

# Низкотемпературная печь

с функцией копчения

Электронная

**МОДЕЛЬ:**

**767-SK/III**

**1767-SK/III**

**2800-SK/III**



2800-SK/III

1767-SK/III

767-SK/III

- **УСТАНОВКА**
- **ЭКСПЛУАТАЦИЯ**
- **ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ**

Архангельск (8182)63-90-72  
Астана (7172)727-132  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89  
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Липецк (4742)52-20-81  
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47  
Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35  
Тверь (4822)63-31-35  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)74-02-29  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Ярославль (4852)69-52-93

## ДОСТАВКА

Вся продукция Alto-Shaam проходит 100% тестирование, чтобы гарантировать поставку изделия только высочайшего качества. По получении устройства необходимо проверить его на наличие каких-либо повреждений при доставке, и в случае их обнаружения сразу же сообщить об этом агенту по доставке. См. раздел «Повреждения при транспортировке и претензии» в настоящем руководстве.

Данное устройство в комплекте с отдельно прилагаемыми деталями и принадлежностями, может поставляться в одной и более упаковках. Убедитесь, что все стандартные изделия и предметы получены вместе с каждой моделью согласно заказу.

Сохраняйте все информационные материалы и инструкции, прилагаемые в комплекте с устройством. Необходимо как можно скорее заполнить и вернуть на завод гарантийный талон, чтобы обеспечить быстрое обслуживание в гарантийных случаях.

Настоящее руководство должны прочесть и понять все, кто использует или устанавливает тепловой шкаф. При появлении каких-либо вопросов, касающихся установки, эксплуатации или обслуживания обращайтесь в отдел тех. обслуживания Alto-Shaam.

### ЗАМЕЧАНИЕ:

Во всех гарантийных претензиях должны быть указаны полный номер модели и серийный номер изделия.

## РАСПАКОВКА

1. Аккуратно выньте устройство из картонной коробки или упаковочного ящика.

### ВНИМАНИЕ:

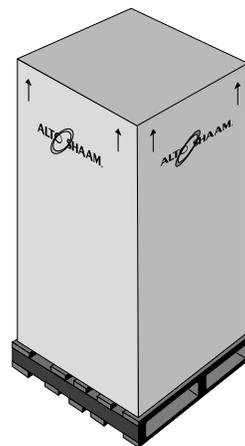
Не выбрасывайте картонную коробку и другие упаковочные материалы, пока не убедитесь в отсутствии в изделии скрытых повреждений и не проверите его в режиме эксплуатации.

2. Внимательно прочтите все инструкции настоящего руководства перед началом установки данного устройства.

### НЕ ВЫБРАСЫВАЙТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО.

Настоящее руководство считается частью устройства и должно быть доведено до сведения владельца или менеджера предприятия или же лица, ответственного за подготовку операторов машины (работников общепита). Дополнительные экземпляры руководства имеются в отделе обслуживания Alto-Shaam.

3. Снимите всю защитную пластиковую пленку, упаковочные материалы и принадлежности с устройства перед включением в электросеть. Храните все принадлежности в удобном месте для будущего использования.



# ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Знание надлежащих процедур необходимо для безопасной эксплуатации оборудования, работающего на электричестве или на газе. В соответствии с общепринятыми принципами маркировки изделий с указанием потенциальных опасностей, следующие сигнальные слова и символы могут использоваться по всему тексту настоящего руководства.



## ОПАСНО

Используется для указания на опасность, которая обязательно вызовет тяжелую травму, приведет к смерти или нанесет значительный материальный ущерб, если предупреждение, обозначенное этим



## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Используется для указания на опасность, которая может вызвать травму, создать угрозу жизни или нанести крупный материальный ущерб, если предупреждение, обозначенное этим



## ОСТОРОЖНО

Используется для указания на опасность, которая может вызвать незначительную или умеренную травму либо нанести материальный ущерб, если предупреждение, обозначенное этим символом, будет проигнорировано

## ОСТОРОЖНО

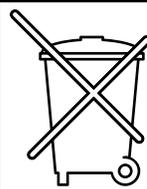
Используется для указания на опасность, которая может вызвать незначительную травму, нанести материальный ущерб, или на потенциально небезопасную практику, если предупреждение, обозначенное этим символом, будет проигнорировано.

## ЗАМЕЧАНИЕ:

Используется для доведения до персонала информации, касающейся установки, эксплуатации или обслуживания, которая имеет важное значение, но не связана с опасностью

1. Данное устройство предназначено для хранения пищевых продуктов. Никакое другое использование данного устройства не разрешается и не рекомендуется.
2. Данное устройство предназначено для использования в торговых предприятиях, где все операторы знакомы с целью, ограничениями и опасностями, связанными с данным устройством. Инструкции по эксплуатации и предупреждения должны читать и понимать все операторы и пользователи.
3. Любые инструкции по поиску неисправностей, ракурсы компонентов и перечни деталей, включенных в настоящее руководство, предназначены только для общих справок и для использования квалифицированным техническим персоналом.
4. Настоящее руководство должно рассматриваться как постоянная часть данного устройства. Настоящее руководство и все прилагаемые инструкции, графики, схематические изображения, перечни деталей, уведомления и этикетки должны оставаться вместе с устройством,

## Замечание



Куда бы ни отправлялось оборудование, необходимо проследить за тем, чтобы электрические и электронные зап. части хранились в специально отведенном месте.

# УСТАНОВКА



## Опасность

Неправильная установка, изменение, наладка, обслуживание или эксплуатация могут вызвать тяжелую травму, привести к смерти или нанести значительный материальный ущерб.



## Осторожно

Металлические части печи сильно нагреваются. При контакте с ними всегда используйте защитные перчатки.



## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Во избежание травмы, будьте осторожны при перемещении или выравнивании

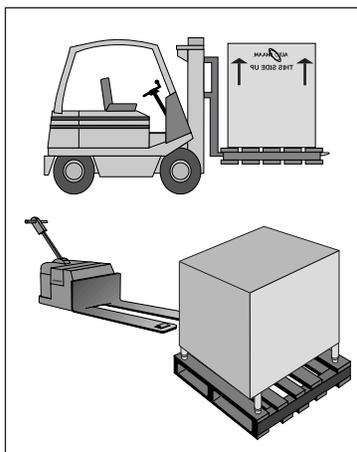


## Опасность

НЕ ХРАНИТЕ и не используйте легковоспламеняющиеся жидкости либо вещества, выделяющие горючие пары, вблизи оборудования

# УСТАНОВКА НА МЕСТЕ

В соответствии с установленными гигиеническими нормативами все настольные модели должны быть прикреплены при помощи рекомендованных НСО герметиков к столешнице. При этом должен быть обеспечен зазор в 152мм сзади и с боковых сторон.



## МИНИМАЛЬНОЕ ТРЕБОВАНИЕ ПО ЗАЗОРУ

Минимальное расстояние от задней панели печи до другого оборудования должно составлять не менее 457 мм. Для защиты электронной панели управления не устанавливайте в непосредственной близости оборудование, которое может нагревать панель до 60°C и выше. above 140°F (60°C).

1. Печь должна устанавливаться на огнеустойчивой поверхности и точно горизонтально во всех направлениях.
2. Печь нельзя устанавливать там, где на нее могут воздействовать пар, жир, капающая вода, высокие температуры или другие неблагоприятные условия.
3. Для удобства и безопасности гриль должен устанавливаться с учетом необходимости легкого доступа к средствам управления и должен располагаться на удобной и безопасной высоте для обеспечения удобной загрузки и выгрузки горячих продуктов
4. Оборудование должно располагаться с учетом обеспечения достаточного прохода для персонала, работающего с продуктами и упаковкой.
5. Печь можно компоновать с другой печью или с тепловым шкафом Полные инструкции по компоновке содержатся в данном руководстве.

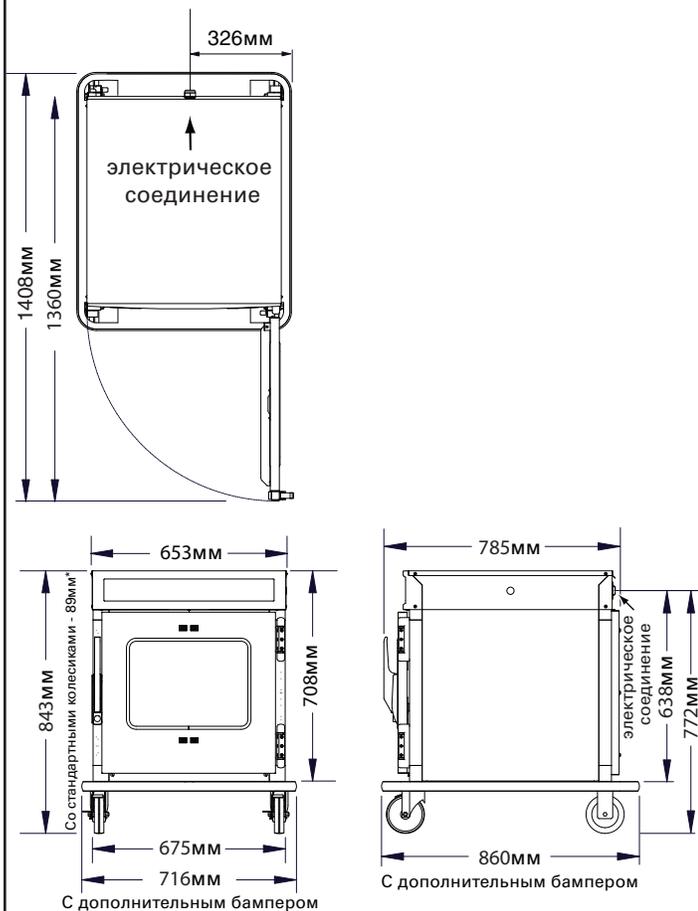
## Замечание

Если оборудование долго не было подключено к сети, часы могут быть разряжены. В этом случае подключите печь к питанию на 24 часа.

