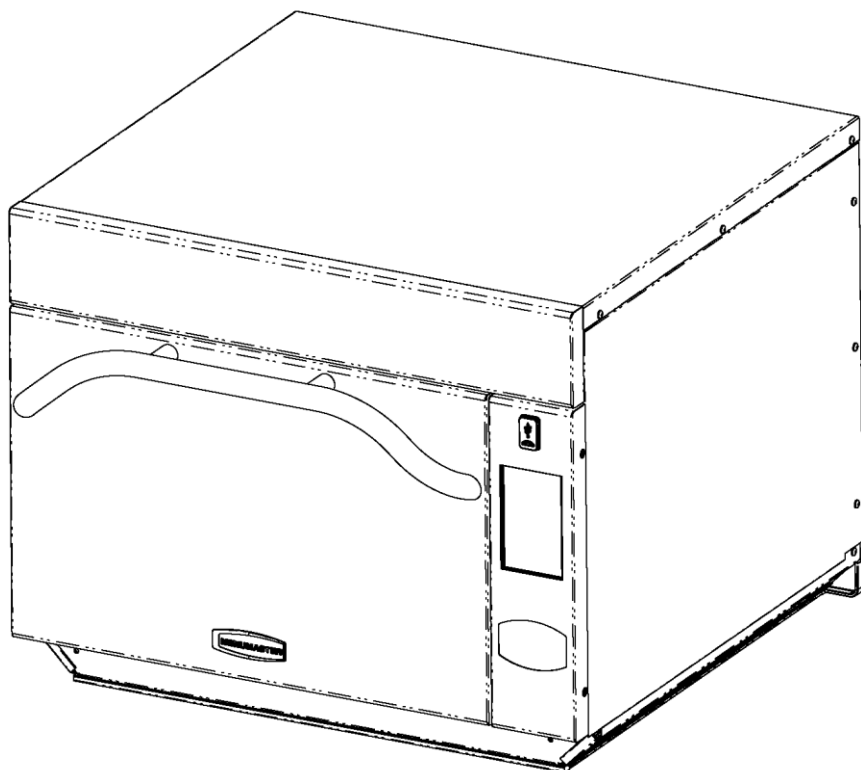


Руководство пользователя

ВЫСОКОСКОРОСТНАЯ КОММЕРЧЕСКАЯ КОМБИНИРОВАННАЯ ПЕЧЬ



Сохраняйте эти инструкции для последующего использования. При смене владельца оборудования проверьте, что данное руководство передается вместе с оборудованием. Перед началом эксплуатации печи необходимо ознакомиться с инструкциями по технике безопасности, в которых содержится важная информация по безопасности



Содержание

Идентификация модели	3
Онлайн-ресурсы печи.....	3
Программное приложение ACP.....	3
Обновления встроенного программного обеспечения	3
Важные инструкции по технике безопасности	4-5
Заземление и установка	6
Рекомендации по приготовлению блюд	7
Детали	8
Меню сенсорной панели	9
Значки на сенсорном экране	10
Общие указания по эксплуатации печи	11
Запрограммированное меню	12
Приготовление с помощью пунктов запрограммированного меню.....	12
Пункты запрограммированного меню	13
Приготовление вручную	14
Программирование вручную	15
Сохранение пункта меню из введенного вручную рецепта	15
Изменение существующего пункта меню вручную.....	15
Перемещение рецепта вручную.....	15
Организация вручную: папки	16
Организация вручную: вкладки	17
Программирование печи: флеш-накопитель USB	18
Экспорт меню с помощью флеш-накопителя USB.....	18
Открытие меню в программном приложении ACP	18
Импорт меню с помощью флеш-накопителя USB.....	18
Программирование печи: Wi-Fi и Ethernet	19
Подключение печи к сети:.....	19
Для подключения через Wi-Fi:.....	19
Для подключения через Ethernet:.....	19
Подключение компьютера к печи через Wi-Fi / Ethernet:.....	19
Передача информации о рецепте через Wi-Fi / Ethernet:.....	19
Информация о входе в систему	19
Уход и очистка	20-21
Рекомендации по ежедневной очистке	20
Рекомендуемые материалы для очистки.....	20
I. Перед первым использованием новой печи.....	20
II. Ежедневная очистка.....	20
III. Еженедельная очистка.....	21
1. Очистка воздушного фильтра.....	21
Рекомендации	21
Опции пользователя	22
Доступ к опциям пользователя и их изменение:.....	22
Опции пользователя по умолчанию	23
Перед обращением в сервисную службу	24

Идентификация модели

При обращении в компанию АСР предоставляйте информацию об устройстве. Информация об устройстве указана на табличке с заводским номером печи. Запишите следующую информацию:

Номер модели: _____

Серийный или порядковый номер: _____

Дата установки: _____

Наименование и адрес дилера: _____

Контактная информация Amana® Commercial™ АХР:

Контактная информация Menumaster® МХР:

По любым вопросам или для поиска авторизованной сервисной службы компании АСР следует обращаться в службу поддержки АСР ComServ.

- **В США** или в Канаде звоните по бесплатному телефону 866-426-2621.
- **За пределами** США и Канады звоните по телефону 319-368-8195.
- **Электронная почта:**
commercialservice@acpsolutions.com

Гарантийное обслуживание должно выполняться сотрудниками авторизованной сервисной службы АСР. Компания АСР также рекомендует обращаться в авторизованную сервисную службу АСР или в службу поддержки АСР ComServ при необходимости обслуживания даже после истечения срока действия гарантии.

Перед началом эксплуатации печи обязательно прочитайте инструкцию по технике безопасности, которая входит в комплект поставки печи.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

⚠ ДАННЫЙ СИМВОЛ УКАЗЫВАЕТ НА СООБЩЕНИЕ О БЕЗОПАСНОСТИ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При использовании электрического оборудования для снижения риска получения ожогов, поражения электрическим током, возгорания или травм персонала следует соблюдать основные меры предосторожности, к которым относятся следующие.

1. Перед началом эксплуатации оборудования ПРОЧИТАЙТЕ все инструкции.
2. ЧИТАЙТЕ И СЛЕДУЙТЕ отдельной инструкции «МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ИЗБЫТОЧНОЙ МИКРОВОЛНОВОЙ ЭНЕРГИИ», содержащейся на этой странице.
3. Данное оборудование ДОЛЖНО БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕНО. Подключайте оборудование только к надлежащим образом заземленной розетке. См. раздел «ИНСТРУКЦИИ ПО ЗАЗЕМЛЕНИЮ» на стр. 6.
4. Устанавливайте или размещайте данное оборудование ТОЛЬКО в соответствии с инструкциями по установке, приведенными в настоящем руководстве.
5. Жидкости или другие пищевые продукты НЕ ДОЛЖНЫ НАГРЕВАТЬСЯ в герметичных емкостях, поскольку они могут взорваться.
6. Сырые яйца в скорлупе и яйца в скорлупе, сваренные вкрутую, НЕЛЬЗЯ НАГРЕВАТЬ в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после окончания разогрева с использованием микроволновой энергии.
7. Используйте данное оборудование ТОЛЬКО по предполагаемому назначению и так, как описано в настоящем руководстве. Не используйте на данном оборудовании коррозионные химикаты или пары. Этот тип печи специально разработан для разогрева, приготовления или высушивания пищи. Печь не предназначена для промышленного или лабораторного использования.
8. Это устройство НЕ предназначено для использования лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с отсутствием соответствующего опыта и знаний, за исключением случаев, когда они работают под надзором или получили инструкции по использованию прибора от лица, ответственного за их безопасность.
9. Следует следить за тем, чтобы дети не играли с устройством.
10. Невозможность поддержания печи в чистом состоянии может привести к повреждениям поверхности, что может отрицательным образом сказаться на сроке службы устройства и, возможно, привести к опасным ситуациям.
11. См. инструкции по очистке дверцы на стр. 20 настоящего руководства.
12. НЕ разогревайте в печи бутылки с детским питанием. Банки с детским питанием при нагревании должны быть открыты и их содержание перед употреблением необходимо перемешать или потрясти для предотвращения ожогов.
13. НЕ эксплуатируйте это оборудование, если шнур питания или вилка имеют повреждения, если оно не работает надлежащим образом или было повреждено, или упало.
14. Данное оборудование, включая шнур питания, должно обслуживаться только квалифицированным персоналом сервисной службы. Для обслуживания оборудования требуются специальные инструменты. Обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр для проверки, ремонта или регулировки.
15. НЕ закрывайте и НЕ блокируйте вентиляционные решетки и другие отверстия на оборудовании.
16. НЕ храните оборудование на открытом воздухе. НЕ используйте данное изделие рядом с водой, например, возле кухонной раковины, во влажном подвале, у бассейна или в подобном месте.
17. НЕ погружайте шнур питания или штепсельную вилку в воду.
18. Держите шнур питания ВДАЛИ от НАГРЕВАЕМЫХ поверхностей.
19. НЕ позволяйте шнуру питания свисать над краем стола или рабочей поверхности.
20. Только для коммерческого использования.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ИЗБЫТОЧНОЙ МИКРОВОЛНОВОЙ ЭНЕРГИИ

- A. Не** пытайтесь эксплуатировать данную печь с открытой дверцей, поскольку открытая дверца может стать причиной вредного воздействия микроволновой энергии. Очень важно не отключать и не нарушать работу защитных блокировок.
- B. Не** размещайте никакие предметы между лицевой стороной печи и дверцей, чтобы не допускать сбора загрязнений или остатков чистящих средств на уплотняемых поверхностях.
- C. Не** эксплуатируйте печь, если она повреждена. Особенно важно, чтобы дверца печи закрывалась надлежащим образом и не было повреждено следующее:
1. дверца (деформирована);
 2. петли и замки (сломаны или ослаблены);
 3. уплотнения дверцы и уплотняемые поверхности.
- D.** Печь не должна регулироваться или ремонтироваться кем-либо, кроме надлежащим образом обученного персонала сервисной службы.

СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Для предотвращения опасности возгорания в полости печи:

- a. НЕ передерживайте блюда в печи. Внимательно следите за печью в тех случаях, когда внутрь нее помещаются бумага, пластмасса или другие горючие материалы из-за возможности воспламенения.
- b. Перед помещением бумажных или пластиковых пакетов в печь снимите с них стяжные проволочные крепления.
- c. Если материалы, находящиеся внутри печи, загорятся, держите дверцу печи ЗАКРЫТОЙ, выключите печь и отсоедините шнур питания или отключите питание на панели предохранителей или выключателей.
- d. НЕ используйте полость печи для хранения. НЕ оставляйте изделия из бумаги, кухонную утварь или пищевые продукты в полости печи в те периоды, когда она не используется.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Жидкости, такие как вода, кофе или чай, могут быть перегреты выше температуры кипения без самого процесса кипения из-за силы поверхностного натяжения жидкости. Видимое выделение пузырей или кипение не всегда имеет место при вынимании емкости из микроволновой печи. ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К РЕЗКОМУ ВСКИПАНИЮ ОЧЕНЬ ГОРЯЧЕЙ ЖИДКОСТИ ПРИ ОПУСКАНИИ В ЖИДКОСТЬ ЛОЖКИ ИЛИ ДРУГОГО ПРЕДМЕТА. Для снижения опасности получения травм:

- i. Не перегревайте жидкость.
- ii. Перемешивайте жидкость перед началом и в процессе нагрева.
- iii. Не пользуйтесь емкостями с ровными стенками и узкими горловинами.
- iv. После нагрева дайте емкости немного постоять в микроволновой печи перед выниманием.
- v. Будьте очень осторожны при опускании в емкость ложки или другого предмета.

ВНИМАНИЕ

Для предотвращения травм или повреждения имущества соблюдайте следующие правила:

1. Не пользуйтесь в печи глубокой фритюрницей. Жир может перегреться и быть опасным при обращении с ним.
2. Не готовьте и не подогревайте яйца в скорлупе или с неповрежденным желтком с помощью микроволновой энергии. Давление внутри яйца может возрасти, что приведет к его разрыву. Перед приготовлением проколите желток вилкой или ножом.
3. Прокалывайте кожуру картофеля, помидоров и подобных продуктов перед их приготовлением с использованием микроволновой энергии. Когда кожура проколота, пар будет выходить равномерно.
4. Не эксплуатируйте оборудование без нагрузки или без пищевых продуктов в полости печи.
5. Микроволновая воздушная кукуруза не должна разлетаться в печи.
6. Не используйте в печи обычные кухонные термометры. В большинстве кухонных термометров содержится ртуть, что может стать причиной возникновения электрической дуги, неправильной работы или повреждения печи.
7. Не используйте в печи металлическую посуду.
8. Не используйте в печи алюминиевую фольгу.
9. Ни в коем случае не используйте бумагу, пластмассу и другие горючие материалы, не предназначенные для приготовления пищи.
10. При приготовлении блюд с применением бумаги, пластмассы или других горючих материалов следуйте рекомендациям производителя по использованию продукта.
11. Не используйте бумажные полотенца, содержащие нейлон или другие синтетические волокна. При нагревании синтетика может расплавиться, что приведет к воспламенению бумаги.
12. Не нагревайте в печи герметичные емкости или пластиковые пакеты. Пища или жидкость могут быстро расширяться, что приведет к разрыву емкости или пакета. Перед разогревом проколите или откройте емкость или пакет.
13. Для предотвращения неисправностей кардиостимулятора проконсультируйтесь с врачом или у производителя кардиостимулятора относительно влияния микроволновой энергии на кардиостимулятор.
14. Оборудование должно проверяться сотрудником авторизованной сервисной службы ежегодно. Записывайте информацию обо всех проведенных проверках и ремонтах для ее использования в будущем.

СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ

Заземление и установка

Инструкции по заземлению



Печь должна быть заземлена. Заземление снижает опасность поражения электрическим током, обеспечивая провод для отвода в случае короткого замыкания. Данная печь оборудована шнуром питания с проводом заземления и заземляющей вилкой. Вилка должна быть включена в розетку, которая надлежащим образом установлена и заземлена.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Для предотвращения опасности поражения электрическим током и смерти данная печь должна быть заземлена, а вилка не должна заменяться.

Проконсультируйтесь с квалифицированным электриком или сотрудником сервисной службы в том случае, если инструкции по заземлению не полностью ясны или есть сомнения в том, правильно ли заземлена печь.

Не пользуйтесь удлинителем.

Если шнур питания устройства слишком короткий, обратитесь к квалифицированному электрику для установки трехконтактной розетки. Данная печь должна быть подключена к отдельной цепи с такими электрическими характеристиками, которые предусмотрены в технических данных устройства. Когда комбинированная печь включена в цепь вместе с другим оборудованием, может потребоваться увеличение времени приготовления и могут перегорать предохранители.

Внешний эквипотенциальный контакт заземления (только экспортные модели)

Оборудование имеет дополнительный заземляющий контакт. Контакт обеспечивает внешнее соединение с заземлением, используемое в дополнение к заземляющему контактному выступу на вилке. Контакт, расположенный снаружи на задней стороне печи, помечен показанным справа символом



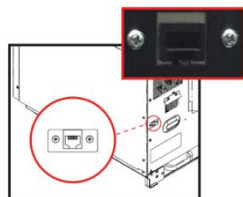
Установка

Этап 1 — Распаковка печи

- Проверьте печь на наличие повреждений, таких как вмятины на дверце или внутри полости печи.
- Немедленно сообщите обо всех вмятинах и других повреждениях поставщику оборудования.

Если печь имеет повреждения, не пытайтесь эксплуатировать ее.

- Уберите все упаковочные материалы из внутренней части печи.
- Если печь хранилась в очень холодном месте, перед подключением питания подождите несколько часов.
- Если планируется программирование через сеть Ethernet, извлеките пластмассовую заглушку из порта в правой задней части печи. При необходимости осторожно воспользуйтесь плоскогубцами.



Этап 2 — установка печи на кухонный стол

- Рекомендуемая глубина поверхности стола составляет 26 дюймов (66 см).
- Не устанавливайте печь рядом или над источником тепла, таким как печь для пиццы или фритюрница. Это может привести к неправильной работе печи и сокращению срока службы электрических деталей.
- Не блокируйте и не заслоняйте фильтры печи. Обеспечьте доступ для очистки.
- Устанавливайте печь на ровную поверхность стола.
- Розетка должна располагаться так, чтобы при установленной печи был обеспечен доступ к вилке.

Этап 3 — Установка стойки

Установите стойку печи

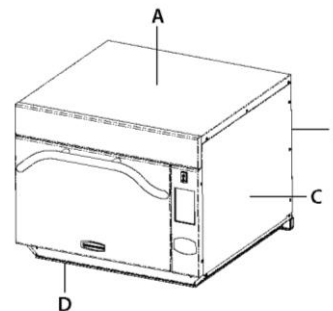
1. Полость печи должна быть холодной на ощупь.
2. Разместите стойку в печи так, чтобы задняя защита была направлена к задней стенке печи.

⚠ Не готовьте пищу непосредственно на полу печи.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность от избыточного веса

Для перемещения и установки печи необходимы как минимум два человека. Пренебрежение этим правилом может привести к травмам спины или к другим травмам.



Зазоры печи

- A. Обеспечьте зазор не менее 2 дюймов (5,1 см) вокруг верхней части печи. Надлежащий поток воздуха вокруг печи охлаждает электрические детали. При ограниченном потоке воздуха печь может работать неправильно и срок службы электрических деталей сокращается.
- B. Для задней части печи каких-то специальных требований по установочному зазору нет.
- C. Обеспечьте зазор не менее 1 дюйма (2,54 см) вокруг боковых сторон печи.
- D. Установите печь так, чтобы ее дно находилось на высоте не менее 3 футов (91,5 см) над полом.

