

СТ PROformance™. Подробное описание процедур

COMBITHERM®

СТP6-10E СТP6-10G
СТP10-10E СТP10-10G
СТP7-20E СТP7-20G
СТP10-20E СТP10-20G
СТP20-10E, СТP20-10G
СТP20-20E, СТP20-20G

ОПАСНО

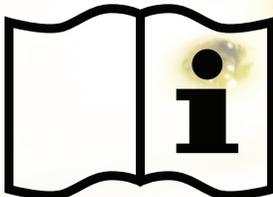


НЕ ХРАНИТЕ и не используйте бензин или другие горючие жидкости либо вещества, выделяющие горючие пары, вблизи оборудования.

ОПАСНО



НЕПРАВИЛЬНАЯ УСТАНОВКА, ИЗМЕНЕНИЕ, НАСТРОЙКА ИЛИ ОБСЛУЖИВАНИЕ МОГУТ ПРИВЕСТИ К ТЯЖЕЛОЙ ТРАВМЕ, СМЕРТИ ИЛИ ПОВРЕЖДЕНИЮ ИМУЩЕСТВА. ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ, ЭКСПЛУАТАЦИЕЙ ИЛИ ОБСЛУЖИВАНИЕМ ЭТОГО ОБОРУДОВАНИЯ ТЩАТЕЛЬНО ИЗУЧИТЕ СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ИНСТРУКЦИИ.



Обращайтесь к инструкциям по эксплуатации и использованию.

ВВЕДЕНИЕ	1
ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ	2
PROTOUCH™. ИНСТРУКЦИИ ПО УПРАВЛЕНИЮ	
Процедуры запуска	4
Начальный экран	5
Служебный экран	5
Экран выгрузки/загрузки	5
Обновление программного обеспечения	6
Экран настройки	7
Экран профилактического техобслуживания	8
Экран готовки	9
Вспомогательные функции	
Настройка уровня мощности	10
Многоскоростной Вентилятор	10
Многополочный таймер	10
Подогрев печи	11
Охлаждение печи	11
Регулирование влажности	12
Заводские стандартные настройки	13
Режимы работы	
Пар	14
Комбинированный	16
Конвекция	18
Разогрев	20
Внутренняя температура — дельта-Т	22
Калибровка датчика	22
Процедуры CombiSmoker®	23
Программирование рецептов	
Программирование рецептов	25
Использование программируемых рецептов	26
Правка программируемых рецептов	27
Организация программируемых рецептов	28
Доступ и выгрузка НАССР	30
CombiHood PLUS™	32
Автоматический сбор жира	34
Автоматическая жидкостная чистка	35
РЕЦЕПТЫ	
Рецепты выпечки	36
Рецепты продуктов повседневного спроса	38
Рецепты приготовления рыбы и морепродуктов	40
Рецепты приготовления мяса	41
Разные рецепты	43
Рецепты приготовления птицы	44
Овощные рецепты	46

ЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Ограничения для подвижного оборудования	48
Чистящие средства	49
Меры предосторожности	49
Первая помощь	49
Профилактическое техобслуживание	50
Защита поверхностей из нержавеющей стали	51
Ежедневная чистка прокладки	52
Использование и чистка датчика	52
Ежедневная чистка печи	52
Чистка тележки для раздачи и вкатываемой тележки	52
Ежемесячная чистка	52
PROtouch с CombiClean®	53

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Коды ошибок	54
-------------------	----

ГАРАНТИЯ И ТРАНСПОРТИРОВКА

Ограниченная гарантия на оригинальное оборудование	61
Повреждения при перевозке и предъявление претензий	62

Следующие инструкции должны находиться на видном месте на тот случай, если пользователь почувствует запах газа.

ОПАСНО	
	<p>ДО ЗАПУСКА ПРИБОРА ПРОВЕРЬТЕ, НЕ ОЩУЩАЕТСЯ ЛИ ЗАПАХ ГАЗА.</p> <p>ЕСЛИ ОЩУЩАЕТСЯ ЗАПАХ ГАЗА:</p> <ul style="list-style-type: none"> • НЕ пытайтесь зажечь горелку какого-либо устройства. • НЕ прикасайтесь ни к каким электрическим выключателям. • Погасите открытое пламя, если оно есть. • По телефону, НАХОДЯЩЕМУСЯ ВНЕ ЗДАНИЯ, НЕМЕДЛЕННО свяжитесь с поставщиком газа. • Если связаться с поставщиком газа не удастся, обратитесь в пожарную охрану.

ВВЕДЕНИЕ

ТЕХНОЛОГИЯ ECOSMART®



Проектирование и применение всех рабочих и программных функций комбинированной печи/пропаривателя Alto-Shaam Combitherm основано на эффективной рабочей технологии Ecosmart. Характерная особенность

Ecosmart — использование водяного барьера для изоляции камеры печи от наружного воздуха. Система Ecosmart не повышает давление в печи. Основное назначение системы — не допустить свободного выхода наружу пара и тепла, образующихся в печи.

Система Ecosmart перемещает в камеру печи воздух и создает более высокий уровень насыщения пара, что способствует быстрому испарению при температурах выше 100 °С.

Настоящее руководство, представляющее собой вспомогательное средство для оператора, содержит подробные инструкции по использованию основных функций печи Combitherm и многих других дополнительных функций системы управления.

УПРАВЛЕНИЕ PROTOUCH™

Управление PROtouch печью Combitherm осуществляется при помощи простого кнопочного пульта с графическим представлением всех основных функций печи. Вы можете пользоваться собственными индивидуальными рецептами. Кроме того, легко выполняется ручная готовка по времени и температуре.

Интуитивно понятный интерфейс. Система управления Alto-Shaam PROtouch работает с простым интерфейсом, который управляет всеми функциями готовки Combitherm. Как показывает название системы, все управление осуществляется прикосновениями.

Графические обозначения кнопок. Наглядные графические обозначения кнопок в сочетании с логическими процедурами обеспечивают в каждый момент выполнение нужных действий.

Огромный объем памяти. У вас есть доступ к неограниченному числу поименованных рецептов, которые вы изменили по своему вкусу. Каждый рецепт может содержать до 10 последовательных шагов.

Доступ к данным НАССР. В печах СТ PROformance™ предусмотрена функция выгрузки НАССР.

Регулирование абсолютной влажности позволяет настраивать влажность в интервале 0 – 100%, т.е. точнее приближаться к идеальным условиям готовки и окончательной обработки продукта [патентуется].

Мощный инструмент. Система управления PROtouch играет важную роль в нашем процессе непрерывного совершенствования. Вы можете загружать в свою печь новые функции и возможности по мере их появления. Просто обратитесь за помощью в наш отдел обслуживания.

Превосходная выпечка. 5-скоростной вентилятор дает прекрасные результаты при выпечке. Опрыскивание водой позволяет получить блестящую хрустящую корочку на булочках и кондитерских изделиях.

Многополочный таймер. Многополочный таймер позволяет следить за временем изготовления различных продуктов в одной и той же камере печи. Время отсчитывается в минутах и секундах.

Встроенная диагностика. Система управления PROtouch предусматривает встроенную

диагностику с выводом результатов непосредственно на сенсорный экран.

Два уровня мощности: режим уменьшенной мощности для снижения пиков мощности кухни и экономичный режим для оптимизации эффективности печи.

PROpower™ – дополнительный уровень мощности.

Ускоренный турборежим для мгновенного вброса или быстрого восстановления тепла [патентуется].

Выбор языка интерфейса.

Программное обеспечение работает на английском, французском, немецком, корейском, китайском, русском или испанском языке.



ПАРОВОЙ РЕЖИМ



КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ



КОНВЕКЦИОННЫЙ РЕЖИМ



РЕЖИМ РАЗОГРЕВА

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

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 с высокой долей вероятности может вызвать тяжелую травму, привести к смерти или нанести значительный материальный ущерб, если предупреждение, обозначенное этим знаком, будет проигнорировано.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



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

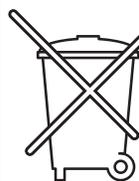
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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.

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

1. Этот прибор предназначен для хранения продуктов питания. Не разрешается и не рекомендуется использовать этот прибор в иных целях.
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.

ПРИМЕЧАНИЕ



Куда бы ни было доставлено оборудование, должно выполняться следующее указание:
НЕ УТИЛИЗИРУЙТЕ ОТХОДЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ИЛИ ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ ВМЕСТЕ С ДЖРУГИМИ БЫТОВЫМИ ОТХОДАМИ.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



ПРИ СВАРКЕ НА ЭТОМ УСТРОЙСТВЕ КАКИХ-ЛИБО ДЕТАЛЕЙ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ НЕОБХОДИМО ИЗОЛИРОВАТЬ ОТ УСТРОЙСТВА ПЛАТЫ ЭЛЕКТРОННОЙ СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



НЕОБХОДИМО ПОСТОЯННО СЛЕДИТЬ ЗА ДЕТЬМИ, КОГДА ОНИ НАХОДЯТСЯ ПОБЛИЗОСТИ ОТ ПЕЧИ, И НЕ РАЗРЕШАТЬ ИМ ИГРАТЬ ИЛИ УПРАВЛЯТЬ ПЕЧЬЮ.

ВВЕДЕНИЕ

ВАЖНЕЙШИЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

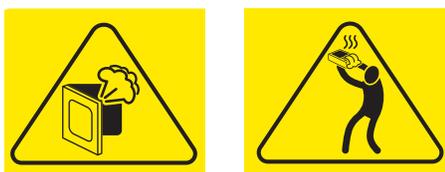
ПРИМЕЧАНИЕ. Во всех печах Combitherm в качестве стандартной меры безопасности осуществляется автоматический сброс пара. Весь пар из камеры печи выпускается непосредственно перед истечением времени готовки или выходом датчика на температуру настройки.

Автоматический сброс пара не действует, если до истечения времени готовки открыть дверь печи, или если печь настроена на непрерывную работу.

ПРИМЕЧАНИЕ. Для чистки печи используйте только утвержденные чистящие средства Combitherm. Неутвержденные чистящие средства могут обесцветить или повредить внутренние поверхности печи. Прежде чем использовать средство для чистки печи, изучите надпись на обертке и паспорт безопасности материала.

ДЛЯ БЕЗОПАСНОСТИ ОПЕРАТОРА

ОБРАЩАЙТЕ ВНИМАНИЕ И СОБЛЮДАЙТЕ ВСЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ, КОТОРЫЕ ВЫ ВСТРЕТИТЕ В ЭТОМ РУКОВОДСТВЕ



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

ГОРЯЧИЙ ПАР ВЫЗЫВАЕТ ОЖОГИ

ПОВЕРНИТЕ ДВЕРНУЮ РУЧКУ, ЧТОБЫ ОТПУСТИТЬ ДВЕРНОЙ ЗАПОР. ПОДОЖДИТЕ, ЧТОБЫ ВЫШЕЛ ВЕСЬ ПАР, И ЛИШЬ ЗАТЕМ ОТКРЫВАЙТЕ ДВЕРЬ.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ЧАСТИ ЭТОГО УСТРОЙСТВА СИЛЬНО НАГРЕВАЮТСЯ. ПРИ РАБОТЕ С НИМ ВСЕГДА ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЗАЩИТНЫЕ ПЕРЧАТКИ.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



ПРОСЛЕДИТЕ, ЧТОБЫ ПОБЛИЗОСТИ ОТ УСТРОЙСТВА НЕ БЫЛО НИКАКИХ ГОРЮЧИХ ПРЕДМЕТОВ ИЛИ МАТЕРИАЛОВ.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



Чтобы не допустить сбоев или отрицательной обратной тяги, НЕ блокируйте вытяжную трубу и не присоединяйте какие-либо удлинители к вытяжной трубе, которые могут создать препятствия правильной работе горения.



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

НЕ ТРОГАЙТЕ ПРОТИВНИ С ЖИДКИМ ИЛИ ПОЛУЖИДКИМ ПРОДУКТОМ, НАХОДЯЩИЕСЯ ВЫШЕ УРОВНЯ ГЛАЗ ОПЕРАТОРА. ТАКОЙ ПРОДУКТ МОЖЕТ ВЫПЛЕСНУТЬСЯ И ПРИЧИНИТЬ ТЯЖЕЛЫЙ ОЖОГ.

ОПАСНО



НИКОГДА НЕ СЛЕДУЕТ ОЧИЩАТЬ ВНУТРЕННЮЮ ИЛИ ВНЕШНЮЮ ПОВЕРХНОСТЬ УСТРОЙСТВА ПАРОМ, МЫТЬ ИЗ ШЛАНГА, ЗАЛИВАТЬ ВОДОЙ ИЛИ КАКИМ-ЛИБО РАСТВОРОМ. НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ДЛЯ ОЧИСТКИ СТРУЕЙ ВОДЫ.



ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К СЕРЬЕЗНОМУ УЩЕРБУ ИЛИ ПОРАЖЕНИЮ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ.

В СЛУЧАЕ ЗАТОПЛЕНИЯ УСТРОЙСТВА ГАРАНТИЯ СТАНОВИТСЯ НЕДЕЙСТВИТЕЛЬНОЙ.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

НЕ ПРИМЕНЯЙТЕ ПРИСОЕДИНЕННЫЙ РУЧНОЙ ШЛАНГ ДЛЯ ОПРЫСКИВАНИЯ ЧЕГО БЫ ТО НИ БЫЛО, КРОМЕ ВНУТРЕННОСТИ КАМЕРЫ ПЕЧИ COMBITHERM.

НЕ ОПРЫСКИВАЙТЕ ИЗ ШЛАНГА ГОРЯЧУЮ ПОВЕРХНОСТЬ КАМЕРЫ, В КОТОРОЙ ГОТОВИТСЯ ПИЩА. ДАЙТЕ ПЕЧИ ОСТЫТЬ ХОТЯ БЫ ДО 66 °С.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

СТ PROFORMANCE™. ПРОЦЕДУРЫ ПУСКА



Включение питания. Активирует питание печи и автоматически заполняет водой парогенератор (если модель им оборудована). Вода нагревается до температуры дежурного режима, 77 °С.



Выключение питания. Однократное нажатие инициирует последовательность выключения печи. **Примечание.** Во время цикла готовки печь не выключится. Возможно, потребуется нажать на кнопку сильнее. Время от времени кнопка может переставать реагировать на нажатие. **ТОЛЬКО** в этом случае, чтобы выключить печь, нажмите кнопку выключения и удерживайте ее 10 секунд.

Если по какой-либо причине в процессе запуска печь выключится, или пропадет питание, то при следующем включении питания оператор получит указание откалибровать сенсорный экран.



Возвращение на начальный экран.

Нажмите красную стрелку, если экран PROtouch™ не требует калибровки.



Начать калибровку. Нажмите зеленую «птичку», если сенсорный экран *нуждается* в калибровке. Экран переключится на серый фон. *См. рисунок справа.* Появится значок-перекрестие. Для точной калибровки оператор должен коснуться пишущим пером центра перекрестия. Это указание повторяется несколько раз, и требуемое действие выполняется в различных местах сенсорного экрана. По окончании калибровки появляется начальный экран.



При включении питания экран PROtouch начинает светиться. Сообщение «Loading» (Загрузка) означает, что загружается программное обеспечение (ПО). Экран показывает также ход загрузки, пока ПО не будет полностью готово к работе. *См. рисунок слева.*



ПРИМЕЧАНИЕ. При сбое питания работа печи прекращается.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

НАЧАЛЬНЫЙ ЭКРАН

При включении питания печи появляется этот экран. В качестве первого пользователя вы можете захотеть настроить CombiOven, чтобы вам было наиболее удобно.

Коснувшись значка **служебных функций**, вы получите доступ к следующим функциям:

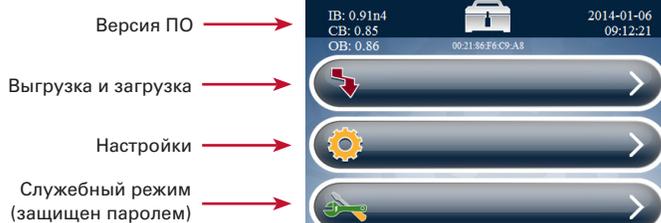
- Выгрузка рецептов
- Загрузка рецептов
- Выгрузка НАССР
- Обновление программного обеспечения
- Пользовательские настройки
- Служебный режим
- Выбор языка



«Спящий» режим Чистка Информационные надписи

Служебные функции

СЛУЖЕБНЫЙ ЭКРАН



ЭКРАН ВЫГРУЗКИ/ЗАГРУЗКИ



Возврат на предыдущий экран

Выгрузка всех рецептов из блока управления на флэш-накопитель

Выгрузка информации НАССР на флэш-накопитель

Выгрузка контрольных записей на флэш-накопитель

Возврат на начальный экран

*Система управления PROtouch играет важную роль в нашем процессе непрерывного совершенствования. Вы можете загружать в свою печь новые функции и возможности по мере их появления. Программное обеспечение для своей печи вы найдете на веб-сайте Alto-Shaam, на вкладке Downloads.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ОБНОВЛЕНИЕ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

Система управления PROtouch играет важную роль в нашем процессе непрерывного совершенствования. Вы можете загружать в свою печь новые функции и возможности по мере их появления. Программное обеспечение для своей печи вы найдете на веб-сайте Alto-Shaam, на вкладке Downloads.
<http://www.alto-shaam.com/downloads.aspx>

Скопируйте программное обеспечение PROtouch из веб-сайта на флэш-накопитель.



ВКЛЮЧИТЕ ПИТАНИЕ ПЕЧИ.



КОСНИТЕСЬ ЗНАЧКА СЛУЖЕБНЫХ ФУНКЦИЙ.



КОСНИТЕСЬ ЗНАЧКА ЗАГРУЗКИ.



КОСНИТЕСЬ ЗНАЧКА ЗАГРУЗКИ НОВОГО ПО.

В большинстве случаев приходится полностью обновлять программное обеспечение печи. На случай возникновения особых потребностей предусмотрены дополнительные варианты. В этих особых случаях обращайтесь за помощью в наш отдел обслуживания.

СНИМИТЕ КОЛПАЧОК С ПОРТА USB ПЕЧИ.

ВСТАВЬТЕ ФЛЭШ-НАКОПИТЕЛЬ. Если флэш-накопитель не распознается системой Combitherm, на экране появится вопросительный знак. Попробуйте воспользоваться другим флэш-накопителем или обратитесь в службу поддержки Alto-Shaam.

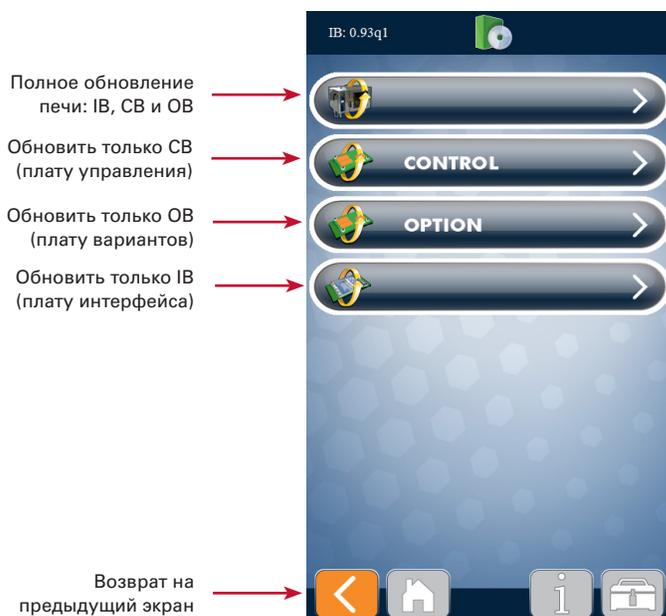
После успешного переноса данных на флэш-накопитель экран изменится. См. ниже.



ЧТОБЫ ЗАКОНЧИТЬ НАСТРОЙКУ, КОСНИТЕСЬ ЗЕЛЕННОЙ КНОПКИ С «ГАЛОЧКОЙ».

Извлеките флэш-накопитель и закройте порт USB крышкой.

