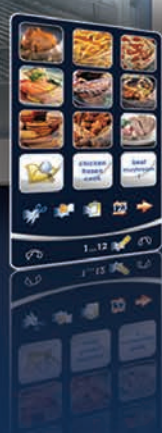




ALTO-SHAAM®

COMBITHERM® COMBITouch®

РУКОВОДСТВО ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ



Как правильно пользоваться данным руководством

Данное руководство было написано для специалистов, работающих с электрическими пароконвектоматами Combitherm с сенсорным управлением. Оно содержит всю необходимую информацию и чертежи, а также полезные процедуры выявления и устранения неисправностей.

Во **введении** рассказывается о линии электрических пароконвектоматов Combitherm, что упрощает идентификацию конкретной модели.

Секции с "А" по "Е" содержит информацию обо всех электрических пароконвектоматах Combitherm с сенсорным управлением.

- Раздел **"ИДЕНТИФИКАЦИЯ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ"** включает в себя информацию об использовании панели управления и инструкции по эксплуатации. Аналогичный материал получает клиент.
- Раздел **"ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ МЕРЫ"** рассказывает о процедурах ежедневной очистки, продувке бойлера и декальцификации. Аналогичный материал также предоставляется клиенту.
- Раздел **"СЕРВИСНЫЙ РЕЖИМ И КОДЫ ОШИБОК"** дает техническим специалистам представление о том, как проверить статус, настроить или протестировать функции устройства, оснащенного обычной панелью управления или Deluxe. Также включена информация о кодах ошибок, что позволит вам устранить неисправность, и о действиях, которые вы сможете для этого предпринять.
- Раздел **"СХЕМА ИДЕНТИФИКАЦИИ И УСТРАНЕНИЯ НЕИСПРАВНОСТЕЙ"** включает в себя наиболее распространенные проблемы, с которыми вы можете столкнуться в процессе эксплуатации устройства.
- Раздел **"ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ COMBITHERM"** содержит чертежи и список всех доступных запчастей, используемых во всех электрических моделях.

Секция "F" содержит электрические схемы, уникальные для каждой конкретной модели.

Навигация

Начиная с оглавления на данной странице, вы можете кликнуть на тему с номером страницы и быстро получить требующуюся вам информацию. Обратите внимание, вы можете вернуться в оглавление из любого раздела с помощью ссылки внизу страницы.

Печать

Вы можете распечатать эту или любую иную страницу. Подсказка: принтеры различаются по возможности печати больших чертежей, проведите тест, распечатав одну из электрических схем, прежде чем печатать остальное.

Как правильно пользоваться данным руководством	i
Введение	iii
Идентификация панели управления	A-1
Профилактические меры	B-1
Сервисный режим и коды ошибок	C-1
Схема идентификации и устранения неисправностей	D-1
Запасные части для пароконвектомата	E-1
Электрические схемы	F-1

ВВЕДЕНИЕ

НОМЕРА МОДЕЛЕЙ

Данное руководство содержит информацию о следующих электрических моделях с сенсорным управлением:

Модели с бойлером	Модели с инжектором	Инжекторные модели с узкой загрузкой
6.10ES 10.10ES 7.14ES 10.18ES 12.20ES 20.20ES	6.10ESi 10.10ESi 7.14ESi 10.18ESi 20.20ESi	6.10ESiN 10.10ESiN

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ И ОПЦИИ

- Задвижная дверь доступна для всех моделей.
- Левосторонняя дверь доступна для совмещенных пароконвектоматов.
- Функция копчения доступна для инжекторных моделей.



Пароконвектомат (Combitherm®)
Комбинированный жарочный шкаф/парогенератор



7.14ES and 7.14ESI/SK
CombiTouch

COMBITOUCH® СЕРИЯ

ГАЗОВЫЕ И
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ.
ИНЖЕКТОРНЫЕ МОДЕЛИ
С КОПЧЕНИЕМ И БЕЗ;
БОЙЛЕРНЫЕ МОДЕЛИ.
(CombiOven and CombiSmoker®)



7.14EsG CombiTouch

ПОШАГОВАЯ КНИГА РЕЦЕПТОВ И ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 USA
ТЕЛ: 262.251.3800 • 800.558.8744 USA/CANADA ФАКС: 262.251.7067 • 800.329.8744 ТОЛЬКО USA
www.alto-shaam.com



ВВЕДЕНИЕ	1	ЗАВОДСКИЕ ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ РЕЦЕПТЫ	
		Использование предустановленных рецептов	23
ПРОЦЕДУРЫ ЗАПУСКА	2	Программирование рецептов	24
		Рецепты выпечки	25
ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ	3-6	Общепринятые рецепты продуктов	26-27
		Рецепты для рыбы и морепродуктов	28
СТАНДАРТНЫЕ ЗАВОДСКИЕ НАСТРОЙКИ	7	Рецепты для мяса	29-30
ИЗМЕНЕНИЕ НАСТРОЕК ТЕМПЕРАТУРЫ	7	Рецепты для закусок	31
		Рецепты для птицы	32
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	8	Рецепты для овощей	33-34
 РЕЖИМЫ РАБОТЫ		Доступ НАССР	35
Пар	9	 ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	
Комбинированный режим	11	Меню очистки	36
Конвекция	13	Установка жиросборника	37
Регенерация	15	Профилактическое обслуживание	38
Термощуп	17	Очистка вкатной тележки	38
Калибровка термощупа	17	Защита поверхностей из нержавеющей стали	39
Термощуп- приготовление в режиме Delta-T	18	Чистящие средства	39
 ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ		Чистящие материалы	39
Предварительный разогрев	19	Ежедневная очистка дверной прокладки	40
Подрумянивание Gold-n-Brown™	19	Использование и очистка термощупа	40
Функция быстрого охлаждения	19	Ежедневная очистка печи	40
Пониженная скорость вращения вентилятора	20	Ежедневная промывка генератора пара	40
Пониженное потребление мощности	20	Ежедневная очистка термощупа	40
Поуровневый таймер	20	Daily Grease Collection Equipment Cleaning	40
Впрыск пара	20	Ежедневная очистка сборника жира	40
Автоматический сбор жира	20	Меры предосторожности при очистке камеры	
Режимы копчения	21-22	пароконвектомата	41
		Продув парогенератора	41
		Регулярная декальцинация	41
		Декальцинация	42
		 УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	
		Аварийный режим	43-44
		Коды ошибок	45-49

УПРАВЛЕНИЕ СИСТЕМОЙ COMBITOUCH®

Панель управления пароконвектоматом серии CombiTouch это простая графическая панель управления, которая управляет всеми функциями печи. Возможность загрузки дополнительных 250 рецептов с использованием собственных изображений.Так же управление CombiTouch легкое в использовании ручного режима, при помощи регулировки времени и температуры.

Интерфейс - Alto-Shaam CombiTouch интуитивно прост в работе,с его помощью вы управляете всеми функциями приготовления пароконвектомата. Как ясно из названия, настройки доступны при прикосновении к дисплею.

Простота - и наглядность изображений элементов управления позволяют преодолеть языковой барьер, а простые и логичные процедуры помогут вам не сбиться.

Отличная память - Доступ к 250 вашим рецептам, которые можно найти по прикрепленным к ним изображениям. Пароконвектомат с системой CombiTouch поставляется с более чем 100 рецептами и изображениями к ним.



ТЕХНОЛОГИЯ ECOSMART®

Технология Alto-Shaam CombiTouch сочетает в себе режимы конвекции и пара, что позволяет системе Ecosmart показывать высокие результаты в области разработки и применения всех настроенных и запрограммированных функций. Эксплуатационные характеристики системы Ecosmart включают в себя использование водного затвора, чтобы отсечь доступ кислорода в камеру пароконвектомата. При сохранении разряженной атмосферы в камере, основной целью системы Ecosmart является



РЕЖИМ ПАРА



КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ



РЕЖИМ КОНВЕКЦИИ



РЕЖИМ РЕГЕНЕРАЦИИ

Стандарт HACCP - пароконвектомат с функцией CombiTouch стандартно имеет протокол записи HACCP

Шесть уровней Gold-n-Brown™ - шесть точных и последовательных уровней обжарки доступны с функцией CombiTouch. Эксклюзивная функция Gold-n-Brown дает оператору возможность создать идеальную среду для приготовления наилучшего продукта.

Улучшение качества выпечки - новый двускоростной вентилятор обеспечивает отличные результаты выпечки.

Функция добавления пара создает отличный блеск и корочку на хлебе и кондитерских изделиях.

Многоуровневый таймер - настройка времени приготовления от 7-ми до 10-ти различных продуктов (зависит от размера печи)

Встроенная диагностика - система CombiTouch имеет встроенную функцию диагностики, которая выводит результаты на сенсорный экран

Пониженное энергопотребление - одна из особенностей системы CombiTouch Сенсорный дисплей с пониженным энергопотреблением.

Мощный инструмент - Система CombiTouch играет важную роль в нашем непрерывном процессе улучшения. Новые функции и возможности могут быть загружены в ваше устройство по мере обновления системы. Вам достаточно позвонить в наш сервисный центр.

предотвратить выброс наружу ценного пара и жара, выработанных пароконвектоматом.

Разработка Ecosmart исключает попадание лишнего кислорода в камеру печи, тем самым повышая уровень концентрации пара, что даёт возможность быстрой подачи пара при температуре более 100°C

Данное руководство предоставляется в качестве оперативной помощи с пошаговыми инструкциями по эксплуатации базовых функции пароконвектомата вместе с другими дополнительными функциями управления.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ



Рис. 1



Рис. 2

Когда печь включена в сеть, у экрана CombiTouch включена подсветка. Надпись "Loading" означает, что программное обеспечение загружается. На дисплее так же будет отображена полоса загрузки, показывающая степень готовности устройства к работе. (Рис. 1 и 2 слева)



Рис. 3



Рис. 4

Если по какой-то причине во время загрузки питание пароконвектомата будет отключено, пользователю необходимо будет откалибровать дисплей CombiTouch при следующем включении. (Рис. 3 слева)



Вернуться в меню рецептов - Если нет необходимости калибровать дисплей CombiTouch, то необходимо нажать красную стрелку.



Begin Calibration Process - если дисплей CombiTouch необходимо откалибровать, нажмите зеленую стрелку. Дисплей переключится на серый фон. (Рис. 4 слева) Появится значок "крестик". Пользователь должен будет коснуться центра пересечения. Необходимо достаточно сильно нажать на экран, чтобы замкнуть соединение пальцем, несколько раз в разных частях дисплея. Когда процедура калибровки будет закончена, дисплей переключится в режим "меню рецептов"

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

МЕНЮ РЕЦЕПТОВ

Когда печь включилась, первое что вы увидите это "меню рецептов". Это дает возможность быстрого начала приготовления. В первый раз пользователь возможно захочет настроить пароконвектомат под себя, для этого надо будет изменить настройки.

 Чтобы вернуться к предыдущему экрану - нажмите красную стелку на экране главного меню.

ГЛАВНОЕ МЕНЮ ЭКРАН

1 РЕЖИМ ОЧИСТКИ

2 СКАЧИВАНИЕ/
ЗАГРУЗКА ФАЙЛОВ

3 НАСТРОЙКА

4 СЕРВИСНЫЙ РЕЖИМ
(ЗАЩИТА ПАРОЛЕМ)

1. Режим чистки

Доступны четыре уровня чистки: полоскание, легкая чистка, нормальная чистка и сильная очистка

2. Скачивание/загрузка файлов

Скачайте все запрограммированные рецепты (фабрично или запрограммированные вручную) и фотографии на карту памяти USB. Для дополнительной информации смотрите ниже.

3. Настройки и доступ к НАССР

Изменение стандартных фабричных настроек. Для дополнительной информации смотрите страницу 7.

4. Сервисный режим (защищен паролем)

Этот режим доступен только квалифицированным сервисным работникам.

ЭКРАН СКАЧИВАНИЯ/ЗАГРУЗКИ

1 СКАЧИВАНИЕ
РЕЦЕПТОВ

3 ДОБАВЛЕНИЕ
ВСЕХ РЕЦЕПТОВ

4 УДАЛЕНИЕ
ФОТОГРАФИЙ

2 ЗАГРУЗКА
РЕЦЕПТОВ

1. Скачивание рецептов

Скопируйте все рецепты с карты памяти USB в пароконвектомат. Данное действие перезапишет уже существующие рецепты..

2. Загрузка рецептов

Скопируйте все рецепты с пароконвектомата на карту памяти USB.

3. Добавьте все рецепты

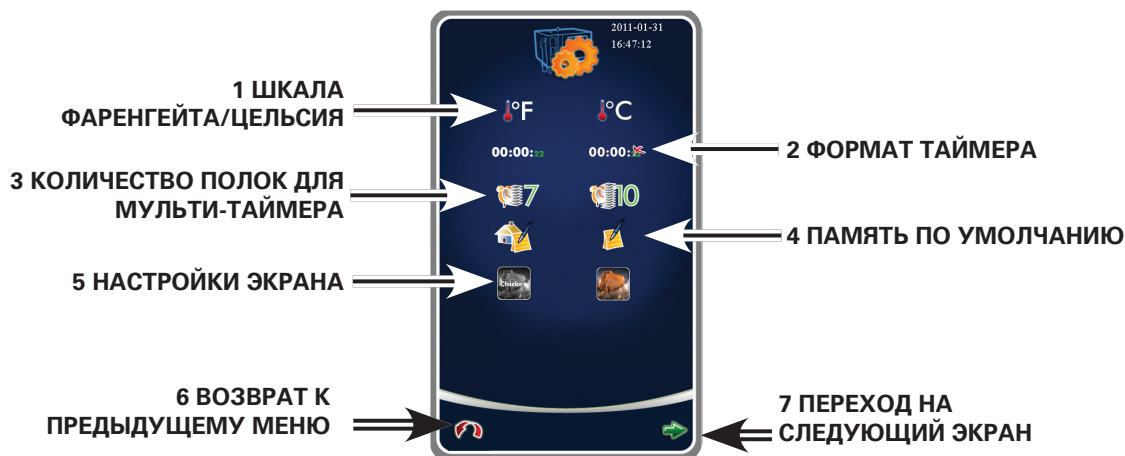
Скопируйте все рецепты с карты памяти USB в пароконвектомат. Эта процедура добавит рецепты в начало уже существующего списка рецептов.

4. Удаление фотографий из пароконвектомата

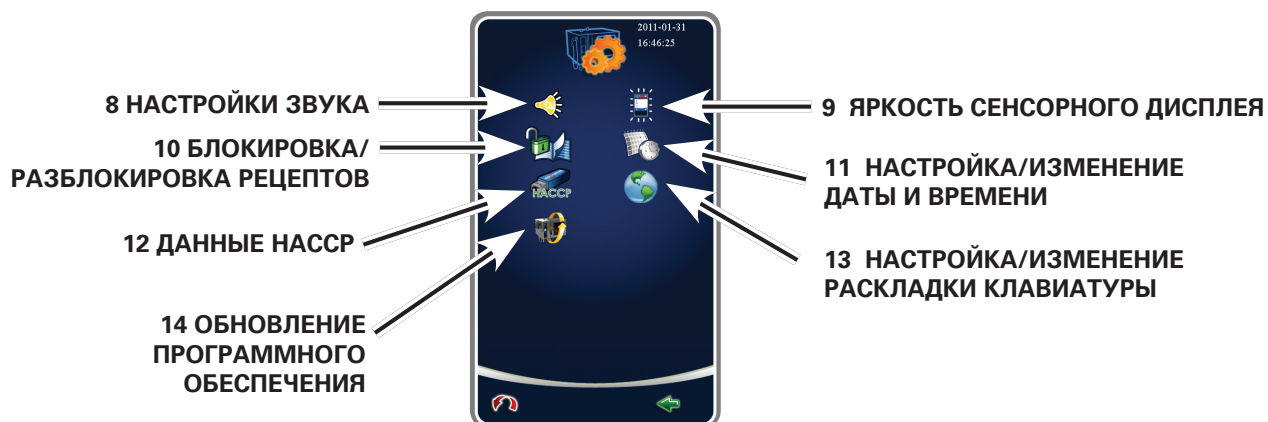
Удаление определённых фотографий, используемых в запрограммированных рецептах на пароконвектомате.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ НАСТРОЙКИ ЭКРАНА

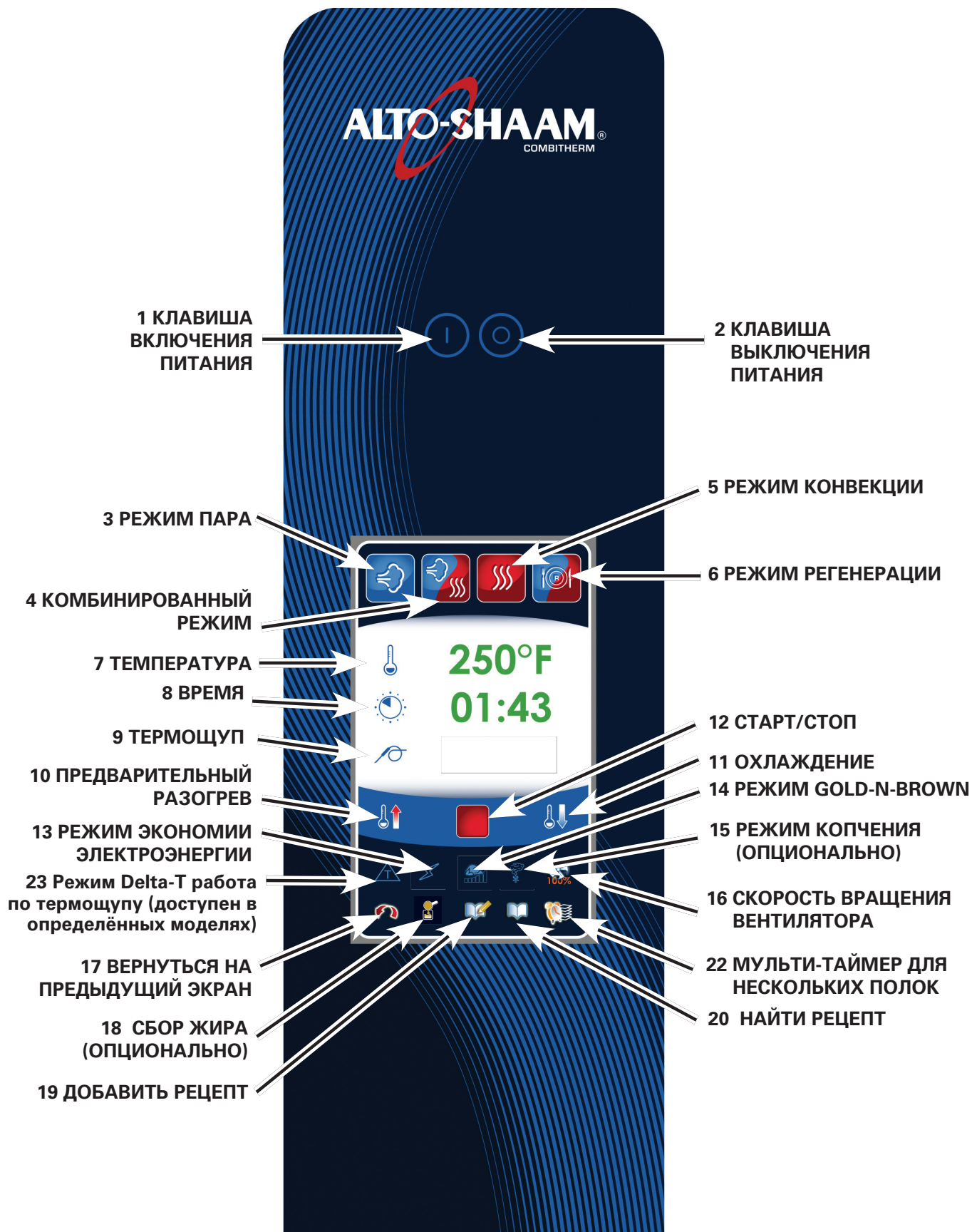


- 1. Выбор температурной шкалы** - выберите температурную шкалу Фаренгейта или Цельсия (Для дополнительной информации смотрите стр.7)
- 2. Формат таймера** - Показ времени как часы/минуты/секунды или часы/минуты.
- 3. Количество полок в мульти-таймере** - выберите стандартное количество полок в устройстве, с которым будет использоваться мульти-таймер.
- 4. Память по умолчанию** - Левая иконка возвращает настройки времени/температуры к стандартным заводским во время переключений режимов. Правая иконка дает вам возможность оставить настройки последнего пользователя.
- 5. Настройки экрана** - формат отображения названия рецепта на относящейся к нему иконке
- 6. Возврат к предыдущему экрану** - вернитесь к предыдущему экрану, когда закончите изменять настройки.
- 7. Переход к следующему экрану** - для дополнительных настроек необходимо перейти к следующему экрану
- 8. Настройки звукового оповещения** - измените звуковое оповещение и его громкость.
- 9. Яркость сенсорного экрана** - Настройте яркость сенсорного экрана
- 10. Заблокируйте/разблокируйте рецепты** - защита паролем запрограммированных рецептов
- 11. Настройка/изменение даты и времени** - настройте или измените настройки времени и даты.
- 12. Данные НАССР** - просмотр данных собранных или скачанных на USB карту памяти.
- 13. Выбор раскладки клавиатуры** - Настройте или измените клавиатуру на английскую или русскую. После внесения изменений, пароконвектомат следует выключить. Дайте пароконвектомату выключиться полностью, прежде чем включить его снова.
- 14. Обновление программного обеспечения** - обновите основное программное обеспечение, загруженное с сайта altoshaam.com на карту памяти USB



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

ИКОНКИ ГЛАВНОГО МЕНЮ

-  **Кнопка включения питания** Включает питание печи и автоматически наполняет бойлер в моделях, где он есть, и нагревает воду до 77°C (режим ожидания)
-  **Кнопка выключения питания** Чтобы выключить печь, необходимо нажать на кнопку выключения один раз. Примечание: печь не выключится в случае, если ещё не закончен цикл приготовления. Возможно, вам придется нажать сильнее из-за довольно толстого материала, покрывающего кнопку. Чтобы выключить питание в том случае, когда управление печью заблокировано или не работает, нажмите кнопку выключения и держите её в течение 10 секунд
-  **Режим пара** Режим пара будет работать в печи при температуре от 30°C до 121°C.
 - Заводские установки предполагают подачу пара при 100°C.
 - Быстрая подача пара в диапазоне от 101°C до 121°C.
 - Подача пара при низких температурах возможна в диапазоне от 29°C до 99°C.
-  **Комбинированный режим** Кнопка выбора комбинированного режима приготовления (конвекция и пар). Может быть установлена между 100°C и 252°C.
-  **Режим конвекции** Кнопка выбора режима конвекции без пара при температуре от 29°C до 252°C.
-  **Режим регенерации** Регенерация еды или же режим повторного разогрева будет работать с автоматической подачей пара при температуре от 120°C до 160°C.
-  **Температура** Используется для установки требуемой температуры приготовления, установки последней заданной температуры приготовления или для проверки фактической температуры в камере устройства.
-  **Время** Используется для установки необходимого времени приготовления, по умолчанию идет установка последнего введенного времени приготовления.
-  **Термощуп** Используется для определения внутренней температуры продукта, установки последней заданной внутренней температуры продукта или для фактической внутренней температуры продукта в любом момент времени.
-  **Режим предварительного нагрева** Нагревает камеру печи до температуры, установленной пользователем.
-  **Режим охлаждения** Понижает температуру камеры печи в ускоренном режиме до температуры, установленной пользователем.

-  **Старт/Стоп** Включает все режимы приготовления и запрограммированные процедуры, хранящиеся в памяти. Останавливает или включает режимы приготовления или запрограммированные процедуры непосредственно в процессе работы.

ИКОНКИ ВПОМОГАТЕЛЬНЫХ ФУНКЦИЙ

-  **Режим экономии электроэнергии** Используется для снижения пиков потребления и сокращения потребления электроэнергии.
-  **Режим Gold-N-Brown** Этот индикатор будет подсвечен в случае, если режим "подрумянивания" установлен оператором или запрограммирован в цикл приготовления в любой режиме. Уровень 1 обеспечивает лёгкую румяную корочку, уровень 6 - максимальную.
-  **Режим копчения (опционально)** Этот индикатор будет подсвечен в случае, если режим копчения установлен оператором в режиме, термощупа, а также если он запрограммирован в цикле готовки в режиме конвекции или комбинированном режиме.
-  **Скорость вращения вентилятора** Этот индикатор будет подсвечен, если оператор установил меньшую скорость вращения вентилятора, чтобы предотвратить заветривание продуктов вследствие сильного обдува.
-  **Возврат в предыдущее меню.**
-  **Автоматический сбор жира (опционально)** Отделяет жир от воды и затем закачивает жир и другие побочные продукты непосредственно в контейнер для сбора жира.
-  **19. Добавление рецепта** Используется для создания, изменения, копирования и удаления запрограммированных ранее личных рецептов.
-  **Найти рецепт** Дает доступ ко всем рецептам рецептам, доступным в памяти печи.
-  **Мульти-таймер** Используйте по-уровневый таймер для 1 и более используемых полок в печи (видны только на экране времени)
-  **Подача пара (нет на основной иллюстрации)** Нажмите, чтобы придать дополнительную сочность продукту в любом режиме приготовления. Пар подается в камеру печи только в момент, когда происходит нажатие на иконку.
-  **Режим Delta-T работа по термощупу (доступен в определённых моделях)** Этот режим автоматически настраивает температуру приготовления в зависимости от внутренней температуры продукта.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЗАВОДСКИЕ НАСТРОЙКИ СИСТЕМЫ COMBITOUCH

РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ТЕМПЕРАТУРА ПЕЧИ	ТЕРМОЩУП	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
Пар	100°C	70°C	25 минут
Комбинация пара	175°C	70°C	70 минут
Конвекция	175°C	70°C	30 минут
Регенерация	135°C	70°C	5 минут

ИЗМЕНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРНОЙ ШКАЛЫ

-  1. Нажмите клавишу включения печи.
Загрузится меню рецептов.
-  2. Нажмите клавишу с красной стрелкой чтобы перейти в главное меню.
-  3. Нажмите клавишу настройки.
-  4. Нажмите клавишу “Фаренгейт/Цельсий”.
Выберите предпочитаемую температурную шкалу..
-  5. Нажмите клавишу с красной стрелкой, чтобы перейти в главное меню.
-  6. Нажмите клавишу выключения пароконвектомата..

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

ПРИМЕЧАНИЕ: Автоматический сброс пара за 45 секунд - это стандартная функция защиты оператора, встроенная во все пароконвектоматы. Происходит обдув внутренней камеры печи и излишний пар "выгоняется" непосредственно перед тем, как заканчивается время приготовления или достигнута температура, установленная для работы по термощупу.

Эта функция по умолчанию установлена во всех циклах при работе в режиме подачи пара, комбинированном режиме, режиме конвекции и режиме регенерации. Автоматический сброс пара не работает в случае если вы открыли дверь печи перед окончанием цикла приготовления или когда был добавлен следующий шаг

процесса приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ: Используйте только авторизованные моющие средства для печи. Неавторизованные средства могут обесцветить или разрушить внутренние детали печи. Прежде чем использовать моющее средство для печи, внимательно прочтите инструкцию по применению.

ДЛЯ БЕЗОПАСНОСТИ ОПЕРАТОРА

ПРОЧИТЕ И СОБЛЮДАЙТЕ ВСЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ, ИЗЛОЖЕННЫЕ В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ.

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

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

! CAUTION	
Не используйте душирующее устройство из комплекта для распыления на что-либо иное кроме камеры устройства.	
Не используйте душирующее устройство для горячих поверхностей. Дайте камере остыть минимум до 66°C.	



! ОСТОРОЖНО	
ГОРЯЧИЙ ПАР ВЫЗЫВАЕТ ОЖОГИ!	
СНАЧАЛА ПОВЕРНИТЕ РУЧКУ ДВЕРИ В ГОРИЗОНТАЛЬНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ ПРЕДОТКРЫТИЯ. ДОЖДИТЕСЬ ПОКА ИЗ КАМЕРЫ НЕ УЙДЕТ ИЗЛИШНИЙ ПАР, ПРЕЖДЕ ЧЕМ ОТКРЫВАТЬ ДВЕРЬ ПОЛНОСТЬЮ.	



! ОСТОРОЖНО	
Оператор не должен держать емкости, содержащие чистящие средства, на уровне глаз. Чистящие средства могут нанести серьезный ущерб здоровью.	

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



РЕЖИМ ПАРА

В режиме пара оператор имеет возможность готовить на пару, варить или бланшировать. В данном режиме пар автоматически подается при температуре кипения воды; температура подачи пара выше точки кипения воды для более быстрого приготовления; Низкотемпературный пар ниже точки кипения воды для приготовления более деликатных продуктов, таких как паштеты, муссы, морепродукты и кремы.



НАЖМИТЕ КЛАВИШУ ВКЛЮЧЕНИЯ ПИТАНИЯ ПЕЧИ.



НАЖМИТЕ ИКОНКУ РЕЖИМА ПОДАЧИ ПАРА.



НАЖМИТЕ ИКОНКУ “СТАРТ” ЧТОБЫ ИСПОЛЬЗОВАТЬ НАСТРОЙКИ, ОТОБРАЖЕННЫЕ НА ДИСПЛЕЕ, ДЛЯ ТЕКУЩЕГО ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

ЧТОБЫ ИЗМЕНИТЬ НАСТРОЙКИ НА ДИСПЛЕЕ:



НАЖМИТЕ ИКОНКУ ТЕМПЕРАТУРЫ.

Температура приготовления появится вверху окна ввода температуры. Наберите необходимую температуру или используйте стрелки вверх вниз для выбора температуры. Когда вы закончите, нажмите на зеленую галочку чтобы подтвердить изменения. 

- Автоматическая подача пара, температура 100°C.
- Быстрая подача пара, температура от 101°C до 121°C.
- Подача низкотемпературного пара, температура от 29°C до 99°C.

Чтобы готовить по времени::



КОСНИТЕСЬ ПОКАЗАННОГО НА ДИСПЛЕЕ ВРЕМЕНИ.

Время приготовления появится в верхней части окна выбора времени. Наберите необходимое время приготовления или используйте стрелки для выбора времени приготовления. Когда вы закончите, коснитесь зеленой галочки, чтобы подтвердить изменения. 

Или, чтобы установить режим бесконечного приготовления, нажмите --|-- иконку и коснитесь зеленой галочки чтобы подтвердить.

ЧТОБЫ ГОТОВИТЬ ПРИ ПОМОЩИ ТЕРМОЩУПА:



НАЖМИТЕ НА ЗНАЧОК С ИЗОБРАЖЕНИЕМ ТЕРМОЩУПА.

На дисплее печи будет показана ранее заданная или установленная с завода температура. Коснитесь отображенной температуры термощупа. Редактируемая внутренняя температура продукта отображена сверху в окне ввода. Введите нужную температуру или используйте стрелки для ввода. Когда закончите, нажмите зеленую галочку, чтобы подтвердить изменения. 

Прежде чем включать функцию термощупа, подключите его внутри печи и поместите в продукт.



НАЖМИТЕ ЗЕЛЕНУЮ ИКОНКУ “СТАРТ”, ЧТОБЫ ПРИСТУПИТЬ К ПРИГОТОВЛЕНИЮ В РЕЖИМЕ ПАРА.

- Температура в камере будет показана на дисплее.
- Если вы готовите по термощупу, то внутренняя температура продукта появится рядом со значком термощупа. Чтобы изменить температуру термощупа, нажмите отображаемую температуру рядом с иконкой щупа и производите необходимые изменения. 

Когда время приготовления закончится или будет достигнута необходимая температура термощупа, сигнал тревоги и индикация на дисплее оповестят вас об окончании процесса приготовления.

- Чтобы выключить сигнал, нажмите красную иконку “стоп” или откройте дверь печи. 



ЧТОБЫ ОСТАНОВИТЬ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ В ЛЮБОЕ ВРЕМЯ, НАЖМИТЕ КРАСНУЮ ИКОНКУ “СТОП”

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



СОВЕТЫ ОТ ШЕФ ПОВАРА ПО РАБОТЕ С РЕЖИМОМ ПОДАЧИ ПАРА.

В этом режиме при загрузке печи одним или различными продуктами, запахи не смешиваются. Во время работы в режиме пара, при загрузке разными продуктами, должно быть принято во внимание время приготовления каждого продукта. Отсутствие внутреннего давления параконветомата

дает возможность открывать дверь время работы режима подачи пара, чтобы контролировать процесс приготовления продуктов более тщательно.

ПАР

Перфорированные глубокие гастроемкости (65мм) являются наиболее подходящими для использования в данном режиме. Эти кастрюли дадут возможность сократить время приготовления, и предотвратят подгорание на дне гастроемкости.

Разделите смёрзшиеся овощи перед готовкой в режиме подачи пара для лучшего приготовления.

Разный объем продуктов может быть приготовлено в режиме пара одновременно, но особое внимание обратите на то, сколько времени, необходимого для приготовления каждого продукта.

“ВЫСОКОТЕМПЕРАТУРНЫЙ ПАР” IS NAME FOR SECOND COLUMN, NEED TO FORMAT IT.

Режим высокотемпературного пара подходит для приготовления овощей типа картошки, моркови, капусты, репы.

Режим высокотемпературного пара дает возможно готовить на 10% быстрее, чем при использовании простого пара 100°C

Установите приготовление при температуре пара 105°C -110°C при небольшой загрузке и 110°C - 121°C при полной загрузке.

НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЙ ПАР

Низкотемпературный пар подается в камеру, когда общая температура печи менее 100°C.

Приготовление при низкотемпературном паре потребует больше времени.

Приготовление сосисок (колбасок) в режиме низкотемпературного пара предотвратит разрыв или шелушение оболочки.

Используйте низкотемпературный пар для приготовления креветок, рыбы, морепродуктов, или крема-карамели.

Низкотемпературный пар подается при 99°C и ниже, для сохранения продукта с нежной консистенцией.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ

Комбинированный режим является наиболее универсальным и чаще всего применяемым режимом в пароконвектомате. Этот режим дает наилучшие результаты для большого объема разных продуктов- и все в кратчайшие сроки. Уникальной функцией контроля в этом режиме дает возможность оператору запекать или выпекать в комбинации пара или конвекции. Дополнительным положительным моментом, наряду с уменьшением времени приготовления, является уменьшение усадки продукта на выходе и сохранения его сочности, чем при использовании обычного режима конвекции.



НАЖМИТЕ КЛАВИШУ ВКЛЮЧЕНИЯ ПЕЧИ.



НАЖМИТЕ ИКОНКУ КОМБИНИРОВАННОГО РЕЖИМА.

На дисплее будут показаны последние заданные настройки или стандартные настройки.



НАЖМИТЕ ИКОНКУ “СТАРТ” ЧТОБЫ ИСПОЛЬЗОВАТЬ НАСТРОЙКИ, ОТОБРАЖЕННЫЕ НА ДИСПЛЕЕ, ДЛЯ ТЕКУЩЕГО ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

Чтобы изменить настройки:



КОСНИТЕСЬ ОТОБРАЖЕННОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ.

Температура приготовления появится в верхней части окна ввода. Введите необходимую температуру либо используйте стрелки для выбора. Когда закончите, нажмите зеленую стрелку, чтобы подтвердить изменения. 

- Температурный диапазон: от 100°C до 252°C

Чтобы готовить по времени:



КОСНИТЕСЬ ОТОБРАЖЕННОГО ВРЕМЕНИ.

Время приготовления появится в верхней части окна ввода. Наберите время приготовления или используйте стрелки для выбора периода. Когда закончите, коснитесь зеленой галочки, чтобы подтвердить изменения. 

Или, чтобы установить режим бесконечного приготовления, нажмите --:-- иконку и нажмите

зеленую галочку чтобы подтвердить.

ЧТОБЫ ГОТОВИТЬ ПРИ ПОМОЩИ ТЕРМОЩУПА:



КОСНИТЕСЬ ИКОНКИ ЩУПА.

На дисплее печи будет показана ранее заданная или установленная с завода температура. Коснитесь отображенной температуры термощупа. Редактируемая внутренняя температура продукта отображена сверху в окне ввода. Введите Редактируемая внутренняя температура продукта отображена сверху в окне ввода. температуру или используйте стрелки для ввода. Когда закончите, нажмите зеленую галочку, чтобы подтвердить изменения. 

Прежде чем включать функцию термощупа, подключите его внутри печи и поместите в продукт.



Нажмите зеленую иконку “Старт” чтобы приступить к приготовлению в комбинированном режиме.

- На дисплее отобразятся температура и оставшееся время.
- Если вы готовите по термощупу, то внутренняя температура продукта появится рядом со значком термощупа. Чтобы установить или изменить внутреннюю температуру продукта, нажмите на фактическую температуру, которая указана рядом с иконкой термощупа и произведите необходимые изменения. 



ИСПОЛЬЗУЙТЕ ИКОНКУ ПОДАЧИ ПАРА В ЛЮБОЙ МОМЕНТ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Впрыск пара будет происходить пока удерживаете иконку.

Когда время приготовления закончится или будет достигнута необходимая температура термощупа, звуковой сигнал и индикация на дисплее оповестят вас об окончании процесса приготовления.

- Чтобы выключить сигнал, нажмите красную иконку “стоп” или откройте дверь печи. 



ЧТОБЫ ОСТАНОВИТЬ ПРИГООВЛЕНИЕ В ЛЮБОЕ ВРЕМЯ, НАЖМИТЕ КРАСНУЮ ИКОНКУ “СТОП”

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



СОВЕТЫ ОТ ШЕФ ПОВАРА ПО РАБОТЕ С КОМБИНИРОВАННЫМ РЕЖИМОМ.

Комбинированный режим подает оптимальное количество пара автоматически. Нет необходимости регулировать уровень влажности. Продукты не высыхают во время цикла приготовления. Ароматы сохраняются без смешивания при одновременном приготовлении в пароконвектомате.

Можете открывать дверцу печи в любой момент цикла приготовления, даже во время автоматической подачи пара. Не волнуйтесь, мы позаботились о вашей безопасности в момент открытия дверцы.

Комбинированный режим особенно эффективен для выпечки, жарки и обжарки.

Используя комбинированный режим, вы можете смело снижать температуру приготовления на 10-20%, относительно той, что устанавливаете при использовании конвекционного режима.

Время цикла может быть уменьшено до 40% , при готовке при той же температуре в режиме конвекции, и до 50-60% при той же температуре в обычном духовом шкафу.

Гриллирование продукта в пароконвектомате начинается при температуре 120°C

Высокая температура в камере делает процесс жарки сильным, но при этом дает сильную усадку (потерю веса) продукта. Для добавления дополнительного гриллирования используйте клавишу регуляции влажности или включите режим Gold-n-Brown в цикле приготовления продукта. Режим Gold-n-Brown будет полезен, при желании дополнительного увлажнения таких продуктов как курица или иная птица или для дополнительного гриллирования всего, что в данный момент находится в камере.

Комбинированный режим гриллирует продукты без необходимости переворачивать их на гастроемкостях.

Для наилучшего результата и равномерности приготовления продукта, не используйте гастроемкости глубже, чем 100мм.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



РЕЖИМ КОНВЕКЦИИ

Режим конвекции представляет собой поток горячего воздуха в температурном диапазоне от 29°C до 252°C. Во многих случаях вместо конвекции целесообразнее использовать комбинированный режим. Он позволит оператору сократить время приготовления.



НАЖМИТЕ КЛАВИШУ ВКЛЮЧЕНИЯ ПЕЧИ.



НАЖМИТЕ ИКОНКУ РЕЖИМА КОНВЕКЦИИ.

На дисплее будут показаны последние заданные настройки или стандартные настройки.



Нажмите иконку “Старт” использовать настройки, отображенные на дисплее, для текущего процесса приготовления..

ЧТОБЫ ИЗМЕНИТЬ ЗАДАННЫЕ НАСТРОЙКИ:



КОСНИТЕСЬ ОТОБРАЖЕННОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ:

Температура приготовления появится в верхней части окна ввода. Введите необходимую температуру либо используйте стрелки для выбора. Когда закончите, нажмите зелёную стрелку, чтобы подтвердить изменения. 

- Температурный диапазон: от 100°C до 252°C

ЧТОБЫ ГОТОВИТЬ ПО ВРЕМЕНИ:



КОСНИТЕСЬ ОТОБРАЖЕННОГО ВРЕМЕНИ

Время приготовления появится в верхней части окна ввода. Наберите время приготовления или используйте стрелки для выбора периода. Когда закончите, коснитесь зеленой галочки, чтобы подтвердить изменения. 

Или, чтобы установить режим бесконечного приготовления, нажмите --:-- иконку и нажмите зеленую галочку чтобы подтвердить.

ЧТОБЫ ГОТОВИТЬ ПРИ ПОМОЩИ ТЕРМОЩУПА:



КОСНИТЕСЬ ИКОНКИ ЩУПА.

На дисплее печи будет показана ранее заданная или установленная с завода температура.

Коснитесь отобранной температуры термощупа. Редактируемая внутренняя температура продукта отображена сверху в окне ввода. Введите нужную температуру или используйте стрелки для ввода. Когда закончите, нажмите зеленую галочку, чтобы подтвердить изменения. 

Прежде чем включать функцию термощупа, подключите его внутри печи и поместите в продукт.



НАЖМИТЕ ЗЕЛЁНУЮ ИКОНКУ “СТАРТ” ЧТОБЫ ПРИСТУПИТЬ К ПРИГОТОВЛЕНИЮ В РЕЖИМЕ КОНВЕКЦИИ.

- Температура и оставшееся время приготовления отобразятся на дисплее.
- Если вы готовите используя термощуп, то внутренняя температура продукта появится рядом со значком термощупа. Чтобы установить или изменить внутреннюю температуру продукта, нажмите на фактическую температуру, указанную справа от иконки термощупа и внесите изменения. 



ИСПОЛЬЗУЙТЕ ИКОНКУ ПОДАЧИ ПАРА В ЛЮБОЙ МОМЕНТ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Впрыск пара будет происходить пока удерживаете иконку.

Когда время приготовления закончится или будет достигнута необходимая температура термощупа, звуковой сигнал и индикация на дисплее оповестят вас об окончании процесса приготовления.

- Чтобы выключить сигнал, нажмите красную иконку “стоп” или откройте дверь печи. 



ЧТОБЫ ОСТАНОВИТЬ ПРОГРАММУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В ЛЮБОЕ ВРЕМЯ, НАЖМИТЕ КРАСНУЮ ИКОНКУ “СТОП”

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



СОВЕТЫ ОТ ШЕФ-ПОВАРА ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ РЕЖИМА КОНВЕКЦИИ

Режим конвекции используется запекания или выпеканию продуктов, которым не требуется долгое приготовление, либо для продуктов из теста, таких как пироги и маффины, либо для создания запеченной корочки.

Лучше всего режим конвекции использовать для продуктов, либо содержащих мало влаги, либо для продукции с большим содержанием влаги, требующей сушки на конечной стадии приготовления.

Для выпекания необходимо предварительно разогреть пароконвектомат до температуры от 163°C - 191°C. После разогрева температуру, по необходимости, можно уменьшить.

Чем выше температура приготовления тем сильнее продукт будет запечен, но при этом неизбежна потеря веса продукта. Для дополнительного запекания используйте клавишу регулируемую уровень влажности или включите режим Gold-n-Brown в цикл приготовления продукта.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



РЕЖИМ РЕГЕНЕРАЦИИ

В режиме регенерации циркулирует поток горячего воздуха в температурном диапазоне 120°C - 160°C.



НАЖМИТЕ КЛАВИШУ ВКЛЮЧЕНИЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТА.



НАЖМИТЕ ИКОНКУ РЕЖИМА РЕГЕНЕРАЦИИ.

На дисплее будут показаны последние заданные настройки или стандартные настройки.



НАЖМИТЕ ИКОНКУ “СТАРТ” ЧТОБЫ ИСПОЛЬЗОВАТЬ НАСТРОЙКИ, ОТОБРАЖЕННЫЕ НА ДИСПЛЕЕ, ДЛЯ ТЕКУЩЕГО ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

ЧТОБЫ ИЗМЕНИТЬ ЗАДАННЫЕ НАСТРОЙКИ:



КОСНИТЕСЬ ОТОБРАЖЕННОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ.

Температура приготовления появится в верхней части окна ввода. Введите необходимую температуру либо используйте стрелки для выбора. Когда закончите, нажмите зеленую стрелку, чтобы подтвердить изменения. 

- Температурный диапазон: от 120°C до 160°C

Чтобы готовить по времени:



КОСНИТЕСЬ ОТОБРАЖЕННОГО ВРЕМЕНИ

Время приготовления появится в верхней части окна ввода. Наберите время приготовления или используйте стрелки для выбора периода. Когда закончите, коснитесь зеленой галочки, чтобы подтвердить изменения. 

Или, чтобы установить режим бесконечного приготовления, нажмите --:-- иконку и нажмите зеленую галочку чтобы подтвердить.

ЧТОБЫ ГОТОВИТЬ ПРИ ПОМОЩИ ТЕРМОЩУПА:



КОСНИТЕСЬ ИКОНКИ ЩУПА.

На дисплее печи будет показана ранее заданная или установленная с завода температура. Коснитесь отображенной температуры термощупа. Редактируемая внутренняя температура продукта отображена сверху в окне ввода. Введите нужную температуру или используйте стрелки для ввода. Когда закончите, нажмите зеленую галочку, чтобы подтвердить изменения. 

Прежде чем включать функцию термощупа, подключите его внутри печи и поместите в продукт.



НАЖМИТЕ ЗЕЛЕНУЮ ИКОНКУ “СТАРТ” ЧТОБЫ ПРИСТУПИТЬ К ПРИГОТОВЛЕНИЮ В РЕЖИМЕ РЕГЕНЕРАЦИИ

- Температура и оставшееся время приготовления отобразятся на дисплее.
- Если вы готовите по термощупу, то внутренняя температура продукта появится рядом со значком термощупа. Чтобы установить или изменить внутреннюю температуру продукта, нажмите на фактическую температуру, указанную справа от иконки термощупа и внесите изменения. 



ИСПОЛЬЗУЙТЕ ИКОНКУ ПОДАЧИ ПАРА В ЛЮБОЙ МОМЕНТ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Впрыск пара будет происходить пока удерживаете иконку.

Когда время приготовления закончится или будет достигнута необходимая температура термощупа, звуковой сигнал и индикация на дисплее оповестят вас об окончании процесса приготовления.

- Чтобы выключить сигнал, нажмите красную иконку “стоп” или откройте дверь печи. 



ЧТОБЫ ОСТАНОВИТЬ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ, НАЖМИТЕ КРАСНУЮ ИКОНКУ “СТОП”.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



СОВЕТЫ ОТ ШЕФ-ПОВАРА ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ РЕЖИМА РЕГЕНЕРАЦИИ.

Если вам необходимо сервировать порции, состоящие из нескольких ингредиентов, предлагаем несколько решений для достижения наилучшего результата.

Структура продуктов, их плотность, объем одной порции и количество порций - все эти параметры определяют необходимое для их регенерации время.

Приобретение опыта происходит путем метода проб и ошибок и затра по времени. Поэтому, полученную необходимую температуру советуем запомнить в рецептурную книгу для последующего использования при разогреве идентичных блюд.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ДЛЯ РАЗОГРЕВА ПОРЦИОННЫХ БЛЮД

- ВСЕ КОМПОНЕНТЫ, ВХОДЯЩИЕ В СОСТАВ ПОРЦИИ, ДОЛЖНЫ БЫТЬ ПРИМЕРНО РАВНЫ ПО ПЛОТНОСТИ.
- ИНГРЕДИЕНТЫ СЕРВИРОВАННОЙ ПОРЦИИ НЕ ДОЛЖНЫ СИЛЬНО РАЗНИТЬСЯ ПО ВЫСОТЕ.
- ПОРЦИОННЫЕ ПРОДУКТЫ ДОЛЖНЫ БЫТЬ РАВНОМЕРНО СЕРВИРОВАНЫ НА ТАРЕЛКЕ.
- НЕ ЗАКЛАДЫВАЙТЕ В КАМЕРУ ДЛЯ РЕГЕНЕРАЦИИ ПОРЦИЙ БОЛЬШЕ, ЧЕМ РЕКОМЕНДОВАНО.
- ПРЕДВАРИТЕЛЬНО РАЗОГРЕТЫЙ СОУС ДОБАВЛЯЕТСЯ В ПОРЦИЮ ПОСЛЕ ЕЕ РЕГЕНЕРАЦИИ.
- ВОЗМОЖНА ОДНОВРЕМЕННАЯ РЕГЕНЕРАЦИЯ РАЗНЫХ ПО СОСТАВУ БЛЮД..