Рекомендации по приготовлению блюд

Рекомендации по приготовлению блюд

1. В АХР и МХР могут использоваться металлические емкости с высотой не более 1 1/2 дюйма (38 мм). Различные типы металлов проводят тепло с разной скоростью. Алюминий передает тепло быстрее, чем нержавеющая сталь. Избегайте использования силиконовых противней и принадлежностей.
2. Этап приготовления способствует сохранению качества замороженных и легких продуктов. Допекание при 0 % микроволновой энергии, вентиляции и воздействии инфракрасного излучения — это отличный способ добиться дополнительного поджаривания и хруста без пережаривания.
3. Пользуйтесь следующими аксессуарами:
 - a. **Корзина с антипригарным покрытием** (SB10, TB10, OB10 или NB10): способствует обжариванию и приготовлению хрустящих блюд. Легко очищается. Отлично подходит для приготовления различных блюд в панировке, таких как обжаренное куриное филе, картофель фри, палочки из моцареллы, халапеньо попперс.
 - b. **Камень для пиццы** (ST10X): помогает при приготовлении обжаренных хлебобулочных изделий и пиццы.
 - c. **Аксессуары для гриля Panini** (GR10): способствует образованию следов от гриля на блюдах.
 - d. **Пресс Panini** (PRS10): создает на сэндвичах метки от прессования бутербродов панини.
 - e. **Лопатка для печи** (PA10): помогает при вынимании сэндвичей и пиццы из печей Amana® Commercial и высокоскоростных комбинированных печей MenuMaster® Commercial.
 - f. **Комплект ножек** (LG10): поднимает печь на 4 дюйма (102 мм).
 - g. **Квадратный металлический поддон** (SQ10): алюминиевый поддон, отлично подходит для приготовления таких блюд, для которых не требуется направленный поток тепла от излучающего элемента, а также для блюд, с которых могут капать жир или приправы.
 - h. **Экран для пиццы**: отличное подрумянивание и хруст для поджаренных сэндвичей и пицц или для таких блюд, для которых требуется направленный поток тепла от излучающего элемента (*имеется в готовом виде*).
 - i. **Керамическая тарелка**: отлично подходит для блюд, в которых должны содержаться такие ингредиенты, как готовые к подаче блюда, для нарезанных овощей или супов. (*Имеется в готовом виде*)
4. Наиболее часто используемая температура печи составляет 520 °F (270 °C). Если продукт готовится в течение продолжительного времени, уменьшите температуру печи.
5. Выложите противень пергаментной бумагой для легкого снятия блюд после нагрева и облегчения очистки.
6. Формы для выпечки отлично подходят для приготовления различных тортов и пирожных. Перед выпечкой нанесите на формы антипригарный аэрозоль для легкого удаления блюд после нагрева.
7. Частая очистка предотвращает образование нежелательных отложений, которые могут повлиять на работу печи.
8. Используйте такие чистящие средства, как очиститель для печей ACP Oven Cleaner (CL10), защитный состав для печей Oven Shield (SH10) или другие средства, которые не содержат аммиака, фосфатов, хлора, гидроксида натрия или гидроксида калия, поскольку они могут повредить важные детали печи и привести к прекращению действия гарантии на эти детали.
9. Предметы, находящиеся в печи, по окончании приготовления будут сильно разогреты. Для безопасного извлечения этих предметов из печи пользуйтесь защитными перчатками, щипцами или лопаткой для пиццы.

Когда использовать поэтапное приготовление блюд

Поэтапное приготовление позволяет использовать до четырех различных циклов приготовления или этапов, которые будут использоваться последовательно, без повторного ввода со стороны пользователя. Поэтапное приготовление может быть настроено так, что вначале производится размораживание продуктов, затем приготовление блюда с последующим сохранением блюда теплым вплоть до момента его подачи.

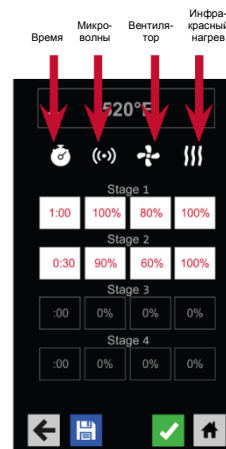
Примечание: общее время приготовления для всех комбинированных этапов не может превышать 100 минут. Продолжительность отдельных этапов не может превышать 60 минут.

Пример: ЯИЧНЫЕ РУЛЕТЫ (ЗАМОРОЖЕННЫЕ)

Общее время приготовления: 1 ч 30 мин

Температура: 520 °F (270 °C)

Этап	Время	Микроволновая энергия	Вентилятор	Инфракрасный нагрев
1	1:00	100 %	80 %	100 %
2	0:30	90 %	60 %	100 %



Детали



1. Ручка дверцы

Эргономичный дизайн для работы одной рукой.

2. Серийный номер устройства

Расположен с левой верхней стороны в задней части печи.

3. Воздушные фильтры

Печь имеет два воздушных фильтра. Каждый из них расположен в нижней части печи. Для снятия фильтра просто выдвиньте его.

4. Дисплей с сенсорным экраном

На дисплее отображается пользовательский интерфейс. Используется для ввода времени, программирования и управления работой печи.

5. Кнопка ВКЛ. / ВЫКЛ.

Используется для включения печи.

6. USB-порт / защитная крышка

Печь оборудована USB-портом для передачи данных. Используются стандартные флеш-накопители.

7. Порт Ethernet

Печь оборудована портом Ethernet. Используются стандартные кабели сети Ethernet.





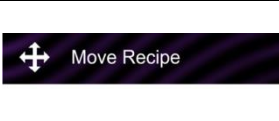
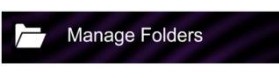


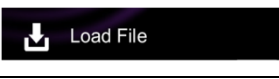
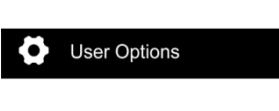
8. Фарфоровая крышка инфракрасного элемента

Печь оборудована фарфоровой крышкой инфракрасного нагревательного элемента для повышения безопасности оператора и упрощения обслуживания печи.

9. Аварийная кнопка сброса питания

Печь оборудована кнопкой аварийного сброса питания, которая позволяет пользователям быстро и легко перезапустить печь без доступа к источнику питания.

Меню сенсорной панели

	<p>ЭКРАН МЕНЮ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Прокрутка меню вверх или вниз для выбора из различных категорий
	<p>CHANGE TEMPERATURE (ИЗМЕНИТЬ ТЕМПЕРАТУРУ)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Изменение текущей температуры печи
	<p>MANUAL RECIPE (РУЧНОЙ РЕЦЕПТ)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ввод параметров рецепта вручную
	<p>EDIT RECIPE (РЕДАКТИРОВАТЬ РЕЦЕПТ)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Изменение текущей температуры печи
	<p>MOVE RECIPE (ПЕРЕМЕСТИТЬ РЕЦЕПТ)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Перемещение / реорганизация отдельных запрограммированных рецептов
	<p>MANAGE FOLDERS (УПРАВЛЕНИЕ ПАПКАМИ)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Добавление или изменение папок с рецептами
	<p>MANAGE TABS (УПРАВЛЕНИЕ ВКЛАДКАМИ)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Добавление или изменение вкладок рецептов
	<p>NETWORK (СЕТЬ)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Подключение печи к Wi-Fi
	<p>LOAD FILE (ЗАГРУЗИТЬ ФАЙЛ)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Передача файла меню в печь с помощью флеш-накопителя USB
	<p>USER OPTIONS (ОПЦИИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Изменение различных опций пользователя, таких как звуковой сигнал при нажатии на кнопку, температура и т. д.

Значки на сенсорном экране

	ВКЛЮЧЕНИЕ <ul style="list-style-type: none"> Нажмите для предварительного разогрева печи. <i>(Вентилятор продолжит работу при температуре выше 200 °F / 95 °C)</i>
	МЕНЮ <ul style="list-style-type: none"> Нажмите для доступа к экрану меню для редактирования рецептов вручную, изменения опций пользователя и т. д.
	ДОМАШНЯЯ СТРАНИЦА <ul style="list-style-type: none"> Нажмите для возврата к основному экрану
	ВВОД ВРЕМЕНИ <ul style="list-style-type: none"> Указывает столбец ввода времени при приготовлении вручную
	ВВОД МОЩНОСТИ МИКРОВОЛНОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ <ul style="list-style-type: none"> Указывает столбец ввода мощности микроволнового излучения при приготовлении вручную
	ВВОД МОЩНОСТИ ВЕНТИЛЯТОРА <ul style="list-style-type: none"> Указывает столбец ввода мощности вентилятора при приготовлении вручную
	ВВОД МОЩНОСТИ ИНФРАКРАСНОГО ИЗЛУЧЕНИЯ <ul style="list-style-type: none"> Указывает столбец ввода мощности инфракрасного излучения при приготовлении вручную
	СОХРАНЕНИЕ <ul style="list-style-type: none"> Нажмите для сохранения запрограммированного вручную рецепта и возврата к основному экрану
	ЗЕЛЕНАЯ ГАЛОЧКА <ul style="list-style-type: none"> Нажмите для начала приготовления после введения рецепта вручную. Нажмите для сохранения изменений
	НАЗАД <ul style="list-style-type: none"> Нажмите для возврата к предыдущему экрану
	ДАЛЕЕ <ul style="list-style-type: none"> Нажмите для перехода к следующему экрану
	УДАЛИТЬ <ul style="list-style-type: none"> Нажмите для удаления пункта меню, папки или сети
	ПАУЗА <ul style="list-style-type: none"> Нажмите для приостановки процесса приготовления
	СТОП <ul style="list-style-type: none"> Нажмите для отмены процесса приготовления. Нажмите для остановки и возврата к основному экрану
	НОВАЯ ПАПКА <ul style="list-style-type: none"> Нажмите для добавления новой папки
	ПАПКИ <ul style="list-style-type: none"> Используется для упорядочения запрограммированных рецептов. Можно настроить цвет, значок или изображение. <i>Пример: Папка «Пицца» — сырная пицца, пицца с пепперони и т. д.</i>
	ВКЛАДКИ <ul style="list-style-type: none"> Используется для упорядочения запрограммированных рецептов. <i>Пример: Меню AM или PM</i>
	ЗАПРОГРАММИРОВАННЫЙ РЕЦЕПТ <ul style="list-style-type: none"> Нажмите для начала цикла приготовления по желаемому рецепту

Общие указания по эксплуатации печи

Включение печи, предварительный разогрев

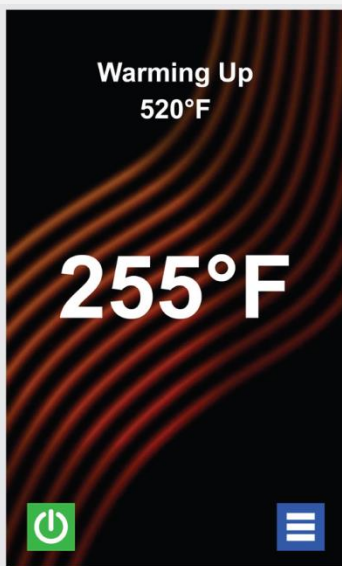
Данная печь может быть установлена на температуру предварительного разогрева от 200 °F (95 °C) до 520 °F (270 °C).