# УСТАНОВКА

## УСТАНОВКА НА МЕСТЕ

### 767-SK/III

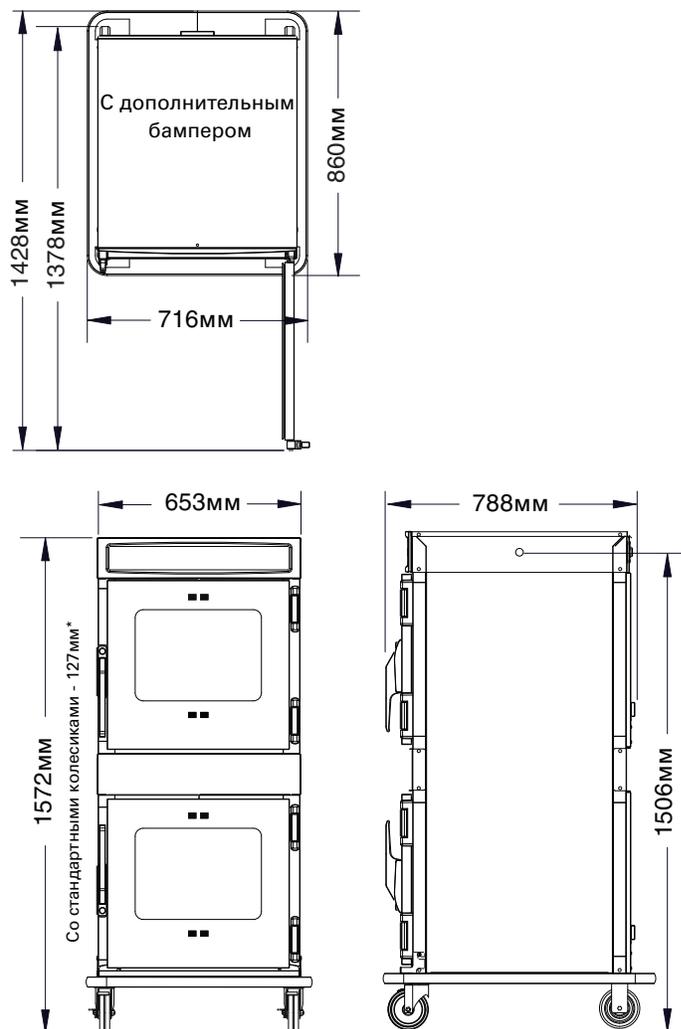


\*878мм - колесиками 127мм (опция)

\*818мм - колесиками 64мм (опция)

\*884мм - С дополнительными ножками. 152мм (опция)

### 1767-SK/III



\*1572мм - колесиками 89мм (опция)

\*1578мм - С дополнительными ножками. 152мм (опция)

#### ВЕС

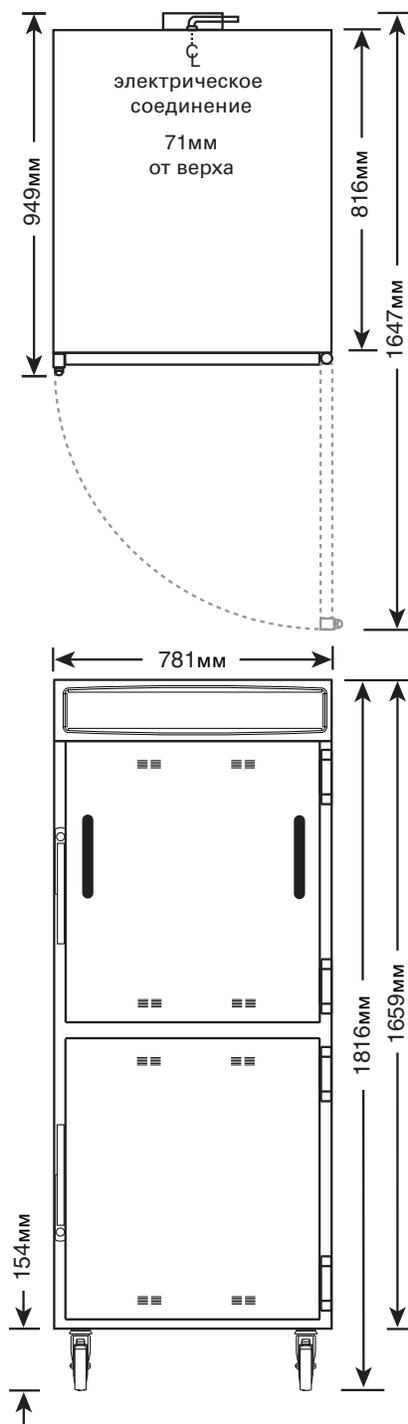
	НЕТТО	ВЕС БРУТТО
767-SK/III	89 kg	98 kg
1767-SK/III	163 kg	181 kg

#### ВМЕСТИМОСТЬ НА КАМЕРУ

45 kg Максимум  
МАКСИМАЛЬНЫЙ ОБЪЕМ: 95 ЛИТРОВ

## УСТАНОВКА НА МЕСТЕ

### 2800-SK/III



#### ВЕС

НЕТТО: 186 kg ПРИМЕРНО  
ВЕС БРУТТО: 261 kg ПРИМЕРНО.

#### ВМЕСТИМОСТЬ НА КАМЕРУ

163 kg Максимум  
МАКСИМАЛЬНЫЙ ОБЪЕМ: 285 ЛИТРОВ

# УСТАНОВКА

## УСТАНОВКА НА МЕСТЕ

ОПЦИИ И АКСЕССУАРЫ	767-SK/III	1767-SK/III	2800-SK/III
Бампер по периметру	5004861	5004861	5001159
Разделочная доска для ребер круглая	HL-2635 4459	HL-2635 4459	HL-2635 4459
Подпружиненные колесики 2 жестких , 2 на шарнирах 127мм 89мм 64мм	5004862 STANDARD 5008022	5004862 STANDARD ---	STANDARD 5008017 ---
Дверной замок с ключом	LK-22567	LK-22567	---
Стандартный поддон	14831	14831	---
Ножки. 152мм, Фланцевые (набор из 4 шт.)	5004863	5004863	5004863
Решетка	PN-2115	PN-2115	---
Боковая решетка (Только для европейских моделей)	5008240	5008240	---
Полки, нержавейка плоские, решетчатого типа решетка для ребер	SH-2324 SH-2743	SH-2324 SH-2743	SH-27988 ---
Металлический профиль для установки одной модели на другую	5004864	---	---
Щепа пакет Яблоня (9 kg) Вишня (9 kg) Гикори (9 kg) Клен (9 kg)	WC-22543 WC-22541 WC-2829 WC-22545	WC-22543 WC-22541 WC-2829 WC-22545	WC-22543 WC-22541 WC-2829 WC-22545
<p>Функция Программного обеспечения</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Компьютерное наблюдение</li> <li>➤ Кухонное управление через компьютер</li> </ul> <p>* См. спецификацию НАССР 9015</p>			

## УСТАНОВКА НА МЕСТЕ

### ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

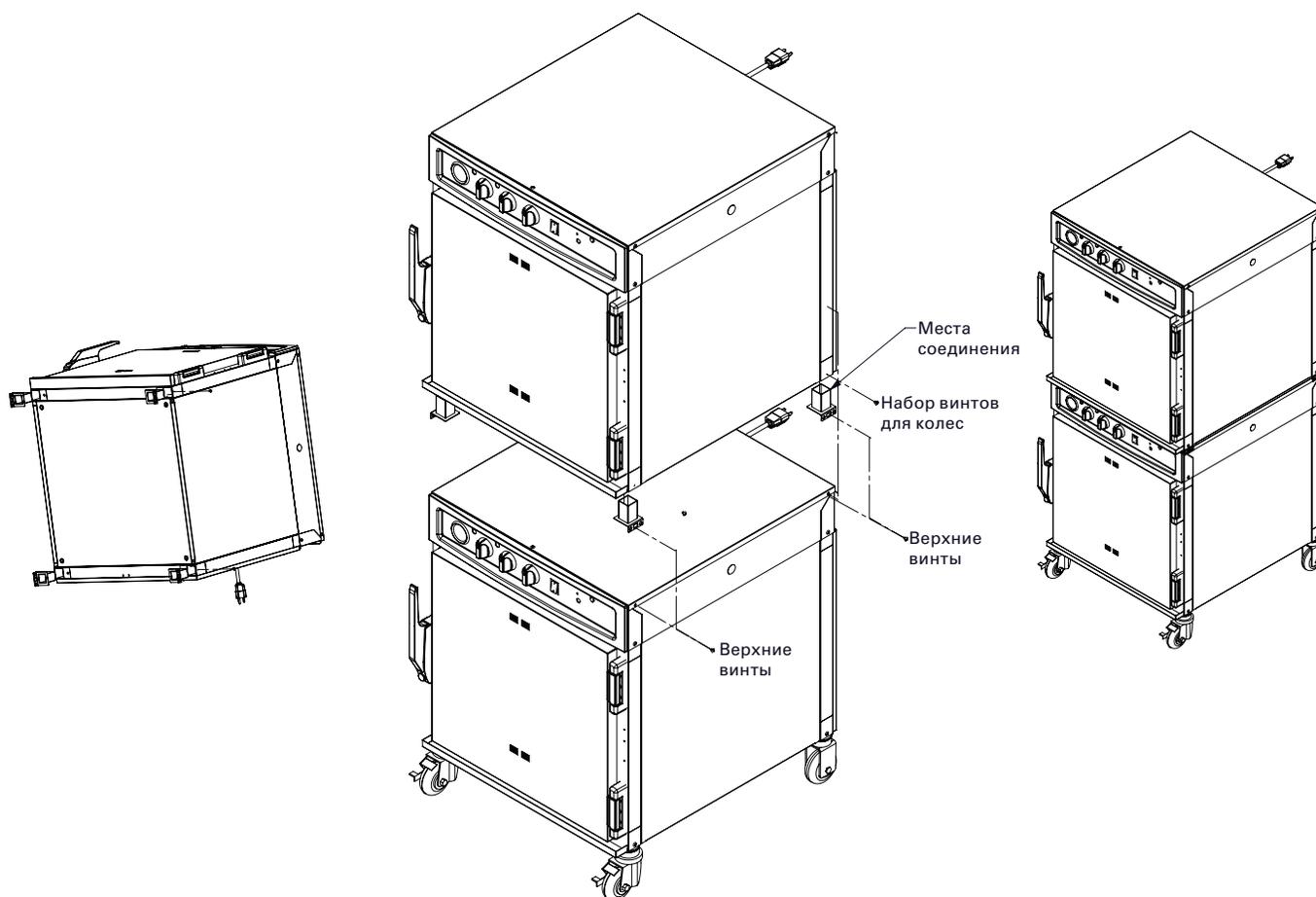
- 1) Если два изделия одновременно доставлены с фабрики, изделие, которое планируется установить сверху, будет без колесиков. Комплект для установки одной печи на другую прилагается.

Если необходимо отсоединить колесики: положите печь на заднюю стенку и открутите винты, держащие колесики. Снимите колесики.

- 2) Вставьте прокладки в каждый угол верхней печи. Удостоверьтесь, что в каждое гнездо вы поставили 2 винт и две прокладки, которые прилагались к набору.

**Примечание:** фланцы должны быть развернуты в сторону от печи.

- 3) Выньте винты – заглушки из нижней печи. Установите верхнюю печь на нижнюю. Отцентрируйте верхнюю печь. Закрутите винты при помощи фланцев.



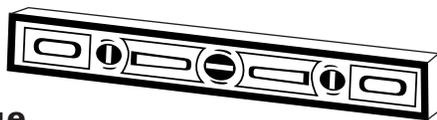
#### Возможные комбинации

767-SK/III с 767-SK/III или 750-TH/III  
750-TH-II, 767-SK, или 750-S

# УСТАНОВКА

## УСТАНОВКА НА МЕСТЕ

Отладка оборудования зависит от первоначальной установки и запуска. Необходимо знать, что отладка оборудования может производиться только квалифицированным специалистом. Установка и запуск печи производится дилером или обслуживающим персоналом. Отладка включает в себя не только калибровку термостата, подгонку дверей, их выравнивание, включение в сеть и установку роликов или ножек по желанию заказчика.



### Выравнивание

Для выравнивания печи используйте спиртовой уровень. Для печи с колесиками важно, чтобы установка производилась должным образом в расчете на долгую эксплуатацию.

Мы рекомендуем проверять уровень печи почаще, для уверенности в том, что пол ровный и ваша печь не укатится.

**Замечание:** Установка оборудования не по уровню может привести к неправильной работе, а именно к неравномерному пропеканию жидких и полужидких продуктов.