ПРОЦЕДУРА РЕГЕНЕРАЦИИ

Режим регенерации создан таким образом, чтобы быстро разогреть блюдо до температуры подачи. Блюда готовятся заранее, накрываются и охлаждаются. Пароконвектомат необходимо заранее разогреть до 135°C для не накрытых и до 150°C для накрытых крышками блюд. Поместите охлажденные заготовки в камеру. Помните, что мясным изделиям необходимо больше времени для регенерации, чем овощам. Придерживайтесь встроенных рецептов касательно температуры нагрева, при необходимости можете экспериментировать с настройками времени регенерации. После разогрева достаньте блюда из печи, добавьте соусы, гарнир и подавайте гостям. При необходимости можно повторить процедуру регенерации..

Для быстрой и эффективной подачи блюд гостям, предполагается, что во время сервировки, пароконвектомат будет преимущественно работать в режиме регенерации.

РЕЖИМ РЕГЕНЕРАЦИИ ВО ВРЕМЯ БАНКЕТА.

Режим регенерации для банкета создан, учитывая специфику банкета: регенерации при полной загрузке абсолютно разными блюдами.

Блюда заготовлены заранее, накрыты и охлаждены, либо помещены в вкатную тележку и охлаждены. Разогрейте пароконвектомат до 135°C для ненакрытых блюд и до 150°C для накрытых. Поместите порционные тарелки или тележку в каме и задайте необходимое время. Придерживайтесь рекомендуемых температур для регенерации и/или используйте собственные настройки. По завершении регенерации, извлеките порционные блюда из пароконвектомата.

Использование термо чехла вместе с вкатными тележками, поможет сохранить еду горячей в течение 20-40 минут, в зависимости от типа еды, температуры разогрева и внешних факторов. Для более долгого удержания температуры, используйте тепловой шкаф.

РЕГЕНЕРАЦИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ И ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ В ВАКУУМНОЙ УПАКОВКЕ.

В режиме регенерации для объемных продуктов, для полной разморозки необходимо размораживать в вакуумной упаковке. НЕ ДОСТАВАЙТЕ ПРОДУКТЫ ИЗ ПАКЕТОВ! Поместите замороженные пакеты в нагретую печь и включите режим регенерации с использованием низкотемпературного пара до момента, когда будет достигнута необходимая внутренняя температура. Поместите пакеты для регенерации, в заранее разогретый тепловой шкаф, при температуре от 60°C до 74°C, до момента сервировки и подачи.

Если необходимо регенерировать большое количество продукта в вакуумной упаковке, размораживайте заготовки в вакуумной упаковке с холодильной камере. Содержимое открытых вакуумных пакетов храните при температуре не выше 13°C. Поместите все на вкатную тележку Alto-Shaam и закатите её в пароконвектомат, заранее разогретый до 135°C.

Регенерация в режиме конвекции длится от 3 до 5 минут. При необходимости можете добавить еще до 3 минут ко времени регенерации. Использование термального чехла вместе с вкатной тележкой, дает возможность сохранять еду горячей в течение 20-40 минут, в зависимости от типа еды, температуры разогрева и внешних факторов. Для более длительного сохранения продуктов, поместите вкатную тележку в тепловой шкаф.

ПРЕДПОЧТИТЕЛЬНО НАКРЫВАТЬ СЕРВИРОВАННЫЕ ТАРЕЛКИ КРЫШКАМИ ВО ВРЕМЯ РЕЖИМА РЕГЕНЕРАЦИИ.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПО ТЕРМОЩУПУ

В качестве альтернативы приготовлению продукта по времени, можно использовать функцию режим термощупа в совокупности с любым режимом приготовления, путем измерения внутренней температуры продукта. По желанию можно использовать 4-х точечный термощуп, показания с которого так же будут отображаться на дисплее пароконвектомата. Данный 4-х точечный термощуп является дополнительной опцией.



НАЖМИТЕ КЛАВИШУ ВКЛЮЧЕНИЯ ПЕЧИ.

ПОДСОЕДИНИТЕ СЪЕМНЫЙ ТЕРМОЩУП ВНУТРИ КАМЕРЫ ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПО ТЕРМОЩУПУ И ПОМЕЩЕНИЕМ ТЕРМОЩУПА В ПРОДУКТ.

Воткните термощуп в продукт таким образом, чтобы его заостренный конец полужидких продуктов, необходимо закрепить термощуп по краю гастроемкости, таким образом чтобы он находился в центре камеры и его заостренный конец был помещен в продукт.

НАЖМИТЕ ИКОНКУ НЕОБХОДИМОГО РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

На дисплее будут показаны последние использованные настройки либо заводские установки.



НАЖМИТЕ ИКОНКУ “СТАРТ” ЧТОБЫ ИСПОЛЬЗОВАТЬ НАСТРОЙКИ, ОТОБРАЖЕННЫЕ НА ДИСПЛЕЕ, ДЛЯ ТЕКУЩЕГО ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ЛИБО КОСНИТЕСЬ УКАЗАННОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ, ДЛЯ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ.



Температура приготовления появится в верхней части окна ввода температуры. Установите необходимую температуру либо используйте стрелки для выбора температуры. Когда закончите, коснитесь зеленой галочки, чтобы подтвердить изменения. 



КОСНИТЕСЬ ИКОНКИ ТЕРМОЩУПА.

На дисплее отобразятся последние использованные настройки либо заводские установки. В верхней части окна ввода температуры отобразится текущая температура. Установите необходимую температуру, либо используйте стрелки для выбора температуры. Когда закончите, коснитесь зеленой галочки чтобы подтвердить изменения. 



НАЖМИТЕ ЗЕЛЕНУЮ ИКОНКУ “СТАРТ” ЧТОБЫ ПРИСТУПИТЬ К ПРИГОТОВЛЕНИЮ.

- Текущая внутренняя температура появится рядом с иконкой термощупа. Для внесения изменений нажмите данную температуру. 



ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПОДАЧИ ПАРА, В ЛЮБОЙ МОМЕНТ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ, НАЖМИТЕ НА ИКОНКУ ВПРЫСКА ПАРА.

Пар будет подаваться пока оператор удерживает иконку.

Когда заданная температура термощупа будет достигнута, звуковой сигнал оповестит вас об этом и на дисплее будет соответствующая индикация.

- Чтобы выключить тревогу, нажмите красную иконку “стоп” либо откройте дверь пароконвектомата.



ЧТОБЫ ОСТАНОВИТЬ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ, НАЖМИТЕ НА КРАСНУЮ ИКОНКУ “СТОП”.

ПРИМЕЧАНИЕ: ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ 4-Х ТОЧЕЧНОГО ТЕРМОЩУПА, НЕОБХОДИМО ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ПРОИЗВЕСТИ КАЛИБРОВКУ ПАРОКОНВЕКТОМАТА

Включите пароконвектомат, наполните гастроемкость холодной воды и поместите ее в камеру.

Извлеките стандартный термощуп из вилки в камере.

Подключите 4-х точечный щуп на место стандартного щупа вверху печи и поместите заостренный конец в гастроемкость с ледяной водой.

Проверьте температуру путём выбора иконки “термощуп” в режиме “приготовление”.

Как только температура достигнет 35°C, нажмите стрелку “Назад” в нижнем левом углу, чтобы вернуться в главное меню.

Нажмите кнопку “режим настройки” в нижней части экрана слева.

Уменьшите уровень температуры на 3°C используя клавишу “минус”, затем нажмите стрелку “обратно” чтобы вернуться на главный экран.

Теперь управление откалибровано для работы с 4-х точечным щупом.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПО “DELTA-T”

Эта дополнительная функция создана для приготовления продуктов путем измерения внутренней температуры с использованием термощупа. В отличие от стандартного приготовления с термощупом, режим Delta-T автоматически увеличивает температуру в камере пропорционально увеличению внутренней температуры продукта.

Функция Delta-T может активирован в конвекционном и комбинированном режимах приготовления для щадящей обработки продукта. Румяная аппетитная корочка образуется в самом конце цикла приготовления.



НАЖМИТЕ КЛАВИШУ ПИТАНИЯ, ЧТОБЫ ВКЛЮЧИТЬ ПАРОКОНВЕКТОМАТ.

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЦИКЛА В РЕЖИМЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПО ТЕРМОЩУПУ УСТАНОВИТЕ ШТЕПСЕЛЬ ТЕРМОЩУПА В ВИЛКУ, РАСПОЛОЖЕННУЮ В ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ КАМЕРЫ А ЗАОСТРЕННЫЙ КОНЕЦ ПОМЕСТИТЕ В ПРОДУКТ.

Термощуп необходимо установить таким образом, чтобы его заостренный конец приходился на центр продукта. Для жидких и полужидких продуктов, поместите конец термощупа в центральную часть продукта, так, чтобы он не касался гастроемкости, а неметаллическое основание прикрепите к борту гастроемкости.

ВЫБЕРИТЕ ПРЕДПОЧИТАЕМЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

На дисплее отобразятся последний использованные настройки температуры и времени, либо заводские установки.



КОСНИТЕСЬ ИКОНКИ ТЕРМОЩУПА.

Прошлые настройки температуры либо стандартные настройки появятся на дисплее пароконвектомата. Коснитесь отображенной температуры термощупа для внесения изменений. В верхней части окна выбора температуры появится внутренняя температура продукта. Введите необходимую внутреннюю температуру

продукта либо используйте стрелки для выбора температуры. Когда закончите, нажмите зеленую галочку, чтобы подтвердить изменения.



НАЖМИТЕ ИКОНКУ РЕЖИМА DELTA-T, КОТОРАЯ НАХОДИТСЯ В НИЖНЕМ ЛЕВОМ УГЛУ СЕНСОРНОГО ЭКРАНА.



НАЖМИТЕ ЗЕЛЁНУЮ СТРЕЛКУ “СТАРТ” ЧТОБЫ ПРИСТУПИТЬ К ПРИГОТОВЛЕНИЮ.

- Текущая внутренняя температура продукта будет отображаться около иконки термощупа в течение всего времени приготовления. Чтобы изменить или установить необходимую температуру термощупа, нажмите на температуру рядом с иконкой и внесите необходимые изменения.



НАЖМИТЕ НА ИКОНКУ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПОДАЧИ ПАРА В ЛЮБОЙ МОМЕНТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Подача пара будет до тех пор, пока оператор удерживает иконку.

По достижении установленных параметров, пароконвектомат подаст сигнал а на дисплее отобразится информация об окончании приготовления.

- Чтобы выключить сигнал, нажмите на красную иконку “Стоп” либо откройте дверь пароконвектомата.



ЧТОБЫ ОСТАНОВИТЬ ПРОГРАММУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В ЛЮБОЙ МОМЕНТ, НАЖМИТЕ КРАСНУЮ ИКОНКУ “СТОП”.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.

Все дополнительные функции могут быть включены в любой момент во время приготовления и могут быть запрограммированы заранее. По окончании цикла приготовления, пароконвектомат автоматически выключит все дополнительные функции.

ФУНКЦИЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА.

ВЫБЕРИТЕ ПРЕДПОЧИТАЕМЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.



НАЖМИТЕ ИКОНКУ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА.

На дисплее отобразится последняя использованная температура предварительного разогрева. Введите необходимую температуру или используйте стрелки для выбора температуры. Когда закончите, нажмите зеленую галочку, чтобы подтвердить изменения. 

Когда температура предварительного нагрева будет достигнута, вы услышите звуковой сигнал. Чтобы выключить сигнал, нажмите красную иконку “Стоп”. Если не останавливать процесс предварительного разогрева, то в камере автоматически будет поддерживаться заданная температура. 

ФУНКЦИЯ GOLD-N-BROWN

Функция Gold-n-Brown создана для придания колера и хрустящей аппетитной корочки продукту, заключающаяся в создании в камере необходимого уровня влажности, заданного оператором. Этот режим особенно эффективен для придания дополнительного цвета продуктам с большим содержанием влаги, таким как домашняя птица, или дополнительного гриллирования при полной загрузке другими продуктами с повышенным содержанием влаги. Так же эта функция может быть использоваться для придания текстуры жареным продуктам, таким как картофель фри или продукты в кляре. Режим Gold-n-Brown может быть использован в любом режиме приготовления и может быть запрограммирован в процедуру приготовления.

Гриллирование может быть использовано для любого продукта. В зависимости от типа продукта и от степени загрузки, функция гриллирования может немного увеличить время приготовления для равномерного придания равномерного колера всем продуктам в камере. Это процесс происходит по умолчанию и изменения в него внести нельзя.

ВЫБЕРИТЕ ПРЕДПОЧИТАЕМЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

ЗАДАЙТЕ НАСТРОЙКИ ТЕМПЕРАТУРЫ И ВРЕМЕНИ.



НАЖМИТЕ ИКОНКУ РЕЖИМА GOLD-N-BROWN



Установите необходимый уровень придания колера (1-й уровень обеспечивает минимальный цвет, 6-й уровень максимальный). После того как вы выбрали уровень колера продукта, на дисплее появится предыдущее меню и иконка режима Gold-n-Brown будет подсвечена.



НАЖМИТЕ ЗЕЛЁНУЮ СТРЕЛКУ “СТАРТ” ЧТОБЫ НАЧАТЬ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

Печь включит режим придания колера в процессе приготовления как настроил оператор. Режим Gold-N-Brown может быть использован вместе с функцией дополнительной подачи пара для придания глянцевого блеска корочке.

ФУНКЦИЯ ОХЛАЖДЕНИЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТА.

Режим охлаждения дает возможность оператору возможность понизить температуру в печи в ускоренном темпе. Эта функция полезна, когда необходимо быстро переключить пароконвектомат в режим приготовления при низких температурах. Эта функция так же полезна для того чтобы остудить камеру перед ее очисткой.

СОВЕТЫ ОТ ШЕФ-ПОВАРА.

Когда вы используете режим обдува камеры перед началом ее очистки, важно помнить, что на дисплее указана температура воздуха в камере, но не температура металлических частей камеры. Всегда давайте печи время остыть до 60°C, прежде чем касаться руками внутренних частей камеры.



НАЖМИТЕ ИКОНКУ “ОХЛАЖДЕНИЕ”.

Температура до которой необходимо остудить воздух в камере появится в верхней части окна выбора температуры охлаждения. Введите необходимую температуру от 10 до 93°C или используйте стрелки для выбора температуры. Когда закончите, нажмите зеленую галочку, чтобы подтвердить изменения. 

ОТКРОЙТЕ ДВЕРЬ ПАРОКОНВЕКТОМАТА.

Вы услышите звуковой сигнал по окончании процесса охлаждения. Нажмите красную иконку “стоп” или откройте дверь пароконвектомата, чтобы выключить сигнал. 

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

ПОНИЖЕННАЯ СКОРОСТЬ ВЕНТИЛЯТОРА.

Функция пониженной скорости вентилятора полезна для продуктов, чувствительных к сильному движению воздуха, таких как суфле, меренги и других продуктов с нежной структурой.

ВЫБЕРИТЕ НЕОБХОДИМЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И УСТАНОВИТЕ ФУНКЦИИ РЕЖИМА



НАЖМИТЕ ИКОНКУ СКОРОСТИ ВЕНТИЛЯТОРА.

Значок скорости вращения вентилятора переключается между 100% и 50%.



Нажмите зеленую стрелку "Старт" чтобы приступить к приготовлению.

ПОНИЖЕННАЯ МОЩНОСТЬ

Функция пониженной мощности будет полезна для снижения пиков потребления электроэнергии.

ВЫБЕРИТЕ НЕОБХОДИМЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И УСТАНОВИТЕ ФУНКЦИИ РЕЖИМА.



НАЖМИТЕ ИКОНКУ ПОНИЖЕННОЙ МОЩНОСТИ.

Иконка пониженного потребления мощности будет подсвечена.



НАЖМИТЕ ЗЕЛЕНУЮ КНОПКУ СО СТРЕЛКОЙ И НАДПИСЬЮ START ДЛЯ НАЧАЛА ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

Печь будет работать в режиме пониженного потребления энергии независимо от того, какую программу приготовления выбрал оператор..

ПРИМЕЧАНИЕ: Режим пониженного потребления мощности целесообразен в случае продолжительного использования пароконвектомата.

МУЛЬТИ-ТАЙМЕР.

Мульти-таймер дает возможность оператору запрограммировать таймер времени для разных полок пароконвектомата. Может быть использован один таймер для всех полок либо использован индивидуальный таймер для каждого уровня.

УСТАНОВИТЕ РЕЖИМ ГОТОВКИ, ТЕМПЕРАТУРУ И ВРЕМЯ.

Время, установленное оператором, будет стандартным временем для всех уровней пароконвектомата..



НАЖМИТЕ ИКОНКУ МУЛЬТИ-ТАЙМЕРА.

НАСТРОЙТЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДЛЯ КАЖДОЙ УРОВНЯ ОТДЕЛЬНО И НАЖМИТЕ ЗЕЛЁНУЮ ГАЛОЧКУ, ЧТОБЫ ПОДТВЕРДИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ.



НАЖМИТЕ ЗЕЛЁНУЮ СТРЕЛКУ "СТАРТ" ДЛЯ ОТДЕЛЬНО ДЛЯ КАЖДОГО УРОВНЯ. Печь немедленно начнет работать в заданном режиме. Когда таймер уровня будет истекать, то фон на дисплее станет красный и вы услышите сигнал.

ЧТОБЫ ВЫКЛЮЧИТЬ СИГНАЛ, НАЖМИТЕ КРАСНУЮ ИКОНКУ "СТОП" ЛИБО ОТКРОЙТЕ ДВЕРЬ. 

ПОДАЧА ПАРА.



Нажмите иконку дополнительной подачи пара, чтобы подать пар в печь в любом режиме приготовления. Пар будет подаваться в печь до тех пор, пока вы держите иконку нажатой.

АВТОМАТИЧЕСКИЙ ЖИРОСБОРНИК (ОПЦИЯ)



Нажмите чтобы активировать в любом режиме приготовления. Отделяет воду от жира, затем насосы перекачивают жир непосредственно в контейнер для сбора жира.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПРОЦЕДУРА КОПЧЕНИЯ COMBISMOKER®

ЗАГРУЗИТЕ ДВЕРЕСНУЮ ЩЕПУ В СОВОК.

- Отмерьте необходимое количество щепы.
- Замочите в воде щепу на 5 минут.
- Стряхните излишки воды с щепы.
- Поместите влажную щепу в контейнер и установите контейнер на два специальных штыря расположенных в нижней части задней стенки внутри камеры.

Полный контейнер древесной щепы рассчитан для копчения примерно один-два часа в зависимости от температуры приготовления, используемой для выбранного продукта. Фабричные рецепты были созданы учитывая необходимое количество времени для полного проникновения дыма в продукт, его прокопчения.

ЗАМЕТКИ ШЕФ-ПОВАРА

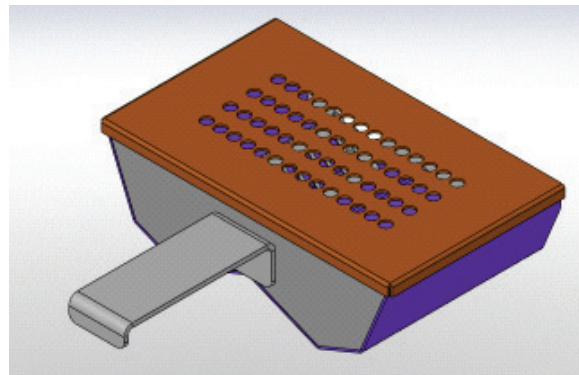
Такие продукты, как ребрышки, которым необходимо больше времени для того, чтобы дым проник внутрь продукта, должны оставаться в печи после приготовления. Не открывайте дверцу пароконвектомата.

Установите режим подачи низкотемпературного пара (от 60° до 71°C) и дайте продукту еще побыть в печи некоторое время, примерно час.

Если Вам нужна помощь, Вам необходимо обратиться к корпоративному шеф-повару компании Alto-Shaam за рекомендациями.

ПРИМЕЧАНИЕ: Всегда держите дверь пароконвектомата закрытой во время использования функции копчения.

Пароконвектомат с функцией копчения может использоваться и без использования функции копчения. После использования в печи функции копчения, рекомендуется помыть печь либо приготовить на пару в течении 10-15 минут, например овощи, чтобы избежать попадания запаха и вкуса копчения на другие продукты, которые не нуждаются в нем. Инструкции по чистке указаны в данном руководстве.



В комплект поставки с пароконвектоматом идут 4 пакета щепы от ALTO-SHAAM

Древесная щепа (Пакеты весом примерно 9 кг)

ОБЩИЙ ВЕСЬ УПАКОВКИ	Яблоня	WC-22543
ДРЕВЕСНОЙ ЩЕПЫ	Ольха	WC-2829
МОЖЕТ ВАРИОВАТЬСЯ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ УРОВНЯ ВЛАЖНОСТИ И ДРУГИХ ВНЕШНИХ УСЛОВИЙ..	Вишня	WC-22541
	Клен	WC-22545



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не открывайте дверь пароконвектомата во время использования функции копчения. Попадание воздуха в камеру печи может привести к возгоранию древесной щепы.



ОСТОРОЖНО

Применение других материалов для копчения может привести к повреждению, отказу оборудования, или может уменьшить общий срок работы пароконвектомата.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ОПИЛКИ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЩЕПУ МЕНЬШЕ ДОПУСТИМОГО РАЗМЕРА.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

РЕЖИМ КОПЧЕНИЯ COMBISMOKE®

Возможность копчения продукта, холодного или горячего, предлагается на всех инжекторных электрических и газовых моделях. Режим копчения может работать как в комбинированной режиме так и в режиме конвекции. Режим копчения не может использоваться когда печь работает режиме подачи пара или в режиме регенерации.



ВЫБЕРИТЕ РЕЖИМ КОНВЕКЦИИ ЛИБО КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ.

ЧТОБЫ ИЗМЕНИТЬ ТЕМПЕРАТУРУ:

КОСНИТЕСЬ ТЕМПЕРАТУРЫ НА ДИСПЛЕЕ

Введите необходимую температуру, либо используйте стрелки для выбора температуры. Затем нажмите зеленую галочку чтобы подтвердить изменения. 

ЧТОБЫ ГОТОВИТЬ ПО ТАЙМЕРУ:

КОСНИТЕСЬ УКАЗАННОГО НА ДИСПЛЕЕ ВРЕМЕНИ.

Время приготовления появится вверху окна выбора времени. Введите время приготовления, либо используйте стрелки для выбора времени. Когда закончите, нажмите на зелёную галочку, чтобы подтвердить изменения. 

Или, чтобы установить режим бесконечного приготовления, нажмите кнопку -: - и нажмите зеленую галочку для подтверждения.

ЧТОБЫ ВКЛЮЧИТЬ РЕЖИМ КОПЧЕНИЯ COMBISMOKE:



Нажмите иконку копчения. Иконка будет выделена на экране.



НАЖМИТЕ ЗЕЛЕНУЮ ДЛЯ НАЧАЛА РАБОТЫ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



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

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЗАПРОГРАММИРОВАННЫЕ РЕЦЕПТЫ

Парокожектомат с управлением CombiTouch поставляется с уже более чем сотней запрограммированных рецептов с фотографиями, включающих наиболее популярные продукты. Управление CombiTouch так же позволяет Вам сохранять до 250 своих рецептов с фотографиями.



Выберите рецепт из представленных на экране.

Найдите в требуемый рецепт, используя зеленые стрелки "следующий" и "предыдущий". Нажмите иконку выбранного рецепта. Приготовление начнется сразу после нажатия. (смотри страницы 25-34, список всех фабричных рецептов)

ГЛАВНОЕ МЕНЮ



КНИГА РЕЦЕПТОВ

МЕНЮ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



КНИГА РЕЦЕПТОВ

МЕНЮ РЕЦЕПТОВ



ПРЕДЫДУЩИЙ ЭКРАН

РЕДАКТИРОВАТЬ РЕЦЕПТЫ

ПРЕДЫДУЩИЙ И СЛЕДУЮЩИЙ ЭКРАН

ЗАПРОГРАММИРОВАТЬ/ РЕДАКТИРОВАТЬ РЕЦЕПТЫ



УДАЛИТЬ ВЫБРАННЫЙ РЕЦЕПТ

РЕДАКТИРОВАТЬ ВЫБРАННЫЙ

ПОДТВЕРДИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПРОГРАММИРОВАНИЕ РЕЦЕПТОВ С ПОМОЩЬЮ ПО “МЕНЕДЖЕР РЕЦЕПТОВ”

Рецепты могут быть отредактированы непосредственно на экране или с помощью программного обеспечения для редактирования рецептов. Это программное обеспечение для систем Windows® и пошаговые инструкции доступны для скачивания на веб-сайте компании Alto-Shaam.

<http://www.alto-shaam.com/combitouch.aspx>



ССЫЛКА ДЛЯ
СКАЧИВАНИЯ

ПРОГРАММИРОВАНИЕ РЕЦЕПТОВ С ПОМОЩЬЮ СЕНСОРНОГО ДИСПЛЕЯ

ДОБАВЬТЕ РЕЦЕПТ

Функция программирования рецептов позволяет оператору программировать процедуры приготовления с использованием нескольких режимов и дополнительных вспомогательных функций. Рецепты остаются в памяти пока оператор не удалит их.

1. Выберите необходимый режим приготовления
2.  Кликните “добавить рецепт”
3. Убедитесь что выбран необходимый режим приготовления. Установите нужную температуру, настройки времени и приготовления по термощупу доступные ниже.
4. Измените температуру, время и/или приготовление с помощью термощупа по необходимости.
5. Используйте дополнительные функции по необходимости (скорость работы вентилятора, режим подрумянивания Gold-N-Brown, сбор жира)
6. Когда завершите программирование первого шага приготовления, нажмите иконку ЗАПИСАТЬ. Будет показан экран для программирования следующего шага приготовления.
7. Повторите пункты с 3 по 6 для каждого этапа приготовления продукта или перейдите к шагу 8, если в рецепте только один этап приготовления.
8. После завершения программирования рецепта, нажмите на значок подтверждения изменений (ПОДТВЕРДИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ). 
9. Появится клавиатура. Введите название рецепта и присвойте изображение. Нажмите на иконку для отображения картинки вместо текста о рецепте меню. Нажмите кнопку “подтвердить изменения”. 

10. Сохраненный рецепт появится первым в списке.
11. Коснитесь иконки только что сохраненного рецепта. Приготовление начнется незамедлительно.

РЕДАКТИРОВАНИЕ РЕЦЕПТА.

Чтобы отредактировать запрограммированный либо записанный пользователем рецепт:

1.  Выберите режим настройки рецептов в меню рецептов. Фон сенсорного дисплея станет красным, что означает, что пользователь находится в меню редактирования.
2. Нажмите иконку рецепта, который необходимо отредактировать. Выбранный рецепт будет выделен.
3.  Нажмите “Редактировать рецепт”. Будет показан первый шаг приготовления в этом рецепте.
4.  Или нажмите “Удалить рецепт” чтобы удалить рецепт.
5.  Нажмите “подтвердить изменения” чтобы подтвердить удаление рецепта.
4. Измените режим приготовления, температуру, время, приготовление по термощупу и / или вспомогательных функций.
5.  Нажмите “Подтвердить изменения”. Появится клавиатура. Измените название по мере необходимости. Выберите картинку по желанию, нажав на значок фотографии для просмотра библиотеки изображений.
6.  Нажмите “Подтвердить изменения” в нижней части клавиатуры.
6.  Нажмите “Подтвердить изменения” в нижней части сенсорного экрана для выхода из режима редактирования рецептов.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЗАПРОГРАММИРОВАННЫЕ РЕЦЕПТЫ ВЫПЕЧКИ

Иконка	Рецепт	Режим печи	Температура	Время	Вентилятор	Коптильня	Подрумянивание Уровень
	Полуфабрикат выпечки	Регенерация	135°C	4 минуты	100%	--	--
	Печенье "Брауни"	Конвекция	163°C	25 минут	100%	--	--
	Булочки с корицей	Комбинация пара и конвекции	177°C	20 минут	100%	--	--
	Печенье	Конвекция	163°C	12 минут	50%	--	--
	Круассаны	Комбинация пара и конвекции	163°C	15 минут	50%	--	--
	Датское печенье	Комбинация пара и конвекции	177°C	15 минут	100%	--	--
	Роллы	Комбинация пара и конвекции	177°C	10 минут	100%	--	--
	Французский багет	Комбинация пара и конвекции	177°C	20 минут	100%	--	--
	Фруктовый хлеб	Комбинация пара и конвекции	149°C	50 минут	100%	--	--
	Фруктовый пирог	Комбинация пара и конвекции	171°C	30 минут	100%	--	--
	Маффины	Конвекция	163°C	15 минут	50%	--	--
	Замороженный хлеб (полуфабрикат)	Комбинация пара и конвекции	171 °C	15 минут	100%	--	--
	Роллы (полуфабрикат)	Комбинация пара и конвекции	177°C	10 минут	100%	--	--
	Расстойка	Низкотемпературный пар	32°C	30 минут	50%	--	--
	Слоёное тесто	Комбинация пара и конвекции	177°C	10 минут	100%	--	--
	Слоёный торт	Конвекция	163°C	20 минут	50%	--	--

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ФАБРИЧНО ЗАПРОГРАММИРОВАННЫЕ РЕЦЕПТЫ

Иконка	Рецепт	Режим печи	Температура	Время	Вентилятор	Коптильня	Подрумянивание Уровень
	Куриные крылышки	Комбинация пара и конвекции	204°C	10 минут	100%	--	2
	Корн дог	Комбинация пара и конвекции	177°C	18 минут	100%	--	1
	Яичный рулет	Комбинация пара и конвекции	191°C	15 минут	100%	--	3
	Замороженное первое блюдо: голубцы	Комбинация пара и конвекции	177°C	71°C по термощупу	100%	--	--
	Замороженное первое блюдо: Паста с овощным соусом и курицей	Комбинация пара и конвекции	177°C	160 минут	100%	--	--
	Замороженное первое блюдо: Макароны с говядиной	Комбинация пара и конвекции	177°C	145 минут	100%	--	--
	Замороженное первое блюдо: Макароны с сыром	Комбинация пара и конвекции	177°C	140 минут	100%	--	--
	Замороженное первое блюдо: Мясная лазанья	Комбинация пара и конвекции	177°C	150 минут	100%	--	--
	Замороженное первое блюдо: Рататуй	Комбинация пара и конвекции	177°C	35 минут	100%	--	--
	Замороженное первое блюдо: Фаршированные перцы	Комбинация пара и конвекции	177°C	150 минут	100%	--	--
	Замороженный гамбургер	Комбинация пара и конвекции	177°C	12 минут	100%	--	4
	Гамбургер, уже размороженный	Комбинация пара и конвекции	177°C	5 минут	100%	--	--
	Хот-дог - Низкотемпературный пар	Низкотемпературный пар	71°C	13 минут	50%	--	--
	Хот-дог - Пар	Пар	100°C	10 минут	100%	--	--
	Минипицца	Комбинация пара и конвекции	177°C	10 минут	100%	--	--
	Замороженные куриные полуфабрикаты (в маринаде и панировке)	Конвекция	185°C	30 минут	100%	--	3

(ПРОДОЛЖЕНИЕ НА СЛЕДУЮЩЕЙ СТРАНИЦЕ)

OPERATING INSTRUCTIONS

ФАБРИЧНО ЗАПРОГРАММИРОВАННЫЕ РЕЦЕПТЫ (ПРОДОЛЖЕНИЕ)

Иконка	Рецепт	Режим печи	Температура	Время	Вентилятор	Коптильня	Подрумянивание Уровень
	Охлажденные куриные полуфабрикаты	Конвекция	163°C	20 минут	100%	--	1
	Спринг роллы	Комбинация пара и конвекции	191°C	15 минут	100%	--	--
	Хрустящий жаренный картофель	Комбинация пара и конвекции	191°C	10 минут	100%	--	3

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ФАБРИЧНО ЗАПРОГРАММИРОВАННЫЕ РЕЦЕПТЫ

Иконка	Рецепт	Режим печи	Температура	Время	Вентилятор	Коптильня	Подрумянивание Уровень
	Свежеза- печеная рыба	Комбинация пара и конвекции	204°C	6 минут	100%	--	2
	Рыбное филе гриль	Комбинация пара и конвекции	238°C	4 минут	100%	--	--
	Лобстер (целиком)	Пар	91°C	13 минут	50%	--	--
	Семга холодного копчения	(1) Конвекция	1°C	15 минут	50%	Вкл.	--
		(2) Конвекция	1°C	30 минут	50%	Выкл.	--
	Филе семги	Низкотем- пературный пар	63°C	7 минут	50%	--	--
	Стейк из семги	Пар	63°C	8 минут	100%	--	--
	Копченные креветки	Конвекция	1°C	10 минут	50%	--	--
	Креветки на пару	Низкотем- пературный пар	71°C	12 минут		--	--

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ФАБРИЧНО ЗАПРОГРАММИРОВАННЫЕ РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСА

Иконка	Рецепт	Режим печи	Температура	Время	Вентилятор	Коптильня	Подрумянивание Уровень
	Бекон	Комбинация пара и конвекции	191°C	10 минут	100%	--	--
	Говяжья грудинка - копченая	(1) Комбинация пара и конвекции	107°C	90 минут	50%	Вкл.	--
		(2) Комбинация пара и конвекции	107°C	180 минут	50%	--	--
	Томленая кусовая говядина	(1) Дельта-Т	52°C	Термощуп 46°C	50%	--	--
		(2) Пар	57°C	Продолж- ительное приготовление	50%	--	2
	Говяжье бедро - приготовление по термощупу	Дельта-Т	54°C	Термощуп 52°C	100%	--	1
	Говяжье бедро - приготовление по времени	Комбинация пара и конвекции	121°C	130 минут	100%	--	--
	Говяжьи ребрышки	Комбинация пара и конвекции	135°C	90 минут	100%	--	--
	Говяжьи ребрышки - копчение	(1) Комбинация пара и конвекции	135°C	30 минут	50%	Вкл.	--
		(2) Комбинация пара и конвекции	135°C	60 минут	100%	--	--
	Говяжий тонкий край	Комбинация пара и конвекции	121°C	Термощуп 52°C	50%	--	2
	Говяжья пашина	Комбинация пара и конвекции	121°C	Термощуп 52°C	100%	--	3
	Сосиски	Комбинация пара и конвекции	177°C	8 минут	100%	--	--
	Свиная отбивная на гриле	Комбинация пара и конвекции	238°C	6 минут	100%	--	1
	Стейк на гриле	Комбинация пара и конвекции	238°C	Термощуп 54°C	100%	--	--

(ПРОДОЛЖЕНИЕ НА СЛЕДУЮЩЕЙ СТРАНИЦЕ)

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЗАРАНЕЕ ЗАПРОГРАММИРОВАННЫЕ РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСА (ПРОДОЛЖЕНИЕ)

Иконка	Рецепт	Режим печи	Температура	Время	Вентилятор	Коптильня	Подрумянивание Уровень
	Ветчина - по внутр. температуре	Режим Delta-T	52°C	Термощуп 66°C	50%	--	--
	Ножка ягненка - по внутр. темп.	Режим Delta-T	52°C	Термощуп 54°C	100%	--	2
	Мясной рулет - по внутр. темп.	Комбинация пара и конвекции	135°C	Термощуп 68°C	100%	--	3
	Свинина - ребра - сырые	Комбинация пара и конвекции	121°C	45 минут	100%	--	--
	Свинные копченые ребрышки	(1) Комбинация пара и конвекции	121°C	60 минут	100%	Вкл.	--
		(2) Пар	71°C	Постоянный	50%	--	--
	Жаркое из свиной корейки - по внутренней температуре	Комбинация пара и конвекции	149°C	Термощуп 66°C	100%	--	2
	Свинные ребрышки (разогрев)	Комбинация пара и конвекции	204°C	7 минут	100%	--	--
	Свиное плечо - копченное	(1) Комбинация пара и конвекции	107°C	90 минут	100%	Вкл.	--
		(2) Комбинация пара и конвекции	107°C	Термощуп 85°C	100%	--	--
	Каре ягненка - по внутр. темп.	Режим Delta-T	54°C	130 минут	100%	--	2
	Колбаски свеж.) - низкотемп- ературный пар	Низкотемп- ературный пар	71°C	15 минут	50%	--	--

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЗАПРОГРАММИРОВАННЫЕ РЕЦЕПТЫ ЗАКУСОК

Иконка	Рецепт	Режим печи	Температура	Время	Вентилятор	Коптильня	Подрумянивание Уровень
	Запеканка - по термощупу	Комбинация конвекции и пара	177°C	Термощуп 66°C	100%	--	--
	Запеканка - по времени	Комбинация конвекции и пара	177°C	30 минут	100%	--	--
	Сладкий крем / Крем-брюле	Низкотемпературный пар	88°C	45 минут	50%	--	1
	Яйца вкрутую	Пар	100°C	12 минут	100%	--	--
	Яйца-пашот на низкотемпературном пару	Низкотемпературный пар	77°C	5 минут	50%	--	--
	Яйца-пашот на пару	Пар	100°C	3 минут	100%	--	--
	Яйцо в мешочке 18 минут	Пар	100°C	25 минут	100%	--	--
	Яичница-болтунья	Пар	100°C	15 минут	100%	--	--
	Яйца сувид	Пар	64°C	45 минут	50%	--	--
	Картофель-фри - Полная загрузка	(1) Конвекция	204°C	1 минута	100%	--	4
		(2) Комбинация пара и конвекции	204°C	9 минут	100%	--	2
	Паста	Пар	100°C	20 минут	100%	--	--
	Мясной французский пирог - по термощупу	(1) Конвекция	177°C	10 минут	100%	--	--
		(2) Комбинация пара и конвекции	177°C	Термощуп 57°C	100%	--	--
	Пицца	Комбинация пара и конвекции	204°C	10 минут	50%	--	1
	Рис	Пар	100°C	20 минут	100%	--	--
	Суп фасованный	Пар	110°C	50 минут	100%	--	--
	Тамал	Пар	100°C	30 минут	100%	--	--

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЗАПРОГРАММИРОВАННЫЕ РЕЦЕПТЫ ПТИЦЫ

Иконка	Рецепт	Режим печи	Температура	Время	Вентилятор	Коптильня	Подрумянивание Уровень
	Замороженные кусочки курицы	Комбинация конвекции и пара	177°C	30 минут	100%	--	3
	Запеченные кусочки курицы	Комбинация конвекции и пара	232°C	18 минут	100%	--	--
	Размороженная курица (целиком)	Комбинация конвекции и пара	177°C	35 минут	100%	--	1
	Размороженная курица (целиком) - по термощупу	Комбинация конвекции и пара	177°C	Термощуп 79°C	100%	--	1
	Копченая курица (целиком)	(1) Конвекция	1°C	15 минут	50%	Вкл.	--
		(2) Комбинация конвекции и пара	177°C	Термощуп 79°C	50%	--	--
	Запеченная курица (кусочки)	Комбинация конвекции и пара	191°C	Термощуп 77°C	100%	--	2
	Утка (кусочки)	Комбинация конвекции и пара	191°C	25 минут	100%	--	4
	Утка (целиком) - по термощупу	(1) Комбинация конвекции и пара	121°C	15 минут	100%	--	--
		(2) Комбинация конвекции и пара	149°C	10 минут	100%	--	--
		(3) Комбинация конвекции и пара	204°C	Термощуп 79°C	100%	--	3
	Заливное блюдо из птицы - по термощупу	Низкотемпературный пар	71°C	Термощуп 79°C	50%	--	--
	Жареные куриные грудки	Комбинация конвекции и пара	238°C	6 минут	100%	--	--
	Индюшачьи грудки (полуфабрикаты) - по термощупу	Комбинация конвекции и пара	135°C	Термощуп 68°C	50%	--	--
	Индюшачьи грудки - по термощупу	Комбинация конвекции и пара	135°C	Термощуп 68°C	50%	--	1
	Индюшачьи грудки - копчение	(1) Комбинация конвекции и пара	135°C	60 минут	50%	Вкл.	--
		(2) Комбинация конвекции и пара	135°C	Термощуп 68°C	100%	--	--

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЗАПРОГРАММИРОВАННЫЕ РЕЦЕПТЫ ОВОЩЕЙ

Иконка	Рецепт	Пар	Температура	Время	Вентилятор	Коптильня	Подрумянивание Уровень
	Спаржа (свеж.)	Пар	88°C	3 минут	50%	--	--
	Спаржа (заморож.)	Пар	100°C	5 минут	100%	--	--
	Запеченный картофель	Комбинация конвекции и пара	177°C	40 минут	100%	--	1
	Свекла (свеж.)	Пар	110°C	20 минут	100%	--	--
	Брокколи (свеж.)	Пар	100°C	6 минут	100%	--	--
	Брокколи (заморож.)	Пар	100°C	3 минут	100%	--	--
	Брюссельская капуста (заморож.)	Пар	100°C	6 минут	100%	--	--
	Кочан капусты (свеж.)	Пар	100°C	10 минут	100%	--	--
	Морковь (свеж.)	Пар	107°C	10 минут	100%	--	--
	Морковь (заморож.)	Пар	100°C	6 минут	100%	--	--
	Цветная капуста (свеж.)	Пар	200°C	5 минут	100%	--	--
	Цветная капуста (заморож.)	Пар	100°C	4 минут	100%	--	--
	Кукуруза в зернах (заморож.)	Пар	100°C	4 минут	100%	--	--
	Кукуруза в початке (свеж.)	Пар	100°C	14 минут	100%	--	--
	Кукуруза в початке (заморож.)	Пар	100°C	10 минут	100%	--	--

(ПРОДОЛЖЕНИЕ НА СЛЕДУЮЩЕЙ СТРАНИЦЕ)

OPERATING INSTRUCTIONS

ЗАПРОГРАММИРОВАННЫЕ РЕЦЕПТЫ ОВОЩЕЙ (ПРОДОЛЖЕНИЕ)

Иконка	Рецепт	Пар	Температура	Время	Вентилятор	Коптильня	Подрумянивание Уровень
	Зеленая фасоль (свеж.)	Пар	100°C	8 минут	100%	--	--
	Зеленая фасоль (заморож.)	Пар	100°C	5 минут	100%	--	--
	Пастернак (свеж.)	Пар	110°C	10 минут	100%	--	--
	Горошек (заморож.)	Пар	100°C	4 минут	100%	--	--
	Теплый салат с картофелем и фасолью	Пар	100°C	30 минут	100%	--	--
	Тыква (свеж.)	Пар	100°C	3 минут	100%	--	--
	Турнепс (свеж.)	Пар	110°C	10 минут	100%	--	--
	Цуккини (свеж.)	Пар	100°C	13 минут	100%	--	--

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ТРЕБОВАНИЯ НАССР

Пароконвектоматы CombiTouch Combitherm отвечают всем требованиям НАССР, давая возможность автоматического забора образцов, сохранения данных, установки пороговых значений, использования заранее запрограммированных рецептов, времени и даты. Считывание данных происходит при использовании метода приготовления по термощупу. Данные сохраняются не менее 30 дней. Информация может быть просмотрена на экране или скачана на USB-диск и затем скопирована на персональный компьютер. Данные будут получены в формате (*.txt).

ПРИМЕЧАНИЕ: Вы можете получить данную информацию с экрана "НАСТРОЙКИ". Для навигации смотрите иллюстрации на стр.3-4.

ВНИМАНИЕ: USB-порт пароконвектомата CombiOven не рекомендован для использования с персональными портативными устройствами.

1. Для получения данных удалите колпачок с USB-порта, расположенного на левом боку пароконвектомата, и вставьте USB-диск. Если USB-диск не распознан пароконвектоматом, то на экране появится вопросительный знак. Попробуйте снова с другим USB-диском или свяжитесь со службой поддержки Alto-Shaam.



2. **НАЖМИТЕ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ИНФОРМАЦИИ.**



3. **ДОЖДИТЕСЬ, ПОКА ЗНАК ПЕРЕКЛЮЧИТСЯ С "СКАЧИВАНИЕ" НА "ГОТОВО".**



4. **НАЖМИТЕ ДЛЯ ПОДТВЕРЖДЕНИЯ ПЕРЕНОСА ДАННЫХ.**

5. Извлеките USB-диск и закройте USB-порт колпачком.

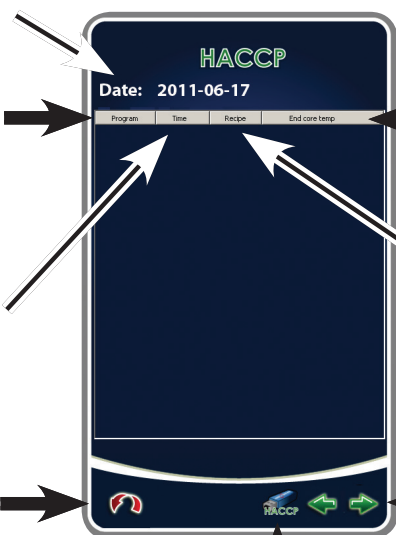
Процесс скачивания автоматически создаст на USB-диске папку с названием "haccp". Каждый текстовый файл содержит спецификации программ приготовления. Смотрите иллюстрации ниже.

ДАТА
ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ВЫБРАННАЯ
ПРОГРАММА
ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ВРЕМЯ
РАБОТЫ

ПРЕДЫДУЩИЙ
ЭКРАН



СКАЧИВАНИЕ
ДАННЫХ
НАССР

HACCP	
Unit:	00:30:D6:FF:28:63
Date:	2011-01-09
Program:	Steam
Start time:	22:10:31
Stop time:	22:14:37
Elapsed cook time:	00:04
Multi shelf timer:	no
Reduced energy:	no
Recipe active:	no
Temperature unit:	°F
Cavity start temperature:	191
Cavity stop temperature:	217
Cavity temperature reached:	00:02
Core start temperature:	176
Core stop temperature:	215
Core temperature reached:	00:00
Door open count:	0

Пароконвектоматы Combitouch Combitherm предлагают 4 уровня автоматической чистки: ополаскивание, легкая, средняя и сильная. Могут быть использованы таблетки CombiClean® или жидкий спрей Combitherm. Боковые направляющие, полки и решетки могут оставаться внутри пароконвектомата в процессе мойки.

Примечание: Если в процессе мойки произошло отключение питания, то после включения пароконвектомат автоматически запустит шестиминутное усиленное ополаскивание.



ВЫБЕРИТЕ НА ЭКРАНЕ ТИП АВТОМАТИЧЕСКОЙ МОЙКИ

ПРИМЕЧАНИЕ: Если пароконвектомат слишком сильно нагрет для начала мойки, то на экране появится изображение красной стрелки требующей открытия двери пароконвектомата, и автоматически включится функция охлаждения. Позвольте пароконвектомату охладиться до 93°C перед мойкой.



НАЖМИТЕ НА ЗЕЛЕНУЮ КНОПКУ С ИЗОБРАЖЕНИЕМ ВОДОПРОВОДНОГО КРАНА ДЛЯ ПОДТВЕРЖДЕНИЯ ТОГО, ЧТО ПОДАЧА ВОДЫ ВКЛЮЧЕНА.



ВЫБЕРИТЕ ОПОЛАСКИВАНИЕ, ЛЕГКУЮ, СРЕДНЮЮ ИЛИ СИЛЬНУЮ ОЧИСТКУ.

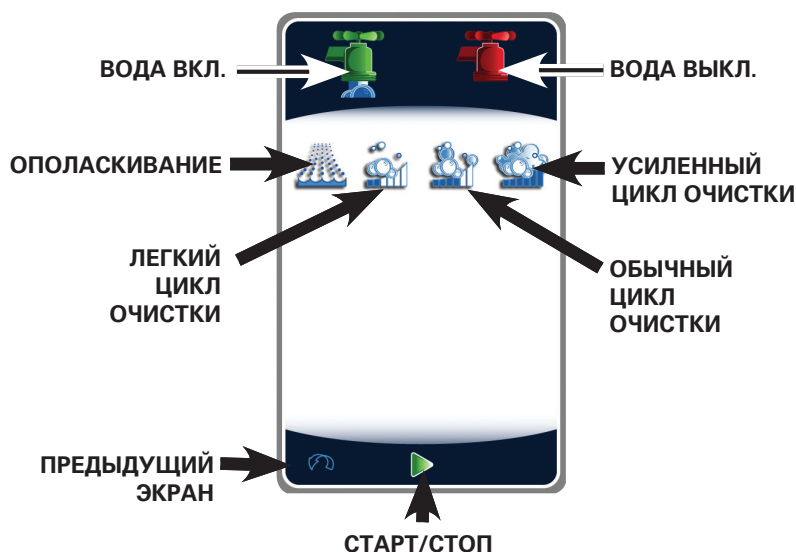
Поместите требуемое количество таблеток CombiClean в соответствии с указанием на дисплее или нанесите жидкое моющее средство Combitherm внутри камеры устройства. Если пароконвектомат сильно загрязнен, то в режимах средней или сильной очистки вы можете добавить дополнительную таблетку CombiClean.



