

Печь для одновременной готовки в нескольких камерах Vector™

VMC-H2

VMC-H2H

VMC-H3

VMC-H3H

VMC-H4

VMC-H4H



Structured Air Technology™

MN-39092-RU

REV.02
3/18

RU



Информация изготовителя

Авторское право

© Copyright 3/18 by Alto-Shaam, Inc.

Все права сохраняются.

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

Товарные знаки

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

Изготовитель

Alto-Shaam, Inc.

P.O. Box 450

W164 N9221 Water Street

Menomonee Falls, WI 53052

Исходные инструкции

Перевод оригинального руководства.

Поздравляем с приобретением печи Alto-Shaam Vector!

Structured Air Technology™

Благодаря системе Structured Air Technology (структурированной подачи воздуха) печь Alto-Shaam Vector обладает возможностями двух, трех или четырех печей. Вы сможете одновременно готовить различные блюда без переноса запаха. Предусмотрена возможность управления температурой, скоростью вентилятора и временем для каждой отдельной камеры печи.

Готовьте в два раза больше блюд по сравнению с традиционной конвекционной печью без использования микроволновых печей и воды.

Продлите срок гарантии изготовителя

Зарегистрируйтесь

Зарегистрируйте свое устройство Alto-Shaam онлайн, и вы будете автоматически включены в число участников ежемесячного розыгрыша дополнительной продленной гарантии сроком на один год! Регистрация принадлежащего вам устройства обеспечивает незамедлительное обслуживание при наступлении гарантийного случая. Вы также будете получать прямые уведомления об обновлениях программного обеспечения и дополнительную информацию об изделиях.

Ваша личная информация не будет передаваться никаким сторонним компаниям.

www.alto-shaam.com/warranty

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

Позвоните

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

Доступность

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

Информация изготовителя.	2
Предисловие	3
Поздравляем с приобретением печи Alto-Shaam Vector!	3
Продлите срок гарантии изготовителя	3
Круглосуточная (24/7) аварийная ремонтная служба Alto-Shaam	3
Содержание	5
Техника безопасности	7
Значение сигнальных слов.	7
Описание и предназначение устройства	8
Правила техники безопасности	9
Наклейки	13
Расположение наклеек	13
Установка	17
Габаритные чертежи	17
Получение устройства	18
Распаковка печи	19
Установка печи (модели 50 Гц без шнура и вилки)	20
Установка печи на стойку	25
Эксплуатация	27
Включение и выключение печи.	27
Установка температуры предварительного прогрева	29
Предварительный прогрев печи	31
Готовка в ручном режиме	33
Использование двойных таймеров.	35
Готовка по запрограммированным рецептам	38
Готовка в режиме соединенных камер	40
Создание и редактирование рецептов	42
Создание и редактирование папок рецептов	44
Загрузка рецептов с накопителя USB.	46
Сохранение рецептов на накопитель USB	48
Включение и выключение камер	50
Активация функций ручного режима, соединения и установки температуры	51
Обновление интерфейсной платы (IB).	53
Обновление платы управления (CB)	55
Загрузка файлов настроек	57
Изменение настроек даты и времени	59
Изменение настроек звука.	60

Изменение температурной шкалы.	61
Настройка таймера очистки.	62
Регулировка длительности работы подсветки печи	64
Просмотр журнала печи	65
Техобслуживание	67
Очистка печи.	67
Поиск и устранение неисправностей	71
Что делать, если загорается индикаторная лампа вентилятора .	71
Гарантия	73
Гарантия	73

Значение сигнальных слов

Техническая документация, выпускаемая компанией Alto-Shaam содержит там, где это требуется, сигнальные слова. Необходимо соблюдать указания под этими сигнальными словами для снижения опасности смерти, личных травм или повреждения оборудования. Значение этих сигнальных слов разъясняется ниже.



ОПАСНО

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



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

УВЕДОМЛЕНИЕ

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

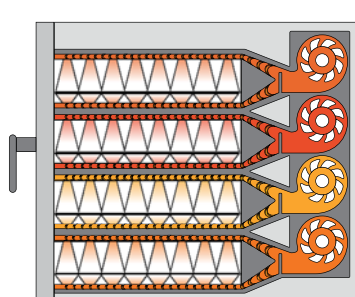


Слово «Примечание» указывает на дополнительную информацию, являющуюся важной для концепции или процедуры.

Описание и предназначение устройства

Structured Air Technology™

Система Structured Air Technology (структурированной подачи воздуха), применяемая в печах Alto-Shaam Vector, позволяет использовать несколько отдельных камер для готовки в одной печи. Воздух подается нагнетательным вентилятором, установленным в задней части каждой камеры для готовки. Воздух поступает в каждую камеру вертикально через плиты подачи воздуха. Пищевой продукт обдувается горячим воздухом сверху и снизу. Плиты Structured Air, установленные сверху и снизу печи, завершают конструкцию верхней и нижней камер для готовки. Все камеры для готовки независимы друг от друга и оборудованы отдельным нагнетательным вентилятором и источником нагревания. Оператор может выбирать оптимальную температуру готовки, скорость подачи воздуха и время готовки для каждой камеры либо вручную, либо посредством запрограммированных рецептов.



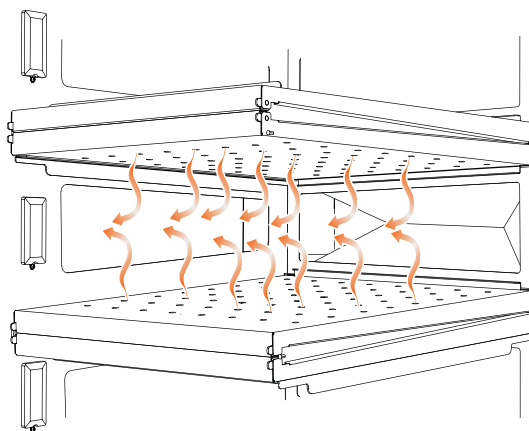
5:30



60%



400°



VMC-TS-000271

Конфигурации

Печи Vector серии H предлагаются в трех конфигурациях: с двумя, тремя и четырьмя камерами.

Предназначение

Печи серии Vector предназначены только для готовки и разогрева пищевых продуктов. Использование для иных целей запрещено.

Остаточные риски

Эта печь была изготовлена посредством сертифицированных по ISO процессов. Печь была разработана для обеспечения максимальной безопасности; однако при этом сохраняются остаточные риски для операторов печи. Остаточные риски включают воздействие тепла и обращение с горячими пищевыми продуктами.

Возможное ненадлежащее использование

Ненадлежащее использование этой печи включает помещение в нее каких-либо материалов, не являющихся пищевыми продуктами. К ненадлежащему использованию также относится разогрев или готовка любых пищевых продуктов, содержащих алкоголь или иные воспламеняемые вещества.

Правила техники безопасности

Перед началом работы

Прочтите и усвойте все инструкции, содержащиеся в данном руководстве.

Правила электробезопасности

При использовании данного устройства соблюдайте следующие правила:

- Подключайте устройство к правильно заземленной розетке. Не используйте устройство, если оно не было надлежащим образом заземлено. Если есть сомнения касательно заземления розетки, обратитесь к электрику.
- Держите шнур в стороне от горячих поверхностей.
- Не пытайтесь обслуживать это устройство или его шнур и вилку.
- Не эксплуатируйте устройство с поврежденным шнуром или вилкой.
- Не погружайте шнур или вилку в воду.
- Не допускайте, чтобы шнур висел над кромкой стола или прилавка.
- Не используйте удлинители.

Правила безопасного использования

При использовании данного устройства соблюдайте следующие правила:

- Используйте это устройство только для разогрева и готовки, в соответствии с его предназначением.
- При загрузке и разгрузке устройства пользуйтесь кухонными принадлежностями и надевайте защитную одежду, в частности, сухие перчатки-прихватки.
- Соблюдайте осторожность при использовании устройства. Полы вблизи устройства могут становиться скользкими.
- Не закрывайте и не блокируйте никакие отверстия на устройстве.
- Не закрывайте стойки и другие части устройства металлической фольгой.
- Не используйте это устройство рядом с источниками воды, такими как раковины, во влажных помещениях, рядом с бассейном или другими аналогичными местами.
- Не отсоединяйте вилку устройства и не отключайте его сразу после готовки. Охлаждающие вентиляторы должны работать для защиты электрических компонентов.

Правила безопасного обслуживания

При очистке и обслуживании данного устройства соблюдайте следующие правила:

- Соблюдайте меры предосторожности, указанные в руководстве, на бирках и наклейках, прикрепленных к устройству или поставляемых вместе с ним.
- Выполняйте очистку устройства только после того, как главный разъединитель будет установлен в положение ВЫКЛ.
- Не храните это устройство вне помещений.
- Не чистите устройство металлическими абразивными губками.
- Не применяйте для очистки устройства агрессивные химикаты.
- Не пользуйтесь для очистки устройства шлангом или струей воды.
- Не используйте камеру устройства для хранения.
- Не оставляйте внутри устройства, когда оно не используется, горючие материалы, кухонные принадлежности или пищу.
- Не снимайте верхнюю крышку или боковые панели. Никаких компонентов, подлежащих обслуживанию, внутри нет.

Обучение операторов

Прежде чем использовать это устройство:

- Прочтите и усвойте инструкции по эксплуатации, содержащиеся во всей документации, поставляемой с устройством.
- Изучите расположение и надлежащее использование всех органов управления.
- Если устройство продается или переносится в другое место, то данное руководство и все поставленные вместе с ним инструкции, чертежи, схемы, списки деталей, уведомления и наклейки должны оставаться с устройством.
- Обратитесь в Alto-Shaam, если требуется дополнительное обучение.

Требования к операторам

Использовать это устройство разрешается только обученным работникам. Они должны соответствовать следующим требованиям:

- Прошли надлежащее обучение по эксплуатации устройства
- Знакомы с работой предприятий общественного питания и промышленных устройств

Это устройство не должно использоваться:

- Лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с ограниченным опытом и знаниями, если только они не получили указаний по использованию от лица, отвечающего за их безопасность.
- Лицами, находящимися под воздействием медицинских препаратов или алкоголя.

- Необходимо следить за детьми, чтобы они не играли с этой установкой.
- Не разрешается очистка или обслуживание этого устройства детьми.

Состояние устройства

Используйте это устройство только при соблюдении следующих требований:

- Все органы управления работают надлежащим образом
- Устройство было правильно смонтировано
- Устройство чистое
- Наклейки на устройстве легко читаемы

Обслуживание устройства

- Обслуживать или ремонтировать это устройство разрешается только обученным работникам. Ремонтные работы, которые не выполнялись представителем официального сервис-центра или обученным техником, либо использование деталей, не утвержденных заводом, приведут к аннулированию гарантии и снятию какой-либо ответственности с компании Alto-Shaam.
- Во избежание тяжелых травм, смерти или повреждения имущества это устройство не реже одного раза каждые 12 (двенадцать) месяцев должен осматривать и обслуживать представитель официального сервис-центра или обученный техник.
- Обратитесь в Alto-Shaam и узнайте, где находится ближайший официальный сервис-центр.

Звуковое давление

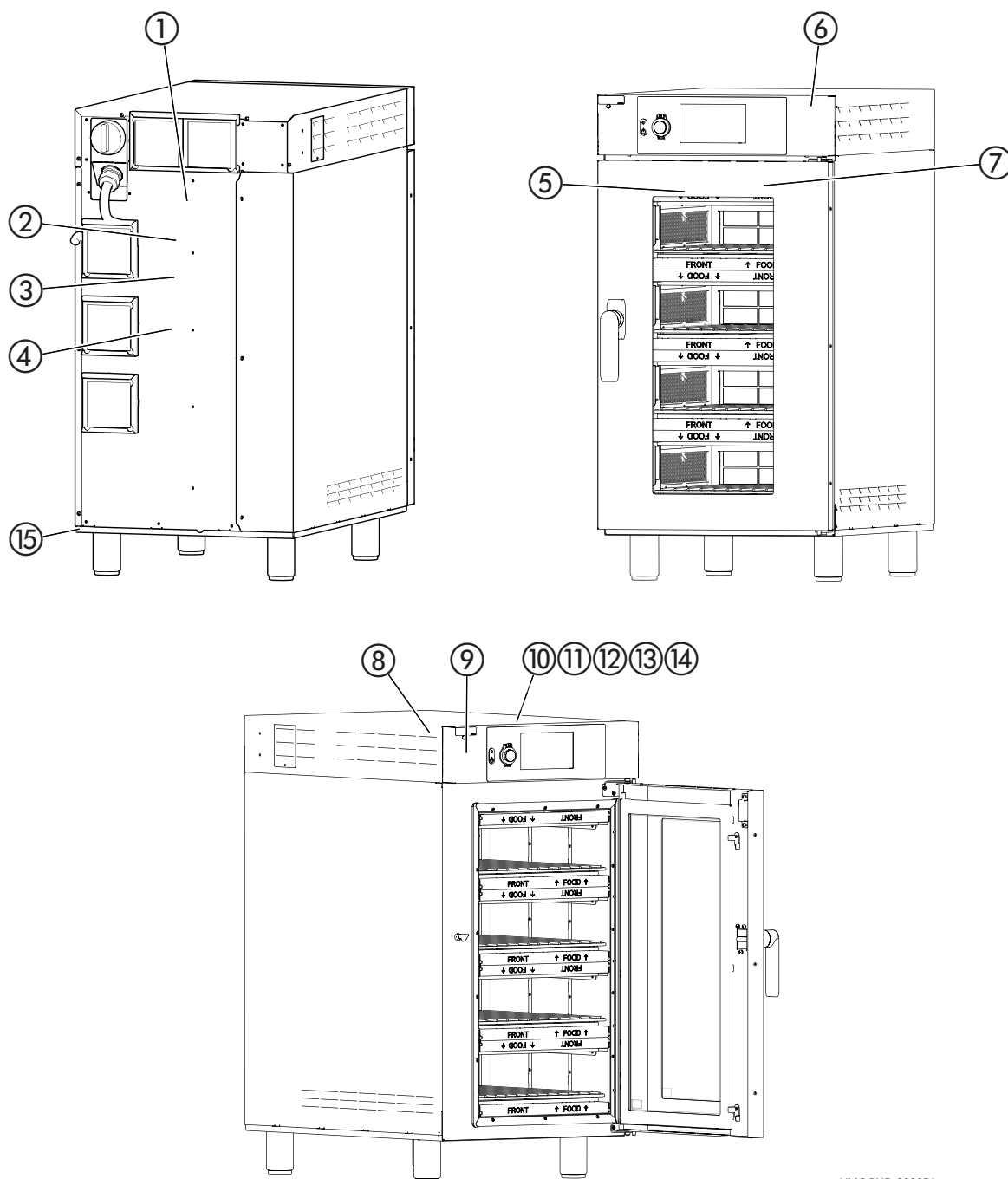
Скорректированный по шкале А уровень звукового давления не превышает 70 дБА.

Средства индивидуальной защиты (СИЗ)

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

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

Расположение наклеек



VMC-PHD-002851

1

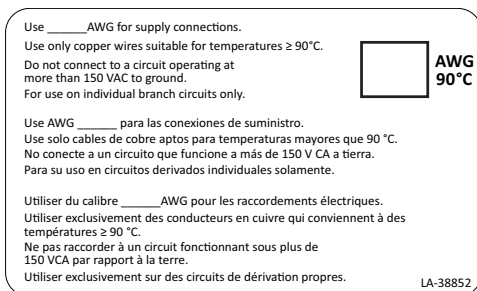


ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

Опасность поражения электрическим током

Для снижения опасности поражения электрическим током не снимайте и не открывайте крышку. Никаких деталей, подлежащих обслуживанию, внутри нет. Поручите обслуживание квалифицированным работникам. Квалифицированные работники: Перед обслуживанием отключите от источника питания.

2



Примечание. Эта наклейка используется только на устройствах, сертифицированных по UL, с проводкой 120 В на землю.

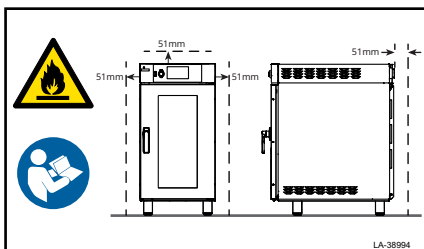
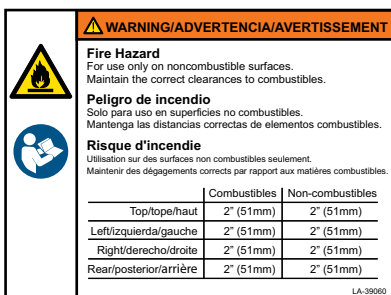
Для соединений питания используйте провода ____ AWG.

Используйте только медные провода, выдерживающие температуру до 90 °C включительно.

Не подсоединяйте к цепи с напряжением выше 150 В переменного тока на землю.

Для использования только в отдельных ответвленных цепях.