ЭКРАН ВЫГРУЗКИ ПО



Возврат на предыдущий экран

Примечание. Если потребуется после окончания обновления ПО печь может автоматически запустить последовательность выключения и перезагрузки.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

ЭКРАН НАСТРОЙКИ 1



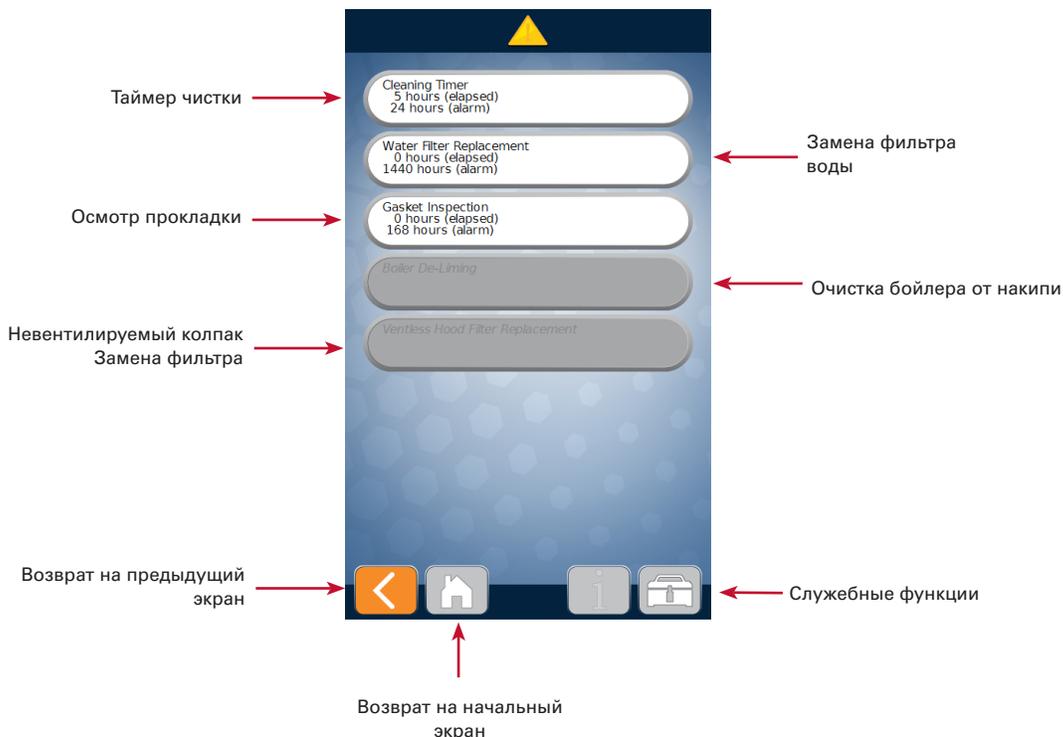
ЭКРАН НАСТРОЙКИ 2



ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

ЭКРАН ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ТЕХОБСЛУЖИВАНИЯ

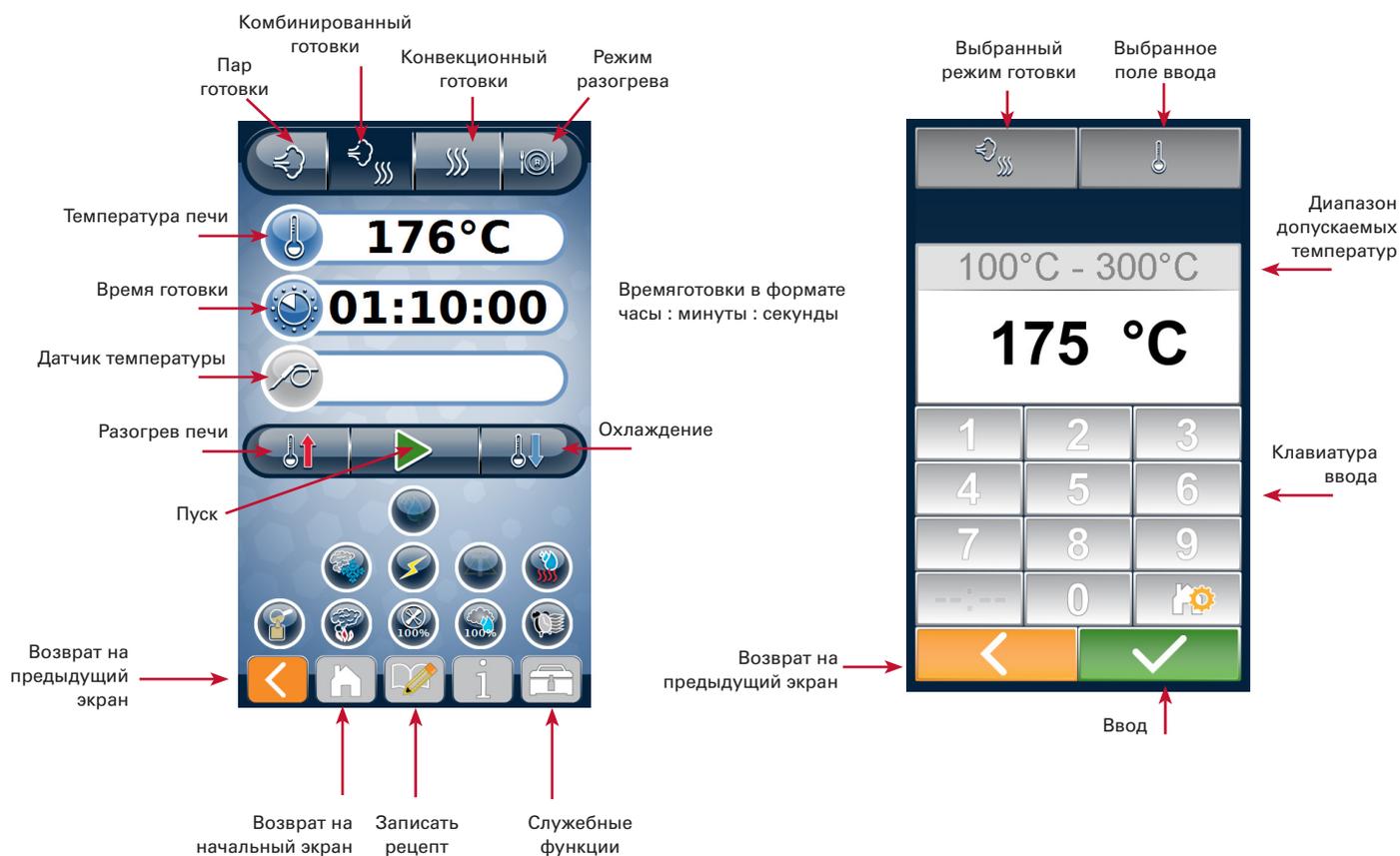


ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ. ПРАВКА



ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ОПИСАНИЕ ЭКРАНА ГОТОВКИ



Примечание. Выбранный режим готовки выделяется темно-синим цветом. Когда режим готовки требует тепла, значок выделяется красным цветом. Когда режим готовки требует добавления влаги, значок выделяется светло-голубым цветом. В приведенном здесь примере выделен комбинированный режим, и требуется тепло. Кроме того, выбран уровень PROpower™, и установлена скорость вентилятора 100%.

Значки вспомогательных функций



ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

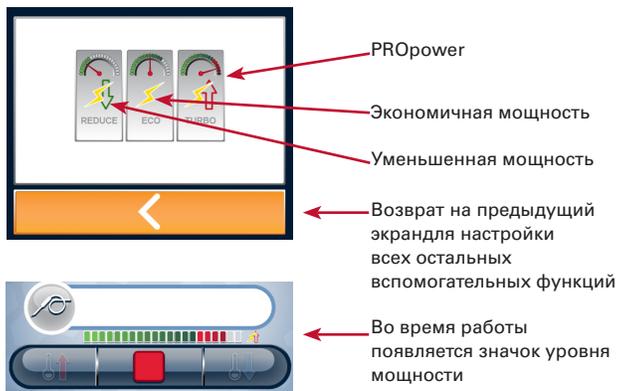
ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

НАСТРОЙКА МОЩНОСТИ

Два уровня мощности: режим уменьшенной мощности для снижения пиков мощности кухни и экономичный режим для оптимизации эффективности печи.

Третий вариант — дополнительный для электрических и стандартный для газовых моделей. Это PROpower™ — ускоренный турборежим для мгновенного вброса или быстрого восстановления тепла [патентуется]

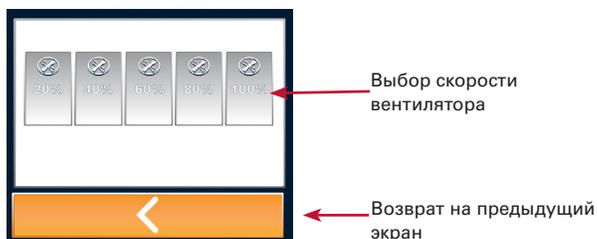
ПРИМЕЧАНИЕ. В режиме уменьшенной мощности готовка занимает больше времени, а в режиме PROpower время готовки сокращается на несколько минут.



МНОГОСКОРОСТНОЙ ВЕНТИЛЯТОР

Система управления PROtouch™ предусматривает пять различных скоростей вентилятора. Сниженная скорость вентилятора полезна при изготовлении продуктов, чувствительных к потоку воздуха, таких как суфле и меренга, или продуктов, на которые отрицательно влияет высокая скорость воздуха.

ПРИМЕЧАНИЕ. Скорости вентилятора 80% и 100% доступны только при выборе уровня турбо PROpower™.



МНОГОПОЛОЧНЫЙ ТАЙМЕР

Многополочный таймер позволяет запрограммировать время включения сигнализации для полок печи. Это может быть одно общее время для соответствующих полок печи или время для каждого приготавливаемого продукта.



ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ И ВОЗМОЖНОСТИ

ФУНКЦИЯ ПОДОГРЕВА

Перед выполнением большинства функций готовки печь нужно подогреть. При готовке с полной загрузкой установите температуру на 10 °C выше температуры готовки, чтобы компенсировать потери тепла, связанные с открыванием двери для загрузки продуктов в печь. При готовке в **паровом** режиме для создания нужного количества пара температура подогрева должна быть ниже температуры готовки.



ВКЛЮЧИТЕ ПИТАНИЕ ПЕЧИ.



КОСНИТЕСЬ ЗНАЧКА ПОДОГРЕВА.

НАПЕЧАТАЙТЕ НУЖНУЮ ТЕМПЕРАТУРУ.



ЧТОБЫ НАЧАТЬ ПОДОГРЕВ, КОСНИТЕСЬ ЗЕЛеной КНОПКИ С «ГАЛОЧКОЙ».



ФУНКЦИЯ ОХЛАЖДЕНИЯ

Функция охлаждения позволяет оператору ускоренно снижать температуру в камере печи. Эта функция оказывается полезной, когда необходимо немедленно перейти от высокотемпературной готовки к режиму с более низкой температурой или к паровому режиму. Она полезна также для охлаждения печи при подготовке к чистке.

СОВЕТ: Прежде чем опрыскивать стенки печи чистящим раствором, подождите, чтобы стенки остыли хотя бы до 60 °C.

ОТКРОЙТЕ ДВЕРЬ ПЕЧИ.



КОСНИТЕСЬ ЗНАЧКА ОХЛАЖДЕНИЯ.

НАПЕЧАТАЙТЕ НУЖНУЮ ТЕМПЕРАТУРУ.



ЧТОБЫ НАЧАТЬ ОХЛАЖДЕНИЕ, КОСНИТЕСЬ ЗЕЛеной КНОПКИ С «ГАЛОЧКОЙ».

ВЫБРАННОЕ ЗНАЧЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ПЕЧИ ПОЯВИТСЯ НАД КРАСНОЙ КНОПКОЙ ОСТАНОВА.

ТЕКУЩАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПЕЧИ БУДЕТ ВЫВОДИТЬСЯ ВВЕРХУ ЭКРАНА.



Коснитесь, чтобы остановить

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ И ВОЗМОЖНОСТИ

ФУНКЦИЯ УПРАВЛЕНИЯ ВЛАЖНОСТЬЮ

Функция автоматического управления влажностью позволяет придавать продукту нужный дополнительный цвет. Эта функция особенно полезна для придания дополнительной окраски продуктам высокой влажности, например, цыплятам и другим изделиям из птицы, или для дополнительного подрумянивания полной загрузки или других влажных продуктов. Кроме того, она может быть использована для придания текстуры таким продуктам, как картофель-фри или цыплята в сухарях. Управление влажностью может быть использовано в любом режиме готовки или включено в программу готовки.

На экране слева коснитесь ближайшего значения, кратного 10%, а затем подстройте значение, увеличивая или уменьшая кнопками + или -.

0% влажности — максимально сухая среда готовки. Выбранный процент влажности появляется на экране. В примере справа выбрана влажность 72%.



ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЗАВОДСКИЕ СТАНДАРТНЫЕ НАСТРОЙКИ СТ PROFORMANCE™

РЕЖИМ ГОТОВКИ	ТЕМПЕРАТУРА ПЕЧИ	ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЯ ГОТОВКИ
Пар 	100 °С	70°С	25 мин.
Комбинированный 	175 °С	70°С	70 мин.
Конвекционный 	175 °С	70°С	30 мин.
Режим 	135°С	70°С	5 мин.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПАРОВОЙ РЕЖИМ

В паровом режиме оператор может варить на пару, варить в кипятке или бланшировать. В этом режиме пар автоматически генерируется при температуре кипения воды; для ускорения готовки генерируется перегретый пар; наконец, для более деликатных блюд — паштета, мусса, морепродуктов, заварного крема — генерируется низкотемпературный пар.

 ВКЛЮЧИТЕ ПИТАНИЕ ПЕЧИ.



Паровой режим

КОСНИТЕСЬ ЗНАЧКА ПАРОВОГО РЕЖИМА.

 КОСНИТЕСЬ ЗНАЧКА ЗАПУСКА, ЧТОБЫ ВКЛЮЧИТЬ ПАРОВОЙ РЕЖИМ С ВЫБРАННЫМИ НАСТРОЙКАМИ.

ЧТОБЫ ИЗМЕНИТЬ НАСТРОЙКИ, ПОКАЗАННЫЕ НА ЭКРАНЕ:

 КОСНИТЕСЬ ЭКРАНА СПРАВА ОТ ЗНАЧКА ТЕМПЕРАТУРЫ.

НАПЕЧАТАЙТЕ НУЖНУЮ ТЕМПЕРАТУРУ.

 КОСНИТЕСЬ ЗЕЛЕННОЙ «ГАЛОЧКИ», ЧТОБЫ ПОДТВЕРДИТЬ ИЗМЕНЕНИЕ.

- Автоматический пар 100 °С
- Быстрый пар 101 – 120 °С
- Низкотемпературный пар 29 – 99 °С

ДЛЯ ГОТОВКИ ПО ВРЕМЕНИ:

 КОСНИТЕСЬ ЭКРАНА СПРАВА ОТ ЗНАЧКА ВРЕМЕНИ.

НАПЕЧАТАЙТЕ НУЖНОЕ ВРЕМЯ ИЛИ ЗАДАЙТЕ НЕПРЕРЫВНОЕ ВРЕМЯ, КОСНУВШИСЬ --:--.

 КОСНИТЕСЬ ЗЕЛЕННОЙ «ГАЛОЧКИ», ЧТОБЫ ПОДТВЕРДИТЬ ИЗМЕНЕНИЕ.

ДЛЯ ГОТОВКИ ПО ВНУТРЕННЕЙ ТЕМПЕРАТУРЕ ПРОДУКТА:

 КОСНИТЕСЬ ЭКРАНА СПРАВА ОТ ЗНАЧКА ДАТЧИКА.

НАПЕЧАТАЙТЕ НУЖНУЮ ТЕМПЕРАТУРУ.

 КОСНИТЕСЬ ЗЕЛЕННОЙ «ГАЛОЧКИ», ЧТОБЫ ПОДТВЕРДИТЬ ИЗМЕНЕНИЕ.

ВСТАВЬТЕ ДАТЧИК В ПРОДУКТ.

НАСТРОЙТЕ НУЖНЫЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ — УРОВЕНЬ ЭНЕРГИИ, СКОРОСТЬ ВЕНТИЛЯТОРА, МНОГОПОЛОЧНЫЙ ТАЙМЕР И Т.Д.

 КОСНИТЕСЬ КНОПКИ ПУСКА, ЧТОБЫ НАЧАТЬ ГОТОВКУ В ПАРОВОМ РЕЖИМЕ.

• На дисплее появится настройка температуры полости.

• При готовке по показаниям датчика во время работы рядом со значком **ДАТЧИКА** будет выводиться фактическая внутренняя температура продукта. Чтобы изменить значение внутренней температуры, коснитесь температуры рядом со значком **ДАТЧИКА** и внесите нужные изменения.

Когда истечет время готовки или будет достигнута заданная внутренняя температура, звуковой сигнал и мигание светового индикатора ручки сообщат об окончании рабочего режима.

 ЧТОБЫ ВЫКЛЮЧИТЬ ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ, КОСНИТЕСЬ КРАСНОЙ КНОПКИ ОСТАНОВА ИЛИ ОТКРОЙТЕ ДВЕРЬ ПЕЧИ.

 ПРИМЕЧАНИЕ. ЧТОБЫ В ЛЮБОЙ МОМЕНТ ОСТАНОВИТЬ ПРОГРАММУ ГОТОВКИ, КОСНИТЕСЬ КРАСНОЙ КНОПКИ ОСТАНОВА.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ, ГОРЯЧО

КОГДА КАМЕРА ГОРЯЧАЯ, ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОЖОГОВ БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ, ОТКРЫВАЯ ДВЕРЬ ПЕЧИ.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



ПАРОВОЙ РЕЖИМ. РЕКОМЕНДАЦИИ ПОВАРУ

В этом режиме пропаривается полная или частичная загрузка печи одним продуктом или несколькими продуктами без перемешивания запахов. Однако при изготовлении на пару нескольких продуктов необходимо принимать во

внимание время готовки отдельных продуктов. Поскольку в печи CombiTherm поддерживается нормальное атмосферное давление, во время готовки в паровом режиме можно открывать дверь, чтобы более тщательно наблюдать за продуктами.

ПАР

Для работы в этом программном режиме особенно удобны перфорированные противни глубиной 65 мм. Они позволяют несколько сократить время готовки и препятствуют чрезмерной обработке нижней части продукта, соприкасающейся с днищем противня.

Перед готовкой разделите замороженные овощи, чтобы обеспечить равномерную обработку.

Одновременно можно готовить на пару самые различные продукты, но при этом необходимо учитывать, что все они требуют различного времени готовки.

При готовке по внутренней температуре датчик нужно вставить таким образом, чтобы его кончик находился в центре масс пищи. Для жидких или полужидких продуктов подвесьте датчик в центре продукта и прикрепите провод датчика к краю контейнера.

ВЫСОКОТЕМПЕРАТУРНЫЙ ПАР

Высокотемпературный пар подходит для плотных, корневищных овощей — картофеля, репы, моркови, капусты.

Высокотемпературный пар сокращает время готовки приблизительно на 10% по сравнению с временем, которое требуется для обычного пара при температуре 100 °C.

НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЙ ПАР

Режим низкотемпературного пара действует при температуре в камере печи ниже 100 °C.

Готовка на пару в этом режиме занимает больше времени.

Готовка сосисок на низкотемпературном пару не дает оболочке трескаться или отслаиваться.

Используйте низкотемпературный пар для таких блюд, как креветки, рыба, морепродукты и крем-карамель, а также для низкотемпературной готовки.

Для получения наилучших результатов готовьте все деликатные блюда на низкотемпературном пару, при 99 °C или ниже.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ

Комбинированный режим оказался наиболее универсальным и широко используемым режимом работы печей Combitherm. Он в кратчайшее время дает наилучшие результаты для самого широкого круга блюд. Уникальная функция управления этим режимом позволяет оператору жарить или печь, сочетая пар и конвекционное тепло. Помимо сокращения времени готовки, это сочетание пара и нагрева приводит, по сравнению с конвекционной печью, к меньшей усадке продукта и удержанию большего количества влаги.



ВКЛЮЧИТЕ ПИТАНИЕ ПЕЧИ.



Комбинированный режим

КОСНИТЕСЬ ЗНАЧКА КОМБИНИРОВАННОГО РЕЖИМА.



КОСНИТЕСЬ ЗНАЧКА ЗАПУСКА, ЧТОБЫ НАЧАТЬ ГОТОВКУ С ВЫБРАННЫМИ НАСТРОЙКАМИ.

ЧТОБЫ ИЗМЕНИТЬ НАСТРОЙКИ, ПОКАЗАННЫЕ НА ЭКРАНЕ:



КОСНИТЕСЬ ЭКРАНА СПРАВА ОТ ЗНАЧКА ТЕМПЕРАТУРЫ.

НАПЕЧАТАЙТЕ НУЖНУЮ ТЕМПЕРАТУРУ.



КОСНИТЕСЬ ЗЕЛеной «ГАЛОЧКИ», ЧТОБЫ ПОДТВЕРДИТЬ ИЗМЕНЕНИЕ.

- Диапазон температуры готовки: 100 – 300 °C

ДЛЯ ГОТОВКИ ПО ВРЕМЕНИ:



КОСНИТЕСЬ ЭКРАНА СПРАВА ОТ ЗНАЧКА ВРЕМЕНИ.

НАПЕЧАТАЙТЕ НУЖНОЕ ВРЕМЯ ИЛИ ЗАДАЙТЕ НЕПРЕРЫВНОЕ ВРЕМЯ, КОСНУВШИСЬ ---:--.



КОСНИТЕСЬ ЗЕЛеной «ГАЛОЧКИ», ЧТОБЫ ПОДТВЕРДИТЬ ИЗМЕНЕНИЕ.

ДЛЯ ГОТОВКИ ПО ВНУТРЕННЕЙ ТЕМПЕРАТУРЕ ПРОДУКТА:



КОСНИТЕСЬ ЭКРАНА СПРАВА ОТ ЗНАЧКА ДАТЧИКА.

НАПЕЧАТАЙТЕ НУЖНУЮ ТЕМПЕРАТУРУ.



