

Cook & Hold-oven

Eenvoudige bediening

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

**MN-46709-NL**REV.02
3/21**NL**

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



Fabrikantgegevens

Auteursrecht

© Copyright 3/21 Alto-Shaam, Inc.

Alle rechten voorbehouden.

Deze handleiding noch enig onderdeel daarvan mag op enigerlei wijze worden gereproduceerd of gebruikt zonder uitdrukkelijke geschreven toestemming van Alto-Shaam, Inc.

Handelsmerken

Alle handelsmerken waarnaar in deze documentatie wordt verwezen, zijn eigendom van de respectieve eigenaren.

Fabrikant

Alto-Shaam, Inc.

P.O. Box 450

W164 N9221 Water Street

Menomonee Falls, WI 53052, VS

**Originele
aanwijzingen**

Vertaling van originele aanwijzingen

Geniet van uw Alto-Shaam® Cook & Hold-oven!

Halo Heat®-technologie

Cook & Hold-oven

Nauwkeurige bereiding op lage temperatuur met Halo Heat-technologie biedt al decennia lang de perfecte ribeye. Maak tijd vrij door 's nachts cornedbeef, jam en zelfs yoghurt te bereiden. Bereid uw voedsel tot in de puntjes en houd het urenlang warm zonder dat dit ten koste gaat van de voedselkwaliteit. Geen ventilatiesystemen. Geen kap nodig. Alleen veel smaak en besparingen.

Rookoven

De Alto-Shaam-rookoven kan een grote invloed hebben op uw werkzaamheden. Gebruik warme of koude rook om van alles te bereiden, van braadstuk tot kaas. Bereid en/of rook uw voedsel tot in de puntjes en houd het urenlang warm zonder dat dit ten koste gaat van de voedselkwaliteit.

Breid uw fabrieksgarantie uit

Registreren

Registreer uw Alto-Shaam-apparaat online. Het registreren van uw apparaat garandeert snelle service in het geval van een garantieclaim.

Uw persoonlijke gegevens worden niet gedeeld met andere bedrijven.
alto-shaam.com/warranty

Doorlopend beschikbare noodreparatieservice van Alto-Shaam

Bel

Bel 800-558-8744 voor onze 24-uurs noodservicelijn voor directe toegang tot onze plaatselijke, erkende onderhoudsbedrijven buiten normale kantooruren. Deze noodhulp wordt alleen verleend voor apparatuur van Alto-Shaam en is in de gehele Verenigde Staten beschikbaar via het gratis telefoonnummer van Alto-Shaam.

Beschikbaarheid

Noodhulp is zeven dagen in de week beschikbaar, ook op feestdagen.

Deze pagina is expres blanco gelaten.

Fabrikantgegevens	2
Voorwoord	3
Geniet van uw Alto-Shaam® Cook & Hold-oven!	3
Breid uw fabrieksgarantie uit	3
Doorlopend beschikbare noodreparatieservice van Alto-Shaam	3
Inhoudsopgave	5
Veiligheid	7
De betekenis van signaalwoorden	7
Veiligheidsvoorschriften	8
Etiketten	11
Locatie van labels	11
Installatie	15
Dimensietekeningen	15
Checklist voorafgaand aan installatie	21
Controlelijst voor installatie	24
Het apparaat in ontvangst nemen	26
De oven uitpakken	27
De oven installeren	28
De elektrische bedrading aansluiten	34
De lekbak plaatsen	37
Twee ovens stapelen	38
Bediening	39
Functies bedieningspaneel	39
De oven voorbereiden op het eerste gebruik	40
De ventilatieopeningen gebruiken	41
De oven aan- en uitzetten	42
Bereiding op tijdbasis (rookoptie)	43
Bereiding met een sonde	47
Warmhouden op een ingestelde temperatuur	51
De rookkast klaarmaken voor roken	52
Koud roken	53
Recepten van een USB-stick laden	55
Recepten opslaan op een USB-stick	57
Een recept maken en opslaan	59
Bereiding met een recept	61
De waarschuwingfunctie in- en uitschakelen	63
De controller vergrendelen en ontgrendelen	64
De temperatuurschaal wijzigen	65

De temperatuursonde kalibreren.	66
Software bijwerken met een USB-stick.	68
De softwareversies weergeven	70
Datum en tijd instellen voor HACCP-gegevens (indien aanwezig) . .	72
HACCP-gegevens downloaden (indien aanwezig)	74
Onderhoud	77
Onderhoudsschema	77
De oven schoonmaken.	79
Problemen oplossen	81
Foutcodes	81
Wat te doen in geval van stroomuitval.	83
Garantie	85
Garantie	85
CONFORMITEITSVERKLARING	87

De betekenis van signaalwoorden

Deze handleiding bevat waar nodig signaalwoorden. Deze signaalwoorden moeten worden opgevolgd om de kans op overlijden, letsel of schade aan apparatuur te verkleinen. De betekenis van deze signaalwoorden wordt hieronder uitgelegd.

**GEVAAR**

GEVAAR duidt op een gevaarlijke situatie, die indien deze niet wordt vermeden, overlijden of ernstig letsel tot gevolg zal hebben.

**WAARSCHUWING**

WAARSCHUWING duidt op een gevaarlijke situatie, die indien deze niet wordt vermeden, overlijden of ernstig letsel tot gevolg kan hebben.

**VOORZICHTIG**

LET OP duidt op een gevaarlijke situatie, die indien deze niet wordt voorkomen, licht of matig letsel kan veroorzaken.

MELDING

MELDING duidt op een situatie die, indien deze niet wordt voorkomen, schade aan eigendommen kan veroorzaken.



OPMERKING: OPMERKING duidt op aanvullende informatie die belangrijk is voor een concept of procedure.

Veiligheidsvoorschriften

Voordat u begint

Lees en begrijp alle instructies in deze handleiding.

Elektrische voorzorgsmaatregelen

Volg deze elektrische voorzorgsmaatregelen op als u het apparaat gebruikt:

- Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact. Gebruik het apparaat niet als het niet goed is geaard. Neem contact op met een elektricien als er enige twijfel bestaat of het gebruikte stopcontact goed geaard is.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Probeer geen onderhoud te plegen aan het apparaat of het netsnoer en de stekker.
- Gebruik het apparaat niet indien het snoer of de stekker is beschadigd.
- Dompel het snoer of de stekker niet in water.
- Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen.
- Gebruik geen verlengsnoer.

Voorzorgsmaatregel en bij gebruik

Volg deze voorzorgsmaatregelen voor gebruik op als u het apparaat gebruikt:

- Gebruik dit apparaat alleen voor het beoogde gebruik van verwarmen of koken.
- Houd vloeistoffen of voedingsmiddelen die vloeibaar kunnen worden wanneer ze worden verwarmd, waterpas en op of onder ooghoogte, waar ze zichtbaar zijn.
- Open de deur van het apparaat altijd zeer langzaam. Ontsnappende hete dampen of stoom kunnen ernstig letsel veroorzaken.
- Gebruik gereedschap en beschermende kleding zoals droge ovenwanten bij het laden en lossen van het apparaat.
- Wees voorzichtig als u het apparaat gebruikt. De vloer naast het apparaat kan glibberig geworden.
- Blokkeer de openingen van het apparaat niet en dek ze niet af.
- Bedek roosters of andere onderdelen van dit apparaat niet met metaalfolie.
- Gebruik dit apparaat niet in de buurt van water, zoals bij een gootsteen, op een vochtige plaats, bij een zwembad of op vergelijkbare locaties.

Voorzorgsmaatregel en met betrekking tot onderhoud

Volg deze voorzorgsmaatregelen voor onderhoud op als u het apparaat onderhoudt:

- Volg de voorzorgsmaatregelen op in de handleiding, op labels en op etiketten die op het apparaat zijn geplakt of zijn meegeleverd.
- Maak het apparaat uitsluitend schoon als de stekker van de oven uit het stopcontact is gehaald.
- Sla het apparaat niet buiten op.
- Maak het apparaat niet schoon met metalen schuursponsjes.
- Gebruik geen bijtende stoffen om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik geen slang of waterstraal om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik de holle ruimte van het apparaat niet voor opslag.
- Laat geen ontvlambare materialen, kookgerei of voedsel in het apparaat achter wanneer het niet in gebruik is.

Vervolg op volgende pagina

Vervolg op vorige pagina

Gebruikerstraining

Al het personeel dat het apparaat gebruikt, moet de juiste training krijgen. Voordat u het apparaat gaat gebruiken:

- Lees en begrijp de gebruiksinstructies in de documentatie die bij het apparaat is geleverd.
- Weet waar alle knoppen zitten en hoe u ze moet gebruiken.
- Bewaar deze handleiding en alle meegeleverde instructies, diagrammen, schema's, onderdelenlijsten, kennisgevingen en etiketten bij het apparaat, als het apparaat wordt verkocht of wordt verplaatst naar een andere locatie.
- Neem contact op met Alto-Shaam voor extra training indien nodig.

Gebruikerskwalificaties

Alleen getraind personeel met de volgende kwalificaties is toegestaan het apparaat te gebruiken:

- Heeft goede instructies gekregen over het gebruik van het apparaat.
- Heeft blijk gegeven van bekwaamheid met commerciële keukens en commerciële apparaten.

Het apparaat mag niet worden gebruikt door:

- Personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of personen die gebrek aan ervaring of kennis hebben, tenzij ze onder toezicht staan van de persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid bij gebruik van het apparaat.
- Personen die onder invloed zijn van drugs of alcohol.

- Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Kinderen mogen het apparaat niet schoonmaken of onderhouden.

Staat van het apparaat

Gebruik het apparaat alleen wanneer:

- Alle knoppen goed functioneren.
- Het apparaat juist is geïnstalleerd.
- Het apparaat schoon is.
- De etiketten van het apparaat leesbaar zijn.

Onderhoud van het apparaat

- Alleen getraind personeel mag onderhoud of reparatie van het apparaat uitvoeren. Bij reparaties die niet worden uitgevoerd door een erkende servicepartner of ervaren monteur, vervalt de garantie en wordt Alto-Shaam van alle aansprakelijkheid ontheven.
- Laat het apparaat ten minste elke twaalf (12) maanden inspecteren en onderhouden door een erkende servicepartner of ervaren monteur, om ernstig lichamelijk letsel, overlijden of schade aan eigendommen te voorkomen.
- Neem contact op met Alto-Shaam voor de erkende servicepartner in uw omgeving.

Vervolg op volgende pagina

Vervolg op vorige pagina

Persoonlijke beschermende uitrusting:

Draag de onderstaande persoonlijke beschermende uitrusting terwijl u het apparaat reinigt.

- Beschermende handschoenen
- Beschermende kleding
- Oogbescherming
- Gezichtsbescherming

Gebruik van trekontlastingen

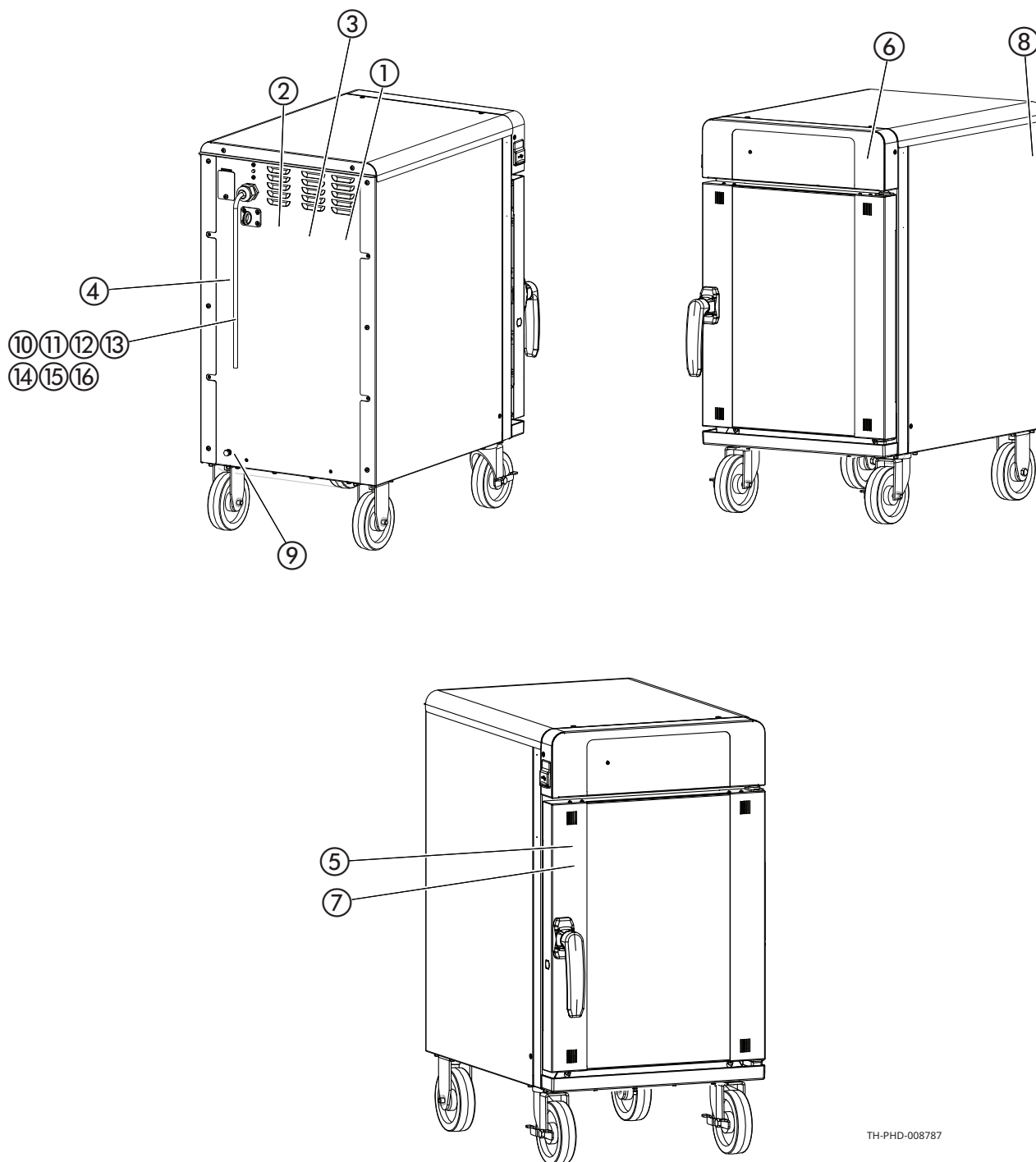
Op elk apparaat met vaste bekabeling op zwenkwielen moet een trekontlasting (bevestigingsring) worden gemonteerd. De bevestigingsring moet:

- Aan de structuur van het gebouw worden bevestigd.
- De beweging van het apparaat dusdanig beperken dat de elektriciteitsleiding niet onder spanning komt te staan.

Aan de achterkant van het apparaat bevindt zich een aansluitpunt voor de bevestigingsring.

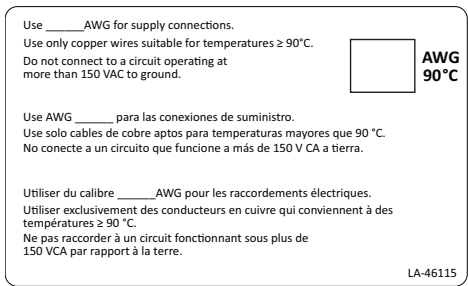
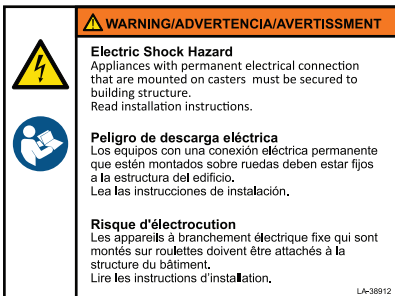
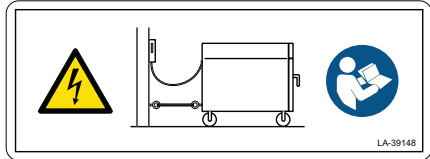
Een bevestigingsring wordt niet geleverd en is niet verkrijgbaar bij de fabrikant.

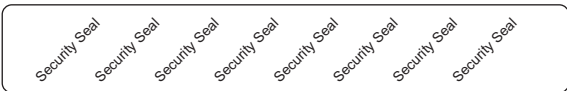
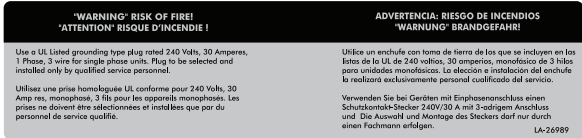
Locatie van labels

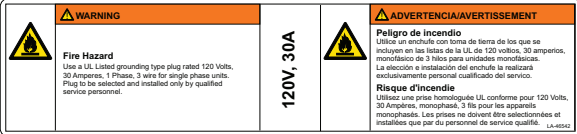
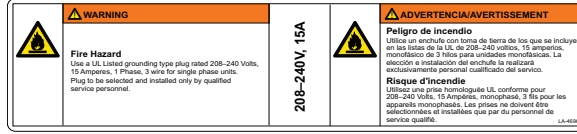
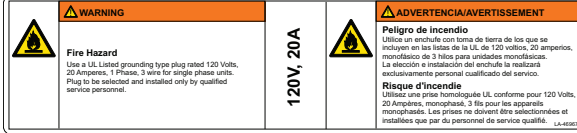
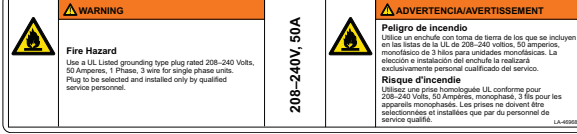


TH-PHD-008787

ETIKETTEN

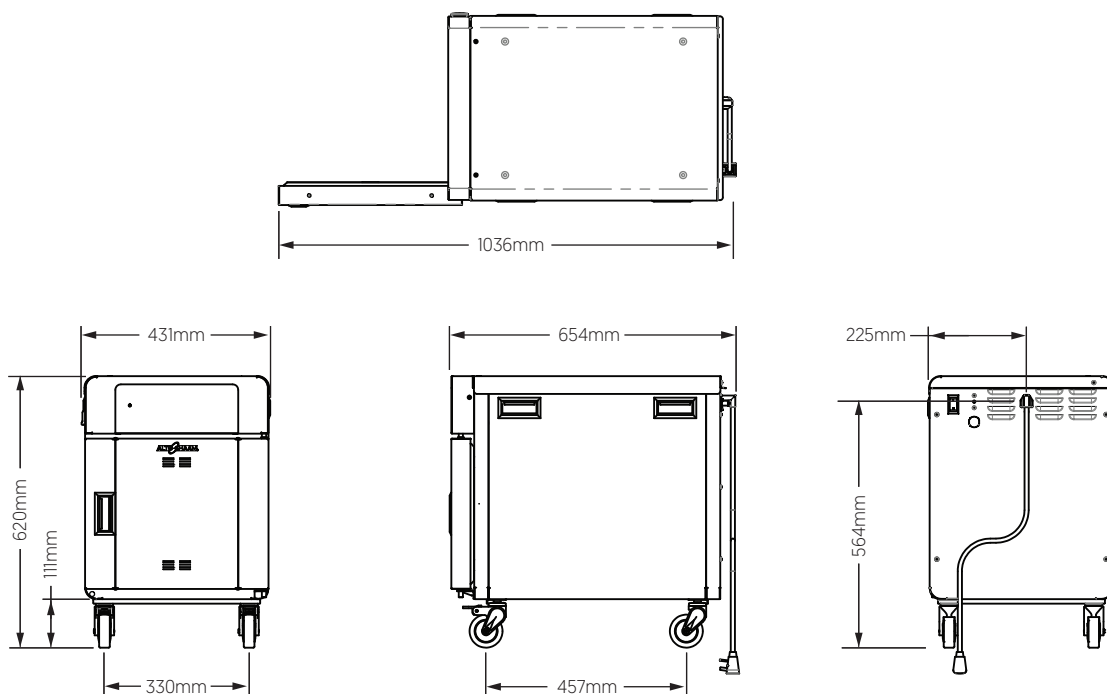
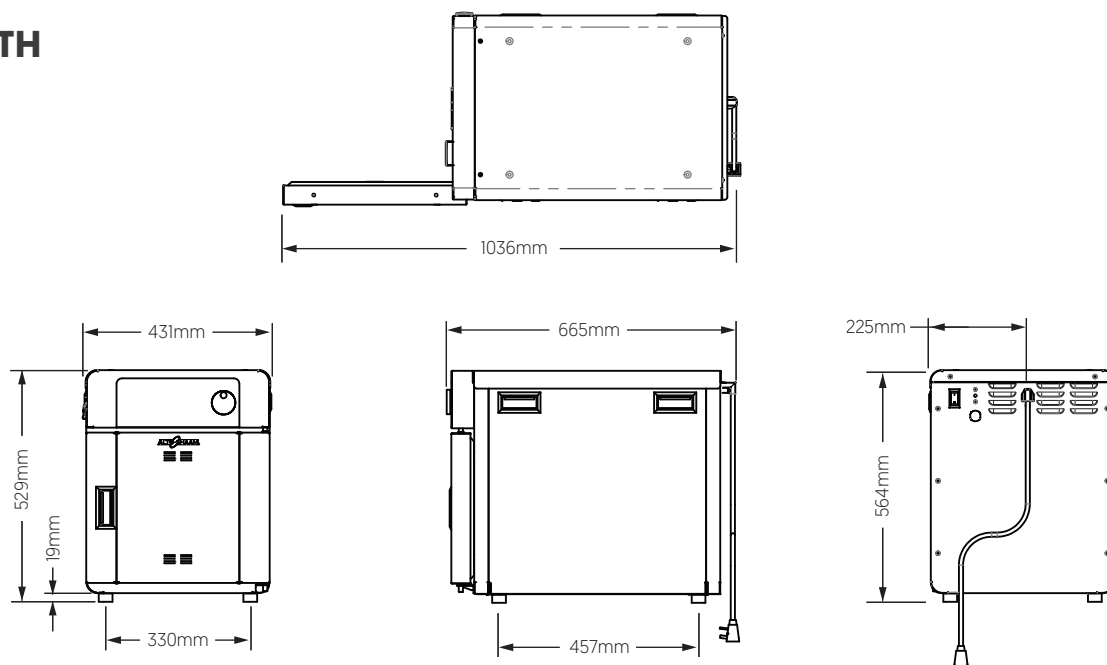
1	 	WAARSCHUWING Gevaar voor elektrische schokken Om het risico op elektrische schokken te beperken, mag u de kap niet verwijderen of openen. Bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden onderhouden. Laat onderhoud over aan gekwalificeerd personeel. Gekwalificeerd personeel: koppel de voeding los voordat u onderhoud uitvoert.
2		Opmerking: dit label wordt alleen gebruikt op UL-gecertificeerde apparaten met een bedrading van 120 V naar aarde. Gebruik _____ AWG voor voedingsaansluitingen. Gebruik alleen koperdraden die geschikt zijn voor temperaturen lager dan of gelijk aan 90 °C. Sluit het apparaat niet aan op een circuit dat werkt op meer dan 150 V AC naar massa. Alleen voor gebruik op afzonderlijke aftakingsstroomkringen.
3	 	WAARSCHUWING Gevaar voor elektrische schokken Apparaten met een permanente elektrische aansluiting die op zwenkwielen zijn gemonteerd, moeten aan de structuur van het gebouw worden vastgezet. Lees de installatie-instructies.
4		Elk Alto-Shaam-product wordt, voordat het de fabriek verlaat, nauwkeurig gekalibreerd om een accurate temperatuurregeling te garanderen.