НАЖМИТЕ НА ЗЕЛЕНУЮ ИКОНКУ С ИЗОБРАЖЕНИЕМ СТРЕЛКИ ДЛЯ ЗАПУСКА ПРОЦЕССА ОЧИСТКИ.

После завершения процесса очистки оставьте дверь слегка приоткрытой.

МЕНЮ ОЧИСТКИ



ТРЕБОВАНИЯ К ОЧИСТКЕ ПАРОКОНВЕКТОМАТА.

Количество требуемых таблеток CombiClean отображается на экране в виде анимации



В ПРОЦЕССЕ ОЧИСТКИ



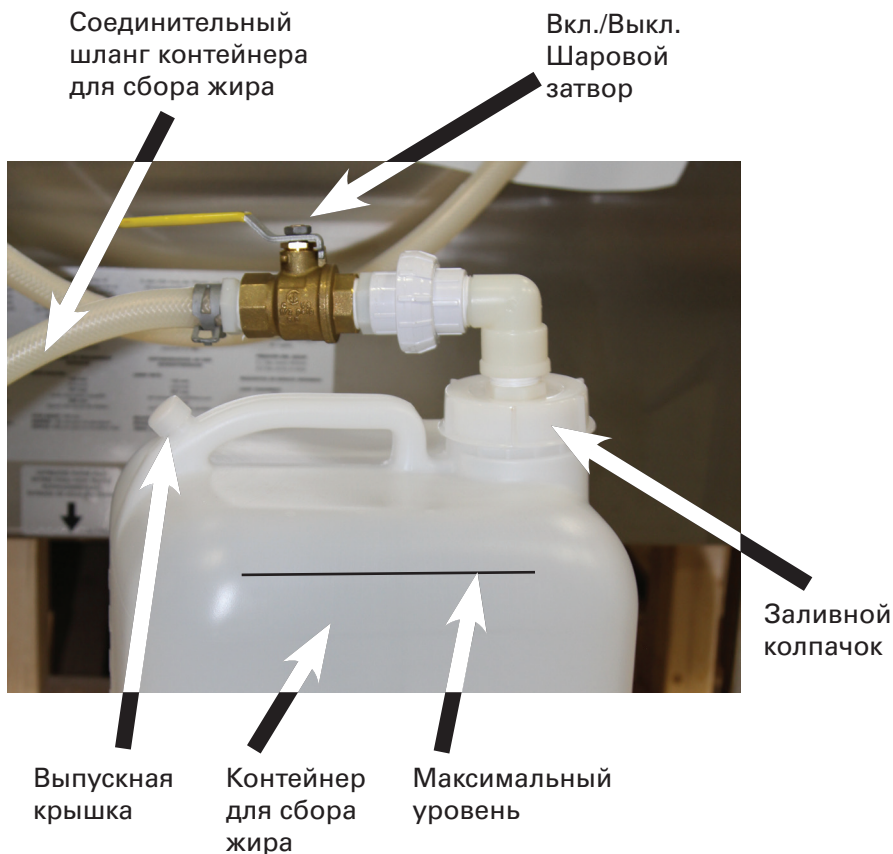
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ О ПЕРЕГРЕВЕ ПЕЧИ

Перед началом цикла очистки следует дать пароконвектомату остыть.



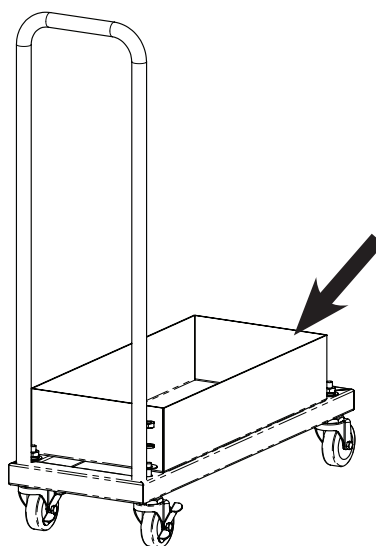
ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ СБОРА ЖИРА (ЕСЛИ ИМЕЕТСЯ)



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

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



Тележка под контейнеры для сбора жира (опция)

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ МЕРЫ

Для поддержания санитарных норм и эффективного функционирования устройства кроме стандартных процедур чистки и обслуживания существует несколько дополнительных мер. Данные защитные меры помогут вам избежать простоев и дорогого ремонта.

НЕ ДОПУСКАЙТЕ ПОПАДАНИЯ ГРЯЗИ, ЖИРОВ И ТВЕРДЫХ ЧАСТИЦ ПИЩИ В ДРЕНАЖНУЮ СИСТЕМУ ПАРОКОНВЕКТОМАТА.

Жиры и твердые частицы пищи будут коагулировать в сливной системе, создавая затор. Вследствие затора вода будет возвращаться в конденсатор и камеру, что приведет к поломке устройства.

ВСЕГДА ПРОВЕРЯЙТЕ НАЛИЧИЕ ЗАЩИТНОГО ФИЛЬТРА. УДАЛЯЙТЕ ЛЮБЫЕ ТВЕРДЫЕ ОТХОДЫ С ЗАЩИТНОГО ФИЛЬТРА ДО ТОГО, КАК ОНИ ПОПАДУТ В ДРЕНАЖНУЮ СИСТЕМУ.

Постоянное удаление твердых отходов с фильтра дренажной системы поможет вам избежать засора.

ДЛЯ ОЧИСТКИ УСТРОЙСТВА ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТОЛЬКО ОДОБРЕННЫЕ ALTO-SNAAM СРЕДСТВА.

Использование неодобренных средств для мытья может привести к повреждению камеры устройства.

ПРИ ЕЖЕДНЕВНОЙ ОЧИСТКЕ УСТРОЙСТВА ДВЕРНАЯ ПРОКЛАДКА ПРОСЛУЖИТ ДОЛЬШЕ.

Кислоты и сопутствующие им соединения, содержащиеся в жире, в особенности курином, ослабляют дверную прокладку при отсутствии ежедневной очистки устройства. Протирайте дверную прокладку горячей мыльной тряпкой.

ЧТОБЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНО ПРОДЛИТЬ ЖИЗНЬ ДВЕРНОЙ ПРОКЛАДКИ, В КОНЦЕ КАЖДОГО ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ДНЯ ОСТАВЛЯЙТЕ ДВЕРЦУ СЛЕГКА ПРИОТКРЫТОЙ

Открытие двери ослабляет давление на дверную прокладку.

ЕЖЕДНЕВНО МОЙТЕ ДВЕРНЫЕ ПЕТЛИ.

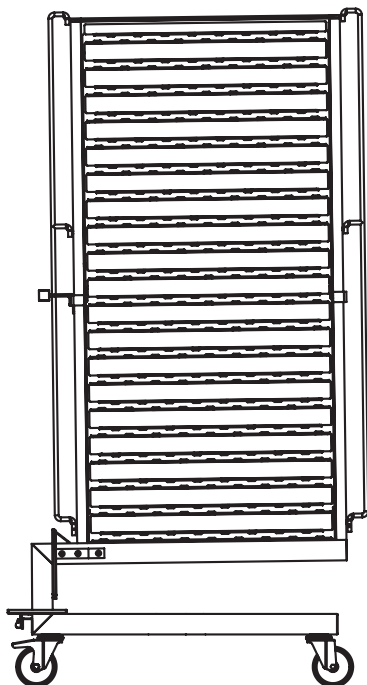
Откройте дверь для уменьшения давления. Протрите дверные петли.

ЕЖЕДНЕВНО МОЙТЕ ШТЫРЬ ТЕРМОЩУПА.

Для обеспечения точного считывания данных с термощупа следует ежедневно мыть штырь термощупа.



ПОМЫВ ТЕЛЕЖКИ (ОПЦИОНАЛЬНО, ТОЛЬКО ДЛЯ ОБОРУДОВАННЫХ ЕЮ МОДЕЛЕЙ)



1. Доставьте тележку в зону помыва тележек. Тележки могут быть помыты с помощью любого мягкого моющего средства и теплой воды.
2. Протрите губкой все направляющие, полки, бак для конденсата и боковые ребра жесткости. Тщательно удалите остатки пищи. Душевая лейка может упростить очистку тележки.
3. Смойте моющее средство теплой водой.
4. С помощью тряпки или пульверизатора нанесите средство санитарной обработки, специально предназначенное для обработки металлических и виниловых поверхностей, контактирующих с пищей.
5. Дайте тележке высохнуть.

Также тележку можно мыть пока она находится внутри пароконвектомата. Оставьте тележку внутри устройства во время выполнения очистки, следуйте пунктам 2-5, указанным выше.

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ОЧИСТКА И ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

ЗАЩИТА ПОВЕРХНОСТЕЙ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ



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

Абразивные добавки, стальная стружка или металлические принадлежности истирают поверхности, вызывая повреждение этого защитного слоя, что со временем приводит к появлению участков коррозии. Даже вода, особенно жёсткая вода, содержащая хлор от умеренных до высоких концентраций, вызывает окисление и изъязвление, образующие ржавчину и коррозию. Кроме того, многие кислотные пищевые продукты, пролитые и остающиеся на металлических поверхностях, представляют собой дополнительные факторы разъедания поверхностей.

Правильные чистящие средства, материалы и методы жизненно необходимы для поддержания внешнего вида и срока жизни данного устройства. Пролитые пищевые продукты должны быть удалены, а поверхность как можно скорее вытерта, что нужно делать минимум один раз в день. Всегда тщательно промывайте поверхности после использования чистящего средства и немедленно после промывки вытирайте оставшуюся воду.

МОЮЩИЕ СРЕДСТВА

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

ЧИСТЯЩИЕ МАТЕРИАЛЫ

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

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

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

РАСПИСАНИЕ ОЧИСТКИ

ЕЖЕДНЕВНАЯ ЧИСТКА ДВЕРНОЙ ПРОКЛАДКИ

Очень важно максимально продлить срок службы дверной прокладки, что достигается ежедневной очисткой. Ежедневная очистка поможет избежать износа, вызываемого кислотными продуктами.

1. Дайте устройству остыть, затем тряпкой с теплым мыльным раствором протрите дверную прокладку и все щели.
2. Промойте дверную прокладку и все щели тряпкой с чистой водой.

Не пытайтесь отсоединить дверную прокладку и поместить её в посудомоечную машину.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ОЧИСТКА ТЕРМОЩУПА

После каждого использования термощупа протирайте его чистым бумажным полотенцем для устранения остатков пищи. После этого протирайте его одноразовой спиртовой салфеткой. Затем возвращайте его в крепление на дверце устройства.

Порядок очистки термощупа

1. Удаляйте остатки пищи с термощупа между загрузками продукта и в конце каждого цикла. Чистой тряпкой с мыльным раствором протрите сам термощуп, кабель термощупа и его крепление.
2. Удалите мыльный раствор с термощупа, его кабеля и крепления с помощью тряпки и чистой воды.
3. Протрите термощуп и его крепление одноразовой спиртовой салфеткой или иным санитарным средством, рекомендованным для поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами.
4. Дайте термощупу и кабелю высохнуть, оставив их в креплении для термощупа.
5. Протрите термощуп одноразовой спиртовой салфеткой перед помещением его в очередной продукт.

ЕЖЕДНЕВНАЯ ОЧИСТКА ПАРОКОНВЕКТОМАТА

Выполнять в конце каждого производственного дня или между сменой приготовляемых продуктов.

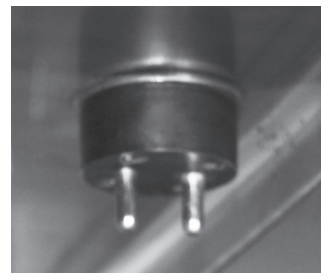
ЕЖЕДНЕВНЫЙ ПРОДУВ БОЙЛЕРА

(Только для моделей, оборудованных бойлером)
См. инструкцию на следующей странице

При регулярном использовании пароконвектомата бойлер должен продуваться один раз в день. Данная процедура предотвратит появление накипи и известкового осадка внутри него. Продув бойлера запускается автоматически одновременно с чисткой.

ЕЖЕДНЕВНАЯ ОЧИСТКА ТЕРМОЩУПА

Для обеспечения точной работы термощупа его необходимо протирать ежедневно.



1. Удаляйте остатки пищи с термощупа в конце каждого рабочего цикла. Чистой тряпкой с мыльным раствором протрите крепление термощупа целиком и между зубчиками термощупа.
2. Удалите мыльный раствор с помощью тряпки и чистой воды.
3. Дайте термощупу высохнуть перед заменой съемного щупа.

НАБОР ДЛЯ ЕЖЕДНЕВНОГО УДАЛЕНИЯ ЖИРА

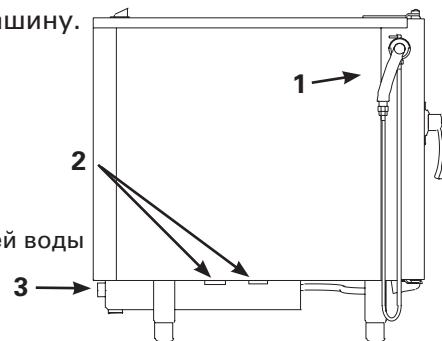
Выполнять в конце каждого производственного дня или между сменой приготовляемых продуктов.

1. Протрите жиросборник, направляющие, полки, гастроемкости чистой тряпкой с мыльным раствором.
2. Промойте жиросборник, направляющие, полки и гастроемкости чистой водой.

Не пытайтесь поместить гастроемкости в посудомоечную машину.

ЕЖЕМЕСЯЧНАЯ ЧИСТКА

1. Душевая лейка
2. Фильтры входящей воды
3. Сточная труба



ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА COMBICLEAN



ВНИМАНИЕ!

ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ТАБЛЕТОК ИЛИ СПРЕЯ COMBICLEAN ДЛЯ ЧИСТКИ ОБОРУДОВАНИЯ, НЕОБХОДИМО НАДЕТЬ РЕЗИНОВЫЕ ПЕРЧАТКИ.



ВНИМАНИЕ!

ДОЛЖНА БЫТЬ НАДЕТА ЗАЩИТА ДЛЯ ГЛАЗ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ СПРЕЯ ДЛЯ ЧИСТКИ ПЕЧИ

ПРИМЕЧАНИЕ: Используйте только авторизованные чистящие средства для пароконвектомата.

Не авторизованные средства могут обесцветить или разрушить внутренние детали оборудования. Внимательно прочитайте название и паспорт безопасности перед использованием чистящего средства для пароконвектомата.

ОСТОРОЖНО! Вызывает раздражение глаз, кожи и дыхательных путей. Хранить в недоступном для детей месте.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:

- Не принимать внутрь
- Избегать контакта с глазами и кожей.
- Используйте резиновые перчатки при использовании этого продукта.
- Тщательно мойте руки после работы.
- Избегайте смешивания с сильными, концентрированными кислотами.

ПЕРВАЯ ПОМОЩЬ:

Кожа: Промойте водой. Снимите загрязненную одежду и постирайте. Если раздражение не проходит обратитесь к врачу.

Глаза: промойте водой в течение 15 минут. Обратитесь к врачу немедленно.

Вдыхание: если вы заметили затруднение в дыхании, немедленно покиньте место и не возвращайтесь пока не осядет взвесь от моющего средства. Если раздражение не проходит, обратитесь к врачу

При поглощении: Выпейте большое количество молока или воды. НЕ ВЫЗЫВАЙТЕ РВОТУ. Обратитесь к врачу немедленно.

ЗАЩИТНАЯ УПАКОВКА ТАБЛЕТОК НАЧНЕТ РАСТВОРЯТЬСЯ НА КОЖЕ, ЕСЛИ БРАТЬ ИХ ВЛАЖНЫМИ ИЛИ МОКРЫМИ РУКАМИ.

АВТОМАТИЧЕСКАЯ ПРОМЫВКА БОЙЛЕРА.

Ежедневная промывка бойлера пароконвектомата, помогает продлить срок службы генератора пара и элементов нагрева и снижает необходимость технического обслуживания. В системе CombiTouch данная функция автоматически выполняется один раз в 24 часа.

Промывка бойлера автоматически активизируется при включении пароконвектомата, если она не проводилась в течение последних 24 часов. Индикатор на дисплее будет уведомлять пользователя о процессе промывки. Эта функция не может быть включена либо выключена

вручную, и пользователь не может начать процесс приготовления пока идет промывка бойлера. Дождитесь, пока промывка закончится, затем вы можете приступить к работе на пароконвектомате.

Если оператор производит ежедневную очистку пароконвектомата, то автоматическая промывка бойлера запускаться не будет, так как при полной очистке оборудования он промывается в обязательном порядке.

РЕГУЛЯРНАЯ ДЕКАЛЬЦИНАЦИЯ.

Очень важно проводить декальцинацию бойлера и других сантехнических узлов, особенно в условиях жесткой воды. Дополнительно к промывке бойлера, эта функция должна выполняться раз в месяц квалифицированным специалистом, либо чаще в зависимости от использования оборудования и состояния воды.

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ДЕКАЛЬЦИНАЦИЯ - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ SCALEFREE™

Scalefree™ - это средство удаления накипи на основе кислоты от накипи в сочетании с фирменным хелатирующим реагентом, который эффективен для растворения и удаления карбоната, известкового налета и железо-накипи вызванные жесткой водой. ScaleFree™ эффективно удаляет известковую накипь из пароконвектомата.

ScaleFree™ является безопасным, биоразлагаемым, на основе цитрусового порошка, который при смешивании с водой превращается в мощный реагент для удаления накипи и извести.

НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ГОТОВЬТЕ КОГДА В СИСТЕМЕ НАХОДИТСЯ SCALEFREE™

Декальцинация должна проводиться раз в месяц в дополнение к ежедневным промывкам парогенератора.

Примечание: Если отключение электроэнергии произойдет во время процесса чистки, пароконвектомат при следующем включении начнет с 6-ти минутное принудительное полоскание.

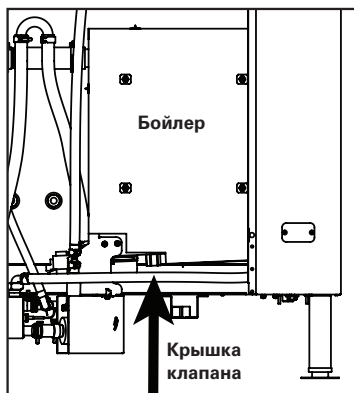


ДЛЯ ВЕРХНЕЙ ПЕЧИ БОЙЛЕРНЫХ МОДЕЛЕЙ УСТАНОВЛЕННЫХ ОДИН НА ДРУГОЙ: смешать 1 литр смеси ScaleFree™ с использованием 1 чашки (8 ложек) средства ScaleFree™ на 1 литр воды или на 1 литр дистиллированного винного уксуса.

ДЛЯ НИЖНЕЙ ПЕЧИ БОЙЛЕРНЫХ МОДЕЛЕЙ УСТАНОВЛЕННЫХ ОДИН НА ДРУГОЙ: смешать 3 литра смеси ScaleFree™ используя 3 чашки (21 ложка) средства ScaleFree™ на 3 литра воды или на 3 литра дистиллированного винного уксуса..

ВЫКЛЮЧИТЕ ПЕЧЬ. Поместите водосборную гостроемкость у задней стенки оборудования, по левой стороне. Используя рукавицы для защиты рук от горячих поверхностей, снимите заглушку клапана с помощью шестигранного ключа с головкой на 1-3/16" и дайте всей воде стечь из камеры. Установите на место крышку клапана и затяните (см. рисунок ниже).

откройте дверцу пароконвектомата. Используйте перчатки для защиты рук при работе с горячими поверхностями. Ослабьте винты с помощью отвертки и сдвиньте защитный кожух вентилятора, чтобы получить доступ к системе выпуска пара.



Используя воронку с гибким шлангом вставьте ее в вытяжную трубу пароконвектомата и медленно влейте раствор в парогенератор. Переходите к следующему шагу, который проводится для всех моделей.

НА ВСЕХ ПАРОКОНВЕКТОМАТАХ:

Нажмите кнопку ВКЛ. для включения пароконвектомата.



ВЫБЕРИТЕ РЕЖИМ ОЧИСТКИ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ЗАГРЯЗНЕНИЯ.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если пароконвектомат слишком горячий, печь с красной подсветкой появится на дисплее и автоматически включится функция охлаждения. Дайте остыть печи до 93°C перед очисткой.



Нажмите на зеленый значок подачи воды, чтобы подтвердить, что имеется доступ воды.



ВЫБЕРИТЕ РЕЖИМ ИНТЕНСИВНОЙ ЧИСТКИ. Он займет 2 часа и 5 минут.

Поднимите фильтр на дне в сливе. Засыпьте 8 ложек средства ScaleFree™ в сток пароконвектомата. Не используйте чистящие таблетки CombiClean во время процедуры декальцинации. Для напольных моделей, вкатите тележку в печь. Закройте дверь печи.



НАЖМИТЕ ЗЕЛЁНУЮ СТРЕЛКУ "СТАРТ" ЧТОБЫ ПРИСТУПИТЬ К ОЧИСТКЕ.

Откройте дверь, когда закончится процесс очистки.

Используя защитные рукавицы, ослабьте винты защитной решетки вентилятора и отодвиньте её к задней стенке печи. Используя душирующее устройство, промойте поверхность позади защитной решетки вентилятора. Закройте съёмную крышку. Закрепите крышку на месте и затяните винты с помощью плоской отвертки.

Используя душирующее устройство, промойте под струей воды сливное отверстие печи в течение нескольких минут.

Выключите печь с помощью клавиши ВЫКЛ.

Когда печь окончательно выключится, включите её снова с помощью клавиши включения/выключения. Свежая вода начнет поступать через систему.

Устройство готово к использованию. Оставьте дверь приоткрытой, когда декальцинация/очистка будет закончена.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

СИСТЕМНЫЙ РЕЖИМ ОПЕРАТОРА

В случае неисправности печи, на дисплее появится код ошибки. В случае появления ошибки, пароконвектомат может работать в ограниченном режиме. Ошибки, при которых возможно продолжение работы, обозначены как “ДА” в таблице на следующей странице. Пользоваться печью можно при следующих ошибках:



НАЖМИТЕ КНОПКУ “СТАРТ”, ЧТОБЫ ПРИНЯТЬ УВЕДОМЛЕНИЕ ОБ ОШИБКЕ.

Значки, которые начнут мигать отображают режимы, которые все еще доступны для работы.

ВЫБЕРИТЕ ОДИН ИЗ ДОСТУПНЫХ РЕЖИМОВ РАБОТЫ.

РАБОТАЙТЕ С ОБОРУДОВАНИЕМ ТАК, КАК ЕСЛИ НЕ ВЫСКОЧИЛО НИКАКИХ ОШИБОК.

В зависимости от кода ошибки, функции печи, например такие как температура, могут быть ограничены.



НАЖМИТЕ ИКОНКУ “СТАРТ” ЧТОБЫ ПРИСТУПИТЬ К РАБОТЕ.



НАЖМИТЕ ИКОНКУ “СТОП” КОГДА ЗАКОНЧИТСЯ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

Пароконвектомат вернется к нормальной работе, когда будет устранена ошибка.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

АВАРИЙНЫЙ РЕЖИМ РАБОТЫ (ПРОДОЛЖЕНИЕ)

Таблица ошибок

При неисправностях на дисплее появляется код ошибки.



НАЖМИТЕ НА КНОПКУ START, ЧТОБЫ УЗНАТЬ, ЧТО ДЕЛАТЬ ДАЛЬШЕ.

Начнут мигать значки тех режимов, в которых можно работать.

Пароконвектомат начнет вновь работать в нормальном режиме после устранения неисправности.

Код Ошибки	Дисплей	Модель		Режим			
		ES	ESG ESI	Пар	Комбинированный	Конвекция	Регенерация
E01	Низкий уровень воды в бойлере	Да	Нет	Нет	Нет	До 185°C	Нет
E02	Высокая температура панели	Да	Да	Нет	Нет	Нет	Нет
E03	Ошибка работы вентилятора	Да	Да	Нет	Нет	Нет	Нет
E04	Мотор вентилятора 2	Да	Да	Нет	Нет	Нет	Нет
E11	Слишком высокая температура конвекции	Да	Да	только для бойлерных моделей	Нет	Нет	Нет
E13	Слишком высокая температура в бойлере	Да	Нет	Нет	Нет	Да	Нет
E15	Слишком высокая температура конденсора	Да	Да	Нет	Нет	До 180°C	Нет
E20	B11 дефект одноточечного термощупа - только для НАССР	Да	Да	Нет	Нет	Нет	Нет
E21	N6 Ошибка считывания термощупа	Да	Да	только для бойлерных моделей	Нет	Нет	Нет
E22	B10 Дефектный термощуп	Да	Да	только по времени	только по времени	только по времени	только по времени
E23	B4 Ошибка датчика бойлера	Да	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет
E24	B5 Датчик байпаса дефектный	Да	Да	Нет	Нет	Да	Нет
E25	B3 Датчик конденсора дефектный	Да	Да	Да	Нет	До 180°C	Нет
E26	N8 Предохранительный датчик бойлера дефектный	Да	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет
E27	Тэн бойлера перегрет	Да	Нет	Нет	Нет	Да	Нет
E34	Дефектная сливная помпа	Да	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет
E36	Слишком высокая температура пара	Да	Нет	Нет	Нет	Да	Нет
E51	В бойлере нет воды	Да	Нет	Нет	Нет	Да	Нет
E53	Слишком высокая температура мотора вентилятора	Да	Да	Нет	Нет	Нет	Нет
E54	Вентилятор мотора 2 перегревается	Да	Да	Нет	Нет	Нет	Нет
E55	Заслонка не открыта	Да	Да	Да (нет колеровки)	Да (нет колеровки)	Да (нет колеровки)	Да (нет колеровки)
E57	Нет воды для ополаскивания	Да	Да	Да	Да	Да	Да
E93	Сообщения об ошибке с панели	Да	Да	Нет	Нет	Нет	Нет
E94	Сообщения об ошибке на панель	Да	Да	Нет	Нет	Нет	Нет

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Таблица ошибок

Данный раздел предназначен только для квалифицированного технического персонала. В случае неисправности прежде, чем звонить в сервисную службу, попробуйте найти описание неисправности в этой главе:

☛ Проверьте питание. Розетка подключена? **Не пытайтесь чинить или проводить тех. обслуживание пароконвектомата сверх того, что описано в инструкции. Это повлечет за собой снятие гарантии.**

При неисправной работе на дисплее появляется код ошибки.

 Нажмите на значок START чтобы узнать ошибку.

Значки режимов, который будут мигать, показывают, что эти режимы доступны к использованию. После того, как неисправность будет устранена, печь начнет работать в стандартном режиме.

Код Ошибки	ошибка вызова с дисплея	описание ошибки	Возможные причины
E01	Низкий уровень воды	Низкий уровень воды в бойлере	— выключена вода. — низкое давление воды. — потеряна или неправильно установлена крышка помпы. — генератор помпы стока негерметичен. — колено генератора помпы стока протекает. — датчик уровня воды засорился или зашлакован. — забит двойной соленоидный клапан. — проблемы с подводкой питания. — нет сигнала от панели реле к соленоидному клапану. — панель реле, нет высокого напряжения.
E02	Высокая температура панели	температура слишком высокая на поверхности панели	— проблемы с проводами или соединениями. — не работает вентилятор панели реле. — не работает вентилятор дисплея. — не работает главный вентилятор. — не работает стартер мотора вентилятора. — печь стоит ближе, чем положено от нагревательного прибора слева.
E03	Ошибка мотора вентилятора	Мотор вентилятора не работает	— неправильно работает вытяжка. — проверьте, мигает ли светодиод на панели мотора. — см. код ошибок мотора. — Проблема с соединением, гальваномагнитный эффект. — маховик вентилятора не работает. — датчик не определяет вращение мотора.
E04	Мотор вентилятора 2	Мотор нижнего вентилятора на мод. 20.20	— вытяжка работает неправильно. — проверьте, мигает ли светодиод на панели мотора. — см. список кодов ошибок панели мотора. — соединения подвергаются гальваномагнитному эффекту. — маховик вентилятора не работает. — датчик не определяет вращение мотора.
E11	Температура конвекции высокая	Слишком высокая температура печи	Режимы конвекции и комбинированный: — забит контактор режима конвекции. — дефектный датчик температуры камеры 6. — проблемы с датчиком температуры камеры 6. — панель реле, нет высокого напряжения. — проблемы с кабелями или соединениями. Только для комбинированного режима: — недостаточная подача воды для образования пара.

(ПРОДОЛЖЕНИЕ НА СЛЕДУЮЩЕЙ СТРАНИЦЕ)

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Таблица ошибок

Код Ошибки	ошибка вызова с дисплея	описание ошибки	Возможные причины
E13	Высокая температура воды в бойлере	Бойлер перегрет	— накипь в бойлере. — накипь на датчке уровня воды. — В4 проблемы с подсоединением датчика. — В4 дефектный датчик.
E15	Высокая температура конденсора	Слишком высокая температура конденсора	— перекрыта подача нефилтрованной воды. — шланг нефилтрованной воды подсоединен к горячей воде. — В3 проблемы с подсоединением датчика. — В3 дефектный датчик. — клапан Y2 одинарного соленоида засорен или дефектный. — проблемы с кабелями или соединением. — панель реле, нет высокого напряжения.
E20	Только для НАССР – термощуп В11 дефектный одноточечный термощуп	Одноточечный термощуп дефектный или не подсоединен.	— очистите острие термощупа мелкой шкуркой. — В11 одноточечный съемный термощуп дефектный. — В11 кабеля соединения одноточечного съемного термощупа не подсоединены. — В11 вилка одноточечного съемного термощупа неисправна. — В11 вилка одноточечного съемного термощупа не подсоединена.
	Ошибка E20 не показывается на дисплее. Вместо этого на экране появляется вопросительный знак. В случае, если на первом шаге повар работал по времени, а на втором по термощупу, при этом термощуп не вставлен в продукт, на экране появится ошибка E20 и это будет отражено в протоколе НАССР.		
E21	N6 дефект датчика камеры	Датчик камеры дефектен или не подсоединен	— N6 дефектный датчик камеры. — N6 проблемы с подсоединением датчика камеры.
E22	В10 Многоточечный термощуп дефектен	Многоточечный термощуп неисправен или не подсоединен	— В10 многоточечный термощуп дефектен. — В10 проблемы с подсоединением многоточечного термощупа.
E23	В4 дефект датчика бойлера	Датчик бойлера неисправен или не подсоединен	— В4 температурный датчик бойлера неисправен. — В4 проблема с кабелями или с подсоединением
E24	В5 дефект байпаса датчика	Байпас датчика температуры пара дефектен или не подсоединен	— В5 байпас датчика температуры пара дефектен. — В5 байпас датчика температуры пара не подсоединен.
E25	В3 Дефект конденсора датчика	Конденсор датчика температуры воды дефектен или не подсоединен	— В3 конденсор датчика температуры дефектен. — В3 конденсор датчика температуры воды не подсоединен.
E26	N8 дефект предохранительного датчика температуры бойлера	Предохранительный датчик температуры бойлера дефектен или не подсоединен	— N8 дефект датчика температуры бойлера. — N8 датчик температуры не подсоединен.
E27	Высокая температура ТЭНА бойлера	Слишком высокая температура датчика температуры бойлера	— накипь внутри бойлера. — накипь на датчике уровня воды. — проблемы с подсоединением датчика уровня воды. — N8 дефект датчика температуры бойлера. — N8 проблемы с подсоединением датчика. — забит контактор нагревательного элемента бойлера. — проблемы в кабелях или в подсоединениях.

(ПРОДОЛЖЕНИЕ НА СЛЕДУЮЩЕЙ СТРАНИЦЕ)

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Таблица ошибок

Код Ошибки	ошибка вызова с дисплея	описание ошибки	Возможные причины
E34	Дефект помпы слива бойлера	Уровень воды в бойлере во время самоочистки не понижается	— накипь на помпе слива бойлера. — накипь внутри бойлера мешает нормальной работе датчика уровня воды. — дефект помпы слива. — проблемы с подсоединением помпы слива. — нет сигнала на помпу от панели реле.
E36	Высокая температура пара	Во время работы в режиме ПАР или во время самоочистки слишком высокая температура	— выключена подача воды. — низкое давление воды. — проблемы с кабелями или с подсоединением. — засорен инжектор. — клапан потока воды забит или дефектен. — двойной соленоид Y-1 засорен или дефектен. — нет сигнала на соленоидный клапан с панели реле.
E51	Нет воды в бойлере	Уровень воды в бойлере не достигает нижнего уровня	— выключена подача воды. — низкое давление воды. — крышка слива бойлера потеряна или установлена неправильно. — помпа слива бойлера пропускает. — колено помпы слива бойлера не герметично. — датчик уровня воды засорился или дефектен. — засорен или дефектен двойной соленоидный клапан. — проблемы с кабелями или с подсоединением. — нет сигнала на двойной соленоид с панели реле.
E53	Высокая температура мотора вентилятора	Мотор вентилятора слишком горячий	— неправильно работает вытяжка. — проверьте, мигает ли светодиод на панели мотора. — См. коды ошибок мотора. — проблемы с кабелями, гальваномагнитный эффект. — маховик вентилятора не работает. — датчик не определяет вращение мотора.
E54	Вентилятор мотора 2 перегревается	Нижний мотор 20.20 перегревается	— вытяжка работает неправильно. — проверьте, мигает ли светодиод на панели мотора. — см. коды ошибок мотора. — проблема с кабелями, гальваномагнитный эффект. — маховик вентилятора не работает. — датчик не определяет вращение мотора.
E55	Заслонка не открывается	Заслонка в режиме гриллирования не открывается	— нет синхронности между мотором шестеренки и мотором вентилятора (концевик). — дефект клапана заслонки (мотор). — дефект предохранителя клапана заслонки (концевик). — проблемы с кабелями или подсоединением.

(ПРОДОЛЖЕНИЕ НА СЛЕДУЮЩЕЙ СТРАНИЦЕ)

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

CombiTouch Таблица ошибок

Код Ошибки	ошибка вызова с дисплея	описание ошибки	Возможные причины
E57	Нет воды во время ополаскивания	Во время ополаскивания соленоид определяет отсутствие воды	— нет подачи воды. — низкое давление воды. — проверьте все соединения по эл. Схеме, приведенной ниже. — датчик потока засорен или дефектен. — двойной соленоид засорен или дефектен (Y3). — дефект панели реле высокого напряжения.
E93	Сообщения об ошибках ОТ панели дисплея	Сообщения об ошибках между панелью дисплея и панелью низкого напряжения	— проверьте контакты ленты кабелей как показано ниже. — лента кабелей дефектна. — коннектор ленты кабелей низкого напряжения дефектен. — коннектор панели дисплея дефектен.
E94	Сообщения об ошибках НА дисплей панели управления	Сообщения об ошибках между панелью дисплея и панелью назкого напряжения	— проверьте контакты ленты кабелей как показано. — лента кабелей дефектна. — коннектор ленты кабелей низкого напряжения дефектен. — коннектор панели дисплея дефектен.
E98	Реле панели управления в Цельсиях, данные – в Фаренгейтах	Конфликт в установочном меню	— Панель управления и база данных не соответствуют друг другу, войдите в установочное меню и переустановите данные.
E99	Реле панели управления в Фаренгейтах, данные - в Цельсиях	Конфликт в установочном меню	— Панель управления и база данных не соответствуют друг другу, войдите в установочное меню и переустановите данные.
E100	Дисплейная панель и релейная панель - не одно и то же. Ошибка вызвана дисплейной панелью.	Обновление программного обеспечения может не произойти.	— Проверьте подсоединение шлейфа. — Неисправный шлейф. — Плата реле, низкое напряжение, неисправен разъем. — Разъем панели дисплея неисправен. — Возможно, необходимо вновь обновить программное обеспечение.
E101	Дисплейная панель и релейная панель - не одно и то же. Ошибка вызвана дисплейной панелью.	Обновление программного обеспечения может не произойти.	— Проверьте подсоединение шлейфа. — Неисправный шлейф. — Плата реле, низкое напряжение, неисправен разъем. — Разъем панели дисплея неисправен. — Возможно, необходимо вновь обновить программное обеспечение.
E102	Неисправна встроенная вытяжка - не обнаружен фильтр.	Должным образом не активированы предохранители вытяжки.	- Проверьте правильность установки фильтра. - Проверьте исправность, физические повреждения и наличие выключатель вытяжки.
E103	Неисправна встроенная вытяжка - Нет давления	Реле предохранителя не подключено должным образом.	— Убедитесь, что переключатель питания находится в положении "Вкл". — Удостоверьтесь, что мотор вентилятора вращается с надлежащую сторону. — Нет контакта с реле питания, либо оно неисправно.

(СМОТРИ СПИСОК ОШИБОК УПРАВЛЕНИЯ МОТОРОМ НА СЛЕДУЮЩЕЙ СТРАНИЦЕ)

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

CombiTouch Список кодов шибок мотора

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

СХЕМЫ ИДЕНТИФИКАЦИИ И УСТРАНЕНИЯ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Модели ES

Устройство не реагирует - Не горит дисплей и пароконвектомат не функционирует	D-2
В генератор пара не поступает вода	D-3
Не выделяется пар	D-4

Модели ES/Esi

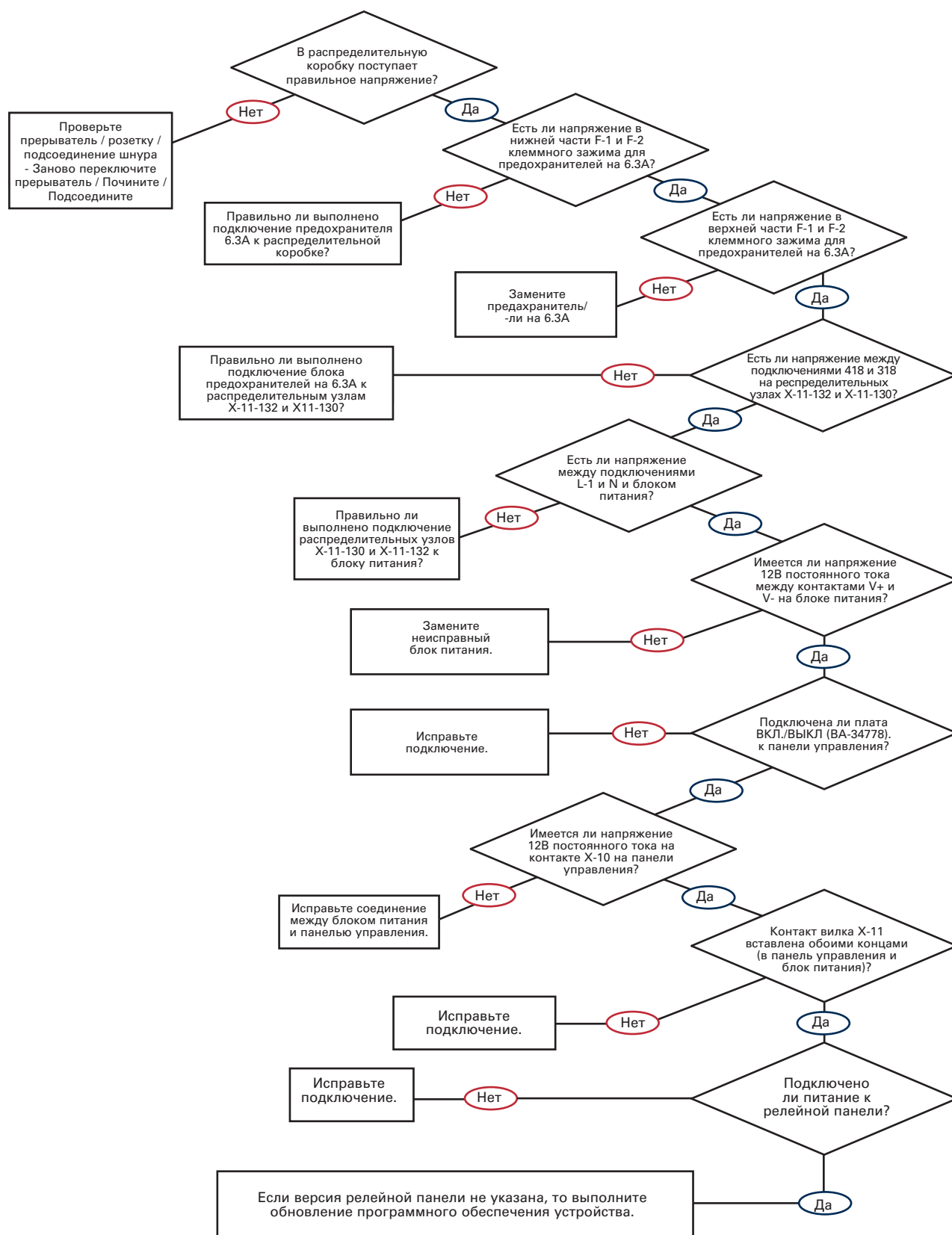
Нет жара в режиме конвекции	D-5
Не функционирует вентилятор	D-6
Таблица вводных для привода мотора	D-7
E-3/E-4 Ошибка привода вентилятора	D-8
E-53/E-54 Ошибка перегрева привода вентилятора	D-9
E-35/E-55 Ошибка вентиляционной системы.....	D-10

Модели Esi

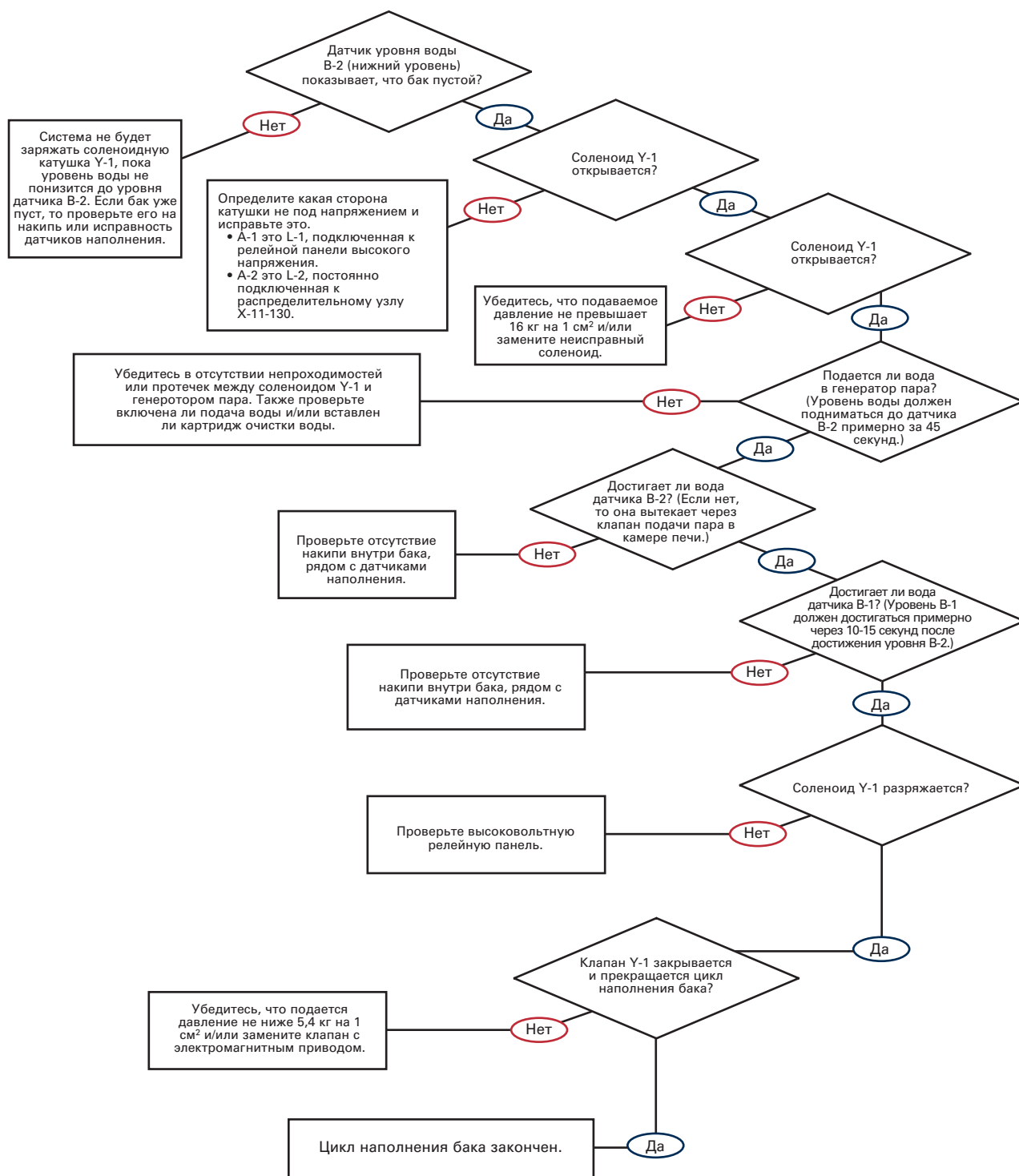
Не вырабатывается жар	D-11
Не вырабатывается дым для копчения	D-12

Вернитесь к содержанию.	ii
------------------------------	----

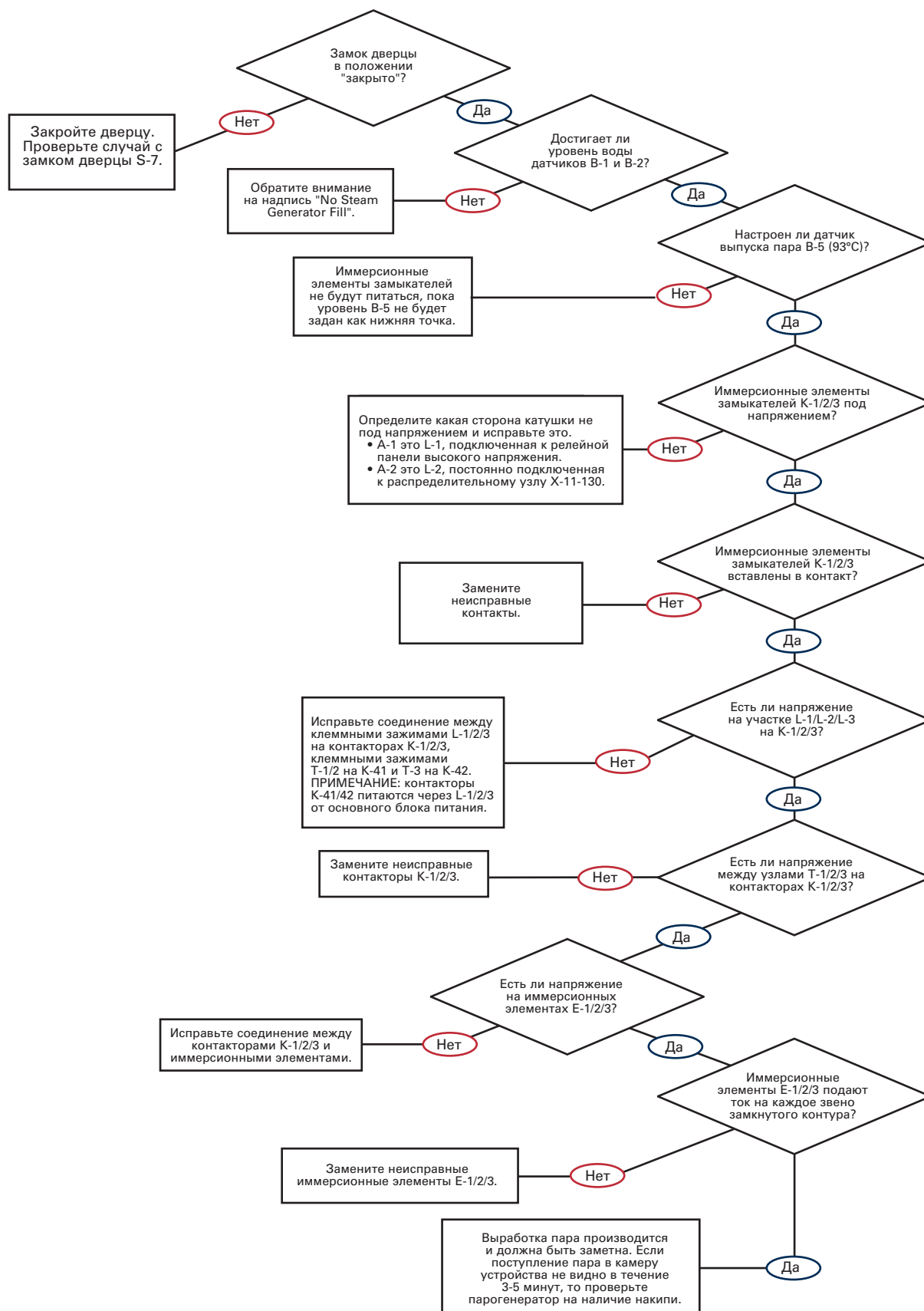
ES - Устройство не реагирует - Не горит дисплей и пароконвектомат не функционирует