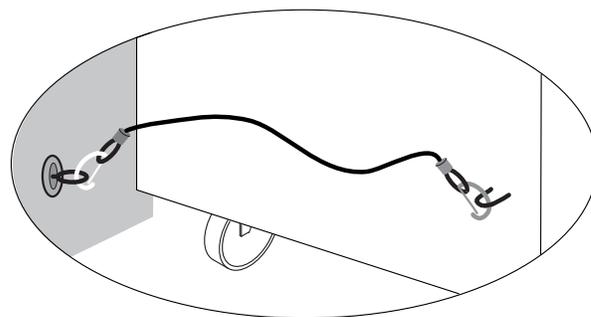
## Ресторанное оборудование —Передвижное оборудование



Любой прибор, не подключенный к сети, но имеющий колесики, должен быть установлен так, чтобы иметь ограничение по передвижению. Следующие рекомендации включают:

1. Максимальная высота колесиков – 152 мм.
2. Два колесика обязательно должны иметь блокировку.
3. Передвижное оборудование или оборудование на передвижной платформе должно быть установлено с использованием гибкого соединения.

Замкнутое соединение у ограниченного оборудования расположено за фланцевой панелью или в приборе, расположенном на высоте 457 мм. от пола. Гибкое соединение не делается гибким самостоятельно, его изготавливает фабрика.



## УСТАНОВКА НА МЕСТЕ

### ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ ПОДДОНА

767-SK/III, 1767-SK/III

**СТАНДАРТНЫЙ ПОДДОН\***

14831

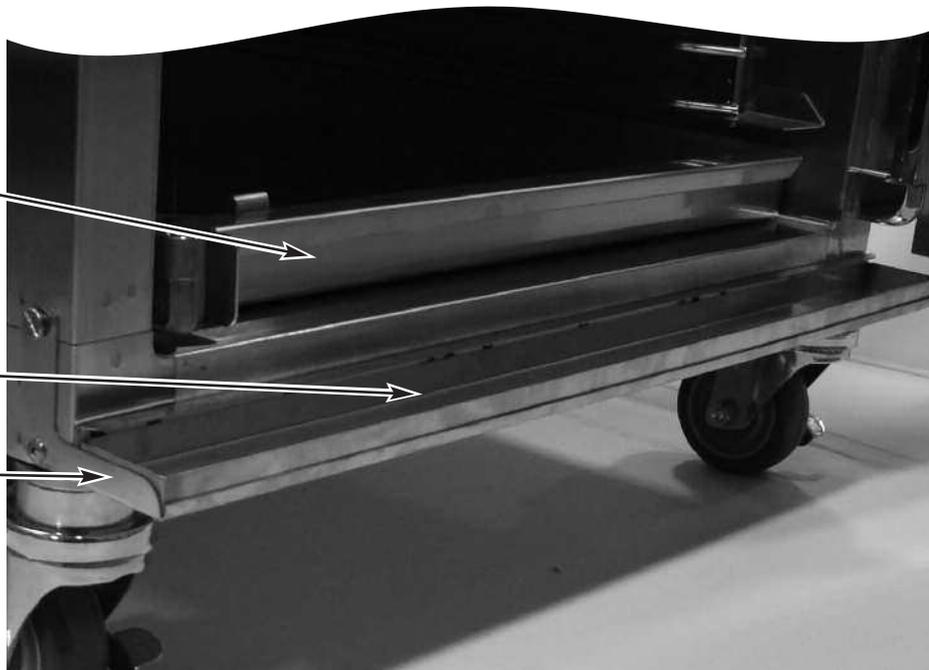
[НА ДНЕ ВНУТРЕННЕЙ  
КАМЕРЫ – ПОД РЕШЕТКАМИ]

**СТОК**

1008772

**ПЛАСТИНА СТОКА**

1008771

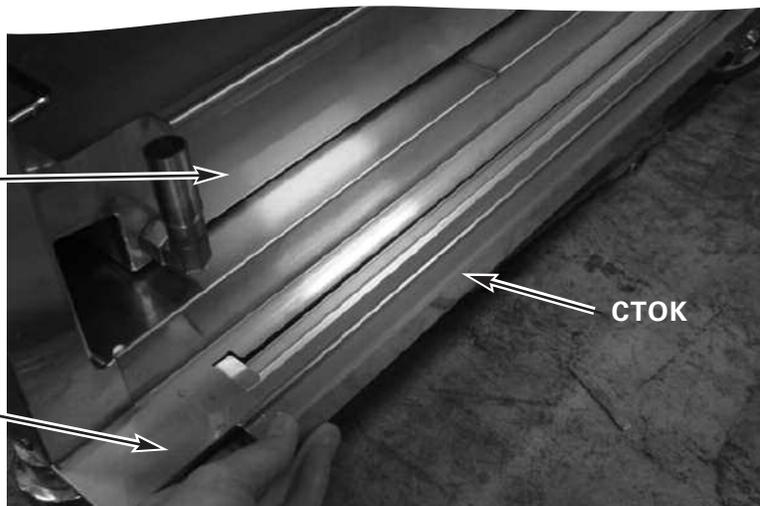


2800-SK/III

**СТАНДАРТНЫЙ ПОДДОН\***  
[НА ДНЕ ВНУТРЕННЕЙ КАМЕРЫ –  
ПОД РЕШЕТКАМИ]

**ПЛАСТИНА СТОКА,  
ЗАКРЕПЛЕННАЯ НАД  
ПЛАТФОРМОЙ СТОКА**

**СТОК**



\*СМ. НОМЕР ЗАП. ЧАСТИ В СПИСКЕ ЗАП. ЧАСТЕЙ ALTO-SHAAM



### **Опасность**

Ошибка в установке поддона может привести или приведет к поломке оборудования и подвергнет обслуживающий персонал опасности.

# УСТАНОВКА

## Электрическое соединение

Оборудование должно устанавливаться квалифицированным специалистом. Печь должна быть заземлена в соответствии с местными нормативами или с последним изданием Национального электрического кодекса.

Подключите оборудование в его собственную заземленную розетку, при этом к ней должен быть обеспечен свободный проход в случае аварийной ситуации. Включайте и выключайте печь при выключенных функциях управления. Иначе при включении или выключении печи может быть искра.

Любые работы по установке, изменению конфигурации или временному подсоединению должны быть проведены квалифицированными электриками в соответствии с местными нормативами.



### Опасно

Электрическое соединение производится квалифицированным техником в соответствии с нормативами.



### Опасно

Убедитесь, что источник питания соответствует напряжению, указанному на паспортной табличке устройства.



### Опасно

данное устройство ДОЛЖНО быть адекватно заземлено в соответствии с местными нормативами или, в отсутствие последних, с последним изданием Национального электрического кодекса ANSI/NFPA No. 70. В Канаде все электрические соединения производятся в соответствии с CSA C22.1 Части 1 Национального электрического кодекса Канады или местными нормативами.

ЭЛЕКТРОПРИБОР МОДЕЛИ - 767-SK/III					
НАПРЯЖЕНИЕ	ФАЗА	цикл/Гц	Амп	кВт	ШНУР И ВИЛКА
208-240 (UL)	1	60	16,0	3,85	НЕТ ШНУРА
от 208	1	60	15,5	3,21	И ВИЛКИ
от 240	1	60	17,8	4,27	
230	1	50	16,0	3,68	SEE 7/7 220-230V ВИЛКА

ЭЛЕКТРОПРИБОР МОДЕЛИ - 1767-SK/III					
НАПРЯЖЕНИЕ	ФАЗА	цикл/Гц	Амп	кВт	ШНУР И ВИЛКА
208-240 (UL)	1	60	31,0	6,14	НЕТ ШНУРА
от 208	1	60	30,9	6,43	И ВИЛКИ
от 240	1	60	35,6	8,55	

ЭЛЕКТРОПРИБОР МОДЕЛИ - 2800-SK/III					
НАПРЯЖЕНИЕ	ФАЗА	цикл/Гц	Амп	кВт	ШНУР И ВИЛКА
208	1	60	44,1	9,16	ШНУР ВХОДИТ ВИЛКА НЕ ВХОДИТ
208	3	60	25,9	9,16	НЕТ ШНУРА И ВИЛКИ

# ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## Информация по техники безопасности

	<b>Осторожно</b>
	Металлические части печи сильно нагреваются. При контакте с ними всегда используйте защитные перчатки.

Низкотемпературная печь Alto-Shaam предназначена для использования в торговых предприятиях квалифицированным персоналом. Все операторы должны быть знакомы с целью, ограничениями и опасностями, связанными с данным устройством. Инструкции по эксплуатации и предупреждения должны читать и понимать все операторы и пользователи.

## Начало работы

### Перед началом использования:

При первом включении печи внутренняя камера вначале должна быть полностью очищена от масла и других технических продуктов.

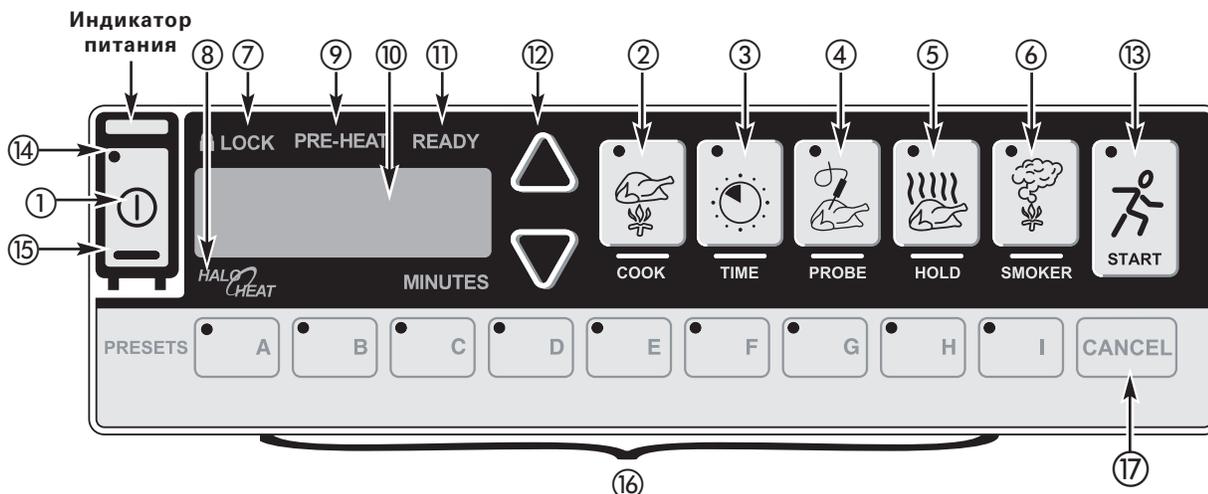
1. Промойте внутреннюю камеру чистой и влажной тряпкой и мягким мыльным раствором. Для стеклянных поверхностей можно использовать стеклоочиститель. Протрите все боковые стены и проволочные полки.
2. • Закройте дверцу печи.  
• Нажмите кнопку включения питания ON/OFF.  
• Нажмите кнопку COOK для установления температуры приготовления.  
• Используя стрелки вверх и вниз установите температуру 149°C.

3. • Нажмите кнопку TIME для установления времени приготовления.  
• Используя стрелки вверх и вниз установите время приблизительно на 2 часа  
• оставьте печь, пока не пройдет приблизительно 2 часа или пока дверь печи не откроется.

	<b>Осторожно</b>
	Никогда не следует очищать внутреннюю или внешнюю поверхность устройства с помощью пара, смывать его содержимое шлангом, затоплять водой или жидким раствором любого рода.  Не пользуйтесь для очистки машины струей воды. Это может привести к серьезному ущербу или поражению электрическим током. В случае затопления устройства гарантия становится недействительной.

	<b>Опасно</b>
	Отключайте машину от источника питания до начала очистки или обслуживания

# ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

### 1. Кнопка ON/OFF

Эта кнопка включает управление печью. Если произойдет потеря мощности, индикатор над кнопкой загорится. Для того, чтобы помыть печь, отключите питание, нажав на кнопку.

