

Печи томления Печи с функцией копчения

Улучшенное управление

300-TN	750-SK
500-TN	1000-SK
750-TN	1200-SK
1000-TN	1750-SK
1200-TN	
1750-TN	



MN-46708-RU

REV.02
2/21

RU

For the most current manual, visit alto-shaam.com
Die neueste Fassung des Handbuchs finden Sie auf alto-shaam.com
Pour la dernière version du manuel, visiter alto-shaam.com
Para obtener el manual más actual, visite alto-shaam.com
Ga voor de meest recente handleiding naar alto-shaam.com
За самой последней версией руководства обращайтесь на сайт alto-shaam.com
要查看当前最新手册, 请访问 alto-shaam.com



Информация изготавителя

Авторское право

© Copyright 2/21 by Alto-Shaam, Inc.

Все права сохраняются.

Данное руководство и его отдельные части не могут воспроизводиться или использоваться какими бы то ни было способами без предварительного письменного разрешения компании Alto-Shaam, Inc.

Товарные знаки

Все товарные знаки, упоминаемые в этой документации, являются собственностью их владельцев.

Изготавитель

Alto-Shaam, Inc.

P.O. Box 450

W164 N9221 Water Street

Menomonee Falls, WI 53052

Исходные инструкции

Перевод оригинального руководства.

Наслаждайтесь работой печи томления Alto-Shaam®!

Технология Halo Heat®

Печи томления

Технология Halo Heat уже несколько десятилетий обеспечивает точное и бережное приготовление мяса «прайм риб». Освободите время благодаря ночному приготовлению солонины, конфи и йогуртов. Готовьте блюда с безупречным вкусом. Продукты можно томить в печи несколько часов, не опасаясь за их качество. Без вентиляторов. Вытяжка не требуется. Только насыщенный вкус и экономия средств.

Печь с функцией копчения

Использование печи Alto-Shaam с функцией копчения может значительно повлиять на эффективность работы вашего предприятия. Используйте горячее или холодное копчение для приготовления любых продуктов — от грудинки до сыров. Готовьте блюда с безупречным вкусом, коптите их до идеального состояния и томите в печи несколько часов, не опасаясь за их качество.

Продлите срок гарантии производителя

Регистрация

Зарегистрируйте свой прибор Alto-Shaam онлайн. Регистрация принадлежащего вам прибора обеспечивает незамедлительное обслуживание при наступлении гарантийного случая.

Ваша личная информация не будет передаваться никаким сторонним компаниям.

alto-shaam.com/warranty

ВВЕДЕНИЕ

Круглосуточная (24/7) аварийная ремонтная служба Alto-Shaam

Позвоните

Позвоните в наш работающий 24 часа в сутки центр вызова аварийной службы по тел. в США 800-558-8744 для немедленного доступа к официальному местному агентству по обслуживанию вне обычных рабочих часов. Доступ к аварийной службе предоставляется исключительно владельцам оборудования Alto-Shaam. На территории США он предоставляется по номеру бесплатного телефона Alto-Shaam.

Доступность

Аварийная служба доступна семь дней в неделю, включая праздничные дни.

Информация изготовителя.	2
Введение	3
Наслаждайтесь работой печи томления	
Alto-Shaam®!	3
Продлите срок гарантии производителя	3
Круглосуточная (24/7) аварийная ремонтная служба Alto-Shaam. .	4
Содержание	5
Техника безопасности	7
Значение сигнальных слов.	7
Меры безопасности	8
Наклейки	11
Расположение этикеток.	11
Установка	15
Размерные чертежи	15
Приемка прибора	21
Распаковка печи	22
Контрольный список для подготовки к установке.	23
Контрольный список для установки	26
Установка печи	28
Как подключить электрическую проводку	34
Установка поддона для капель	37
Штабелирование двух печей	38
Эксплуатация	39
Включение и выключение печи.	39
Подготовка печи к первому использованию	40
Просмотр и настройка подключений Wi-Fi	41
Настройка подключения Ethernet.	44
Использование вентиляционных отверстий дверцы	46
Прогрев печи	47
Приготовление по запрограммированным рецептам	49
Ручное приготовление и томление по времени	51
Общие сведения о термощупах	55
Приготовление с термощупом в ручном режиме	56
Томление с термощупом	60
Как подготовить к работе коптильную камеру	62
Горячее копчение в ручном режиме.	63
Холодное копчение	67
Создание рецепта	69
Изменение, дублирование или удаление рецепта	72

СОДЕРЖАНИЕ

Загрузка рецептов с USB-накопителя	73
Сохранение рецептов на USB-накопитель	75
Обновление программного обеспечения с помощью USB-накопителя.	77
Как изменить настройки	79
Просмотр информации о печи	81
Загрузка данных НАССР	82
Калибровка термощупа	84
Техобслуживание	87
График технического обслуживания.	87
Очистка печи.	89
Поиск и устранение неисправностей	91
Коды ошибки	91
Сайт cheflinc.alto-shaam.com не доступен на вашем устройстве .	92
Невозможно подключиться к cheflinc.alto-shaam.com	93
Печь не отображается на информационной панели	94
Невозможно назначить рецепты с информационной панели для печей, указанных в поле	95
Гарантия	97
Гарантия	97
ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ	99

Значение сигнальных слов

В данном руководстве в соответствующих случаях содержатся сигнальные слова. Необходимо соблюдать указания, обозначенные этими сигнальными словами, для снижения риска смерти, травм или повреждения оборудования. Значение этих сигнальных слов приведено ниже.



ОПАСНО

Слово «Опасно» указывает на опасную ситуацию, которая, если ее не устраниТЬ, приведет к тяжелым травмам или смерти.



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

Слово «Предостережение» указывает на опасную ситуацию, которая, если ее не устраниТЬ, может привести к тяжелым травмам или смерти.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Слово «Предупреждение» указывает на опасную ситуацию, которая, если ее не устраниТЬ, может привести к незначительным травмам или травмам средней тяжести.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Слово «Уведомление» указывает на ситуацию, которая, если ее не устраниТЬ, может привести к повреждению имущества.



ПРИМЕЧАНИЕ: Слово «Примечание» указывает на дополнительную информацию, являющуюся важной для понимания понятия или процедуры.

Меры безопасности

Перед началом работы

Прочтите и изучите все инструкции, приведенные в данном руководстве.

Меры электробезопасности

Соблюдайте следующие меры электробезопасности при использовании прибора:

- Подключайте прибор к заземленной розетке. Не используйте прибор, если он не заземлен должным образом. Обратитесь к электрику, если есть сомнения в том, надежно ли заземлена используемая розетка.
- Держите кабель вдали от горячих поверхностей.
- Не пытайтесь самостоятельно осуществлять ремонт прибора или его кабеля и вилки.
- Не используйте прибор, если кабель или вилка повреждены.
- Не погружайте кабель или вилку в воду.
- Не допускайте свисания кабеля с края стола или стойки.
- Не используйте удлинитель.

Меры предосторожности при использовании

Соблюдайте следующие меры предосторожности при использовании прибора:

- Используйте данный прибор только для разогрева или приготовления еды.
- Храните жидкости или продукты, которые могут стать жидкими при нагревании, на уровне глаз или ниже, чтобы они всегда были видны.
- Всегда открывайте дверцу прибора очень медленно. Утечка горячего пара может привести к серьезным травмам.
- При наполнении и освобождении прибора используйте соответствующие принадлежности и защитную одежду, такую как рукавицы-прихватки.
- Соблюдайте осторожность при использовании прибора. Пол непосредственно рядом с прибором может стать скользким.
- Не закрывайте и не блокируйте отверстия данного прибора.
- Не накрывайте полки и другие части прибора металлической фольгой.
- Не используйте прибор вблизи воды, например рядом с раковиной, в местах с повышенной влажностью, рядом с бассейном или в аналогичных местах.

Меры предосторожности при техническом обслуживании

Соблюдайте следующие меры предосторожности при техническом обслуживании прибора:

- Соблюдайте меры предосторожности, приведенные в руководстве, на бирках и на наклейках, прикрепленных к прибору или поставляемых с ним.
- Очищайте печь только после ее отключения от источника питания.
- Не храните прибор на улице.
- Не чистите прибор металлическими абразивными губками.
- При очистке прибора не используйте агрессивные химические вещества.
- Не используйте шланг или струю воды для очистки прибора.
- Не используйте камеру прибора для хранения.
- Не оставляйте внутри прибора легковоспламеняющиеся материалы, кухонные принадлежности или продукты, когда прибор не используется.

Продолжение на след. стр.

Продолжение с предыдущей стр.

Обучение операторов

Все сотрудники, использующие прибор, должны пройти соответствующее обучение для операторов. Перед использованием прибора:

- Прочтите и изучите инструкции по эксплуатации, содержащиеся во всех документах, поставляемых вместе с прибором.
- Изучите расположение и правильное использование всех средств управления.
- Храните данное руководство и все инструкции, диаграммы, схемы, перечни деталей, уведомления и наклейки вместе с прибором, если прибор продается или перемещается в другое место.
- При необходимости свяжитесь с Alto-Shaam для получения дополнительного обучения.

Квалификация оператора

К использованию прибора допускаются только квалифицированные обученные сотрудники, которые:

- Прошли надлежащее обучение использованию прибора.
- Имеют опыт работы на предприятиях общественного питания и опыт использования промышленных приборов.

Прибор не должен использоваться:

- Лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также с недостатком опыта и знаний, если только использование ими прибора не осуществляется под контролем лица, ответственного за их безопасность.
- Людьми под воздействием наркотических веществ или алкоголя.
- Необходимо присматривать за детьми и не разрешать им играть с прибором.
- Детям не следует чистить и обслуживать прибор.

Состояние прибора

Используйте прибор только в случае, если:

- Все средства управления работают правильно.
- Прибор установлен правильно.
- Прибор очищен.
- Наклейки на приборе легко читаются.

Обслуживание прибора

- К обслуживанию или ремонту прибора допускаются только обученные сотрудники. Ремонтные работы, которые выполняются не авторизованным сервисным центром и не квалифицированным техническим специалистом, влекут за собой аннулирование гарантии и отмену всех обязательств Alto-Shaam.
- Во избежание серьезных травм, летального исхода или повреждения имущества уполномоченный сервисный центр или квалифицированный технический специалист должны проверять и обслуживать прибор по крайней мере каждые двенадцать (12) месяцев.
- Свяжитесь с Alto-Shaam для получения контактов авторизованного сервисного центра в вашем регионе.

Продолжение на след. стр.

Продолжение с предыдущей стр.

Средства индивидуальной защиты (СИЗ)

При чистке устройства используйте следующие средства индивидуальной защиты (СИЗ).

- Защитные перчатки
- Защитная одежда
- Защитные очки
- Защитная маска для лица

Использование ограничительных устройств

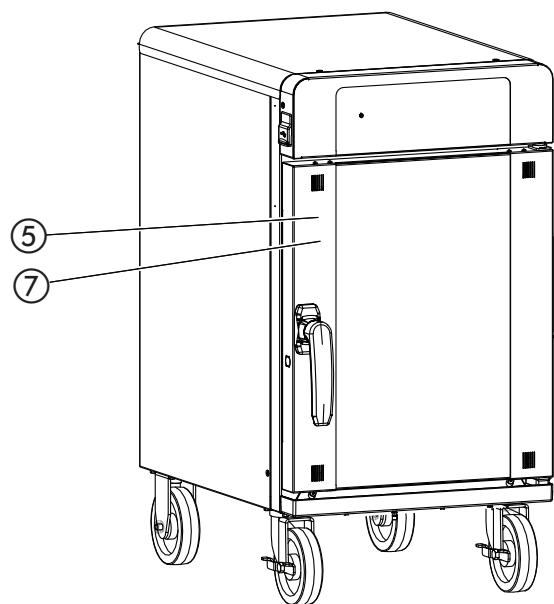
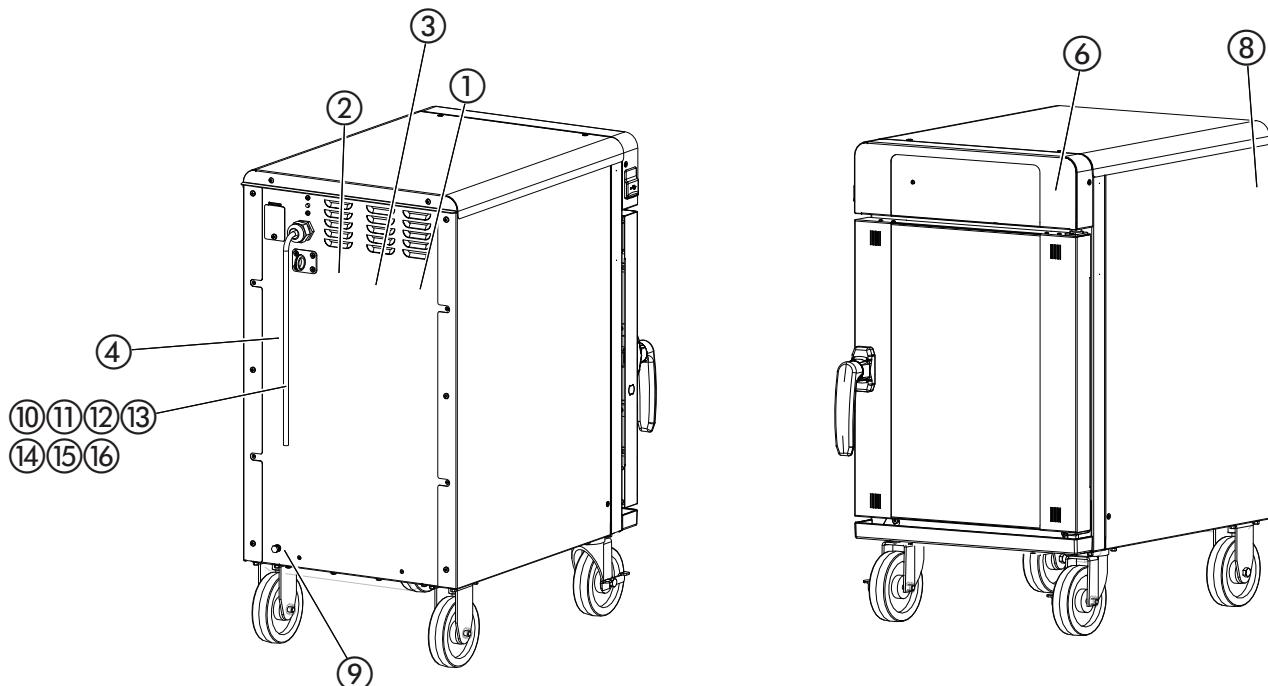
Ограничительное устройство (трос) должно быть установлено на любое оборудование с жесткокроводным подключением и колесиками. Трос должен:

- Быть прикреплен к конструкции здания.
- Ограничьте перемещение прибора, не вызывая вместе с тем механическое напряжение шнура питания.

Точка подключения троса расположена на задней панели прибора.

Трос не поставляется и не производится заводом-изготовителем.

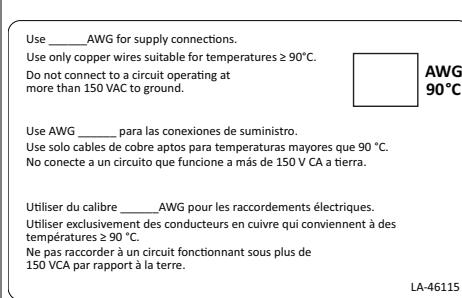
Расположение этикеток



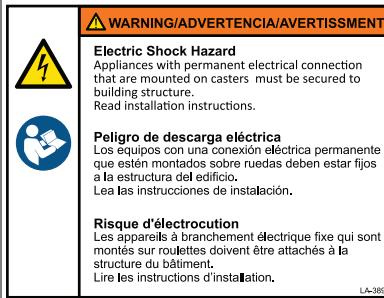
TH-PHD-008787



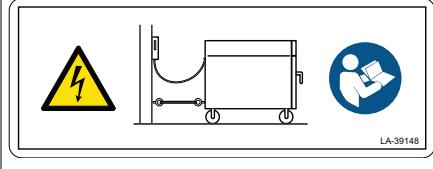
1



2



3

**ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ****Опасность поражения электрическим током**

Чтобы снизить риск поражения электрическим током, не снимайте и не открывайте крышку. Внутри нет деталей, обслуживаемых пользователем. Обратитесь к квалифицированному персоналу для проведения технического обслуживания. Квалифицированному персоналу: перед обслуживанием отключите питание.

Примечание: Данная наклейка используется только на устройствах, сертифицированных UL, которые имеют проводку 120 В на землю.

Используйте _____ AWG для вспомогательных подключений.

Используйте только медные провода, подходящие для температуры ниже или равной 90°C .

Не подключайте к заземленной цепи, работающей с напряжением более 150 В переменного тока на землю.

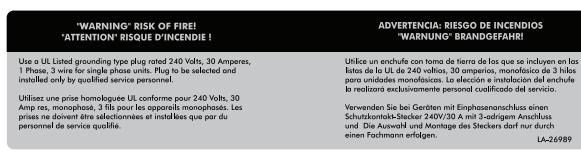
Только для использования с отдельными шунтовыми цепями.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ**Опасность поражения электрическим током**

Приборы с постоянным электрическим соединением, установленные на колесиках, должны быть прикреплены к конструкции здания. Прочтите инструкции по установке.

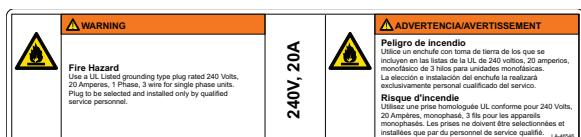
<p>ALTO-SHAAM.</p> <p>Every Alto-Shaam product is precision calibrated prior to release from the factory to ensure accurate temperature control.</p> <p>CALIBRATION TECHNICIAN _____</p> <p>LA-26378</p>	<p>Каждый продукт Alto-Shaam перед выпуском с завода калибруется с высокой точностью для обеспечения точного контроля температуры.</p>
<p>5</p> 	<p>ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ Горячая поверхность</p>
<p>6</p> 	<p>Сделано в США</p>
<p>7</p> 	<p>ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ Опасность получения ожога Загружайте жидкости или продукты, которые могут стать жидкими при нагревании, на уровне глаз, чтобы они всегда были видны.</p>
<p>8</p> 	<p>Защитная печать</p>
<p>9</p>  <p>LA-36443-E</p>	<p>Эквипотенциальное соединение</p>
<p>10</p> <p>For use on individual branch circuit only. Utiliser exclusivement sur un propre circuit de dérivation séparé. Nur zum Anschluss an einen Einzelstromkreis geeignet. Para su uso en circuitos derivados individuales solamente. 禁止和其他任何电器设备共用供电回路。 必须独立分配一路给该设备</p> <p>LA-3088</p>	<p>Только для использования с отдельными шунтовыми цепями.</p>

11

**ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ****Опасность возгорания**

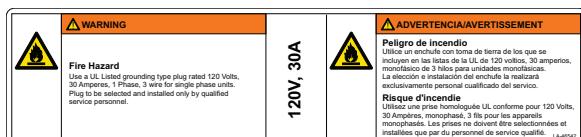
Для однофазных установок используйте сертифицированную UL розетку с заземлением с номинальными показателями 240 В, 30 А, 1 фаза, 3 провода. Штекер должен выбираться и устанавливаться только квалифицированным обслуживающим персоналом.

12

**ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ****Опасность возгорания**

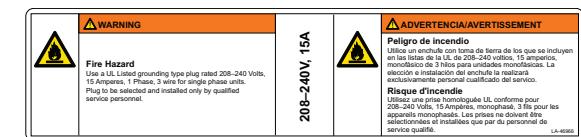
Для однофазных установок используйте сертифицированную UL розетку с заземлением с номинальными показателями 240 В, 20 А, 1 фаза, 3 провода. Штекер должен выбираться и устанавливаться только квалифицированным обслуживающим персоналом.

13

**ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ****Опасность возгорания**

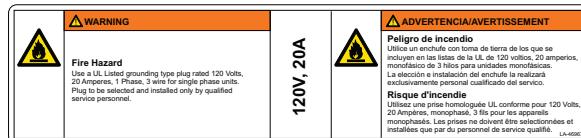
Для однофазных установок используйте сертифицированную UL розетку с заземлением с номинальными показателями 120 В, 30 А, 1 фаза, 3 провода. Штекер должен выбираться и устанавливаться только квалифицированным обслуживающим персоналом.

14

**ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ****Опасность возгорания**

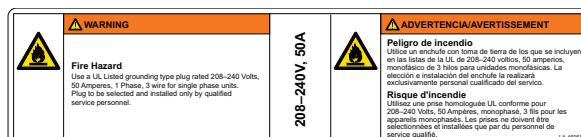
Для однофазных установок используйте сертифицированную UL розетку с заземлением с номинальными показателями 208-240 В, 15 А, 1 фаза, 3 провода. Штекер должен выбираться и устанавливаться только квалифицированным обслуживающим персоналом.

15

**ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ****Опасность возгорания**

Для однофазных установок используйте сертифицированную UL розетку с заземлением с номинальными показателями 120 В, 20 А, 1 фаза, 3 провода. Штекер должен выбираться и устанавливаться только квалифицированным обслуживающим персоналом.