5		WAARSCHUWING Heet oppervlak
6		Gemaakt in de V.S.
7		WAARSCHUWING Verbrandingsgevaar Plaats vloeistoffen of voedingsmiddelen die vloeibaar kunnen worden wanneer ze worden verwarmd altijd op ooghoogte, waar ze zichtbaar zijn.
8		Veiligheidszegel
9	 LA-36443-E	Potentiaalvereffening
10		Alleen voor gebruik op afzonderlijke aftakingsstroomkringen.
11		WAARSCHUWING Brandgevaar Gebruik een UL-gecertificeerde eenfasige driedraads aardingsstekker met een nominale spanning van 240 V, 30 A voor eenfasige units. De stekker mag alleen worden geselecteerd en geïnstalleerd door gekwalificeerd onderhoudspersoneel.

12		WAARSCHUWING Brandgevaar Gebruik een UL-gecertificeerde eenfasige driedraads aardingsstekker met een nominale spanning van 240 V, 20 A voor eenfasige units. De stekker mag alleen worden geselecteerd en geïnstalleerd door gekwalificeerd onderhoudspersoneel.
13		WAARSCHUWING Brandgevaar Gebruik een UL-gecertificeerde eenfasige driedraads aardingsstekker met een nominale spanning van 120 V, 30 A voor eenfasige units. De stekker mag alleen worden geselecteerd en geïnstalleerd door gekwalificeerd onderhoudspersoneel.
14		WAARSCHUWING Brandgevaar Gebruik een UL-gecertificeerde eenfasige driedraads aardingsstekker met een nominale spanning van 208-240 V, 15 A voor eenfasige units. De stekker mag alleen worden geselecteerd en geïnstalleerd door gekwalificeerd onderhoudspersoneel.
15		WAARSCHUWING Brandgevaar Gebruik een UL-gecertificeerde eenfasige driedraads aardingsstekker met een nominale spanning van 120 V, 20 A voor eenfasige units. De stekker mag alleen worden geselecteerd en geïnstalleerd door gekwalificeerd onderhoudspersoneel.
16		WAARSCHUWING Brandgevaar Gebruik een UL-gecertificeerde eenfasige driedraads aardingsstekker met een nominale spanning van 208-240 V, 50 A voor eenfasige units. De stekker mag alleen worden geselecteerd en geïnstalleerd door gekwalificeerd onderhoudspersoneel.

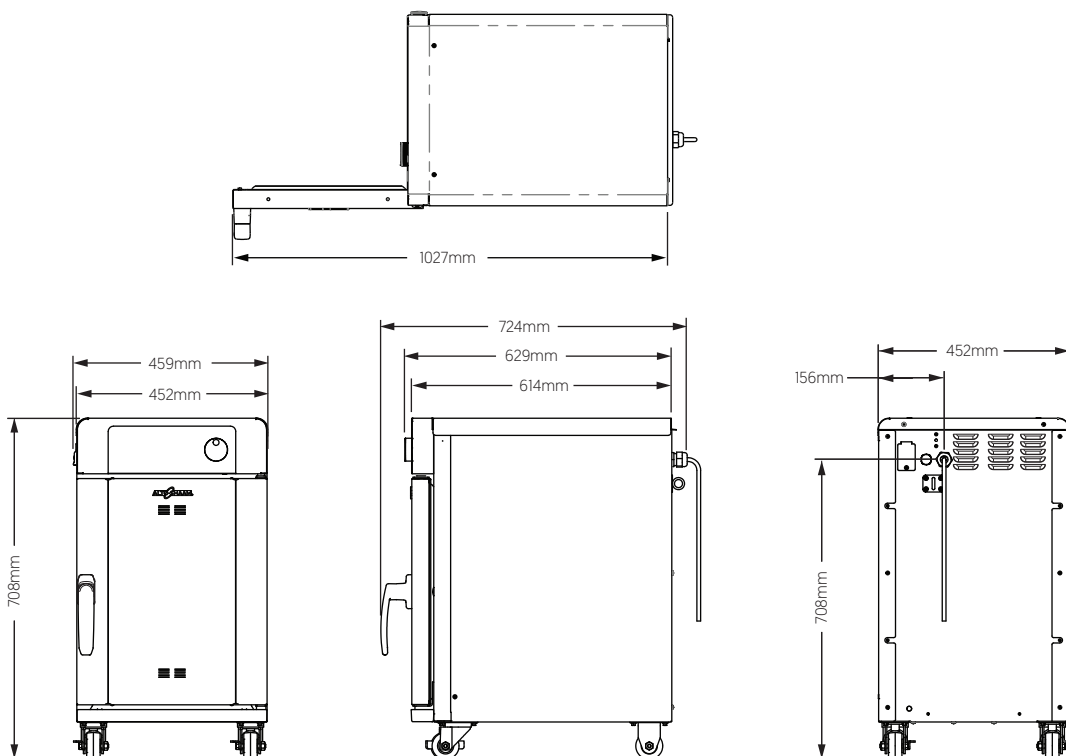
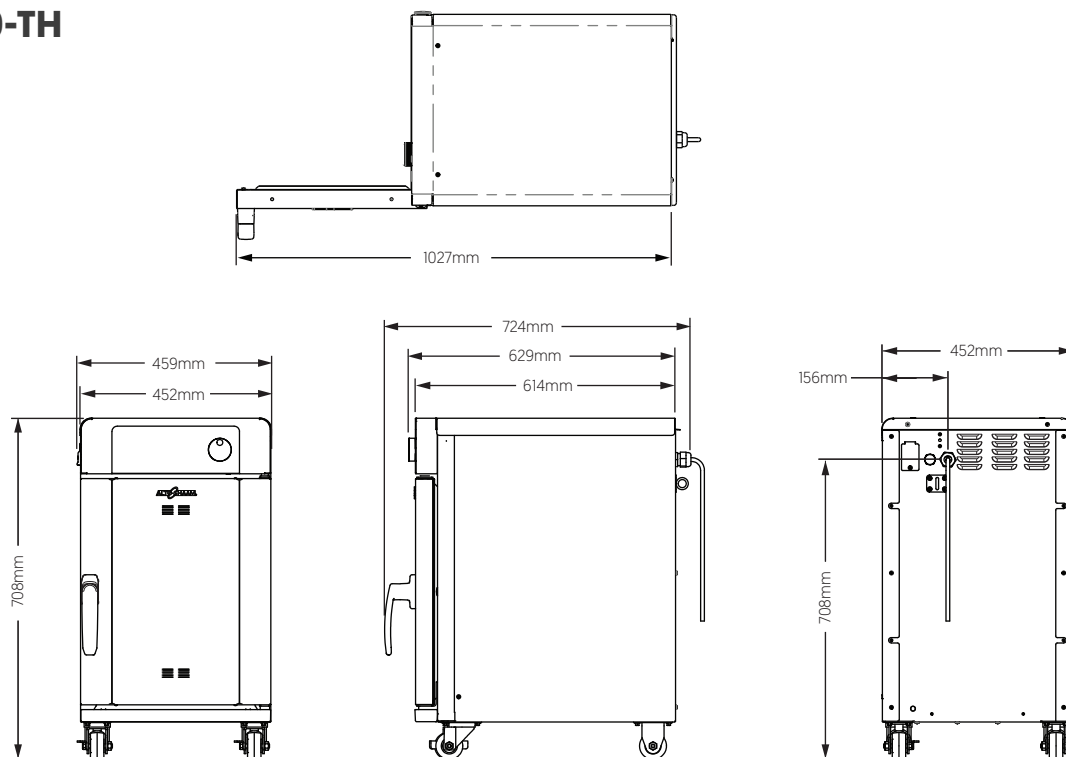
Dimensietekeningen

300-TH

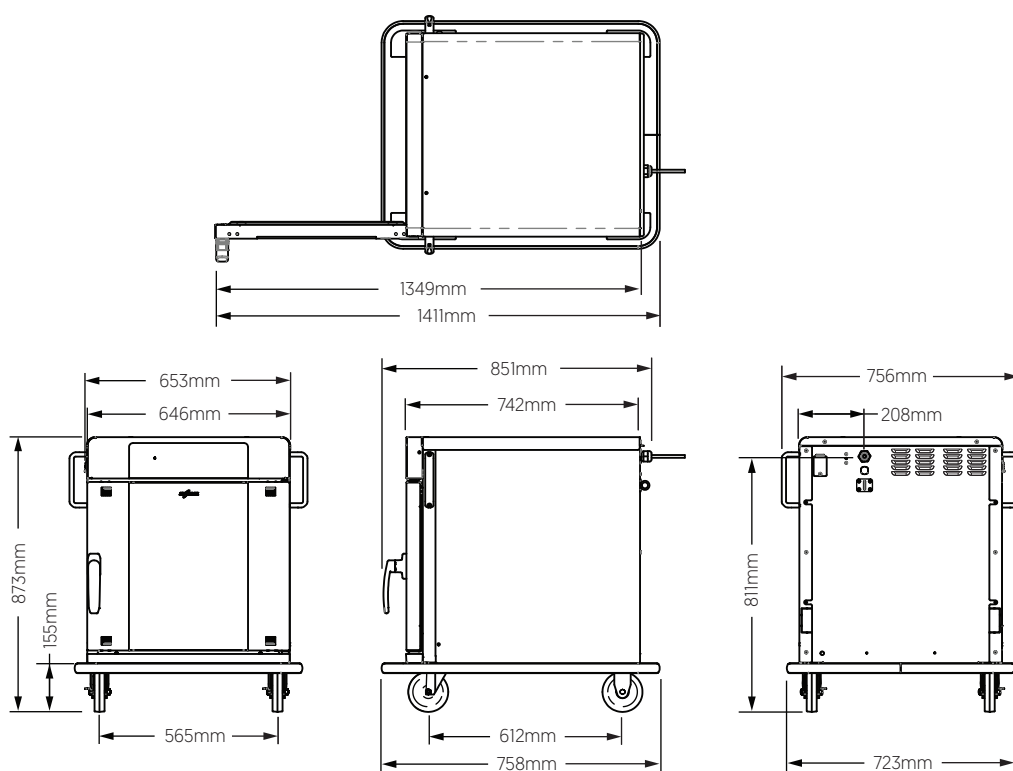
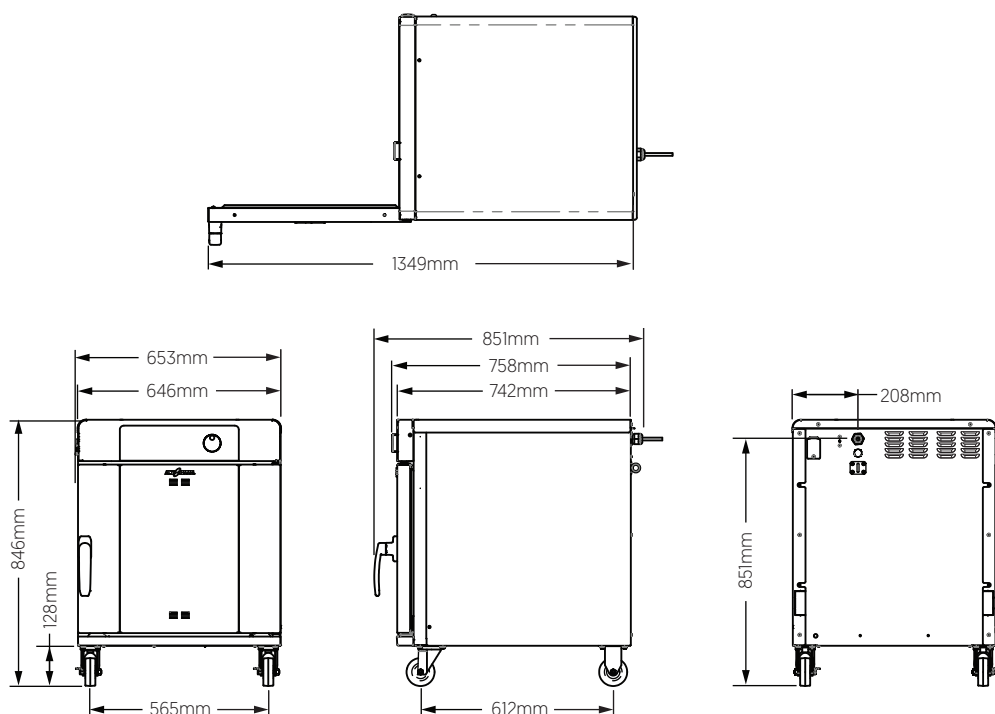


INSTALLATIE

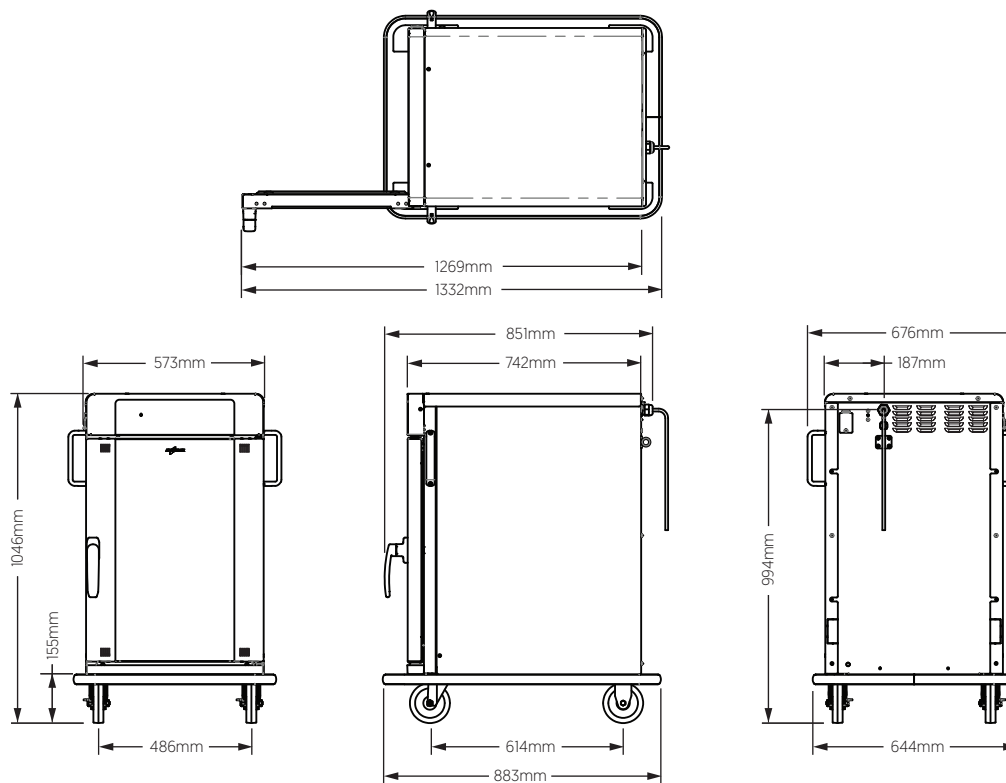
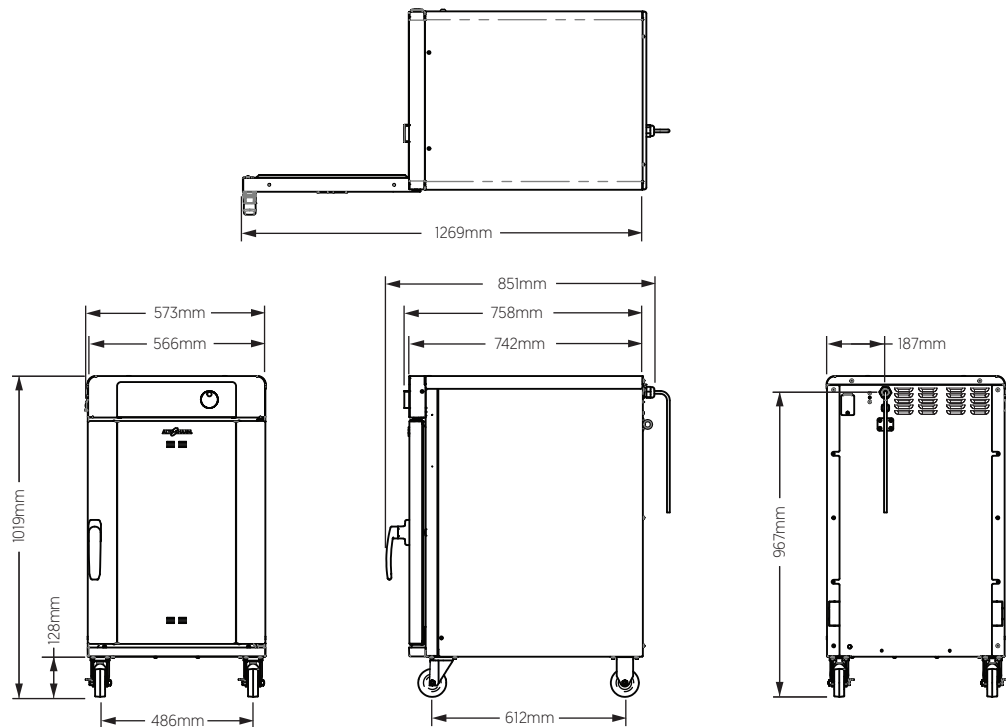
500-TH



750-TH 750-SK

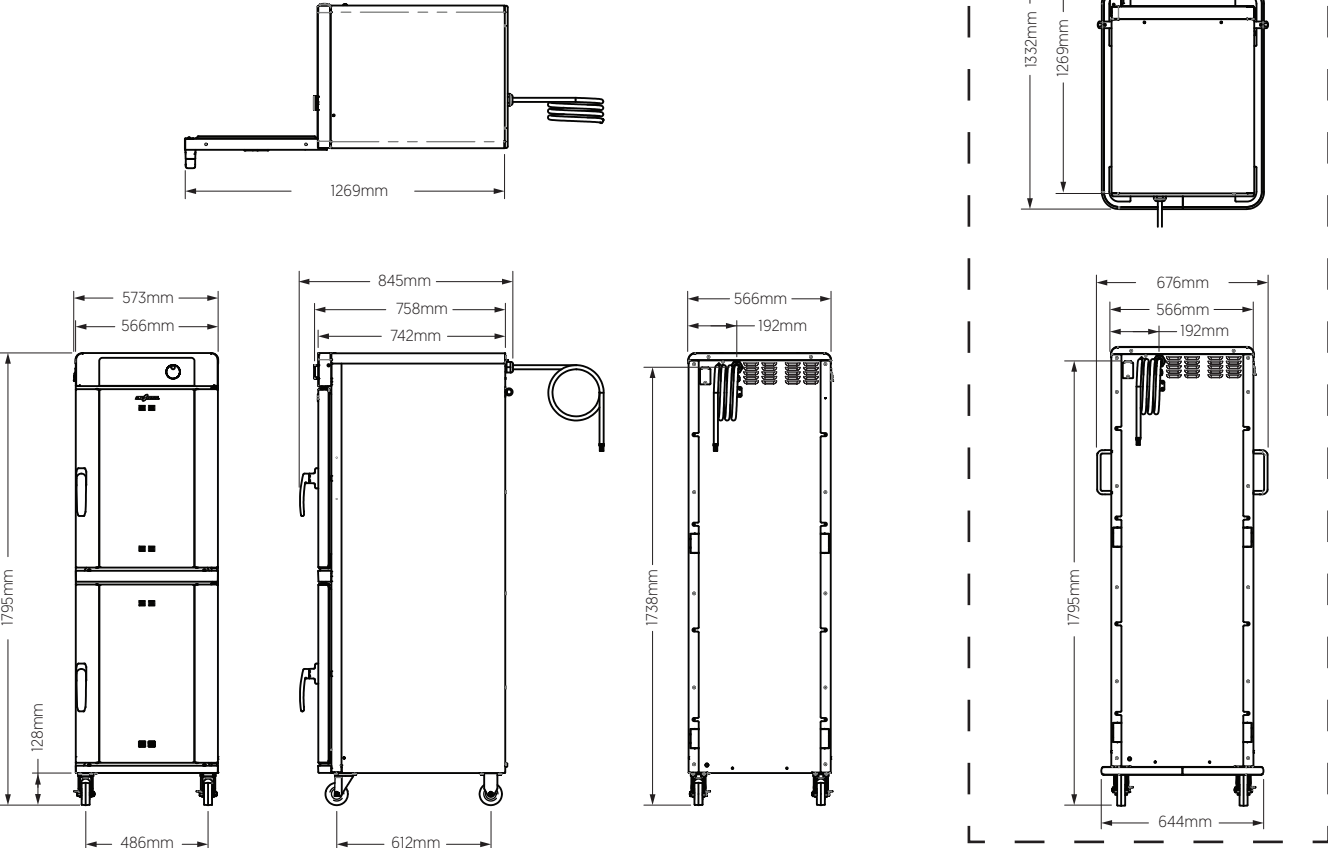


1000-TH 1000-SK

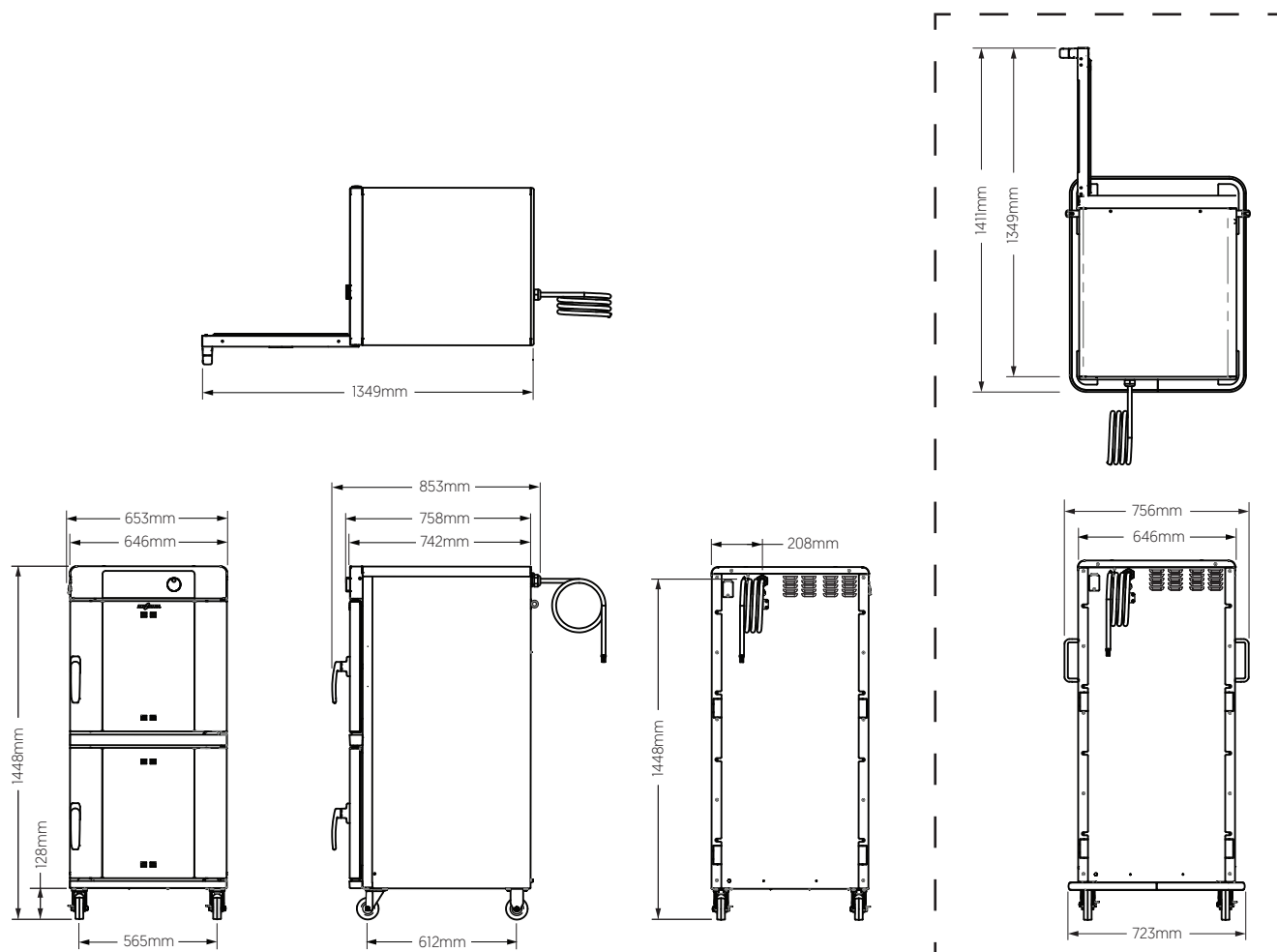


1200-TH

1200-SK



1750-TH 1750-SK



Checklist voorafgaand aan installatie

De installatie van de oven mag alleen worden voltooid door een erkende servicepartner van Alto-Shaam.

