

ALTO-SHAAM®

Шкаф для хранения продуктов
с улучшенным илиобычным
управлением



Модели:
300-S
500-S
750-S
1000-S
1200-S
1000-UP
1200-UP

- **УСТАНОВКА**
- **ЭКСПЛУАТАЦИЯ**
- **ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ**

HALO
HEAT®

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



Доставка	1
Распаковка	1
Инструкции по безопасности и меры предосторожности	2

Установка

Требования к установке	3
Требуемые расстояния	3
Габаритные чертежи, веса и вместимости	4-7
Универсальные направляющие для противней / Боковые стойки и полки	8
Варианты и принадлежности	9
Инструкции по установке	10
Установка по уровню	11
Ограничение перемещений передвижного оборудования	11
Установка поддона для стекания воды	12
Электрические характеристики	13-14
Информация по технике безопасности для пользователя	15
Перед началом использования	15
Характеристики нагрева	15

Инструкции по эксплуатации

Работа с обычным управлением	16
Описание улучшенного управления	17
Настройка улучшенного управления	17
Работа с улучшенным управлением	17
Восстановление нагрева	18
Инструкции по расстройке теста	18
Программирование таймера улучшенного управления	19
Общие правила хранения	20

Уход и чистка

Очистка и профилактическое техобслуживание	21
Защита поверхностей из нержавеющей стали	21
моющие средства	21
Чистящие материалы	21
Ежедневная чистка	22

Санитарно-профилактические меры

Санитария / Безопасность пищевых продуктов	23
Внутренняя температура пищевых продуктов	23

Обслуживание

Точность регулирования температуры	24
Поиск и устранение неисправностей	25
Внешний вид. Обслуживание и детали. 300-S	26-27
500, 750, 1000, 1200-S	28-29
1000, 1200-UP.	30-31
Электрические Комплекующие	32-33
Кабельные нагревательные комплекты	34
Комплект защелки двери	34

Монтажные схемы

Самые последние версии монтажных схем см. в
комплекте, полученном с устройством.

Гарантия

Повреждения при перевозке и предъявление
претензий.Задняя сторона обложки
Ограниченная гарантия . . .Задняя сторона обложки

ДОСТАВКА

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

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

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

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

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

РАСПАКОВКА

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

ПРИМЕЧАНИЕ.

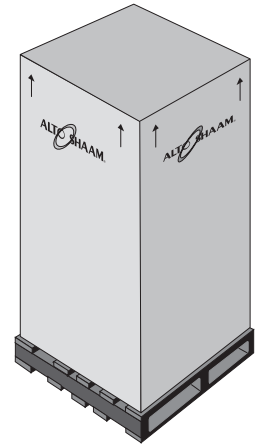
Не выбрасывайте картонную коробку и другие упаковочные материалы, пока не убедитесь в отсутствии в изделии скрытых повреждений и не проверите его в работе.

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

НЕ ВЫБРАСЫВАЙТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО.

Настоящее руководство считается частью устройства и должно находиться в распоряжении владельца или менеджера предприятия или же лица, ответственного за подготовку операторов машины (работников общепита). Дополнительные экземпляры руководства можно заказать в отделе обслуживания Alto-Shaam.

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



ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

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

ОПАСНО



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

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



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

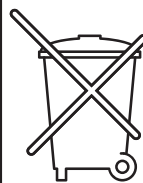
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

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

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

ПРИМЕЧАНИЕ



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



Указывает на то, что необходимо обратиться к инструкциям по эксплуатации. В противном случае оператор может получить травму.



Указывает на то, что рекомендуется обратиться к инструкциям по эксплуатации, чтобы понять работу оборудования.

УСТАНОВКА

ОПАСНО



НЕПРАВИЛЬНАЯ УСТАНОВКА, ИЗМЕНЕНИЕ, НАСТРОЙКА ИЛИ ОБСЛУЖИВАНИЕ МОГУТ ПРИВЕСТИ К ТЯЖЕЛОЙ ТРАВМЕ, СМЕРТИ ИЛИ ПОВРЕЖДЕНИЮ ИМУЩЕСТВА.

ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ, ЭКСПЛУАТАЦИЕЙ ИЛИ ОБСЛУЖИВАНИЕМ ЭТОГО ОБОРУДОВАНИЯ ТЩАТЕЛЬНО ИЗУЧИТЕ СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ИНСТРУКЦИИ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



ВО ИЗБЕЖАНИЕ ТРАВМЫ БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ ПРИ ПЕРЕМЕЩЕНИИ ИЛИ ВЫРАВНИВАНИИ

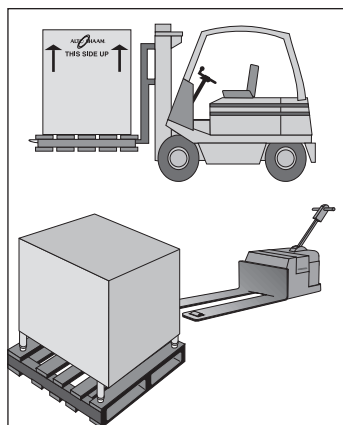
ОПАСНО



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

УСТАНОВКА НА МЕСТЕ РАБОТЫ

Шкаф для хранения продуктов Alto-Shaam должен быть установлен в таком месте, где печь сможет работать согласно своему назначению, и где достаточно пространства для вентиляции, надлежащей чистки и техобслуживания.



1. Печь должна быть установлена на стабильной горизонтальной поверхности.
2. **НЕ** устанавливайте шкаф в таком месте, где на его работу могут отрицательно повлиять пар, жир, капающая вода, высокая температура или другие резко отрицательные факторы.
3. **НЕ** храните и не используйте огнеопасные жидкости и не допускайте огнеопасных испарений вблизи этого шкафа или других приборов.
4. Возле этого прибора не должно быть никаких горючих материалов.
5. Возле этого прибора не должно быть никаких препятствий, затрудняющих доступ для обслуживания.

Результаты проверки выбросов, проведенной Underwriters Laboratories, Inc.®, оказались находящимися в соответствии с применимыми требованиями NFPA96: изд. 2004 г., параграф 4.1.1.2. Взятые U.L. пробы выбросов жиронасыщенного пара содержали всего 0,55 мг на кубометр, без видимого дыма, и могут считаться представительными для всех печей этого семейства. Согласно этим результатам, установка вытяжного колпака и/или наружной вентиляции в большинстве случаев не необходима. Проверьте местные нормы для тех мест, где могут действовать более ограничительные правила.

ТРЕБУЕМЫЕ МИНИМАЛЬНЫЕ ЗАЗОРЫ

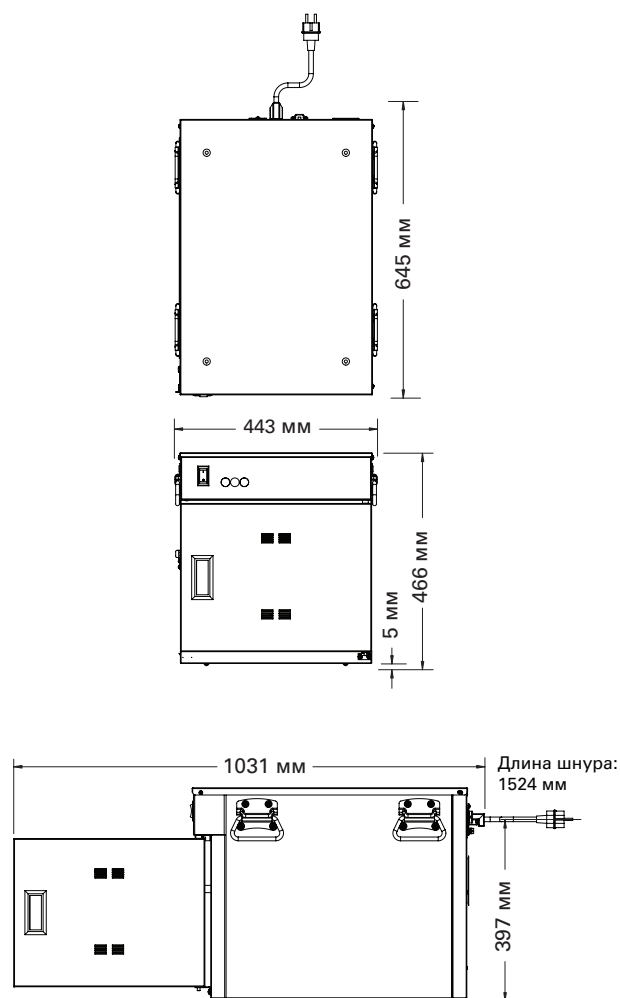
СЗАДИ	76 mm
СЛЕВА	25 mm
СПРАВА	25 mm
СВЕРХУ	51 mm

ПРИМЕЧАНИЕ

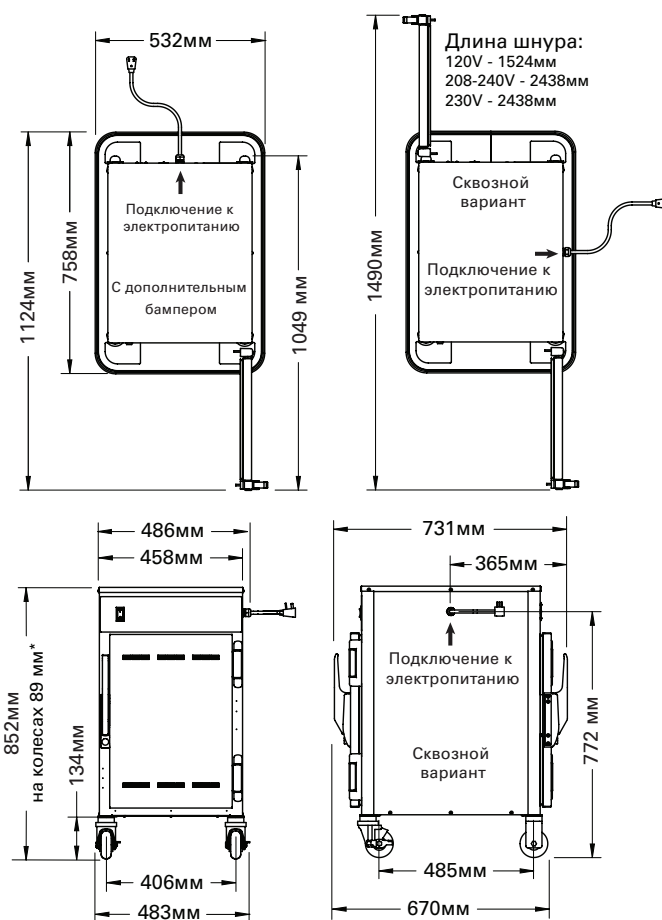
Если устройство было не подключено в течение долгого периода времени, часы должны быть вначале подзаряжены. Для этого выключите главный переключатель на 10 секунд, а затем вновь включите печь. Для более полной информации см. таблицу кодов ошибок код E-60 данной инструкции.

УСТАНОВКА

Модель 300-S



Модель 500-S



*809мм с дополнительными 64-мм роликами
 *895мм с дополнительными 127-мм роликами
 *861мм с дополнительными ножками. 152мм

ВЕСА И ВМЕСТИМОСТИ

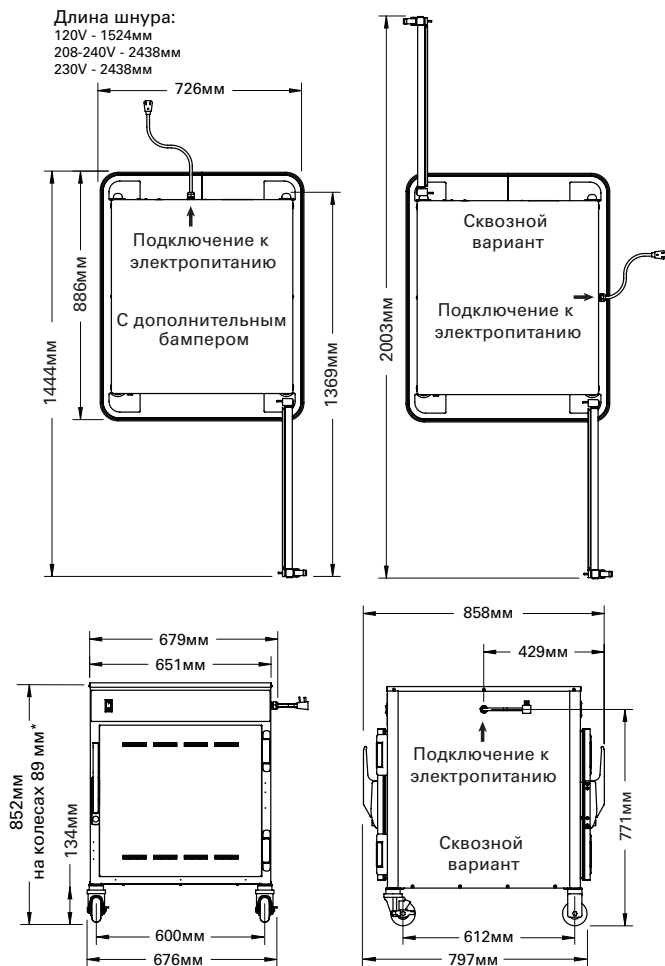
300-S	
ВЕС	
НЕТТО:	29 кг
В УПАКОВКЕ:	57 кг
ВМЕСТИМОСТЬ.	
Максимум 16 кг	
Максимальный объем: 28,5 л	
ПОЛНОРАЗМЕРНЫЕ ПРОТИВНИ:	GASTRONORM 1/1:
3 (три)	530 x 325 x 65 мм
Два (2)	530 x 325 x 100 мм
только на дополнительных проволочных полках	
ПРОТИВНИ ПОЛОВИННОГО РАЗМЕРА:	
6 (шесть)	265 x 325 x 65 мм
4 (четыре)	265 x 325 x 100 мм

500-S	
ВЕС	
НЕТТО: прибл.	50 кг
В УПАКОВКЕ:	68 кг
ВМЕСТИМОСТЬ.	
Максимум 27 кг	
Максимальный объем: 47,5 л	
ПОЛНОРАЗМЕРНЫЕ ПРОТИВНИ:	GASTRONORM 1/1:
6 (шесть)	530 x 325 x 65 мм
3 (три)	530 x 325 x 100 мм
ЛИСТОВЫЕ ПРОТИВНИ ПОЛОВИННОГО РАЗМЕРА:	
11 (одиннадцать)	457 x 330 x 25 мм

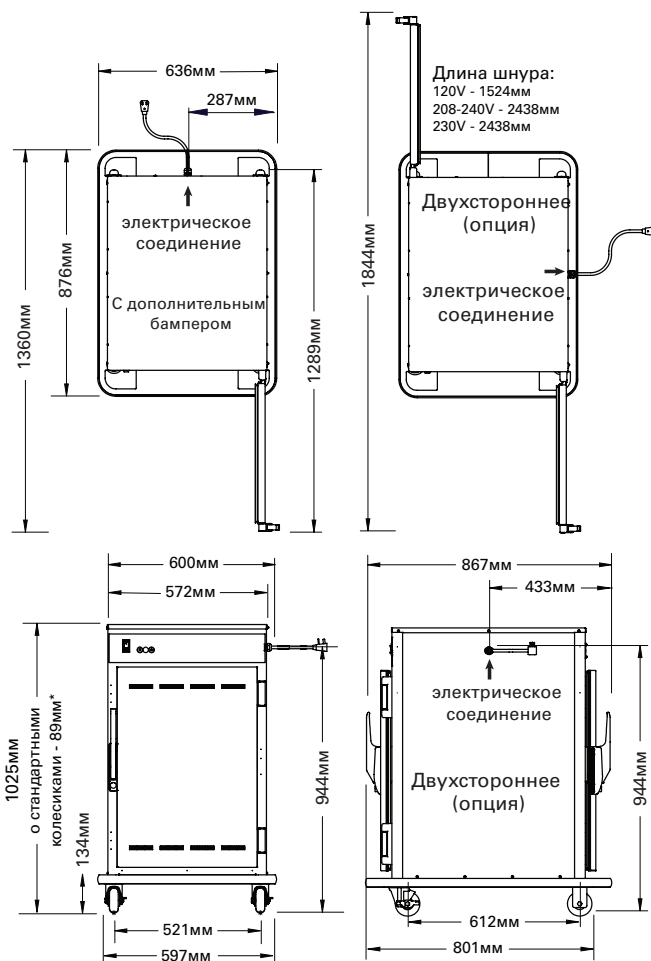
УСТАНОВКА

Модель 750-S

Модель 1000-S



*809мм с дополнительными 64-мм роликами
*895мм с дополнительными 127-мм роликами
*861мм с дополнительными ножками. 152мм



*982мм с дополнительными 64-мм роликами
*1068мм с дополнительными 127-мм роликами
*1034мм с дополнительными ножками. 152мм

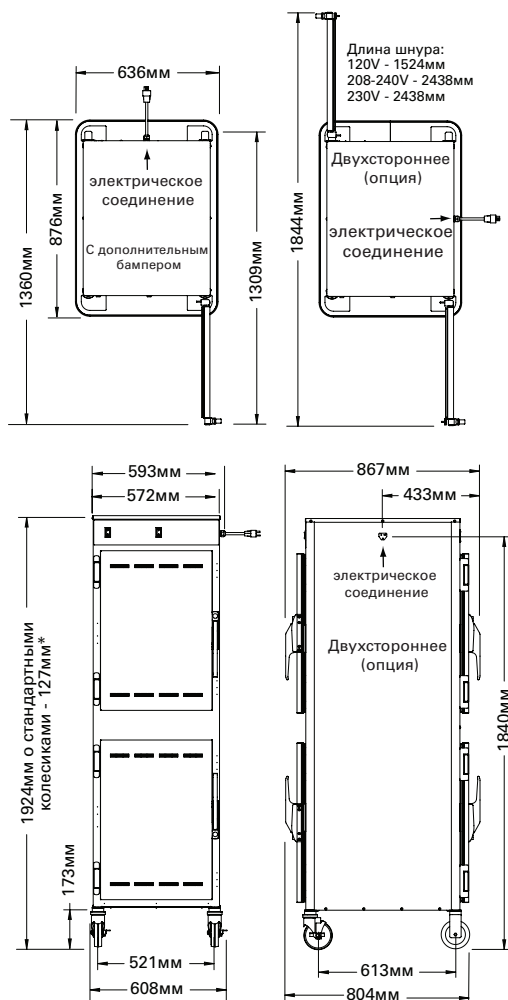
ВЕСА И ВМЕСТИМОСТИ

750-S	
ВЕС	
НЕТТО:	69 кг
В УПАКОВКЕ: (ПРИБЛ.)	103 кг
ВМЕСТИМОСТЬ.	
Максимум 54 кг	
Максимальный объем: 95 л	
ПОЛНОРАЗМЕРНЫЕ ПРОТИВНИ:	GASTRONORM 1/1:
10 (десять)	530 x 325 x 65 мм
6 (шесть)	530 x 325 x 100 мм
4 (четыре)	530 x 325 x 150 мм
ПОЛНОРАЗМЕРНЫЕ ЛИСТОВЫЕ ПРОТИВНИ (ТОЛЬКО НА ПРОВОЛОЧНЫХ ПОЛКАХ):	
До 6 (шести) 457 x 660 x 25 мм – с дополнительными полками	

1000-S	
ВЕС	
НЕТТО: прилб.	79 кг
В УПАКОВКЕ: (ПРИБЛ.)	101 кг
ВМЕСТИМОСТЬ.	
Максимум 54 кг	
Максимальный объем: 76 л	
ПОЛНОРАЗМЕРНЫЕ ПРОТИВНИ:	GASTRONORM 1/1:
4 (четыре)	530 x 325 x 65 мм
— только на дополнительных проволочных полках	
ПОЛНОРАЗМЕРНЫЕ ЛИСТОВЫЕ ПРОТИВНИ:	
8 (восемь) 457 x 660 x 25 мм	

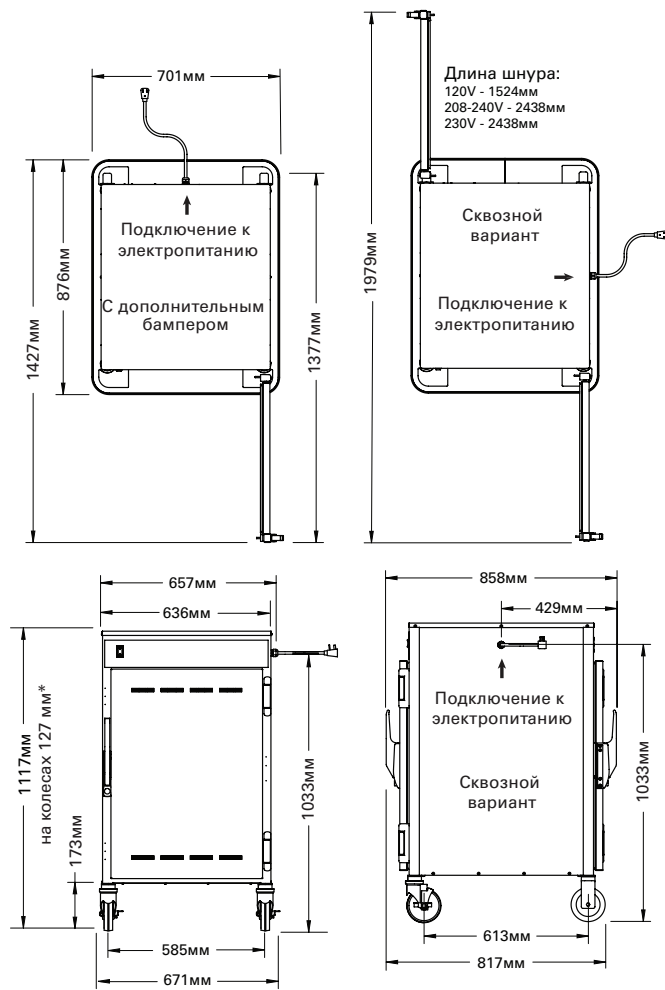
УСТАНОВКА

Модель 1000-UP



*1881мм с дополнительными 89-мм роликами
*1921мм с дополнительными ножками. 152мм

Модель 1200-UP



*1161мм с дополнительными 89-мм роликами
*1113мм с дополнительными ножками. 152мм

