

**Печь для готовки,
выдерживания и копчения
Улучшенное управление**



МОДЕЛИ:

**300-TH/III
500-TH/III
750-TH/III
1000-TH/III
1200-TH/III
767-SK/III
1767-SK/III
1000-SK/III
1200-SK/III**



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

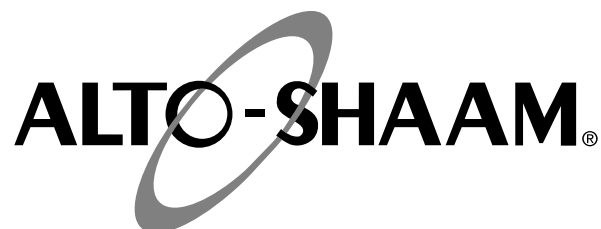
W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450
Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 USA

ТЕЛ: 262.251.3800 • 800.558.8744 США/КАНАДА
ФАКС: 262.251.7067 • 800.329.8744 ТОЛЬКО США
www.alto-shaam.com



Обращайтесь к инструкциям
по эксплуатации и
использованию.





Доставка	1	Уход и чистка	
Распаковка	1	уход и чистка инструкции	26
Правила техники безопасности	2	Контрольный список профилактического	
		техобслуживания.	29
Установка		Санитарно-профилактические меры	
Требования к установке	4	Безопасность пищевых продуктов.	30
Требуемые зазоры	4	Внутренняя температура пищевых продуктов ..	30
Габаритные чертежи, веса и вместимости	5	Обслуживание	
Варианты и принадлежности	10	Поиск и устранение неисправностей.	
Многоярусное расположение.	12	Коды сбоя	31
Установка по уровню.	13	Неисправности электрических компонентов ...	32
Ограничение перемещений передвижного		Внешний вид. Обслуживание и детали	33
оборудования.	13	Электронные компоненты. Внешний	
Установка жироборника	14	вид и детали	43
Электрические характеристики	15	Сменные детали для. Регистратора	
Инструкции по эксплуатации		данных НАССР (дополнительный)	47
Техника безопасности для пользователя	17	Кабельные нагревательные комплекты.	47
Пуск	17	Монтажные схемы	
Звуковые сигналы	17	Самые последние версии монтажных схем см. в	
Средства управления.	18	комплекте, полученном с устройством.	
Инструкции по готовке, выдерживанию		Гарантия	
и копчению	19	Повреждения при перевозке и	
Средства и методы эксплуатации.	20	предъявление претензий	задняя обложка
Инструкции по копчению	22	Ограниченная гарантия.	задняя обложка
Варианты, выбираемые пользователем	23		
НАССР	24		
Общие указания по выдерживанию.	25		



ДОСТАВКА

Это устройство Alto-Shaam было тщательно испытано и проверено, чтобы обеспечить поставку устройства только высшего качества. Получив устройство, проверьте возможные транспортные повреждения и немедленно заявите о них перевозчику. **См. раздел «Повреждения при перевозке и предъявление претензий», включенный в данное руководство.**

Это устройство вместе с неподсоединенными компонентами и принадлежностями может доставляться в одной или нескольких упаковках. Удостоверьтесь в том, что все стандартные и дополнительные элементы для каждой модели получены в соответствии с заказом.

Сохраните всю информацию, которая была упакована вместе с устройством. Зарегистрируйтесь онлайн на веб-сайте www.alto-shaam.com для получения незамедлительного обслуживания гарантийных рекламаций на детали и трудозатраты.

Все, кто использует или устанавливает это оборудование, должны изучить данное руководство. Если у вас есть вопросы относительно установки, эксплуатации или обслуживания этого устройства, обратитесь в отдел обслуживания компании Alto-Shaam.

1-800-558-8744; servicedept@alto-shaam.com

Для всех запросов требуется указывать серийный номер.

Обязательно указывайте модель и серийные номера во всей переписке касательно этой установки.

Модель: _____

Серийный номер _____

Где приобретено: _____

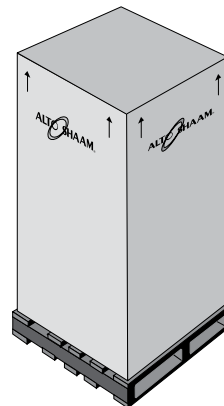
Дата установки: _____ Напряжение: _____

РАСПАКОВКА

- Осторожно извлеките устройство из коробки или ящика.

УВЕДОМЛЕНИЕ:

Не выбрасывайте коробку или другой упаковочный материал, пока не осмотрите устройство на предмет обнаружения скрытых повреждений и не убедитесь в его надлежащей работе.



- Перед началом установки данного устройства, его эксплуатации или выполнения регулярного обслуживания внимательно прочтите все инструкции, которые включены в данное руководство. Выполнение процедур, отличных от указанных в данном руководстве для эксплуатации и очистки устройства, рассматривается, как ненадлежащая эксплуатация, и может привести к повреждениям, травмам или смертельным случаям помимо аннулирования гарантии и снятия какой-либо ответственности с компании Alto-Shaam.
- НЕ ВЫБРАСЫВАЙТЕ ЭТО РУКОВОДСТВО.** Это руководство рассматривается как составная часть поставляемого устройства, предназначенная для использования владельцем устройства или директором заведения общепита, а также сотрудниками, ответственными за обучение работе с устройством. *Дополнительные экземпляры руководства можно заказать в службе технической помощи Alto-Shaam.*
- Прежде чем подключать электропитание, извлеките из устройства защитную пластиковую пленку, упаковочные материалы и принадлежности. Храните все принадлежности в удобном месте для последующего использования.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



Устройство и принадлежности могут быть тяжелыми. Во избежание тяжелых травм **всегда** задействуйте достаточное количество обученных и опытных рабочих при перемещении или выравнивании устройства и грузоподъемных приспособлений.

ВНЕШНИЕ УСЛОВИЯ

- Рабочие внешние условия
- Печь должна приспособиться к температуре помещения, в котором она установлена. Рекомендуется отвести на это 24 часа.
- Диапазон температуры окружающего воздуха 16° - 43°C.
- Относительная влажность — не выше 95% без конденсации.
- Атмосферное давление — от 50 до 106 кПа.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- Эта установка предназначена для приготовления, хранения или пищевой обработки продуктов питания для потребления людьми. Никакое другое использование этой установки не разрешено и является опасным. Эту установку нельзя использовать для приготовления пищи, содержащей воспламеняемые материалы (например, пищи с алкоголем). Вещества с низкой точкой возгорания могут самопроизвольно воспламениться и могут стать причиной пожара.
- Эта установка предназначена для использования на коммерческих предприятиях, где все операторы знакомы с назначением, ограничениями и опасностями, присущими этой установке. Все операторы и пользователи должны изучить инструкции по эксплуатации и предостережения. Во избежание несчастных случаев или повреждений установки мы рекомендуем проводить регулярное обучение персонала. Операторы также должны регулярно проходить инструктаж по технике безопасности.
- Все указания по поиску неисправностей, чертежи устройств и списки деталей включены в это руководство только для справочных целей и предназначены для квалифицированного и обученного технического персонала.
- Это руководство следует рассматривать как неотъемлемую часть данной установки. Если установка продается или переносится в другое место, то данное руководство и все поставленные вместе с ним инструкции, чертежи, схемы, списки деталей, уведомления и наклейки должны оставаться с установкой.

УВЕДОМЛЕНИЕ: Для оборудования,



поставляемого для использования в любом месте, контролируемом требованиями данной директивы: 2012/95/EC WEEE

НЕ выбрасывайте электрические или электронные устройства вместе с другим бытовым мусором.

Знание надлежащих процедур имеет существенное значение для безопасной эксплуатации электрического и (или) газового оборудования. В данном руководстве используются следующие сигнальные слова и значки.

ОПАСНО



Используется для того, чтобы указать на наличие опасности, которая **ПРИЧИНИТ** серьезные травмы, приведет к смерти или значительному повреждению имущества в том случае, если предупреждение, которое содержится вместе с этим символом, не будет соблюдено.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



Используется для того, чтобы указать на наличие опасности, которая **МОЖЕТ** причинить серьезные травмы, а возможно, и смерть, или значительное повреждение имущества.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



Используется для того, чтобы указать на наличие опасности, которая может причинить или причинит незначительные или средней тяжести травмы или повреждение имущества в том случае, если предупреждение, которое содержится вместе с этим символом, не будет соблюдено.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Используется для того, чтобы указать на наличие опасности, которая сможет или причинит небольшую или средней тяжести травму или ущерб имуществу, если пренебречь предупреждением, сопровождаемым этим знаком.

УВЕДОМЛЕНИЕ: Служит для привлечения внимания персонала к информации по установке, эксплуатации или техобслуживанию, которая важна, но не связана с опасностью.



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.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Во избежание тяжелых травм, смерти или повреждения имущества вашу установку не реже одного раза каждые 12 (двенадцать) месяцев должен осматривать и обслуживать представитель официального сервис-центра или обученный техник.
- Разрешайте обслуживание или ремонт вашей установки ТОЛЬКО представителям официального сервис-центра или обученным техникам. Установка или ремонт, которые не выполнялись представителем официального сервис-центра или обученным техником, либо использование деталей, не утвержденных заводом, приведут к аннулированию гарантии и снятию какой-либо ответственности с компании Alto-Shaam.
- При работе с этой установкой соблюдайте меры предосторожности, указанные в документации, на бирках и наклейках, прикрепленных к установке или поставляемых вместе с ней, а также все другие применимые правила техники безопасности.
- Если установка имеет роликовые колеса, ее перемещение необходимо ограничить, чтобы соединения подачи (включая газ, воду и электричество) не повредились при перемещении установки. Если установка перемещается, убедитесь, что все соединения подачи были надлежащим образом отсоединены. Если установка возвращается в исходное положение, убедитесь, что все устройства крепления и соединения подачи надлежащим образом подсоединены.
- Используйте эту установку ТОЛЬКО в неподвижном состоянии. Передвижные стойки для печей, передвижные стойки для посуды, транспортные тележки и установки на роликовых колесах могут опрокинуться при перемещении по неровному полу или через порог и причинить тяжелые травмы.
- ВСЕГДА накладывайте тормоза роликовых колес передвижных установок, когда они неподвижны. Эти установки могут перемещаться или катиться по неровным полам и причинить повреждение имущества или тяжелые травмы.
- Будьте крайне осторожны при перемещении установок, поскольку они могут содержать подносы с едой и горячей жидкостью, которая может пролиться и причинить тяжелые травмы.
- ВСЕГДА открывайте дверь установки очень медленно. Выходящие горячие испарения или пар могут причинить тяжелую травму или смерть.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



ВО избежание ТЯЖЕЛОЙ ТРАВМЫ, СМЕРТИ или ПОВРЕЖДЕНИЯ ИМУЩЕСТВА:

ЭТУ установку необходимо тщательно очищать, чтобы не допустить отложений жира и/или остатков пищи внутри установки, которые могут привести к возгоранию. Если отложения жира и/или остатки пищи внутри установки воспламенятся, немедленно отключите установку и держите дверь установки закрытой, чтобы потушить огонь. Если требуется дополнительное тушение, отсоедините установку от источника питания и используйте огнетушитель (не используйте воду для тушения горящего жира!). Несоблюдение требований по очистке установки приведет к аннулированию гарантии и освободит компанию Alto-Shaam от всех обязательств.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



Эта установка не предназначена для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с ограниченным опытом и знаниями, если только они не получили указаний по использованию от лица, отвечающего за их безопасность. Необходимо следить за детьми, чтобы они не играли с этой установкой.

УСТАНОВКА

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



Неправильная установка, модификация, регулировка, обслуживание или очистка могут привести к повреждению имущества, тяжелой травме или смерти.

Прежде чем устанавливать, обслуживать и эксплуатировать это оборудование, прочтите и усвойте инструкции по установке, эксплуатации и техобслуживанию.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



Во избежание **ТЯЖЕЛЫХ ЛИЧНЫХ ТРАВМ** или **ПОВРЕЖДЕНИЯ ИМУЩЕСТВА**:

Во избежание ожогов **ВСЕГДА** надевайте защитные перчатки при работе с этой установкой. Во время работы металлические части этого оборудования могут сильно нагреваться.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



Устройство и принадлежности могут быть тяжелыми. Во избежание тяжелых травм **всегда** задействуйте достаточное количество обученных и опытных рабочих при перемещении или выравнивании устройства и грузоподъемных приспособлений.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

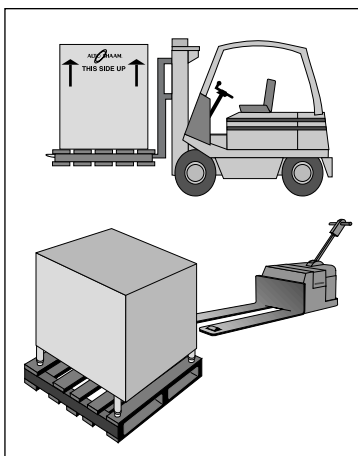


ДЛЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ

НЕ храните и не используйте бензин и другие огнеопасные жидкости и не допускайте огнеопасных испарений вблизи этой и других установок.

УСТАНОВКА НА МЕСТЕ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Печь Alto-Shaam для готовки и выдерживания продуктов должна быть установлена в таком месте, где она сможет работать согласно своему назначению, и где есть достаточное пространство для вентиляции, надлежащей чистки и техобслуживания.



1. Печь должна быть установлена на устойчивой горизонтальной поверхности.
2. **НЕ** устанавливайте это устройство 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 и других приборов.
4. Возле этого устройства не должно быть никаких горючих материалов.
5. Возле полки не должно быть никаких препятствий, затрудняющих доступ для обслуживания или использования.

Результаты проверки выбросов, проведенной Underwriters Laboratories, Inc.®, соответствуют применимым требованиям NFPA96: восьмое издание, параграф 4.1.1.2. Взятые U.L. пробы выбросов жиронасыщенного пара содержали всего 0,55 мг на кубометр и могут считаться представительными для всех печей этого семейства.

Пробы выбросов при копчении содержали всего 0,21 мг на кубометр.

Согласно этим результатам, установка вытяжного колпака и/или наружной вентиляции в большинстве случаев не требуется. Проверьте местные нормы для тех мест, где могут действовать более ограничительные правила.

ТРЕБУЕМЫЕ ЗАЗОРЫ

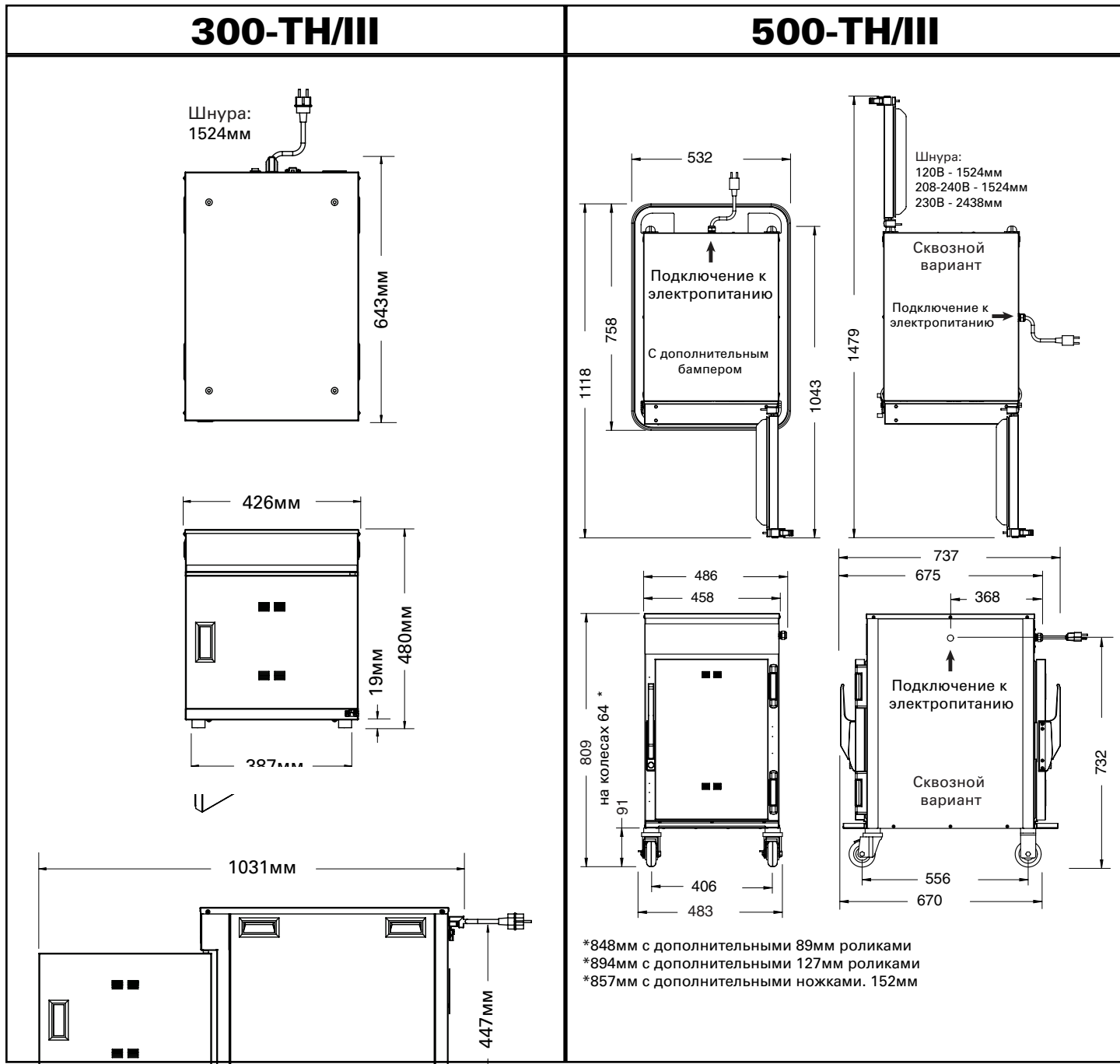
СЗАДИ	76 мм от ненагреваемых поверхностей 457 мм от оборудования, выделяющего тепло
СВЕРХУ	51 мм
СЛЕВА, СПРАВА	25 мм

УВЕДОМЛЕНИЕ

Если установка была отключена от сети в течение длительного времени, может потребоваться подзарядка часов реального времени. Отключите автоматический выключатель питания установки на 10 секунд, затем восстановите подачу питания. Дополнительную информацию см. в описании кода ошибки E-60 в разделе «Поиск и устранение неисправностей» данного руководства.

УСТАНОВКА

УСТАНОВКА НА МЕСТЕ РАБОТЫ

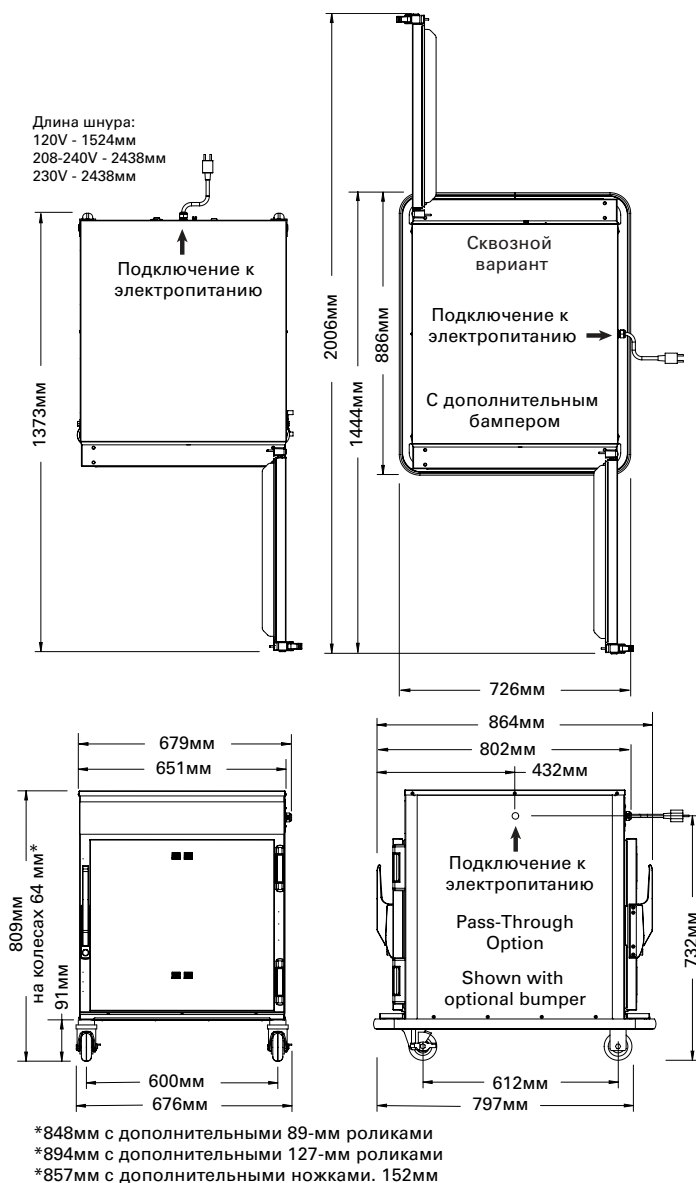


ВЕС 300-TH/III	ВЕС 500-TH/III
НЕТТО: 31 кг В УПАКОВКЕ: ОБРАТИТЕСЬ НА ЗАВОД	НЕТТО: 64 кг В УПАКОВКЕ: 82 кг
ВМЕСТИМОСТЬ (ПРОДУКТЫ) 300-TH/III	ВМЕСТИМОСТЬ (ПРОДУКТЫ И ПРОТИВНИ) 500-TH/III
16 кг МАКСИМУМ МАКСИМАЛЬНЫЙ ОБЪЕМ: 28,5 л	18 кг МАКСИМУМ МАКСИМАЛЬНЫЙ ОБЪЕМ: 38 л

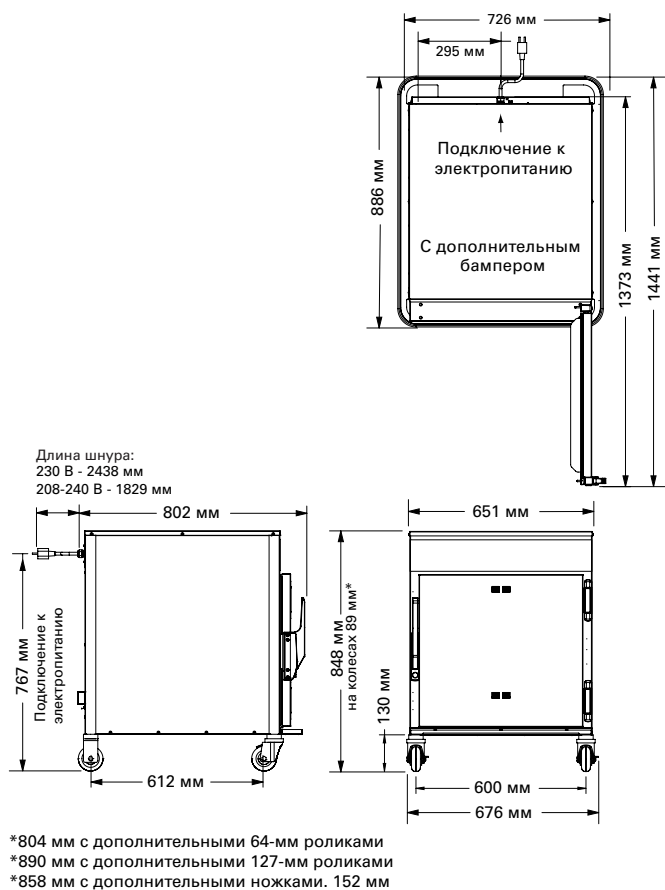
УСТАНОВКА

УСТАНОВКА НА МЕСТЕ РАБОТЫ

750-TH/III



767-SK/III

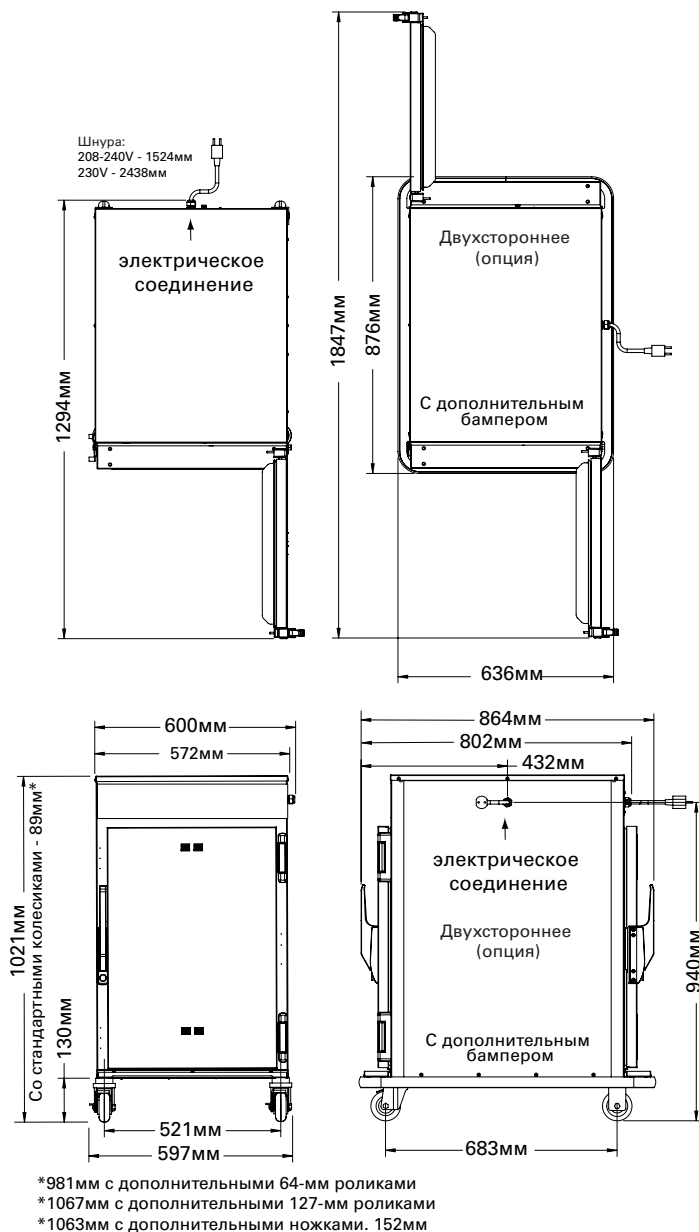


ВЕС			ВМЕСТИМОСТЬ (ПРОДУКТЫ И ПРОТИВНИ)
МОДЕЛЬ	ВЕС НЕТТО	ВЕС В УПАКОВКЕ	
750-TH/III	87 кг	118 кг	
767-SK/III	89 кг	125 кг	
			45 кг МАКСИМУМ
			МАКСИМАЛЬНЫЙ ОБЪЕМ: 67 л