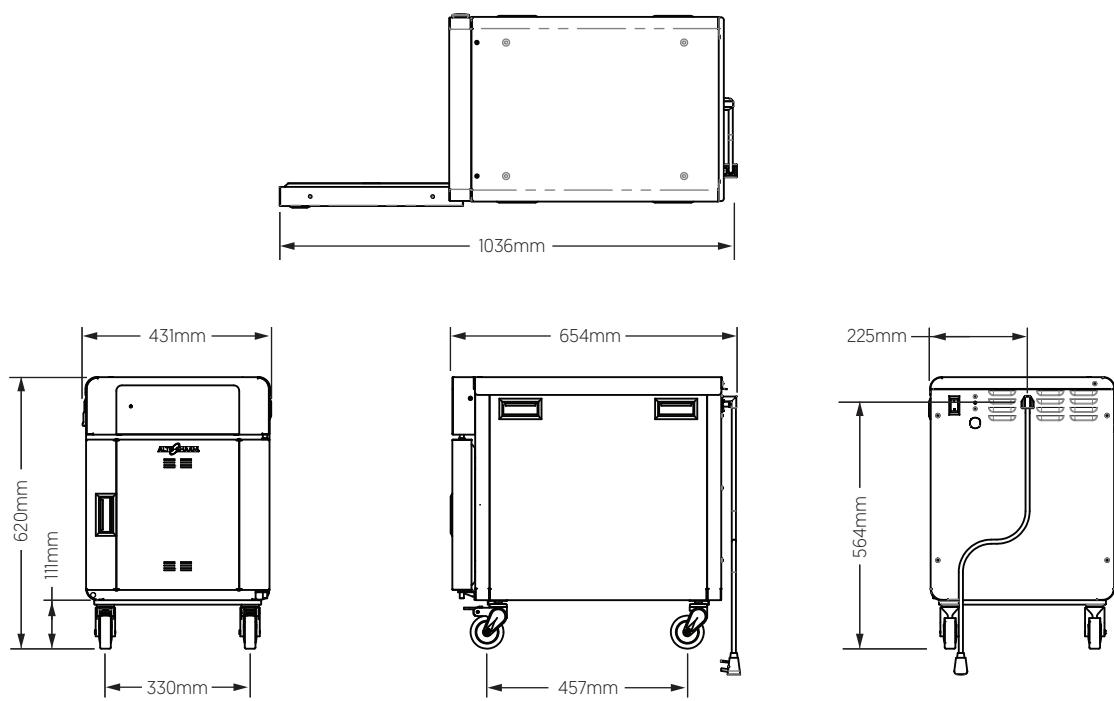
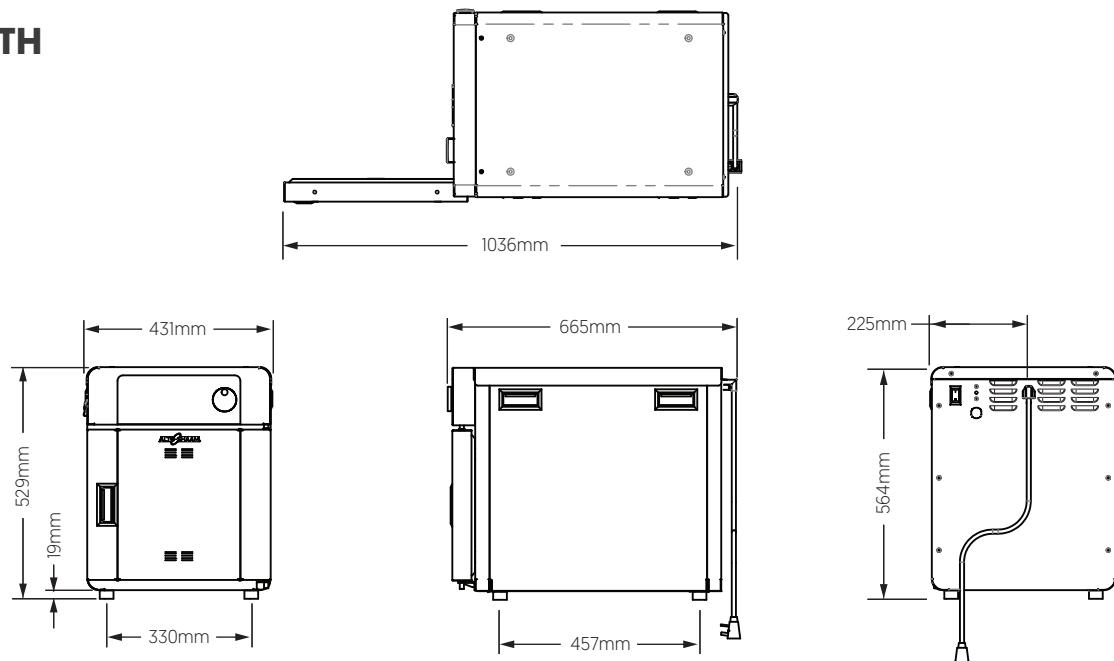
16

**ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ****Опасность возгорания**

Для однофазных установок используйте сертифицированную UL розетку с заземлением с номинальными показателями 208-240 В, 50 А, 1 фаза, 3 провода. Штекер должен выбираться и устанавливаться только квалифицированным обслуживающим персоналом.

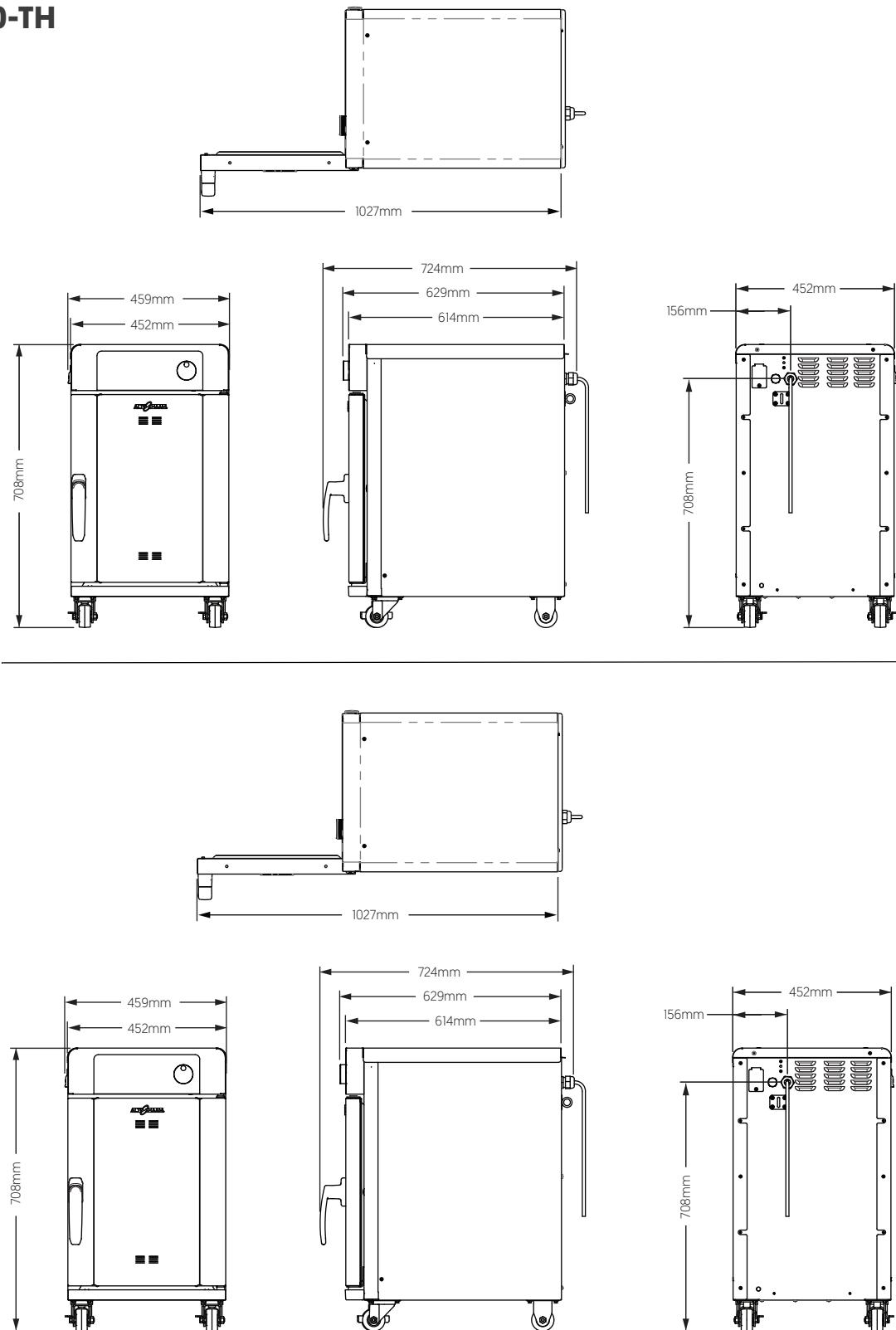
Размерные чертежи

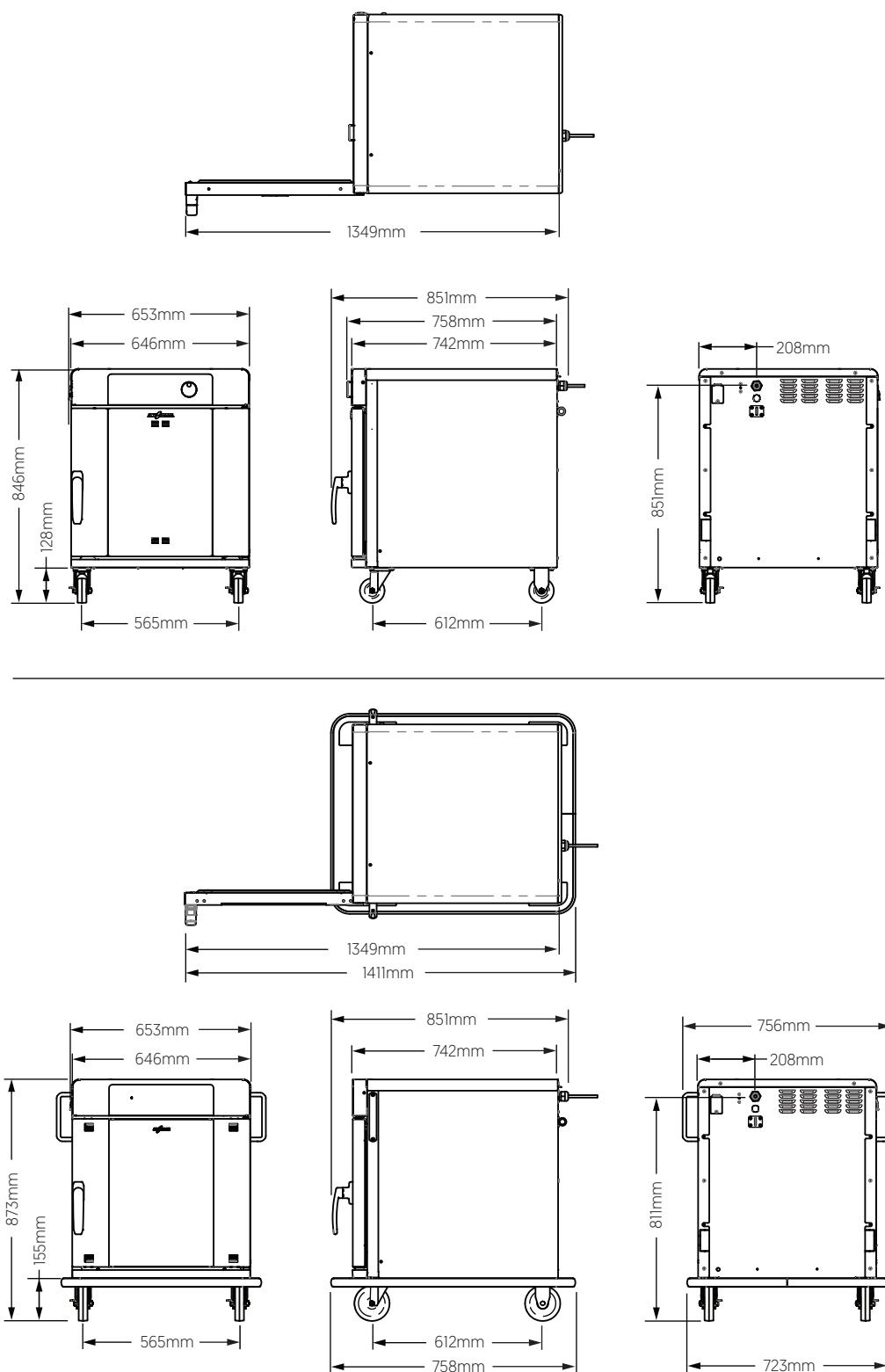
300-TH



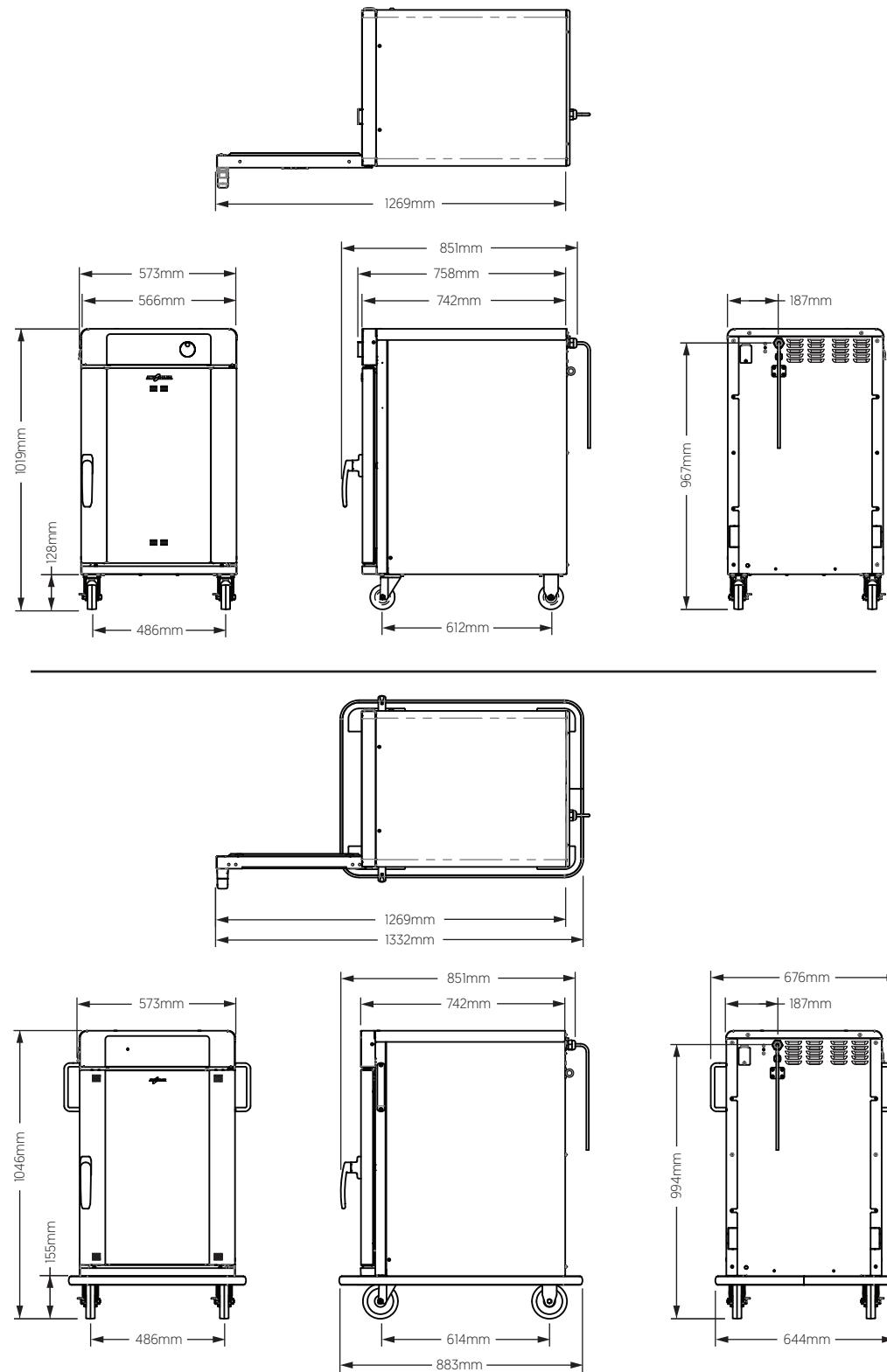
УСТАНОВКА

500-TH



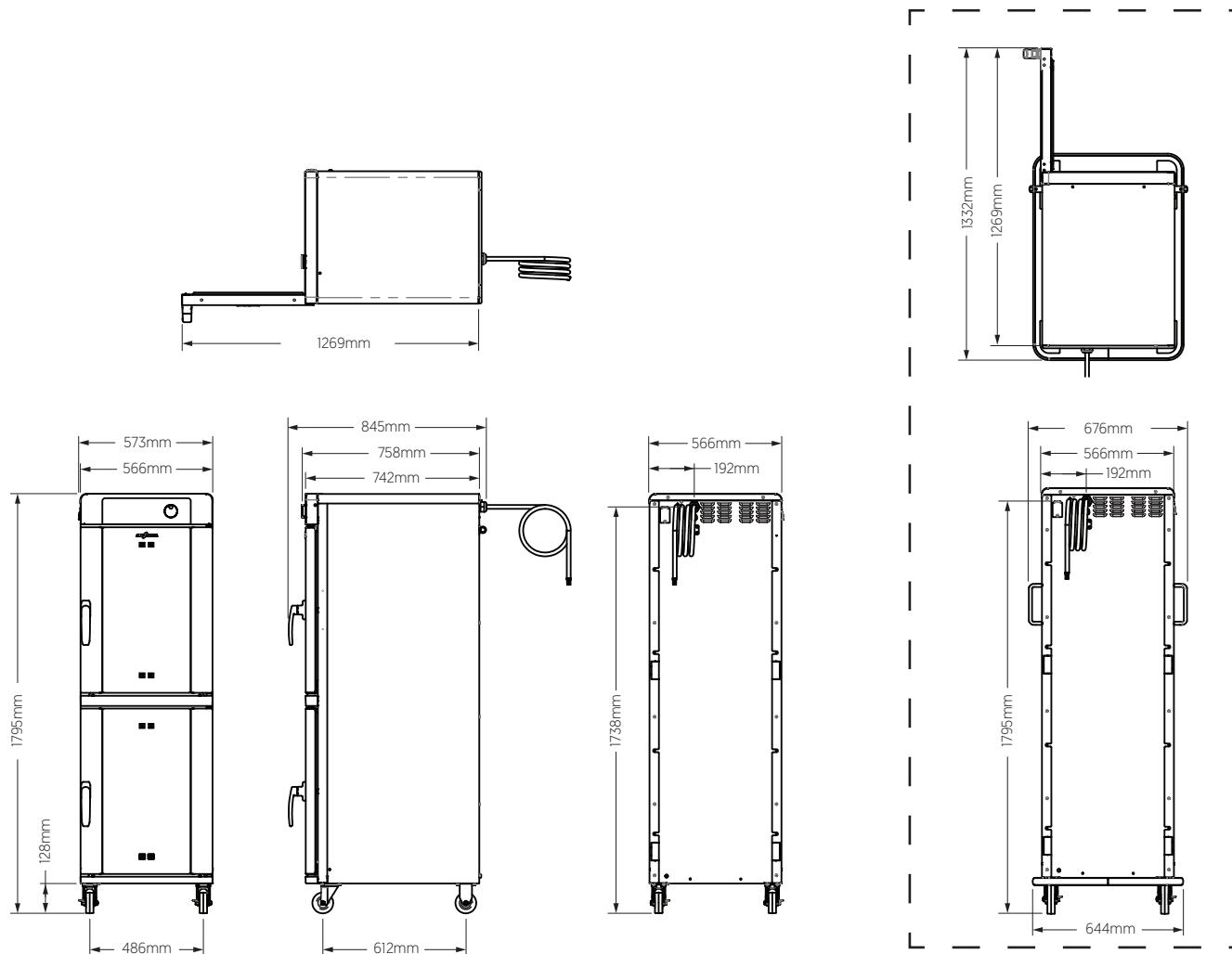
750-TH
750-SK


1000-TH 1000-SK

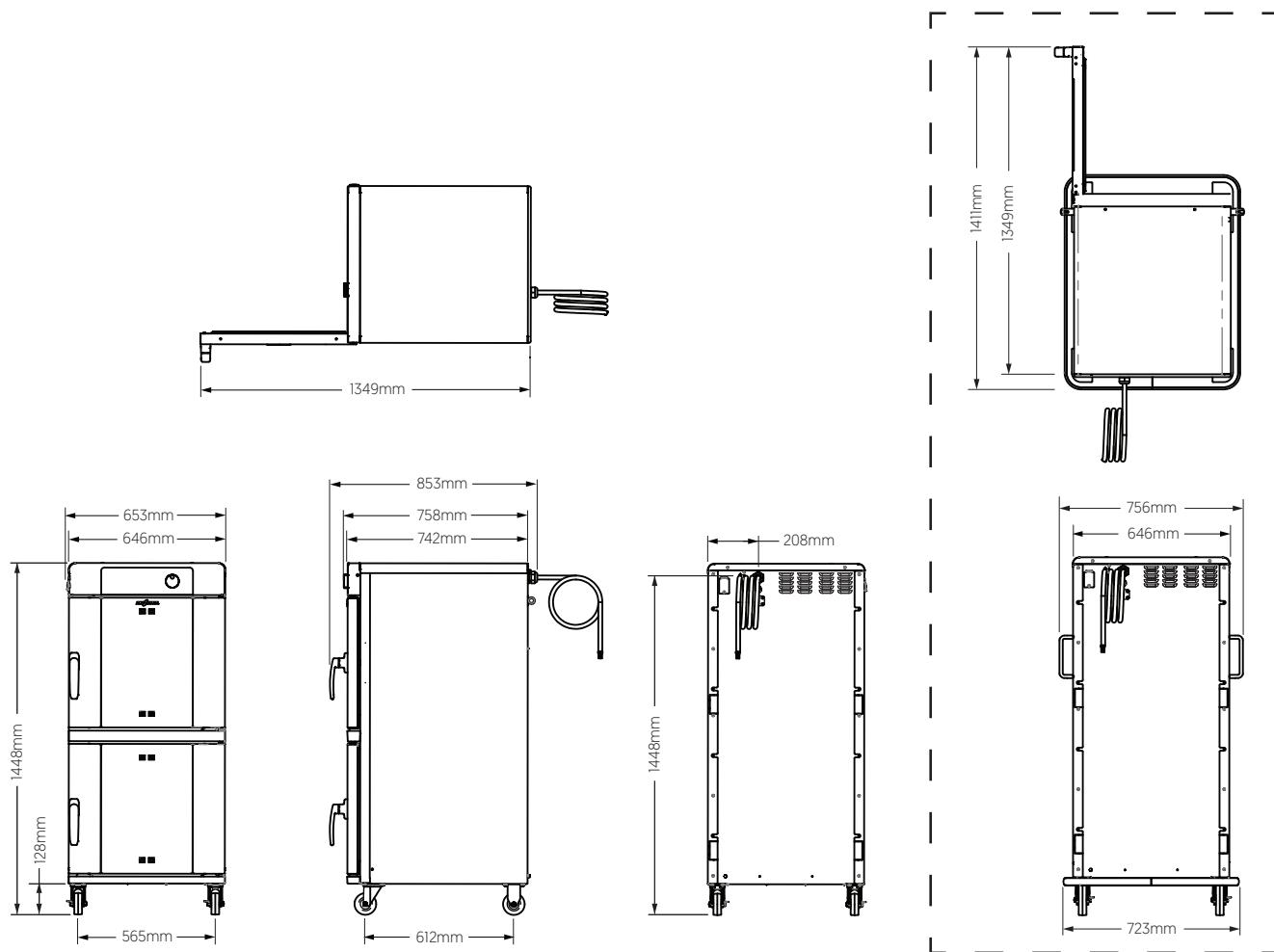


1200-TH

1200-SK



**1750-TH
1750-SK**



Приемка прибора

Ответственность сторон

В случае использования предпочтительного перевозчика Alto-Shaam вопросы ущерба, причиненного при перевозке, улаживаются между перевозчиком и Alto-Shaam. В таких случаях обращайтесь в службу поддержки клиентов Alto-Shaam.

В случае использования перевозчика, не являющегося предпочтительным перевозчиком Alto-Shaam, вопросы ущерба, причиненного при перевозке, улаживаются между перевозчиком и грузополучателем. В таких случаях ответственным за безопасную доставку товара считается перевозчик, если только не установлен факт небрежности со стороны грузоотправителя.

Приемка прибора

При получении прибора выполните следующие действия.