КОСНИТЕСЬ ЗЕЛеной «ГАЛОЧКИ», ЧТОБЫ ПОДТВЕРДИТЬ ИЗМЕНЕНИЕ.

ВСТАВЬТЕ ДАТЧИК В ПРОДУКТ.

НАСТРОЙТЕ НУЖНЫЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ — УРОВЕНЬ ЭНЕРГИИ, СКОРОСТЬ ВЕНТИЛЯТОРА, МНОГОПОЛОЧНЫЙ ТАЙМЕР, ВПРЫСК ПАРА И Т.Д.



КОСНИТЕСЬ КНОПКИ ПУСКА, ЧТОБЫ НАЧАТЬ ГОТОВКУ В ПАРОВОМ РЕЖИМЕ.

- На дисплее появится настройка температуры полости.
- При готовке по показаниям датчика во время работы рядом со значком **ДАТЧИКА** будет выводиться фактическая внутренняя температура продукта. Чтобы изменить значение внутренней температуры, коснитесь температуры рядом со значком **ДАТЧИКА** и внесите нужные изменения.

Когда истечет время готовки или будет достигнута заданная внутренняя температура, звуковой сигнал и мигание светового индикатора ручки сообщат об окончании рабочего режима.



ЧТОБЫ ВЫКЛЮЧИТЬ ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ, КОСНИТЕСЬ КРАСНОЙ КНОПКИ ОСТАНОВА ИЛИ ОТКРОЙТЕ ДВЕРЬ ПЕЧИ.



ПРИМЕЧАНИЕ. ЧТОБЫ В ЛЮБОЙ МОМЕНТ ОСТАНОВИТЬ ПРОГРАММУ ГОТОВКИ, КОСНИТЕСЬ КРАСНОЙ КНОПКИ ОСТАНОВА.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ, ГОРЯЧО

КОГДА КАМЕРА ГОРЯЧАЯ, ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОЖОГОВ БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ, ОТКРЫВАЯ ДВЕРЬ ПЕЧИ.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ. РЕКОМЕНДАЦИИ ПОВАРУ

В комбинированном режиме автоматически происходит впрыск оптимального количества пара. Выбирать уровень влажности не требуется. Пища не высыхает. Запахи сохраняются и при одновременной обработке нескольких продуктов не перемешиваются.

Поскольку подача пара регулируется автоматически, дверь можно открывать в любой момент. Открывая дверь печи, обязательно соблюдайте условия безопасности.

Комбинированный режим особенно эффективен при выпечке, обжаривании, жарении на огне, тушении, обжаривании с тушением и запекании.

При готовке в комбинированном режиме температуру можно снизить на 10 – 20% по сравнению с обычными методами готовки.

Время готовки сокращается приблизительно на 40% по сравнению с временем готовки при той же температуре в конвекционной печи и на 50 – 60% по сравнению с временем готовки при той же температуре в обычной печи.

Подрумянивание пищи в печи Combitherm начинается при температуре готовки приблизительно 120 °С.

Более высокая температура готовки приводит к более сильному подрумяниванию, но и к большей потере веса продукта. Чтобы усилить подрумянивание, введите в процедуру готовки продукта управление влажностью. Управление влажностью особенно полезно для добавления цвета продуктам высокой влажности, например, цыплятам и другим блюдам из птицы или для дополнительного подрумянивания полной загрузки или других влажных продуктов.

В комбинированном режиме подрумянивание получается равномерным без поворачивания противней.

Для получения более равномерных результатов не готовьте в противнях глубже 100 мм.

При готовке по внутренней температуре датчик нужно вставить таким образом, чтобы его кончик находился в центре масс пищи. Для жидких или полужидких продуктов подвесьте датчик в центре продукта и прикрепите провод датчика к краю контейнера.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



КОНВЕКЦИОННЫЙ РЕЖИМ

В конвекционном режиме продукты обрабатываются горячим воздухом, циркулирующим при температуре 30 – 300 °С. Во многих случаях комбинированный режим может дать лучшие результаты. Поэтому, возможно, есть смысл ограничить использование конвекционного режима. Не рекомендуется непрерывно готовить при высоких (260 – 300 °С) температурах.



ВКЛЮЧИТЕ ПИТАНИЕ ПЕЧИ.



Конвекционный режим

КОСНИТЕСЬ ЗНАЧКА КОНВЕКЦИОННОГО РЕЖИМА.



КОСНИТЕСЬ ЗНАЧКА ЗАПУСКА, ЧТОБЫ НАЧАТЬ ГОТОВКУ С ВЫБРАННЫМИ НАСТРОЙКАМИ.

ЧТОБЫ ИЗМЕНИТЬ НАСТРОЙКИ, ПОКАЗАННЫЕ НА ЭКРАНЕ:



КОСНИТЕСЬ ЭКРАНА СПРАВА ОТ ЗНАЧКА ТЕМПЕРАТУРЫ.

НАПЕЧАТАЙТЕ НУЖНУЮ ТЕМПЕРАТУРУ.



КОСНИТЕСЬ ЗЕЛеной «ГАЛОЧКИ», ЧТОБЫ ПОДТВЕРДИТЬ ИЗМЕНЕНИЕ.

- Диапазон температуры готовки: 30 – 300 °С

ДЛЯ ГОТОВКИ ПО ВРЕМЕНИ:



КОСНИТЕСЬ ЭКРАНА СПРАВА ОТ ЗНАЧКА ВРЕМЕНИ.

НАПЕЧАТАЙТЕ НУЖНОЕ ЗНАЧЕНИЕ, ИЛИ ВОСПОЛЬЗУЙТЕСЬ КНОПКАМИ-СТРЕЛКАМИ «ВВЕРХ» И «ВНИЗ», ЧТОБЫ ОТКОРРЕКТИРОВАТЬ ТЕМПЕРАТУРУ, ИЛИ ЖЕ ЗАДАЙТЕ НЕПРЕРЫВНОЕ ВРЕМЯ, КОСНУВШИСЬ --:--.



КОСНИТЕСЬ ЗЕЛеной «ГАЛОЧКИ», ЧТОБЫ ПОДТВЕРДИТЬ ИЗМЕНЕНИЕ.

ДЛЯ ГОТОВКИ ПО ВНУТРЕННЕЙ ТЕМПЕРАТУРЕ ПРОДУКТА:



КОСНИТЕСЬ ЭКРАНА СПРАВА ОТ ЗНАЧКА ДАТЧИКА.

НАПЕЧАТАЙТЕ НУЖНУЮ ТЕМПЕРАТУРУ.



КОСНИТЕСЬ ЗЕЛеной «ГАЛОЧКИ», ЧТОБЫ ПОДТВЕРДИТЬ ИЗМЕНЕНИЕ.

ВСТАВЬТЕ ДАТЧИК В ПРОДУКТ.

НАСТРОЙТЕ НУЖНЫЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ — УРОВЕНЬ ЭНЕРГИИ, СКОРОСТЬ ВЕНТИЛТОРА, МНОГОПОЛОЧНЫЙ ТАЙМЕР, ВПРЫСК ПАРА И Т.Д.



КОСНИТЕСЬ КНОПКИ ПУСКА, ЧТОБЫ НАЧАТЬ ГОТОВКУ В ПАРОВОМ РЕЖИМЕ.

- На дисплее появится настройка температуры полости.
- При готовке по показаниям датчика во время работы рядом со значком **ДАТЧИКА** будет выводиться фактическая внутренняя температура продукта. Чтобы изменить значение внутренней температуры, коснитесь температуры рядом со значком **ДАТЧИКА** и внесите нужные изменения.



В ЛЮБОЙ МОМЕНТ В ПРОЦЕССЕ ГОТОВКИ КОСНИТЕСЬ ЗНАЧКА ВПРЫСКА ПАРА. Пар впрыскивается в камеру, пока вы прикасаетесь к значку.

Когда истечет время готовки или будет достигнута заданная внутренняя температура, звуковой сигнал и мигание светового индикатора ручки сообщат об окончании рабочего режима.



ЧТОБЫ ВЫКЛЮЧИТЬ ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ, КОСНИТЕСЬ КРАСНОЙ КНОПКИ ОСТАНОВА ИЛИ ОТКРОЙТЕ ДВЕРЬ ПЕЧИ.



ПРИМЕЧАНИЕ. ЧТОБЫ В ЛЮБОЙ МОМЕНТ ОСТАНОВИТЬ ПРОГРАММУ ГОТОВКИ, КОСНИТЕСЬ КРАСНОЙ КНОПКИ ОСТАНОВА.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ, ГОРЯЧО

КОГДА КАМЕРА ГОРЯЧАЯ, ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОЖОГОВ БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ, ОТКРЫВАЯ ДВЕРЬ ПЕЧИ.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



КОНВЕКЦИОННЫЙ РЕЖИМ. РЕКОМЕНДАЦИИ ПОВАРУ

Конвекционный режим можно использовать для обжаривания или выпечки продуктов с очень коротким временем готовки, или для продуктов высокой влажности, например, сдобы, пирогов и печенья, или для подрумянивания поверхности продукта.

Конвекционный режим лучше всего работает с продуктами, содержащими мало влаги, или для очень влажной пищи, из которой должен быть изготовлен сухой готовый продукт.

Для выпечки разогрейте Combitherm до 163 – 191 °С. После подогрева установите нужную температуру.

Более высокая температура готовки приводит к более сильному подрумяниванию, но и к большей потере веса продукта. Чтобы усилить подрумянивание, введите в процедуру готовки продукта управление влажностью.

При готовке по внутренней температуре датчик нужно вставить таким образом, чтобы его кончик находился в центре масс пищи. Для жидких или полужидких продуктов подвесьте датчик в центре продукта и прикрепите провод датчика к краю контейнера.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

РАЗОГРЕВ

В режиме разогрева обработка выполняется горячим воздухом, циркулирующим при температуре 120 – 160 °С.



ВКЛЮЧИТЕ ПИТАНИЕ ПЕЧИ.



Режим разогрева

КОСНИТЕСЬ ЗНАЧКА РЕЖИМА РАЗОГРЕВА.



КОСНИТЕСЬ ЗНАЧКА ЗАПУСКА, ЧТОБЫ НАЧАТЬ РАЗОГРЕВ С ВЫБРАННЫМИ НАСТРОЙКАМИ.

ЧТОБЫ ИЗМЕНИТЬ НАСТРОЙКИ, ПОКАЗАННЫЕ НА ЭКРАНЕ:



КОСНИТЕСЬ ЭКРАНА СПРАВА ОТ ЗНАЧКА ТЕМПЕРАТУРЫ.

НАПЕЧАТАЙТЕ НУЖНУЮ ТЕМПЕРАТУРУ.



КОСНИТЕСЬ ЗЕЛеной «ГАЛОЧКИ», ЧТОБЫ ПОДТВЕРДИТЬ ИЗМЕНЕНИЕ.

- Диапазон температуры готовки или разогрева: 120 – 160 °С

ДЛЯ ГОТОВКИ ПО ВРЕМЕНИ:



КОСНИТЕСЬ ЭКРАНА СПРАВА ОТ ЗНАЧКА ВРЕМЕНИ.

НАПЕЧАТАЙТЕ НУЖНОЕ ВРЕМЯ ИЛИ ЗАДАЙТЕ НЕПРЕРЫВНОЕ ВРЕМЯ, КОСНУВШИСЬ --:--.



КОСНИТЕСЬ ЗЕЛеной «ГАЛОЧКИ», ЧТОБЫ ПОДТВЕРДИТЬ ИЗМЕНЕНИЕ.

ДЛЯ ГОТОВКИ ПО ВНУТРЕННЕЙ ТЕМПЕРАТУРЕ ПРОДУКТА:



КОСНИТЕСЬ ЭКРАНА СПРАВА ОТ ЗНАЧКА ДАТЧИКА.

НАПЕЧАТАЙТЕ НУЖНУЮ ТЕМПЕРАТУРУ.



КОСНИТЕСЬ ЗЕЛеной «ГАЛОЧКИ», ЧТОБЫ ПОДТВЕРДИТЬ ИЗМЕНЕНИЕ.

ВСТАВЬТЕ ДАТЧИК В ПРОДУКТ.

НАСТРОЙТЕ НУЖНЫЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ — УРОВЕНЬ ЭНЕРГИИ, СКОРОСТЬ ВЕНТИЛТОРА, МНОГОПОЛОЧНЫЙ ТАЙМЕР, ВПРЫСК ПАРА И Т.Д.



КОСНИТЕСЬ КНОПКИ ПУСКА, ЧТОБЫ НАЧАТЬ ГОТОВКУ В ПАРОВОМ РЕЖИМЕ.

- На дисплее появится настройка температуры полости.
- При готовке или разогреве по показаниям датчика во время работы рядом со значком **ДАТЧИКА** будет выводиться фактическая внутренняя температура продукта. Чтобы изменить значение внутренней температуры, коснитесь температуры рядом со значком **ДАТЧИКА** и внесите нужные изменения.



В ЛЮБОЙ МОМЕНТ В ПРОЦЕССЕ ГОТОВКИ КОСНИТЕСЬ ЗНАЧКА ВПРЫСКА ПАРА. Пар впрыскивается в камеру, пока вы прикасаетесь к значку.

Когда истечет время готовки или будет достигнута заданная внутренняя температура, звуковой сигнал и мигание светового индикатора ручки сообщат об окончании рабочего режима.



ЧТОБЫ ВЫКЛЮЧИТЬ ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ, КОСНИТЕСЬ КРАСНОЙ КНОПКИ ОСТАНОВА ИЛИ ОТКРОЙТЕ ДВЕРЬ ПЕЧИ.



ПРИМЕЧАНИЕ. ЧТОБЫ В ЛЮБОЙ МОМЕНТ ОСТАНОВИТЬ ПРОГРАММУ ГОТОВКИ, КОСНИТЕСЬ КРАСНОЙ КНОПКИ ОСТАНОВА.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ, ГОРЯЧО

КОГДА КАМЕРА ГОРЯЧАЯ, ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОЖОГОВ БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ, ОТКРЫВАЯ ДВЕРЬ ПЕЧИ.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



РАЗОГРЕВ. РЕКОМЕНДАЦИИ ПОВАРУ

Поскольку блюда, разложенные по тарелкам, состоят из совершенно несхожих продуктов, для получения наилучших результатов следует учитывать ряд важных факторов. Время, необходимое для разогрева, зависит от плотности (компактности) продуктов, толщины, количества продуктов на каждой тарелке и общего количества тарелок. Опять-таки, наилучший метод определения времени разогрева — это опыт. Определите и запишите время, требуемое для определенного блюда. В дальнейшем вы будете получать при разогреве ожидаемый результат.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО РАЗОГРЕВУ НА ТАРЕЛКАХ

- Все компоненты блюд на тарелках должны быть примерно одной плотности.
- Равномерно распределите по тарелке все компоненты.
- Старайтесь, чтобы различные компоненты не перекрывались.
- Соусы следует подогреть и добавлять после разогрева блюд.
- Различные виды пищи можно разогревать одновременно.

РАЗОГРЕВ ПОРЦИОННЫХ БЛЮД

Одна тарелка извлекается из холодильника, доводится до нужной температуры и немедленно подается на стол. Тарелки с порциями готовятся заранее, закрываются и охлаждаются. Подогрейте печь Combitherm. Достаньте тарелку из холодильника и поместите ее в печь при 135 °С, если тарелка не накрыта, или при 150 °С, если она накрыта. Разогрев мясных блюд длится дольше, чем если все компоненты — овощные. При разогревании следите за нужной внутренней температурой, а не за временем. После разогрева извлеките тарелку из печи, добавьте соус, гарнир и подавайте на стол. Этот процесс можно повторять, сколько потребуется.

Для максимально эффективной непрерывной работы рекомендуется на время обслуживания выделить печь Combitherm только для разогрева.

БАНКЕТНЫЙ РАЗОГРЕВ

Банкетный разогрев рассчитан на большие объемы, полную или частичную загрузку (большое число тарелок).

Тарелки подготавливаются заранее, прикрываются и охлаждаются или загружаются на вкатываемую тележку и охлаждаются. Разогрейте печь Combitherm до 135 °С для неприкрытых или до 150 °С для прикрытых тарелок. Извлеките тарелки или вкатываемую тележку из холодильника, загрузите в печь и настройте таймер. При разогревании следите за нужной внутренней температурой, а не за временем. Извлеките тарелки или вкатываемую тележку из печи Combitherm.

Если снабдить вкатываемую тележку теплоизоляцией, пища сохранится горячей 20 – 40 минут, в зависимости от типа пищи, температуры разогрева и внешних условий. Для сохранения температуры в течение более длительного времени вкатите тележку в парный шкаф для выдерживания CombiMate®.

РАЗОГРЕВ ПОЛУФАБРИКАТОВ И ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ В ВАКУУМНОЙ УПАКОВКЕ

Для массового разогрева продуктов полностью разморозьте их, не снимая упаковки, в камерном холодильнике. **НЕ ИЗВЛЕКАЙТЕ ПРОДУКТ ИЗ ПАКЕТОВ.** Поместите оттаявшие пакеты в подогретую печь и разогревайте в низкотемпературном паровом режиме до достижения нужной внутренней температуры. Поместите разогретые пакеты в подогретый шкаф для выдерживания, настроенный на 60 – 74 °С, пока не будете готовы к подаче на стол.

Для разогрева на тарелках больших объемов продуктов полностью разморозьте их, не снимая упаковки, в камерном холодильнике. Снимите упаковку и разложите по тарелкам согласно требованиям меню по охлажденному помещению при температуре (максимум) 13 °С. Поместите на вкатываемую тележку Alto-Shaam и вкатите в печь Combitherm, подогретую до 135 °С.

Включите на 3 – 5 минут конвекционный режим. Переключите на режим разогрева еще на 3 минуты или больше, если потребуется. Если снабдить вкатываемую тележку теплоизоляцией, пища сохранится горячей 20 – 40 минут, в зависимости от типа пищи, температуры разогрева и внешних условий. Для сохранения температуры в течение более длительного времени вкатите тележку в парный шкаф для выдерживания CombiMate®.

ПРИ РАЗОГРЕВЕ НА ТАРЕЛКАХ ДОЛЖНЫ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ КРЫШКИ ТАРЕЛОК.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

РЕЖИМ ДЕЛЬТА-Т ГОТОВКИ ПО ВНУТРЕННЕЙ ТЕМПЕРАТУРЕ

Эта специальная программная функция выполняет готовку по внутренней температуре продукта с использованием показаний датчика. Однако в отличие от обычного режима с использованием внутренней температуры, в режиме дельта-Т температура печи автоматически увеличивается пропорционально внутренней температуре продукта. Режим дельта-Т можно сочетать с конвекционным или с комбинированным режимом, что дает более мягкий метод готовки. Подрумянивание происходит в конце цикла готовки.

I ВКЛЮЧИТЕ ПИТАНИЕ ПЕЧИ.



КОСНИТЕСЬ ЗНАЧКА НУЖНОГО РЕЖИМА ГОТОВКИ.



КОСНИТЕСЬ ЭКРАНА СПРАВА ОТ ЗНАЧКА ДАТЧИКА.

НАПЕЧАТАЙТЕ НУЖНУЮ ТЕМПЕРАТУРУ.



КОСНИТЕСЬ ЗЕЛЕННОЙ «ГАЛОЧКИ», ЧТОБЫ ПОДТВЕРДИТЬ ИЗМЕНЕНИЕ.

ВСТАВЬТЕ ДАТЧИК В ПРОДУКТ.



КОСНИТЕСЬ ЗНАЧКА ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ДЕЛЬТА-Т.



КОСНИТЕСЬ ЭКРАНА СПРАВА ОТ ЗНАЧКА ТЕМПЕРАТУРЫ.

НАПЕЧАТАЙТЕ НУЖНУЮ ТЕМПЕРАТУРУ.



КОСНИТЕСЬ ЗНАЧКА ПУСК, ЧТОБЫ НАЧАТЬ ГОТОВКУ.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ, ГОРЯЧО

КОГДА КАМЕРА ГОРЯЧАЯ, ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОЖОГОВ БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ, ОТКРЫВАЯ ДВЕРЬ ПЕЧИ.

- Во время работы рядом со значком **ДАТЧИКА** будет выведена фактическая внутренняя температура продукта. Чтобы изменить значение внутренней температуры, коснитесь температуры рядом со значком **ДАТЧИКА** и внесите нужные изменения.



В ЛЮБОЙ МОМЕНТ В ПРОЦЕССЕ ГОТОВКИ КОСНИТЕСЬ ЗНАЧКА ВПРЫСКА ПАРА. Пар впрыскивается в камеру, пока вы прикасаетесь к значку.

Когда будет достигнута заданная оператором внутренняя температура, звуковой сигнал и мигание светового индикатора ручки сообщат об окончании рабочего режима.



ЧТОБЫ ВЫКЛЮЧИТЬ ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ, КОСНИТЕСЬ КРАСНОЙ КНОПКИ ОСТАНОВА ИЛИ ОТКРОЙТЕ ДВЕРЬ ПЕЧИ.



ПРИМЕЧАНИЕ. ЧТОБЫ В ЛЮБОЙ МОМЕНТ ОСТАНОВИТЬ ПРОГРАММУ ГОТОВКИ, КОСНИТЕСЬ КРАСНОЙ КНОПКИ ОСТАНОВА.