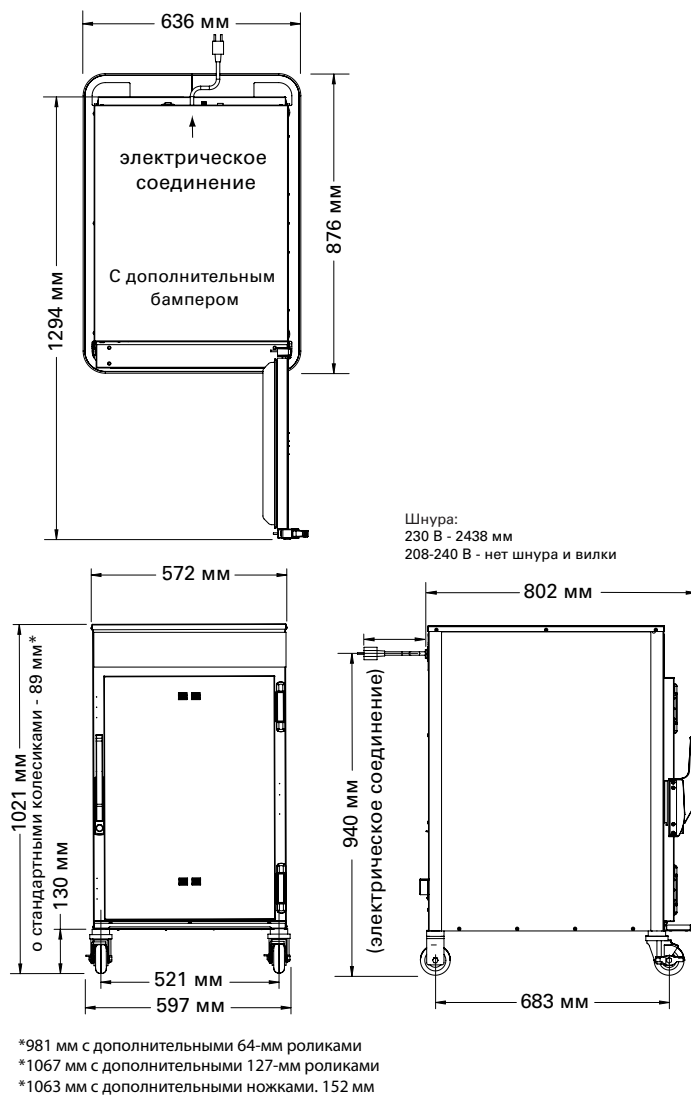
УСТАНОВКА

УСТАНОВКА НА МЕСТЕ РАБОТЫ

1000-TH/III



1000-SK/III

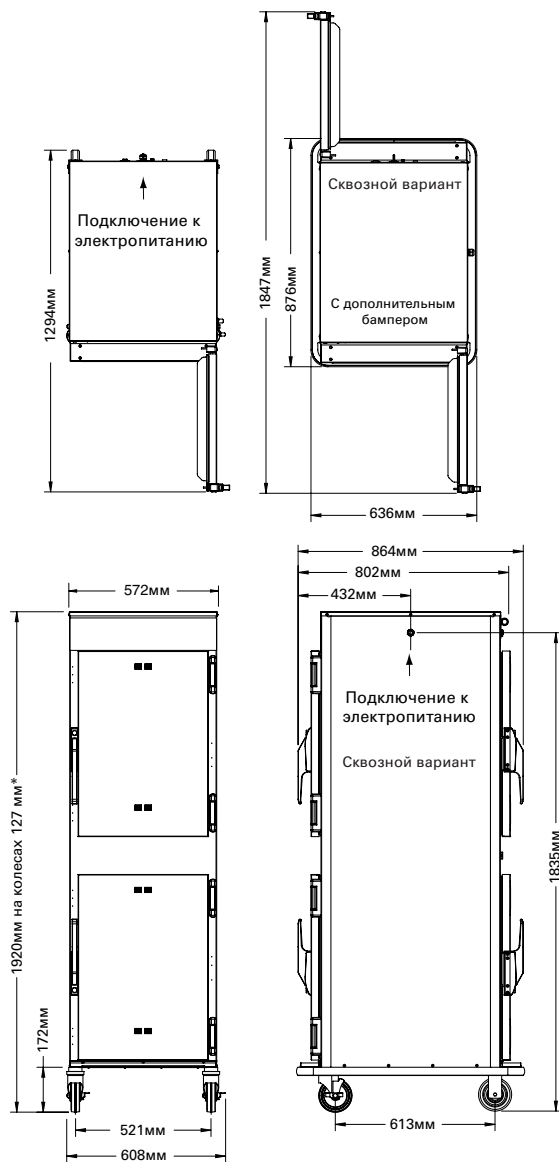


ВЕС			ВМЕСТИМОСТЬ (ПРОДУКТЫ И ПРОТИВНИ)
МОДЕЛЬ	ВЕС НЕТТО	ВЕС В УПАКОВКЕ	
1000-TH/III	104 кг ПРИБЛ.	125 кг	54 кг МАКСИМУМ
1000-SK/III	92 кг ПРИБЛ.	128 кг	МАКСИМАЛЬНЫЙ ОБЪЕМ: 76 л

УСТАНОВКА

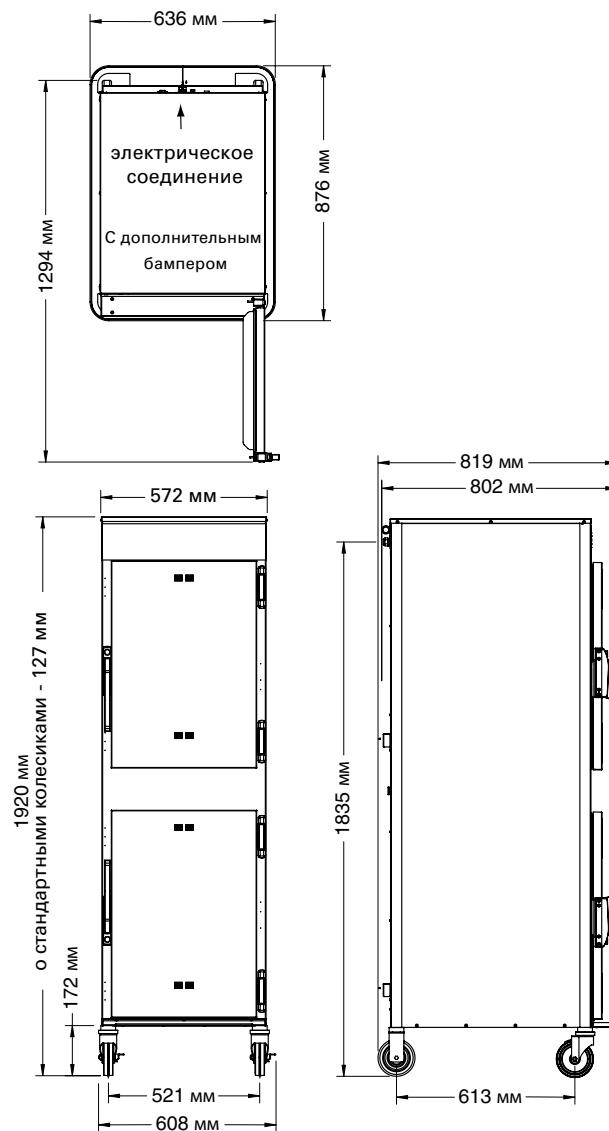
УСТАНОВКА НА МЕСТЕ РАБОТЫ

1200-TH/III



*1877 мм с дополнительными 89-мм роликами
*1897 мм с дополнительными ножками. 152 мм

1200-SK/III



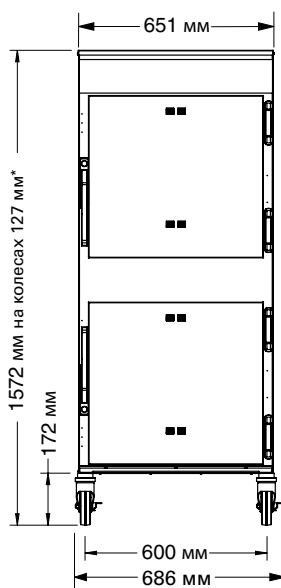
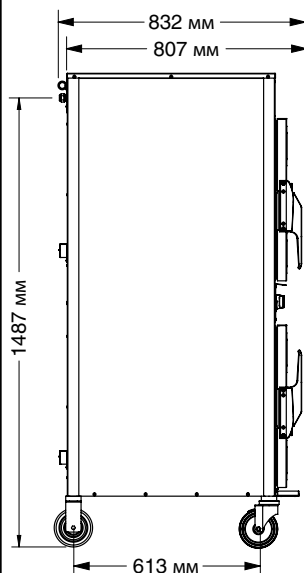
*1877 мм с дополнительными 89-мм роликами
*1897 мм с дополнительными ножками. 152 мм

ВЕС			ВМЕСТИМОСТЬ (ПРОДУКТЫ И ПРОТИВНИ) (НА ОТДЕЛЕНИЕ)
МОДЕЛЬ	ВЕС НЕТТО	ВЕС В УПАКОВКЕ	
1200-TH/III	156 кг	197 кг	54 кг МАКСИМУМ МАКСИМАЛЬНЫЙ ОБЪЕМ: 76 л
1200-SK/III	177 кг ПРИБЛ.	211 кг	

УСТАНОВКА

УСТАНОВКА НА МЕСТЕ РАБОТЫ

1767-SK/III



*1540 мм с дополнительными 89-мм роликами
*1577 мм с дополнительными ножками. 152 мм

ВЕС

МОДЕЛЬ	ВЕС НЕТТО	ВЕС В УПАКОВКЕ
1767-SK/III	163 кг ПРИБЛ.	204 кг

ВМЕСТИМОСТЬ (ПРОДУКТЫ И ПРОТИВНИ)

(НА ОТДЕЛЕНИЕ)

45 кг МАКСИМУМ
МАКСИМАЛЬНЫЙ ОБЪЕМ: 67 л

УСТАНОВКА

ПЕЧИ ДЛЯ ГОТОВКИ И ВЫДЕРЖИВАНИЯ. ВАРИАНТЫ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

ВАРИАНТЫ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	300-TH/III	500-TH/III	750-TH/III	1000-TH/III	1200-TH/III
Амортизатор, по всему периметру (для роликов 64 мм отсутствует)	—	5011161	5010371	5009767	5009767
Держатель для резки СПИННОЙ ЧАСТИ РОСТБИФОВ	HL-2635 —	HL-2635 4459	HL-2635 4459	HL-2635 4459	HL-2635 4459
Ролики, 2 жестких, 2 поворотных с тормозом	—	5004862	5004862	5004862	5004862
127 мм	—	5008017	5008017	СТАНДАРТ	СТАНДАРТ
89 мм	*	—	—	—	—
76 мм	—	СТАНДАРТ	СТАНДАРТ	5008022	—
64 мм	—	—	—	—	—
Дверной замок с ключом	—	LK-22567	LK-22567	LK-22567	LK-22567
Жиросборник СО СЛИВОМ БЕЗ СЛИВА УВЕЛИЧЕННОЙ ГЛУБИНЫ	— — PN-2122	14813 11898 —	14831 1014684 —	5005616 11906 15929	5005616 11906 15929
Регистратор данных НАССР (заводская установка)	5015563	5015563	5015563	5015563	5015563
Ножки, 152 мм, с хвостовиком (комплект 4 шт.)	—	5011149	5011149	5011149	5011149
Решетка для противня, проволочная - вставка в противень 457 x 660 мм	—	—	PN-2115	PN-2115	PN-2115
Защитная панель, замок с ключом	—	5013939	5013936	5013934	5013934
Полка из нержавеющей стали плоская проволока, для однодверной печи Плоская проволока, сквозная печь Полка для реберной части	SH-2107 — —	SH-2326 SH-2326 —	SH-2324 SH-2327 SH-2743	SH-2325 SH-2346 SH-29474	SH-2325 SH-2346 SH-29474
Крепеж для этажерочной сборки — над или под печами серий TH, SK, S [®] под XL-300 XCELERATE [®] под XL-400 XCELERATE [®] под CTX4-10 COMBITHERM [®]	— — — —	5004864 — — —	5004864 5019677 5019678 5019679	5004864 5019677 — 5019679	— — — —

* УСТАНОВЛИВАЕТСЯ НА ЗАВОДЕ

УСТАНОВКА

ПЕЧИ ДЛЯ ГОТОВКИ, ВЫДЕРЖИВАНИЯ И КОПЧЕНИЯ. ВАРИАНТЫ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

ПЕЧИ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ. ВАРИАНТЫ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	767-SK/III	1767-SK/III	1000-SK/III	1200-SK/III
Амортизатор, по всему периметру (для роликов 64 мм отсутствует)	5010371	5010371	5009767	5009767
Держатель для резки спинной части РОСТБИФОВ	HL-2635 4459	HL-2635 4459	HL-2635 4459	HL-2635 4459
Ролики, 2 жестких, 2 поворотных с тормозом 127 мм 89 мм 64 мм	5004862 СТАНДАРТ 5008022	СТАНДАРТ 5008017 —	5004862 СТАНДАРТ 5008022	СТАНДАРТ 5008017 —
Дверной замок с ключом	LK-22567	LK-22567	LK-22567	LK-22567
Жироборник со сливом без слива увеличенной глубины	14831 1014684 —	14831 1014684 —	5005616 11906 15929	5005616 11906 15929
Регистратор данных НАССР (заводская установка)	5015563	5015563	5015563	5015563
Ножки, 152 мм, с хвостовиком (комплект 4 шт.)	5011149	5011149	5011149	5011149
Решетка для противня, проволочная - вставка в противень 457 x 660 мм	PN-2115	PN-2115	PN-2115	PN-2115
Защитная панель, замок с ключом	5013936	5013936	5013934	5013934
Полка из нержавеющей стали плоская проволока, для однодверной печи полка для РЕБЕРНОЙ ЧАСТИ	SH-2324 SH-2743	SH-2324 SH-2743	SH-2325 SH-29474	SH-2325 SH-29474
Крепеж для этажерочной сборки — НАД или ПОД ПЕЧАМИ СЕРИЙ TH, SK, S под XL-300 XCELERATE® под XL-400 XCELERATE® под СТХ4-10 COMBITHERM®	5004864 5019677 5019678 5019679	— — — —	5004864 5019677 — 5019679	— — — —
Щепа, упаковка навалом, 9 кг яблоневая вишневая ореховая (гикори) кленовая	WC-22543 WC-22541 WC-2829 WC-22545	WC-22543 WC-22541 WC-2829 WC-22545	WC-22543 WC-22541 WC-2829 WC-22545	WC-22543 WC-22541 WC-2829 WC-22545

УСТАНОВКА

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

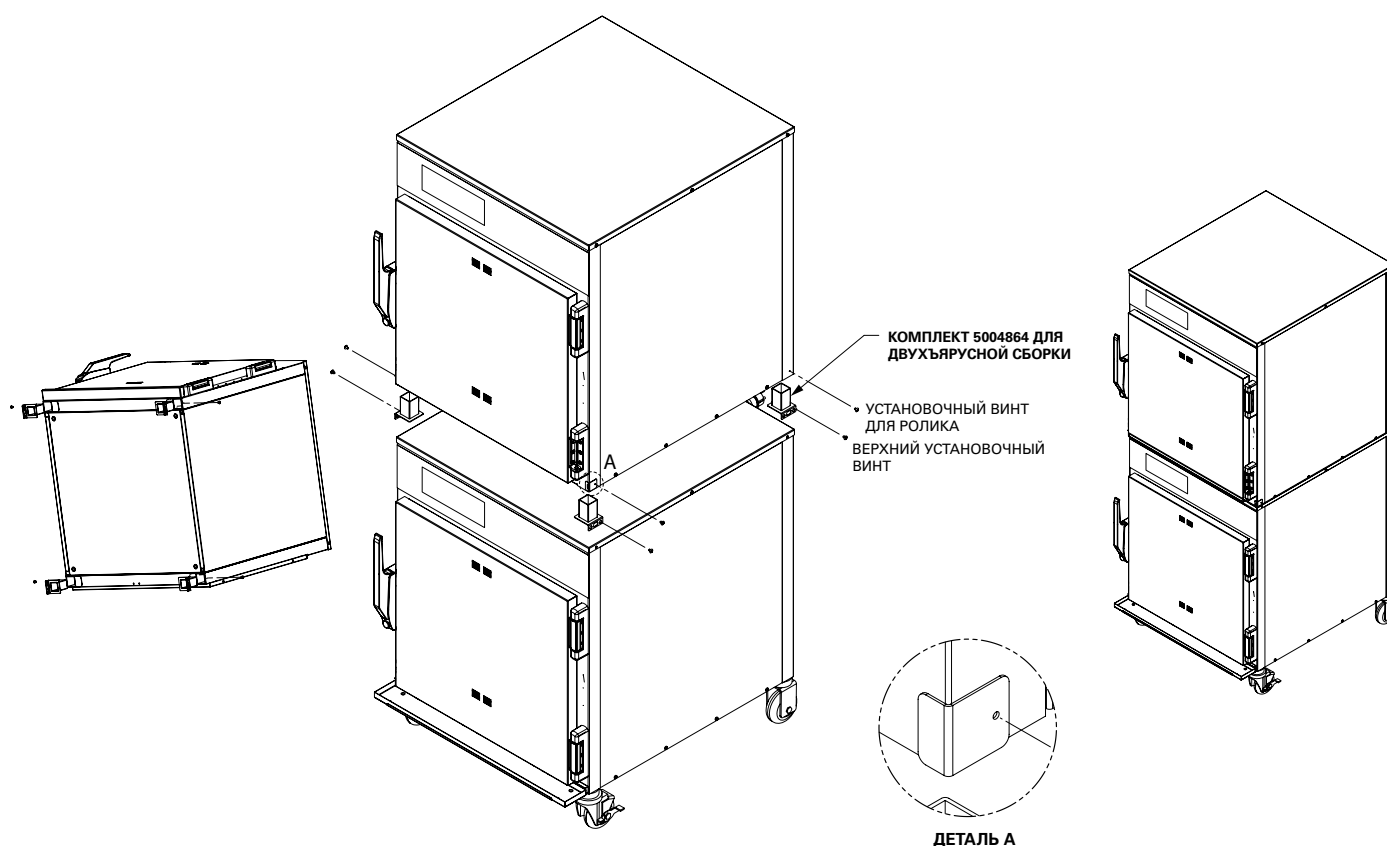
- 1) Если два изделия одновременно доставлены с фабрики, изделие, которое планируется установить сверху, будет без колесиков. Комплект для установки одной печи на другую прилагается.

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. Для отверстия под установочный винт используйте шаблон 68696, сверло № 30 и метчик 8-32.

Примечание: фланцы должны быть развернуты 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.



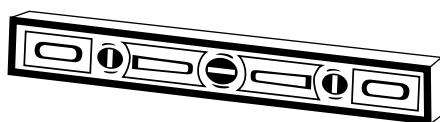
Многоярусное расположение	
Модель	Допускается этажерочная сборка с
300-TH/III	300-TH/III или 300-S При этажерочной сборке крепеж не требуется. Достаточно совместить углубления вверх и вниз устройств. Перед установкой одного устройства на другое рекомендуется снять ножки верхнего устройства.
500-TH/III	500-TH/III, 500-TH-II или 500-S
750-TH/III или 767-SK/III	750-TH/III, 750-TH-II, 750-S, 767-SK, 767-SK/III, XL-300 или XL-400
1000-TH/III или 1000-SK/III	1000-TH/III, 1000-SK/III, 1000-SK/II, 1000-S или XL-300

УСТАНОВКА

УСТАНОВКА НА МЕСТЕ РАБОТЫ

При первоначальной установке и запуске нужно выполнить 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. Перекос при установке может привести к неправильной работе печи и неравномерному выпеканию продуктов из полужидкого теста.

ОГРАНИЧЕНИЕ ПЕРЕМЕЩЕНИЙ ПЕРЕДВИЖНОГО ОБОРУДОВАНИЯ



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



ОСТЕРЕГАЙТЕСЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО УДАРА.

Прибор должен быть прикреплен к конструкции здания. Невыполнение этой меры предосторожности может привести к повреждению оборудования и тяжелой травме.

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

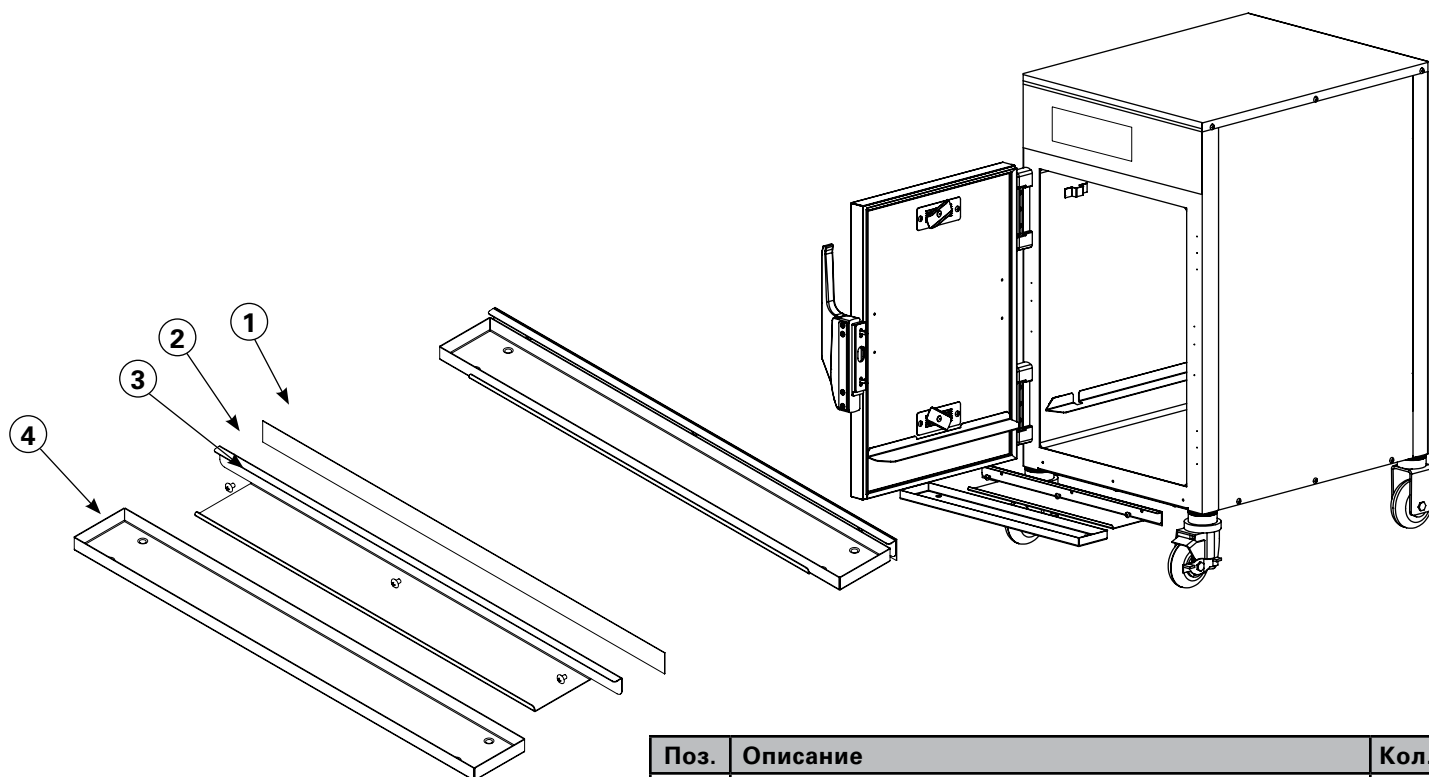
1. Максимальная высота роликов — 152 мм.
2. Два ролика должны быть снабжены тормозами.
3. Такая передвижная установка или установка на передвижной стойке должна быть прикреплена к конструкции здания гибкой связью.

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 ЖИРОСБОРНИКА



Поз.	Описание	Кол.
1	Двусторонняя липкая лента	1
2	Держатель жироборника	1
3	Винт 8-32 x 1/4 дюйма с крестообразным шлицем	3
4	Жироборник	1

1. Проколите отверстия через двустороннюю ленту ①, прикрепленную к задней стороне держателя ② жироборника.
2. Снимите с двусторонней ленты ① подложку.
3. Вставьте винты ③ в отверстия и прикрепите держатель ② жироборника к печи.
4. Не обязательно, но настоятельно рекомендуется – для уплотнения нанесите валик силиконового герметика пищевого качества вдоль верхнего края держателя ② жироборника.
5. Установите жироборник ④ в держатель ②.

**ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ**



Неправильная установка каплесборника может привести или приведет к серьезному повреждению оборудования и опасности утечки, которая, в свою очередь, может стать причиной травмы.

УСТАНОВКА

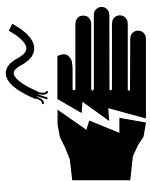
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОПИТАНИЮ

Прибор должен устанавливать квалифицированный техник по обслуживанию. Печь должна быть заземлена в соответствии с требованиями NEC (стандарт США по электробезопасности) и применимых местных правил по установке электрооборудования.

Включайте устройство ТОЛЬКО в должным образом заземленную розетку, так установив устройство, чтобы в аварийной ситуации вилку можно было легко достать. Если не все устройства управления выключены, то при подсоединении и отсоединении шнура питания возможно искрение.

Аттестованный электрик должен в соответствии с применимыми местными электрическими нормами установить подходящую для этого прибора розетку, или выходной разъем, или выполнить постоянное подсоединение.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



Во избежание **ТЯЖЕЛОЙ ТРАВМЫ, СМЕРТИ** или **ПОВРЕЖДЕНИЯ ИМУЩЕСТВА**:

Все электрические соединения должны быть выполнены квалифицированным и обученным техником-электриком в соответствии с применимыми правилами установки электрооборудования.



Это устройство **ДОЛЖНО** быть надлежащим образом заземлено в соответствии с местными правилами установки электрооборудования или, если местные правила отсутствуют, в соответствии с последним изданием Национальных правил установки электрооборудования ANSI/NFPA №. 70. В Канаде все электрические соединения должны быть выполнены в соответствии с CSA C22.1, Канадскими правилами установки электрооборудования, часть 1, или местными правилами.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



Убедитесь, что напряжение источника питания соответствует напряжению, указанному на паспортной табличке устройства. Паспортная табличка содержит важную техническую информацию, требуемую для установки, обслуживания или ремонта любого устройства. Не снимайте, не портите и не модифицируйте паспортную табличку.