Bewaar dit formulier bij de documenten van de oven.



WAARSCHUWING: Gevaar voor elektrische schokken en vlamboog.

Wees voorzichtig bij het meten van lijnspanning en netstroom.

Draag persoonlijke beschermingsmiddelen (PBM).

Locatiegegevens

Installatiedatum:	Ingebruiknamedatum:
Naam van locatie:	Adres van locatie:
Naam van contactpersoon:	
Telefoonnummer:	Aantal te installeren ovens:
E-mailadres van contactpersoon:	Modelnummer(s) van oven(s):
Naam IT-beheerder: (indien van toepassing)	Serienummer(s) van oven(s):
Telefoonnummer:	Nominale spanning oven:

Informatie over het bedrijf dat de voorinstallatie uitvoert

Bedrijfsnaam:	Postadres:
Naam van de monteur:	
Telefoonnummer van de monteur:	E-mailadres van de monteur:
Datum van locatieonderzoek:	

Vereiste vrije ruimte	Noteren	Goedgekeurd	Niet goedgekeurd
Meet de vrije ruimte tussen deur en toegangspad (kleinste afmeting)			
Meet de vrije ruimte van het pad (kleinste afmeting)			
Elevatoropening, indien van toepassing (kleinste afmeting)			
Binnenafmetingen van elevator, indien van toepassing (h x b x d)			
Vrije ruimte van oven aan rechterzijde:			
Achterzijde:			
Linkerzijde:			
Bovenzijde:			
Is de oven op basis van de speciale plek van de oven in de keuken toegankelijk voor service?	Ja / Nee		
Indien NEE, geef commentaar op het probleem:			
Overige opmerkingen:			

Vervolg op volgende pagina

Vervolg op vorige pagina

Elektrisch

Nominale waarden van de ovens van Alto-Shaam	Stroomonderbreker:	Voltage:	Fase:	
	Snoer:	Stekker:		
Wordt de oven vast bedraad?	Ja		Nee	
De volgende velden moeten worden ingevuld door de servicemonteur ter plaatse.				
Wat is de gemeten spanning op de locatie?	L1-N:	L2-N:	L3-N:	L1-L2:
	L2-3:	L1-L3:	Goedgekeurd	Niet goedgekeurd
Wat is de grootte van de stroomonderbreker op locatie die de oven(s) van stroom voorziet?	Grootte:		Goedgekeurd	Niet goedgekeurd
Is er een scheidings- of aansluitdoos binnen 914 mm (3') vanaf waar de oven(s) wordt/ worden geïnstalleerd?	Goedgekeurd	Niet goedgekeurd		
Opmerkingen:				

Ovens met wifi (alleen Deluxe-bediening)

Is het wifisysteem dat zal worden gebruikt, beveiligd met Wifi Protected Access 2 (WPA2)? Het wifisysteem kan geen Point-of-Sales-wifi zijn.	Ja	Nee
Hebt u de SSID (Service Set Identifier) ontvangen voor het systeem dat u wilt gebruiken?	Ja	Nee
Hebt u de wachtwoordzin ontvangen voor het wifisysteem dat u wilt gebruiken?	Ja	Nee
Kunt u met uw telefoon op de definitieve installatielocatie van de oven verbinding maken met het wifisysteem?	Ja	Nee
Kunt u met uw telefoon op de definitieve installatielocatie van de oven via het wifisysteem verbinding maken met Alto-Shaam.com?	Ja	Nee
Is er actie ter plaatse vereist?	Ja	Nee
Actie vereist:		

Overige locatie-informatie

Alleen rookovens - is er een goede ventilatiekap geïnstalleerd boven de plek waar de oven(s) wordt/worden opgesteld?	Goedgekeurd	Niet goedgekeurd
Heeft de aangewezen locatie voor de oven een vlakke ondergrond, d.w.z. niet meer dan 38 mm (1,5") hoogteverschil tussen het hoogste en het laagste oppervlaktepunt?	Goedgekeurd	Niet goedgekeurd
Is de locatie 100% gereed voor installatie van de oven(s)?	Goedgekeurd	Niet goedgekeurd
Ligt de omgevingsluchttemperatuur tussen 16 °C en 41 °C?	Goedgekeurd	Niet goedgekeurd
Is er actie ter plaatse vereist?	Goedgekeurd	Niet goedgekeurd
Actie vereist:		

Geef een kopie van dit document aan een locatiemanager.

Naam servicebedrijf:

Nummer servicebedrijf:

Model oven(s) dat/die moet(en) worden geïnstalleerd:

De locatie is gereed voor installatie van de oven(s); de geplande installatielocatie voldoet aan de inspectie-eisen. Zodra de oven(s) op de locatie is/zijn aangekomen (of de leverdatum zeker is), neemt u contact op met het hierboven vermelde servicebedrijf om de installatie te plannen.

De locatie is NIET gereed voor installatie van de oven(s); de geplande installatielocatie moet de volgende wijzigingen hebben aangebracht voordat de installatie kan worden voortgezet:

De locatiemanager moet de noodzakelijke contacten opnemen om deze wijzigingen zo snel mogelijk te kunnen laten plaatsvinden. Als u vragen hebt, kunt u contact opnemen met de technische serviceafdeling van Alto-Shaam op telefoonnummer 800-558-8744, toestel 6702. Of raadpleeg de documentatie over de apparatuur op www.alto-shaam.com/en/resource-library.

Zodra de benodigde wijzigingen zijn aangebracht op de locatie en de oven(s) is/zijn aangekomen (of de leverdatum zeker is), neemt u contact op met het hierboven vermelde servicebedrijf om de installatie te plannen.

Naam en handtekening monteur:

Naam en handtekening locatiemanager:

Controlelijst voor installatie

De installatie van de oven mag alleen worden voltooid door een erkende servicepartner van Alto-Shaam.

Bewaar dit formulier bij de documenten van de oven.



WAARSCHUWING: Gevaar voor elektrische schokken en vlamboog.
Wees voorzichtig bij het meten van lijnspanning en netstroom.
Draag persoonlijke beschermingsmiddelen (PBM).

Installatiedatum:	Ingebruiknamedatum:
Naam van locatie:	Adres van locatie:
Naam van contactpersoon:	
Telefoonnummer:	Modelnummer van oven:
E-mailadres van contactpersoon:	Serienummer van oven:
Naam IT-beheerder: (indien van toepassing)	Nominale spanning oven:
Telefoonnummer:	

Fysieke staat van oven	Beschadigd		Noteer eventuele beschadigingen met details voor of na het uitpakken, de plek van de schade, etc. Neem foto's.
	Ja	Nee	
Voorkant van oven			
Linkerkant			
Achterkant van oven			
Rechterkant			
Bovenkant en onderkant/ poten			

Visuele inspectie van oven (buitenkant)	Ja	Nee
Is al het verpakkingsmateriaal verwijderd van de buitenkant van de oven?		
Is al het verpakkingsmateriaal verwijderd uit de binnenkant van de oven?		

Visuele inspectie van oven (binnenkant)	Los/beschadigd	
	Ja	Nee
Controleer alle elektrische aansluitingen op elk klemmenblok.		
Controleer alle printplaatansluitingen.		
Controleer alle onderdelen op loszittende aansluitingen en bevestigingsmiddelen.		
Controleer het hele systeem op eventuele beschadigingen door vervoer of installatie.		

Vervolg op volgende pagina

Vervolg op vorige pagina

Elektrisch:

Noteren

Meet de spanning op het stopcontact.	L1 naar L2:	L1 naar L3:	L2 naar L3:
Meet de spanning op de hoofdschakelaar van de oven.	L1 naar L2:	L1 naar L3:	L2 naar L3:
Meet de spanning op het hoofdklemmenblok van de oven.	L1 naar L2:	L1 naar L3:	L2 naar L3:
Meet de wisselspanning naar de 12VDC-voeding.			
Meet de gelijkspanningsuitvoer van de voeding.			

Ovens met wifi:

Ga naar het instellingenscherf en tik op het netwerkpictogram.



In het scherm Uw netwerkstatus:

	Draadloos	Ethernet
Wat is het verbindingstype?		
Welke kleur heeft het netwerkpictogram?	Rood	Geel
Wat is de internetstatus?		
Wat is de cloudstatus?		
Wat is de SSID?		
Wat is het IP-adres?		

Het apparaat in ontvangst nemen

Verantwoordelijke partijen

Als er een voorkeurstransporteur van Alto-Shaam wordt gebruikt, wordt transportschade afgehandeld tussen Alto-Shaam en de transporteur. Neem in dat geval contact op met de klantenservice van Alto-Shaam.

Als er geen voorkeurstransporteur van Alto-Shaam wordt gebruikt, wordt transportschade afgehandeld tussen de transporteur en de geadresseerde. In dergelijke gevallen wordt de transporteur verantwoordelijk geacht voor de veilige aflevering van de goederen tenzij de verzender aantoonbaar onachtzaamheid kan worden verweten.

De oven in ontvangst nemen

Voer het onderstaande uit bij het in ontvangst nemen van het apparaat.

Stap	Actie
1.	Inspecteer de apparatuur terwijl deze nog in de vrachtwagen staat of meteen nadat deze naar het ontvangstgebied is verplaatst. Wacht niet totdat de apparatuur naar een opslagruimte is verplaatst.
2.	Inspecteer en tel alle ontvangen goederen. Onderteken de afleverbon of vrachtbon niet voordat u dit hebt gedaan.
3.	Noteer alle schade aan verpakking en apparatuur op de afleverbon van de transporteur.
4.	Vraag de chauffeur de afleverbon te tekenen. Als de chauffeur dat weigert, maakt u daar een notitie van op de afleverbon.
5.	Schrijf als de chauffeur de inspectie niet toestaat op de afleverbon het volgende: <i>"Chauffeur weigert inspectie van de goederen op zichtbare schade."</i>
6.	Neem direct contact op met het transportbedrijf als u schade ontdekt, en vraag om een inspectie. Volg het beleid en de procedures van de transporteur.

Beleid Alto-Shaam

Het is het beleid van Alto-Shaam klanten bij te staan bij het indienen van claims als deze correct zijn ingediend en actief worden opgevolgd. Alto-Shaam kan echter geen schadeclaims indienen, de verantwoordelijkheid voor schadeclaims op zich nemen of kortingen op de betaling verlenen bij schadeclaims.

De oven uitpakken

Voordat u begint

Zorg ervoor dat u het volgende hebt:

- Een geschikte hijsinrichting en voldoende personeel om het gewicht van de oven veilig te verplaatsen en te positioneren.
 - 300-TH/SK: 45 kg
 - 500-TH/SK: 84 kg
 - 750-TH/SK: 102 kg
 - 1000-TH/SK: 113 kg
 - 1200-TH/SK: 204 kg
 - 1750-TH/SK: 200 kg
- Snijgereedschap voor het verwijderen van de verpakking.

De oven uitpakken

Doe het volgende om de oven uit te pakken.

Stap	Actie
1.	Verwijder de doos. Bewaar alle verpakkingsmaterialen voor inspectie door de vervoerder.  OPMERKING: Controleer of het apparaat is beschadigd. Gebruik het apparaat niet als het is beschadigd, voordat het is geïnspecteerd door een erkende dienstverlener. Neem contact op met uw vervoerder of de klantenservice van Alto-Shaam®.
2.	Verwijder de krimpfolie.
3.	Snijd de spanbanden door.
4.	Haal de oven van de pallet.

Resultaat

De oven is nu uitgepakt.

De oven installeren

Voordat u begint

Zorg dat u over een geschikte hijsinrichting en voldoende personeel beschikt om het gewicht van de oven veilig te verplaatsen en te positioneren.

Vereisten

- De oven moet worden geïnstalleerd op een vlakke ondergrond.
- De oven mag niet worden geïnstalleerd in een ruimte waar deze kan worden blootgesteld aan stoom, vet, druppelend water, een hoge temperatuur of andere zeer ongunstige omstandigheden.

Voltages

	V	Ph	Hz	AWG	A	Stroomonderbreker*	kW	Stekker***
300-TH								
120 V	120	1	60	14	6,7	15	0,8	NEMA 5-15P 15 A - 125 V
230 V	230	1	50/60	14	3,2	16	0,7	CEE 7/7, BS-1363, CH2-16P
500-TH								
120 V	120	1	60	10	16	20	1,9	NEMA 5-20P 20 A - 125 V
208-240 V**	208 240	1 1	60 60	10 10	11 13	15 UL 20 CSA 15 UL 20 CSA	2,3 3,0	Geen snoer, geen stekker
230 V	230	1	50/60	10	12	16	2,8	CEE 7/7, BS-1363, CH-16P
750-TH								
120 V	120	1	60	10	14	20	1,7	NEMA 5-20P 20 A - 125 V
208-240 V**	208 240	1 1	60 60	10 10	15 17	20 UL 30 CSA 20 UL 30 CSA	3,1 4,2	Geen snoer, geen stekker Geen snoer, geen stekker
230 V	230	1	50/60	10	17	32	3,8	CEE 7/7, BS-1363, CH-16P, CH2-16P
	230	1	50/60	10		16	2,6	
750-SK								
120 V**	120	1	60	10	17	20	2,0	Geen snoer, geen stekker
208-240 V**	208 240	1 1	60 60	10 10	17 19	20 UL 30 CSA 20 UL 30 CSA	3,5 4,5	Geen snoer, geen stekker Geen snoer, geen stekker
230 V	230	1	50/60	10	18	32	4,2	Geen snoer, geen stekker
	230	1	50/60	10		16	2,9	CEE 7/7, BS-1363, CH-16P, CH2-16P,

*Elektrische aansluitingen moeten voldoen aan alle toepasselijke federale, staats- en lokale regelgeving.

**Eigen circuit vereist.

***Aanvullende kabel- en stekkerconfiguraties zijn af fabriek verkrijgbaar.

^ Configuratie met verlaagd vermogen.

Vervolg op volgende pagina

Vervolg op vorige pagina

	V	Ph	Hz	IEC	AWG	A	Stroomonderbreker	kW	Stekker
1000-TH									
120 V	120	1	60	-	10	16	20 UL 30 CSA	1,9	***
208-240 V**	208	1	60	-	10	15	20 UL 30 CSA	3,1	
	240	1	60	-	10	17	20 UL 30 CSA	4,1	
230 V	230	1	50/60	-	10	16	32	3,8	
	230	1	50/60	-	10		16	2,9	
1000-SK									
120 V	120	1	60	-	10	18	20 UL 30 CSA	2,2	***
208-240 V**	208	1	60	-	10	17	20 UL 30 CSA	3,4	
	240	1	60	-	10	19	20 UL 30 CSA	4,5	
230 V	230	1	50/60	-	10	18	32	4,1	
	230	1	50/60	-	10	16	16	2,5	
1200-TH									
208-240 V**	208	1	60	-	8	29	30 UL 50 CSA	6,2	***
	240	1	60	-	8	34	50	8,2	
230 V	230	1	50/60	-	8	33	63	7,6	
	230	1	50/60	-	8	22	32	5,0	
380-415 V	380	3	50/60	2,5	10	18	32	6,9	
	415	3	50/60	2,5	10	20	32	8,2	
1200-SK									
208-240 V**	208	1	60	-	8	33	50	6,9	***
	240	1	60	-	8	37	50	8,9	
230 V	230	1	50/60	-	8	36	50	8,3	
	230	1	50/60	-	8	25	32	5,7	
380-415 V	380	3	50/60	2,5	10	20	25	7,7	
	415	3	50/60	2,5	10	22	32	8,9	
1750-TH									
208-240 V**	208	1	60	-	8	29	30 UL 50 CSA	6,3	***
	240	1	60	-	8	35	50	8,3	
230 V	230	1	50/60	-	8	33	63	7,6	
	230	1	50/60	-	8	22	32	5,1	
380-415 V	380	3	50/60	2,5	10	18	32	7,0	
	415	3	50/60	2,5	10	20	32	8,2	
1750-SK									
208-240 V**	208	1	60	-	8	33	50	7,0	***
	240	1	60	-	8	38	50	9,0	
230 V	230	1	50/60	-	8	36	63	8,3	
	230	1	50/60	-	8	25	32	5,8	
380-415 V	380	3	50/60	2,5	10	20	32	7,6	
	415	3	50/60	2,5	10	22	32	8,9	

*Elektrische aansluitingen moeten voldoen aan alle toepasselijke landelijke, provinciale en lokale regelgeving.

**Eigen circuit vereist.

***Geen snoer of stekker. Extra snoer- en stekkerconfiguraties af fabriek verkrijgbaar.

^ Configuratie met verlaagd vermogen.

Vervolg op volgende pagina

Vervolg op vorige pagina

Elektrische aansluiting



WAARSCHUWING: Apparaten zonder een snoer dat is geleverd door de fabriek, moeten worden voorzien van een snoer met voldoende lengte om het apparaat te kunnen verplaatsen voor reiniging.

Gebruik altijd de juiste AWG-draadmaat op basis van de elektrische vereisten voor het apparaat.



WAARSCHUWING: Om ernstig letsel, overlijden of schade aan eigendommen te voorkomen:

Alle elektrische aansluitingen moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde en opgeleide servicemonteur in overeenstemming met de geldende elektrische voorschriften.

Dit apparaat moet correct geaard zijn in overeenstemming met de plaatselijke elektrische voorschriften of, bij afwezigheid van lokale voorschriften, volgens de actuele versie van de Amerikaanse National Electrical Code ANSI/NFPA No 70. In Canada dienen alle elektrische aansluitingen te worden uitgevoerd conform CSA C22 1, Canadian Electrical Code Part 1 of de lokale voorschriften.

CE-goedgekeurde apparaten zijn voorzien van een potentiaalvereffeningsklem die is gemarkeerd met het potentiaalsymbool. Aardingsvoorzieningen moeten worden uitgevoerd in overeenstemming met norm IEC:60335-1:2010, sectie 27 of lokale voorschriften.



LET OP: Gevaar voor elektrische schokken.

De spanning van de stroomtoevoer moet overeenkomen met de spanning die vermeld is op het typeplaatje van het apparaat. Het typeplaatje bevat essentiële technische informatie die is vereist voor installatie, onderhoud of reparaties van apparaten. Verwijder, beschadig of wijzig het typeplaatje niet.

Vervolg op volgende pagina

Vervolg op vorige pagina

Met betrekking tot internationale standaards:

Als de unit niet is voorzien van een flexibel snoer en stekker, moet een landelijk goedgekeurde al-polige ontkoppelvoorziening met een contactafstand van ten minste 3 mm in alle polen in de vaste bedrading worden ingebouwd om het apparaat uit te schakelen. Bij gebruik van een snoer zonder stekker moet de groene/gele geleider worden aangesloten op de aansluiting die is gemarkeerd met het aardingsymbool. Als een stekker wordt gebruikt, moet de wandcontactdoos eenvoudig toegankelijk zijn. Als het netsnoer moet worden vervangen, schaf dan bij de distributeur een vergelijkbaar snoer aan.

Modellen met vaste bedrading:

Modellen met een vaste bedrading moeten zijn uitgerust met een landelijk gecertificeerde al-polige externe schakelaar met voldoende contactafstand voor het ontkoppelen. Modellen met vaste bedrading die op zwenkwielen zijn gemonteerd, moeten zijn voorzien van een trekontlasting (bevestigingsring) om te voorkomen dat het netsnoer onder druk komt te staan. Als u een netsnoer gebruikt voor de aansluiting van het product, moet een oliebestendig snoer worden gebruikt, zoals H05RN of H07RN of gelijkwaardig.

MELDING

Waar lokale voorschriften en CE-regelgeving van toepassing zijn, moeten apparaten worden aangesloten op een elektrisch circuit dat wordt beschermd door een externe wandcontactdoos met aardlekschakelaar.

Vereisten voor vastzetten



WAARSCHUWING: Gevaar voor elektrische schokken

Het apparaat moet aan de structuur van het gebouw worden bevestigd. Het niet in acht nemen van deze voorzorgsmaatregel kan ernstig persoonlijk letsel en schade aan de apparatuur tot gevolg hebben.

Vereisten voor vastzetten:

- De maximale hoogte van de zwenkwielen is 6" (152 mm).
- Twee zwenkwielen moeten van het vergrendelingstype zijn.
- Trekontlastinrichtingen (bevestigingsringen) moeten aan de structuur van het gebouw worden bevestigd.

Aan de achterkant van het apparaat bevindt zich een bevestigingspunt voor een trekontlastingsinrichting (bevestigingsring). De trekontlastingsinrichting (bevestigingsring) wordt niet geleverd door de fabriek en is ook niet af fabriek leverbaar.

Vervolg op volgende pagina

Vervolg op vorige pagina

Plaats de oven

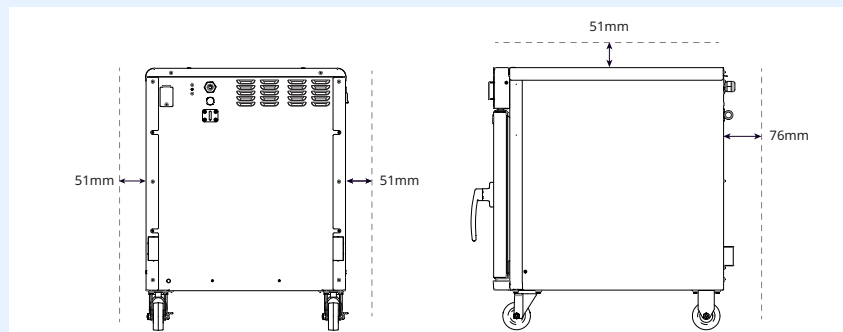
Doe het volgende om de oven te plaatsen.