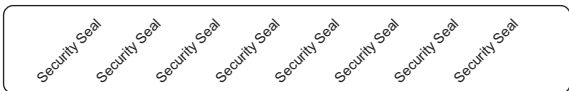
3



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

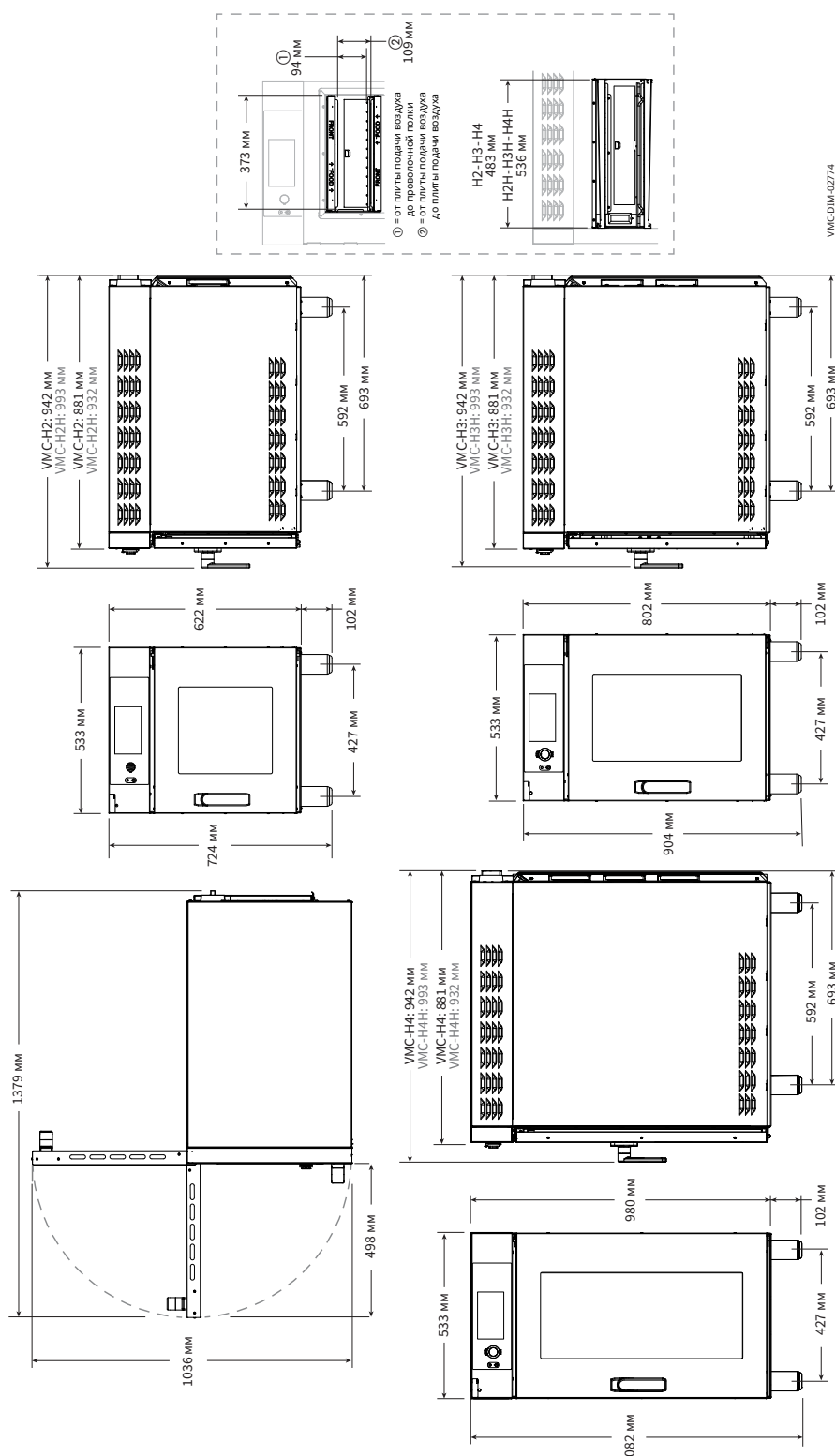
Опасность пожара

Для использования только на негорючих поверхностях. Соблюдайте минимальные расстояния до горючих материалов.

4	 <p>ALTO-SHAAM</p> <p>Every Alto-Shaam product is precision calibrated prior to release from the factory to ensure accurate temperature control.</p> <p>CALIBRATION TECHNICIAN _____</p> <p>LA-26378</p>	Для обеспечения точного контроля температуры перед выпуском с завода каждое изделие Alto-Shaam подвергается прецизионной калибровке.
5		ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ Горячая поверхность
6		Изготовлено в США
7	 <p>WARNING / ADVERTENCIA / AVERTISSEMENT</p> <p>Burn hazard. Always load liquids, or foods that can become liquid when heated, at an eye level where they can be seen.</p> <p>Peligro de quemaduras. Siempre coloque líquidos, o alimentos que se puedan volver líquidos cuando se calientan, a nivel de los ojos donde se puedan ver.</p> <p>Risque de brûlure. Toujours charger les liquides, ou les aliments qui deviennent liquides au chauffage, à hauteur des yeux où ils peuvent être vus.</p> <p>LA-39123</p>	ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ Опасность ожога Всегда загружайте жидкости или пищевые продукты, становящиеся жидкими при нагревании, на уровне глаз так, чтобы их было видно.
8		Контрольная пломба
9	 <p>Check fans Compruebe los ventiladores Vérifiez les ventilateurs</p> <p>LA-39033</p> <p>LA-39280</p>	Проверьте вентиляторы

10	 LA-36443-L1	Клемма питания линии 1
11	 LA-36443-L2	Клемма питания линии 2
12	 LA-36443-L3	Клемма питания линии 3
13	 LA-36443-N	Нейтраль
14	 LA-36443-G	Клемма заземления
15	 LA-36443-E	Клемма выравнивания потенциалов

Габаритные чертежи



Получение устройства

Ответственность сторон

В случае использования предпочтительного перевозчика Alto-Shaam вопросы ущерба, причиненного при перевозке, улаживаются между перевозчиком и Alto-Shaam. В таких случаях следует обращаться в отдел обслуживания заказчиков Alto-Shaam.

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

Получение печи

При получении устройства выполните следующие действия.

Шаг	Действие
1.	Осмотрите оборудование, когда оно еще находится в кузове или сразу же после его перемещения на участок приемки. Не ждите, пока оборудование будет доставлено на склад.
2.	Осмотрите и пересчитайте все полученные товары. Не подписывайте расписку в получении или счет за провоз, пока это не будет сделано.
3.	Укажите все повреждения упаковочной тары и оборудования на расписке в получении.
4.	Потребуйте , чтобы водитель подписал расписку. Если водитель откажется подписать, напишите на расписке в получении уведомление об отказе.
5.	Напишите на расписке в получении следующее, если водитель не разрешает провести осмотр: <i>«Водитель отказывается разрешить осмотр контейнеров для обнаружения видимых повреждений»</i> .
6.	Свяжитесь с перевозчиком сразу же после обнаружения повреждений и потребуйте осмотра. Соблюдайте правила и процедуры перевозчика.

Правила Alto-Shaam

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

Распаковка печи

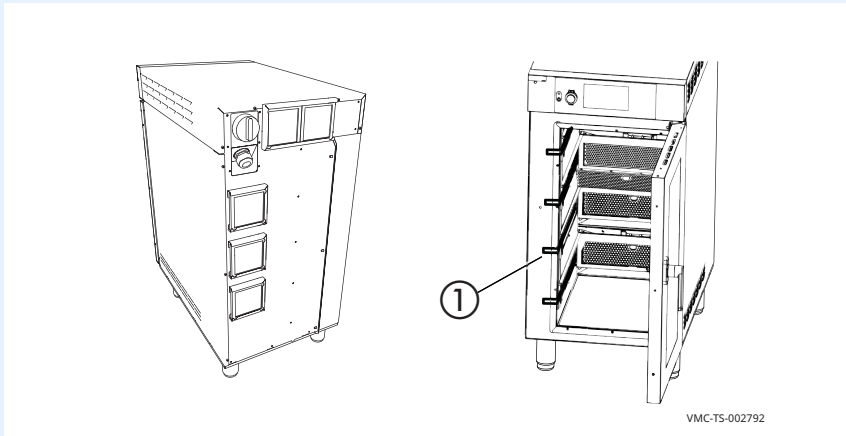
Перед началом работы

Убедитесь, что подготовлено следующее:

- Надлежащее подъемное устройство и достаточное число работников для безопасного перемещения и установки печи на место.
 - VMC-H2/H2H: 96 кг (212 фунтов)
 - VMC-H3/H3H: 125 кг (276 фунтов)
 - VMC-H4/H4H: 157 кг (346 фунтов)
- Режущие инструменты для удаления упаковки

Распаковка печи

Чтобы распаковать печь, выполните следующие действия.

Шаг	Действие
1.	Снимите коробку. Сохраните весь упаковочный материал для осмотра перевозчиком. <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin-top: 10px;"> <p>И ПРИМЕЧАНИЕ: Осмотрите устройство на предмет повреждений. Если устройство имеет повреждения, не эксплуатируйте его, пока оно не будет осмотрено уполномоченным представителем по обслуживанию. Свяжитесь с перевозчиком или обратитесь в отдел обслуживания заказчиков Alto-Shaam.</p> </div>
2.	Снимите термоусадочную пленку.
3.	Перережьте пластмассовые стяжки.
4.	Удалите ленту ①, крепящую фильтры. <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  <p style="text-align: right; font-size: small;">VMC-TS-002792</p> </div>
5.	Удалите пену из каждой камеры.
6.	Снимите печь с поддона.

Результат

Теперь печь распакована.

Установка печи (модели 50 Гц без шнура и вилки)

Перед началом работы

Убедитесь, что подготовлено следующее:

- Надлежащий шнур с вилкой, минимальная маслостойкость HO7RN-F. См. местные нормативы и правила.
- Отвертка (Phillips №2)
- Гаечный ключ (1/4 дюйма)
- Надлежащее подъемное устройство и достаточное число работников для безопасного перемещения и установки печи на место.
 - VMC-H2/H2H: (96 кг)
 - VMC-H3/H3H: (125 кг)
 - VMC-H4/H4H: (157 кг)

Требования

- Печь должна быть установлена на горизонтальной поверхности.
- Печь не должна устанавливаться в местах, где на нее могут воздействовать пар, жир, капаящая вода, высокая температура или другие неблагоприятные факторы.
- Если этого требуют местные нормативы, используйте УЗО типа F.
- Эта печь не предназначена для встраиваемой установки.

Напряжение

	В	Фа з	Гц	А	Авт. выключ. *	кВт	Калиб р прово
VMC H2/H2H	220-240 380-415	1 3	50 50	25/28 12/13	32 16	5,4-6,5 5,4-6,5	4 1,5
VMC H3/H3H	220-240 380-415	1 3	50 50	37/41 12/13	62 16	8,1-9,7 8,1-9,7	10 1,5
VMC H4/H4H	380-415	3	50	23/25	32	10,8-12,7	4

*Электрические соединения должны соответствовать всем применимым государственным, штатным и местным нормативам.

Калибр провода

60335-1 IEC:2010

Номинальный ток устройства А	Номинальная площадь поперечного сечения мм ²
>0,2 – ≤3	0,5
>3 – ≤0	0,75
>6 – ≤10	1,0
>10 – ≤16	1,5
>16 – ≤25	2,5
>25 – ≤32	4
>32 – ≤40	6
>40 – ≤63	10

Расположение печи

Чтобы расположить печь, выполните следующие действия.

Шаг	Действие
1.	<p>Убедитесь, что:</p> <ul style="list-style-type: none"> Место установки печи способно выдержать вес печи, Печь находится не далее, чем в 1,5 м от надлежащей электрической розетки, Соблюдены требования к свободному пространству вокруг печи. 
2.	<p>Переместите печь в место установки и установите на поверхность окончательного положения.</p>

Теперь печь правильно расположена.

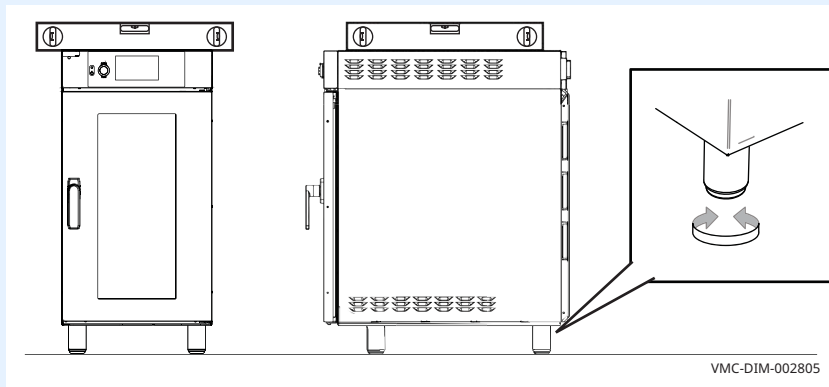
Продолжение на след. стр.

Выравнивание печи

Продолжение с предыдущей стр.

Чтобы выровнять печь, выполните следующие действия.

3. **Проверьте** горизонтальность печи с помощью спиртового (пузырькового) уровня. Выполните проверку в продольном и поперечном направлениях.



Отрегулируйте высоту ножек, как требуется, для обеспечения горизонтальности.

Теперь печь выровнена.

Подсоединение проводки

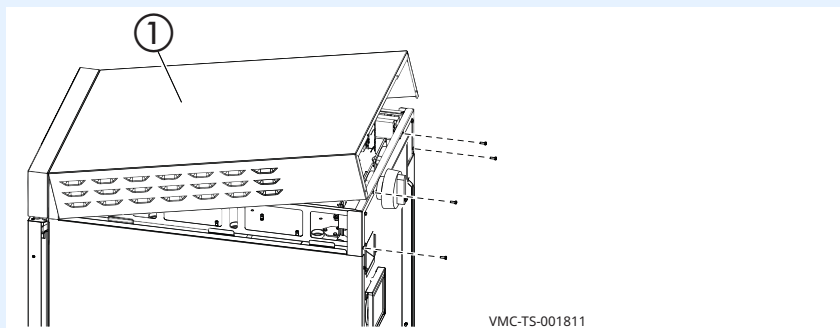
Чтобы подсоединить проводку, выполните следующие действия.

4. **Снимите** верхнюю крышку ①.



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: Опасность поражения электрическим током.

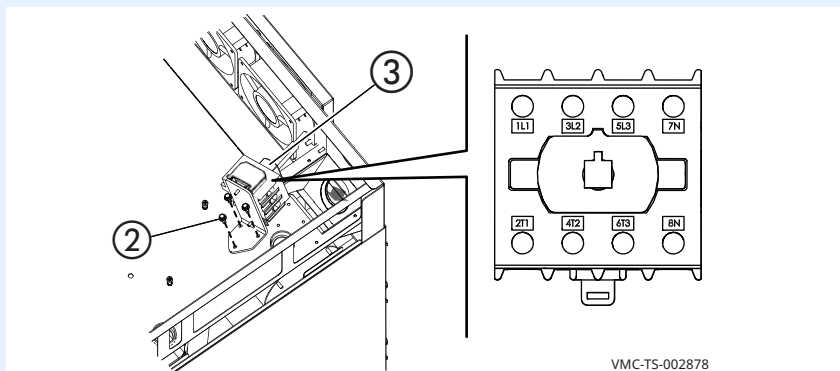
Убедитесь, что шнур питания не подсоединен к источнику электропитания.



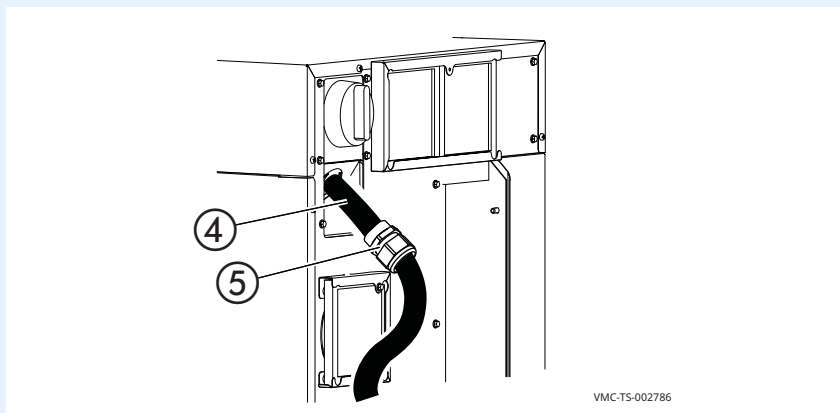
Продолжение на след. стр.

Продолжение с предыдущей стр.

5. **Выверните** 3 нижних винта ② из установочного кронштейна.
Снимите главный разъединитель ③ с установочного кронштейна.



6. **Вставьте** шнур ④ в держатель шнура ⑤.
Установите шнур с держателем в печь.

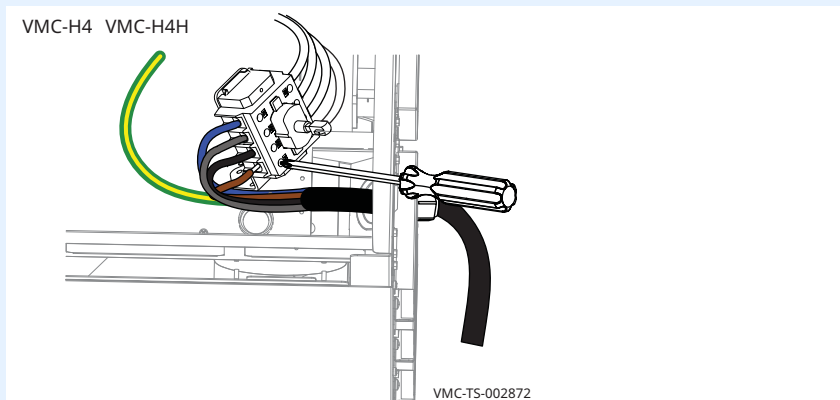


Продолжение на след. стр.