В ОТНОШЕНИИ УСТРОЙСТВ, СООТВЕТСТВУЮЩИХ МЕЖДУНАРОДНЫМ СТАНДАРТАМ:

Если прибор не оборудован гибким шнуром и вилкой, то для разъединения постоянной проводки в нее должно быть встроено соответствующее национальному стандарту всеполюсное устройство отключения с разделением контактов всех полюсов не менее 3 мм. При использовании шнура без вилки зелено-желтый провод должен подключаться к клемме с символом заземления. Если используется вилка, штепсельная розетка должна быть легкодоступна. Если шнур питания требует замены, закажите такой же у дистрибьютора.



Для устройств, имеющих маркировку CE: Чтобы предотвратить опасность электрического разряда между печью и другими приборами или находящимися поблизости металлическими предметами, предусмотрена клемма для выравнивающего соединения. Для обеспечения достаточной защиты от разности потенциалов к этому контакту и другим приборам и металлическим предметам должен быть присоединен выравнивающий провод. Клемма помечена 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.

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

ОПАСНО



Устройства без заводского шнура должны быть оборудованы шнуром достаточной длины, который позволял бы передвигать устройство для чистки.

Во избежание **ТЯЖЕЛОЙ ТРАВМЫ, СМЕРТИ** или **ПОВРЕЖДЕНИЯ ИМУЩЕСТВА**:

Все электрические соединения должны быть выполнены квалифицированным техником-электриком в соответствии с применимыми правилами установки электрооборудования.

ВСЕГДА используйте провода правильного калибра в соответствии с требованиями к электропроводке для устройства.



УСТАНОВКА

ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ (Монтажные схемы находятся под верхней крышкой печи)

Напря- жение	Число фаз	Гц	Сила тока, А	кВт	 ВИЛКА NEMA 5-15P 15 A-125 В	 ВИЛКА NEMA 5-20P 20 A-125 В	 ВИЛКА CEE 7/7 НОМИНАЛ 250 В	 ВИЛКА CH2-16P НОМИНАЛ 250 В	 ВИЛКА BS1363 НОМИНАЛ 250 В (только для Великобритании)	 ВИЛКА AS/NZS 3112 НОМИНАЛ 250 В
300-TH/III										
120 В	1	60	6,7	0,80	✓	✓				
230 В	1	50/60	2,7	0,62			✓	✓	✓	
500-TH/III										
120 В	1	60	16,0	1,9		✓				
208 В 240 В	1	60	11,2 12,5	2,7 3,0	ШНУР, БЕЗ ВИЛКИ					
230 В	1	50/60	12,0	2,8			✓	✓	✓	✓
750-TH/III										
120 В	1	60	14,2	1,7		✓				
208 В 240 В	1	60	14,0 16,0	2,9 3,9	ШНУР, БЕЗ ВИЛКИ					
230 В	1	50/60	12,2	2,8			✓	✓	✓	✓
1000-TH/III										
208 В 240 В	1	60	14,0 16,0	2,9 3,9	ШНУР, БЕЗ ВИЛКИ					
230 В	1	50/60	12,2	2,8			✓	✓	✓	✓
1200-TH/III										
208 В 240 В	1	60	29,0 33,3	6,1 8,0	НЕТ ШНУРА ИЛИ ВИЛКИ					
230 В	1	50/60	28,7	6,6	НЕТ ШНУРА ИЛИ ВИЛКИ					
380-415 В	3	50/60	16,5	6,0	НЕТ ШНУРА ИЛИ ВИЛКИ					
1200-TH/III (только для Великобритании)										
230 В	1	50/60	21,5	4,9	НЕТ ШНУРА ИЛИ ВИЛКИ					
767-SK/III										
208 В 240 В	1	60	16,0 18,5	3,9 4,4	ШНУР, БЕЗ ВИЛКИ					
230 В	1	50/60	14,0	3,1			✓	✓	✓	✓
1767-SK/III										
208 В 240 В	1	60	32,0 36,3	7,7 8,7	НЕТ ШНУРА ИЛИ ВИЛКИ					
230 В	1	50/60	30,0	6,2	НЕТ ШНУРА ИЛИ ВИЛКИ					
380-415 В	3	50/60	17,2	6,4	НЕТ ШНУРА ИЛИ ВИЛКИ					
1000-SK/III										
208 В 240 В	1	60	16,0 18,3	3,3 4,4	ШНУР, БЕЗ ВИЛКИ					
230 В	1	50/60	14,0	3,1			✓	✓	✓	✓
1200-SK/III										
208 В 240 В	1	60	32,0 36,3	7,7 8,7	НЕТ ШНУРА ИЛИ ВИЛКИ					
230 В	1	50/60	31,5	7,2	НЕТ ШНУРА ИЛИ ВИЛКИ					

Доступны для заказа вилки других конструкций. За дополнительной информацией обратитесь на завод.

Шнуры: 120V - 1,8 В 208-240V - 2,7 В 230V - 2,5 В

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



Во избежание **ТЯЖЕЛЫХ ЛИЧНЫХ ТРАВМ** или **ПОВРЕЖДЕНИЯ ИМУЩЕСТВА**:

Во избежание ожогов **ВСЕГДА** надевайте защитные перчатки при работе с этой установкой. Во время работы металлические части этого оборудования могут сильно нагреваться.

Эта печь Alto-Shaam для приготовления и хранения пищевых продуктов предназначена 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.

ПУСК

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ:

Необходимо нагреть внутренние поверхности печи, чтобы удалить смазку поверхностей и избавиться от запаха, возникающего при первом включении.

1. Чистой влажной тканью протрите все проволочные полки, боковые стойки и все внутренние поверхности печи. Установите в печь боковые стойки, полки и наружный жироборник. Полки устанавливаются криволинейным краем к задней стеке камеры. Установите каплесборник на внутреннюю нижнюю поверхность печи.

2. • Закройте двери печи

- Нажмите и отпустите кнопку выключателя питания системы управления.
- Нажмите кнопку ГОТОВКА.
- Кнопки-стрелками «Вверх» и «Вниз» установите температуру готовки 149 °C.

3. • Нажмите кнопку ВРЕМЯ.

- Кнопки-стрелками «Вверх» и «Вниз» установите время готовки приблизительно 2 часа.
- Дайте печи поработать приблизительно 2 часа или до тех пор, пока не исчезнет запах.

! ОПАСНО

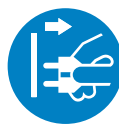


Во избежание тяжелой травмы, смерти или повреждения имущества:

Не очищайте паром, не опрыскивайте из шланга и не заливайте внутренности или наружные поверхности водой или какими-либо жидкими растворами. **Не** пользуйтесь для очистки струей воды. Несоблюдение этой меры предосторожности приведет к аннулированию гарантии.



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



Во избежание тяжелых травм, смерти или повреждения имущества, **всегда** отсоединяйте устройство от сети перед очисткой или обслуживанием.

ЗВУКОВЫЕ СИГНАЛЫ

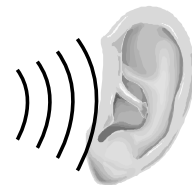
ИЗДАВАЕМЫЕ ПЕЧЬЮ ГУДКИ сообщают об отклике, изменении режима или сбойных состояниях.

Один короткий гудок — отклик на нажатие кнопки.

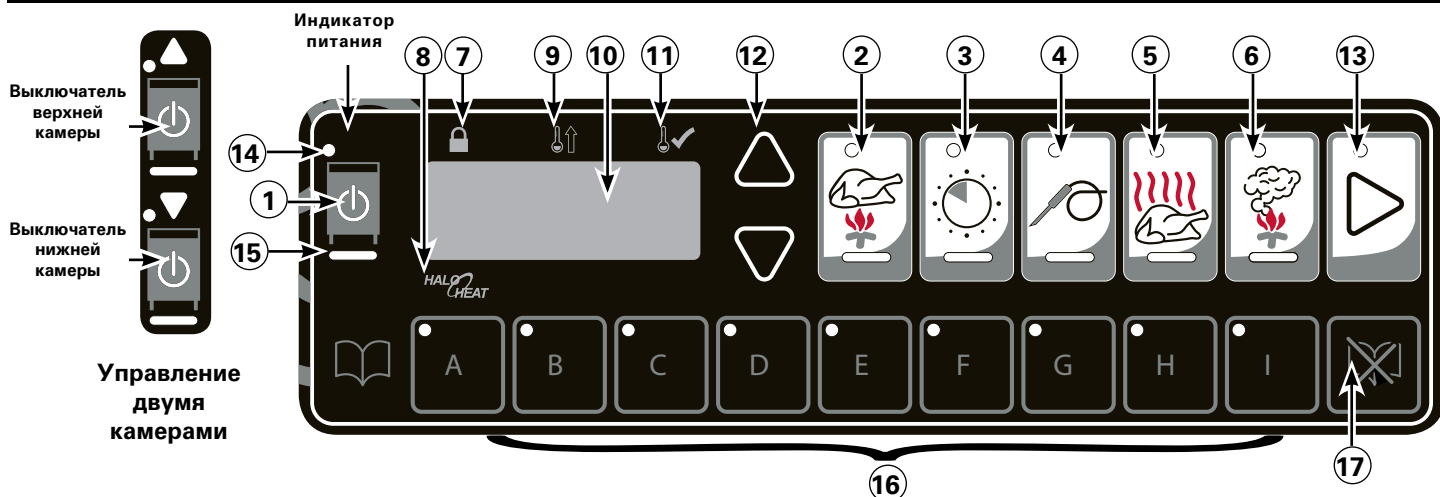
Два коротких гудка — сообщают о том или ином изменении, например, о вводе пользователем изменения объема, о вводе изменения температурной шкалы и т.д.

Три коротких гудка — указывают, что предварительный подогрев печи выполнен, что термощуп показывает превышение контрольной температуры холодного копчения, что дверь печи слишком долго открыта, или что управление разблокировано.

Четыре коротких гудка — это сообщение о сбое. См раздел «Поиск и устранение неисправностей» этого руководства.



ЭКСПЛУАТАЦИЯ



СРЕДСТВА УПРАВЛЕНИЯ

1. **ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ питания**
ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ питания системы управления обеспечивает выполнение функций панели управления. Если во время работы происходит какой-либо сбой питания, начинает мигать индикатор выключателя питания. Для сброса нажмите и отпустите кнопку.
2. **Кнопка ГОТОВКИ — интервал температур от 93° до 162°С**
Используется для выбора режима готовки и проверки настройки температуры готовки.
3. **Кнопка ВРЕМЯ. Максимальное время — 24 часа**
Используется для выбора времени готовки и проверки настройки времени.
4. **Кнопка ТЕРМОЩУП. Диапазон температур — 10 – 91 °С**
Используется для выбора режима готовки по показаниям термощупа внутренней температуры продукта и проверки настройки температуры, включения режима выдерживания по термощупу, и редактирования температуры выдерживания по термощупу.
5. **Кнопка ВЫДЕРЖИВАНИЯ — интервал температур от 15°С до 96°С**
Используется для выбора режима выдерживания продукта и проверки настройки температуры выдерживания.
6. **Кнопка КОПЧЕНИЕ. Интервал времени — от 0 до 4 часов**
Используется для выбора режима холодного или горячего копчения и проверки оставшегося времени копчения.
7. **Индикатор блокирования**
Этот значок светится, когда настройки последовательности готовки заблокированы и не могут быть изменены.
8. **Индикатор Halo Heat (окаймляющего нагрева)**
Индикатор Halo Heat светится при подогреве печи и до тех пор, пока печь не выйдет на заданную температуру готовки. Когда температура стабилизируется, индикатор будет периодически загораться, когда печи будет требоваться подогрев.
9. **Индикатор подогрева печи**
Светится, когда печь подогревается или находится в режиме готовности.
10. **Светодиодный дисплей**
Показывает температуру воздуха внутри печи, внутреннюю температуру продукта по термощупу, время, или, при использовании совместно с другими кнопками, первоначальные настройки времени готовки и выдерживания и температуры по термощупу. На дисплей выводятся также различные данные программирования и диагностики.
11. **Светодиодный индикатор готовности**
Светится, когда подогрев печи закончен.
12. **Стрелки ВВЕРХ и ВНИЗ**
Служат для увеличения или уменьшения настроек времени готовки и выдерживания и температуры по термощупу.
13. **Кнопка ПУСК**
Запускает последовательность работы выбранного режима при нажатии и отпускании. Вы можете остановить любую последовательность, нажав и удерживая кнопку ПУСК, пока не услышите 2-секундный гудок.
14. **Зеленые индикаторные лампочки**
Эти зеленые лампочки, находящиеся на всех функциональных кнопках, сигнализируют оператору, что от него требуются дополнительные действия, и показывают текущий режим работы.
15. **Желтые индикаторные лампочки**
Эти индикаторы установлены под кнопками ГОТОВКИ, ВРЕМЯ, ТЕРМОЩУПА и ВЫДЕРЖИВАНИЯ. Они светятся, указывая текущий режим работы, что дает оператору возможность установить, какая информация выведена сейчас на светодиодный дисплей.
16. **Кнопки программирования рецептов**
Управляют запоминанием и работой до восьми настроенных оператором программ готовки определенных продуктов (А – Н). Кнопка I служит для блокирования.
17. **Кнопка ОТМЕНА**
Предназначена для стирания программ из памяти.

ВНИМАНИЕ

Не используйте печь, если устройства управления работают неправильно. Обратитесь к указаниям по поиску и устранению неисправностей (см. настоящее руководство) или вызовите сертифицированного техника по обслуживанию.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Инструкции по готовке, выдерживанию и копчению



Нажмите и отпустите ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ системы управления. Вы услышите гудок длительностью в 1 секунду, и загорится зеленый индикатор в верхнем левом углу кнопки ВКЛ/ВЫКЛ, показывая, что питание включено. Печь начнет работать в режиме выдерживания. Загорится желтый индикатор выдерживания, и на дисплее появится последняя настройка температуры выдерживания.



Для установки температуры готовки — нажмите кнопку **ГОТОВКА**. Загорится индикаторная лампа подогрева печи, и на дисплее появится последняя настройка температуры готовки. Используйте стрелки **ВВЕРХ** и **ВНИЗ** для изменения температуры готовки.



Если готовите по времени — нажмите кнопку **ВРЕМЯ**. Загорится зеленый световой индикатор времени и на экране появится последняя настройка времени готовки. Используйте стрелки **ВВЕРХ** и **ВНИЗ** для изменения заданного времени. На дисплее будут чередоваться настройка температуры и пройденное время.



Если готовите по термощупу — нажмите кнопку **ТЕРМОЩУПА**. Загорится зеленый световой индикатор термощупа и на экране отразится последняя заданная внутренняя температура продукта. Используйте стрелки **ВВЕРХ** и **ВНИЗ** для изменения заданной температуры. На дисплее будут чередоваться настройка температуры, пройденное время и температура по термощупу.



Для установки температуры выдерживания — нажмите кнопку **ВЫДЕРЖИВАНИЯ**. Будет по-прежнему светиться зеленый индикатор готовки. Используйте стрелки **ВВЕРХ** и **ВНИЗ** для изменения заданной температуры выдерживания. На дисплее будут чередоваться настройка температуры выдерживания и время, в течение которого продукт находится в режиме выдерживания. Печь будет оставаться в режиме выдерживания, пока не будет нажата кнопка **ВКЛ./ВЫКЛ.**



Для включения режима выдерживания по термощупу (дополнительный при готовке по термощупу) — нажмите кнопку **ТЕРМОЩУПА**. Будет выведена температура готовки по термощупу. Снова нажмите кнопку **ТЕРМОЩУПА**, чтобы переключиться на температуру выдерживания по термощупу. Желтые светодиодные индикаторы под кнопками **ТЕРМОЩУПА** и **ВЫДЕРЖИВАНИЯ** будут попеременно мигать, указывая на режим выдерживания по термощупу. Используйте стрелки **ВВЕРХ** и **ВНИЗ** для установки температуры выдерживания по термощупу.



При желании задайте время копчения (горячее копчение) — нажмите кнопку **КОПЧЕНИЕ**. Используйте стрелки **ВВЕРХ** и **ВНИЗ** для установки нужного времени копчения. На дисплей выводится последняя настройка времени.



Чтобы сохранить программу, как рецепт — выберите желаемую кнопку **РЕЦЕПТ** (А-Н) для продукта, запрограммированного в предыдущих шагах. Нажмите и две секунды удерживайте выбранную кнопку **РЕЦЕПТА**. Когда рецепт будет сохранен, вы услышите секундный гудок, и загорится индикатор кнопки рецепта.

Примечание. Одновременно можно программировать только один рецепт. Если вы хотите запрограммировать еще один рецепт, печь нужно запустить и остановить, либо включив и выключив питание камеры, либо нажав кнопку **ПУСК/СТОП**. Для следующего программируемого продукта будет по умолчанию выбрана последняя использовавшаяся кнопка **РЕЦЕПТА**. Настройки для следующего продукта можно изменить вручную или выбрать другую кнопку программирования.



Начало цикла готовки - нажмите кнопку **ПУСК**.

Готовка, выдерживание и копчение при помощи кнопок рецептов



Нажмите желаемую кнопку **РЕЦЕПТА** (А - Н). На кнопках **РЕЦЕПТОВ** с сохраненными программами готовки будут гореть зеленые индикаторы. Печь автоматически войдет в режим предварительного подогрева. Вы будете периодически слышать гудок, когда подогрев будет выполнен; будут загораться и мигать индикаторы **ГОТОВО** и **ПУСК**.



Начало цикла готовки - нажмите кнопку **ПУСК**.

Для удаления рецепта — печь должна находиться либо в режиме выдерживания с включенным питанием, либо в режиме предварительного подогрева. Печь не должна выполнять программу из меню **РЕЦЕПТОВ**.

Когда печь находится в режиме выдерживания с включенным питанием или в режиме предварительного подогрева, нажмите и удерживайте кнопку **ОТМЕНА**, а затем кнопку **РЕЦЕПТ** с соответствующей буквой, и удерживайте 2 секунды. Когда рецепт будет удален, вы услышите секундный гудок.

ВНИМАНИЕ. После того как определенный продукт запрограммирован и внесен в память кнопкой программирования рецепта, очень важно сделать постоянную запись продукта и соответствующей буквы кнопки рецепта. Для этого предусмотрена специальная карточка меню (РЕ-23384).

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

СРЕДСТВА И МЕТОДЫ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Чтобы остановить работу в любой момент :

Нажмите и удерживайте кнопку ПУСК пока не услышите 2-секундный гудок, означающий, что работа прекращена. Печь останется включенной.

Чтобы выключить панель управления печи:

Нажмите и удерживайте кнопку Вкл./Выкл., пока не услышите гудок. Индикатор ВКЛ/ВЫКЛ погаснет.

Индикатор «дверь открыта»

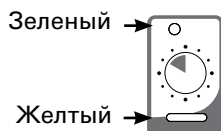
На дисплее будет мигать «door» (дверь), и пользователь будет предупрежден трехкратным гудком. Чтобы подтвердить сбой и отключить трехкратный гудок, нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ.

Кнопки-стрелки:

Настройки *готовки, выдерживания, температуры по термощупу и таймера* можно корректировать при помощи кнопок-*стрелок*. Нажатие и отпускание кнопки-*стрелки* изменяет настройку на единицу. Чтобы менять настройку быстрее, нажмите и держите кнопку со *стрелкой*. Когда настройка станет кратной 10, она начнет изменяться с шагом 10.

Зеленые и желтые индикаторы:

Каждая программная кнопка снабжена зеленым индикатором, сигнализирующим, что от оператора требуется дополнительное программирование, или показывающим текущее рабочее состояние печи.



Кнопки ГОТОВКИ, ВРЕМЯ, ТЕРМОЩУПА и ВЫДЕРЖИВАНИЯ имеют желтые индикаторные лампы, помогающие в определении отображаемой информации.

Обнаружение сбоя питания:

Если во время нагрева по какой-либо причине произойдет сбой питания, система управления сохранит в памяти запрограммированные рабочие условия. Когда питание восстановится, система управления возобновит работу с той точки, в которой она была прервана, индикатор ВКЛ./ВЫКЛ. будет мигать, сообщая о происшедшем событии. Оператор может подтвердить сбой питания, нажав кнопку ВКЛ./ВЫКЛ. При нажатии кнопки на дисплее появится время, в течение которого питание отсутствовало. Система управления прекратит отсчет времени отсутствия питания, когда оно превысит 24 часа.

ПРИМЕЧАНИЕ. Если такое событие произойдет, настоятельно рекомендуется принять меры по сохранению пригодности пищевых продуктов для употребления в соответствии с местными нормами по охране здоровья.

Для установки даты и времени:

Выключите все камеры печи.

Для установки времени дня (ЧЧ:мм) в часах/минутах — нажмите и три секунды удерживайте кнопку «А», затем нажмите стрелку ВВЕРХ или ВНИЗ.

Для установки года — нажмите и три секунды удерживайте кнопку «В», затем нажмите стрелку ВВЕРХ или ВНИЗ.

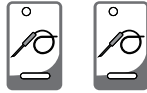
Для установки месяца и дня (ММ.дд) — нажмите и три секунды удерживайте кнопку «С», затем нажмите стрелку ВВЕРХ или ВНИЗ.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

СРЕДСТВА И МЕТОДЫ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Для включения режима выдерживания по термощупу (дополнительного при готовке по термощупу):

- Нажмите кнопку **термощупа** для отображения температуры готовки по термощупу.
- Снова нажмите кнопку **термощупа**, чтобы переключиться на температуру выдерживания по термощупу.



Примечание. Желтые светодиодные индикаторы под кнопками **термощупа** и **выдерживания** будут попеременно мигать, указывая на режим выдерживания по термощупу.

- Используйте стрелки **ВВЕРХ** и **ВНИЗ** для установки нужной температуры выдерживания по термощупу.



- Чтобы начать цикл готовки, нажмите кнопку **ПУСК**.



Показ высокой и низкой температуры по термощупу:

Чтобы проверить максимальную или минимальную температуру термощупа при готовке по термощупу, нажимайте следующие кнопки (при этом термощуп должен быть вставлен в продукт):

Максимальная температура: одновременно нажмите кнопки термощуп и стрелку Вверх.

Минимальная температура: одновременно нажмите кнопки термощуп и стрелку Вниз.

Калибровка термощупа:

1. Чтобы проверить калибровку термощупа температуры продукта, поместите термощуп в стакан воды со льдом.
2. Дав температуре установиться, нажмите и 5 (пять) секунд удерживайте кнопку термощупа. Сравните показания со значением 0 °C.
3. Если нужна калибровка, печь должна быть включена и находиться в режиме выдерживания. Включите печь. Когда печь начнет работать в нужном режиме, нажмите кнопку термощупа в течение 8 (восьми) секунд. Вы услышите двойной гудок, и на дисплее появится температура. Кнопками-стрелками отрегулируйте поправку температуры термощупа. Для проверки повторите шаг 2.
4. Повторяйте шаги 1 и 2, пока не убедитесь в правильности калибровки.

Использование термощупа:

Когда термощуп находится в своем кронштейне, светодиодный дисплей показывает температуру воздуха внутри печи. Чтобы использовать термощуп для готовки, выньте его из кронштейна и перед использованием дезинфицируйте, протерев по всей длине одноразовым спиртовым тампоном.

Внутреннюю температуру продукта воспринимает только кончик термощупа; поэтому для точного измерения температуры важно, чтобы кончик находился в правильном месте. Вставьте термощуп в продукт до половины, чтобы кончик оказался в центре массы продукта. Вставляя термощуп в плотные продукты, например, в мясо для жаренья или куриные грудки, направляйте его из вертикального положения вниз или сбоку в центр продукта. При установке термощупа в полужидкий или жидкий продукт закрепите провод термощупа, чтобы термощуп оказался в нужном положении. Следите, чтобы кончик термощупа не касался краев, дна или стенок контейнера. Прикрепите провод термощупа лентой к краю контейнера.

Жаренье под вакуумом:

Когда печь находится в режиме подогрева, нажмите и удерживайте кнопку термощупа. Через 5 секунд на дисплее появится «SouS», если установлен режим вакуума, или «rE9», если термощуп работает в обычном режиме. Если требуется изменение, удерживайте кнопку термощупа еще три секунды, чтобы переключить режим.

При готовке по термощупу вставляйте термощуп в сырой продукт после того, как печь прогреется.

ПОДОЖДИТЕ ОДНУ ПОЛНУЮ МИНУТУ, чтобы температура термощупа упала до внутренней температуры продукта. После этого периода выравнивания температуры термощупа нажмите кнопку **ПУСК**, чтобы начать процесс готовки. Если термощуп покажет внутреннюю температуру продукта неправильно, печь по умолчанию перейдет к температуре выдерживания.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Для сохранения температурного уровня внутри печи, никогда не загружайте холодные продукты для регенерации или разогрева, пока в печи находятся на хранении горячие продукты.

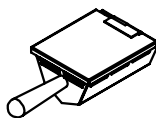
ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Подготовка

Отрегулируйте отдушины на внутренней стороне в соответствии с выбранной процедурой готовки. Если при готовке используется копчение, обязательно закрывайте дверные отдушины. На дно полости печи установите жироборник.

Щеп

Вымачивайте в воде полный противень щепы 5 – 10 минут. Стряхните лишнюю воду и поместите влажную щепу в специальный лоток коптильной печи. Вставьте контейнер в печь.



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



Опасность пожара

Использование ненадлежащих материалов для функции копчения может привести к пожару и, как следствие, к травмам или повреждению имущества.

Не используйте для копчения опилки. **Не** используйте щепу диаметром меньше 13 мм.

Используйте для функции копчения в этой установке утвержденную компанией Alto-Shaam щепу.

Процедура горячего копчения



Нажмите и отпустите кнопку ВЫКЛЮЧАТЕЛЯ ПИТАНИЯ системы управления.



Нажмите ГОТОВКА и настройте термореле на нужную температуру готовки.



Нажмите соответствующие кнопки и настройте ВРЕМЯ или ТЕРМОЩУП.



Нажмите кнопку ВЫДЕРЖИВАНИЯ и настройте термореле на нужную температуру выдерживания.



Если требуется, включите и задействуйте режим ВЫДЕРЖИВАНИЯ ПО ТЕРМОЩУПУ.



Печь автоматически запрограммирована на предварительный подогрев до заданной температуры готовки. По окончании предварительного подогрева вы услышите гудок.

Подготовьте продукт к готовке. Загрузите продукт на полки.

Чтобы настроить время копчения



Нажмите кнопку КОПЧЕНИЕ. Кнопками-стрелками ВВЕРХ и ВНИЗ выберите время копчения в минутах. Нажмите ПУСК.

Примечание. В режиме готовки или выдерживания таймер копчения активирует нагревательный элемент в контейнере щепы. В режимах предварительного подогрева или готовности коптильный элемент не включается. Полный контейнер щепы может выдавать дым в течение приблизительно 1 часа, несмотря на то, что таймер может быть настроен и на большее время.