Stap

Actie

1. Zorg ervoor dat:

- De locatie waar de oven wordt geïnstalleerd, geschikt is voor het gewicht van de oven;
- De oven zich binnen 1,5 meter van een geschikt stopcontact bevindt;
- u de instructies voor de oven volgt.



2. Verplaats de oven naar de installatielocatie en zet de oven op de uiteindelijke ondergrond.

Trap de remmen van de voorste zwenkwielen in.

3. Zie het onderwerp *De oven schoonmaken en* reinig de oven grondig voordat u verdergaat.

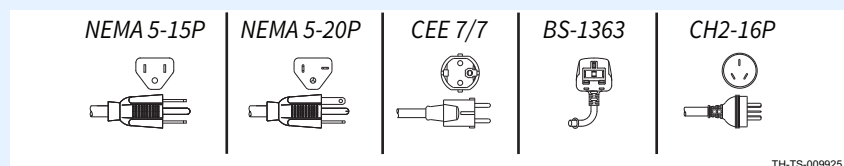
Stroom aansluiten

4. Voor ovens zonder stekkers en snoeren gaat u als volgt te werk (**Zie het onderwerp** *De elektrische bedrading aansluiten*).

1. **Verwijder** het bovenpaneel.
2. **Verwijder** de kabelklem die bij de oven is geleverd van de trekontlastingsaansluiting en steek deze in de opening voor de stroomaansluiting.
3. **Sluit** de stroomkabels aan op het klemmenblok en de stroomonderbrekers. **Zet** het snoer vast met de snoerklem. **Draai** de moer van de snoerklem vast.
4. **Breng** het bovenpaneel weer aan.

Voor ovens met stekkers en snoeren gaat u als volgt te werk.

Steek de stekker van de oven in een geaard stopcontact.



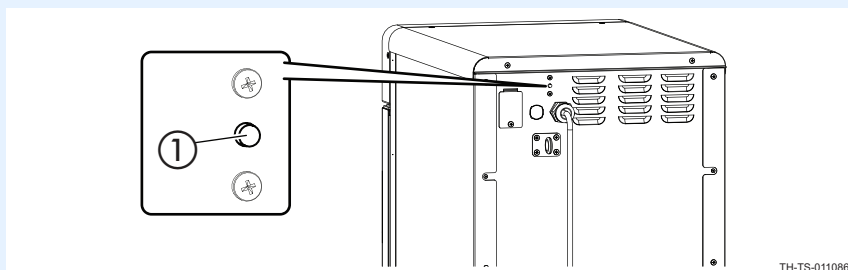
TH-TS-009925

Vervolg op volgende pagina

Vervolg op vorige pagina

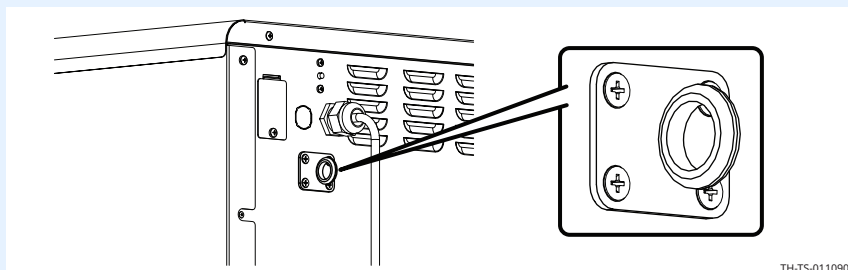
Reset temperatuurbovengrens

5. **Druk kort** op resettoets ① voor de temperatuurbovengrens.



Breng de bevestigingsring aan (indien nodig)

6. Bij ovens met een vaste bedrading en zwenkwielen **bevestigt** u de bevestigingsring aan de muur, zodat er geen spanning op het netsnoer komt te staan wanneer de oven beweegt.



Resultaat

De oven is nu geïnstalleerd.

De elektrische bedrading aansluiten

Voordat u begint

Zorg ervoor dat de stroom is uitgeschakeld of losgekoppeld.

Waarschuwingen



WAARSCHUWING: Apparaten zonder een snoer dat is geleverd door de fabriek, moeten worden voorzien van een snoer met voldoende lengte om het apparaat te kunnen verplaatsen voor reiniging.

Gebruik altijd de juiste AWG-draadmaat op basis van de elektrische vereisten voor het apparaat.



WAARSCHUWING: Om ernstig letsel, overlijden of schade aan eigendommen te voorkomen:

Alle elektrische aansluitingen moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde en opgeleide servicemonteur in overeenstemming met de geldende elektrische voorschriften.

Dit apparaat moet correct geaard zijn in overeenstemming met de plaatselijke elektrische voorschriften of, bij afwezigheid van lokale voorschriften, volgens de actuele versie van de Amerikaanse National Electrical Code ANSI/NFPA No 70. In Canada dienen alle elektrische aansluitingen te worden uitgevoerd conform CSA C22 1, Canadian Electrical Code Part 1 of de lokale voorschriften.

CE-goedgekeurde apparaten zijn voorzien van een potentiaalvereffeningsklem die is gemarkeerd met het potentiaalsymbool. Aardingsvoorzieningen moeten worden uitgevoerd in overeenstemming met norm IEC:60335-1:2010, sectie 27 of lokale voorschriften.



LET OP: Gevaar voor elektrische schokken.

De spanning van de stroomtoevoer moet overeenkomen met de spanning die vermeld is op het typeplaatje van het apparaat. Het typeplaatje bevat essentiële technische informatie die is vereist voor installatie, onderhoud of reparaties van apparaten. Verwijder, beschadig of wijzig het typeplaatje niet.

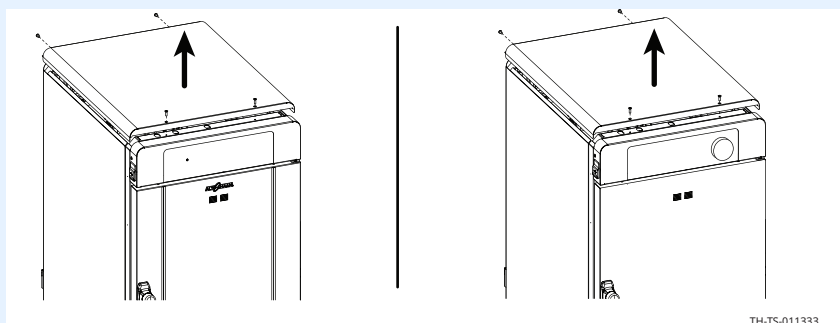
Vervolg op volgende pagina

Vervolg op vorige pagina

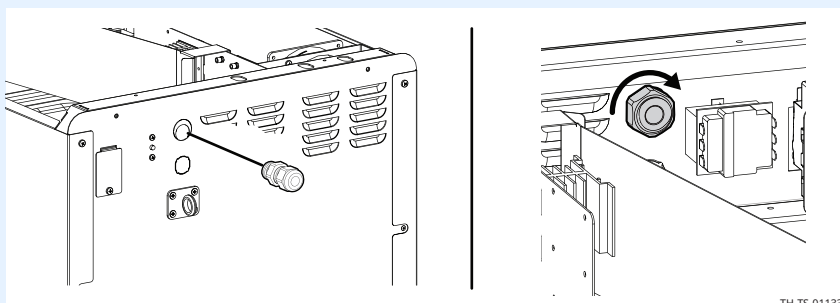
Procedure

Doe het volgende om de stroom aan te sluiten.

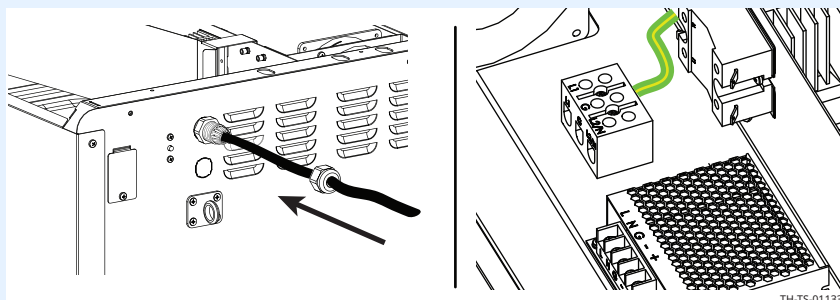
Stap	Actie
1.	Verwijder het bovenpaneel.
2.	Plaats de snoergreep in het achterpaneel van de oven. Breng de moer van de snoergreep aan.
3.	Breng het snoer aan door de snoergreep. Leid de massadraad naar het klemmenblok.



TH-TS-011333



TH-TS-011335

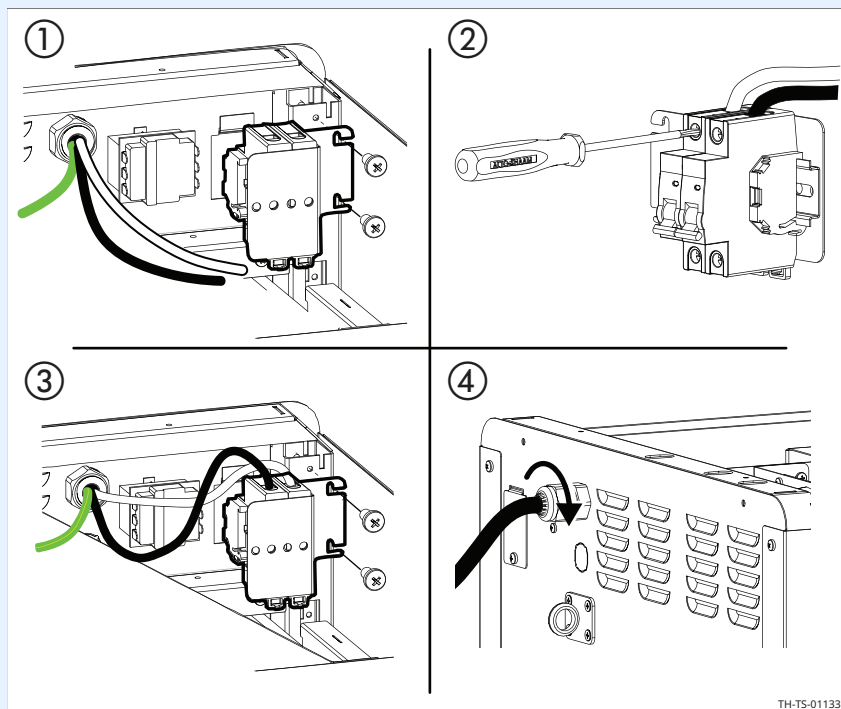


TH-TS-011337

Vervolg op volgende pagina

Vervolg op vorige pagina

4. **Verwijder** de schroeven waarmee de stroomonderbrekers ① zijn bevestigd. **Sluit** de draden aan op de stroomonderbrekers ②.



Breng de stroomonderbrekers weer aan met de schroeven ③.

Pas de lengte van het snoer aan. **Plaats** snoergreepmoer ④ en draai deze vast.

5. **Breng** het bovenpaneel weer aan.

Resultaat

De elektrische bedrading is nu aangesloten.

De lekbak plaatsen

Voordat u begint

Haal de lekbak uit de ovenruimte en verwijder de verpakking.



WAARSCHUWING: Gevaar van uitglijden

Als u de lekbak niet plaatst, kan er vocht op de vloer druppelen. Zorg ervoor dat de lekbak is geplaatst voordat u de oven gebruikt.

MELDING

Als u de lekbak niet plaatst, kan dit leiden tot schade aan de apparatuur.

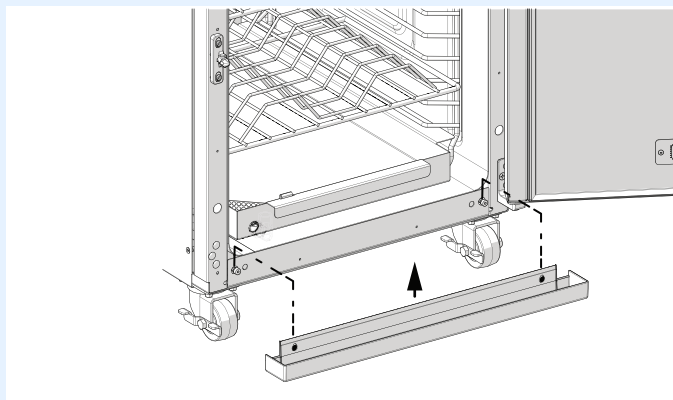
Procedure

Ga als volgt te werk om de lekbak te plaatsen.

Stap

Actie

1. Leg de gaten in de lekbak gelijk met de twee tapeinden aan de voorkant van de oven.
2. **Hang** de lekbak op de tapeinden en druk deze naar beneden om deze op zijn plaats te vergrendelen.



TH-TS-0009933

Resultaat

De lekbak is geplaatst.

Twee ovens stapelen

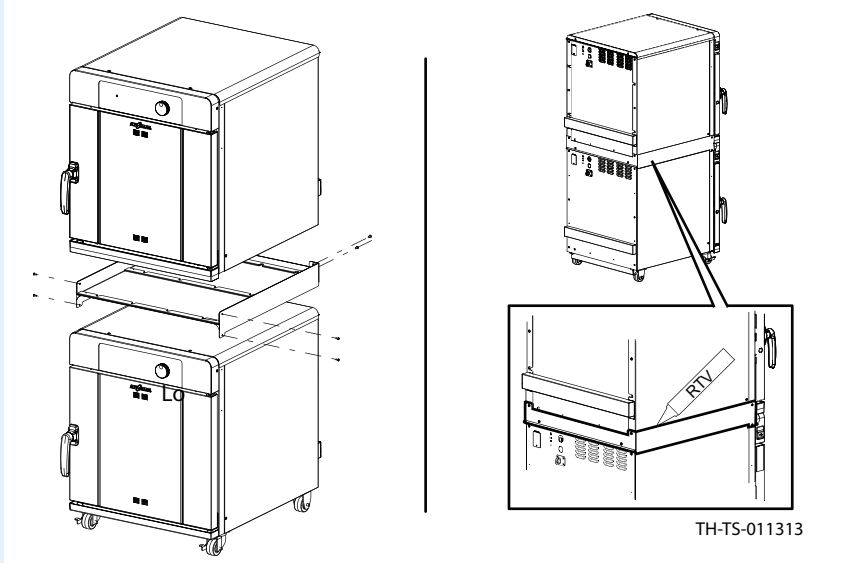
Voordat u begint

Zorg ervoor dat u het volgende hebt:

- RTV van industriële kwaliteit siliconen
- Een geschikte hijsinrichting en voldoende personeel om het gewicht van de oven veilig te verplaatsen en te positioneren.
 - 500-TH/SK: 84 kg
 - 750-TH/SK: 102 kg
 - 1000-TH/SK: 113 kg

Procedure

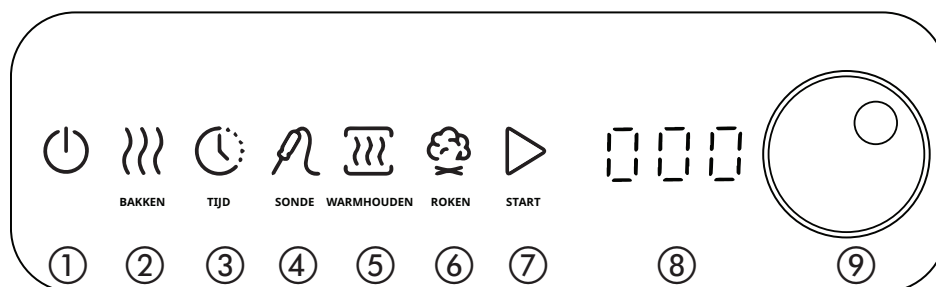
Doe het volgende om de ovens te stapelen.

Stap	Actie
1.	Verwijder al het verpakkingsmateriaal van beide ovens.
2.	Installeer de stapelset op de onderste oven met de schroeven uit de set.  TH-TS-011313
3.	Verwijder indien nodig de zwenkwielen van de bovenste oven.
4.	Til de bovenste oven op met een geschikte hefinrichting en zet deze op de onderste oven. Bevestig de bovenste oven aan de onderste oven met de schroeven uit de set. Breng een rups van siliconen RTV aan op de drie bovenste randen van het paneel van de stapelkit.

Resultaat

De ovens zijn nu gestapeld.

Functies bedieningspaneel



TH-TS-008703

Nummer	Beschrijving	Functie
1	Aan/uit-pictogram	Tikken om de oven aan of uit te zetten.
2	Bereidingspictogram	Tikken om de bereidingstemperatuur in te stellen.
3	Tijdpictogram	Tikken om de bereidingstijd in te stellen.
4	Sondepictogram	Tikken om met de sonde te bereiden.
5	Warmhoudpictogram	Tikken om de warmhoudtemperatuur in te stellen.
6	Rookpictogram (Alleen ovens met rookoptie)	Tikken om de rooktijd in te stellen.
7	Startpictogram	Tikken om de bereidings-, warmhoud- of rookfunctie te starten. Ingedrukt houden om de huidige ovenfunctie te stoppen.
8	Lcd-scherm	Geeft tijd, temperatuur, instellingen en foutcodes weer.
9	Knop	Hiermee kunt u de tijd of temperatuur instellen of bevestigen of instellingen wijzigen. Ingedrukt houden het menu Settings (Instellingen) te openen.

De oven voorbereiden op het eerste gebruik

Achtergrond

Gebruik deze procedure voor het eerste gebruik of voordat u de oven gebruikt nadat u deze uit de opslag hebt gehaald.

Procedure

Ga als volgt te werk om de oven voor te bereiden op het eerste gebruik.

Stap	Actie
1.	Verwijder al het verpakkingsmateriaal uit de oven.
2.	Verwijder en reinig uitneembare voorwerpen zoals roosters, zijroosters en lekbakken. Reinig deze onderdelen met een warm sopje. Droog ze af met een schone, pluisvrije doek.
3.	Verwijder zichtbaar vet of olie uit de oven.
4.	Reinig de binnen- en buitenkant van de oven met een sopje van milde zeep en water. Droog af met een schone, pluisvrije doek.
5.	Reinig het glas, indien van toepassing, met glasreiniger of schoonmaakazijn.
6.	Plaats de roosters, zijroosters en lekbak terug.
7.	Schakel de oven in en laat deze twee uur zonder voedsel ingeschakeld bij een temperatuur van 149 °C om oppervlakteoliën en de bijbehorende geuren te verwijderen.

Resultaat

De oven is nu klaar voor gebruik.

De ventilatieopeningen gebruiken

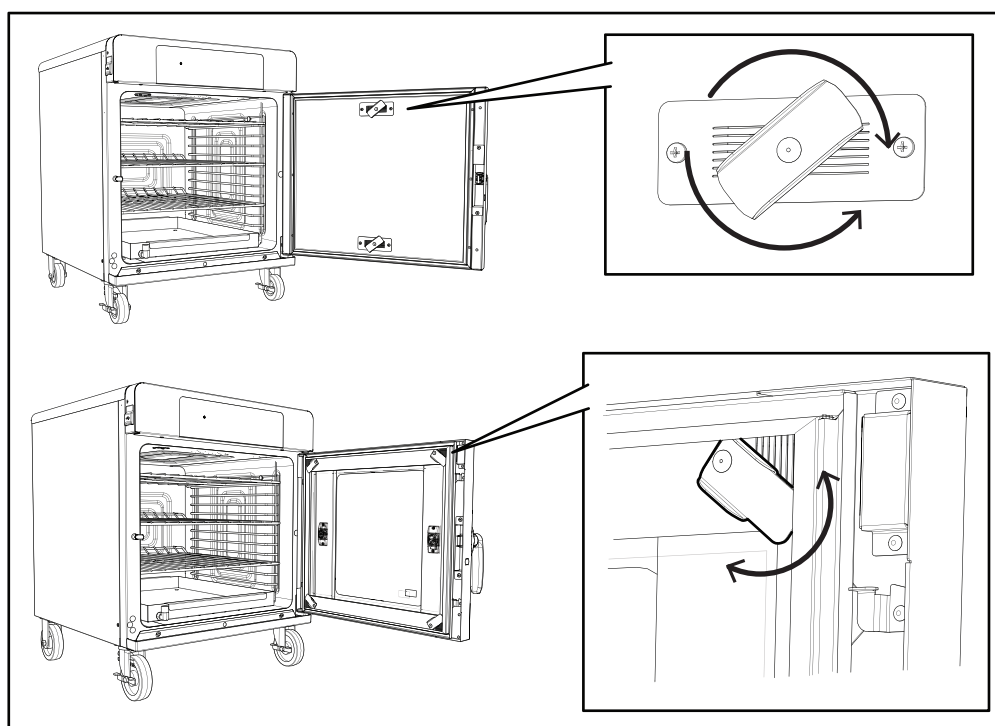
Voordat u begint

De ventilatieopeningen zorgen voor ventilatie van de ovenscaviteiten. De ventilatieopeningen kunnen worden afgesteld voor het beste resultaat van de etenswaren die u aan het bereiden bent.

Instellingen

Gebruik de volgende suggesties om de ventilatieopeningen in te stellen.

Bereidingstype	Ventilatiestand
Algemeen bereiden	Alles half open
Roken	Alles gesloten
Vocht behouden	Alles gesloten
Overtollig vocht verwijderen	Alles open
Vocht in balans brengen	Onderste gesloten, bovenste half open



TH-TSK-011432

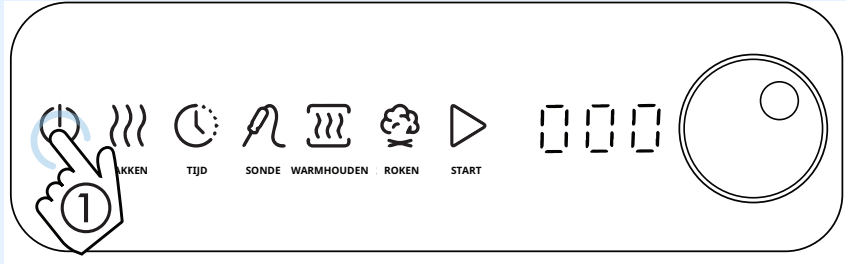
De oven aan- en uitzetten

Voordat u begint

De oven moet worden aangesloten op elektriciteit.

De oven in- of uitschakelen

Doe het volgende om de oven in en uit te schakelen.

Stap	Actie
1.	Tik op het aan/uit-pictogram ① om de oven in te schakelen.  TH-TS-008711
2.	Houd het aan/uit-pictogram ① ten minste 5 seconden ingedrukt om de oven uit te schakelen.

Resultaat

De oven is in- of uitgeschakeld.

Bereiding op tijdbasis (rookoptie)

Voordat u begint

Zorg ervoor dat:

- Het voedsel is voorbereid en klaar is voor de uiteindelijke bereiding
- Als u rookt, dat u de houtsnippers hebt geweekt en de houtspaanderbak hebt gevuld. Zie het onderwerp *De rookkast voorbereiden op roken*.