Продолжение с предыдущей стр.

7. **Установите** стопорную гайку на держатель шнура.

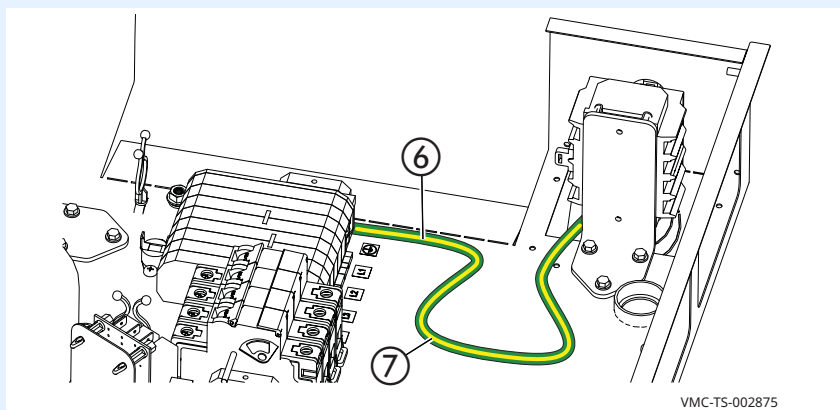
Подсоедините шнур питания к соответствующим клеммам (L1, L2, L3, и т.д.) в соответствии с местными нормативами и правилами.



8. **Установите** провод заземления ⑥.

Оставьте лишнюю петлю ⑦, чтобы токонесущие проводники натягивались раньше провода заземления, если случайно потянуть за шнур. Соблюдайте применимые нормативы.

Затяните герметизирующую гайку держателя шнура на шнуре питания.



9. **Установите на место** главный разъединитель.

10. **Установите на место** установочный кронштейн.

11. **Установите на место** верхнюю крышку.

Результат

Теперь печь установлена.

Установка печи на стойку

Перед началом работы

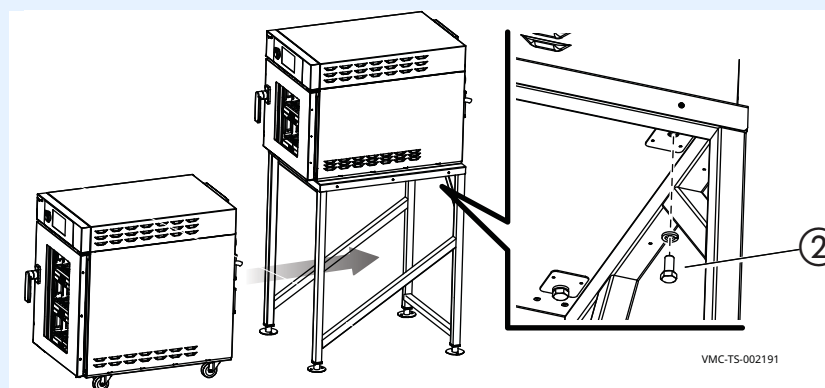
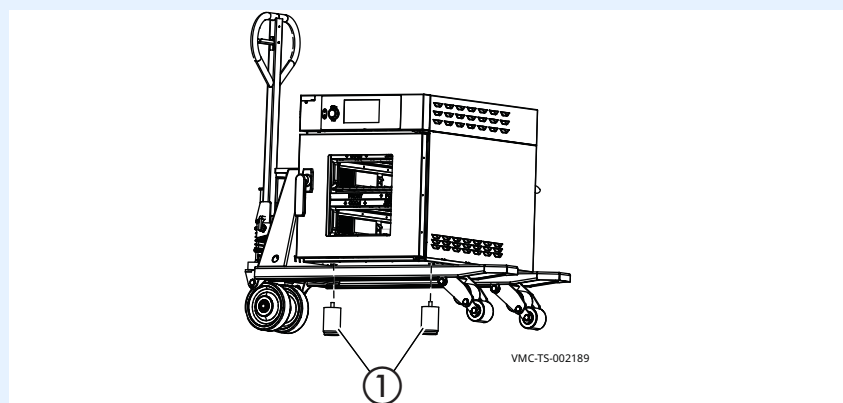
Убедитесь, что подготовлено следующее:

- Надлежащая стойка для вашей печи
- Правила UL 197, 91.8
- Надлежащее подъемное устройство и достаточное число работников для безопасного перемещения и установки печи на место.
 - VMC-H2/H2H: 96 кг (212 фунтов)
 - VMC-H3/H3H: 125 кг (276 фунтов)
 - VMC-H4/H4H: 157 кг (346 фунтов)

Процедура

Чтобы установить печь, выполните следующие действия.

Шаг	Действие
1.	Снимите ножки ①.
2.	Поднимите печь и установите ее на стойку.
3.	Закрепите печь на стойке прилагаемыми креплениями ②.



Продолжение на след. стр.

Специальное требование для печей на роликах

Продолжение с предыдущей стр.

4. **Закрепите** нижнюю печь привязным шнуром, если печи устанавливаются в этажерочной конфигурации. Привязной шнур должен быть соединен с конструкцией здания таким образом, чтобы перемещение устройства ограничивалось и никакие напряжения не сообщались электрическому проводнику.
5. **Установите** нижнюю печь, используя гибкий электрический проводник.

Результат

Теперь печь установлена на стойку.

Включение и выключение печи

Перед началом работы

Печь должна быть подключена к источнику электропитания.

Включение печи

Чтобы включить печь, выполните следующие действия.

Шаг	Действие
1.	<p>Установите главный разъединитель ① в положение ВКЛ.</p> <p>Нажмите кнопку ВКЛ./ВЫКЛ. ②. На кнопке загорится зеленый светодиод.</p> <div><p>ПРИМЕЧАНИЕ: Главный разъединитель предназначен для использования при операциях чистки или обслуживания. Для повседневной эксплуатации его можно оставлять в положении ВКЛ.</p></div> 

Теперь печь включена.

Продолжение на след. стр.

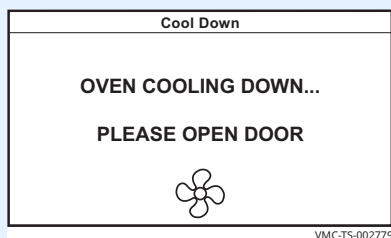
Продолжение с предыдущей стр.

Выключение печи

Чтобы выключить печь, выполните следующие действия.

2. **Нажмите и удерживайте** кнопку ВКЛ./ВЫКЛ. ②, пока светодиод над кнопкой ВКЛ./ВЫКЛ. не загорится красным.

Печь задействует нагнетательные вентиляторы для процедуры охлаждения. На экране отображается подсказка охлаждения и предлагается открыть дверцу. По завершении процедуры охлаждения печь отключит нагнетательные вентиляторы.



Результат

Теперь печь выключена.


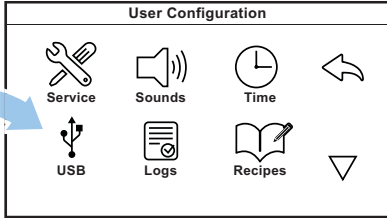
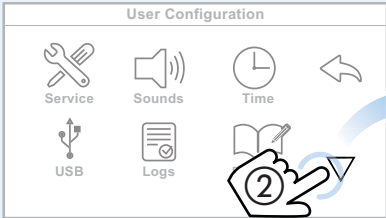
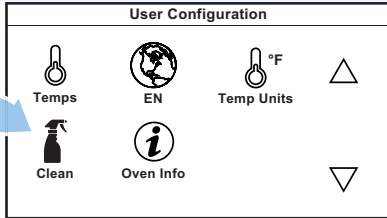
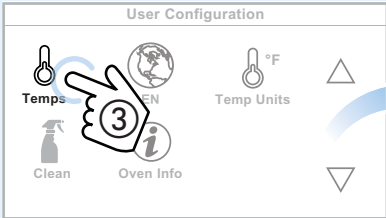
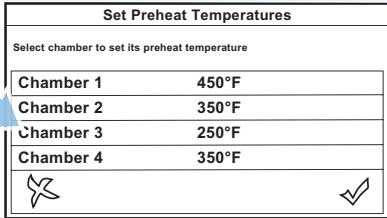
Установка температуры предварительного прогрева

Перед началом работы

- Печь должна быть включена (экран светится).
- Предустановленная на заводе температура предварительного прогрева для каждой камеры — 350 °F).

Процедура

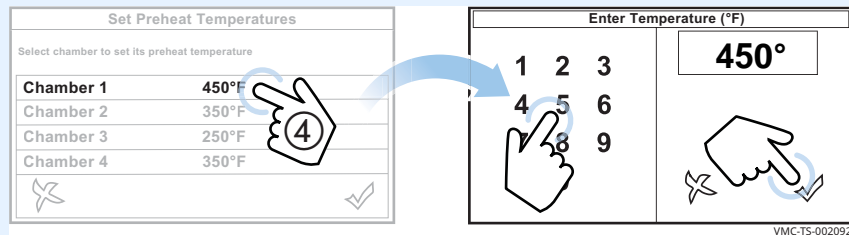
Чтобы установить температуру предварительного прогрева, выполните следующие действия.

Шаг	Действие
1.	<p>Коснитесь значка шестерни ①. Появится первый экран «Настройки».</p>   <p>VMC-TS-001409</p>
2.	<p>Коснитесь стрелки «Вниз» ②. Появится второй экран «Настройки».</p>   <p>VMC-TS-001436</p>
3.	<p>Коснитесь значка «Температуры» ③. Появится экран «Установить температуру прогрева».</p>   <p>VMC-TS-001444</p>

Продолжение на след. стр.

Продолжение с предыдущей стр.

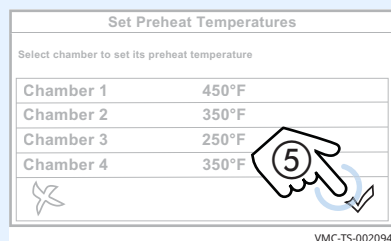
4. **Коснитесь** значка камеры ④. Будет отображена заданная температура. **Введите** температуру готовки с помощью цифровой клавиатуры. **Коснитесь** зеленой «галочки».



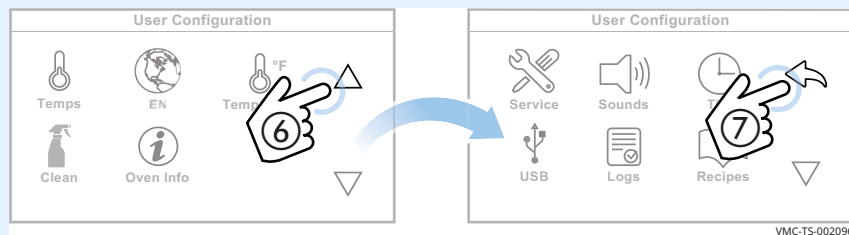
5. **Повторите** эту процедуру для остальных камер, если требуется.

ПРИМЕЧАНИЕ: Температура в каждой камере может отличаться от температуры в соседней камере на 100 °F. Устанавливайте самую высокую температуру готовки в верхней камере (камере 1).

6. **Коснитесь** зеленой «галочки» ⑤.



7. **Коснитесь** стрелки «Вверх» ⑥, а затем стрелки «Назад» ⑦ для возврата на начальный экран.



Результат

Температура предварительного прогрева была задана.

Предварительный прогрев печи

Перед началом работы

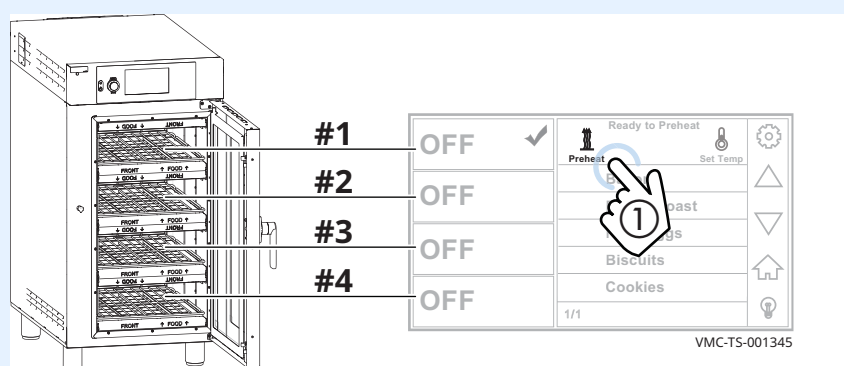
- Печь должна быть подключена к источнику электропитания.
- Камеры печи должны быть пусты.

Все камеры одновременно

Чтобы прогреть одновременно все камеры, выполните следующие действия.

Шаг Действие

1. **Коснитесь** значка «Прогреть» ①. Начнется прогрев всех камер до соответствующей заданной температуры.



Индивидуальные камеры по отдельности

Чтобы прогреть индивидуальные камеры по отдельности, следуйте указаниям.

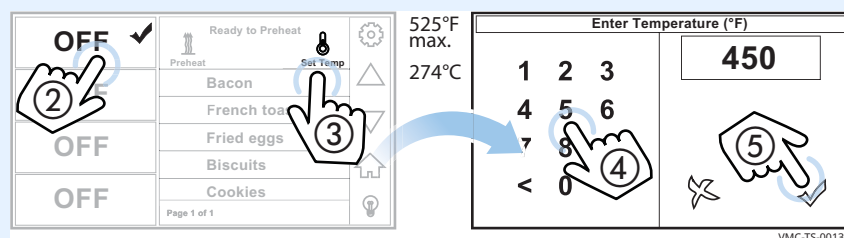
2. **Коснитесь** значка камеры ②. «Галочка» указывает на выбранную камеру.

И **ПРИМЕЧАНИЕ:** Функция «Устан. темп.» должна быть активирована. См. пункт *Активация функций ручного режима, соединения и установки температуры.*

Коснитесь значка «Устан. темп.» ③. Появится экран «Введите температуру».

Введите температуру ④ с помощью цифровой клавиатуры.

Коснитесь зеленой «галочки» ⑤. Печь запустит процедуру предварительного прогрева.

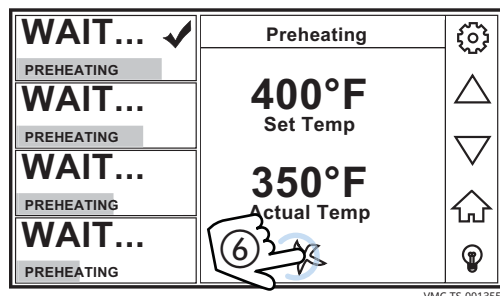


Продолжение на след. стр.

Индикаторы выполнения на экране

Продолжение с предыдущей стр.

С левой стороны экрана красные индикаторы выполнения на экране показывают процесс достижения заданной температуры для каждой камеры.



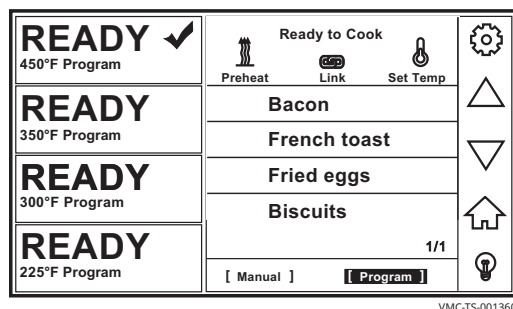
На экране отображается фактическая температура в камере и ее заданная температура. При выборе различных камер выводится информация по температуре для этих камер.

Чтобы отменить процедуру предварительного прогрева, прежде чем температура в отдельной камере достигнет заданного значения прогрева, коснитесь значка отмены ⑥. Отмена выполняется для каждой камеры по отдельности.

Время, требуемое для предварительного прогрева

Для достижения заданной температуры в печи требуется примерно 10-15 минут (в зависимости от заданной температуры).

После установления заданной температуры в каждой камере начинается 5-минутный отсчет для стабилизации температуры. После этого на экране появляется надпись «READY (ГОТОВО)», указывающая, что камера готова к приготовлению пищи.



Результат

Теперь печь готова к приготовлению пищи.