### 2. Кнопка COOK - ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОТ 92°C до 162°C

Используется для выбора режима приготовления или установления температурного режима.

### 3. Кнопка TIME – МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ 24 ЧАСА

Используется для подтверждения времени приготовления или его установки.

### 4. Кнопка PROBE ТЕМПЕРАТУРНЫЙ ЩУП – ТЕМПЕРАТУРНЫЙ ДИАПАЗОН ОТ 10 °C до 91°C.

Используется для установки внутренней температуры продукта, обозначающей готовность продукта.

### 5. Кнопка HOLD УДЕРЖАНИЯ – ТЕМПЕРАТУРНЫЙ ДИАПАЗОН ОТ 15° to 96°C.

Используется для выбора режима доводки и подтверждения температуры хранения.

### 6. Кнопка SMOKER КОПЧЕНИЯ – ЗАДАЕТ ВРЕМЯ КОПЧЕНИЯ ОТ 0 до 24 ЧАСОВ.

Используется для выбора времени горячего или холодного копчения и показывает оставшееся время копчения.

### 7. Лампочка Lock

Если она включена, это означает, что параметры приготовления и хранения заданы и не могут быть изменены.

### 8. Лампочка HALO HEAT

Когда печь разогревается, загорается индикатор Halo Heat, который продолжает гореть до тех пор, пока печь не достигнет заданной температуры. Когда температура печи стабилизировалась, лампочка начнет мигать, информируя о готовности.

### 9. Лампочка Oven Preheat ПЕЧЬ РАЗОГРЕТА

Горит во время предварительного разогрева печи.

### 10. Светодиодный дисплей

Показывает температуру воздуха в печи, внутреннюю температуру продукта, время или когда используется программа приготовления, хранения или настройки температурного щупа. Дисплей также отображает настройки и диагностическую информацию.

### 11. Индикатор готовности

Загорается, когда предварительный разогрев завершен.

### 12. СТРЕЛКИ ВВЕРХ И ВНИЗ.

Используются для увеличения или сокращения времени, включая время приготовления. А также для настройки температуры хранения или температурного щупа.

### 13. Кнопка START

Используется для подтверждения настроек и начала работы. Вы можете отменить какое-либо действие печи, просто нажав и удерживая кнопку START пока не услышите характерный сигнал.

### 14. Зеленый индикатор

Расположен в каждой кнопке. Показывает оператору, какой параметр сейчас задается.

### 15. Желтый индикатор.

Расположен ниже кнопок ГОТОВКИ, ВРЕМЕНИ, УДЕРЖАНИЯ. Показывает, какая именно операция сейчас выполняется. Соответствующие параметры в этот же момент высвечиваются на дисплее.

### 16. Кнопки вызова программ готовки одним нажатием

Кнопки установки и запоминания 8 различных программ готовки (буквы от А до Н). Кнопка I предназначена для блокировки установок.

### 17. Кнопка CANCEL

Кнопка удаления сохраненной программы из памяти.

## ВАЖНО

Не пользуйтесь кнопками управления, если они неисправно функционируют. Обратитесь к главе этой инструкции, посвященной устранению неисправностей или позвоните в сервисное обслуживание.

# ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## ЗВУКОВЫЕ СИГНАЛЫ

ЗВУКОВЫЕ СИГНАЛЫ ПЕЧИ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ ДЛЯ ИНДИКАЦИИ ОТВЕТА НА ЗАПРОС ОПЕРАТОРА. Сигнал также уведомляет об изменениях и ошибках.

Одинарный короткий сигнал оповещает о том, что данные введены.

Двойной короткий сигнал уведомляет о том, что данные не введены.

Секундный звуковой сигнал оповещает о переходе в другой режим. Например: Разогрев – Приготовление.

Тройной короткий сигнал говорит, что печь готова к началу процесса приготовления.

Короткий сигнал, повторяющийся четыре раза, оповещает о произошедшей ошибке. Обратитесь к главе, посвященной устранению неполадок.

Громкость сигнала может изменяться. При отключенной панели управления нажмите и удерживайте СТРЕЛКУ ВНИЗ, пока на дисплее не появится уровень громкости сигнала (от 0 – самого тихого, до 3 – самого громкого). После изменения отпустите кнопку. Для последующего изменения уровня громкости на дисплее не должно быть ничего.



## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### Выключение панели управления:

Нажмите и удерживайте кнопку **On/Off** до подачи сигнала. Индикатор работы печи погаснет.

### Остановка операции:

Нажмите и удерживайте кнопку СТАРТ (**Start**) несколько секунд до подачи звукового сигнала, что говорит о том, что операция отменена. Печь останется во включенном состоянии.

### Кнопки стрелок:

Кнопки стрелок служат для того, чтобы изменить параметры готовки (**Cook**), удержания (**Hold**) и температуры термощупа (**Probe Temperature**) с шагом в 1С. Если вы будете удерживать кнопки, то температура будет меняться с шагом в 5С.

Соответственно время меняется с шагом в 1мин. Если вы будете удерживать кнопки, то время будет меняться с шагом в 10мин.

### Использование термощупа:

**ПРИМЕЧАНИЕ:** При использовании термощупа вставляйте его в сырой продукт после того как печь разогреется. **ПОДОЖДИТЕ 1 МИН.,** ПОКА ТЕМПЕРАТУРА ТЕРМОЩУПА НЕ ОПУСТИТСЯ ДО РЕАЛЬНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ ПРОДУКТА. **НАЖМИТЕ КНОПКУ СТАРТ ТОЛЬКО ПОСЛЕ ТОГО, КАК УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ТЕРМОЩУП ПОКАЗЫВАЕТ ВНУТРЕНнюю ТЕМПЕРАТУРУ ПРОДУКТА. В ПРОТИВНОМ СЛУЧАЕ ПЕЧЬ ВМЕСТО ТОГО, ЧТОБЫ ГОТОВИТЬ, СРАЗУ ПЕРЕЙДЕТ В РЕЖИМ УДЕРЖАНИЯ.**

Когда термощуп вставлен в гнездо в камере, на дисплее показывается температура воздуха в камере. Перед использованием термощупа выньте его из гнезда и протрите соответствующим спиртосодержащим раствором по всей длине металлической части для дезинфекции.

В одноточечном щупе температура меряется на его кончике. Поэтому важно правильно вставить его в продукт так, чтобы наконечник находился посередине, в толще продукта. Если вам предстоит готовить целикомый кусок типа ростбифа или птичьей грудки, воткните термощуп сверху или сбоку по направлению к центру. Если у вас жидкое или полужидкое блюдо, надо установить термощуп так, чтобы его наконечник не касался дна или стенок гастроемкости. Прикрепите лентой термощуп к бортику гастроемкости.

### Высокая / низкая (High/Low) температуры термощупа:

Показывает запомненные самую высокую и самую низкую температуры термощупа во время готовки по внутренней температуре продукта. Для этого надо нажать следующие кнопки (при этом термощуп должен оставаться внутри продукта):

**Самая высокая температура:** Нажмите одновременно кнопку термощупа (**Probe Key**) и стрелку вверх (**Up Arrow Key**).

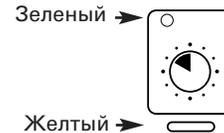
**Самая низкая температура:** Нажмите одновременно кнопку термощупа (**Probe Key**) и стрелку вниз (**Down Arrow Key**).

### Индикатор Halo Heat:

Во время предварительного разогрева индикатор Halo Heat будет гореть. После этого он будет включаться в те моменты, когда печь будет включаться на подогрев.

### Зеленый и желтый индикаторы

Каждая кнопка оснащена зеленым индикатором, который показывает либо то, что эта функция не запрограммирована, либо, в режиме работы, какой именно режим в данный момент выполняется.



### Детектор отсутствия питания:

Если во время приготовления электричество отключилось по какой-либо причине, в памяти машины останутся все текущие параметры. Когда питание восстановится, печь продолжит приготовление, и будет мигать индикатор режима, на котором произошло отключение. Для его отключения достаточно нажать кнопку вкл./выкл. (on/off).

**ПРИМЕЧАНИЕ:** В ЭТОМ СЛУЧАЕ ОБЯЗАТЕЛЬНО УБЕДИТЕСЬ В ТОМ, ЧТО ЗА ВРЕМЯ, ПОКА БЫЛО ОТКЛЮЧЕНО ЭЛЕКТРИЧЕСТВО, ПРОДУКТ НЕ ИСПОРТИЛСЯ.

# ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## Подготовка

Откройте или закройте дверную заслонку в соответствии с режимом готовки, в котором вы будете работать. При копчении заслонка всегда должна быть закрыта. Установите сливной поддон на дно печи.

## Щепа

Предварительно замочите щепу на 5-10 мин. Стряхните воду со щепы и положите ее в совок дымогенератора. Установите совок в печь. Тен дымогенератора должен заходить в отверстие в задней стенке совка.



Совок для щепы



## Внимание

Использование **нерекомендованных материалов для копчения** может привести к отказу в работе оборудования, короткому замыканию или к сокращению срока службы. **нельзя использовать для копчения опилки. Не используйте для копчения щепу размером меньше ногтя.**

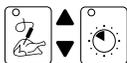
## Горячее копчение



Включите печь.



▲ Установите термостат готовки на нужную температуру



▲ Установите время, если вы готовите по времени, или внутреннюю температуру продукта, если вы готовите по термощупу.



▲ Установите температуру доводки



Теперь при запуске печь начнет разогреваться. Когда температура внутри камеры достигнет заданной температуры готовки, печь подаст звуковой сигнал.

Подготовьте продукт для загрузки.

Загрузите продукт в печь.



### Установка времени копчения

▲ По времени



Нажмите кнопку копчения  
Стрелками установите нужное время копчения в минутах  
Нажмите старт.

*Примечание: Таймер копчения запускает тен дымогенератора, который разогревает щепу. Одного контейнера щепы достаточно для 1 часа копчения.*

## Холодное копчение



Включите печь.



Нажмите кнопку копчения Smoker и удерживайте ее в течение примерно 5 сек. При этом печь установит температуру готовки 0С.

Подготовьте продукт.

Наполните гасроемкость льдом и расположите ее над дымогенератором. Загрузите продукт.

### Установка времени копчения



По времени



▲ Нажмите кнопку копчения



▼ Стрелками выберите время копчения в минутах.

Нажмите старт.

*Удержание кнопки копчения нажатой в течение 5 сек. переведет печь в режим работы без нагрева. Будет работать только дымогенератор. Если вам нужно, чтобы продукт коптился при более высокой температуре, стрелками установите температуру готовки, предварительно нажав кнопку готовки.*

Степень копчения	Минимальное время копчения
Легкая	10 мин.
Средняя	30 мин.
Сильная	40 мин.
Очень сильная	60 мин.
Самая сильная	80 мин.

*Можно запускать горячее копчение на ночь.  
Продукт при этом получается еще более сочным и мягким.*

*Вышеприведенные инструкции носят рекомендательный характер.  
Более полная информация приведена в инструкции по приготовлению в низкотемпературных печах.*

# ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## Кнопки меню:

В низкотемпературных печах Cook and Hold имеется возможность установки 8 программ, которые вызываются одним нажатием. Каждая из этих программ может содержать режимы готовки по времени или по термощупу. После установки всех режимов нажмите и удерживайте кнопку соответствующей программы – она запомнится. Вызов этой программы осуществляется одним нажатием. Это касается кнопок от А до Н. Кнопка I выполняет другую функцию, которая описана в главе «Опции пользователя».