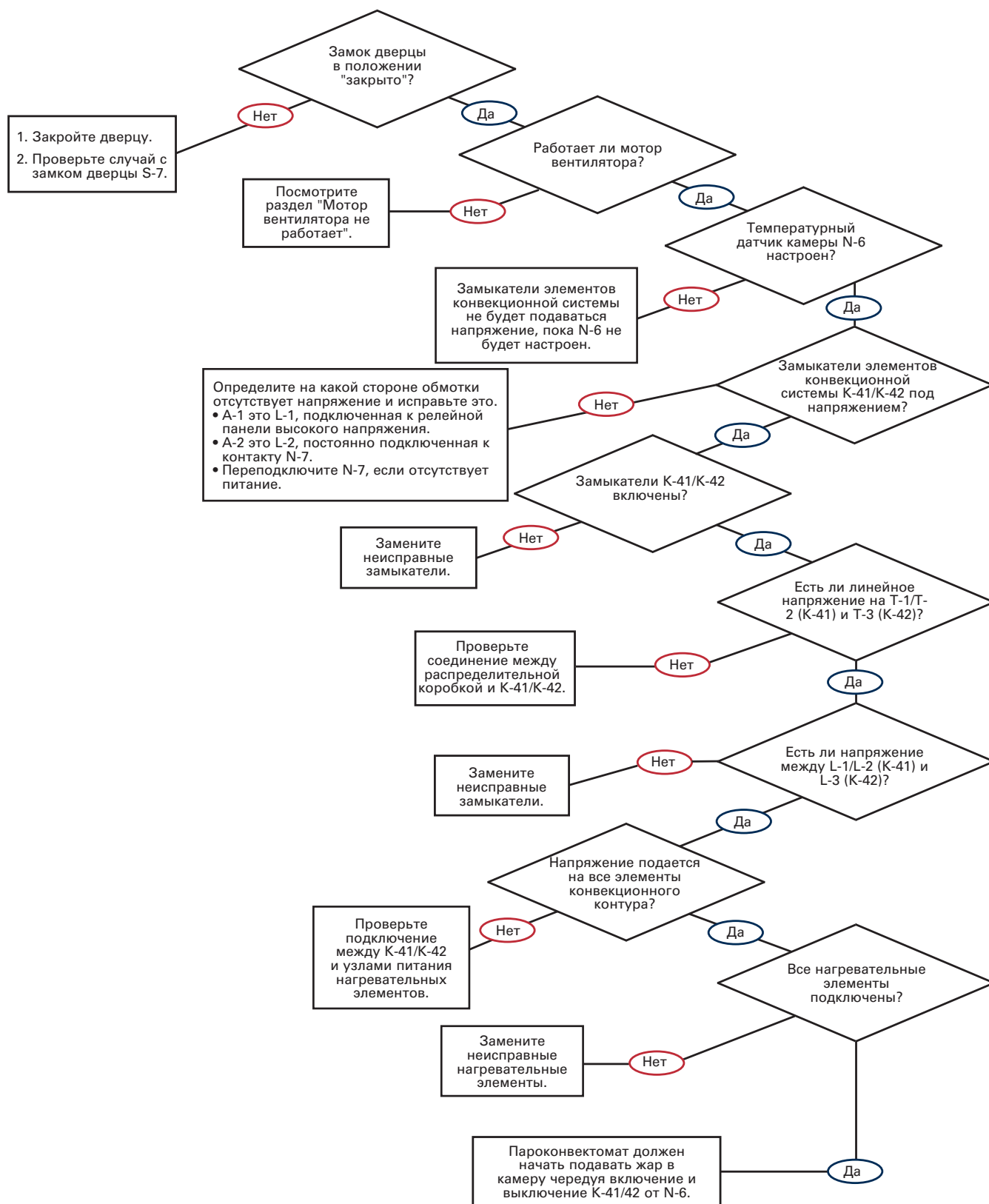
ES - генератор пара не наполняется



ES - не вырабатывается пар



ES/ESI — В режиме конвекции не вырабатывается жар



ES/ESI/ESG — Не функционирует мотор вентилятора

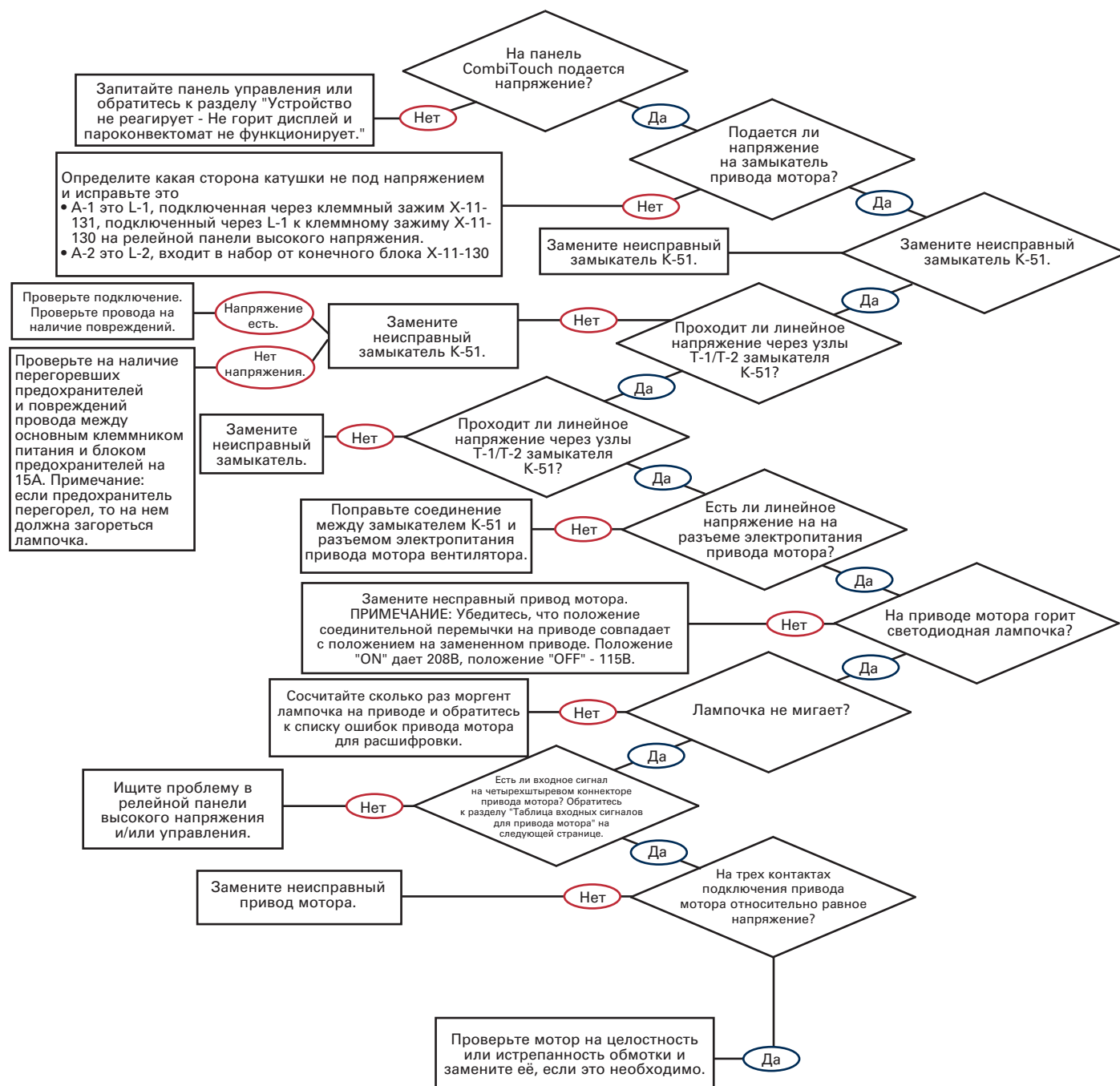
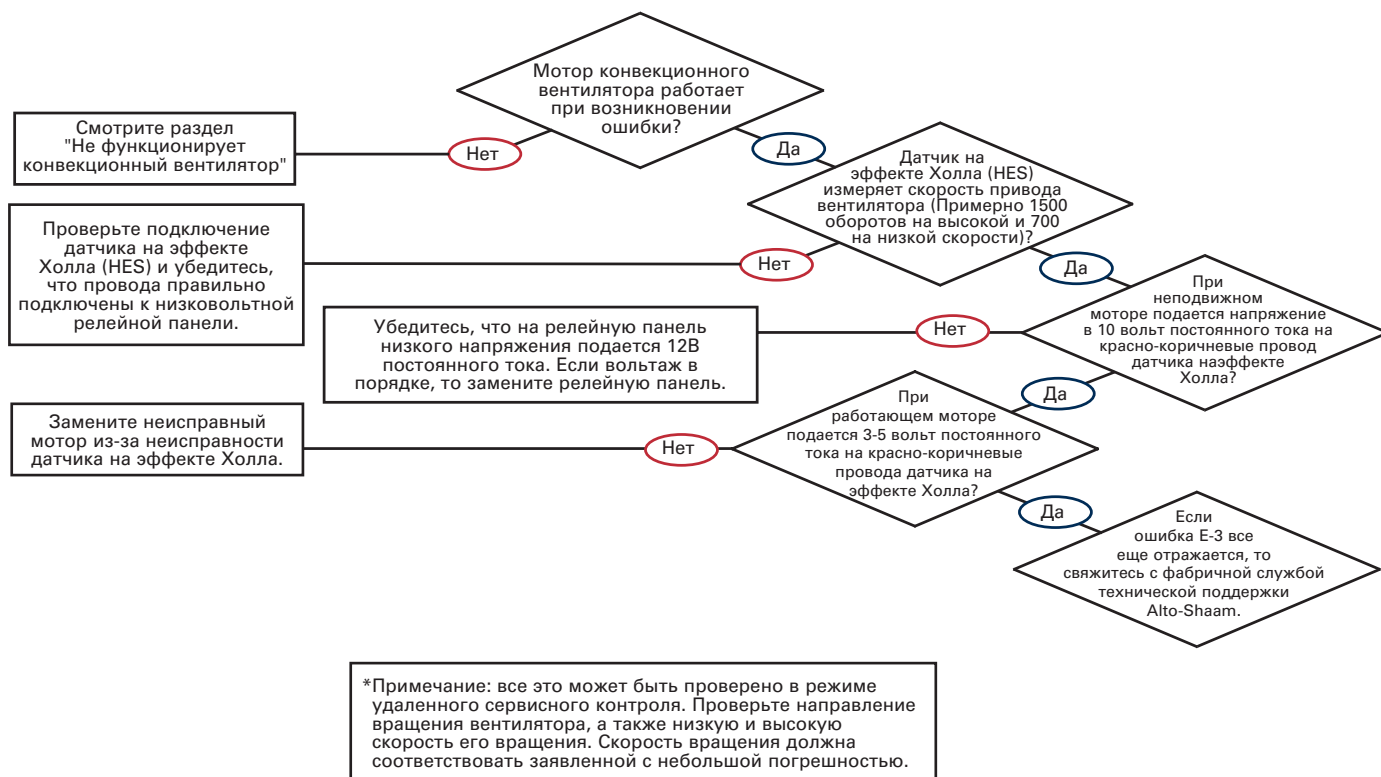


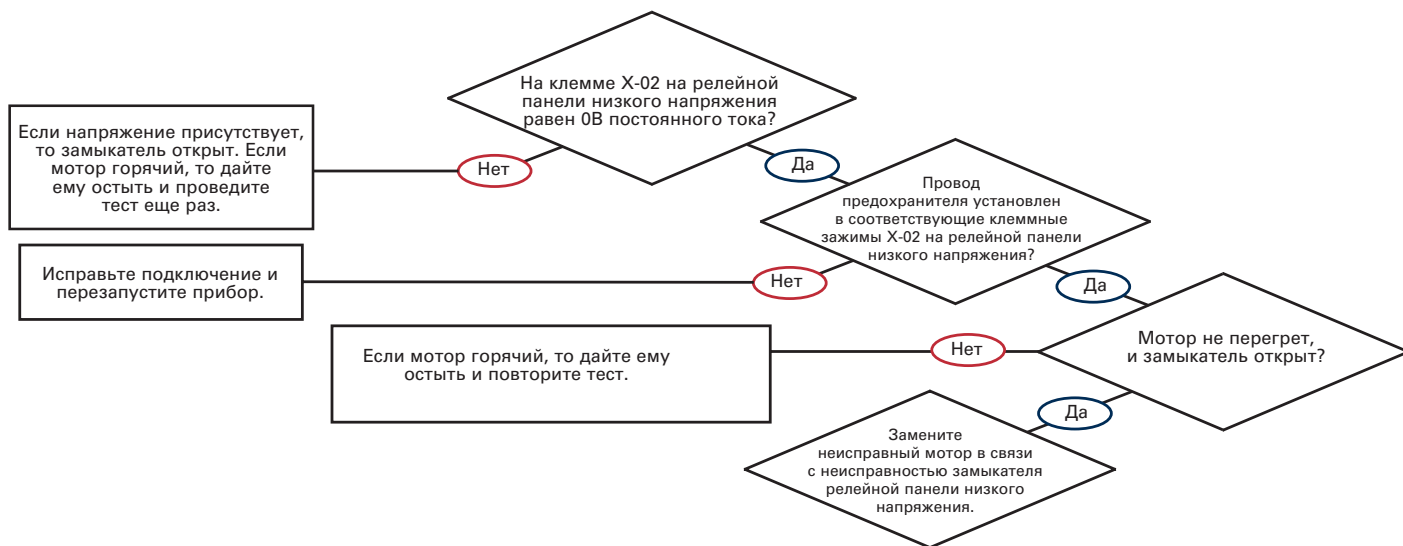
Таблица входных сигналов для привода мотора

D2	D1	D0	Действие
0	0	0	Мотор остановился
0	0	1	Полная скорость вращения, направление - влево
0	1	0	Полная скорость вращения, направление - вправо
0	1	1	Ускорение отсутствует, сохраняется текущая скорость вращения
1	0	1	Половинная скорость вращения, направление - влево
1	1	0	Половинная скорость вращения, направление - вправо
1	0	0	Не задано, мотор остановился
1	1	1	Не задано, мотор остановился

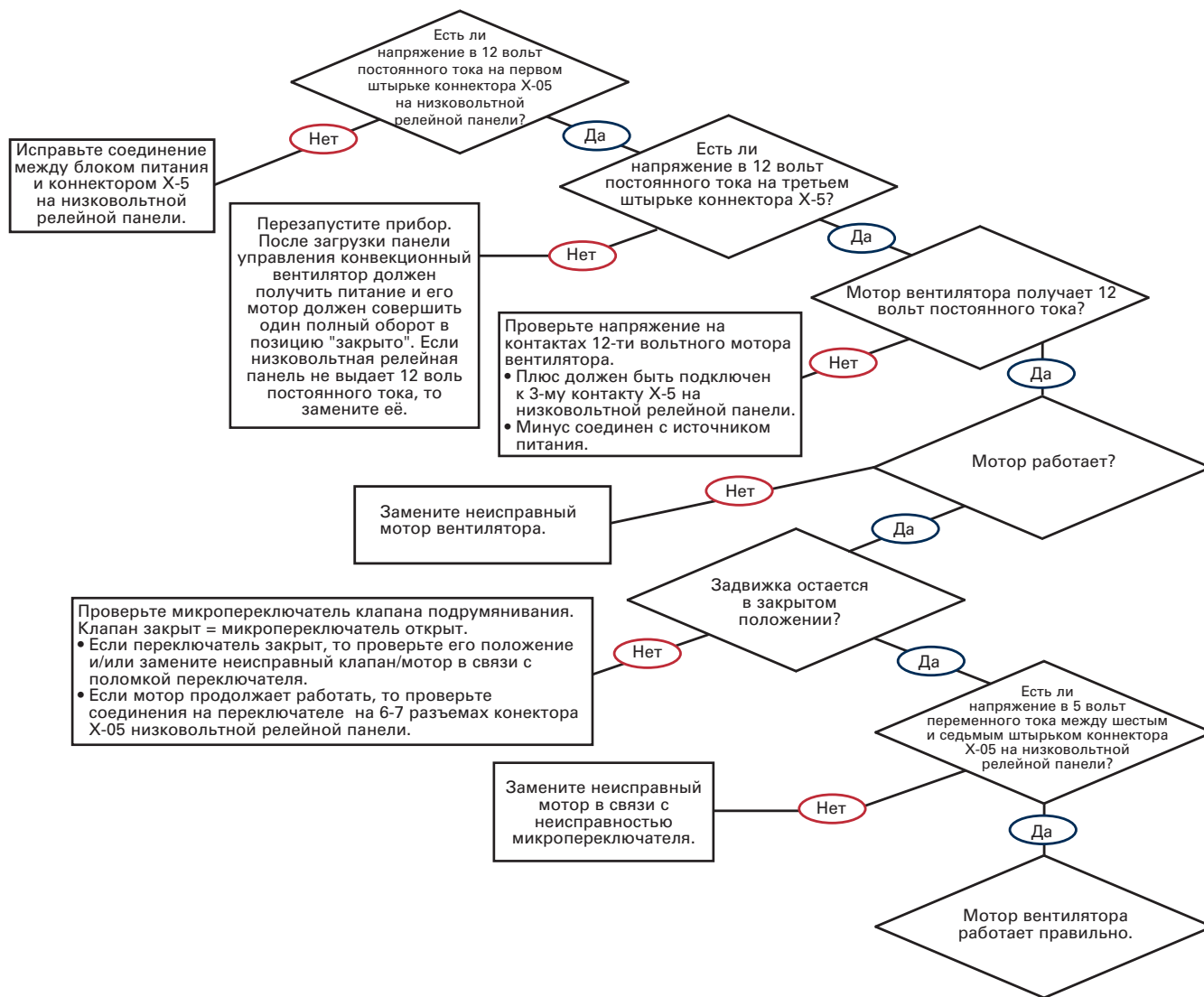
ES/ESI/ESG — E-3/E-4 Мотор вентилятора остановился



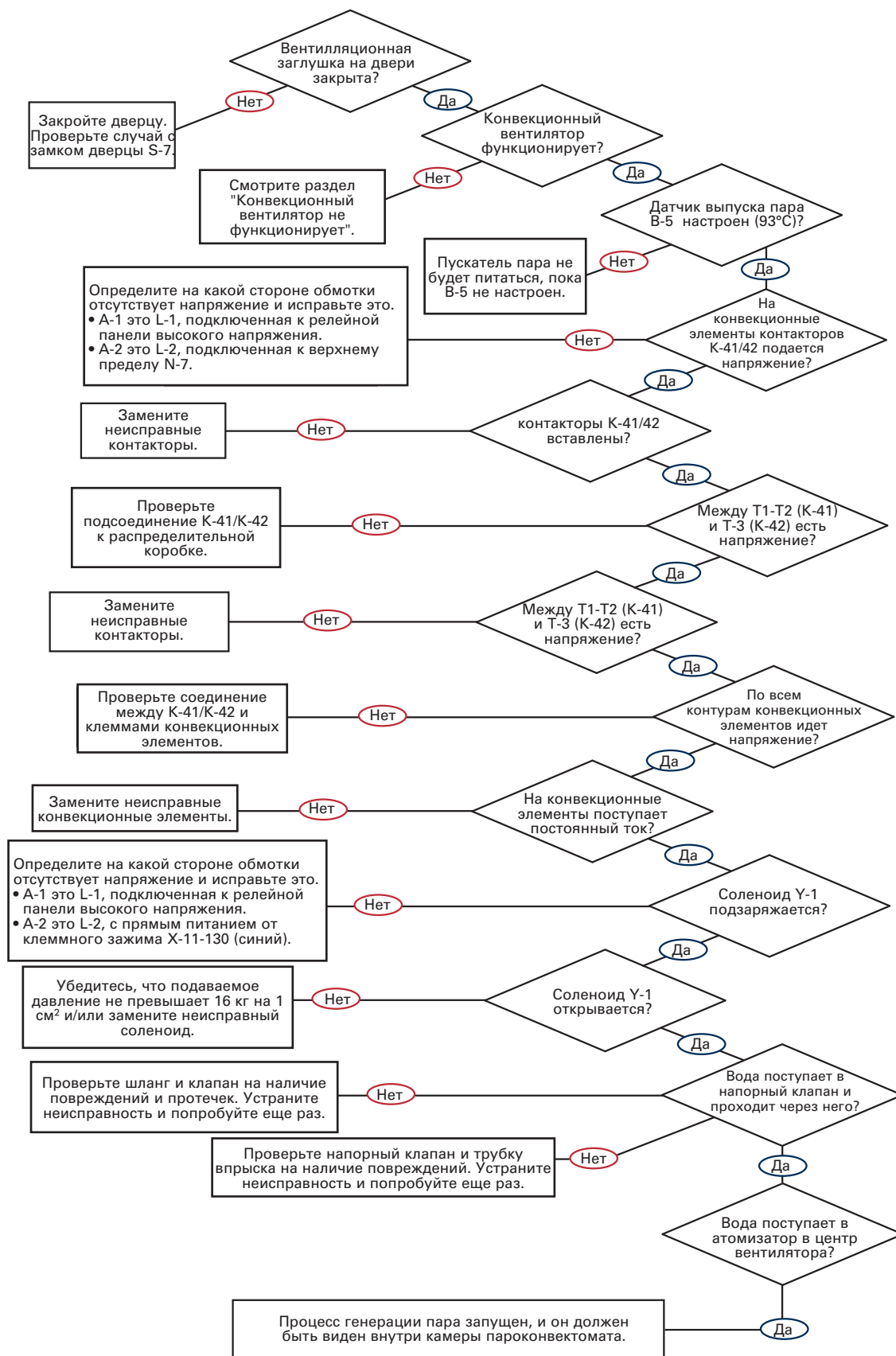
ES/ESI/ESG — E-53/E-54 Ошибка температуры привода вентилятора



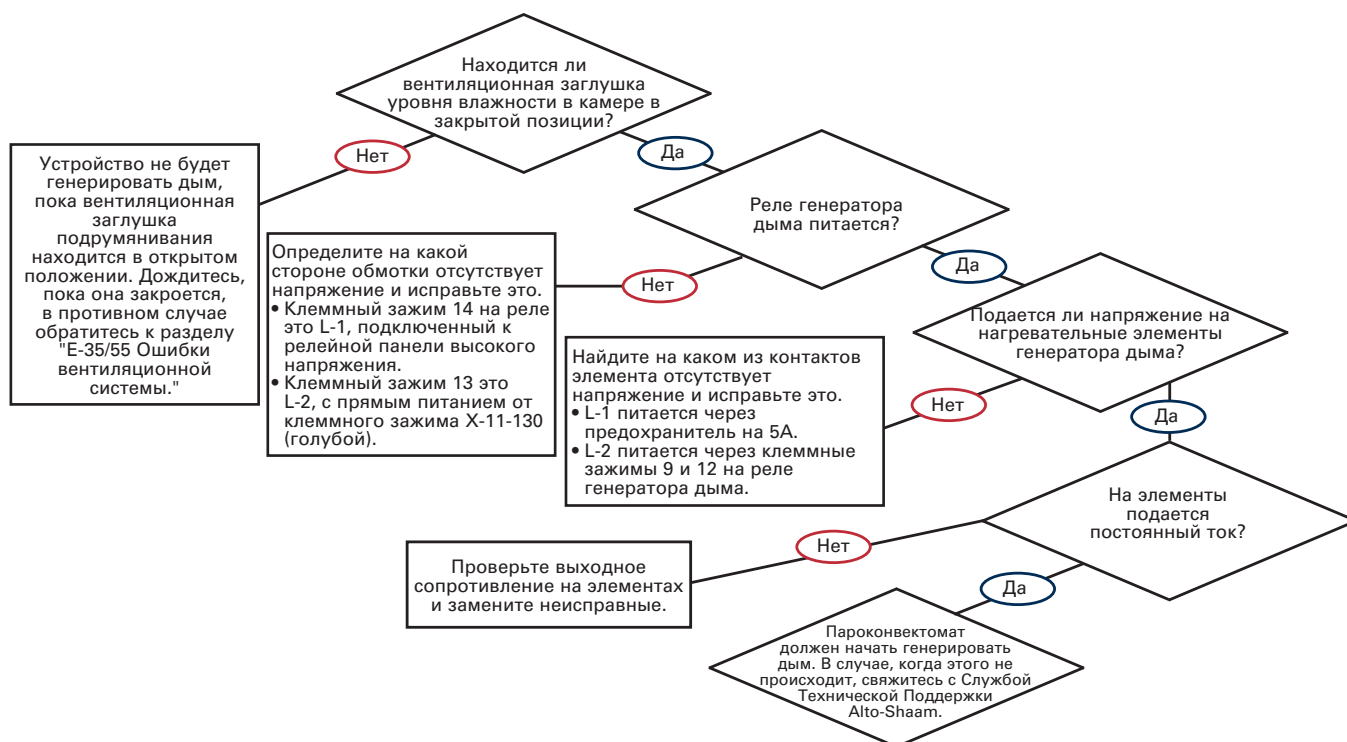
ES/ESI/ESG — E-35/E-55 Проблемы с вентиляцией



ESI — Не вырабатывается жар в режиме конвекции



ESI/ESG Не вырабатывается дым.



ДЕТАЛИ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ

ES

Детали задней и левой стороны	E-2
Бак для конденсата	E-6
Парогенераторный блок	E-7

ESi & ESiN

Детали задней и левой стороны	E-9
Бак для конденсата	E-13
ESi, нагнетальный аппарат	E-14

ES & ESi

Детали лицевой и правой частей прибора	E-15
Держатель душевой лейки	E-16
Осветительный блок камеры	E-16
Коптильный блок	E-16
Душевые насадки	E-17
Петли	E-18
Сенсорное управление	E-19
Прокладка ленточного кабеля - верхняя поверхность стола	E-22
Прокладка ленточного кабеля - пол	E-23
Мотор Combitherm	E-24
ES, панель управления	E-25
ESi, панель управления	E-26
Правосторонняя дверца (двойной замок)	E-27
Узкая дверца (двойной замок)	E-29
Левосторонняя дверца (двойной замок)	E-36
Электрический блок - настольные модели	E-37
Электрический блок - напольные модели	E-38

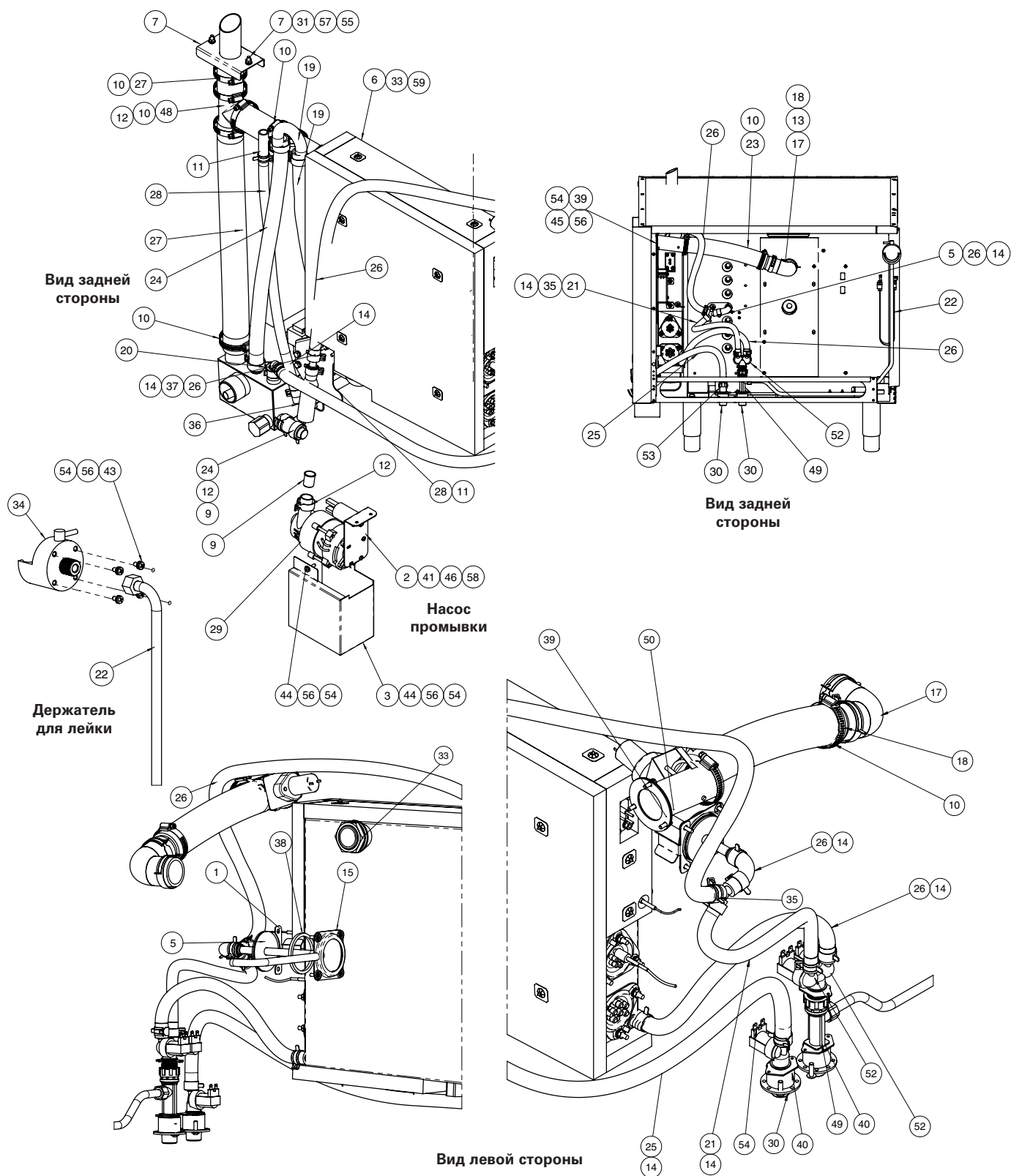
VHES-5 & VHES-10

VHES-5 в сборе	E-39
VHES-10 в сборе	E-41
VHES ЭЛЕКТРИКА В СБОРЕ	E-43

Вернитесь к оглавлению	3
------------------------------	---

ИНФОРМАЦИЯ О ДЕТАЛЯХ

ES ДЕТАЛИ ЗАДНЕЙ И ЛЕВОЙ СТОРОН



ИНФОРМАЦИЯ О ДЕТАЛЯХ

ЕС ДЕТАЛИ ЗАДНЕЙ И ЛЕВОЙ СТОРОН

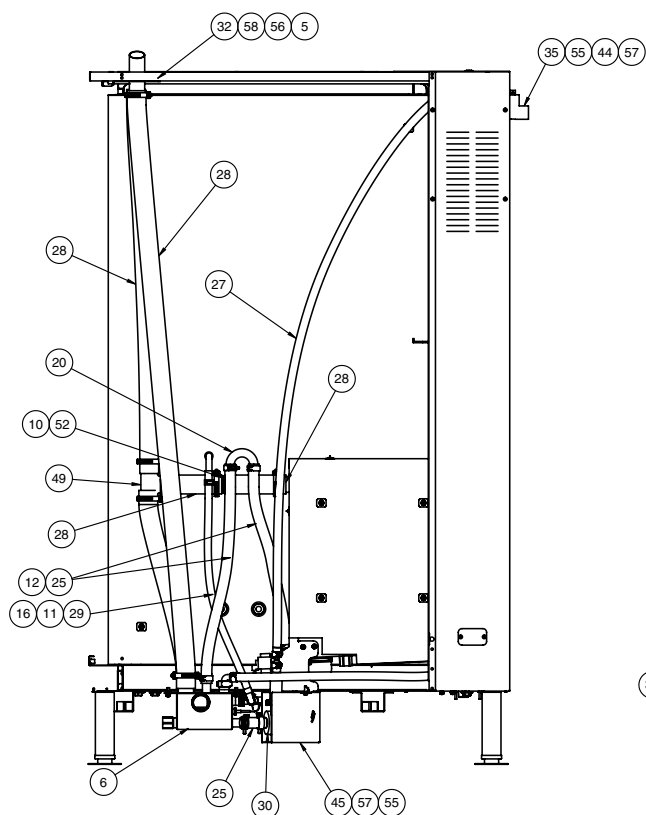
5011841

Пункт	Номер детали	Описание	Количество	Пункт	Номер детали	Описание	Количество
1	1009217	Клапанный упор	1	31	NU-22291	Шестигранная гайка, М6	2
2	1011363	Крепление насоса промывки	1	32	NU-22292	Шестигранная гайка, М8	1
3	1011364	Защита насоса промывки	1	33	NU-22759	Шестигранная гайка, 1-1/4"	1
4	1012302*	Защита насоса промывки	1	34	PB-26960	Держатель душевой лейки, клапан	1
5	5006946	Сварная деталь трубы впрыска	1	35	PB-27838	Соединитель со сливной трубой, нейлон, 1/2"	1
6	5011646*	ПАРОГЕНЕРАТОРНАЯ СИСТЕМА, 6.10es	1	36	PB-29289	Переходная муфта, 7/8" x 1/2"	1
	5009560	Парогенераторная система, 7.14es, 10.10es	1	37	PB-29489	Соединительная деталь, 1/2" x 1/2"	1
	5011651*	ПАРОГЕНЕРАТОРНАЯ СИСТЕМА, 10.18es, 12.20es	1	38	SA-23934	Кольцевое уплотнение, герметичное соединение трубы впрыска	1
7	5011154	Сварочная часть вентиляционной трубы	1	39	SA-26890	Уплотнение, привод вентилятора	1
8	5011699*	Бак кондиционера в сборе, 6.10es, 7.14, 10.10es	1	40	SA-28149	Кольцевое уплотнение	2
9	BG-29085	Вставная втулка с фланцем, 20мм	2	41	SC-22271	Крестовой винт, М4	2
10	CL-22234	Хомут с винтовым креплением, 40-60, гибкий	10	42	SC-22281*	Винт с плоской головкой, М5 x 16	4
11	CM-28145	Хомут, гибкий, 20мм	5	43	SC-22766	Крестообразный винт с плоской головкой	4
12	CM-29037	Хомут, гибкий, 32мм	7	44	SC-22779	Крестообразный винт с плоской головкой, М5	1
13	CM-29039	Хомут, гибкий, 55мм	2	45	SC-22926	Винт, М5	3
14	CM-29301	Хомут, гибкий, 23мм	10	46	SC-25128	Винт с полукруглой головкой, М6	4
15	CV-23896	Крепление трубы впрыска	1	47	SL-3836*	Концевая уплотняющая муфта	1
16	EB-22221	Коленчатый патрубок для пара	1	48	TE-29713	Т-образный патрубок, нерж. сталь	1
17	EB-27207	Коленчатый патрубок, 1-7/8"	1	49	TE-27204	Патрубок, душевой шланг	1
18	FT-27406	Соединительная втулка без стопора, 1,5"	1	50	VA-26838	Привод вентилятора, с замыкателем	1
19	FT-28660	Возвратное колено	1	51	VA-29262*	Клапан низкого давления	1
20	HO-22116	Присоединительный патрубок, 90 градусов	1	52	VA-34045	Двойной клапан, отработанная вода	1
21	HO-22255	Шланг, гибкий, 1/2", без зазора	1	53	VA-34300	Клапан, не отработанная вода	1
22	HO-27203	Шланг, соединение душевой лейки	1	54	WS-22295	Прижимная шайба, плоская, М5, нерж. сталь	8
23	HO-27891	Шланг, 1 7/8"	1	55	WS-22297	Прижимная шайба, плоская, М6	2
24	HO-27892	Шланг, 7/8"	1	56	WS-22301	Пружинная шайба, М5	8
25	HO-22255	Шланг, 1/2", термостойкий	1	57	WS-22302	Пружинная шайба, М6	2
26	HO-28790	Шланг, 1/2", термостойкий, силикон	1	58	WS-24396	Шайба с зазубренной кромкой, М8	1
27	HO-29435	Шланг, 1-5/8"	2	59	WS-25092	Коническая шайба, 2.126", уплотнение парогенератора	1
28	HO-2957	Шланг, полупрозрачный силикон	1	60	WS-25093	Коническая шайба, 1.772", уплотнение парогенератора	1
29	MO-34636	Насос помывочной системы	1	61	BU-28391	Мембранная втулка, низкое давление	1
30	NP-27538	Державка клапана	2	62	BU-22204	Мембранная втулка	1

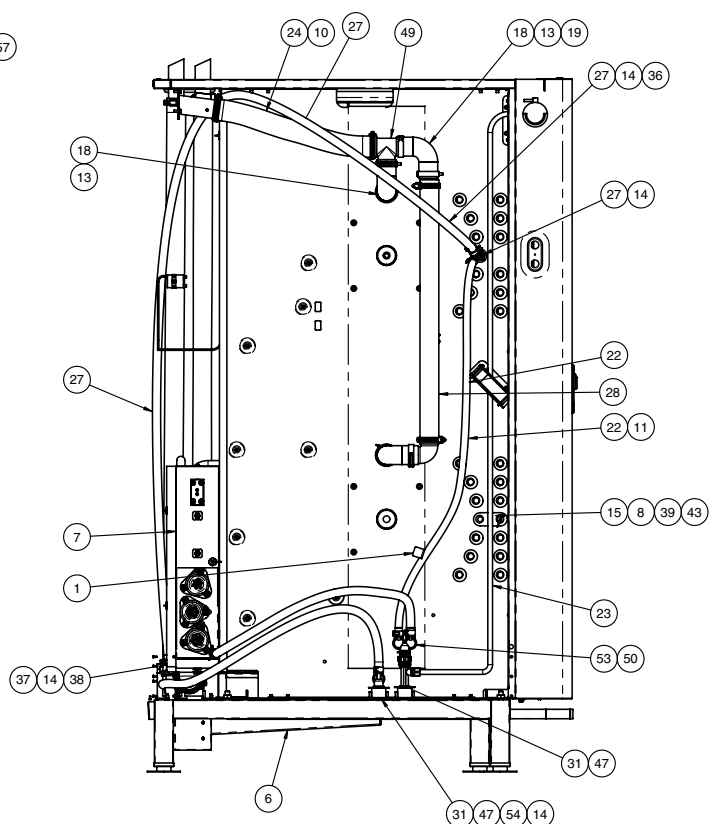
*ДЕТАЛЬ НЕ ОТОБРАЖЕНА НА СХЕМЕ

ИНФОРМАЦИЯ О ДЕТАЛЯХ

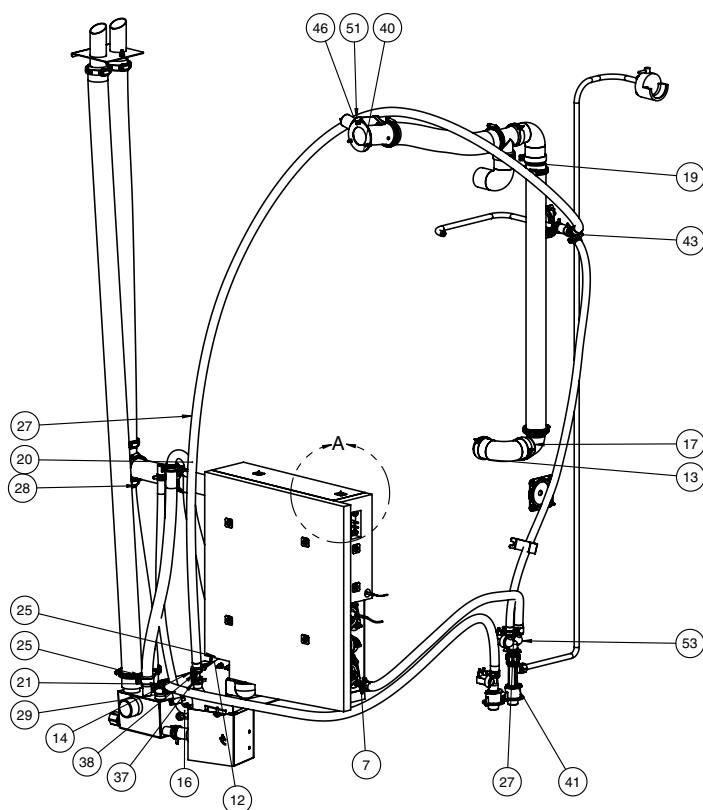
ЕС ДЕТАЛИ ЗАДНЕЙ И ЛЕВОЙ СТОРОН - 20.20ES



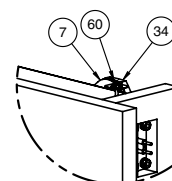
Вид задней стороны



Вид слева



Поперечное сечение



Деталь А

ИНФОРМАЦИЯ О ДЕТАЛЯХ

ES ДЕТАЛИ ЗАДНЕЙ И ЛЕВОЙ СТОРОН - 20.20ES

5011839

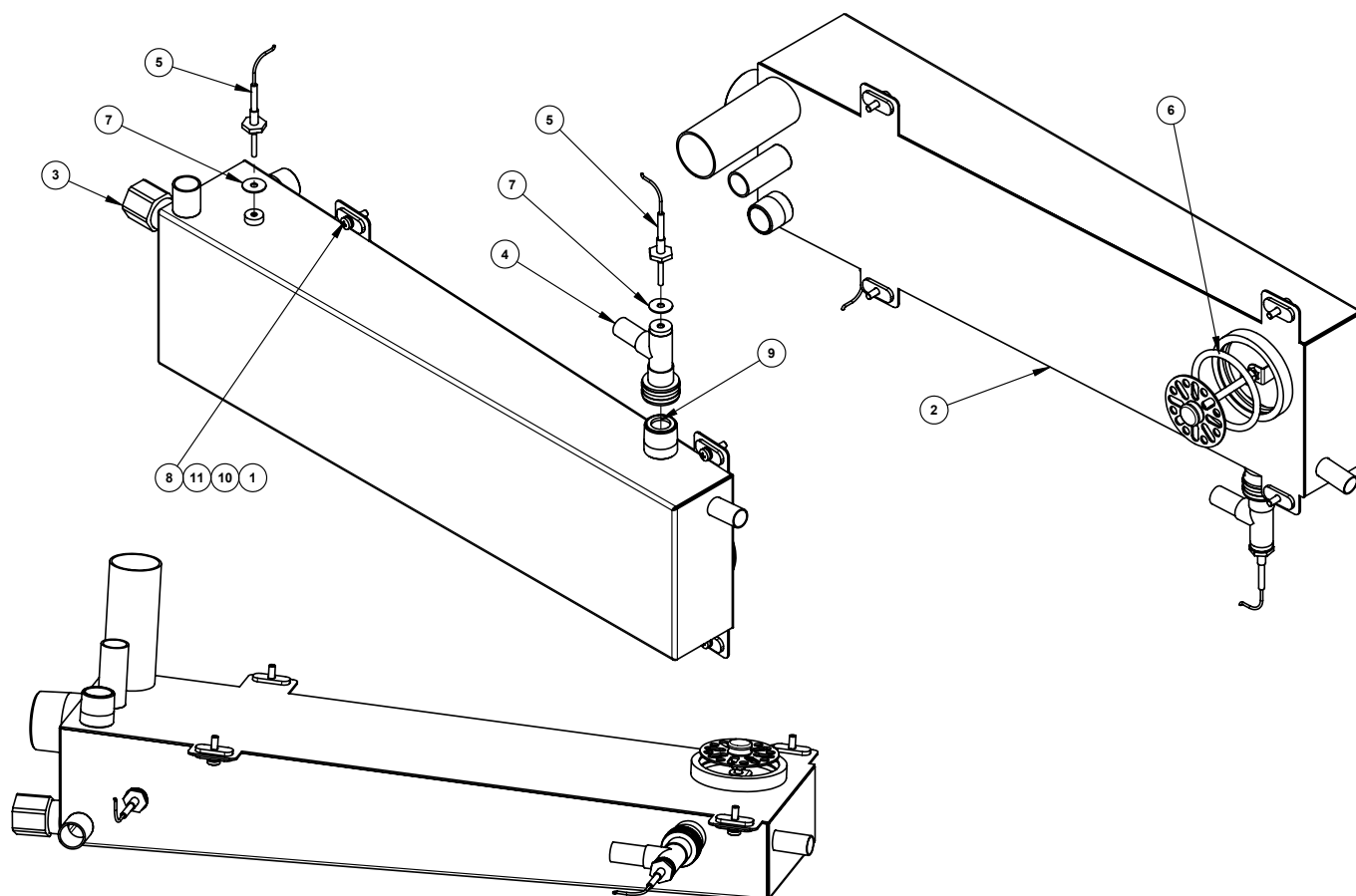
Пункт	Номер детали	Описание	Количество	Пункт	Номер детали	Описание	Количество
1	1008846	Скоба, направляющая шланг	1	32	NU-22291	Шестигранная гайка, М6	2
2	1009790*	Насос, держатель	1	33	NU-22292*	Шестигранная гайка, М8	1
3	1012154*	Насос, держатель	1	34	NU-22759	Шестигранная гайка 1-1/4"	1
4	5005648	Сварная деталь трубы впрыска	1	35	PB-26960	Держатель душевой лейки	1
5	5006237	Блок крепления двойного вентилятора	1	36	PB-27838	Соединитель со сливной трубой, нейлон, 1/2"	1
6	5009452	Бак для конденсата	1	37	PB-29289	Переходная муфта, 7/8" x 1/2"	1
7	5011651	Парогенераторный блок, 20.20ES	1	38	PB-29489	Соединительная деталь, 1/2" x 1/2"	1
8	5012125	Вставка, труба впрыска	1	39	SA-23934	Кольцевое уплотнение, герметичное соединение трубы впрыска	2
9	BG-29085	Вставная втулка с фланцем, 20мм	2	40	SA-26890	Уплотнение, привод вентилятора	1
10	CL-22234	Хомут с винтовым креплением, 40-60, гибкий	14	41	SA-28149	Кольцевое уплотнение	2
11	CM-28145	Хомут, гибкий, 20мм	6	42	SC-22271*	Крестовой винт, М4	2
12	CM-29037	Хомут, гибкий, 32мм	7	43	SC-22281	Винт с плоской головкой, М5	8
13	CM-29039	Хомут, гибкий, 55мм	5	44	SC-22766	Крестообразный винт с плоской головкой	4
14	CM-29301	Хомут, гибкий, 23мм	9	45	SC-22779	Крестообразный винт с плоской головкой, М5	2
15	CV-23896	Крепление трубы впрыска	2	46	SC-22926	Винт, М5 x 16	3
16	EB-22221	Коленчатый патрубок для пара	1	47	SC-25128	Винт с полукруглой головкой, М6	4
17	EB-23949	Коленчатый патрубок, 1-1/2", 90 градусов, медь	1	48	SL-3836*	Концевая уплотняющая муфта	1
18	EB-27207	Коленчатый патрубок, 1-7/8"	3	49	TE-29713	Т-образный патрубок, нерж. сталь	2
19	FT-27406	Соединительная втулка без стопора, 1,5"	1	50	TE-27204	Патрубок, душевой шланг	1
20	FT-28660	Возвратное колено	1	51	VA-26838	Привод вентилятора, с замыкателем	1
21	HO-22116	Присоединительный патрубок, 90 градусов	1	52	VA-29262	Клапан низкого давления	1
22	HO-22255	Шланг, гибкий, 1/2", без зазора	1	53	VA-34045	Двойной клапан, отработанная вода	1
23	HO-27301	Шланг, соединение душевой лейки	1	54	VA-34300	Клапан, не отработанная вода	1
24	HO-27891	Шланг, 1 7/8"	1	55	WS-22295	Прижимная шайба, плоская, М5	9
25	HO-27892	Шланг, 7/8"	1	56	WS-22297	Прижимная шайба, плоская, М6	2
26	HO-22255	Шланг, 1/2", термостойкий	1	57	WS-22301	Пружинная шайба, М5	9
27	HO-28790	Шланг, 1/2", термостойкий, силикон	1	58	WS-22302	Пружинная шайба, М6	2
28	HO-29435	Шланг, 1-5/8"	1	59	WS-24396	Шайба с зазубренной кромкой, М8	1
29	HO-2957	Шланг, полупрозрачный силикон	1	60	WS-25092	Коническая шайба, 2.126", уплотнение парогенератора	1
30	MO-34636	Насос помывочной системы	1	61	BU-28391	Мембранная втулка, низкое давление	1
31	NP-27538	Державка клапана	2	62	BU-22204	Мембранная втулка	1

*ДЕТАЛЬ НЕ ОТОБРАЖЕНА НА СХЕМЕ

ИНФОРМАЦИЯ О ДЕТАЛЯХ

ЕС БАК ДЛЯ КОНДЕНСАТА (для моделей с правосторонней, левосторонней и задвижной дверью)