Печь должна быть включена в сеть. (Экран будет переключен в режим ожидания в течение примерно 30 секунд).



Прикоснитесь к зеленому значку Power (Питание).

На дисплее появится температура предварительного разогрева печи.



Для прекращения предварительного нагрева прикоснитесь к кнопке питания еще раз или прикоснитесь к синему значку меню для доступа к главному меню и опциям пользователя.

Выключение печи



В конце дня выключите печь, прикоснувшись к зеленому значку Power (Питание) на экране. Печь начнет остывать.

Вентилятор будет продолжать работать для охлаждения печи.



Появляется экран Cooling Down (Охлаждение), который остается включенным до тех пор, пока температура печи не станет ниже 200 °F (95 °C).

⚠ Внимание: для предотвращения повреждений конвекционного двигателя не отключайте питание, выключив печь из розетки или с помощью выключателя питания до тех пор, пока вентилятор не остановится.

Методы приготовления и программирования

- Приготовление с помощью пунктов запрограммированного меню
- Приготовление вручную и программирование печи
- Создание рецептов и меню с помощью программного приложения ACP
- Программирование через USB
- Программирование через Wi-Fi
- Программирование через Ethernet

Можно добавлять и упорядочивать информацию о рецептах, создавая новые рецепты, папки и вкладки. Дополнительная информация приведена на стр. 14-17.

Для загрузки и просмотра примеров меню зайдите на сайт acpsolutions.com/oven-programming/

Первое использование Настройка опций пользователя

Существует несколько параметров, которые можно изменить для настройки печи на конкретный вид работы. Для доступа и редактирования опций пользователя см. **стр. 22** и **стр. 23**.

Выполните установку времени и даты в соответствии с местным временем. Эта печь поддерживает журнал регистрации данных, который используется для диагностики и устранения ошибок. Для журнала регистрации данных важны точное время и дата.

Запрограммированное меню

На основном экране печи отображаются параметры рецепта. Для навигации по экранному меню и рецептам проведите по экрану пальцем вверх и вниз. После предварительного разогрева печи появляется меню. Для упрощения приготовления высокоскоростная печь поставляется с несколькими заранее запрограммированными пунктами меню.

Примечание: на следующей странице описаны настройки каждого запрограммированного пункта меню.

Стандартные запрограммированные пункты меню:

- | | |
|---|-------------------------|
| 1. Запеканка для завтрака | 10. Лосось |
| 2. Сэндвич для завтрака | 11. Жареные овощи |
| 3. Омлет | 12. Печеный картофель |
| 4. Сэндвич с тунцом и плавленым сыром | 13. Сэндвич с мороженым |
| 5. Крабовые котлеты | 14. Ананас на гриле |
| 6. Пицца | 15. Куриные крылышки |
| 7. Жареный бутерброд панини с мясом и сыром | 16. Картофель фри |
| 8. Сэндвич муфлетта | 17. Креветки |
| 9. Тако с рыбой | |



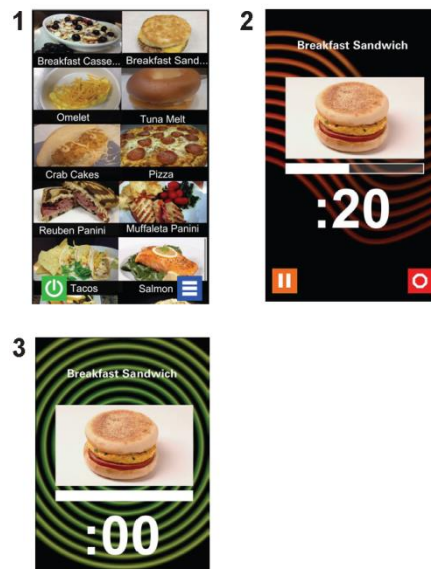
Приготовление с помощью пунктов запрограммированного меню

1. После разогрева печи до требуемой температуры откройте дверцу печи, поместите блюдо в печь и закройте дверцу.
2. Для выбора желаемого блюда из меню прокрутите меню до соответствующего пункта и прикоснитесь к тому блюду, которое хотите приготовить. Начнется цикл приготовления, и на экране будет показываться время, оставшееся до конца приготовления.

Примечание: если активирована опция *Preheat Warning* (Предупреждение о предварительном разогреве) (индивидуальные пользовательские настройки, см. стр. 23) и температура предварительного разогрева отличается от температуры предварительного разогрева по умолчанию, система управления прервет цикл приготовления.

Для гарантии того, что до начала цикла приготовления печь достигает требуемой температуры, в пользовательских настройках активируйте пункт *Preheat Warning* (Предупреждение о предварительном разогреве).

3. В конце цикла приготовления печь издает звуковой сигнал и отображает анимационную картинку. Выньте блюдо из печи.



Пункты запрограммированного меню

Для упрощения приготовления высокоскоростная печь поставляется с несколькими заранее запрограммированными пунктами меню. Эти пункты можно взять за основу при разработке новых пунктов меню.

СОКРАЩЕНИЯ:

Микроволны (MW)	=	Микроволновая энергия
ВЕНТИЛЯТОР (FAN)	=	Конвекционная энергия
Инфракрасный нагрев (IR)	=	Энергия инфракрасного излучения



ЗАПЕКАНКА ДЛЯ ЗАВТРАКА

Температура: 520 °F (270 °C)

ЭТАП	ВРЕМЯ	Микро-волны	ВЕНТИ-ЛЯТОР	Инфракрасный нагрев
1	1:00	50 %	0 %	100 %
2	0:40	40 %	40 %	100 %
3	0	0 %	0 %	0 %
4	0	0 %	0 %	0 %



СЭНДВИЧ ДЛЯ ЗАВТРАКА

Температура: 520 °F (270 °C)

ЭТАП	ВРЕМЯ	Микро-волны	ВЕНТИ-ЛЯТОР	Инфракрасный нагрев
1	0:40	60 %	20 %	100 %
2	0	0 %	0 %	0 %
3	0	0 %	0 %	0 %
4	0	0 %	0 %	0 %



ОМЛЕТ

Температура: 520 °F (270 °C)

ЭТАП	ВРЕМЯ	Микро-волны	ВЕНТИ-ЛЯТОР	Инфракрасный нагрев
1	1:00	60 %	0 %	100 %
2	0:50	50 %	10 %	100 %
3	0	0 %	0 %	0 %
4	0	0 %	0 %	0 %



СЭНДВИЧ С ТУНЦОМ И ПЛАВЛЕНЫМ СЫРОМ

Температура: 520 °F (270 °C)

ЭТАП	ВРЕМЯ	Микро-волны	ВЕНТИ-ЛЯТОР	Инфракрасный нагрев
1	0:20	60 %	0 %	100 %
2	0:10	40 %	10 %	100 %
3	0	0 %	0 %	0 %
4	0	0 %	0 %	0 %



КРАБОВЫЕ КОТЛЕТЫ

Температура: 520 °F (270 °C)

ЭТАП	ВРЕМЯ	Микро-волны	ВЕНТИ-ЛЯТОР	Инфракрасный нагрев
1	0:40	90 %	10 %	100 %
2	0:25	60 %	40 %	100 %
3	0:10	100 %	100 %	100 %
4	0	0 %	0 %	0 %



ПИЦЦА

Температура: 520 °F (270 °C)

ЭТАП	ВРЕМЯ	Микро-волны	ВЕНТИ-ЛЯТОР	Инфракрасный нагрев
1	2:00	40 %	0 %	100 %
2	0:20	60 %	20 %	100 %
3	0:10	70 %	0 %	100 %
4	0:20	0 %	10 %	100 %



ЖАРЕННЫЙ БУТЕРБРОД ПАНИНИ С МЯСОМ И СЫРОМ

Температура: 520 °F (270 °C)

ЭТАП	ВРЕМЯ	Микро-волны	ВЕНТИ-ЛЯТОР	Инфракрасный нагрев
1	0:40	60 %	10 %	100 %
2	0	0 %	0 %	0 %
3	0	0 %	0 %	0 %
4	0	0 %	0 %	0 %



СЭНДВИЧ МУФЛЕТТА

Температура: 520 °F (270 °C)

ЭТАП	ВРЕМЯ	Микро-волны	ВЕНТИ-ЛЯТОР	Инфракрасный нагрев
1	0:40	50 %	50 %	100 %
2	0:05	80 %	80 %	100 %
3	0	0 %	0 %	0 %
4	0	0 %	0 %	0 %