### Программирование режимов готовки/копчения.

Прежде всего убедитесь, что печь выключена. Определитесь с продуктом, который вы будете готовить. Теперь включите печь. Печь издаст звуковой сигнал, и в верхнем левом углу кнопки включения загорится зеленый индикатор питания. Печь будет находиться в режиме удержания. Соответственно будет гореть желтый индикатор на кнопке удержания, и на дисплее будет показываться последняя заданная температура удержания.



**Нажмите кнопку УДЕРЖАНИЯ (HOLD).** Стрелками выберите нужную температуру удержания/сохранения.



**Нажмите кнопку ГОТОВКИ (COOK).** Загорится индикатор разогрева печи, и высветится последняя заданная температура готовки. Стрелками установите нужную температуру готовки.



**Для готовки по времени — нажмите кнопку ГОТОВКА ПО ВРЕМЕНИ (TIME KEY).** На дисплее появится последне заданное время готовки. Стрелками установите нужное время. Загорится зеленый индикатор.



**Для готовки по термощупу — нажмите кнопку термощупа (PROBE KEY).** на дисплее появится последняя заданная внутренняя температура продукта. Стрелками установите нужную температуру. Загорится зеленый индикатор.



**Для копчения нажмите кнопку КОПЧЕНИЯ (SMOKER).** На дисплее вначале появится последнее установленное время копчения. Стрелками установите время копчения.

— ИЛИ —

Загорится зеленый индикатор предварительного разогрева. Это означает, что печь начала разогреваться до заданного времени готовки.



Если вы хотите запомнить эту программу готовки, нажмите одну из кнопок с буквами. Удерживайте ее до тех пор, пока не услышите короткий сигнал, длительностью примерно в 4 сек. При этом загорится индикатор этой кнопки. Теперь программа готовки у вас находится на этой кнопке. Следующую программу готовки вы можете запомнить под любой другой незанятой кнопкой либо под занятой кнопкой заместить предыдущую.



**Примечание:** При включении печи запустится последняя запомненная программа. Если вам нужна другая программа, установите ее вручную или вызовите любую другую программу.

## Стирание программ приготовления.

Для того, чтобы стереть программу, печь должна находиться или в режиме удержания, или в режиме разогрева. Нельзя стереть программу, находясь в меню запрограммированного режима готовки.

В режиме удержания или разогрева нажмите и удерживайте кнопку СТИРАНИЯ (CANCEL KEY) и кнопку соответствующей программы. Удерживайте эти кнопки до звукового сигнала. Когда программа сотрется, загорится индикатор соответствующей кнопки программы.

**ВАЖНО** - После программирования кнопки программы очень важно записать название программы, соответствующее этой кнопке на самоклеящейся табличке. Арт. таблички PE-23384

# ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## Готовка с использованием кнопок меню:

**Нажмите и отпустите кнопку вкл./выкл.**



- загорится зеленый индикатор на кнопке вкл./выкл.
- печь издаст звуковой сигнал длительностью 1 сек.
- печь начнет разогреваться.
- загорится желтый индикатор режима удержания.
- на дисплее появится последняя установленная температура удержания.
- загорятся зеленые индикаторы тех кнопок программ, которые были запомены.

### Опасность

Для сохранения температурного уровня внутри печи, никогда не загружайте холодные продукты для регенерации или разогрева пока в печи находятся на хранении горячие продукты.

**Нажмите кнопку нужной программы (от А до Н)**



- загорятся индикаторы HALO-HEAT и разогрева.
  - ➔ Печь будет разогреваться до заданной температуры приготовления.
- при достижении заданной температуры приготовления печь издаст звуковой сигнал, и индикатор разогрева погаснет.
  - Начнут одновременно мигать два индикатора, ГОТОВ (READY) и СТАРТ (START).
    - ➔ На дисплее появится установленная температура. Она же будет поддерживаться печью.

**Загрузите продукт в печь. Если вы готовите по термощупу, выньте его из гнезда, протрите спиртосодержащим раствором и вставьте в продукт. Закройте дверь печи**



**Примечание:** Три раза с периодом в 25 сек. печь будет издавать звуковой сигнал, пока вы не нажмете кнопку СТАРТ.

**Нажмите и отпустите кнопку СТАРТ.**



### ГОТОВКА

- печь издаст звуковой сигнал.
- загорятся зеленые индикаторы питания, готовки, термощупа или времени и кнопка СТАРТ.
- если вы готовите по времени, попеременно на дисплее будут появляться установленная температура приготовления и оставшееся время.
- если вы готовите по термощупу, попеременно на дисплее будут появляться установленная температура приготовления и прошедшее время.

### УДЕРЖАНИЕ

- когда термощуп достигнет заданной температуры или выйдет заданное время, печь издаст звуковой сигнал.
- зеленый индикатор готовки останется гореть.
- на дисплее попеременно будут показываться значения установленной температуры и время, которое продукт провел в режиме удержания.
- через 2 часа режима удержания загорится индикатор ГОТОВ (READY).

**Примечание:** Когда загорится индикатор ГОТОВ (READY), это не значит, что продукт надо вынимать из печи. Для лучшего качества продукт должен оставаться в печи то количество часов, которое указано в поваренной книге

- печь будет находиться в режиме удержания до тех пор, пока вы не нажмете кнопку вкл./выкл.

# ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## ОПЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



### Кнопка блокировки и разблокирования

Кнопки программ от А до Н могут быть заблокированы для изменений или стирания.

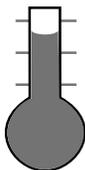
Для блокировки кнопок программ нажмите и удерживайте кнопку I до звукового сигнала. Отпустите кнопку I. На ней загорится зеленый индикатор. Теперь программы, запомненные под кнопками от А до Н, заблокированы.

**Примечание:** При этом заблокированы только программы. В других режимах можно работать.

Для разблокирования программ нажмите кнопку СТИРАНИЯ (CANCEL KEY) с кнопкой I до тех пор, пока не услышите звуковой сигнал. Отпустите кнопки. Зеленый индикатор кнопки I погаснет. Теперь программы разблокированы.

### Выбор температурной шкалы, Цельсий или Фаренгейт

Выключите печь. Нажмите и удерживайте стрелку вверх (Up Arrow Key), пока на дисплее не появится нужная вам шкала. Отпустите кнопку. Если вам нужно повторить процедуру, очистите дисплей.



### Блокировка и разблокирование панели управления

Панель управления можно заблокировать от несанкционированных вмешательств.

Для блокировки панели нажмите и удерживайте кнопку стрелку вверх (Up Arrow Key) и при этом нажмите кнопку вкл./выкл. 

Вы услышите звуковой сигнал, и загорится индикатор панели управления. Отпустите кнопки. Панель управления заблокирована.

**Примечание:** Все кнопки панели управления теперь полностью заблокированы кроме кнопки вкл./выкл. и стрелок. В этом положении вы можете выключить печь.

Для разблокирования панели управления нажмите и удерживайте стрелку вниз (Down Arrow Key) и при этом нажмите кнопку вкл./выкл. Вы услышите два звуковых сигнала, и индикатор панели управления погаснет. Отпустите кнопки. Теперь панель управления разблокирована.

### Выбор громкости сигнала

Выключите печь. Нажмите и удерживайте стрелку вниз (Down Arrow Key), пока на дисплее не появятся 4 уровня громкости (от 0 – самый тихий до 3 – самый громкий). После изменения отпустите кнопку. Если вам нужно повторить процедуру, очистите дисплей.



# ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## Инструкция по применению

Повара используют разные способы приготовления. Но что касается сохранения продукта, температура сохранения должна быть подобрана в зависимости от влажности продукта, его плотности, размера и качества. Также необходимо учитывать, сколько времени вы хотите сохранять данный конкретный продукт в горячем состоянии.

Технология Halo Heat позволяет максимально качественно сохранить влагу в продукте без добавления воды или пара. Сохранение исходной влажности позволяет сохранить вкус продукта и делает его более нежным после приготовления. Щадящий и равномерный прогрев камеры по технологии Halo Heat, при которой не требуется вентилятор для равномерного распределения тепла, гарантирует меньшую потерю веса. В системе Halo Heat нет обдува, а, значит, нет и высушивания продукта.

После того как продукт вынут из печи, помещать его сразу же в тепловую стеклянную витрину или в лоток нельзя, так как на стекле или на пластике образуется конденсат. Оставьте готовый продукт максимум на 1-2 мин., прежде чем помещать его в лоток или в стеклянную витрину.

Большая часть теплового сохраняющего оборудования, работающего по технологии Halo Heat, оснащена термостатами с регулировкой температуры от 16С до 93С. Если оборудование имеет вентилятор, для сохранения влажности продукта не включайте его. Если же вам нужно сохранить хрустящую корочку, рекомендуется включить вентилятор.

## ТЕМПЕРАТУРА СОХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ В ТЕПЛОМ ОБОРУДОВАНИИ

МЯСО	ТЕМПЕРАТУРА
РОСТБИФ С КРОВЬЮ	60°С
РОСТБИФ СРЕДНЕЙ ПРОЖАРКИ/ХОРОШО ПРОЖАР.	71°С
ГРУДИНКА ГОВЯЖЬЯ	71° — 79°С
ЗЕРНОВАЯ ГОВЯДИНА	71° — 79°С
ПАСТРАМИ	71° — 79°С
ПРАЙМ С КРОВЬЮ	60°С
СТЕЙКИ – ЖАРЕННЫЕ	60° — 71°С
РЕБРЫШКИ – ГОВЯЖЬИ ИЛИ СВИНЫЕ	71°С
ТЕЛЯТИНА	71° — 79°С
ОКОРОК	71° — 79°С
СВИНИНА	71° — 79°С
БАРАНИНА	71° — 79°С
ПТИЦА	
ЦЫПЛЯТА – ЖАРЕННЫЕ/ЗАПЕЧЕННЫЕ	71° — 79°С
УТКА	71° — 79°С
ИНДЕЙКА	71° — 79°С
ОБЩЕЕ	71° — 79°С
РЫБА/МОРЕПРОДУКТЫ	
РЫБА – ЖАРЕНАЯ/ЗАПЕЧЕНАЯ	71° — 79°С
ЛОЮСТЕР	71° — 79°С
КРЕВЕТКИ ВО ФРИТЮРЕ	71° — 79°С
ВЫПЕЧКА	
ХЛЕБ/РОЛЛЫ	49° — 60°С
РАЗНОЕ	
ЗАПЕКАНКИ	71° — 79°С
ТЕСТО – РАССТОЙКА	27° — 38°С
ЯЙЦА ЖАРЕННЫЕ	66° — 71°С
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ЗАКУСКИ	71° — 79°С
ЗАКУСКИ К ВИНУ	71° — 82°С
ПАСТА	71° — 82°С
ПИЦЦА	71° — 82°С
КАРТОФЕЛЬ	82°С
СЕРВИРОВАННЫЕ БЛЮДА	82°С
СОУСЫ	60° — 93°С
СУПЫ	60° — 93°С
ОВОЩИ	71° — 79°С

УКАЗАННАЯ ТЕМПЕРАТУРА ЯВЛЯЕТСЯ ОРИЕНТИРОВОЧНОЙ И МОЖЕТ ВАРЬИРОВАТЬСЯ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ПРОИСХОЖДЕНИЯ ПРОДУКТА.