Шаг	Действие
1.	Осмотрите оборудование, пока оно находится в погрузчике или сразу же после его перемещения в зону приемки. Не ждите, пока оборудование будет перемещено в зону хранения.
2.	Осмотрите и подсчитайте все полученные товары. Не подписывайте квитанцию о доставке или накладную до завершения проверки.
3.	Укажите все повреждения упаковки и оборудования в транспортной накладной.
4.	Попросите водителя подписать квитанцию о доставке. Если водитель отказывается подписать документ, сделайте пометку об этом на квитанции о доставке.
5.	В случае если водитель не разрешает провести осмотр, напишите на квитанции о доставке следующее: «Водитель отказывается разрешить осмотр контейнеров для обнаружения видимых повреждений».
6.	Свяжитесь с перевозчиком сразу же после обнаружения повреждений и потребуйте проведения осмотра. Соблюдайте правила и процедуры перевозчика.

Правила Alto-Shaam

В правилах Alto-Shaam предусмотрено оказание заказчикам помощи в удовлетворении правильно представленных и активно отстаиваемых рекламаций. Однако компания Alto-Shaam не может подавать за вас рекламации в связи с ущербом, принимать на себя ответственность по этим рекламациям или предоставлять по ним скидки.

Распаковка печи

Перед началом работы

Убедитесь, что в наличии есть:

- Подходящее подъемное устройство и достаточное число сотрудников для безопасного перемещения и распределения веса печи.
 - 300-TH/SK: 45 кг
 - 500-TH/SK: 84 кг
 - 750-TH/SK: 102 кг
 - 1000-TH/SK: 113 кг
 - 1200-TH/SK: 204 кг
 - 1750-TH/SK: 200 кг
- Режущие инструменты для снятия упаковки.

Распаковка печи

Чтобы распаковать печь, выполните следующие действия.

Шаг	Действие
1.	<p>Снимите коробку. Сохраните все упаковочные материалы для их проверки перевозчиком.</p> <p>ПРИМЕЧАНИЕ: Проверьте прибор на наличие повреждений. Если прибор поврежден, не используйте его до тех пор, пока он не будет проверен уполномоченным поставщиком услуг. Свяжитесь с вашим перевозчиком или службой поддержки клиентов Alto-Shaam®.</p>
2.	Снимите термоусадочную пленку.
3.	Срежьте стяжные ремни.
4.	Снимите печь с поддона.

Результат

Печь распакована.

Контрольный список для подготовки к установке

Установка печи должна выполняться только специалистом авторизованного сервисного центра Alto-Shaam.
Внесите в эту форму данные о печи.



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: Опасность поражения электрическим током и вспышкой дугового разряда.
Соблюдайте осторожность при измерении напряжения и тока линии.
Используйте средства индивидуальной защиты (СИЗ).

Информация об объекте

Дата установки:	Дата запуска:
Наименование объекта:	Адрес объекта:
Имя контактного лица:	
Номер телефона контактного лица:	Количество устанавливаемых печей:
Адрес электронной почты контактного лица:	Номера моделей печей:
Имя системного администратора: (если применимо)	Серийные номера печей:
Номер телефона:	Номинальное напряжение печи:

Информация о компании, выполняющей подготовку к установке

Название компании:	Почтовый адрес:
Имя технического специалиста:	
Номер телефона технического специалиста:	Адрес электронной почты технического специалиста:
Дата обследования объекта:	

Проемы	Записи	Соответствует норме	Не соответствует норме
Измерьте ширину дверного проема/входа (наименьшее значение)			
Измерьте ширину прохода (наименьшее значение)			
Ширина дверного проема лифта, если он понадобится (наименьшее значение)			
Внутренние размеры кабины лифта, если он понадобится (ВхШхГ)			
Размер проема для печи с правой стороны:			
Сзади:			
С левой стороны:			
Сверху:			
С учетом расположения на кухне печь доступна для обслуживания?		Да/нет	
Если НЕТ, прокомментируйте проблему:			
Другие комментарии:			

УСТАНОВКА

Электрические компоненты

Характеристики печи Alto-Shaam	Выключатель:	Напряжение:	Фаза:	
	Кабель:	Штекер:		
Будет ли печь подключена посредством жесткокроводного соединения?	Да		Нет	
Следующие поля должны быть заполнены техническим специалистом на месте.				
Каково измеренное напряжение на объекте?	L1-N:	L2-N:	L3-N:	L1-L2:
	L2-3:	L1-L3:	Соответствует норме	Не соответствует норме
Каков размер выключателя, который обеспечивает подачу питания на печь (-и) на объекте?	Размер:		Соответствует норме	Не соответствует норме
Имеется ли разъединитель или распределительная коробка на расстоянии 914 мм (3 футов) от места установки печи?	Соответствует норме	Не соответствует норме		

Комментарии:

Печи с Wi-Fi (только улучшенное управление)

Используется безопасная система Wi-Fi и защищенный доступ Wi-Fi 2 (WPA2)? В качестве системы Wi-Fi не может использоваться Wi-Fi пункта продаж.	Да	Нет
Был ли вам предоставлен идентификатор беспроводной сети (SSID) для используемой системы?	Да	Нет
Вам сообщили кодовую фразу для используемой системы Wi-Fi?	Да	Нет
Можно ли подключиться к системе Wi-Fi с помощью телефона в окончательном месте установки печи?	Да	Нет
Можно ли получить доступ к сайту Alto-Shaam.com с помощью телефона, используя систему Wi-Fi, в окончательном месте установки печи?	Да	Нет
Требуются ли дополнительные действия на объекте?	Да	Нет

Требуемые действия:

Другая информация об объекте

Только для печей с функцией копчения: установлена ли над местом установки печей надлежащая вытяжка?	Соответствует норме	Не соответствует норме
Предусмотрен ли в специально отведенном для установки печи месте участок ровной поверхности, т. е. с разницей в высоте между самой высокой и самой низкой точкой не более чем 38 мм (1,5 дюйма)?	Соответствует норме	Не соответствует норме
Объект полностью готов к установке печи (-ей)?	Соответствует норме	Не соответствует норме
Температура воздуха окружающей среды находится в диапазоне от 16 °C до 41 °C?	Соответствует норме	Не соответствует норме
Требуются ли дополнительные действия на объекте?	Соответствует норме	Не соответствует норме

Требуемые действия:

Предоставьте копию этого документа менеджеру на объекте.

Название обслуживающей компании:

Номер обслуживающей компании:

Модели устанавливаемых печей:

Объект готов к установке печи (-ей); запланированное место установки успешно проходит проверку. По прибытии печи (-ей) на объект (или когда дата доставки будет подтверждена) свяжитесь с обслуживающей компанией, указанной выше, чтобы запланировать установку.

Объект НЕ готов к установке печи (-ей). Чтобы приступить к установке, на запланированном месте установки требуется выполнить следующие действия:

Менеджер на объекте должен связаться с соответствующими службами, чтобы внести эти изменения как можно скорее. Если у вас возникли какие-либо вопросы, обратитесь в отдел технического обслуживания Alto-Shaam по телефону 800-558-8744, доб. 6702.

Или просмотрите документацию по оборудованию на веб-сайте www.alto-shaam.com/en/resource-library.

После внесения необходимых изменений на объекте и доставки печи (-ей) (или подтверждения даты поставки) свяжитесь с обслуживающей компанией, указанной выше, чтобы запланировать установку.

Имя и подпись технического специалиста:

Имя и подпись менеджера на объекте:

Контрольный список для установки

Установка печи должна выполняться только специалистом авторизованного сервисного центра Alto-Shaam.

Внесите в эту форму данные о печи.



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: Опасность поражения электрическим током и вспышкой дугового разряда.

Соблюдайте осторожность при измерении напряжения и тока линии.

Используйте средства индивидуальной защиты (СИЗ).

Дата установки:	Дата запуска:
Наименование объекта:	Адрес объекта:
Имя контактного лица:	
Номер телефона контактного лица:	Номер модели печи:
Адрес электронной почты контактного лица:	Серийный номер печи:
Имя системного администратора: (если применимо)	Номинальное напряжение печи:
Номер телефона:	

Физическое состояние печи	Повреждения		Запишите данные обо всех повреждениях в подробностях: были ли они обнаружены до или после распаковки, где находятся повреждения и т. д. Сделайте фотографии повреждений.
	Да	Нет	
Передняя часть печи			
Левая сторона			
Задняя часть печи			
Правая сторона			
Верхняя и нижняя части / ножки			

Визуальный осмотр печи (снаружи)	Да	Нет
С наружной поверхности печи удалены все упаковочные материалы?		
С внутренней поверхности печи удалены все упаковочные материалы?		

Визуальный осмотр печи (внутри)	Слабый контакт / повреждения	
	Да	Нет
Проверьте все электрические соединения на каждой клеммном блоке.		
Проверьте все соединения плат.		
Проверьте все компоненты на предмет слабого контакта проводов или незакрепленного оборудования.		
Проверьте систему в целом на наличие повреждений, нанесенных при транспортировке или установке.		

Продолжение на след. стр.

Продолжение с предыдущей стр.

Электрическая система:	Записи		
Измерьте напряжение в розетке.	L1-L2:	L1-L3:	L2-L3:
Измерьте напряжение на главном выключателе печи.	L1-L2:	L1-L3:	L2-L3:
Измерьте напряжение на главном клеммном блоке печи.	L1-L2:	L1-L3:	L2-L3:
Измерьте напряжение переменного тока на источнике питания с напряжением 12 В постоянного тока.			
Измерьте выход постоянного тока из источника питания.			

Печи с модулем Wi-Fi:

Перейдите к экрану настроек, коснитесь значка сети.



Согласно данным на экране «Состояние вашей сети»:	Беспроводная сеть	Ethernet
Какой тип соединения отображается?		
Какого цвета значок сети?	Красный	Желтый
Укажите состояние подключения к Интернету		
Укажите состояние облака		
Укажите идентификатор беспроводной сети (SSID)		
Укажите IP-адрес		

Установка печи

Перед началом работы

Убедитесь в наличии подходящего подъемного устройства и достаточного числа сотрудников для безопасного перемещения и распределения веса печи.

Требования

- Печь должна быть установлена на ровной поверхности.
- Запрещается устанавливать печь в зоне, где она может быть подвержена воздействию пара, жира, капель воды, высокой температуры или любых других неблагоприятных условий.

Напряжение

	В	Фазы	Гц	AWG	А	Выключатель*	кВт	Штекер***
300-TH 230 В	120	1	60	14	6,7	15	0,8 0,7	NEMA 5-15P 15 A, 125 В. CEE 7/7, BS-1363, CH2-16P
	230	1	50/60	14	3,2			
500-TH 120 В	120	1	60	10	16	20	1,9	NEMA 5-20P 20 A, 125 В
	208	1	60	10	11			
	240	1	60	10	13			
230 В	230	1	50/60	10	12	16	2,8	Без кабеля, без вилки CEE 7/7, BS-1363, CH-16P
750-TH 120 В	120	1	60	10	14	20	1,7	Без кабеля, без вилки CEE 7/7, BS-1363, CH-16P, CH2-16P
	208	1	60	10	15			
	240	1	60	10	17			
	230	1	50/60	10	17			
750-SK 120 В**	120	1	60	10	17	20	2,0	Без кабеля, без вилки CEE 7/7, BS-1363, CH-16P, CH2-16P
	208	1	60	10	17			
	240	1	60	10	19			
	230	1	50/60	10	18			
	230	1	50/60	10				

*Электрические соединения должны соответствовать всем применимым федеральным и местным нормам, а также нормам штата.

**Требуется выделенная цепь.

***Дополнительные кабели и штекеры будут поставляться с завода-изготовителя.

^ Снижение мощности.

Продолжение на след. стр.

Продолжение с предыдущей стр.

	В	Фазы	Гц	МЭК	AWG	А	Выключатель	кВт	Штекер
1000-TH									
120 В	120	1	60	—	10	16	20 UL 30 CSA	1,9	
208–240 В**	208	1	60	—	10	15	20 UL 30 CSA	3,1	
	240	1	60	—	10	17	20 UL 30 CSA	4,1	***
230 В	230	1	50/60	—	10	16	32	3,8	
	230	1	50/60	—	10		16	2,9	
1000-SK									
120 В	120	1	60	—	10	18	20 UL 30 CSA	2,2	
208–240 В**	208	1	60	—	10	17	20 UL 30 CSA	3,4	
	240	1	60	—	10	19	20 UL 30 CSA	4,5	***
230 В	230	1	50/60	—	10	18	32	4,1	
	230	1	50/60	—	10	16	16	2,5	
1200-TH									
208–240 В**	208	1	60	—	8	29	30 UL 50 CSA	6,2	
	240	1	60	—	8	34	50	8,2	
230 В	230	1	50/60	—	8	33	63	7,6	
	230	1	50/60	—	8	22	32	5,0	
380–415 В	380	3	50/60	2,5	10	18	32	6,9	
	415	3	50/60	2,5	10	20	32	8,2	
1200-SK									
208–240 В**	208	1	60	—	8	33	50	6,9	
	240	1	60	—	8	37	50	8,9	
230 В	230	1	50/60	—	8	36	50	8,3	
	230	1	50/60	—	8	25	32	5,7	***
380–415 В	380	3	50/60	2,5	10	20	25	7,7	
	415	3	50/60	2,5	10	22	32	8,9	
1750-TH									
208–240 В**	208	1	60	—	8	29	30 UL 50 CSA	6,3	
	240	1	60	—	8	35	50	8,3	
230 В	230	1	50/60	—	8	33	63	7,6	
	230	1	50/60	—	8	22	32	5,1	
380–415 В	380	3	50/60	2,5	10	18	32	7,0	
	415	3	50/60	2,5	10	20	32	8,2	
1750-SK									
208–240 В**	208	1	60	—	8	33	50	7,0	
	240	1	60	—	8	38	50	9,0	
230 В	230	1	50/60	—	8	36	63	8,3	
	230	1	50/60	—	8	25	32	5,8	***
380–415 В	380	3	50/60	2,5	10	20	32	7,6	
	415	3	50/60	2,5	10	22	32	8,9	

*Электрические соединения должны соответствовать всем применимым федеральным и местным нормам, а также нормам штата.

**Требуется выделенная цепь.

***Без кабеля, без штекера. Дополнительные кабели и штекеры будут поставляться с завода-изготовителя.

^ Снижение мощности.

Продолжение на след. стр.

Продолжение с предыдущей стр.

Электрическое соединение



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: Приборы без шнура, поставляемого производителем, должны быть оснащены шнуром достаточной длины, чтобы можно было перемещать прибор для очистки.

Всегда используйте провода AWG размера, соответствующего требованиями к электропитанию прибора.



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: Во избежание серьезных травм, летального исхода или материального ущерба:

Все электрические соединения должны выполняться квалифицированным и обученным техническим специалистом в соответствии с применимыми электротехническими нормами.

Данное устройство должно быть надлежащим образом заземлено в соответствии с местными электротехническими нормами или, при отсутствии местных норм и правил, текущей редакцией Национального электротехнического кодекса ANSI/NFPA No 70. В Канаде все электрические соединения должны быть выполнены в соответствии с CSA C22 1, Канадской системой стандартов по электротехнике (Часть1) или местными нормами.

Устройства, одобренные CE, включают разъем эквипотенциального соединения, помеченный соответствующим символом. Необходимо обеспечить заземление в соответствии с IEC:2010 60335-1, раздел 27, или местными нормами.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность поражения электрическим током.

Источник питания должен соответствовать напряжению, указанному на паспортной табличке прибора. Паспортная табличка содержит важную техническую информацию, необходимую для установки, обслуживания или ремонта прибора. Не снимайте, не повреждайте и не изменяйте информацию в паспортной табличке.

Продолжение на след. стр.

Продолжение с предыдущей стр.

Для печей, которые соответствуют международным стандартам:

Если печь не оснащена гибким шнуром и штекером, в стационарную проводку для отключения необходимо установить устройство отключения, одобренное для всех стран, с расстоянием между контактами не менее 3 мм. При использовании кабеля без вилки зеленый/желтый проводник должен быть подключен к клемме, отмеченной символом заземления. При использовании вилки розетка должна быть легкодоступна. Если кабель питания требует замены, используйте аналогичный кабель, приобретенный у дистрибутора.

Модели с жесткопроводным подключением:

Жесткопроводные модели должны быть оборудованы устройством отключения, сертифицированным в выбранной стране, с достаточным расстоянием между контактами. Жесткопроводные модели, установленные на тумбу с колесиками, должны быть оборудованы устройством для релаксации механического напряжения, чтобы избежать натяжения кабеля питания. Если для подключения устройства используется кабель питания, необходимо использовать маслостойкий кабель, например H05RN или H07RN, или аналогичный.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Если применяются местные нормы и нормативные требования СЕ, приборы должны быть подключены к электрической цепи, защищенной внешней розеткой GFCI.

Требования и ограничения



ПРЕДОСТЕРЖЕНИЕ:

Опасность поражения электрическим током

Прибор должен быть прикреплен к конструкции здания. Несоблюдение данной меры предосторожности может привести к серьезным травмам и повреждению оборудования.

Требования для ограничения:

- Максимальная высота колесиков составляет 152 мм (6").
- Два колесика должны быть фиксируемыми.
- Устройства для релаксации механического напряжения должны быть прикреплены к конструкции здания.

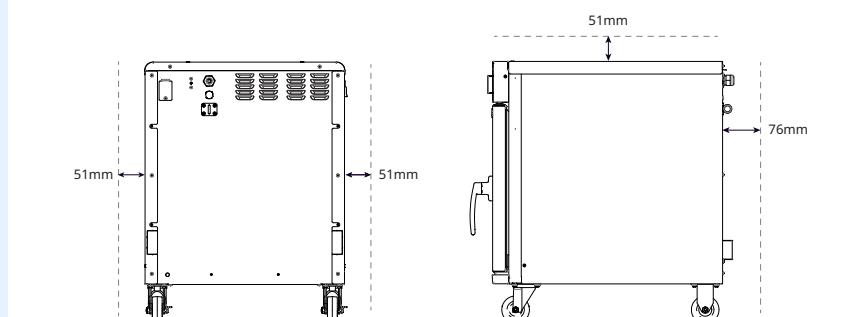
Разъем для крепления ограничительного устройства (троса) расположен на задней панели прибора. Ограничительное устройство (трос) не поставляется и не производится заводом-изготовителем.

Продолжение на след. стр.

Продолжение с предыдущей стр.

Размещение печи

Чтобы разместить печь, выполните следующие действия.

Шаг	Действие
1.	<p>Убедитесь, что:</p> <ul style="list-style-type: none">■ Место установки печи способно выдерживать ее вес.■ Печь будет находиться на расстоянии не более 1,5 м от розетки электросети.■ Соблюдены требования к расстоянию между печью и окружающими объектами. 
2.	<p>Переместите печь в место установки и на окончательно выбранную опорную поверхность. Зафиксируйте тормоза на передних колесиках.</p>
3.	<p>См. раздел «Очистка печи» и тщательно очистите печь перед продолжением.</p>

Продолжение на след. стр.

Продолжение с предыдущей стр.

Сброс верхнего предела

Установка ограничителя (при необходимости)

Результат

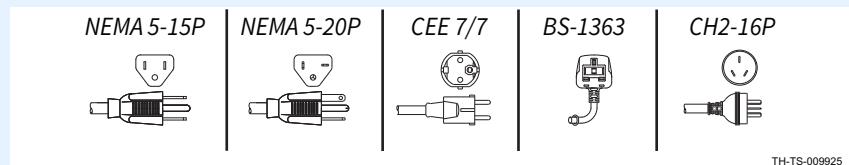
4. Подключение питания

5. Для печей без штекеров и кабелей выполните следующие действия (**см. раздел «Как подключить электрическую проводку»**).

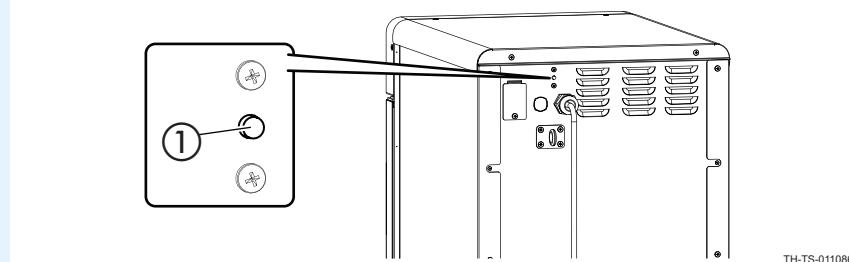
1. **Снимите** верхнюю панель.
2. **Снимите** зажим для кабеля, поставляемый с печью, с соединителя ограничительного устройства, и вставьте его в отверстие для подключения питания.
3. **Подключите** провода питания к клеммной колодке и прерывателям цепи. **Закрепите** кабель с помощью зажима для кабеля. **Затяните** гайку зажима для кабеля.
4. **Установите** верхнюю панель на место.

Для печей со штекерами и кабелями выполните следующие действия.

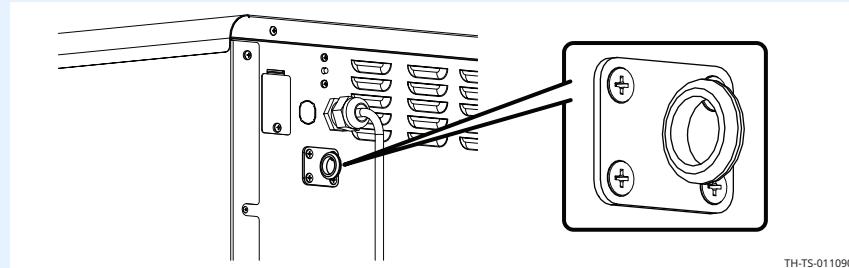
Подключите печь к заземленной розетке.



6. Нажмите и отпустите кнопку сброса предельной температуры ①.



7. Для печей с жесткопроводным подключением и колесиками: **установите** ограничитель таким образом, чтобы при перемещении печи на электрический шнур не было напряжения.



Печь установлена.

Как подключить электрическую проводку

Перед началом работы

Убедитесь, что питание выключено либо подача питания отключена.

Предостережения



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: Приборы без шнура, поставляемого производителем, должны быть оснащены шнуром достаточной длины, чтобы можно было перемещать прибор для очистки.

Всегда используйте провода AWG размера, соответствующего требованиями к электропитанию прибора.



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: Во избежание серьезных травм, летального исхода или материального ущерба:

Все электрические соединения должны выполняться квалифицированным и обученным техническим специалистом в соответствии с применимыми электротехническими нормами.

Данное устройство должно быть надлежащим образом заземлено в соответствии с местными электротехническими нормами или, при отсутствии местных норм и правил, текущей редакцией Национального электротехнического кодекса ANSI/NFPA No 70. В Канаде все электрические соединения должны быть выполнены в соответствии с CSA C22 1, Канадской системой стандартов по электротехнике (Часть1) или местными нормами.

Устройства, одобренные СЕ, включают разъем эквипотенциального соединения, помеченный соответствующим символом. Необходимо обеспечить заземление в соответствии с IEC:2010 60335-1, раздел 27, или местными нормами.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность поражения электрическим током.