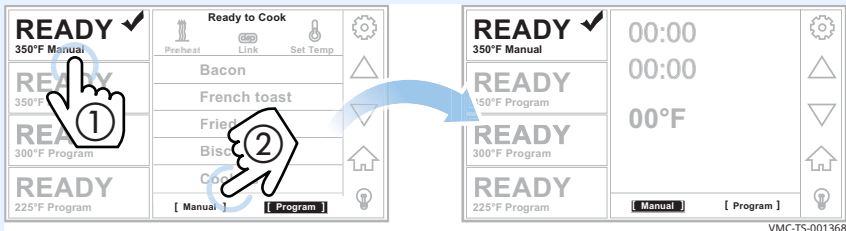
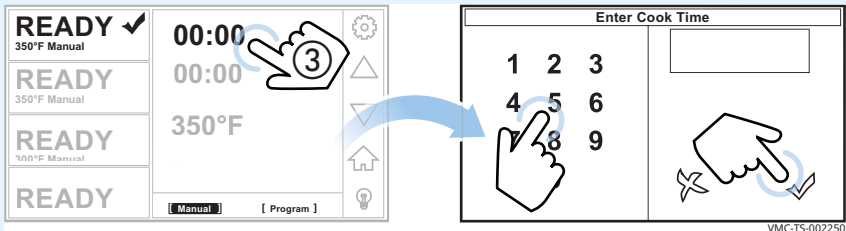
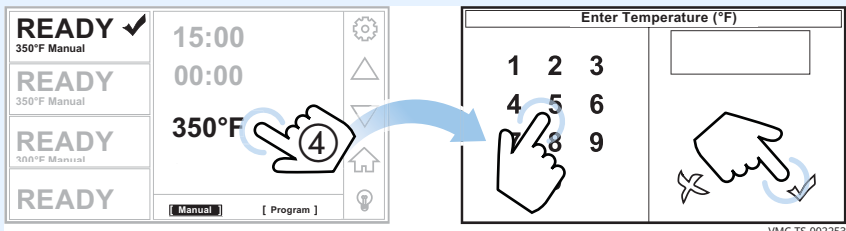
Готовка в ручном режиме

Перед началом работы

- Убедитесь, что печь прогрета. См. пункт *Предварительный прогрев печи*.
- Функция «Вручную» должна быть активирована. См. пункт *Активация функций ручного режима, соединения и установки температуры*.
- Убедитесь, что пищевые продукты подготовлены к приготовлению.

Процедура

Для готовки в ручном режиме выполните следующие действия.

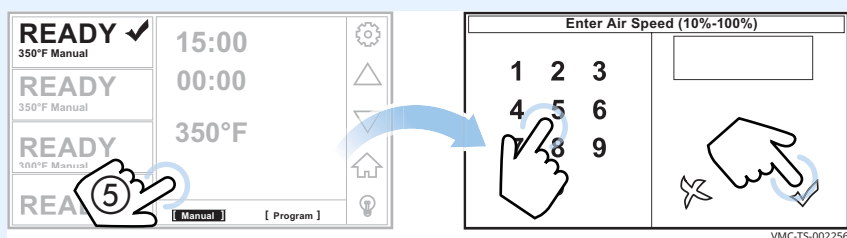
Шаг	Действие
1.	<p>Коснитесь значка камеры ①. «Галочка» указывает на выбранную камеру.</p> <p>Коснитесь надписи «Вручную» ②. Появится экран ручного режима.</p>  <p>VMC-TS-001368</p>
2.	<p>Коснитесь поля времени ③. Введите время готовки с помощью цифровой клавиатуры. Коснитесь зеленой «галочки».</p>  <p>VMC-TS-002250</p>
3.	<p>Коснитесь поля температуры ④. Введите температуру готовки с помощью цифровой клавиатуры. Коснитесь зеленой «галочки».</p>  <p>VMC-TS-002253</p> <p>ПРИМЕЧАНИЕ: Если введенная температура готовки отличается от температуры предварительного прогрева, прежде чем загружать продукты, дождитесь, пока печь настроится на температуру готовки.</p>

Продолжение на след. стр.

Продолжение с предыдущей стр.

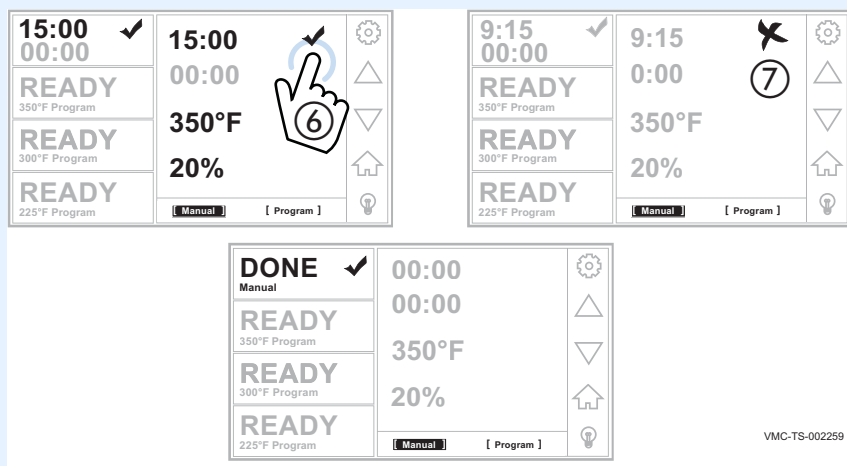
4. **Коснитесь** надписи «Скор. подачи воздуха» ⑤. **Введите** значение потока воздуха в процентах 10%–100% с помощью цифровой клавиатуры. **Коснитесь** зеленой «галочки».

ПРИМЕЧАНИЕ: Значок «Скор. подачи воздуха» будет мигать, пока не будет введено значение. Вы должны ввести значения времени, температуры и скорости воздуха.



5. **Загрузите** пищевые продукты в печь.

6. **Коснитесь** зеленого значка «Пуск» ⑥. Таймер начнет отсчет. **Нажатие** значка «X» ⑦ остановит таймер. Таймер будет переустановлен на 0.



ПРИМЕЧАНИЕ: Время готовки и скорость подачи воздуха можно изменять в любое время в течение цикла готовки. Таймер останавливает отсчет при открывании дверцы и возобновляет его после закрытия дверцы.

По окончании процедуры готовки печь подает звуковой сигнал и индикаторная лампа камеры начинает мигать. Появится экран «DONE (ЗАВЕРШЕНО)».

7. **Откройте** дверь и извлеките горячие пищевые продукты.

Результат

Пища приготовлена.

Использование двойных таймеров

Перед началом работы

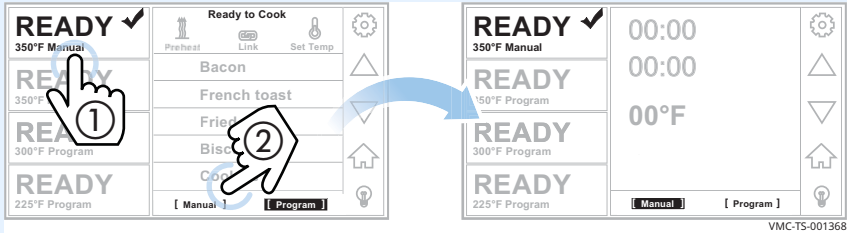
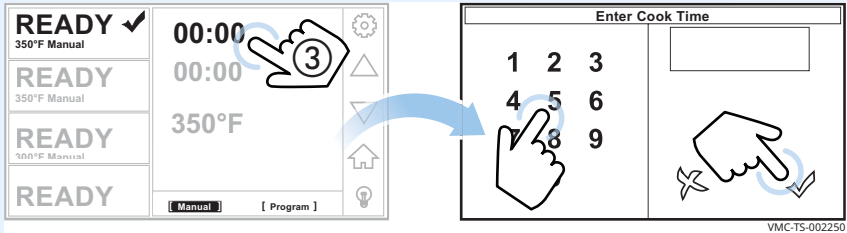
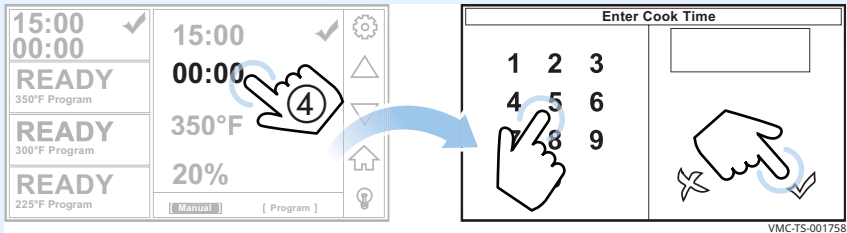
■ См. пункт *Готовка в ручном режиме*

Объяснение

Возможны ситуации, когда вы захотите использовать одну и ту же камеру для одновременной готовки пищевых продуктов на двух противнях, но с разными интервалами времени. Функция двойных таймеров предоставляет такую возможность.

Процедура

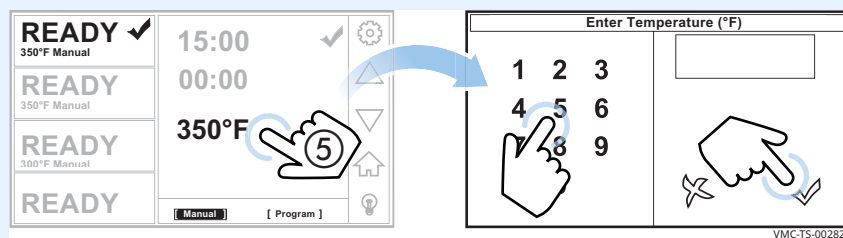
Для готовки с использованием двойных таймеров выполните следующие действия.

Шаг	Действие
1.	<p>Коснитесь камеры ①. «Галочка» указывает на выбранную камеру. Коснитесь надписи «Вручную» ②. Появится экран ручного режима.</p> 
2.	<p>Коснитесь поля времени ③. Введите время готовки с помощью цифровой клавиатуры. Коснитесь зеленой «галочки».</p> 
3.	<p>Введите время ④ для второго противня с пищевыми продуктами.</p> 

Продолжение на след. стр.

Продолжение с предыдущей стр.

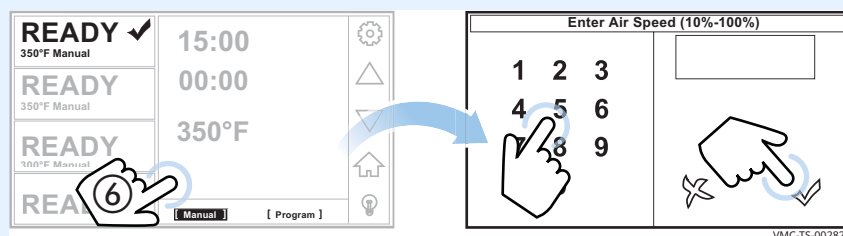
4. **Коснитесь** поля температуры ⑤. **Введите** температуру готовки с помощью цифровой клавиатуры. **Коснитесь** зеленой «галочки».



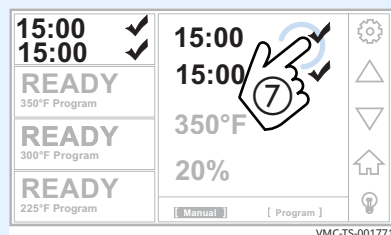
ПРИМЕЧАНИЕ: Если введенная температура готовки отличается от температуры предварительного прогрева, прежде чем загружать продукты, дождитесь, пока печь настроится на температуру готовки.

5. **Коснитесь** надписи «Скор. подачи воздуха» ⑥. **Введите** значение потока воздуха в процентах 10–100% с помощью цифровой клавиатуры. **Коснитесь** зеленой «галочки».

ПРИМЕЧАНИЕ: Значок «Скор. подачи воздуха» будет мигать, пока не будет введено значение. Вы должны ввести значения времени, температуры и скорости подачи воздуха.



6. **Откройте** дверцу и загрузите противень 1. **Закройте** дверцу. **Коснитесь** зеленого значка «Пуск» ⑦. Таймер для противня 1 начнет отсчет.



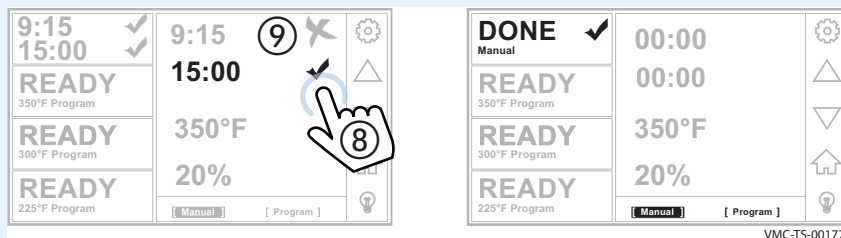
Продолжение на след. стр.

Продолжение с предыдущей стр.

7. **Откройте** дверцу и загрузите противень 2, когда он будет готов. **Закройте** дверцу.

Коснитесь зеленого значка «Пуск» ⑧. Таймер для противня 2 начнет отсчет.

Нажатие значка «X» ⑨ остановит таймер. Таймер будет переустановлен на 0.



По окончании процедуры готовки печь подает звуковой сигнал и индикаторная лампа камеры начинает мигать. Появится экран «ЗАВЕРШЕНО».

8. **Откройте** дверцу и извлеките горячие пищевые продукты.

Результат

Пицца приготовлена.


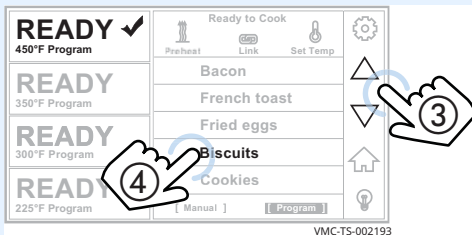
Готовка по запрограммированным рецептам

Перед началом работы

- Убедитесь, что печь прогрета
- Убедитесь, что пищевые продукты подготовлены к приготовлению

Процедура

Для готовки по запрограммированному рецепту выполните следующие действия.

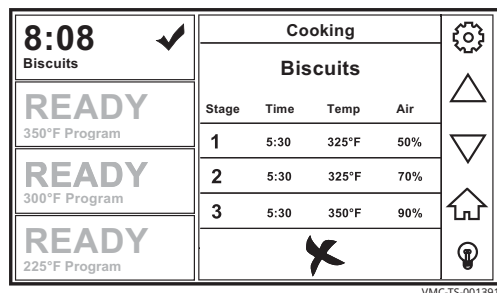
Шаг	Действие
1.	<p>Выберите камеру ①. «Галочка» указывает на выбранную камеру. Коснитесь надписи «Программа» ②.</p>  <p>VMC-TS-001386</p>
2.	<p>Перейдите к рецепту с помощью стрелок ③. Рецепты отсортированы сначала по заданной температуре, а затем в алфавитном порядке.</p>  <p>VMC-TS-002193</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin-top: 10px;"> <p>i Если рецепт выделен красным, это значит, что продукт нельзя приготовить при текущей заданной температуре камеры. При выборе рецепта, выделенного красным, начнется цикл предварительного прогрева или охлаждения для установления температуры, соответствующей выбранному рецепту.</p> </div>
3.	<p>Откройте дверцу и поместите пищевые продукты в выбранную камеру. Закройте дверцу.</p>
4.	<p>Коснитесь рецепта ④. Печь начнет готовку.</p>

Продолжение на след. стр.

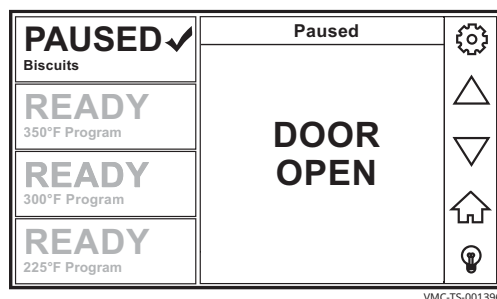
Продолжение с предыдущей стр.

Во время готовки

На экране показывается остающееся время.



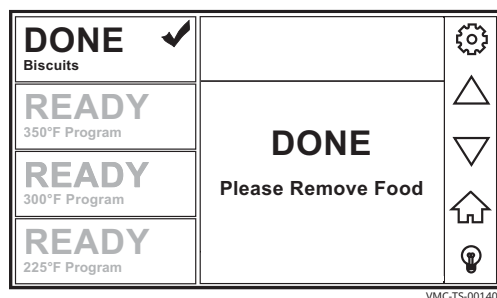
- В области меню отображается информация о текущих настройках готовки.
- Касание значка отмены останавливает процедуру готовки.
- Открывание двери (для загрузки в другую камеру или для проверки процедуры готовки) приостанавливает процедуру готовки. Печь отслеживает время, в течение которого дверь оставалась открытой, и автоматически добавляет это время ко всем текущим процедурам готовки для компенсации снижения температуры.



Переключитесь на другую камеру для готовки другого продукта.

Результат

По окончании процедуры готовки печь подает звуковой сигнал и индикаторная лампа камеры начинает мигать. Появится экран «DONE (ЗАВЕРШЕНО)».



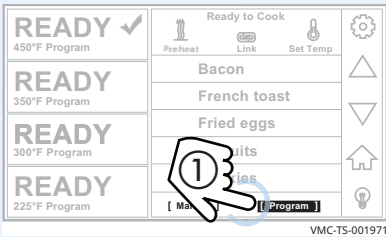
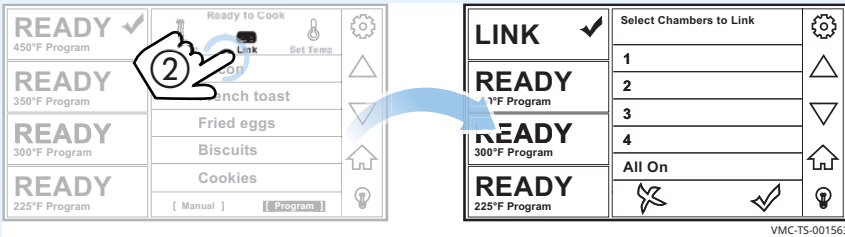
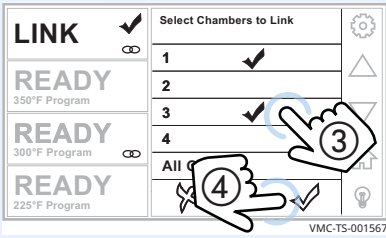
Готовка в режиме соединенных камер

Перед началом работы

- Выбранные камеры должны быть прогреты до температуры рецепта. См. пункт *Предварительный прогрев печи*.
- Функция «Соединить» должна быть активирована. См. пункт *Активация функций ручного режима, соединения и установки температуры*.
- Печь должна находиться в режиме «Программа».