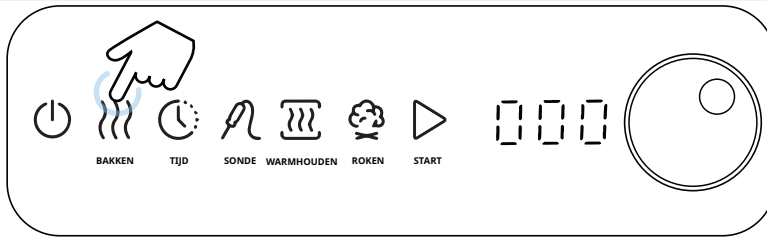
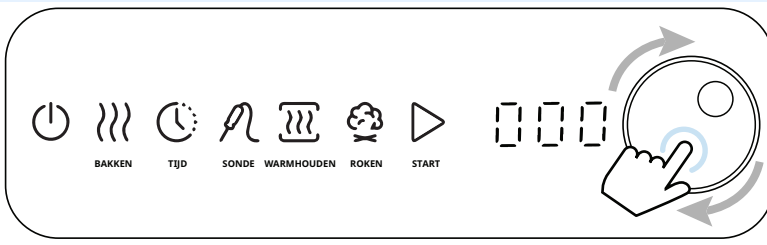
WAARSCHUWING: Brandgevaar.

Het gebruik van onjuiste materialen voor de rookfunctie kan leiden tot een brand die persoonlijk letsel of schade aan eigendommen tot gevolg kan hebben. Gebruik alleen houtsnippers die door Alto-Shaam zijn geleverd.

Week de houtsnippers in water volgens de instructies van de National Fire Protection Agency Standard NFPA-96 of volgens de plaatselijke voorschriften voordat u deze in het apparaat gebruikt.

Procedure

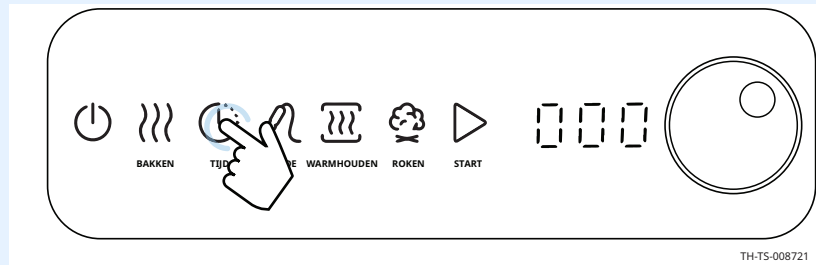
Doe het volgende om op basis van tijd te bereiden.

Stap	Actie
1.	Tik op het pictogram "BAKKEN".  TH-TS-008715
2.	Draai de knop om de bereidingstemperatuur in te stellen. Druk op de knop om de bereidingstemperatuur te bevestigen.  TH-TS-009824

Vervolg op volgende pagina

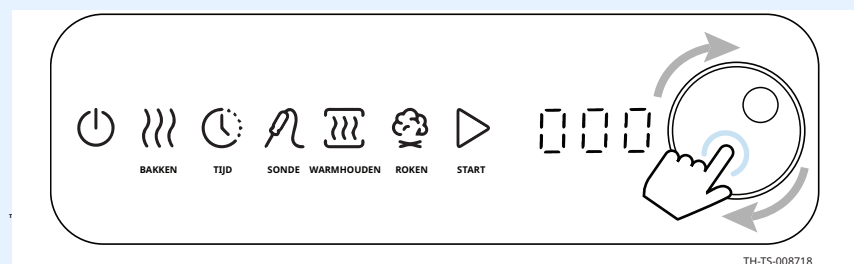
Vervolg op vorige pagina

3. **Tik** op het pictogram "TIJD".



TH-TS-008721

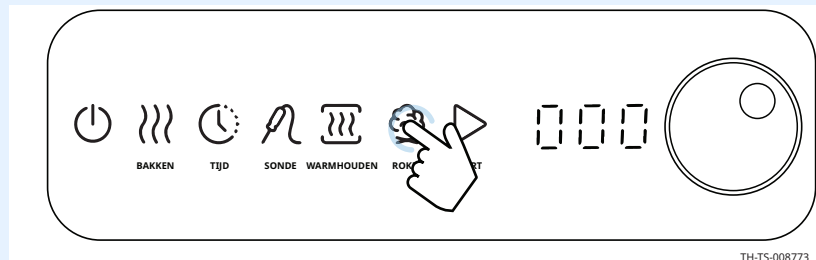
4. **Draai** de knop om de bereidingstijd in te stellen.
Druk op de knop om de bereidingstijd te bevestigen.



TH-TS-008718

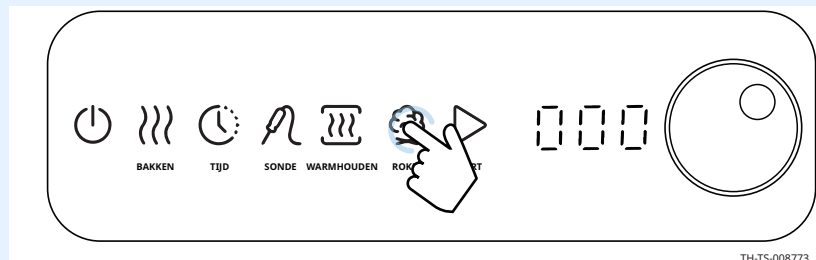
Rookoptie

5. **Tik** op het pictogram "ROKEN" (optioneel).



TH-TS-008773

6. **Draai** de knop om de rooktijd in te stellen (maximale rooktijd 90 minuten).
Druk op de knop om de rooktijd te bevestigen.

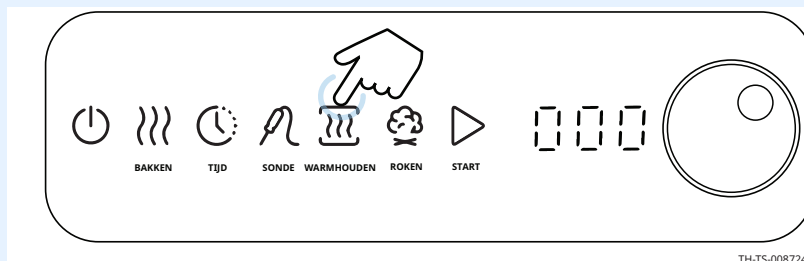


TH-TS-008773

Vervolg op volgende pagina

Vervolg op vorige pagina

7. **Tik** op het pictogram “WARMHOUDEN”.



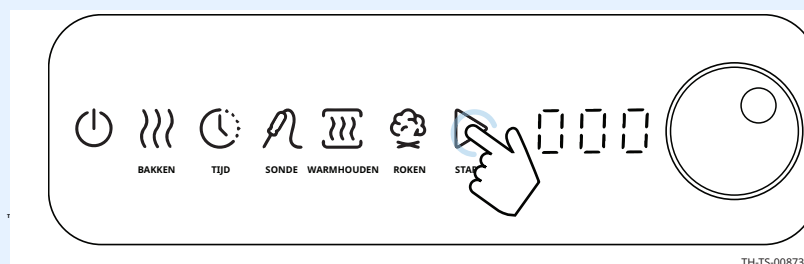
TH-TS-008724

8. **Draai** de knop om de warmhoudtemperatuur in te stellen.
Druk op de knop om de warmhoudtemperatuur te bevestigen.



TH-TS-009824

9. **Tik** op het “START”-pictogram.



TH-TS-008733

Op het bedieningspaneel wordt “Pre” weergegeven en de werkelijke temperatuur in de ovenruimte.

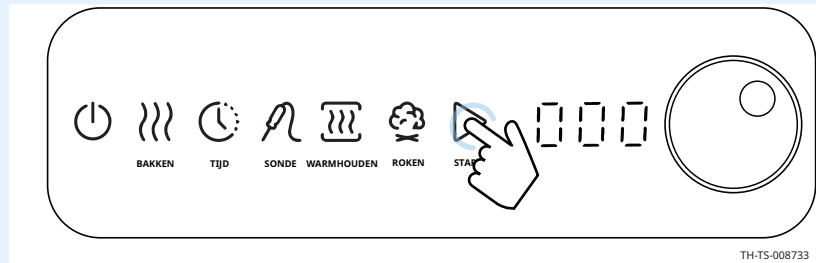
Wanneer de oven de ingestelde bereidingstemperatuur bereikt, wordt “Preheated” (Voorverwarmd) weergegeven en knipperen het “START”-pictogram en het lampje rond de knop.

10. **Plaats** voedsel in de oven en sluit de ovendeur.

Vervolg op volgende pagina

Vervolg op vorige pagina

11. Tik op het "START"-pictogram.



Het bereidingsproces begint.

Tijdens het bereidingsproces

Na vijf (5) seconden worden de ingestelde bereidingstemperatuur en de resterende tijd in het bereidingsproces weergegeven.

- Wanneer de bereidingstijd is bereikt, klinkt er een waarschuwingssignaal, gaat het "WARMHOUDEN"-pictogram branden en wordt de oven op de ingestelde warmhoudtemperatuur gehouden.
- De ingestelde warmhoudtemperatuur wordt weergegeven evenals de hoeveelheid tijd dat de oven het warmhoudproces heeft uitgevoerd.
- Tik op het pictogram "BAKKEN", "TIJD" of "WARMHOUDEN" en houd vervolgens het START-pictogram drie (3) seconden lang ingedrukt om het bereidings- of warmhoudproces op stand-by te zetten.

Resultaat

Het bereidingsproces op basis van tijd is voltooid.

Bereiding met een sonde

Voordat u begint

Zorg ervoor dat:

- Het voedsel is voorbereid en klaar is voor de uiteindelijke bereiding.
- Als u rookt, dat u de houtsnippers hebt geweekt en de houtspaanderbak hebt gevuld. Zie het onderwerp *De rookkast voorbereiden op roken*.



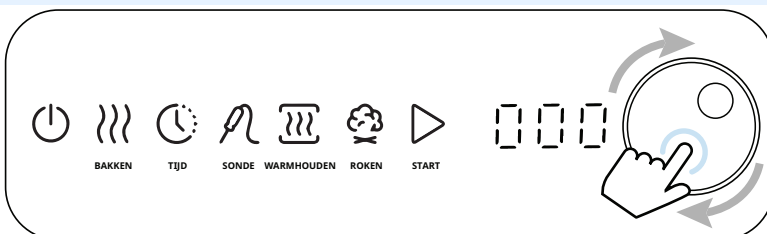
WAARSCHUWING: Brandgevaar.

Het gebruik van onjuiste materialen voor de rookfunctie kan leiden tot een brand die persoonlijk letsel of schade aan eigendommen tot gevolg kan hebben. Gebruik alleen houtsnippers die door Alto-Shaam zijn geleverd.

Week de houtsnippers in water volgens de instructies van de National Fire Protection Agency Standard NFPA-96 of volgens de plaatselijke voorschriften voordat u deze in het apparaat gebruikt.

Procedure

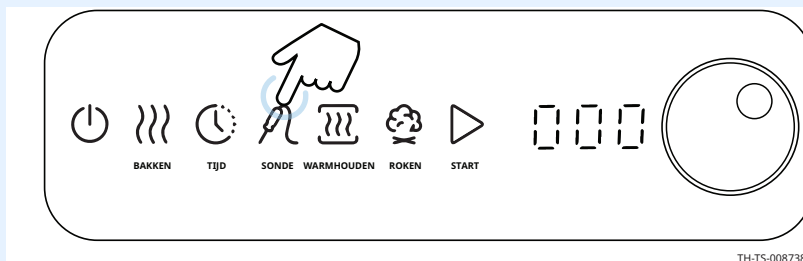
Doe het volgende om de etenswaren met de sonde te bereiden.

Stap	Actie
1.	Tik op het pictogram "BAKKEN".  TH-TS-008715
2.	Draai de knop om de bereidingstemperatuur in te stellen. Druk op de knop om de bereidingstemperatuur te bevestigen.  TH-TS-009824

Vervolg op volgende pagina

Vervolg op vorige pagina

3. **Tik** op het pictogram "SONDE".



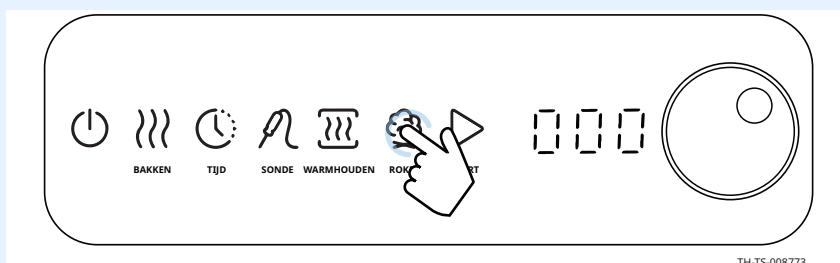
4. **Draai** de knop om de insteltemperatuur van de sonde in te stellen.
Druk op de knop om de insteltemperatuur van de sonde te bevestigen.



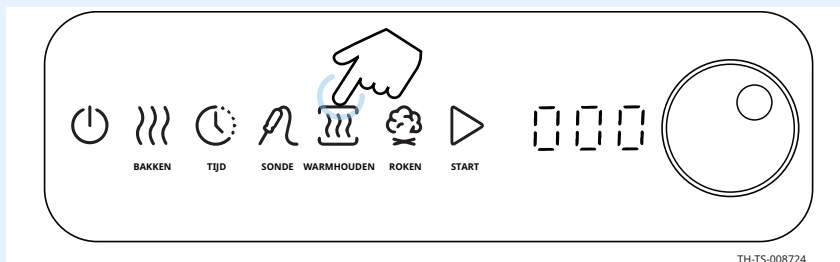
5. **Tik op** het pictogram "ROKEN" (optioneel).



OPMERKING: De maximale rooktijd is 90 minuten.



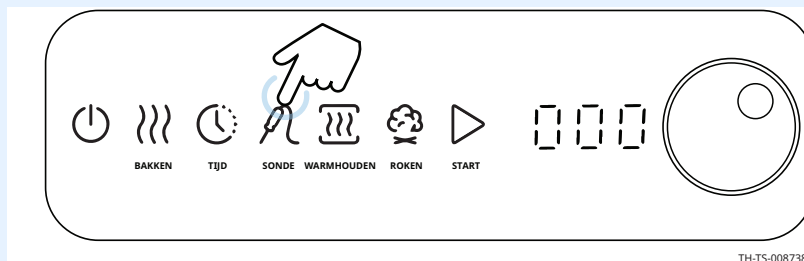
6. **Tik** op het pictogram "WARMHOUDEN".



Vervolg op volgende pagina

Vervolg op vorige pagina

7. **Tik** op het pictogram "SONDE".



TH-TS-008738

8. **Draai** de knop om de warmhoudtemperatuur van de sonde in te stellen.
Druk op de knop om de warmhoudtemperatuur van de sonde te bevestigen.

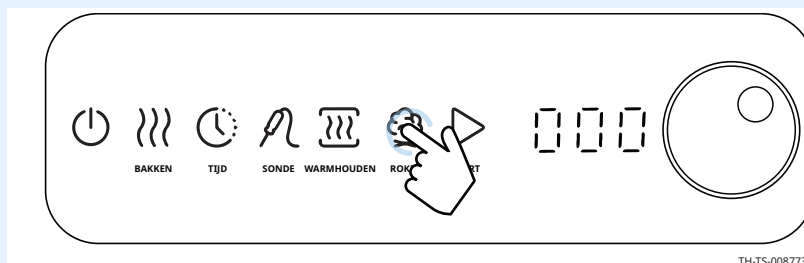


TH-TS-009824

9. **Tik op** het pictogram "ROKEN" (optioneel).



OPMERKING: De maximale rooktijd is 90 minuten.

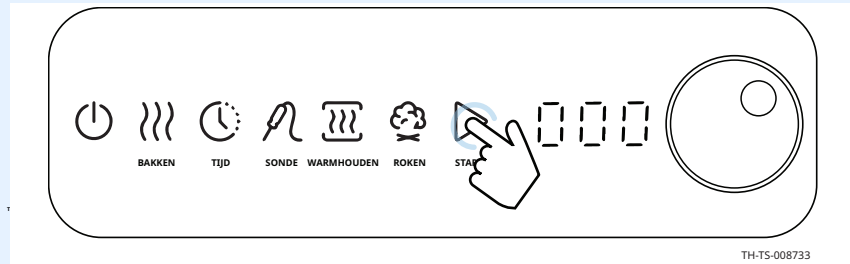


TH-TS-008773

Vervolg op volgende pagina

Vervolg op vorige pagina

10. Tik op het "START"-pictogram.



Op het bedieningspaneel wordt "Pre" weergegeven en de werkelijke temperatuur in de ovenruimte.

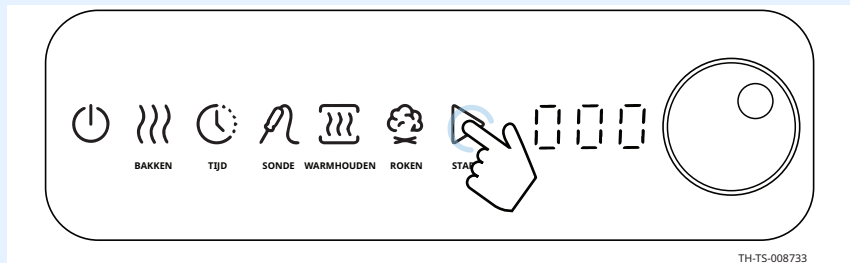
Wanneer de oven de ingestelde voorverwarmingstemperatuur heeft bereikt, wordt "Preheated" (Voorverwarmd) weergegeven en knippert het "START"-pictogram.

11. Plaats de bak met houtsnippers in de oven.

Plaats het voedsel in de oven.

Steek de sonde in het voedsel en sluit de sonde op de stekker aan.

Tik op het "START"-pictogram.



De oven begint te bereiden met de sonde.

De ingestelde temperatuur en de sondetemperatuur worden weergegeven.

Warmhoudproces

- Wanneer de ingestelde sondetemperatuur is bereikt, klinkt er een waarschuwingssignaal, gaat het WARMHOUDEN-pictogram branden en begint de oven met warmhouden op de ingestelde warmhoudtemperatuur van de sonde.
- De ingestelde warmhoudtemperatuur wordt weergegeven evenals de hoeveelheid tijd dat de oven het warmhoudproces heeft uitgevoerd.
- Tik op het pictogram "BAKKEN", "TIJD", "SONDE" of "WARMHOUDEN" en houd vervolgens het pictogram "SONDE" ingedrukt om de sondetemperatuur weer te geven.
- Tik op het pictogram "BAKKEN", "TIJD", "SONDE" of "WARMHOUDEN" en houd vervolgens het START-pictogram op een willekeurig moment drie (3) seconden lang ingedrukt om het bereidings- of warmhoudproces op stand-by te zetten.

Resultaat

De bereiding via een sonde is voltooid.

Warmhouden op een ingestelde temperatuur

Voordat u begint

Etenswaren die in de oven worden geplaatst, moeten een temperatuur hebben van 60 °C tot 71 °C.

Procedure

Ga als volgt te werk om warm te houden op een ingestelde temperatuur.

Stap Actie

1. **Tik** op het pictogram "HOLD" (Warmhouden).

De oven wordt standaard ingesteld op de laatste warmhoudtemperatuur.



TH-TS-008724

2. **Draai** de knop om de warmhoudtemperatuur in te stellen.

Druk op de knop om de warmhoudtemperatuur te bevestigen.



TH-TS-009824

Tik op het "START"-pictogram.

Laat de oven de ingestelde temperatuur bereiken.



OPMERKING: Houd het pictogram "HOLD" (Warmhouden) ingedrukt om de werkelijke temperatuur in de ovenruimte te bekijken.

3. **Zet** warm voedsel in de oven en sluit de ovendeur.

De oven begint het voedsel op de ingestelde temperatuur warm te houden.

Tijdens het warmhoudproces

De warmhoudtemperatuur wordt weergegeven evenals de hoeveelheid tijd waarin de oven het voedsel op de ingestelde temperatuur heeft warmgehouden. Tik op het pictogram "HOLD" en houd vervolgens het START-pictogram drie (3) seconden lang ingedrukt om het kook- of warmhoudproces op stand-by te zetten.

Resultaat

De oven houdt warm op de ingestelde temperatuur.

De rookkast klaarmaken voor roken

Voordat u begint

- Gebruik alleen houtsnippers die door Alto-Shaam zijn geleverd.
- Verwijder gebruikte houtsnippers uit de rookkast. Voer de verbrande houtsnippers af volgens de plaatselijke voorschriften.

Procedure

Ga als volgt te werk om de rookkast voor te bereiden op roken.



WAARSCHUWING: Brandgevaar.

Het gebruik van onjuiste materialen voor de rookfunctie kan leiden tot een brand die persoonlijk letsel of schade aan eigendommen tot gevolg kan hebben.

Gebruik alleen houtsnippers die door Alto-Shaam zijn geleverd.

Stap

Actie

1. **Week** de houtsnippers in schoon water volgens de instructies van de NFPA-96-standaard van de National Fire Protection Agency of volgens de plaatselijke voorschriften. Vanaf 2021 schrijft de NFPA-96 standaard een weekperiode van 24 uur voor.



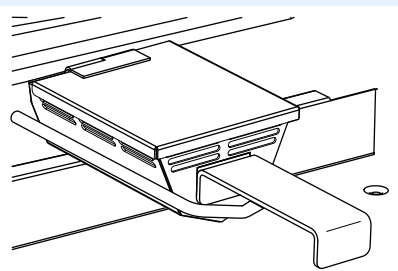
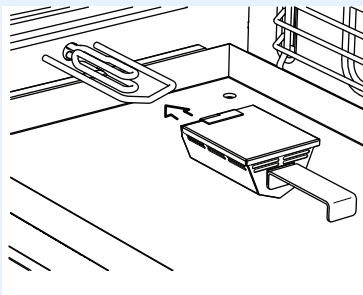
WAARSCHUWING: Brandgevaar.

Als u de houtsnippers in iets anders dan schoon water laat weken, dan kan dit persoonlijk letsel of schade aan eigendommen tot gevolg hebben.

Week de houtsnippers alleen in schoon water.

2. **Schud** het overtollige water eraf en doe de bevochtigde snippers in de rookkast. **Sluit** het deksel van de rookkast.

3. **Schuif** de rookkast over het rookelement zodat de bak in de houder rust.



TH-TS-011284

Resultaat

De rookkast is nu voorbereid op roken.

Koud roken

Voordat u begint

Zorg ervoor dat:

- Het voedsel is voorbereid en klaar om te worden gerookt.
- U hebt de houtsnippers geweekt. Zie het onderwerp *De rookkast voorbereiden op roken*.



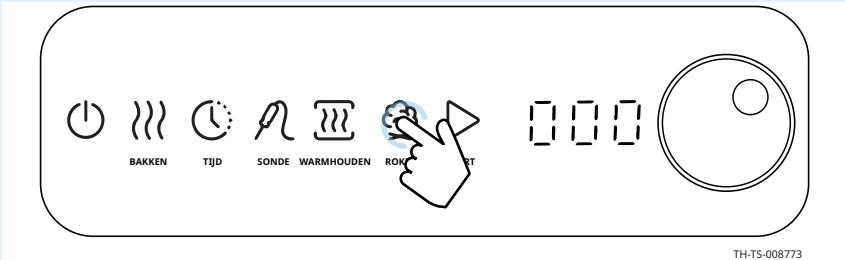
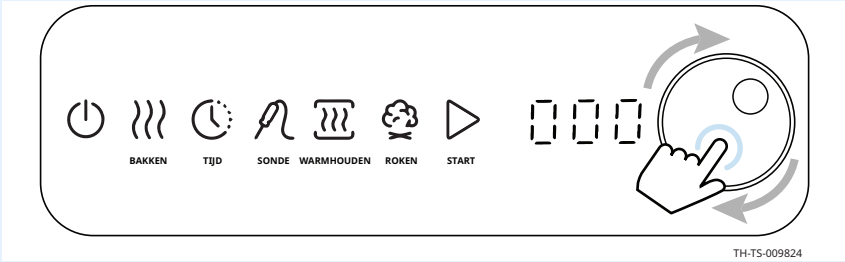
WAARSCHUWING: Brandgevaar.