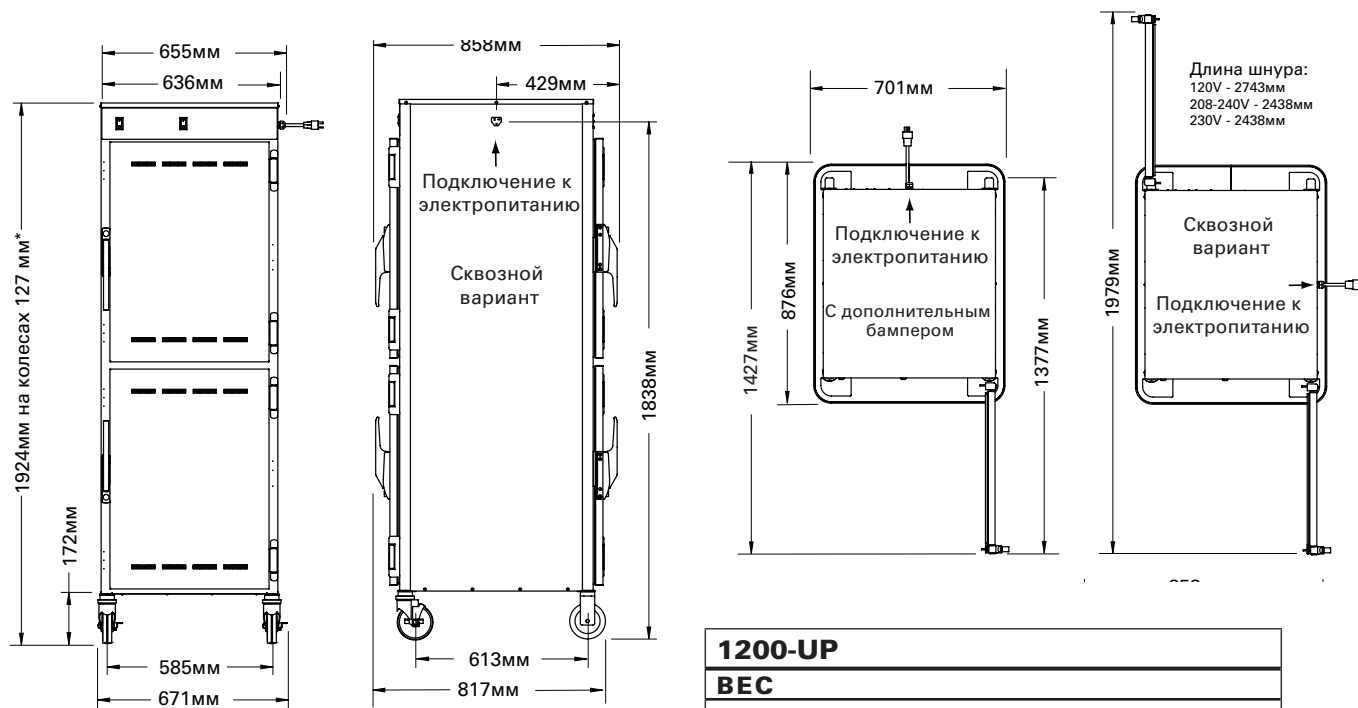
ВЕСА И ВМЕСТИМОСТИ

1000-UP	
ВЕС	
НЕТТО:	128 кг
в упаковке: (прибл.)	163 кг
ВМЕСТИМОСТЬ. (на одно отделение)	
Максимум 54 кг	
Максимальный объем: 76 л	
ПОЛНОРАЗМЕРНЫЕ ПРОТИВНИ:	GASTRONORM 1/1:
4 (четыре)	530 x 325 x 65 мм
— только на дополнительных проволочных полках	
ПОЛНОРАЗМЕРНЫЕ ЛИСТОВЫЕ ПРОТИВНИ:	
8 (восемь) 457 x 660 x 25 мм	

1200-S	
ВЕС	
НЕТТО: (прибл.)	81 кг
в упаковке: (прибл.)	102 кг
ВМЕСТИМОСТЬ.	
См. следующую страницу	

УСТАНОВКА

Модель 1200-UP



*1881мм с дополнительными 89-мм роликами
*1921мм с дополнительными ножками. 152мм

1200-UP	
ВЕС	
НЕТТО:	151 кг
В УПАКОВКЕ: (ПРИБЛ.)	178 кг

1200-S, 1200-UP CAPACITIES

1200-S, 1200-UP. ВМЕСТИМОСТЬ. ПРОДУКТЫ / ПРОТИВНИ (НА ОДНО ОТДЕЛЕНИЕ)		
Максимум 87 кг • Максимальный объем: 152 л		
Направляющие противней (2 на комплект) - 44 мм между центрами		
Размер противня	Предусмотрено 4 (четыре) комплекта направляющих	Максимальная вместимость с дополнительными направляющими противней
ПОЛНОРАЗМЕРНЫЙ: GN1/1 530 x 325 x 65 мм	8 (восемь) противней – 2 на комплект направляющих	16 (шестнадцать) противней – с 4 дополнительными комплектами направляющих
ПОЛНОРАЗМЕРНЫЙ: GN1/1: 530 x 325 x 100 мм	8 (восемь) противней – 2 на комплект направляющих	БЕЗ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ВМЕСТИМОСТИ
ПОЛНОРАЗМЕРНЫЙ: 530 x 325 x 150 мм	8 (восемь) противней – 2 на комплект направляющих	БЕЗ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ВМЕСТИМОСТИ
ПОЛНОРАЗМЕРНЫЕ ЛИСТОВЫЕ ПРОТИВНИ: 457 x 660 x 25 мм	4 (четыре) противня – 1 на комплект направляющих	16 (шестнадцать) противней – с 12 дополнительными комплектами направляющих
Боковые стойки и полки		
Размер противня	Предусмотрено 3 (три) полки	Максимальная вместимость с дополнительными полками
ПОЛНОРАЗМЕРНЫЙ: GN1/1 530 x 325 x 65 мм	16 (шестнадцать) противней – 2 на полку	БЕЗ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ВМЕСТИМОСТИ
ПОЛНОРАЗМЕРНЫЙ: GN1/1: 530 x 325 x 100 мм	8 (восемь) противней – 2 на полку	БЕЗ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ВМЕСТИМОСТИ
ПОЛНОРАЗМЕРНЫЙ: GN1/1: 530 x 325 x 150 мм	8 (восемь) противней – 2 на полку	БЕЗ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ВМЕСТИМОСТИ
ПОЛНОРАЗМЕРНЫЕ ЛИСТОВЫЕ ПРОТИВНИ: 457 x 660 x 25 мм	3 (три) противня – 1 на полку	8 (восемь) противней с 5 дополнительными полками

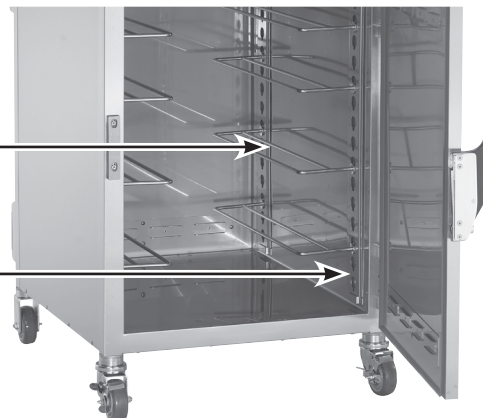
УСТАНОВКА

УНИВЕРСАЛЬНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ

Шкаф с универсальными направляющими для противней.
На противень требуются 2 (две) направляющие.

Универсальные направляющие для противней,
SR-24762, нерж. сталь
SR-24447, хромированные

Боковая стойка
1011741



БОКОВЫЕ СТОЙКИ И ПОЛКИ (дополнительный вариант)

Вместо универсальных направляющих для противней этот прибор можно заказать как модель с боковыми стойками, оборудованную 2 (двумя) боковыми стойками и 3 (тремя) хромированными проволочными полками. В него можно будет устанавливать противни полного и половинного размера, американские hotel и европейские gastronorm, на боковые стойки и полки, или листовые противни на полки.

Полка
SH-23738,
нерж. сталь
SH-2733,
хромированная

Боковая стойка
1011743



УСТАНОВКА

ВАРИАНТЫ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

МОДЕЛЬ >	300-S	500-S	750-S	1000-S	1200-S	1000-UP	1200-UP
ОПИСАНИЕ	ИЗД. №						
Амортизатор, по всему периметру	—	5011161	5010371	5009767	5012932	5009767	5012932
Держатель для резки спинной части	HL-2635	HL-2635	HL-2635	—	—	—	—
Держатель для резки ростбифов	—	4459	4459	—	—	—	—
Комплект роликов	64 мм	—	5008022	5008022	5008022	—	—
	89 мм	—	СТАНДАРТ	СТАНДАРТ	СТАНДАРТ	5008017	5008017
	127 мм	—	5004862	5004862	5004862	СТАНДАРТ	СТАНДАРТ
Дверь, прозрачная	—	—	5013129	5012806	5012822	5012806	5012822
Дверной замок с ключом	—	LK-22567	LK-22567	LK-22567	LK-22567	LK-22567	LK-22567
Поддон для стекающих капель	со сливом	—	14813	14831	5005616	5014448	5005616
	без слива	PN-2122	11898	—	11906	—	11906
Лоток для стекающих капель, дверной	—	5010736	5010391	5009716	—	—	—
Улучшенное управление (УСТАНАВЛИВАЕТСЯ НА ЗАВОДЕ)	—	ИМЕЕТСЯ	ИМЕЕТСЯ	ИМЕЕТСЯ	ИМЕЕТСЯ	ИМЕЕТСЯ	ИМЕЕТСЯ
Внешняя отделка. ВАРИАНТЫ ЦВЕТА НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ ТЁМНО-КРАСНЫЙ ЗАКАЗНОЙ ЦВЕТ	—	стандартно доступно	—	—	—	—	—
Комплект ручек для перемещения (4 шт.)	СТАНДАРТ	55662	55662	55662	55662	55662	55662
Ножки, 152 мм, с фланцем	—	5011149	5011149	5011149	5011149	5011149	5011149
Решетчатый поддон, проволочный 457 x 660 mm	—	—	PN-2115	PN-2115	PN-2115	PN-2115	PN-2115
Зонд для измерения внутренней температуры продукта (только для улучшенного управления)	—	ИМЕЕТСЯ	ИМЕЕТСЯ	ИМЕЕТСЯ	ИМЕЕТСЯ	ИМЕЕТСЯ	ИМЕЕТСЯ
Защитная панель, замок с ключом	—	5013939	5013936	5013934	5013936	5013934	5013936
Полка проволочная хромированная	SH-2107	SH-2107	SH-2105	—	SH-2733	—	SH-2733
	—	—	SH-2327	—	—	—	—
	—	SH-2326	SH-2324	SH-2325	SH-23738	SH-2325	SH-23738
	—	—	SH-2743	—	—	—	—
—	—	—	SH-2346	—	SH-2346	—	
Комплект боковых стоек (УСТАНАВЛИВАЕТСЯ НА ЗАВОДЕ)	—	—	—	—	ИМЕЕТСЯ	—	ИМЕЕТСЯ
Устройства для многоярусной установки	—	5004864	5004864	5004864	5004864	—	—
Универсальные уголки направляющие для противней	хромированные	—	—	—	—	SR-24447	—
	из нерж. стали	—	—	—	—	SR-24762	—
Противень для воды	—	—	—	1775	1775	1775	1775
Противень для воды, крышка	—	—	—	1774	1774	1774	1774

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

Если двери сквозного шкафа навешены с одной стороны, то во избежание опрокидывания шкафа его фланцевые ножки должны привинчиваться к полу.

УСТАНОВКА

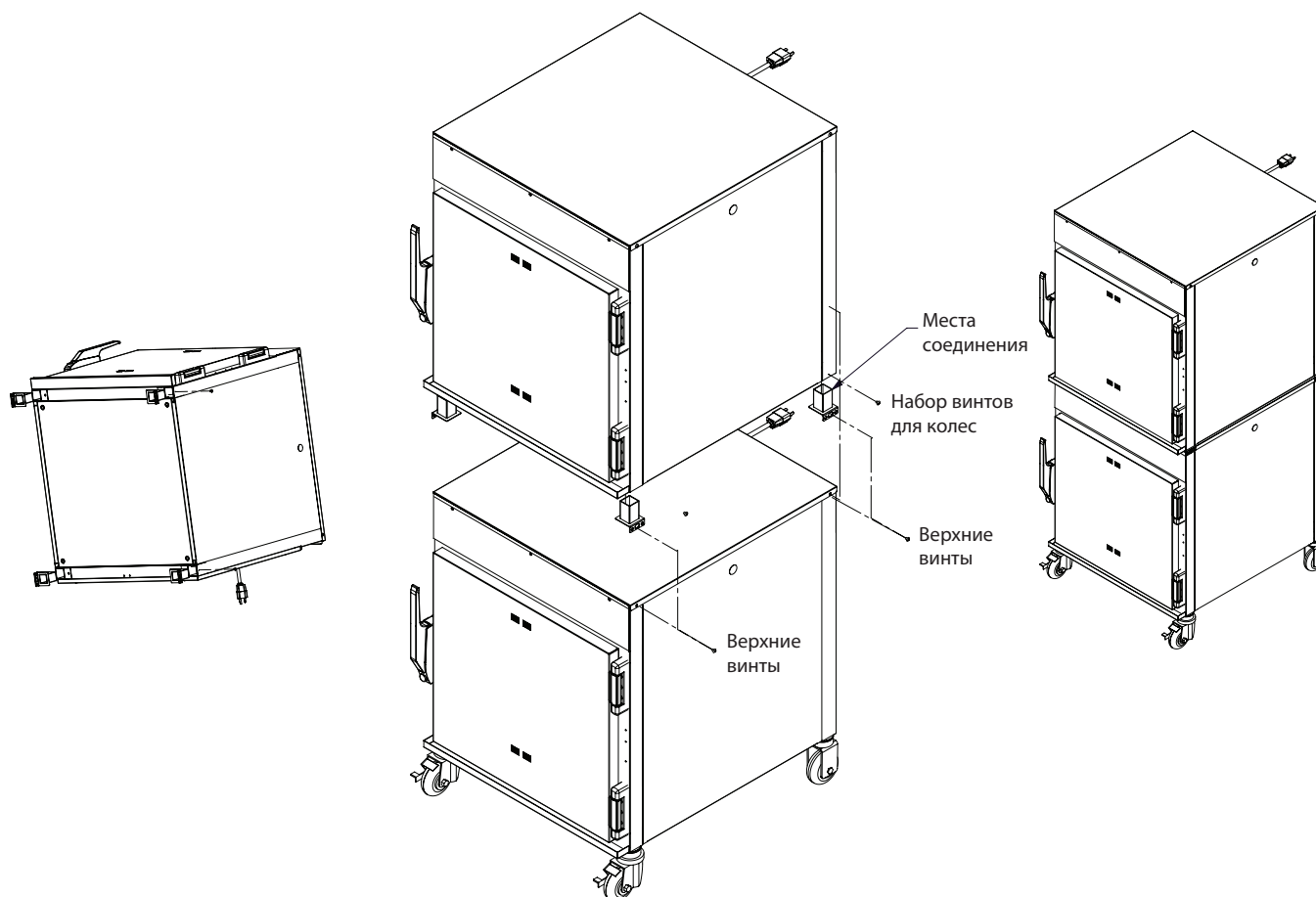
УСТАНОВКА НА МЕСТЕ

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

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

Если нужно снять ролики, положите печь на заднюю стенку и резиновым или нецарапающим молотком постукивайте по ролику попеременно сверху и снизу, с разных сторон, пока он не снимется.

- 2) Вставьте прокладки в каждый угол верхней печи. Удостоверьтесь, что в каждое гнездо вы поставили 2 винт и две прокладки, которые прилагались к набору. Примечание: фланцы должны быть сразу возвращены в сторону от печи.
- 3) Выньте винты – заглушки из нижней печи. Установите верхнюю печь на нижнюю. Отцентрируйте верхнюю печь. Закрутите винты при помощи фланцев. Возможные комбинации



Возможные комбинации

Модель	Допускается этажерочная сборка с
300-S	300-S с 300-ТН/III При этажерочной сборке крепеж не требуется. Достаточно совместить углубления вверху и внизу устройств. Перед установкой одного устройства на другое рекомендуется снять ножки верхнего устройства.
500-S	500-S, 500-ТН-II с 500-ТН/III
750-S	750-S, 750-ТН-II, 750-ТН/III, 767-SK с 767-SK/III
1000-S	1000-S, 1000-ТН/III, 1000-SK/II с 1000-SK/III

УСТАНОВКА

УСТАНОВКА НА МЕСТЕ РАБОТЫ

С первоначальной установкой и запуском связан целый ряд настроек. Очень важно, чтобы эти настройки выполнял квалифицированный техник по обслуживанию. Ответственность за установку и первоначальную настройку несет дилер или пользователь. В число этих настроек входит, в частности, калибровка термореле, регулировка двери, установка по уровню, подключение к электропитанию и установка дополнительных роликов или ножек.

УСТАНОВКА ПО УРОВНЮ

Выровняйте печь в поперечном и продольном направлениях при помощи спиртового уровня. Если печь установлена на роликах, очень важно, чтобы поверхность, на которой она стоит, была горизонтальной, так как положение печи может часто меняться.



Мы рекомендуем периодически проверять горизонтальность печи, так как пол может сдвинуться, а печь — сместиться.

ПРИМЕЧАНИЕ. Если не выровнять печь должным образом, из нее может выливаться полужидкий продукт.

ОГРАНИЧЕНИЕ ПЕРЕМЕЩЕНИЙ ПЕРЕДВИЖНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

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

Если прибор поставляется без шнура питания, но с комплектом роликов, то он должен быть привязан к неподвижной конструкции. Должно быть предусмотрено средство, надежно ограничивающее перемещение прибора таким образом, чтобы не растягивался электрический провод. Должны быть выполнены следующие требования:

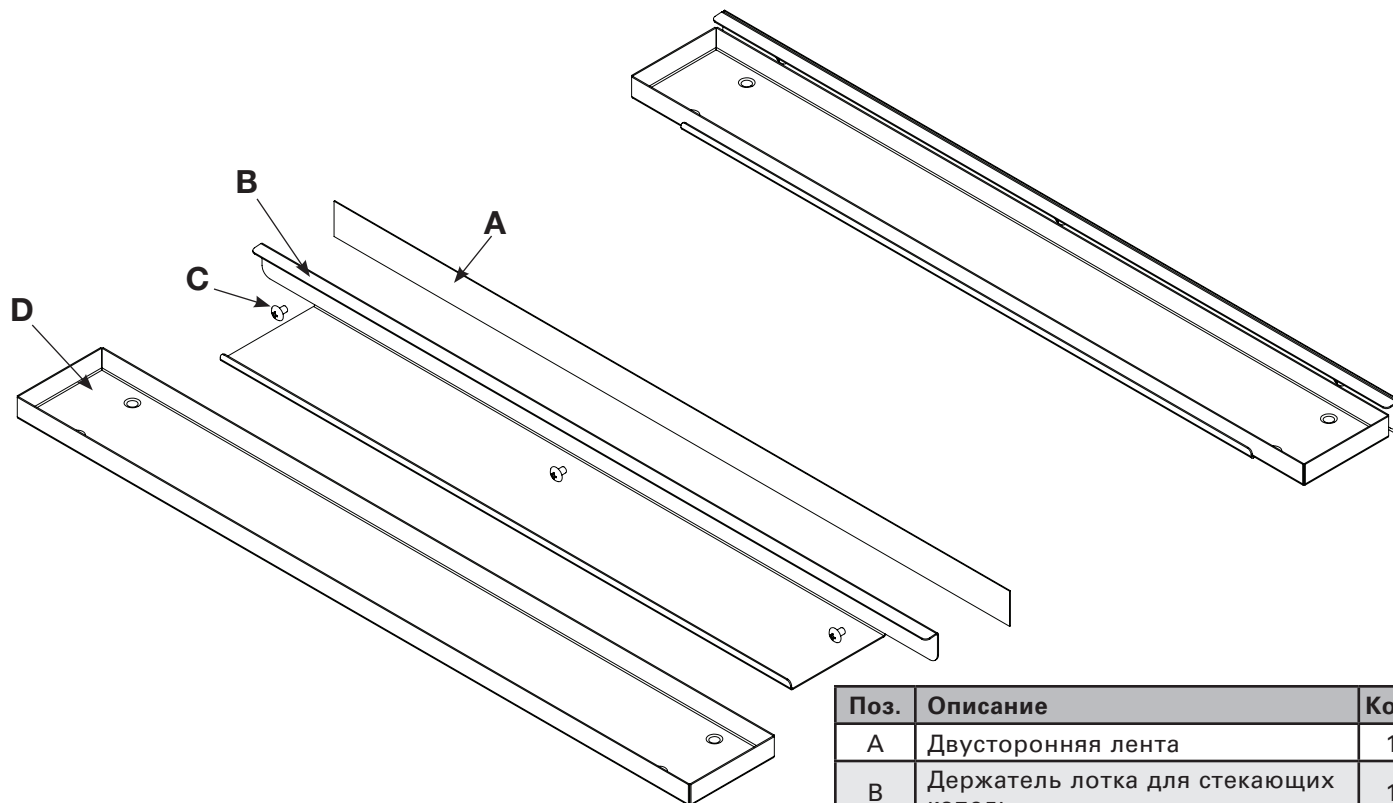
1. Максимальная высота роликов — 152 мм.
2. Два ролика должны быть снабжены тормозами.
3. Такой передвижной прибор или прибор на передвижной стойке должен быть прикреплен к конструкции здания гибкой связью.

Гибкая связь должна крепиться к верхнему заднему краю прибора. Гибкая ограничительная связь не входит в комплект и заводом не поставляется.

УСТАНОВКА


УСТАНОВКА НА МЕСТЕ РАБОТЫ

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ ЛОТКА ДЛЯ СТЕКАЮЩИХ КАПЕЛЬ



Поз.	Описание	Кол.
A	Двусторонняя лента	1
B	Держатель лотка для стекающих капель	1
C	Винт 8-32 x 1/4 дюйма с крестообразным шлицем	3
D	Лоток для стекающих капель	1

1. Проколите отверстия через двустороннюю ленту **A**, прикрепленную к задней стороне держателя **B** лотка.
2. Снимите с двусторонней ленты **A** подложку.
3. Вставьте винты **C** в отверстия и прикрепите держатель **B** лотка для стекания воды к агрегату.
4. Рекомендуется для уплотнения нанести валик силиконового герметика пищевого качества вдоль верхнего края держателя **B** поддона.
5. Установите лоток **D** в держатель **B**.

 ОПАСНО	
	УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ИСТОЧНИК ПИТАНИЯ СООТВЕТСТВУЕТ НАПРЯЖЕНИЮ, УКАЗАННОМУ НА ПАСПОРТНОЙ ТАБЛИЧКЕ УСТРОЙСТВА.

УСТАНОВКА

ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ

1. К шкафу наглухо прикреплена идентификационная табличка.
2. Подключайте шкаф ТОЛЬКО к должным образом заземленной розетке, установив шкаф таким образом, чтобы в случае аварии можно было немедленно добраться до шнура питания. Если не все органы управления выключены, то при подсоединении и отсоединении шнура питания возможно искрение.
3. Если потребуется, аттестованный электрик должен в соответствии с применимыми местными электрическими нормами установить подходящую для этого прибора розетку или выходной разъем.

Для оборудования, одобренного в ЕС: Для предотвращения опасности электрического разряда между этим устройством и находящимися поблизости другими устройствами или металлическими деталями предусматривается шпилька для выравнивающих связей. Для защиты от значительной разности потенциалов выравнивающий провод должен быть присоединен к этой шпильке и соседним устройствам / металлическим деталям. Шпилька обозначается следующим символом.



Модели с фиксированной разводкой:

Модели с фиксированной разводкой должны быть оборудованы имеющим национальную сертификацию всеполюсным выключателем с достаточно большими расстояниями между контактами.