ТАКО С РЫБОЙ

Температура: 520 °F (270 °C)

ЭТАП	ВРЕМЯ	Микро-волны	ВЕНТИ-ЛЯТОР	Инфракрасный нагрев
1	1:30	50 %	30 %	100 %
2	0	0 %	0 %	0 %
3	0	0 %	0 %	0 %
4	0	0 %	0 %	0 %



ЛОСОСЬ

Температура: 520 °F (270 °C)

ЭТАП	ВРЕМЯ	Микро-волны	ВЕНТИ-ЛЯТОР	Инфракрасный нагрев
1	1:55	40 %	10 %	100 %
2	0:10	100 %	20 %	100 %
3	0	0 %	0 %	0 %
4	0	0 %	0 %	0 %



ЖАРЕННЫЕ ОВОЩИ

Температура: 520 °F (270 °C)

ЭТАП	ВРЕМЯ	Микро-волны	ВЕНТИ-ЛЯТОР	Инфракрасный нагрев
1	2:35	90 %	90 %	100 %
2	0	0 %	0 %	0 %
3	0	0 %	0 %	0 %
4	0	0 %	0 %	0 %



ПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ

Температура: 520 °F (270 °C)

ЭТАП	ВРЕМЯ	Микро-волны	ВЕНТИ-ЛЯТОР	Инфракрасный нагрев
1	0:55	100 %	10 %	100 %
2	2:00	80 %	0 %	100 %
3	2:00	60 %	10 %	100 %
4	0	0 %	0 %	0 %



СЭНДВИЧ С МОРОЖЕНЫМ

Температура: 520 °F (270 °C)

ЭТАП	ВРЕМЯ	Микро-волны	ВЕНТИ-ЛЯТОР	Инфракрасный нагрев
1	0:35	30 %	20 %	100 %
2	0	0 %	0 %	0 %
3	0	0 %	0 %	0 %
4	0	0 %	0 %	0 %



АНАНАС НА ГРИЛЕ

Температура: 520 °F (270 °C)

ЭТАП	ВРЕМЯ	Микро-волны	ВЕНТИ-ЛЯТОР	Инфракрасный нагрев
1	1:00	100 %	0 %	100 %
2	0	0 %	0 %	0 %
3	0	0 %	0 %	0 %
4	0	0 %	0 %	0 %



КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ

Температура: 520 °F (270 °C)

ЭТАП	ВРЕМЯ	Микро-волны	ВЕНТИ-ЛЯТОР	Инфракрасный нагрев
1	1:00	100 %	0 %	100 %
2	1:15	80 %	0 %	100 %
3	0	0 %	0 %	0 %
4	0	0 %	0 %	0 %



КАРТОФЕЛЬ ФРИ

Температура: 520 °F (270 °C)

ЭТАП	ВРЕМЯ	Микро-волны	ВЕНТИ-ЛЯТОР	Инфракрасный нагрев
1	1:00	100 %	0 %	100 %
2	0	0 %	0 %	0 %
3	0	0 %	0 %	0 %
4	0	0 %	0 %	0 %



КРЕВЕТКИ

Температура: 520 °F (270 °C)

ЭТАП	ВРЕМЯ	Микро-волны	ВЕНТИ-ЛЯТОР	Инфракрасный нагрев
1	1:05	30 %	60 %	100 %
2	0	0 %	0 %	0 %
3	0	0 %	0 %	0 %
4	0	0 %	0 %	0 %

Приготовление вручную

Примечание: в опциях пользователя должна быть активирована опция **Manual cooking** (Приготовление вручную) (см. стр. 22 и стр. 23)

Используйте приготовление вручную в тех случаях, когда требуются определенное время и уровни мощности. Очень полезны эксперименты с новыми блюдами. Максимальное *общее* время приготовления блюда составляет 100 минут. Продолжительность отдельных этапов не может превышать 60 минут. Микроволновая энергия, скорость вентилятора и мощность инфракрасного излучения могут быть установлены на различных уровнях в диапазоне от 0 до 100 %.

Примечание: создавать и редактировать рецепты можно также с помощью программного приложения АСР.



1. После предварительного разогрева печи прикоснитесь к синему значку меню.

Примечание: для гарантии того, что до запуска цикла приготовления печь достигает требуемой температуры, в пользовательских настройках активируйте пункт *Preheat Warning* (Предупреждение о предварительном разогреве).

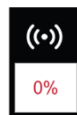
2. Прикоснитесь к опции *Manual Recipe* (Ручной рецепт).



3. Для изменения **температуры приготовления** в рецепте прикоснитесь к значку температуры в верхней части экрана и введите новое значение температуры. Для быстрого выбора будут появляться два часто используемых значения температуры. После ввода температуры прикоснитесь к зеленому значку с галочкой.



4. Для этапа 1 введите **время приготовления**, прикасаясь к полю ввода времени. На экране появится цифровая панель. Введите значение времени (до 60 минут на этап). Прикоснитесь к значку «ОК».



5. Выберите желаемую **мощность микроволнового излучения**, прикоснувшись к полю ввода мощности микроволнового излучения. Выберите значение из диапазона 0 %–100 %.




6. Выберите требуемую **скорость вращения вентилятора**, прикоснувшись к полю ввода скорости вентилятора. Выберите значение из диапазона 0 %–100 %.



7. Выберите требуемую **мощность инфракрасного излучения**, прикоснувшись к полю ввода мощности инфракрасного излучения. Выберите значение из диапазона 0 %–100 %.

8. Повторите этапы 4–7 для каждого этапа приготовления, если требуется более одного этапа приготовления.

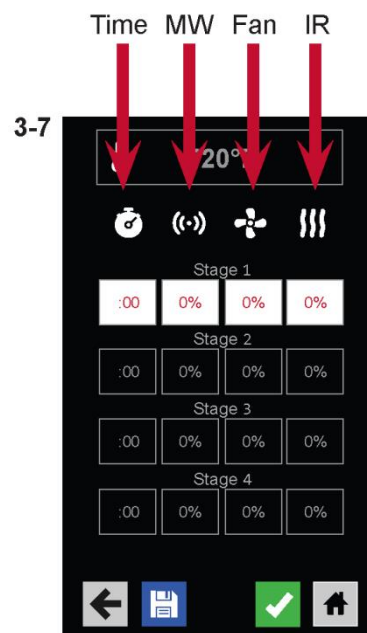
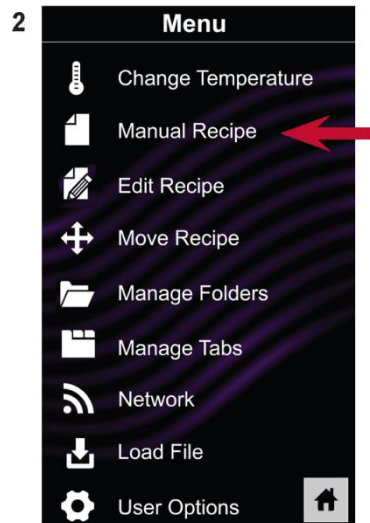
Примечание: для первоначального сохранения без последующего

приготовления прикоснитесь к значку сохранения.  Следуйте инструкциям, приведенным на следующей странице.



9. Откройте дверцу печи и поместите блюдо в печь. Для начала приготовления прикоснитесь к зеленому значку с галочкой.

После окончания цикла приготовления откройте дверцу и с помощью защитных перчаток и/или лопатки осторожно выньте блюдо. Дисплей возвратится к экрану ввода вручную. На следующей странице приведены инструкции по сохранению и редактированию пункта меню приготовления вручную.



Программирование вручную

Сохранение пункта меню из рецепта, введенного вручную:



1. Для сохранения настроек и создания пункта меню прикоснитесь к синему значку сохранения.



2. Для индивидуальной настройки пункта меню выберите цвет фона, значок или изображение. Прикоснитесь к указывающей вправо стрелке для перехода к следующему экрану.



3. Дайте рецепту название и для его сохранения прикоснитесь к зеленому значку с галочкой.

4. Для реорганизации пунктов меню можно прикасаться к ним, удерживать и перетягивать их. Прикоснитесь к зеленому значку с галочкой для завершения этого этапа и сохранения пункта меню.

Примечание: для больших и более сложных меню может быть более удобным создание и редактирование меню с помощью программного приложения ACP. Более подробные инструкции содержатся на сайте: acpsolutions.com/oven-programming/



Изменение существующего пункта меню вручную:



1. Прикоснитесь к синему значку меню в нижней части экрана.

2. Прикоснитесь к опции *Edit Recipe (Редактировать рецепт)*.



3. Прикоснитесь к тому рецепту, который необходимо редактировать. Система управления перенаправит вас к экрану редактирования вручную, на котором можно изменить настройки процесса приготовления.

Для удаления пункта меню прикоснитесь к оранжевому значку в виде мусорного бака. Прикоснитесь к зеленому значку с галочкой для подтверждения или к значку «X» для отказа.



4. **Примечание:** если нет необходимости готовить, пропустите этот этап.

Откройте дверцу печи и поместите блюдо в печь. Прикоснитесь к зеленому значку с галочкой для начала приготовления с использованием измененных настроек пункта меню. В конце цикла приготовления дисплей возвратится к экрану ввода вручную.