Соединение камер

Для создания соединения камер выполните следующие действия.

Шаг	Действие
1.	<p>Коснитесь значка «Программа» ①.</p>  <p>VMC-TS-001971</p>
2.	<p>Коснитесь значка «Соединить» ②. Появится экран создания соединения.</p>  <p>VMC-TS-001563</p>
3.	<p>Коснитесь камер ③, которые вы хотите соединить.</p> <p>Коснитесь зеленой «галочки» ④.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>И ПРИМЕЧАНИЕ: При нажатии «Соединить все» выбираются все камеры.</p> <p>Камеры со значком «∞» будут соединены.</p> </div>  <p>VMC-TS-001567</p>

Результат

Теперь камеры соединены.

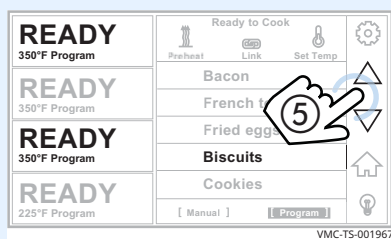
Продолжение на след. стр.

Продолжение с предыдущей стр.

Готовка с соединенными камерами

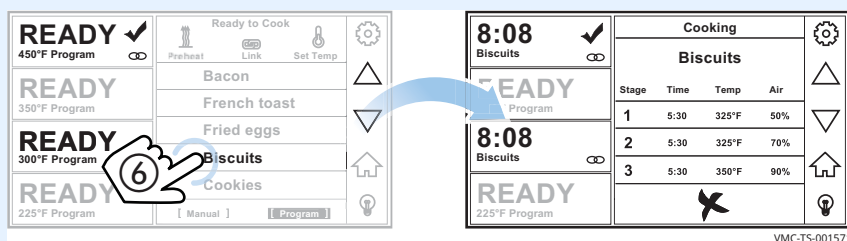
Для готовки с соединенными камерами выполните следующие действия.

4. **Перейдите** к рецепту с помощью значков-стрелок ⑤.



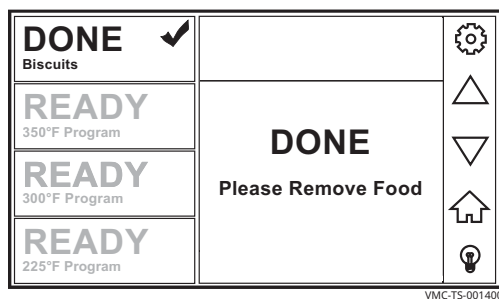
5. **Откройте** дверь и загрузите выбранные камеры.

6. **Коснитесь** рецепта ⑥. Отобразится экран «Приготовление» и начнется процедура готовки.



Результат

По окончании процедуры готовки печь подает звуковой сигнал и индикаторная лампа камеры начинает мигать. Появится экран «DONE (ЗАВЕРШЕНО)».



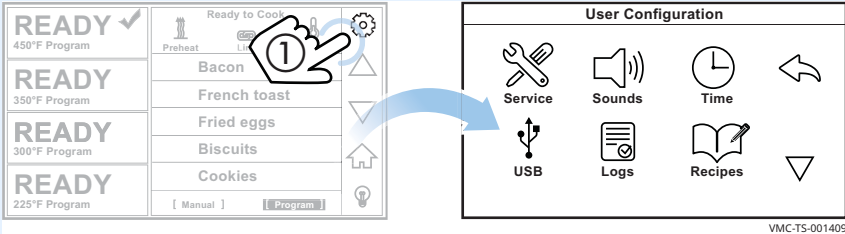
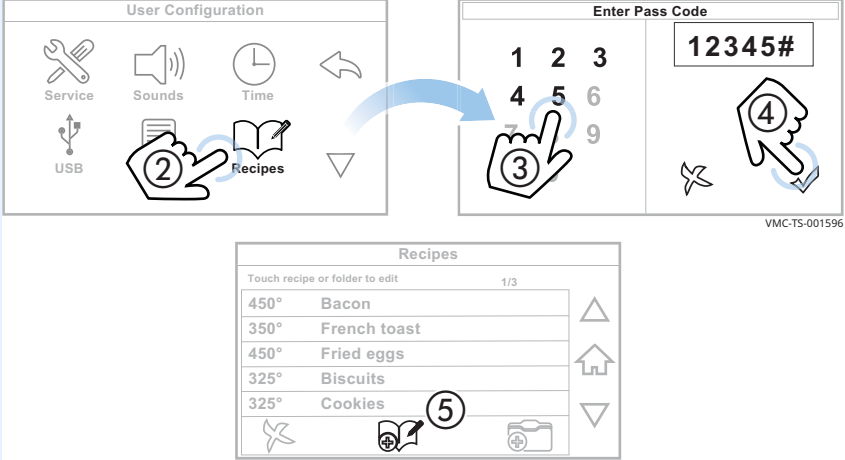
Создание и редактирование рецептов

Перед началом работы

Вы должны знать пароль. Пароль, установленный на заводе: «12345».

Процедура

Для создания или редактирования рецепта выполните следующие действия.

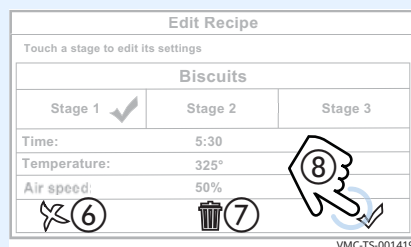
Шаг	Действие
1.	<p>Коснитесь значка шестерни ①. Появится экран «Настройки».</p>  <p>VMC-TS-001409</p>
2.	<p>Коснитесь значка «Рецепты» ②. Появится экран «Введите пароль».</p> <p>Введите пароль «12345» ③.</p> <p>Коснитесь зеленой «галочки» ④. Появится экран «Рецепты».</p>  <p>VMC-TS-001596</p> <p>На экране «Рецепты» вы можете просматривать существующие рецепты или создать новый рецепт. Касание существующего рецепта дает возможность редактировать его. Касание значка нового рецепта ⑤ создает новый рецепт.</p>

Продолжение на след. стр.

Продолжение с предыдущей стр.

3. **Касание** значка нового рецепта или касание существующего рецепта открывает доступ к следующим полям:

- Название рецепта
- Температура для каждого этапа
- Время для каждого этапа
- Скорость подачи воздуха для каждого этапа
- Число этапов (по умолчанию этапы 2 и 3 имеют продолжительность, равную нулю.)



Касание значка отмены (6) отменяет все изменения.

Касание значка удаления (7) удаляет рецепт.

4. **Коснитесь** зеленого значка «галочки» (8), чтобы сохранить рецепт после внесения изменений.

Результат

Процедура завершена.

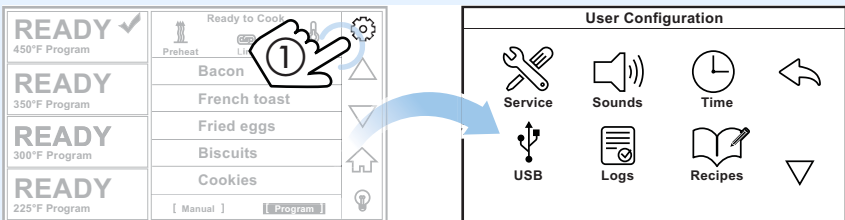
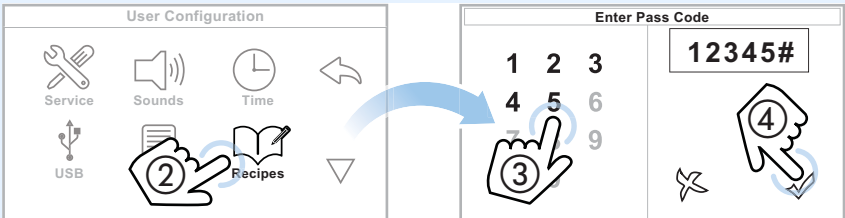
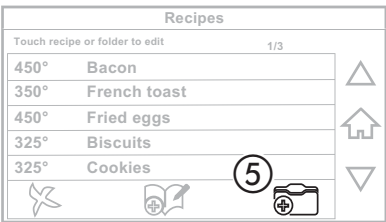
Создание и редактирование папок рецептов

Перед началом работы

Процедура

Вы должны знать пароль. Пароль, установленный на заводе: «12345».

Для создания или редактирования папки выполните следующие действия.

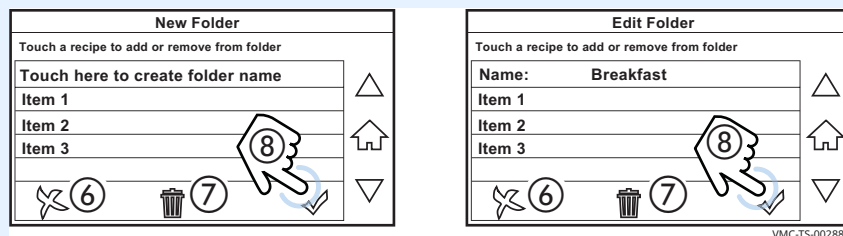
Шаг	Действие
1.	<p>Коснитесь значка шестерни ①. Появится экран «Настройки».</p>  <p>VMC-TS-001409</p>
2.	<p>Коснитесь значка «Рецепты» ②. Появится экран «Введите пароль».</p> <p>Введите пароль «12345» ③.</p> <p>Коснитесь зеленой «галочки» ④. Появится экран «Рецепты».</p>  <p>VMC-TS-002885</p>  <p>На экране «Рецепты» вы можете просматривать существующие папки рецептов или создать новую папку рецептов. Касание существующей папки рецептов дает возможность редактировать ее. Касание значка новой папки ⑤ создает новую папку.</p>

Продолжение на след. стр.

Продолжение с предыдущей стр.

3. **Создайте** новую папку или **редактируйте** существующую папку.

Коснитесь рецептов, которые вы хотите добавить в папку.



Касание значка отмены ⑥ отменяет все изменения.

Касание значка удаления ⑦ удаляет папку.

4. **Коснитесь** зеленого значка «галочки» ⑧, чтобы сохранить папку.

Результат

Процедура завершена.

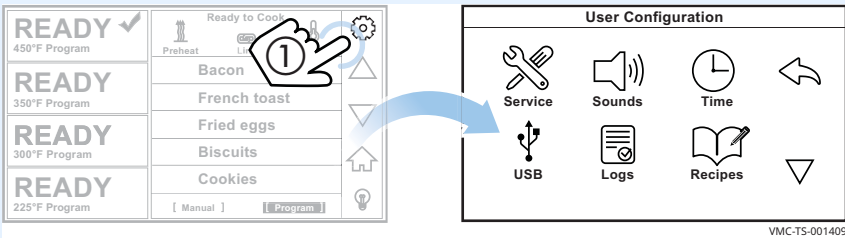
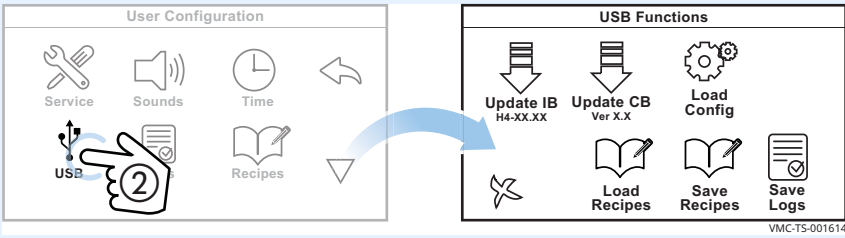
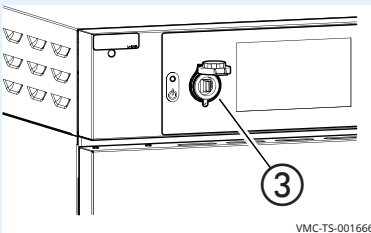
Загрузка рецептов с накопителя USB

Перед началом работы

- Вам потребуется накопитель USB с загруженными на него рецептами.
- Вы должны знать пароль. Пароль, установленный на заводе: «12345».

Процедура

Чтобы загрузить рецепты с накопителя USB, выполните следующие действия.

Шаг	Действие
1.	<p>Коснитесь значка шестерни ①. Появится экран «Настройки».</p>  <p style="text-align: right;">VMC-TS-001409</p>
2.	<p>Коснитесь значка «USB» ②. Появится экран «Функции USB-подключения».</p>  <p style="text-align: right;">VMC-TS-001614</p>
3.	<p>Вставьте накопитель USB в порт ③.</p>  <p style="text-align: right;">VMC-TS-001666</p>

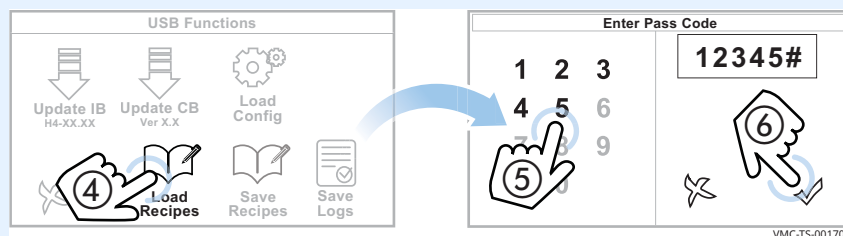
Продолжение на след. стр.

Продолжение с предыдущей стр.

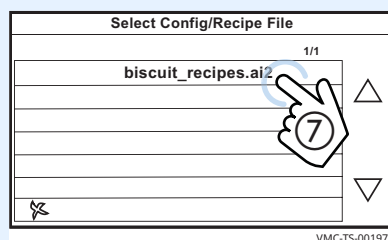
4. **Коснитесь** надписи «Загрузить рецепты» ④. Появится экран «Введите пароль».

Введите пароль «12345» ⑤.

Коснитесь зеленой «галочки» ⑥.

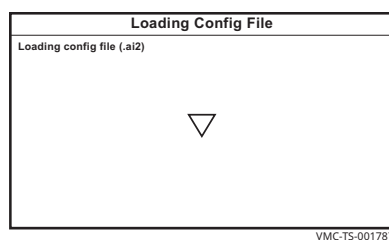


5. **Коснитесь** файла рецепта ⑦.



Загрузка/ считывание рецептов

Печь загружает выбранный файл настроек (рецептов). Отображается экран «Загрузка файла с настройками».



После загрузки рецептов печь отключается.

Результат

Теперь рецепты загружены.

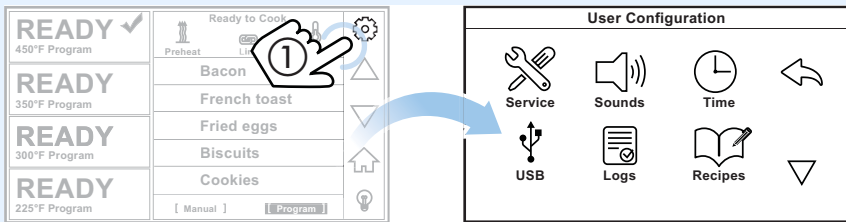
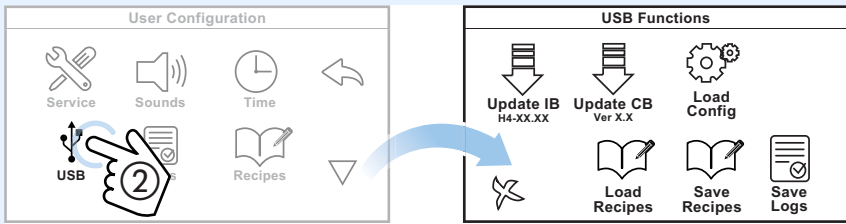
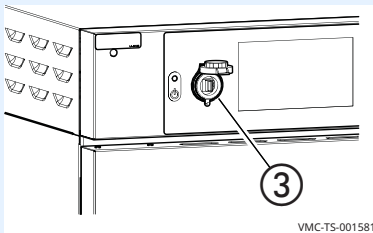
Сохранение рецептов на накопитель USB

Перед началом работы

- Вам потребуется накопитель USB.
- Вы должны знать пароль. Пароль, установленный на заводе: «12345».

Процедура

Чтобы загрузить рецепты из печи на накопитель USB, выполните следующие действия.