6•10ES, 10•10ES, 10•18ES, 12•20ES, & 20•20ES



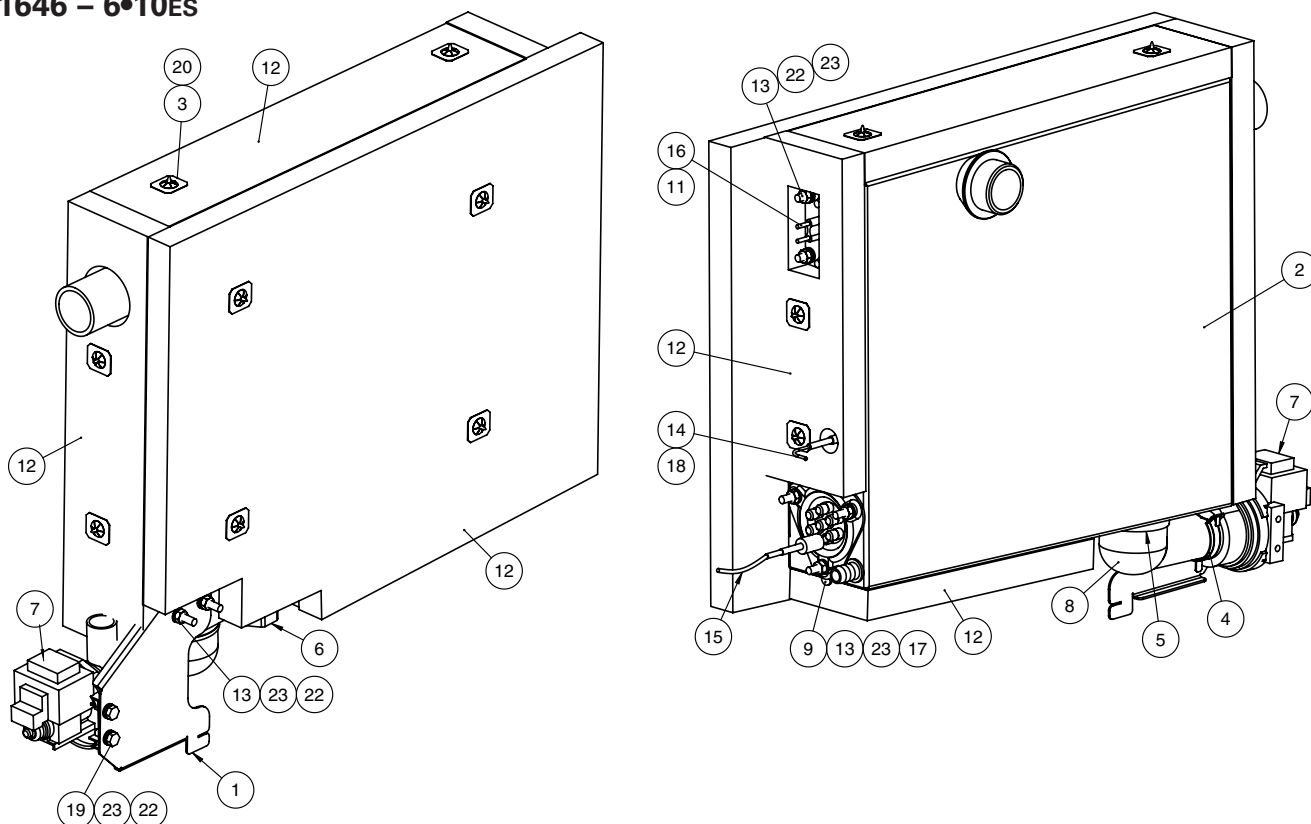
5010455

Пункт	Номер детали	Описание	Количество
1	1005540	Прокладка бака для конденсата	8
2	5008873	Сварная часть бака для конденсата	1
3	CP-28016	Колпачок 3/4"	1
4	PB-26512	Датчик влажности	1
5	PR-33751	Термоэлемент, длина провода 3050мм	2
6	SA-22212	Кольцевое уплотнение, красное	1
7	SA-25061	Прокладка	2
8	SC-22779	Крестообразный винт с плоской головкой, М5	4
9	WS-22207	Уплотнитель датчика влажности	1
10	WS-22295	Прижимная шайба, плоская, М5, нерж. сталь	4
11	WS-22301	Пружинная шайба, М5	4
12	CP-29358*	Колпачок (только для моделей с задвижной дверью)	1
13	CM-28145*	Хомут (только для моделей с задвижной дверью)	1

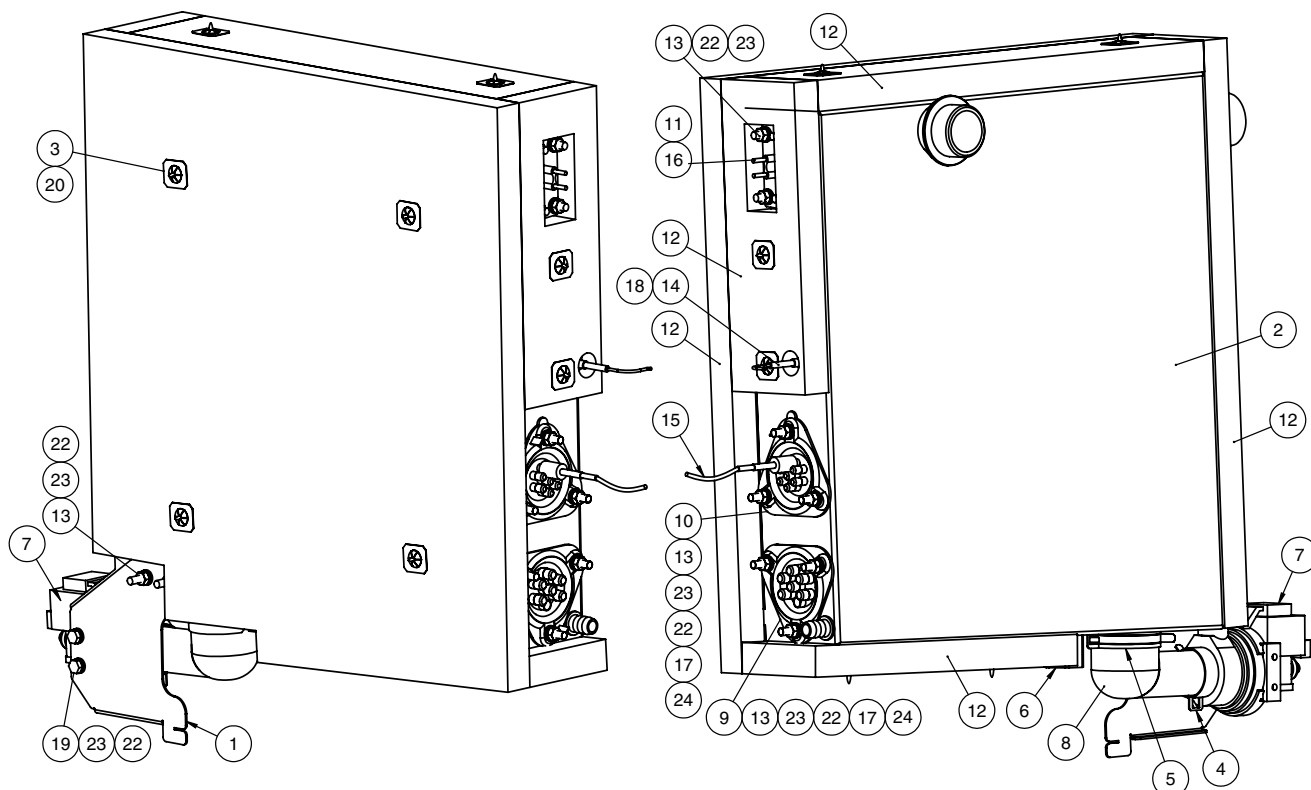
* ДЕТАЛЬ НЕ ОТОБРАЖЕНА НА СХЕМЕ

БОЙЛЕР

5011646 – 6•10ES



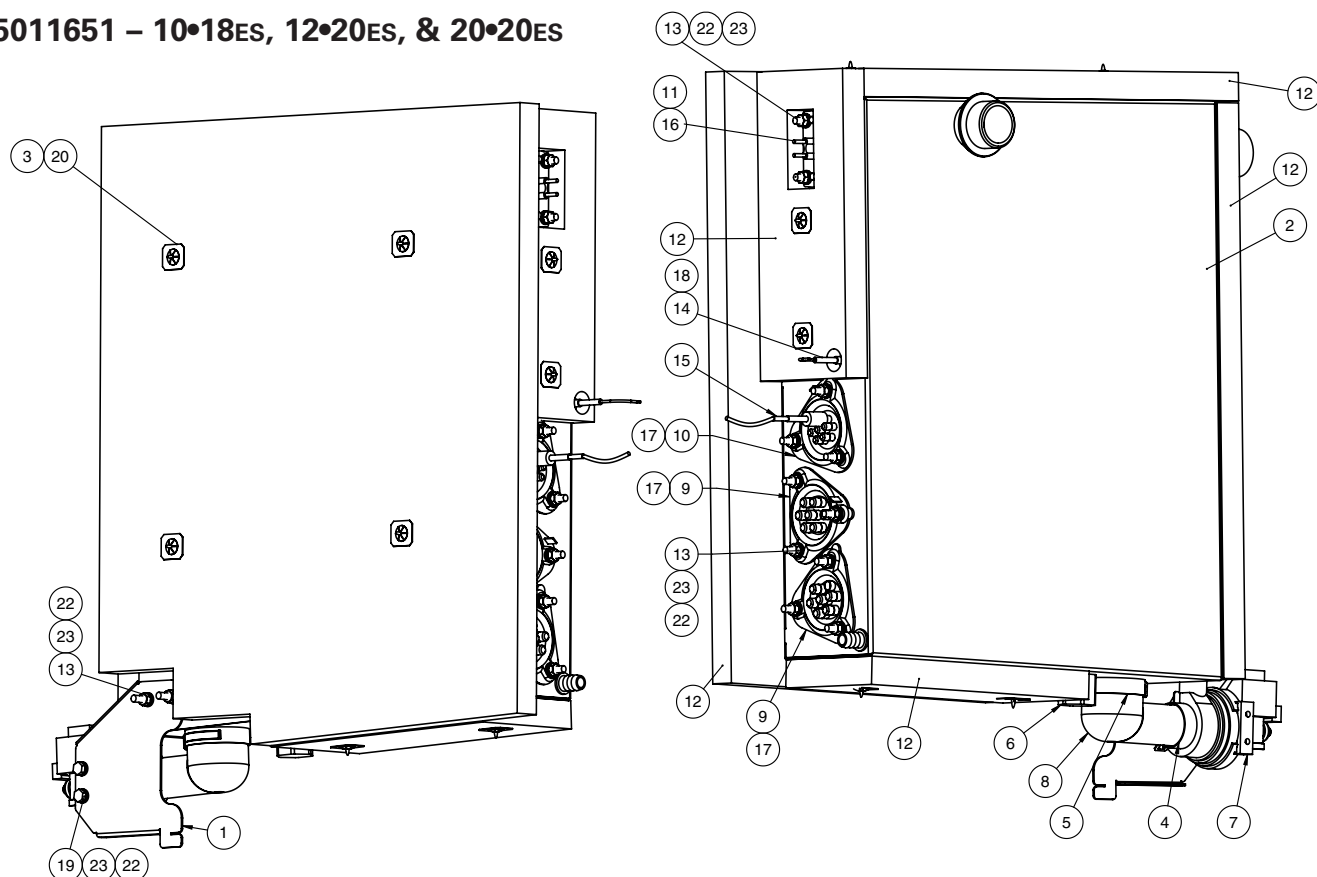
5009560 – 7•14ES & 10•10ES



ИНФОРМАЦИЯ О ДЕТАЛЯХ

БОЙЛЕР

5011651 – 10•18ES, 12•20ES, & 20•20ES

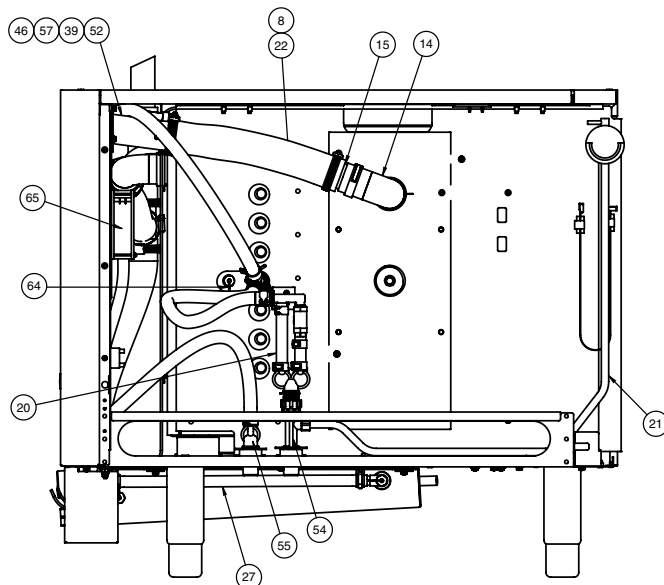
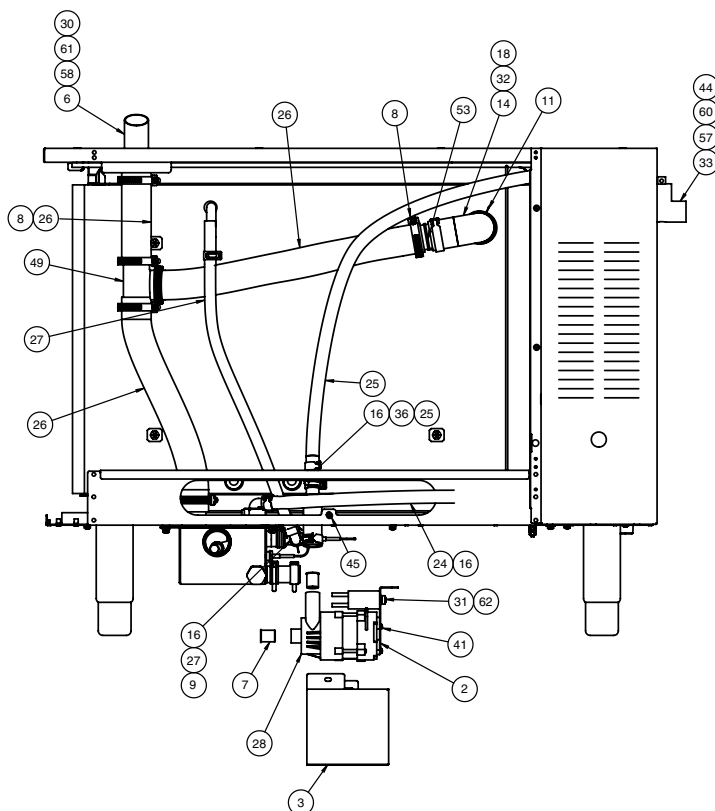
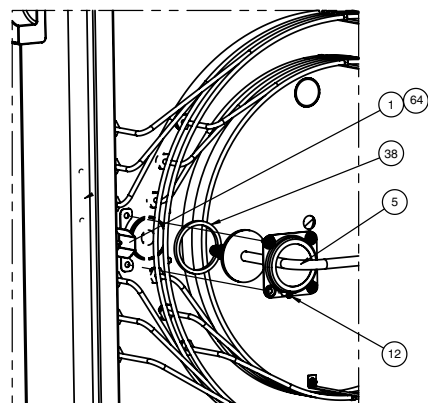
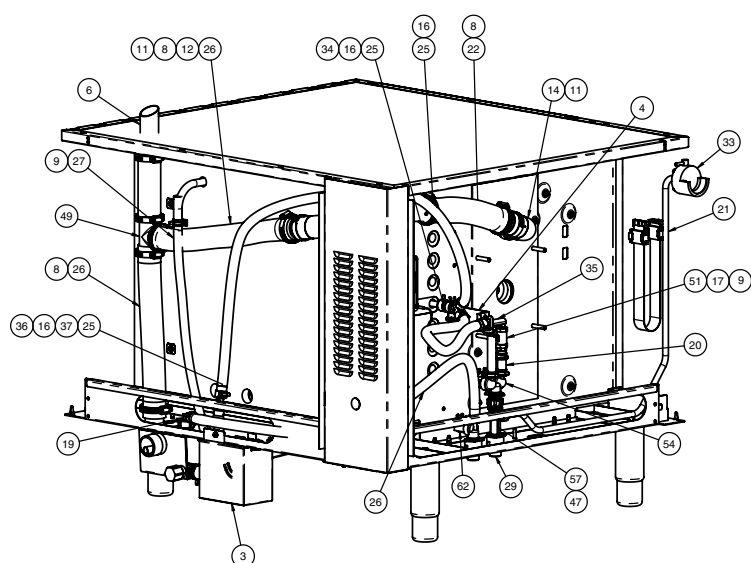


Пункт	Номер детали	Описание	Количество	Пункт	Номер детали	Описание	Количество
1	1011361	Держатель насоса, система очистки	1	12	IN-22265	Изоляция	1
2	5011647	Бойлерный бак, сварка, 6.10es	1	13	NU-22291	Шестигранная гайка	varies
	5009561	Бойлерный бак, сварка, 7.14es, 10.10es	1	14	PR-33724	Термоэлемент, длина провода 1650мм	1
	5011754	Бойлерный бак, сварка, 10.18es, 12.20es, 20.20es	1	15	PR-33759	Датчик температуры	1
3	CL-22259	Закlepка (с изоляционным уплотнением)		16	PR-34902	Датчик уровня воды	1
4	CM-29038	Хомут, гибкий, 38мм	1	17	SA-23932	Кольцевой уплотнитель, элемент парового затвора	3
5	CM-29039	Хомут, гибкий, 55мм	1	18	SA-25061	Прокладка датчика	1
6	CP-28016	Колпачок 3/4"	1	19	SC-22284	Винт с шестигранной головкой, М6	2
7	DA-24973	Насос, генератор пара, патрубок	1	20	ST-22258	Изоляционное уплотнение (для заклепки)	12
8	EB-25106	Слив парогенератора	1	21	TU-22256*	Кабелепровод	varies
9	EL-33411	Иммерсионные нагревательные элементы, 9kw, загнутая кромка	1	22	WS-22297	Прижимная шайба, плоская	varies
10	EL-33412	Иммерсионные нагревательные элементы, 6kw, загнутая кромка	1	23	WS-22302	Пружинная шайба, М6	varies
11	GS-29243	Уплотнительная прокладка, датчик уровня воды	1	24	ST-22278	Штырь, М6 x 20мм	6

*ДЕТАЛЬ НЕ ОТОБРАЖЕНА НА СХЕМЕ

ИНФОРМАЦИЯ О ДЕТАЛЯХ

ESi & ESin ДЕТАЛИ ЗАДНЕЙ И ЛЕВОЙ СТОРОН



ИНФОРМАЦИЯ О ДЕТАЛЯХ

ESi & ESiN ДЕТАЛИ ЗАДНЕЙ И ЛЕВОЙ СТОРОН

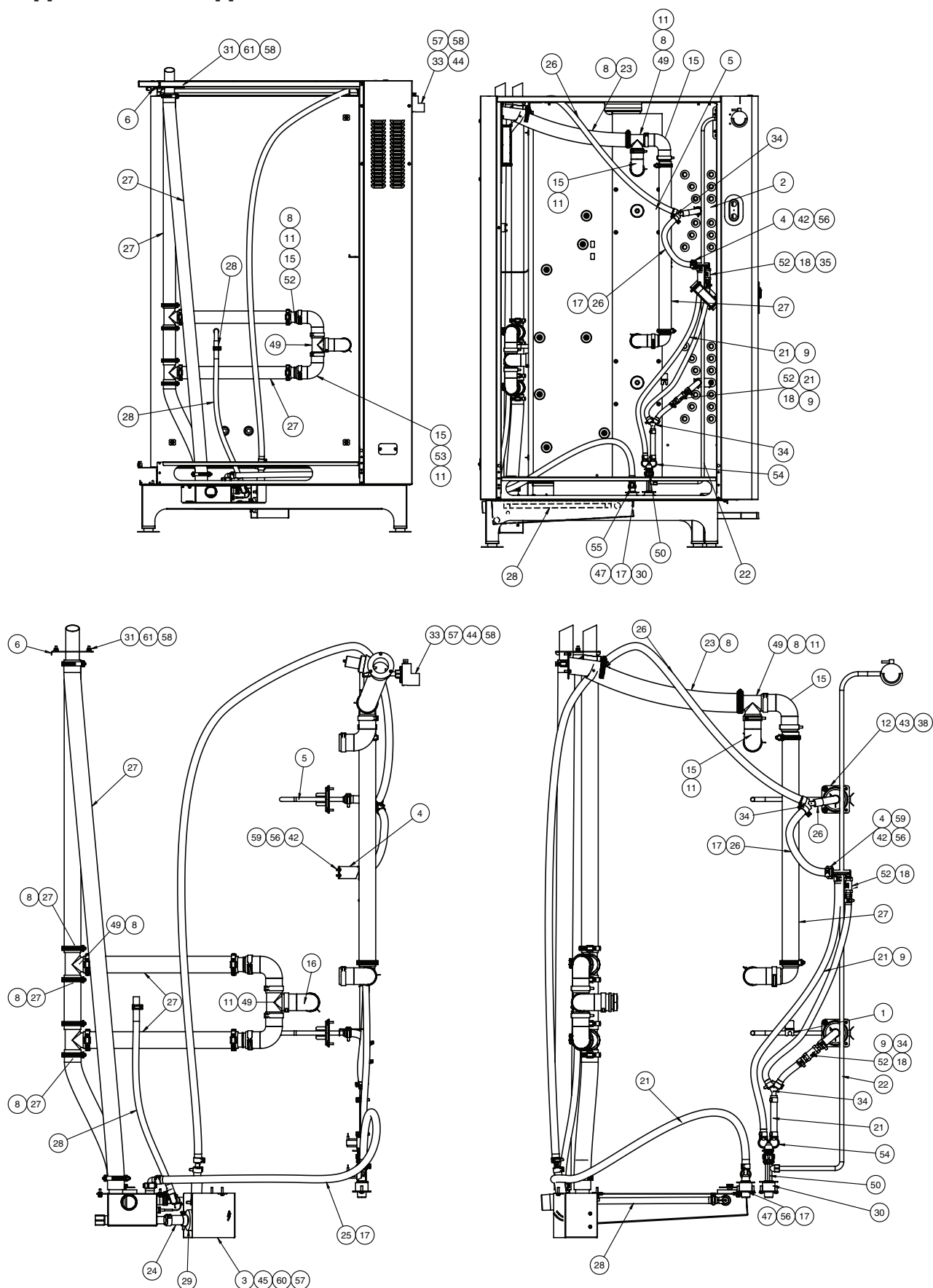
5011833

Пункт	Номер детали	Описание	Количество	Пункт	Номер детали	Описание	Количество
1	1009217	Защита термощупа	1	34	PB-27838	Соединитель со сливной трубой, нейлон, 1/2"	1
2	1011363	Крепление насоса промывки	1	35	PB-29162	Змеевик, труба впрыска	1
3	1011364	Кожух, водяной насос	1	36	PB-29289	Переходная муфта, 7/8" x 1/2"	1
4	1011558	Держатель змеевика	1	37	PB-29489	Соединительная деталь, 1/2" x 1/2"	1
5	5006946	Сварная деталь трубы впрыска	1	38	SA-23934	Труба впрыска, уплотнитель	1
6	5011154	Сварочная часть вентиляционной трубы	1	39	SA-26890	Уплотнение, привод вентилятора	1
7	BG-29085	Вставная втулка с фланцем, 20мм	2	40	SA-28149	Кольцевое уплотнение держателя клапана	2
8	CL-22234	Хомут с винтовым креплением, 40-60, гибкий	8	41	SC-22271	Крестовой винт, М4	2
9	CM-28145	Хомут, гибкий, 20мм	8	42*	SC-22273	Винт с плоской головкой, М4	2
10*	CM-29037	Хомут, гибкий, 32мм	3	43	SC-22281	Крестообразный винт с плоской головкой, М5	4
11	CM-29039	Хомут, гибкий, 55мм	4	44	SC-22766	Крестообразный винт с плоской головкой	4
12*	CV-23896	Кольцевое уплотнение скругленного угла	1	45	SC-22779	Винт с плоской головкой, М5	3
13	EB-22221	Коленчатый патрубок для пара	1	46	SC-22926	Винт, М5	3
14	EB-27207	Коленчатый патрубок, 1-7/8"	2	47*	SC-25128	Винт с полукруглой головкой, М6	4
15	FT-27406	Соединительная втулка без стопора, 1,5"	1	48*	SL-3836	Концевая уплотняющая муфта	1
16	FT-28124	Хомут, шланг, 24мм	9	49	TE-29713	Т-образный патрубок, нерж. сталь	1
17	FT-29124	Переходной патрубок 1/2" на 3/8"	1	50	TE-27204	Патрубок, клапан, распылитель	1
18	FT-29273	Патрубок, низкое давление, esi	1	51	VA-25549	Клапан, 3/8", регулятор потока, 0.13 Gpm (галлонов в секунду)	1
19	HO-22116	Присоединительный патрубок, 90 градусов, с резьбой	1	52	VA-26838	Привод вентилятора, с замыкателем	1
20	HO-22255	Шланг, гибкий, 1/2", без зазора	1	53	VA-29262	Клапан низкого давления	1
21	HO-27203	Шланг, соединение душевой лейки	1	54	VA-34045	Двойной клапан, отработанная вода	1
22	HO-27891	Шланг, 1 7/8"	1	55	VA-34300	Клапан, не отработанная вода	1
23*	HO-27892	Шланг, 7/8"	1	56	WS-22294	Прижимная шайба, М4	2
24	HO-22255	Шланг, 1/2", термостойкий	1	57	WS-22295	Прижимная шайба, М5	10
25	HO-28790	Шланг, 1/2", термостойкий, силикон	1	58	WS-22297	Прижимная шайба, М6	2
26	HO-29435	Шланг, 1-5/8"	1	59	WS-22300	Пружинная шайба, М4	2
27	HO-2957	Шланг, полупрозрачный силикон, пароотвод	1	60	WS-22301	Пружинная шайба, М5	10
28	MO-34636	Насос, помывочная система	1	61	WS-22302	Пружинная шайба, М5	2
29	NP-27538	Державка клапана	2	62	WS-24396	Шайба с зазубренной кромкой, М8	1
30	NU-22291	Шестигранная гайка, М6	2	63*	WS-25092	Коническая шайба, 2.126", уплотнение парогенератора	1
31	NU-22292	Шестигранная гайка, М8	1	64	PR-33274	Термощуп, камера	1
32	NU-22759	Шестигранная гайка, 1-1/4"	1	65	FA-3568	Охлаждающий вентилятор	1
33	PB-26960	Держатель душевой лейки, клапан	1				

*ДЕТАЛЬ НЕ ОТОБРАЖЕНА НА СХЕМЕ

ИНФОРМАЦИЯ О ДЕТАЛЯХ

ESi & ДЕТАЛИ ЗАДНЕЙ И ЛЕВОЙ СТОРОН - 20.20ESi



ИНФОРМАЦИЯ О ДЕТАЛЯХ

ESI & ДЕТАЛИ ЗАДНЕЙ И ЛЕВОЙ СТОРОН - 20.20ESI

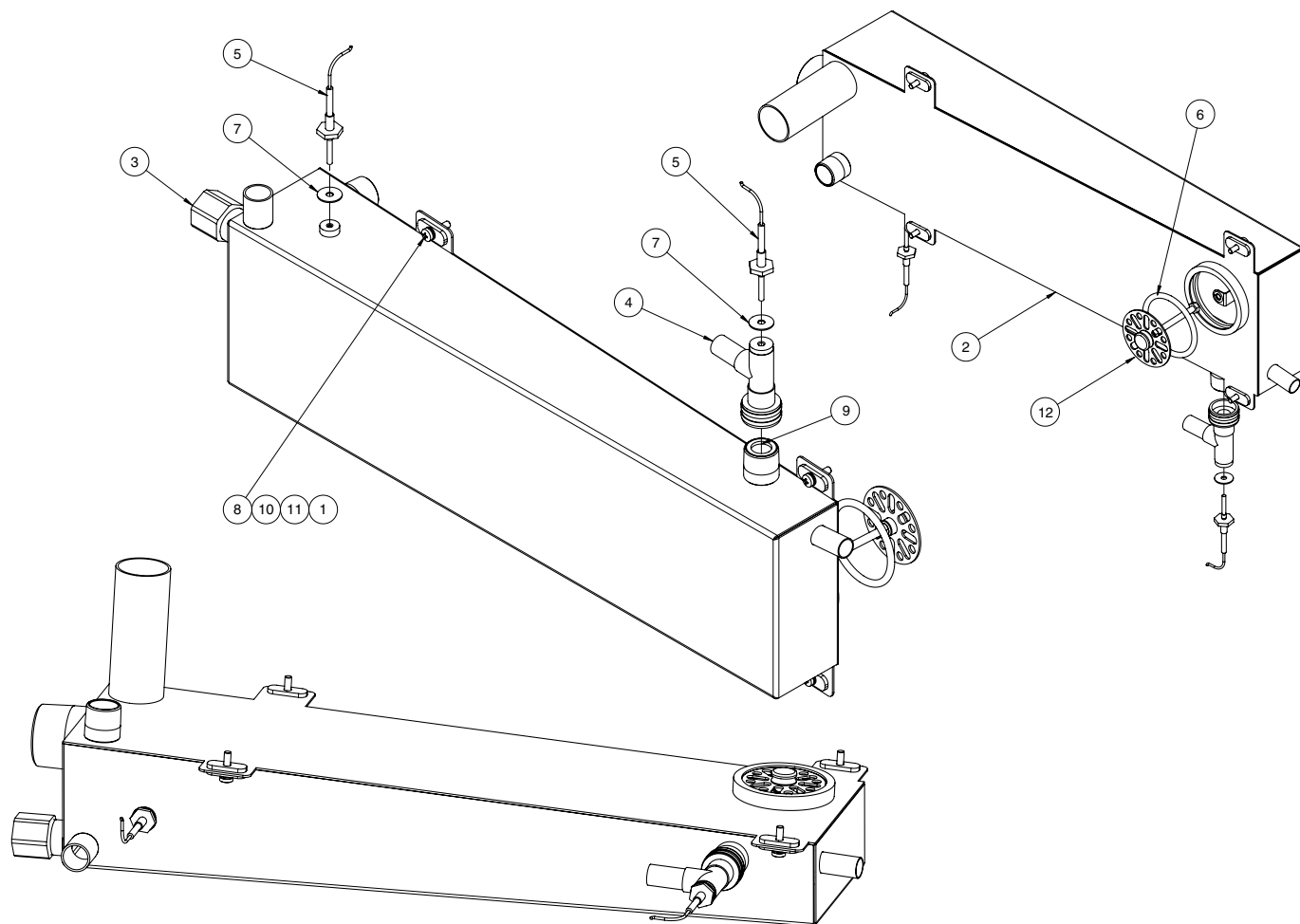
5011838

Пункт	Номер детали	Описание	Количество	Пункт	Номер детали	Описание	Количество
1	1008846	Скоба, направляющая шланг	1	34	PB-27838	Соединитель со сливной трубой, нейлон, 1/2"	2
2	1009217*	Клапанный упор	2	35	PB-29162	Змеевик, труба впрыска	1
3	1009790	Насос, держатель	1	36	PB-29289	Переходная муфта, 7/8" x 1/2"	1
4	1011557	Держатель змеевика	1	37	PB-29489	Соединительная деталь, 1/2" x 1/2"	1
5	5005648	Сварная деталь трубы впрыска	2	38	SA-23934*	Кольцевое уплотнение, герметичное соединение трубы впрыска	2
6	5006237	Блок крепления двойного вентилятора	1	39	SA-26890	Уплотнение нагнетательного клапана	1
7	BG-29085*	Вставная втулка с фланцем, 20мм	2	40	SA-28149	Кольцевое уплотнение нагнетательного клапана	2
8	CL-22234	Хомут с винтовым креплением, 40-60, гибкий	12	41	SC-22271*	Крестовой винт, М4	4
9	CM-28145	Хомут, гибкий, 20мм	12	42	SC-22273	Винт с плоской головкой, М4	2
10	CM-29037*	Хомут, гибкий, 32мм	3	43	SC-22281	Винт с плоской головкой, М5	8
11	CM-29039	Хомут, гибкий, 55мм	8	44	SC-22766	Крестообразный винт с плоской головкой	4
12	CV-23896	Кожух трубы впрыска	2	45	SC-22779	Винт с плоской головкой, М5	2
13	EB-22221*	Коленчатый патрубок для пара	1	46	SC-22926	Винт М5	3
14	EB-23949	Патрубок, 1-1/2", 90 градусов, медь	1	47	SC-25128	Винт с полукруглой головкой, М6	4
15	EB-27207	Коленчатый патрубок, 1-7/8"	4	48	SL-3836	Концевая уплотняющая муфта	1.7ft
16	FT-27406*	Соединительная втулка без стопора, 1,5"	1	49	TE-29713	Т-образный патрубок, медь	2
17	FT-28124	Хомут, гибкий, 24мм	10	50	TE-27204	Патрубок, клапан, распылитель	1
18	FT-29124	Переходной патрубок 1/2" на 3/8"	3	51	VA-26838	Привод вентилятора, с замыкателем	1
19	FT-29273*	Патрубок, низкое давление	1	52	VA-25549	Клапан, 3/8", регулятор потока, 0.13 Gpm (галлонов в секунду)	2
20	HO-22116*	Присоединительный патрубок, 90 градусов, с резьбой	1	53	VA-29262	Клапан низкого давления	1
21	HO-22255	Шланг, гибкий, 1/2", без зазора	1	54	VA-34045	Двойной клапан, отработанная вода	1
22	HO-27301	Шланг, соединение душевой лейки	1	55	VA-34300	Клапан, не отработанная вода	1
23	HO-27891	Шланг, 1-7/8"	1	56	WS-22294	Прижимная шайба, М4	4
24	HO-27892	Шланг, 7/8"	1	57	WS-22295	Прижимная шайба, М5	9
25	HO-22255	Шланг, 7/8"	1	58	WS-22297	Прижимная шайба, М6	2
26	HO-28790	Шланг, 1/2", термостойкий	1	59	WS-22300	Пружинная шайба, М4	4
27	HO-29435	Шланг, 1-5/8"	1	60	WS-22301	Пружинная шайба, М5	9
28	HO-2957	Шланг, пароттовод	1	61	WS-22302	Пружинная шайба, М5	2
29	MO-34636	Насос, помывочная система	1	62	WS-25092	Коническая шайба, 2.126", уплотнение парогенератора	1
30	NP-27538	Державка клапана	2	63	FE-23822	Ножка, настраиваемая	4
31	NU-22291	Шестигранная гайка, М6	2	64	FA-3563	Охлаждающий вентилятор	1
32	NU-22759	Шестигранная гайка	1	65	PR-33724	Термошуп (камера устройства)	1
33	PB-26960	Держатель душевой лейки, клапан	1				

*ДЕТАЛЬ НЕ ОТОБРАЖЕНА НА СХЕМЕ

ИНФОРМАЦИЯ О ДЕТАЛЯХ

ESI БАК ДЛЯ КОНДЕНСАТА (для моделей с правосторонней, левосторонней и задвижной дверьми)



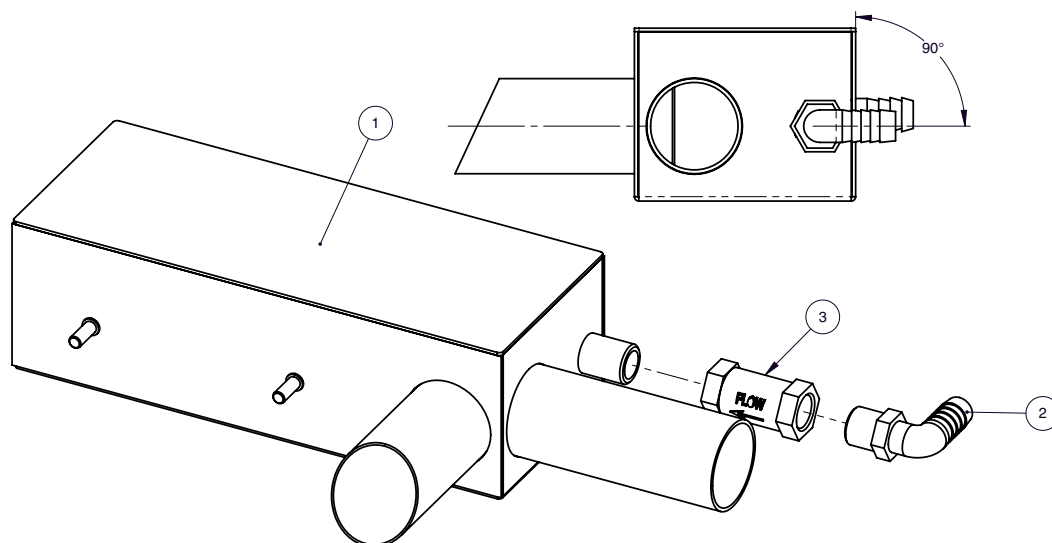
5011695

Пункт	Номер детали	Описание	Количество
1	1005540	Промежуточная вставка бака для конденсата	8
2	5011695	Сварная часть бака для конденсата, 6.10esi, 7.14esi, 10.10esi, 10.18esi	1
	5009464	Сварная часть бака для конденсата, 12.20esi, 20.20esi	1
3	CP-28016	Колпачок 3/4"	1
4	PB-26512	Датчик влажности	1
5	PR-33751	Термоэлемент, длина провода 3050мм	2
6	SA-22212	Кольцевое уплотнение, красное, силикон	1
7	SA-25061	Прокладка	2
8	SC-22779	Винт с плоской головкой	4
9	WS-22207	Уплотнитель	1
10	WS-22295	Прижимная шайба, плоская	4
11	WS-22301	Пружинная шайба	4
12	5008964	Стальная решетка	1

ИНФОРМАЦИЯ О ДЕТАЛЯХ

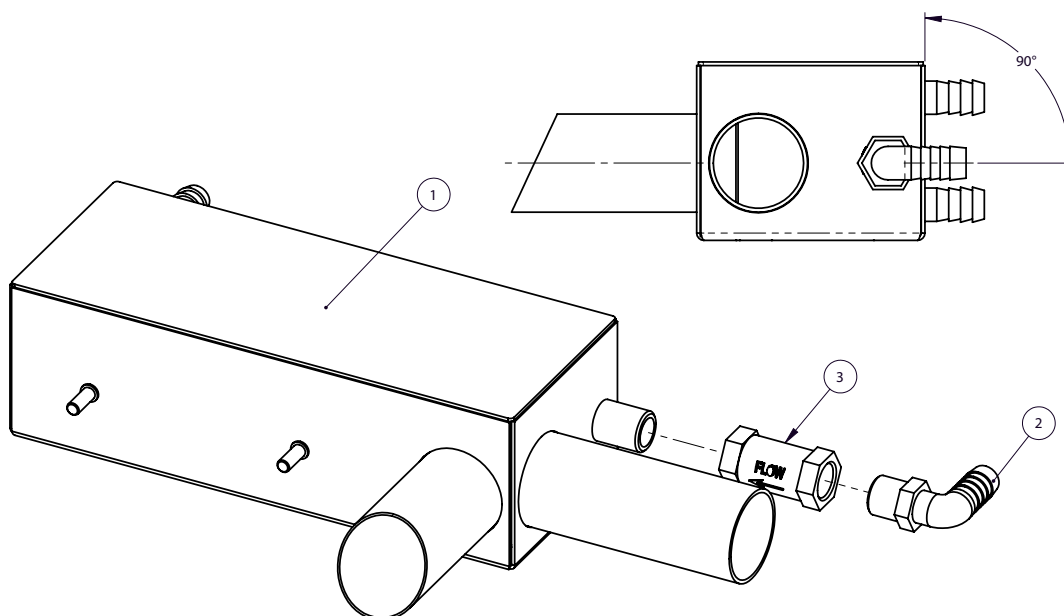
БАРОКАМЕРА В СБОРЕ (для моделей до 02/11)

5005010 – 6•10ESi, 6•10ESiN, 7•14ESi, 10•10ESi, 10•10ESiN, 10•18ESi, & 12•20ESi



Пункт	Номер детали	Описание	Количество
1	5005009	Барокамера	1
2	EB-25551	Патрубок с обмоткой из нейлона, 1/2" x 3/8"	1
3	VA-25549	Клапан, 3/8", регулятор потока, 0.13 Gpm (галлонов в секунду)	1

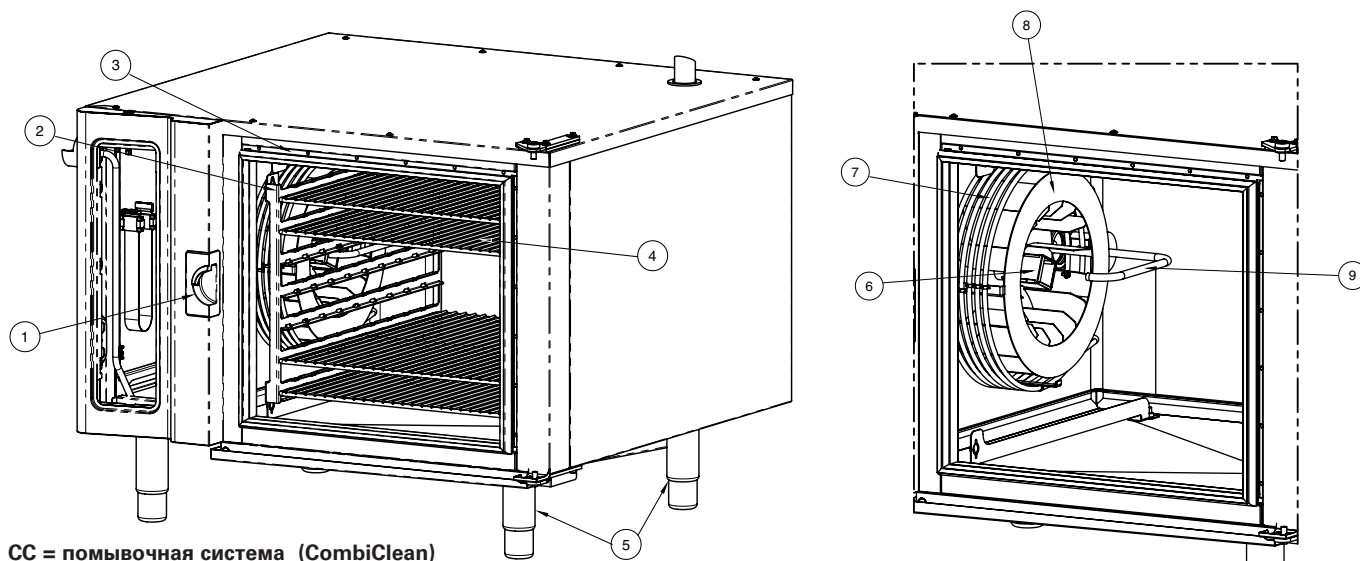
5005010 – 20•20ESi



Пункт	Номер детали	Описание	Количество
1	5008633	Барокамера	1
2	EB-25551	Патрубок с обмоткой из нейлона, 1/2" x 3/8"	1
3	VA-27837	Клапан, 3/8", регулятор потока, 0.35 Gpm (галлонов в секунду)	1

ИНФОРМАЦИЯ О ДЕТАЛЯХ

ES & ESi ЗАПЧАСТИ, ВИД СНАРУЖИ И ИЗНУТРИ



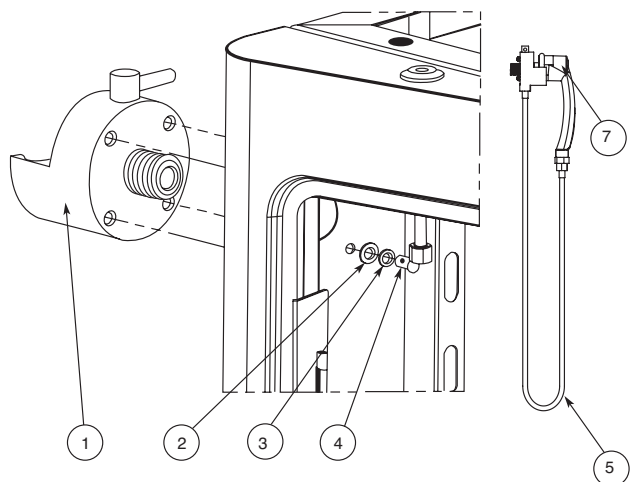
СС = помывочная система (CombiClean)

Пункт	Номер детали	Описание	Количество	Пункт	Номер детали	Описание	Количество
1	LT-26968	Замок дверцы	1	7	EL-3854*	Нагревательный элемент, 6.10	1
2	1019976*	Боковые направляющие, левосторонние 6.10es (CC)	1		EL-3761	Нагревательный элемент, 7.14, 10.10	1
	1012387*	Боковые направляющие, левосторонние 6.10es (CC 05/11)	1		EL-3979*	Нагревательный элемент, 10.18	1
	1009976*	Боковые направляющие, левосторонние 6.10esi (CC)	1		EL-3979*	Нагревательный элемент, 12.20	1
	1012387*	Боковые направляющие, левосторонние 6.10esi (CC 05/11)	1		EL-3853*	Нагревательный элемент, 20.20	2
	1009722*	Боковые направляющие, левосторонние 6.10esiN (CC)	1	8	WH-26645	Радиатор, 355мм в диаметре, 125мм по высоте, 6.10, 7.14, 10.10, 20.20	1
	1011985*	Боковые направляющие, левосторонние 6.10esiN (CC 05/11)	1		WH-26642*	Радиатор, 400мм в диаметре, 115мм по высоте, 12.20, 20.20	1
	1009670	Боковые направляющие, левосторонние 7.14es & 7.14esi (CC)	1	9	5005474*	Труба впрыска воды, 6.10, 10.10	1
	1009978*	Боковые направляющие, левосторонние 10.10es & 10.10esi (CC)	1		5006946	Труба впрыска воды, 7.14, 6.10esiN, 10.10esiN	1
	1009812*	Боковые направляющие, левосторонние 10.10esiN (CC)	1		5005648*	Труба впрыска воды, 10.18, 12.20, 20.20	1
	1009936*	Боковые направляющие, левосторонние 10.18es & 10.18esi (CC)	1	10	5009271*	Боковые направляющие, правосторонние, 6.10es & 6.10esi (CC)	1
3	GS-26639	Дверная прокладка, 6.10es, 6.10esi, 7.14es, 7.14esi	1		5013794*	Боковые направляющие, правосторонние 6.10es & 6.10esi (CC 05/11)	1
	GS-26638*	Дверная прокладка, 10.10es, 10.10esi, 10.18es, 10.18esi	1		5009087*	Боковые направляющие, правосторонние 6.10esiN (CC)	1
	GS-26635*	Дверная прокладка, 6.10esiN	1		5013805*	Боковые направляющие, правосторонние 6.10esiN (CC 05/11)	1
	GS-26637*	Дверная прокладка, 10.10esiN	1		5008937*	Боковые направляющие, правосторонние 7.14es & 7.14esi (CC)	1
	GS-26640*	Дверная прокладка, 12.20es, 12.20esi	1		5009272*	Боковые направляющие, правосторонние 10.10es & 10.10esi (CC)	1
	GS-26641*	Дверная прокладка, 20.20es, 20.20esi	1		5009086*	Боковые направляющие, правосторонние 10.10esiN (CC)	1
4	SH-2903*	Полка-решетка, 6.10es, 6.10esi, 6.10esiN, 10.10es, 10.10esi, 10.10esiN	1		1009936*	Боковые направляющие, правосторонние 10.18es & 10.18esi (CC)	1
	SH-22584	Полка-решетка, 7.14es, 7.14esi, 10.18es, 10.18esi	1	11	SW-3738*	Дверная защелка	1
	SH-22473*	Полка-решетка, 12.20es, 12.20esi, 20.20es, 20.20esi	1	12	CL-24089*	Притяжные винты главной панели	1
5	LG-26897	Ножка	1	13	WS-24090*	Рычажный затвор для CL-24089	1
6	1001204	Атомизатор	1	14	1006601*	Распорная деталь	1
	SC-23737*	Винт с шестигранной головкой, M5, атомизатор	1	15	SC-22753*	Штырь, крепление боковых направляющих	1

* ДЕТАЛЬ НЕ ОТОБРАЖЕНА НА СХЕМЕ

ИНФОРМАЦИЯ О ДЕТАЛЯХ

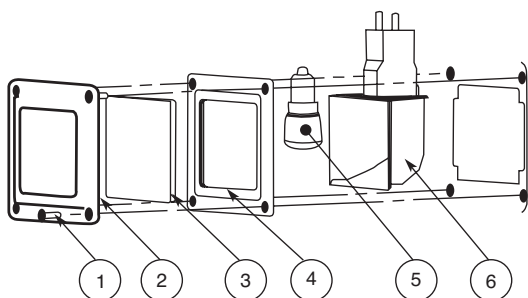
КРЕПЛЕНИЕ ДУШЕВОЙ ЛЕЙКИ



Пункт	Номер детали	Описание	Количество
1	PB-26960	Крепление душевой лейки	1
2	WS-22295	Прижимная шайба	4
3	WS-22301	Стопорная шайба	4
4	SC-22766	Крестовой винт	4
5	HO-26964	Шланг душевой лейки (6.10, 7.14, 10.20, 12.18)	1
	HO-26965	Шланг душевой лейки (20.20)	1
6	WS-29074*	Шайба шланга душевой лейки	1
7	5011315	Насадка душевой лейки	1