Если для подсоединения изделия используется силовой шнур, то он должен быть маслостойким, как H05RN или H07RN, или эквивалентный шнур.

ПРИМЕЧАНИЕ. В тех случаях, когда применимы местные нормы и регулятивные требования ЕС, приборы должны подключаться через розетку с защитой от короткого замыкания на землю (GFCI).

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

ОПАСНО



УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ИСТОЧНИК ПИТАНИЯ СООТВЕТСТВУЕТ НАПРЯЖЕНИЮ, УКАЗАННОМУ НА ПАСПОРТНОЙ ТАБЛИЧКЕ УСТРОЙСТВА.

ОПАСНО









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

УСТАНОВКА

ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ

ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ (Монтажные схемы находятся под верхней крышкой шкафа.)

НАПРЯЖЕНИЕ	ЧИСЛО ФАЗ	ЧАСТОТА, Гц	А	кВт	 NEMA 5-15P вилка 15А-125V	 NEMA 5-20P вилка 20А-125V	 NEMA 6-15P вилка 15А-250V	 CEE 7/7 НОМИНАЛ ВИЛКИ 250 В	 C13-16P НОМИНАЛ ВИЛКИ 250 В	 BS1363 НОМИНАЛ ВИЛКИ 250 В	
300-S											
120V	1	60	6,7	,80	✓						
230V	1	50/60	3,9	,80				✓	✓	✓	
500-S											
120V	1	60	8,4	1,0	✓						
208V 240V	1	60	3,7 4,2	,76 1,0			✓				
230V	1	50/60	4,1	,95				✓	✓	✓	
750-S											
120V	1	60	9,0	1,1	✓						
208V 240V	1	60	3,9 4,5	,81 1,1			✓				
230V	1	50/60	4,3	1,0				✓	✓	✓	
1000-S											
120V	1	60	8,0	,96	✓						
208V 240V	1	60	3,5 4,0	,72 ,96			✓				
230V	1	50/60	3,9	,88				✓	✓	✓	
1200-S											
120V	1	60	8,0	,96	✓						
208V (1000W) 240V (1000W)	1	60	3,5 4,0	,72 ,96			✓				
208V (2000W) 240V (2000W)	1	60	6,9 8,0	1,4 1,9	БЕЗ ШНУРА ИЛИ ВИЛКИ						
230V (1000W)	1	50/60	3,9	,88				✓	✓	✓	
230V (2000W)	1	50/60	7,7	1,8				✓	✓	✓	
1000-UP											
120V	1	60	16,0	1,9		✓					
208V 240V	1	60	7,0 8,0	1,4 1,9			✓				
230V	1	50/60	7,7	1,8				✓	✓	✓	
1200-UP											
120V	1	60	16,0	1,9		✓					
208V (2000W) 240V (2000W)	1	60	7,0 8,0	1,4 1,9			✓				
208V (4000W) 240V (4000W)	1	60	14,0 16,0	2,9 3,8	БЕЗ ШНУРА ИЛИ ВИЛКИ						
230V (2000W)	1	50/60	7,7	1,8				✓	✓	✓	
230V 4000W)	1	50/60	15,4	3,5				✓	✓	✓	

УСТАНОВКА

ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Этот прибор предназначен для использования на коммерческих предприятиях, где все операторы знакомы с назначением, ограничениями и опасностями, присущими этому прибору. Все операторы и пользователи должны изучить инструкции по эксплуатации и предостережения.

1. Прибор должен быть подключен к подходящему источнику электропитания.
2. При обращении с горячими предметами пользуйтесь средствами для защиты рук.
3. Перед началом использования прогревайте прибор 30 мин.
4. Обязательно помещайте в шкаф только горячую пищу.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



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

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ:

1. Протрите шкаф внутри и снаружи тканью, смоченной в мягком мыльном растворе. Тщательно вымойте.
2. Очистите и установите в шкафу боковые стойки. Полки следует устанавливать криволинейным концом вверх и к задней стенке шкафа (однодверные модели).

ХАРАКТЕРИСТИКИ НАГРЕВА

Шкаф оборудован специальным нагревательным кабелем. В соответствии с этим принципом окаймляющего нагрева (Halo Heat) кабель устанавливается на стенках шкафа и обеспечивает равномерный приток тепла, регулируемый термореле. Конструктивные и рабочие характеристики шкафа позволяют обойтись без поддона для регулирования влажности или циркуляционного вентилятора. Благодаря равномерному распределению тепла качество пищевых продуктов сохраняется в течение нескольких часов и даже дольше.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. ПЕРЕД ЗАГРУЗКОЙ ПИЩИ ПОДОГРЕВАЙТЕ ПРИ 93 °С В ТЕЧЕНИЕ 30 МИНУТ.

Включите питание шкафа (нажмите на выключатель). Шкаф начнет работать на предварительно настроенной температуре.

2. **Кнопками-стрелками ВВЕРХ или ВНИЗ** установите 93 °С. При нажатии и отпускании кнопки-стрелки точка настройки изменится на 1 градус. Нажав и удерживая кнопку-стрелку, вы изменяете точку настройки на 10 градусов. При отпускании кнопки-стрелки новая настройка температуры сохраняется. Температура *настройки* появляется на **цифровом дисплее**, и загорается **лампа-индикатор нагрева**. В любой момент, нажав и удерживая в течение трех секунд **кнопку показа температуры**, вы можете увидеть *фактическую* температуру воздуха внутри шкафа.

Для переключения между температурой настройки и фактической температурой:

При стандартной заводской настройке на **цифровой дисплей** выводится температура **настройки**. Чтобы вывести **фактическую** температуру:

Нажмите и в течение 5 секунд удерживайте **кнопку показа температуры** и кнопку-стрелку **ВВЕРХ**. На дисплее появится **ACT**, а затем *фактическое* значение температуры.

Чтобы вернуться к выводу на дисплей температуры *настройки*, повторите это действие **SET**.

Чтобы в любой момент вывести на экран другую температуру, нажмите **кнопку показа температуры**.

3. Когда температура воздуха внутри шкафа достигнет нужного значения температуры хранения, **лампа-индикатор нагрева** погаснет.
4. **Загружайте шкаф только горячей пищей.** Назначение шкафа для хранения пищевых продуктов — поддержание горячей пищи при надлежащей температуре подачи на стол. В шкаф следует помещать только горячую пищу. Перед загрузкой шкафа продуктами воспользуйтесь пищевым термометром и убедитесь, что внутренняя

температура всех продуктов не выходит за пределы 60 – 71 °С. Все продукты, не удовлетворяющие этому требованию, перед загрузкой в шкаф для хранения нужно подогреть.

5. Убедитесь, что дверь шкафа плотно закрыта, и **кнопками-стрелками ВВЕРХ и ВНИЗ** установите температуру 71 °С.

ЭТО НЕ ОБЯЗАТЕЛЬНО БУДЕТ ОКОНЧАТЕЛЬНОЙ НАСТРОЙКОЙ.

Правильный температурный диапазон для хранения пищи зависит от типа и количества продукта. От типа хранимого продукта зависит также и то, должны ли быть открыты дверные отдушины. Если пища хранится длительное время, рекомендуется периодически проверять внутреннюю температуру каждого объекта, чтобы гарантировать поддержание нужного температурного диапазона. Соответственно регулируйте температуру хранения.

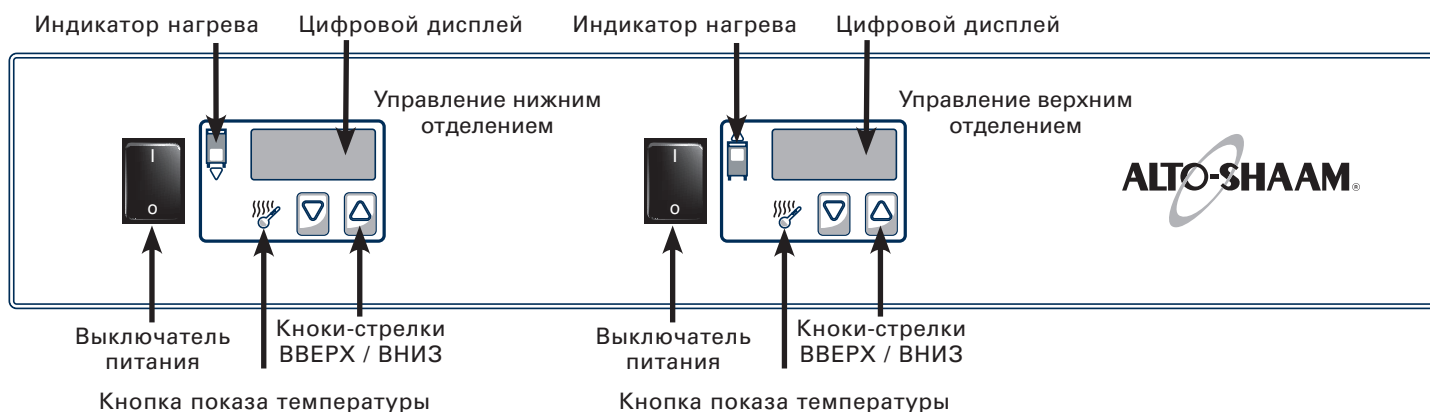
ПЕРЕКЛЮЧЕНИЕ МЕЖДУ ГРАДУСАМИ ФАРЕНГЕЙТА И ЦЕЛЬСИЯ

Чтобы в любой момент вывести на экран другую температуру, нажмите **кнопку показа температуры**.

Стандартная заводская настройка — градусы Фаренгейта. Для перехода к градусам Цельсия:

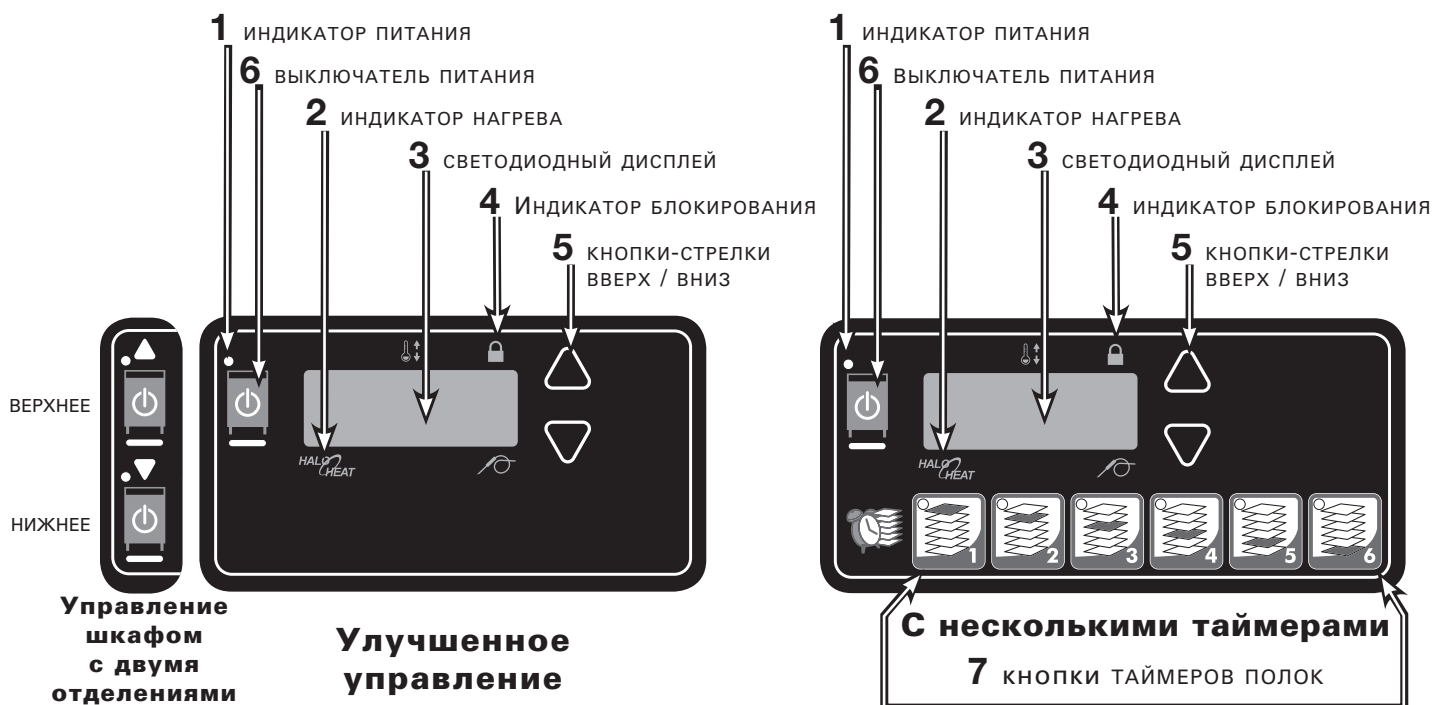
1. Нажмите и в течение 5 секунд удерживайте **кнопку показа температуры** и **кнопку-стрелку ВВЕРХ**.
2. На дисплее в течение 3 секунд будет выведено **°F** для подтверждения выбора, после чего появится температура (точка настройки или фактическое значение, в зависимости от выбора пользователя) в °С.
3. Для перехода к градусам Фаренгейта повторите указанное действие.

Примечание. При сбое питания, заводских испытаниях и т.д. после восстановления питания сохраняется настройка °С или °F, выбранная пользователем.




ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ВАРИАНТ С УЛУЧШЕННЫМ УПРАВЛЕНИЕМ




НАСТРОЙКА УЛУЧШЕННОГО УПРАВЛЕНИЯ

ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ПИТАНИЯ

 Нажмите выключатель один раз. Загорится индикатор питания. Нажмите выключатель и удерживайте, пока не выключится светодиодный дисплей (не меньше трех секунд), и не погаснет индикатор питания.

КНОПКИ-СТРЕЛКИ ВВЕРХ И ВНИЗ


 Кнопки-стрелки ВВЕРХ и ВНИЗ используются для различных настроек при выборе температуры хранения. Если нажать и отпустить кнопку-стрелку, дисплей в течение 4 секунд будет показывать текущую настройку температуры. Если нажать и удерживать (не меньше восьми секунд) кнопку-стрелку, значение будет изменяться с повышенной скоростью. Если нажать кнопку-стрелку, когда дисплей показывает настройку температуры, то значение увеличится или уменьшится на 1°. При нажатии и удержании кнопки-стрелки значение температуры увеличится или уменьшится 10°.

ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ЗУММЕРА



Зуммер срабатывает при выводе кода ошибки. Для выбора между режимами включенного и выключенного зуммера управление должно быть выключено. Нажмите и удерживайте кнопку-стрелку ВНИЗ, пока на светодиодном дисплее не появится ON (ВКЛ) или OFF (ВЫКЛ). Для переключения между режимами зуммера нажимайте любую кнопку-стрелку.

ГРАДУСЫ ФАРЕНГЕЙТА ИЛИ ЦЕЛЬСЯ

 При выключенном управлении, чтобы выбрать шкалу Фаренгейта или Цельсия, нажмите и удерживайте кнопку-стрелку ВВЕРХ, пока на светодиодном дисплее не появится °F или °C. Для переключения между температурными шкалами нажимайте любую кнопку-стрелку. Управление использует четырехразрядный светодиодный дисплей. Когда дисплей включен, на него выводится текущая температура хранения, а также диагностическая информация.

БЛОКИРОВАНИЕ УПРАВЛЕНИЯ

Управление подогревателями может быть заблокировано, чтобы нельзя было изменять настройку температуры.



Чтобы заблокировать дисплей, одновременно нажмите и удерживайте выключатель и кнопку-стрелку ВВЕРХ. Загорится светодиод блокирования (замок). Когда замок светится, не действует никакое дополнительное программирование, кроме последовательности кнопок, разблокирующей панель.

Чтобы разблокировать дисплей, одновременно нажмите и удерживайте выключатель и кнопку-стрелку ВНИЗ. Светодиод блокирования (замок) погаснет. Возобновится обычная работа кнопок панели.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

РАБОТА С УЛУЧШЕННЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

1. Подогревайте при 93 °С в течение 30 минут.

Включите питание и кнопками-стрелками ВВЕРХ и ВНИЗ настройте температуру на 93 °С. Перед загрузкой в шкаф пищи прогревайте его не меньше 30 минут. Процесс прогрева ускорится, если на внутренней стороне двери закрыть отдушину. Приблизительно через 30 минут или когда температура достигнет значения, заданного оператором, светодиодный индикатор прогрева погаснет. Каждый раз при установке или сбросе температуры настройки загорается светодиодный индикатор.

2. Загружайте только горячую пищу.

Назначение шкафа для хранения пищевых продуктов — поддержание горячей пищи при надлежащей температуре подачи на стол. В шкаф следует помещать только горячую пищу. Перед загрузкой шкафа продуктами воспользуйтесь пищевым термометром и убедитесь, что внутренняя температура всех продуктов не выходит за пределы 60 – 71 °С. Все пищевые продукты, не удовлетворяющие этому требованию, перед загрузкой в шкаф для хранения нужно подогреть.

3. Сбросьте температуру настройки до 71 °С.

Удостоверьтесь в том, что дверь шкафа плотно закрыта, и кнопками ВВЕРХ/ВНИЗ уменьшите настройку до 71 °С.

ЭТО НЕ ОБЯЗАТЕЛЬНО БУДЕТ ОКОНЧАТЕЛЬНОЙ НАСТРОЙКОЙ.

Надлежащий температурный интервал и требуемое состояние дверных отдушин, открытое или закрытое, будет зависеть от типа и количества продукта. Если пища хранится длительное время, рекомендуется периодически проверять внутреннюю температуру каждого объекта, чтобы гарантировать поддержание нужного температурного диапазона 60 – 71°С.

Система восстановления тепла SureTemp™

Примененная в этом шкафу патентованная система восстановления тепла SureTemp™ немедленно компенсирует любое тепло, теряемое при открывании двери. Для поддержания более постоянной температуры в полости система управления автоматически подогревает внутренность шкафа, когда дверь открыта, и короткое время после закрытия двери. Если дверь открыта дольше трех минут, система подает три коротких звуковых сигнала каждые десять секунд, пока дверь не будет закрыта.

ИНСТРУКЦИИ ПО РАССТРОЙКЕ ТЕСТА

ШКАФЫ С ОБЫЧНЫМ И УЛУЧШЕННЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Если добавить противень с водой, шкафа с подогревом можно использовать для расстройки теста. Alto-Shaam может дополнительно укомплектовать шкаф противнем для воды (№ 1775) и крышкой противня (№ 1774).

1. Извлеките тесто из замедлителя или холодильника, прикройте тесто и дайте ему постоять в при комнатной температуре.
2. Настройте термореле шкафа на to 35 °С.
3. Налейте в дополнительный противень для воды приблизительно 2 кварты (около 2 л) горячей воды и поставьте противень на нижнюю поверхность отделения. Температура воды должна быть 60 – 82 °С.
4. Дайте шкафу прогреться в течение 45 – 60 минут.
5. Снимите с теста крышку и поместите его в прогретый шкаф.
6. Оставьте тесто в шкафу, пока оно не увеличится в объеме приблизительно вдвое.
7. Извлеките продукт из шкафа и пеките в соответствии с указаниями изготовителя продукта. Если хотите, предварительно смажьте яйцом.


ПРИМЕЧАНИЕ. Выше приведены лишь самые общие рекомендации по процедуре расстройки. Свойства продукта, в том числе качество и вес, могут меняться в очень широких пределах, поэтому настоятельно рекомендуется тщательно придерживаться инструкций изготовителя.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ПРОГРАММИРОВАНИЕ ТАЙМЕРОВ ПРИ УЛУЧШЕННОМ УПРАВЛЕНИИ


Программирование таймеров

1. Выключите управление.

 Нажимайте выключатель питания, пока не выключится светодиодный дисплей (не меньше трех секунд), и не погаснет индикатор питания.


Примечание. Следующие действия могут быть выполнены только при отключенном управлении.

2. Настройте кнопки таймеров полок.


 Нажмите и удерживайте кнопку таймера полки (не меньше трех секунд), пока на светодиодном дисплее не начнется обратный отсчет времени. Кнопками-стрелками ВВЕРХ и ВНИЗ установите нужное время.

Время выводится в формате ЧЧ:ММ.

3. Настройте кнопки таймеров других полок.


 Повторите шаг 2 для кнопки таймера каждой полки, которую нужно запрограммировать.

4. Включите питание.

 Для использования таймеров нажмите кнопку выключателя питания шкафа. Загорится индикатор питания.

Шкаф с улучшенным управлением для хранения горячих продуктов может быть оборудован группой кнопок таймеров полок. Эти кнопки следят за безопасностью продукта посредством системы управления продуктами «первым вошел — первым вышел», работающей по настройке таймеров. Продукты должны быть приготовлены, доведены до внутренней температуры, рекомендуемой НАССР (Анализ опасностей и важнейшие действия по контролю), и помещены в шкаф. Система таймеров позволяет оператору при загрузке продукта выбрать время его хранения. Различные кнопки таймеров соответствуют различным положениям противней в шкафу. Об истечении времени таймера оператора уведомляет часто вспыхивающий светодиод.

5. Нажмите кнопку таймера полки.

 Нажав соответствующую кнопку, введите таймер полки в действие. Включится светодиодный дисплей полки, и начнется обратный отсчет времени. Когда времени остается больше 60 минут, оставшееся время выводится в формате ЧЧ:ММ. Когда остается меньше 60 минут, оставшееся время выводится в формате ММ:СС.

Светодиоды таймеров будут работать следующим образом:

- Все светодиоды с истекшим временем (их может быть больше одного) будут часто мигать
- Таймер с наименьшим оставшимся временем будет мигать с меньшей частотой.
- Все остальные действующие таймеры (их может быть больше одного) будут светиться постоянно.

6. Подтвердите получение сообщений от таймеров с истекшим временем.

Когда установленное время закончилось, светодиод начинает часто мигать. Нажмите кнопку таймера соответствующей полки, чтобы подтвердить полученное сообщение.

Чтобы отменить таймер:

Нажмите и две секунды удерживайте кнопку таймера соответствующей полки.

Сбой питания:

При сбое питания начнет мигать светодиод-индикатор возле выключателя питания. Чтобы прекратить мигание, просто нажмите кнопку выключателя. Память повреждена не будет.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ОБЩИЕ ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ

Повара, кухарки и другой персонал, занимающийся приготовлением пищи, — все они используют самые разнообразные методы. Правильная температура хранения конкретного пищевого продукта должна определяться содержанием влаги в продукте, его влажностью, объемом и температурой подачи на стол. При определении времени хранения конкретного продукта безопасная температура должна определяться также с учетом вкусовых качеств.

Система окаймляющего нагрева Halo Heat поддерживает максимальное содержание влаги в продукте без добавления воды или водяного пара. Поддержание максимальной естественной влажности продукта позволяет сохранить его естественный аромат и подлинный вкус. Помимо удержания влаги в продукте, мягкость свойств системы Halo Heat позволяет поддерживать в шкафу постоянную температуру, не требуя вентилятора для распределения тепла и исключая тем самым потери влажности за счет испарения или дегидратации.