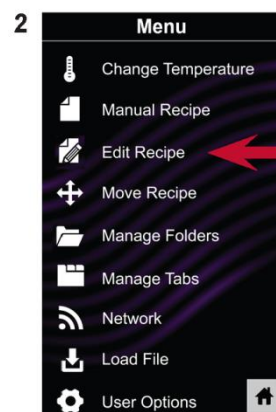
5. Прикоснитесь к значку с направленной вправо стрелкой для сохранения изменений, сделанных в настройках процесса приготовления и перехода к следующему экрану.



6. При необходимости можно выбрать другой цвет фона. Прикоснитесь к указывающей вправо стрелке для выбора изображения на следующем экране. Прикоснитесь к указывающей вправо стрелке еще раз для перехода к следующему экрану.



7. При необходимости измените название рецепта. Прикоснитесь к зеленому значку с галочкой для сохранения пункта меню.



Перемещение рецепта вручную:



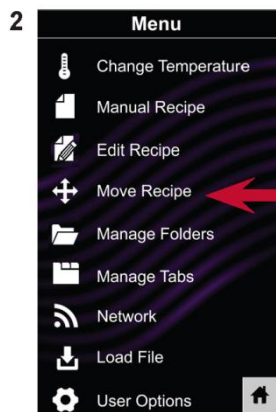
1. Прикоснитесь к синему значку меню в нижней части экрана.

2. Прикоснитесь к опции *Move Recipe (Переместить рецепт)*.

3. Прикоснитесь, удерживайте и перемещайте рецепты в различные места на экране.

Перемещение рецепта в папку: прикоснитесь, удерживайте и перетяните рецепт в папку.

Перемещение рецепта из папки: прикоснитесь, удерживайте и перетяните рецепт в верхнюю часть экрана.



Организация вручную: папки

Создание папки рецептов вручную:

Примечание: папки можно создавать также с помощью программного приложения ACP.



1. Прикоснитесь к синему значку меню в нижней части экрана.

2. Прикоснитесь к опции *Manage Folders* (Управление папками) на экране меню.



3. Для создания новой папки прикоснитесь к серому значку с изображением папки в нижней части экрана.



4. Для индивидуальной настройки папки выберите цвет фона, значок или изображение. Прикоснитесь к указывающей вправо стрелке.

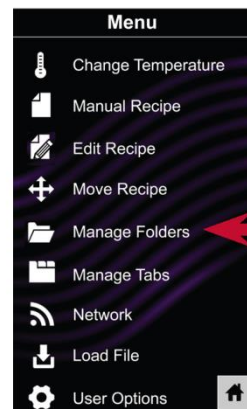


5. Дайте папке название и для его сохранения прикоснитесь к зеленому значку с галочкой.



6. Проверьте, что новая папка появляется на основном экране. Для сохранения новой папки прикоснитесь к зеленому значку с галочкой еще раз.

2



Изменение существующей папки с рецептами вручную:

Примечание: папки можно редактировать также с помощью программного приложения ACP.



1. Прикоснитесь к синему значку меню в нижней части экрана.

2. Прикоснитесь к опции *Manage Folders* (Управление папками) на экране меню.

3. Прикоснитесь к той папке, которую необходимо редактировать.



Для удаления папки: прикоснитесь к оранжевому значку в виде мусорного бака.

При появлении сообщения *Are you sure you want to delete the folder?* (Вы действительно хотите удалить папку?) прикоснитесь к значку с галочкой для подтверждения. Для отказа прикоснитесь к значку «X».



4. При желании выберите для папки другую фотографию, значок или цвет. Прикоснитесь к значку с указывающей вправо стрелкой для перехода к следующему экрану.



5. При необходимости измените название рецепта. Прикоснитесь к зеленому значку с галочкой для сохранения изменений.



6. Для сохранения измененной папки прикоснитесь к зеленому значку с галочкой еще раз.



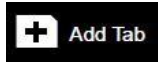
Организация вручную: вкладки

Создание вкладки рецептов вручную

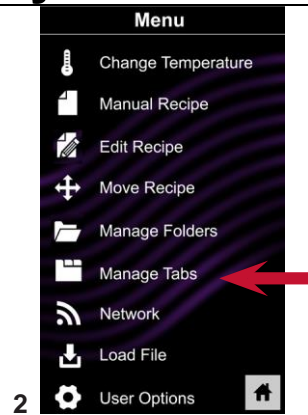
Примечание: вкладки с рецептами можно добавлять также с помощью программного приложения АСР.



1. Прикоснитесь к синему значку меню в нижней части экрана.
2. Прикоснитесь к опции *Manage Tabs* (Управление папками) на экране меню.
3. Прикоснитесь к опции *Add Tab* (Добавить вкладку).
4. В верхней части экрана появится новая вкладка.



5. Для возврата к основному экрану прикоснитесь к значку домашней страницы.



Изменение существующей вкладки с рецептами вручную

Примечание: вкладки можно редактировать также с помощью программного приложения АСР.



1. Прикоснитесь к синему значку меню в нижней части экрана.
2. Прикоснитесь к опции *Manage Tabs* (Управление папками) на экране меню.
3. Прикоснитесь к той вкладке, которую необходимо редактировать.



Изменение изображения на вкладке: прикоснитесь к опции *Choose Icon* (Изменить значок). Выберите изображение. Прикоснитесь к зеленому значку с галочкой.



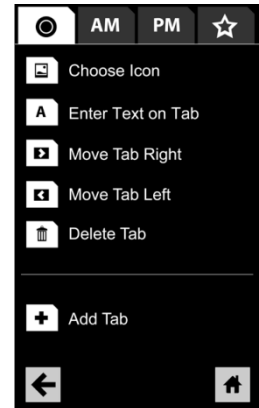
Добавление текста на вкладку: прикоснитесь к опции *Enter Text on Tab* (Ввести текст на вкладке). Введите желаемый текст. Прикоснитесь к зеленому значку с галочкой для сохранения.

Перемещение вкладки: прикоснитесь к опции *Move Tab Right* (Переместить вкладку вправо) или *Move Tab Left* (Переместить вкладку влево).

Удаление вкладки: прикоснитесь к опции *Delete Tab* (Удалить вкладку).



4. После внесения изменений прикоснитесь к значку домашней страницы для сохранения и возврата к основному экрану.



Программирование печи: флеш-накопитель USB

Внимание: загрузка нового файла приведет к перезаписи существующих элементов печи. Для гарантии того, что элементы не будут утеряны, вначале создайте резервные копии файлов, экспортируя их на USB-накопитель.

Экспорт меню с помощью флеш-накопителя USB



1. Прикоснитесь к синему значку меню в нижней части экрана.
2. Прокрутите меню вниз и прикоснитесь к опции *Load File* (Загрузить файл).
3. При появлении соответствующего сообщения вставьте флеш-накопитель в порт USB.
4. При появлении меню выберите пункт *Export Files* (Экспортировать файлы). Появится экран *Copying Files* (Копирование файлов).

Не вынимайте флеш-накопитель USB до появления экрана *Success* (Завершено успешно).



5. После копирования файла прикоснитесь к значку домашней страницы для возврата к основному экрану. Извлеките флеш-накопитель USB. Настройки и элементы меню будут загружены на флеш-накопитель USB и подготовлены к использованию в программном приложении ACP.

Открытие меню в программном приложении ACP

Примечание: более подробные инструкции содержатся в онлайн-руководстве пользователя программного приложения ACP

1. Вставьте флеш-накопитель в USB-порт компьютера.
2. Откройте программное приложение ACP.
3. Выберите пункт *File* (Файл), затем *Open* (Открыть). Пройдите к флеш-накопителю. Выберите файл меню* и откройте его.

Импорт меню с помощью флеш-накопителя USB



1. Прикоснитесь к синему значку меню в нижней части экрана.
2. Прокрутите меню вниз и прикоснитесь к опции *Load File* (Загрузить файл).

Внимание: загрузка нового файла приведет к перезаписи существующих элементов печи. Для гарантии того, что элементы не будут утеряны, вначале создайте резервные копии файлов, экспортируя их на USB-накопитель.

3. При появлении соответствующего сообщения вставьте флеш-накопитель в порт USB.

Примечание: вначале создайте файл меню с помощью программного приложения ACP. Более подробные инструкции содержатся в онлайн-руководстве пользователя программного приложения ACP.

4. Прикоснитесь к тому файлу, который необходимо загрузить.
5. После загрузки файла прикоснитесь к значку домашней страницы для возврата к основному экрану «Настройки», и элементы меню теперь будут загружены и готовы к использованию.



*File formats to import via USB:

- For installed firmware >3.1.1
Use (Fig. 1) or (Fig. 2)
- For installed firmware ≤3.1.0:
Use (Fig. 2) only

Figure 1 exported_mxp.mxp

Figure 2 Images
 MXP22New.xml
 MXP22New.zip



Программирование печи: Wi-Fi и Ethernet

Подключение печи к сети:



1. Прикоснитесь к синему значку меню в нижней части экрана.
2. Прикоснитесь к опции *Network (Сеть)*.
3. Подключите печь к сети, используя на выбор сеть Ethernet или WiFi.

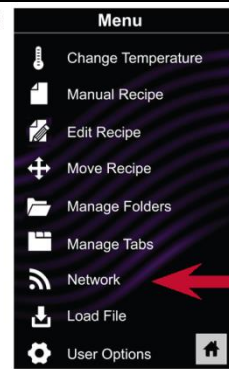
Для подключения через Wi-Fi:

- Активируйте подключение Wi-Fi, прикоснувшись к опции On (Вкл.).
- Выберите требуемую сеть Wi-Fi. Введите пароль сети. Если сеть не появляется сразу же, для поиска сети Wi-Fi прикоснитесь к пункту Search (Поиск).