ПРИМЕЧАНИЕ. ОТКАЛИБРУЙТЕ ДАТЧИК ТЕМПЕРАТУРЫ TOUCH

Наполните кувшин смесью льда с водой и поставьте в печь Combi.

Закрепите датчик на его месте вверху печи и вставьте в кувшин со смесью воды и льда.

Включите печь ST PROformance и коснитесь значка «Служебные функции» на начальном экране.

Коснитесь значка «Настройки»

Коснитесь значка «>», чтобы перейти на страницу 2 экрана настройки.

На экране настройки коснитесь значка «Датчик».

Когда значение температуры стабилизируется, откорректируйте его значками + или -, сделав равным 0 °С. Коснитесь значка «Домик», чтобы вернуться на начальный экран.

Система управления откалибрована по температуре.

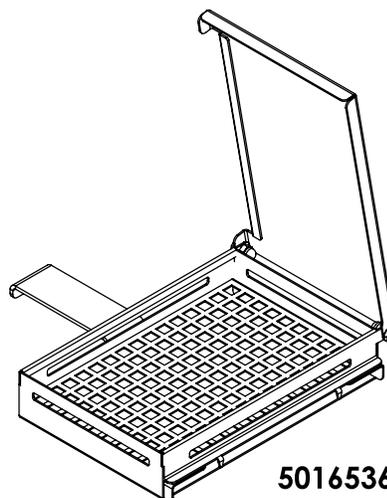
ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Процедуры CombiSmoker®

ЗАГРУЗИТЕ ЩЕПУ

- Отмерьте один полный контейнер сухой щепы.
- 5 минут вымачивайте сухую щепу в воде.
- Стряхните со щепы лишнюю воду.
- Поместите увлажненную щепу обратно в контейнер и надежно закрепите контейнер на двух зубцах с внутренней стороны панели печи.

Полный контейнер щепы будет давать дым в течение одного– двух часов, в зависимости от температуры, выбранной для готовки продукта. Проверено, что рекомендуемые рецепты обеспечивают полное пропитывание продукта дымом и придают ему необходимый аромат копченого продукта.



РЕКОМЕНДАЦИЯ ПОВАРУ

Такие продукты, как ребрышки, которые для создания полного аромата требуют более интенсивного пропитывания дымом, должны оставаться в печи после окончания готовки. Не открывайте дверь печи.

Настройте печь на низкотемпературный паровой режим при 60 – 71 °С и оставьте продукт в печи приблизительно на час.

Если вы хотели бы получить помощь, приглашаем вас обратиться за рекомендациями к повару компании Alto-Shaam.

ПРИМЕЧАНИЕ. При готовке в режиме копчения не открывайте дверь печи.

В режиме ST PROformance CombiSmoker можно работать и без функции копчения. Однако по окончании работы печи в качестве коптильни необходимо ее очистить, чтобы аромат копчения не перешел на другие продукты. Инструкции по чистке приводятся в этом руководстве.

Закончив копчение, извлеките из печи контейнер со щепой. Выбросьте щепу в огнеупорный мусорный бак.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

НЕ ОТКРЫВАЙТЕ ДВЕРЬ ПЕЧИ ВО ВРЕМЯ КОПЧЕНИЯ. При попадании в камеру печи наружного воздуха щепа может загореться.

ВЫ МОЖЕТЕ ЗАКАЗАТЬ В ALTO-SHAAM

ЩЕПА

ОБЩИЙ ВЕС ПАКЕТОВ
ЩЕПЫ МОЖЕТ МЕНЯТЬСЯ
ИЗ-ЗА ВЫСОКОГО
СОДЕРЖАНИЯ ВЛАГИ ПРИ
УПАКОВКЕ.

пакеты по 20 фунтов

Яблоня	WC-22543
Орех	WC-2829
Вишня	WC-22541
Клен сахарный	WC-22545



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ НЕПОДХОДЯЩИХ МАТЕРИАЛОВ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ПОВРЕЖДЕНИЮ, СОЗДАТЬ ОПАСНОСТЬ, ВЫВЕСТИ ИЗ СТРОЯ ОБОРУДОВАНИЕ ИЛИ УМЕНЬШИТЬ ОБЩИЙ СРОК СЛУЖБЫ ПЕЧИ.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ ДРЕВЕСНЫЕ ОПИЛКИ. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЩЕПУ РАЗМЕРОМ МЕЛЬЧЕ НОГТЯ.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПРОЦЕДУРЫ COMBISMOKER®

Функция копчения, горячего или холодного, предусматривается во всех моделях СТР. Функция копчения может действовать в комбинированном или в конвекционном режиме. Функция копчения не действует в паровом режиме и в режиме разогрева.

I ВКЛЮЧИТЕ ПИТАНИЕ ПЕЧИ.



КОСНИТЕСЬ КНОПКИ НУЖНОГО РЕЖИМА, КОМБИНИРОВАННОГО ИЛИ КОНВЕКЦИОННОГО.

ЧТОБЫ ИЗМЕНИТЬ НАСТРОЙКИ, ПОКАЗАННЫЕ НА ЭКРАНЕ:



КОСНИТЕСЬ ЭКРАНА СПРАВА ОТ ЗНАЧКА ТЕМПЕРАТУРЫ.

НАПЕЧАТАЙТЕ НУЖНУЮ ТЕМПЕРАТУРУ.



КОСНИТЕСЬ ЗЕЛЕННОЙ «ГАЛОЧКИ», ЧТОБЫ ПОДТВЕРДИТЬ ИЗМЕНЕНИЕ.

ДЛЯ ГОТОВКИ ПО ВРЕМЕНИ:



КОСНИТЕСЬ ЭКРАНА СПРАВА ОТ ЗНАЧКА ВРЕМЕНИ.

НАПЕЧАТАЙТЕ НУЖНОЕ ВРЕМЯ.



КОСНИТЕСЬ ЗЕЛЕННОЙ «ГАЛОЧКИ», ЧТОБЫ ПОДТВЕРДИТЬ ИЗМЕНЕНИЕ.

ЧТОБЫ АКТИВИРОВАТЬ COMBISMOKE:



КОСНИТЕСЬ ЗНАЧКА ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ФУНКЦИИ — КОПЧЕНИЯ.



ЧТОБЫ НАЧАТЬ КОПЧЕНИЕ, КОСНИТЕСЬ КНОПКИ ПУСКА.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	
	МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ЧАСТИ ЭТОГО УСТРОЙСТВА СИЛЬНО НАГРЕВАЮТСЯ. ПРИ РАБОТЕ С НИМ ВСЕГДА ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЗАЩИТНЫЕ ПЕРЧАТКИ.

Процедуры холодного копчения



КОСНИТЕСЬ ЗНАЧКА КОНВЕКЦИОННОГО РЕЖИМА.

ЧТОБЫ ИЗМЕНИТЬ НАСТРОЙКИ, ПОКАЗАННЫЕ НА ЭКРАНЕ:



КОСНИТЕСЬ ЗНАЧКА ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ.

ВМЕСТО ТЕМПЕРАТУРЫ ПОЯВИТСЯ -----°.

ДЛЯ ГОТОВКИ ПО ВРЕМЕНИ:



КОСНИТЕСЬ ЭКРАНА СПРАВА ОТ ЗНАЧКА ВРЕМЕНИ.

НАПЕЧАТАЙТЕ НУЖНОЕ ВРЕМЯ.



КОСНИТЕСЬ ЗЕЛЕННОЙ «ГАЛОЧКИ», ЧТОБЫ ПОДТВЕРДИТЬ ИЗМЕНЕНИЕ.

НА ПОЛКУ НЕПОСРЕДСТВЕННО ПОД ПОЛКОЙ ПРОДУКТА ПОМЕСТИТЕ ПРОТИВЕНЬ СО ЛЬДОМ.



ЧТОБЫ НАЧАТЬ КОПЧЕНИЕ, КОСНИТЕСЬ КНОПКИ ПУСКА.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ, ГОРЯЧО

КОГДА КАМЕРА ГОРЯЧАЯ, ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОЖОГОВ БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ, ОТКРЫВАЯ ДВЕРЬ ПЕЧИ.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПРОГРАММИРОВАНИЕ РЕЦЕПТОВ



Программирование рецепта

- На экране режимов готовки коснитесь кнопки **Записать рецепт**.
- Введите шаг подогрева, режим готовки, температуру, время и любые вспомогательные функции, которые могут оказаться уместны.
- Если рецепт состоит из одного шага, нажмите кнопку **Сохранить**.
- Если рецепт многошаговый, после ввода каждого шага и перед началом следующего коснитесь кнопки **Добавить**.
- Введите следующий шаг готовки (если нужно) или коснитесь кнопки **Отменить**, чтобы не вводился следующий шаг.
- Когда все шаги будут записаны, коснитесь кнопки **Сохранить**.
- Появится клавиатура. Выберите фотографию или введите название рецепта и коснитесь кнопки с «галочкой».



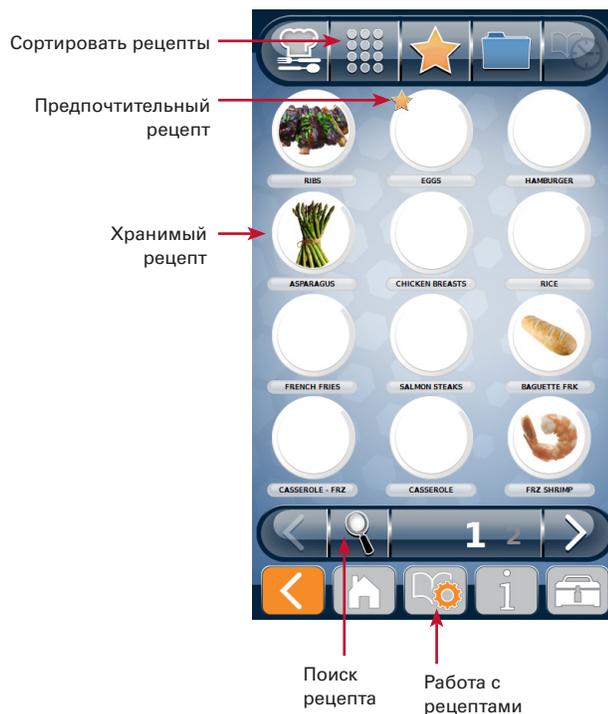
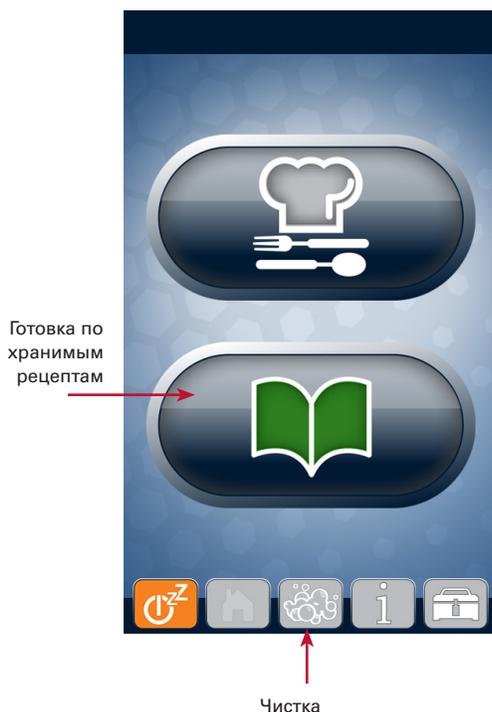
Значки вспомогательных функций



ПРИМЕЧАНИЕ. КАЖДЫЙ РЕЦЕПТ МОЖЕТ СОДЕРЖАТЬ ДО 10 ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНЫХ ШАГОВ.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММИРУЕМЫХ РЕЦЕПТОВ



Готовка по запрограммированным рецептам

- **Примечание.** Некоторые программы предусматривают предварительный прогрев. Проследите, чтобы перед загрузкой продукта в печи установилась нужная температура.

- Коснитесь значка **Поваренная книга**. 

- При помощи **кнопок-стрелок** или кнопки **Поиск** найдите нужную программу блюда.



- Коснитесь значка запрограммированного блюда.
- Работа печи начнется автоматически.

 **ПРИМЕЧАНИЕ.** ЧТОБЫ В ЛЮБОЙ МОМЕНТ ОСТАНОВИТЬ ПРОГРАММУ ГОТОВКИ, КОСНИТЕСЬ КРАСНОЙ КНОПКИ ОСТАНОВА.



ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПРАВКА ПРОГРАММИРУЕМЫХ РЕЦЕПТОВ

Запрограммированные рецепты СТ PROformance™ можно править, сохранять в качестве предпочтительных и сортировать по папкам или по времени дня, когда они используются. Это ускоряет поиск конкретных рецептов.

ЧТОБЫ ИЗМЕНИТЬ ХРАНИМЫЙ РЕЦЕПТ:



КОСНИТЕСЬ ЗНАЧКА «РАБОТА С РЕЦЕПТАМИ» ВНИЗУ СТРАНИЦЫ РЕЦЕПТОВ.

Экран работы с рецептами станет ярко-красным, показывая, что пользователь находится в **РЕЖИМЕ ПРАВКИ**.



КОСНИТЕСЬ ЗНАЧКА «ПРАВИТЬ РЕЦЕПТ».

КОСНИТЕСЬ ЗНАЧКА РЕЦЕПТА, КОТОРЫЙ ВЫ СОБИРАЕТЕСЬ ПРАВИТЬ.

Будет выведен первый шаг готовки по этому рецепту. Измените режим готовки, температуру, время, температуру датчика и/или какие-либо вспомогательные функции.



Если нужно ввести дополнительный шаг, коснитесь значка «Добавить», чтобы добавить следующий шаг «Изменить» предыдущий шаг «Вставить» шаг

Отредактируйте, как потребуется.

Выполнив все необходимые изменения, коснитесь значка «Сохранить».



ВВЕДИТЕ НАЗВАНИЕ РЕЦЕПТА, ЕСЛИ ОНО ИЗМЕНИЛОСЬ.



КОСНИТЕСЬ ЗЕЛЕННОЙ «ГАЛОЧКИ», ЧТОБЫ ПОДТВЕРДИТЬ ИЗМЕНЕНИЕ.

ЧТОБЫ УДАЛИТЬ ХРАНИМЫЙ РЕЦЕПТ:



КОСНИТЕСЬ ЗНАЧКА «РАБОТА С РЕЦЕПТАМИ» ВНИЗУ СТРАНИЦЫ РЕЦЕПТОВ.

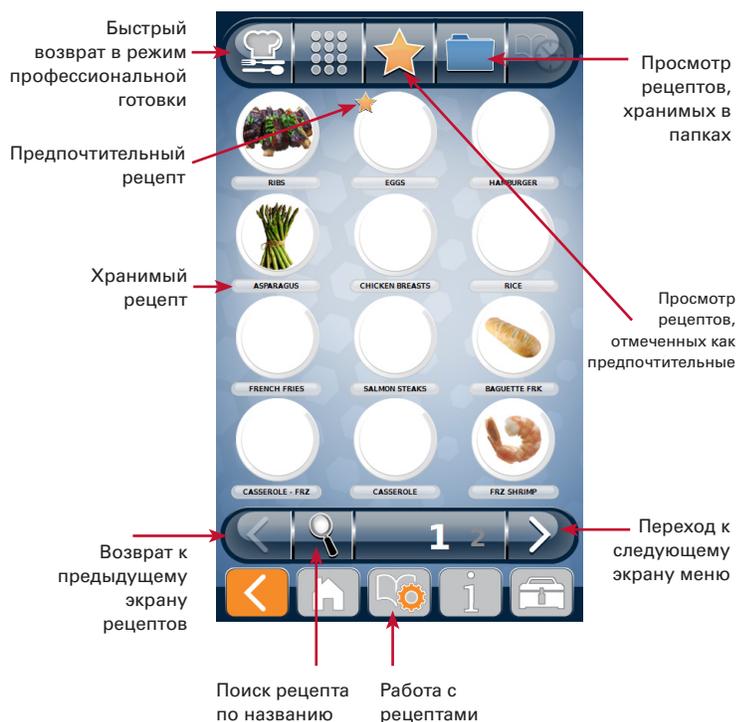
Экран работы с рецептами станет ярко-красным, показывая, что пользователь находится в **РЕЖИМЕ ПРАВКИ**.



КОСНИТЕСЬ ЗНАЧКА «УДАЛИТЬ РЕЦЕПТ».

КОСНИТЕСЬ ЗНАЧКА РЕЦЕПТА, КОТОРЫЙ ВЫ СОБИРАЕТЕСЬ УДАЛИТЬ.

Рецепт исчезнет с экрана.



ПРИМЕЧАНИЕ. КАЖДЫЙ РЕЦЕПТ МОЖЕТ СОДЕРЖАТЬ ДО 10 ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНЫХ ШАГОВ.

(ПРОДОЛЖЕНИЕ НА СЛЕД. СТР.)

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОГРАММИРУЕМЫХ РЕЦЕПТОВ

Запрограммированные рецепты СТ PROformance™ можно рассортировать по папкам, чтобы сделать работу вашей кухни более производительной.

ЧТОБЫ СОЗДАТЬ ПАПКУ РЕЦЕПТОВ:



КОСНИТЕСЬ ЗНАЧКА ПАПКИ ВВЕРХУ СТРАНИЦЫ РЕЦЕПТОВ.

Экран работы с рецептами станет ярко-красным, показывая, что пользователь находится в **РЕЖИМЕ ПРАВКИ**.



КОСНИТЕСЬ ЗНАЧКА «ДОБАВИТЬ ПАПКУ».

Появится клавиатура, чтобы вы смогли ввести название папки рецептов.



ЧТОБЫ ПОДТВЕРДИТЬ НАЗВАНИЕ ПАПКИ, КОСНИТЕСЬ ЗЕЛЕНОЙ КНОПКИ С «ГАЛОЧКОЙ».

Создайте таким же образом нужное число папок.



КОСНИТЕСЬ ЗНАЧКА «РАБОТА С РЕЦЕПТАМИ», ЧТОБЫ ДОБАВЛЯТЬ ЗАПРОГРАММИРОВАННЫЕ РЕЦЕПТЫ В ПАПКУ.



КОСНИТЕСЬ ЗНАЧКА ПАПКИ НА КРАСНОМ ФОНЕ.

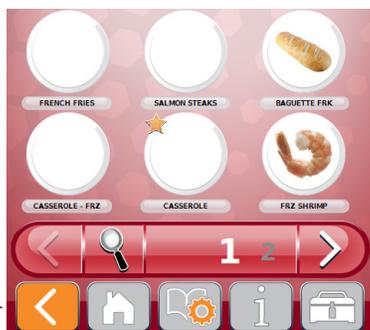
КОСНИТЕСЬ ПОИМЕНОВАННОГО ЗНАЧКА ПАПКИ, ЧТОБЫ ИМЕТЬ ВОЗМОЖНОСТЬ ВЫБИРАТЬ ЗАПРОГРАММИРОВАННЫЕ РЕЦЕПТЫ.

КОСНИТЕСЬ КАЖДОГО ИЗ ЗАПРОГРАММИРОВАННЫХ РЕЦЕПТОВ, КОТОРЫЕ ВЫ ХОТИТЕ ДОБАВИТЬ В ПАПКУ.

В левом нижнем углу значка рецепта появится небольшой синий значок папки, показывая, что этот рецепт выбран для добавления в папку.



ЗАКОНЧИВ ВЫБОР, КОСНИТЕСЬ ЗНАЧКА ВОЗВРАТА НА ПРЕДЫДУЩИЙ ЭКРАН.



Возврат к предыдущему экрану →



ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОГРАММИРУЕМЫХ РЕЦЕПТОВ (ПРОДОЛЖЕНИЕ С ПРЕДЫДУЩЕЙ СТР.)

ЧТОБЫ ОТМЕТИТЬ ХРАНИМЫЙ РЕЦЕПТ КАК ПРЕДПОЧТИТЕЛЬНЫЙ:



КОСНИТЕСЬ ЗНАЧКА «ПРЕДПОЧТИТЕЛЬНЫЕ РЕЦЕПТЫ».

КОСНИТЕСЬ ЗНАЧКА РЕЦЕПТА, КОТОРЫЙ ВЫ ХОТИТЕ ОТМЕТИТЬ.

Слева сверху значка рецепта появится золотая звездочка. Коснувшись золотой звездочки при просмотре списка хранимых рецептов, вы сможете просмотреть все предпочтительные рецепты.