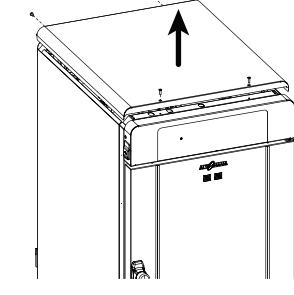
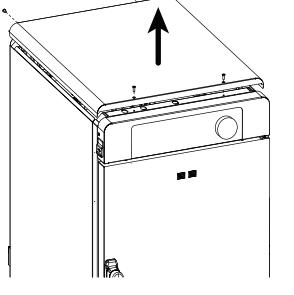
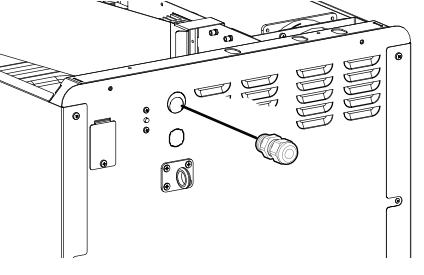
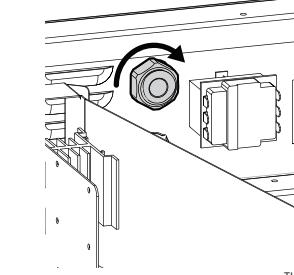
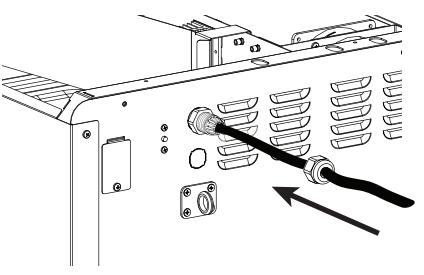
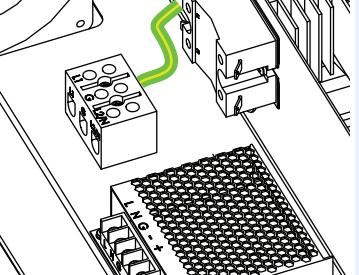
Источник питания должен соответствовать напряжению, указанному на паспортной табличке прибора. Паспортная табличка содержит важную техническую информацию, необходимую для установки, обслуживания или ремонта прибора. Не снимайте, не повреждайте и не изменяйте информацию в паспортной табличке.

Продолжение на след. стр.

Последовательность операций

Продолжение с предыдущей стр.

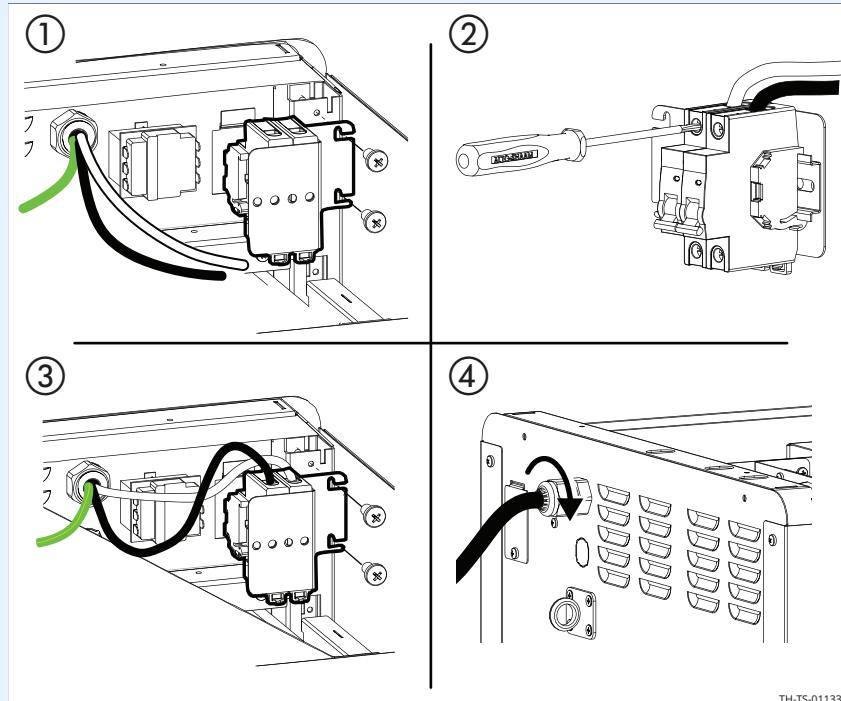
Чтобы подключить электрическую проводку, выполните следующие действия.

Шаг	Действие
1.	<p>Снимите верхнюю панель.</p>  
2.	<p>Вставьте зажим для кабеля в заднюю панель печи. Затяните гайку зажима для кабеля.</p>  
3.	<p>Вставьте кабель в зажим. Проложите провод заземления к клеммной колодке.</p>  

Продолжение на след. стр.

Продолжение с предыдущей стр.

4. **Выкрутите** винты, удерживающие автоматические выключатели ①.
Подсоедините провода к автоматическим выключателям ②.



TH-TS-011339

Установите автоматические выключатели с помощью винтов ③.

Отрегулируйте длину кабеля. **Установите** и затяните гайку нажима для кабеля ④.

5. **Установите** верхнюю панель на место.

Результат

Электрическая проводка подключена.

Установка поддона для капель

Перед началом работы

Извлеките поддон для капель из камеры печи и снимите с него всю упаковку.



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: Опасность протечки

Если не установить поддон для капель, на пол может капать влага. Перед использованием убедитесь, что поддон для капель установлен.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Отсутствие установленного поддона для капель может привести к повреждению оборудования.

Последовательность операций

Чтобы установить поддон для капель, выполните следующие действия.

Шаг	Действие
1.	Совместите пазы в поддоне для капель с двумя тонкими креплениями, расположенными на передней панели печи.
2.	Подвесьте поддон для капель на крепления и нажмите вниз, чтобы зафиксировать его в нужном положении.

TH-TS-0009933

Результат

Поддон для капель установлен.

Штабелирование двух печей

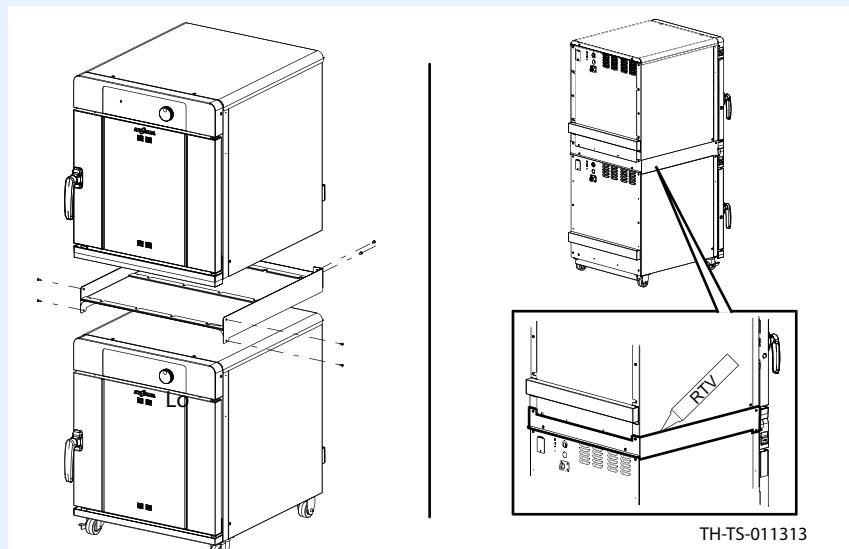
Перед началом работы

Убедитесь, что в наличии есть:

- Силикон RTV промышленного класса
- Подходящее подъемное устройство и достаточное число сотрудников для безопасного перемещения и распределения веса печи.
 - 500-TH/SK: 84 кг
 - 750-TH/SK: 102 кг
 - 1000-TH/SK: 113 кг

Последовательность операций

Для штабелирования печей выполните следующие действия.

Шаг	Действие
1.	Снимите все упаковочные материалы с каждой печи.
2.	Установите комплект для штабелирования в нижнюю печь с помощью входящих в комплект винтов.
	 TH-TS-011313
3.	При необходимости снимите колесики с верхней печи.
4.	С помощью подходящего подъемного устройства поднимите верхнюю печь и установите ее на нижнюю. Прикрепите верхнюю печь к нижней с помощью входящих в комплект винтов. Нанесите немногого силикона RTV на три верхние грани панели комплекта для штабелирования.

Результат

Штабелирование печей выполнено.

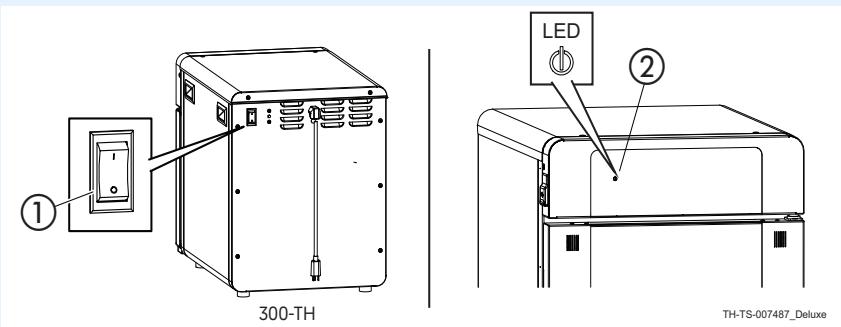
Включение и выключение печи

Перед началом работы

Печь должна быть подключена к электросети.

Включение печи

Чтобы включить печь, выполните следующие действия.

Шаг	Действие
1.	<p>Установите переключатель питания ① в положение ВКЛ. (только модель 300-TH).</p> <p>Коснитесь и удерживайте кнопку ВКЛ./ВЫКЛ. ② в течение 2 секунд.</p>  <p>Печь включена.</p>
2.	<p>Чтобы выключить печь, выполните следующие действия.</p> <p>Коснитесь и удерживайте кнопку ВКЛ./ВЫКЛ в течение 5 секунд. Отобразится экран параметров отключения.</p> 
3.	<p>Выберите нужный вариант отключения. Для модели 300-TH: переведите переключатель питания в положение ВЫКЛ.</p>

Результат

Печь выключена.

Подготовка печи к первому использованию

Краткая справка

Используйте эту процедуру для первого использования или перед использованием печи после долгосрочного хранения.

Последовательность операций

Чтобы подготовить печь к первому использованию, выполните следующие действия.

Шаг	Действие
1.	Снимите с печи все упаковочные материалы.
2.	Снимите и вымойте съемные компоненты, такие как проволочные полки, боковые полки и поддоны для капель. Промойте эти предметы горячей мыльной водой. Протрите их чистой безворсовой тканью.
3.	Удалите видимую смазку или масло из печи.
4.	Очистите внутреннюю и наружную поверхность печи мягким мыльным раствором. Вытрите насухо чистой безворсовой тканью.
5.	Очистите стекло, если применимо, с помощью очистителя стекла или дистиллированного уксуса.
6.	Установите проволочные полки, боковые стойки и поддон для капель.
7.	Включите печь и дайте ей поработать без продуктов в течение двух часов при температуре 149 °C, чтобы удалить поверхностные масла и сопровождающий запах.

Результат

Печь готова к работе.

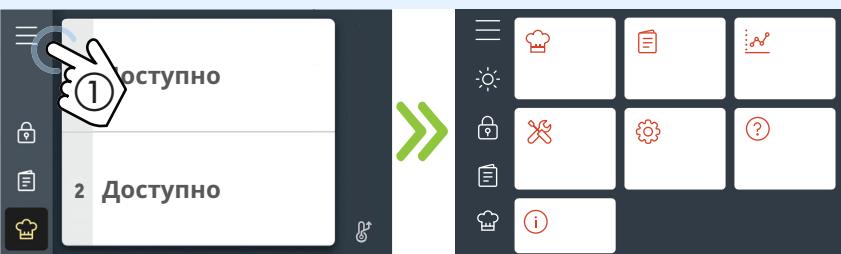
Просмотр и настройка подключений Wi-Fi

Перед началом работы

- На объекте должен быть Wi-Fi.
- Не подключайтесь к гостевой сети.

Последовательность операций

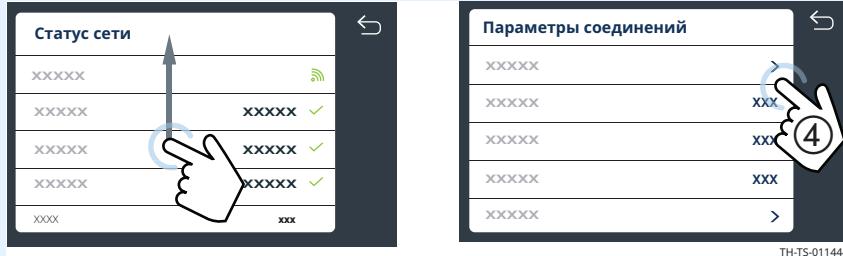
Чтобы настроить Wi-Fi, выполните следующие действия.

Шаг	Действие
1.	<p>Коснитесь значка меню ①. Отобразится экран меню.</p>  <p>TH-TS-009945</p>
2.	<p>Коснитесь значка «Настройки» ②. Отобразится экран общих настроек.</p>  <p>TH-TS-011442</p>
3.	<p>Коснитесь значка Wi-Fi ③. Отобразится экран состояния сети.</p>  <p>AS-TS-009332</p>

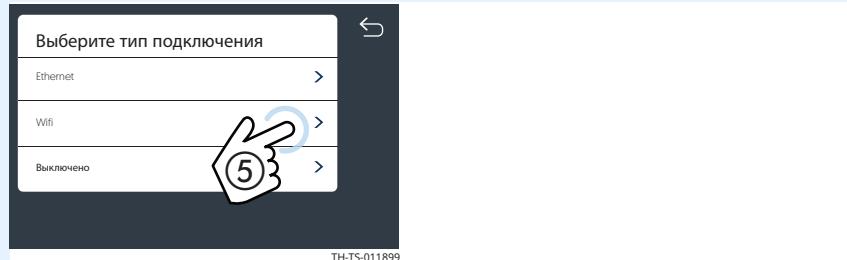
Продолжение на след. стр.

Продолжение с предыдущей стр.

- Перейдите к пункту «Настройки подключения». Коснитесь значка «Настройка сети» ④.



- Коснитесь значка Wi-Fi ⑤.

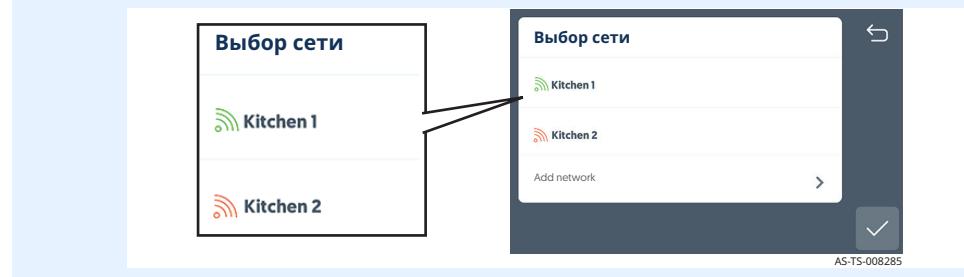


На экране отобразятся доступные сети. Цвет значка сети указывает на уровень сигнала каждой сети.

Зеленый = сильный

Желтый = средний

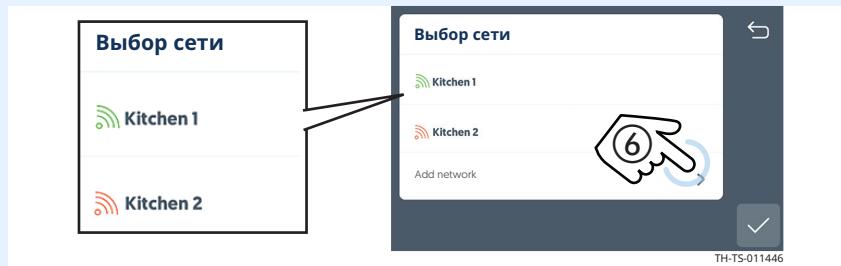
Красный = слабый



Продолжение на след. стр.

Продолжение с предыдущей стр.

6. Если сеть недоступна, **коснитесь** значка «Добавить сеть» ⑥.



Ведите SSID с помощью клавиатуры. Затем **нажмите** клавишу со стрелкой.

Ведите тип защиты. Затем **коснитесь** галочки.

Ведите пароль с помощью клавиатуры. Затем **нажмите** клавишу со стрелкой.

Коснитесь галочки по завершении.

Результат

Процедура завершена.

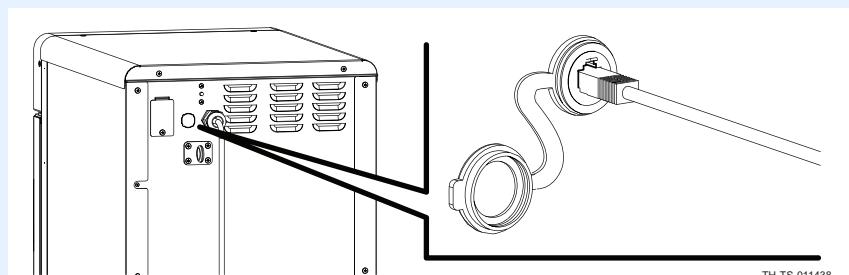
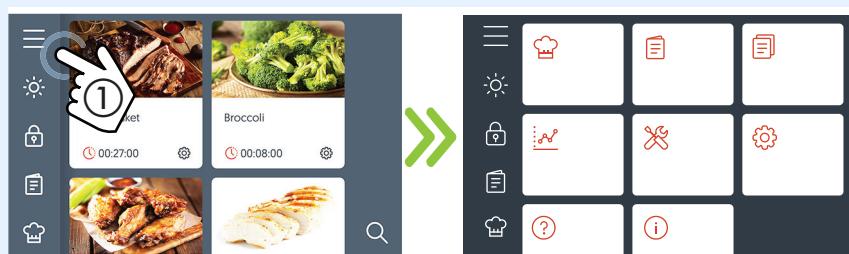
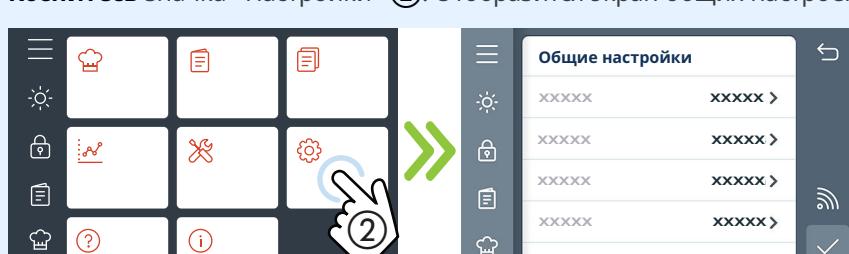
Настройка подключения Ethernet

Перед началом работы

- На объекте должен быть порт Ethernet.
- Потребуется кабель Ethernet.

Последовательность операций

Чтобы настроить Ethernet, выполните следующие действия.

Шаг	Действие
1.	<p>Подключите кабель Ethernet к порту Ethernet печи и к настенному разъему.</p> 
2.	<p>Коснитесь значка меню ①. Отобразится экран меню.</p> 
3.	<p>Коснитесь значка «Настройки» ②. Отобразится экран общих настроек.</p> 

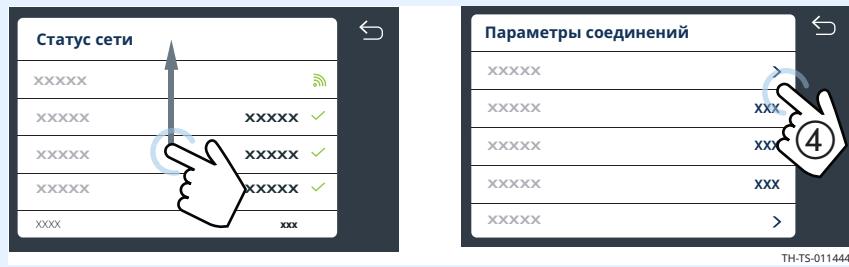
Продолжение на след. стр.

Продолжение с предыдущей стр.

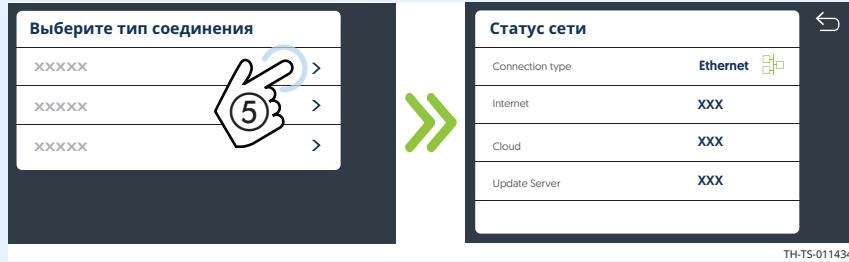
4. **Коснитесь** значка Wi-Fi (3). Отобразится экран состояния сети.



5. **Перейдите** к пункту «Настройки подключения». **Коснитесь** значка «Настройка сети» (4).



6. **Коснитесь** значка Ethernet (5). Следуйте всем указаниям.



Результат

Подключение Ethernet настроено.

Использование вентиляционных отверстий дверцы

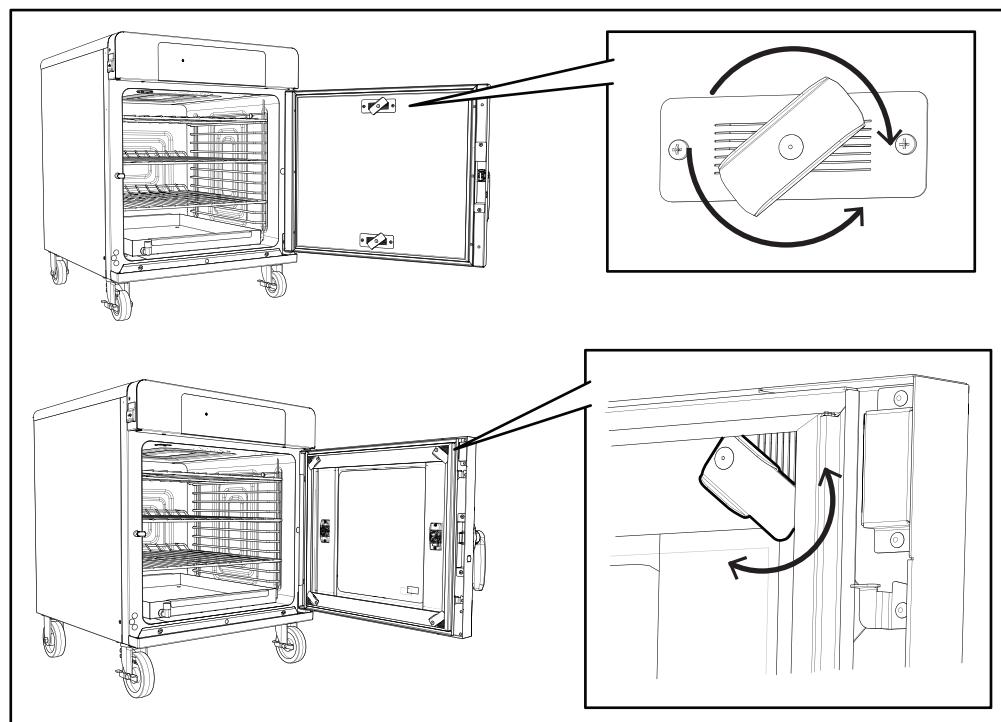
Перед началом работы

Вентиляционные отверстия в дверце обеспечивают вентиляцию камер печи. Вентиляционные отверстия дверцы можно отрегулировать для получения наилучших результатов при приготовлении пищи.