Для придания продукту максимально мягкой консистенции и уменьшения объема работ, приходящегося на пиковые часы приготовления, можно изготовить продукт и оставить его в печи на ночь.

Настоящие инструкции содержат только основные указания по эксплуатации. Подробные инструкции см. входящее в комплект печи Руководство по оаимляющему нагреву (HALO HEAT) для низкотемпературного копчения и выдерживания.

Процедура холодного копчения



Чтобы войти в режим холодного копчения

Нажмите и отпустите кнопку ВЫКЛЮЧАТЕЛЯ ПИТАНИЯ системы управления.



Нажмите и 3 секунды удерживайте кнопку КОПЧЕНИЕ.

Чтобы установить температуру выдерживания при холодном копчении

В памяти сохраняется последняя настройка температуры выдерживания при копчении, заданная пользователем. Диапазон температуры выдерживания — от -10 до 96 °C.



Чтобы поднять температуру выдерживания, нажмите кнопку ВЫДЕРЖИВАНИЕ, а затем кнопкой-стрелкой ВВЕРХ установите более высокую температуру по умолчанию.



Чтобы настроить проверку температуры копчения (если нужно)

Нажмите кнопку ТЕРМОЩУП. Кнопками-стрелками ВВЕРХ и ВНИЗ выберите контрольную температуру. Диапазон температуры термощупа — -10 – 91°C.

Термощуп будет введен в процесс холодного копчения и включит сигнализацию, если температура превысит контрольное значение.

Чтобы настроить время копчения



Нажмите кнопку КОПЧЕНИЕ. Кнопками-стрелками ВВЕРХ и ВНИЗ выберите время копчения в минутах.

Подготовьте продукт к копчению. На полку над контейнером для щепы поставьте поддон из нержавеющей стали, заполненный льдом. Загрузите продукт на полки. Нажмите ПУСК.

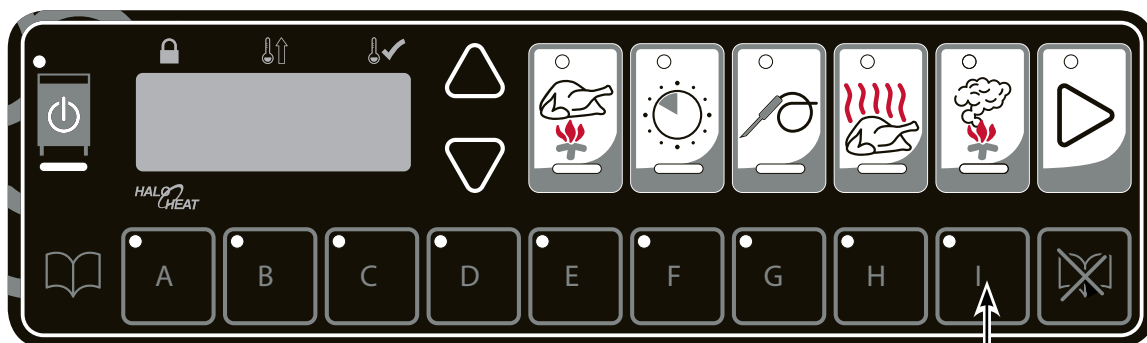


Предпочтительный вкус Минимальное время копчения

Легкий вкус копчености	10 мин.
Средний вкус копчености	30 мин.
Сильный вкус копчености	40 мин.
Очень сильный вкус копчености	60 мин.
Чрезвычайно сильный вкус копчености	80 мин.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ВАРИАНТЫ, ВЫБИРАЕМЫЕ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕМ



Блокирование рецептов

Блокирование и разблокирование кнопок РЕЦЕПТ

Чтобы не допустить запоминания, изменения или стирания программ, кнопки РЕЦЕПТ А – Н можно блокировать.

Чтобы заблокировать кнопки РЕЦЕПТ нажмите и удерживайте кнопку I, пока не услышите гудок. Отпустите кнопку I. На кнопке I загорится зеленый индикатор. Кнопки РЕЦЕПТОВ А – Н заблокированы.

Примечание. Это блокирование действует только на кнопки РЕЦЕПТ А – Н. Печь можно продолжать использовать в непрограммируемых режимах готовки, температуры по термощупу или выдерживания.

Чтобы разблокировать кнопки РЕЦЕПТ, нажмите и удерживайте кнопку ОТМЕНА вместе с кнопкой I в течение 2 секунд, пока индикатор кнопки I не погаснет. Отпустите все кнопки. Кнопки рецептов разблокированы.



Выбор шкал Фаренгейта или Цельсия

При **выключенной панели управления нажмите и удерживайте** КНОПКУ-СТРЕЛКУ ВВЕРХ, пока дисплей не покажет текущий выбор. Для переключения между двумя вариантами нажимайте кнопки ВВЕРХ или ВНИЗ. После каждого изменения кнопку нужно отпустить. Перед повторением процедуры дисплей должен очиститься.

Блокирование и разблокирование панели управления

В любой момент панель управления можно блокировать, чтобы не допустить непреднамеренных или случайных изменений настроек.

Чтобы заблокировать панель управления, **нажмите и удерживайте** кнопку-стрелку ВВЕРХ, а затем нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ. Вы услышите короткий гудок, и загорится значок блокирования панели. Отпустите все кнопки. Панель управления печи заперта.

Примечание. Панель управления заблокирована полностью, за исключением кнопки ВКЛ/ВЫКЛ и КНОПОК-СТРЕЛОК. В этом состоянии вы не сможете выключить управление печью.

Чтобы разблокировать панель управления, **нажмите и удерживайте** кнопку-стрелку ВНИЗ, а затем нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ. Вы услышите три гудка, и индикаторная лампа блокирования панели погаснет. Отпустите все кнопки. Панель разблокирована и готова к обычному использованию.

Настройка громкости гудка

При **выключенной панели управления нажмите и удерживайте** кнопку-стрелку ВНИЗ, пока дисплей не покажет текущий уровень громкости. Нажимайте кнопки-стрелки ВВЕРХ или ВНИЗ, чтобы последовательно проходить через четыре варианта (0 = выкл, 1 = тихий, 2 = средний, 3 = громкий).



ЭКСПЛУАТАЦИЯ

НАССР

Документирование НАССР, регистратор данных (дополнительный вариант)

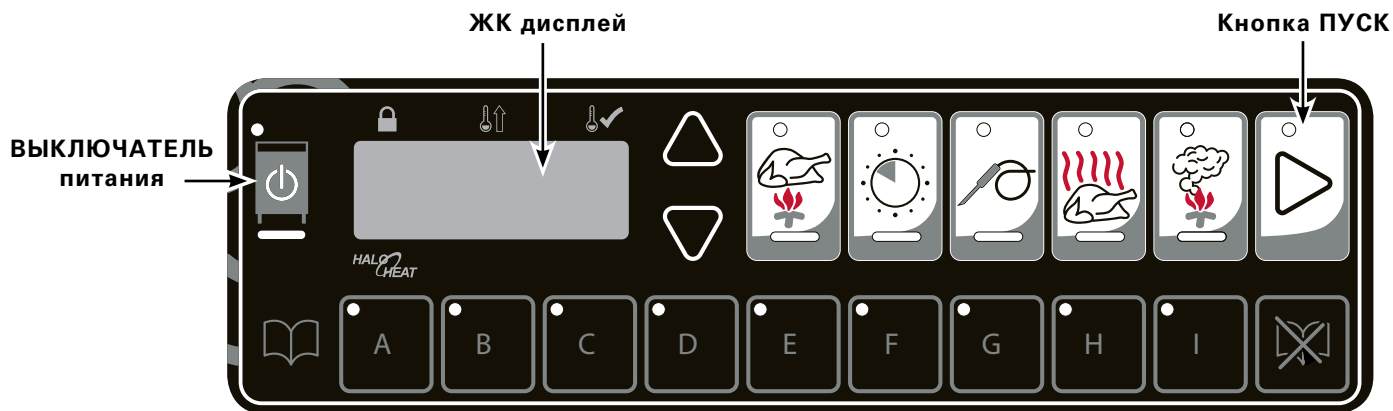
Эта печь удовлетворяет критериям НАССР в отношении автоматического отбора проб, ведения записей, проверки настройки, используемых рецептов, даты и времени. Сохраняются данные за последние 30 дней. Эту информацию можно просмотреть на экране или выгрузить на флэш-накопитель и скопировать в компьютер. Формат файла — переменные, разделяемые запятой (*.csv), который легко открывается программой электронных таблиц.

Чтобы загрузить собранные данные:

1. Выключите все камеры печи.
2. Рекомендуется полностью очистить используемый флэш-накопитель. Снимите крышку с порта USB, находящегося на панели управления справа, и вставьте флэш-накопитель. На дисплее появится «Usb». Если сообщение «Usb» не появится, попробуйте еще раз с другим флэш-накопителем или обратитесь в службу технической помощи Alto-Shaam.
3. Нажмите и удерживайте кнопку ПУСК, пока на дисплее не появится «≡ XYZ». Крайнее правое число — процент выполненной выгрузки. Пока идет выгрузка, индикатор кнопки ПУСК будет мигать. Когда дисплей покажет «≡ 100», выгрузка закончена.
4. Извлеките флэш-накопитель и закройте порт USB крышкой. Вы услышите секундный гудок, подтверждающий извлечение USB.

A26						
	A	B	C	D	E	F
1	Unit Serial Number 01:10:04					
2	Software Version: 0.12					
3	Control Personality: 0					
4	Start Time 7/26/2012 10:33					
5	Cavity Upper					
6	Program Name Preset A					
7	Cook Set Temperature (°F) 250					
8	Cooking by: Time					
9	Cook Time 2:24					
10	Hold Set Temperature (°F) 150					
11						
12						
13						
14	Date Time Mode Cavity Set-Temperature (°F) Cavity (°F) Probe (°F) Additional Information					
15	7/26/2012 10:33:57 Preheat 250 250 146					
16	7/26/2012 10:37:29 Cook 250 249 146					
17	7/26/2012 10:38:57 Cook 250 251 146					
18	7/26/2012 10:43:57 Cook 250 250 146					
19	7/26/2012 10:47:29 Hold 150 150 146					
20	7/26/2012 10:48:57 Hold 150 151 146					
21						
22						
23						

Пример данных НАССР



ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫДЕРЖИВАНИЮ

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

Система 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 постоянную температуру во всем шкафу, не требуя вентилятора для распределения тепла и исключая тем самым потери влажности за счет испарения или дегидратации.

Когда продукт извлекается из высокотемпературной среды готовки для немедленного переноса в оборудование с более низкой температурой для выдерживания горячей пищи, на поверхности продукта и внутри пластиковых контейнеров, используемых на предприятиях самообслуживания, может образоваться конденсат. Можно уменьшить образование конденсата, если дать продукту избавиться от излишнего пара и тепла, образовавшихся из-за высокой температуры готовки. Однако для сохранения безопасности и качества свежеприготовленной пищи сброс излишнего тепла должен продолжаться максимум 1 – 2 минуты.

Большинство устройств Halo Heat для выдерживания оборудовано термореле, настраиваемым в интервале 16 – 93 °C. Если установка оборудована отдушинами, закрывайте их для удержания влаги и открывайте для сохранения хрустящей корочки.

ИНТЕРВАЛ ТЕМПЕРАТУР ВЫДЕРЖИВАНИЯ	
МЯСО	ЦЕЛЬСИЙ
РОСТБИФ — с кровью	54°C
РОСТБИФ — средней/хорошей прожарки	68°C
ГОВЯЖЬЯ ГРУДИНКА	71°C — 79°C
СОЛОНИНА	71°C — 79°C
ПАСТРАМИ	71°C — 79°C
ВЫРЕЗКА НА РЕБРЕ — с кровью	54°C
СТЕЙКИ — прожаренные на открытом огне	60°C — 71°C
РЕБРЫШКИ — говяжьи или свиные	71°C
ТЕЛЯТИНА	71°C — 79°C
ОКОРОК	71°C — 79°C
СВИНИНА	71°C — 79°C
БАРАНИНА	71°C — 79°C
ПТИЦА	
КУРИЦА — жареная/запеченная	71°C — 79°C
УТКА	71°C — 79°C
ИНДЕЙКА	71°C — 79°C
ОБЩИЕ	71°C — 79°C
РЫБА/МОРЕПРОДУКТЫ	
РЫБА — жареная/запеченная	71°C — 79°C
ЛОБСТЕР	71°C — 79°C
КРЕВЕТКИ — жареные	71°C — 79°C
ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ	
ХЛЕБ/РУЛЕТЫ	49°C — 60°C
РАЗНОЕ	
ЗАПЕКАНКА ИЗ ОВОЩЕЙ И МЯСА	71°C — 79°C
РАССТОЙКА	27°C — 38°C
ЯЙЦА — жареные	66°C — 71°C
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ	71°C — 79°C
ЗАКУСКИ	71°C — 82°C
ПАСТА	71°C — 82°C
ПИЦЦА	71°C — 82°C
КАРТОФЕЛЬ	82°C
ПОРЦИОНИРОВАННЫЕ БЛЮДА	60°C — 74°C
СОУСЫ	60°C — 93°C
СУП	60°C — 93°C
ОВОЩИ	71°C — 79°C
ПРИВЕДЕННЫЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ВЫДЕРЖИВАНИЯ НОСЯТ РЕКОМЕНДАТЕЛЬНЫЙ ХАРАКТЕР. ВСЕ ВЫДЕРЖИВАНИЕ ДОЛЖНО ОСНОВЫВАТЬСЯ НА ВНУТРЕННЕЙ ТЕМПЕРАТУРЕ ПРОДУКТА. ВСЕГДА СОБЛЮДАЙТЕ МЕСТНЫЕ НОРМАТИВЫ ГИГИЕНЫ ПО ТРЕБОВАНИЯМ К ВНУТРЕННЕЙ ТЕМПЕРАТУРЕ ПРОДУКТА.	

УХОД И ЧИСТКА

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 благодаря трению изнашивают поверхности, вызывая повреждение этого защитного слоя, что со временем приводит к появлению участков коррозии. Даже вода, особенно жёсткая вода, содержащая хлорид от умеренных до высоких концентраций, вызывает окисление и изъязвление, образуя 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 службы данной установки. Пролитые пищевые продукты должны быть удалены, а участок как можно скорее протерт, что нужно делать минимум один раз в день. Всегда тщательно промывайте поверхности после использования чистящего средства и протирайте стоячую воду как можно скорее после промывания.

Моющие средства

Для поверхностей из нержавеющей стали рекомендуются средства, не содержащие абразивов. Также они не должны содержать хлоридов и четвертичных солей. Никогда не используйте хлористо-водородную (соляную) кислоту для стали. Несоблюдение этой меры предосторожности приведет к аннулированию гарантии. Всегда пользуйтесь надлежащим средством очистки рекомендованной изготовителем концентрации. За рекомендациями по продукции обращайтесь к местным поставщикам чистящих средств.

Чистящие материалы

Обычно чистку можно выполнить подходящим чистящим средством и мягкой чистой тканью. Если требуется применять более жесткие методы, необходимо использовать неабразивную губку на сложных участках и выполнять чистку, избегая царапания поверхности. Никогда не используйте проволочный ерш, металлические губки или скребки для очистки от остатков пищи. Несоблюдение этой меры предосторожности приведет к аннулированию гарантии.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



Для защиты поверхностей из нержавеющей стали полностью избегайте применения абразивных чистящих компонентов, чистящих веществ на основе хлора или чистящих веществ с четвертичными солями. НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ используйте хлористоводородную (соляную) кислоту для чистки нержавеющей стали. НИКОГДА НЕ используйте проволочные щетки, металлические чистящие мочалки или скребки.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



ВО избежание ТЯЖЕЛОЙ ТРАВМЫ, СМЕРТИ или ПОВРЕЖДЕНИЯ ИМУЩЕСТВА:

ЭТУ установку необходимо тщательно очищать, чтобы не допустить отложений жира и/или остатков пищи внутри установки, которые могут привести к возгоранию. Если отложения жира и/или остатки пищи внутри установки воспламенятся, немедленно отключите установку и держите дверь установки закрытой, чтобы потушить огонь. Если требуется дополнительное тушение, отсоедините установку от источника питания и используйте огнетушитель (не используйте воду для тушения горящего жира!). Несоблюдение требований по очистке установки приведет к аннулированию гарантии и освободит компанию Alto-Shaam от всех обязательств.

УХОД И ЧИСТКА

ОПАСНО

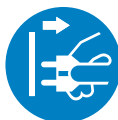


Во избежание тяжелой травмы, смерти или повреждения имущества:

Не очищайте паром, не опрыскивайте из шланга и не заливайте внутренности или наружные поверхности водой или какими-либо жидкими растворами. **Не** пользуйтесь для очистки струей воды. Несоблюдение этой меры предосторожности приведет к аннулированию гарантии.



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



Во избежание тяжелых травм, смерти или повреждения имущества, **всегда** отсоединяйте устройство от сети перед очисткой или обслуживанием.

ЕЖЕДНЕВНАЯ ЧИСТКА

1. Отсоедините печь от источника питания и дайте ей остыть.
2. Извлеките все съемные детали — проволочные полки, боковые стойки, каплесборники и жироборники. Очистите эти детали отдельно.
3. Протрите внутренние поверхности печи бумажным полотенцем, чтобы удалить не прилипшие остатки пищи.
4. Очистите внутренние металлические поверхности шкафа чистой тканью или губкой, смочив их любым рекомендованным бытовым чистящим средством.

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.

5. Опрыскивайте сильно загрязненные участки водорастворимым обезжиривателем и дайте постоять 10 минут, затем счистите грязь пластиковой губкой.
6. Тщательно протрите панель управления, отдушины, ручки и прокладки дверей, так как на них скапливаются остатки пищи.
7. Вымойте поверхности губкой и чистой теплой водой.

8. Удалите оставшуюся воду губкой и вытрите насухо чистой тканью или просушите струей воздуха. Оставьте двери открытыми, пока внутренность печи не высохнет. Установите боковые стойки и полки.
9. Насухо протрите прокладки дверей и панель управления чистой мягкой тканью.
10. После чистки и мойки можно протереть внутренние поверхности дезинфицирующим раствором. Этот раствор должен быть рекомендован для поверхностей из нержавеющей стали, соприкасающихся с пищевыми продуктами.
11. Для сохранности защитного пленочного покрытия полированной нержавеющей стали очищайте наружную поверхность шкафа моющим средством, предназначенным для поверхностей изделий из нержавеющей стали. Опрыскивайте чистящим средством чистую ткань и протрите стальную поверхность.
12. Очистите стеклянные части средством для чистки окон.

Обязательно соблюдайте соответствующие государственные или местные санитарно-гигиенические нормы в отношении чистки и дезинфекции оборудования.

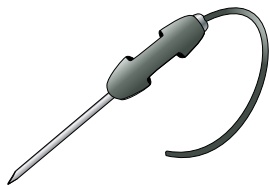
УХОД И ЧИСТКА

ЧИСТКА ДВЕРНЫХ ОТДУШИН

Необходимо осматривать и по мере необходимости чистить дверные отдушины.

ЕЖЕДНЕВНАЯ ЧИСТКА ТЕРМОЩУПОВ

Удалите с термощупов все остатки пищи. Протрите термощуп и провод чистой тканью, смоченной в теплом растворе моющего средства. Тканью с чистой проточной водой протрите каждый термощуп и смойте следы моющего средства. Протрите термощупы и кронштейны термощупов одноразовым спиртовым тампоном или дезинфицирующим раствором, рекомендуемым для поверхностей, соприкасающихся с пищевыми продуктами. Поместите термощуп с проводом в кронштейн и дождитесь, чтобы они высохли.



ЕЖЕДНЕВНАЯ ЧИСТКА ШТЫРЕЙ

Чтобы обеспечить точное измерение внутренней температуры продуктов, необходимо ежедневно чистить штыри съемного термощупа.

1. В конце каждой рабочей смены счищайте со штырей термощупа все остатки продуктов. Чистой тканью с теплым раствором чистящего средства протрите корпус, штыри и между штырями.
2. Тканью с чистой проточной водой удалите следы чистящего средства.
3. Устанавливайте съемный термощуп, когда штыри совершенно высохнут.



ПРОВЕРКА ВЕНТИЛЯТОРА ОХЛАЖДЕНИЯ СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ

Пока печь теплая, проверьте, что вентилятор, охлаждающий систему управления печи, функционирует. Вентилятор находится сзади, ближе к верху печи.

РАЗ В МЕСЯЦ ПРОВЕРЯЙТЕ ОБЩЕЕ СОСТОЯНИЕ ПЕЧИ

Раз в месяц проверяйте, нет ли механических повреждений или слабо затянутых винтов. Устраняйте любые неисправности, прежде чем они начнут сказываться на работе печи.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПЕЧЬ, ЕСЛИ УСТРОЙСТВА УПРАВЛЕНИЯ РАБОТАЮТ НЕПРАВИЛЬНО

Обратитесь к указаниям по поиску и устранению неисправностей (см. настоящее руководство) или вызовите сертифицированного техника по обслуживанию.

⚠ ОПАСНО

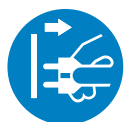


Во избежание тяжелой травмы, смерти или повреждения имущества:

Не очищайте паром, не опрыскивайте из шланга и не заливайте внутренности или наружные поверхности водой или какими-либо жидкими растворами. **Не** пользуйтесь для очистки струей воды. Несоблюдение этой меры предосторожности приведет к аннулированию гарантии.



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



Во избежание тяжелых травм, смерти или повреждения имущества, **всегда** отсоединяйте устройство от сети перед очисткой или обслуживанием.

КОНТРОЛЬНЫЙ СПИСОК ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Ежедневно

- ☐ Ежедневно выполняйте очистку печи, как указано в данном руководстве.

Ежемесячно

- ☐ Осмотрите прокладки дверей на предмет трещин, деформации или повреждений.
- ☐ Проверьте прокладку окошка двери на надлежащую герметизацию.
- ☐ Проверьте правильность ориентации салазок отдушин двери камеры.
- ☐ Осмотрите боковые стойки, полки и опоры полок на предмет повреждений; при необходимости замените.
- ☐ Откалибруйте съемный термощуп температуры продукта (если применимо).
- ☐ Очистите область воздухозабора охлаждающего вентилятора и выпускные отверстия.
- ☐ Осмотрите элемент коптильни (если применимо). Если наблюдаются признаки деформаций, трещины или поломки, выведите печь из эксплуатации и обратитесь к уполномоченному заводом технику по обслуживанию для ремонта.

Каждые 12 месяцев (осмотр уполномоченным заводом техником)

- ☐ Откройте панель управления и осмотрите/затяните все крепления проводки.
- ☐ Осмотрите все электрические компоненты.
- ☐ Обследуйте элемент коптильни (если применимо) и его проводку.
- ☐ Осмотрите элемент коптильни (если применимо). Если наблюдаются признаки деформаций, трещины или поломки, выведите печь из эксплуатации и обратитесь к уполномоченному заводом технику по обслуживанию для ремонта.
- ☐ Убедитесь в правильном потреблении тока нагревательными элементами.
- ☐ Выполните проверку элементов на закорачивание на землю. Замените/отремонтируйте как требуется.
- ☐ Осмотрите шнур питания на предмет трещин или повреждений защитной изоляции.
- ☐ Затяните соединение шнура в панели управления печи.
- ☐ Проверьте/замените отдельные индикаторные лампы (если применимо).
- ☐ Замените охлаждающие вентиляторы (если применимо).
- ☐ Проверьте напряжение в сети.
- ☐ Установите преобразователь напряжения (если применимо).
- ☐ Осмотрите и проверьте термощуп температуры продукта и его держатель (если применимо).
- ☐ Осмотрите и проверьте панель управления и ее функции.
- ☐ Визуально проверьте конструкционную целостность камеры.
- ☐ Замените прокладку двери.
- ☐ Осмотрите ручки и шарниры двери. Замените/отремонтируйте как требуется.
- ☐ Снимите все ослабленные винты ручки и шарниров. Нанесите герметик Loctite и надежно затяните винты.
- ☐ Осмотрите амортизатор по периметру. Отремонтируйте или замените как требуется.
- ☐ Осмотрите роликовые колеса. Отремонтируйте или замените как требуется.
- ☐ Выполните калибровку температуры в камере печи согласно рекомендованным изготовителем процедурам калибровки.
- ☐ Замените ручки управления.

БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

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, максимальная эффективность в работе и внешний вид оборудования значительно способствуют приготовлению вкусной и аппетитной пищи.

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, вызвана 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 оборудования 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.

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.

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.

ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	
ОПАСНАЯ ЗОНА	4 – 60°C
КРИТИЧЕСКАЯ ЗОНА	21 – 49°C
БЕЗОПАСНАЯ ЗОНА	60 – 74°C
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА	
ОПАСНАЯ ЗОНА	ВЫШЕ 4°C
БЕЗОПАСНАЯ ЗОНА	2 – 4°C
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ	
ОПАСНАЯ ЗОНА	ВЫШЕ 0°C
КРИТИЧЕСКАЯ ЗОНА	-18 – 0°C
БЕЗОПАСНАЯ ЗОНА	НИЖЕ -18°C

«НАССР» или «Hazard Analysis (at) Critical Control Points» - это система управления безопасностью пищевых продуктов. Эта система обеспечивает контроль на всех этапах производства пищевых продуктов, в 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. Дополнительную информацию по системе «НАССР» можно получить в США:

**Центр по безопасности продуктов общественного питания
Комиссия в сфере надзора за лекарственными препаратами
и продуктами питания
ТЕЛ.: 1-888-SAFEFOOD
www.foodsafety.gov**

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 термощупа <i>Печь будет готовить только по таймеру</i>	Термощуп будет показывать < -15°C. Проверьте целостность термощупа. Смотрите нижеизложенные инструкции по проверке датчика.
E-21	Нарушена изоляция термощупа <i>Печь будет готовить только по таймеру</i>	Термощуп будет показывать > 269°C. Проверьте целостность термощупа. Смотрите нижеизложенные инструкции по проверке датчика.
E-30	Недостаточная температура	Температура в установке была ниже заданной температуры более чем на 14°C дольше 90 минут.
E-31	Перегрев	Температура в установке превышала максимальную заданную температуру более чем на 33°C дольше 3 минут. Примечание. В шкафах для выдерживания с этим кодом ошибки температура превышает максимальную заданную температуру более чем на 81°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 НАССР. НАССР 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 микросхема 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 термощупа и датчика температуры воздуха:

Проверьте термощуп 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

ПЕРЕД ТЕМ, как звонить аттестованному представителю Alto-Shaam по обслуживанию, ВСЕГДА проверяйте, что автоматический выключатель установлен на «ВКЛ.» и установка получает питание.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Назначение этого раздела — помощь квалифицированным и обученным техникам. Он не предназначен для использования неподготовленным или неаттестованным персоналом по обслуживанию. После этого не пытайтесь ремонтировать или обслуживать печь. Обратитесь в Alto-Shaam и узнайте, где находится ближайший аттестованный представитель по обслуживанию. Ремонт, выполненный любыми другими представителями по обслуживанию без предварительно полученного разрешения Alto-Shaam, аннулирует гарантию.