Het gebruik van onjuiste materialen voor de rookfunctie kan leiden tot een brand die persoonlijk letsel of schade aan eigendommen tot gevolg kan hebben. Gebruik alleen houtsnippers die door Alto-Shaam zijn geleverd.

Week de houtsnippers in water volgens de instructies van de National Fire Protection Agency Standard NFPA-96 of volgens de plaatselijke voorschriften voordat u deze in het apparaat gebruikt.

Procedure

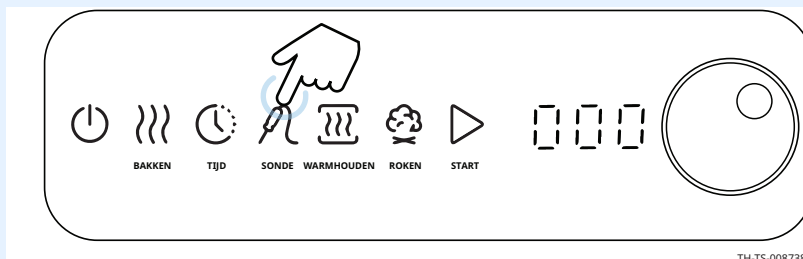
Ga als volgt te werk om etenswaren koud te roken.

Stap	Actie
1.	Plaats houtsnippers in de houtsnipperbak en plaats deze in de oven. Plaats een bak met ijs in de oven. Plaats het voedsel in de oven.
2.	Tik op het pictogram "ROKEN".  TH-TS-008773
3.	Draai de knop om de rooktijd in te stellen (maximale rooktijd 90 minuten). Druk op de knop om de rooktijd te bevestigen.  TH-TS-009824

Vervolg op volgende pagina

Vervolg op vorige pagina

4. **Tik** op het pictogram “SONDE” (optioneel).



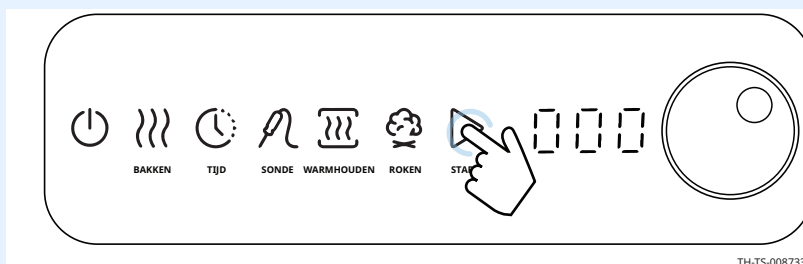
5. **Draai** de knop om de alarmtemperatuur voor de sonde in te stellen.
Druk op de knop om de alarmtemperatuur van de sonde te bevestigen.



6. **Steek** de sonde in het voedsel en sluit de sonde op de stekker aan.

OPMERKING: Als de sonde de alarmtemperatuur bereikt, klinkt er een waarschuwingssignaal. Haal het voedsel uit de oven.

7. **Tik op** het “START”-pictogram.



Resultaat

De oven rookt koud.

Recepten van een USB-stick laden

Voordat u begint

U hebt een USB-stick met recepten nodig.

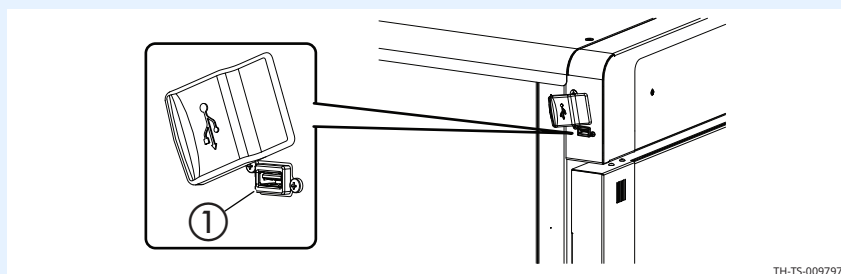


OPMERKING: Geüploade recepten overschrijven opgeslagen of eerder geüploade recepten.

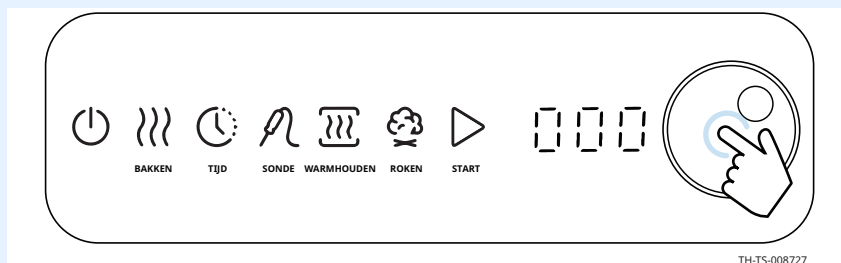
Procedure

Ga als volgt te werk om recepten van de USB-stick naar de oven te laden.

Stap	Actie
1.	Steek de USB-stick in poort ①.
2.	Houd de knop ingedrukt om het instellingenmenu te openen.
3.	Draai de knop totdat "USB" wordt weergegeven. Druk op de knop om het USB-menu te openen.



TH-TS-009797



TH-TS-008727

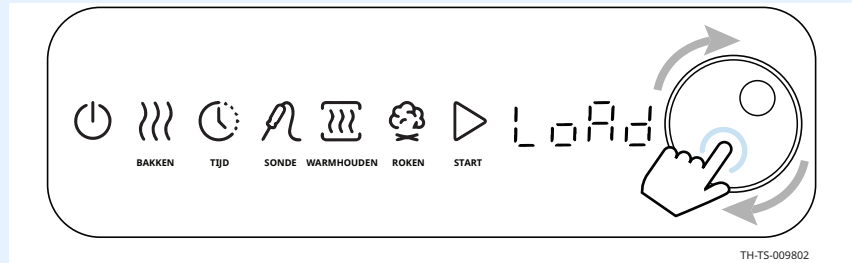


TH-TS-009799

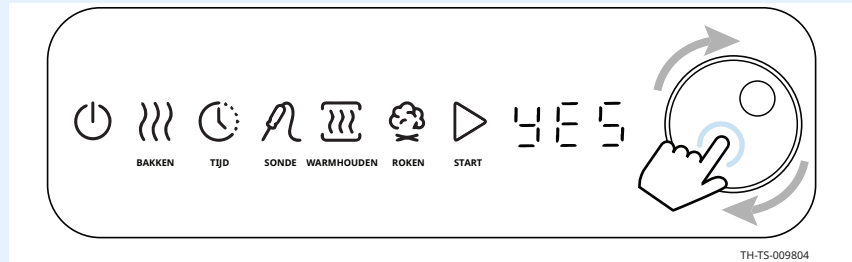
Vervolg op volgende pagina

Vervolg op vorige pagina

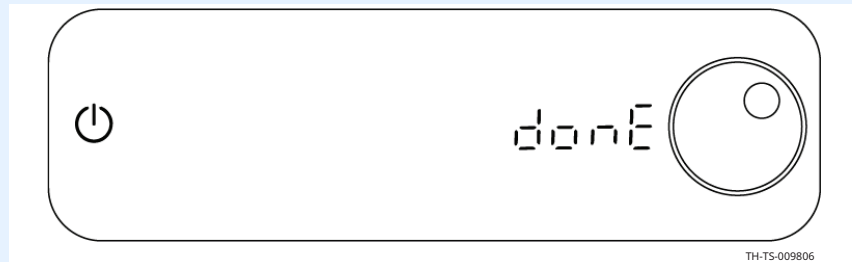
4. **Draai** de knop totdat "Load" (Laden) wordt weergegeven.
Druk op de knop om "Load" (Laden) te selecteren.



5. **Draai** de knop naar "yes" (ja).
Druk op de knop om "yes" (ja) te selecteren en met uploaden te beginnen.



Op het display wordt "done" (gereed) weergegeven wanneer de bestanden zijn geüpload.



6. **Verwijder** de USB-stick.

Resultaat

De recepten zijn nu geladen.

Recepten opslaan op een USB-stick

Voordat u begint

U hebt een USB-stick nodig.

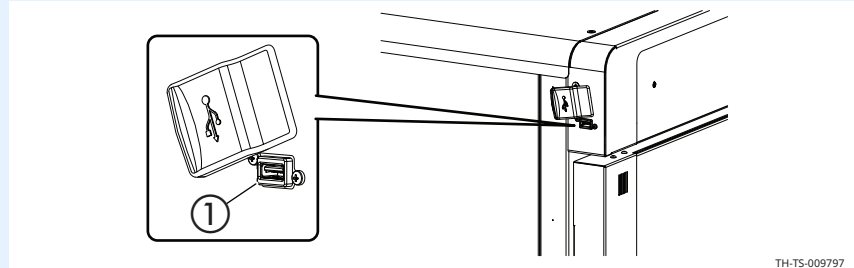
Procedure

Ga als volgt te werk om recepten van de oven op een USB-stick op te slaan.

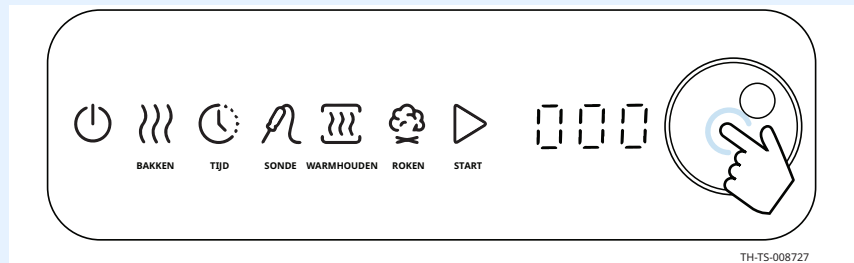
Stap

Actie

1. **Steek** de USB-stick in poort ①.

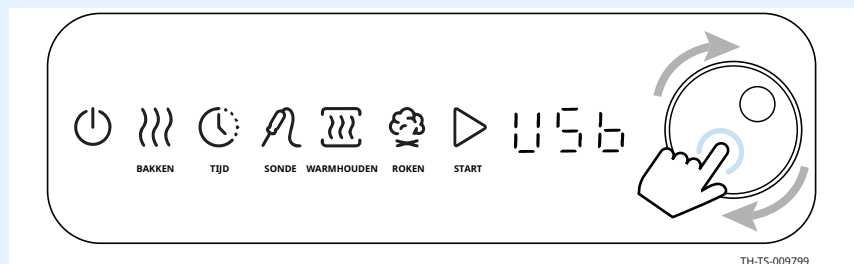


2. **Houd** de knop ingedrukt om het instellingenmenu te openen.



3. **Draai** de knop totdat "USB" wordt weergegeven.

Druk op de knop om het USB-menu te openen.

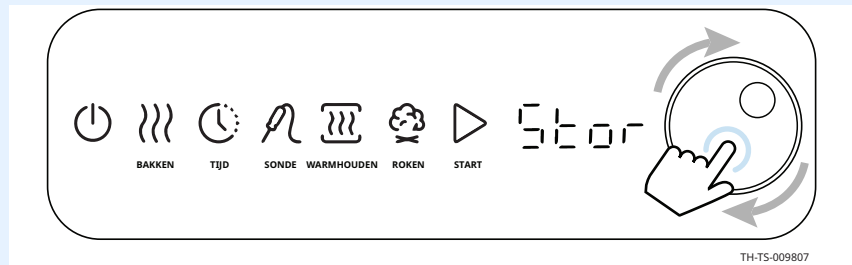


Vervolg op volgende pagina

Vervolg op vorige pagina

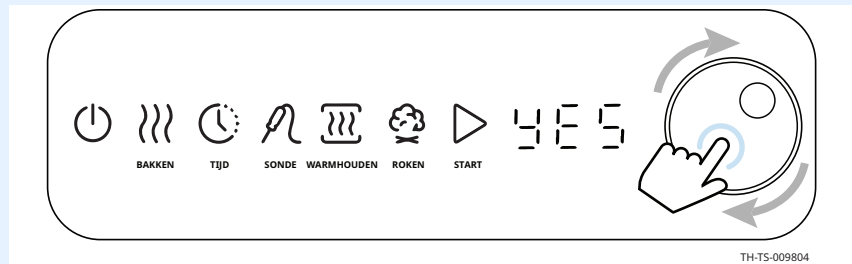
4. **Draai** de knop totdat "Stor" wordt weergegeven.

Druk op de knop om "Stor" te selecteren.

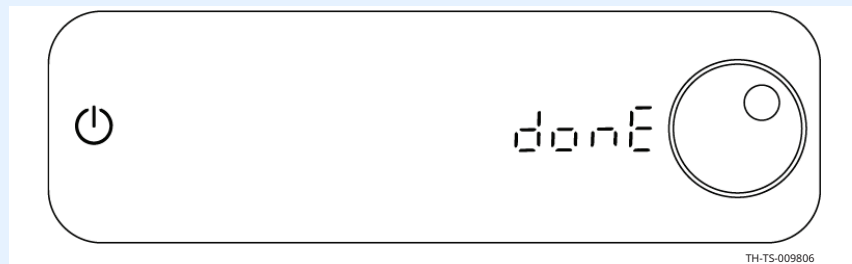


5. **Draai** de knop naar "yes" (ja).

Druk op de knop om "yes" (ja) te selecteren en het downloaden te starten.



Op het display wordt "done" (gereed) weergegeven wanneer de bestanden zijn gedownload.



6. **Verwijder** de USB-stick.

Resultaat

De recepten zijn opgeslagen op de USB-stick.

Een recept maken en opslaan

Voordat u begint

Zorg ervoor dat u de onderwerpen onder *Bereiden* in deze handleiding hebt gelezen.

Procedure

Ga als volgt te werk om een recept in de oven te maken en op te slaan.

Stap

Actie

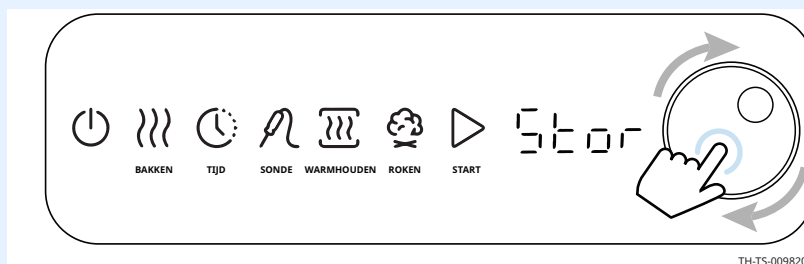
1. **Voer** de instellingen voor koken, warmhouden en roken in, maar druk niet op "START".



2. **Houd** de knop ingedrukt om het instellingenmenu te openen.



3. **Draai** de knop totdat "Stor" wordt weergegeven.
Druk op de knop om "Stor" te selecteren.

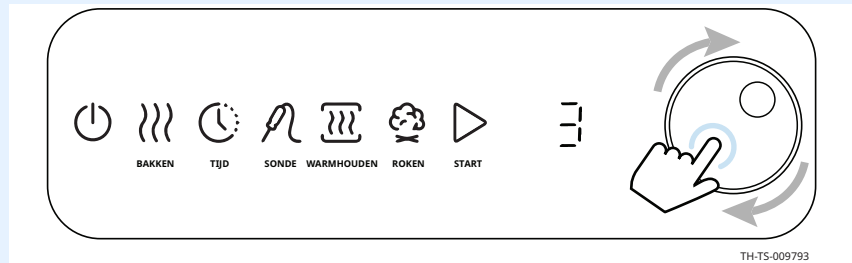


Vervolg op volgende pagina

Vervolg op vorige pagina

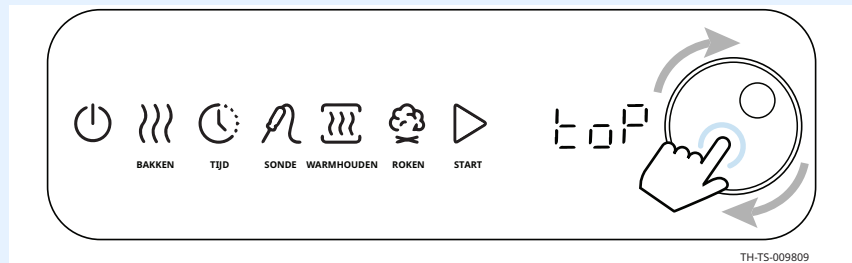
- De controller kan maximaal acht (8) recepten opslaan. **Draai** de knop naar het gewenste nummer voor het recept: 1 tot en met 8.

Druk op de knop om recept 1 tot en met 8 te selecteren.



- Alleen bij ovens met dubbele ruimte **draait u** de knop om de ovenruimte te kiezen waarvoor u het recept wilt opslaan (boven, onder of beide).

Druk op de knop om de ovenruimte te selecteren.



Op het display wordt "done" (gereed) weergegeven wanneer het recept is opgeslagen.



Resultaat

Er is een recept gemaakt en opgeslagen in de oven.

Bereiding met een recept

Voordat u begint

Programmeer een recept of upload een recept vanaf een USB-stick.

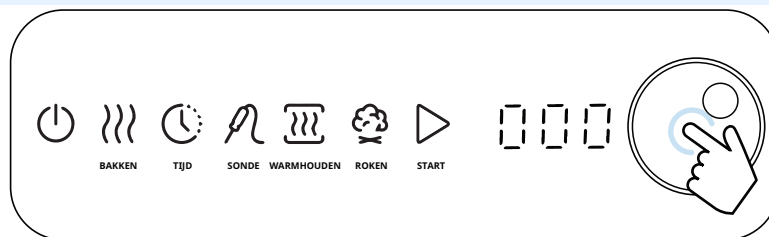
De oven is voorgeprogrammeerd met acht (8) identieke recepten. De recepten kunnen worden bewaard of overschreven.

Voorverwarmingstemperatuur	121 °C
Bereidingstemperatuur	121 °C
Bereidingstijd	2 uur
Warmhoudtemperatuur	60 °C
Rooktijd (indien van toepassing)	1 uur

Procedure

Ga als volgt te werk voor de bereiding van een opgeslagen recept.

Stap	Actie
1.	Houd de knop ingedrukt om het instellingenmenu te openen.
2.	Draai de knop totdat "LOAD" (Laden) wordt weergegeven.



TH-TS-008727

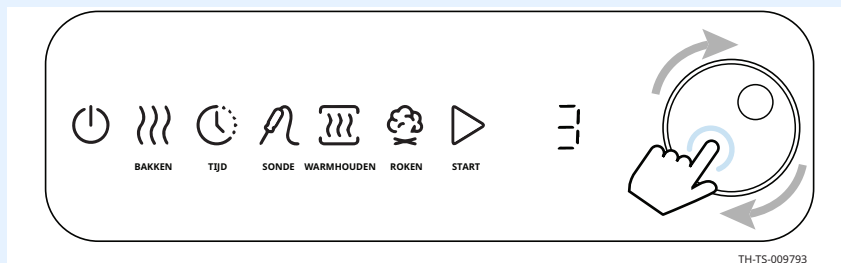


TH-TS-009822

Vervolg op volgende pagina

Vervolg op vorige pagina

3. **Draai** de knop naar het gewenste receptnummer: 1 tot en met 8.
Druk op de knop om een receptnummer te selecteren.



TH-TS-009793

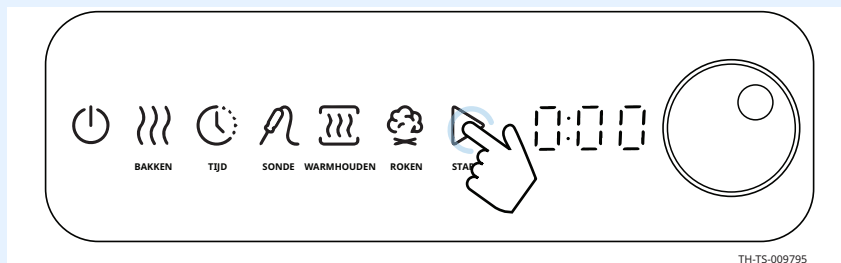
De receptinstellingen worden kort weergegeven.

4. Alleen bij ovens met dubbele ovenruimte **draait u** de knop om de gewenste ovenruimte te kiezen (boven, onder of beide).
Druk op de knop om de ovenruimte of -ruimten te selecteren.



TH-TS-009811

5. **Tik** op het "START"-pictogram wanneer dit knippert.



TH-TS-009795

Resultaat

De oven bereidt volgens een recept.

De waarschuwingsfunctie in- en uitschakelen

Voordat u begint

Zorg ervoor dat de oven is ingeschakeld, maar niet in de bereidings- of warmhoudstand staat.

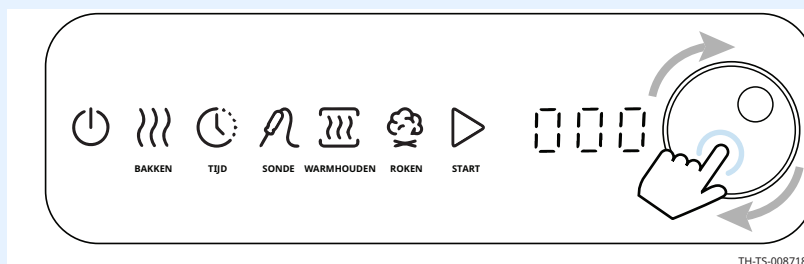
Procedure

Ga als volgt te werk om de waarschuwingsfunctie in of uit te schakelen.

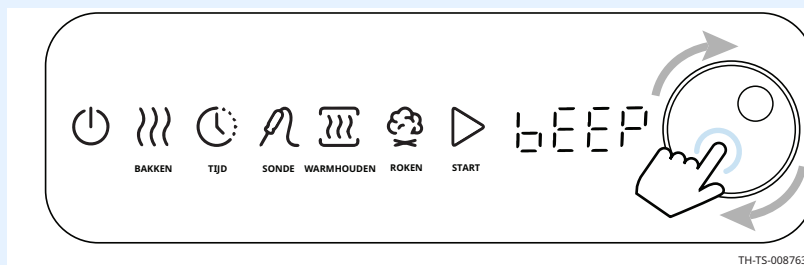
Stap

Actie

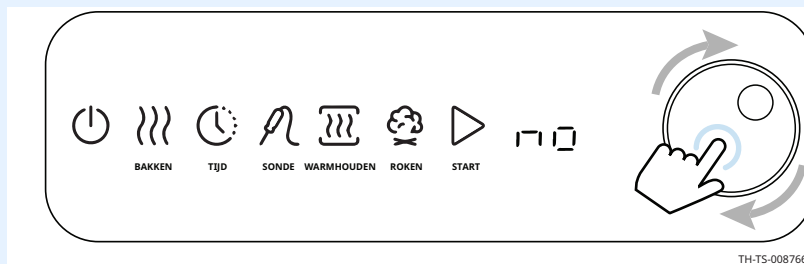
1. **Houd** de knop ingedrukt om het instellingenmenu te openen.



2. **Draai** de knop totdat het woord "beep" (pieptoon) op het display verschijnt.
Druk op de knop om "beep" (pieptoon) te selecteren.