Настройки

Чтобы настроить вентиляционные отверстия, выполните следующие действия.

Тип приготовления	Положение вентиляции
Обычное приготовление	Все открыты наполовину
Копчение	Все закрыты
Для поддержания влажности	Все закрыты
Для удаления избыточной влаги	Все открыты
Для балансировки влажности	Нижняя часть закрыта, верхняя половина открыта



TH-TSK-011432

Прогрев печи

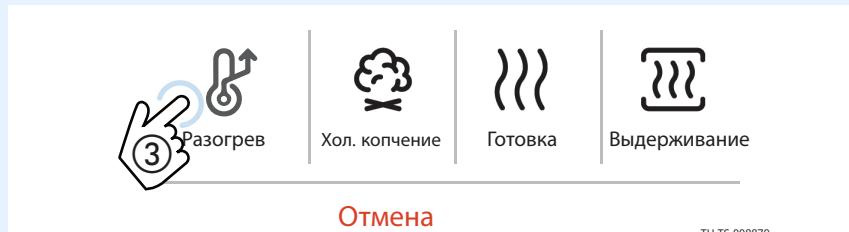
Перед началом работы

- **Включите** печь.
- **Закройте** дверцу печи.

Последовательность операций

Для прогрева печи выполните следующие действия.

Шаг	Действие
1.	<p>При необходимости коснитесь значка профессионального приготовления ①, чтобы отобразить экран ручного приготовления. Коснитесь нужной камеры ②.</p> <p>Если температура предварительного нагрева уже была задана, коснитесь значка предварительного нагрева всех камер ⑧. Печь прогреется до температуры по умолчанию. Если нет, продолжайте.</p>  <div style="text-align: right;">TH-TS-011895</div>

2.	<p>Коснитесь значка предварительного прогрева ③.</p>  <div style="text-align: right;">TH-TS-008879</div>
----	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Продолжение на след. стр.

Продолжение с предыдущей стр.

3. **Коснитесь** температуры предварительного нагрева **(4)**. **Ведите** температуру предварительного нагрева с помощью цифровой клавиатуры **(5)**. **Коснитесь** галочки **(6)**.

Коснитесь зеленой стрелки **(7)**. Начнется этап предварительного нагрева.



Результат

Выполняется прогрев печи.

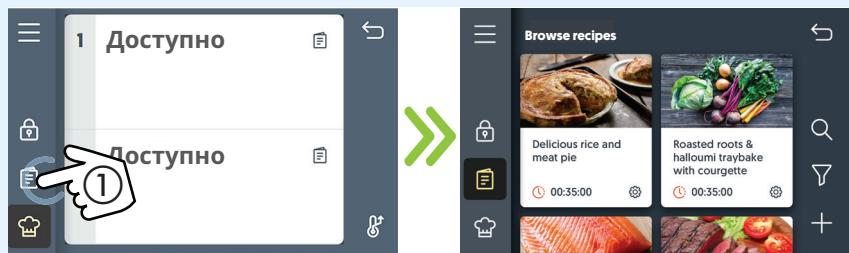
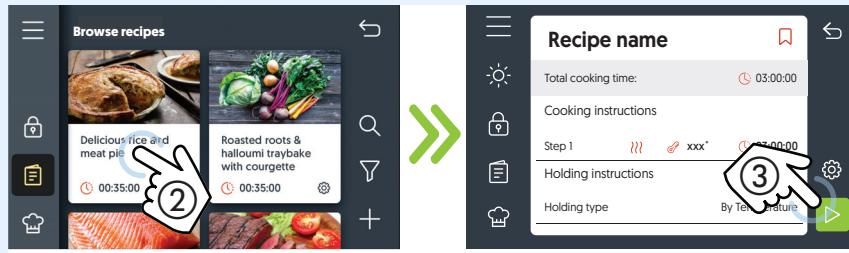
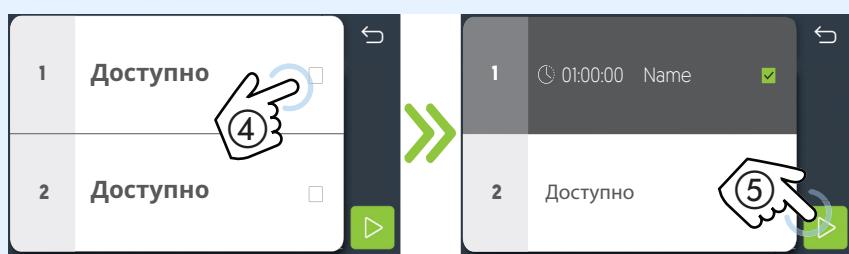
Приготовление по запрограммированным рецептам

Перед началом работы

Убедитесь, что продукты подготовлены к приготовлению.

Последовательность операций

Для приготовления с использованием запрограммированного рецепта выполните следующие действия.

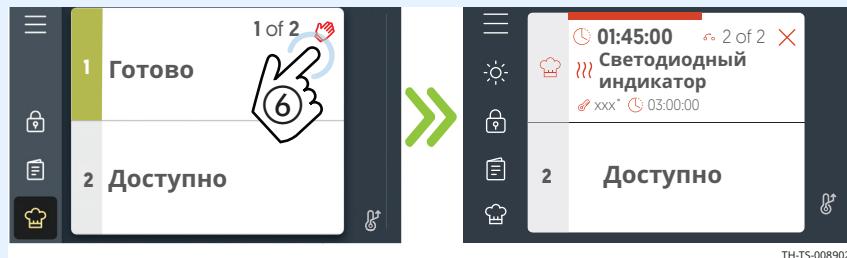
Шаг	Действие
1.	<p>Коснитесь значка рецептов ①. Отобразится экран обзора рецептов.</p> 
2.	<p>Перейдите к нужному рецепту. Коснитесь рецепта ②. Коснитесь зеленой стрелки ③.</p> 
3.	<p>Коснитесь выбранной для приготовления камеры ④. Коснитесь зеленои стрелки ⑤. Запрограммированный рецепт запустит этап предварительного нагрева.</p> 

Продолжение на след. стр.

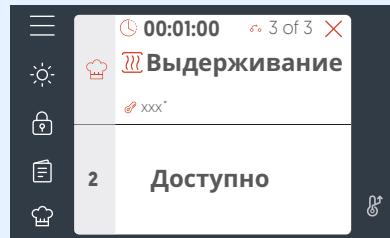
Продолжение с предыдущей стр.

Загрузка продуктов

4. По окончании этапа предварительного нагрева печь издаст звуковой сигнал, а на дисплее отобразится надпись «Готово». **Загрузите** продукты в печь. **Коснитесь** значка руки ⑥. Начнется процесс приготовления.



По окончании этапа приготовления печь издаст звуковой сигнал, после чего автоматически перейдет к этапу томления, если он является частью рецепта.



Результат

Приготовление и томление продуктов выполнено.

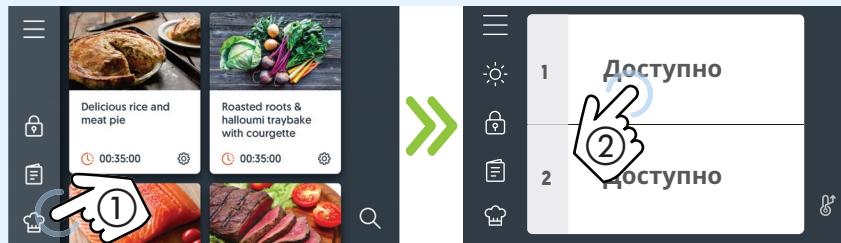
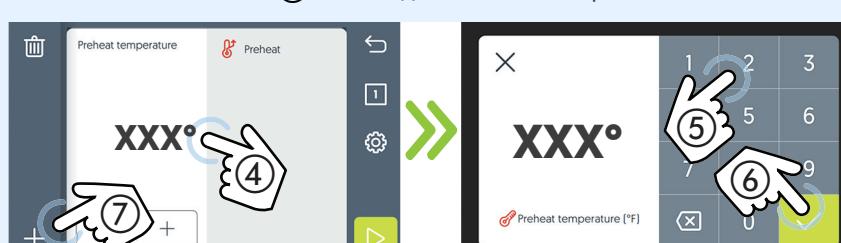
Ручное приготовление и томление по времени

Перед началом работы

- Убедитесь, что продукты подготовлены к приготовлению.
- Убедитесь, что печь включена.

Последовательность операций

Для приготовления и томления в ручном режиме выполните следующие действия.

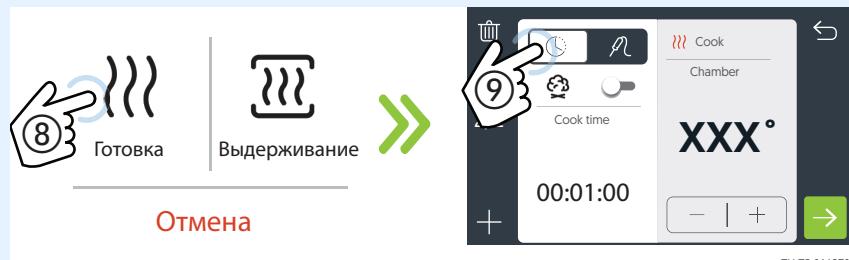
Шаг	Действие
1.	<p>При необходимости коснитесь значка профессионального приготовления ①, чтобы отобразить экран ручного приготовления.</p> <p>Коснитесь нужной камеры ②.</p>  <p>TH-TS-007392</p>
2.	<p>Коснитесь значка предварительного прогрева ③.</p>  <p>TH-TS-008879</p>
3.	<p>Коснитесь температуры предварительного нагрева ④. Ведите температуру предварительного нагрева с помощью цифровой клавиатуры ⑤. Коснитесь галочки ⑥.</p> <p>Коснитесь значка «+» ⑦, чтобы добавить этап приготовления.</p>  <p>TH-TS-011346</p>

Продолжение на след. стр.

Продолжение с предыдущей стр.

Установите режим приготовления

4. **Коснитесь** значка «Приготовление» ⑧. **Коснитесь** значка времени ⑨



TH-TS-011370

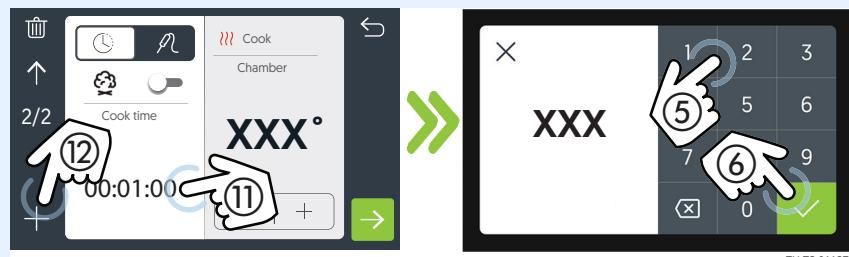
5. **Коснитесь** температуры приготовления ⑩. **Ведите** температуру приготовления с помощью цифровой клавиатуры ⑤. **Коснитесь** галочки ⑥.



TH-TS-011372

6. **Коснитесь** времени приготовления ⑪. **Ведите** температуру приготовления с помощью цифровой клавиатуры ⑤. **Коснитесь** галочки. ⑥

Коснитесь значка плюса (+) ⑫, чтобы добавить этап томления.



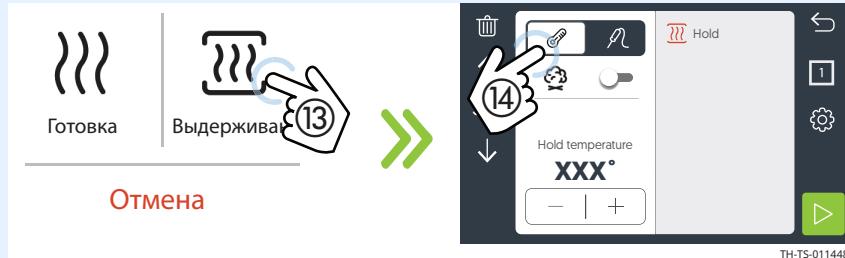
TH-TS-011374

Продолжение на след. стр.

Продолжение с предыдущей стр.

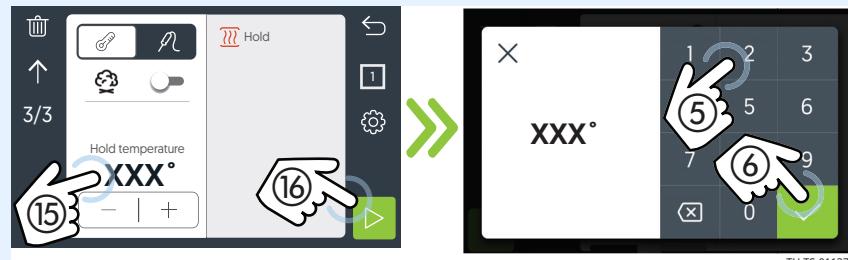
Настройка томления

7. **Коснитесь** значка томления **(13)**. **Коснитесь** значка «Томление по температуре» **(14)**.



8. **Коснитесь** температуры томления **(15)**. **Ведите** температуру томления с помощью цифровой клавиатуры **(5)**. **Коснитесь** галочки **(6)**.

Коснитесь зеленой стрелки **(16)**. Начнется этап предварительного нагрева.

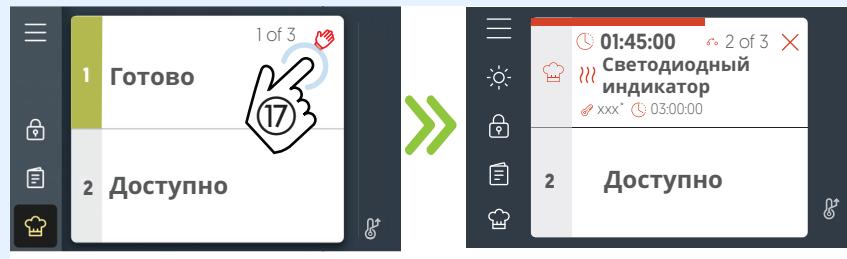


Продолжение на след. стр.

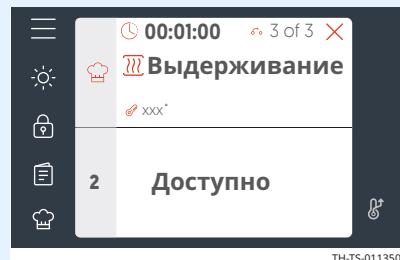
Продолжение с предыдущей стр.

Загрузите продукты в печь

9. По окончании этапа предварительного нагрева печь издаст звуковой сигнал, а на дисплее отобразится надпись «Готово». **Загрузите** продукты в печь. **Коснитесь** значка руки ⑯. Начнется процесс приготовления. При необходимости **коснитесь** значка «Х» для отмены этапа приготовления.



По окончании этапа приготовления печь издаст звуковой сигнал, после чего автоматически перейдет к этапу томления.



TH-TS-011350

Результат

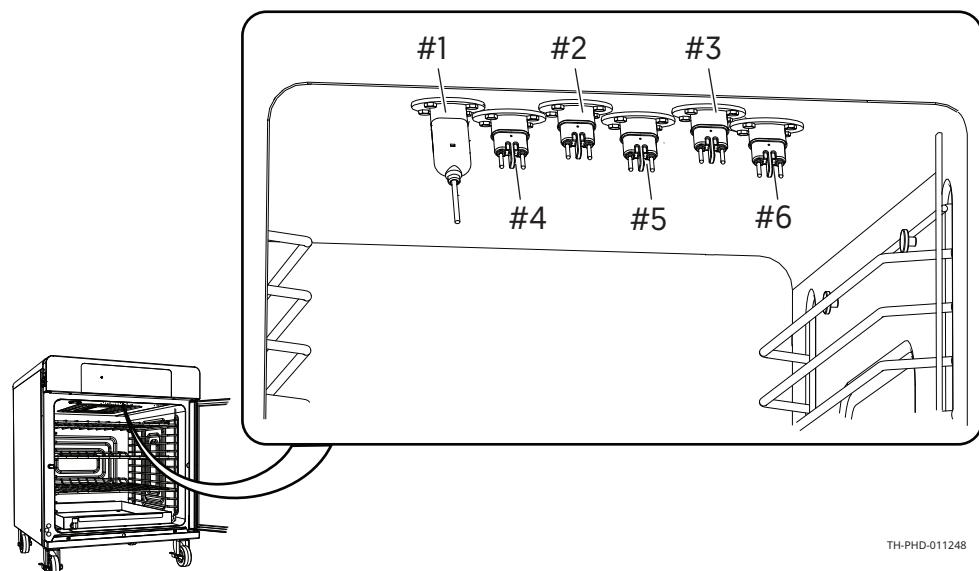
Приготовление и томление продуктов выполнено.

Общие сведения о термощупах

Краткая справка

Печи Alto-Shaam с функцией томления поддерживают установку до 6 раздельных термощупов в зависимости от модели.

Термощуп в положении №1 используется для приготовления и томления по термощупу. Прочие термощупы используются для сбора данных НАССР.



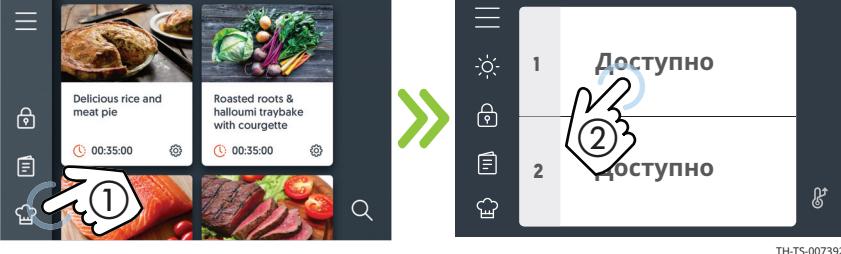
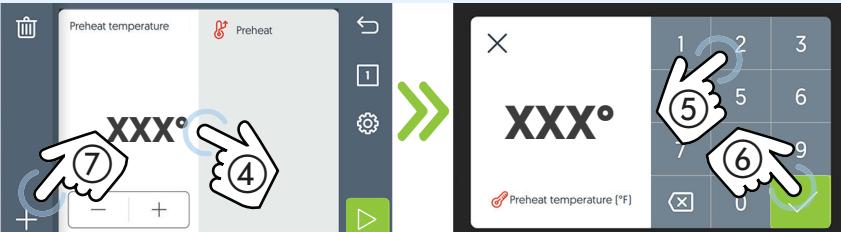
Приготовление с термощупом в ручном режиме

Перед началом работы

- Убедитесь, что продукты подготовлены к приготовлению.
- Убедитесь, что печь включена.

Последовательность операций

Чтобы настроить приготовление с термощупом, выполните следующие действия.

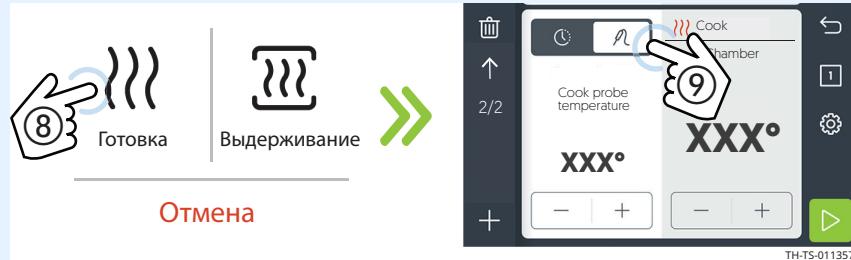
Шаг	Действие
1.	<p>При необходимости коснитесь значка профессионального приготовления ①, чтобы отобразить экран ручного приготовления.</p> <p>Коснитесь нужной камеры ②.</p>  <p>TH-TS-007392</p>
2.	<p>Коснитесь пункта «Прогрев» ③.</p>  <p>TH-TS-008879</p>
3.	<p>Коснитесь температуры предварительного нагрева ④. Ведите температуру предварительного нагрева с помощью цифровой клавиатуры ⑤. Коснитесь галочки ⑥.</p> <p>Коснитесь значка «+» ⑦, чтобы добавить этап приготовления.</p>  <p>TH-TS-011901</p>

Продолжение на след. стр.

Продолжение с предыдущей стр.

Установите режим приготовления

4. **Коснитесь** значка «Приготовление» ⑧. **Коснитесь** значка термощупа ⑨.



5. **Установите** необходимую температуру приготовления. Для этого **коснитесь** заданной температуры термощупа ⑩. **Ведите** заданную температуру термощупа с помощью цифровой клавиатуры ⑤. **Коснитесь** галочки ⑥.



6. **Задайте** требуемую температуру камеры. Для этого **коснитесь** температуры приготовления ⑪. **Ведите** температуру приготовления с помощью цифровой клавиатуры ⑤. **Коснитесь** галочки ⑥.

Коснитесь значка плюса (+) ⑫, чтобы добавить этап томления.



Продолжение на след. стр.

Продолжение с предыдущей стр.

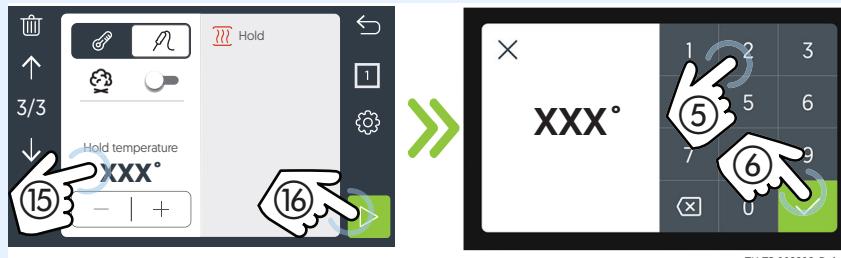
Настройка томления

7. **Коснитесь** значка томления **(13)**. **Коснитесь** значка термощупа **(14)**.



TH-TS-008912_Deluxe

8. **Введите** температуру, при которой продукты будут томиться. Для этого **коснитесь** температуры томления **(15)**. **Ведите** температуру томления с помощью цифровой клавиатуры **(5)**. **Коснитесь** галочки **(6)**.



TH-TS-008898_Deluxe

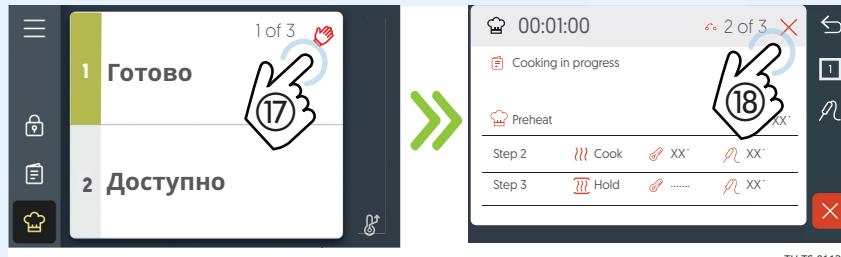
Коснитесь зеленой стрелки **(16)**. Печь начнет нагреваться.