Шаг	Действие
1.	<p>Коснитесь значка шестерни ①. Появится экран «Настройки».</p>  <p style="text-align: right;">VMC-TS-001409</p>
2.	<p>Коснитесь значка «USB» ②. Появится экран «Функции USB-подключения».</p>  <p style="text-align: right;">VMC-TS-001748</p>
3.	<p>Вставьте накопитель USB в порт ③.</p>  <p style="text-align: right;">VMC-TS-001581</p>

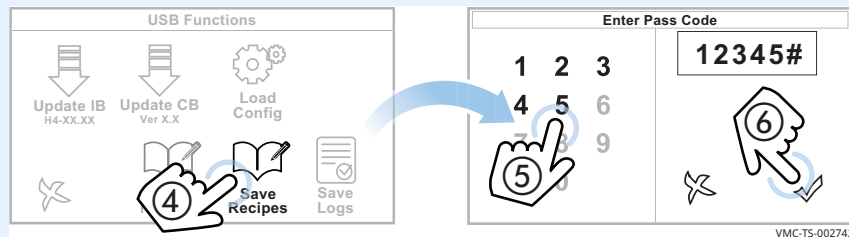
Продолжение на след. стр.

Продолжение с предыдущей стр.

4. **Коснитесь** надписи «Сохранить рецепт» ④. Появится экран «Введите пароль».

Введите пароль «12345» ⑤.

Коснитесь зеленой «галочки» ⑥.

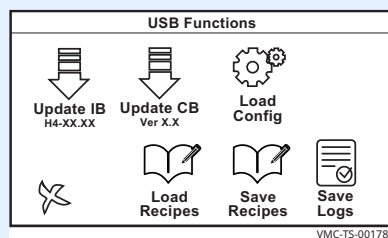


Печь загрузит рецепты на накопитель USB. Сгенерированному файлу по умолчанию будет присвоено имя «ui_dump.ai2». Если уже существует другой файл с таким же именем, печь добавит номера после имени файла так, что никакой файл не будет перезаписан: ui_dump1.ai2, ui_dump2.ai2, ui_dump3.ai2 и так далее.

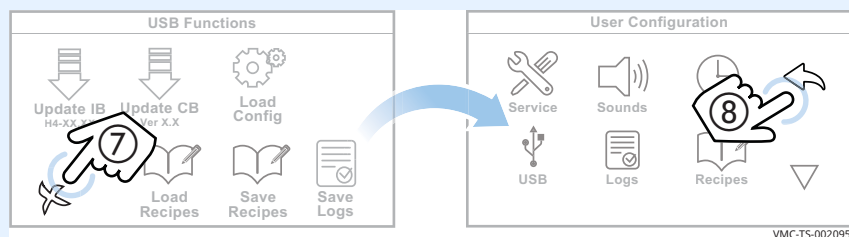


Во время сохранения отображается экран «Сохранение рецептов».

По завершении процедуры появится экран «Функции USB-подключения».



5. **Коснитесь** значка отмены ⑦, а затем стрелки «Назад» ⑧ для возврата на начальный экран.



6. **Извлеките** накопитель USB.

Результат

Рецепты сохранены на накопитель USB.

Включение и выключение камер

Перед началом работы

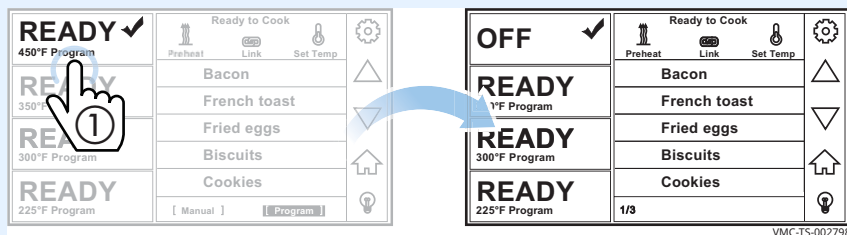
Печь должна быть подключена к источнику электропитания.

Выключение камеры

Чтобы выключить камеру, выполните следующие действия.

Шаг Действие

1. **Коснитесь и удерживайте** значок камеры ①. В поле камеры появится надпись «ВЫКЛ.».



2. **Повторите** эту процедуру для остальных камер.

Теперь камера выключена.

Включение камеры

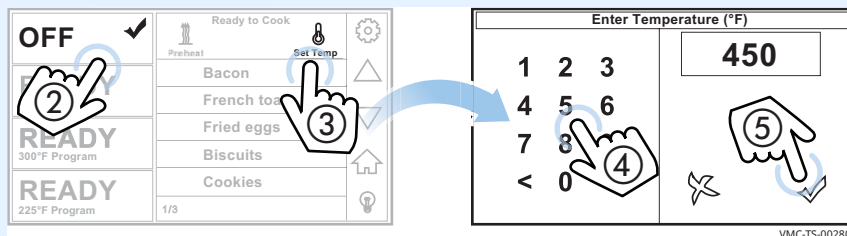
Чтобы включить камеру, выполните следующие действия.

3. **Коснитесь** значка камеры ②. «Галочка» указывает на выбранную камеру.

Коснитесь значка «Устан. темп.» ③. Появится экран «Введите температуру».

Введите температуру ④ с помощью цифровой клавиатуры.

Коснитесь зеленой «галочки» ⑤. Камера включится.



Теперь камера включена.

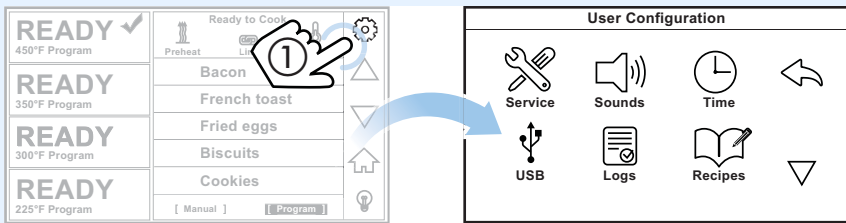
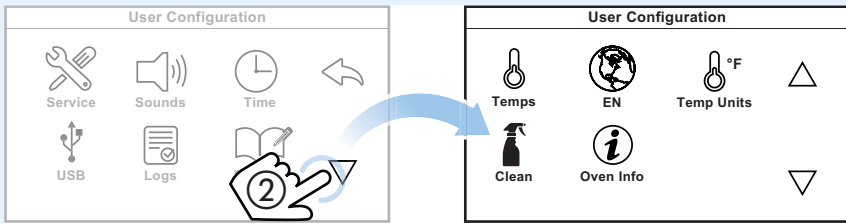
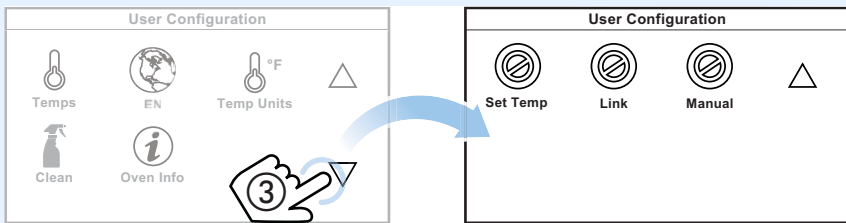
Активация функций ручного режима, соединения и установки температуры

Перед началом работы

Печь должна быть включена (экран светится).

Процедура

Для активации функций установки температуры, соединения или ручного режима выполните следующие действия.

Шаг	Действие
1.	<p>Коснитесь значка шестерни ①. Появится экран «Настройки».</p>  <p>VMC-TS-001409</p>
2.	<p>Коснитесь стрелки «Вниз» ②. Появится второй экран «Настройки».</p>  <p>VMC-TS-002811</p>
3.	<p>Коснитесь стрелки «Вниз» ③. Появится третий экран «Настройки».</p>  <p>VMC-TS-002891</p>

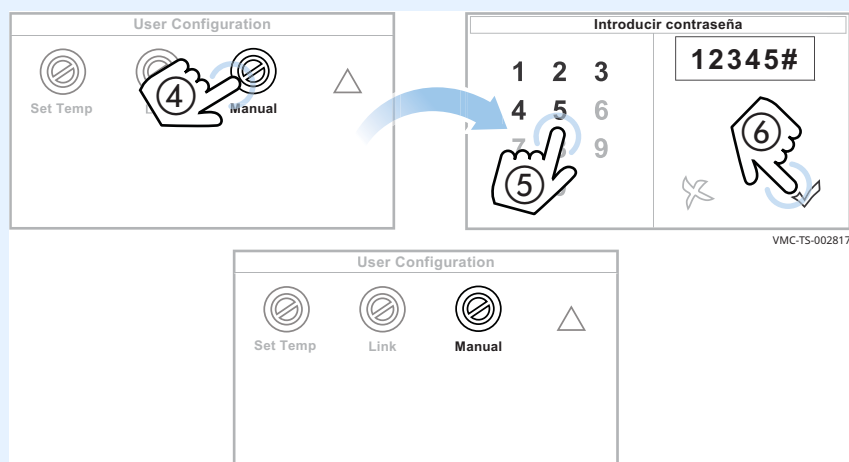
Продолжение на след. стр.

Продолжение с предыдущей стр.

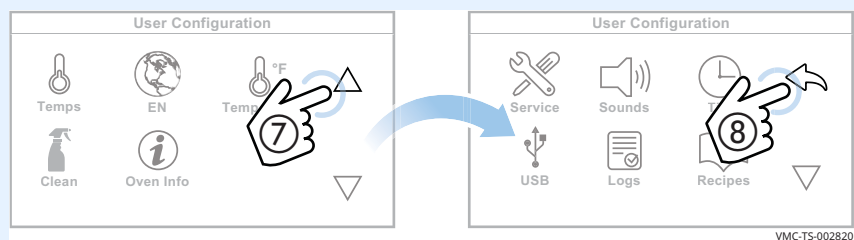
4. **Коснитесь** функции, которую вы хотите активировать: Значок «Устан. темп.», «Соединение» или «Вручную» ④. Появится экран «Введите пароль».

Введите пароль «12345» ⑤. Теперь выбранная функция будет активирована.

Повторите эту процедуру для отключения функции.



5. **Коснитесь** стрелок «Назад» ⑥ и ⑦ для возврата на начальный экран.



Результат

Функции установки температуры, соединения или ручного режима теперь активированы.

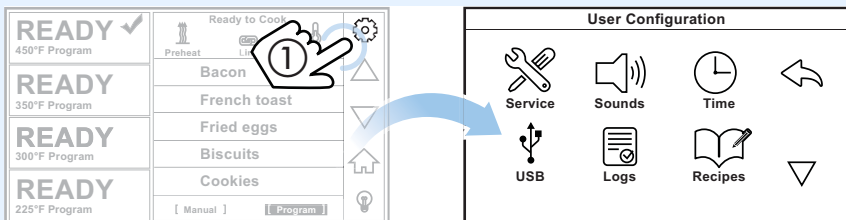
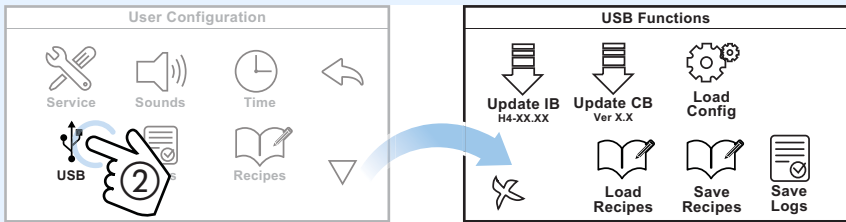
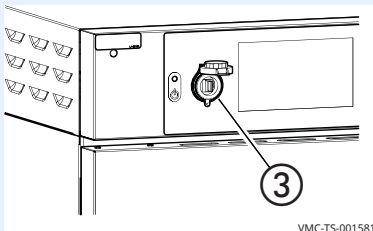
Обновление интерфейсной платы (IB)

Перед началом работы

- Вам потребуется накопитель USB с обновлением микропрограммного обеспечения.
- Вы должны знать пароль. Пароль, установленный на заводе: «12345».

Процедура

Чтобы обновить интерфейсную плату, выполните следующие действия.

Шаг	Действие
1.	<p>Коснитесь значка шестерни ①. Появится экран «Настройки».</p>  <p>VMC-TS-001409</p>
2.	<p>Коснитесь значка «USB» ②. Появится экран «Функции USB-подключения».</p>  <p>VMC-TS-001748</p>
3.	<p>Вставьте накопитель USB в порт ③.</p>  <p>VMC-TS-001581</p>

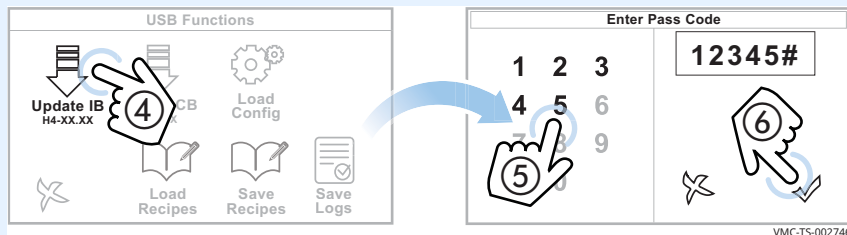
Продолжение на след. стр.

Продолжение с предыдущей стр.

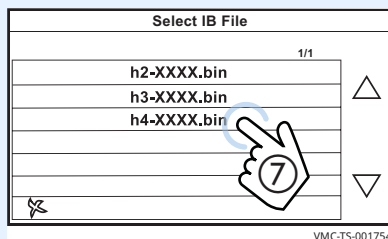
4. **Коснитесь** значка «Обн. интерфейс» ④. Появится экран «Введите пароль».

Введите пароль «12345» ⑤.

Коснитесь зеленой «галочки» ⑥.

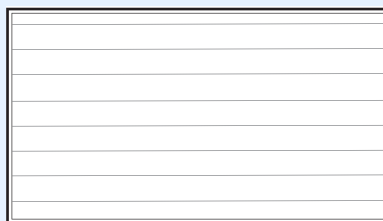


5. **Коснитесь** файла микропрограммного обеспечения ⑦ для вашей конкретной печи — выбирайте, исходя из размера печи. Печь загружает выбранное микропрограммное обеспечение.



Печь выполняет процедуру обновления:

- Экран становится пустым.
- В течение нескольких секунд отображается экран с полосами.
- Экран становится пустым.
- В течение нескольких секунд отображается экран с логотипом.
- Печь отключается.



Результат

Интерфейсная плата была обновлена.

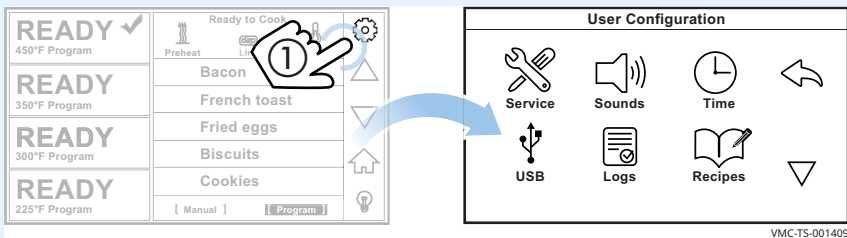
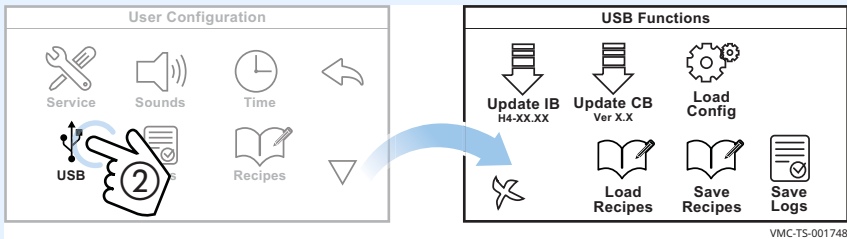
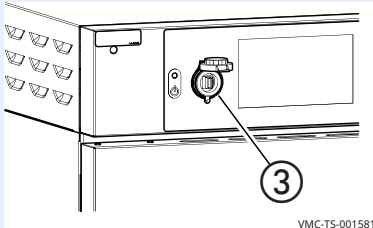
Обновление платы управления (СВ)

Перед началом работы

- Вам потребуется накопитель USB с обновлением микропрограммного обеспечения.
- Вы должны знать пароль. Пароль, установленный на заводе: «12345».

Процедура

Чтобы обновить плату управления, выполните следующие действия.

Шаг	Действие
1.	<p>Коснитесь значка шестерни ①. Появится экран «Настройки».</p>  <p>VMC-TS-001409</p>
2.	<p>Коснитесь значка «USB» ②. Появится экран «Функции USB-подключения».</p>  <p>VMC-TS-001748</p>
3.	<p>Вставьте накопитель USB в порт ③.</p>  <p>VMC-TS-001581</p>

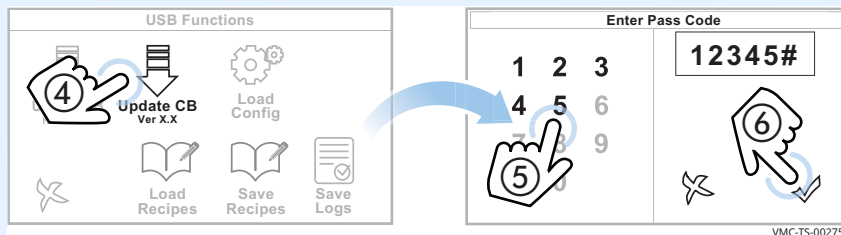
Продолжение на след. стр.

Продолжение с предыдущей стр.