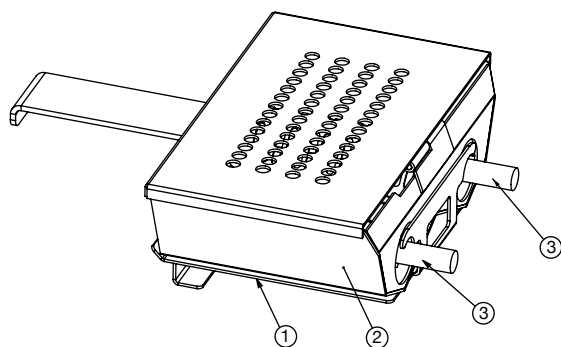
*Деталь не отображена на схеме

ОСВЕТИТЕЛЬНАЯ ЛАМПА КАМЕРЫ ПАРОКОНВЕКТОМАТА



Пункт	Номер детали	Описание	Количество
1	SC-23141	Винт	4
2	CV-26607	Кожух лампочки камеры	1
3	GL-26608	Плафон лампочки камеры	1
4	GS-26609	Уплотнитель лампочки камеры	1
5	LP-34206	Лампочка, 25W	1
6	LP-34161	Лампочка, крепление с защелкой	1

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ЩЕПЫ, В СБОРЕ

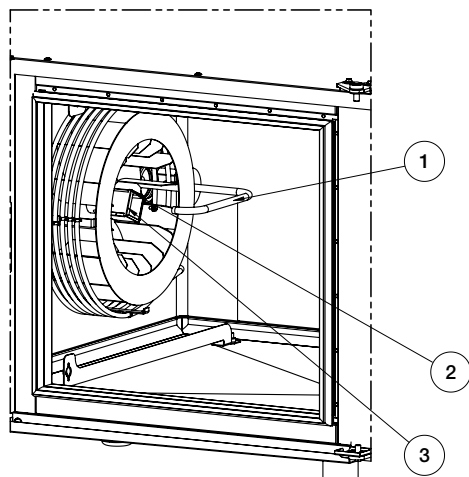


Действительно для моделей начиная с 10/2009

Пункт	Номер детали	Описание	Количество
1	1010343	Крепление копилки	1
2	5005669	Трей для щепы, с ручкой	1
3	EL-34554	Нагревательный элемент для копчения	2
4	1007141*	Вставка в контейнер для щепы	2
5	CE-26277*	Набор для очистки	1

*Деталь не отображена на схеме

ВНУТРЕННЯЯ ТРУБА ВПРЫСКА И НОСИК РАСПРЫСКИВАТЕЛЯ



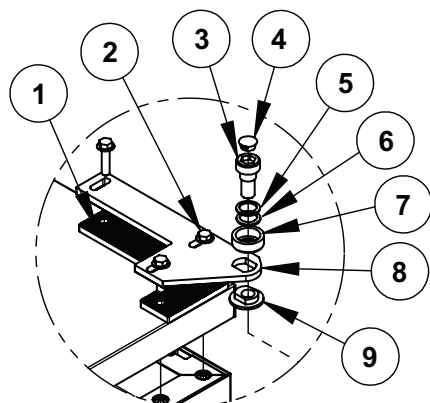
Пункт	Номер детали	С Описание	Количество
1	5005474	Труба впрыска воды, 6.10ES, 6.10Esi, 10.10ES, 10.10Esi	1
	5006946	Труба впрыска воды, 7.14ES, 7.14Esi, 6.10EsiN, 10.10EsiN	1
	5005648	Труба впрыска воды, 10.18ES, 10.18Esi, 12.20ES, 12.20Esi, 20. si	1
2	1001204*	Атомизатор	1
3	SC-23737*	Болты с шестигранной головкой, для атомизатора	1

*ДЕТАЛЬ НЕ ОТОБРАЖЕНА НА СХЕМЕ

ИНФОРМАЦИЯ О ДЕТАЛЯХ

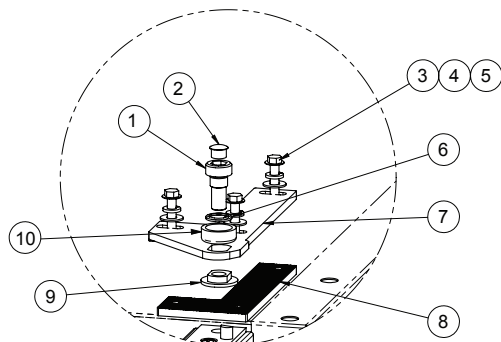
ВЕРХНЯЯ ПЕТЛЯ В СБОРЕ

для МОДЕЛЕЙ МОДЕЛЕЙ до 4/2012



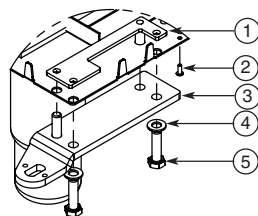
Пункт	Номер детали	Описание	Количество
1	HG-28094	Храповик петли, часть 2	1
2	SC-28891	Винт с полукруглой головкой	3
3	SC-25102	Винт	1
4	PG-25132	Втулка	1
5	WS-25478	Прижимная зубчатая шайба	1
6	WS-25127	Шайба	1
7	HG-28296	Храповик петли, часть 1	1
8	WS-25124	Контрольная шайба	1

Действительно для МОДЕЛЕЙ начиная с 4/2012

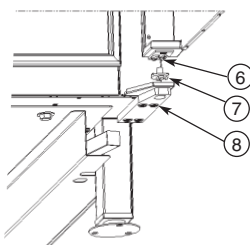


Пункт	Номер детали	Описание	Количество
1	SC-25102	Винт	1
2	PG-25460	Втулка	1
3	SC-28891	Винт с полукруглой головкой	3
4	WS-2294	Стопорная шайба	3
5	WS-22094	Прижимная шайба	4
6	WS-25478	Прижимная зубчатая шайба	1
7	HG-28296	Храповик петли, часть 1	1
8	HG-28094	Храповик петли, часть 2	1
9	WS-25124	Контрольная шайба	1
10	WS-25127	Шайба	1

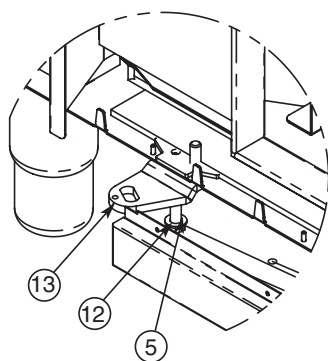
НИЖНЯЯ ПЕТЛЯ В СБОРЕ



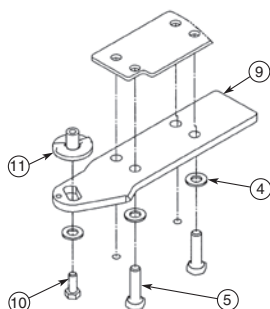
Правосторонние
6.10, 10.10, 7.14



Правосторонние
10.18, 12.20, 20.20



Левосторонние
6.10

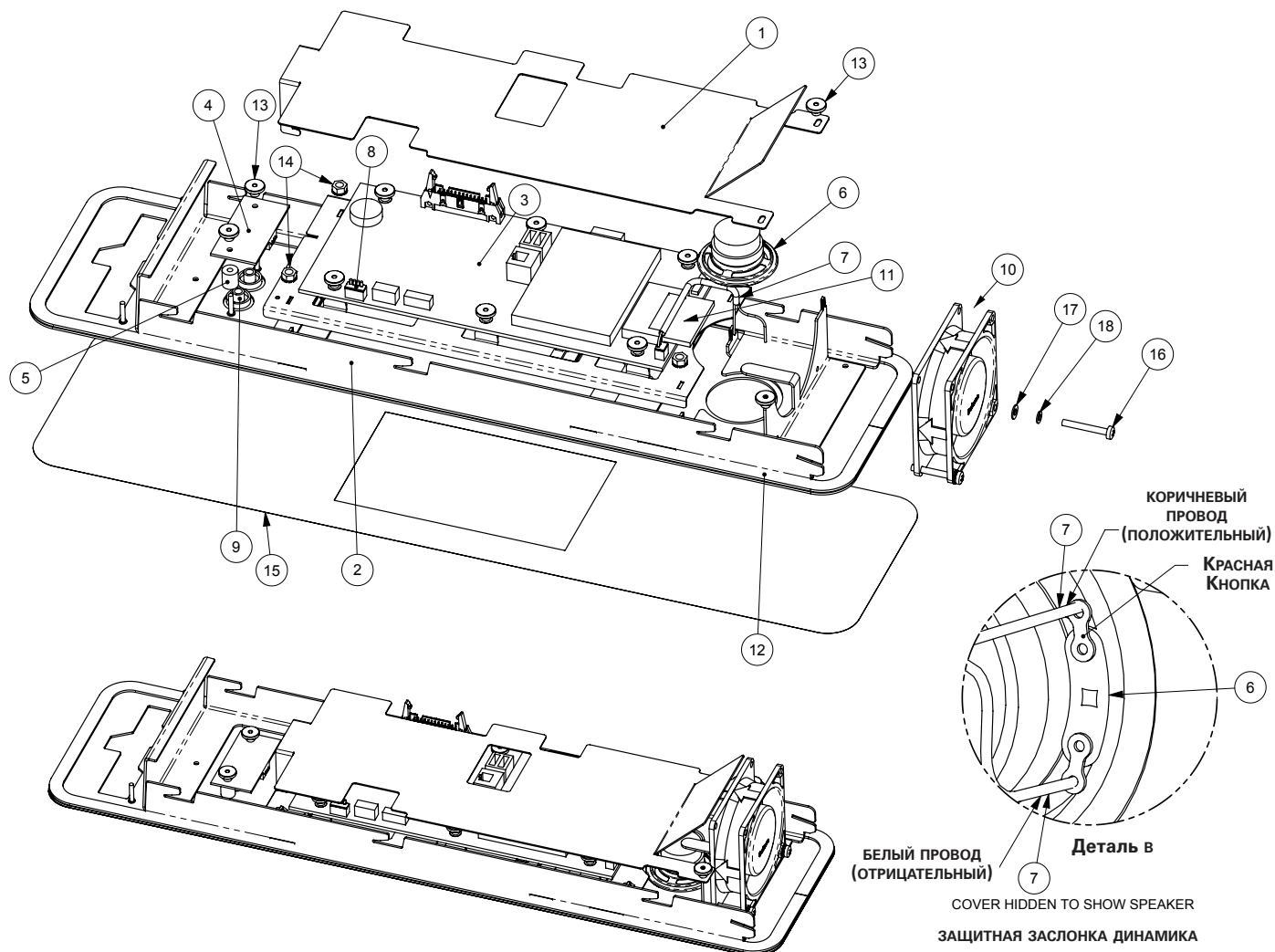


Левосторонние
10.10, 7.14

Пункт	Номер детали	Описание	Количество
1	HG-27684	Монтажная плита двери	1
2	RI-27108	Прорезиненные заклепки	1
3	HG-28525	Нижняя пластина	1
4	WS-22298	Шайба, М8, 18-8	4
5	SC-22279	Винт с шестигранной головкой, М8 x 30	4
6	HG-25079	Нижняя пластина	1
7	HG-25101	Храповик дверных петель	1
8	HG-28524	Нижняя петля, правосторонняя	1
9	HG-28155	Нижняя петля, левосторонняя	1
10	SC-22284	Винт с шестигранной головкой, М6 x 16	1
11	HG-25101	Храповик дверных петель	1
12	WS-22323	Шайба	1
13	HG-26299	Нижняя петля	1

ИНФОРМАЦИЯ О ДЕТАЛЯХ

СЕНСОРНОЕ УПРАВЛЕНИЕ

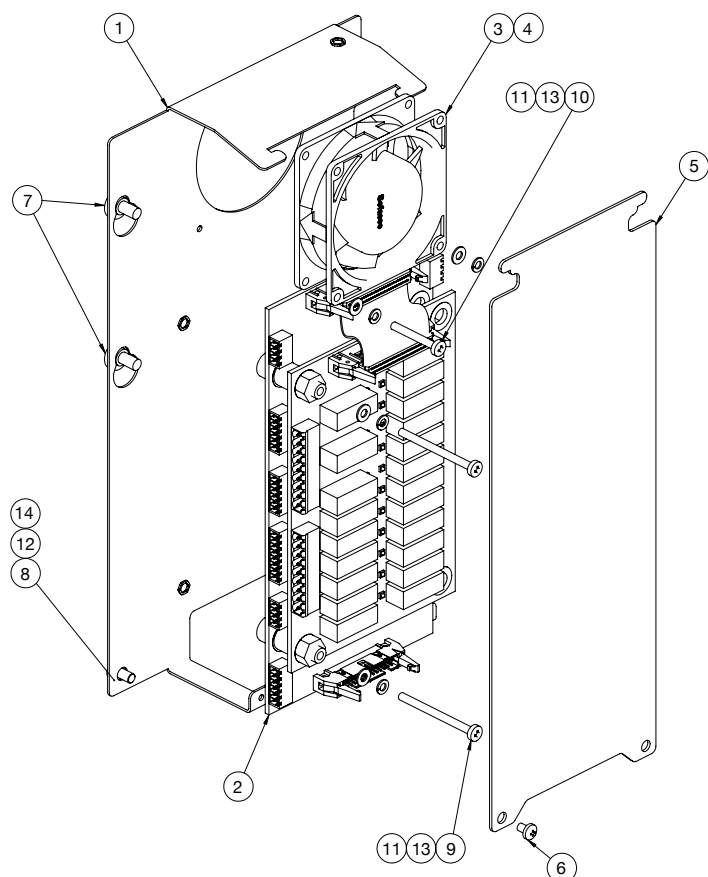


Пункт	Номер детали	Описание Панели Управления (5010483)	Количество
1	1011341	Кожух, дисплей	1
2	5010481	Каркас	1
3	5010482	Сенсорный дисплей и панель	1
4	BA-34778	Кнопка "ВКЛ./ВЫКЛ.", сенсорный дисплей	1
5	BU-25094	Латунная перемычка	2
6	BZ-34675	Зуммер, 8 Ом	1
7	CB-34914	Кабель динамиков, сенсорная панель управления	1
8	CB-34917	Кабель кнопки "ВКЛ./ВЫКЛ.", сенсорная панель управления	1
9	CP-25405	Колпачок, 15мм x 8,5мм	1
10	FA-34918	Охлаждающий вентилятор, 115В	1
	FA-34919	Охлаждающий вентилятор, 230В	1
11	5012792	Блок сенсорного управления Combitouch, 120В	1
	5010483	Блок сенсорного управления Combitouch, 240В	1
12	GS-23622	Самоклеющаяся прокладка, 4,5'	1
13	NU-25095	Гайка с накаткой, М3	4
14	NU-27851	Гайка со звездчатой шайбой, 5мм	4
15	PE-29004	Защитная накладка на сенсорный дисплей	1
16	SC-29276	Винт, М4	2
17	WS-22294	Прижимная шайба, М4	2
18	WS-22300	Пружинная шайба, М4	2
19*	CB-34033	Коммуникационный кабель (для совмещенных пароконвектоматов)	1
20*	SL-34493	Трубчатая изоляция для шлейфа	1

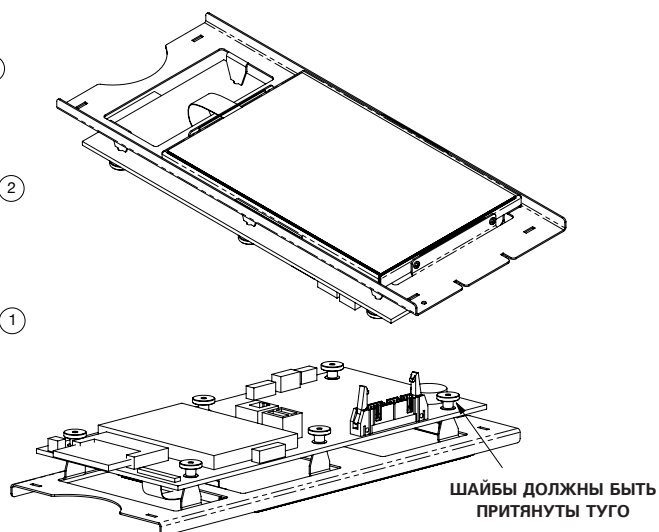
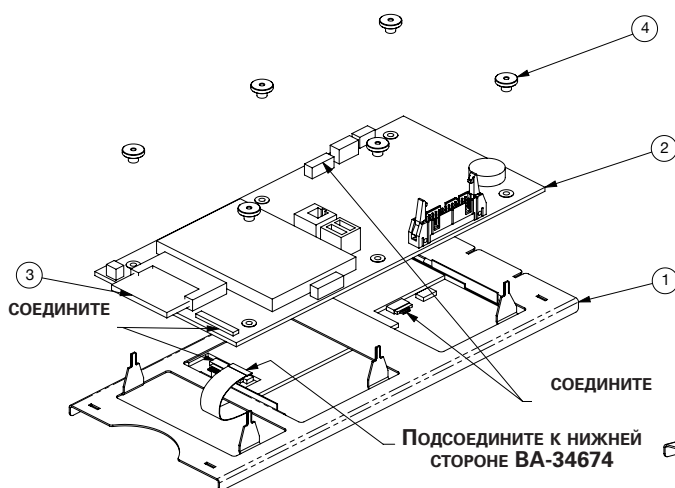
*ДЕТАЛЬ НЕ ОТОБРАЖЕНА НА СХЕМЕ

ИНФОРМАЦИЯ О ДЕТАЛЯХ

СЕНСОРНОЕ УПРАВЛЕНИЕ

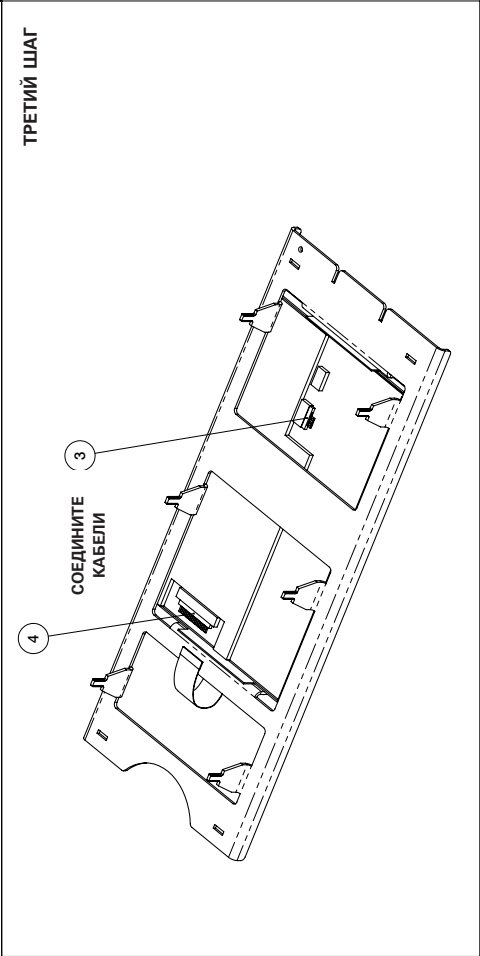
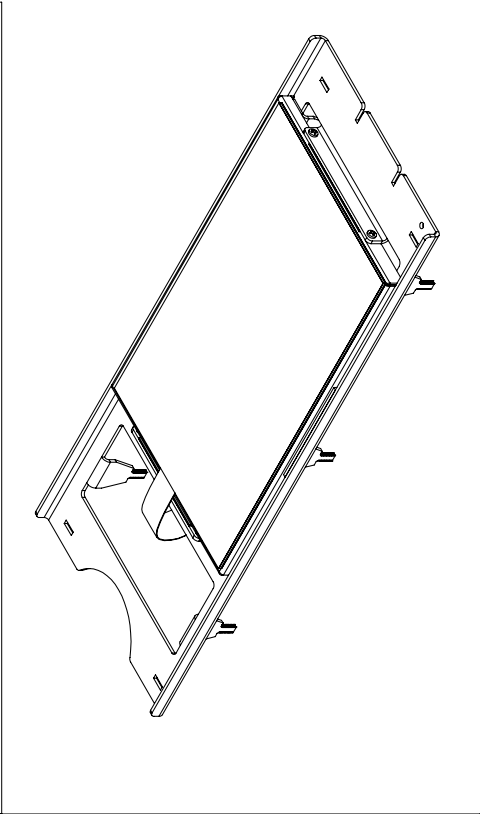
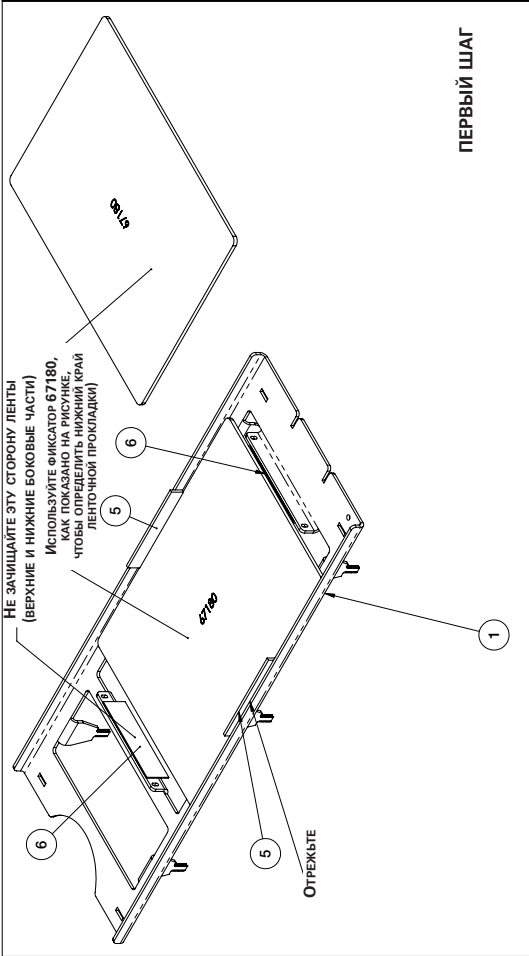
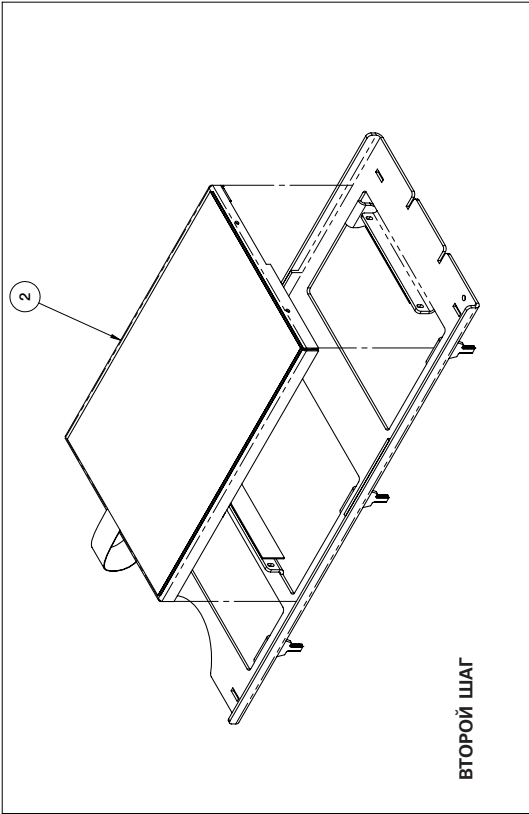


Пункт	Номер детали	Описание Панели Управления (5011831)	Количество
1	5011995	Плата в сборе, релейная панель	1
2	BA-34670	Плата, реле сенсорного дисплея	1
3	FA-34918	Охлаждающий вентилятор, 115В	1
4	FA-34919	Охлаждающий вентилятор, 230В (см. строчку 3)	1
5	GL-29267	Защитный кожух, релейная панель	1
6	SC-22271	Крестовой винт, М4	2
7	SC-22753	Винт со смещенным центром, круглый	2
8	SC-22766	Крестообразный винт с плоской головкой	1
9	SC-29261	Винт, М4х50мм	4
10	SC-29276	Винт, М4х30мм	2
11	WS-22294	Прижимная шайба, М4	6
12	WS-22295	Прижимная шайба, М5	1
13	WS-22300	Пружинная шайба, М4	6
14	WS-22301	Пружинная шайба, М5	1



Пункт	Номер детали	Набор для ремонта или замены панели управления (501048R), включает в себя:	Количество
1	5013093	Сенсорный дисплей Combitouch, в сборе	1
2	BA-34674	Плата, одноплатный компьютер	1
3	BA-34922	Плата, Compact Flash, 2Гб	1
4	NU-25095	Гайка с накаткой, М3	6

СЕНСОРНАЯ ПАНЕЛЬ, ЗАПАСНОЙ КОМПЛЕКТ & ИНСТРУКЦИИ



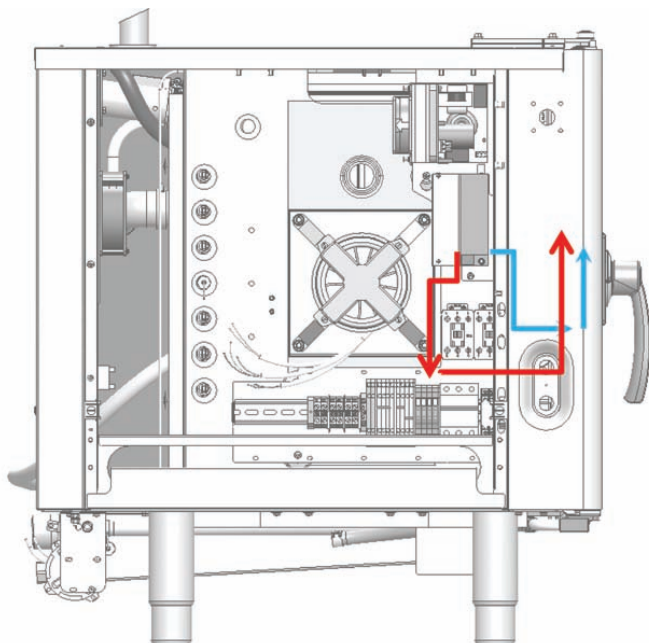
Пункт	Номер детали	Запасной комплект сенсорной панели (5013093R) включает в себя:	Количество
1	1010646	Монтажная консоль	1
2	BA-34776	Плата дисплея и сенсорной панели	1
3	CB-34915	Кабель, сенсорная панель / плата	1
4	CB-34916	Кабель, дисплей / плата	1
5	GS-23622	Самоклеящаяся прокладка	2
6	TA-24637	Шлейф питания дисплея, 1/2"	2

ИНФОРМАЦИЯ О ДЕТАЛЯХ

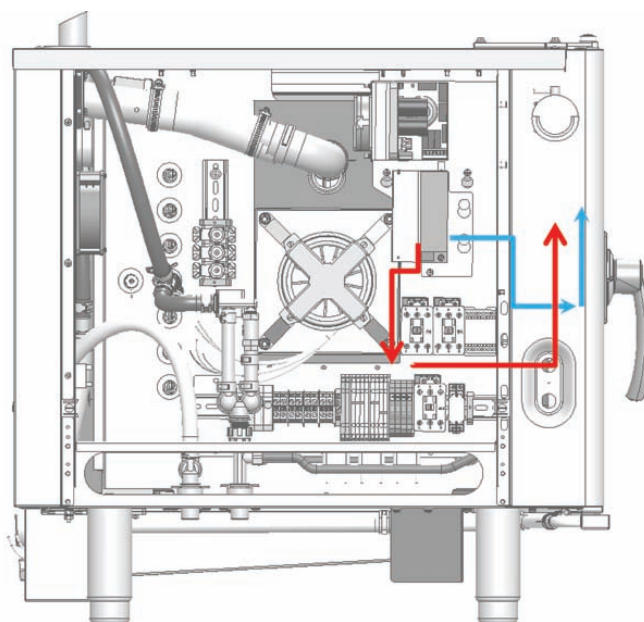
ПРОКЛАДКА ЛЕНТОЧНОГО КАБЕЛЯ

Ленточный кабель
Силовой кабель

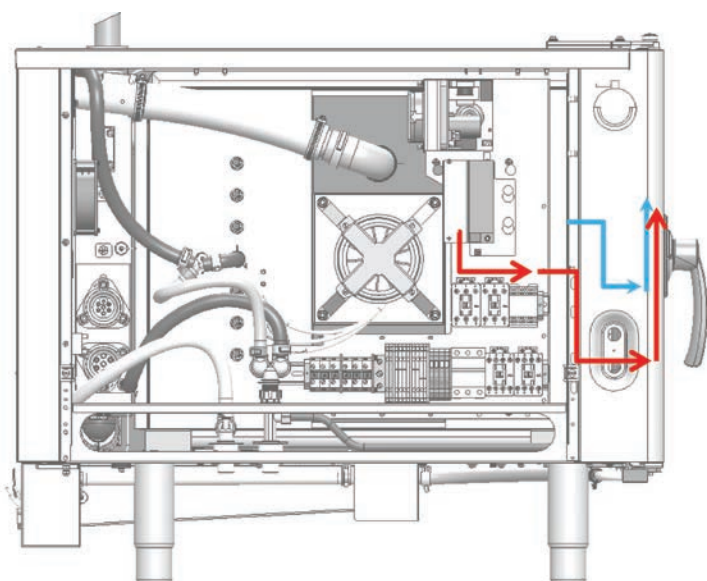
6•10ES/ESi



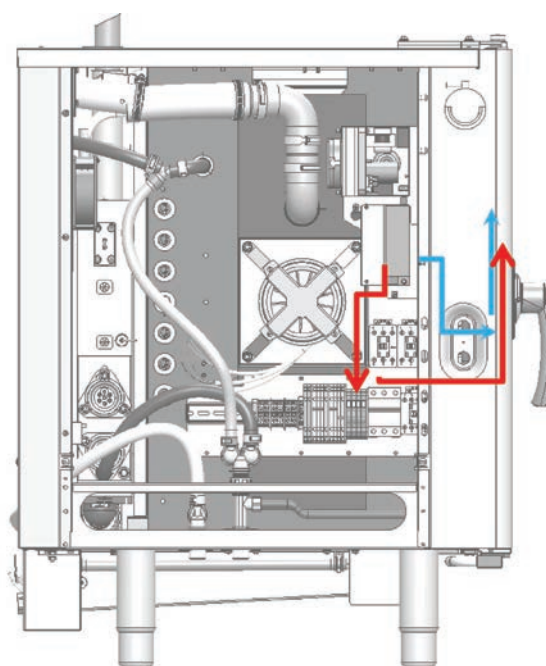
6•10ESiN



7•14ES/ESi



10•10ES/ESi

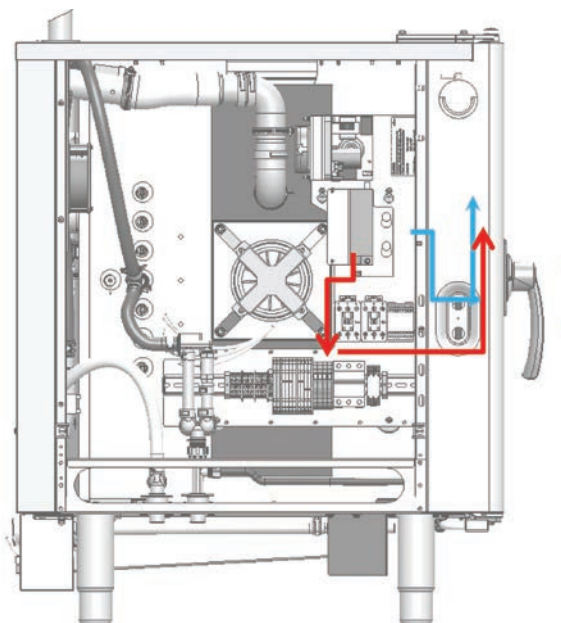


ИНФОРМАЦИЯ О ДЕТАЛЯХ

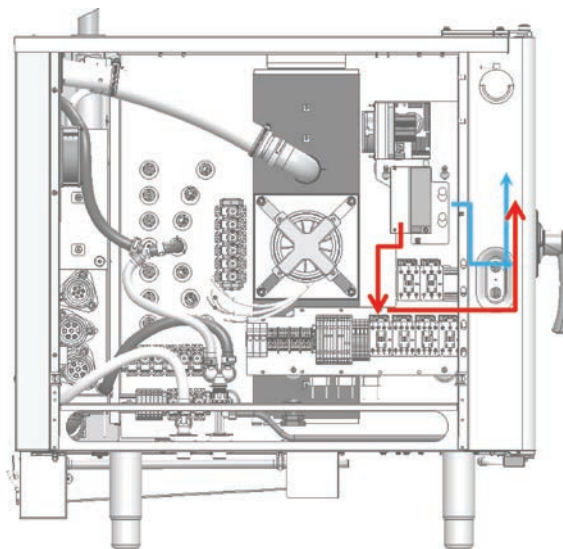
ПРОКЛАДКА ЛЕНТОЧНОГО КАБЕЛЯ

Ленточный кабель
Силовой кабель

10•10ESiN

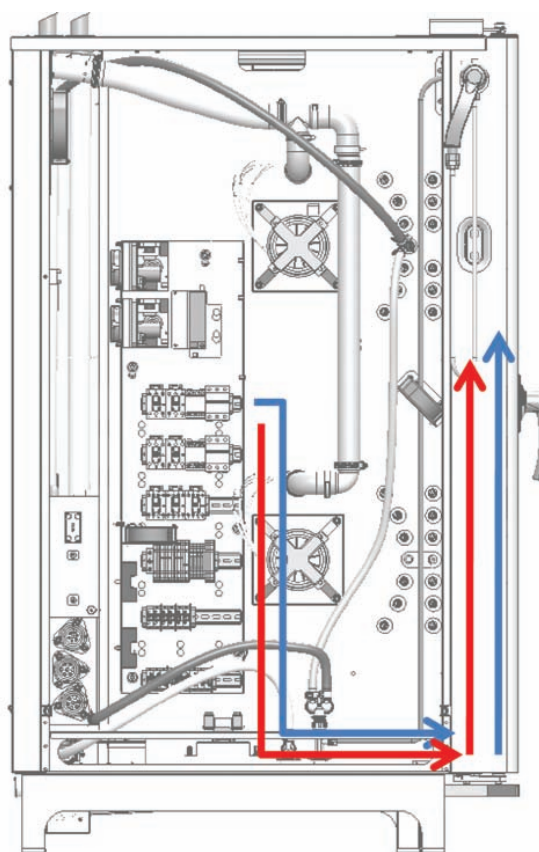
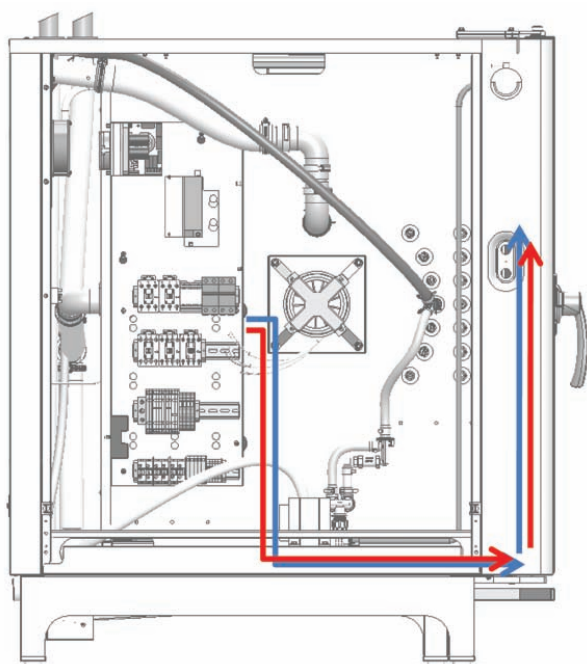


10•18ES



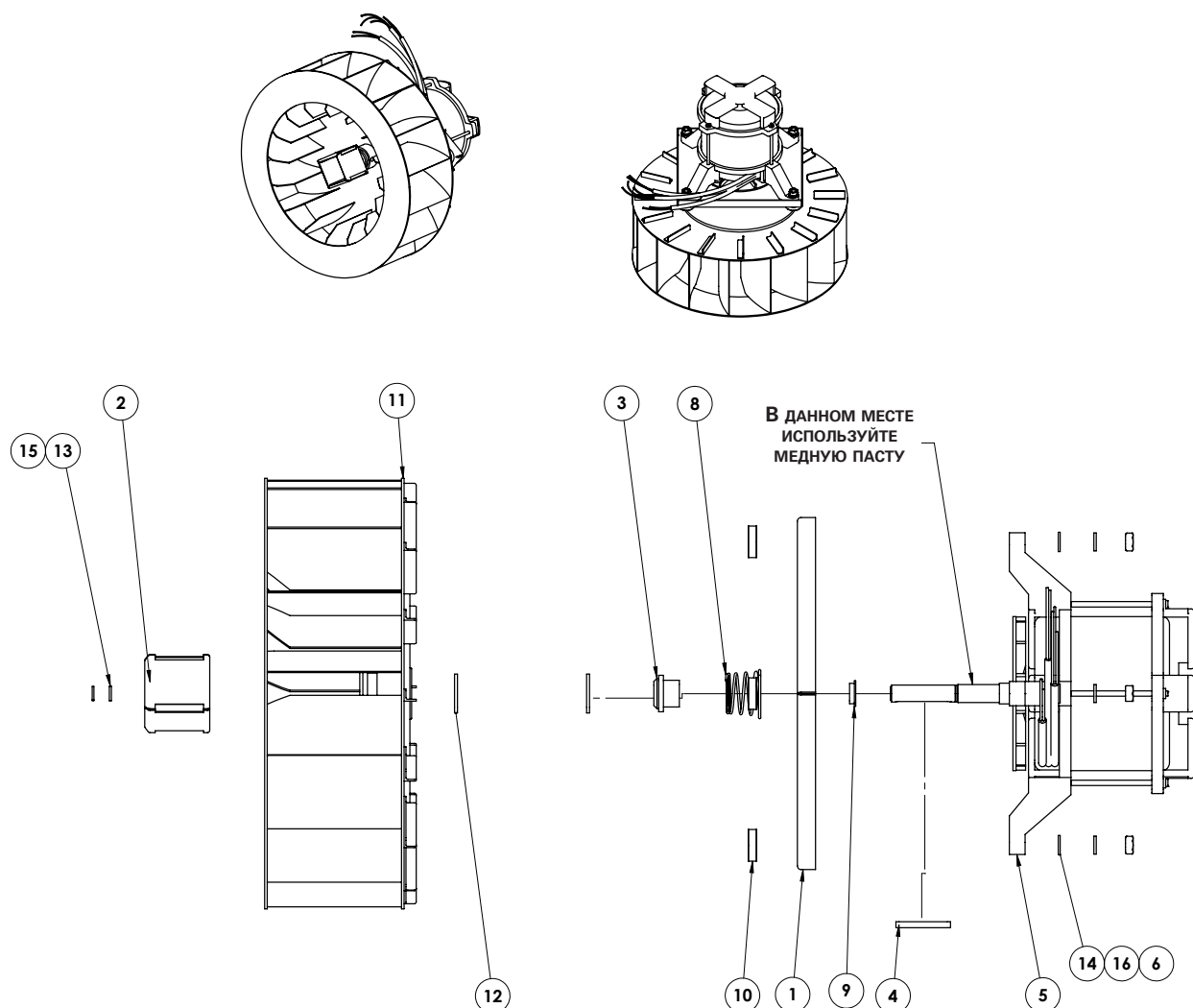
20•20ES/ESi

12•20ES/ESi



ИНФОРМАЦИЯ О ДЕТАЛЯХ

МОТОР ВЕНТИЛЯТОРА ПАРОКОНВЕКТОМАТА



ПРИМЕЧАНИЕ:

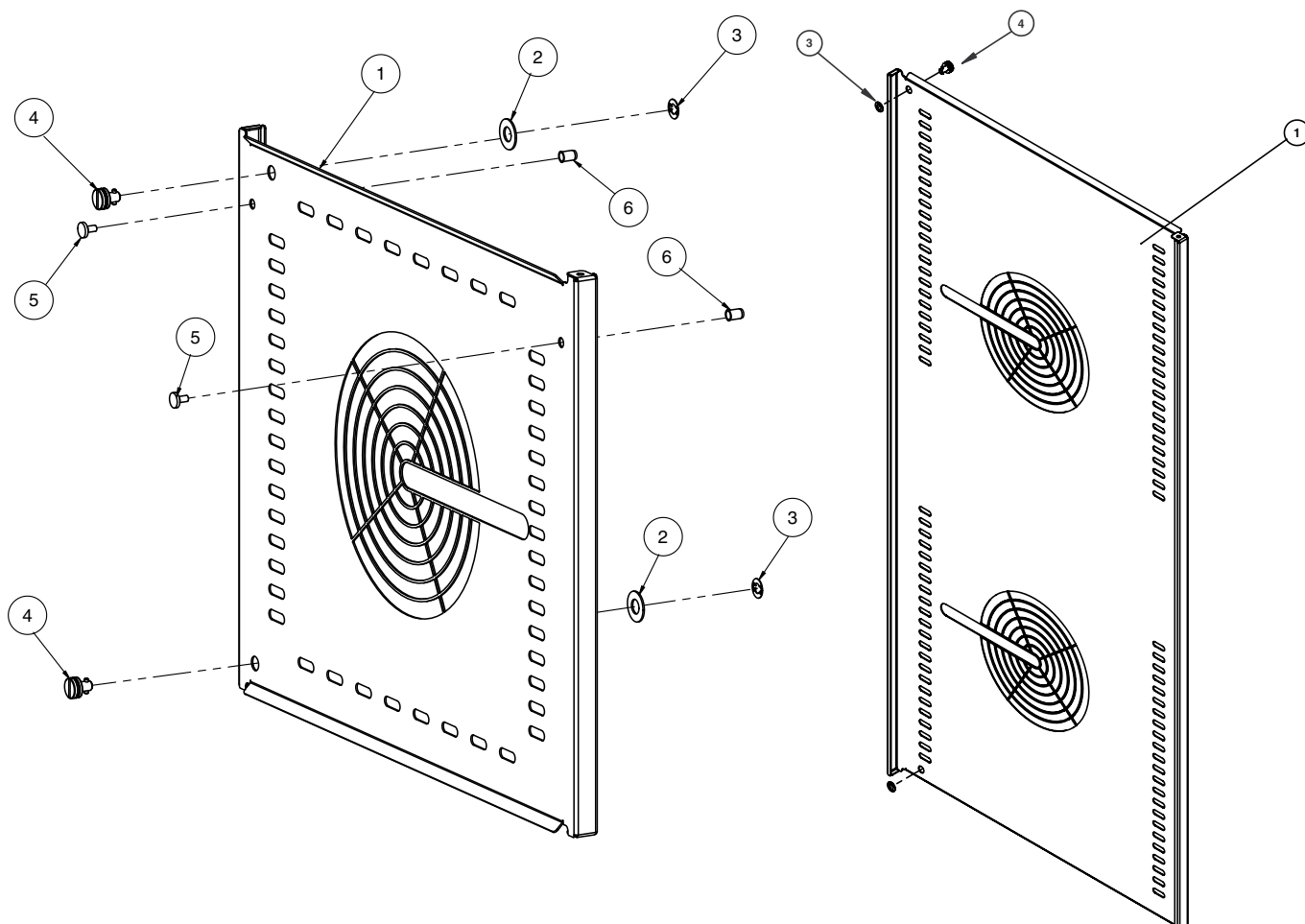
1 - ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ СБОРКИ: ПОДСОЕДИНЯЙТЕ ДЕТАЛИ К ВАЛУ ДВИГАТЕЛЯ В СЛЕДУЮЩЕМ ПОРЯДКЕ: ПОМЕСТИТЕ ДЕФЛЕКТОР СВЕРХУ ВАЛА, УСТАНОВИТЕ ЛАТУННЫЙ ПЕРЕХОДНОЙ ПАТРУБОК ПРИ ПОМОЩИ РЕЗИНОВОЙ КИЯНКИ, НАНЕСИТЕ МЕДНУЮ ПАСТУ НА НИЖНЮЮ ЧАСТЬ ВАЛА. УСТАНОВИТЕ ПРУЖИНУ, ЗАТЕМ ВТУЛКУ, ПОТОМ УПЛОТНИТЕЛЬНУЮ ШАЙБУ И, НАКОНЕЦ, ВСТАВЬТЕ КЛЮЧ В ОРИЕНТИРУЮЩИЙ ПАЗ НА ВАЛУ.