В замкнутой среде шкафа удастся избежать и слишком высокого содержания влаги. Если при приготовлении продукта температура поднималась очень высоко, необходимо дать ему остыть, прежде чем помещать в контролируруемую атмосферу шкафа. Если не дать продукту остыть, возникнет чрезмерная конденсация, и снаружи продукта содержание влаги увеличится. Однако для сохранения безопасности и качества свежеприготовленной пищи допустимо охлаждать первоначально горячий продукт не дольше 1 – 2 минут.

Большинство устройств с системой Halo Heat оборудовано термореле, управляющим температурой в пределах 16 – 93 °С. Если устройство оборудовано отдушинами, закрывайте их для удержания влаги и открывайте для сохранения хрустящей корочки.

температура хранения

температура хранения	
МЯСО	
БИФШТЕКС — с кровью	54°C
БИФШТЕКС — средней прожарки	68°C
ГРУДИНКА	71° — 79°C
ПРИСОЛЕННАЯ ГОВЯДИНА	71° — 79°C
ПАСТРАМИ	71° — 79°C
РЕБРЫШКИ — с кровью	54°C
СТЕЙК — жареный/гриллированный	60° — 71°C
РЕБРЫШКИ — говяжьи или свиные	71°C
ТЕЛЯТИНА	71° — 79°C
ВЕТЧИНА	71° — 79°C
СВИНИНА	71° — 79°C
БАРАНИНА	71° — 79°C
ПТИЦА	
ЦЫПЛЕНОК — жареный/гриллированный	71° — 79°C
УТКА	71° — 79°C
ИНДЕЙКА	71° — 79°C
ПТИЦА ВООБЩЕ	71° — 79°C
МОРПРОДУКТЫ	
РЫБА — жареная/гриллированная	71° — 79°C
РАКИ, ОМАРЫ	71° — 79°C
КРЕВЕТКИ гриллированные	71° — 79°C
ВЫПЕЧКА	
ХЛЕБ/РОЛЛЫ	49° — 60°C
РАЗНОЕ	
ЗАПЕКАНКИ	71° — 79°C
ХЛЕБ	27° — 38°C
ЯИЧНИЦА — глазунья	66° — 71°C
БЛЮДА ИЗ ЗАМОР. ПОЛУФАБР.	71° — 79°C
ЗАКУСКИ	71° — 82°C
ПАСТА	71° — 82°C
ПИЦЦА	71° — 82°C
КАРТОФЕЛЬ	82°C
ПОРЦИОННЫЕ БЛЮДА	60° — 74°C
СОУСЫ	60° — 93°C
СУПЫ	60° — 93°C
ОВОЩНЫЕ БЛЮДА	71° — 79°C
Приведенная температура выдерживания является ориентировочной. В любом случае эта температура соотносится с внутренней температурой продукта. Температура хранения в любом случае должна отвечать местным нормативам.	

УХОД И ЧИСТКА

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	
 НЕТ СКРЕБКАМ	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.
 НЕТ МЕТАЛЛИЧЕСКИМ ЩЕТКАМ	
 НЕТ МЕТАЛЛИЧЕСКИМ МОЩАМ	

УХОД И ЧИСТКА



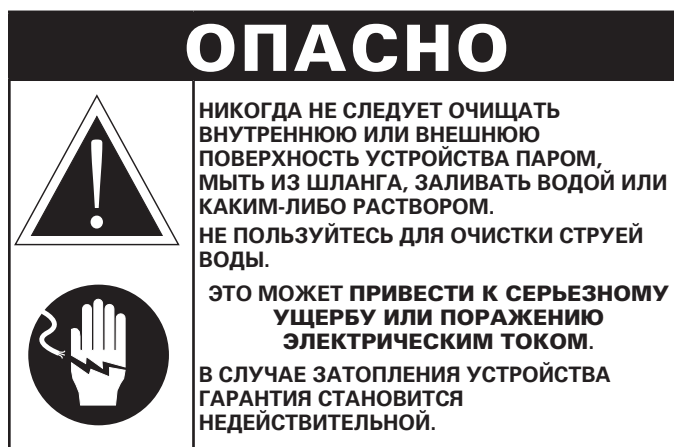
Чистота и внешний вид этого оборудования будут значительно способствовать эффективности работы и приготовлению вкусной, аппетитно выглядящей пищи. Хорошее оборудование, которое содержится в чистоте, работает лучше и служит дольше.

ЧИСТИТЬ ШКАФ НУЖНО ЕЖЕДНЕВНО:

1. Отключите прибор от источника питания и дайте ему остыть.
2. Извлеките все съемные детали — полки, боковые стойки, противень для воды. Очистите эти компоненты отдельно при помощи хорошего растворителя жиров или коммерческого чистящего средства. Тщательно вымойте и высушите.
3. Очистите внутренние металлические поверхности влажной тканью и любым высококачественным коммерческим детергентом или растворителем жира рекомендуемой концентрации. Опрыскайте сильно загрязненные участки водорастворимым обезжиривателем и дайте постоять 10 минут, затем счистите грязь пластиковой губкой. Вымойте чистой теплой водой, смывая губкой все остатки. Удалите оставшуюся воду и вытрите насухо чистой тканью или просушите струей воздуха. Установите на место боковые стойки и полки.
4. Тщательно очистите панели управления, дверные отдушины, дверные ручки и дверные уплотнители — эти места могут быть загрязнены остатками пищи. Вымойте чистой теплой водой, вытирая губкой. Вытрите насухо чистой тканью.
5. После чистки и мойки внутренность шкафа можно протереть дезинфицирующим раствором. Этот раствор должен быть рекомендован для поверхностей из нержавеющей стали, соприкасающихся с пищевыми продуктами.
6. Чтобы сохранить защитное пленочное покрытие на полированной нержавеющей стали, чистите наружную поверхность шкафа средством, рекомендованным для поверхностей из нержавеющей стали. Опрыскайте чистящим средством чистую ткань и протрите стальную поверхность.



ПРИМЕЧАНИЕ. Не используйте абразивные чистящие средства и чистящие вещества на основе хлора или содержащие четвертичные соли. Ни в коем случае не используйте хлористоводородную (соляную) кислоту для чистки нержавеющей стали.



САНИТАРИЯ

Пищевые вкусы и ароматы обычно так связаны друг с другом, что их трудно, если не невозможно разделить. Есть важная, неотделимая связь между чистотой оборудования и вкусом пищи. Чистота, наибольшая эффективность в работе и внешний вид устройства значительно способствуют приготовлению вкусной и аппетитной пищи. Качественное оборудование, которое содержится в чистоте, работает лучше и сохраняется дольше.

Многие продукты имеют свой собственный аромат, и многие абсорбируют имеющиеся запахи. К сожалению, во время этой абсорбции нет разделения на ХОРОШИЕ и ПЛОХИЕ запахи. Большая часть проблем пищевого сервиса, связанных с неприятными запахами, вызвано ростом бактерий. Кисловатость, прогорклость, затхлость, несвежесть и другие излишние привкусы являются обычно результатом активности микробов.

Простейший способ обеспечить полный, натуральный вкус пищи - идеальная чистота. Это означает надлежащий контроль как над видимыми загрязнениями (сор), так и над невидимыми (микробы). Основательный подход к санитарии обеспечивает необходимую чистоту. Он будет гарантировать привлекательный вид устройства наряду с максимальной эффективностью и полезностью. Что еще более важно, надежная программа санитарной профилактики предоставляет один из главных элементов предотвращения болезней, возникающих вследствие пищевых отравлений.

Контролируемая окружающая среда хранения готовой пищи – один из важных факторов предотвращения болезней, возникающих вследствие пищевых отравлений. Температурный контроль и контроль во время получения, хранения и приготовления пищи имеет столь же важное значение.

Наиболее точный способ измерения безопасных температур для горячих или холодных блюд – по внутренней температуре продукта. Точный термометр – эффективный инструмент для этой цели, и должен быть регулярно использован для всех продуктов, нуждающихся в хранении при определенной температуре.

Всесторонняя программа санитарной профилактики должна фокусироваться на обучении персонала базовым санитарным процедурам. Это включает личную гигиену, правильное обращение с сырой пищей, приготовление до безопасной внутренней температуры продукта и рутинный контроль внутренних температур, осуществляемый на рабочем месте.

Многие болезни, возникающие вследствие пищевых отравлений, могут быть предотвращены с помощью правильного температурного контроля и всесторонней программы санитарной профилактики. Оба этих фактора важны для создания качественного сервиса как основы удовлетворения потребителя. Практика безопасного обращения с продовольствием для предотвращения пищевых отравлений критически важна для здоровья и безопасности ваших клиентов.

«НАССР» или «Hazard Analysis (at) Critical Control Points» - это система управления безопасностью пищевых продуктов. Эта система обеспечивает контроль на всех этапах производства пищевых продуктов, любой точке процесса производства, хранения и реализации продукции, где могут возникнуть опасные ситуации. Предпринимаемые меры для повышения безопасности процессов приготовления продуктов являются экономически выгодными и несложными в применении.

ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	
Опасная зона	4 °-60 °С
КРИТИЧЕСКАЯ ЗОНА	21 °-49 °С
Безопасная зона	60 °-74 °С
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА	
Опасная зона	Выше 4 °С
Безопасная зона	2-4 °С
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ	
Опасная зона	Выше 0 °С
КРИТИЧЕСКАЯ ЗОНА	-18-0 °С
Безопасная зона	-18 °С или ниже

ОБСЛУЖИВАНИЕ

ТОЧНОСТЬ РЕГУЛИРОВАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ

Электронное термореле — точный прибор, рассчитанный на безотказную работу. Если вы предполагаете, что температура внутри отделения не соответствует показаниям цифрового дисплея, действуйте следующим образом.

1. Убедитесь, что напряжение источника питания соответствует номинальному напряжению шкафа. Если напряжение источника меньше, чем требуется для работы шкафа, точность поддержания температуры будет нарушена.
2. Проверьте температуру внутри отделения высококачественным термоиндикатором.
 - a. Извлеките из отделения для хранения все содержимое, кроме проволочных полок.
 - b. Проверьте датчик температуры шкафа, находящийся внутри отделения для хранения продуктов. Он должен быть совершенно чистым.
 - c. Подвесьте термоиндикатор в центре отделения.
 - d. Дайте температуре настройки электронного термореле стабилизироваться в течение хотя бы одного часа, и лишь потом сравнивайте показания цифрового дисплея и термоиндикатора.

ПОКА ТЕМПЕРАТУРА
СТАБИЛИЗИРУЕТСЯ, НЕ ОТКРЫВАЙТЕ
ДВЕРЬ (ДВЕРИ) ШКАФА.

Если показания термоиндикатора и цифрового дисплея отличаются, возможно, неисправен датчик температуры воздуха. См. инструкции по поиску и устранению неисправностей в этом руководстве; вы можете также обратиться за рекомендациями в отдел обслуживания на нашем заводе.

 ОПАСНО	
	ОТКЛЮЧАЙТЕ ОТ ИСТОЧНИКА ПИТАНИЯ ДО НАЧАЛА ОЧИСТКИ ИЛИ ОБСЛУЖИВАНИЯ

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



ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

- Проверьте главный автоматический выключатель устройства. Включите автоматический выключатель на задней стенке шкафа (если это применимо к вашему случаю).

Не предпринимайте никаких других действий, не пытайтесь ремонтировать или обслуживать шкаф. Обратитесь в Alto-Shaam и узнайте, где находится ближайший аттестованный представитель по обслуживанию. Ремонт, выполненный любыми другими представителями по обслуживанию без предварительного полученного разрешения Alto-Shaam®, аннулирует гарантию на устройство.

 ОПАСНО	
	ОТКЛЮЧАЙТЕ ОТ ИСТОЧНИКА ПИТАНИЯ ДО НАЧАЛА ОЧИСТКИ ИЛИ ОБСЛУЖИВАНИЯ

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

ОБСЛУЖИВАНИЕ

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

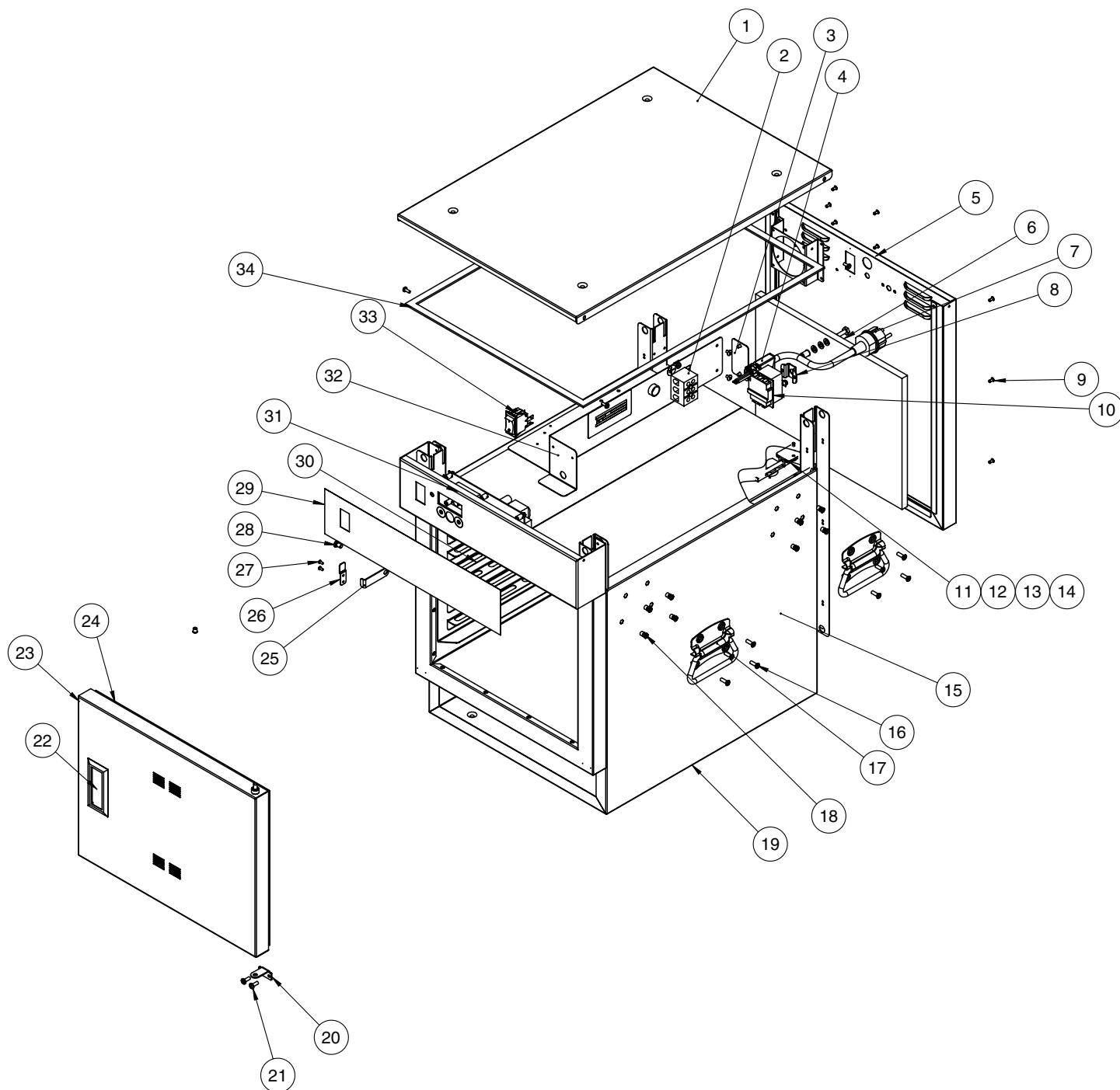
Код ошибки	Описание	Возможная причина
E-10	Короткое замыкание датчика температуры воздуха	Датчик температуры воздуха показывает < -15°C. Проверьте целостность датчика. Смотрите нижеизложенные инструкции по проверке датчика.
E-11	Нарушена изоляция датчика температуры воздуха	Датчик температуры воздуха показывает > 269°C. Проверьте целостность датчика. Смотрите нижеизложенные инструкции по проверке датчика.
E-20	Короткое замыкание термошупа <i>Печь будет готовить только по таймеру</i>	Термошуп будет показывать < -15°C. Проверьте целостность термошупа. Смотрите нижеизложенные инструкции по проверке датчика.
E-21	Нарушена изоляция термошупа <i>Печь будет готовить только по таймеру</i>	Термошуп будет показывать > 269°C. Проверьте целостность термошупа. Смотрите нижеизложенные инструкции по проверке датчика.
E-30	Недостаточная температура	(Температура настройки минус 25°F) не достигается больше чем за 90 мин.
E-31	Перегрев	Температура прибора выше установленной на 16°C в течение более чем 3 минут. Примечание. низкотемпературные печи с такой ошибкой превышают максимальную устанавливаемую температуру на 63°C.
E-32	Разомкнут аварийный выключатель (вспомогательный верхний предельный выключатель)	Свяжитесь с заводом.
E-38	Внутренняя ошибка программы	Свяжитесь с заводом.
E-39	Сбой датчика	Свяжитесь с заводом.
E-50	Ошибка измерения температуры	Свяжитесь с сервисной службой ALTO-SHAAM.
E-51	Ошибка измерения температуры	Свяжитесь с заводом.
E-60	Ошибка часов	Дата устанавливается в соответствии с заводскими первоначальными настройками. Проверьте правильность настроек даты и времени.
E-61	Ошибка часов	Свяжитесь с сервисной службой ALTO-SHAAM.
E-64	Часы не осциллируют	Свяжитесь с сервисной службой ALTO-SHAAM.
E-70	Ошибка конфигурации переключателей	см. электрическую схему для данной модели и проверьте по ней все соединения и переключения. Если все соответствует схеме - замена панели управления.
E-78	Недостаточное напряжение	В сети переменного тока на прибор с напряжением 125В подается 90В или меньше; на прибор с напряжением 208-240В подается 190В или меньше. Скорректируйте напряжение.
E-79	Слишком высокое напряжение	В сети переменного тока на прибор с напряжением 125В подается 135В или больше; на прибор с напряжением 208-240В подается 250В или больше. Скорректируйте напряжение.
E-80	Ошибка EEPROM	Убедитесь, что все настройки температуры и времени установлены правильно. Если проблема не исчезнет, свяжитесь с заводом.
E-81	Ошибка EEPROM	Свяжитесь с сервисной службой ALTO-SHAAM.
E-82	Ошибка EEPROM	Свяжитесь с сервисной службой ALTO-SHAAM.
E-83	Ошибка EEPROM	Свяжитесь с заводом.
E-85	Ошибка EEPROM	Все таймеры, если до этого были включены, выключены. Возможные проблемы с EEPROM.
E-86	Ошибка EEPROM	Повреждена память HACCP. HACCP адрес установлен на 1. Возможна неисправность EEPROM. Если проблема не исчезнет, свяжитесь с сервисной службой ALTO-SHAAM.
E-87	Ошибка EEPROM	Сбились предустановки времени приготовления. Предустановки времени устанавливаются на 0. Может потребоваться калибровка средств управления. Возможна неисправность EEPROM. Если проблема не исчезнет, свяжитесь с сервисной службой ALTO-SHAAM.
E-88	Ошибка EEPROM	Все таймеры переустановлены на 1 минуту. Таймеры, которые были активны в момент, когда произошла ошибка, теперь неактивны. Возможна неисправность EEPROM
E-90	Залипание кнопки	Кнопка была в нажатом состоянии более чем 60 секунд. Проверьте клавиши, настройте управление. Ошибка исчезнет, когда проблема будет решена.
E-91	Ошибка ввода	Свяжитесь с заводом.
E-dS	Ошибка цифровой подписи данных	Несовместимая цифровая подпись данных. Перезагрузите прибор и установите совместимую цифровую подпись данных, если ошибка не исчезнет.
E-dT	Ошибка цифровой подписи данных	Ошибка цифровой подписи данных. Цифровая подпись данных несовместима с управлением. Установите совместимую цифровую подпись данных.
E-dU	Неисправность цифровой подписи данных.	Установите цифровую подпись данных и перезагрузите прибор.
dLto	Исчерпано время регистратора данных	Выключите и включите питание. Если ошибка сохраняется, обратитесь на завод.
dLSD	Не вставлена микрочип SD	Вставьте плату SD, выключите и включите питание. Если ошибка сохраняется, обратитесь на завод.
Примечание. всегда перезагружайте прибор, если происходит ошибка, и связывайтесь с сервисной службой ALTO-SHAAM, если ошибка не исчезла после перезагрузки.		