НЕИСПРАВНОСТИ ВНУТРЕННИХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ КОМПОНЕНТОВ

А. Нет питания. Дисплей не светится.

1. Проверьте, что на выходе розетки или распределительной коробки есть напряжение.
2. Проверьте, что включен автоматический выключатель сзади печи.
3. Проверьте, хорошо ли вставлен шнур питания. Проверьте исправность мультиметра.
4. Если проблема сохранится, обратитесь к квалифицированному технику Alto-Shaam по обслуживанию, тел. 1-800-558-8744.

В. Дисплей освещен, но печь не нагревается.

Проверьте, что термореле верхнего предела, установленное на печи сзади сверху, не разомкнуто. Если оно разомкнуто, сбросьте его, нажав кнопку сброса верхнего предела сзади печи.

После сброса необходимо устранить причину размыкания по верхнему пределу. Если термореле не сбрасывается, оно неисправно и подлежит замене. **Это предохранительное устройство на в коем случае нельзя обходить или удалять из схемы.**



С. Проверка датчика температуры воздуха.

Проверьте датчик температуры воздуха, поместив его в ледяную водную баню и воспользовавшись омметром. Правильное значение сопротивления — 100 Ом. Если оно на 2 ома выше или ниже, датчик подлежит замене.

Д. Проверка термощупа температуры продуктов.

Проверьте термощуп, поместив его в ледяную водную баню и воспользовавшись омметром. Правильное значение сопротивления — 100 Ом.



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



Во избежание тяжелых травм, смерти или повреждения имущества, **всегда** отсоединяйте устройство от сети перед очисткой или обслуживанием.



ОПАСНО



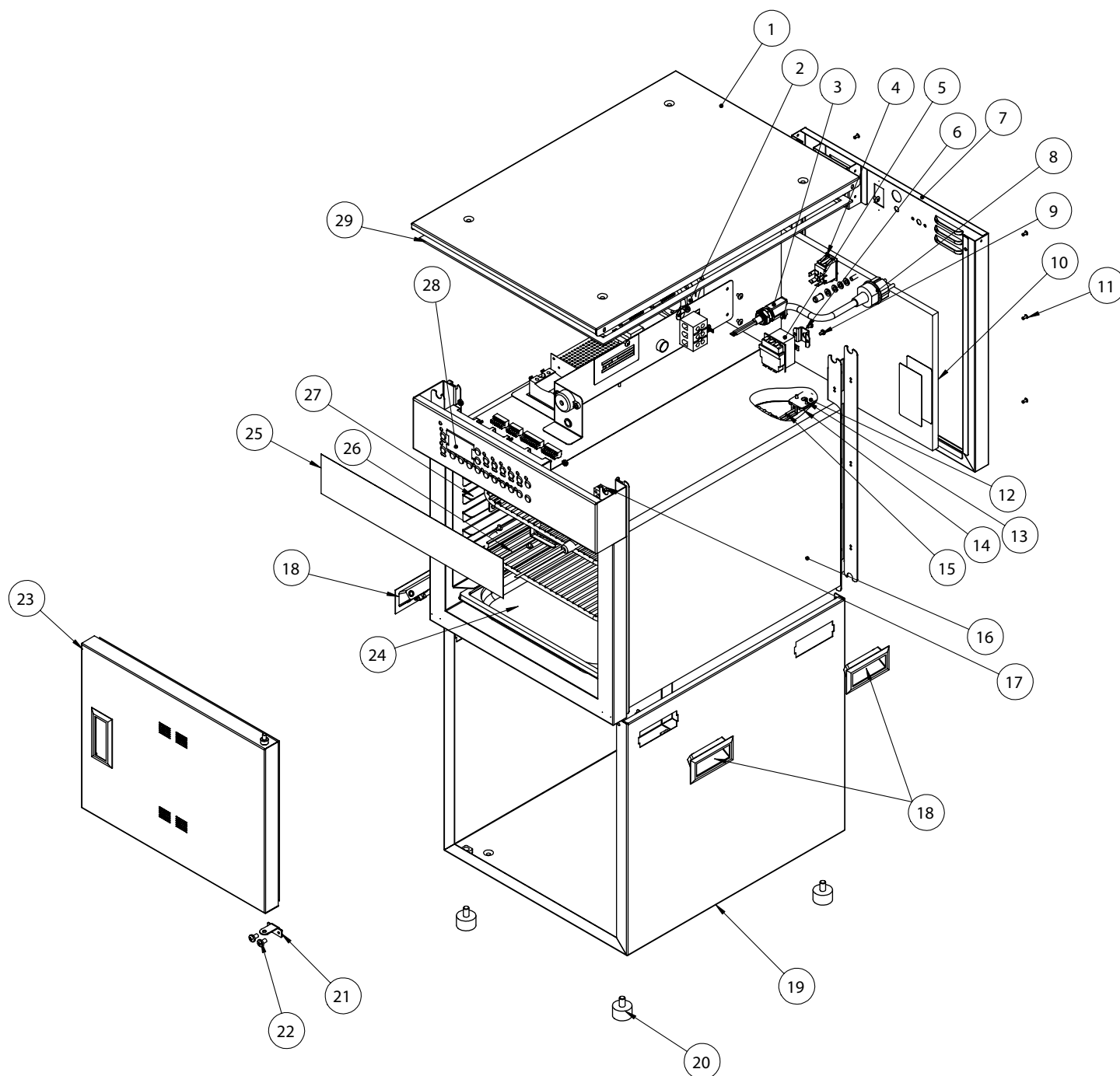
Во избежание ТЯЖЕЛОЙ ТРАВМЫ, СМЕРТИ ИЛИ ПОВРЕЖДЕНИЯ ИМУЩЕСТВА, ВСЕГДА запирайте или охраняйте панель автоматических выключателей до завершения работ по обслуживанию.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Если установка была отключена от сети в течение длительного времени, может потребоваться подзарядка часов реального времени. Отключите автоматический выключатель питания установки на 10 секунд, затем восстановите подачу питания. Дополнительную информацию см. в описании кода ошибки E-60 в разделе «Поиск и устранение неисправностей» данного руководства.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

ВНЕШНИЙ ВИД - 300-ТН/III (А)



Номера деталей и чертежи могут быть изменены без предварительного уведомления.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

ВНЕШНИЙ ВИД. 300-ТН/III (А)

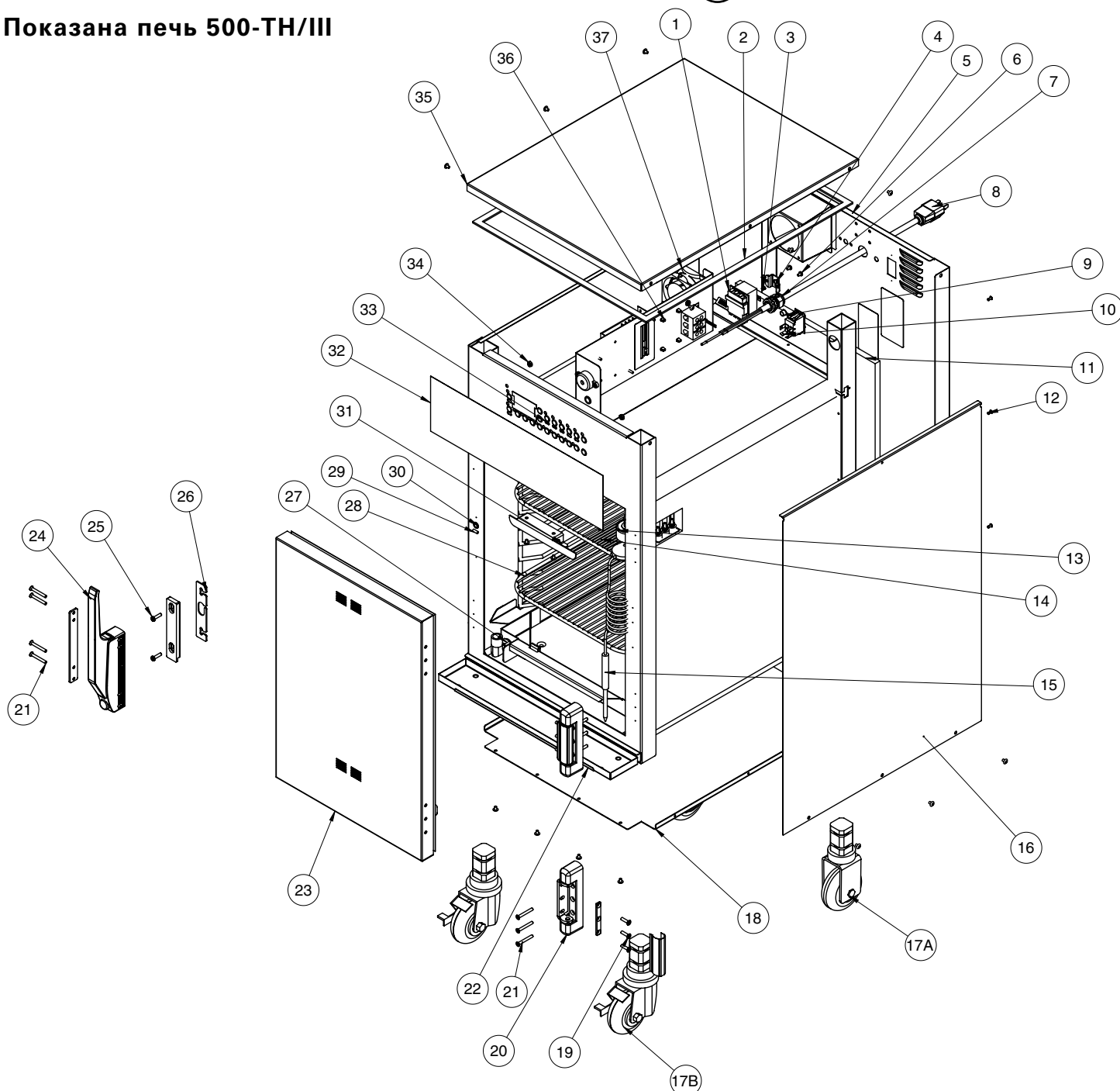
ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	ИЗД. №	КОЛ.
1	ВЕРХНЯЯ КРЫШКА	1012831	1
2	БЛОК ВЕНТИЛЯТОРА, 120 В	FA-3973	1
	БЛОК ВЕНТИЛЯТОРА, 230 В	FA-34524	1
3	ВТУЛКА ПРЯМАЯ РАЗГРУЗОЧНАЯ, 230 В	BU-34898	1
	ВТУЛКА ПРЯМАЯ РАЗГРУЗОЧНАЯ, 120 В	BU-3964	1
4	КУЛИСНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, 125-277 В, 20 А	SW-34769	1
5	ТЕРМОРЕЛЕ ВЕРХНЕГО ПРЕДЕЛА	TT-33476	1
6	КРЫШКА ТЕРМОРЕЛЕ ВЕРХНЕГО ПРЕДЕЛА	1003936	1
7	ЗАДНЯЯ ПАНЕЛЬ	5014525	1
8	ШНУР ПИТАНИЯ	СМ. СТР. 44	
9	ВИНТЫ С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ М4-0,7 x 6 мм	SC-22271	2
10	ИЗОЛЯЦИЯ	IN-2003	1
11	ЗАКЛЕПКА ЗАКЛАДНАЯ, № 44, НЕРЖ. СТ.	RI-2100	16
12	ЗАЩИТНЫЙ ДАТЧИК	1493	1
13	ВИНТ С ПЛОСКОЙ ГОЛОВКОЙ, С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ, 6-32 x 1/2, РЕЗЬБА NC	SC-2254	2
14	БЛОК ДАТЧИКА	BK-29605	1
15	ДАТЧИК	SN-33541	1
16	ИЗОЛЯЦИЯ	IN-22364	1
17	ТЕРМОЩУП ТЕМПЕРАТУРЫ ПРОДУКТА	15892R	1
18	РУЧКА ВЫТЯГИВАЕМАЯ УТОПЛЕННАЯ	HD-28789	4
19	НАРУЖНЫЙ КОРПУС	5014538	1
20	НОЖКА, 89 мм ЖЕСТКАЯ	FE-29203	4
21	ШАРНИРНАЯ ПЛАТА, НИЖНЯЯ	ПРАВАЯ 5021070	1
		ЛЕВАЯ* 502273	1
22	ВИНТ М6 X 1,0 X 10 С ЦИЛИНДРИЧ. СКРУГЛЕН. ГОЛОВКОЙ	SC-27078	2
23	ДВЕРЬ	5014458	1
	ПРОКЛАДКА ДВЕРИ	GS-35092	1
24	ЖИРОСБОРНИК	PN-2122	1
25	ПАНЕЛЬ НАКЛАДНАЯ	PE-35086	1
26	ПОЛКА ПРОВОЛОЧНАЯ	SH-2107	2
27	БОКОВАЯ СТОЙКА	1012872	2
28	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	CC-34194	1
29	ПРОКЛАДКА КЛЕЙКАЯ, 0,125 x 0,375 [lin ft]	GS-23622	1
30*	ДЕРЖАТЕЛЬ ТЕРМОЩУПА ПРОВОЛОЧНЫЙ	1017495	1
31*	ГАЙКА, РЕЗЬБОВАЯ ВСТАВКА, М6	NU-22770	1
32*	ГАЙКА СО ЗВЕЗДООБРАЗН. ШАЙБОЙ, #8-32 UNS, ОЦИНКОВ.	NU-26526	4
33*	ВИНТ 8-32 x 2 С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ 18-8 НЕРЖ. СТ.	SC-23154	2
34*	ВИНТ С ШЕСТИГР. ГОЛОВКОЙ М6 x 20, БЕЗ МАРКИРОВКИ	SC-22924	1
35*	ВИНТ С ПОЛУКРУГЛ. ГОЛОВКОЙ И КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ 8-32 x 1/4 ДЮЙМА	SC-2459	12
36*	ЛИСТОВОЙ НАГРЕВАТЕЛЬ, 230 В	EL-29740	1
	ЛИСТОВОЙ НАГРЕВАТЕЛЬ, 120 В	EL-35173	1

* НЕ ПОКАЗАН

ОБСЛУЖИВАНИЕ

ВНЕШНИЙ ВИД. 500, 750, 1000-ТН/III В

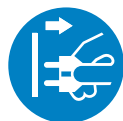
Показана печь 500-ТН/III



Номера деталей и чертежи могут быть изменены без предварительного уведомления.



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



Во избежание тяжелых травм, смерти или повреждения имущества, **всегда** отсоединяйте устройство от сети перед очисткой или обслуживанием.



ОПАСНО



Во избежание ТЯЖЕЛОЙ ТРАВМЫ, СМЕРТИ ИЛИ ПОВРЕЖДЕНИЯ ИМУЩЕСТВА, ВСЕГДА запирайте или охраняйте панель автоматических выключателей до завершения работ по обслуживанию.

ВНЕШНИЙ ВИД. 500, 750, 1000-ТН/III

В

МОДЕЛЬ >		500-ТН/III		750-ТН/III		1000-ТН/III	
ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	ИЗД. №	КОЛ.	ИЗД. №	КОЛ.	ИЗД. №	КОЛ.
1	ТЕРМОРЕЛЕ ВЕРХНЕГО ПРЕДЕЛА	TT-33476	1	TT-33476	1	TT-33476	1
2	ПРОКЛАДКА КЛЕЙКАЯ, 0,125 x 0,375 [lin ft]	GS-23622	1	GS-23622	1	GS-23622	1
3	ПРОБКА ПОЛУКРУГЛАЯ ОТВ. 0,187 ДЮЙМА	PG-28439	4	PG-28439	4	PG-28439	4
4	КРЫШКА ТЕРМОРЕЛЕ ВЕРХНЕГО ПРЕДЕЛА	1003936	1	1003936	1	1003936	1
5	ЗАДНЯЯ ПАНЕЛЬ, СТАНДАРТНАЯ	5014004	1	5014081	1	5014172	1
6	ВИНТ С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ М4-0,7 x 6 ММ	SC-22271	2	SC-22271	2	SC-22271	2
7	ВТУЛКА РАЗГРУЗОЧНАЯ	BU-3964	1	BU-3964	1	BU-3964	1
8	ШНУР ПИТАНИЯ	СМ. СТР. 44		СМ. СТР. 45		СМ. СТР. 45	
9	ПРОБКА, ОТВ. 3/8 ДЮЙМА	PG-25574	1	PG-25574	1	PG-25574	1
10	КУЛИСНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, 125-277 В, 20 А	SW-34769	1	SW-34769	1	SW-34769	1
11	ИЗОЛЯЦИЯ	IN-2003	1	IN-2003	1	IN-2003	1
12	ЗАКЛЕПКА ЗАКЛАДНАЯ, № 44, НЕРЖ. СТ.	RI-2100	6	RI-2100	6	RI-2100	6
13	ДЕРЖАТЕЛЬ ТЕРМОЩУПА	PR-34705	1	PR-34705	1	PR-34705	1
14	ПОЛКА, НЕРЖ. СТАЛЬ	SH-2326	2	SH-2324	3	SH-2325	3
15	ТЕРМОЩУП ТЕМПЕРАТУРЫ ПРОДУКТА	PR-36065	1	PR-36065	1	PR-36065	1
	ТЕРМОЩУП ТЕМПЕРАТУРЫ ПРОДУКТА (ТОЛЬКО ДЛЯ ВЕЛИКОБРИТАНИИ, 230 В)	—	—	—	—	PR-34298	1
16	ПАНЕЛЬ БОКОВАЯ	5015081	2	5015083	2	5015088	2
17	КОМПЛЕКТ РОЛИКОВ	5014422	1	5014422	1	5014422	1
17А	- РОЛИК, 89 мм ЖЕСТКИЙ	—	—	—	—	CS-25674	2
	- РОЛИК, 64 мм ЖЕСТКИЙ	CS-28178	2	CS-28178	2	—	—
17В	- РОЛИК, 89 мм ПОВОРОТНЫЙ С ТОРМОЗОМ	—	—	—	—	CS-25675	2
	- РОЛИК, 64 мм ПОВОРОТНЫЙ С ТОРМОЗОМ	CS-28179	2	CS-28179	2	—	—
17С*	- ПРОКЛАДКА	1012735	4	1012735	4	1012735	4
18	НИЖНЯЯ ПАНЕЛЬ	1010774	1	1010394	1	1009941	1
19	ВИНТ С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ 10-32 x 3/4 ДЮЙМА	SC-2072	6	SC-2072	6	SC-2072	6
20	ПЕТЛЯ	HG-22338	1	HG-22338	1	HG-22338	1
21	ВИНТ С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ 10-32 x 1-1/2 ДЮЙМА	SC-2073	10	SC-2073	10	SC-2073	10
22	КОМПЛЕКТ ЖИРОСБОРНИКА	5010736	1	5010391	1	5009716	1
	- ДЕРЖАТЕЛЬ ЖИРОСБОРНИКА	1010782	1	1010584	1	1010188	1
	- ЖИРОСБОРНИК	1010783	1	1010585	1	1010189	1
23	ДВЕРЬ В СБОРЕ, СПЛОШНАЯ, ПРАВАЯ	5010828	1	5010946	1	5010081	1
	*ДВЕРЬ В СБОРЕ, С ОКНОМ, ПРАВАЯ	5010830	1	5010948	1	5010082	1
	*ДВЕРЬ В СБОРЕ, СПЛОШНАЯ, ЛЕВАЯ	5010824	1	5010947	1	5010071	1
	*ДВЕРЬ В СБОРЕ, С ОКНОМ, ЛЕВАЯ	5010829	1	5010949	1	5010076	1
	*ПРОКЛАДКА ДВЕРИ	GS-22950	1	GS-22951	1	GS-22952	1
24	РУЧКА МАГНИТНОГО ЗАМКА СО СМЕЩЕНИЕМ	HD-27080	1	HD-27080	1	HD-27080	1
25	ВИНТ С ПОЛУКРУГЛ. ГОЛОВКОЙ, 3/4 ДЮЙМА	SC-2071	2	SC-2071	2	SC-2071	2
26	ПРОКЛАДКА РУЧКИ	13947	1	13947	1	13947	1
27	ОПОРА ЖИРОСБОРНИКА	14813	1	14831	1	5005616	1
28	БОКОВАЯ СТОЙКА, ХРОМИРОВ.	SR-28403	2	SR-28405	2	SR-2266	2
	НАПРАВЛЯЮЩИЕ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ (ТОЛЬКО 230 В)	1010880	2	1010813	2	—	—
29	ЯЗЫЧКОВЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ДВЕРИ (НА ОДНУ ДВЕРЬ)	SW-33559	1	SW-33559	1	SW-33559	1
30	ВТУЛКА, 3/4 ДЮЙМА, ЧЕРНАЯ	BU-3419	1	BU-3419	1	BU-3419	1
31	ДЕРЖАТЕЛЬ ТЕРМОЩУПА ПРОВОЛОЧНЫЙ	1017495	1	1017495	1	1017495	1
32	ПАНЕЛЬ НАКЛАДНАЯ	PE-26710	1	PE-26839	1	PE-26713	1
33	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	CC-34194	1	CC-34194	1	CC-34194	1
34	ГАЙКА СО ЗВЕЗДОБРАЗН ШАЙБОЙ, #8-32 UNC, ОЦИНКОВ.	NU-26526	4	NU-26526	4	NU-26526	4
35	ВЕРХНЯЯ КРЫШКА	1011946	1	1011872	1	1011534	1
36	ВИНТ 8-32 X 2 С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ 18-8 НЕРЖ. СТ.	SC-23154	2	SC-23154	2	SC-23154	2
37	БЛОК ВЕНТИЛЯТОРА, ТОЛЬКО 120 В	FA-3973	1	FA-3973	1	FA-3973	1
	БЛОК ВЕНТИЛЯТОРА	FA-34524	1	FA-34524	1	FA-34524	1
38*	ОГРАЖДЕНИЕ ДАТЧИКА	1493	1	1493	1	1493	1
39*	КРЫШКА ТЕРМОЩУПА	5009712	1	5009712	1	5009712	1
40*	МОНТАЖНЫЙ БЛОК ДАТЧИКА	BK-29605	1	BK-29605	1	BK-29605	1
41*	ВИНТ С ПЛОСКОЙ ГОЛОВКОЙ, С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ, 6-32 x 1/2 NC	SC-2254	2	SC-2254	2	SC-2254	2
42*	ВИНТ С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ 8-32 x 1/4 ДЮЙМА	SC-2459	18	SC-2459	20	SC-2459	26
43*	ВИНТ С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ 8-32 x 1/2, НЕРЖ. СТАЛЬ	SC-2425	6	SC-2425	6	SC-2425	6
44*	ДАТЧИК ТЕМПЕРАТУРЫ ПЕЧИ	SN-33541	1	SN-33541	1	SN-33541	1
46*	ШАЙБА ПЛОСКАЯ, М6, DIN 125	WS-22297	2	WS-22297	2	WS-22297	2
47*	ШАЙБА РАЗРЕЗНАЯ СТОПОРНАЯ М6, НЕРЖ. СТ., 18-8	WS-22302	2	WS-22302	2	WS-22302	2

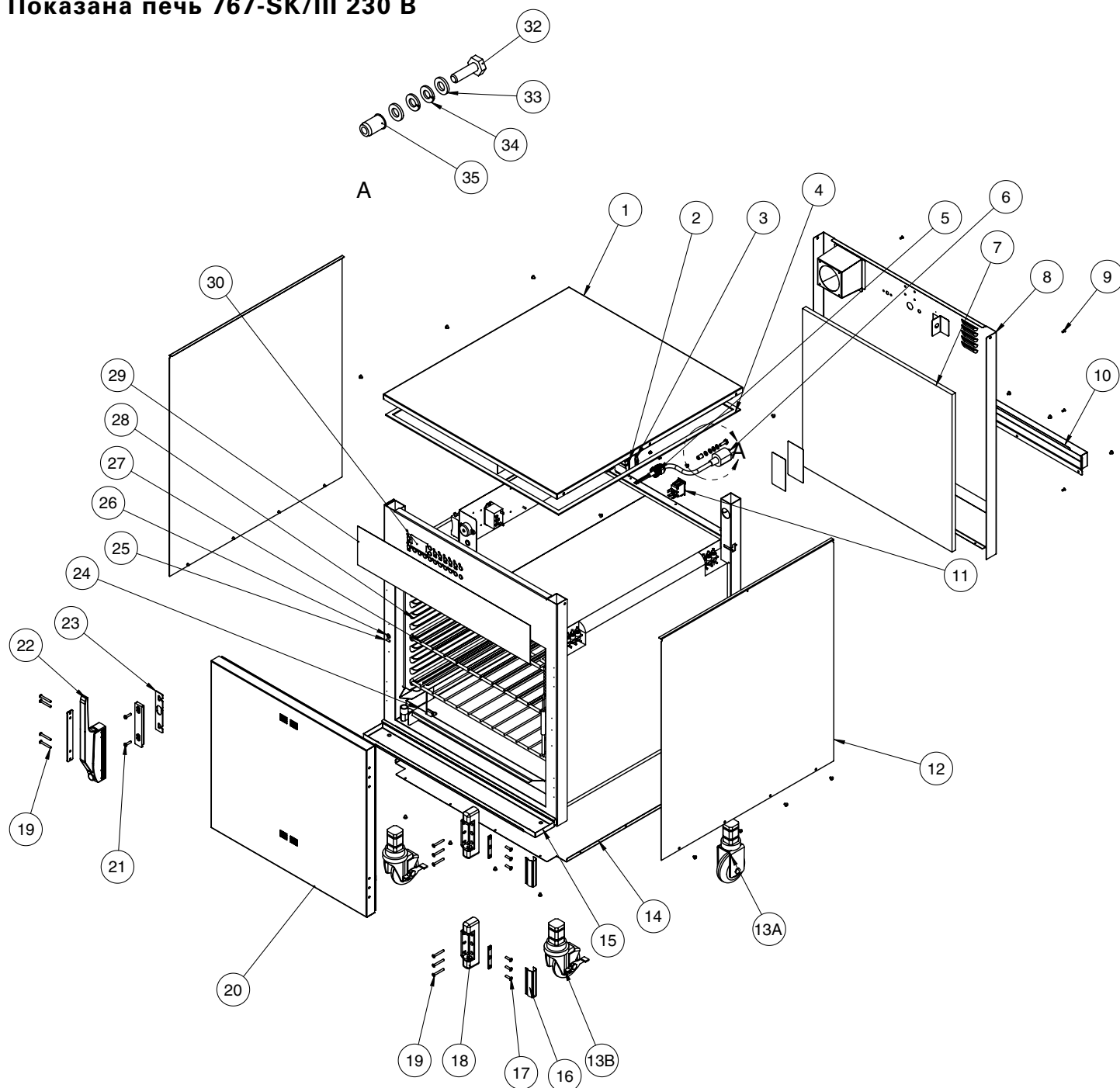
* НЕ ПОКАЗАН

ОБСЛУЖИВАНИЕ

ВНЕШНИЙ ВИД. 767, 1000-SK/III

Показана печь 767-SK/III 230 В

С

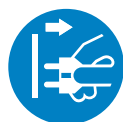


Номера деталей и чертежи могут быть изменены без предварительного уведомления.