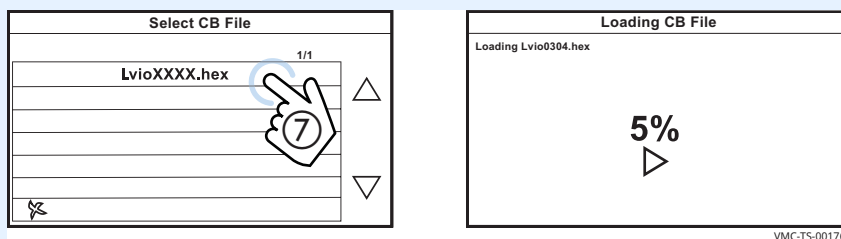
4. **Коснитесь** значка «Обн. панель упр.» ④. Появится экран «Введите пароль».

Введите пароль «12345» ⑤.

Коснитесь зеленой «галочки» ⑥.

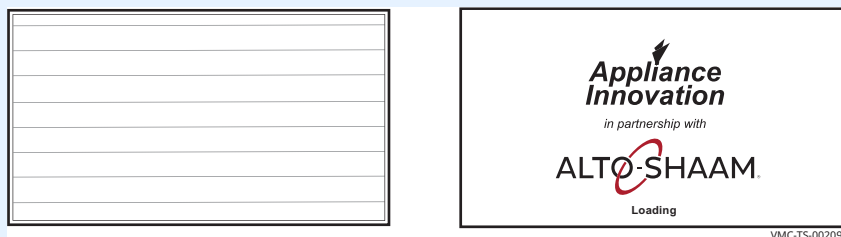


5. **Коснитесь** файла микропрограммного обеспечения ⑦. Печь загружает выбранное микропрограммное обеспечение.



Печь выполняет процедуру обновления:

- Экран становится пустым.
- В течение нескольких секунд отображается экран с полосами.
- Экран становится пустым.
- В течение нескольких секунд отображается экран с логотипом.
- Печь отключается.



Результат

Плата управления была обновлена.

Загрузка файлов настроек

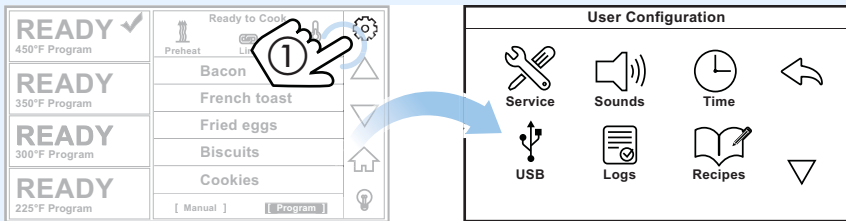
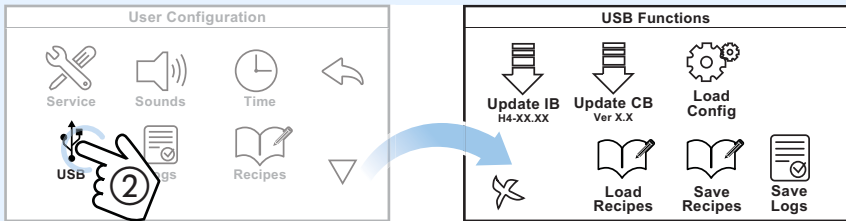
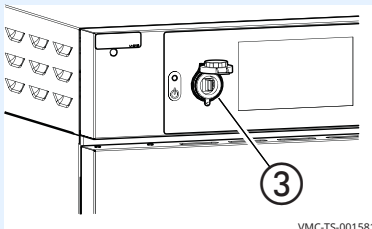
Перед началом работы

- Вам потребуется накопитель USB с файлами настроек.
- Вы должны знать пароль. Пароль, установленный на заводе: «12345».

Процедура

Файлы настроек используются для загрузки меню печи.

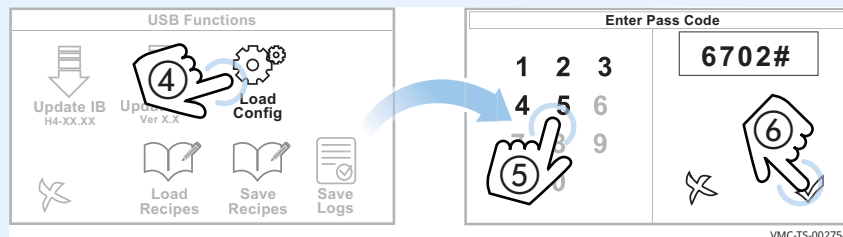
Чтобы загрузить меню в печь, выполните следующие действия.

Шаг	Действие
1.	<p>Коснитесь значка шестерни ①. Появится экран «Настройки».</p>  <p>VMC-TS-001409</p>
2.	<p>Коснитесь значка «USB» ②. Появится экран «Функции USB-подключения».</p>  <p>VMC-TS-001728</p>
3.	<p>Вставьте накопитель USB в порт ③.</p>  <p>VMC-TS-001581</p>

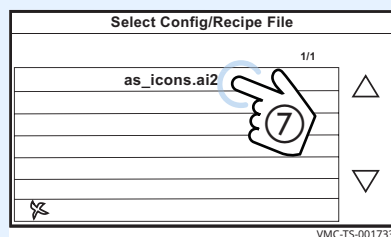
Продолжение на след. стр.

Продолжение с предыдущей стр.

4. **Коснитесь** значка «Загр. настр.» ④. Появится экран «Введите пароль». **Введите** пароль «12345» ⑤. **Коснитесь** зеленой «галочки» ⑥.

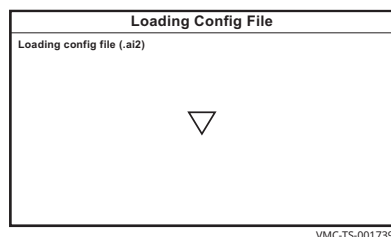


5. **Коснитесь** файла настроек ⑦.



Экран «Загрузка файла с настройками»

Печь загружает выбранный файл настроек. Отображается экран «Загрузка файла с настройками».



По завершении загрузки печь отключается.

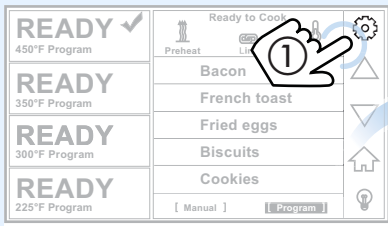
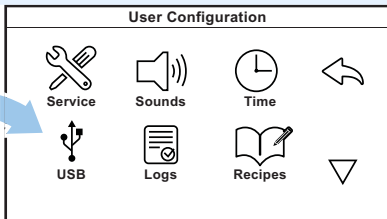
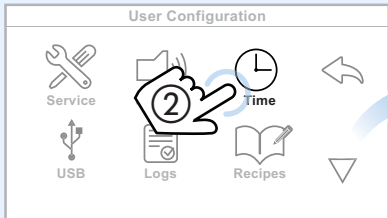
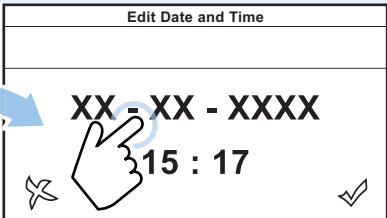

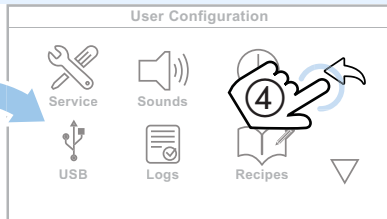
Результат

Файлы настроек были загружены.

Изменение настроек даты и времени

Процедура

Чтобы изменить настройки даты и времени, выполните следующие действия.

Шаг	Действие
1.	<p>Коснитесь значка шестерни ①. Появится экран «Настройки».</p>   <p>VMC-TS-001409</p>
2.	<p>Коснитесь значка «Время» ②. Появится экран «Редактировать дату и время». Следуйте подсказкам, чтобы задать дату и время.</p>   <p>VMC-TS-001627</p>
3.	<p>Коснитесь зеленой «галочки» ③ по завершении. Коснитесь стрелки «Назад» ④ для возврата на начальный экран.</p>   <p>VMC-TS-002099</p>

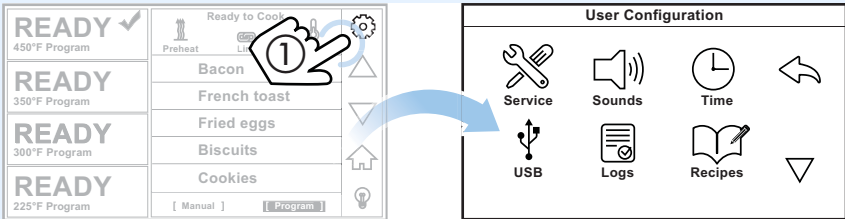
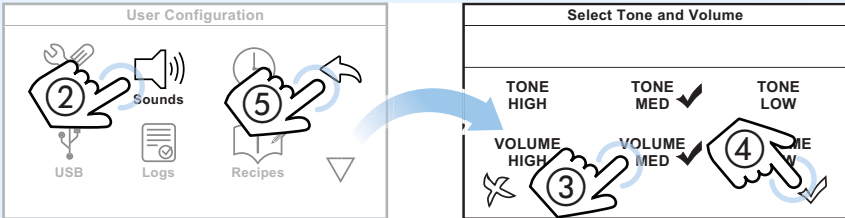
Результат

Дата и время были изменены.

Изменение настроек звука

Процедура

Чтобы изменить настройки звука, выполните следующие действия.

Шаг	Действие
1.	<p>Коснитесь значка шестерни ①. Появится экран «Настройки».</p> 
2.	<p>Коснитесь значка «Звуки» ②. Появится экран «Выберите тон и громкость».</p> <p>Коснитесь настроек тона и громкости ③.</p> <p>Коснитесь зеленой «галочки» ④ по завершении.</p> <p>Коснитесь стрелки «Назад» ⑤ для возврата на начальный экран.</p> 

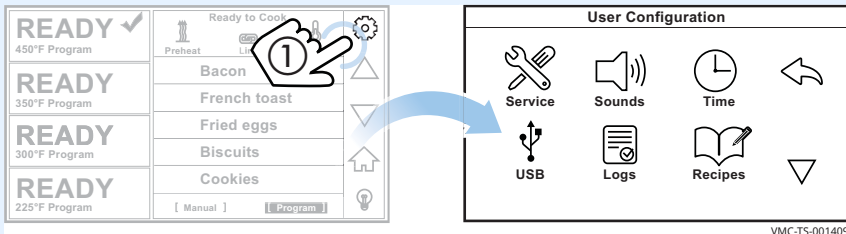
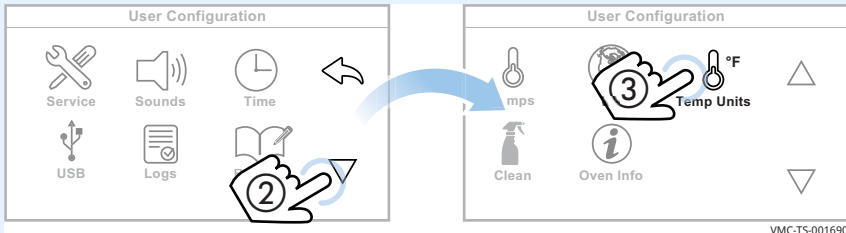
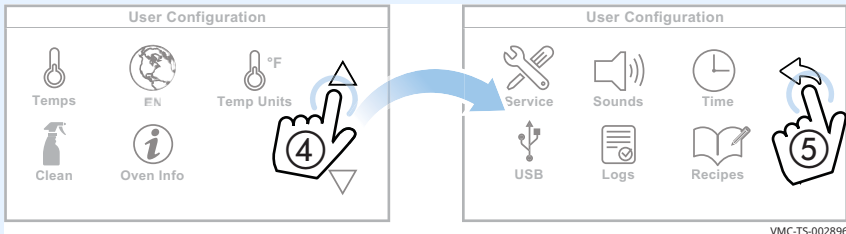
Результат

Настройки звука были изменены.

Изменение температурной шкалы

Процедура

Чтобы изменить температурную шкалу с °C на °F и наоборот, выполните следующие действия.

Шаг	Действие
1.	<p>Коснитесь значка шестерни ①. Появится экран «Настройки».</p>  <p style="text-align: right;">VMC-TS-001409</p>
2.	<p>Коснитесь стрелки «Вниз» ②.</p> <p>Коснитесь значка «Шкала температур» ③, чтобы изменить температурную шкалу.</p>  <p style="text-align: right;">VMC-TS-001690</p> <p>Коснитесь стрелок «Назад» ④ и ⑤ для возврата на начальный экран.</p>  <p style="text-align: right;">VMC-TS-002896</p>

Результат

Температурная шкала была изменена.

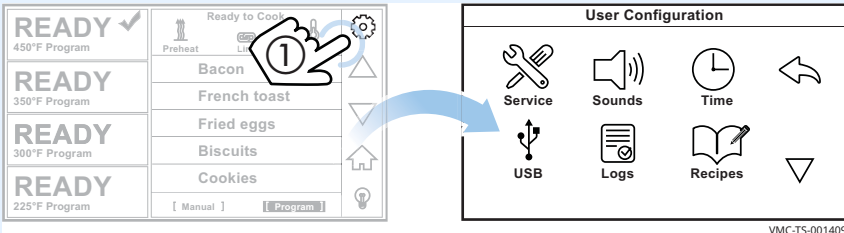
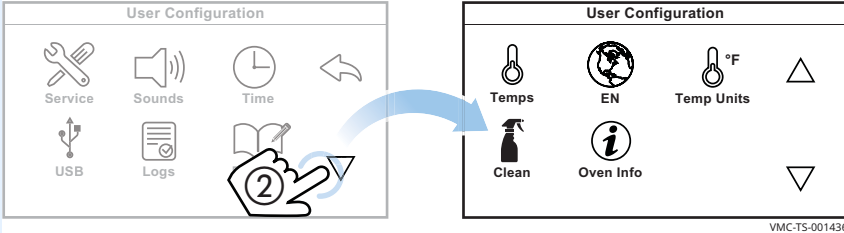
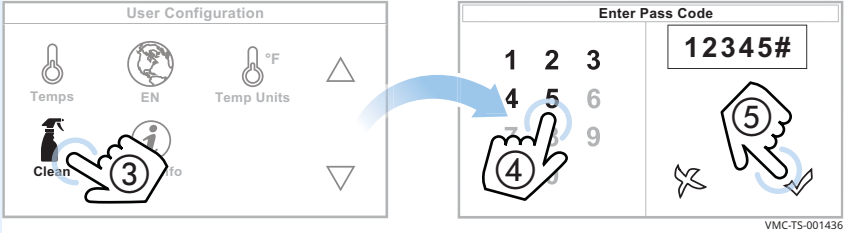
Настройка таймера очистки

Перед началом работы

Для напоминания о необходимости очистки печи время в часах до следующей очистки можно запрограммировать в контроллер.

Процедура

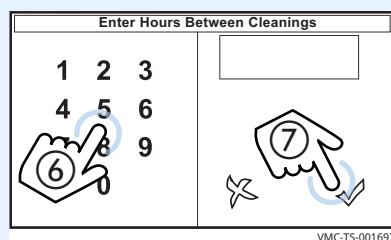
Чтобы настроить таймер очистки, выполните следующие действия.

Шаг	Действие
1.	<p>Коснитесь значка шестерни ①. Появится экран «Настройки».</p>  <p>VMC-TS-001409</p>
2.	<p>Коснитесь стрелки «Вниз» ②. Появится второй экран «Настройки».</p>  <p>VMC-TS-001436</p>
3.	<p>Коснитесь значка «Очистка» ③. Появится экран «Введите пароль».</p> <p>Введите пароль «12345» ④.</p> <p>Коснитесь зеленой «галочки» ⑤.</p>  <p>VMC-TS-001436</p>

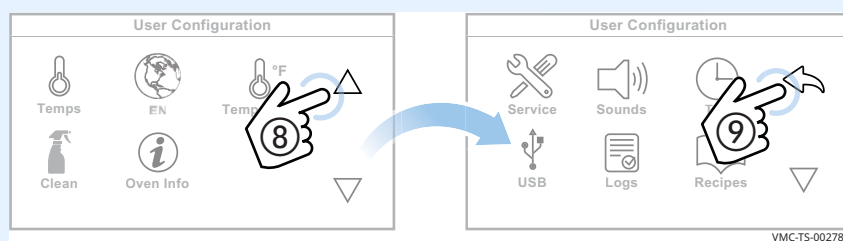
Продолжение на след. стр.

Продолжение с предыдущей стр.

4. **Введите** рабочие часы ⑥ до следующей очистки печи.
Коснитесь зеленой «галочки» ⑦.



5. **Коснитесь** стрелки «Вверх» ⑧, а затем стрелки «Назад» ⑨ для возврата на начальный экран.



Просмотр времени до следующей очистки

Во время процедуры запуска:

- На экране указывается время в часах до следующей очистки.



Результат

Таймер очистки был настроен.