3. **Draai** de knop totdat "yes" (ja) voor waarschuwingsfunctie aan of "no" (nee) voor waarschuwingsfunctie uit wordt weergegeven op het display.
Houd de knop ingedrukt om "yes" (ja) of "no" (nee) te selecteren.



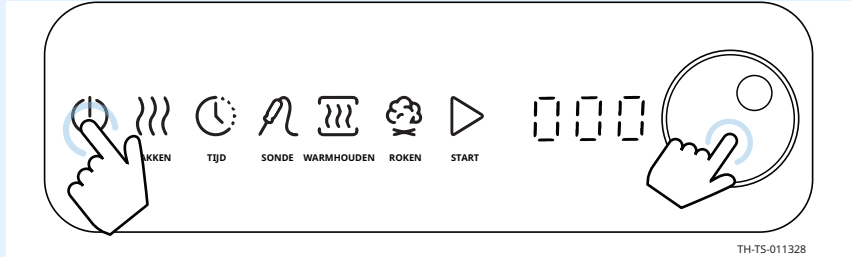
Resultaat

De waarschuwingsfunctie is nu in- of uitgeschakeld.

De controller vergrendelen en ontgrendelen

Procedure

Ga als volgt te werk om de controller te vergrendelen en te ontgrendelen.

Stap	Actie
1.	Om de controller te vergrendelen drukt u op de knop en terwijl u de knop ingedrukt houdt, tikt u op het aan/uit-pictogram.  TH-TS-011328 OPMERKING: De controller geeft een waarschuwingssignaal als deze is vergrendeld en de gebruiker op een pictogram tikt.
2.	Herhaal het proces om de controller te ontgrendelen.

Resultaat

De controller is nu vergrendeld of ontgrendeld.

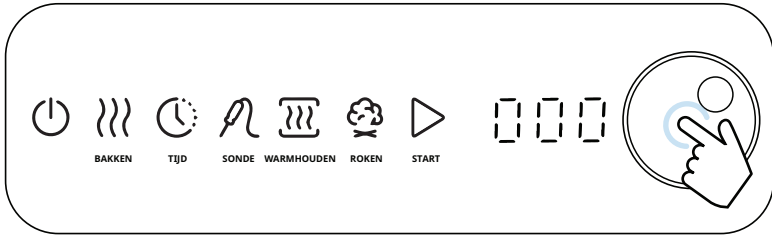
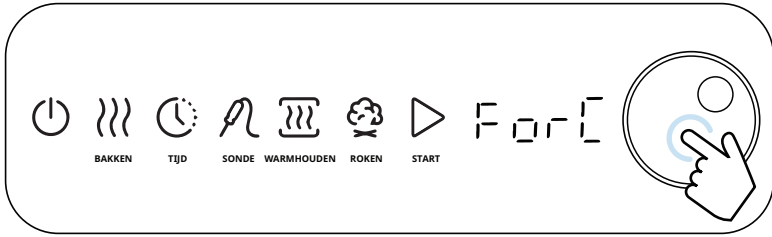
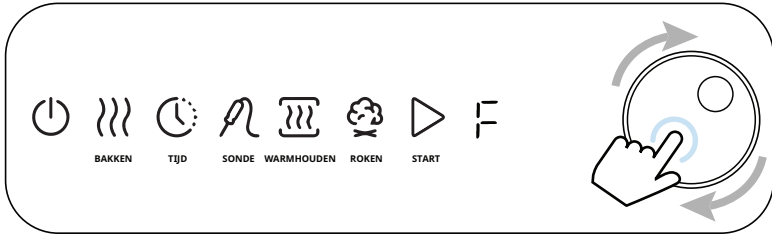
De temperatuurschaal wijzigen

Voordat u begint

Zorg ervoor dat de oven is ingeschakeld, maar niet in de bereidings- of warmhoudstand staat.

Procedure

Ga als volgt te werk om de temperatuurschaal te wijzigen.

Stap	Actie
1.	Houd de knop ingedrukt om het instellingenmenu te openen.  TH-TS-008727
2.	Draai de knop totdat "F or C" (F of C) wordt weergegeven.  TH-TS-008769
3.	Draai de knop totdat "F" voor Fahrenheit of "C" voor Celsius wordt weergegeven. Houd de knop ingedrukt om "F" of "C" te selecteren.  TH-TS-008771

Resultaat

De temperatuurschaal wordt nu gewijzigd.

De temperatuursonde kalibreren

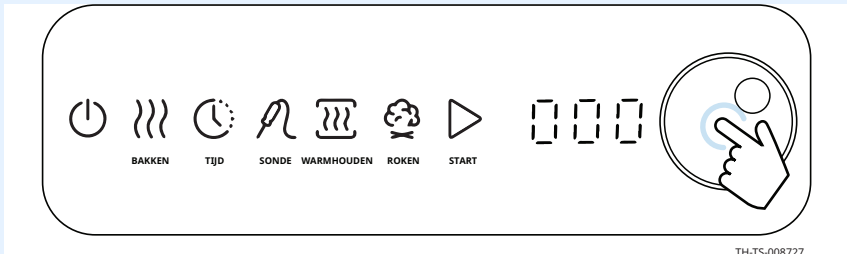
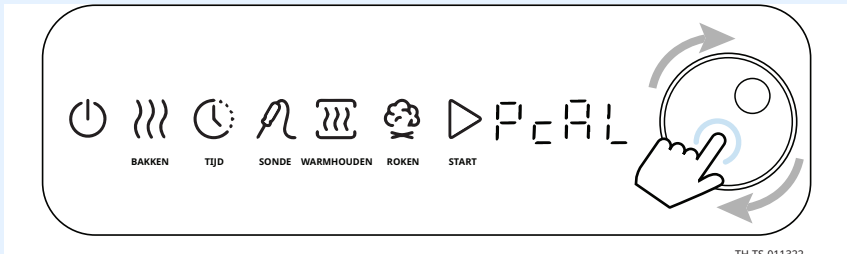
Voordat u begint

Zorg ervoor dat:

- De oven is ingeschakeld, maar niet in de bereidings- of warmhoudmodus staat.
- U een bak hebt gevuld met ijswater.

Procedure

Doe het volgende om de sonde te kalibreren.

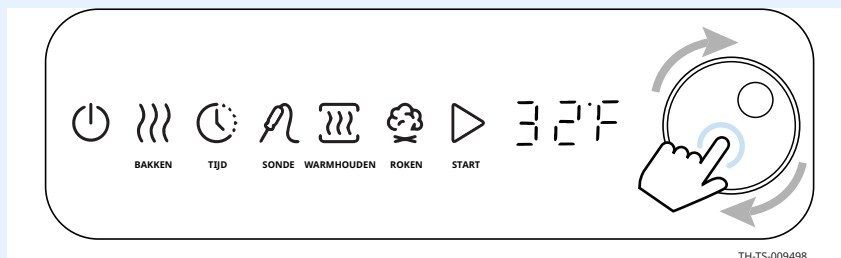
Stap	Actie
1.	Plaats de sonde en thermometer in de bak met ijswater en laat de temperatuur tot 0 °C zakken.
2.	Houd de knop ingedrukt om het instellingenmenu te openen.
	 TH-TS-008727
3.	Draai de knop totdat PCAL wordt weergegeven. Druk op de knop om het menu PCAL te openen.
	 TH-TS-011322

Vervolg op volgende pagina

Vervolg op vorige pagina

4. Als op het display niet 0 °C wordt weergegeven, **draait** u de knop totdat 0 °C wordt weergegeven.

Druk op de knop om de temperatuur in te voeren.



5. **Haal** de sonde uit het ijswater.

Resultaat

De sonde is nu gekalibreerd.

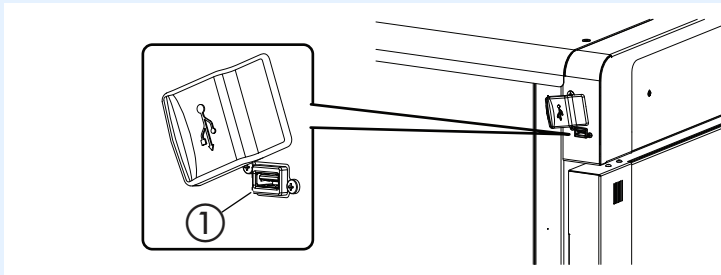
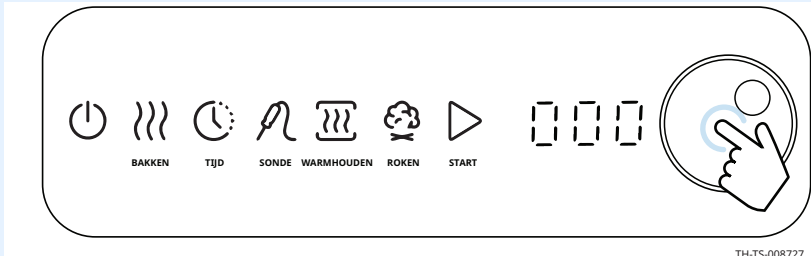
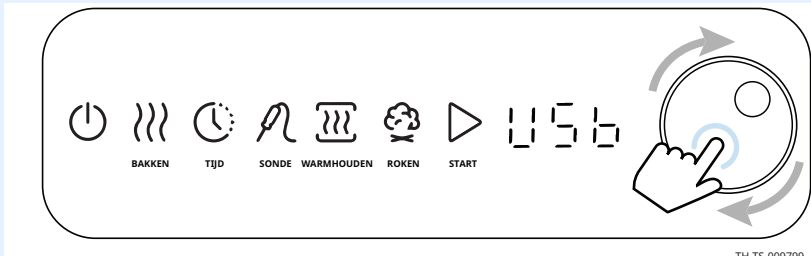
Software bijwerken met een USB-stick

Voordat u begint

- U hebt een USB-stick met de software-update nodig.
- Zorg ervoor dat de oven is ingeschakeld, maar niet in de bereidings- of warmhoudstand staat.
- Noteer de versies van de software die in de oven is geladen. Zie het onderwerp *De softwareversies weergeven*.

Procedure

Doe het volgende om de software bij te werken.

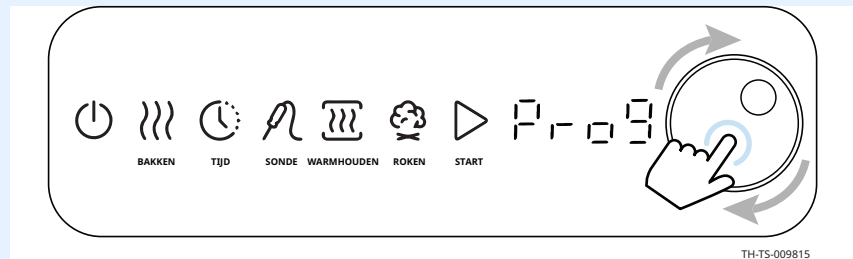
Stap	Actie
1.	Steek de USB-stick in poort ①.  TH-TS-009797
2.	Houd de knop ingedrukt om het instellingenmenu te openen.  TH-TS-008727
3.	Draai de knop totdat USB wordt weergegeven. Druk op de knop om het USB-menu te openen.  TH-TS-009799

Vervolg op volgende pagina

Vervolg op vorige pagina

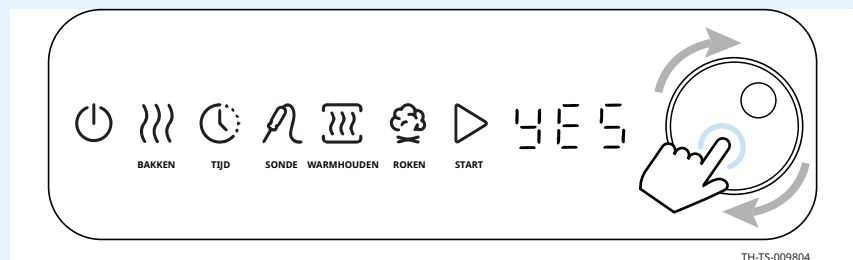
4. **Draai** de knop totdat "Prog" wordt weergegeven.

Druk op de knop om "Prog" te selecteren.



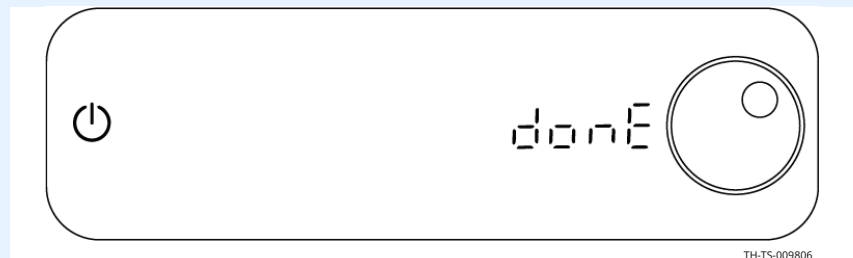
5. **Draai** de knop naar "yes" (ja).

Druk op de knop om "yes" (ja) te selecteren en de update te starten.



Er wordt opgeteld tot 99, de softwareversie wordt geflasht en er wordt vervolgens opnieuw opgeteld tot 99.

Er wordt "done" (gereed) weergegeven wanneer de software is bijgewerkt. Raak het aan/uit-pictogram aan om het gebruik te hervatten.



6. **Verwijder** de USB-stick.

Resultaat

De software is bijgewerkt.

Als alternatief voor het gebruik van de functie "Prog" kan software ook als volgt worden bijgewerkt:

- Schakel de stroomonderbreker op de achterzijde uit of haal de stekker van de oven uit het stopcontact.
- Sluit de USB-stick aan op de poort aan de zijkant van de oven.
- Schakel de stroomonderbreker op de achterzijde in of steek de stekker van de oven weer in het stopcontact.

De software wordt automatisch bijgewerkt.

Verwijder de USB-stick pas als de update is voltooid.

De softwareversies weergeven

Procedure

Doe het volgende om de softwareversies weer te geven.

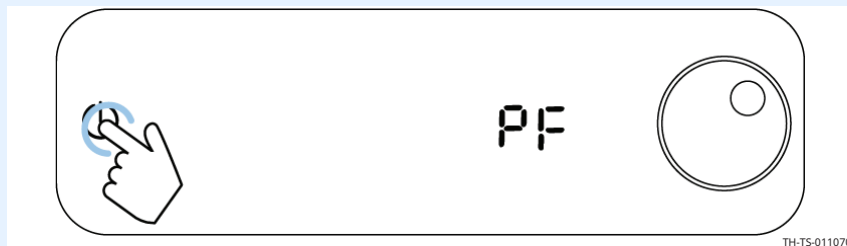
Stap	Actie
1.	Haal de stekker uit de oven en sluit deze weer aan. OPMERKING: Bij TH-300-ovens kan de aan/uitschakelaar worden gebruikt. 300-TH TH-TS-011359
2.	De softwareversie van het interfacebord (IB) wordt weergegeven. Noteer dit nummer. TH-TS-011061 De softwareversie van het bedieningsbord (CB) wordt weergegeven. De getallen links van de dubbele punt ":" worden in HEX-indeling weergegeven. Noteer dit nummer. OPMERKING: De CB-versie 1.11 wordt weergegeven als 1:11, terwijl de versie 111.11 wordt weergegeven als 6F:11. De getallen rechts van de dubbele punt ":" staan niet in HEX-indeling. TH-TS-011064

Vervolg op volgende pagina

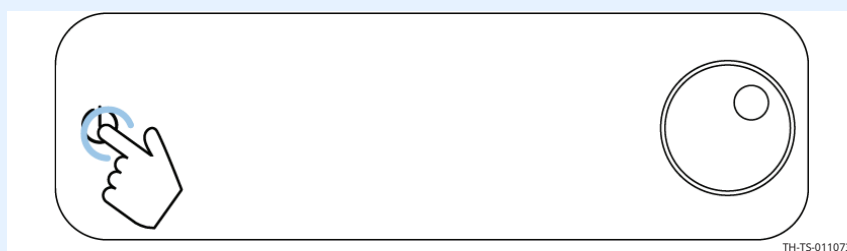
Vervolg op vorige pagina

3. Power failure (PF, stroomstoring) wordt weergegeven.

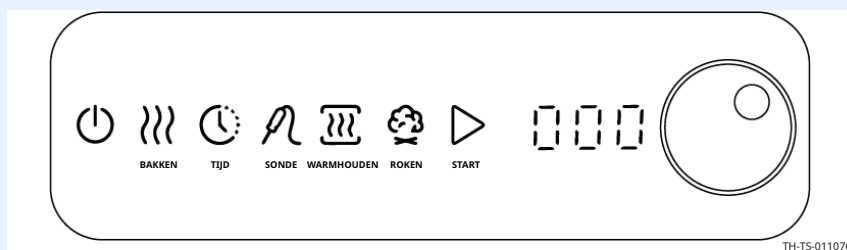
Tik op het aan/uit-pictogram om de stroomstoringsmelding (PF) te verwijderen.



4. U ziet een leeg display. **Tik** op het aan/uit-pictogram.



Het display wordt ingeschakeld en de pictogrammen worden weergegeven.



Resultaat

De softwareversies zijn nu bekeken.

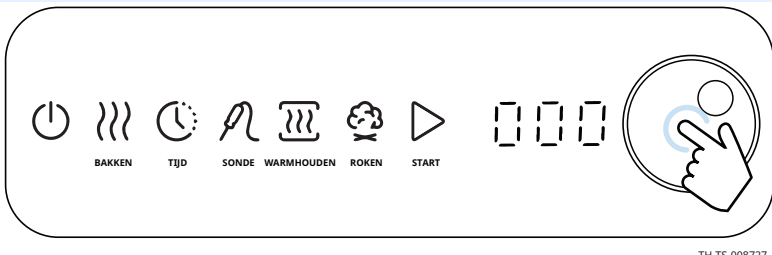
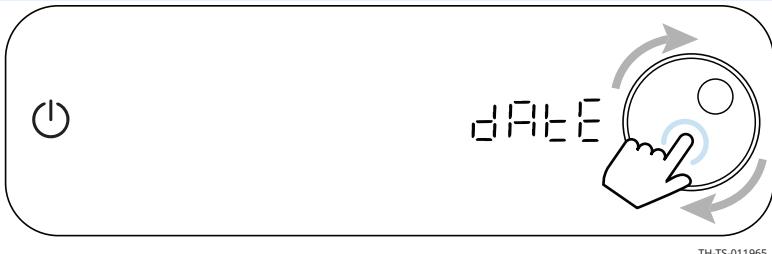
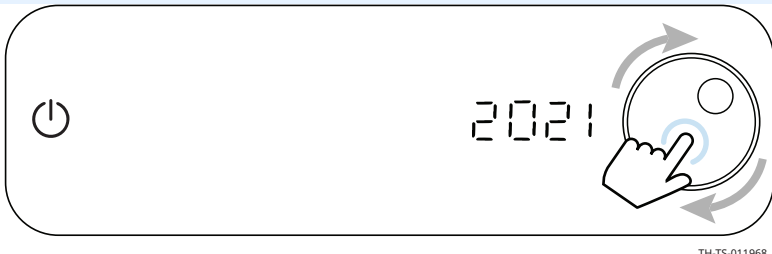
Datum en tijd instellen voor HACCP-gegevens (indien aanwezig)

Voordat u begint

Controleer of de HACCP-optie is ingeschakeld. De optie "DATE" (datum) vindt u in het instellingenmenu.

Procedure

Ga als volgt te werk om de datum en tijd voor HACCP-gegevens in te stellen.

Stap	Actie
1.	Druk de knop in en houd hem ingedrukt om het instellingenmenu te openen. 
2.	Draai de knop totdat "date" (datum) wordt weergegeven. Druk op de knop om het datum-menu te openen. 
3.	Draai de knop om het jaartal te selecteren. Druk op de knop om het jaartal in te voeren. Herhaal de procedure om de maand en de dag in te stellen. 

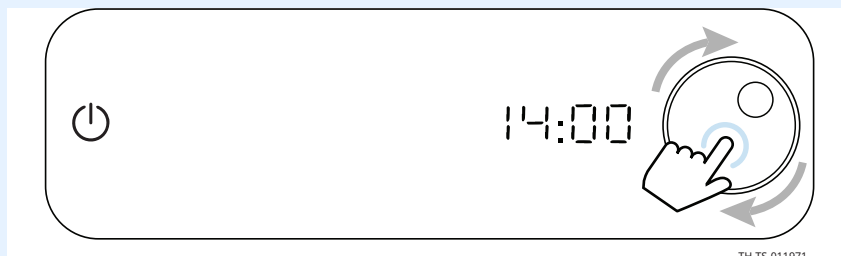
Vervolg op volgende pagina

Vervolg op vorige pagina

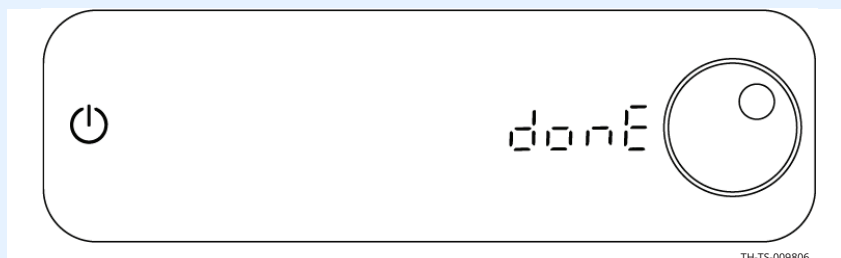
4. **Draai** de knop om de tijd te selecteren.
Druk op de knop om de tijd in te stellen.



OPMERKING: De tijd wordt ingesteld in 24-uursindeling.



Er wordt "done" (gereed) weergegeven wanneer de datum en tijd zijn ingesteld. U keert automatisch terug naar het hoofdmenu.



Resultaat

De datum en tijd voor HACCP-gegevens zijn nu ingesteld.

HACCP-gegevens downloaden (indien aanwezig)

Voordat u begint

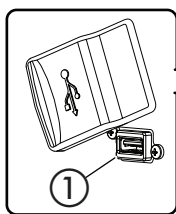
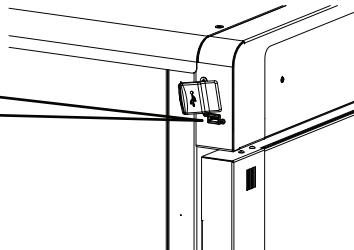
- U hebt een USB-stick nodig.

Achtergrond

HACCP-gegevens bieden geautomatiseerde registratie, validatie van het instelpunt, gebruikte recepten, datums en tijden. De gegevens worden opgeslagen totdat de informatie is gedownload. Nadat de informatie is gedownload, wordt deze uit het geheugen van de oven verwijderd. U kunt de informatie het beste elke 30 dagen naar een USB-stick downloaden. De bestandsindeling is een bestand met platte tekst (.csv). Het bestand kan worden weergegeven in Microsoft® Excel.

Procedure

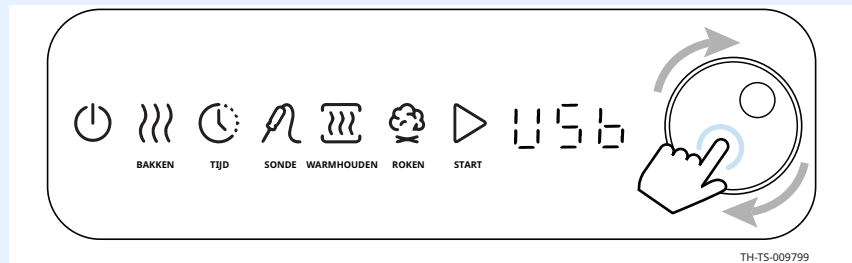
Ga als volgt te werk om HACCP-gegevens te downloaden.