** Показана со стойкой электрооборудования до 1/5/13



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



Во избежание тяжелых травм, смерти или повреждения имущества, **всегда** отсоединяйте устройство от сети перед очисткой или обслуживанием.



ОПАСНО



Во избежание ТЯЖЕЛОЙ ТРАВМЫ, СМЕРТИ ИЛИ ПОВРЕЖДЕНИЯ ИМУЩЕСТВА, **ВСЕГДА** запирайте или охраняйте панель автоматических выключателей до завершения работ по обслуживанию.

ВНЕШНИЙ ВИД. 767, 1000-SK/III

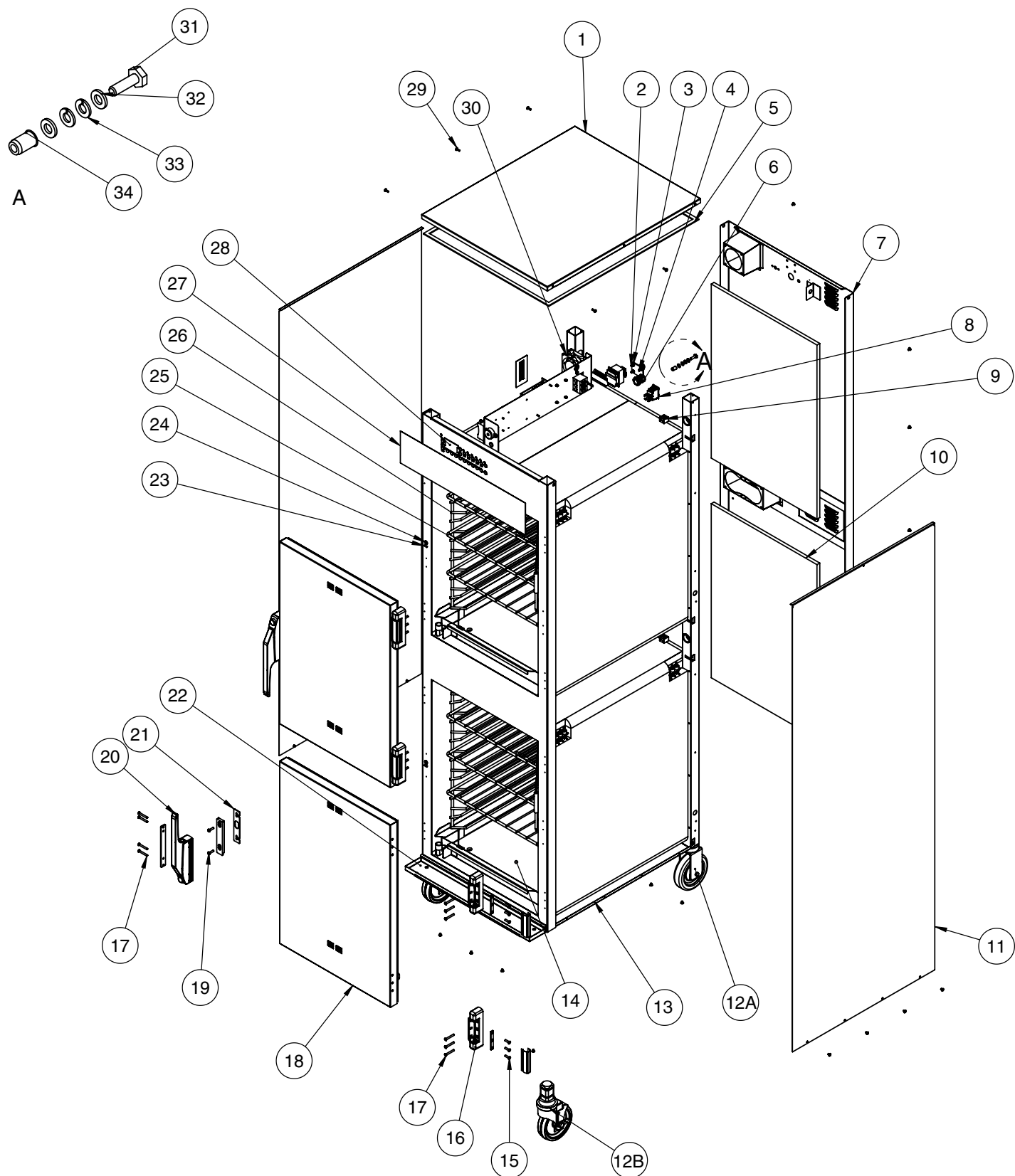


МОДЕЛЬ >		767-SK/III		1000-SK/III	
ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	ИЗД. №	КОЛ.	ИЗД. №	КОЛ.
1	ВЕРХНЯЯ КРЫШКА	1011872	1	1011534	1
2	ТЕРМОРЕЛЕ ВЕРХНЕГО ПРЕДЕЛА	TT-33476	1	TT-33476	1
3	КРЫШКА ТЕРМОРЕЛЕ ВЕРХНЕГО ПРЕДЕЛА	1003936	1	1003936	1
4	ПРОКЛАДКИ КЛЕЙКИЕ, 0,125 x 0,375 [lin ft]	GS-23622	1	GS-23622	1
5	ВТУЛКА ПРЯМАЯ РАЗГРУЗОЧНАЯ	BU-3964	1	BU-3964	1
6	ШНУР ПИТАНИЯ	CM. CTP. 46		CM. CTP. 46	
7	ИЗОЛЯЦИЯ	IN-2003	1	IN-2003	1
8	ЗАДНЯЯ ПАНЕЛЬ, СТАНДАРТНАЯ	5014137	1	5014204	1
9	ЗАКЛЕПКА ЗАКЛАДНАЯ, № 44, НЕРЖ. СТ.	RI-2100	6	RI-2100	6
10	КРЫШКА НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА	1010409	1	1011813	1
11	ТУМБЛЕР, 20 А	SW-34769	1	SW-34769	1
12	БОКОВАЯ ПАНЕЛЬ	5015083	2	5015088	2
13	КОМПЛЕКТ РОЛИКОВ	5014422	1	5014422	1
13А	- РОЛИК ЖЕСТКИЙ, 127 мм, ХВОСТОВИК 38 мм	CS-24874	2	CS-24874	2
13В	РОЛИК ВЕРТЛЮЖНЫЙ С ТОРМОЗОМ, 127 мм, ХВОСТОВИК 38 мм	CS-24875	2	CS-24875	2
13С*	- ПРОКЛАДКА	1012735	4	1012735	4
14	НИЖНЯЯ ПАНЕЛЬ	1010394	1	1009941	1
15	КОМПЛЕКТ ЖИРОСБОРНИКА	5010391	1	5009716	1
	- ЖИРОСБОРНИК	1010584	1	1010188	1
	- ДЕРЖАТЕЛЬ ЖИРОСБОРНИКА	1010585	1	1010189	1
16	КРЫШКА ПЕТЛИ	CV-22171	2	CV-22171	2
17	ВИНТ С ПЛОСКОЙ ГОЛ., М5 x 0,8 x 20 мм	SC-23868	6	SC-23868	6
18	ПЕТЛЯ ДВЕРНАЯ ХРОМИРОВАННАЯ, СМЕЩЕНИЕ 35 мм, ПАРА	HG-22338	1	HG-22338	1
19	ВИНТ С ПЛОСКОЙ ГОЛ., М5 x 0,8 x 30 мм	SC-22853	10	SC-22853	10
20	ДВЕРЬ В СБОРЕ, ПРАВАЯ	5011828	1	5012859	1
	*ДВЕРЬ В СБОРЕ, ЛЕВАЯ	5011829	1	5012861	1
	*ПРОКЛАДКА ДВЕРИ	GS-22951	1	GS-22952	1
21	ВИНТ С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ М5 x 0,8 x 20 мм	SC-22779	2	SC-22779	2
22	РУЧКА МАГНИТНОГО ЗАМКА СО СМЕЩЕНИЕМ	HD-27080	1	HD-27080	1
23	ПРОКЛАДКА РУЧКИ	13947	1	13947	1
24	ОПОРА ЖИРОСБОРНИКА	14831	1	5005616	1
25	ЯЗЫЧКОВЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ДВЕРИ	SW-33559	1	SW-33559	1
26	ВТУЛКА, 3/8 ДЮЙМА, ЧЕРНАЯ	BU-3419	1	BU-3419	1
27	ПОЛКА ПРОВОЛОЧНАЯ, НЕРЖ. СТАЛЬ	SH-2324	2	SH-2325	2
	*ПОЛКА ДЛЯ РЕБЕРНОЙ ЧАСТИ	SH-2743	2	SH-29474	1
28	БОКОВЫЕ СТОЙКИ	SR-28405	2	sr-2266	2
	НАПРАВЛЯЮЩИЕ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ (ТОЛЬКО 230 В)	1010813	2	—	—
29	ПАНЕЛЬ НАКЛАДНАЯ	PE-27178	1	PE-29385	1
30	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	CC-34194	1	cc-34194	1
31	ВИНТ С ШЕСТИГР. ГОЛОВКОЙ, М6 x 20 мм	SC-22924	1	SC-22924	1
32	ШАЙБА ПЛОСКАЯ, М6, DIN 125	WS-22297	2	WS-22297	2
33	ШАЙБА РАЗРЕЗНАЯ СТОПОРНАЯ М6, НЕРЖ. СТ., 18-8	WS-22302	2	WS-22302	2
34	ГАЙКА СО ЗВЕЗДООБРАЗНОЙ ШАЙБОЙ, #8-32 UNC, ОЦИНКОВАННАЯ	NU-26526	4	NU-26526	4
35*	КЛЕММНЫЙ БЛОК ДАТЧИКА, ФАРФОРОВЫЙ	BK-33546	1	BK-33546	1
36*	МОНТАЖНЫЙ БЛОК ДАТЧИКА	BK-24427	1	BK-24427	1
37*	КРОНШТЕЙН КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ ЩЕПЫ	BT-29217	1	BT-29217	1
38*	ВТУЛКА ПРУЖИННАЯ, 5/8 ДЮЙМА	BU-3611	2	BU-3611	2
39*	СВАРНАЯ ОПОРА КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ ЩЕПЫ	4652R	1	4652R	1
40*	КОПТИЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ 208-240 В, 230 В	EL-35022	1	EL-35022	1
	КОПТИЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ 120 В	EL-35023	1	EL-35023	1
41*	БЛОК ВЕНТИЛЯТОРА, 120 В	FA-3973	1	FA-3973	1
	БЛОК ВЕНТИЛЯТОРА	FA-34524	1	fA-34524	1
	ГАЙКА, РЕЗЬБОВАЯ ВСТАВКА, М6	NU-22770	1	NU-22770	1
42*	ГАЙКА ШЕСТИГР. 1/4-20, НЕРЖ. СТ.	NU-2437	2	NU-2437	2
43*	ПРОБКА ПОЛУКРУГЛАЯ ОТВ. 0,187 ДЮЙМА	PG-28439	4	PG-28439	4
44*	ЗОНД ДЛЯ ПРОДУКТА	PR-36065	1	PR-36065	1
45*	КРЫШКА ЗОНДА	5009712	1	5009712	1
46*	ДЕРЖАТЕЛЬ ТЕРМОЩУПА ПРОВОЛОЧНЫЙ	1017495	1	1017495	1
47*	ГНЕЗДО ЗОНДА ДЛЯ ПРОДУКТА	PR-34705	1	PR-34705	1
48*	ВИНТ С ПЛОСКОЙ ГОЛОВКОЙ, С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ, 6-32 x 1/2, РЕЗЬБА NC	SC-2239	2	SC-2239	2
49*	ВИНТ, КРЕСТООБР. ШЛИЦ, М4-0,7 x 6 мм	SC-22271	2	SC-22271	2
50*	ВИНТ М3 x 0,5 x 16 мм С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ	SC-22270	6	SC-22270	6
51*	ВИНТ 8-32 x 2 С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ 18-8 НЕРЖ. СТ.	SC-23154	2	SC-23154	2
52*	ПОЛОСТЬ ДЛЯ ДАТЧИКА	SN-33541	1	SN-33541	1
53*	ОГРАЖДЕНИЕ ДАТЧИКА	1493	1	1493	1
54*	СВАРНАЯ ДЕТАЛЬ ПЛАТЫ КОПТИЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА	5003782	1	5003782	1

*НЕ ПОКАЗАНО

ОБСЛУЖИВАНИЕ

ВНЕШНИЙ ВИД. 1200-ТН/III **D**



Номера деталей и чертежи могут быть изменены без предварительного уведомления.

** Показана со стойкой электрооборудования до 1/5/13

ОБСЛУЖИВАНИЕ

ВНЕШНИЙ ВИД. 1200-ТН/III

ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	ИЗД. №	КОЛ.	ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	ИЗД. №	КОЛ.
1	ВЕРХНЯЯ КРЫШКА	1011534	1		- ЖИРОСБОРНИК	1010189	1
2	ВИНТ С ПЛОСКОЙ ГОЛОВКОЙ, С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ, 10-32 x 1/2, NC	SC-23670	4	23	ЯЗЫЧКОВЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ДВЕРИ (НА ОДНУ ДВЕРЬ)	SW-33559	1
3	ГАЙКА ШЕСТИГР. КРЕПЕЖНАЯ, 10-32 UNF, 18-8 НЕРЖ. СТАЛЬ	NU-2215	4	24	ВТУЛКА, 3/8 ДЮЙМА, ЧЕРНАЯ	BU-3419	1
4	КРОНШТЕЙН, ПРИВЯЗНОЙ ТРОСИК	BT-26884	1	25	ПОЛКА, НЕРЖ. СТАЛЬ	SH-2325	6
5	КЛЕЙКАЯ ПРОКЛАДКА 0,125 x 0,375	GS-23622	1	26	БОКОВАЯ СТОЙКА, ХРОМИРОВ.	SR-2266	4
6	ВТУЛКА РАЗГРУЗОЧНАЯ	BU-3964	1	27	ПАНЕЛЬ НАКЛАДНАЯ	PE-26714	1
7	ЗАДНЯЯ ПАНЕЛЬ, СТАНДАРТНАЯ	5014268	1	28	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	CC-34194	1
8	КУЛИСНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, 125-277 В, 20 А	SW-34769	1	29	ВИНТ С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ 8-32 x 1/2 ДЮЙМА	SC-2425	6
9	МОНТАЖНЫЙ БЛОК ДАТЧИКА	BK-29605	1	30	БЛОК ВЕНТИЛЯТОРА	FA-34524	2
10	ИЗОЛЯЦИЯ	IN-2003	2	31	ВИНТ С ШЕСТИГР. ГОЛОВКОЙ, М6 x 20	SC-22924	1
11	ПАНЕЛЬ БОКОВАЯ	5015105	2	32	ШАЙБА ПЛОСКАЯ, М6, DIN 125	WS-22297	2
12	КОМПЛЕКТ РОЛИКОВ	5014421	1	33	ШАЙБА РАЗРЕЗНАЯ СТОПОРНАЯ М6, НЕРЖ. СТ., 18-8	WS-22302	2
12A	- РОЛИК, 89 мм ЖЕСТКИЙ	CS-24874	2	34	ГАЙКА, РЕЗЬБОВАЯ ВСТАВКА	NU-22770	1
12B	- РОЛИК, 89 мм ПОВОРОТНЫЙ С ТОРМОЗОМ	CS-24875	2	35*	ОГРАЖДЕНИЕ ДАТЧИКА	1493	1
12C*	- ПРОКЛАДКА	1012735	4	36*	ДЕРЖАТЕЛЬ ТЕРМОЩУПА ПРОВОЛОЧНЫЙ	1017495	1
13	НИЖНЯЯ ПАНЕЛЬ	1009941	1	37*	КРЫШКА ТЕРМОРЕЛЕ ВЕРХНЕГО ПРЕДЕЛА	1003936	1
14	ОПОРА ЖИРОСБОРНИКА	5005616	2	38*	КРЫШКА ТЕРМОЩУПА	5009712	1
15	ВИНТ С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ 10-32 x 3/4 ДЮЙМА	SC-2072	12	39*	КЛЕММНЫЙ БЛОК	BK-33546	2
16	ПЕТЛЯ	HG-22338	2	40*	ВТУЛКА ПРУЖИННАЯ, 1-1/8 ДЮЙМА	BU-3378	8
	КРЫШКА ПЕТЛИ	CV-22171	4	41*	ГАЙКА СО ЗВЕЗДООБРАЗН ШАЙБОЙ, #8-32 UNS, ОЦИНКОВ.	NU-26526	4
17	ВИНТ С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ 10-32 x 1-1/2 ДЮЙМА	SC-2073	20	42*	ТЕРМОЩУП ТЕМПЕРАТУРЫ ПРОДУКТА	PR-36065	1
18	ДВЕРЬ В СБОРЕ, ПРАВАЯ	5010081	2		ТЕРМОЩУП ТЕМПЕРАТУРЫ ПРОДУКТА (ТОЛЬКО ДЛЯ ВЕЛИКОБРИТАНИИ, 230 В)	PR-34298	1
	ДВЕРЬ В СБОРЕ, С ОКНОМ, ПРАВАЯ	5010082	2	43	ДЕРЖАТЕЛЬ ТЕРМОЩУПА, 2200 мм ПРОВОЛОЧНЫЙ	PR-34704	1
	ДВЕРЬ В СБОРЕ, ЛЕВАЯ	5010071	2	44	ДЕРЖАТЕЛЬ ТЕРМОЩУПА, 600 мм ПРОВОЛОЧНЫЙ	PR-34705	1
	ДВЕРЬ В СБОРЕ, С ОКНОМ, ЛЕВАЯ	5010076	2	45	ВИНТ С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ М4-0,7 x 6 мм	SC-22271	4
	ПРОКЛАДКА ДВЕРИ	GS-22952	2	46	ВИНТ С ПЛОСКОЙ ГОЛОВКОЙ, С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ, 6-32 x 1/2 NC	SC-2254	4
19	ВИНТ С ПОЛУКРУГЛ. ГОЛОВКОЙ, 3/4 ДЮЙМА	SC-2071	4	47*	ВИНТ 8-32 x 2 С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ 18-8 НЕРЖ. СТ.	SC-23154	4
20	РУЧКА МАГНИТНОГО ЗАМКА СО СМЕЩЕНИЕМ	HD-27080	2	48*	ВИНТ С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ 8-32 x 1/4 ДЮЙМА	SC-2459	22
21	ПРОКЛАДКА РУЧКИ	13947	1	49*	ДАТЧИК ТЕМПЕРАТУРЫ ПЕЧИ	SN-33541	2
22	КОМПЛЕКТ ЖИРОСБОРНИКА	5009716	1	50*	ТЕРМОРЕЛЕ ВЕРХНЕГО ПРЕДЕЛА	TT-33476	2
	- ДЕРЖАТЕЛЬ ЖИРОСБОРНИКА	1010188	1				

* НЕ ПОКАЗАН



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



Во избежание тяжелых травм, смерти или повреждения имущества, **всегда** отсоединяйте устройство от сети перед очисткой или обслуживанием.



ОПАСНО



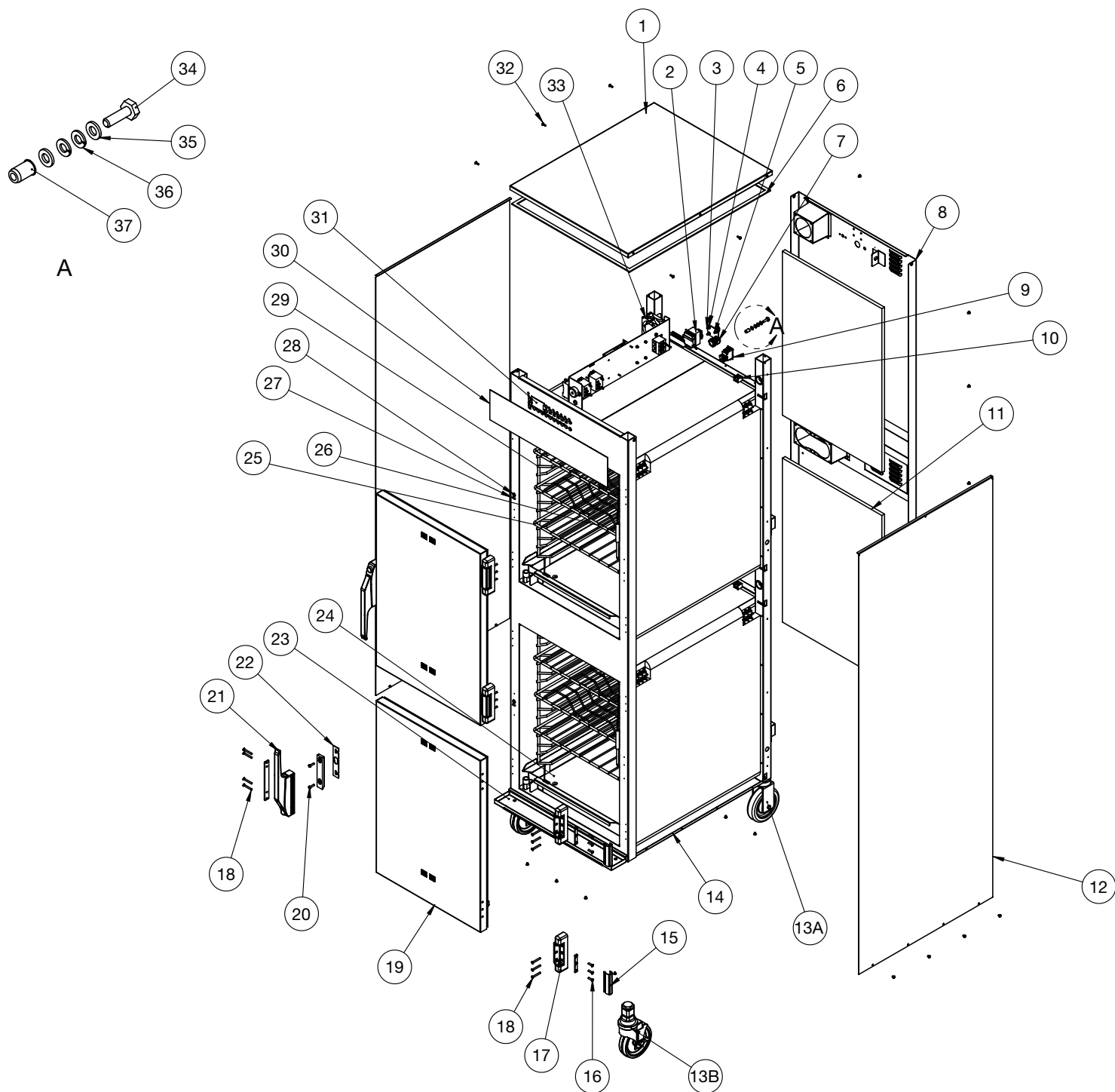
Во избежание ТЯЖЕЛОЙ ТРАВМЫ, СМЕРТИ ИЛИ ПОВРЕЖДЕНИЯ ИМУЩЕСТВА, **ВСЕГДА** запирайте или охраняйте панель автоматических выключателей до завершения работ по обслуживанию.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

ВНЕШНИЙ ВИД. 1200, 1767-SK/III

Е

Показана печь 1200-SK/III



Номера деталей и чертежи могут быть изменены без предварительного уведомления.