Для проверки термошупа и датчика температуры воздуха:

Проверьте термошуп и датчик температуры воздуха, поместив их ванну с водой при температуре 0°C, и используя омметр в режиме измерения сопротивления в Ом. Полученное сопротивление должно составлять 100 Ом. Если полученное сопротивление отличается от 100 Ом более чем на 2 Ом, то сенсор требуется заменить.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

ОДНО ОТДЕЛЕНИЕ - 300-S



Номера деталей и чертежи могут быть изменены без предварительного уведомления.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

ОДНО ОТДЕЛЕНИЕ - 300-S

ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	ИЗД. №	КОЛ.	
1	ВЕРХНЯЯ КРЫШКА	1012831	1	
2	СОЕДИНИТЕЛЬНЫЙ БЛОК	ВК-3019	1	
3	КРЫШКА ВЫРЕЗА ДЛЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ВЫКЛЮЧАТЕЛЯ	11133	1	
4	ВТУЛКА ПРЯМАЯ РАЗГРУЗОЧНАЯ	ВU-34898	1	
5	ЗАДНЯЯ ПАНЕЛЬ	5014525	1	
6	ИЗОЛЯЦИЯ	IN-2003	1	
7	ШНУР ПИТАНИЯ, 230 В	CD-3922	1	
	ШНУР ПИТАНИЯ, 120 В	CD-3232	1	
8	КРЫШКА ТЕРМОРЕЛЕ ВЕРХНЕГО ПРЕДЕЛА	1003936	1	
9	ЗАКЛЕПКА ЗАКЛАДНАЯ, № 44, НЕРЖ. СТ.	RI-2100	16	
10	ТЕРМОРЕЛЕ ВЕРХНЕГО ПРЕДЕЛА	ТТ-33476	1	
11	УСТАНОВОЧНЫЙ КРОНШТЕЙН ДАТЧИКА	1008272	1	
12	БЛОК ДАТЧИКА	ВК-29606	1	
13	ВИНТ С ПЛОСКОЙ ГОЛОВКОЙ, С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ, 6-32 X 1/2, РЕЗЬБА NC	SC-2254	2	
14	ДАТЧИК ТЕМПЕРАТУРЫ ПЕЧИ	PR-34494	1	
15	ИЗОЛЯЦИЯ	IN-22364	1	
16	ВИНТ М5 X 0,8 X 16 ММ С ПЛОСКОЙ ГОЛОВКОЙ	SC-22281	16	
17	ТРАНСПОРТНАЯ РУЧКА	HD-2021	4	
18	ГАЙКА ВСТАВНАЯ ПОД ШЕСТИГРАННЫЙ КЛЮЧ, М5	NU-23909	16	
19	НАРУЖНЫЙ КОРПУС	5014538	1	
20	ПЛАСТИНКА НИЖНЕГО ШАРНИРА	ПРАВАЯ ЛЕВАЯ*	1012999 1014661	1 1
21	ВИНТ С ПОЛУКРУГЛ. ГОЛОВКОЙ И КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ 8-32 X 1/4 ДЮЙМА	SC-2459	12	
22	РУЧКА ВЫТЯГИВАЕМАЯ УТОПЛЕННАЯ	HD-28789	5	
23	ДВЕРЬ	5014458	1	
24	УПЛОТНЕНИЕ ДВЕРИ	GS-35092	1	
25	ЗАЩЕЛКА ДВЕРИ	1013803	1	
26	ПРИЕМНАЯ ЧАСТЬ ЗАЩЕЛКИ ДВЕРИ	1013809	1	
27	ВИНТ, М3 X 0,5 X 6 ММ С ЦИЛИНДРИЧ. СКРУГЛЕННОЙ ГОЛОВКОЙ	SC-22266	2	
28	ШТИФТ С ЗАПЛЕЧИКОМ КОРОТКИЙ, НЕРЖ. СТ.	ST-2546	1	
29	ПАНЕЛЬ НАКЛАДНАЯ	PE-35188	1	
30	БОКОВЫЕ СТОЙКИ	1012872	2	
31	БЛОК УПРАВЛЕНИЯ	CC-34970	1	
32	СТОЙКА ДЛЯ ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЯ	5014530	1	
33	КУЛИСНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, 125-277 В, 20 А	SW-34769	1	
34	УПЛОТНЕНИЯ, КЛЕЙКИЕ, 0,125 X 0,375 ДЮЙМА	GS-23622	1	
35	КРЫШКА ЗОНДА	1008807	1	
36*	ВТУЛКА, ОТВ 3/4 ДЮЙМА ПРУЖИННАЯ	ВU-3008	1	
37*	ГАЙКА ШЕСТИГР. 6-32, НЕРЖ. СТ.	NU-2361	4	
38*	ВИНТ ЗАЗЕМЛЕНИЯ С ПОЛУКРУГЛ. ГОЛОВКОЙ, 10-32 X 1/4	SC-2190	1	
39*	ВИНТЫ С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ М4-0,7 X 6 ММ	SC-22271	2	
40*	ВИНТ С ШЕСТИГР. ГОЛОВКОЙ М6 X 20, БЕЗ МАРКИРОВКИ	SC-22924	1	
41*	ВИНТ С ПОЛУКРУГЛ. ГОЛОВКОЙ, 6-32 X 1-1/4	SC-2365	2	
42*	ВИНТ М6 X 1,0 X 10 С ЦИЛИНДРИЧ. СКРУГЛЕННОЙ ГОЛОВКОЙ	SC-27078	2	
43*	ПОЛКИ	SH-2107	2	
44*	ВТУЛКА САМОЗАЖИМАЕМАЯ, 7/16 ДЮЙМА, БЛОК УПРАВЛЕНИЯ	SP-29392	6	
45*	ШАЙБА ПЛОСКАЯ	WS-22297	2	
46*	ШАЙБА РАЗРЕЗНАЯ СТОПОРНАЯ	WS-22302	2	
47*	ШАЙБА ПЛОСКАЯ НЕЙЛОНОВАЯ, 6-32	WS-23148	4	
48*	ШАЙБА СТОПОРНАЯ ЗВЕЗДООБРАЗНАЯ	WS-2467	1	
49*	ЛИСТОВОЙ НАГРЕВАТЕЛЬ, 230 В	EL-29740	1	
50*	ЛИСТОВОЙ НАГРЕВАТЕЛЬ, 120 В	EL-35173	1	

*НЕ ПОКАЗАНА

ОБСЛУЖИВАНИЕ

ОДНО ОТДЕЛЕНИЕ - 500-S, 750-S, 1000-S, 1200-S

ПОЗ.	МОДЕЛЬ > ОПИСАНИЕ	500-S		750-S		1000-S		1200-S	
		ИЗД. №	КОЛ.	ИЗД. №	КОЛ.	ИЗД. №	КОЛ.	ИЗД. №	КОЛ.
1	ВЕРХНЯЯ КРЫШКА	1011946	1	1011872	1	1011534	1	1011653	1
2	КРЫШКА ВЫРЕЗА ДЛЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ВЫКЛЮЧАТЕЛЯ	1011697	1	1011697	1	1011697	1	1011697	1
3	ЗАДНЯЯ ПАНЕЛЬ	1011944	1	1011873	1	1011618	1	1011752	1
4	ШНУР ПИТАНИЯ, 120 В	CD-3232	1	CD-3232	1	CD-3232	1	CD-3232	1
	ШНУР ПИТАНИЯ, 208-240 В	CD-3551	1	CD-3551	11	CD-3551	1	CD-3551	1
	ШНУР ПИТАНИЯ, 230 В	CD-3922	1	CD-3922	1	CD-3922	1	CD-3922	1
5	ЗАКЛЕПКА ЗАКЛАДНАЯ, № 44, НЕРЖ. СТ.	RI-2100	24	RI-2100	24	RI-2100	24	RI-2100	24
6	ВТУЛКА ПРЯМАЯ РАЗГРУЗОЧНАЯ	BU-3964	1	BU-3964	1	BU-3964	1	BU-3964	1
7	ВТУЛКА ПРУЖИННАЯ, 1-1/8 ДЮЙМА	BU-3378	4	BU-3378	4	BU-3378	4	BU-3378	4
8	ИЗОЛЯЦИЯ	IN-22364	1	IN-22364	1	IN-22364	1	IN-22364	1
9	БОКОВАЯ ПАНЕЛЬ	5015081	2	5015083	2	5015088	2	5015092	2
10	РОЛИК 89 ММ ЖЕСТКИЙ	CS-24674	2	CS-24674	2	CS-24674	2	—	—
	РОЛИК 127 ММ ЖЕСТКИЙ	—	—	—	—	—	—	CS-24874	2
11	РОЛИК 89 ММ ПОВОРОТНЫЙ С ТОРМОЗОМ	CS-24675	2	CS-24675	2	CS-24675	2	—	—
	РОЛИК 127 ММ ВЕРТЛЮЖНЫЙ С ТОРМОЗОМ	—	—	—	—	—	—	CS-24875	2
12	НИЖНЯЯ ПАНЕЛЬ	1010774	1	1010394	1	1009941	1	1011650	1
13*	НЕ ПОКАЗАНЫ	—	—	—	—	—	—	—	—
14	ВИНТ КРЕПЕЖНЫЙ 10-32 X 1-3/4 NF,18-8 НЕРЖ. СТ.	SC-29387	4	SC-29387	4	SC-29387	4	SC-29387	4
15	ВИНТ С ПОЛУКРУГЛ. ГОЛОВКОЙ, С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ, 10-32	SC-2071	2	SC-2071	2	SC-2071	2	SC-2071	2
16	РУЧКА МАГНИТНОГО ЗАМКА СО СМЕЩЕНИЕМ	HD-27080	1	HD-27080	1	HD-27080	1	HD-27080	1
17	ДВЕРЬ	5013132	1	5012938	1	5012801	1	5012663	1
	ДВЕРЬ, ПРОЗРАЧНАЯ	—	—	5013129	1	5012806	1	5012822	1
	УПЛОТНЕНИЕ ДВЕРИ	GS-23790	1	GS-22951	1	GS-22952	1	—	—
18	ВИНТ КРЕПЕЖНЫЙ 10-32 X 1-1/2 NF, 18-8 НЕРЖ. СТ.	SC-2073	6	SC-2073	6	SC-2073	6	SC-2073	6
19	ВИНТ КРЕПЕЖНЫЙ С ПЛОСКОЙ ГОЛОВКОЙ,10-32 X 3/4 NF, 18-8	SC-2072	6	SC-2072	6	SC-2072	6	SC-2072	6
20	ПЕТЛЯ ДВЕРНАЯ ХРОМИРОВАННАЯ, СМЕЩЕНИЕ 35 ММ, ПАРА	HG-22338	2	HG-22338	2	HG-22338	1	HG-22338	1
21	БОКОВАЯ СТОЙКА	SR-28402	2	SR-28404	2	SR-2120	2	—	—
	*НАПРАВЛЯЮЩИЕ ПРОТИВНЯ	—	—	—	—	—	—	SR-24447	8
	*ДЕРЖАТЕЛЬ НАПРАВЛЯЮЩИХ ПРОТИВНЯ	—	—	—	—	—	—	1011741	4
22	ПЕРЕДНЯЯ ПАНЕЛЬ, ПУЛЬТ УПРАВЛЕНИЯ	5013104	1	5012940	1	5012285	1	5012731	1
23	БЛОК УПРАВЛЕНИЯ	CC-34970	1	CC-34970	1	CC-34970	1	CC-34970	1
24	КУЛИСНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, 125-277 В, 20 А	SW-34769	1	SW-34769	1	SW-34769	1	SW-34769	1
25	СОЕДИНИТЕЛЬНЫЙ БЛОК	BK-3019	1	BK-3019	1	BK-3019	1	BK-3019	1
26	СТОЙКА ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЯ	5012122	1	5012122	1	5012122	1	5012122	1
27	ПРОКЛАДКИ КЛЕЙКИЕ 0,125 X 0,375 [ЛИН. ФУТ]	GS-23622	1	GS-23622	1	GS-23622	1	GS-23622	1
28	УСТАНОВОЧНЫЙ КРОНШТЕЙН ДАТЧИКА	1008272	1	1008272	1	1008272	1	1008272	1
29	БЛОК ДАТЧИКА	BK-29606	1	BK-29606	1	BK-29606	1	BK-29606	1
30	ВИНТ С ПЛОСКОЙ ГОЛОВКОЙ, 6-32 X 1/2	SC-2254	2	SC-2254	2	SC-2254	2	SC-2254	2
31	ДАТЧИК ТЕМПЕРАТУРЫ ПЕЧИ	PR-34494	1	PR-34494	1	PR-34494	1	PR-34494	1
32*	УПЛОТНЕНИЕ НЕПИЩЕВОГО ДАТЧИКА	1006871	1	1006871	1	1006871	1	1006871	1
33*	ВНУТРЕННЯЯ ЗАДНЯЯ ПАНЕЛЬ	1011938	1	1011861	1	1011529	1	1011654	1
34*	ГАЙКА ШЕСТИГР. М4-0,7 18-8	NU-22286	2	NU-22286	2	NU-22286	2	NU-22286	2
35*	ГАЙКА ШЕСТИГР. 8-32	NU-2296	2	NU-2296	2	NU-2296	2	NU-2296	2
36*	ГАЙКА ШЕСТИГР. 6-32	NU-2361	4	NU-2361	4	NU-2361	4	NU-2361	4
37*	ПАНЕЛЬ НАКЛАДНАЯ	PE-29399	1	PE-29398	1	PE-29396	1	PE-29397	1
38*	ПРОБКА 3/8 ДЮЙМА	PG-25574	2	PG-25574	2	PG-25574	2	PG-25574	2
39*	ВИНТ ЗАЗЕМЛЕНИЯ С ПОЛУКРУГЛ. ГОЛОВКОЙ, 10-32 X 1/4	—	—	SC-2190	1	SC-2190	1	SC-2190	1
40*	ВИНТЫ С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ М4-0,7 X 6 ММ	SC-22271	2	SC-22271	2	SC-22271	2	SC-22271	2
41*	ВИНТ С ШЛИЦЕВОЙ КРУГЛОЙ ГОЛОВКОЙ 1/4-20 X 1/2, РЕЗЬБА NC	SC-2332	4	SC-2332	4	SC-2332	4	SC-2332	4
42*	ВИНТ С ПОЛУКРУГЛ. ГОЛОВКОЙ, 6-32 X 1-1/4	—	—	SC-2365	2	SC-2365	2	SC-2365	2
43*	ВИНТЫ С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ 8-32 X 1/2 ДЮЙМА	SC-2425	6	SC-2425	6	SC-2425	6	SC-2425	6
44*	ВТУЛКА САМОЗАЖИМАЕМАЯ, 7/16 ДЮЙМА, БЛОК УПРАВЛЕНИЯ	SP-29392	6	SP-29392	6	SP-29392	6	SP-29392	6
45*	ПОЛКА ХРОМИРОВАННАЯ	SH-2107	2	SH-2105	2	—	—	—	—
46*	ЛЕНТА КЛЕЙКАЯ VNB, ШИРИНА 1 ДЮЙМ X 25 МИЛ	TA-24637	9	TA-24637	9	TA-24637	9	TA-24637	18
47*	ШАЙБА ПЛОСКАЯ НЕЙЛОНОВАЯ, 6-32	WS-23148	4	WS-23148	4	WS-23148	4	WS-23148	4
48*	ШАЙБА СТОПОРНАЯ ЗВЕЗДОБРАЗНАЯ	WS-2467	1	WS-2467	1	WS-2467	1	WS-2467	1

*НЕ ПОКАЗАНА

ОБСЛУЖИВАНИЕ

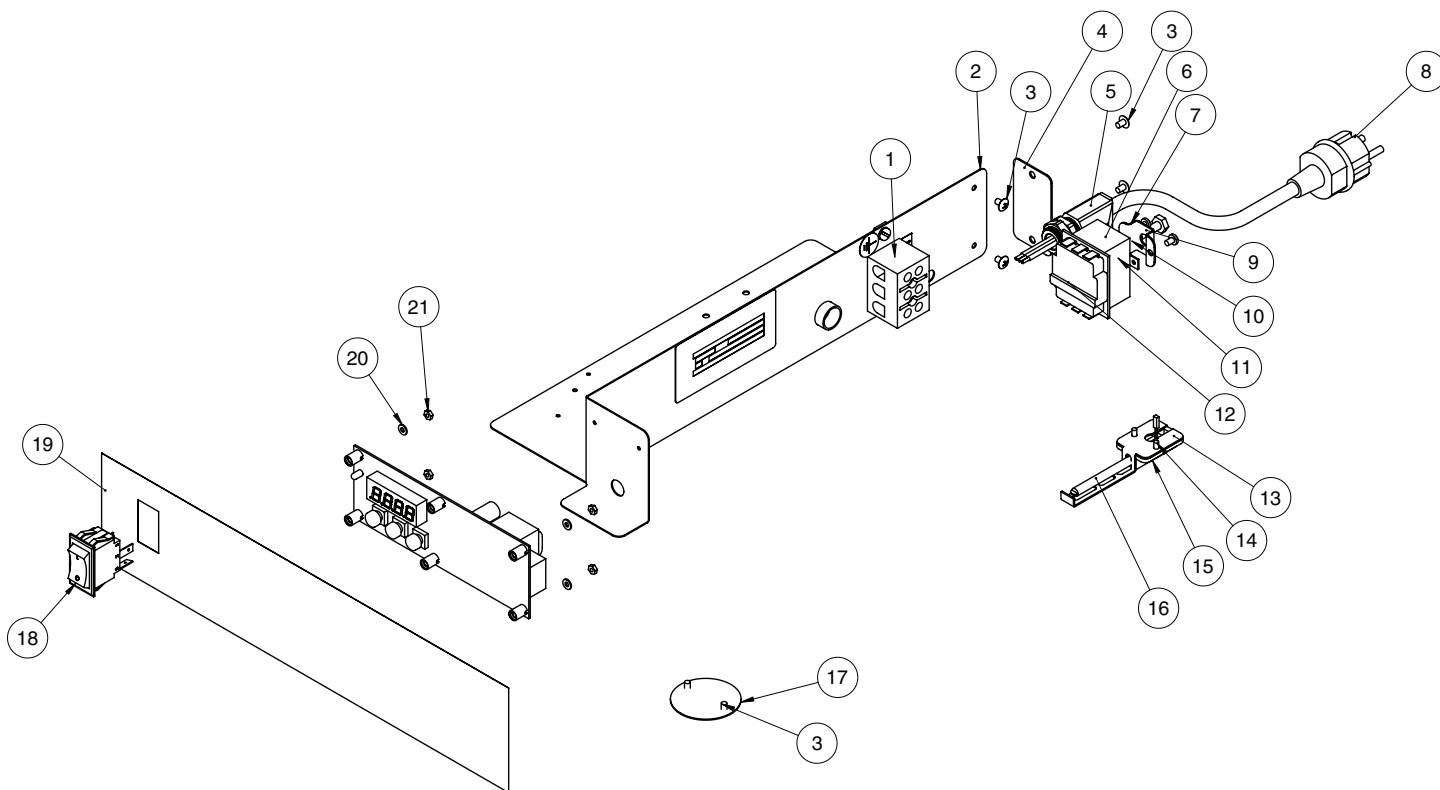
ДВА ОТДЕЛЕНИЯ - 1000-UP, 1200-UP

ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	МОДЕЛЬ >		1000-UP		1200-UP	
		ИЗД. №	КОЛ.	ИЗД. №	КОЛ.		
1	ВИНТ С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ 8-32 X 1/4 ДЮЙМА	SC-2459	30	SC-2459	32		
2	ВЕРХНЯЯ КРЫШКА	1011534	1	1011653	1		
3	ЗАДНЯЯ ПАНЕЛЬ	1011532	1	1011652	1		
4	ЗАКЛЕПКА ЗАКЛАДНАЯ, № 44, НЕРЖ. СТ.	RI-2100	44	RI-2100	44		
5	ШНУР ПИТАНИЯ, 120 В	CD-33824	1	CD-33824	1		
	ШНУР ПИТАНИЯ, 208-240 В	CD-3551	1	CD-3551	1		
	ШНУР ПИТАНИЯ, 230 В	CD-3922	1	CD-3922	1		
6	ВТУЛКА ПРЯМАЯ РАЗГРУЗОЧНАЯ	BU-3964	1	BU-3964	1		
7	ВТУЛКА ПРУЖИННАЯ, 1-1/8 ДЮЙМА	BU-3378	8	BU-3378	8		
8	ИЗОЛЯЦИЯ	IN-22364	1	IN-22364	1		
9	БОКОВАЯ ПАНЕЛЬ	5015105	2	5015105	2		
10	РОЛИК ЖЕСТКИЙ, 127 ММ	CS-24874	2	CS-24874	2		
11	РОЛИК ВЕРТЛЮЖНЫЙ С ТОРМОЗОМ, 127 ММ	CS-24875	2	CS-24875	2		
12	НИЖНЯЯ ПАНЕЛЬ	1009941	1	1011650	1		
13*	НЕ ПОКАЗАНЫ	—	—	—	—		
14	ВИНТ С ПОЛУКРУГЛ. ГОЛОВКОЙ, С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ, 10-32 X 3/4	SC-2071	4	SC-2071	4		
15	РУЧКА МАГНИТНОГО ЗАМКА СО СМЕЩЕНИЕМ	HD-27080	2	HD-27080	2		
16	ВИНТ КРЕПЕЖНЫЙ С ПЛОСКОЙ ГОЛОВКОЙ, С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ 10-32 X 1-1/2 NF, 18-8	SC-2073	12	SC-2073	12		
17	ВИНТ КРЕПЕЖНЫЙ С ПЛОСКОЙ ГОЛОВКОЙ, 10-32 X 3/4, РЕЗЬБА NF, 18-8	SC-2072	12	SC-2072	12		
18	ПЕТЛЯ ДВЕРНАЯ ХРОМИРОВАННАЯ, СМЕЩЕНИЕ 35 ММ, ПАРА	HG-22338	2	HG-22338	2		
19	ДВЕРЬ	5012801	2	5012663	2		
	ДВЕРЬ, ПРОЗРАЧНАЯ	5012806	1	5012822	1		
	УПЛОТНЕНИЕ ДВЕРИ	GS-22952	1	GS-22952	1		
20	БОКОВАЯ СТОЙКА	SR-2120	4	—	—		
21	ПЕРЕДНЯЯ ПАНЕЛЬ, ПУЛЬТ УПРАВЛЕНИЯ	5012113	1	5012345	1		
22	БЛОК УПРАВЛЕНИЯ	CC-34970	2	CC-34970	2		
23	КУЛИСНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, 125-277 В, 20 А	SW-34769	2	SW-34769	2		
24	ПАНЕЛЬ НАКЛАДНАЯ	PE-29394	1	PE-29395	1		
25	СТОЙКА ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЯ	5012122	1	5012122	1		
26	СОЕДИНИТЕЛЬНЫЙ БЛОК	BK-3019	1	BK-3019	1		
27	УПЛОТНЕНИЯ, КЛЕЙКИЕ, 0,125 X 0,375 ДЮЙМА [ЛИН. ФУТ]	GS-23622	1	GS-23622	1		
28	УСТАНОВОЧНЫЙ КРОНШТЕЙН ДАТЧИКА	1008272	2	1008272	2		
29	БЛОК ДАТЧИКА	BK-29606	2	BK-29606	2		
30	ВИНТ С ПЛОСКОЙ ГОЛОВКОЙ, С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ, 6-32 X 1/2, РЕЗЬБА NC	SC-2254	2	SC-2254	2		
31	ДАТЧИК ТЕМПЕРАТУРЫ ПЕЧИ	PR-34494	2	PR-34494	2		
32*	УПЛОТНЕНИЕ НЕПИЩЕВОГО ДАТЧИКА	1006871	2	1006871	2		
33*	ВНУТРЕННЯЯ ЗАДНЯЯ ПАНЕЛЬ	1011529	2	1011654	2		
34*	КРЫШКА ВЫРЕЗА ДЛЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ВЫКЛЮЧАТЕЛЯ	1011697	1	1011397	1		
35*	ГАЙКА ШЕСТИГР. М4-0,7 18-8	NU-22286	4	NU-22286	4		
36*	ГАЙКА ШЕСТИГР. 8-32	NU-2296	2	NU-2296	2		
37*	ГАЙКА ШЕСТИГР. 6-32, НЕРЖ. СТ.	NU-2361	8	NU-2361	8		
38*	ПРОБКА 3/8 ДЮЙМА	PG-25574	3	PG-25574	3		
39*	ВИНТ ЗАЗЕМЛЕНИЯ С ПОЛУКРУГЛ. ГОЛОВКОЙ, 10-32 X 1/4	SC-2190	1	SC-2190	1		
40*	ВИНТЫ С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ М4-0,7 X 6 ММ	SC-22271	4	SC-22271	4		
41*	ВИНТ С ШЛИЦЕВОЙ КРУГЛОЙ ГОЛОВКОЙ 1/4-20 X 1/2, РЕЗЬБА NC	SC-2332	4	SC-2332	4		
42*	ВИНТ С ПОЛУКРУГЛ. ГОЛОВКОЙ, 6-32 X 1-1/4	SC-2365	2	SC-2365	2		
43*	ВИНТ КРЕПЕЖНЫЙ С ПЛОСКОЙ ГОЛОВКОЙ, 10-32 X 1-3/4, РЕЗЬБА NF, 18-8	SC-29387	8	SC-29387	8		
44*	ВТУЛКА САМОЗАЖИМАЕМАЯ, 7/16 ДЮЙМА, БЛОК УПРАВЛЕНИЯ	SP-29392	12	SP-29392	12		
	*НАПРАВЛЯЮЩИЕ ПРОТИВНЯ	—	—	SR-24447	16		
	*ДЕРЖАТЕЛЬ НАПРАВЛЯЮЩИХ ПРОТИВНЯ	—	—	1011741	8		
45*	ЛЕНТА КЛЕЙКАЯ VHV, ШИРИНА 1/2 ДЮЙМ X 25 МИЛ	TA-24637	2	—	—		
46*	ШАЙБА ПЛОСКАЯ НЕЙЛОНОВАЯ, 6-32	WS-23148	8	WS-23148	8		
47*	ШАЙБА СТОПОРНАЯ ЗВЕЗДООБРАЗНАЯ	WS-2467	1	WS-2467	1		

*НЕ ПОКАЗАНА

ОБСЛУЖИВАНИЕ

ЭЛЕКТРОННЫЕ КОМПОНЕНТЫ - 300-S



Номера деталей и чертежи могут быть изменены без предварительного уведомления.

ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	ИЗД. №	КОЛ.	ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	ИЗД. №	КОЛ.
1	СОЕДИНИТЕЛЬНЫЙ БЛОК	ВК-3019	1	12	ГАЙКА, РЕЗЬБОВАЯ ВСТАВКА, М6	NU-22770	1
2	СТОЙКА ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЯ	5015058	1	13	УСТАНОВОЧНЫЙ КРОНШТЕЙН ДАТЧИКА	1008272	1
3	ВИНТ С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ 8-32 X 1/4	SC-2459	4	14	ВИНТ ГОЛОВКОЙ, 6-32 X 3/8	SC-2254	2
4	КРЫШКА ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ	11133	1	15	БЛОК ДАТЧИКА	ВК-29606	1
5	ВТУЛКА РАЗГРУЗОЧНАЯ 90°, ЧЕРНАЯ	ВУ-34898	1	16	ЗОНД	PR-34494	1
6	ТЕРМОРЕЛЕ ВЕРХНЕГО ПРЕДЕЛА	ТТ-33476	1	17	КРЫШКА ЗОНДА	1008807	1
7	КРЫШКА ВЫРЕЗА ДЛЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ВЫКЛЮЧАТЕЛЯ	1003936	1	18	КУЛИСНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, 125-277 В, 20 А	SW-34769	1
8	ШНУР ПИТАНИЯ, 120 В	CD-3232	1	19	ПАНЕЛЬ НАКЛАДНАЯ	PE-35188	1
	ШНУР ПИТАНИЯ, 230 В	CD-3922	1	20	ШАЙБА ПЛОСКАЯ НЕЙЛОНОВАЯ, 6-32	WS-23148	4
9	ВИНТ С ШЕСТИГР. ГОЛОВКОЙ, М6 X 20	SC-22924	1	21	ГАЙКА ШЕСТИГР. 6-32, НЕРЖ. СТ.	NU-2361	4
10	ШАЙБА ПЛОСКАЯ	WS-22297	2	22*	ВИНТЫ С КРЕСТООБР. М4-0,7 X 6 ММ	SC-22271	2
11	ШАЙБА РАЗРЕЗНАЯ СТОПОРНАЯ	WS-22302	2				

*НЕ ПОКАЗАНА

ОПАСНО

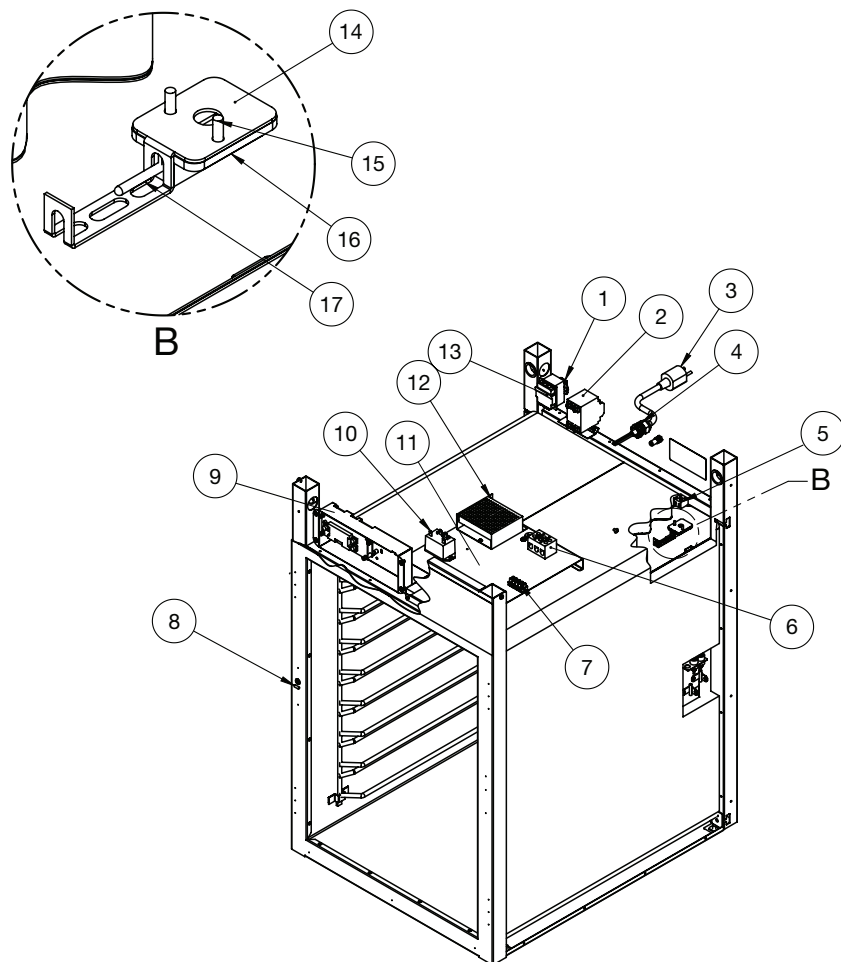
ОТКЛЮЧАЙТЕ ОТ ИСТОЧНИКА ПИТАНИЯ ДО НАЧАЛА ОЧИСТКИ ИЛИ ОБСЛУЖИВАНИЯ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

ОБСЛУЖИВАНИЕ

ЭЛЕКТРОННЫЕ КОМПОНЕНТЫ - УЛУЧШЕННОЕ УПРАВЛЕНИЕ



Номера деталей и чертежи могут быть изменены без предварительного уведомления.

ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	ИЗД. №	КОЛ.	ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	ИЗД. №	КОЛ.
1	КРЫШКА ВЫРЕЗА ДЛЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ВЫКЛЮЧАТЕЛЯ	1003936	1	8	БЛОК УПРАВЛЕНИЯ БЕЗ ТАЙМЕРОВ	5012946	1
2	АВТОМАТИЧЕСКИЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ	SW-34769	1	9	РЕЛЕ	RL-33558	1
3	ШНУР ПИТАНИЯ, 120 В	CD-3232	1	10	СТОЙКА ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЯ	5012122	1
	ШНУР ПИТАНИЯ, 208-240 В	CD-3551	1	11	ПЛАТА ПИТАНИЯ	BA-36144	1
	ШНУР ПИТАНИЯ, 230 В	CD-3922	1	12	ТЕРМОРЕЛЕ ВЕРХНЕГО ПРЕДЕЛА	TT-33476	1
4	ВТУЛКА ПРЯМАЯ РАЗГРУЗОЧНАЯ	VU-3964	1	13	ОГРАЖДЕНИЕ ДАТЧИКА	1493	1
5	КЛЕММНЫЙ БЛОК ДАТЧИКА	BK-33546	1	14	ВИНТ ШЛИЦЕМ, 6-32 X 1/2, РЕЗЬБА NC	SC-2254	2
6	СОЕДИНИТЕЛЬНЫЙ БЛОК	BK-3019	1	15	МОНТАЖНЫЙ БЛОК ДАТЧИКА	BK-29605	1
7	КЛЕММНАЯ КОЛОДКА	TM-33560	1	16	ДАТЧИК	SN-33541	1



ОПАСНО



ОТКЛЮЧАЙТЕ ОТ ИСТОЧНИКА ПИТАНИЯ ДО НАЧАЛА ОЧИСТКИ ИЛИ ОБСЛУЖИВАНИЯ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

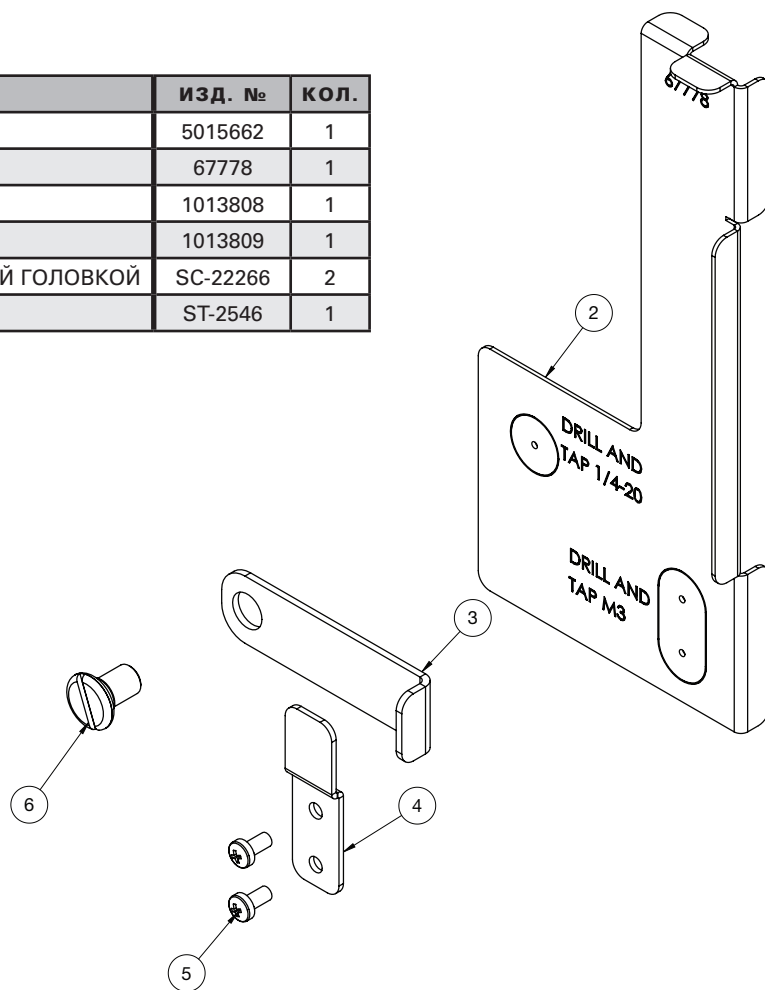
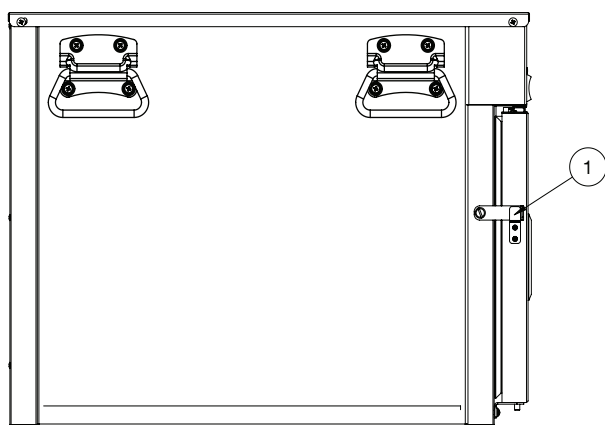
ОБСЛУЖИВАНИЕ

КОМПЛЕКТЫ НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ КАБЕЛЕЙ

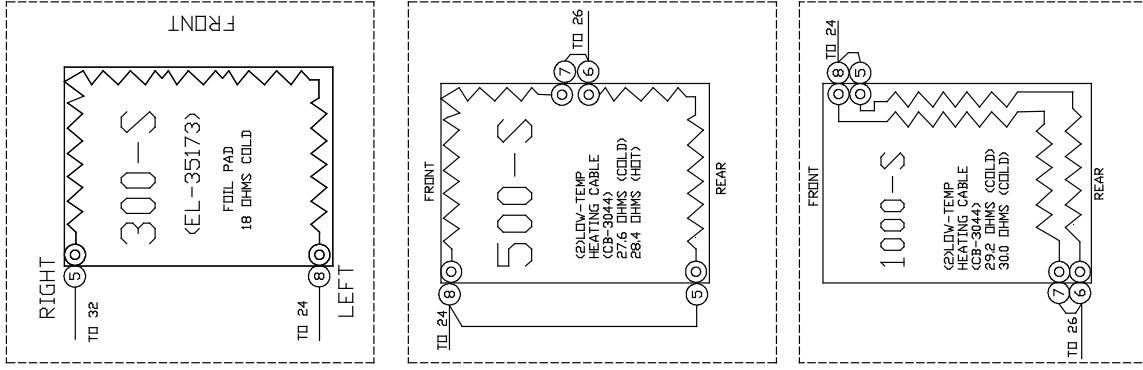
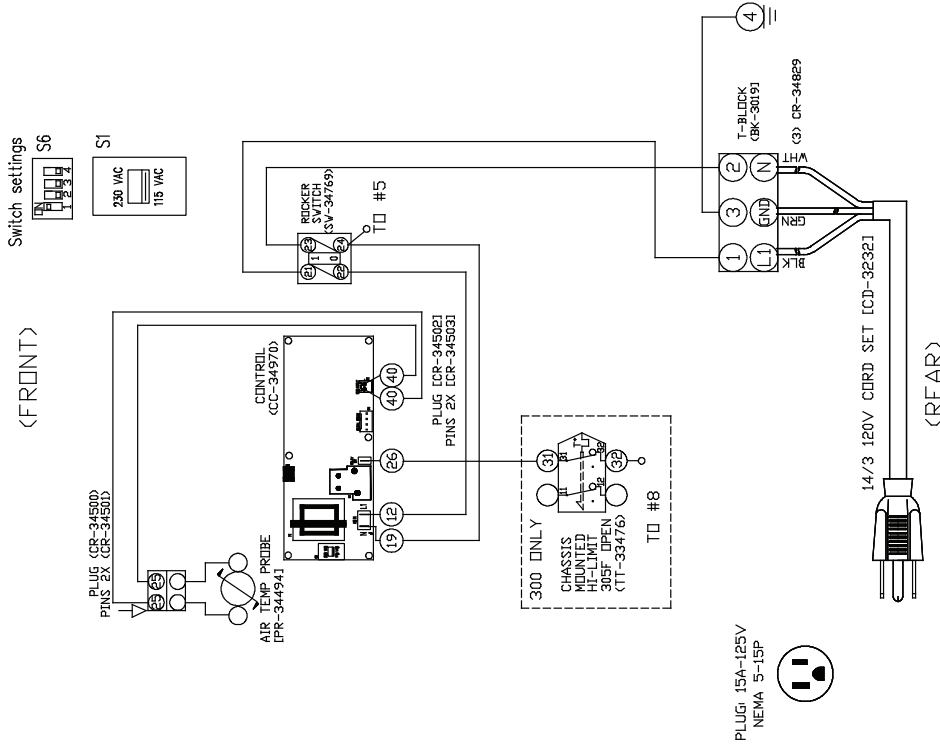
КОМПЛЕКТЫ НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ КАБЕЛЕЙ > (1 КОМПЛЕКТ НА ОТДЕЛЕНИЕ)		#4874 (500, 750, 1000)	#4881 (1200 - 4000W)	#4878 (1200 - ДЛЯ ВСЕХ ШКАФОВ, КРОМЕ 4000-ВАТТНЫХ)
Изд. №	В КОМПЛЕКТ ВХОДЯТ:	КОЛ.	QTY	QTY
CB-3045	Кабельный нагревательный элемент	—	6401 см	2591 см
CB-3044	Кабельный нагревательный элемент	3658 см	—	—
CR-3226	Кольцевая клемма	4	12	4
IN-3488	Изолирующий уголок	30,5 см	30,5 см	30,5 см
BU-3105	Ступенчатая втулка	4	12	4
BU-3106	Чашеобразная втулка	4	12	4
ST-2439	Шпилька	4	12	4
NU-2215	Шестигранная гайка	8	24	8
SL-3063	Изолирующая втулка	4	12	4
TA-3540	Изоляционная лента	1 МОТОК	1 МОТОК	1 МОТОК

ЗАЩЕЛКА ДВЕРИ - ТОЛЬКО 300-S

ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	Изд. №	КОЛ.
1	КОМПЛЕКТ ЗАЩЕЛКИ ДВЕРИ	5015662	1
2	— КРЕПЛЕНИЕ ЗАЩЕЛКИ ДВЕРИ (ЛЕВОЕ И ПРАВОЕ)	67778	1
3	— ЗАЩЕЛКА ДВЕРИ, ПОВОРОТНЫЙ РЫЧАГ	1013808	1
4	— ПРИЕМНАЯ ЧАСТЬ ЗАЩЕЛКИ ДВЕРИ	1013809	1
5	ВИНТ, М3 X 0,5 X 6 ММ С ЦИЛИНДРИЧ. СКРУГЛЕННОЙ ГОЛОВКОЙ	SC-22266	2
6	ШТИФТ С ГОЛОВКОЙ КОРОТКИЙ, НЕРЖ. СТ.	ST-2546	1



VIEW FROM REAR OF BONNET

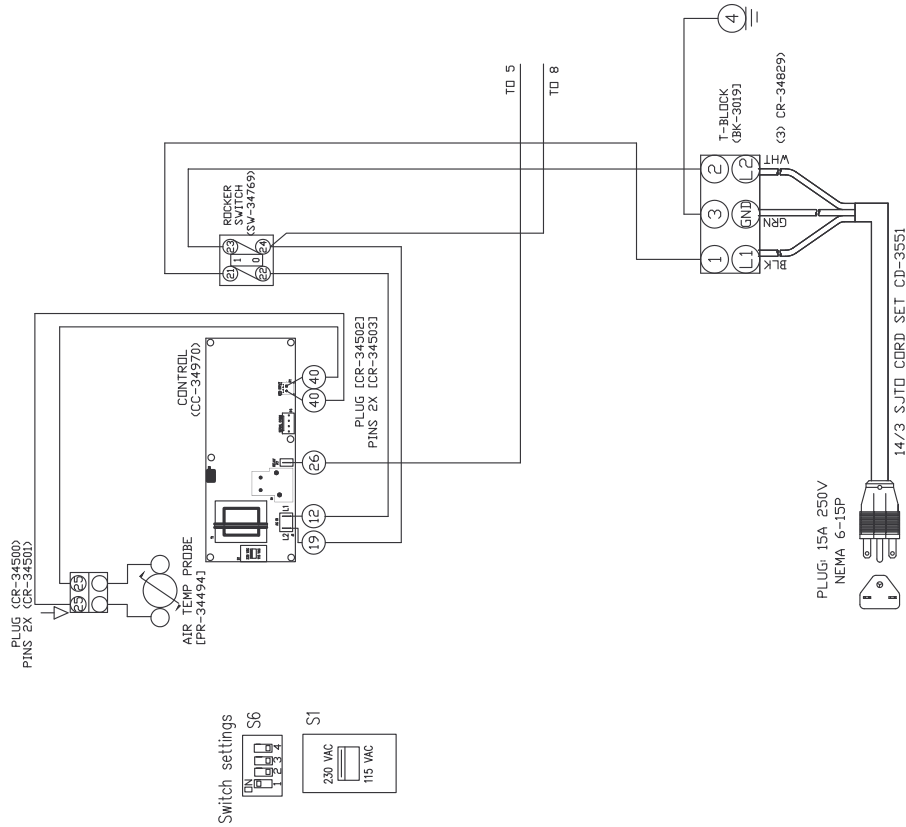


12	6761	Condense wire set	9/16/13	TJG
11	6514	300H/III Series placed on 77922	10/18/12	TJG
10	6527	Add 300-S HI-LIMIT OMIT ENTH	4/23/12	TJG
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
		300,500,750,1000,1200-S, 120V 60HZ		
ALTO-SHAAM				WIRING DIAGRAM
DWG: 77194				SHEET
BY: JPK DATE: 7/16/08				1 OF 1

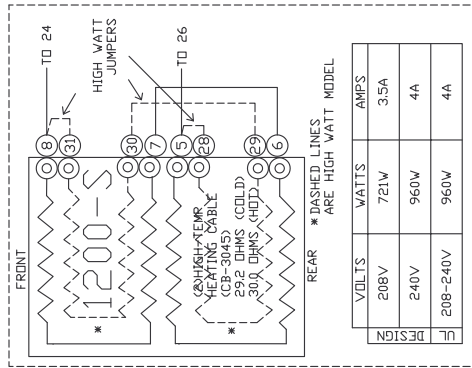
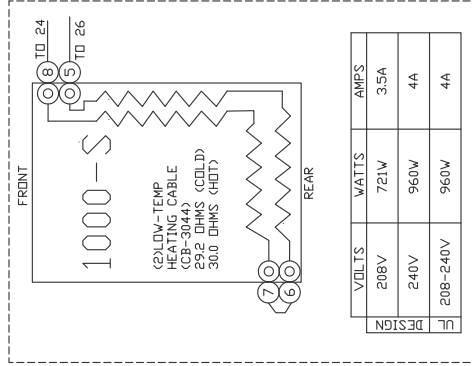
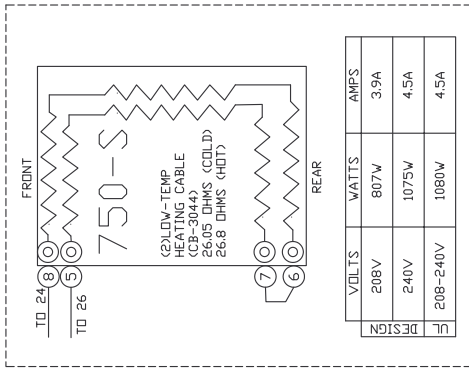
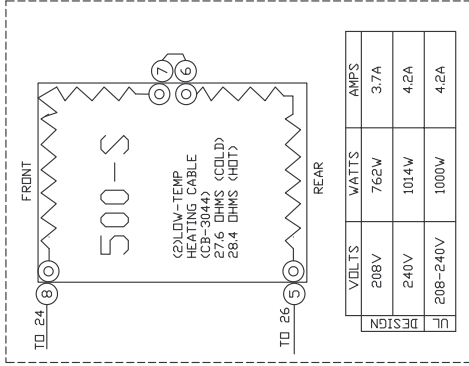
- NOTE #1: ALL NUMBERS IN () = ALTO-SHAAM PART NUMBERS
- NOTE #2: SEE DRW. 5015444 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY I FOR 300 J
SEE DRW. 5015445 FOR 120V WIRE ASSEMBLY I FOR 300 J
SEE DRW. 5012835 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY I FOR 500, 750, 1000 AND 1200 J
SEE DRW. 5012836 FOR 120V WIRE ASSEMBLY I FOR 500, 750, 1000 AND 1200 J

VIEW FROM REAR OF BONNET

(FRONT)



(REAR)



REV	ECCO	DESCRIPTION	DATE	APP
8	5904	REDUCE 1200-S WATTS	2-18-11	JPK
7	5727	FIX WIRE ASSEMBLY TYPO	1-20-10	JPK
6	-	HTG CBL POST CHNG 1000-S	1-4-11	JPK