Для подключения через Ethernet:

- Проверьте, что сетевой шнур Ethernet подключен к задней стенке печи и к настенному гнезду. При необходимости осторожно вытащите с помощью плоскогубцев пластмассовую заглушку из порта Ethernet в правой задней части печи. Вставьте кабель Ethernet.

2

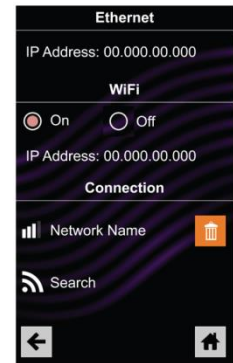


Подключение компьютера к печи через Wi-Fi / Ethernet:

1. Подключите компьютер к той же сети и введите пароль.
2. После подключения печи к сети на экране системы управления появится IP-адрес. Откройте окно Интернет-браузера на компьютере и введите IP-адрес точно так же, как он отображается на экране печи.
3. Введите свои данные входа в систему:

Информация о входе в систему	
Имя пользователя	ACP_MXP
Пароль	Express

4. Теперь печь и компьютер соединены.



Передача информации о рецепте через Wi-Fi / Ethernet:

1. После подключения компьютера к печи и входа в систему нажмите на вкладку Upload Recipes (Загрузить рецепты) в окне браузера.

Внимание: загрузка нового файла приведет к перезаписи существующих элементов печи. Для гарантии того, что элементы не будут утеряны, вначале создайте резервные копии файлов, экспортируя их на USB-накопитель.

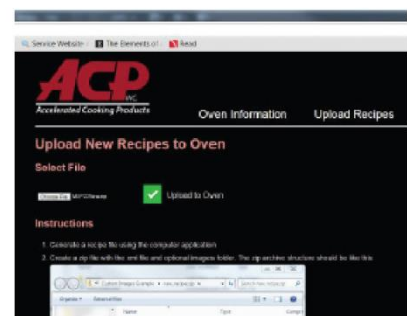


2. Загрузите файл меню* (созданный с использованием программного приложения ACP), следуя инструкциям на странице сайта. Прикоснитесь к зеленому значку с галочкой.

3. После полной загрузки файла появляется сообщение *Upload Successful! (Загрузка успешно завершена!)*. Рецепты будут импортированы при переходе печи в режим ожидания.



4. Для циклического перевода печи в режим ожидания прикоснитесь к значку домашней страницы, а затем к зеленому значку питания. Печь начнет остывать. Для возврата к основному экрану прикоснитесь к красному значку в виде знака Stop (Стоп). Элементы меню и настройки будут загружены и подготовлены к использованию.



*File formats to import via Wi-Fi

- For installed firmware >3.1.1 Use (Fig. 3) or (Fig. 4)
- For installed firmware ≤3.1.0: Use (Fig. 4) only

Figure 3 exported_mxp.mxp

Figure 4 Images
 MXP22New.xml
 MXP22New.zip

Уход и очистка

Рекомендации по ежедневной очистке:

Следуйте приведенным ниже рекомендациям для надлежащего технического обслуживания печей АХР и МХР. Учтите следующее: использование едких чистящих средств или средств, содержащих аммиак, фосфаты, хлор, гидроокись натрия или калия (щелочь) может стать причиной повреждений важных деталей печи. Не используйте системы очистки водой высокого давления. Использование не имеющих одобрения чистящих средств приведет к прекращению действия гарантии.

Рекомендуемые материалы для очистки:

Влажные полотенца, пластмассовые абразивные губки, очиститель печей ACP Oven Cleaner (номер CL10) и средство защиты печей ACP Oven Shield Oven Protectant (номер SH10).

I. Перед первым использованием новой печи:

Когда печь чистая, увлажните полотенце защитным средством для печей ACP Oven Shield (SH10) и протрите все внутренние поверхности. Не удаляйте защитное средство Oven Shield. Включите печь и предварительно разогрейте ее для начала приготовления.

II. Ежедневная очистка:



1. **Выключите печь нажатием кнопки «ВКЛ. / ВЫКЛ.».** Вентилятор будет работать в течение нескольких минут для более быстрого охлаждения внутренней части печи. Перед очисткой дайте внутренней части печи остыть до комнатной температуры.

Примечание: для ускорения охлаждения печи после ее выключения положите поддон, наполненный льдом, в полость печи.

2. После охлаждения печи извлеките из ее полости стойку, камень для пиццы и другие аксессуары.



3. **Наденьте резиновые перчатки и защитные очки.** Нанесите на дверцу и внутреннюю полость печи чистящее средство ACP Oven Cleaner (CL10). Избегайте распыления внутрь перфорации. Дайте чистящему средству впитаться в течение 2 минут.



4. **Очистите внутренние части печи.**
 - a. Очистите дверцу и внутренние части печи, используя пластмассовую абразивную губку для металлических деталей печи.
 - b. После использования белые керамические крышки по обеим сторонам печи приобретают желтовато-коричневый цвет. Аккуратно очистите керамические крышки и красный герметик, прикладывая небольшое усилие при очистке.
 - c. Очистите перфорированную область с помощью влажного полотенца, на которое распылен очиститель.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При очистке печи надевайте защитные перчатки и защитные очки. Для предотвращения ожогов обращайтесь с посудой, аксессуарами и дверцей с осторожностью. Перед началом очистки дайте печи, посуде и аксессуарам остыть. Во время работы печь, посуда и аксессуары становятся горячими.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Невозможность поддержания печи в чистом состоянии может привести к повреждениям поверхности, что может отрицательным образом сказаться на сроке службы устройства и, возможно, привести к опасным ситуациям.

5. **Протрите внутренние части печи.** С помощью чистого влажного полотенца протрите внутреннюю часть печи, затем промойте полотенце и выжмите его досуха. Повторите эту операцию 2-3 раза для удаления из печи остатков очистителя для печей и посторонних частиц.

6. **Нанесите защитное средство Oven Shield.**

Когда печь чистая, распылите тонкий слой защитного средства ACP Oven Shield (SH10) на все внутренние поверхности. Поставьте стойку обратно в печь. Не удаляйте защитное средство Oven Shield.

7. **Очистите внешние детали печи.**

Очистите внешнюю часть дверцы и другие поверхности с помощью чистой ткани, губки или нейлоновой мочалки и теплого водного раствора мягкого моющего средства.

При необходимости повторите этапы 4 и 5.

III. Еженедельная очистка



1. Очистка воздушного фильтра

Снимите воздушные фильтры, расположенные с каждой стороны у основания печи.

Промойте фильтр в теплом водном растворе мягкого моющего средства. Прополощите и тщательно высушите. Поставьте фильтры обратно, вдвинув их на прежние места сбоку.

Внимание: в комплект поставки печи входит листовка с рекомендациями по очистке. Разместите листовку с рекомендациями по очистке на видном месте рядом с печью.

Рекомендации

Очищайте печь ежедневно.

Пользуйтесь очистителем, не содержащим щелочи.

По окончании цикла приготовления вынимайте блюдо из печи.

Используйте только такие аксессуары, которые устойчивы к воздействию как высоких температур, так и микроволнового излучения печи.

Вымойте стойку теплой мыльной водой и высушите ее на воздухе.

Очистите камень для пиццы с помощью пластмассового скребка для удаления засохших частиц.

Стенки металлической посуды должны иметь высоту не более 1 1/2" (3,8 см).

Ставьте посуду в центр стойки печи так, чтобы она не прикасалась к внутренним стенкам печи.

НЕ пользуйтесь едкими чистящими средствами или средствами, содержащими аммиак, фосфаты, хлор, гидроокись натрия или калия (щелочь).

НЕ используйте системы очистки водой высокого давления.

НЕ готовьте блюда, обмотанные пластиковой пленкой.

НЕ используйте абразивные чистящие губки для очистки боковых керамических стенок и красного герметика, окружающего каждую стенку.

НЕ мойте и не погружайте в воду камень для пиццы.

НЕ эксплуатируйте печь в микроволновом режиме без нагрузки (пустой).

По любым химическим вопросам относительно средств ACP Oven Cleaner и ACP Oven Shield Protectant следует обращаться в компанию Chemco MSDS или в службу работы с клиентами компании ACP, Inc. ComServ.

Контактная информация
Amana® Commercial™ AXP:



866-426-2621

Контактная информация
MenuMaster® MXP:



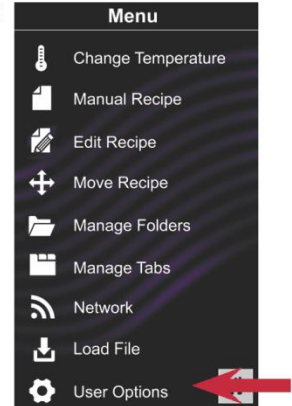
866-811-8559

электронная почта: commercialservice@acpsolutions.com

Опции пользователя

Существует несколько параметров, которые можно изменить для настройки печи на конкретный вид работы. В таблице на стр. 23 указаны эти параметры; заводские настройки указаны жирным шрифтом.

2



Доступ к опциям пользователя и их изменение:



1. Прикоснитесь к синему значку меню в нижней части экрана.
2. Прокрутите меню вниз и для выбора пункта *User Options (Опции пользователя)* прикоснитесь к нему.



3. Пользуйтесь этим меню для изменения настроек печи. После каждого изменения прикоснитесь к указывающей влево стрелке для возврата в меню.