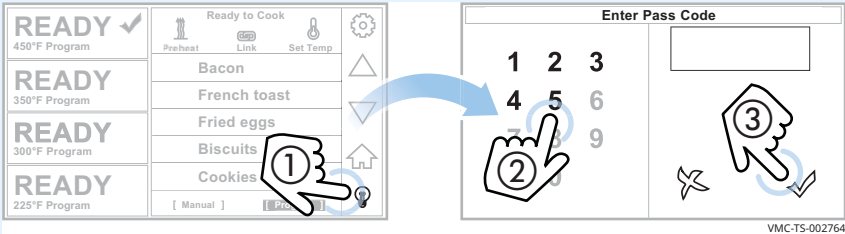
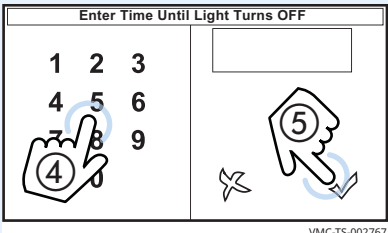
Регулировка длительности работы подсветки печи

Перед началом работы

Печь должна быть включена (экран светится).

Процедура

Чтобы отрегулировать длительность работы подсветки, выполните следующие действия.

Шаг	Действие
1.	<p>Коснитесь и удерживайте значок подсветки печи ①. Появится экран «Введите пароль».</p> <p>Введите пароль «12345» ②.</p> <p>Коснитесь зеленой «галочки» ③.</p>  <p>VMC-TS-002764</p>
2.	<p>Введите время в минутах ④, в течение которого подсветки печи будет оставаться включенной.</p> <p>Коснитесь зеленой «галочки» ⑤.</p> <div> <p>И ПРИМЕЧАНИЕ: Если было введено значение ноль минут, подсветка печи будет оставаться включенной постоянно.</p> </div>  <p>VMC-TS-002767</p>

Результат

Длительность работы подсветки печи была задана.

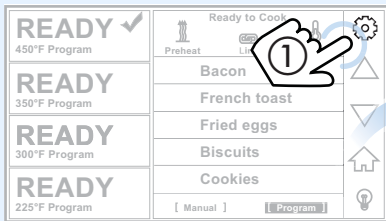
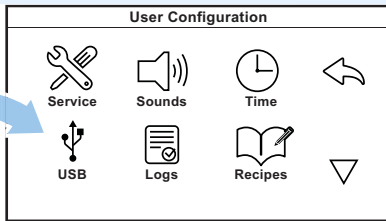
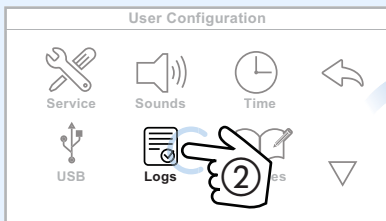
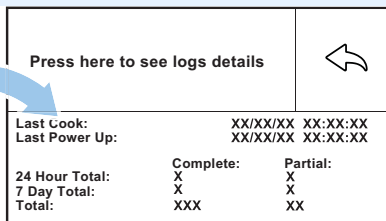
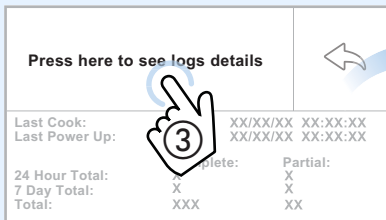
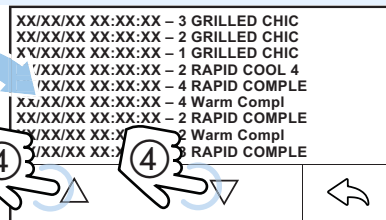
Просмотр журнала печи

Перед началом работы

Печь должна быть включена (экран светится).

Процедура

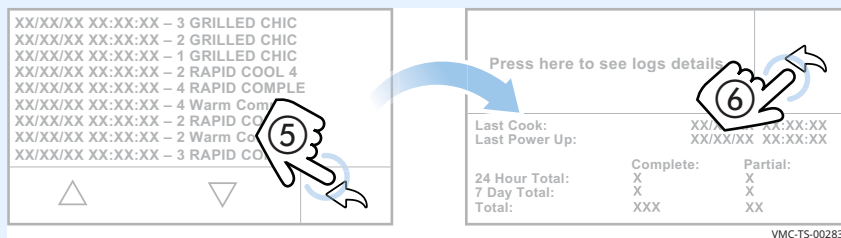
Для просмотра журнала печи выполните следующие действия.

Шаг	Действие
1.	<p>Коснитесь значка шестерни ①. Появится экран «Настройки».</p>   <p>VMC-TS-001409</p>
2.	<p>Коснитесь значка «Журнал» ②. Появится экран информации журнала.</p>   <p>VMC-TS-002833</p>
3.	<p>Коснитесь «Нажмите здесь для просмотра журнала» ③. Будет отображены журнал.</p> <p>Коснитесь стрелок «Вверх» или «Вниз» ④ для перехода по записям журнала.</p>   <p>VMC-TS-002836</p>

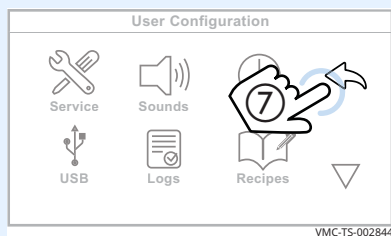
Продолжение на след. стр.

Продолжение с предыдущей стр.

4. **Коснитесь** стрелки «Назад» ⑤, а затем стрелки «Назад» ⑥ для возврата на экран «Пользовательская конфигурация».



5. **Коснитесь** стрелки «Назад» ⑦ для возврата на начальный экран.



Результат

Журнал печи был просмотрен.

Очистка печи

Перед началом работы



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: Опасность поражения электрическим током.

Установите главный разъединитель в положение ВЫКЛ., чтобы отключить подачу электропитания в устройство.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность ожога.

Перед очисткой дайте печи, кухонным принадлежностям и стойкам остыть.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность воздействия коррозионно-активных материалов.

При выполнении очистки надевайте защитные очки и перчатки.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Использование ненадлежащих процедур очистки может повредить катализатор и приведет к отмене гарантии.
Используйте распылитель чистящего средства только после полного отключения электропитания печи.
Не распыляйте на катализатор воду или чистящий раствор.
Не распыляйте чистящее средство в печи при работающем рециркуляционном вентиляторе.
Не используйте для очистки стальные губки, проволочные щетки или скребки.

Убедитесь, что печь отключена и остыла — температура в камерах ниже 60 °C (140 °F).

Процедура ежедневной очистки

Ежедневная очистка печи включает следующие действия.

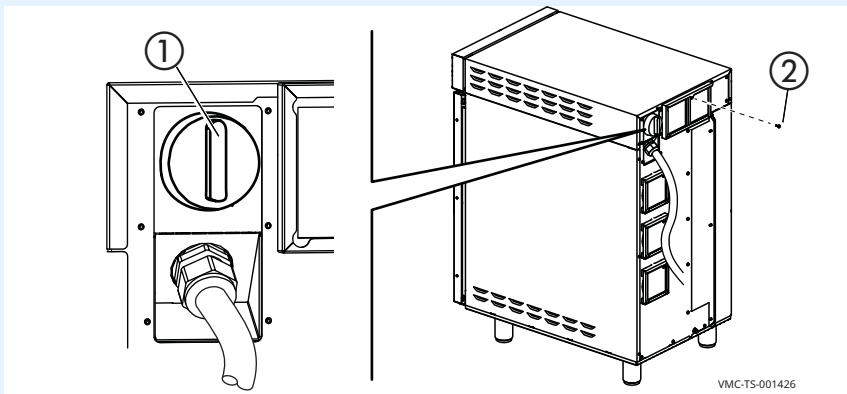
Шаг	Действие
1.	Удалите все пролитые жидкости одноразовыми бумажными полотенцами или влажной тканью.
2.	Протрите наружную поверхность печи влажной тканью.
3.	Протрите наружную поверхность печи средством для чистки поверхностей из нержавеющей стали.

Продолжение на след. стр.

Процедура еженедельной очистки

Продолжение с предыдущей стр.

Еженедельная очистка печи включает следующие действия.


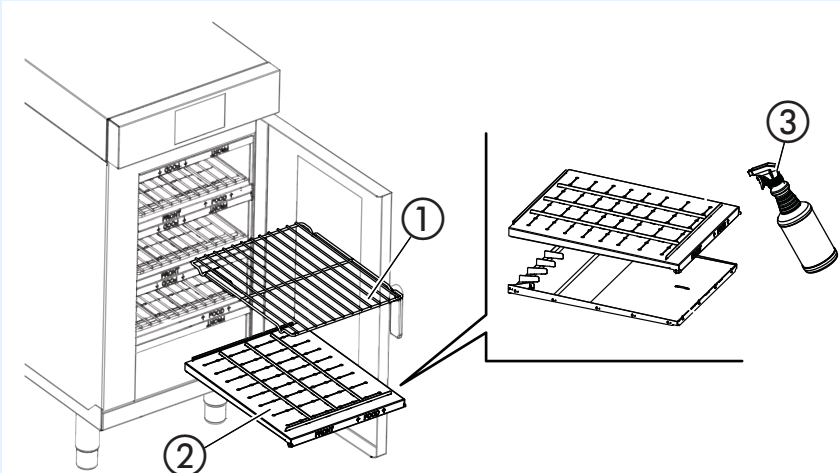

Шаг	Действие
1.	<p>Установите главный разъединитель ① в положение ВЫКЛ.</p> <p>Убедитесь, что печь остыла — температура в камерах ниже 60 °C (140 °F).</p>  <p>VMC-TS-001426</p>
2.	<p>Распылите на наружные поверхности печи средство для чистки печей EcoLab Greaselift™ или Chemco Dirt Buster III™.</p> <div> <p>УВЕДОМЛЕНИЕ</p> <p>Используйте только нещелочные чистящие средства.</p> <p>Не распыляйте непосредственно в отверстия вентиляторов в задней части печи.</p> <p>Не используйте чистящие средства, содержащие гидроксид натрия (щелок) или фосфор.</p> </div>
3.	<p>Протрите наружные поверхности печи неабразивной нейлоновой губкой.</p>
4.	<p>Очистите стекло окна с обеих сторон средством для чистки печей EcoLab Greaselift™ или Chemco Dirt Buster III™.</p>
5.	<p>Установите главный разъединитель ① в положение ВКЛ. по завершении чистки.</p>

Продолжение на след. стр.

Процедура ежемесячной очистки

Продолжение с предыдущей стр.

Ежемесячная очистка печи включает следующие действия.

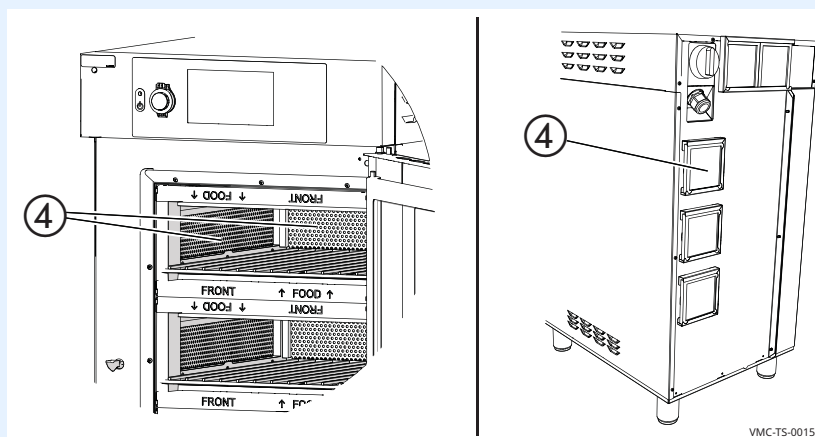
Шаг	Действие
1.	<p>Установите главный разъединитель в положение ВЫКЛ.</p> <p>Убедитесь, что печь остыла — температура в камерах ниже 60 °C (140 °F).</p> <p>Извлеките стойки для готовки ① и плиты подачи воздуха ②.</p> <div style="display: flex; align-items: center; margin-top: 10px;">  <div style="margin-left: 10px;"> <p>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность личных травм.</p> <p>При работе с плитами подачи воздуха надевайте защитные перчатки.</p> </div> </div>  <p style="text-align: right; font-size: small;">VMC-TS-001586</p>
2.	<p>Разделите плиты подачи воздуха.</p> <p>Распылите на плиты подачи воздуха средство для чистки печей EcoLab Greaselift™ или Chemco Dirt Buster III™ ③. Оставьте с нанесенным средством на 3 -5 минут.</p>
3.	<p>Протрите плиты подачи воздуха неабразивной нейлоновой губкой.</p>
4.	<p>Установите на место плиты подачи воздуха и стойки для готовки.</p> <div style="display: flex; align-items: center; margin-top: 10px;">  <div style="margin-left: 10px;"> <p>ПРИМЕЧАНИЕ: Убедитесь, что плиты подачи воздуха установлены правильно. Сопла на плитах подачи воздуха должны быть направлены на пищевые продукты.</p> </div> </div>

Продолжение на след. стр.

Продолжение с предыдущей стр.

Очистка фильтров

5. Извлеките фильтры ④.



6. Очистите фильтры в посудомоечной машине.



ПРИМЕЧАНИЕ: Заменяйте фильтры не реже одного раза в год.

7. Установите на место фильтры.

8. Установите главный разъединитель в положение ВКЛ. по завершении очистки.

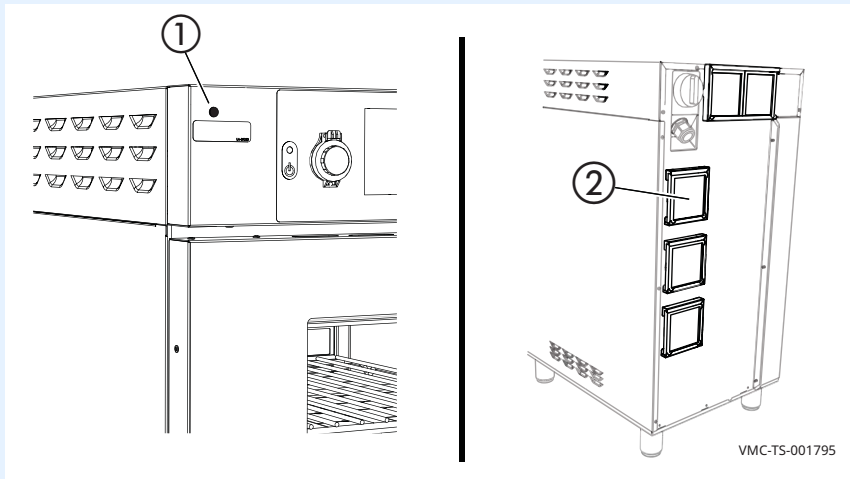
Результат

Теперь печь очищена.

Что делать, если загорается индикаторная лампа вентилятора

Процедура

Если загорается индикаторная лампа ① вентилятора, выполните следующее.

Шаг	Действие
1.	<p>Выключите печь и дайте ей остыть.</p> <p>Извлеките фильтры ②.</p> <div data-bbox="540 625 1385 1100">  </div>
2.	Очистите фильтры в посудомоечной машине.
3.	Установите на место фильтры.
4.	<p>Возобновите эксплуатацию печи.</p> <div data-bbox="597 1318 1336 1505"> <p>ПРИМЕЧАНИЕ: Если индикаторная лампа вентилятора продолжает гореть, это означает неисправность устройства. Отключите устройство от источника питания и обратитесь к квалифицированному технику для обслуживания печи.</p> </div>

Гарантия

Введение

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

Гарантийный период

Для оригинальных деталей и узлов гарантийный период устанавливается следующим образом:

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

Исключения

Эта гарантия не распространяется на:

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

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

Заключение

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

**Стандарты качества воды см. на листе спецификаций изделия.*



ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Изготовитель:

Alto-Shaam, Inc.
W164 N9221 Water Street
Menomonee Falls, WI 53202-0450
U.S.A.



ТИП ОБОРУДОВАНИЯ:

Бытовые и аналогичные им электроприборы

ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ:

Коммерческие электрические конвекционные печи

НОМЕР МОДЕЛИ:

VMC-H2, VMC-H3, VMC-H4, VMC-H2H, VMC-H3H,
VMC-H4H

ПРИМЕНИМЫЕ ДИРЕКТИВЫ:

MD (Machinery Directive) 2006/42/EC
EMC – 2014/30/EC

ПРИМЕНИМЫЕ СТАНДАРТЫ:

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



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

Изготовитель:

ALTO-SHAAM INC.

ИМЯ И ФАМИЛИЯ: Christa Pieper

ДОЛЖНОСТЬ: Менеджер по сертификации

ПОДПИСЬ: 

ДАТА: 8 Aug 2017



Головной офис Alto-Shaam

W164 N9221 Water Street, P.O. Box 450
Menomonee Falls, WI 53052-0450, U.S.A.
Тел.: 800-558-8744; +1-262-251-3800

Alto-Shaam Asia

Шанхай, Китай
Тел.: +86-21-6173 0336

Alto-Shaam Central & South America

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

Alto-Shaam France, L.L.C.

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

Alto-Shaam Мексика

Леон, Мексика
Тел.: +52 1 477-754-1305

Alto-Shaam Canada

Конкорд, Онтарио, Канада
Бесплатный номер: 866-577-4484
Тел.: +1-905-660-6781

Alto-Shaam Middle East & Africa

Дубай, ОАЭ
Тел.: +971 4 321 9712

Alto-Shaam GmbH

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

Alto-Shaam Russia

Москва, Россия
Тел.: +7-903-793-2331