** Показана со стойкой электрооборудования до 1/5/13

ВНЕШНИЙ ВИД. 1200, 1767-SK/III

Е

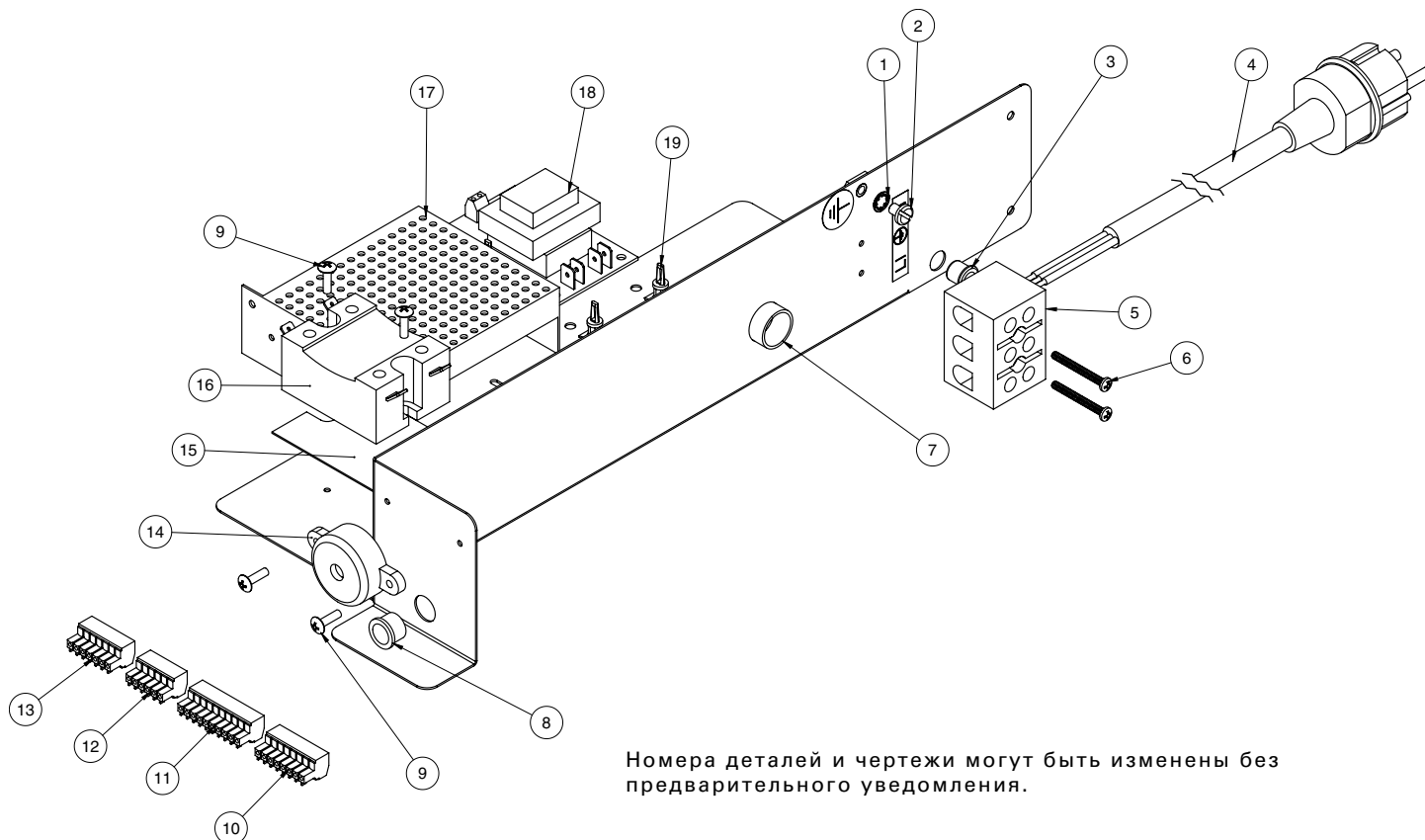
		МОДЕЛЬ >	1767-SK/III		1200-SK/III	
ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	ИЗД. №	КОЛ.	ИЗД. №	КОЛ.	
1	ВЕРХНЯЯ КРЫШКА	1011872	1	1011534	1	
2	ТЕРМОРЕЛЕ ВЕРХНЕГО ПРЕДЕЛА	TT-33476	2	TT-33476	2	
3	ВИНТ С ПЛОСК. ГОЛОВКОЙ, М5 x 0,8 x 16 мм	SC-22281	4	SC-22281	4	
4	ГАЙКА ШЕСТИГР. М5-0,8 18-8	NU-22289	4	NU-22289	4	
5	КРЫШКА ТЕРМОРЕЛЕ ВЕРХНЕГО ПРЕДЕЛА	1003936	2	1003936	2	
6	ПРОКЛАДКА КЛЕЙКАЯ, 0,125 x 0,375 [lin ft]	GS-23622	1	GS-23622	1	
7	КРОНШТЕЙН ТРОСИКА	bt-26884	1	bt-26884	1	
8	ЗАДНЯЯ ПАНЕЛЬ, СТАНДАРТНАЯ	5014223	1	5014293	1	
9	ТУМБЛЕР, 20 А	SW-34769	1	SW-34769	1	
10	КЛЕММНЫЙ БЛОК ДАТЧИКА, ФАРФОРОВЫЙ	BK-33546	2	BK-33546	2	
11	ИЗОЛЯЦИЯ	IN-2003	2	IN-2003	2	
12	БОКОВАЯ ПАНЕЛЬ	5015102	2	5015105	2	
13	КОМПЛЕКТ РОЛИКОВ	5014421	1	5014421	1	
13А	- РОЛИК ЖЕСТКИЙ, 127 мм, ХВОСТОВИК 38 мм	CS-24874	2	CS-24874	2	
13В	РОЛИК ВЕРТЛЮЖНЫЙ С ТОРМОЗОМ, 127 мм, ХВОСТОВИК 38 мм	CS-24875	2	CS-24875	2	
13С*	- ПРОКЛАДКА	1012735	4	1012735	4	
14	НИЖНЯЯ ПАНЕЛЬ	1010394	1	1009941	1	
15	КРЫШКА ПЕТЛИ	CV-22171	4	CV-22171	4	
16	ВИНТ С ПЛОСК. ГОЛОВКОЙ, М5 x 0,8 x 20 мм	SC-23868	12	SC-23868	12	
17	ПЕТЛЯ ДВЕРНАЯ ХРОМИРОВАННАЯ, СМЕЩЕНИЕ 35 мм, ПАРА	HG-22338	2	HG-22338	2	
18	ВИНТ С ПЛОСК. ГОЛОВКОЙ, М5 x 0,8 x 30 мм	SC-22853	20	SC-22853	20	
19	ДВЕРЬ В СБОРЕ, ПРАВАЯ	5011828	2	5012859	2	
	*ДВЕРЬ В СБОРЕ, ЛЕВАЯ	5011829	2	5012861	2	
	*ПРОКЛАДКА ДВЕРИ	GS-22951	2	GS-22952	2	
20	ВИНТ С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ, М5 x 0,8 x 20 мм	SC-22779	4	SC-22779	4	
21	РУЧКА МАГНИТНОГО ЗАМКА СО СМЕЩЕНИЕМ	HD-27080	2	HD-27080	2	
22	ПРОКЛАДКА РУЧКИ	13947	2	13947	2	
23	КОМПЛЕКТ ЖИРОСБОРНИКА	5010391	1	5009716	1	
	- ЖИРОСБОРНИК	1010584	1	1010188	1	
	- ДЕРЖАТЕЛЬ ЖИРОСБОРНИКА	1010585	1	1010189	1	
24	ОПОРА ЖИРОСБОРНИКА	14831	2	5005616	2	
25	ПОЛКА ПРОВОЛОЧНАЯ, НЕРЖ. СТАЛЬ	SH-2324	4	SH-2325	4	
26	*ПОЛКА ДЛЯ РЕБЕРНОЙ ЧАСТИ	SH-2743	2	SH-29474	2	
27	ЯЗЫЧКОВЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ДВЕРИ	SW-33559	2	SW-33559	2	
28	ВТУЛКА, 3/8 ДЮЙМА, ЧЕРНАЯ	BU-3419	2	BU-3419	2	
29	БОКОВЫЕ СТОЙКИ	SR-28405	4	sr-2266	4	
	НАПРАВЛЯЮЩИЕ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ (ТОЛЬКО 230 в)	1010813	4	—	—	
30	ПАНЕЛЬ НАКЛАДНАЯ	PE-27181	1	PE-29386	1	
31	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	CC-34194	1	cc-34194	1	
32	ЗАКЛЕПКА ЗАКЛАДНАЯ, № 44, НЕРЖ. СТ.	RI-2100	12	RI-2100	12	
33	БЛОК ВЕНТИЛЯТОРА	FA-34524	2	FA-34524	2	
34	ВИНТ С ШЕСТИГР. ГОЛОВКОЙ, М6 x 20	SC-22924	1	SC-22924	1	
35	ШАЙБА ПЛОСКАЯ, М6, DIN 125	WS-22297	2	WS-22297	2	
36	ШАЙБА РАЗРЕЗНАЯ СТОПОРНАЯ М6, НЕРЖ. СТ., 18-8	WS-22302	2	WS-22302	2	
37	ГАЙКА, РЕЗЬБОВАЯ ВСТАВКА, М6	NU-22770	1	NU-22770	1	
38*	КРОНШТЕЙН КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ ЩЕПЫ	BT-29217	2	BT-29217	2	
39*	ВТУЛКА ПРУЖИННАЯ, 5/8 ДЮЙМА	BU-3611	4	BU-3611	4	
40*	СВАРНАЯ ОПОРА КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ ЩЕПЫ	4652R	2	4652R	2	
41*	КОПТИЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	EL-35002	2	EL-35002	2	
42*	КРЫШКА НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА	1010409	2	1011813	2	
43*	ГАЙКА ШЕСТИГР. 1/4-20, НЕРЖ. СТ.	NU-2437	4	NU-2437	4	
44*	ГАЙКА СО ЗВЕЗДООБРАЗНОЙ ШАЙБОЙ, #8-32 UNC, ОЦИНКОВАННАЯ	NU-26526	4	NU-26526	4	
45*	ПРОБКА ПОЛУКРУГЛАЯ ОТВ. 0,187 ДЮЙМА	PG-28439	4	PG-28439	4	
46*	ЗОНД ДЛЯ ПРОДУКТА	PR-36065	2	PR-36065	2	
47*	КРЫШКА ЗОНДА	5009712	2	5009712	2	
48*	ДЕРЖАТЕЛЬ ТЕРМОЩУПА ПРОВОЛОЧНЫЙ	1017495	2	1017495	2	
49*	ГНЕЗДО ЗОНДА ДЛЯ ПРОДУКТА	PR-34705	1	PR-34705	1	
50*	ВИНТ С ПЛОСКОЙ ГОЛОВКОЙ, С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ, 6-32 x 1/2, РЕЗЬБА NC	SC-2239	4	SC-2239	4	
51*	ВИНТ, КРЕСТООБР. ШЛИЦ, М4-0,7 x 6 мм	SC-22271	4	SC-22271	4	
52*	ВИНТ 8-32 x 2 С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ 18-8 НЕРЖ. СТ.	SC-23154	4	SC-23154	4	
53*	ВИНТ С ПЛОСК. ГОЛОВКОЙ, М3 x 0,5 x 16 мм	SC-22270	6	SC-22270	6	
54*	ПОЛОСТЬ ДЛЯ ДАТЧИКА	SN-33541	2	SN-33541	2	
55*	ОГРАЖДЕНИЕ ДАТЧИКА	1493	1	1493	1	
56*	МОНТАЖНЫЙ БЛОК ДАТЧИКА	BK-24427	2	BK-24427	2	
57*	СВАРНАЯ ДЕТАЛЬ ПЛАТЫ КОПТИЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА	5003782	2	5003782	2	

*НЕ ПОКАЗАНО

ОБСЛУЖИВАНИЕ

ЭЛЕКТРОННЫЕ КОМПОНЕНТЫ. 300-ТН/III

Показаны для 230 В



Номера деталей и чертежи могут быть изменены без предварительного уведомления.

ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	ИЗД. №	КОЛ.	ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	ИЗД. №	КОЛ.
1	ШАЙБА СТОПОРНАЯ ЗВЕЗДООБРАЗНАЯ	WS-2467	1	9	ВИНТ С ПЛОСКОЙ ГОЛОВКОЙ, С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ, 6-32 x 1/2, NC	SC-2472	6
2	ВИНТ ЗАЗЕМЛЕНИЯ С ПОЛУКРУГЛ. ГОЛОВКОЙ, 10-32 x 1/4	SC-2190	1	10	РАЗЪЕМ, 6-КОНТАКТНЫЙ	CR-33719	1
3	ВТУЛКА, 3/8 ДЮЙМА, ЧЕРНАЯ	BU-3419	1	11	РАЗЪЕМ, 10-КОНТАКТНЫЙ	CR-33717	1
4	ШНУР ПИТАНИЯ, 120 В	CD-3397	1	12	РАЗЪЕМ, 7-КОНТАКТНЫЙ	CR-33762	1
	230 В (CEE 7/7)	CD-3922	1	13	РАЗЪЕМ, 8-КОНТАКТНЫЙ	CR-33761	1
	230 В (CH2-16P)	CD-36231	1	14	ГУДОК	BP-3567	1
	230 В (BS1363)	CD-33925	1	15	РАДИАТОР	HE-33926	1
5	КЛЕММНЫЙ БЛОК	BK-3019	1	16	РЕЛЕ	RL-33829	1
6	ВИНТ С ПОЛУКРУГЛ. ГОЛОВКОЙ, 6-32 x 1-1/4	SC-2365	2	17	ПЛАТА ПИТАНИЯ	BA-36144	1
7	ВТУЛКА, ОТВ., 3/4 ДЮЙМА	BU-3008	1	18	ПЛАТА КОНТРОЛЯ НАПРЯЖЕНИЯ	BA-33764	1
8	ВТУЛКА, ОТВ., 1/2 ДЮЙМА	BU-3006	1	19	РАСПОРКА МОНТАЖНАЯ	SP-33832	4



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



Во избежание тяжелых травм, смерти или повреждения имущества, **всегда** отсоединяйте устройство от сети перед очисткой или обслуживанием.



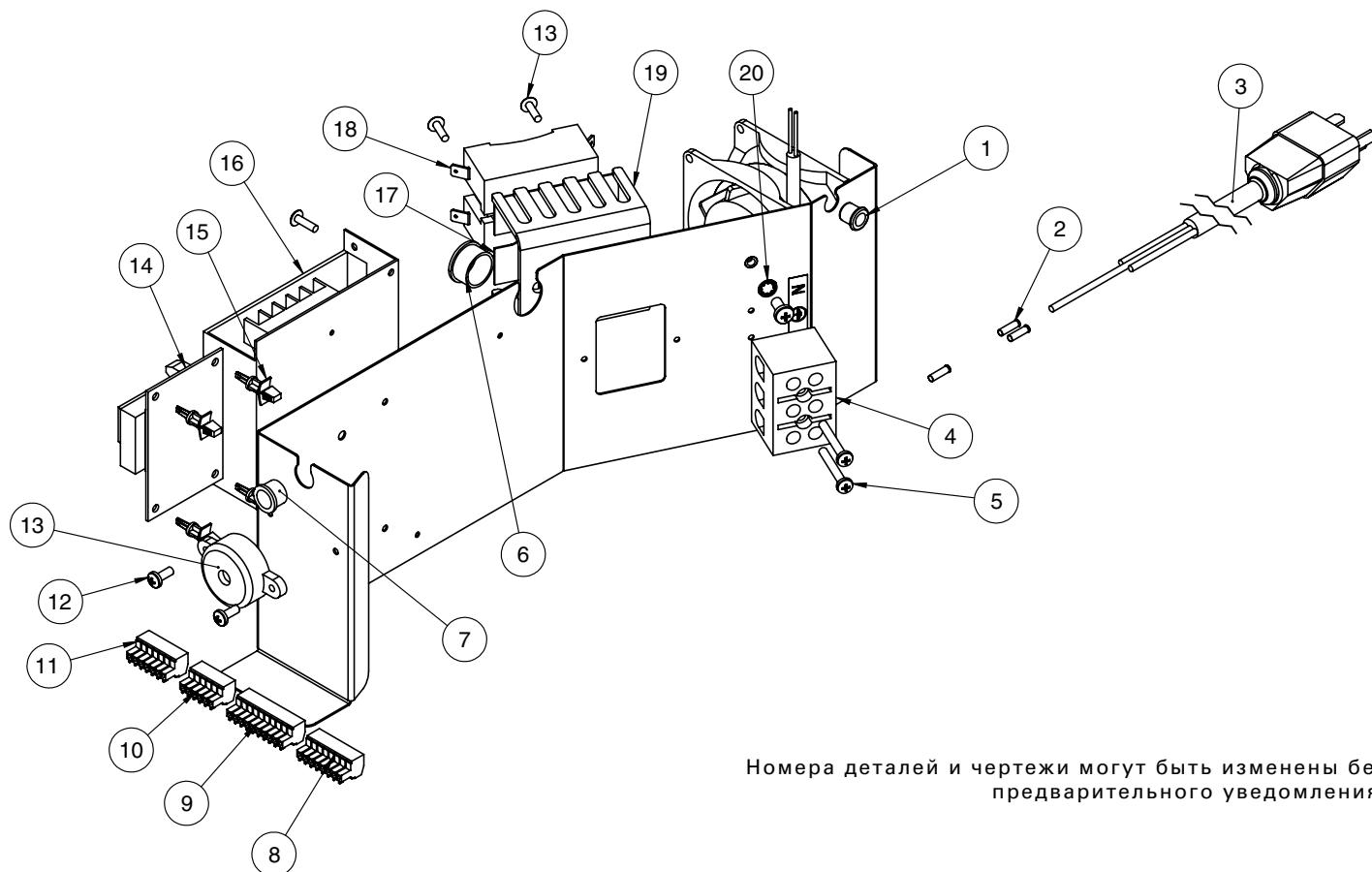
ОПАСНО



Во избежание **ТЯЖЕЛОЙ ТРАВМЫ, СМЕРТИ** ИЛИ ПОВРЕЖДЕНИЯ ИМУЩЕСТВА, **ВСЕГДА** запирайте или охраняйте панель автоматических выключателей до завершения работ по обслуживанию.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

ЭЛЕКТРОННЫЕ КОМПОНЕНТЫ - 500-TH/III

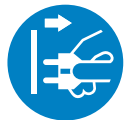


Номера деталей и чертежи могут быть изменены без предварительного уведомления.

ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	ИЗД. №	КОЛ.	ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	ИЗД. №	КОЛ.
1	ВТУЛКА, 3/8 ДЮЙМА, ЧЕРНАЯ	BU-3419	1	9	РАЗЪЕМ, 10-КОНТАКТНЫЙ	CR-33717	1
2	СОЕДИНИТЕЛЬ ОБЖИМНОЙ №12	CR-34830	3	10	РАЗЪЕМ, 7-КОНТАКТНЫЙ	CR-33762	1
3	ШНУР ПИТАНИЯ 120 В	CD-3397	1	11	РАЗЪЕМ, 8-КОНТАКТНЫЙ	CR-33761	1
	230 В (CEE 7/7)	CD-3922	1	12	ВИНТ С ПЛОСКОЙ ГОЛОВКОЙ, С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ, 6-32 x 1-1/4, NC	SC-2472	6
	230 В (CH2-16P)	CD-36231	1	13	ГУДОК	BP-3567	1
	230 В (BS1363)	CD-33925	1	14	ПЛАТА КОНТРОЛЯ НАПЯЖЕНИЯ	BA-33764	1
	230 В (AS/NZS 3112)	CD-38149	1	15	РАСПОРКА МОНТАЖНАЯ	SP-33832	4
4	КЛЕММНЫЙ БЛОК	BK-3019	1	16	ПЛАТА ПИТАНИЯ	BA-36144	1
5	ВИНТ С ПОЛУКРУГЛ. ГОЛОВКОЙ, 6-32 x 1-1/4	SC-2365	2	17	РАДИАТОР	HE-33926	1
6	ВТУЛКА, ОТВ. 3/4 ДЮЙМА	BU-3008	1	18	РЕЛЕ	RL-33829	1
7	ВТУЛКА, ОТВ. 1/2 ДЮЙМА	BU-3006	1	19	ТЕПЛОТВОД ОСНОВАНИЯ	1014450	1
8	РАЗЪЕМ, 6-КОНТАКТНЫЙ	CR-33719	1	20	ШАЙБА СТОПОРНАЯ ЗВЕЗДООБРАЗНАЯ	WS-2467	1



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



Во избежание тяжелых травм, смерти или повреждения имущества, **всегда** отсоединяйте устройство от сети перед очисткой или обслуживанием.



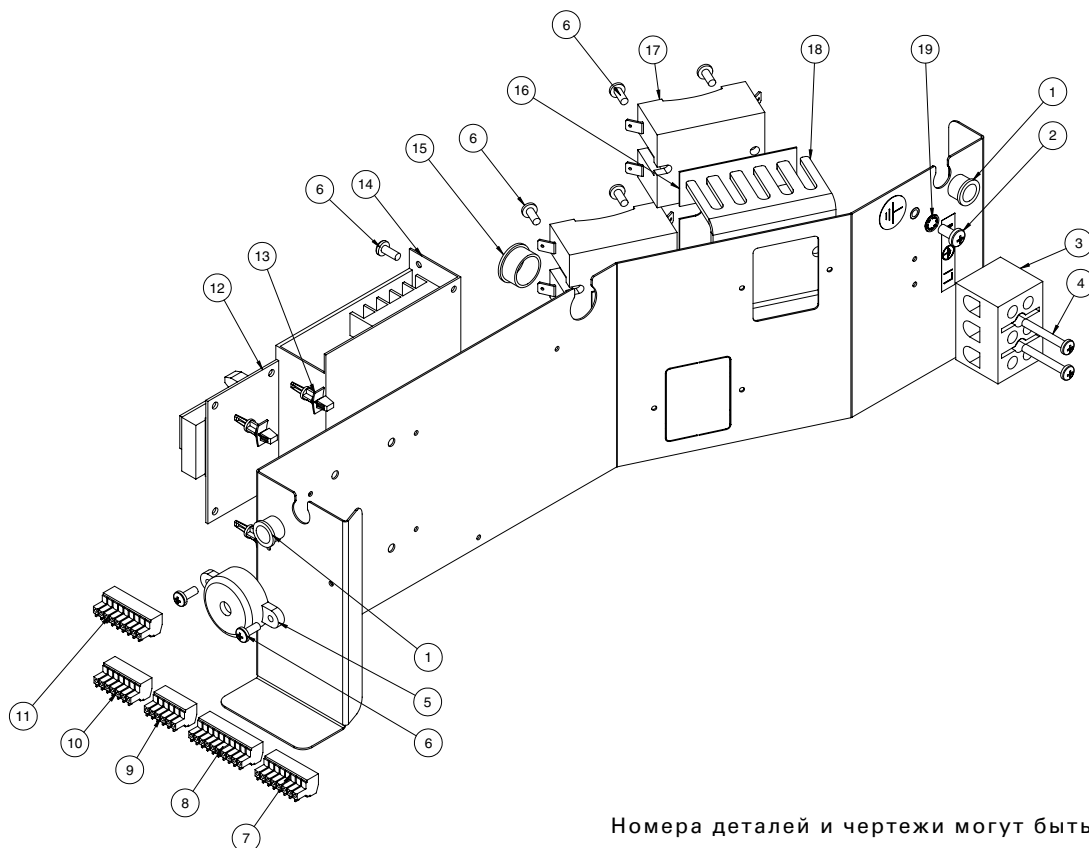
ОПАСНО



Во избежание **ТЯЖЕЛОЙ ТРАВМЫ, СМЕРТИ** ИЛИ ПОВРЕЖДЕНИЯ ИМУЩЕСТВА, **ВСЕГДА** запирайте или охраняйте панель автоматических выключателей до завершения работ по обслуживанию.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

ЭЛЕКТРОННЫЕ КОМПОНЕНТЫ - 750, 1000, 1200-ТН/III (ПОКАЗАНА МОДЕЛЬ 1200-ТН/III 230 В)



Номера деталей и чертежи могут быть изменены без предварительного уведомления.

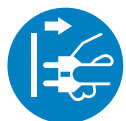
ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	ИЗД. №	КОЛ.	ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	ИЗД. №	КОЛ.
1	ВТУЛКА, ОТВ. 1/2 ДЮЙМА	BU-3006	1	15	ВТУЛКА, ОТВ. 3/4 ДЮЙМА ПРУЖИННАЯ БЕЛАЯ	BU-3008	1
2	ВИНТ М5Х x 0,8 x 10 мм С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ	SC-22766	1	16	РАДИАТОР, ПЛАСТИНА	HE-33926	1**
3	КЛЕММНЫЙ БЛОК	BK-3019	1	17	РЕЛЕ	RL-33829	1**
4	ВИНТ М4 x 0,7 x 30 мм С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ	SC-29276	2	18	РАДИАТОР ПОЛУПРОВОДН. РЕЛЕ, БАЗА	1014450	1**
5	ГУДОК	BP-3567	1	19	ШАЙБА СТОПОРНАЯ ЗВЕЗДОБРАЗНАЯ	WS-2467	1
6	ВИНТ М4 x 0,7 x 10 мм С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ	SC-22273	8	21*	ШНУРОВОЙ НАБОР 120 В (NEMA 5-20)	CD-3397	1
7	РАЗЪЕМ, 6-КОНТАКТНЫЙ	CR-33719	1		230 В (CEE 7/7)	CD-3922	1
8	РАЗЪЕМ, 10-КОНТАКТНЫЙ	CR-33717	1		230 В (CH2-16P)	CD-36231	1
9	РАЗЪЕМ, 7-КОНТАКТНЫЙ	CR-33762	1		230 В (BS1363)	CD-33925	1
10	РАЗЪЕМ, 8-КОНТАКТНЫЙ	CR-33761	1		230 В (AS/NZS 3112)	CD-38149	1
11	РАЗЪЕМ, 9-КОНТАКТНЫЙ, ТОЛЬКО 1200-ТН/III	CR-33718	1	22*	СОЕДИНИТЕЛЬ ОБЖИМНОЙ #12	CR-34830	3
12	ПЛАТА КОНТРОЛЯ НАПРЯЖЕНИЯ	BA-33764	1	23*	КОМПЛЕКТ ДЛЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ – 1-Я КАМЕРА ТН/III	5016623	1
13	РАСПОРКА МОНТАЖНАЯ	SP-33832	4		КОМПЛЕКТ ДЛЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ – 2 КАМЕРЫ ТН/III	5016625	1
14	ПЛАТА ПИТАНИЯ	BA-36144	1				

**НА КАМЕРУ

* НЕ ПОКАЗАН



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



Во избежание тяжелых травм, смерти или повреждения имущества, **всегда** отсоединяйте устройство от сети перед очисткой или обслуживанием.



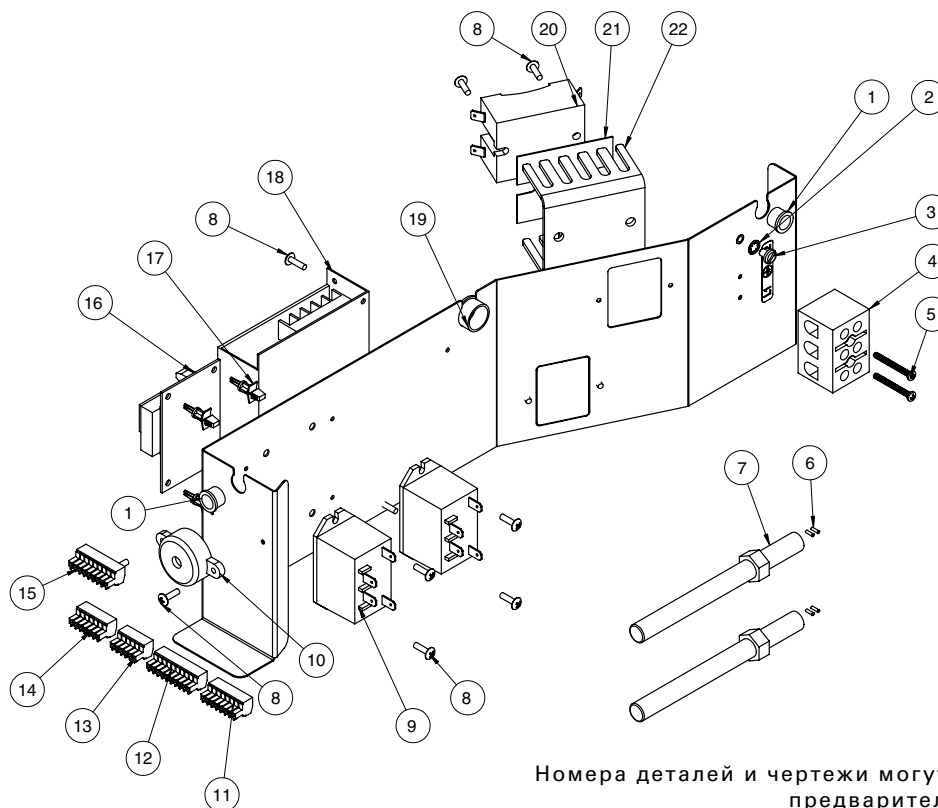
ОПАСНО



Во избежание ТЯЖЕЛОЙ ТРАВМЫ, СМЕРТИ ИЛИ ПОВРЕЖДЕНИЯ ИМУЩЕСТВА, ВСЕГДА запирайте или охраняйте панель автоматических выключателей до завершения работ по обслуживанию.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

ЭЛЕКТРОННЫЕ КОМПОНЕНТЫ - 767, 1000, 1200, 1767-SK/III (ПОКАЗАНА МОДЕЛЬ 1767-SK/III 208-240 В)



Номера деталей и чертежи могут быть изменены без предварительного уведомления.

ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	ИЗД. №	КОЛ.	ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	ИЗД. №	КОЛ.
1	ВТУЛКА, ОТВЕРСТИЕ 1/2 ДЮЙМА	BU-3006	1	16	ПЛАТА КОНТРОЛЯ НАПРЯЖЕНИЯ	BA-33764	1
2	ШАЙБА СТОПОРНАЯ ЗВЕЗДОБРАЗНАЯ	WS-2467	1	17	РАСПОРКА МОНТАЖНАЯ	SP-33832	4
3	ВИНТ ЗАЗЕМЛЕНИЯ С ПОЛУКРУГЛ. ГОЛОВКОЙ, 10-32 x 1/4	SC-2190	1	18	ПЛАТА ПИТАНИЯ	BA-36144	1
4	КЛЕММНЫЙ БЛОК	BK-3019	1	19	ВТУЛКА, ОТВ 3/8 ДЮЙМА ПРУЖИННАЯ БЕЛАЯ	BU-3008	1
5	ВИНТ С ПОЛУКРУГЛ. ГОЛОВКОЙ, 6-32 x 1-1/4	SC-2365	2	20	РЕЛЕ ОДНОПОЛЮСН. ПЕРЕКИДНОЕ 30 А ПРИ 277 В ПЕРЕМЕН. ТОКА, 12 В ПОСТ. ТОКА	RL-33558	1**
6	СОЕДИНИТЕЛЬ ОБЖИМНОЙ № 18	CR-34827	2**	21	ПРОКЛАДКА РАДИАТОРА РЕЛЕ	HE-33926	1**
7	КОПТИЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ 208-240 В, 230 В	EL-35022	1**	22	РАДИАТОР ПОЛУПРОВОДН. РЕЛЕ, БАЗА	1014450	1**
	КОПТИЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ 120 В	EL-25023	1**	23*	ШНУР ПИТАНИЯ 120 В (NEMA 5-20)	CD-3397	1
8	ВИНТ С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ И ПОЛУКРУГЛ. ГОЛОВКОЙ 6-32 x 1/2 ДЮЙМА	SC-2472	12		230 В (CEE 7/7)	CD-3922	1
9	РЕЛЕ, 230 В, 25 А	RL-33829	1**		230 В (CH2-16P)	CD-36231	1
10	ГУДОК	BP-3567	1		230 В (BS1363)	CD-33925	1
11	РАЗЪЕМ, 6-КОНТАКТНЫЙ	CR-33719	1		230 В (AS/NZS 3112)	CD-38149	1
12	РАЗЪЕМ, 10-КОНТАКТНЫЙ	CR-33717	1	24*	СОЕДИНИТЕЛЬ ОБЖИМНОЙ #12	CD-34830	3
13	РАЗЪЕМ, 7-КОНТАКТНЫЙ	CR-33762	1	25*	КОМПЛЕКТ ДЛЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ – 1 КАМЕРА SK/III	5016624	1
14	РАЗЪЕМ, 8-КОНТАКТНЫЙ	CR-33761	1		КОМПЛЕКТ ДЛЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ – 2 КАМЕРЫ SK/III	5016626	1
15	РАЗЪЕМ, 9-КОНТАКТНЫЙ	CR-33718	1				

**НА КАМЕРУ * НЕ ПОКАЗАН



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



Во избежание тяжелых травм, смерти или повреждения имущества, **всегда** отсоединяйте устройство от сети перед очисткой или обслуживанием.



ОПАСНО



Во избежание **ТЯЖЕЛОЙ ТРАВМЫ, СМЕРТИ** ИЛИ **ПОВРЕЖДЕНИЯ ИМУЩЕСТВА**, **ВСЕГДА** запирайте или охраняйте панель автоматических выключателей до завершения работ по обслуживанию.

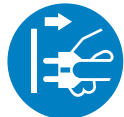
ОБСЛУЖИВАНИЕ

КАБЕЛЬНЫЕ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТЫ

КАБЕЛЬНЫЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ КОМПЛЕКТ > (ТРЕБУЕТСЯ ОДИН КОМПЛЕКТ НА КАМЕРУ)		№ 4880 (500)	№ 4881 (750, 1000, 1200, 1767)	№ 4880 ТОЛЬКО ДЛЯ ВЕЛИКОБРИТАНИИ (1200) 4900 ВТ
ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	КОЛ.	КОЛ.	КОЛ.
CB-3045	КАБЕЛЬНЫЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	40,8 м	64 м	40,8 м
CR-3226	КОЛЬЦЕВАЯ КЛЕММА	4	12	4
IN-3488	ИЗОЛИРУЮЩИЙ УГОЛОК	305 мм	305 мм	305 мм
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



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



Во избежание тяжелых травм, смерти или повреждения имущества, **всегда** отсоединяйте устройство от сети перед очисткой или обслуживанием.



ОПАСНО



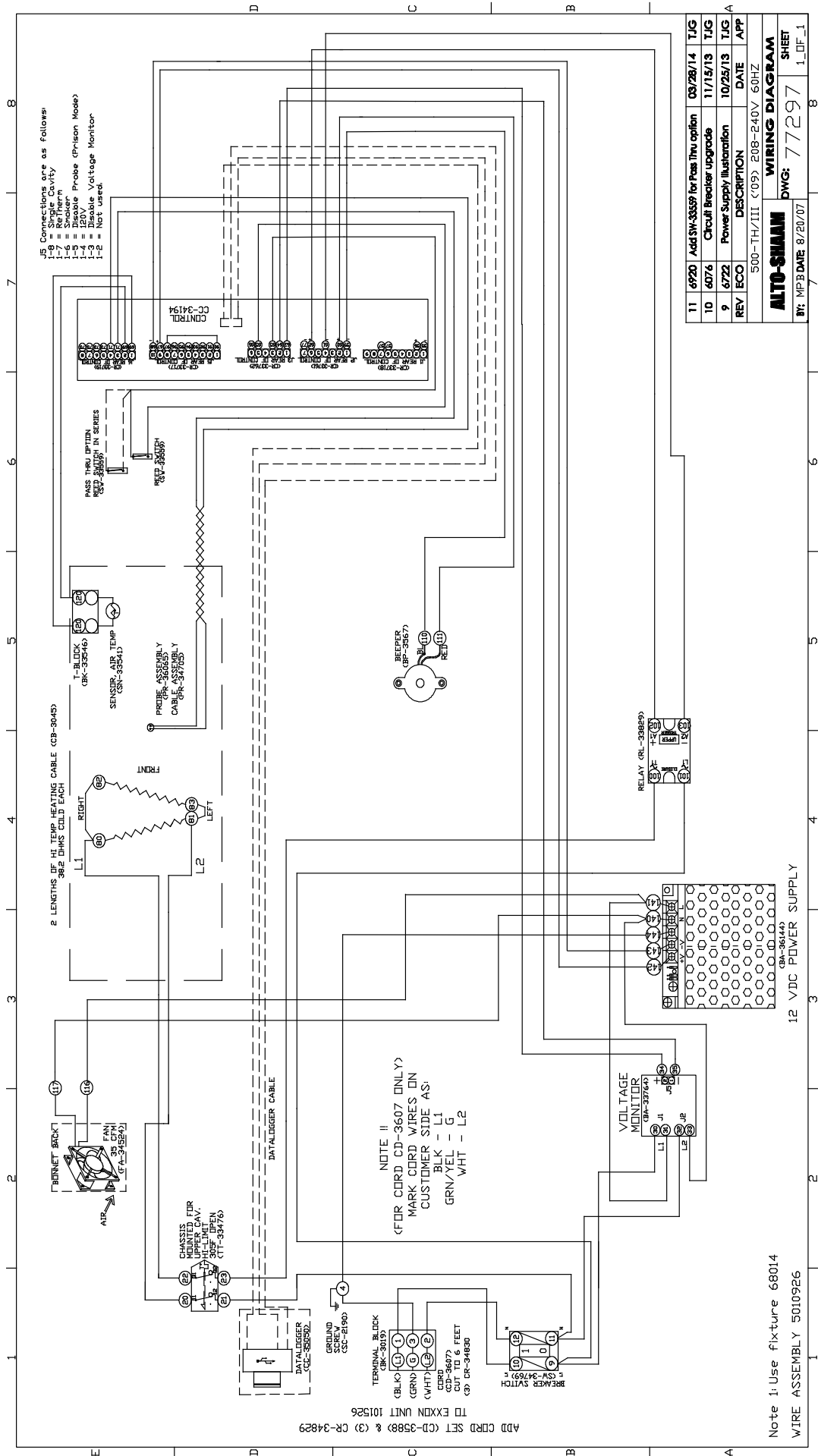
Во избежание **ТЯЖЕЛОЙ ТРАВМЫ, СМЕРТИ** ИЛИ **ПОВРЕЖДЕНИЯ ИМУЩЕСТВА**, **ВСЕГДА** запирайте или охраняйте панель автоматических выключателей до завершения работ по обслуживанию.

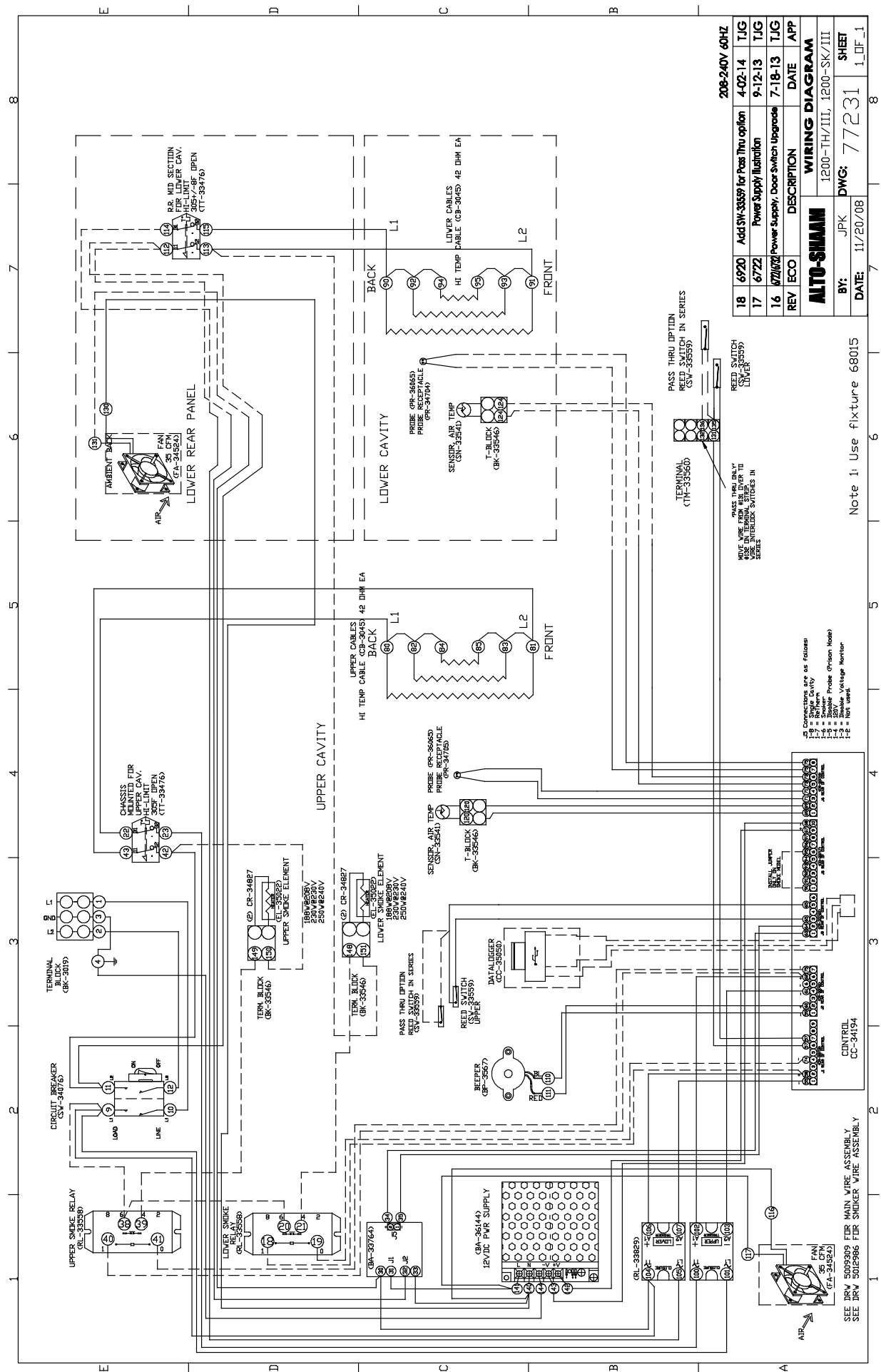
РЕГИСТРАТОР ДАННЫХ НАССР (дополнительный)

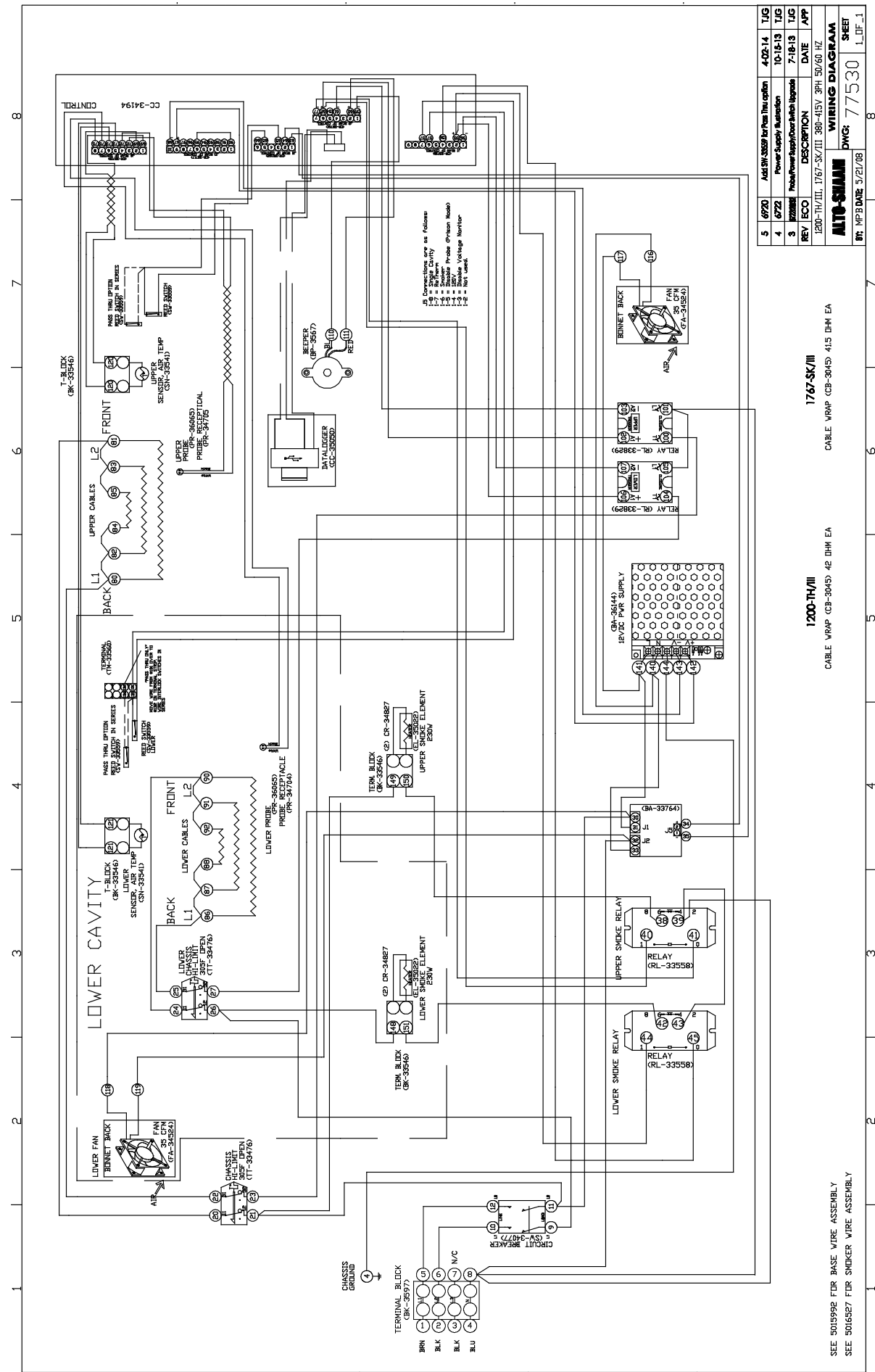
ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	КОЛ.
5015562	РЕГИСТРАТОР ДАННЫХ НАССР, КОМПЛЕКТ ДЛЯ МОДЕРНИЗАЦИИ	1
CC-37264	— РЕГИСТРАТОР ДАННЫХ НАССР*	1
5014750	МОДУЛЬ НАССР С ПОРТОМ USB	1
CB-34893	— КРЫШКА, ВОДОНЕПРОНИЦАЕМАЯ ЭКРАНИРОВАННАЯ ДЛЯ ПОРТА USB	1
CB-34894	— КАБЕЛЬ USB ВОДОНЕПРОНИЦАЕМЫЙ ЭКРАНИРОВАННЫЙ	1

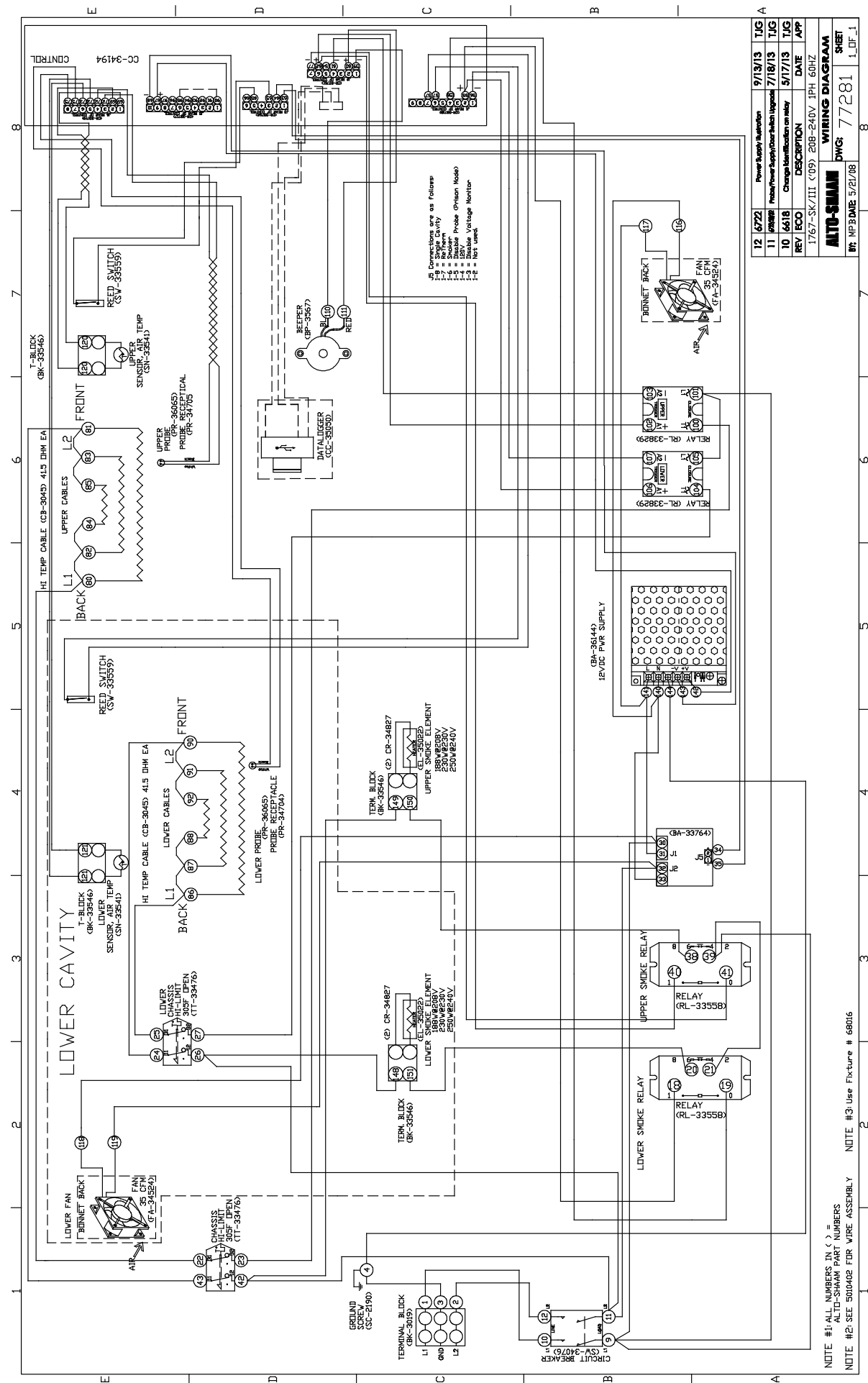
* Для устройств, в которых уже установлен модуль регистратора данных, CC-37264 можно заказать отдельно.

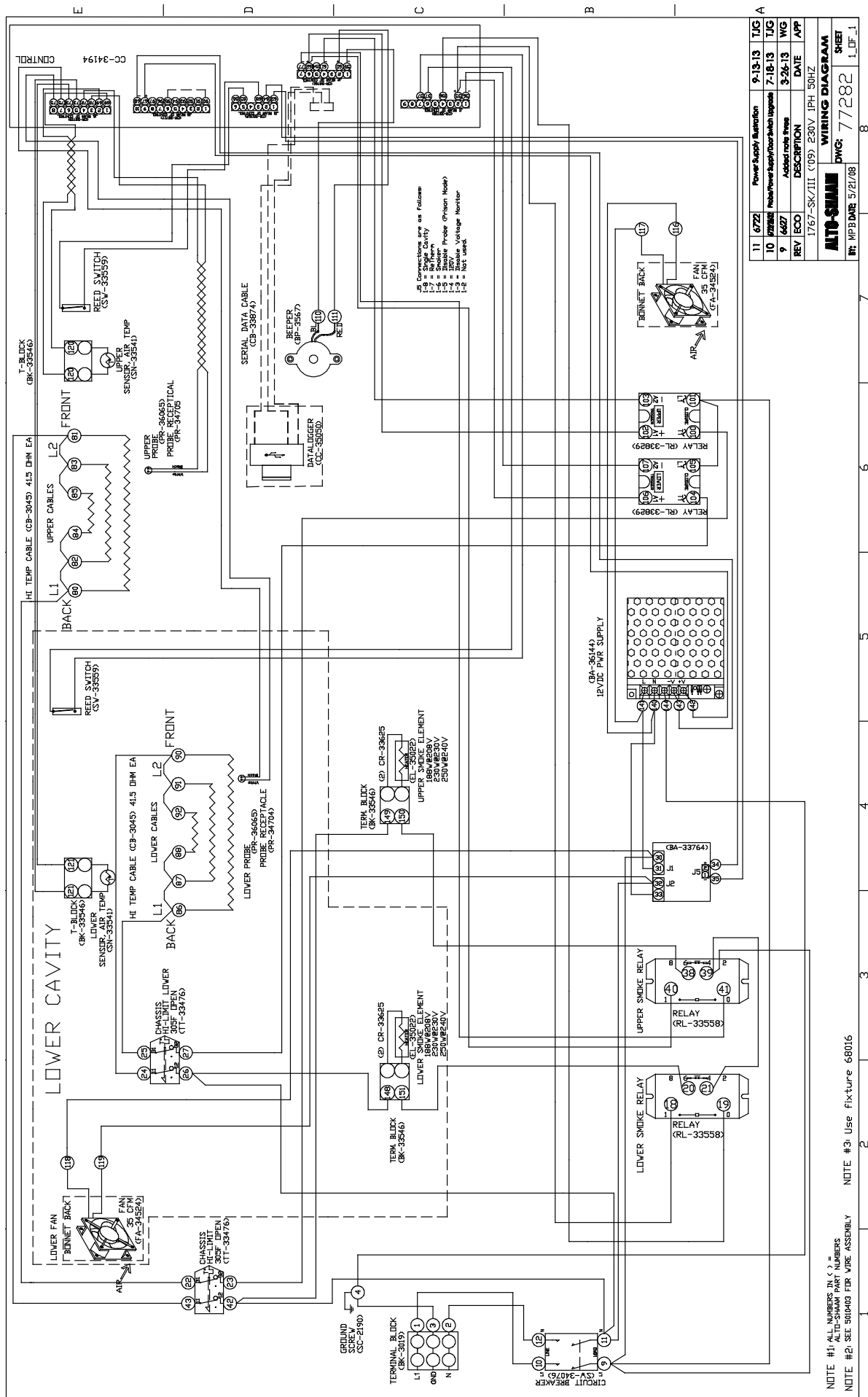












ПОВРЕЖДЕНИЯ ПРИ ПЕРЕВОЗКЕ И ПРЕДЪЯВЛЕНИЕ ПРЕТЕНЗИИ



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

Если при перевозке имели место повреждения, не вводите установку в эксплуатацию, пока повреждения не будут осмотрены уполномоченным представителем по обслуживанию компании Alto-Shaam.

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

1. Проведите немедленный осмотр оборудования, когда оно еще находится в кузове или сразу же после его перемещения на участок приемки. Не ждите, чтобы оборудование было доставлено на склад.
 2. Не подписывайте расписку в получении или счет за провоз, пока не подсчитаете и не осмотрите все доставленные товары.
 3. Непосредственно на расписке в получении укажите все повреждения упаковочной тары.
 4. Проследите за тем, чтобы водитель подписал расписку. Если он откажется подписать, напишите на расписке уведомление об отказе.
 5. Если водитель откажется разрешить осмотр, напишите на расписке о доставке:
Водитель отказывается разрешить осмотр контейнеров для обнаружения видимых повреждений.
 6. Обнаружив повреждение, немедленно позвоните в офис перевозчика и потребуйте осмотра. Отправьте по почте письменное подтверждение с указанием времени, даты и лица, с которым велись переговоры.
 7. Сохраните тару и упаковочный материал для последующего осмотра перевозчиком.
 8. Незамедлительно направьте перевозчику письменную претензию, приложив копии всех вспомогательных документов.
- Мы будем по-прежнему следовать нашей политике оказания помощи заказчикам в удовлетворении правильно представленных и активно отстаиваемых претензий. Однако мы не можем подавать за вас какие-либо претензии в связи с ущербом, принимать на себя какую-либо ответственность по этим претензиям или предоставлять по ним денежные скидки.

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, связанная с оборудованием компании Alto-Shaam.

ALTO-SHAAM.

Вступает в силу с 1 ноября 2012 г.

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