Загрузка продуктов

9. По окончании этапа предварительного нагрева печь издаст звуковой сигнал, а на дисплее отобразится надпись «Готово». **Загрузите** продукты в печь и **вставьте** термощуп.

Коснитесь значка руки **(17)**. Начнется процесс приготовления.

При необходимости **коснитесь** значка «X» **(18)** для отмены процесса приготовления.

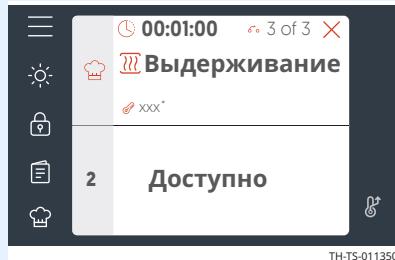


TH-TS-011317

Продолжение на след. стр.

Продолжение с предыдущей стр.

10. По окончании этапа приготовления печь издаст звуковой сигнал, после чего автоматически перейдет к этапу томления.



Результат

Приготовление и томление продуктов выполнено.

Томление с термощупом

Перед началом работы

Убедитесь, что:

- Печь прогрета.
- Ваши продукты приготовлены и имеют высокую температуру.
- Полностью приготовленные продукты загружаются в печь.
- Термощуп вставлен в продукты.

Последовательность операций

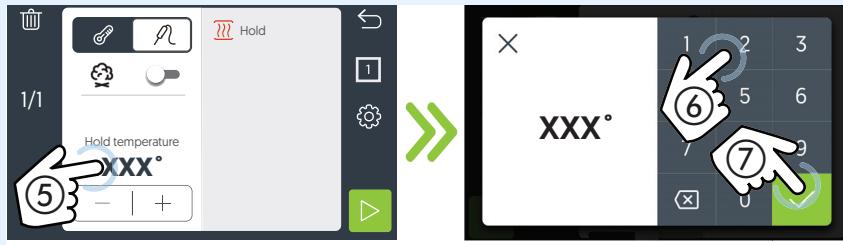
Чтобы настроить томление с термощупом, выполните следующие действия.

Шаг	Действие
1.	<p>При необходимости коснитесь значка профессионального приготовления (1), чтобы отобразить экран ручного приготовления.</p> <p>Коснитесь нужной камеры (2).</p>  <div style="text-align: right;">TH-TS-007392</div>
2.	<p>Коснитесь пункта «Томление» (3). Коснитесь значка томления с термощупом (4).</p>  <div style="text-align: right;">TH-TS-011388</div>

Продолжение на след. стр.

Продолжение с предыдущей стр.

3. **Коснитесь** температуры томления **⑤**. **Ведите** температуру томления с помощью цифровой клавиатуры **⑥**. **Коснитесь** галочки **⑦**.



TH-TS-007308

4. **Коснитесь** зеленой стрелки **⑧**. Начнется этап томления.



TH-TS-007312

Результат

Печь выполняет томление по термоштупу.

Как подготовить к работе коптильную камеру

Перед началом работы

- Используйте только древесную щепу, поставляемую Alto-Shaam.
- Очистите коптильную камеру от использованной древесной щепы. Утилизируйте сгоревшую щепу в соответствии с местными нормами и правилами.

Последовательность операций

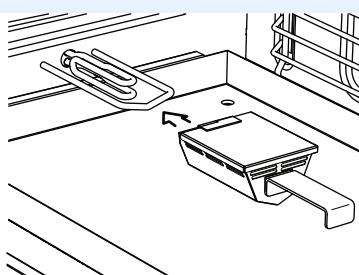
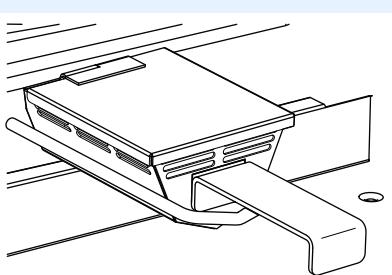
Чтобы подготовить коптильную камеру, выполните следующие действия.



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: Опасность возгорания.

Использование неправильных материалов для копчения может привести к пожару, который может стать причиной травмы или повреждения имущества.

Используйте только древесную щепу, поставляемую Alto-Shaam.

Шаг	Действие
1.	<p>Замочите древесную щепу в чистой воде в соответствии со стандартом Национального агентства по пожарной безопасности NFPA-96 или местными требованиями. По состоянию на 2021 год стандарт NFPA-96 требует выдержки в течение 24 часов.</p> <p>ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: Опасность возгорания.</p> <p>Замачивание древесной щепы в любой другой жидкости, кроме чистой воды, может привести к травме или повреждению имущества.</p> <p>Замачивайте древесную щепу только в чистой воде.</p>
2.	<p>Стряхните остатки воды и поместите влажную щепу в коптильную камеру. Закройте крышку коптильной камеры.</p>
3.	<p>Задвиньте коптильную камеру над элементом копчения, чтобы она зафиксировалась внутри изделия.</p>   <p>TH-TS-011284</p>

Результат

Коптильная камера готова к копчению.

Горячее копчение в ручном режиме

Краткая справка

Для горячего копчения соответствующая функция должна быть включена в начале первого этапа приготовления. Время по умолчанию для режима копчения составляет 90 минут. Это означает, что процесс копчения может продолжаться на этапе томления, если приготовление занимает менее 90 минут, а копчение во время томления включено.

Перед началом работы

Убедитесь, что:

- Продукты приготовлены и подготовлены к копчению.
- Древесная щепа пропитана водой, а коптильная камера готова к копчению. См. раздел *Как подготовить к работе коптильную камеру*.



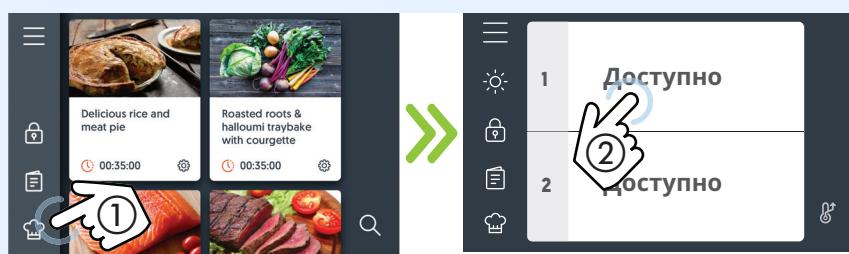
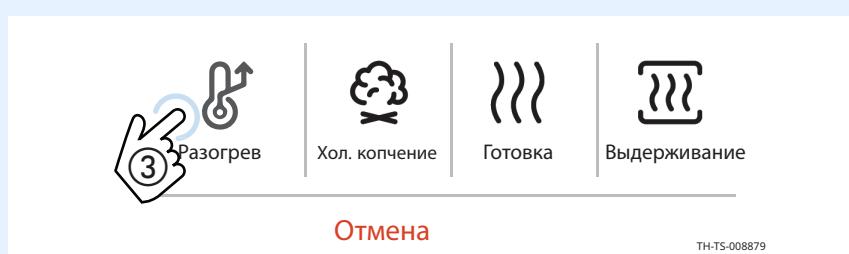
ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: Опасность возгорания.

Использование неправильных материалов для копчения может привести к пожару, который может стать причиной травмы или повреждения имущества.

Используйте только древесную щепу, поставляемую Alto-Shaam.

Последовательность операций

Для копчения в ручном режиме выполните следующие действия.

Шаг	Действие
1.	<p>При необходимости коснитесь значка профессионального приготовления ①, чтобы отобразить экран ручного приготовления.</p> <p>Коснитесь нужной камеры ②.</p>  <p>TH-TS-007392</p>
2.	<p>Коснитесь значка предварительного прогрева ③.</p>  <p>Отмена</p> <p>TH-TS-008879</p>

Продолжение на след. стр.

Продолжение с предыдущей стр.

3. **Коснитесь** температуры предварительного нагрева **④**. **Ведите** температуру предварительного нагрева с помощью цифровой клавиатуры **⑤**. **Коснитесь** галочки **⑥**.

Коснитесь значка «+» **⑦**, чтобы добавить этап приготовления.

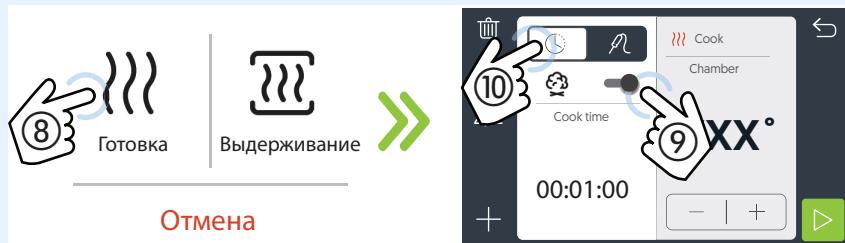


TH-TS-011901

Установите режим приготовления

4. **Коснитесь** значка «Приготовление» **⑧**. **Переключите** кнопку копчения **⑨** в положение ВКЛ. При этом включится функция копчения. Оно начнется вместе с этапом приготовления и продлится в течение 90 минут. Если блюдо необходимо готовить меньше времени, настройте первый этап приготовления под время копчения, после чего добавьте второй этап приготовления для проложения процесса.

Коснитесь значка времени **⑩**.



TH-TS-008881 Deluxe

5. **Коснитесь** времени приготовления **⑪**. **Ведите** время приготовления с помощью цифровой клавиатуры. **Коснитесь** галочки.



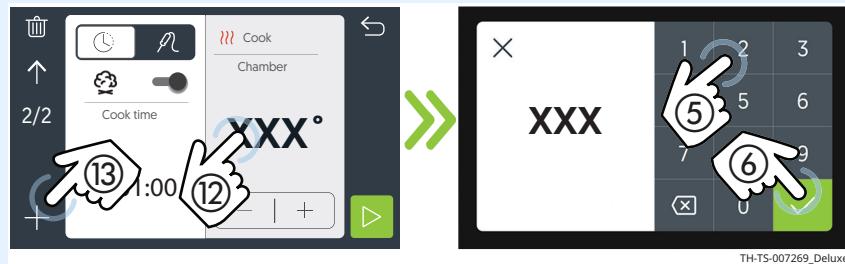
TH-TS-011242_Deluxe

Продолжение на след. стр.

Продолжение с предыдущей стр.

6. **Коснитесь** температуры приготовления **(12)**. **Ведите** температуру приготовления с помощью цифровой клавиатуры **(5)**. **Коснитесь** галочки **(6)**.

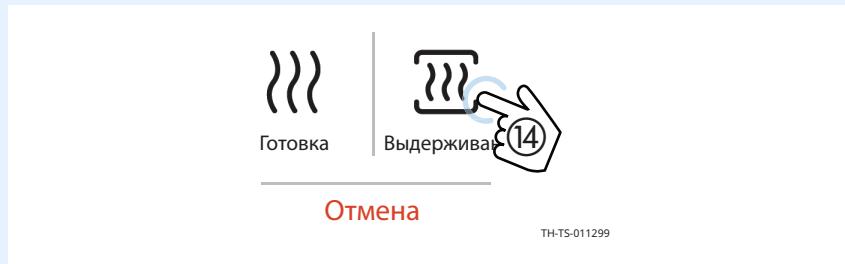
Коснитесь значка «+» **(13)**, чтобы добавить этап томления.



TH-TS-007269_Deluxe

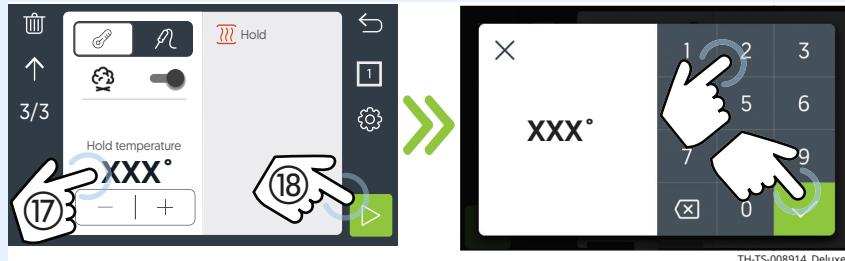
Настройка томления

7. **Коснитесь** значка томления **(14)**.



TH-TS-011299

8. **Коснитесь** температуры томления **(17)**. **Ведите** температуру томления с помощью цифровой клавиатуры. **Коснитесь** галочки.



TH-TS-008914_Deluxe

Запуск предварительного нагрева

Коснитесь зеленой стрелки **(18)**. Печь начнет нагреваться.

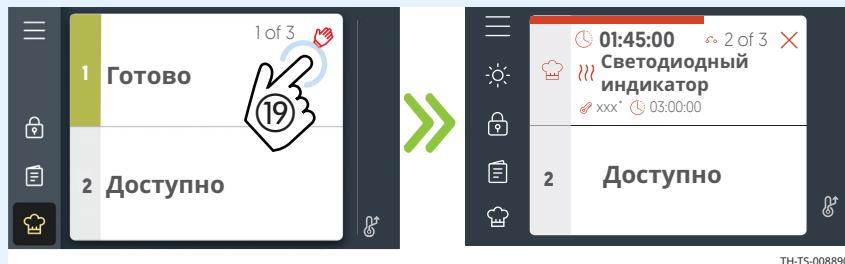
По окончании этапа предварительного нагрева печь издаст звуковой сигнал, а на дисплее отобразится надпись «Готово».

Продолжение на след. стр.

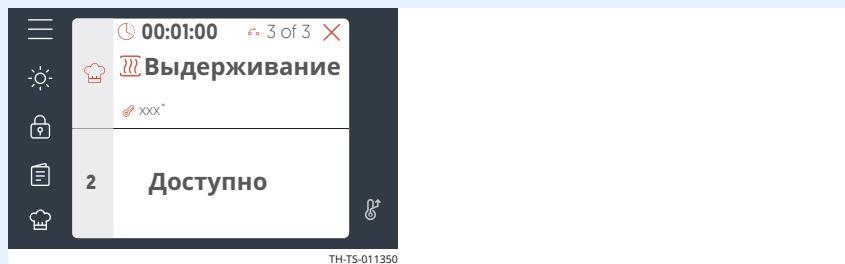
Продолжение с предыдущей стр.

Загрузка продуктов

9. **Загрузите** продукты в печь. **Коснитесь** значка руки **(19)**. Начнется процесс приготовления.



По окончании этапа приготовления печь издаст звуковой сигнал, после чего автоматически перейдет к этапу томления.



Результат

Приготовление и копчение продуктов выполнено.

Холодное копчение

Перед началом работы

Убедитесь, что:

- Продукты приготовлены и подготовлены к копчению.
- Древесная щепа пропитана водой, а коптильная камера готова к копчению. См. раздел *Как подготовить к работе коптильную камеру*.



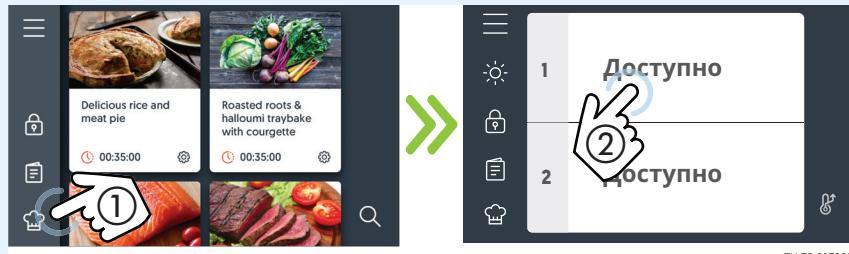
ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: Опасность возгорания.

Использование неправильных материалов для копчения может привести к пожару, который может стать причиной травмы или повреждения имущества.

Используйте только древесную щепу, поставляемую Alto-Shaam.

Последовательность операций

Для холодного копчения выполните следующие действия.

Шаг	Действие
1.	<p>При необходимости коснитесь значка профессионального приготовления (1), чтобы отобразить экран ручного приготовления.</p> <p>Коснитесь нужной камеры (2).</p>  <p style="text-align: right;">TH-TS-007392</p>
2.	<p>Коснитесь «Холодное копчение» (3).</p>  <p style="text-align: right;">TH-TS-008886</p>

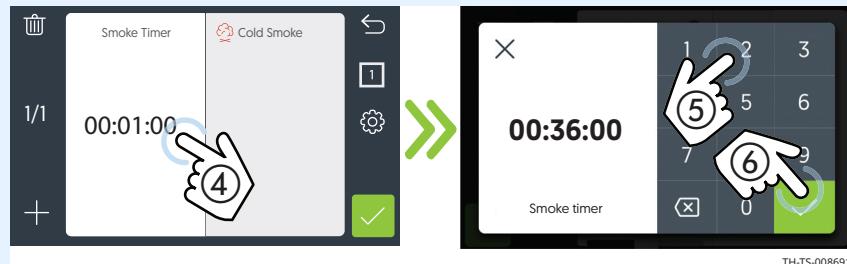
Продолжение на след. стр.

Продолжение с предыдущей стр.

3. **Коснитесь** времени холодного копчения **(4)**.

Введите время холодного копчения с помощью цифровой клавиатуры — от 10 до 90 минут **(5)**.

Коснитесь зеленой стрелки **(6)**.

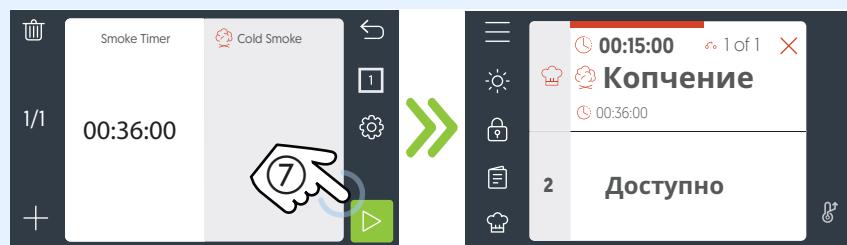


TH-TS-008691

Загрузка продуктов

4. Отобразится экран «Готово». **Загрузите** продукты в печь и закройте дверцу печи. Во время копчения дверца печи должна быть закрыта.

Коснитесь значка руки, чтобы начать процесс холодного копчения **(7)**.



Если необходимо отменить процесс копчения, **коснитесь** значка «X».

На экране отображается оставшееся время этапа копчения.

Результат

Печь выполняет холодное копчение.

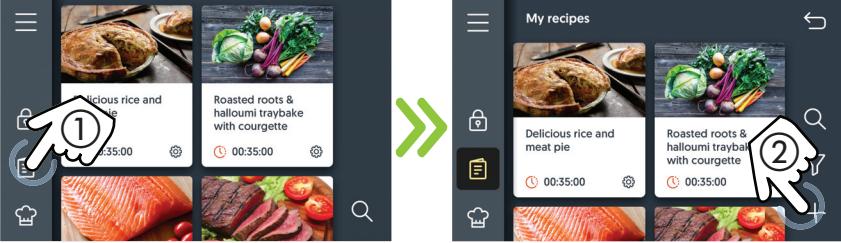
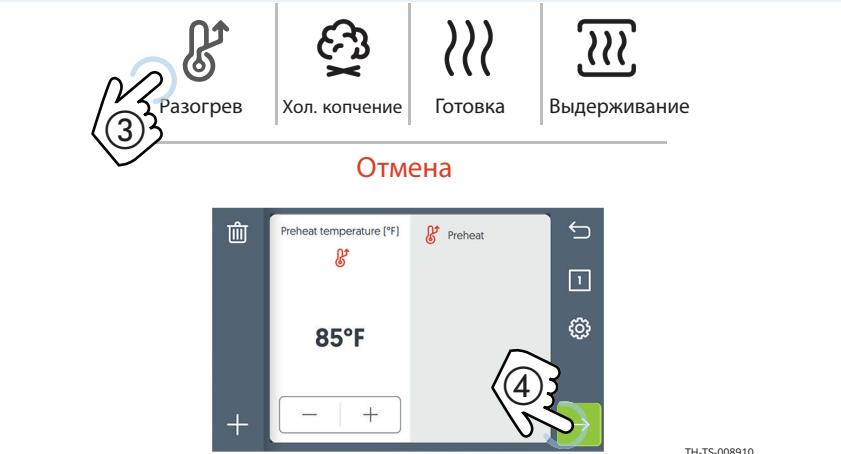
Создание рецепта

Перед началом работы

- Для коптильной камеры **см.** раздел *Как подготовить к работе коптильную камеру.*
- **Убедитесь**, что вы знакомы с принципом работы печи и прочли раздел *Приготовление и томление в ручном режиме.*

Последовательность операций

Чтобы создать рецепт, выполните следующие действия.

Шаг	Действие
1.	<p>Коснитесь значка рецептов ①.</p> <p>Коснитесь значка плюса, чтобы добавить рецепт ②.</p> 
2.	<p>Ведите следующие настройки ③:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Температура предварительного нагрева ■ Время и температура приготовления ■ Время и температура томления ■ Температура термощупа ■ Копчение вкл. или выкл. <p>По завершении коснитесь зеленой стрелки ④, чтобы сохранить рецепт.</p> 

Продолжение на след. стр.

Продолжение с предыдущей стр.

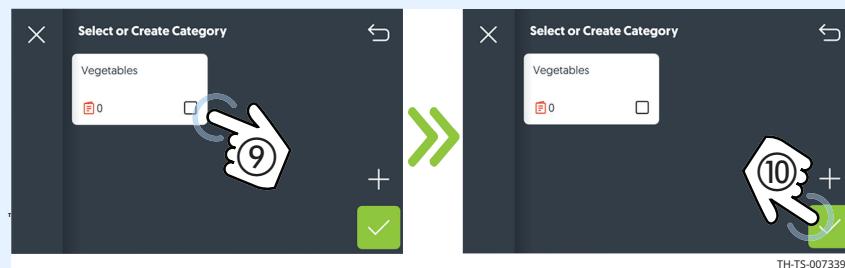
3. При необходимости **введите** название рецепта на клавиатуре **⑤**.
Коснитесь зеленой стрелки **⑥**, чтобы сохранить название.



4. При необходимости **введите** описание рецепта на клавиатуре **⑦**.
Коснитесь зеленой стрелки **⑧** для сохранения описания рецепта.



5. При необходимости **коснитесь** поля с флагжком **⑨**, чтобы сохранить рецепт в нужной категории.
Коснитесь зеленой стрелки **⑩**, чтобы сохранить рецепт в нужной категории.

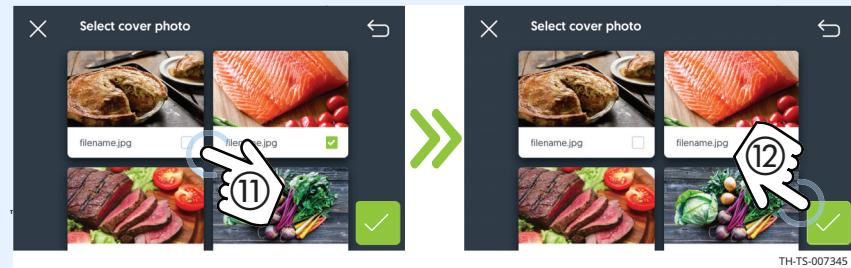


Продолжение на след. стр.