### Очистка и профилактическое техобслуживание

#### ЗАЩИТА ПОВЕРХНОСТЕЙ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ.



При уходе за поверхностями из нержавеющей стали важно предупреждать появление коррозии. Едкие, коррозионные или неподходящие химикаты могут полностью

разрушить защитный поверхностный слой нержавеющей стали. Абразивные добавки, стальная стружка или металлические принадлежности благодаря трению снашивают поверхности, вызывая повреждение этого защитного слоя, что со временем приводит к появлению участков коррозии. Даже вода, особенно жёсткая вода, содержащая хлорид от умеренных до высоких концентраций, вызывает окисление и изъязвление, образующие ржавчину и коррозию. Кроме того, многие кислотные пищевые продукты, пролитые и остающиеся на металлических поверхностях, представляют собой дополнительные факторы разъедания поверхностей. Правильные чистящие средства, материалы и методы жизненно необходимы для поддержания внешнего вида и срока жизни данного устройства. Пролитые пищевые продукты должны быть удалены, а участок как можно скорее протерт, что нужно делать минимум один раз в день. Всегда тщательно промывайте поверхности после использования чистящего средства и протирайте стоячую воду как можно скорее после промывания.

#### МОЮЩИЕ СРЕДСТВА

Для поверхностей из нержавеющей стали рекомендуются средства, не содержащие абразивов. Также они не должны содержать хлоридов и четвертичных солей. Никогда не используйте хлористо-водородную (соляную) кислоту для стали.

#### ЧИСТЯЩИЕ МАТЕРИАЛЫ

Обычно чистку можно выполнить подходящим чистящим средством и мягкой чистой тканью. Если приходится применять более жесткие методы, необходимо использовать неабразивную губку на сложных участках и производить очистку, избегая царапания поверхности. Никогда не используйте проволочный ерш, металлические губки или скребки для очистки от остатков пищи.

<p>Не используйте скрабы</p> 	<p>Не используйте металлические мочалки</p> 	<p> <b>Осторожно</b></p> <p>Не использовать скребок, ерш или металлические губки. Чтобы защитить поверхности из нержавеющей стали, полностью избегайте использования абразивных чистящих средств, или средств, содержащих четвертичные соли. Никогда не применяйте хлористо-водородную (соляную) кислоту к нержавеющей стали. Не используйте ерш, металлические губки или скребки.</p>
<p>Не используйте металлические скребки</p> 		

# УХОД И СОДЕРЖАНИЕ

## УХОД

В нормальных условиях это оборудование не требует никакого специального ухода за исключением описанного ниже



Чистота и внешний вид оборудования способствуют эффективной работе и способствуют тому, что продукт преподносится в привлекательном, аппетитном виде. Оборудование, которое содержится в чистоте, служит лучше и дольше.

## ЕЖЕДНЕВНАЯ ОЧИСТКА

1. отключите печь от сети и дайте остыть.
2. Выньте все из печи, противни, решетки и т.д. Вымойте их отдельно.
3. Протрите внутреннюю поверхность печи бумажным полотенцем, снимая остатки пищи со стенок камеры.
4. Вымойте камеру чистой тряпкой или мочалкой с хорошим моющим средством.



**ПРИМЕЧАНИЕ:** ИЗБЕГАЙТЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МОЮЩИХ СРЕДСТВ, СОДЕРЖАЩИХ АББРАЗИВЫ, ЧЕТВЕРТИЧНЫЕ СОЛИ, ПРОИЗВОДНЫЕ ХЛОРА. НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ СОЛЯНУЮ (ХЛОРИСТО-ВОДОРОДНУЮ) КИСЛОТУ ДЛЯ НЕРЖАВЕЙКИ. НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ МЕТАЛЛИЧЕСКИХ МОЧАЛОК И ЩЕТОК ИЛИ СКРЕБКОВ.

5. Распылите на загрязненные участки водорастворимое моющее средство и оставьте его на 10 мин. Затем снимите загрязнения мочалкой.
6. Протрите панель управления, дверцу, ручку, прокладку. Внимательно следите, чтобы там не осталось кусочков пищи
7. Промойте камеру мочалкой и теплой водой.
8. Протрите остатки воды мочалкой, а затем протрите сухой тряпкой.
9. Протрите панель управления и прокладку чистой мягкой тряпкой.
10. Протрите внешнюю поверхность печи тряпкой с раствором, рекомендованным для очистки поверхностей из нержавеющей стали.



### Опасно

Отключайте машину от источника питания до начала очистки или обслуживания

11. Для защиты верхнего слоя полированной нержавеющей стали используйте моющие средства для нержавеющей стали. Распылите средство на чистую тряпку и протрите внешнюю поверхность печи.
12. Очистите стекло с помощью стеклоочистителя.

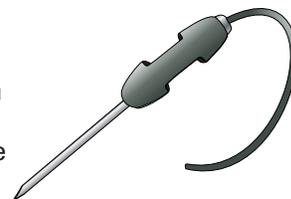
Для очистки печи всегда выбирайте средства, отвечающие санитарным нормам вашей местности.

## ОЧИСТКА ДВЕРНОЙ ЗАСЛОНКИ И ВЫПУСКА

Необходимо регулярно проверять и чистить заслонку и выпуск двери.

## ЕЖЕДНЕВНАЯ ОЧИСТКА ТЕРМОЩУПА

Снимите остатки пищи с термощупа. Протрите наконечник щупа и провод теплым моющим средством, а затем чистой тряпкой. Протрите его водой. Протрите сам щуп и гнездо щупа спиртосодержащим раствором, рекомендованным для использования в этих целях. Вставьте термощуп в гнездо и дайте высохнуть.



## ПРОВЕРЬТЕ ОХЛАЖДАЮЩИЙ ВЕНТИЛЯТОР

Вентилятор находится сзади, ближе к верху. Пока печь не остыла, удостоверьтесь, что вентилятор работает.

## РАЗ В МЕСЯЦ ПРОВЕРЯЙТЕ ОБЩЕЕ СОСТОЯНИЕ ПЕЧИ

Раз в месяц проверяйте, нет ли механических повреждений печи, все ли винты на месте. Исправляйте все дефекты сразу же, не дожидаясь, пока из-за этого печь выйдет из строя.



### Осторожно

Никогда не следует очищать внутреннюю или внешнюю поверхность устройства с помощью пара, смывать его содержимое шлангом, затоплять водой или жидким раствором любого рода.

Не пользуйтесь для очистки машины струей воды. Это может привести к серьезному ущербу или поражению электрическим током. В случае затопления устройства гарантия становится недействительной.

## НЕЛЬЗЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ОБОРУДОВАНИЕ ПРИ НАЛИЧИИ КАКИХ-ЛИБО НЕПОЛАДОК

В этом случае во избежание короткого замыкания вызовите сервисную службу.

Вкус и запах продукта неразделимы. Так же неразделимы чистота и вкус продукта. Чистота способствует эффективности работы и обеспечивает привлекательный, аппетитный вид продукта.. Оборудование, содержащееся в чистоте, работает лучше и служит дольше.

Большинство продуктов впитывают окружающие запахи. К сожалению, они впитывают все запахи, не разделяя их на хорошие и плохие. Большинство неприятных запахов и вкусов, омрачающих работу повара, обязаны росту бактерий. Запах кислого, прогорклого, несвежего или подобные им – результат именно роста бактерий.

Самый легкий путь избежать этого – содержать оборудование в чистоте. Это означает тщательный контроль за удалением как видимых остатков пищи, так и невидимых (бактерий). Гигиенические нормы в первую очередь говорят о чистоте. Чистота обеспечивает как привлекательный вид оборудования, так и эффективность его работы, не говоря уже о длительном сроке службы. Еще более важным аспектом чистоты является предупреждение заболеваний, связанных с пищевым расстройством.

Контролируемая окружающая среда для сохранения готовых продуктов – это один из ключевых факторов в предупреждении пищевых расстройств. Мониторинг и контроль температуры на всех этапах, от приемки, приготовления, хранения и подачи – очень важный момент.

Самый точный метод измерения температуры как холодного, так и горячего продукта – термометр. Это – самый эффективный прибор, который должен использоваться в повседневной практике для любого вида продуктов как в процессе приготовления, так и в режиме сохранения.

Персонал должен проходить обучение гигиеническим нормам. Это обучение должно включать такие аспекты как личную гигиену, правильное обращение с сырым продуктом, приготовление при правильной температуре, мониторинг и контроль внутренней температуры продукта на всех стадиях, от приемки до подачи на стол.

Большая часть пищевых отравлений можно предупредить, используя температурный контроль и соблюдая правила гигиены при обращении с продуктом. Оба эти фактора одинаково важны для качественного сервиса. Нет ничего важнее для предупреждения пищевых отравлений, чем правильная работа с продуктом. HACCP, Hazard Analysis (at) Critical Control Points, - это компьютерная программа контроля за целостностью, качеством и сохранностью продукта. Дополнительную информацию по использованию этой программы можно получить по адресу:

**Center for Food Safety and Applied Nutrition  
Food and Drug Administration  
1-888-SAFEFOOD**

ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА ПРОДУКТА	
<b>горячий продукт</b>	
опасная зона	от 4° до 60°C
критическая зона	от 21° до 49°C
безопасная зона	от 60° до 74°C
<b>холодный продукт</b>	
опасная зона	около 4°C
безопасная зона	от 2°C до 4°C
<b>замороженные продукты</b>	
опасная зона	около 0°C
критическая зона	от -18° до 0°C
безопасная зона	от -18°C и ниже

## НЕПОЛАДКИ

КОД ОШИБКИ	ОПИСАНИЕ/РЕЗУЛЬТАТ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ
<b>E-10</b>	Датчик температуры воздуха сломался (короткозамкнутый) <i>Печь не работает</i>	Замкнут температурный датчик воздуха. Дефективный датчик? См. тест датчика воздуха на след. стр.
<b>E-11</b>	Датчик температуры воздуха сломался (незамкнут) <i>Печь не работает</i>	Датчик температуры воздуха незамкнут или нет соединения. Дефективный датчик? См. тест датчика воздуха на след. стр.
<b>E-20</b>	Сломан термощуп (короткозамкнутый) <i>Печь может готовить только по времени</i>	Термощуп замкнут. Дефективный термощуп? См. тест для термощупа на след. стр.
<b>E-21</b>	Сломан термощуп (незамкнут) <i>Печь может готовить только по времени</i>	Термощуп незамкнут или нет соединения. Дефективный термощуп? См. тест для термощупа на след. стр.
<b>E-30</b>	<i>Не достигается заданная температура</i>	Дверь печи закрыта? Не надо ли поменять дверные прокладки? Предварительно печь была разогрета? Печь перегружена или загружен замороженный продукт? Дефективный датчик температуры воздуха или термощуп? Дефективное реле? Плохое соединение проводов или открыт нагревающий гибкий элемент? Переключается автоматически на верхний предел температуры? Если не подходит ни одна из названных причин, вызовите сервисную службу.
<b>E-31</b>	Температура печи. <i>Печь будет отключаться</i>	Закорочен провод? Дефективное реле? Дефективный датчик температуры воздуха? Если не подходит ни одна из названных причин, вызовите сервисную службу.
<b>E-60</b>	Ошибка часов печи. <i>Печь не работает</i>	Переустановить панель управления. Эта ошибка появляется в случае, когда печь была отключена от питания более чем на 30 дней. В этом случае следует подключить печь к сети, включить ее. На дисплее появится надпись E-60, которая будет гореть больше 30 мин. После этого надо выключить печь или отсоединить ее от сети примерно на 10 сек. Затем вновь включить печь. Если ошибка не исчезнет, повторить операцию.
<b>E-70</b>	Ошибка конфигурации <i>Печь не работает</i>	Проверьте, не разомкнута ли цепь. Если нет, переустановите панель управления.
<b>E-78</b>	Низкий вольтаж <i>Печь не работает</i>	Для печи на 125VAC вольтаж ниже 90 VAC. Измените. Для печи на 208-240 VAC вольтаж ниже 190 VAC. Измените.
<b>E-79</b>	Высокий вольтаж <i>Печь не работает</i>	Для печи на 125 VAC вольтаж выше 130 VAC. Измените. Для печи на 208-240 VAC вольтаж выше 250 VAC. Измените.
<b>E-80</b>	<b>EEPROM</b> – Ошибка данных <i>Печь не работает</i>	Переустановите панель управления.
<b>E-82</b>	<b>EEPROM</b> – Ошибка калибровки данных <i>Печь не работает</i>	Переустановите панель управления.
<b>E-84</b>	<b>EEPROM</b> – Ошибка ID <i>Печь не работает</i>	Переустановите панель управления.
<b>E-86</b>	<b>EEPROM</b> – Ошибка введения данных <i>Печь не работает</i>	Переустановите панель управления.