1200-S 6000W MODEL		
VOLTS	WATTS	AMPS
208V	1442W	6.9A
240V	1920W	8A
208-240V	1920W	8A

NOTE #1: ALL NUMBERS IN () = ALTO-SHAAM PART NUMBERS
 NOTE #2: SEE DRW. 5012835 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY
 SEE DRW. 5012837 FOR 208-240V WIRE ASSEMBLY
 SEE DRW. 5007692 FOR HIGH WATT JUMPERS

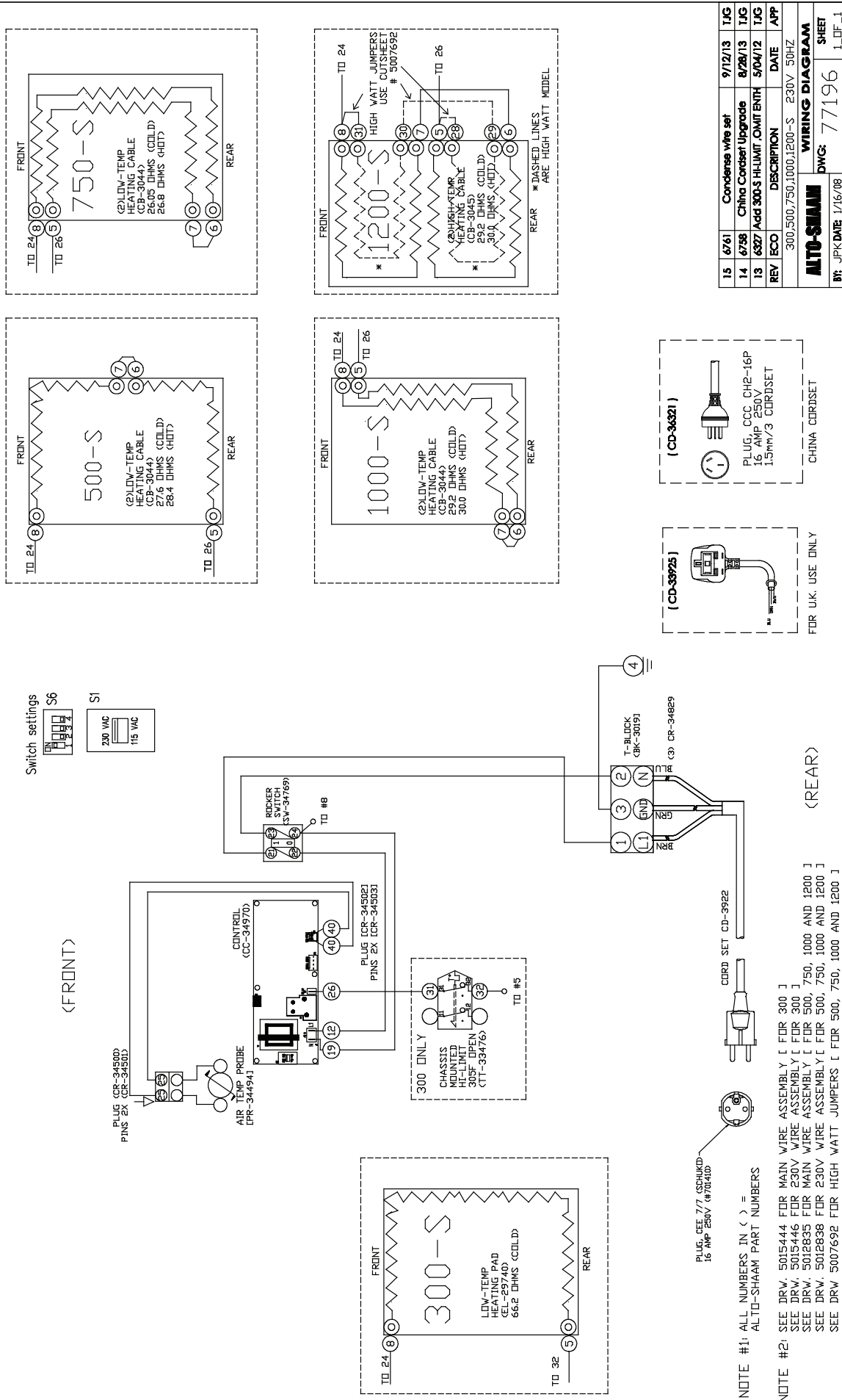
ALTO-SHAAM

500,750,1000,1200-S 208-240V 60HZ
 DWG: 77195
 BY: JPK DATE: 1/16/08

WIRING DIAGRAM

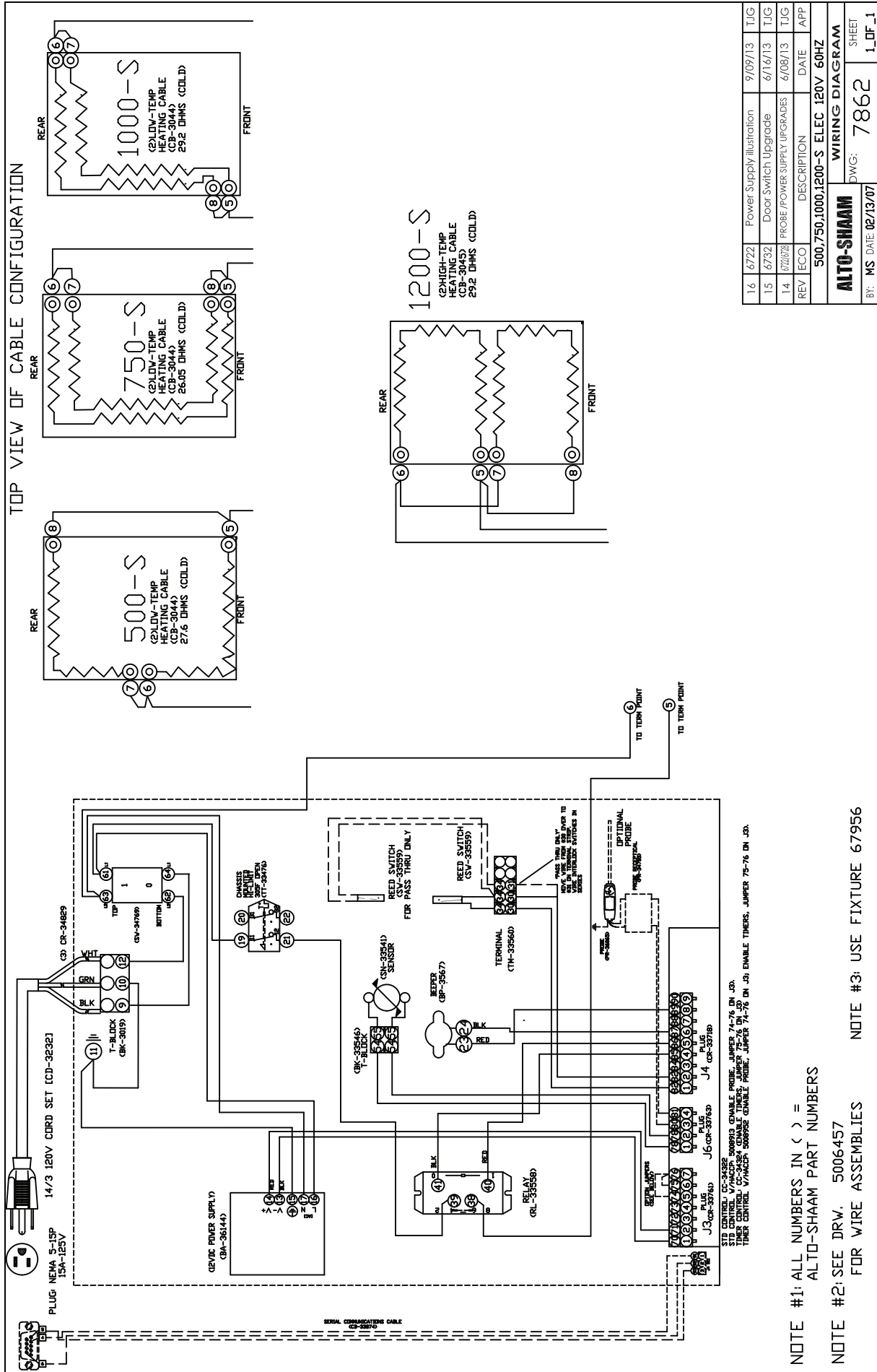
SHEET 1 OF 1

VIEW FROM REAR OF BONNET

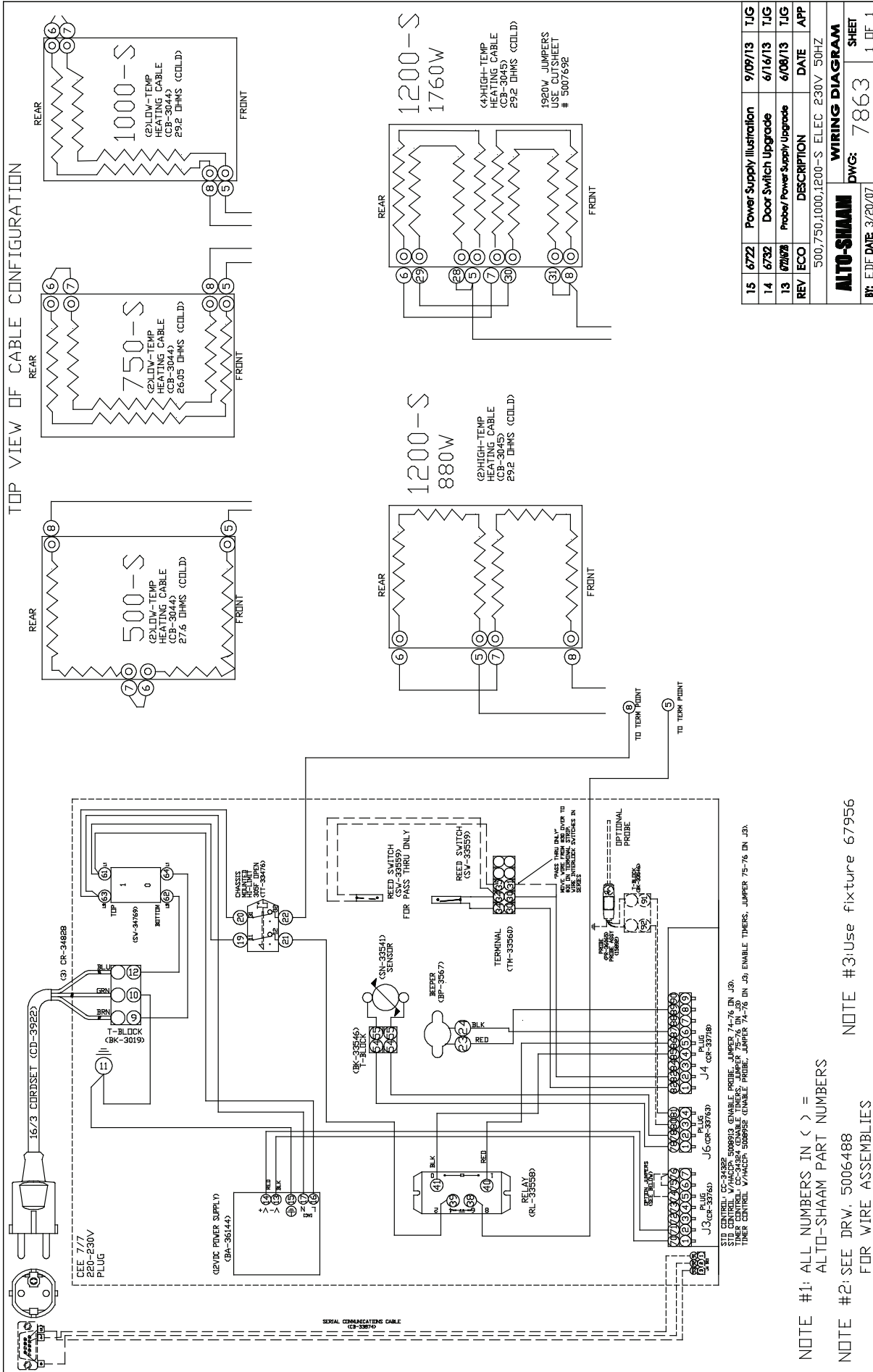


NOTE #1: ALL NUMBERS IN () = ALTO-SHAAM PART NUMBERS

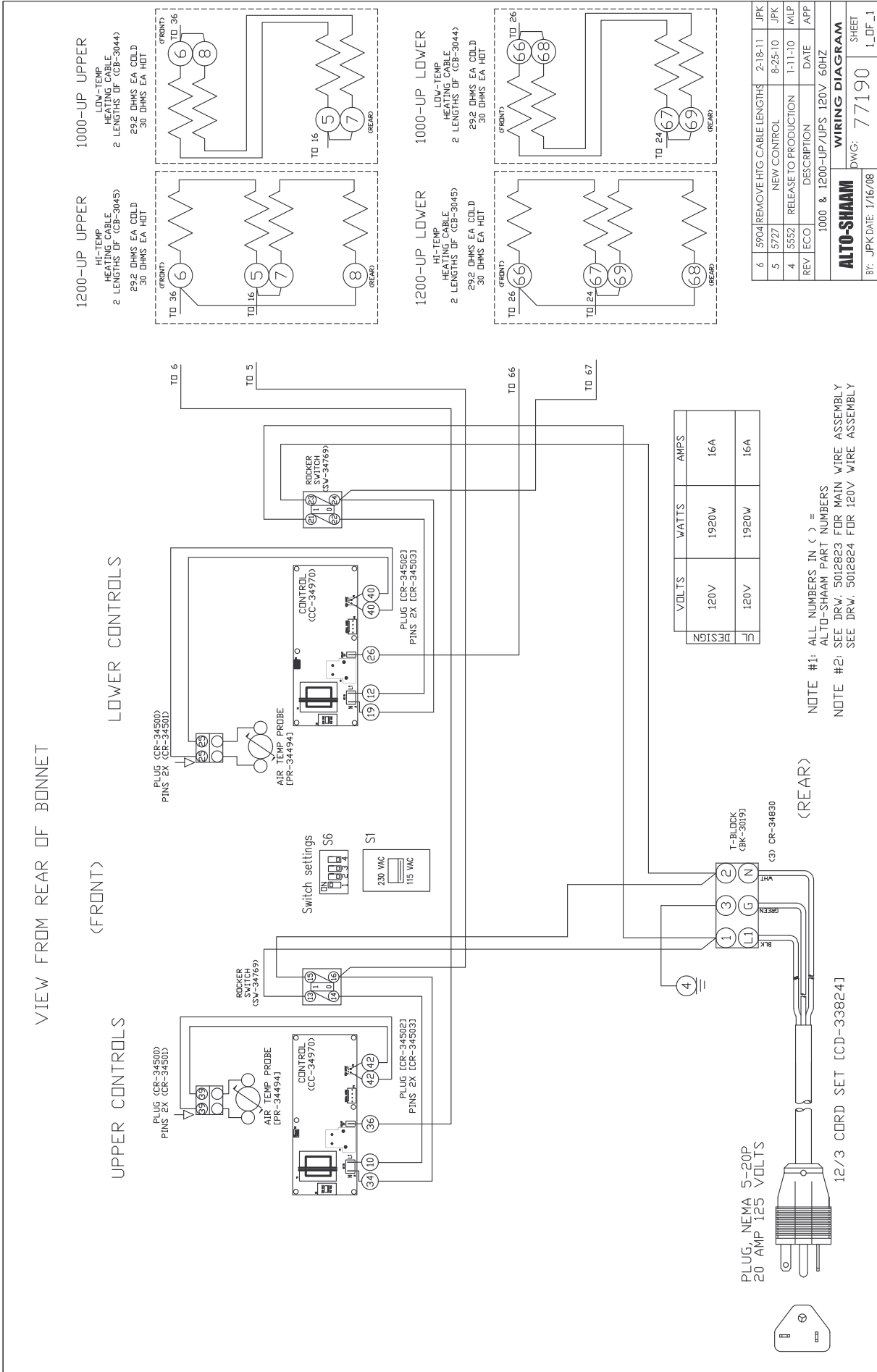
NOTE #2: SEE DRW. 5015444 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY [FOR 300]
SEE DRW. 5015446 FOR 230V WIRE ASSEMBLY [FOR 300]
SEE DRW. 5012835 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY [FOR 500, 1000 AND 1200]
SEE DRW. 5012838 FOR 230V WIRE ASSEMBLY [FOR 500, 750, 1000 AND 1200]
SEE DRW. 5007692 FOR HIGH WATT JUMPERS [FOR 500, 750, 1000 AND 1200]