Stap	Actie
1.	Steek de USB-stick in poort ①.   TH-TS-009797
2.	Druk de knop in en houd hem ingedrukt om het instellingenmenu te openen.  TH-TS-008727

Vervolg op volgende pagina

Vervolg op vorige pagina

3. **Draai** de knop totdat USB wordt weergegeven.
Druk op de knop om het USB-menu te openen.



4. **Draai** de knop totdat "HCCP" wordt weergegeven.
Druk op de knop om "HCCP" te selecteren en het downloaden te starten.



Wanneer het downloaden van de HACCP is voltooid, knippert het besturingselement "done" (gereed).
Druk op de knop om de bediening te hervatten.



5. **Verwijder** de USB-stick.

Resultaat

De HACCP-gegevens zijn nu gedownload.

Deze pagina is expres blanco gelaten.

Onderhoudsschema

Vereisten

- Zie het onderwerp *De oven schoonmaken*.
- Zorg ervoor dat de oven is afgekoeld en uitgeschakeld, met de temperatuur in de kamer lager dan 60 °C (140 °F).

Dagelijks

Doe het volgende voor dagelijks onderhoud.

- Zie het onderwerp *De oven schoonmaken* en volg de dagelijkse schoonmaakprocedure.
- **Controleer** het scherm op scheuren of afbladderen. Neem indien nodig contact op met de technische dienst.

Wekelijks

Doe het volgende voor wekelijks onderhoud.

- Zie het onderwerp *De oven schoonmaken* en volg de wekelijkse schoonmaakprocedure.
- **Controleer** de oven op beschadiging of losse onderdelen.

Maandelijks

Doe het volgende voor maandelijks onderhoud.

- **Inspecteer** de deurafdichting.
- **Controleer** of de afdichting van de deurruit goed sluit.
- **Controleer** de schuiven van de ventilatieopening van de deur van de ovenruimte op een juiste werking.
- **Inspecteer** de zijroosters, draadroosters en draadroostersteunen op beschadiging.
- **Kalibreer** de verwijderbare productsonde (indien van toepassing)
- **Reinig** de inlaat- en uitlaatopeningen van de koelventilator.
- **Controleer** de schroeven van de deurgreep en draai deze indien nodig vast.
- **Controleer** het rookelement (indien van toepassing). Als er vervorming, scheuren of breuken te zien zijn, moet de oven voor onderhoud worden verwijderd en dient u contact op te nemen met een door de fabriek geautoriseerde onderhoudsmonteur.

Jaarlijks

Doe het volgende voor jaarlijks onderhoud.



OPMERKING: Moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde professional.

- **Controleer en bevestig** alle bedradingsaansluitingen.
- **Controleer** het rookelement en de bedrading van het rookelement.
- **Meet** de stroomafname van elke ovenruimte. Gebruik met het rooksysteem aan indien van toepassing.
- **Test** de verwarmingselementen op elektrische kortsluiting naar massa.
- **Controleer** de staat van het snoer en de stekker.

Vervolg op volgende pagina

Vervolg op vorige pagina

- **Controleer** de snoeraansluiting binnenin het bedieningsgedeelte van het apparaat en draai deze vast.
 - **Inspecteer** de koelventilatoren van de regeling (indien van toepassing).
 - **Meet** de spanning op de locatie.
 - **Controleer** de kaart voor spanningsindicatie en stel deze indien nodig af.
 - **Inspecteer** en test de sonde en de sondeaansluiting van het product.
 - **Controleer** en test het bedieningspaneel en de bedieningsfuncties.
-
- **Inspecteer** de ruimte op structurele integriteit.
 - **Inspecteer** de deurafdichtingen op de juiste vorm en afdichting. Vervang/repareer indien nodig.
 - **Inspecteer** de deurgreep en -scharnieren. Vervang/repareer indien nodig.
 - **Inspecteer** de bumper rondom.
 - **Inspecteer** de zwenkwielen.
 - **Voer** een kalibratieprocedure voor de temperatuur in de ovenruimte uit volgens de aanbevelingen van de fabrikant.

De oven schoonmaken

Voordat u begint



WAARSCHUWING: Gevaar voor elektrische schokken.

Zet de aan/uit-schakelaar in de UIT-stand en haal de stekker uit het stopcontact voordat u de oven gaat reinigen.



LET OP: Verbrandingsgevaar.

Laat de oven, lekbakken en roosters afkoelen voordat u deze gaat schoonmaken.



LET OP: Gevaar van bijtende stoffen.

Draag oogbescherming en handbescherming bij het schoonmaken.

MELDING

Het gebruik van onjuiste reinigingsprocedures leidt tot schade aan de oven en maakt de garantie ongeldig.

Gebruik alleen spuitreiniger wanneer de elektrische voeding van de oven volledig is uitgeschakeld.

Gebruik geen stalen sponzen, draadborstels of schrapers bij het schoonmaken.

Dagelijkse reiniging

Doe het volgende om de oven dagelijks schoon te maken.

Stap	Actie
1.	Zorg ervoor dat de oven is uitgeschakeld en afgekoeld, met de temperatuur in de ovenruimten lager dan 60 °C.
2.	Verwijder alle uitneembare voorwerpen zoals roosters, zijroosters en lekbakken en maak deze onderdelen afzonderlijk schoon.
3.	Verwijder gemorste vloeistoffen met papieren wegwerpdoekjes of een vochtige doek.
4.	Veeg de buitenkant van de oven en de lekbakhouder schoon met een vochtige doek.
5.	Veeg het bedieningspaneel, de ventilatieopeningen in de deur, de deurhandgrepen en deurafdichtingen schoon met een niet-schurende nylon spons.
6.	Als de oven een optionele glazen deur heeft, reinigt u beide zijden van de ruit met een universele glasreiniger.

Vervolg op volgende pagina

Vervolg op vorige pagina

7. **Veeg** de sonde, de kabel en de pennen van de sonde af met een niet-schurende nylon spons. Neem de sondes af met een alcoholdoekje voor eenmalig gebruik of een ontsmettingsoplossing die wordt aanbevolen voor oppervlakken die in aanraking komen met voedsel.
8. **Veeg** de buitenkant van de oven af met een reinigingsmiddel voor roestvrij staal.

Wekelijkse reiniging

Doe het volgende om de oven wekelijks schoon te maken.

Stap	Actie
1.	Zet de aan/uit-schakelaar in de uit-stand en haal de stekker uit het stopcontact.
2.	Veeg de buitenkant van de oven schoon met een niet-schurende spons van nylon.
3.	Besproei de buitenkant van de oven met een poetsmiddel voor roestvrij staal.
	MELDING Gebruik uitsluitend niet-bijtende reinigingsmiddelen. Spuit niet rechtstreeks in de ventilatoropeningen aan de achterkant van de oven. Gebruik geen reinigingsmiddelen met natriumhydroxide (bijtende soda) of fosfor.
4.	Spray ovenreiniger op de binnenkant van de oven. Laat het reinigingsmiddel 3 tot 5 minuten inwerken.
5.	Veeg de binnenkant van de oven schoon met een niet-schurende spons van nylon.
6.	Reinig de deurafdichting met warm water en een reinigungsoplossing.
7.	Als de oven een optionele glazen deur heeft, reinigt u beide zijden van de ruit met een universele glasreiniger.
8.	Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact en zet de aan/uit-knop op AAN wanneer u klaar bent.

Resultaat

De oven is nu schoon.

Foutcodes

Code	Beschrijving	Oorzaak	Oplossing
ProG	Programmeerfout	Onherstelbare fout	Neem contact op met de technische ondersteuning van Alto-Shaam.
P111	Kortsluiting in sonde 1, bovenste compartiment	Kortsluiting ontdekt in sensordraden.	1. Sensoraansluiting 2. Sensor 3. Bedieningsbord
P110	Kortsluiting in sonde 1, bovenste compartiment	Kortsluiting ontdekt in sensordraden.	1. Sensoraansluiting 2. Sensor 3. Bedieningsbord
P711	Kortsluiting in sonde 1, onderste compartiment	Kortsluiting ontdekt in sensorbedrading	1. Sensoraansluiting 2. Sensor 3. Bedieningsbord
P710	Kortsluiting in sonde 1, onderste compartiment	Kortsluiting ontdekt in sensorbedrading	1. Sensoraansluiting 2. Sensor 3. Bedieningsbord
E-10	Kortsluiting voeler van ovenruimte	Kortsluiting ontdekt in sensordraden. Actieve programma's worden gestopt.	1. Sensoraansluiting 2. Sensor 3. Bedieningsbord
E-11	Voeler van de ovenruimte open	Kortsluiting ontdekt in sensordraden. Actieve programma's worden gestopt.	1. Sensoraansluiting 2. Sensor 3. Bedieningsbord
E-31	Apparaat heeft te hoge temperatuur	Te lang te hoge temperatuur sensor ovenruimte. Het actieve programma wordt gestopt als de temperatuur hoger is dan 190 °C.	1. Koelventilator werkt niet 2. Er is niet voldaan aan de vereisten ten aanzien van de vrije ruimte bij installatie
E-30	Apparaat heeft te lage temperatuur	Te lang te lage temperatuur sensor ovenruimte.	Problemen met verwarmingselementen oplossen
E-79	Overspanning	Voedingsspanning onjuist	Corrigeer de voedingsspanning
E-78	Onderspanning	Voedingsspanning onjuist	Corrigeer de voedingsspanning
E-109	Max temp bereikt	Maximumtemperatuur ovenruimte open. Actieve programma's worden gestopt.	Elke oven met deze fout moet worden onderzocht door een geautoriseerde servicepartner van Alto-Shaam.
E-b0	Kortsluiting printplaat	Kortsluiting temperatuursensor printplaat.	Printplaatfout
E-b1	Printplaat open	Kortsluiting temperatuursensor printplaat.	Printplaatfout
E-b2	Te hoge temperatuur printplaat	Temperatuursensor printplaat hoger dan 70 °C.	1. Koelventilator werkt niet 2. Er is niet voldaan aan de vereisten ten aanzien van de vrije ruimte bij installatie
E-bC	Reset EEPROM RAM bootloader	Fout met bootloaderchip	Uit- en inschakelen vereist om te resetten

EFAn	Ventilatoren controleren	Onvoldoende interne koelluchtstroom.	1. Koelventilatorfilters vuil 2. Koelventilatoren werken niet 3. Er is niet voldaan aan de vereisten ten aanzien van de vrije ruimte bij installatie
UE01	USB-fout (USB niet aanwezig)	USB niet aanwezig	Plaats USB, USB-kabel defect
UE02	Bestand bestaat niet op USB	Ontbrekend bestand op USB	Laad het juiste bestand op de USB-stick
U-05	HACCP datum/tijd niet ingesteld, geen verbinding met RTC-chip	Kabel niet aangesloten of beschadigd	1. Stel de datum en tijd in 2. Controleer en reset of vervang de kabel
U-06	Geen verbinding met de HACCP-module	Kabel niet aangesloten of beschadigd	1. Controleer en reset of vervang de kabel 2. Vervang de HACCP-printplaat
U-07	Geen verbinding met de flashchip in HACCP-module	Kabel niet aangesloten of beschadigd	1. Controleer en reset of vervang de kabel 2. Vervang de HACCP-printplaat

Wat te doen in geval van stroomuitval

Achtergrond

Mogelijk moet u de oven resetten als de stroom uitvalt.

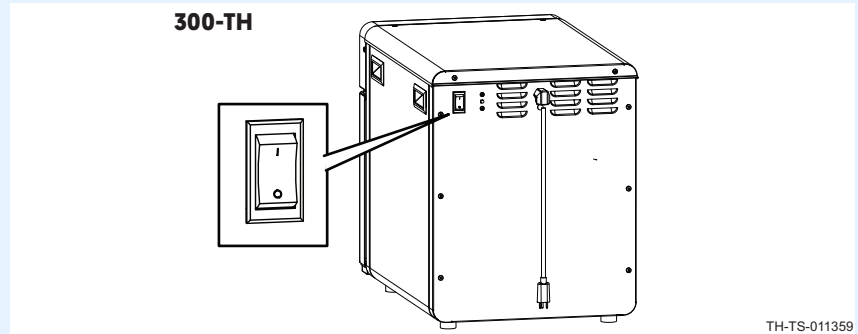
Procedure

Doe het volgende om verder te gaan met het gebruik van de oven.

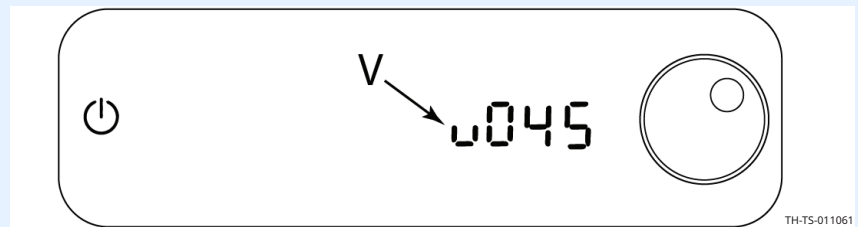
Stap

Actie

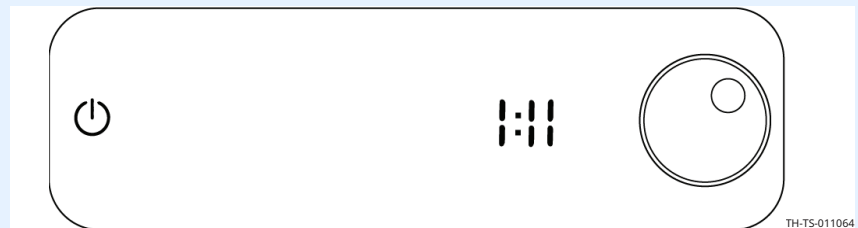
1. Bij TH-300-ovens zet u de aan/uit-schakelaar in de stand AAN.



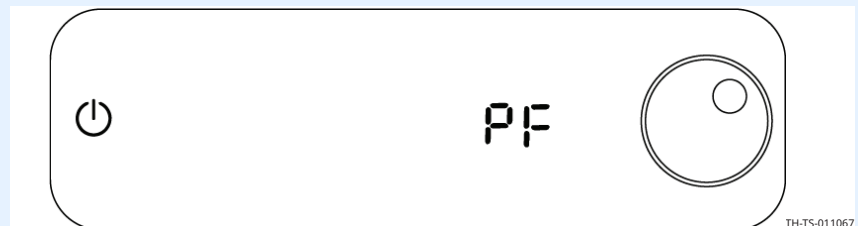
De softwareversie van het interfacebord (IB) wordt weergegeven.



De softwareversie van het bedieningsbord (CB) wordt weergegeven.

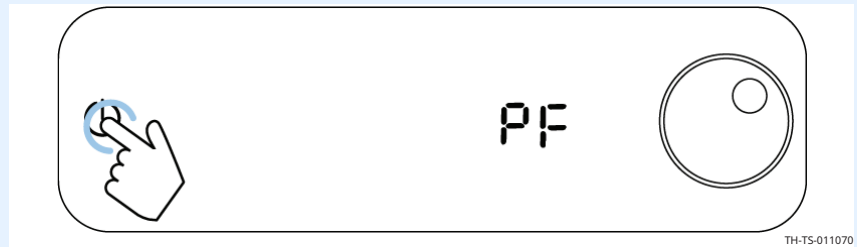


Power failure (PF, stroomstoring) wordt weergegeven.

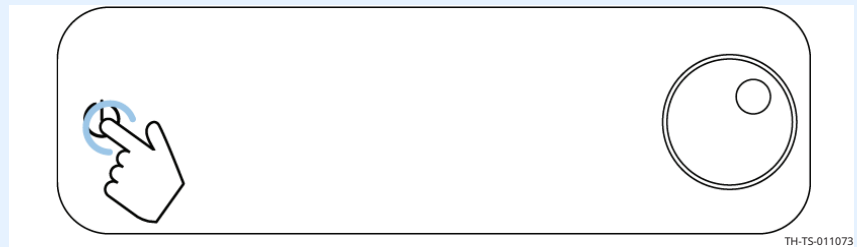


Vervolg op volgende pagina

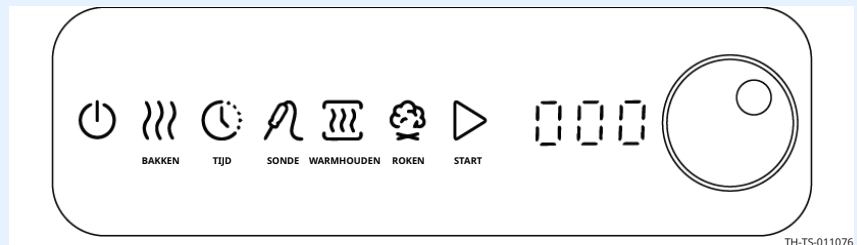
2. **Tik** op het aan/uit-pictogram om de stroomstoringsmelding (PF) te verwijderen.



U ziet een leeg display. **Tik** op het aan/uit-pictogram.



Het display wordt ingeschakeld en de pictogrammen worden weergegeven.



Resultaat

Hervat het gebruik van de oven.

Garantie

Inleiding

Alto-Shaam, Inc. garandeert de oorspronkelijke koper dat elk origineel onderdeel dat defect blijkt te zijn wat betreft materiaal of arbeid, met in acht name van de hierna genoemde voorwaarden en ter beoordeling van Alto-Shaam, zal worden vervangen door een nieuw of gerepareerd onderdeel.

Garantieperiode

De garantieperiode voor originele onderdelen is als volgt:

- Voor alle andere originele onderdelen, één (1) jaar vanaf de datum van installatie van het apparaat of vijftien (15) maanden vanaf de datum van verzending, wat het eerst plaatsvindt.
- De garantie op arbeid is, afhankelijk van welke omstandigheid zich het eerst voordoet, tot één (1) jaar na installatie of vijftien (15) maanden na de datum van verzenden geldig.
- Alto-Shaam draagt de normale arbeidskosten voor werkzaamheden tijdens de standaard bedrijfstijden, uitgezonderd toeslagen voor overwerk, feestdagen en andere extra kosten.
- De garantieperiode voor de koelcompressor is, indien aanwezig, vijf (5) jaar vanaf de datum van eerste installatie van het apparaat.
- Voor de verwarmingselementen van Halo Heat®-ovens voor koken en warm houden, geldt de garantieperiode zolang de oorspronkelijke koper eigenaar van de oven is. Deze garantieperiode is van toepassing op apparaten die na 1/2/2009 zijn verkocht, en geldt niet voor ovens die alleen warmhouden.
- Om geldig te zijn, moet een garantieclaim worden ingediend tijdens de garantieperiode. Deze garantie is niet overdraagbaar.

Uitsluitingen:

Deze garantie is niet van toepassing op:

- Kalibratie.
- Vervanging van lampen, rubber pakkingen, vetfilters, luchtfilters, rekken, bakplaten en/of het vervangen van glas als gevolg van enigerlei beschadiging.
- Schade aan de apparatuur veroorzaakt door een ongeval, transport, onjuiste installatie of enigerlei wijziging.
- Apparatuur gebruikt onder omstandigheden als misbruik, onjuist gebruik, onzorgvuldigheid of abnormale omstandigheden zoals bijvoorbeeld, maar niet uitsluitend, apparatuur blootgesteld aan bijtende of onjuiste chemicaliën waaronder bijvoorbeeld, maar niet uitsluitend, verbindingen die chloride of quaternaire zouten bevatten, slechte waterkwaliteit of apparatuur waarbij het serienummer ontbreekt of is gewijzigd.
- Schade aan apparatuur veroorzaakt door het gebruik van een reinigingsmiddel anders dan aanbevolen door Alto-Shaam, waaronder bijvoorbeeld, maar niet uitsluitend, schade als gevolg van chloor of andere schadelijke chemicaliën.

Vervolg op volgende pagina

GARANTIE

Vervolg op vorige pagina

- Schade of verlies als gevolg van storingen, inclusief verlies van voedingsproduct, inkomsten of gevolgschade of bijkomende schade van welke aard dan ook.
- Apparatuur met enigerlei wijziging van het originele model, vervanging van onderdelen door andere dan door de fabriek goedgekeurde onderdelen, verwijdering zonder toestemming van onderdelen inclusief poten of toevoeging zonder toestemming van enigerlei onderdelen.
- Schade aan apparatuur als rechtstreeks gevolg van slechte waterkwaliteit*, onjuist onderhoud van stoomgeneratoren en/of oppervlakken die aangetast zijn door water. De waterkwaliteit en het vereiste onderhoud van stoom producerende apparatuur is de verantwoordelijkheid van de eigenaar/bediener.
- Schade aan apparatuur door het niet opvolgen van het vereiste onderhoudsschema zoals in de handleidingen voor de apparatuur gepubliceerd.

Conclusie

Deze garantie is exclusief en vervangt alle andere garanties, uitdrukkelijk of geïmpliceerd, inclusief de geïmpliceerde garanties van verhandelbaarheid en geschiktheid voor een specifiek doel. Niemand, uitgezonderd een verantwoordelijke persoon van Alto-Shaam, is bevoegd om deze garantie te wijzigen of om namens Alto-Shaam enigerlei andere verplichting of aansprakelijkheid aan te gaan in verband met apparatuur van Alto-Shaam.

**Raadpleeg het productspecificatieblad voor waterkwaliteitsnormen*

VERKLARING VAN CONFORMITEIT

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



TYPE APPARATUUR:

huishoudelijke en gelijksoortige elektrische
apparatuur

BESCHRIJVING APPARATUUR:

commerciële ovens voor bakken, warmhouden en
roken

MODELNUMMER:

300, 500, 750, 1000, 1200, 1750,
met het achtervoegsel TH of SK

TOEGEPASTE RICHTLIJNEN:

laagspanningsrichtlijn 2014/35/EU
EMC: 2014/30/EU
RoHS: 2011/65/EU
WEEE: 2012/19/EU

TOEGEPASTE NORMEN:

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



*Wij, de ondertekenaars, verklaren hierbij dat de hierboven gespecificeerde apparatuur voldoet aan de
bovenstaande richtlijnen en normen*

Naam fabrikant:
ALTO-SHAAM INC.
NAAM: Christa Pieper
FUNCTIE: Certificeringsmanager

HANDTEKENING: _____

DATUM: 9 oktober 2020



ALTO-SHAAM ASIA
Shanghai, China
Telefoon +86-21-6173-0336

ALTO-SHAAM CANADA
Concord, Ontario Canada
Gratis telefoonnummer 866-577-4484
Telefoon +1-905-660-6781

**ALTO-SHAAM CENTRAL
& SOUTH AMERICA**
Miami, FL USA
Telefoon 800-558-8744

**ALTO-SHAAM MIDDLE EAST
& AFRICA**
Dubai, VAE
Telefoon +971-4-321-9712

ALTO-SHAAM MEXICO
Leon, Mexico
Telefoon 477 717-3108

ALTO-SHAAM FRANCE, L.L.C.
Aix en Provence, Frankrijk
Telefoon +33(0)4-88-78-21-73

ALTO-SHAAM GMBH
Bochum, Duitsland
Telefoon +49(0)234-298798-0

ALTO-SHAAM RUSSIA
Moscow, Rusland
Telefoon +7 903 7932331

ALTO-SHAAM.

Menomonee Falls, WI, U.S.A.

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