5011958 ПОКАЗАН

Пункт	Номер детали	Описание	Количество
1	1000716	Дефлектор мотора	1
2	1001204	Атомизатор	1
3	BU-22213	Втулка, 30D, вал двигателя	1
4	MO-22191	Замковый паз, мотор	1
5	MO-34857	Реверсивный мотор	1
	5011958R	Реверсивный мотор (запасной комплект)	1
6	NU-22292	Шестигранная гайка	1
7	SC-23737	Колпачок для винтов с шестигранной головкой	4
8	SD-23939	Пружина	1

Пункт	Номер детали	Описание	Количество
9	SL-22214	Отбойный козырек, фосфористая бронза	1
10	SP-27895	Распорная деталь, мотор	4
11	WH-26645	Барaban	1
12	WS-22217	Резиновая прокладка вала двигателя	2
13	WS-22297	Прижимная шайба	1
14	WS-22298	Шайба, M8	4
15	WS-22302	Пружинная шайба, M6	1
16	WS-22303	Пружинная шайба, M8	4

ES ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ В СБОРЕ



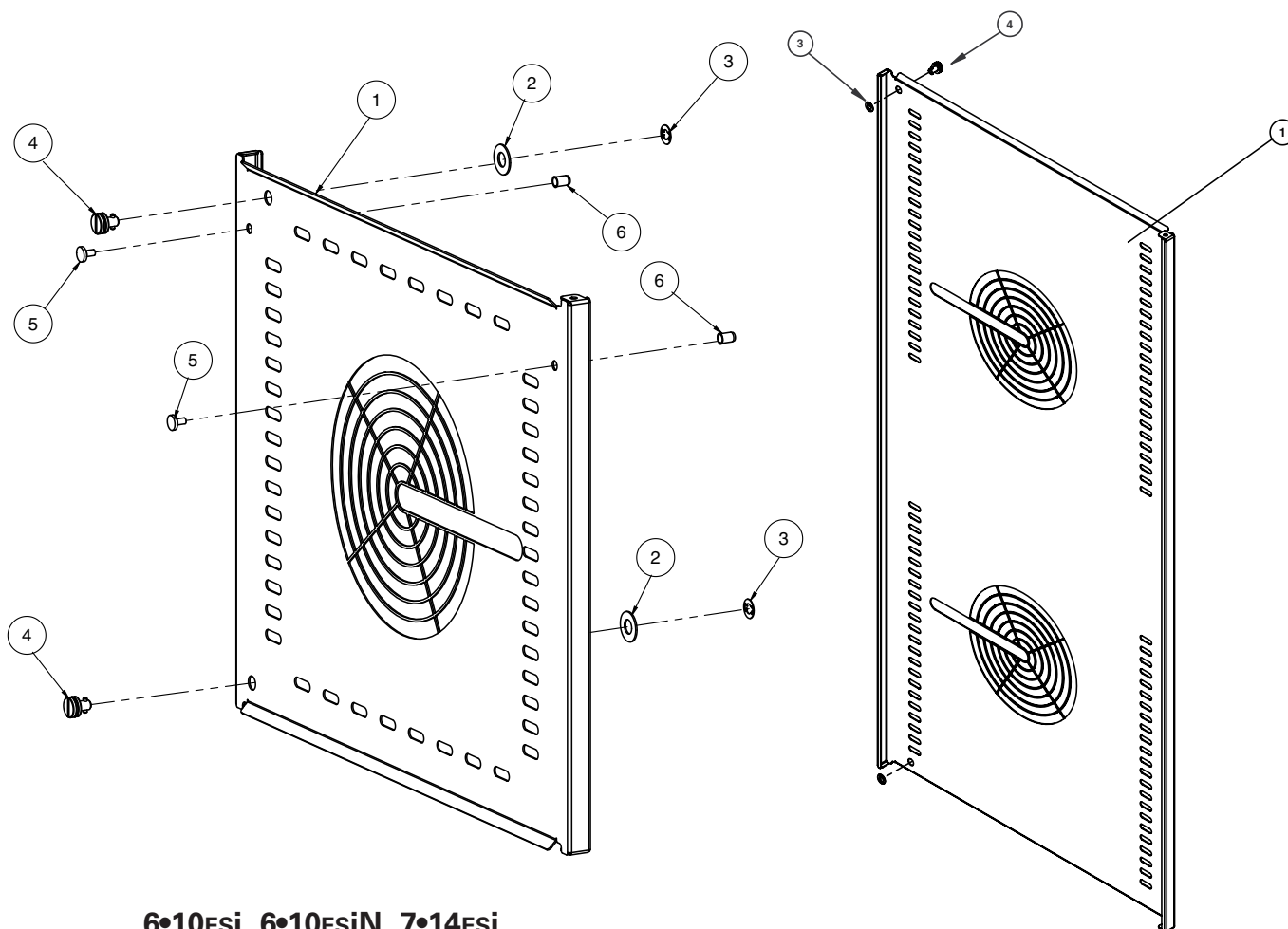
6•10ES, 7•14ES, 10•10ES, 10•18ES, 12•20ES
На рисунке 5009329
(действительно для моделей с 03/11)

20•20ES
На рисунке 5009462
(действительно для моделей с 04/11)

Пункт	Номер детали	Описание	Количество
1	1009999	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ, 6.10ES	1
	1009908	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ, 7.14ES	1
	1009997	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ, 10.10ES	1
	1009924	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ, 10.18ES	1
	1010164	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ, 12.20ES	1
	1010094	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ, 20.20ES	1
2	1006601	Распорная деталь, панель управления (16 GA)	2
3	WS-24090	Крепление рычажного запора	2
4	CL-24089	Рычажный запор, шайба W/3	2
5	SC-22753	Винт с гладкой головкой	2
6	NU-22770	Резьбовая втулка, M6	2

ИНФОРМАЦИЯ О ДЕТАЛЯХ

ESi ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ В СБОРЕ



**6•10Esi, 6•10EsiN, 7•14Esi,
10•10Esi, 10•10EsiN, 10•18Esi, 12•20Esi**
На рисунке 5009329
(для моделей после 03/11)

20•20Esi
На рисунке 5009462
(для моделей после 04/11)

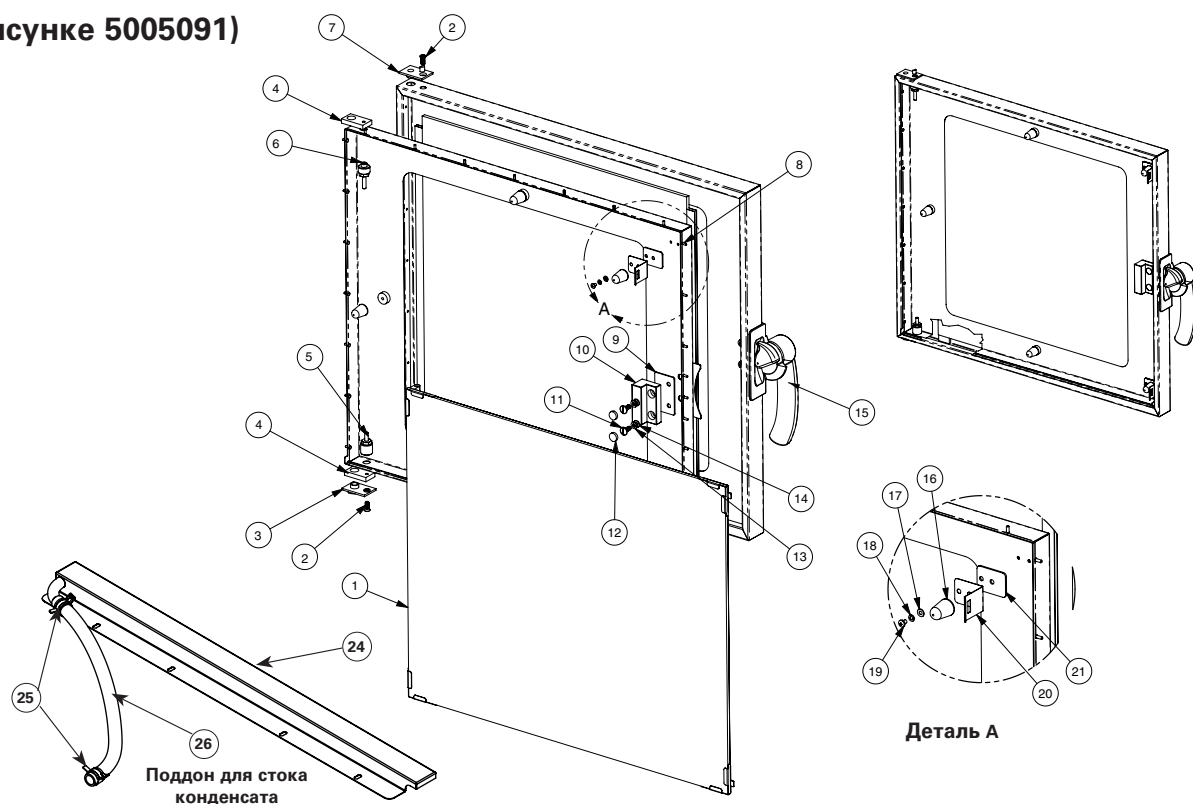
Пункт	Номер детали	Описание	Количество
1	1009999	Панель управления, 6.10esi	1
	1009829	Панель управления, 6.10esiN	1
	1009909	Панель управления, 7.14esi	1
	1009997	Панель управления, 10.10esi	1
	1009828	Панель управления, 10.10esiN	1
	1009924	Панель управления, 10.18esi	1
	1010164	Панель управления, 12.20esi	1
	1010094	Панель управления, 20.20esi	1
2	1006601	Распорная деталь, панель управления (16 GA)	2
3	WS-24090	Крепление рычажного запора	2
4	CL-24089	Рычажный запор, шайба W/3	2
5	SC-22753	Винт с гладкой головкой	2
6	NU-22770	Резьбовая втулка, M6	2

ИНФОРМАЦИЯ О ДЕТАЛЯХ

ПРАВОСТОРОННЯЯ ДВЕРЦА В СБОРЕ

6•10es, 6•10esi, 6•10esiN, 7•14es, 7•14esi, 10•10es, 10•10esi, 10•10esiN, 10•18es, & 10•18esi

(на рисунке 5005091)



Пункт	Номер детали	Описание	Количество	Пункт	Номер детали	Описание	Количество
1	5011208	Внутренняя сторона дверцы, в сборе со стеклом, 6.10es, 6.10esi, 7.14es, 7.14esi	1	15	HD-26966	Правосторонняя дверная ручка	1
	5011427	Внутренняя сторона дверцы, в сборе со стеклом, 10.10es, 10.10esi, 10.18es, 10.18esi	1	16	BM-25072	Бампер	5
	5011425	Внутренняя сторона дверцы, в сборе со стеклом, 6.10esiN	1	17	WS-22294	Прижимная шайба, M4	2
	5011426	Внутренняя сторона дверцы, в сборе со стеклом, 10.10esiN	1	18	WS-22300	Пружинная шайба, M4	2
2	SC-22282	Крестовой винт с овальной головкой	2	19	SC-22271	Винты с крестовой головкой, M4	2
3	HG-25079	Петля, верхний храповик	1	20	LT-29086	Внутренняя дверная защелка	2
4	HG-25078	Крепление петли	2	21	1011417	Уплотнитель внутренней дверной защелки	2
5	PI-26974	Нижняя ввертная деталь резьбового соединения	1	22	BM-27116*	Бампер, силиконовый, для стеклянной двери	2
6	PI-26973	Верхняя ввертная деталь резьбового соединения	1	23	GS-26639*	Дверная прокладка, 6.10es, 6.10esi, 7.14es, 7.14esi	1
7	HG-25077	Верхний ограничитель петли	1		GS-26638*	Дверная прокладка, 10.10es, 10.10esi, 10.18es, 10.18esi	1
8	RI-27108	Прорезиненная заклепка	22		GS-26635*	Дверная прокладка, 6.10esiN	1
9	1009381	Уплотнитель двери	1		GS-26637*	Дверная прокладка, 10.10esiN	1
10	SP-27212	Уплотнитель дверной защелки	1	24	5008969	Поддон для стока конденсата, 6.10es, 6.10esi, 7.14es, 7.14esi, 10.10es, 10.10esi, 10.18es, 10.18esi	1
11	SC-27125	Винт с полукруглой головкой, M6	2		5009011	Поддон для стока конденсата, 6.10esiN, 10.10esiN	
12	PG-24789	Стержень, 15мм	2	25	CM-28145	Хомут, гибкий	2
13	WS-22302	Пружинная шайба, M6	2	26	HO-2957	Шланг	1
14	WS-22297	Прижимная шайба, M6	2				

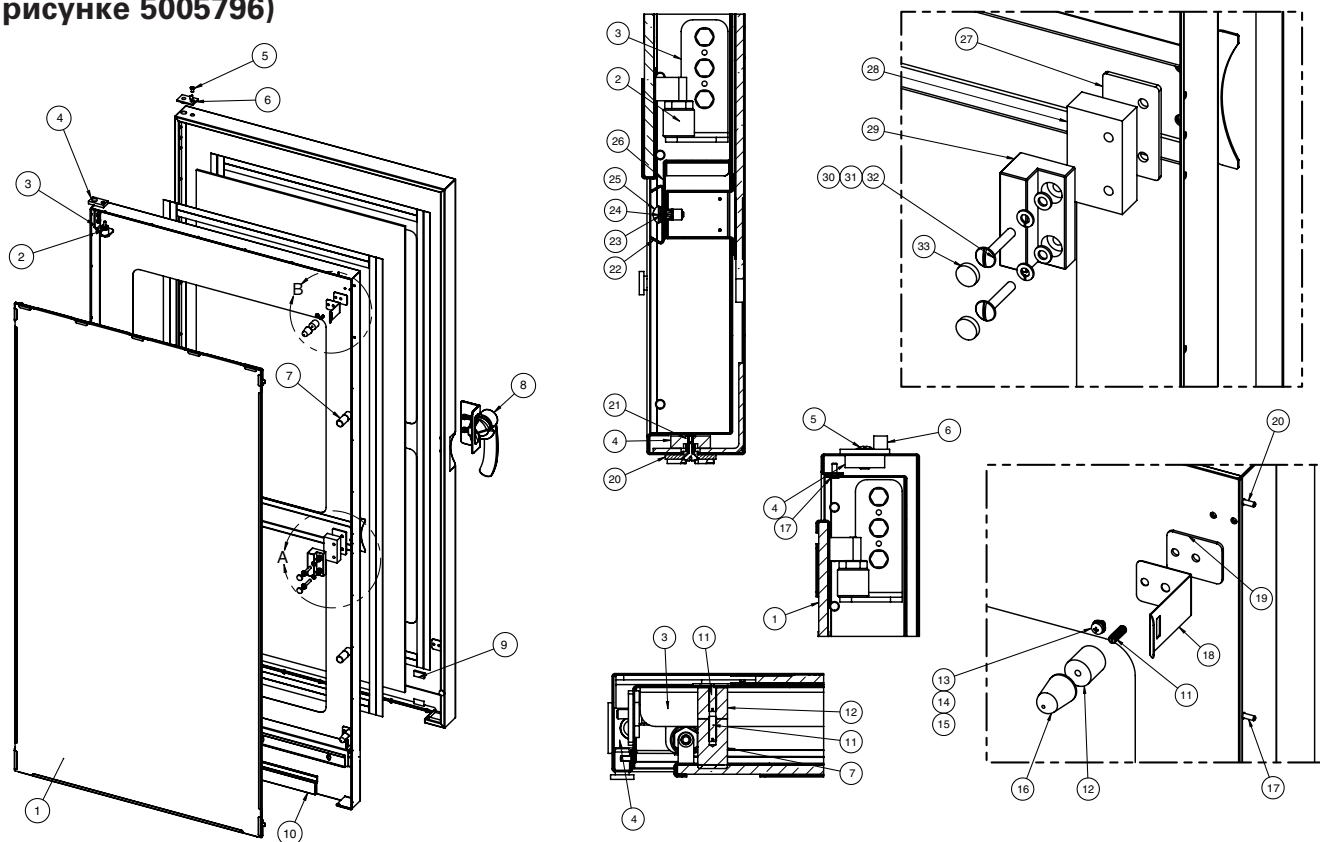
*ДЕТАЛЬ НЕ ОТОБРАЖЕНА НА СХЕМЕ

ИНФОРМАЦИЯ О ДЕТАЛЯХ

ПРАВСТОРОННЯЯ ДВЕРЦА С ДВОЙНОЙ ЗАЩЕЛКОЙ

12•20es, 12•20esi, 20•20es, & 20•20esi

(на рисунке 5005796)



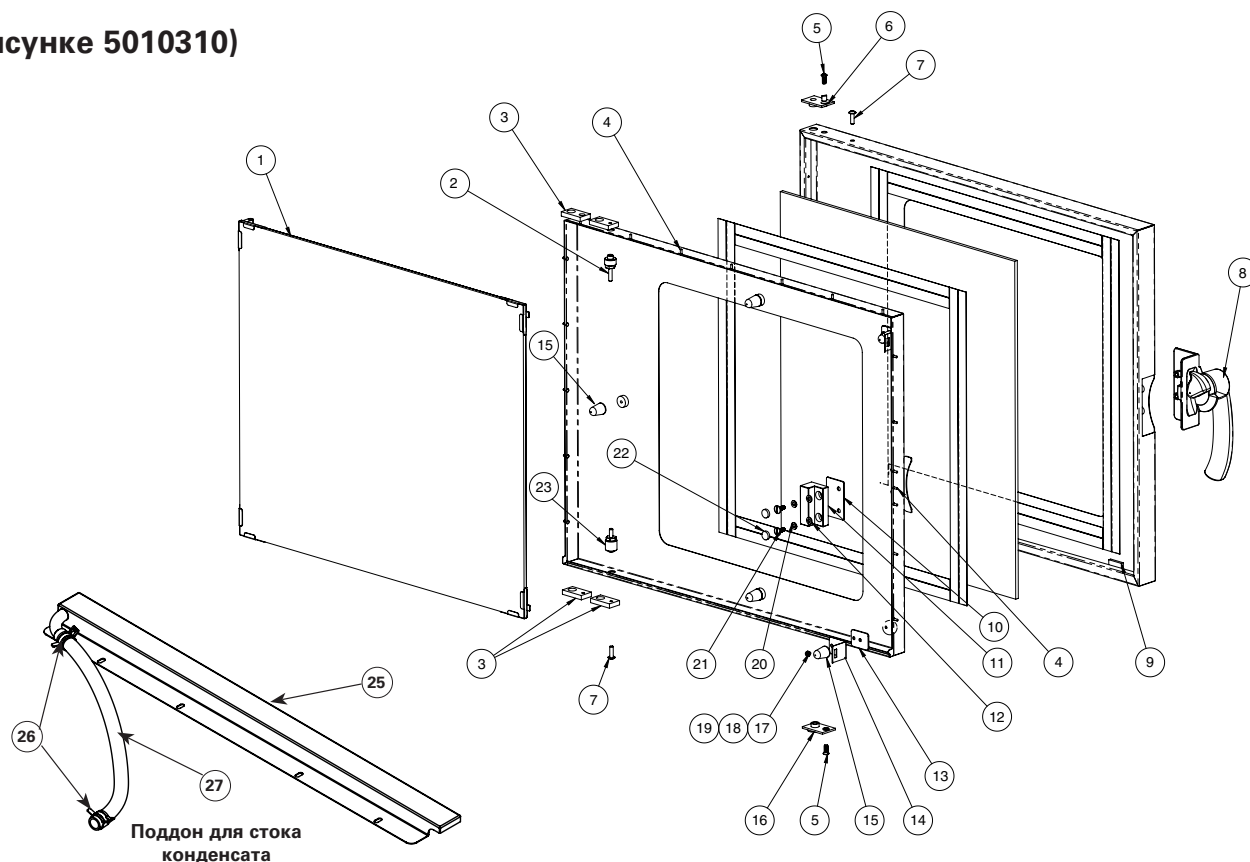
Пункт	Номер детали	Описание	Количество	Пункт	Номер детали	Описание	Количество
1	5011652	Внутренняя сторона дверцы, в сборе со стеклом, 12.20es, 12.20esi	1	17	RI-27108	Прорезиненная заклепка, 12.20es, 12.20esi	94
	5011653	Внутренняя дверь, в сборе со стеклом, 20.20es, 20.20esi	1	18	LT-34777	Защелка, внутренняя сторона двери	3
2	PI-26974	Нижняя ввертная деталь резьбового соединения	1	19	1011417	Уплотнитель, защелка, внутренняя сторона двери	2
3	1007893	Петля, нижнее крепление стекла	2	20	HG-25079	Петля, верхний храповик	1
4	HG-25078	Крепление петли	2	21	SC-22282	Крестовой винт с овальной головкой	1
5	SC-25085	Винт с полукруглой головкой, М6	1	22	1010294	Держатель уплотнителя двери	1
6	HG-25077	Верхний ограничитель петли	1	23	WS-22295	Прижимная шайба, М5	4
7	BM-27146	Упор буфера, внутренняя сторона двери	2	24	WS-22301	Пружинная шайба, М5	4
8	HD-26966	Правосторонняя дверная ручка	1	25	SC-27109	Крестовой винт с полукруглой головкой, М5	4
9	BM-27116	Бампер, силиконовый, для стеклянной двери	4	26	1010070	Торцевая прокладка	1
10	GS-26640	Дверная прокладка, 12.20es, 12.20esi	1	27	1009380	Уплотнитель, 11га	1
	GS-26641	Дверная прокладка, 20.20es, 20.20esi	1	28	SP-27682	Уплотнитель внутреннего крепления стекла	3
11	SC-25091	Винт с плоской головкой, М5, специальный набор	2	29	SP-27212	Уплотнитель крепления стекла	1
12	SP-27657	Уплотнитель, стекло, 20мм	3	30	WS-22297	Прижимная шайба, М6	8
13	SC-22271	Крестовой винт, М4	2	31	WS-22302	Пружинная шайба, М6	2
14	WS-22300	Пружинная шайба, М4	2	32	SC-29089	Винт с полукруглой головкой, М6	2
15	WS-22294	Прижимная шайба, М4	2	33	PG-24789	Стержень, 15мм	2
16	BM-25072	Бампер	2				

ИНФОРМАЦИЯ О ДЕТАЛЯХ

ЗАДВИЖНАЯ ДВЕРЬ В СБОРЕ (с двойным фиксатором)

6•10ES, 6•10ESi, 6•10ESiN, 7•14ES, 7•14ESi, 10•10ES, 10•10ESi, 10•10ESiN, 10•18ES, & 10•18ESi

(на рисунке 5010310)



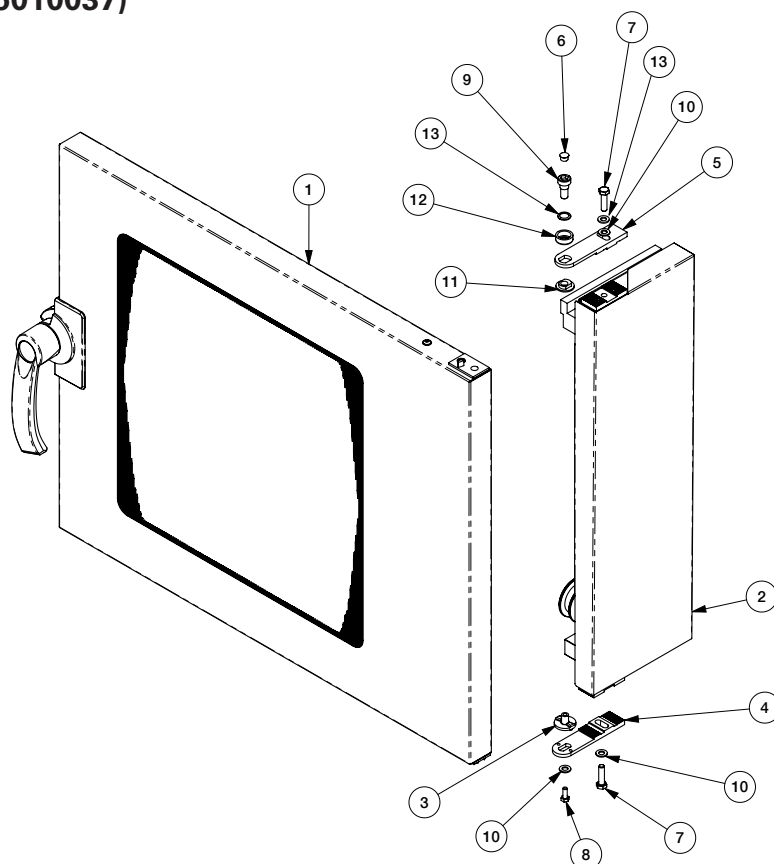
Пункт	Номер детали	Описание	Количество	Пункт	Номер детали	Описание	Количество
1	5011208	Внутренняя сторона дверцы, в сборе со стеклом, 6.10ES, 6.10ESi, 7.14ES, 7.14ESi	1	15	BM-25072	Резиновый бампер	5
	5011427	Внутренняя сторона дверцы, в сборе со стеклом, 10.10ES, 10.10ESi, 10.18ES, 10.18ESi	1	16	HG-25079	Петля, верхний храповик	1
	5011425	Внутренняя сторона дверцы, в сборе со стеклом, 6.10ESiN, 10.10ESiN	1	17	WS-22300	Пружинная шайба, М4	2
2	PI-26973	Верхняя ввертная деталь резьбового соединения	1	18	SC-22271	Крестовой винт, М4	2
3	HG-25078	Крепление петли	4	19	WS-22294	Прижимная шайба, М4	2
4	RI-27108	Прорезиненная заклепка	19	20	WS-22302	Пружинная шайба, М6	2
5	SC-22282	Крестовой винт с овальной головкой	2	21	SC-25125	Винт с полукруглой головкой, М6	2
6	HG-25077	Верхний ограничитель петли	1	22	PG-24789	Стержень, 15мм	2
7	SC-25128	Винт с полукруглой головкой, М6	2	23	PI-26974	Нижняя ввертная деталь резьбового соединения	1
8	HD-26966	Правосторонняя дверная ручка	1	24	GS-26639*	Дверная прокладка, 6.10ES, 6.10ESi, 7.14ES, 7.14ESi	1
9	BM-27116	Бампер, силиконовый, для стеклянной двери	2		GS-26638*	Дверная прокладка, 10.10ES, 10.10ESi, 10.18ES, 10.18ESi	1
10	1009381	Уплотнитель дверцы, 14ga	1		GS-26635*	Дверная прокладка, 6.10ESiN	1
11	SP-27212	Уплотнитель дверной защелки	1		GS-26637*	Дверная прокладка, 10.10ESiN	1
12	WS-22297	Прижимная шайба, плоская, М6	2	25	5009736	Поддон для стока конденсата	1
13	1011417	Уплотнитель дверной защелки, внутренняя сторона дверцы	2	26	CM-28145	Хомут, гибкий	2
14	LT-29086	Защелка, внутренняя сторона дверцы	2	27	HO-2957	Шланг	1

*ДЕТАЛЬ НЕ ОТОБРАЖЕНА НА СХЕМЕ

ИНФОРМАЦИЯ О ДЕТАЛЯХ

МЕХАНИЗМ ЗАДВИЖНОЙ ДВЕРИ

6•10ES, 6•10ESi, 6•10ESiN, 7•14ES, 7•14ESi, 10•10ES, 10•10ESi, 10•10ESiN, 10•18ES, & 10•18ESi
(на рисунке 5010037)



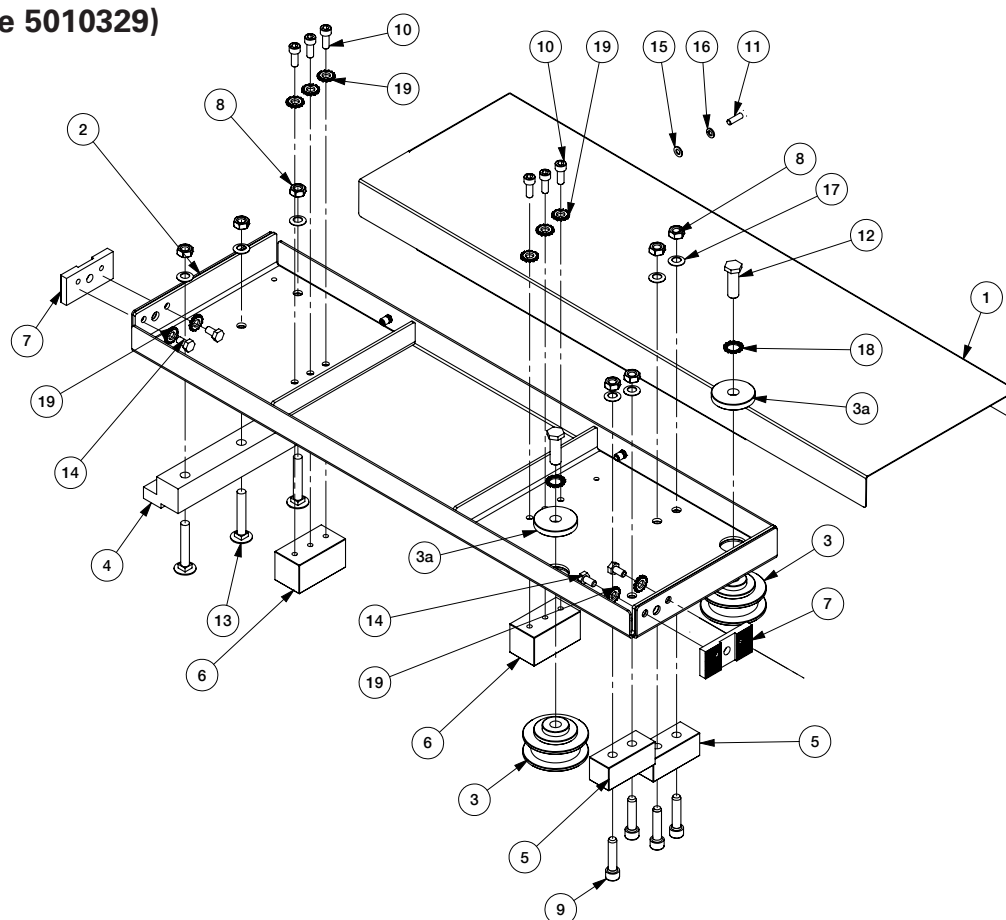
Пункт	Номер детали	Описание	Количество
1	5010310	Механизм задвижной двери, 6.10es, 7.14es	1
	5010116	Механизм задвижной двери, 10.10es, 10.18es	1
	5010331	Механизм задвижной двери, 6.10esiN	1
	5010333	Механизм задвижной двери, 10.10esiN	1
2	5010329	Механизм задвижной двери в сборе, 6.10es, 6.10esiN, 7.14es	1
	5009030	Механизм задвижной двери в сборе, 10.10es, 10.10esiN, 10.18es	1
3	HG-25101	Петля, нижний храповик	1
4	HG-28040	Нижняя петля задвижной двери	1
5	HG-28041	Верхняя петля задвижной двери	1
6	PG-25460	Заглушка, 13/32"	1
7	SC-22279	Винт с шестигранной головкой, M8	2
8	SC-22284	Винт с шестигранной головкой, M6	1
9	SC-25102	Ось-винт, верхняя петля	1
10	WS-22298	Шайба, M8	3
11	WS-25124	Эксцентрическая шайба	1
12	WS-25127	Прикрывающая шайба, петля	1
13	WS-25478	Зубчатая шайба	1
14	WS-22303	Пружинная шайба, M8	1
15	GS-26639*	Дверная прокладка, 6.10es, 6.10esi, 7.14es, 7.14esi	1
	GS-26638*	Дверная прокладка, 10.10es, 10.10esi, 10.18es, 10.18esi	1
	GS-26635*	Дверная прокладка, 6.10esiN	1
	GS-26637*	Дверная прокладка, 10.10esiN	1

* ДЕТАЛЬ НЕ ОТОБРАЖЕНА НА СХЕМЕ

МЕХАНИЗМ ЗАДВИЖНОЙ ДВЕРИ

6•10es, 6•10esi, 6•10esiN, 7•14es, 7•14esi, 10•10es, 10•10esi, 10•10esiN, 10•18es, & 10•18esi

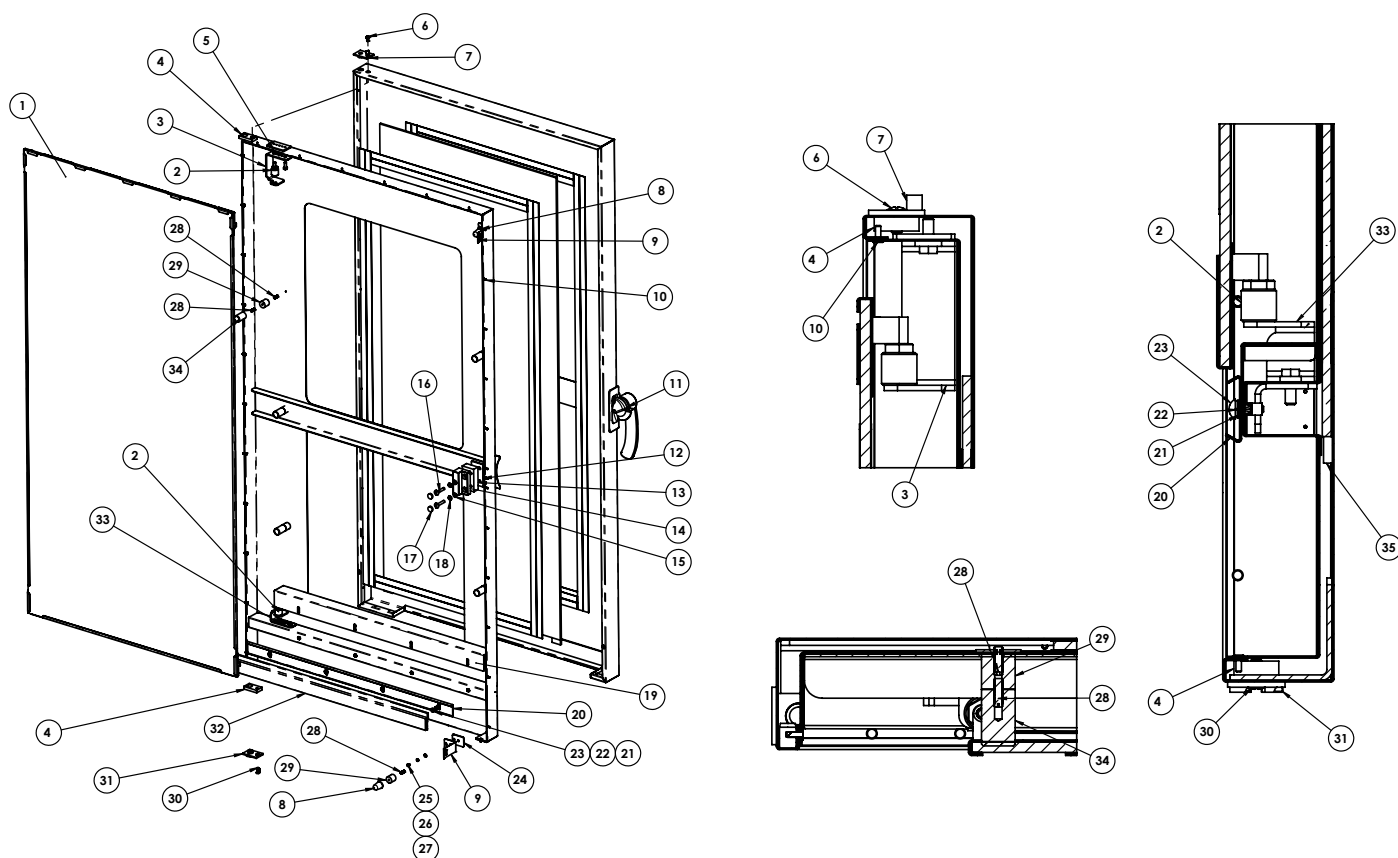
(на рисунке 5010329)



Пункт	Номер детали	Описание	Количество
1	1010559	Кожух механизма задвижной двери, , 6.10es, 6.10esiN, 7.14es	1
	1009757	Кожух механизма задвижной двери, 10.10es, 10.10esiN, 10.18es	1
2	5010330	Механизм задвижной двери, в сварной сборке, 6.10es, 6.10esiN, 7.14es	1
	5009031	Механизм задвижной двери, в сварной сборке, 10.10es, 10.10esiN, 10.18es	1
3	BG-28037	Вкладыш подшипника (вкл. держатель подшипника)	2
3a		Держатель подшипника	2
4	BK-28042	Направляющая, длинная	1
5	BK-28043	Направляющая, короткая	2
6	BK-28084	Ограничитель хода, задвижная дверь	2
7	HG-28102	Храповик дверной петли, задвижная дверь	2
8	NU-22292	Шестигранная гайка, M8	7
9	SC-24388	Винт с укрупненной головкой, M8	4
10	SC-24390	Винт с укрупненной головкой, M6	6
11	SC-26060	Винт с шестигранной головкой, M5	2
12	SC-28082	Винт с шестигранной головкой, M10	2
13	SC-28088	Болт с квадратным подголовком, M8	3
14	SC-28421	Винт с шестигранной головкой, M6	4
15	WS-22295	Прижимная шайба, M5	2
16	WS-22301	Пружинная шайба, M5	2
17	WS-24396	Прижимная зубчатая шайба, M8	7
18	WS-28083	Зубчатая пружинная шайба, M10	2
19	WS-28085	Зубчатая пружинная шайба, M6	10

ИНФОРМАЦИЯ О ДЕТАЛЯХ

МЕХАНИЗМ ЗАДВИЖКИ ДВЕРИ В СБОРЕ (с двойным фиксатором) 12•20ES, 12•20ESi, 20•20ES, & 20•20ESi (на рисунке 5010102)



Пункт	Номер детали	Описание	Количество	Пункт	Номер детали	Описание	Количество
1	5010433*	Внутренняя сторона дверцы, в сборе со стеклом, 12.20es, 12.20esi	1	20	1010294	Держатель уплотнителя двери	1
	5011653	Внутренняя сторона дверцы, в сборе со стеклом, 12.20es, 20.20esi	1	21	WS-22295	Прижимная шайба, плоская, М5	4
2	PI-26974	Нижняя ввертная деталь резьбового соединения	1	22	WS-22301	Пружинная шайба, М5	4
3	1010492	Верхняя петля, внутренняя сторона дверцы	1	23	SC-27109	Винт с полукруглой головкой, М5	4
4	HG-25078	Крепление петли	4	24	1011417	Уплотнитель дверной защелки, внутренняя сторона дверцы	2
5	SC-22284	Винт с шестигранной головкой, М6	6	25	SC-22271	Крестовой винт, М4	2
6	SC-25085	Винт с овальной головкой, М6	1	26	WS-22300	Пружинная шайба, М4	2
7	HG-25077	Верхний ограничитель петли	1	27	WS-22294	Прижимная шайба, М4	2
8	BM-25072	Резиновый бампер	2	28	SC-25091	Винт с плоской головкой, М5, специальный набор	12
9	LT-34777	Защелка, внутренняя сторона дверцы	2	29	SP-27657	Уплотнитель, стекло, 20мм	7
10	RI-27108	Прорезиненная заклепка	91	30	SC-22282	Крестовой винт с овальной головкой	2
11	HD-26966	Правосторонняя дверная ручка	1	31	HG-25079	Петля, верхний храповик	1
12	1009380	Уплотнитель дверцы, 11га	1	32	GS-28592	Дверная прокладка, 12.20es, 12.20esi	1
13	SP-27682	Уплотнитель внутреннего крепления стекла	1		GS-28593	Дверная прокладка, 20.20es, 20.20esi	1
14	SP-27212	Уплотнитель дверной защелки	1	33	1009295	Петля, нижнее крепление стекла	1
15	WS-22297	Прижимная шайба, плоская, М6	2	34	BM-27146	Ограничитель хода, внутренняя часть дверцы	5
16	SC-29089	Винт с полукруглой головкой, М6	2	35	SC-25085	Винт с овальной головкой, М6 x 12	1
19	1010070	Торцевая прокладка	1				

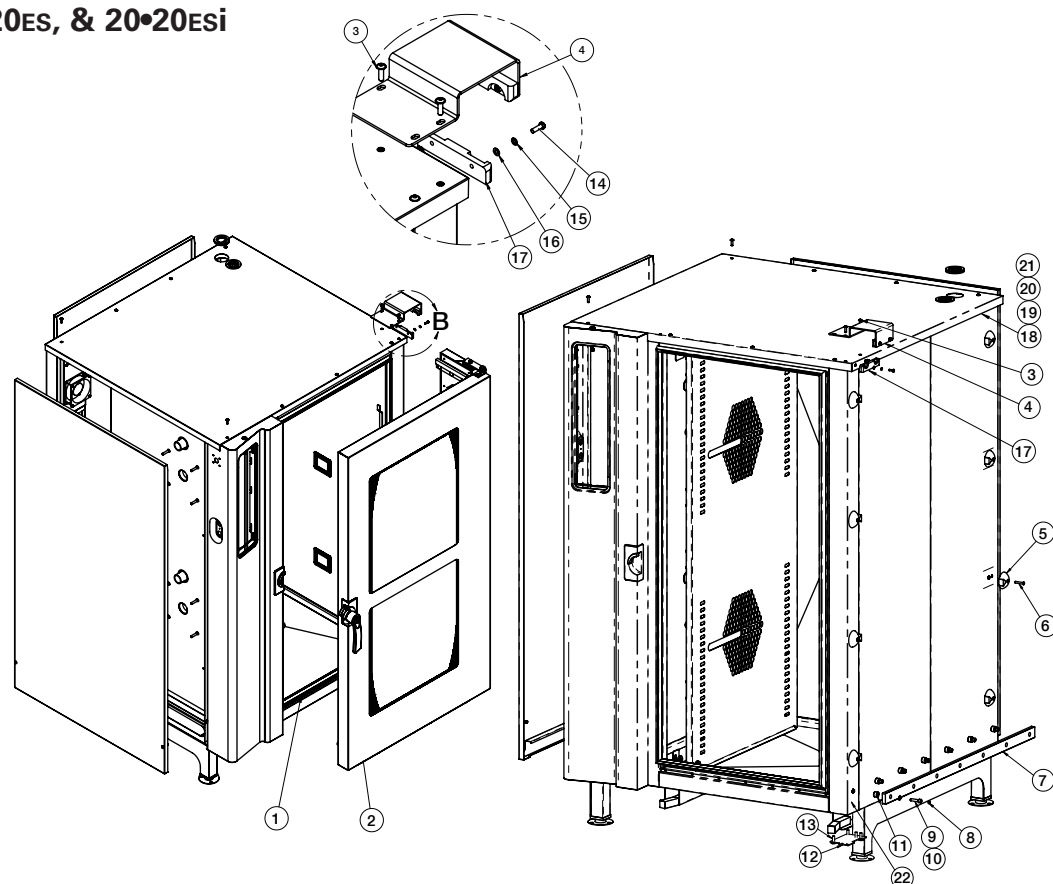
*ДЕТАЛЬ НЕ ОТОБРАЖЕНА НА СХЕМЕ

ИНФОРМАЦИЯ О ДЕТАЛЯХ

НАПРАВЛЯЮЩИЕ ДЛЯ ЗАДВИЖКИ ДВЕРИ (с двойным фиксатором)

12•20es, 12•20esi, 20•20es, & 20•20esi

(на рисунке 5011862)



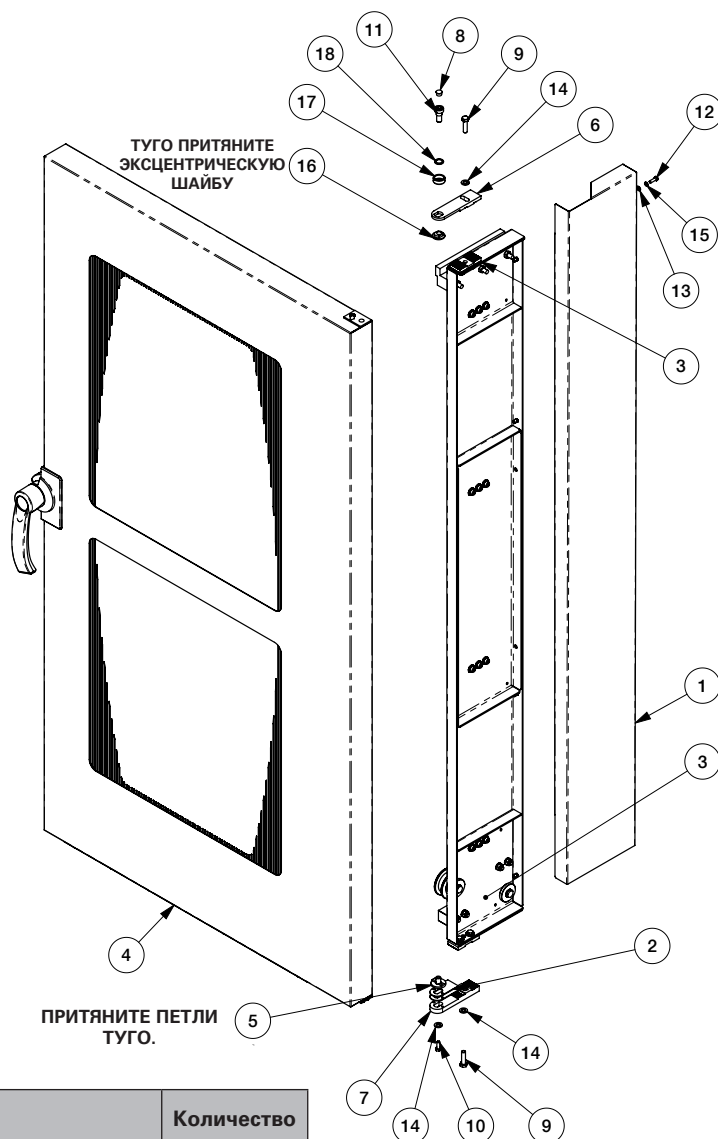
Пункт	Номер детали	Описание	Количество
1	GS-26640	Дверная прокладка, 12.20es, 12.20esi	1
	GS-26641	Дверная прокладка, 20.20es, 20.20esi	1
2	5010041	Механизм задвижки двери в сборе, 20.20es, 20.20esi	1
	5010042	Механизм задвижки двери в сборе, 12.20es, 12.20esi	1
3	SC-25128	Винт с полукруглой головкой, M6	10
4	5009954	Верхняя направляющая дверцы	1
5	BK-27412	Ограничитель хода задвижной двери, 20.20es, 20.20esi	8
	BK-27412	Ограничитель хода задвижной двери, 12.20es, 12.20esi	4
6	SC-22283	Крестовой винт с овальной головкой, M6	8
7	RA-28396	Направляющая, нижняя	1
8	PG-24384	Закручивающийся стержень	7
9	SC-24388	Винт с укупоренной головкой, M8	7
10	WS-24396	Зазубренная шайба, M8	7
11	SP-28440	Уплотнитель направляющей	7
12	1011706	Плата монтажа петель, дверца	1
13	SC-29403	Винт с полукруглой головкой, M8	4
14	SC-22926	Винт с шестигранной головкой, M8	2
15	WS-22301	Пружинная шайба, M5	2
16	WS-22295	Прижимная шайба, M5	2
17	BK-28571	Направляющая для вкатной тележки, белый тефлон	1
18*	5009316	Верхняя направляющая, расположена под верхней кромкой	1
19*	WS-22297	Прижимная шайба, плоская, M6	7
20*	WS-22302	Пружинная шайба, M6	7
21*	NU-22291	Шестигранная гайка, M6	7
22	5009320	Блок правого переднего угла в сборе	1

* ДЕТАЛЬ НЕ ОТОБРАЖЕНА НА СХЕМЕ

ИНФОРМАЦИЯ О ДЕТАЛЯХ

МЕХАНИЗМ ЗАДВИЖКИ ДВЕРИ В СБОРЕ (с двойным фиксатором) 12•20es, 12•20esi, 20•20es, & 20•20esi

(на рисунке 5010041)

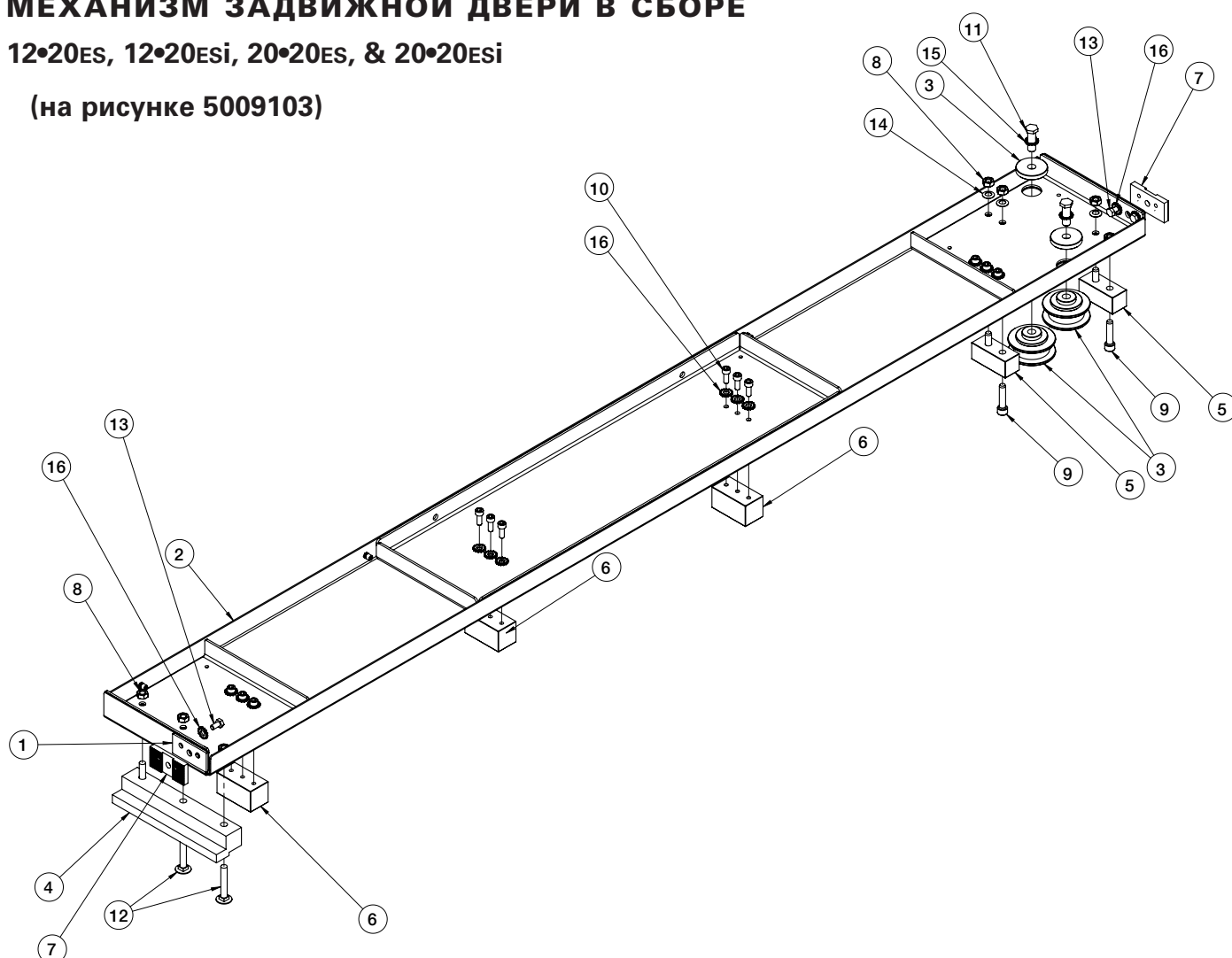


Пункт	Номер детали	Описание	Количество
1	1009640	Кожух механизма задвижной двери, 20.20es, 20.20esi	1
	1009500	Кожух механизма задвижной двери, 12.20es, 12.20esi	1
2	1011367	Уплотнитель нижней дверной петли	2
3	5009103	Механизм задвижной двери в сборе, 20.20es, 20.20esi	1
	5009126	Механизм задвижной двери в сборе, 12.20es, 12.20esi	1
4	5010102	Механизм задвижной двери, в сборе, 20.20es, 20.20esi	1
	5010432	Механизм задвижной двери, в сборе, 12.20es, 12.20esi	1
5	HG-25101	Петля, нижний храповик	1
6	HG-28041	Верхняя дверная петля, механизм задвижной двери	1
7	HG-28411	Нижняя дверная петля, механизм задвижной двери	1
8	PG-25460	Заглушка, 13/32"	2
9	SC-22279	Винт с шестигранной головкой, М8	1
10	SC-22284	Винт с шестигранной головкой, М6	1
11	SC-25102	Осевой винт верхней дверной петли	1
12	SC-26060	Винт с шестигранной головкой, М5	4
13	WS-22295	Прижимная шайба, М5	4
14	WS-22298	Шайба, М8	3
15	WS-22301	Пружинная шайба, М5	4
16	WS-25124	Эксцентрическая шайба	1
17	WS-25127	Прикрывающая шайба, петля	1
18	WS-25478	Зубчатая шайба	1