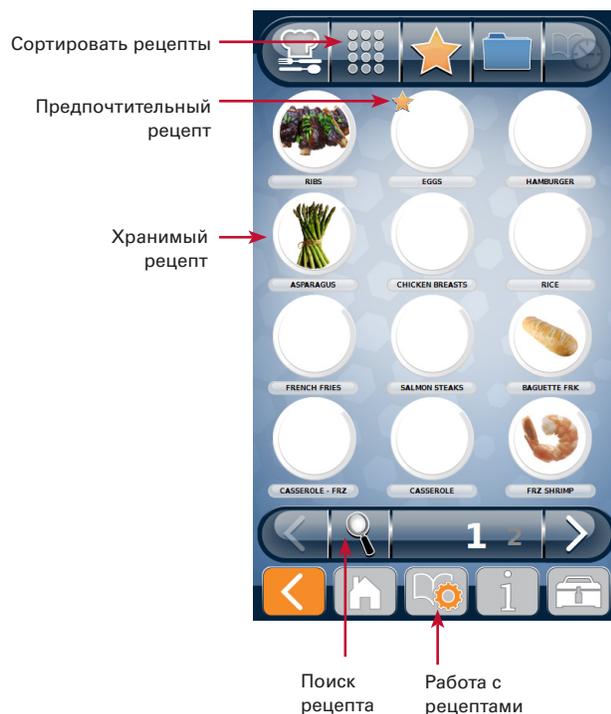
ЧТОБЫ БЛОКИРОВАТЬ ХРАНИМЫЕ РЕЦЕПТЫ:



КОСНИТЕСЬ ЗНАЧКА «БЛОКИРОВАТЬ РЕЦЕПТ».

КОСНИТЕСЬ ОДНОГО ЗНАЧКА РЕЦЕПТА ИЛИ ГРУППЫ ЗНАЧКОВ РЕЦЕПТОВ, КОТОРЫЕ ВЫ ХОТИТЕ БЛОКИРОВАТЬ.

Справа сверху значка рецепта появится красный замок.



ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ДОСТУП К НАССР

Печь CombiTherm CT PROformance™ удовлетворяет критериям НАССР в отношении автоматического отбора проб, ведения записей, проверки настройки, используемых рецептов, даты и времени. Данные регистрируются, если выбран метод готовки по показаниям датчика внутренней температуры. Эту информацию можно просматривать на экране для проверки или поиска неисправностей. Данные сохраняются неопределенно долго, пока не будут выгружены. При выгрузке данные удаляются из памяти печи. Рекомендуется каждые 30 дней выгружать информацию на флэш-накопитель. Затем вы можете скопировать информацию в свой компьютер. Файл выводится в текстовом (.txt) формате.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Не рекомендуется использовать порт USB печи CombiOven для персональных ручных устройств.

ДЛЯ ДОСТУПА К СОБРАННЫМ ДАННЫМ:



НА НАЧАЛЬНОМ ЭКРАНЕ КОСНИТЕСЬ ЗНАЧКА «СЛУЖЕБНЫЕ ФУНКЦИИ» .



КОСНИТЕСЬ ЗНАЧКА ВЫГРУЗКИ/ЗАГРУЗКИ.



КОСНИТЕСЬ ЗНАЧКА НАССР.

Экран НАССР позволяет диагностировать проблему или определить код ошибки, если информация ограничена.

(Продолжение см. на следующей странице)



Служебные функции

Время пуска	Время останова	Максимальная температура датчика	Минимальная температура датчика
2014-01-28 16:00:13	2014-01-28 16:00:19	37°F	36°F
RIBS			
2014-01-14 15:56:32	2014-01-14 15:56:41	156°F	154°F
EGGS			
2014-01-14 15:47:41	2014-01-14 15:47:44	49°F	49°F
ASPERAGUS			
2014-01-14 15:47:10	2014-01-14 15:47:32	47°F	43°F
BAGUETTE FRK			
2014-01-14 15:46:55	2014-01-14 15:47:05	42°F	40°F
2014-01-14 15:46:49	2014-01-14 15:46:49	39°F	39°F
RIBS			
2014-01-14 15:46:17	2014-01-14 15:46:35	888°F	33°F

Время пуска

Время останова

Максимальная температура датчика

Минимальная температура датчика

Выгрузить

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ДОСТУП К НАССР И ВЫГРУЗКА ДАННЫХ



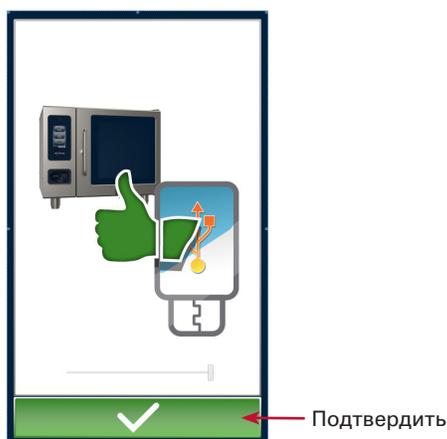
(Продолжение с предыдущей страницы)

ЧТОБЫ ВЫГРУЗИТЬ СОБРАННЫЕ ДАННЫЕ:

СНИМИТЕ КОЛПАЧОК С ПОРТА USB ПЕЧИ.

ВСТАВЬТЕ ФЛЭШ-НАКОПИТЕЛЬ. Если флэш-накопитель не распознается печью Combitherm, на экране появится вопросительный знак. Попробуйте воспользоваться другим флэш-накопителем или обратитесь в службу поддержки Alto-Shaam.

После успешного переноса данных на флэш-накопитель экран изменится. См. ниже.



ЧТОБЫ ЗАКОНЧИТЬ ПРОЦЕСС, КОСНИТЕСЬ ЗЕЛЕННОЙ КНОПКИ С «ГАЛОЧКОЙ».

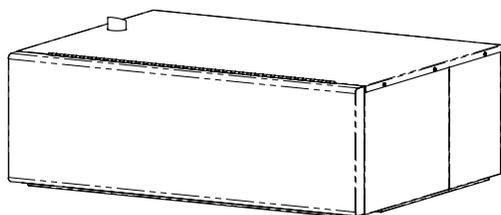
Извлеките флэш-накопитель и закройте порт USB крышкой.

UNIT ID	10:07:66:A5:36:DD				
IB	0.9	←			
CB	0.57	←			
CB	0.06	←			
					Firmware versions
RECIP NAME	VEG BLANCH				
DATE	Time	PROGRAM NAME	COOK MODE	CAVITY SETPOINT (°F)	COOK TIME (hh:mm:ss)
10/31/2013	17:49:14	Preheat	Continuous	212	--:--
10/31/2013	17:59:27	Steam	Time	212	0:04:00
10/31/2013	18:00:27	Steam	Time	212	0:04:00
10/31/2013	18:01:28	Steam	Time	212	0:04:00
10/31/2013	18:02:29	Steam	Time	212	0:04:00
10/31/2013	18:03:29	Steam	Time	212	0:04:00
PROBE SETPOINT (°F)	Cavity Temperature (°F)	Core Temperature (°F)	Door Open	RECIPSTEP	
100	---	---	0	1	
110	---	---	0	2	
110	---	---	0	2	
110	---	---	0	2	
110	---	---	0	2	
110	---	---	0	2	

В процессе загрузки на флэш-накопитель автоматически создается файл с именем нассп. Каждый текстовый файл содержит параметры программы готовки и всех функций, выполненных печью.

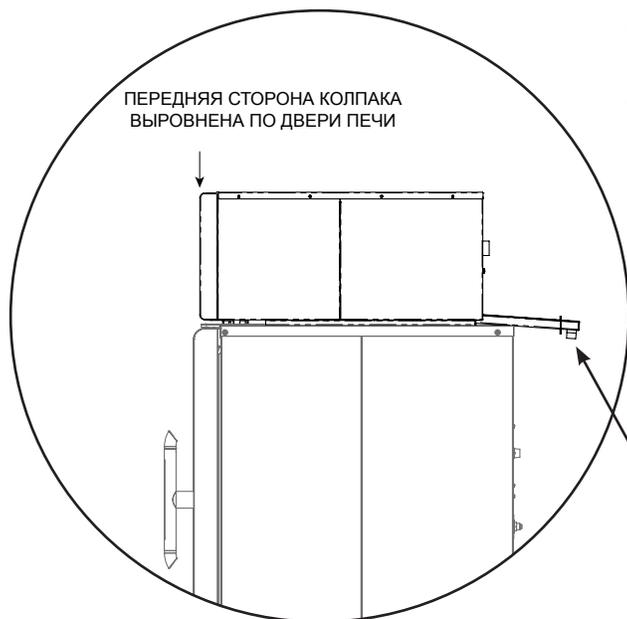
ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ НЕВЕНТИЛИРУЕМЫЙ КОЛПАК COMBIHOOD PLUS™



Дополнительный колпак CombiHood PLUS устанавливается на заводе непосредственно на печи Alto-Shaam Combitherm серий СТР или СТС.

- Согласно испытаниям по методу EPA 202, содержание жира в парах, испускаемых невентилируемым колпаком Combi, составляет 0,58 мг/м³, что намного меньше установленного U.L. предела 5 мг/м³.
- Невентилируемый колпак, устанавливаемый на заводе Alto-Shaam, помещается на печи Combitherm непосредственно сверху.
- Мощный вентилятор вытягивает из полости печи в заборное отверстие колпака все пары, которые выходят через выпускное отверстие сзади, оставляя жир в системе фильтров.
- При прохождении через колпак водяной пар конденсируется, и вода стекает через отверстие сзади.
- Фильтр с активированным углем очищает воздух перед его выпуском через верх колпака.
- CombihoodPLUS™ — «интеллектуальное» устройство; вентилятор работает только на последней минуте цикла готовки. Поэтому печь работает тихо и потребляет меньше энергии.

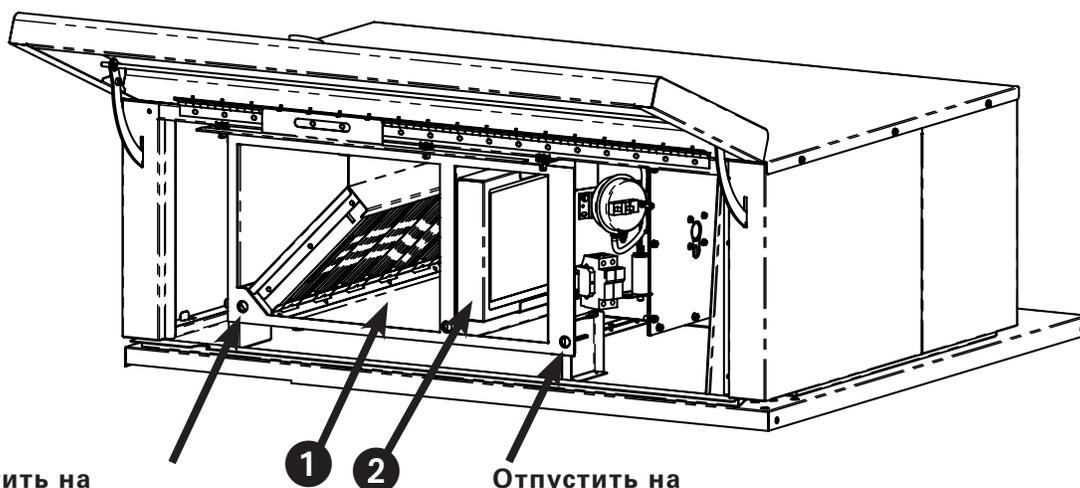


СЛИВ КОНДЕНСАТА

Должна быть установлена трубка слива конденсата от невентилируемого колпака к дренажному отверстию в полу. Сзади колпака имеется резьбовое соединение NPT 3/4 дюйма. Сливная трубка обязательно должна быть направлена от печи Combitherm вниз.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ НЕВЕНТИЛИРУЕМЫЙ КОЛПАК COMBIHOOD PLUS™



Отпустить на четверть оборота (доступ к фильтрам)

Отпустить на четверть оборота (доступ к фильтрам)

❶ Фильтр жира (FI-25867):

Периодичность очистки должна определяться исходя из использования печи. Если печь используется только для нежирных продуктов или в режиме пропаривания, то максимальный интервал не должен превышать двух недель. Жирные продукты требуют проводить очистку не реже раза в неделю.

Извлеките фильтр жира — вытяните его прямо из корпуса. Поместите фильтр жира в посудомоечную машину или промойте отдельно в горячей мыльной воде, пока не будет удален весь жир и твердые частицы. Тщательно прополощите. Прежде чем устанавливать, высушите на воздухе.

При установке фильтра жира направьте стрелку, указывающую направление потока воздуха, к вентилятору колпака.

❷ Угольный фильтр (класс I - FI-36620):

Следует регулярно проверять загрязненность угольного фильтра. Заменяйте его не реже, чем через каждые три месяца, если видно, что он загрязнен, или чаще, если фильтр перестает устранять запахи.

Чтобы извлечь фильтр, вытащите его, придерживая каркас снизу. При установке фильтра проследите, чтобы стрелки, показывающие направление потока воздуха, были направлены к вентилятору колпака, и чтобы фильтр был установлен в трехстороннюю металлическую обойму, поставляемую с колпаком.

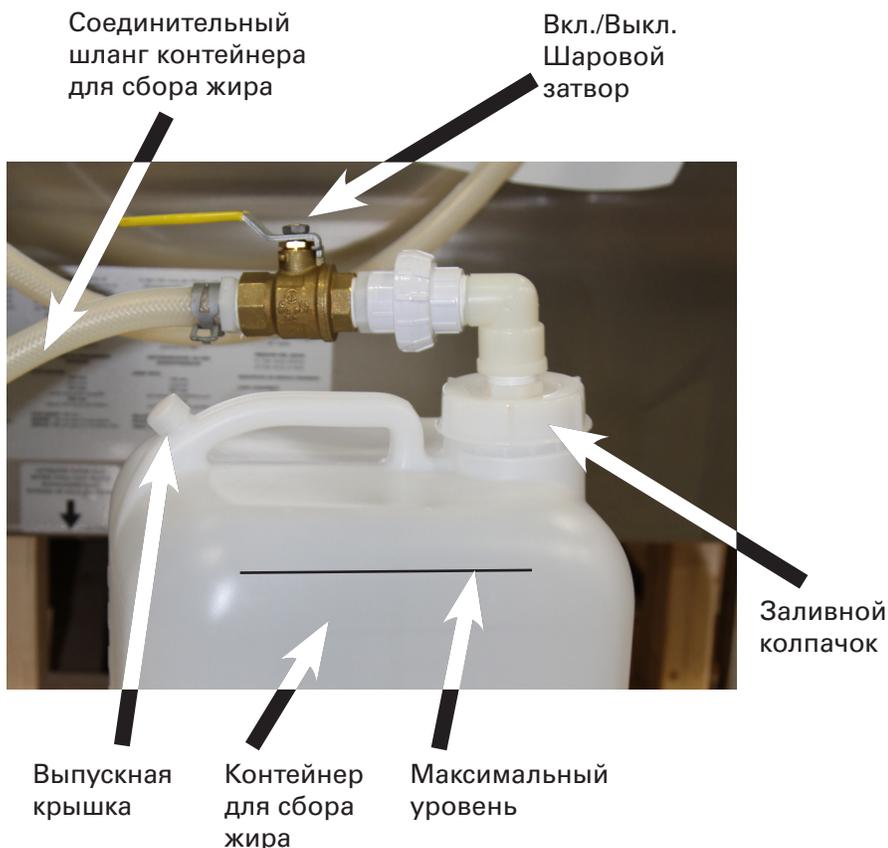
ПРИМЕЧАНИЕ.

Уменьшение потока воздуха на 25%, указывающее на возможное засорение фильтра, обнаруживается посредством реле давления. При этом на дисплей управления печи выводится сообщение об ошибке E101. Фильтры нужно почистить или заменить.

Если фильтры плохо вставлены, то по окончании цикла готовки на дисплей управления печи выводится сообщение об ошибке E102.

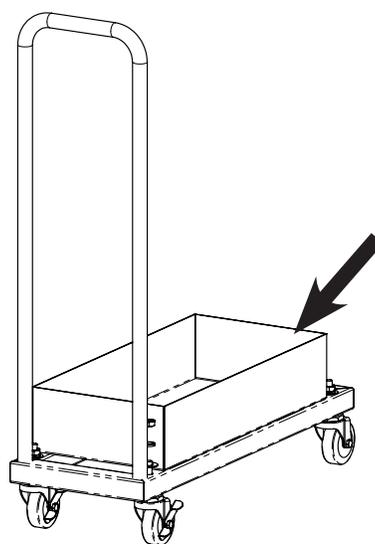
ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ СБОРА ЖИРА (ЕСЛИ ИМЕЕТСЯ)



- Соединительный шланг контейнера для сбора жира в сборе прикреплен к задней стенке пароконвектомата.
- Используйте тележку для транспортировки мобильного контейнера для сбора жира между пароконвектоматами.
- **Ослабьте винты крепления выпускной крышки на контейнере.** Отсоедините шланг контейнера для сбора жира и удалите заливной колпачок.
- Подтяните винты шланга контейнера для сбора жира до упора.
- Переключите шаровой затвор в положение «Открыто».
- При приготовлении курицы автоматическая система сбора жира включается сама (заявленный патент). Данная технология призвана сократить временные издержки и повысить безопасность труда, избавив персонал от необходимости вручную счищать жир из раскаленной камеры пароконвектомата.

- Контейнер для сбора жира имеет объем 19 литров и заполняется примерно за 3 рабочих цикла при полной загрузке курицей.
- Чтобы избежать переполнения, контейнер следует менять при достижении линии наполнения или каждые 15 литров жира.
- Переключите шаровой затвор в положение «Закрыто».
- При замене контейнера шаровой затвор должен быть в положении «Закрыто».
- Отвинтите заливной колпачок контейнера.
- Используйте новый контейнер; прикрутите шланг контейнера для сбора жира до упора.
- Переключите шаровой затвор в положение «Открыто».

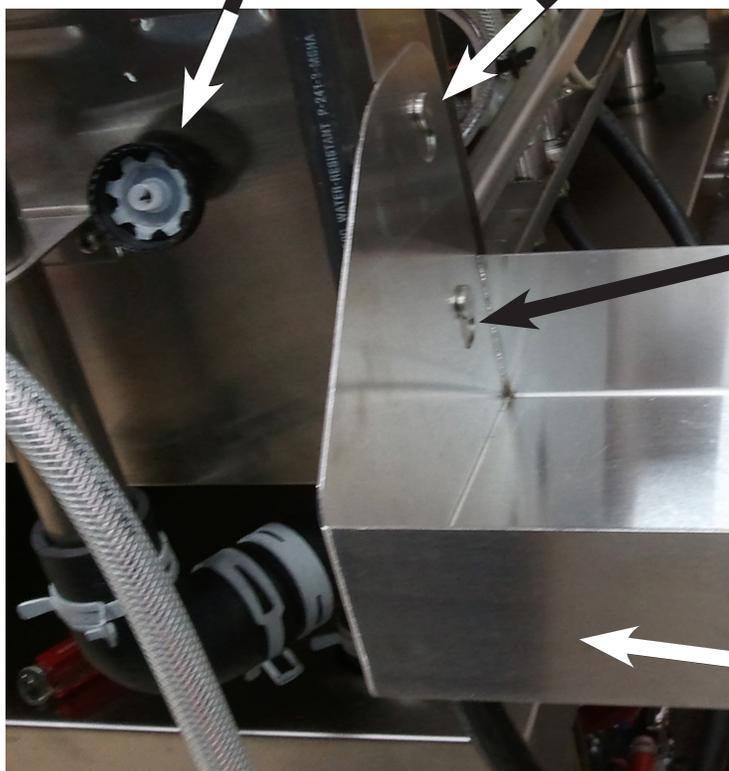


ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПОДСОЕДИНЕНИЕ ЖИДКОГО ОЧИСТИТЕЛЯ (ЕСЛИ ЭТО ПРЕДУСМОТРЕНО В ДАННОМ ВАРИАНТЕ)

Колпачок и трубка
для очистителя

Монтажные стойки
опорного лотка



Прорезь
опорного
лотка

Опорный
лоток

- Съемный опорный лоток для очистителя может быть установлен на левой или правой наружной стенке печи. Насадите лоток прорезями на монтажные стойки.
- Опорный лоток вмещает 2,5-галлонную бутылку. Его размеры — 267 x 194 мм.
- Установите бутылку с жидким очистителем в лоток.
- **Наденьте резиновые перчатки и защитные очки.** Снимите с бутылки очистителя крышку. Вытяните колпачок с трубкой из задней стенки печи. Навинтите колпачок на бутылку с очистителем.
- Бутылки с жидкостью Combitherm для чистки печи заменяются легко и быстро.
- Жидкость Combitherm для чистки печи автоматически прокачивается через систему, что экономит трудозатраты и повышает безопасность обслуживания, так как не приходится ежедневно иметь дело с едкими чистящими жидкостями.



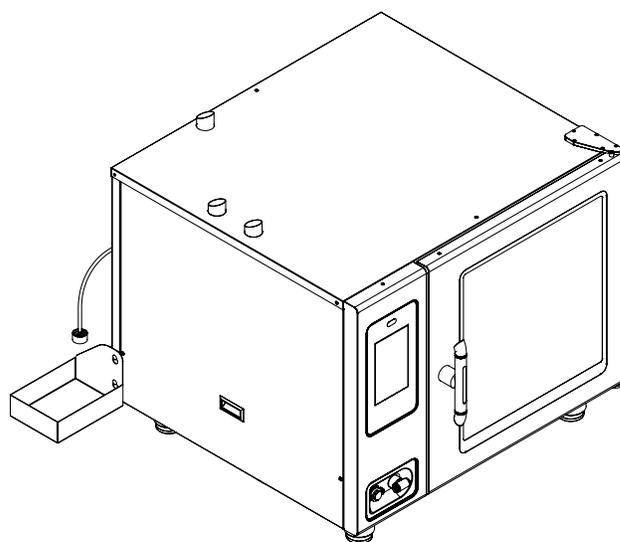
ОПАСНО

ПРИ РАБОТЕ С ЖИДКОСТЬЮ ДЛЯ ЧИСТКИ ПЕЧИ
ОБЯЗАТЕЛЬНО НАДЕВАЙТЕ ЗАЩИТНЫЕ ОЧКИ.