Продолжение с предыдущей стр.

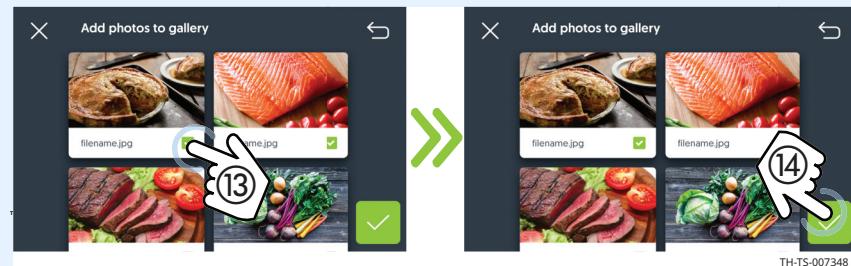
6. При необходимости **коснитесь** поля с флагом **11** для выбора основной фотографии.

Коснитесь зеленой стрелки **12**, чтобы сохранить основную фотографию.



7. При необходимости **коснитесь** поля с флагом **13**, чтобы добавить фотографию в галерею.

Коснитесь зеленой галочки **14**, чтобы добавить фотографию в галерею.



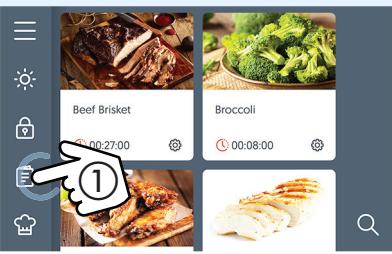
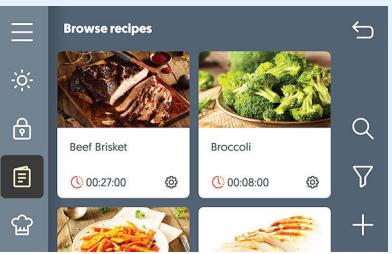
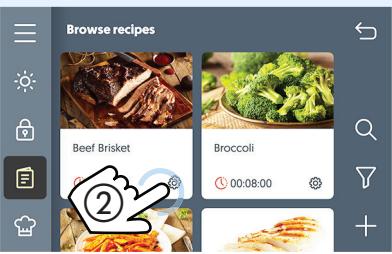
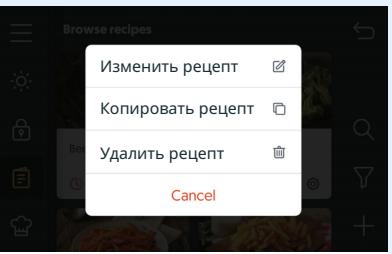
Результат

Создан новый рецепт.

Изменение, дублирование или удаление рецепта

Последовательность операций

Для изменения, дублирования или удаления рецепта выполните следующие действия.

Шаг	Действие
1.	<p>Коснитесь значка рецептов ①. Отобразится экран обзора рецептов.</p>  
2.	<p>Коснитесь значка «Настройки рецепта» ② нужного рецепта.</p> <p>Чтобы отредактировать рецепт, коснитесь пункта «Изменить рецепт».</p> <p>Чтобы скопировать рецепт, коснитесь пункта «Дублировать рецепт».</p> <p>Чтобы удалить рецепт, коснитесь пункта «Удалить рецепт».</p>  

Результат

Процедура завершена.

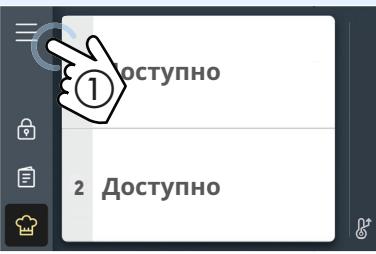
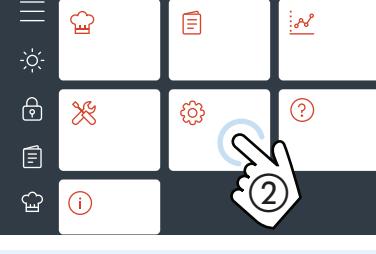
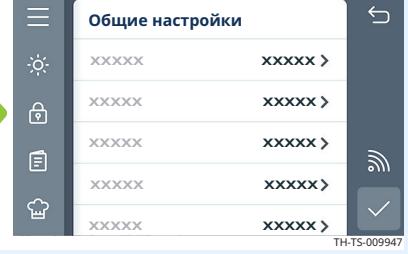
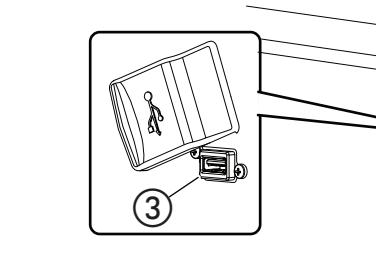
Загрузка рецептов с USB-накопителя

Перед началом работы

Вам потребуется USB-накопитель с загруженными рецептами.

Последовательность операций

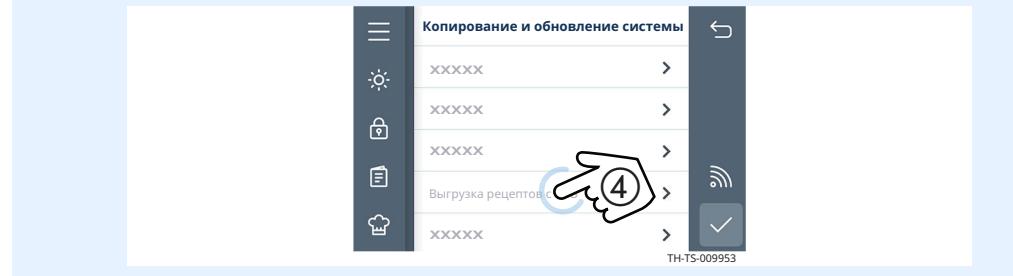
Чтобы загрузить рецепты с USB-накопителя в печь, выполните следующие действия.

Шаг	Действие
1.	<p>Коснитесь значка меню (1). Отобразится экран меню.</p>  
2.	<p>Коснитесь значка «Настройки» (2). Отобразится экран общих настроек.</p>  
3.	<p>Подключите USB-накопитель (3) к порту.</p> 

Продолжение на след. стр.

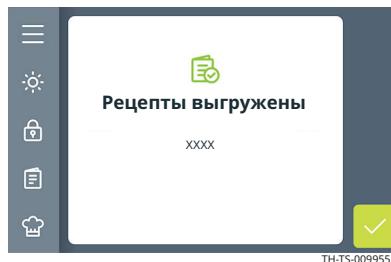
Продолжение с предыдущей стр.

4. **Перейдите** к пункту «Резервное копирование и обновление системы». **Коснитесь** параметра «Загрузить рецепты с USB-накопителя» **(4)**.



Загрузка рецептов

Печь загрузит файл рецептов. По завершении процесса отобразится экран «Загруженные рецепты». Чтобы вернуться к экрану настроек, **коснитесь** зеленой галочки. **Удалите** USB-накопитель.



Результат

Рецепты загружены.

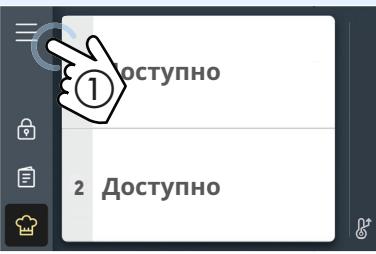
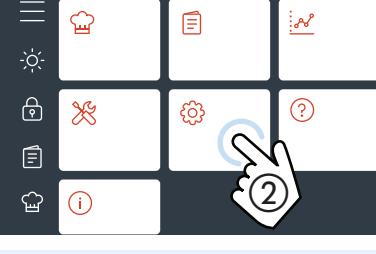
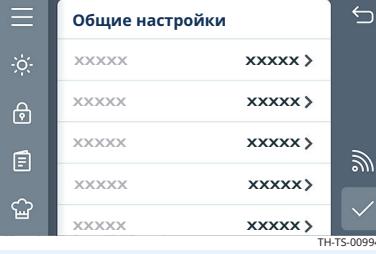
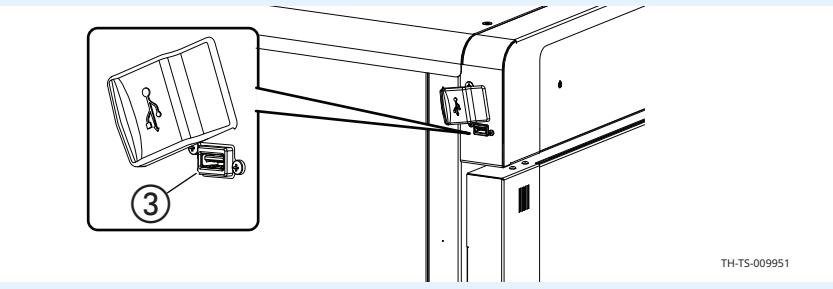
Сохранение рецептов на USB-накопитель

Перед началом работы

Вам потребуется USB-накопитель.

Последовательность операций

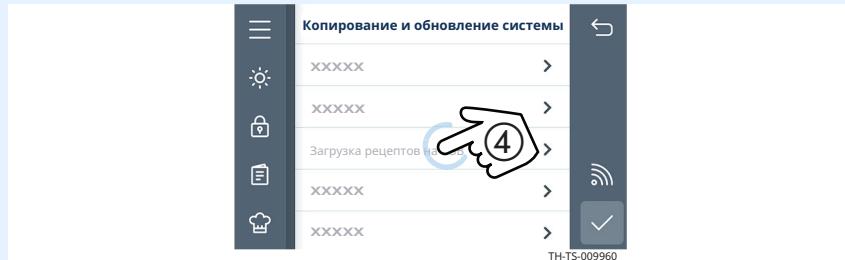
Для выгрузки рецептов из печи на USB-накопитель выполните следующие действия.

Шаг	Действие
1.	<p>Коснитесь значка меню (1). Отобразится экран меню.</p>  
2.	<p>Коснитесь значка «Настройки» (2). Отобразится экран общих настроек.</p>  
3.	<p>Подключите USB-накопитель к порту (3).</p> 

Продолжение на след. стр.

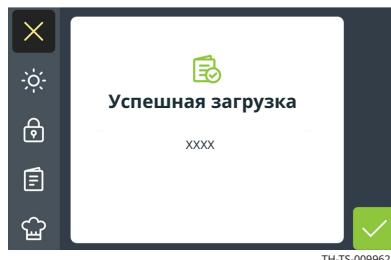
Продолжение с предыдущей стр.

4. **Перейдите** к пункту «Резервное копирование и обновление системы». **Коснитесь** параметра «Скачать рецепты на USB» ④.



Загрузка рецептов

Печь загружает рецепты на USB-накопитель. По завершении процесса отобразится экран «Загруженные рецепты». Чтобы вернуться к экрану настроек, **коснитесь** зеленой галочки. **Удалите** USB-накопитель.



Результат

Рецепты сохранены на USB-накопитель.

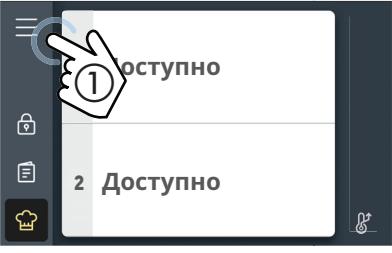
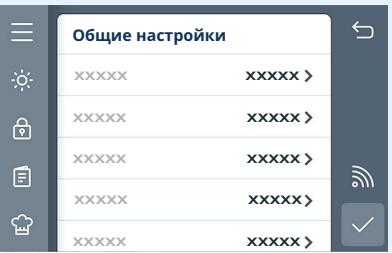
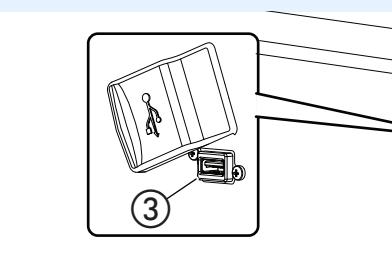
Обновление программного обеспечения с помощью USB-накопителя

Перед началом работы

- Вам потребуется USB-накопитель с обновленным ПО. Чтобы загрузить последнюю версию программного обеспечения печи и подписаться на получение уведомлений по электронной почте при выпуске новых версий программного обеспечения, посетите сайт <https://www.alto-shaam.com/en/customer-support/software-downloads>.
- Не извлекайте USB-накопитель во время обновления.

Последовательность операций

Чтобы обновить программное обеспечение, выполните следующие действия.

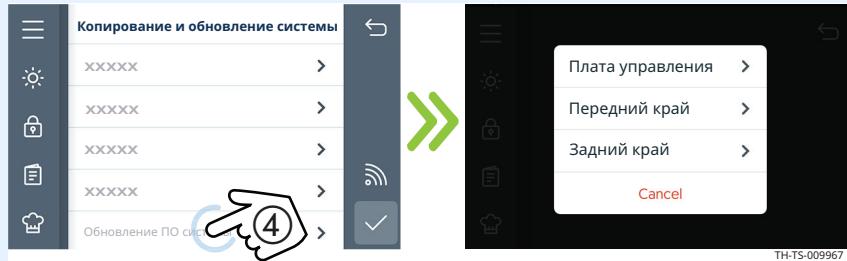
Шаг	Действие
1.	<p>1. Коснитесь значка меню ①. Отобразится экран меню.</p>  
2.	<p>2. Коснитесь значка «Настройки» ②. Отобразится экран общих настроек.</p>  
3.	<p>3. Подключите USB-накопитель к порту ③.</p> 

Продолжение на след. стр.

Продолжение с предыдущей стр.

4. **Перейдите** к пункту «Резервное копирование и обновление системы».

Коснитесь параметра «Обновить системное программное обеспечение» (4).



Чтобы обновить панель управления, **коснитесь** пункта «Панель управления». Печь загрузит выбранный файл ПО. Печь проверит файл и обновит панель управления.

УВЕДОМЛЕНИЕ Не извлекайте USB-накопитель во время обновления.

Чтобы обновить программное обеспечение пользовательского интерфейса, **коснитесь** пункта «Внешний интерфейс». Печь загрузит выбранный файл ПО.

Чтобы обновить вспомогательное программное обеспечение между панелью управления и панелью интерфейса, **коснитесь** пункта «Внутренний интерфейс». Печь загрузит выбранный файл ПО.

5. После завершения обновления **коснитесь** зеленой галочки и перезапустите печь.



6. **Удалите** USB-накопитель.

Результат

Программное обеспечение обновлено.

Как изменить настройки

Последовательность операций

Чтобы изменить настройки, выполните следующие действия.

Шаг	Действие
1.	<p>Коснитесь значка меню ①. Отобразится экран меню.</p>  <p>TH-TS-009945</p>
2.	<p>Коснитесь значка «Настройки» ②.</p>  <p>TH-TS-009947</p>

Настройки

Здесь можно изменить следующие настройки:

Категория	Настройки
Общие настройки	Настройки главного экрана по умолчанию
	Язык
Настройки даты и времени	Часовой пояс
	Сетевое время
Звуковые и световые сигналы	Громкость сигнала тревоги
	Яркость подсветки
	Громкость сигнала тревоги
Настройки температуры	Единицы измерения температуры
	Температура предварительного нагрева по умолчанию
Смещение термощупов	Термощупы для камер 1 и 2
Резервное копирование и обновление системы	Резервное копирование системы на USB
	Восстановление системы с USB

Категория	Настройки
	Выгрузка рецептов на USB
	Загрузка рецептов с USB
	Обновление системного ПО
Защита и блокировка	Заблокировать редактирование рецепта
	Заблокировать ручное приготовление
	Заблокировать экран настроек
Настройки подключений	SSID
	IP-адрес
	MAC
	Установка сертификатов
Состояние сети	Тип соединения
	Интернет
	Облако
	Обновить сервер

Результат

Настройки изменены.

Просмотр информации о печи

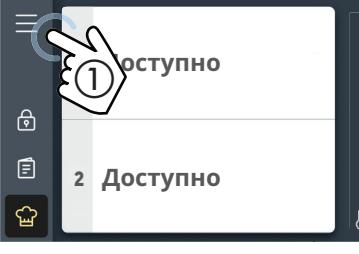
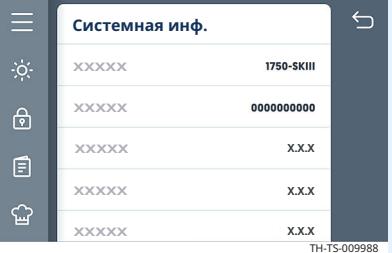
Краткая справка

Информация о печи отображается только на сенсорном экране улучшенного управления, а не через систему управления печью ChefLinc™.

На экране информации о печи отображается информация о системе, серийный номер, состояние сети, настройки подключения и таймер очистки.

Последовательность операций

Для просмотра информации о печи выполните следующие действия.

Шаг	Действие
1.	<p>Коснитесь значка меню ①. Отобразится экран меню.</p>  
2.	<p>Коснитесь значка «Информационная страница» ②. Отобразится экран информации о печи.</p> <p>Прокрутите список, чтобы просмотреть модель духового шкафа, серийный номер, системное программное обеспечение, состояние сети и таймер очистки.</p>  

Результат

Информация о печи отображена.

Загрузка данных HACCP

Перед началом работы

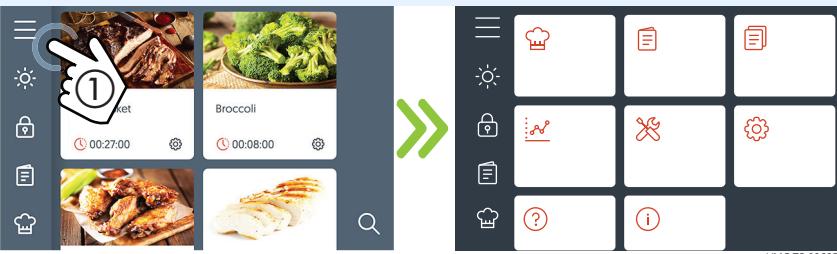
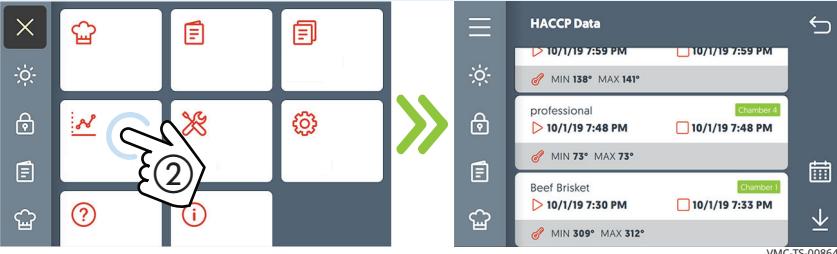
Вам потребуется USB-накопитель.

Краткая справка

Данные HACCP обеспечивают автоматическое ведение записей, проверку заданных значений, запись рецептов, даты и времени. Данные сохраняются до тех пор, пока информация не будет загружена на носитель. После загрузки информация удаляется из памяти печи. Рекомендуется загружать информацию на USB-накопитель каждые 30 дней. Формат файла — это файл простого текста (.csv). Такой файл можно просмотреть в Microsoft® Excel.

Последовательность операций

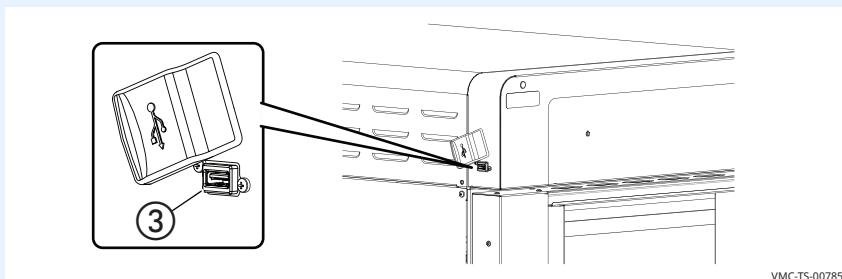
Чтобы загрузить данные HACCP, выполните следующие действия.

Шаг	Действие
1.	<p>Коснитесь значка меню ①. Отобразится экран меню.</p> 
2.	<p>Коснитесь значка «Данные HACCP» ②. Отобразится экран «Данные HACCP».</p> 

Продолжение на след. стр.

Продолжение с предыдущей стр.

3. Подключите USB-накопитель к порту **(3)**.

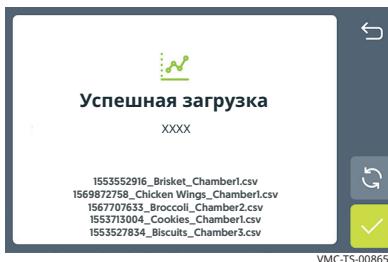


4. Коснитесь значка загрузки **(4)**.



Загрузка данных

Печь загружает данные на USB-накопитель. После завершения процесса отобразится экран «Загрузка завершена». Чтобы вернуться к экрану меню, **коснитесь** галочки. **Удалите** USB-накопитель.



Результат

Данные HACCP загружены.

Калибровка термощупа

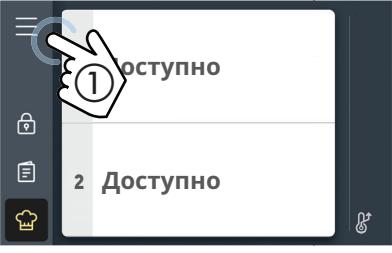
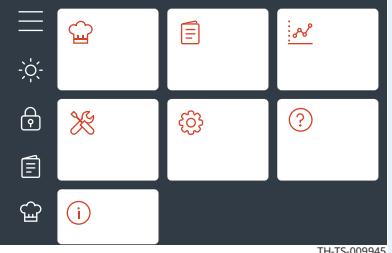
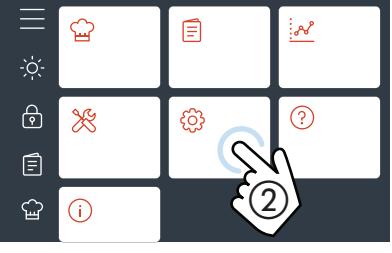
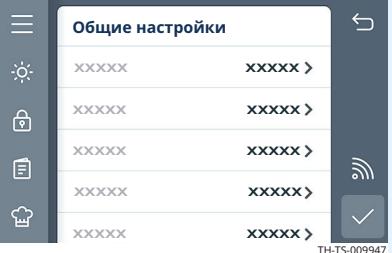
Перед началом работы

Убедитесь, что:

- Печь включена, но не находится в режиме приготовления или томления.
- У вас есть термометр.
- У вас есть контейнер, наполненный льдом и водой.

Последовательность операций

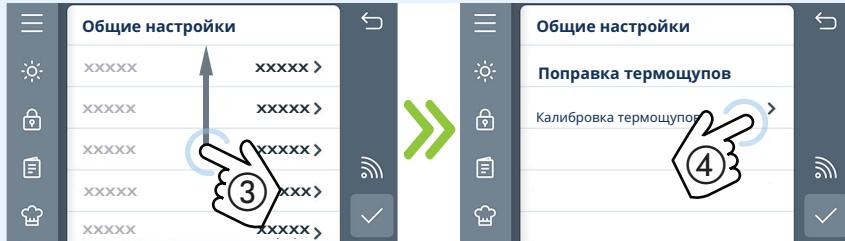
Чтобы откалибровать термощуп, выполните следующие действия.