Примечание: изменения опций пользователя можно выполнять также с помощью программного приложения АСР.

Примечание: программирование температуры предварительного разогрева в меню опций пользователя приведет к тому, что при каждом включении печь будет разогреваться до определенной температуры

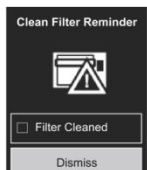


Разрешение приготовления вручную
Опция **Allow Manual Cook** (Разрешить приготовление вручную) должна быть включена для просмотра опций **Allow Manual Save** (Разрешить ручное сохранение).

Напоминание об очистке фильтра
При появлении сообщения Clean Filter (Очистить фильтр) тщательно очистите воздушные фильтры. После очистки воздушных фильтров сообщение не отключается. Сообщение перестает отображаться автоматически через 24 часа.

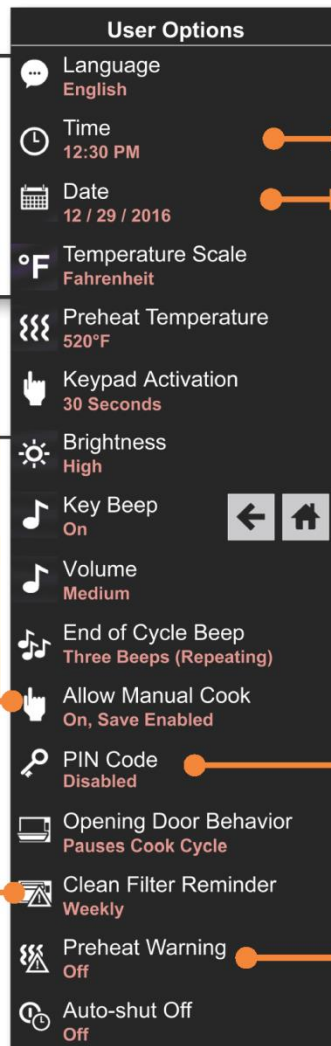
- Для подтверждения очистки поставьте галочку в поле Filter Cleaned (Фильтр очищен).
- Для закрытия всплывающего окна выберите пункт Dismiss (Отказаться).

Примечание: если в поле *Filter Cleaned (Фильтр очищен)* поставлена галочка, время напоминания переустанавливается.



Необходимая периодичность очистки воздушных фильтров зависит от использования печи в микроволновом режиме и условий окружающей среды. После определения периодичности установите опцию пользователя для соответствующего промежутка времени.

Для предотвращения перегрева печи необходимо регулярно очищать воздушные фильтры и вентиляционные отверстия. См. инструкции по очистке в разделе «1. Очистка воздушного фильтра» на стр. 21.



Время и Дата

Данная печь поддерживает журнал регистрации данных, в том числе дату и время работы. Эта информация используется для диагностики и устранения неисправностей. Для журнала регистрации данных важны точное время и дата.

- 1 Выберите пункт **Time** (Время). Выберите формат времени (12 часов или 24 часа). Введите местное время.
- 2 Для возврата прикоснитесь к стрелке, направленной влево.
- 3 Выберите пункт **Date** (Дата). Выберите формат даты (ММ/ДД/ГГГГ или ДД/ММ/ГГГГ). Введите сегодняшнюю дату.
- 4 Для возврата прикоснитесь к стрелке, направленной влево.

PIN-код

При включении опции **PIN Code** (PIN-код) выберите 4-значный цифровой код. PIN-код необходимо ввести перед тем, как квалифицированный сотрудник сервисной службы сможет войти в «Режим сервиса».

Предупреждение о предварительном разогреве

Для гарантии того, что до запуска цикла приготовления печь достигает требуемой температуры, в пользовательских настройках активируйте пункт **Preheat Warning** (Предупреждение о предварительном разогреве). При использовании рецепта с температурой запуска, отличной от установленной по умолчанию **температуры предварительного разогрева**, разрешите настройку.

Опции пользователя по умолчанию

В приведенной ниже таблице указаны стандартные опции пользователя; заводская установка для каждой модели выделена жирным шрифтом.

	СТАНДАРТНАЯ УСТАНОВКА ПО УМОЛЧАНИЮ	для МОДЕЛИ
Опция пользователя	АХР и МХР, 60 Гц	АХР и МХР, 50 Гц
Язык	Английский , китайский (мандаринский диалект), японский, корейский, русский, немецкий, французский, итальянский, польский, датский, греческий, латинский, шведский, португальский, испанский, тайский, лаосский, голландский, вьетнамский, арабский, украинский, филиппинский, норвежский, хинди, бенгальский	Английский , китайский (мандаринский диалект), японский, корейский, русский, немецкий, французский, итальянский, польский, датский, греческий, латинский, шведский, португальский, испанский, тайский, лаосский, голландский, вьетнамский, арабский, украинский, филиппинский, норвежский, хинди, бенгальский
Время <i>*Запись времени может быть настроена по часам и минутам</i>	*12 часов *24 часа	*12 часов *24 часа
Дата <i>* Запись даты может быть настроена по дням, месяцам и годам</i>	*ММ / ДД / ГГГГ *ДД / ММ / ГГГГ	*ММ / ДД / ГГГГ *ДД / ММ / ГГГГ
Шкала температуры	Градусы Цельсия Градусы Фаренгейта	Градусы Цельсия Градусы Фаренгейта
Температура предварительного разогрева <i>200 °F–520 °F (93 °C–270 °C)</i>	520 °F (270 °C)	270 °C (520 °F)
Активация клавиатуры	30 секунд 60 секунд 2 минуты	30 секунд 60 секунд 2 минуты
Яркость	Низкая Средняя Высокая	Низкая Средняя Высокая
Звуковой сигнал при нажатии на кнопку	Вкл. Выкл.	Вкл. Выкл.
Громкость	Низкая Средняя Высокая	Низкая Средняя Высокая
Звуковой сигнал окончания цикла	Три сигнала (один раз) Три сигнала (с повторением) Постоянно при открытой дверце	Три сигнала (один раз) Три сигнала (с повторением) Постоянно при открытой дверце
Разрешение приготовления вручную	Вкл. Выкл.	Вкл. Выкл.
Разрешение сохранения вручную	Вкл. Выкл.	Вкл. Выкл.
PIN-код <i>*должен быть 4-значный цифровой PIN-код</i>	*Вкл. Выкл.	*Вкл. Выкл.
Действие при открытии дверцы	Сброс таймера Приостановка цикла приготовления	Сброс таймера Приостановка цикла приготовления
Напоминание об очистке фильтра	Каждые 7 дней Каждые 30 дней Каждые 90 дней Выкл.	Каждые 7 дней Каждые 30 дней Каждые 90 дней Выкл.
Предупреждение о предварительном разогреве	Вкл. Выкл.	Вкл. Выкл.
Автоматическое отключение	2 часа 4 часа 8 часов Выкл.	2 часа 4 часа 8 часов Выкл.

Перед обращением в сервисную службу

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Для предотвращения поражения электрическим током, которое может привести к тяжелым травмам и даже к смерти, не снимайте наружный кожух.

Наружный кожух может снимать только уполномоченный сотрудник сервисной службы.

Это продукт класса А. В условиях жилого помещения это изделие может стать причиной радиопомех, и в этом случае пользователю может потребоваться принятие соответствующих мер.

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА
Печь не работает	Проверьте, что печь включена в электрическую сеть. Проверьте, что печь подключена к заземленной сети. Проверьте предохранитель или выключатель.
Печь работает с перебоями	Проверьте воздушные фильтры и очистите вентиляционные отверстия.
Печь не реагирует на вводимые команды при нажатии на кнопки	Проверьте, что печь предварительно разогрета. Откройте и закройте дверцу, нажмите на кнопку еще раз.
Вентилятор печи включается, когда печь не разогрета или во время приготовления	Нормальная работа
При выключении печи дисплей по-прежнему светится	Нормальная работа
Отображается сообщение Clean Filter (Очистить фильтр)	Это нормальное явление и сообщение будет появляться в течение 24 часов.
Изображение на дисплее печи не изменяется	Необходимо перезагрузить дисплей печи. Модели без кнопки сброса: <i>Отключите печь от электрической сети. Подождите 5 секунд. Включите печь обратно в сеть.</i> Модели с кнопкой сброса: <i>Для перезагрузки печи нажмите маленькую синюю кнопку, расположенную впереди, в нижнем правом углу устройства под заводской табличкой.</i>
На экране отображается ошибка G0	Превышена максимальная температура печи. Модель с ЭЛЕКТРОННЫМ ОГРАНИЧИТЕЛЕМ: <i>Отключите печь от сети / Включите печь в сеть. Если ошибка G0 не исчезает: обратитесь в службу работы с клиентами компании Contact ACP, Inc. ComServ.</i> Модель с МЕХАНИЧЕСКИМ ОГРАНИЧИТЕЛЕМ: <i>После охлаждения печи нажмите красную кнопку сброса, находящуюся сзади, в правом нижнем углу устройства. Если ошибка G0 не исчезает или появляется вновь, обратитесь в службу работы с клиентами компании ACP, Inc. ComServ.</i>

Контактная информация
Amana® Commercial™ AXP:



866-426-2621

Контактная информация
MenuMaster® MXP:



866-811-8559

электронная почта: commercialservice@acpsolutions.com

Полная информация по продукту содержится на сайте:
www.acpsolutions.com