ОПАСНО

ПРИ РАБОТЕ С ЖИДКОСТЬЮ ДЛЯ ЧИСТКИ
ПЕЧИ ОБЯЗАТЕЛЬНО НАДЕВАЙТЕ РЕЗИНОВЫЕ
ПЕРЧАТКИ.



РЕЦЕПТЫ

ВЫПЕЧКА

РЕЦЕПТ	ШАГ		РЕЖИМ ГОТОВКИ	ТЕМП. ГОТОВКИ	ВРЕМЯ / ДАТЧИК	СКОРОСТЬ ВЕНТ.	КОПЧЕНИЕ	УРОВЕНЬ ВЛАЖН.	УРОВЕНЬ МОЩН.
Выпечка (разогрев)		135 °С		135 °С	4 мин.		--		
Шоколадный кекс		163 °С		163 °С	25 мин.		--		
Коричные булочки		177 °С		177 °С	6 мин.		--		
Печенье (не замороженное)		163 °С		163 °С	12 мин.		--		
Рогалики	Шаг 1	171 °С		171 °С	20 сек.		--		
	Шаг 2	--		171 °С	11 мин.		--		
Датское печенье		171 °С		171 °С	11 мин.		--		
Булочки к обеду		177 °С		177 °С	10 мин.		--		
Длинный батон		177 °С		177 °С	16 мин.		--		
Фруктовый торт		177 °С		177 °С	50 мин.		--		
Сдоба		163 °С		163 °С	20 мин.		--		

Примечание. Приведенные значения времени и соответствуют 50 – 80% вместимости печи.
Печи без функции PROpower™ требуют на 15 – 20% больше времени.

РЕЦЕПТЫ

ВЫПЕЧКА (ПРОДОЛЖЕНИЕ)

РЕЦЕПТ	ШАГ		РЕЖИМ ГОТОВКИ	ТЕМП. ГОТОВКИ	ВРЕМЯ / ДАТЧИК	СКОРОСТЬ ВЕНТ.	КОПЧЕНИЕ	УРОВЕНЬ ВЛАЖН.	УРОВЕНЬ ВЛАЖН.
Багет быстрой выпечки (замороженный)	Шаг 1	232 °С		204 °С	2 мин.		--		
	Шаг 2	--		204 °С	20 сек.		--		
	Шаг 3	--		204 °С	7 мин.		--		
Хлеб быстрой выпечки		177 °С		177 °С	10 мин.		--		
Булочки быстрой выпечки		177 °С		177 °С	10 мин.		--		
Расстойка		--		32 °С	30 мин.		--		
Слоеное тесто		191 °С		191 °С	14 мин.		--		
Пирог, выпекаемый на противне		163 °С		163 °С	20 мин.		--		

Примечание. Приведенные значения времени и соответствуют 50 – 80% вместимости печи.
Печи без функции PROpower™ требуют на 15 – 20% больше времени.

РЕЦЕПТЫ

ПРОДУКТЫ ПОВСЕДНЕВНОГО СПРОСА

РЕЦЕПТ	ШАГ		РЕЖИМ ГОТОВКИ	ТЕМП. ГОТОВКИ	ВРЕМЯ / ДАТЧИК	СКОРОСТЬ ВЕНТ.	КОПЧЕНИЕ	УРОВЕНЬ ВЛАЖН.	УРОВЕНЬ МОЩН.
Куриные крылышки (замороженные)		204 °C		204 °C	10 мин.		--		
Корн-дог (замороженные)		149 °C		149 °C	9 мин.		--		
Блинчики с овощами		191 °C		191 °C	15 мин.		--		
Запеканка (4 фунта, замороженная)		177 °C		149 °C	50 мин.		--		
Запеканка (4 фунта, охлажденная)		177 °C		177 °C	Датчик 74 °C		--		
Картофельная стружка, замороженная, фигурной резки. 12 мм	Шаг 1	246 °C		191 °C	1 мин.		--		
	Шаг 2	--		191 °C	9 мин.		--	--	
Котлеты замороженные		177 °C		177 °C	12 мин.		--		
Котлеты, заранее приготовленные и обжаренные		177 °C		177 °C	6 мин.		--		
Котлеты оттаявшие		177 °C		177 °C	5 мин.		--		
Мини-пицца 5 дюйм		177 °C		177 °C	10 мин.		--		
Пицца, свежая		302 °C		288 °C	3 мин. 30 сек.		--		

Примечание. Приведенные значения времени и соответствуют 50 – 80% вместимости печи.
Печи без функции PROpower™ требуют на 15 – 20% больше времени.

РЕЦЕПТЫ

ПРОДУКТЫ ПОВСЕДНЕВНОГО СПРОСА (ПРОДОЛЖЕНИЕ)

РЕЦЕПТ	ШАГ		РЕЖИМ ГОТОВКИ	ТЕМП. ГОТОВКИ	ВРЕМЯ / ДАТЧИК	СКОРОСТЬ ВЕНТ.	КОПЧЕНИЕ	УРОВЕНЬ ВЛАЖН.	УРОВЕНЬ МОЩН.
Фаршированные блинчики (замороженные)		177 °C		177 °C	15 мин.		--		
Хрустящий жареный картофель		191 °C		191 °C	10 мин.		--		

Примечание. Приведенные значения времени и соответствуют 50 – 80% вместимости печи.
Печи без функции PROpower™ требуют на 15 – 20% больше времени.

РЕЦЕПТЫ

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

РЕЦЕПТ	ШАГ		РЕЖИМ ГОТОВКИ	ТЕМП. ГОТОВКИ	ВРЕМЯ / ДАТЧИК	СКОРОСТЬ ВЕНТ.	КОПЧЕНИЕ	УРОВЕНЬ ВЛАЖН.	УРОВЕНЬ МОЩН.
Запеченная рыба, свежая		302 °С		288 °С	4 мин.		--		
Омары, цельные		57 °С		91 °С	13 мин.		--		
Лосось холодного копчения	Шаг 1	--		----	15 мин.				
	Выдержка	--	ДЕЖУРНЫЙ	--	30 мин.	ВЫКЛ.	ВЫКЛ.	--	ВЫКЛ.
Филе лосося		41 °С		63 °С	7 мин.		--		
Стейк из лосося		41 °С		63 °С	8 мин.		--		
Креветки холодного копчения, заранее приготовленные		--		----	10 мин.				
Креветки (замороженные)		48 °С		70 °С	12 мин.		--		

Примечание. Приведенные значения времени и соответствуют 50 – 80% вместимости печи.
Печи без функции PROpower™ требуют на 15 – 20% больше времени.

РЕЦЕПТЫ

МЯСНЫЕ РЕЦЕПТЫ

РЕЦЕПТ	ШАГ		РЕЖИМ ГОТОВКИ	ТЕМП. ГОТОВКИ	ВРЕМЯ / ДАТЧИК	СКОРОСТЬ ВЕНТ.	КОПЧЕНИЕ	УРОВЕНЬ ВЛАЖН.	УРОВЕНЬ МОЩН.
Бекон		159 °С		159 °С	15 мин.		--		
Грудинка говяжья, копченая		121 °С		121 °С	Датчик 82 °С				
Ростбиф (спинная часть, мякоть верха бедра, низ филейной части и т.д.)		--	Combi дельта-Т	52 °С	Датчик 52 °С		--		
Сосиски к завтраку		177 °С		177 °С	8 мин.		--		
Ветчина по внутр. темп.		--	Combi дельта-Т	52 °С	Датчик 66 °С		--		
Баранья нога, по внутр. темп.		--	Combi дельта-Т	52 °С	Датчик 54 °С		--		
Мясной хлеб, по внутр. темп.		135 °С		135 °С	Датчик 68 °С		--		
Спинная реберная спинка — сырая		121 °С		121 °С	1 ч 15 мин.		--		
Свиная реберная спинка, копченая	Шаг 1	121 °С		121 °С	1 ч 15 мин.				
	Шаг 2	--		71 °С	Непрерывный		ВЫКЛ.		
Свинина, филейная часть, по внутр. темп.		149 °С		149 °С	Датчик 66 °С		--		

Примечание. Приведенные значения времени и соответствуют 50 – 80% вместимости печи.
Печи без функции PROpower™ требуют на 15 – 20% больше времени.

РЕЦЕПТЫ

МЯСНЫЕ РЕЦЕПТЫ (ПРОДОЛЖЕНИЕ)

РЕЦЕПТ	ШАГ		РЕЖИМ ГОТОВКИ	ТЕМП. ГОТОВКИ	ВРЕМЯ / ДАТЧИК	СКОРОСТЬ ВЕНТ.	КОПЧЕНИЕ	УРОВЕНЬ ВЛАЖН.	УРОВЕНЬ МОЩН.
Ребрышки свиные, разогреть		204 °C		204 °C	7 мин.		--		
Свиная лопатка, копченая	Шаг 1	107 °C		107 °C	90 мин.				
	Шаг 2	--		107 °C	Датчик 82 °C		ВЫКЛ.		
Каре ягненка — по внутр. темп.		--	Combi дельта-Т	50 °C	Датчик 54 °C		--		
Сосиски свежие		49 °C		71 °C	15 мин.		--		

Примечание. Приведенные значения времени и соответствуют 50 – 80% вместимости печи.
Печи без функции PROpower™ требуют на 15 – 20% больше времени.

РЕЦЕПТЫ

РАЗНЫЕ РЕЦЕПТЫ

РЕЦЕПТ	ШАГ		РЕЖИМ ГОТОВКИ	ТЕМП. ГОТОВКИ	ВРЕМЯ / ДАТЧИК	СКОРОСТЬ ВЕНТ.	КОПЧЕНИЕ	УРОВЕНЬ ВЛАЖН.	УРОВЕНЬ МОЩН.
Крем-брюле		88 °С		88 °С	55 мин.		--		
Яйца, сваренные вкрутую		100 °С		100 °С	12 мин.		--		
Яйца-пашот в специальном противне		54 °С		77 °С	10 мин.		--		
Яичница-болтуня в мешочке; встряхивать 18 мин.		100 °С		100 °С	25 мин.		--		
Яичница-болтуня в противне		100 °С		100 °С	15 мин.		--		
Яичница в вакууме		42 °С		64 °С	60 мин.		--		
Паста, лингвини или спагетти		100 °С		100 °С	20 мин.		--		
Рис		100 °С		100 °С	23 мин.		--		
Тамалес		100 °С		100 °С	30 мин.		--		

Примечание. Приведенные значения времени и соответствуют 50 – 80% вместимости печи.
Печи без функции PROpower™ требуют на 15 – 20% больше времени.

РЕЦЕПТЫ

БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

РЕЦЕПТ	ШАГ		РЕЖИМ ГОТОВКИ	ТЕМП. ГОТОВКИ	ВРЕМЯ / ДАТЧИК	СКОРОСТЬ ВЕНТ.	КОПЧЕНИЕ	УРОВЕНЬ ВЛАЖН.	УРОВЕНЬ МОЩН.
Пирожки с курятиной	Шаг 1	177 °C		177 °C	4 мин.		--		
	Шаг 2	--		177 °C	5 мин.		--	--	
Курятина нарезанная		177 °C		177 °C	35 мин.		--		
Курятина, обжаренная в печи, нарезанная		232 °C		232 °C	18 мин.		--		
Курятина нарезанная, маринованная панированная		177 °C		177 °C	28 мин.		--		
Куры жареные цельные (полная загрузка)		302 °C		204 °C	Датчик 79 °C		--		
Куры жареные цельные (половинная загрузка)		204 °C		204 °C	Датчик 79 °C		--		
Куры цельные копченые	Шаг 1	--		1 °C	15 мин.				
	Шаг 2	--		204 °C	Датчик 79 °C		ВЫКЛ.		
Утка цельная — по внутр. темп.	Шаг 1	121 °C		121 °C	15 мин.		--		
	Шаг 2	--		149 °C	10 мин.		--		
	Шаг 3	--		149 °C	Датчик 79 °C		--		

Примечание. Приведенные значения времени и соответствуют 50 – 80% вместимости печи.
Печи без функции PROpower™ требуют на 15 – 20% больше времени.

РЕЦЕПТЫ

БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ (ПРОДОЛЖЕНИЕ)

РЕЦЕПТ	ШАГ		РЕЖИМ ГОТОВКИ	ТЕМП. ГОТОВКИ	ВРЕМЯ / ДАТЧИК	СКОРОСТЬ ВЕНТ.	КОПЧЕНИЕ	УРОВЕНЬ ВЛАЖН.	УРОВЕНЬ МОЩН.
Обжаренные куриные грудки		302 °C		240 °C	4 мин.		--		
Индюшачья грудка	Шаг 1	177 °C		135 - 177 °C	5 мин.		--		
	Шаг 2	--		135 - 177 °C	Датчик 74 °C		--		
Индюшачья грудка, копченая	Шаг 1	135 °C		135 °C	60 мин.				
	Шаг 2	--		135 °C	Датчик 68 °C		ВЫКЛ.		

Примечание. Приведенные значения времени и соответствуют 50 – 80% вместимости печи.
Печи без функции PROpower™ требуют на 15 – 20% больше времени.

РЕЦЕПТЫ

ОВОЩНЫЕ БЛЮДА

РЕЦЕПТ	ШАГ		РЕЖИМ ГОТОВКИ	ТЕМП. ГОТОВКИ	ВРЕМЯ / ДАТЧИК	СКОРОСТЬ ВЕНТ.	КОПЧЕНИЕ	УРОВЕНЬ ВЛАЖН.	УРОВЕНЬ МОЩН.
Аспарагус, свежий		66 °С		88 °С	3 мин.		--		
Аспарагус, обжаренный		302 °С		302 °С	5 мин.		--		
Брокколи, цветная капуста, тыква, молодые кабачки, свежие		100 °С		100 °С	3 - 6 мин.		--		
Капуста, зеленая фасоль, свежая		100 °С		100 °С	8 - 10 мин.		--		
Морковь, свежая		107 °С		107 °С	10 мин.		--		
Цветная капуста, обжаренная	Шаг 1	302 °С		246 °С	4 мин.				
	Шаг 2	--		221 °С	5 мин.				
Кукуруза в початках, свежая		100 °С		100 °С	14 мин.		--		
Мороженые овощи		149 °С		104 °С	8 мин.		--		
Грибы (шляпки) жареные	Смешать с маслом, поместить на листовой противень	302 °С		288 °С	10 мин.		--		

Примечание. Приведенные значения времени и соответствуют 50 – 80% вместимости печи.
Печи без функции PROpower™ требуют на 15 – 20% больше времени.

РЕЦЕПТЫ

ОВОЩНЫЕ БЛЮДА (ПРОДОЛЖЕНИЕ)

РЕЦЕПТ	ШАГ		РЕЖИМ ГОТОВКИ	ТЕМП. ГОТОВКИ	ВРЕМЯ / ДАТЧИК	СКОРОСТЬ ВЕНТ.	КОПЧЕНИЕ	УРОВЕНЬ ВЛАЖН.	УРОВЕНЬ МОЩН.
Картофель, для пюре		107 °C		107 °C	30 мин.		--		
Картофель красный, или салат		100 °C		100 °C	30 мин.		--		
Картофель жареный		260 °C		232 °C	18 мин.		--		

Примечание. Приведенные значения времени и соответствуют 50 – 80% вместимости печи.
Печи без функции PROpower™ требуют на 15 – 20% больше времени.

ЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

ОГРАНИЧИТЕЛЬ ПЕРЕДВИЖНОГО ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ ГАЗОВЫХ МОДЕЛЕЙ

Газовые модели печей Combitherm должны быть оборудованы соединителем, соответствующим требованиям **Стандарта на соединители для передвижных газовых приборов**, ANSI Z21.69 CSA 6.16 с дополнением Z21.69a-1989. Должно быть установлено устройство быстрого отсоединения, соответствующее **Стандарту на устройства быстрого отсоединения для приборов на газовом топливе**, ANSI Z21 CSA 6.9. и европейскому стандарту EN203.

Следует предпринять адекватные шаги по ограничению перемещения этого прибора. Ограничитель перемещения должен быть выполнен независимо от соединителя, устройства быстрого отсоединения и трубной обвязки и предназначен только для ограничения передвижения прибора. Если понадобится отсоединить ограничитель, его необходимо немедленно подсоединить снова после возвращения прибора в первоначальное положение.

1. Установите ручной отсечной газовый клапан и утвержденное устройство отсоединения.
2. Установите сертифицированный A.G.A. соединитель повышенной прочности, соответствующий требованиям ANSI Z 21.69 или CAN 1-6.10m88, и устройство быстрого отсоединения, соответствующее ANSI Z21.41 или CAN 1-6.9m70. Соединители должны устанавливаться с кабельным ограничителем, препятствующим действию на соединитель чрезмерного усилия.

 ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ	
	ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ. Не собранное до конца приспособление должно находиться под наблюдением.

ОГРАНИЧИТЕЛЬ ПЕРЕДВИЖНОГО ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ МОДЕЛЕЙ

Если печь поставляется без шнура питания, но с комплектом роликов, то она должна быть оборудована привязным устройством. Должно быть предусмотрено средство, ограничивающее перемещение прибора таким образом, чтобы не растягивался электрический провод. Должны быть выполнены следующие требования:

1. Высота роликов должна быть не больше 152 мм.
2. Два ролика должны быть снабжены тормозами.
3. Такой передвижной прибор или прибор на передвижной стойке должен быть прикреплен к конструкции здания гибкой связью.

Разъем для привязного устройства находится на задней нижней панели шасси печи или ее подвижной стойки, приблизительно в 457 мм от пола. Гибкая ограничительная связь не входит в комплект и заводом не поставляется.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ЭТОТ РАЗДЕЛ ПРЕДНАЗНАЧЕН ТОЛЬКО ДЛЯ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ ТЕХНИКОВ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ, А НЕ ДЛЯ НЕОБУЧЕННОГО ИЛИ НЕ ИМЕЮЩЕГО РАЗРЕШЕНИЯ ПЕРСОНАЛА.

ЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА COMBICLEAN®

ОПАСНО

при использовании таблеток COMBICLEAN ИЛИ ЧИСТЯЩЕГО СПРЕЯ ОБЯЗАТЕЛЬНО НАДЕВАЙТЕ РЕЗИНОВЫЕ ПЕРЧАТКИ.

ПРИМЕЧАНИЕ. Для чистки Combitherm используйте только утвержденные чистящие средства.

Неутвержденные чистящие средства могут обесцветить или повредить внутренние поверхности печи. Прежде чем использовать средство для чистки печи, изучите надпись на обертке и паспорт безопасности материала.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Вызывает раздражение глаз, кожи и дыхательных путей. Храните в месте, недоступном для детей.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Не проглатывайте и не вдыхайте.
- Не допускайте попадания в глаза и на кожу.
- При использовании этого продукта надевайте резиновые перчатки.
- После работы с продуктом тщательно вымойте руки.

ОПАСНО

ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ЧИСТЯЩЕГО СПРЕЯ ОБЯЗАТЕЛЬНО НАДЕВАЙТЕ ЗАЩИТНЫЕ ОЧКИ.

- Не допускайте смешивания с сильными концентрированными кислотами.

ПЕРВАЯ ПОМОЩЬ

Кожа: Промойте водой. Снимите загрязненную одежду и не надевайте, пока она не будет выстирана. Если раздражение сохранится, обратитесь к врачу.

Глаза: промывайте водой в течение 15 мин. Немедленно обратитесь к врачу.

Вдыхание: если почувствуете затруднение дыхания, немедленно покиньте помещение и не возвращайтесь, пока пыль не осядет. Если раздражение сохранится, обратитесь к врачу.

Проглатывание: выпейте много молока или воды. НЕ ВЫЗЫВАЙТЕ РВОТУ. Немедленно обратитесь к врачу.

ЕСЛИ БРАТЬ УПАКОВКУ ВЛАЖНЫМИ ИЛИ МОКРЫМИ РУКАМИ, ОНА НАЧНЕТ РАСТВОРЯТЬСЯ НА КОЖЕ.

COMBITHERM COMBITabs™

Изделие № CE-36354 Водорастворимые таблетки, 18 г

ОЦЕНКА ОПАСНОСТИ HMIS
(0 – нет, 4 – высокая)

ВРЕД ЗДОРОВЬЮ	2
ОГНЕОПАСНОСТЬ	0
РЕАКТИВНОСТЬ	0
СПЕЦИФИЧ. ОПАСНОСТЬ	нет



Меры предосторожности

Не проглатывайте и не вдыхайте. Не допускайте попадания в глаза и на кожу. При использовании этого продукта надевайте резиновые перчатки. После работы с продуктом тщательно вымойте кожу. Не допускайте смешивания с сильными, концентрированными кислотами.