МЕХАНИЗМ ЗАДВИЖНОЙ ДВЕРИ В СБОРЕ

12•20ES, 12•20ESi, 20•20ES, & 20•20ESi

(на рисунке 5009103)



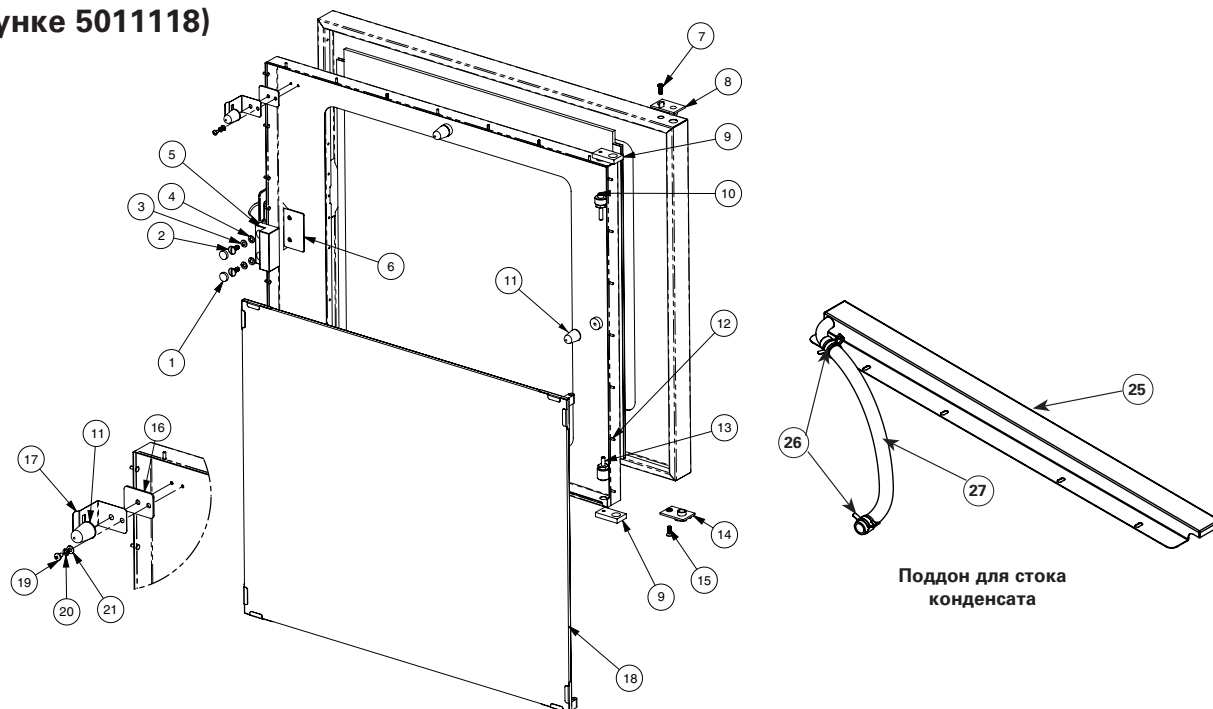
Пункт	Номер детали	Описание	Количество
1	1009572	Уплотнитель, механизм задвижной двери	1
2	5009104	Механизм задвижной двери, 20.20es, 20.20esi	1
	5009127	Механизм задвижной двери, 12.20es, 12.20esi	1
3	BG-28037	Вкладыш подшипника	2
4	BK-28042	Направляющая, длинная	1
5	BK-28043	Направляющая, короткая	2
6	BK-28084	Ограничитель хода, механизм задвижной двери	4
7	HG-28102	Храповик дверной петли, задвижная дверь	2
8	NU-22292	Шестигранная гайка, M8	7
9	SC-24388	Винт с укрупненной головкой, M8	4
10	SC-24390	Винт с укрупненной головкой, M6	12
11	SC-28082	Винт с шестигранной головкой, M10	2
12	SC-28088	Болт с квадратным подголовком, M8	3
13	SC-28421	Винт с шестигранной головкой, M6	4
14	WS-24396	Зазубренная шайба, M8	4
15	WS-28083	Зубчатая пружинная шайба, M10	2
16	WS-28085	Зубчатая пружинная шайба, M6	16

ИНФОРМАЦИЯ О ДЕТАЛЯХ

ЛЕВОСТОРОННЯЯ ДВЕРЦА С ДВОЙНОЙ ЗАЩЕЛКОЙ

6•10ES, 6•10ESi, 6•10ESiN, 7•14ES, 7•14ESi, 10•10ES, 10•10ESi, 10•10ESiN, 10•18ES, & 10•18ESi

(на рисунке 5011118)



Пункт	Номер детали	Описание	Количество	Пункт	Номер детали	Описание	Количество
1	PG-24789	Стержень, 15мм	2	18	5011208	Внутренняя сторона дверцы, в сборе со стеклом, 6.10es, 6.10esi, 7.14es, 7.14esi	1
2	SC-27125	Винт с полукруглой головкой, M6	2		5011427	Внутренняя сторона дверцы, в сборе со стеклом, 10.10es, 10.10esi, 10.18es, 10.18esi	1
3	WS-22302	Пружинная шайба, M6	2		5011425	Внутренняя сторона дверцы, в сборе со стеклом, 6.10esiN	1
4	WS-22294	Прижимная шайба, M4	2		5011426	Внутренняя сторона дверцы, в сборе со стеклом, 10.10esiN	1
5	SP-27212	Уплотнитель дверной защелки	1	19	SC-22271	Крестовой винт, M4	2
6	1009381	Уплотнитель дверцы, 14ga	1	20	WS-22300	Пружинная шайба, M4	2
7	SC-22282	Крестовой винт с овальной головкой	2	21	WS-22294	Прижимная шайба, M4	2
8	HG-25077	Верхний ограничитель петли	1	22	HD-26967*	Дверная ручка, левосторонняя	1
9	HG-25078	Крепление петли	2	23	BM-27116*	Бампер	2
10	PI-26973	Верхняя ввертная деталь резьбового соединения	1	24	GS-26639*	Дверная прокладка, 6.10es, 6.10esi, 7.14es, 7.14esi	1
11	BM-25072	Резиновый бампер	5		GS-26638*	Дверная прокладка, 10.10es, 10.10esi, 10.18es, 10.18esi	1
12	RI-27108	Прорезиненная заклепка	33		GS-26635*	Дверная прокладка, 6.10esiN	1
13	PI-26974	Нижняя ввертная деталь резьбового соединения	1		GS-26637*	Дверная прокладка, 10.10esiN	1
14	HG-25079	Петля, верхний храповик	1	25	5011323	Поддон для стока конденсата, 6.10es, 6.10esi, 7.14es, 7.14esi, 10.10es, 10.10esi, 10.18es, 10.18esi	1
15	SC-22282	Крестовой винт с овальной головкой	2		5011552	Поддон для стока конденсата, 6.10esiN, 10.10esiN	
16	1011417	Уплотнитель дверной защелки, внутренняя сторона дверцы	2	26	CM-28145	Хомут, гибкий	2
17	LT-29086	Защелка, внутренняя сторона двери	2	27	HO-2957	Шланг	1

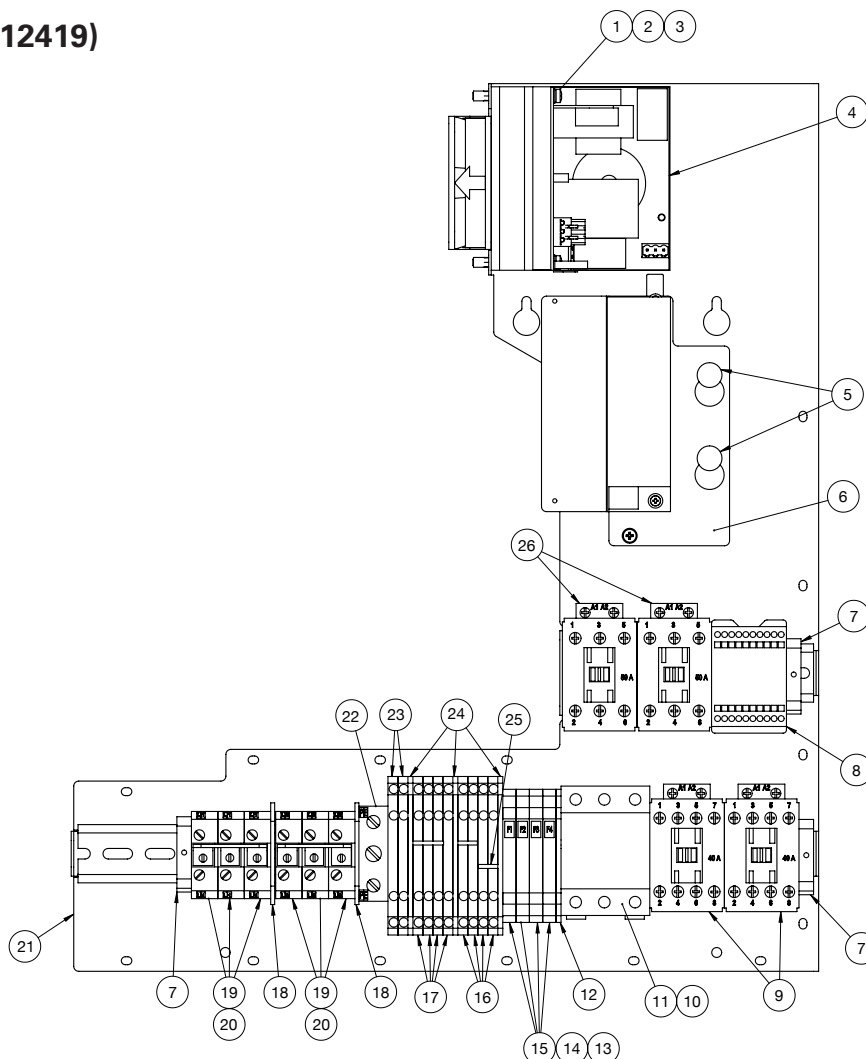
*ДЕТАЛЬ НЕ ОТОБРАЖЕНА НА СХЕМЕ

ИНФОРМАЦИЯ О ДЕТАЛЯХ

ЭЛЕКТРОСИСТЕМА

6•10ES, 6•10ESi, 6•10ESiN, 7•14ES, 7•14ESi, 10•10ES, 10•10ESi, 10•10ESiN, 10•18ES, & 10•18ESi

(на рисунке 5012419)



Пункт	Номер детали	Описание	Количество
1	SC-29261	Винт, М4х50мм	2
2	WS-22300	Пружинная шайба, М4	2
3	WS-22294	Прижимная шайба, М4	2
4	BA-34676	Плата, реверсивный мотор	1
5	SC-22753	Винт с закругленным торцом, М6	2
6	BA-34508	Блок питания в сборе	1
7	TM-34305	Безвинтовой зажим платы	3
8	CN-34913	Замыкатель, 230В	1
9	CN-3654	Замыкатель, 40А	2
10	FU-34772	Предохранитель, 15А	2
11	FU-34770	Крепление предохранителя, группа из 3	1
12	TM-34315	Торцевая плата	1
13	FU-33184	Медленно перегорающий предохранитель, 2А	4
14	FU-33452	Предохранитель 6.3А	3

Пункт	Номер детали	Описание	Количество
15	TM-34311	Плата, крепление предохранителя, 8мм	3
16	FU-34771	Предохранитель в цепи заземления	1
17	TM-34307	Оранжевый клеммный блок с пружинным зажимом, 6мм	4
18	TM-34308	Голубой клеммный блок с пружинным зажимом, 6мм	4
19	TM-3786	Клеммный блок, 35мм	2
20	TM-3780	Клеммы, 35мм	6
21	TM-33064	Переключатель, трехполюсный, 33мм	2
22	5011619	Плата в сварке, электросистема	1
23	TM-3782	Заземление клеммной платы, 35мм	1
24	TM-34306	Заземление клеммной платы, пружинка, 6мм	2
25	TM-34309	Клеммная плата, кольцевая секция, пружинка	3
26	TM-34310	Переключатель	2
27	CN-3731	Замыкатель, 50А	2

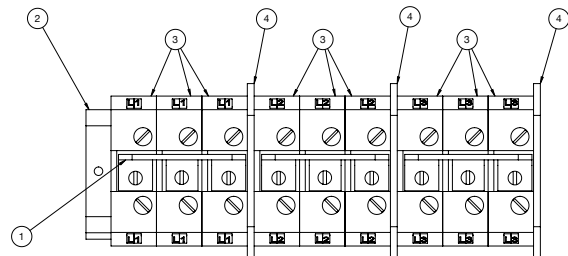
ИНФОРМАЦИЯ О ДЕТАЛЯХ

ЭЛЕКТРОСИСТЕМА

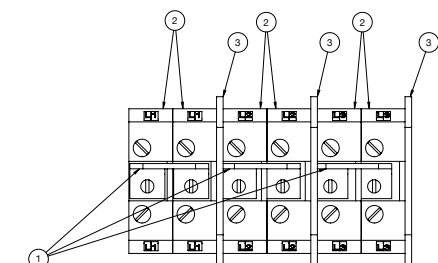
20•20ES, & 20•20ESI

(на рисунке 5011965)

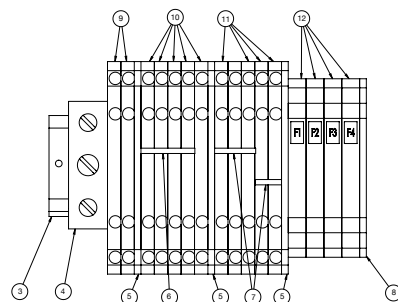
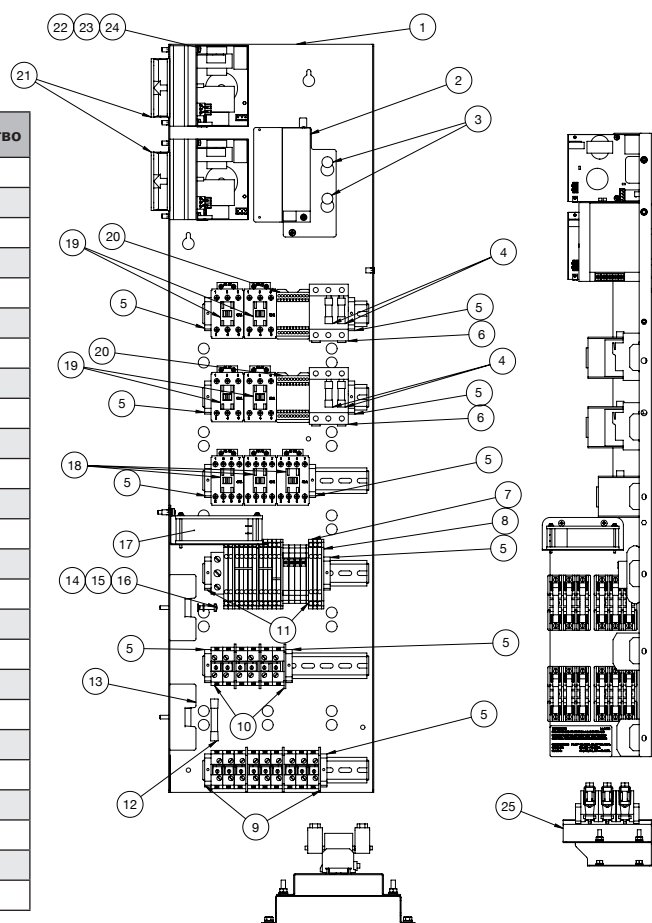
Пункт	Номер детали	Описание	Количество
1	5011971	Плата в сварке, электросистема	1
2	BA-34508	Блок питания в сборе	1
3	SC-22753	Винт с закругленным торцом, М6	2
4	FU-34772	Предохранитель, 15А	4
5	TM-34305	Безвинтовой зажим платы	10
6	FU-34770	Крепление предохранителя, группа из 3	2
7	TM-34308	Голубой клеммный блок с пружинным зажимом, 6мм	3
8	TM-34309	Клеммная плата, кольцевая секция, пружинка	1
9	5011999	DIN-рейл, зажим с крепежной головкой, длинный	1
10	5011998	DIN-рейл, зажим с крепежной головкой, короткий	1
11	5013243	DIN-рейл, зажим с пружиной	1
12	FU-33040	Предохранитель, 45А, 480В Time-Lag, Class G	12
13	FU-33039	Предохранитель, 60А, Class G	4
14	WS-22295	Прижимная шайба, плоская, М5	8
15	WS-22301	Пружинная шайба, М5	8
16	SC-22779	Крестовой винт с плоской головкой, М5	8
17	FA-3568	Приточный вентилятор	1
18	CN-3654	Замыкатель, 40А	3
19	CN-3731	Замыкатель, 50А	4
20	CN-34913	Замыкатель, 230В	2
21	BA-34676	Плата, реверсивный мотор	2
22	WS-22294	Прижимная шайба, М4	4
23	WS-22300	Пружинная шайба, М4	4
24	SC-29261	Винт, М4х50мм	4
25	5012022	DIN-рейл, 20.20es, 208-240V	1



Пункт	Номер детали	Описание (5011999)	Количество
1	TM-33064	Перемычка, трехполюсная, 33мм	3
2	TM-34305	Безвинтовой зажим платы	1
3	TM-3780	Клеммы, 35мм	9
4	TM-3786	Клеммный зажим, 35мм	3



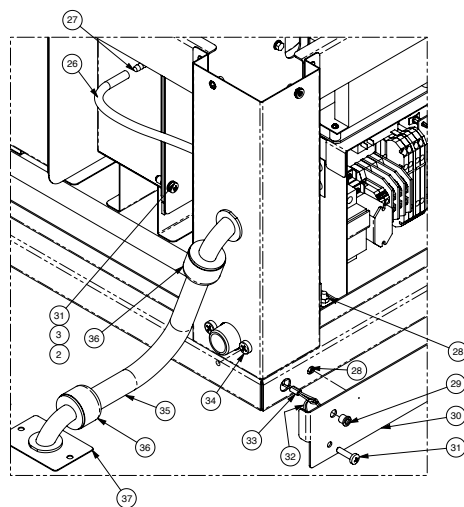
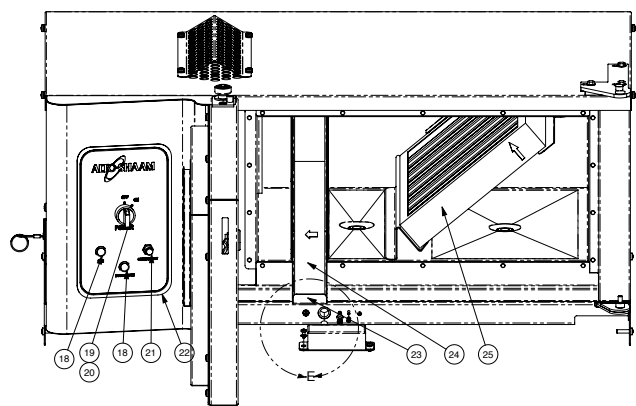
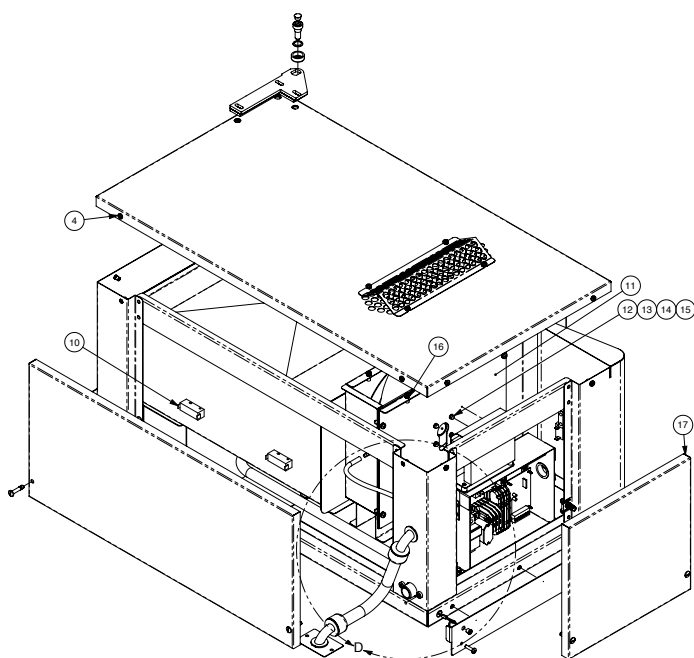
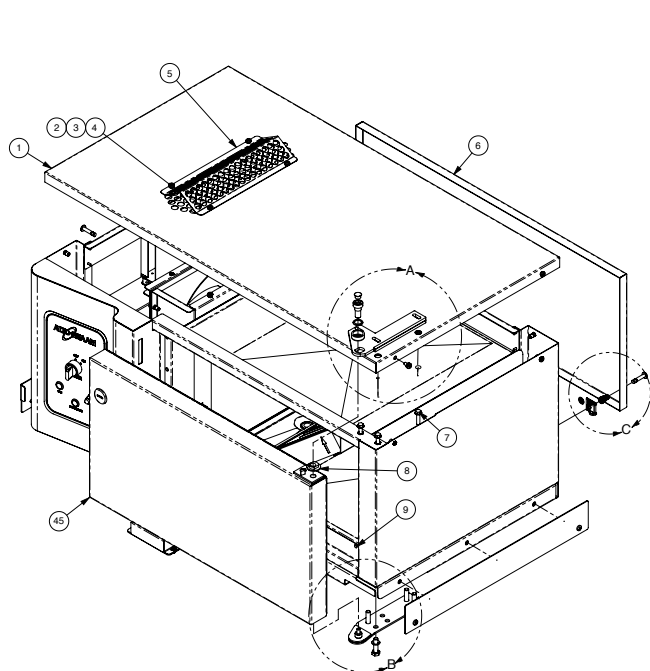
Пункт	Номер детали	Описание (5011998)	Количество
1	TM-33837	Монтажная плата	3
2	TM-3780	Клеммы, 35мм	6
3	TM-3786	Клеммный зажим, 35мм	3



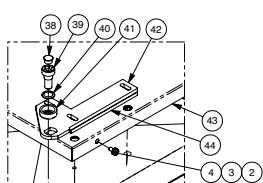
Пункт	Номер детали	Описание (5013243)	Количество
1	FU-33184	Fuse, Slo Blo, 2 Amp, 250В	4
2	FU-33452	Предохранитель, 6.3А	4
3	TM-34305	Безвинтовой зажим платы	1
4	TM-3782	Заземление платы, 35мм	1
5	TM-34309	Концевой клеммный зажим	3
6	TM-34310	Перемычка	1
7	TM-34310	Перемычка	1
8	TM-34315	Торцевая плата	1
9	TM-34306	Заземление клеммной платы, пружинка, 6мм	2
10	TM-34308	Голубой клеммный блок с пружинным зажимом, 6мм	5
11	TM-34307	Оранжевый клеммный блок с пружинным зажимом, 6мм	5
12	TM-34311	Плата, крепление предохранителей, 8мм	4

ИНФОРМАЦИЯ О ДЕТАЛЯХ

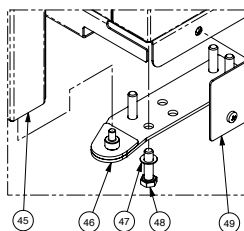
ВСТРОЕННАЯ ВЫТЯЖКА В СБОРЕ — VHES-5 (6•10_{EsiN} & 10•10_{EsiN})



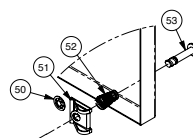
Деталь D



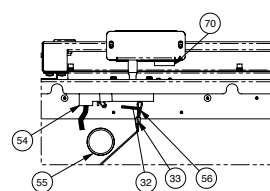
Деталь A



Деталь B



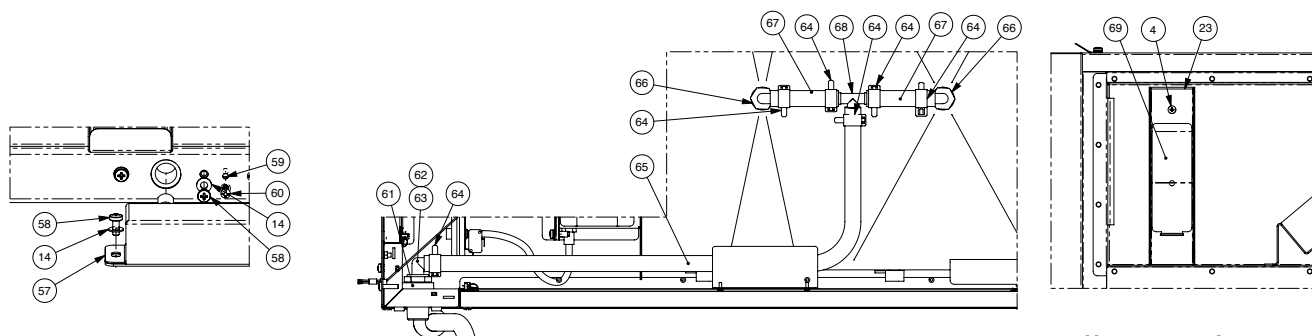
Деталь C



Bottom View

ИНФОРМАЦИЯ О ДЕТАЛЯХ

ВСТРОЕННАЯ ВЫТЯЖКА В СБОРЕ — VHES-5



Деталь Е

Вид сзади - Соединение

На рисунке фильтр и его крепление скрыты, для демонстрации выхлопа.

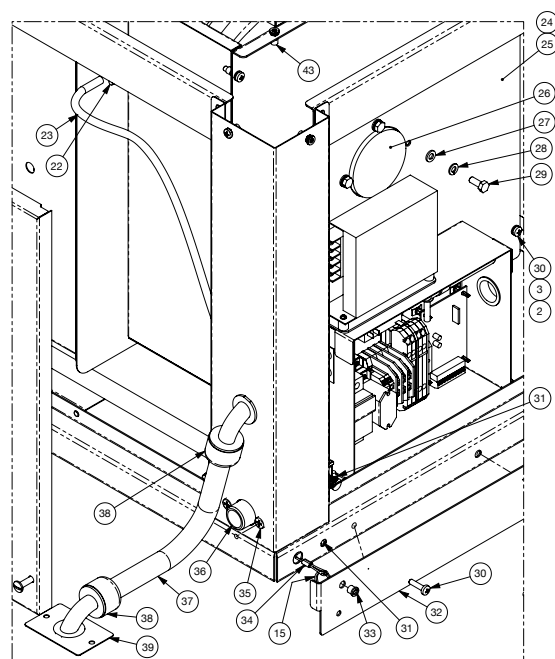
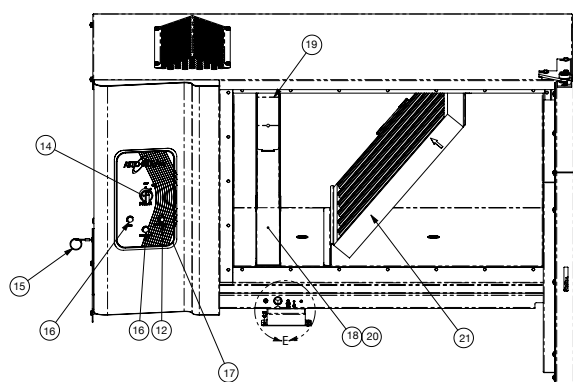
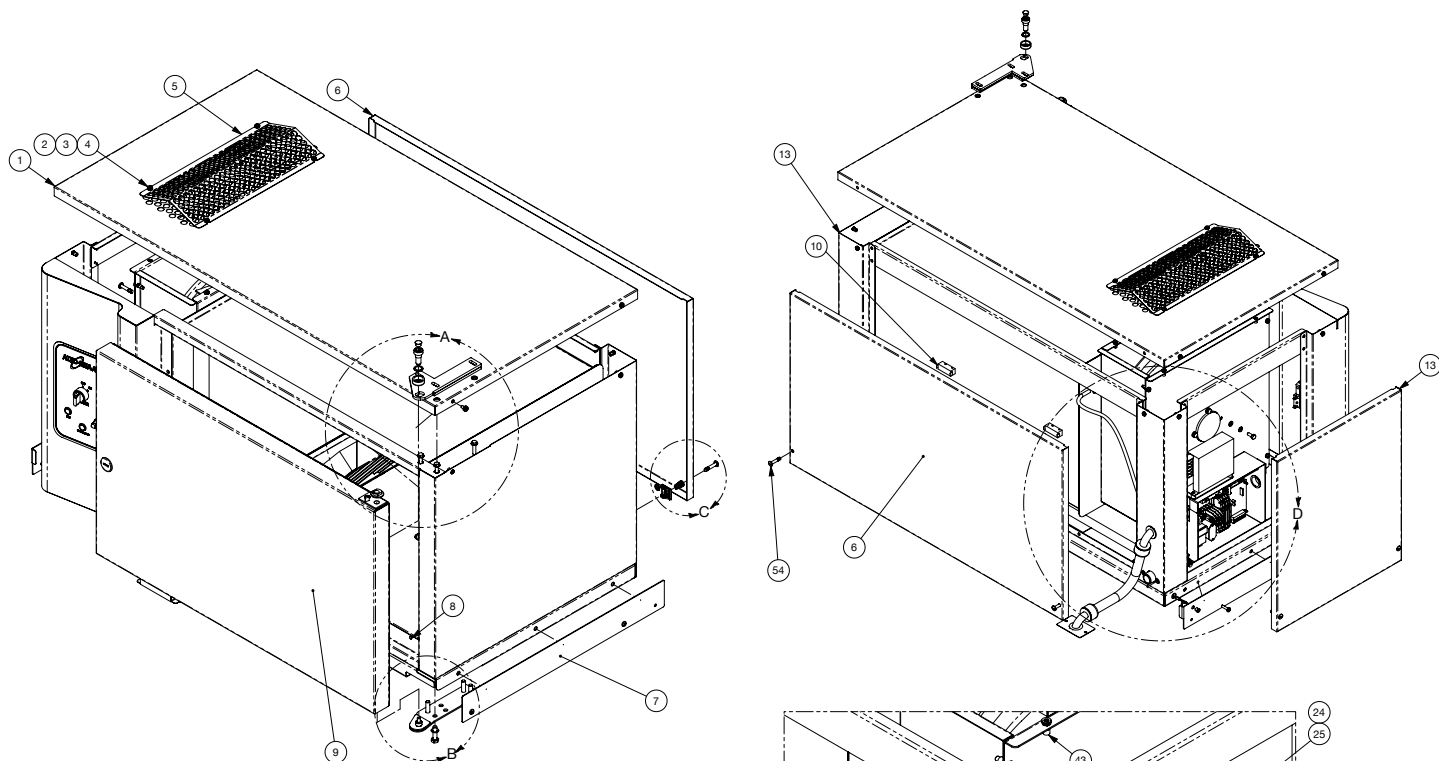
5010692

Пункт	Номер детали	Описание	Количество
1	5010575	Кожух	1
2	WS-22295	Прижимная шайба, плоская, М5	12
3	WS-22301	Пружинная шайба, М5	12
4	SC-22766	Крестовой винт с плоской головкой	15
5	1010982	Кожух выхлопа	1
6	1010665	Задняя панель	1
7	SC-28891	Винт с полукруглой головкой, М6	3
8	WS-25124	Эксцентрическая шайба	1
9	RI-27108	Прорезиненная заклепка	18
10	SW-35056	Защелка для фильтра	2
11	1010719	Панель защиты мотора	1
12	SC-23664	Винт с шестигранной головкой, М4	4
13	WS-22300	Пружинная шайба, М4	4
14	WS-22294	Прижимная шайба, М4	8
15	GS-2019	Самоклеящаяся прокладка, 3,75"	1
16	NU-23909	Шестигранная гайка, М5	4
17	1010668	Левая панель	1
18	LI-3951	Белая сигнальная лампочка, 250В	2
19	SW-33101	Силовой переключатель, главный, красный	1
20	SW-3683*	Замыкатель подачи питания	1
21	SW-33495	Замыкатель кнопки перезагрузки	1
22	PE-27877	Лицевая часть панели управления	1
23	1013792	Фиксатор фильтра	1
24	FI-24114	Фильтр, предохраняющий от запаха	1
25	FI-24113	Фильтр, предохраняющий от жира	1
26	TU-24183	Шланги, 3/16, 14"	1
27	FT-24182	Переходной патрубок, с переходным штуцером	1
28	NU-22289	Шестигранная гайка, М5	10
29	BU-3009	Втулка с защелкой, 5/16"	1
30	5010555	Левый боковой зажим в сборе	1
31	SC-22779	Крестовой винт с плоской головкой, М5	8
32	PL-28413	Ручное кольцевое крепление, 3/4"	2
33	CL-28849	Фиксатор, обжимка кабеля 1/16"	2
34	SC-27325	Винт, М6	2
35	TU-33178	Водонепроницаемый металлический гибкий кабелепровод, 24"	1

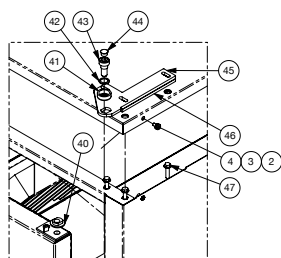
Пункт	Номер детали	Описание	Количество
36	CR-33179	Гибкая нейлоновая обмотка	2
37	1007539	Крепление защитной оболочки датчика	1
38	PG-25460	Заглушка, 13/32" в диаметре	1
39	SC-25102	Осевой винт верхней дверной петли	1
40	WS-25478	Прижимная зубчатая шайба	1
41	WS-25127	Прикрывающая шайба, петля	1
42	HG-28296	Храповик петли, часть 1	1
43	5010575	Кожух	1
44	HG-28094	Храповик петли, часть 2	1
45	5010545	Дверь в сборе	1
46	5010943	Нижняя петля, в сварке	1
47	WS-24396	Прижимная зубчатая шайба, М8	4
48	SC-22279	Винт с шестигранной головкой, М8	4
49	5010472	Боковой зажим в сборе	1
50	WS-22195	Контрольная шайба, сталь	4
51	CL-22196	Клипса, М6	4
52	SD-22194	Рессора, М6	4
53	ST-22193	Штырь, М6	4
54	LK-34292	Соленоидный закрывающий клапан	1
	LK-34293	Крепление проводов в сцепке	1
55	BU-3013	Втулка с защелкой, 1-1/2"	1
56	1011021	Кабель	1
57	5010647	Защелка в сборе	1
58	SC-22273	Крестовой винт с плоской головкой, М4	4
59	LT-3738	Дверь, замыкатель замка	1
60	SC-22270	Крестовой винт с плоской головкой, М3	2
61	NP-27538	Державка клапана	1
62	SA-28149	Кольцевое уплотнение	1
63	EB-28368	Патрубок с обмоткой из нейлона, 3/4" x 1/2"	1
64	CM-28145	Хомут, гибкий, 20мм	6
65	HO-2957	Гибкая трубка, 27"	1
66	EB-24100	Переходной патрубок, нейлоновая обмотка	2
67	HO-2957	Гибкая трубка, 3.25"	2
68	TE-23948	Вводный Т-образный патрубок, 1/2", нейлоновая обмотка	1
69	1010667	Задвижка фильтра	1
70	MA-3739	Магнит дверной защелки	1

*ДЕТАЛЬ НЕ ОТОБРАЖЕНА НА СХЕМЕ

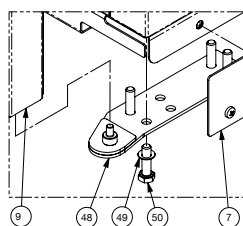
ВСТРОЕННАЯ ВЫТЯЖКА В СБОРЕ — VHES-10 (6•10ES, 6•10ESi, 7•14ES, 7•14ESi, 10•10ES, 10•10ESi, 10•18ES, & 10•18ESi)



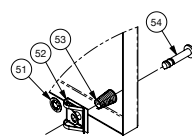
Деталь D



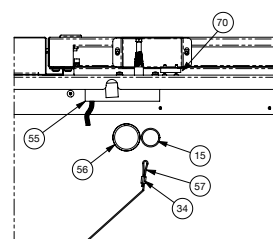
Деталь A



Деталь B



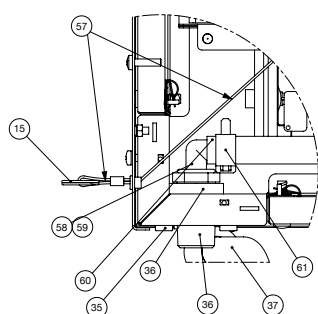
Деталь C



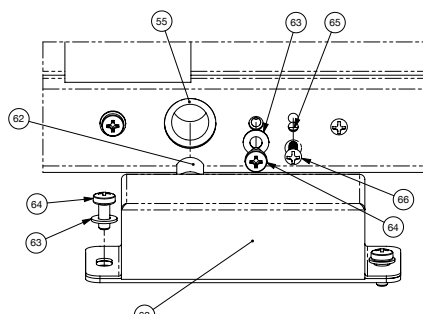
Вид снизу

ИНФОРМАЦИЯ О ДЕТАЛЯХ

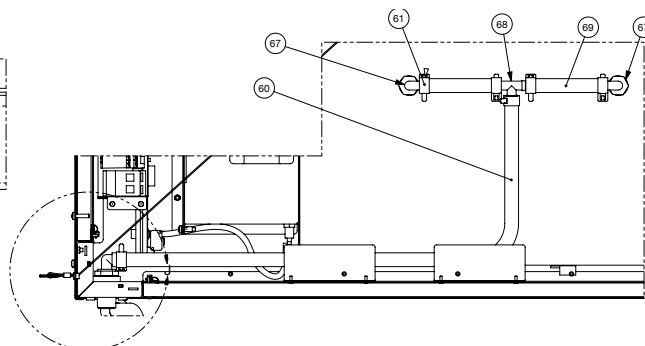
ВСТРОЕННАЯ ВЫТЯЖКА В СБОРЕ — VHES-10



Деталь J



Деталь E



Вид сзади - подключение к канализации

5011181

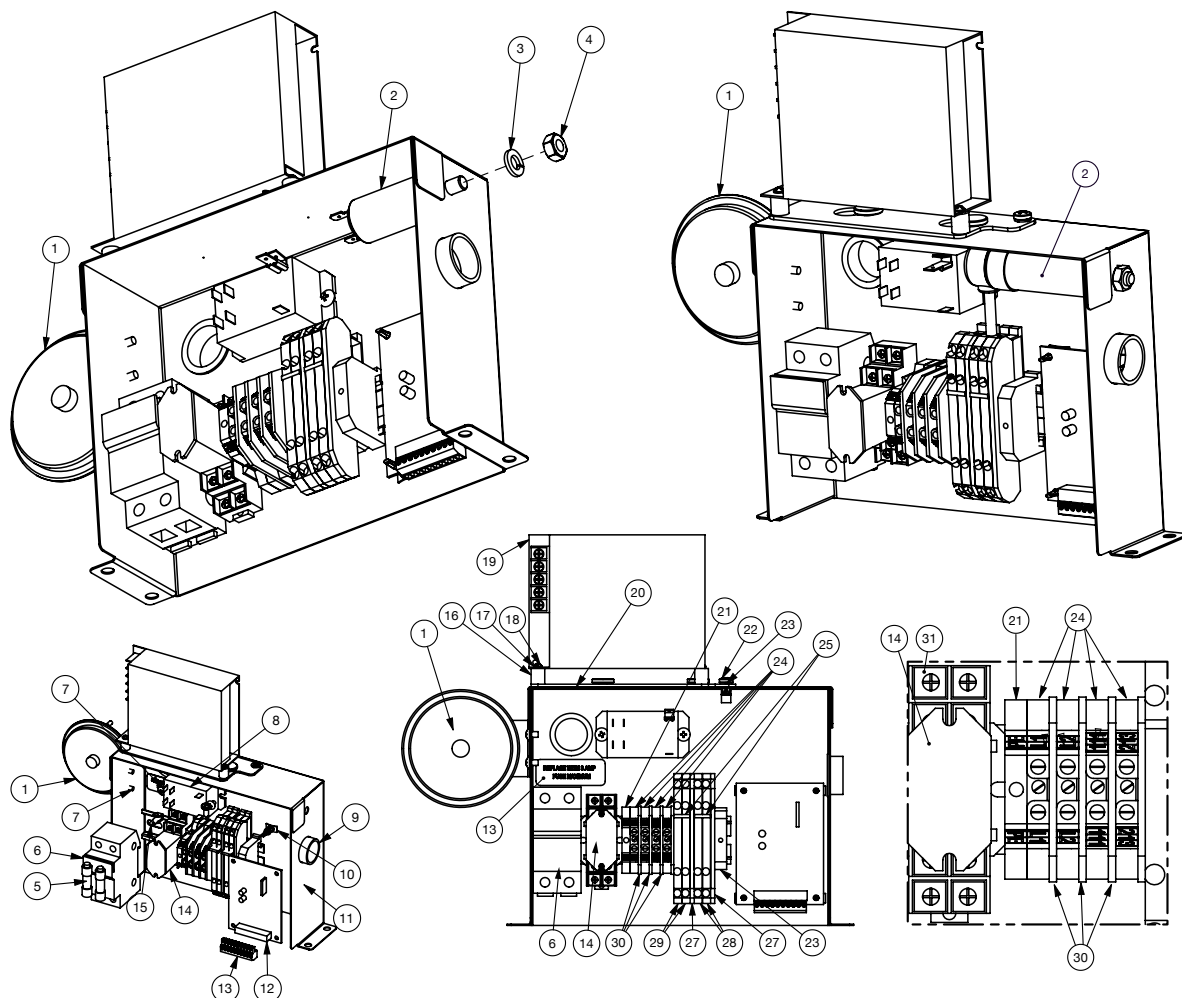
Пункт	Номер детали	Описание	Количество
1	5011184	Кожух	1
2	WS-22295	Прижимная шайба, плоская, М5	12
3	WS-22301	Пружинная шайба, М5	16
4	SC-22766	Крестовой винт с плоской головкой	15
5	1011157	Выхлопной колпак	1
6	1011109	Задняя панель	1
7	5011187	Боковая прижимная панель в сборе	1
8	RI-27108	Прорезиненная заклепка	24
9	5011185	Дверь в сборе	1
10	SW-35056	Защелка для фильтра	2
11	SW-3683*	Замыкатель подачи питания	1
12	SW-33495	Замыкатель кнопки перезагрузки	1
13	1011113	Левая панель	1
14	SW-33101	Силовой переключатель, главный, красный	1
15	PL-28413	Ручное кольцевое крепление, 3/4"	2
16	LI-3951	Белая сигнальная лампочка, 250В	2
17	PE-27877	Лицевая часть панели управления	1
18	1007282	Рамка фильтра	1
19	1010667	Задвижка фильтра	1
20	FI-24102	Фильтр, предохраняющий от запаха	1
21	FI-23062	Фильтр, предохраняющий от жира	1
22	FT-24182	Переходной патрубок, с переходным штуцером	1
23	TU-24183	Шланги, 3/16" вн. диаметр, 21"	1
24	GS-2019	Самоклеящаяся прокладка, 3,75"	1
25	1011112	Панель защиты мотора	1
26	FA-33252	Вентилятор, 208-240В, VHes-10	1
27	WS-22297	Прижимная шайба, М6	4
28	WS-22302	Пружинная шайба, М6	4
29	SC-22284	Винт с шестигранной головкой, М6	4
30	SC-22779	Крестовой винт с плоской головкой, М5	8
31	NU-22289	Шестигранная гайка, М5	10
32	5011186	Левый боковой зажим в сборе	1
33	BU-3009	Втулка с защелкой, 5/16"	1
34	CL-28849	Фиксатор, обжимка кабеля 1/16"	2
35	SC-27325	Винт, М6	2
36	NP-27538	Державка клапана	1

Пункт	Номер детали	Описание	Количество
37	TU-33178	Водонепроницаемый металлический гибкий кабелепровод, 30"	1
38	CR-33179	Гибкая нейлоновая обмотка	2
39	1007539	Крепление защитной оболочки датчика	1
40	WS-25124	Эксцентрическая шайба	1
41	WS-25127	Прикрывающая шайба, петля	1
42	WS-25478	Прижимная зубчатая шайба	1
43	SC-25102	Осевой винт верхней дверной петли	1
44	PG-25460	Заглушка, 13/32" в диаметре	1
45	HG-28296	Храповик петли, часть 1	1
46	HG-28094	Храповик петли, часть 2	1
47	SC-28891	Винт с полукруглой головкой, М6	3
48	5010943	Нижняя петля, в сварке	1
49	WS-24396	Прижимная зубчатая шайба, М8	4
50	SC-22279	Винт с шестигранной головкой, М8	4
51	WS-22195	Контрольная шайба, сталь	4
52	CL-22196	Клипса, М6	4
53	SD-22194	Рессора, М6	4
54	ST-22193	Штырь, М6	4
55	LK-34292	Соленоидный закрывающий клапан	1
	LK-34293*	Крепление проводов в сцепке	1
56	BU-3013	Втулка с защелкой, 1-1/2"	1
57	1011021	Кабель	1
58	EB-28368	Патрубок с обмоткой из нейлона, 3/4" x 1/2"	1
59	SA-28149	Кольцевое уплотнение	2
60	HO-2957	Гибкая трубка, 32"	1
61	CM-28145	Хомут, гибкий, 20мм	6
62	5010647	Защелка в сборе	1
63	WS-22294	Прижимная шайба, М4	4
64	SC-22273	Крестовой винт с плоской головкой, М4	4
65	LT-3738	Дверь, замыкатель замка	1
66	SC-22270	Крестовой винт, М3	2
67	EB-24100	Переходной патрубок, нейлоновая обмотка	2
68	TE-23948	Вводный Т-образный патрубок, 1/2", нейлоновая обмотка	1
69	HO-2957	Гибкая трубка, 6"	2
70	MA-3739	Дверной магнит	1

*ДЕТАЛЬ НЕ ОТОБРАЖЕНА НА СХЕМЕ

ИНФОРМАЦИЯ О ДЕТАЛЯХ

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ ВСТРОЕННОЙ ВЫТЯЖКИ — VHes-5 & VHes10



5011309, 5011310, 5010620

Пункт	Номер детали	Описание	Количество	Пункт	Номер детали	Описание	Количество
1	SW-33538	Кнопочный переключатель	1	17	WS-22299	Пружинная шайба, М3	2
	5014278	Сервисный набор	1	18	SC-22270	Крестовой винт, М3	2
2	FA-34860	Конденсатор, вентилятор, VHes-5	1	19	BA-34508	Блок электропитания, 40Ватт, 12В постоянного тока	1
2	FA-33146	Конденсатор, вентилятор, VHes-10	1	20	1010610	Крепление панели электропитания	1
3	WS-22303	Пружинная шайба, М8	1	21	TM-3781	Плата, заземление	1
4	NU-22292	Шестигранная гайка, М8	1	22	SC-22766	Крестовой винт с плоской головкой	1
5	FU-34938	Предохранитель, 3А, для блока FU-34771	2	23	WS-22301	Пружинная шайба, М5	1
6	FU-34771	Крепление предохранителя, на два гнезда	1	24	TM-3778	Клеммы, 4мм	4
7	SC-2459	Крестовой винт	4	25	TM-34310	Перемычка	1
8	RL-33493	Реле, монтаж панели питания	1	26	TM-34305	Безвинтовой зажим платы	1
9	BU-3378	Втулка с защелкой, 1-1/8"	2	27	TM-34309	Клеммная плата, кольцевая секция, пружинка	2
10	SP-33832	Распорная втулка монтажной панели	4	28	TM-34308	Голубой клеммный блок с пружинным зажимом, 6мм	2
11	5010631	Панель управления в сварке	1	29	TM-34307	Оранжевый клеммный блок с пружинным зажимом, 6мм	2
12	BA-34476	Плата панели управления, Vhes CombiHood	1	30	TM-3783	Клеммный блок, 4мм	4
13	CR-33717	Коннектор, 10 контактов	1	31	RL-34634	Универсальный монтажный сокет	1
14	RL-33930	Реле, 15А, 12В постоянного тока	1	32*	FA-24497	Вентилятор, 208-240В, VHes-5	1
15	CR-3849	Коннектор витой пары, 1/4"	1		FA-33252	Вентилятор, 208-240В, VHes-10	1
16	BU-25094	Латунный вкладыш	2				

*ДЕТАЛЬ НЕ ОТОБРАЖЕНА НА СХЕМЕ



W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • U.S.A.
PHONE: (262)251-3800 (800)558-8744 U.S.A./CANADA • FAX: (262)251-7067 (800)329-8744 U.S.A. • www.alto-shaam.com