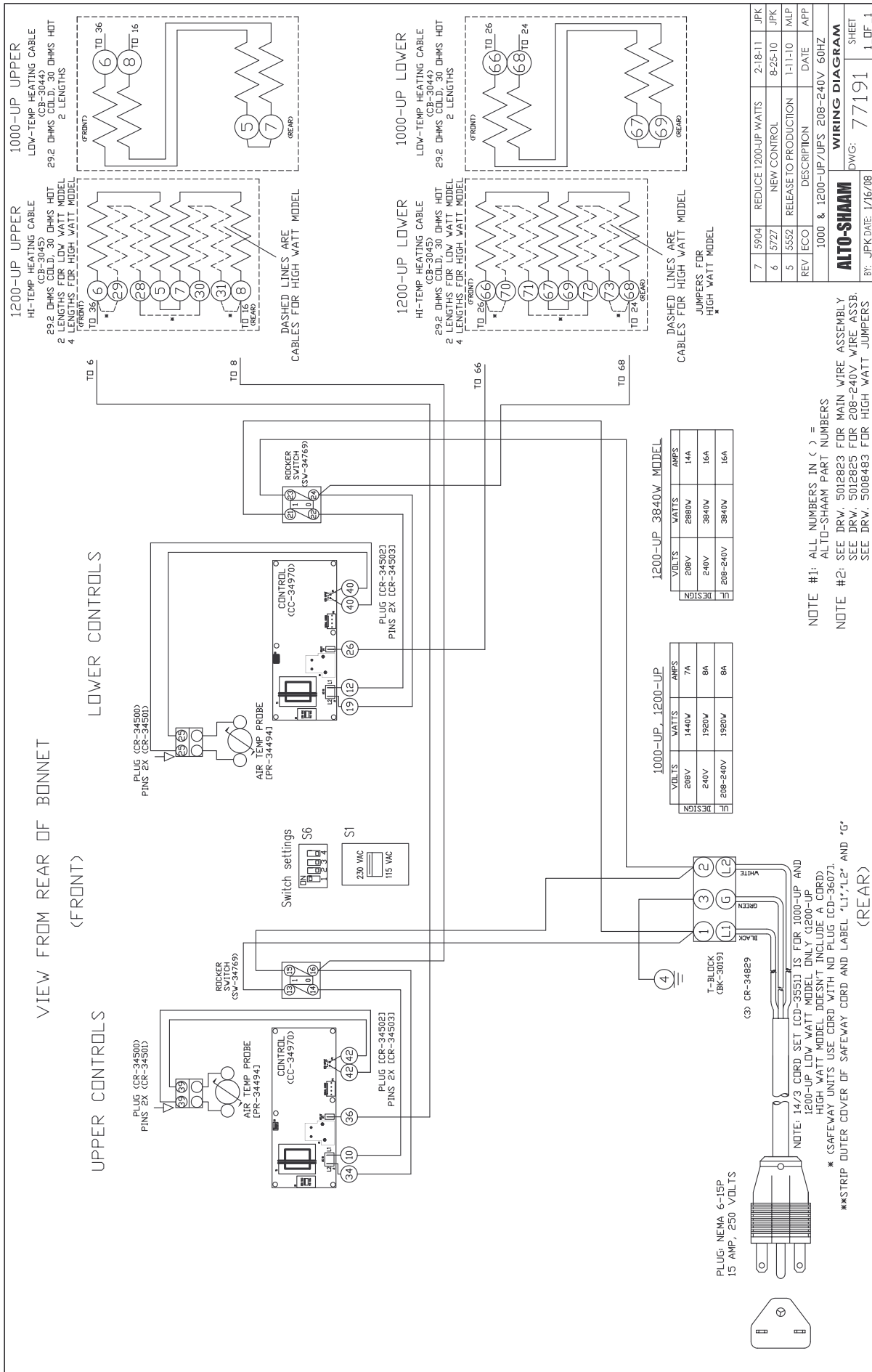


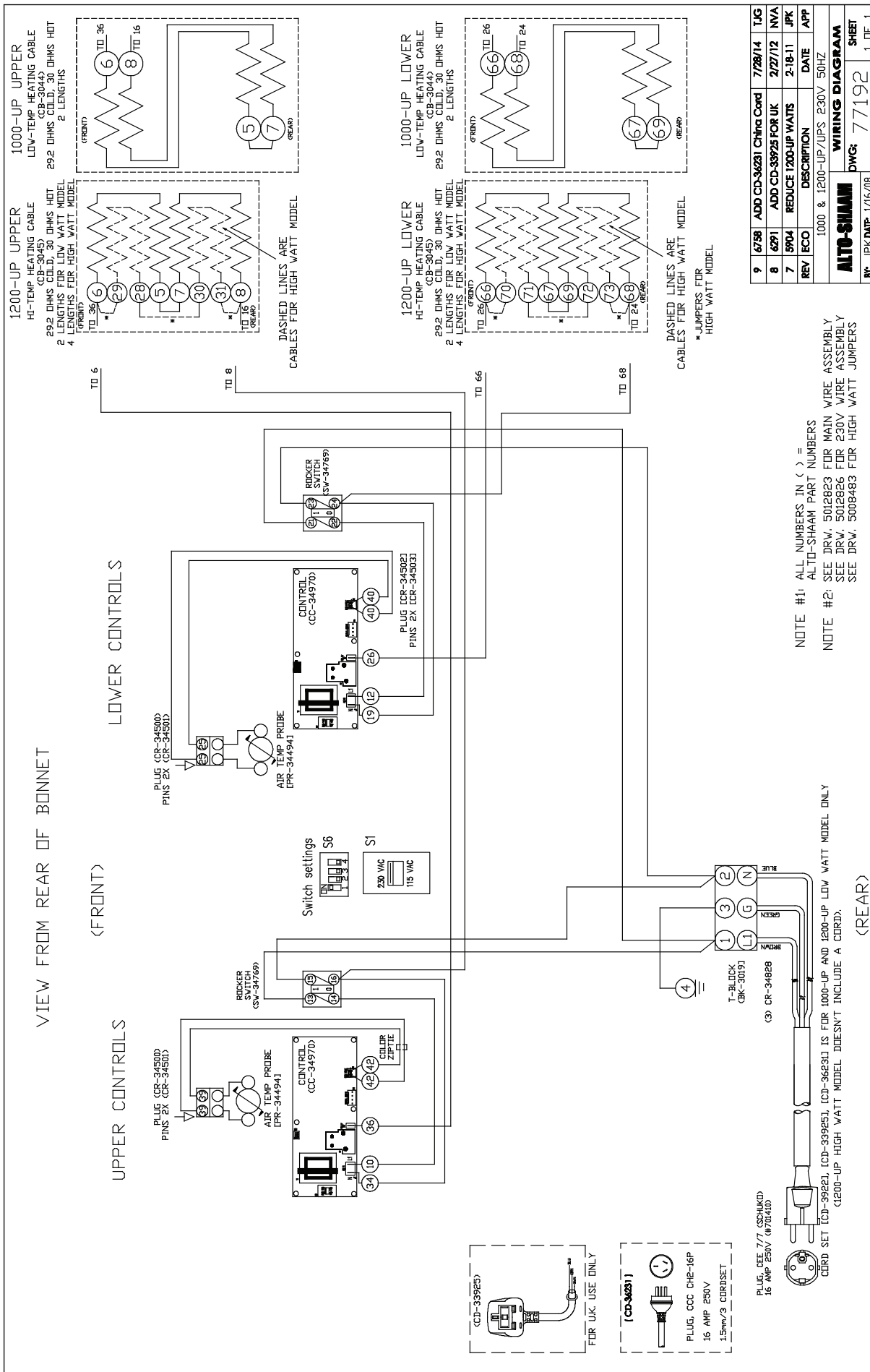
TOP VIEW OF CABLE CONFIGURATION

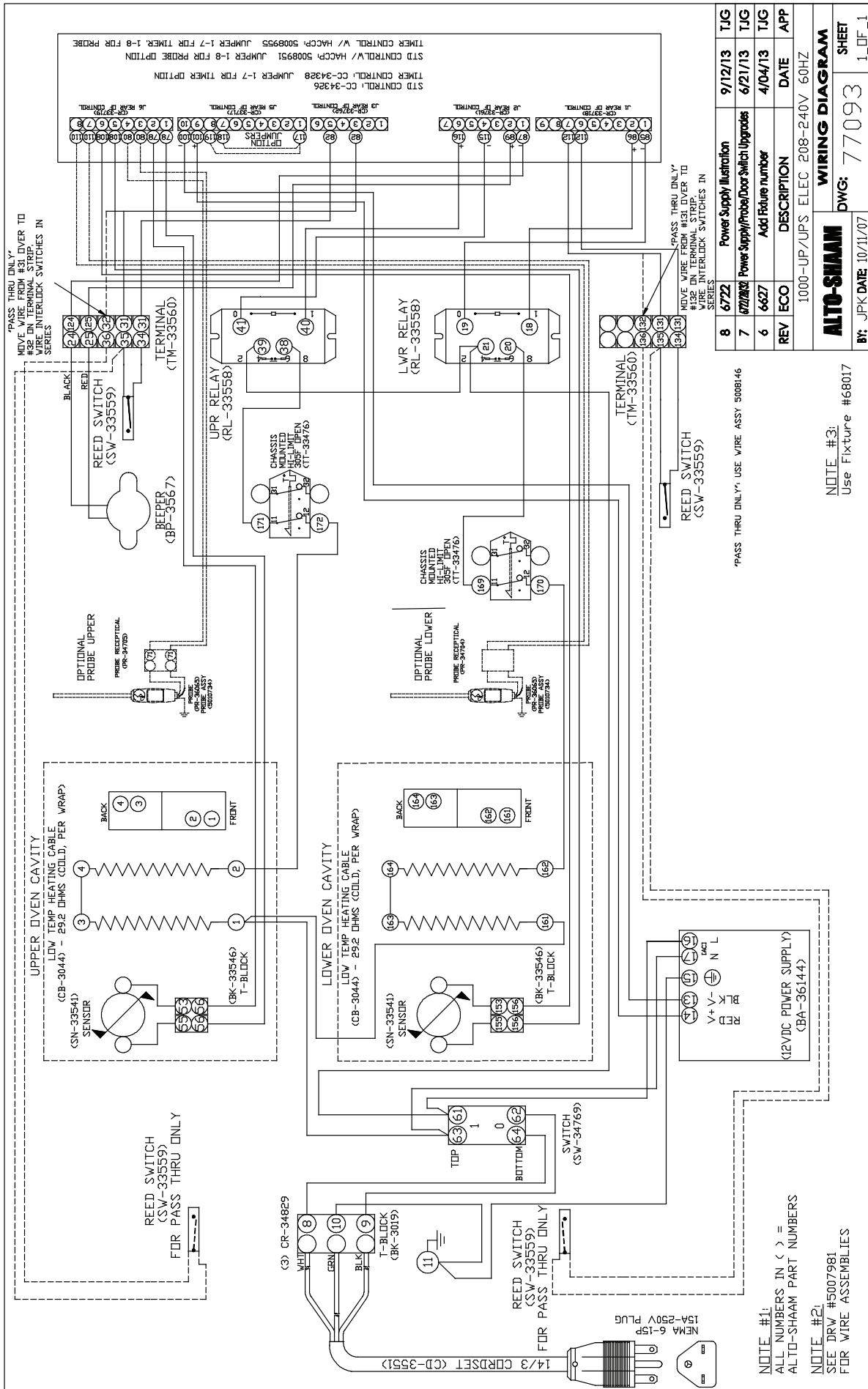


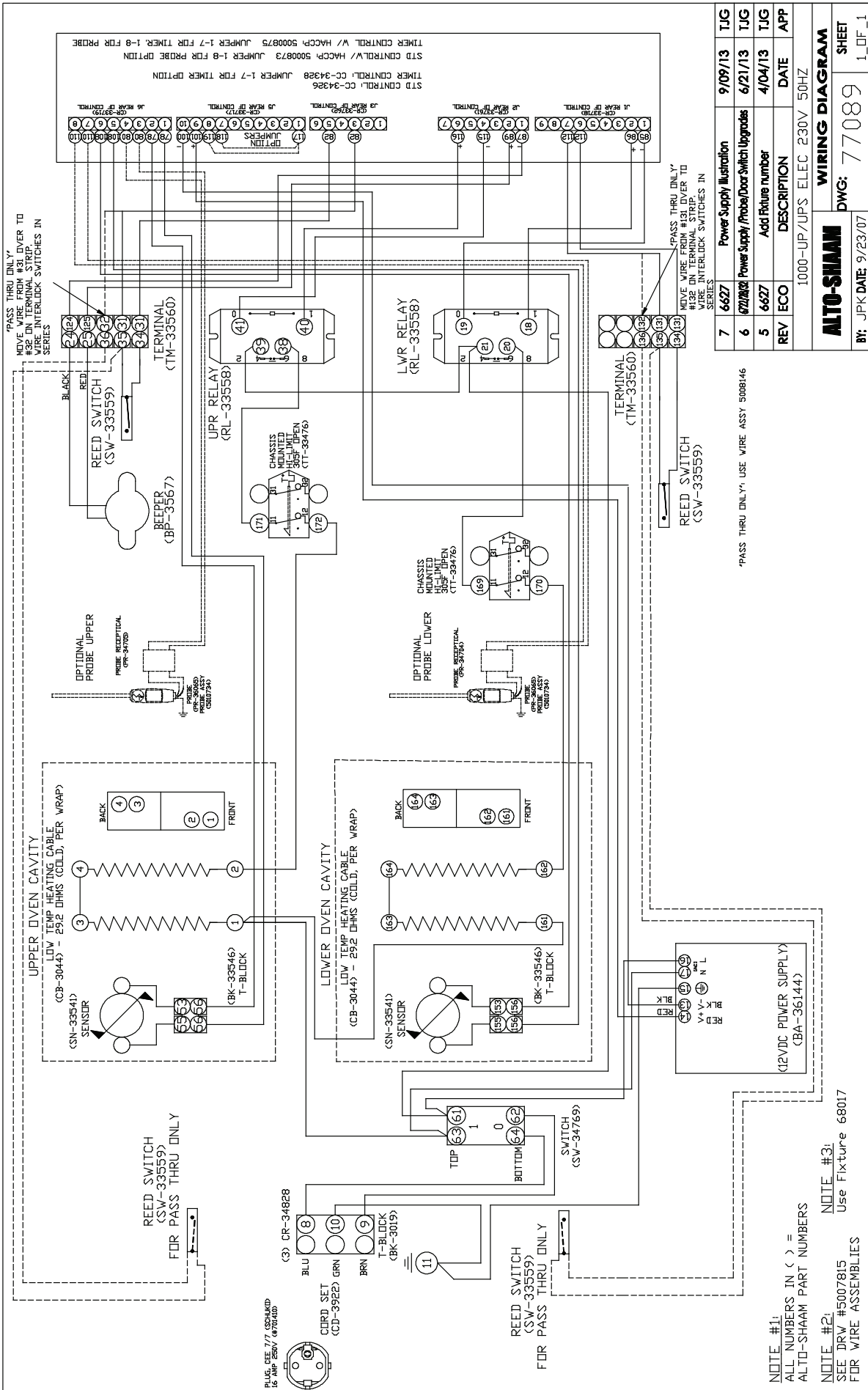
NOTE #1: ALL NUMBERS IN () = ALTO-SHAAM PART NUMBERS
NOTE #2: SEE DRW. 5006488 FOR WIRE ASSEMBLIES
NOTE #3: Use fixture 67956











REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
7	6627	Power Supply Illustration	9/09/13	TJG
6	6722/2028	Power Supply /Probe/Door Switch Upgrades	6/21/13	TJG
5	6627	Add Fixture number	4/04/13	TJG

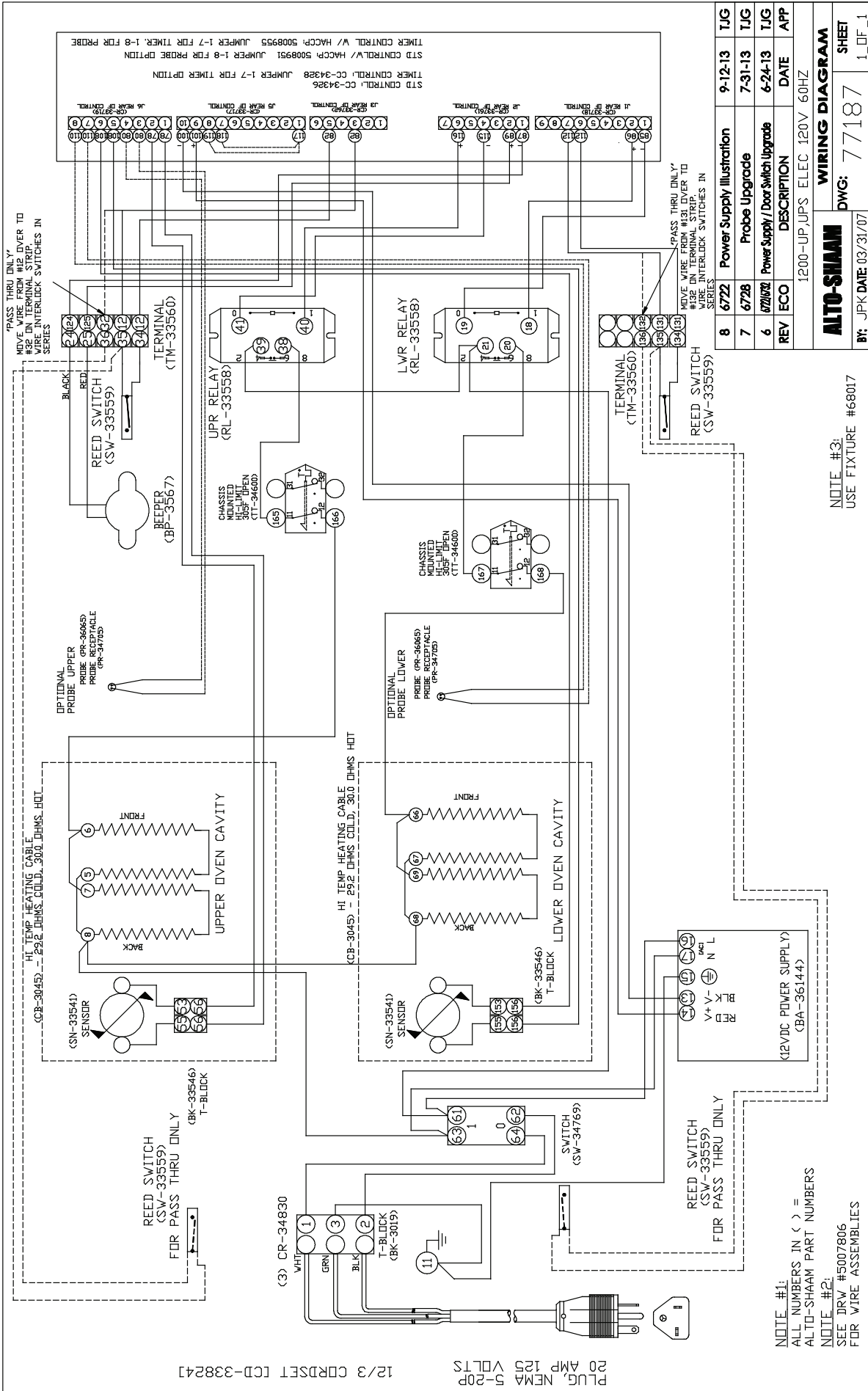
1000-UP/UPS ELEC 230V 50HZ

WIRING DIAGRAM	
DWG:	77089
BY:	JPK DATE: 9/23/07
SHEET	1_OF_1

NOTE #1:
ALL NUMBERS IN () =
ALTO-SHAAM PART NUMBERS

NOTE #2:
SEE DRAW #5007815
FOR WIRE ASSEMBLIES

NOTE #3:
Use Fixture 68017



PLUG, NEMA 5-20P
20 AMP 125 VOLTS
12/3 CORDSET [CD-33824]

NOTE #1:
ALL NUMBERS IN () =
ALTO-SHAAM PART NUMBERS

NOTE #2:
SEE DRW #5007806
FOR WIRE ASSEMBLIES

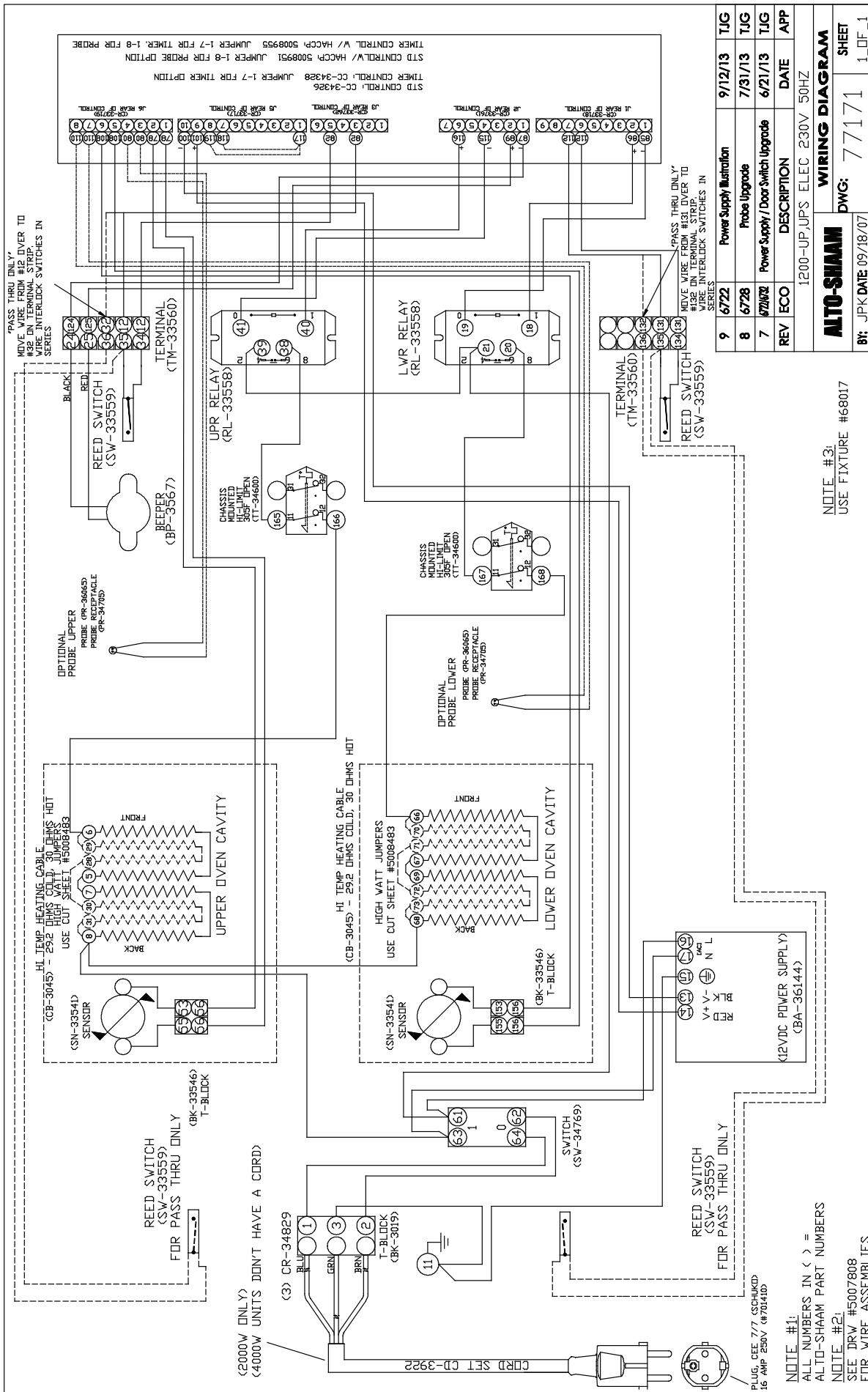
NOTE #3:
USE FIXTURE #68017

ALTO-SHAAM
DWG: 77187
SHEET 1 OF 1

WIRING DIAGRAM

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
8	6722	Power Supply Illustration	9-12-13	T/JG
7	6728	Probe Upgrade	7-31-13	T/JG
6	6720/6722	Power Supply / Door Switch Upgrade	6-24-13	T/JG

1200-UP, UPS ELEC 120V 60HZ



ПОВРЕЖДЕНИЯ ПРИ ПЕРЕВОЗКЕ И ПРЕДЪЯВЛЕНИЕ ПРЕТЕНЗИИ



Все оборудование Alto-Shaam продается на условиях F.O.B. пункт отгрузки и, будучи принято перевозчиком, становится собственностью грузополучателя.

Вопросы ущерба, причиненного при перевозке, улаживаются между перевозчиком и грузополучателем. В таких случаях ответственным за безопасную доставку товара считается перевозчик, если только не установлен факт небрежности со стороны грузоотправителя.

1. Проведите немедленный осмотр оборудования, когда оно еще находится в кузове или сразу же после его перемещения на участок приемки. Не ждите, чтобы оборудование было доставлено на склад.
2. Не подписывайте расписку в получении или счет за провоз, пока не подсчитаете и не осмотрите все доставленные товары.
3. Непосредственно на расписке в получении укажите все повреждения упаковочной тары.
4. Проследите за тем, чтобы водитель подписал расписку. Если он откажется подписать, напишите на расписке уведомление об отказе.
5. Если водитель откажется разрешить осмотр, напишите на расписке о доставке:
Водитель отказывается разрешить осмотр контейнеров для обнаружения видимых повреждений.
6. Обнаружив повреждение, немедленно позвоните в офис перевозчика и потребуйте осмотра. Отправьте по почте письменное подтверждение с указанием времени, даты и лица, с которым велись переговоры.
7. Сохраните тару и упаковочный материал для последующего осмотра перевозчиком.
8. Незамедлительно направьте перевозчику письменную претензию, приложив копии всех вспомогательных документов.

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

ОГРАНИЧЕННАЯ ГАРАНТИЯ

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

Для оригинальных частей гарантийный период устанавливается следующим образом:

Для компрессора холодильника шкафов Alto-Shaam Quickchiller™ — 5 (пять) лет со дня установки устройства.

Для нагревательного элемента печей Halo Heat® для приготовления пищи и поддержания температуры, пока печь принадлежит первоначальному покупателю. При этом исключается оборудование, служащее только для поддержания температуры.

Для всех остальных оригинальных частей — 1 (один) год со дня установки, но не больше 15 (пятнадцати) месяцев со дня отгрузки.

Гарантийный период на трудозатраты — 1 (один) год со дня установки, но не дольше 15 (пятнадцати) месяцев со дня отгрузки.

Alto-Shaam берет на себя расходы по нормальным трудозатратам в обычные рабочие часы, но не оплачивает сверхурочные, работу в выходные дни и какие бы то ни было дополнительные услуги.

Чтобы гарантийная претензия была действительна, она должна быть заявлена в течение соответствующего гарантийного периода. Эта гарантия не подлежит передаче.

Данная гарантия не распространяется на:

1. Калибровку.
2. Замену ламп, дверных прокладок, замену стекла из-за повреждения любого типа.
3. Повреждения оборудования в результате аварии, транспортировки, неправильной установки или внесения изменений.
4. Оборудование, используемое неправильно, не по назначению, без должного внимания или в ненормальных условиях, включая, в частности, оборудование, подвергающееся неблагоприятным воздействиям, в том числе, воздействию веществ, содержащих хлориды или соли четвертичного основания, или воздействию воды низкого качества, либо оборудование с отсутствующими или измененными серийными номерами.
5. Повреждения, являющиеся прямым результатом низкого качества воды и недостаточного техобслуживания генераторов пара и (или) повреждения поверхностей, вызванные низким качеством воды. Ответственность за качество воды и необходимое техническое обслуживание системы производства пара несет владелец (оператор).
6. Повреждения, вызванные использованием любых чистящих средств, кроме средства Combitherm® компании Alto-Shaam, включая, в частности, повреждения, вызванные хлором или другими вредными химикатами. Для печей Combitherm® настоятельно рекомендуется использовать чистящее средство Combitherm® компании Alto-Shaam.
7. Любые потери и повреждения, возникшие из-за неисправной работы, включая потерю изделия, продукта питания и дохода, а также косвенные и побочные убытки любого рода.
8. Оборудование, подвергшееся любым переделкам по сравнению с первоначальной моделью, использование запасных частей, не сертифицированных изготовителем, удаление любых деталей, включая опоры, или добавление каких бы то ни было деталей.

Данная гарантия является исключительной и заменяет все другие гарантии, явные или подразумеваемые, включая подразумеваемую гарантию пригодности для продажи или пригодности для конкретной цели. Ни в коем случае Alto-Shaam не несет ответственности за утрату использования, потерю дохода или прибыли, потерю продукта или за любые косвенные или побочные убытки. Никто, кроме сотрудника Alto-Shaam, Inc., не вправе изменять данную гарантию или принимать от имени Alto-Shaam любые другие обязательства или ответственность, связанные с оборудованием компании Alto-Shaam.

ALTO-SHAAM.

Вступает в силу с 1 ноября 2012 г.

ДЛЯ ОБЛЕГЧЕНИЯ ССЫЛОК ЗАПИШИТЕ НАЗВАНИЕ МОДЕЛИ И СЕРИЙНЫЙ НОМЕР.

ПРИ ЛЮБОМ ОБРАЩЕНИИ В ALTO-SHAAM В ОТНОШЕНИИ ЭТОГО УСТРОЙСТВА ОБЯЗАТЕЛЬНО УКАЗЫВАЙТЕ И МОДЕЛЬ, И СЕРИЙНЫЙ НОМЕР.

Модель: _____ Дата установки: _____
Напряжение: _____ Где приобретена: _____
Серийный номер: _____

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

ТЕЛ.: 262.251.3800 • 800.558.8744 США/КАНАДА

ФАКС: 262.251.7067 • 800.329.8744 только США

www.alto-shaam.com

НАПЕЧАТАНО В США