Первая помощь

Кожа: Промойте кожу водой. Снимите загрязненную одежду и не надевайте, пока она не будет выстирана.

Если раздражение сохранится, обратитесь к врачу.

Глаза: Промывайте глаза водой в течение 15 мин. Немедленно обратитесь к врачу.

Вдыхание: если почувствуете затруднение дыхания, немедленно покиньте помещение и не возвращайтесь, пока пыль не осядет.

Если раздражение сохранится, обратитесь к врачу.

Проглатывание: выпейте много молока или воды. НЕ ВЫЗЫВАЙТЕ РВОТУ. Немедленно обратитесь к врачу.

Держите в месте, недоступном для детей.

Опасно: АГРЕССИВНОЕ ВЕЩЕСТВО. Может причинить тяжелые ожоги глаз и кожи.

Предостережения:

- Неразрешенные чистящие средства могут обесцветить или повредить внутренние поверхности печи.
- Прежде чем использовать средство для чистки печи, изучите надпись на обертке и паспорт безопасности материала.
- При обращении с чистящим средством обязательно надевайте резиновые перчатки.
- Если работать влажными или мокрыми руками, защитное покрытие начнет растворяться на коже.
- Чистящее средство вызывает ожоги глаз, кожи и слизистых оболочек.
- Не допускайте попадания в глаза, на кожу или одежду.
- Вредно при проглатывании.
- Держите в месте, недоступном для детей.
- Не смешивайте с чем бы то ни было, кроме воды.

Инструкции:

- Удалите из сливного поддона и из камеры печи все крошки и остатки пищи.
- Извлеките контейнер для щепы, если он есть.
- Проследите, чтобы была включена подача воды в печь.
- Дайте печи остыть ниже 66 °С.
- Наденьте резиновые перчатки, извлеките со дна печи сливной фильтр.
- На панели управления задайте нужный уровень чистки.
- Разорвите или надрежьте пластиковую упаковку с чистящими таблетками.
- Извлеките таблетки из упаковки и установите нужное число таблеток прямо в слив полости печи.
- Установите сливной фильтр и закройте дверь печи.
- В зависимости от модели печи, нажмите кнопку пуска или подтверждения.
- Печь войдет в цикл чистки. Когда он закончится, вы услышите звуковой сигнал.
- По окончании чистки оставьте дверь слегка приоткрытой.

ALTO-SHAAM®

W164 N9221 Water Street • Menomonee Falls, WI 53052
(800)558-8744 (262)251-3800 доб. 6709 Факс: (262)251-7067

ЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Помимо обычных процедур чистки и техобслуживания, для поддержания гигиены и эффективной работы печи следует принимать ряд дополнительных мер. Эти дополнительные предосторожности предотвратят простои и дорогостоящие ремонты.

НЕ СБРАСЫВАЙТЕ ЖИР, САЛО, ЩЕПУ ИЛИ ТВЕРДЫЕ ОТХОДЫ В СЛИВ ПЕЧИ.

Жир и твердые вещества постепенно сгущаются и приводят к засорению системы слива. Из-за этого в конденсаторе и камере печи будет скапливаться вода, и печь перестанет работать.

СЛЕДИТЕ, ЧТОБЫ ФИЛЬТР СЛИВА ВСЕГДА БЫЛ НА МЕСТЕ. УДАЛЯЙТЕ С ФИЛЬТРА СЛИВА ТВЕРДЫЙ МАТЕРИАЛ, ПРЕЖДЕ ЧЕМ ОН ПОПАДЕТ В СИСТЕМУ СЛИВА.

Регулярная чистка фильтра слива поможет предотвратить засорение.

ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТОЛЬКО УТВЕРЖДЕННОЕ ЧИСТЯЩЕЕ СРЕДСТВО ДЛЯ ПЕЧЕЙ COMBITHERM.

Неутвержденные чистящие средства могут обесцветить или повредить внутренние поверхности печи.

ЧТОБЫ ПРОДЛИТЬ СРОК СЛУЖБЫ УПЛОТНЕНИЯ ДВЕРИ, ЕЖЕДНЕВНО ОЧИЩАЙТЕ УПЛОТНЕНИЕ.

Если этого не делать, кислоты и их производные, содержащиеся в жирах, особенно в курином жире, будут ослаблять материал прокладки. Протирайте ткань, смоченной в горячем мыльном растворе.

ЧТОБЫ ПРОДЛИТЬ СРОК СЛУЖБЫ ПРОКЛАДКИ, В КОНЦЕ РАБОЧЕГО ДНЯ ОСТАВЛЯЙТЕ ДВЕРЬ ПЕЧИ СЛЕГКА ПРИОТКРЫТОЙ.

При этом прокладка не будет находиться под давлением.

РЕГУЛЯРНО ЧИСТИТЕ ШАРНИРЫ ДВЕРИ.

Откройте дверь печи, чтобы сбросить давление. Очистите все детали шарнира.

Закончив копчение, извлеките из печи контейнер со щепой. Выбросьте щепу в огнеупорный мусорный бак.

ОПАСНО	
	НИКОГДА НЕ СЛЕДУЕТ ОЧИЩАТЬ ВНУТРЕНнюю ИЛИ ВНЕШнюю ПОВЕРХНОСТЬ УСТРОЙСТВА ПАРОМ, МЫТЬ ИЗ ШЛАНГА, ЗАЛИВАТЬ ВОДОЙ ИЛИ КАКИМ-ЛИБО РАСТВОРОМ.
	НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ДЛЯ ОЧИСТКИ СТРУЕЙ ВОДЫ.
	ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К СЕРЬЕЗНОМУ УЩЕРБУ ИЛИ ПОРАЖЕНИЮ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ.
	В СЛУЧАЕ ЗАТОПЛЕНИЯ УСТРОЙСТВА ГАРАНТИЯ СТАНОВИТСЯ НЕДЕЙСТВИТЕЛЬНОЙ.

ЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

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 истирают поверхности, вызывая повреждение этого защитного слоя, что со временем приводит к появлению участков коррозии. Даже вода, особенно жёсткая вода, содержащая хлор 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 поверхность как можно скорее вытерта, что нужно делать минимум один раз в день. Всегда тщательно промывайте поверхности после использования чистящего средства и немедленно после промывки вытирайте оставшуюся воду.

МОЮЩИЕ СРЕДСТВА

Для поверхностей из нержавеющей стали используйте средства, не содержащие абразивов. Они не должны содержать соединений хлора и четвертичных солей. Никогда не используйте хлористоводородную (соляную) кислоту для стали. Всегда пользуйтесь надлежащим средством очистки в концентрации, рекомендуемой изготовителем. За рекомендациями обращайтесь к местным поставщикам чистящих средств.

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.

 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	
	ДЛЯ ЗАЩИТЫ ПОВЕРХНОСТЕЙ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ АБРАЗИВНЫЕ СОСТАВЫ ИЛИ ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА НА ОСНОВЕ СОЕДИНЕНИЙ ХЛОРА ИЛИ СОДЕРЖАЩИЕ ЧЕТВЕРТИЧНЫЕ СОЛИ. НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ХЛОРИСТОВОДОРОДНУЮ (СОЛЯНУЮ) КИСЛОТУ НИКОГДА НЕ ПРИМЕНЯЙТЕ ПРОВОЛОЧНЫЕ ЩЕТКИ, МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ГУБКИ ИЛИ СКРЕБКИ.
	
	

ЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

ГРАФИК ЧИСТКИ

ЕЖЕДНЕВНАЯ ЧИСТКА УПЛОТНЕНИЯ

Чтобы продлить срок службы уплотнения печи, его необходимо ежедневно чистить. Регулярная чистка предотвратит разрушение прокладки кислотами, содержащимися в пище.

1. Дайте печи остыть и протрите прокладку и все щели чистой тканью, смоченной в теплом растворе чистящего средства.
2. Протрите прокладку и щели тканью, смоченной в чистой воде.

Не пытайтесь снять прокладку или поместить ее в посудомоечную машину.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ЧИСТКА ДАТЧИКА

Каждый раз после готовки по **ТЕМПЕРАТУРЕ ПРОДУКТА** протирайте наконечник датчика бумажным полотенцем, чтобы удалить остатки пищи. Затем протирайте датчик одноразовой подушечкой, смоченной в спирте. Верните датчик на место в держателе на двери.

Процедуры чистки датчика и штыря датчика

1. Удаляйте с датчика остатки пищи после каждой загрузки и по окончании рабочей схемы. Протирайте весь датчик, кабель, штыри и кронштейн-держатель датчика чистой тканью, смоченной в растворе детергента.
2. Удалите детергент, протерев датчик, кабель, штыри датчика и держатель тканью, смоченной в чистой воде.
3. Протрите датчик и кронштейн датчика одноразовым спиртовым тампоном или дезинфицирующим раствором, рекомендуемым для поверхностей, соприкасающихся с пищевыми продуктами.
4. Поместите датчик с штырями и проводом в кронштейн и дождитесь, чтобы они высохли.
5. Прежде чем вставлять датчик в новый продукт, протрите его одноразовой подушечкой, смоченной в спирте.

ЕЖЕДНЕВНАЯ ЧИСТКА ПЕЧИ

Должна выполняться в конце рабочего дня или после каждой смены.

ЧИСТКА ВКАТЫВАЕМОЙ ТЕЛЕЖКИ ИЛИ ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ РАЗДАЧИ (ЕСЛИ ОНИ ВХОДЯТ В КОМПЛЕКТ ПЕЧИ)

1. Доставьте тележку на участок мойки. Тележки следует мыть любым мягким чистящим средством и теплой водой.
2. Протрите вручную весь каркас, направляющие, жиросборник и основание. Тщательно очистите

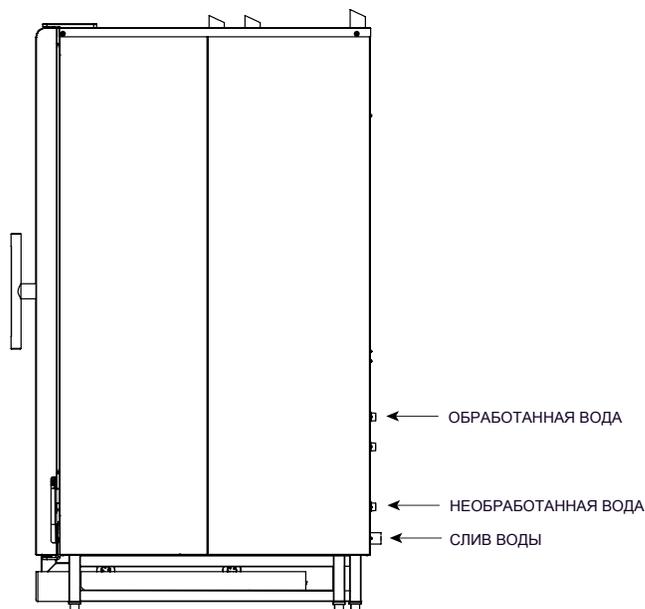
ролики от мусора. Для облегчения чистки можно воспользоваться шлангом-опрыскивателем.

3. Смойте раствор чистящего средства теплой водой.
4. Протрите или опрыскайте дезинфицирующим раствором, предназначенным для металлических и виниловых поверхностей, соприкасающихся с пищей.
5. Дайте тележке высохнуть на воздухе.

Можно также чистить тележку, когда она находится в печи. Оставьте тележку в печи на время цикла очень интенсивной чистки, после чего выполните шаги 2 – 5.

ЕЖЕМЕСЯЧНАЯ ЧИСТКА

1. Головка опрыскивателя
2. Водозаборные фильтры
3. Сливная трубка



ОПАСНО



НИКОГДА НЕ СЛЕДУЕТ ОЧИЩАТЬ ВНУТРЕНнюю ИЛИ ВНЕШнюю ПОВЕРХНОСТЬ УСТРОЙСТВА ПАРОМ, МЫТЬ ИЗ ШЛАНГА, ЗАЛИВАТЬ ВОДОЙ ИЛИ КАКИМ-ЛИБО РАСТВОРОМ. НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЯ ДЛЯ ОЧИСТКИ СТРУЕЙ ВОДЫ.

ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К СЕРЬЕЗНОМУ УЩЕРБУ ИЛИ ПОРАЖЕНИЮ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ.

В СЛУЧАЕ ЗАТОПЛЕНИЯ УСТРОЙСТВА ГАРАНТИЯ СТАНОВИТСЯ НЕДЕЙСТВИТЕЛЬНОЙ.

ЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

СТ PROTOUCH™ С COMBICLEAN®

Предлагаются 5 (пять) уровней чистки: промывка (20 мин.), легкая (30 мин.), нормальная (1 ч 20 мин.), интенсивная (2 ч 6 мин.), и очень интенсивная (3 ч 30 мин.) Можно использовать таблетки CombiClean® CombiTabs™ (18 г, CE-36354) или чистящий спрей CombiTherm® (CE-24750). Во время чистки боковые стойки и полки могут оставаться внутри печи. Извлеките контейнер для щепы и из слива и камера печи — твердые отходы, чтобы не допустить засорения.

Примечание. Если во время цикла чистки любого уровня отключится питание, печь войдет в 6-минутный режим принудительной промывки.

Примечание. Обязательно включите воду.



Коснитесь значка **Чистка** на начальном экране.

Если температура печи слишком высока для чистки, на экране появится предупреждение **Oven Too Hot** (Печь слишком горячая). Откройте дверь и дайте печи остыть ниже 66 °С. Когда печь остынет, начните процедуру чистки снова.



Выберите вид чистки: **промывка, легкая, нормальная, интенсивная или очень интенсивная.**

- Наденьте резиновые перчатки, извлеките из печи крышку-фильтр слива.
- Разорвите или надрежьте пластиковую упаковку с чистящими таблетками.
- Извлеките таблетки из упаковки. Выбросьте упаковку. Вставьте нужное число таблеток CombiClean® CombiTabs™ непосредственно в слив камеры или опрыскайте внутренность камеры жидким чистящим средством CombiClean.
- Установите сливной фильтр и закройте дверь печи.



Чтобы начать чистку, коснитесь зеленой кнопки с «галочкой».

Когда чистка закончится, печь подаст звуковой сигнал. По окончании чистки оставьте дверь слегка приоткрытой.



Примечание. Для печи, оборудованной системой сбора жира, предусмотрено 3 уровня чистки.



Примечание. Все таблетки нужно как можно тщательнее уложить в слив и перед началом цикла чистки установить на место фильтр слива. Таблетки, помещенные поверх слива или на дно печи не растворятся должным образом и испортят внутреннюю поверхность камеры.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

КОДЫ ОШИБОК

Назначение этого раздела — помощь квалифицированным техникам. Он не предназначен для использования неподготовленным или неаттестованным персоналом по обслуживанию. Если ваш агрегат Alto-Shaam® не работает должным образом, то прежде чем обращаться к аттестованному представителю Alto-Shaam по обслуживанию,

☛ Проверьте, что печь получает питание. Включен ли автоматический выключатель?

После этого не пытайтесь ремонтировать или обслуживать печь. Обратитесь в Alto-Shaam и узнайте, где находится ближайший аттестованный представитель по обслуживанию. Ремонт, выполненный любыми другими представителями по обслуживанию без предварительно полученного разрешения Alto-Shaam, аннулирует гарантию на устройство.

При неправильной работе печи на дисплей выводится код ошибки.



НАЖМИТЕ ЗНАЧОК ПУСКА, ЧТОБЫ ПОДТВЕРДИТЬ ПОЛУЧЕНИЕ СООБЩЕНИЯ ОБ ОШИБКЕ.

После получения этого подтверждения Combitherm попытается вернуться к нормальной работе.

Код ошибки	Сообщение об ошибке на дисплее	Описание ошибки	Возможная причина
E01	Мало воды в бойлере	Через 5 минут после активации соленоидного клапана Y1 датчик верхнего уровня B1 не срабатывает.	<ul style="list-style-type: none"> — Перекрыта подача воды. — Низкое давление воды. — Отсутствует сливная крышка бойлера. — Неисправен сливной насос бойлера. — Утечка из колена сливного насоса. — Отложения кальция на датчике уровня воды. — Неисправен двойной соленоидный клапан (Y1). — Неисправна высоковольтная релейная плата.
E02	Перегрета плата управления	Температура низковольтной релейной платы выше 80 °С.	<ul style="list-style-type: none"> — Проверьте проводку ко всем перечисленным ниже компонентам. — Неисправен вентилятор релейной платы. — Неисправен вентилятор дисплейной платы. — Неисправен главный вентилятор. — Неисправен вентилятор на двигателя привода.
E03	Сбой двигателя вентилятора	Датчик Холла обнаружил, что через 60 секунд двигатель вентилятора не вращается. Ошибка 03 не выводится, если прежде была обнаружена ошибка E53.	<ul style="list-style-type: none"> — Проверьте проводку ко всем перечисленным ниже компонентам. — Если мигает светодиод управления двигателем, см. коды ошибок управления двигателем. — Двигатель или колесо вентилятора заблокированы. — Датчик Холла не обнаруживает вращения двигателя. — Сработала защита двигателя от перегрева. — Повреждено колесо вентилятора.
E04	Сбой двигателя нижнего вентилятора	Датчик Холла обнаружил, что через 60 секунд двигатель нижнего вентилятора не вращается. Ошибка 04 не выводится, если прежде была обнаружена ошибка E54.	<ul style="list-style-type: none"> — Проверьте проводку ко всем перечисленным ниже компонентам. — Если мигает светодиод управления двигателем, см. коды ошибок управления двигателем. — Двигатель или колесо вентилятора заблокированы. — Датчик Холла не обнаруживает вращения двигателя. — Сработала защита двигателя от перегрева. — Повреждено колесо вентилятора.
E05	Сбой связи с VFD	VFD не реагирует на запрос по интерфейсу CAN.	<ul style="list-style-type: none"> — Потеря питания VFD. — Неисправность VFD. — Отсоединен кабель CAN. — На VFD неправильно задан адрес CAN.
E06	Сбой связи с нижним VFD	VFD не реагирует на запрос по интерфейсу CAN.	<ul style="list-style-type: none"> — Потеря питания VFD. — Неисправность VFD. — Отсоединен кабель CAN. — На VFD неправильно задан адрес CAN.

ПРОДОЛЖЕНИЕ НА СЛЕД. СТР.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

КОДЫ ОШИБОК

Код ошибки	Сообщение об ошибке на дисплее	Описание ошибки	Возможная причина
E07	VFD сообщает об ошибке	Мигает зеленый светодиод VFD	— См. список кодов сбоя VFD и определите число миганий зеленого светодиода VFD.
E08	Нижний VFD сообщает об ошибке	Мигает зеленый светодиод VFD	— См. список кодов сбоя VFD и определите число миганий зеленого светодиода VFD.
E11	Высокая температура конвекции	В комбинированной программе температура N6 полости в течение минимум 25 секунд оказывается выше 300 °C В конвекционной программе температура N6 полости в течение минимум 25 секунд превышает 300 °C	— Проверьте проводку к перечисленным ниже компонентам. — Блокирован включенный контактор парового элемента. — Неисправен датчик температуры N6 полости печи. — Перепутаны провода датчика температуры N6 полости печи. — Неисправна высоковольтная релейная плата.
E13	Высокая температура бойлера	Температура бойлера, измеренная датчиком B4, в течение минимум 25 секунд превышает 120 °C	— Отложения кальция в бойлере — Проверьте проводку ко всем перечисленным ниже компонентам. — Блокирован включенный контактор парового элемента. — Неисправен датчик B4 температуры бойлера. — Перепутаны провода датчика B4. — Отложения кальция на датчике уровня воды.
E15	Высокая температура конденсатора	Температура воды конденсатора, измеренная датчиком B3, в течение минимум 180 секунд превышает 100 °C	— Перекрыта подача воды. — Проверьте проводку ко всем перечисленным ниже компонентам. — Неисправен датчик B3 температуры конденсатора. — Перепутаны провода датчика конденсатора B3 — Неисправен одиночный соленоидный клапан (Y2). — Неисправна высоковольтная релейная плата.
E20	Датчик внутренней температуры B11 Сбой одноточечного датчика	Одноточечный датчик внутренней температуры неисправен или отсоединен	— Очистите наждачной бумагой контакты гнезда датчика. — Быстросъемный одноточечный датчик внутренней температуры B11 неисправен. — Отсоединены провода быстросъемного одноточечного датчика внутренней температуры B11. — Неисправно гнездо одноточечного датчика внутренней температуры B11. — Отсоединены провода гнезда одноточечного датчика внутренней температуры B11.
E21	Сбой датчика N6 температуры полости	Датчик температуры полости неисправен или отсоединен	— Неисправен датчик температуры N6 полости печи. — Перепутаны провода датчика температуры N6 полости печи.
E22	Датчик внутренней температуры B10 Сбой многоточечного датчика внутренней температуры	Многоточечный датчик внутренней температуры неисправен или отсоединен	— Многоточечный датчик внутренней температуры B10 неисправен. — Отсоединены провода многоточечного датчика внутренней температуры B10.