### ВНИМАНИЕ

Эта глава предназначена только для техников сервисной службы.



**Опасно**

Отключайте машину от источника питания до начала очистки или обслуживания

*Эта глава предназначена только для техников сервисной службы.* Если ваша печь **Alto-Shaam** работает неправильно, обратитесь к вашему продавцу за технической поддержкой.

- ☛ Удостоверьтесь, что питание поступает на печь. Вилка воткнута в розетку? Выключатель сзади печи включен? **Прежде, чем приступить к ремонту печи, всегда убедитесь, что эти пункты выполнены.** Вмешательство сервисной службы неавторизованных дилеров Alto-Shaam влечет отказ в гарантии.

## КОРОТКОЕ ЗАМЫКАНИЕ ВНУТРИ

### А. Нет питания. Дисплей не горит.

1. Проверьте, есть ли питание на входе.
2. Проверьте, что переключатель сзади печи включен.
3. Проверьте изоляцию проводов. Идите по порядку, используя вольтметр.
4. Если это не помогло, позвоните в сервисную службу или обратитесь к тех. инструкции на этот аппарат.

### Б. Дисплей включен, и печь должна работать в режиме нагрева, но не разогревается. Код ошибки E30.

Проверьте переключатель верхнего ограничения температуры, что он не переключен. Если это так, переустановите его, нажав кнопку перезагрузки сзади печи.

После перезагрузки триггер верхнего ограничителя температуры должен работать правильно. Если этого не произошло, это означает, что триггер верхнего ограничителя температуры вышел из строя, и его следует заменить. **Это устройство служит для безопасной работы оборудования, и его нельзя обходить или выбрасывать из схемы.**



**Опасность**

### В. Тестирование датчика температуры воздуха.

Поместите датчик в ледяную воду. Используя омметр, проверьте датчик. Он должен показывать сопротивление в 100ом. Если ошибка составляет больше 2 ом, сенсор следует заменить.

### Г. Тестирование термощупа:

Поместите термощуп в ледяную воду. Используя омметр, проверьте датчик. Он должен показывать сопротивление в 100ом.



**Опасно**

Отключайте машину от источника питания до начала очистки или обслуживания

## ВНИМАНИЕ

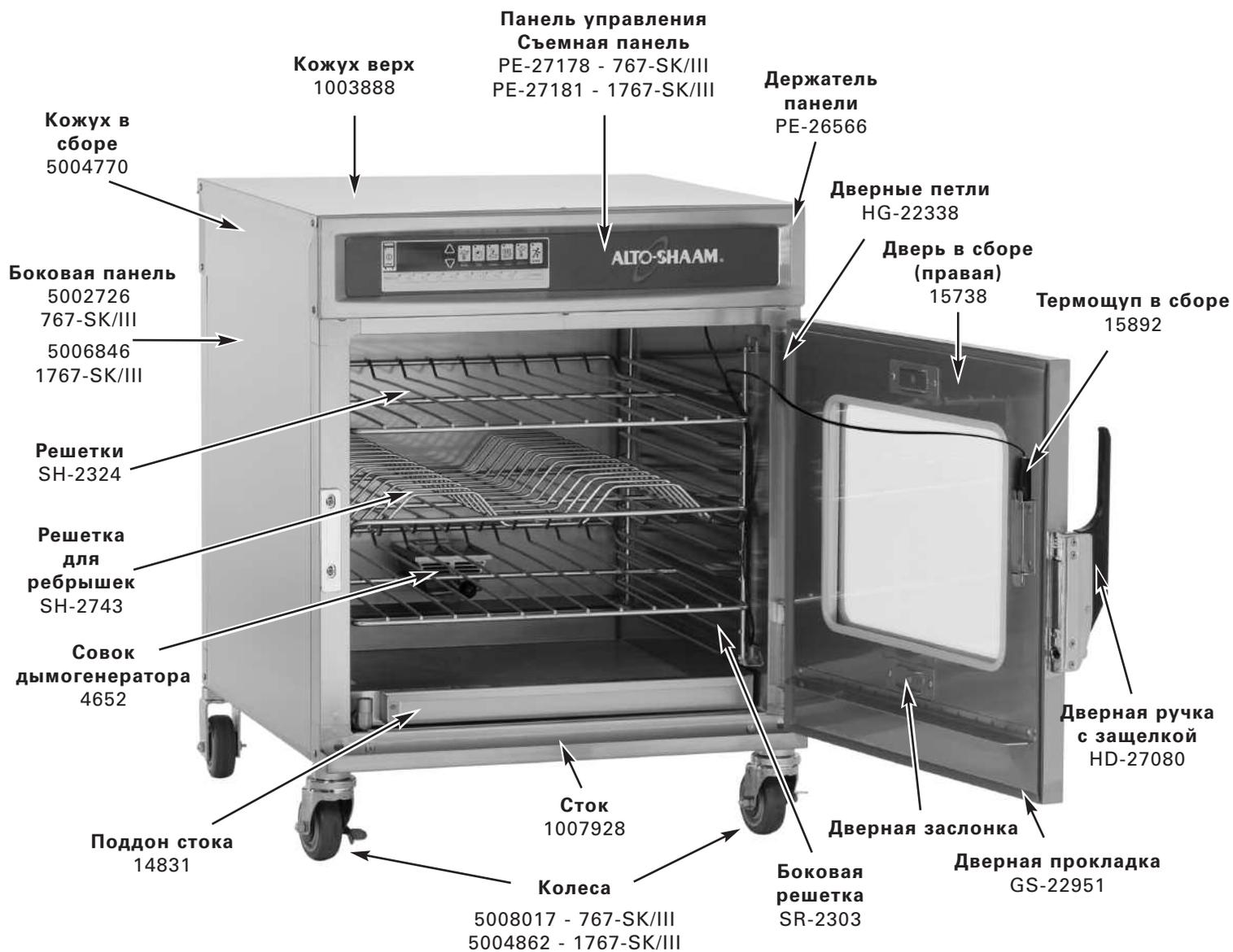
**Эта глава предназначена только для техников сервисной службы.**

## Замечание

Если оборудование долго не было подключено к сети, часы могут быть разряжены. В этом случае подключите печь к питанию на 24 часа.

# СЕРВИС

## ВИД СНАРУЖИ 767-SK/III - 1767-SK/III



## ВИД СНАРУЖИ 767-SK/III - 1767-SK/III

Описание	Кол-во. 767-SK/III	Кол-во. 1767-SK/III	Номер
1. Кожух в сборе	1	1	5004770
2. Кожух верх	1	1	1003888
3. Колеса (89mm) 2 жестких, 2 на шарнирах	1	—	5008017
Колеса (127mm) 2 жестких, 2 на шарнирах	—	1	5004862
4. Совок дымогенератора	1	2	4652
Крышка совка	1	2	1021
Ручка совка	1	2	HD-2724
Совок вставка	1	2	1243
5. Держатель панели	1	1	PE-26566
6. Съёмная панель - 767-SK/III	1	—	PE-27178
Съёмная панель - 1767-SK/III	—	1	PE-27181
7. Дверь в сборе, Левая со стеклом	1	2	15741
Дверь в сборе, Правая со стеклом	1	2	15738
8. Поддон стока	1	2	14831
9. Сток	1	1	1008772
Пластина стока	1	1	1008771
10. Дверная прокладка	1	2	GS-22951
11. Дверная ручка	1	2	HD-27080
12. Дверные петли	1 пара	2 пары	HG-22338
13. Задняя панель	1	2	1006710
14. Боковая панель, 767-SK	2	—	5002726
Боковая панель, 1767-SK	—	2	5006846
15. Термошуп в сборе	1	2	15892
16. Гнездо термошупа	1	2	13239
17. Решетки	2	4	SH-2324
18. Решетка для ребрышек	1	2	SH-2743
19. Боковые решетки	2	4	SR-2303
Боковые решетки (230V)	2	4	5008240
20. Тен	1	2	5003782



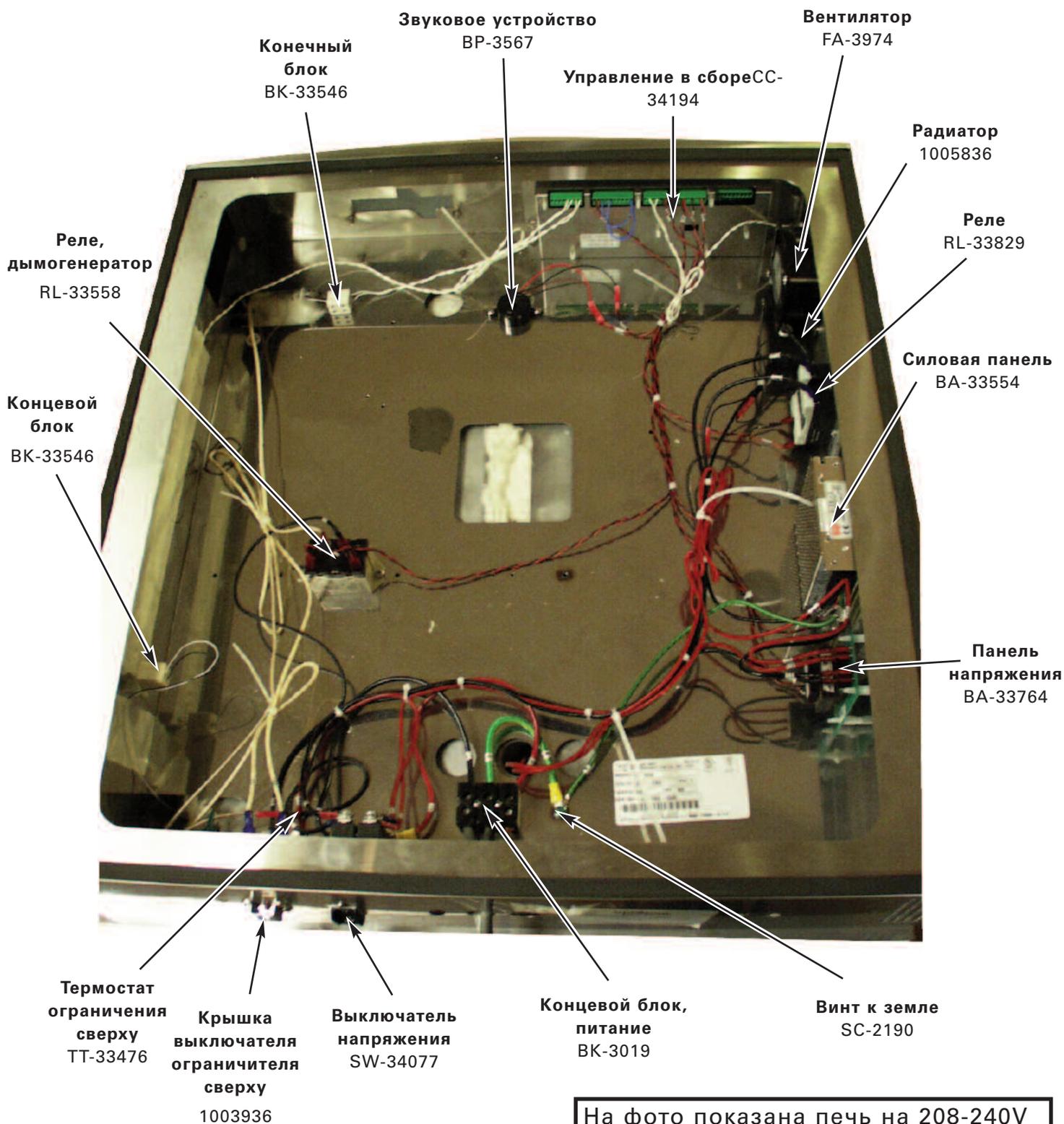
**Опасно**  
Отключайте машину от источника питания до начала очистки или обслуживания



**ОПАСНО**  
Заблокируйте панель управления вплоть до окончания работ.

## ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ - 767-SK/III

### Вид спереди



На фото показана печь на 208-240V  
Для 230V см. следующую стр.

## ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ, ЗАП. ЧАСТИ. 767-SK/III - 1767-SK/III

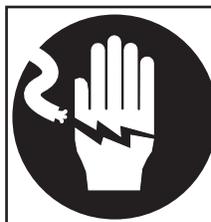
Описание	Кол-во. 767-SK/III	Кол-во. 1767-SK/III	Номер
1. Звуковое устройство	1	1	BP-3567
2. Панель напряжения	1	1	BA-33991
3. Выключатель	1	—	SW-34077
Выключатель, 1767-SK/III	—	1	SW-34076
4. Панель управления в сборе	1	1	CC-34194
5. Набор кабелей, 230V	1	1	CD-3922
6. Вентилятор	1	2	FA-3974
7. Заемление	1	1	SC-2190
8. Радиатор	1	1	1005836
Прокладка радиатора	1	2	HE-33926
9. Силовая панель	1	1	BA-33554
10. Геркон (не показан)	1	2	SW-33559
11. Реле	1	2	RL-33829
Реле, Дымогенератор	1	2	RL-33558
12. Сенсор	1	2	SN-33541
Блок оправы сенсора	1	2	BK-24427
13. Концевой блок, питание	1	1	BK-3019
14. Концевой блок	2	4	BK-33546
15. Thermostat, Fan	1	2	TT-33255
16. Термостат, ограничитель	1	2	TT-33476
17. Панель напряжения	1	1	BA-33764

### НАБОР ГИБКИХ НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ

АРТ. 4881  
МОДЕЛЬ 767-SK/III - 1767-SK/III  
(НАБОР ДЛЯ ОДНОЙ КАМЕРЫ)

Включает:

CB-3045	Гибкий нагревательный элемент длиной	73м
CR-3226	Кольцевое соединение	12
IN-3488	Изолятор угловой	30,5см
BU-3105	Плечевая втулка	12
BU-3106	Чашечная втулка	12
ST-2439	Болт	12
NU-2215	Шестигранная гайка	24
SL-3063	Трубчатая изоляция	12
TA-3540	Лента	1 рулон



**Опасно**

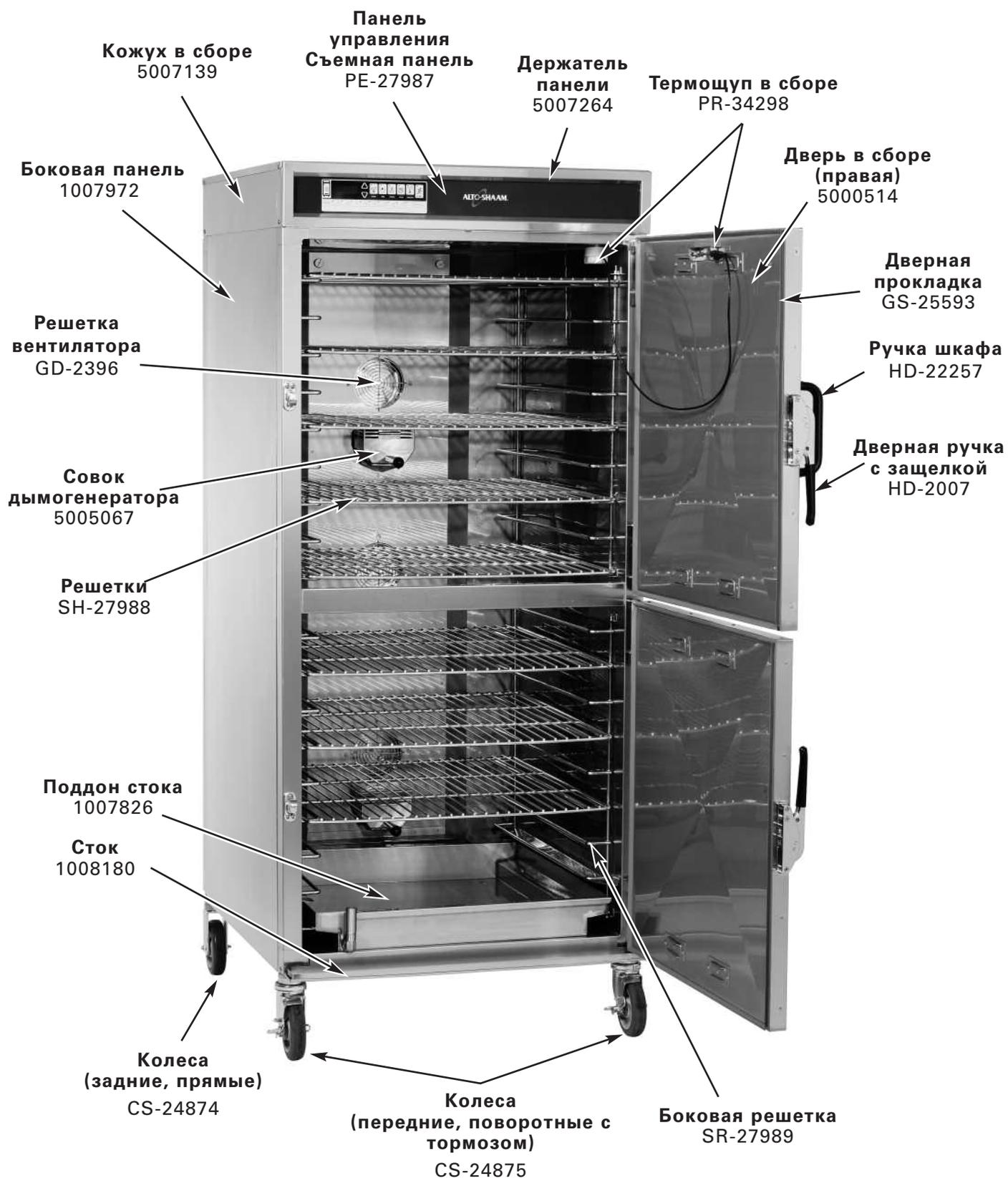
Отключайте машину от источника питания до начала очистки или обслуживания



**ОПАСНО**

Заблокируйте панель управления вплоть до окончания работ.

## ВИД СНАРУЖИ - 2800-SK/III



## ВИД СНАРУЖИ - 2800-SK/III

Описание	Кол-во.	Номер
1. Кожух в сборе	1	5007139
2. Задняя панель	1	1007968
3. Дно корпуса	1	1007967
4. Боковая панель	2	1007972
5. Колеса (127mm), з адние, прямые	2	CS-24874
Колеса (127mm), ПЕРЕДНИЕ, ПОВОРОТНЫЕ С ТОРМОЗОМ	2	CS-24875
6. Совок дымогенератора	2	5005067
7. Съёмная панель	1	PE-27987
8. Держатель панели управления	1	5007264
9. Дверь в сборе	2	5000514
10. Поддон стока	1	1007826
11. Сток	1	1008180
12. Решетка вентилятора	3	GD-2396
13. Дверная прокладка	2	GS-25593
14. Ручка шкафа	2	HD-22257
15. Дверная ручка	2	HD-2007
16. Дверные петли	2 пары	HG-22338
17. Термошуп в сборе	1	PR-34298
18. Probe Resceptacle	1	PR-34299
19. Решетка прямая	8	SH-27988
20. Дверная прокладка	4	SR-27989
<b>ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ</b>		
1. Звуковое устройство	1	BP-3567
2. Контактёр	1	CN-3052
3. Панель управления в сборе	1	CC-34194
4. Набор кабелей, 208-240V	1	CD-33847
5. Вентилятор	1	FA-3974
6. Мотор вентилятора	3	FA-33221
7. Радиатор	1	HE-33926
8. Силовая панель	1	BA-33554
9. Реле	4	RL-33829
10. Реле, дымогенератор	2	RL-33558
11. Датчик температуры	1	SN-33541
12. Набор ремонта тена дымогенератора	2	5003782
13. Тен дымогенератора	2	CB-3538
14. Концевой блок, питание	3	BK-3019
15. Концевой блок	4	BK-33546
16. Термостат, превышение температуры	1	TT-3750
17. Панель напряжения	1	BA-33764

Архангельск (8182)63-90-72  
 Астана (7172)727-132  
 Астрахань (8512)99-46-04  
 Барнаул (3852)73-04-60  
 Белгород (4722)40-23-64  
 Брянск (4832)59-03-52  
 Владивосток (423)249-28-31  
 Волгоград (844)278-03-48  
 Вологда (8172)26-41-59  
 Воронеж (473)204-51-73  
 Екатеринбург (343)384-55-89  
 Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58  
 Иркутск (395)279-98-46  
 Казань (843)206-01-48  
 Калининград (4012)72-03-81  
 Калуга (4842)92-23-67  
 Кемерово (3842)65-04-62  
 Киров (8332)68-02-04  
 Краснодар (861)203-40-90  
 Красноярск (391)204-63-61  
 Курск (4712)77-13-04  
 Липецк (4742)52-20-81  
 Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13  
 Москва (495)268-04-70  
 Мурманск (8152)59-64-93  
 Набережные Челны (8552)20-53-41  
 Нижний Новгород (831)429-08-12  
 Новокузнецк (3843)20-46-81  
 Новосибирск (383)227-86-73  
 Омск (3812)21-46-40  
 Орел (4862)44-53-42  
 Оренбург (3532)37-68-04  
 Пенза (8412)22-31-16  
 Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47  
 Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
 Рязань (4912)46-61-64  
 Самара (846)206-03-16  
 Санкт-Петербург (812)309-46-40  
 Саратов (845)249-38-78  
 Севастополь (8692)22-31-93  
 Симферополь (3652)67-13-56  
 Смоленск (4812)29-41-54  
 Сочи (862)225-72-31  
 Ставрополь (8652)20-65-13  
 Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35  
 Тверь (4822)63-31-35  
 Томск (3822)98-41-53  
 Тула (4872)74-02-29  
 Тюмень (3452)66-21-18  
 Ульяновск (8422)24-23-59  
 Уфа (347)229-48-12  
 Хабаровск (4212)92-98-04  
 Челябинск (351)202-03-61  
 Череповец (8202)49-02-64  
 Ярославль (4852)69-52-93