Шаг	Действие
1.	Поместите термощуп и термометр в емкость с ледяной водой и дайте температуре стабилизироваться на отметке 0 °C.
2.	<p>Коснитесь значка меню ①. На панели управления появится экран меню.</p>  
3.	<p>Коснитесь значка «Настройки» ②. На панели управления отображается экран общих настроек.</p>  

Продолжение на след. стр.

Продолжение с предыдущей стр.

4. Прокрутите **(3)** до параметра «Смещение термощупов». Коснитесь значка «>>» **(4)**.



5. Сравните температуру на термощупе со значением 0 °C.

Нажмайтe значки «+» и «-», пока отображаемая температура не достигнет значения 0 °C **(5)**. Коснитесь зеленой галочки **(6)**.



6. Извлеките термощуп из ледяной воды.

7. Если печь оснащена несколькими термощупами, повторяйте эту процедуру до тех пор, пока все термощупы не будут откалиброваны.

Результат

Термощуп откалиброван.

Эта страница намеренно оставлена пустой.

График технического обслуживания

Требования

- Ознакомьтесь с разделом «Очистка печи».
- Убедитесь, что печь остыла и выключена: температура внутри камеры не должна превышать 60 °C (140 °F).

Ежедневно

Для ежедневного обслуживания выполните следующие действия.

- См. раздел «Очистка печи» и следуйте инструкциям по ежедневной очистке.
- **Проверьте** экран на наличие трещин или отслоения. При необходимости обратитесь в отдел технического обслуживания.

Еженедельно

Для еженедельного обслуживания выполните следующие действия.

- См. раздел «Очистка печи» и следуйте инструкциям по еженедельной очистке.
- **Проверьте** печь на наличие повреждений или незакрепленных деталей.

Ежемесячно

Для ежемесячного обслуживания выполните следующие действия.

- **Осмотрите** прокладку дверцы.
- **Проверьте** герметичность прокладки стекла дверцы.
- **Проверьте** правильность работы вентиляционных отверстий дверцы камеры.
- **Осмотрите** боковые стеллажи, полки и направляющие полок на наличие повреждений.
- **Откалибруйте** съемный термощуп (при наличии)
- **Очистите** воздухозаборник охлаждающего вентилятора и отверстия выхода воздуха.
- **Осмотрите** винты ручки двери и затяните их при необходимости.
- **Осмотрите** элемент копчения (при наличии). При обнаружении деформации, трещин или разрывов выведите печь из эксплуатации и обратитесь к уполномоченному специалисту по техническому обслуживанию.

Ежегодно

Для ежегодного обслуживания выполните следующие действия.



ПРИМЕЧАНИЕ: Выполняется квалифицированным специалистом.

- **Проверьте и затяните** все проводные соединения.
- **Осмотрите** элемент копчения и его проводку.
- **Измерьте** потребляемый ток в каждой камере. Оцените работу коптильной камеры (при наличии).
- **Проверьте** нагревательные элементы на наличие короткого замыкания на землю.
- **Проверьте** состояние шнура и вилки.

Продолжение на след. стр.

Продолжение с предыдущей стр.

- **Проверьте** и затяните подключение шнура внутри зоны управления прибором.
 - **Осмотрите** управляющие вентиляторы охлаждения (при наличии).
 - **Измерьте** напряжение на участке.
 - **Осмотрите** и при необходимости отрегулируйте плату контроля напряжения.
 - **Осмотрите** и проверьте термощуп и розетку термощупа.
 - **Осмотрите** и проверьте функции и элементы управления.
-
- **Осмотрите** камеру на предмет структурной целостности.
 - **Убедитесь** в правильности формы и герметичности прокладок дверцы. При необходимости выполните замену или ремонт.
 - **Осмотрите** ручку и петли дверцы. При необходимости выполните замену или ремонт.
 - **Осмотрите** бампер по всему периметру.
 - **Осмотрите** колесики.
 - **Выполните** процедуру калибровки температуры камеры в соответствии с рекомендациями производителя.

Очистка печи

Перед началом работы



ПРЕДОСТЕРЖЕНИЕ: Опасность поражения электрическим током.

Установите переключатель питания в положение ВЫКЛ. и отключите печь от электросети перед ее очисткой.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность получения ожога.

Перед очисткой убедитесь, что печь, поддоны для капель и решетки остывли.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность, связанная с корродирующими материалами.

При очистке используйте средства защиты глаз и рук.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Использование ненадлежащих процедур очистки приведет к повреждению печи и аннулированию гарантии.

Используйте аэрозольный очиститель только после полного отключения электропитания печи.

Не используйте для очистки стальные губки, проволочные щетки или скребки.

Ежедневная очистка

Для ежедневной очистки печи выполните следующие действия.

Шаг	Действие
1.	Убедитесь , что печь выключена и остывает: температура в камере не должна превышать 60 °C.
2.	Снимите все съемные предметы, такие как проволочные полки, боковые полки, съемный поддон и поддон для капель, после чего очистите их отдельно.
3.	Удалите пролитые жидкости с помощью одноразовых бумажных салфеток или влажной ткани.
4.	Протрите наружную поверхность печи и держатель поддона для капель влажной тканью.
5.	Протрите панель управления, вентиляционные отверстия, ручки и прокладки дверцы неабразивной нейлоновой губкой.
6.	Если печь оснащена дополнительной стеклянной дверцей, очистите каждую сторону стекла универсальным средством для мытья стекол.

Продолжение на след. стр.

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Продолжение с предыдущей стр.

7. **Протрите** термощуп, кабель в сборе и штыри термощупа неабразивной нейлоновой губкой. Протрите термощупы одноразовой спиртовой салфеткой или дезинфицирующим раствором, рекомендованным для поверхностей, контактирующих с пищей.
8. **Очистите** наружную поверхность печи очистителем для нержавеющей стали.

Еженедельная очистка

Для еженедельной очистки печи выполните следующие действия.

Шаг	Действие
1.	Установите переключатель питания в положение ВЫКЛ. и отключите прибор от электросети.
2.	Очистите внешнюю поверхность печи с помощью неабразивной нейлоновой губки.
3.	Распылите на внешнюю поверхность печи средство для полировки изделий из нержавеющей стали.
<p>УВЕДОМЛЕНИЕ Используйте только неедкие чистящие средства. Не распыляйте средство непосредственно на отверстия вентилятора в задней части печи. Не используйте чистящие средства, содержащие гидроксид натрия (щелочь) или фосфор.</p>	
4.	Распылите на внутренние поверхности печи средство для очистки. Подождите 3–5 минут.
5.	Очистите внутреннюю поверхность печи с помощью неабразивной нейлоновой губки.
6.	Очистите прокладку дверцы теплой водой с моющим раствором.
7.	Если печь оснащена дополнительной стеклянной дверцей, очистите каждую сторону стекла универсальным средством для мытья стекол.
8.	По завершении подключите прибор к электросети и установите переключатель питания в положение ВКЛ.

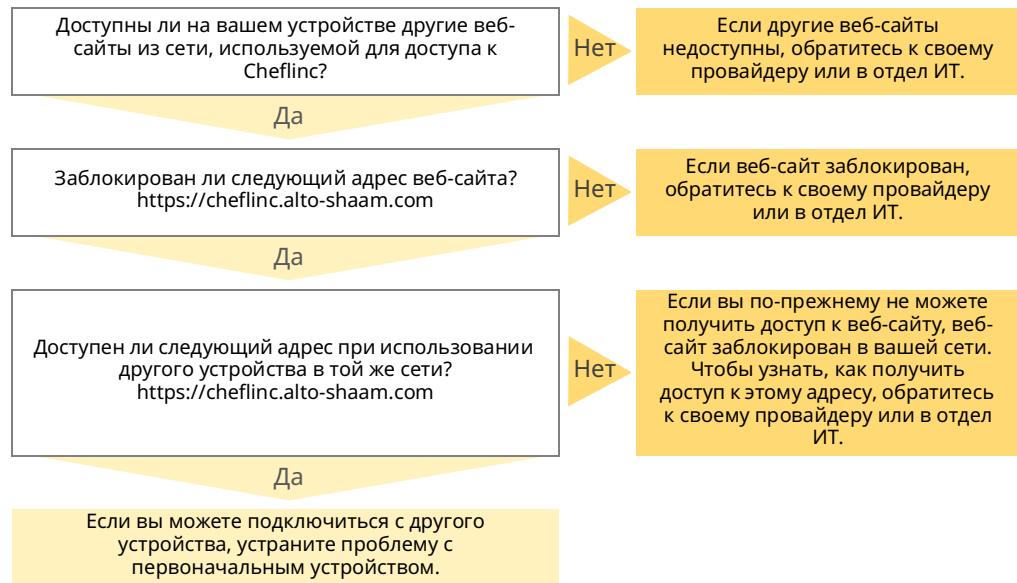
Результат

Печь очищена.

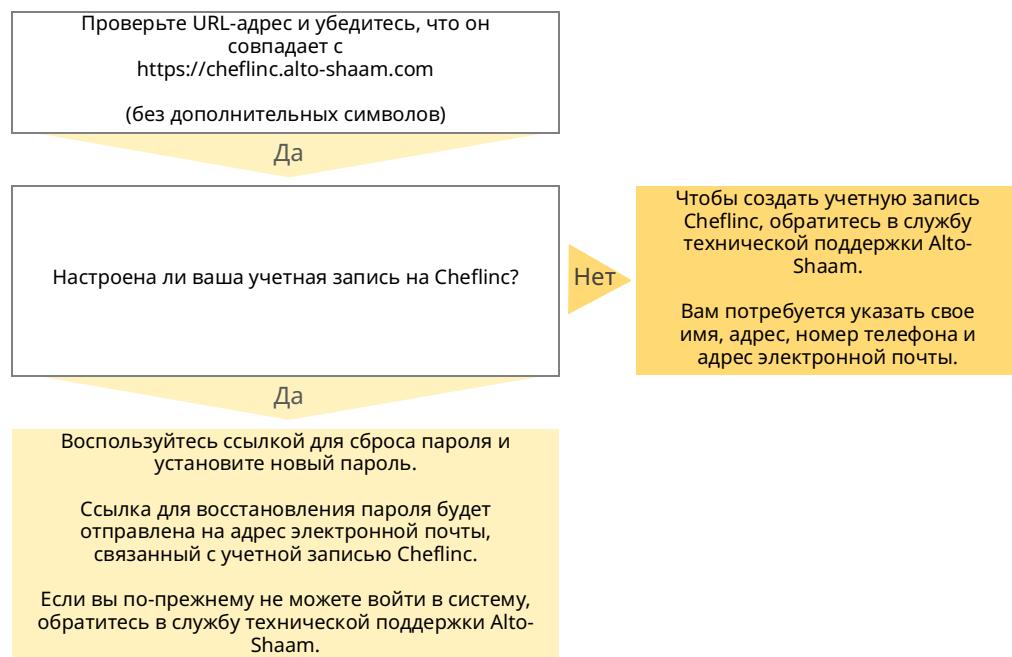
Коды ошибки

УЛУЧШЕННОЕ УПРАВЛЕНИЕ			
Код	Описание	Причина	Способ устранения
E-10	Короткое замыкание щупа камеры	Обнаружено короткое замыкание проводов датчика.	1. Подключение датчика 2. Датчик 3. Панель управления
E-30	Недогрев устройства	Температура камеры остается на 14 °C ниже необходимой в течение более чем 90 минут.	Проблема с нагревательным элементом камеры
E-31	Перегрев устройства	Температура камеры остается на 28 °C выше максимальной температуры приготовления (163 °C).	1. Охлаждающий вентилятор не работает 2. Не выполнены требования к установочному зазору
E-78	Пониженное напряжение	Напряжение питания падает ниже 200 В (ошибка не отображается на экране).	Исправьте напряжение питания
E-79	Повышенное напряжение	Напряжение питания превышает 250 В (ошибка не отображается на экране).	Исправьте напряжение питания
E-94	Связь	Отсутствие передачи сигнала между панелью интерфейса и панелью управления в течение более 5 секунд.	1. Подключение кабеля Modbus 2. Кабель Modbus 3. Панель управления 4. Панель интерфейса
E-108	Проверьте вентиляторы	Недостаточный поток охлаждающего воздуха внутри устройства.	1. Фильтры охлаждающего вентилятора загрязнены 2. Охлаждающие вентиляторы не работают 3. Не выполнены требования к установочному зазору
E-109	Концевой переключатель ПРИМЕЧАНИЕ. Печь с этой ошибкой необходимо осмотреть в авторизованном сервисном центре Alto-Shaam.	Обнаружен обрыв цепи концевого переключателя	1. Залипание реле нагревателя в замкнутом состоянии 2. Соединение между концевым переключателем и платой управления 3. Концевой переключатель

Сайт cheflinc.alto-shaam.com не доступен на вашем устройстве

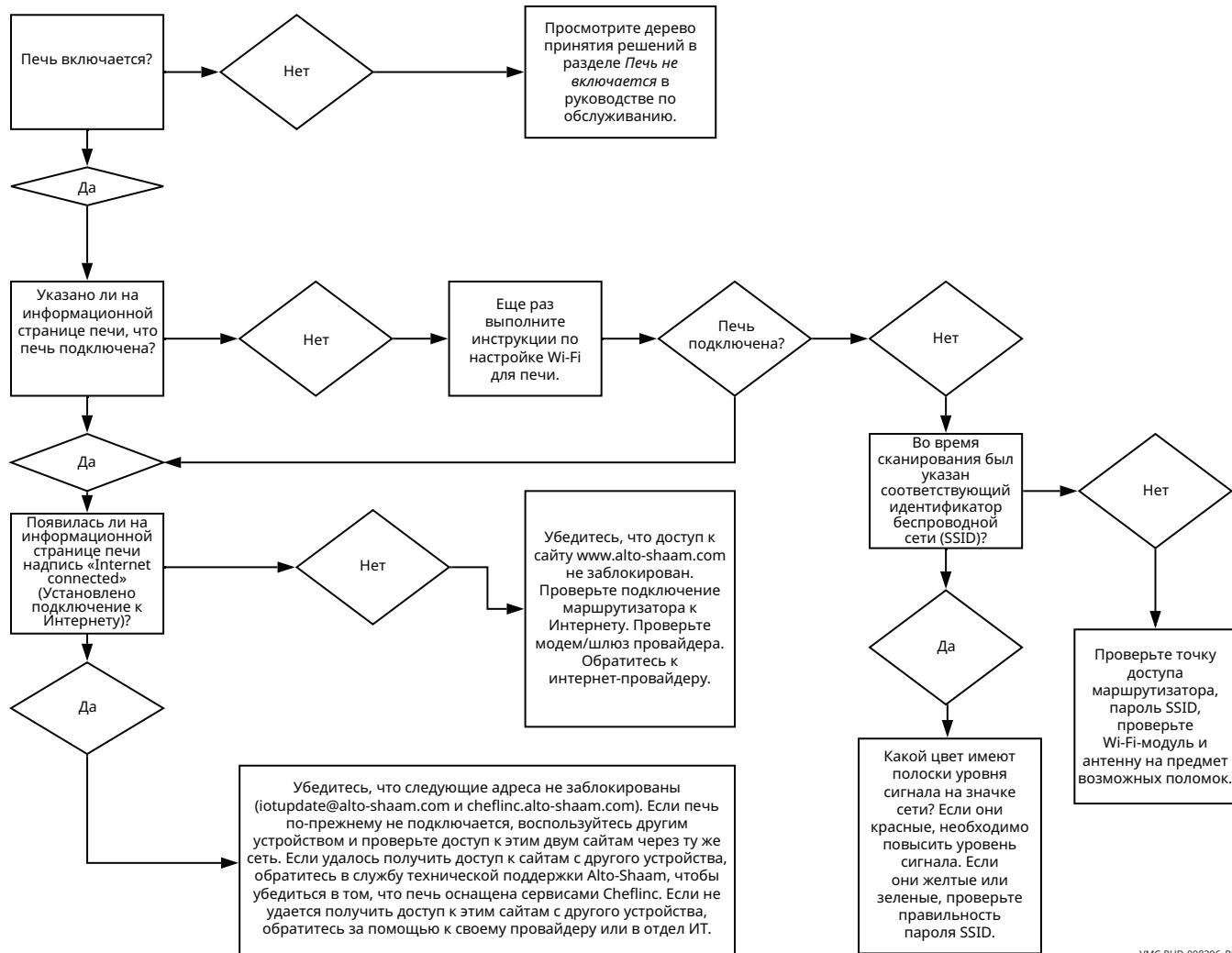


Невозможно подключиться к cheflinc.alto-shaam.com



Печь не отображается на информационной панели

Обязательное условие: оператор использует устройство, подключенное к Интернету, и может выполнить вход на сайте cheflinc.alto-shaam.com.



VMC-PHD-008206_RU

Невозможно назначить рецепты с информационной панели для печей, указанных в поле



ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Эта страница намеренно оставлена пустой.

Гарантия

Введение

Alto-Shaam, Inc. гарантирует первоначальному покупателю, что любая оригинальная деталь, которая будет признана дефектной по материалу или качеству изготовления, будет, по усмотрению Alto-Shaam и в соответствии с условиями, изложенными ниже, заменена новой или восстановленной деталью.

Гарантийный период

Для оригинальных деталей и узлов гарантыйный период устанавливается следующим образом:

- Для всех прочих оригинальных деталей — 1 (один) год со дня установки устройства, но не больше 15 (пятнадцати) месяцев со дня отгрузки.
- Гарантыйный период на трудозатраты — 1 (один) год со дня установки, но не больше 15 (пятнадцати) месяцев со дня отгрузки.
- Alto-Shaam берет на себя расходы по нормальным трудозатратам в обычные рабочие часы, но не оплачивает сверхурочные, работу в выходные дни и какие бы то ни было дополнительные услуги.
- Для компрессора холодильника, если он установлен — 5 (пять) лет со дня первоначальной установки устройства.
- Для нагревательных элементов печей Halo Heat® для готовки и выдерживания — неограниченно, пока печью владеет первоначальный покупатель. Этот гарантыйный период распространяется на устройства, проданные после 01.02.2009, исключая печи, предназначенные только для выдерживания.
- Чтобы гарантайная претензия была действительна, она должна быть заявлена в течение соответствующего гарантайного периода. Данная гарантая передача не подлежит.

Исключения

Эта гарантая не распространяется на:

- Калибровку.
- Замену осветительных ламп, резиновых прокладок, жировых фильтров, воздушных фильтров, стоек, плит подачи воздуха и (или) стекол при любом повреждении.
- Повреждения оборудования в результате аварии, транспортировки, неправильной установки или внесения изменений.
- Оборудование, используемое неправильно, не по назначению, без должного внимания или в ненормальных условиях, включая, в частности, оборудование, подвергающееся неблагоприятным воздействиям, в том числе, воздействию веществ, содержащих хлориды или соли четвертичного основания, или воздействию воды низкого качества, либо оборудование с отсутствующими или измененными серийными номерами.
- Повреждения оборудования, вызванные использованием любых чистящих средств, кроме средств, рекомендованных компанией Alto-Shaam, включая, в частности, повреждения, вызванные хлором или другими вредными химикатами.

Продолжение на след. стр.

Продолжение с предыдущей стр.

- Любые потери или ущерб, возникшие вследствие неисправностей, включая потерю пищевой продукции или косвенные либо побочные убытки любого рода.
- Оборудование, подвергшееся любым переделкам по сравнению с первоначальной моделью, использование запасных частей, не сертифицированных изготовителем, несанкционированное удаление любых деталей, включая опоры, или несанкционированное добавление каких бы то ни было деталей.
- Повреждения оборудования, являющиеся прямым результатом низкого качества воды* и недостаточного техобслуживания генераторов пара и (или) повреждения поверхностей, вызванные низким качеством воды. Ответственность за качество воды и необходимое техническое обслуживание системы производства пара несет владелец (оператор).
- Повреждения оборудования, являющиеся результатом несоблюдения графика обязательного техобслуживания, опубликованного в руководствах по эксплуатации этого оборудования.

Заключение

Данная гарантия является исключительной и заменяет все другие гарантии, явные или подразумеваемые, включая подразумеваемую гарантию пригодности для продажи или пригодности для конкретной цели. Никто, кроме сотрудника компании Alto-Shaam, Inc., не вправе изменять данную гарантию или принимать от имени компании Alto-Shaam любые другие обязательства или ответственность, связанные с оборудованием компании Alto-Shaam.

*Стандарты качества воды см. на листе спецификаций изделия.

ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Изготовитель:
 Alto-Shaam, Inc.
 W164 N9221 Water Street
 Menomonee Falls, WI 53202-0450



ТИП ОБОРУДОВАНИЯ: Бытовые и аналогичные им электроприборы

ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ: Печи для приготовления пищи на предприятиях общественного питания, копчения и выдерживания

НОМЕР МОДЕЛИ: 300, 500, 750, 1000, 1200, 1750,
с суффиксом TH или SK

ПРИМЕНИМЫЕ ДИРЕКТИВЫ: Директива 2014/35/EU о низковольтном оборудовании
Электромагнитная совместимость – 2014/30/EU
Ограничение содержания вредных веществ – 2011/65/EU
Утилизация электрического и электронного
оборудования – 2012/19/EU

ПРИМЕНИМЫЕ СТАНДАРТЫ: EN 60335-1:2014
EN 60335-2-42:2003 + A1:2008 + A11:2012
EN 55014-1: CISPR 14, EN 55014-2: CISPR 14



*Мы, нижеподписавшиеся, настоящим заявляем, что указанное выше оборудование
соответствует указанным выше директивам и стандартам*

Изготовитель:
ALTO-SHAAM INC.
ИМЯ И ФАМИЛИЯ: Christa Pieper
ДОЛЖНОСТЬ: Менеджер по сертификации

ПОДПИСЬ: _____
ДАТА: 9^{ое} октября 2020

ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

**ALTO-SHAAM ASIA**

Shanghai, China

Тел.: +86-21-6173-0336

ALTO-SHAAM CANADA

Concord, Ontario, Canada

Бесплатный тел.: 866-577-4484

Тел.: +1-905-660-6781

ALTO-SHAAM CENTRAL & SOUTH AMERICA

Miami, FL USA

Тел.: 800 558-8744

ALTO-SHAAM MIDDLE EAST & AFRICA

Dubai, UAE

Тел.: +971-4-321-9712

ALTO-SHAAM MEXICO

Leon, Mexico

Тел.: 477 717-3108

ALTO-SHAAM FRANCE, L.L.C.

Aix en Provence, France

Тел.: +33[0]4-88-78-21-73

ALTO-SHAAM GMBH

Bochum, Germany

Тел.: +49[0]234-298798-0

ALTO-SHAAM RUSSIA

Москва, Россия

Тел.: +7 903 7932331

ALTO-SHAAM.

Menomonee Falls, WI, U.S.A.

Телефон: 800-558-8744 | +1-262-251-3800 | alto-shaam.com