ПРОДОЛЖЕНИЕ НА СЛЕД. СТР.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

КОДЫ ОШИБОК

Код ошибки	Сообщение об ошибке на дисплее	Описание ошибки	Возможная причина
E23	Сбой датчика В4 бойлера	Датчик температуры бойлера неисправен или отсоединен.	— Неисправен датчик В4 температуры бойлера. — Перепутаны провода датчика В4.
E24	Сбой датчика В5 перепуска пара	Датчик температуры перепуска пара неисправен или отсоединен.	— Датчик В5 температуры перепуска пара неисправен. — Провода датчика В5 температуры перепуска пара перепутаны.
E25	Сбой датчика В3 конденсатора	Датчик температуры воды конденсатора неисправен или отсоединен.	— Неисправен датчик В3 температуры конденсатора. — Перепутаны провода датчика конденсатора В3.
E26	Сбой защитного датчика N8 температуры бойлера	Датчик защиты нагревательного элемента бойлера неисправен или отсоединён.	— Неисправен датчик N8 температуры бойлера. — Перепутаны провода датчика N8.
E27	Нагревательный элемент бойлера перегрет	Температура нагревательного элемента бойлера, измеренная датчиком N8, дольше 25 секунд превышает 130 °С.	— Отложения кальция в бойлере — Проверьте проводку ко всем перечисленным ниже компонентам. — Блокирован включенный контактор парового элемента. — Неисправен датчик N8 температуры бойлера. — Перепутаны провода датчика N8. — Отложения кальция на датчике уровня воды.
E34	Сбой сливного насоса парогенератора	Уровень воды не опускается ниже датчика нижнего уровня через три минуты после включения сливного насоса парогенератора в программе очистки.	— Отложения кальция в сливном насосе парогенератора. — Неисправен сливной насос бойлера. — Неисправна высоковольтная релейная плата. — Неисправен датчик уровня воды.
E36	Высокая температура пара	В паровой программе измеренная температура N6 полости дольше 60 секунд превышает 200 °С. В комбинированной программе измеренная температура N6 полости дольше 60 секунд превышает 270 °С. В программе разогрева измеренная температура N6 полости дольше 60 секунд превышает 200 °С. В программе чистки измеренная температура N6 полости дольше 60 секунд превышает 200°С.	— Перекрыта подача воды. — Низкое давление воды. — Отложения кальция в трубке впрыска воды. — Неисправен или забит отложениями кальция проточный клапан. — Неисправен двойной соленоидный клапан (Y1). — Неисправна высоковольтная релейная плата.
E40	Сбой В3	Датчик В3 закорочен на землю	— Датчик неисправен или неправильно подключен.
E41	Сбой В4	Датчик В4 закорочен на землю	— Датчик неисправен или неправильно подключен.
E42	Сбой В5	Датчик В5 закорочен на землю	— Датчик неисправен или неправильно подключен.
E43	Сбой N6	Датчик N6 закорочен на землю	— Датчик неисправен или неправильно подключен.
E44	Сбой N8	Датчик N8 закорочен на землю	— Датчик неисправен или неправильно подключен.
E45	Сбой В10	Датчик В10 закорочен на землю	— Датчик неисправен или неправильно подключен.

ПРОДОЛЖЕНИЕ НА СЛЕД. СТР.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

КОДЫ ОШИБОК

Код ошибки	Сообщение об ошибке на дисплее	Описание ошибки	Возможная причина
E51	В бойлере нет воды	Через 5 минут после активации соленоидного клапана Y1 датчик нижнего уровня B2 не переключается.	<ul style="list-style-type: none"> — Перекрыта подача воды. — Низкое давление воды. — Отсутствует сливная крышка бойлера. — Неисправен сливной насос бойлера. — Утечка из колена сливного насоса. — Отложения кальция на датчике уровня воды. — Неисправен двойной соленоидный клапан (Y1). — Неисправна высоковольтная релейная плата.
E53	Перегрев двигатель вентилятора	Двигатель вентилятора не вращается, что приводит к перегреву, который обнаруживается предохранительным термозлементом обмотки двигателя. Температура выше 160 °С.	<ul style="list-style-type: none"> — Переключатель верхнего предела двигателя разомкнут или неправильно подсоединен. — Если мигает светодиод управления двигателем, см. коды ошибок управления двигателем. — Двигатель или колесо вентилятора заблокированы. — Повреждено колесо вентилятор.
E54	Высокая температура двигателя нижнего вентилятора	Двигатель нижнего вентилятора не вращается, что приводит к перегреву, который обнаруживается предохранительным термозлементом обмотки двигателя. Температура выше 160 °С.	<ul style="list-style-type: none"> — Переключатель верхнего предела двигателя разомкнут или неправильно подсоединен. — Если мигает светодиод управления двигателем, см. коды ошибок управления двигателем. — Двигатель или колесо вентилятора заблокированы. — Повреждено колесо вентилятор.
E55	Не разомкнут переключатель вентиляции	Через 60 секунд после включения двигателя вентиляции его защитный переключатель не разомкнут.	<ul style="list-style-type: none"> — Неправильное взаимное расположение кулачка двигателя и защитного микропереключателя двигателя вентиляции. — Неисправен вентиляционный клапан (двигатель). — Неисправен защитный микропереключатель вентиляционного клапана.
E56	Не разомкнут переключатель вентиляции 2	Через 60 секунд после включения двигателя вентиляции его защитный переключатель не разомкнут.	<ul style="list-style-type: none"> — Неправильное взаимное расположение кулачка двигателя и защитного микропереключателя двигателя вентиляции. — Неисправен вентиляционный клапан (двигатель). — Неисправен защитный микропереключатель вентиляционного клапана.
E57	Нет промывочной воды	Проточный переключатель соленоидного клапана Y4 не обнаруживает потока воды на протяжении минимум 60 секунд.	<ul style="list-style-type: none"> — Перекрыта подача воды. — Низкое давление воды. — Проточный переключатель загрязнен или неисправен. — Неисправен двойной соленоидный водяной клапан (Y3). — Неисправна высоковольтная релейная плата.
E88	Сбой нижнего воспламенителя газа	Включен выход сброса модуля зажигания	<ul style="list-style-type: none"> — Воспламенитель от горячей поверхности не работает. — Нет подачи газа. — Не работает датчик пламени. — Неисправно управление зажиганием.
E89	Сбой верхнего воспламенителя газа	Включен выход сброса модуля зажигания	<ul style="list-style-type: none"> — Воспламенитель от горячей поверхности не работает. — Нет подачи газа. — Не работает датчик пламени. — Неисправно управление зажиганием.
E90	Неверная скорость нижнего нагнетателя воздуха сжигания газа	Слишком низкая скорость.	<ul style="list-style-type: none"> — Отсоединен кабель питания двигателя нагнетателя — К двигателю нагнетателя не присоединен кабель управления скоростью — Двигатель нагнетателя заблокирован, вращение затруднено, или двигатель неисправен — Неисправна плата управления

ПРОДОЛЖЕНИЕ НА СЛЕД. СТР.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

КОДЫ ОШИБОК

Код ошибки	Сообщение об ошибке на дисплее	Описание ошибки	Возможная причина
E91	Неверная скорость верхнего нагнетателя воздуха сжигания газа	Слишком низкая скорость.	<ul style="list-style-type: none"> — Отсоединен кабель питания двигателя нагнетателя — К двигателю нагнетателя не присоединен кабель управления скоростью — Двигатель нагнетателя заблокирован, вращение затруднено, или двигатель неисправен — Неисправна плата управления
E92	Ошибка связи СВ не отвечает должным образом	12 (двенадцать) случаев отсутствия ответа релейной платы (СВ) дисплейной плате (IB).	<ul style="list-style-type: none"> — Проверьте следующие соединения кабеля CAN. — Кабель CAN неисправен. — Низковольтная релейная плата, неисправен разъем. — Неисправен разъем дисплейной платы.
E94	Ошибка связи, с интерфейсной платой	Дольше 5 секунд нет передачи сигналов между интерфейсной платой (IB) и платой управления (СВ).	<ul style="list-style-type: none"> — Проверьте следующие соединения кабеля CAN. — Кабель CAN неисправен. — Низковольтная релейная плата, неисправен разъем. — Неисправен разъем дисплейной платы.
E100	Истек лимит времени одного или нескольких напоминаний о необходимости техобслуживания.	За определенное время после напоминания о необходимости техобслуживания оператор не предпринял нужных действий.	<ul style="list-style-type: none"> — Вызовите экран напоминаний о техобслуживании и проверьте позицию, которая была сброшена из-за истечения времени
E101	Неисправность невентилируемого колпака: нет давления	Не замкнуты выключатель питания или реле давления.	<ul style="list-style-type: none"> — Проверьте, включено ли питание. — Проверьте, что двигатель вентиляции вращается в правильном направлении. — Реле давления неправильно подключено или неисправно. — Фильтры требуют чистки или замены
E102	Неисправность невентилируемого колпака: отсутствуют фильтры	Переключатели воздушных фильтров не замкнуты.	<ul style="list-style-type: none"> — Проверьте, что фильтры присутствуют и правильно установлены. — Проверьте, что переключатели фильтров не повреждены, исправны и не смещены.
E103	Плата вариантов (ОВ) не посылает настройку переключателей	ОВ не передает настройку своих переключателей на СВ.	<ul style="list-style-type: none"> — Проверьте подключение кабеля CAN между ОВ и СВ. — Убедитесь, что микропереключатель СВ установлен на связь с ОВ. — Варианты программного обеспечения ОВ и СВ несовместимы (обновите программы). — ОВ неисправна. — СВ неисправна.
E104	С платой вариантов (ОВ) нет связи	Нет связи между ОВ и СВ	<ul style="list-style-type: none"> — Проверьте соединение CAN платы вариантов с СВ и ОВ. — ОВ неисправна. — СВ неисправна.
E105	Нулевое или низкое давление воды	Не активировано реле давления воды	<ul style="list-style-type: none"> — Не подключена подача воды. — Перекрыта подача воды. — Поступление воды к устройству заблокировано или затруднено — Реле давления неисправно или подключено неправильно
E106	Сбой сливного насоса бойлера	Датчик Холла или датчик вращения не посылают сигнал на релейную плату	<ul style="list-style-type: none"> — Двигатель сливного насоса не включен или неисправен. — Датчик Холла неисправен или неправильно подсоединен. — Двигатель неправильно подсоединен к питанию.

ПРОДОЛЖЕНИЕ НА СЛЕД. СТР.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

КОДЫ ОШИБОК

Код ошибки	Сообщение об ошибке на дисплее	Описание ошибки	Возможная причина
E108	Неисправность вентилятора	Температура платы управления (релейной платы) выше 60 °С и ниже 80 °С. (См. код ошибки E02)	<ul style="list-style-type: none">— Вентилятор поврежден.— Вентилятор заблокирован, или существует препятствие вращению лопастей.— Температура поступающего воздуха выше 38 °С.— Засорен вход воздуха.
E109	Переключатель верхнего предела	Вход переключателя датчика верхнего предела на СВ (N7) «разомкнут»	<ul style="list-style-type: none">— Устройство испытывает перегрев.— Контакты конвекционного элемента залипли в закрытом состоянии.— Неисправен соленоид Y1.— Препятствие между соленоидом Y1 и нагнетательной трубкой.— Неправильно подсоединен слив.— Не закрыт слив поддона конденсата.— Неправильное соединение переключателя верхнего предела на переключателе или на СВ.— Неисправен переключатель верхнего предела.

См. ТАБЛИЦУ СБОЕВ СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ ДВИГАТЕЛЕМ НА
СЛЕДУЮЩЕЙ СТРАНИЦЕ

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

COMBITOUCH СПИСОК КОДОВ ШИБОК МОТОРА

Тип ошибки	Указание	Отчет об ошибке
Низкое напряжение	Светодиод мигает с периодичностью 1 вспышка за период.	Напряжение в сети меньше 250V.
Высокое напряжение	Светодиод мигает с периодичностью 2 вспышки за период.	Напряжение в сети больше 445V.
Слишком высокая температура	Светодиод мигает с периодичностью 3 вспышки за период.	Температура сенсора мощности больше 93 °С.
Перегрузка	Светодиод мигает с периодичностью 4 вспышек за период.	Заблокирован мотор, определен скачок напряжения, вращающееся поле больше 900rpm.
Перегрузка	Светодиод мигает с периодичностью 5 вспышек за период.	Промежуточный ток больше 4.0А.
Короткое замыкание	Светодиод мигает с периодичностью 6 вспышек за период.	Ток прерывания больше 53А.
Включение	Светодиод мигает с периодичностью 7 вспышек за период.	Реальное напряжение не соответствует требуемому 115V/230V.
Плата безопасности	Светодиод мигает с периодичностью 8 вспышек за период.	Плата безопасности микроконтроллера вышла из строя, программа не работает.

ОГРАНИЧЕННАЯ ГАРАНТИЯ НА ОРИГИНАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Alto-Shaam, Inc. гарантирует первоначальному покупателю, что все оригинальные детали, в которых обнаружится дефект материала или работы, будут, при выполнении описанных здесь условий, заменены компанией Alto-Shaam новыми или отремонтированными деталями.

Гарантия на изготовление действует в течение одного (1) года после установки, но не дольше пятнадцати (15) месяцев со дня отгрузки. Alto-Shaam принимает на себя оплату нормальных трудозатрат аттестованного Alto-Shaam агента по обслуживанию в обычные рабочие часы, исключая оплату сверхурочных, работы в выходные дни и любых дополнительных услуг.

Гарантия на детали действует в течение одного (1) года после установки, но не дольше пятнадцати (15) месяцев со дня отгрузки. Имеется дополнительная расширенная гарантия, но она должна приобретаться при первоначальном заказе оборудования. Обратитесь на завод за реальными ценами и прочими подробностями.

ЭТА ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ НА:

1. Замену изнашиваемых частей, в частности, осветительных ламп, прокладок двери и (или) стекла при любом повреждении.
2. Повреждения оборудования в результате аварии, транспортировки и погрузки, неправильной установки или внесения любых изменений.
3. Повреждения корпуса или компонентов/системы в результате недостаточного регламентного обслуживания и чистки. Ответственность за необходимое техническое обслуживание и очистку системы производства пара несет владелец (оператор).
4. Оборудование, используемое неправильно, не по назначению, без должного внимания или в ненормальных условиях, включая, в частности, оборудование, подвергающееся неразрешенным или неподходящим воздействиям, в том числе воздействию веществ, содержащих хлор, хлориды или соли четвертичного основания; либо оборудование с отсутствующими или измененными серийными номерами. Повреждения, вызванные использованием любых чистящих средств, кроме средства Alto-Shaam для чистки печей Combitherm®, включая, в частности, повреждения, вызванные хлором, хлорной известью, солями четвертичного основания, моющими порошками или другими вредными химикатами. Настоятельно рекомендуется использовать для печей Combitherm чистящее средство Alto-Shaam Combitherm®.
5. Владелец/оператор/покупатель этого оборудования несет полную ответственность за всестороннюю проверку воды. Если требуется, должны быть предусмотрены средства обработки воды, обеспечивающие соответствие приведенным здесь стандартам качества воды. Несоответствие этим минимальным требованиям может привести к повреждению оборудования или его компонентов и АННУЛИРОВАНИЮ гарантии изготовителя оригинального оборудования. Для надлежащей обработки воды Alto-Shaam рекомендует использовать продукты OptiPure®.
6. Любые потери или ущерб, возникшие вследствие неисправностей, включая потерю продукции или косвенные либо побочные убытки любого рода.
7. Повреждение оборудования вследствие любых переделок по сравнению с первоначальной моделью, использования запасных частей, не сертифицированных изготовителем, удаления любых деталей, включая опоры, или добавления каких-либо деталей.

МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ ВОДЫ ДЛЯ COMBITHERM

ЗАГРЯЗНИТЕЛЬ	ТРЕБОВАНИЯ К ПОСТУПАЮЩЕЙ ВОДЕ
Свободный хлор	Меньше 0,1 1/млн (мг/л)
Жесткость	30 – 70 1/млн
Хлориды	Меньше 30 1/млн (мг/л)
pH	7,0 – 8,5
Кремнезем	Меньше 12 1/млн (мг/л)
Общее количество растворенных твердых веществ (tds)	50 – 125 1/млн

НАСТОЯЩАЯ ГАРАНТИЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНА И ЗАМЕНЯЕТ ВСЕ ДРУГИЕ ГАРАНТИИ, ЗАЯВЛЕННЫЕ ИЛИ ПОДРАЗУМЕВАЕМЫЕ, ВКЛЮЧАЯ ПОДРАЗУМЕВАЕМЫЕ ГАРАНТИИ ТОВАРНОЙ ПРИГОДНОСТИ И ПРИГОДНОСТИ ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕННОЙ ЦЕЛИ. НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ КОМПАНИЯ ALTO-SHAAM НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА УТРАТУ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ, ПОТЕРЮ ДОХОДА ИЛИ ПРИБЫЛИ, ПОТЕРЮ ПРОДУКТА ИЛИ ЗА ЛЮБЫЕ КОСВЕННЫЕ ИЛИ ПОБОЧНЫЕ ПОТЕРИ.

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.

ГАРАНТИЯ ДЕЙСТВИТЕЛЬНА С 1 ЯНВАРЯ 2014 Г.

ПОВРЕЖДЕНИЯ ПРИ ПЕРЕВОЗКЕ И ПРЕДЪЯВЛЕНИЕ ПРЕТЕНЗИЙ



Все оборудование компании Alto-Shaam продается на условиях F.O.B. точка отгрузки, и когда их принимает перевозчик, такой груз становится собственностью получателя.

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.

1. Проведите немедленный осмотр оборудования, когда оно еще находится в кузове или сразу же после его перемещения на участок приемки. Не ждите, чтобы оборудование было доставлено на склад.
2. Не подписывайте расписку в получении или счет за провоз, пока не подсчитаете и не осмотрите все доставленные товары.
3. Непосредственно на расписке в получении укажите все повреждения упаковочной тары.
4. Проследите за тем, чтобы водитель подписал расписку. Если он откажется подписать, напишите на расписке уведомление об отказе.
5. Если водитель откажется разрешить осмотр, напишите на расписке о доставке:

Водитель отказывается разрешить осмотр контейнеров для обнаружения видимых повреждений.

6. Обнаружив повреждение, немедленно позвоните в офис перевозчика и потребуйте осмотра. Отправьте по почте письменное подтверждение с указанием времени, даты и лица, с которым велись переговоры.
7. Сохраните тару и упаковочный материал для последующего осмотра перевозчиком.
8. Незамедлительно направьте перевозчику письменную претензию, приложив копии всех вспомогательных документов.

Мы будем по-прежнему следовать нашей политике оказания помощи заказчикам в удовлетворении правильно представленных и активно отстаиваемых претензий. Однако мы не можем подавать за вас какие-либо претензии в связи с ущербом, принимать на себя какую-либо ответственность по этим претензиям или предоставлять по ним денежные скидки.

для ОБЛЕГЧЕНИЯ ССЫЛОК ЗАПИШИТЕ НАЗВАНИЕ МОДЕЛИ И СЕРИЙНЫЙ НОМЕР. ПРИ ЛЮБОМ ОБРАЩЕНИИ В ALTO-SHAAM В ОТНОШЕНИИ ЭТОГО УСТРОЙСТВА ОБЯЗАТЕЛЬНО УКАЗЫВАЙТЕ И МОДЕЛЬ, И СЕРИЙНЫЙ НОМЕР.

Модель: _____

Серийный номер _____

Дата установки: _____

Напряжение: _____

Где куплено: _____



В Alto-Shaam организован круглосуточно работающий центр вызова аварийной службы, который обеспечивает немедленный доступ заказчика к официальному местному агентству по обслуживанию вне обычных рабочих часов. Доступ к аварийной службе предоставляется исключительно владельцам оборудования Alto-Shaam. На территории США предоставляется по номеру бесплатного телефона Alto-Shaam. Аварийная служба доступна семь дней в неделю, включая праздничные дни.

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls , Wisconsin 53052-0450 • U.S.A.

ТЕЛ.: 262.251.3800 • 800.558-8744 США/КАНАДА ФАКС: 262.251.7067 • 800.329.8744 ТОЛЬКО США

www.alto-shaam.com

CT PROformance™ COMBITHERM®



Головной офис Alto-Shaam

W164 N9221 Water Street, P.O. Box 450
Menomonee Falls, WI 53052-0450, USA
Бесплатный номер: 800-558-8744
Тел.: +1-262-251-3800

Alto-Shaam Canada

Конкорд, Онтарио, Канада
Бесплатный номер: 866-577-4484
Тел.: 905-660-6781

Alto-Shaam France, L.L.C.

Экс-ан-Прованс, Франция
Тел.: +33(0)4-88-78-21-73

Alto-Shaam Italy

Турин, Италия
Тел.: +39-33857-48975

Alto-Shaam Asia

Шанхай, Китай
Тел.: +86-21-6173 0336
400-611 6908

Alto-Shaam Central & South America

Майами, Флорида, США
Тел.: 1-954-655 5727

Alto-Shaam GmbH

Бохум, Германия
Тел.: +49(0)234-298798-0

Alto-Shaam Russia

Москва, Россия
Тел.: +7-903-793-2331



www.alto-shaam.com | 800-558-8744 | 262-251-3800

