

ALTO-SHAAM®

Печь для готовки, выдерживания и копчения Ручное управление



МОДЕЛИ:

500-TH-II
750-TH-II
1000-TH-I
1000-TH-II

767-SK
1767-SK
1000-SK-I
1000-SK/II



1000-SK-I
С ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ
ТЕМНО-КРАСНОЙ
ВНЕШНЕЙ
ОТДЕЛКОЙ

1767-SK

767-SK



1000-TH-I

1000-TH-II

500-TH-II

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

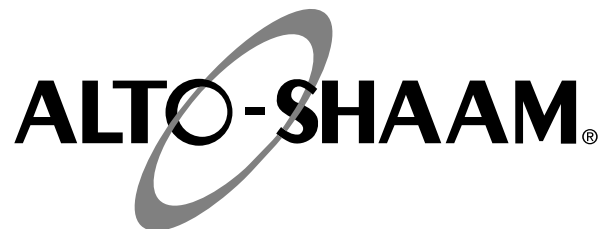
W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450
Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 USA

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
Распаковка	1
Правила техники безопасности	2-3

Установка

Требования к установке	4
Требуемые зазоры	4
Габаритные чертежи, веса и вместимости	5
Варианты и принадлежности	9
Инструкции по этажерочной установке	11
Установка по уровню	12
Ограничение перемещений передвижного оборудования	12
Установка жиросборника	13
Электрические характеристики	14

Инструкции по эксплуатации

Техника безопасности для пользователя	16
Перед первым использованием	16
Инструкции по эксплуатации	17-18
Общие указания по выдерживанию	19

Уход и чистка

уход и чистка инструкции	20
Контрольный список профилактического техобслуживания	22

Санитарно-профилактические меры

Санитария / Безопасность пищевых продуктов .	23
Внутренняя температура пищевых продуктов .	23

Обслуживание

Коды ошибок	24
Готовка и выдерживание –	
500, 750, 1000-TH-II в разобранном виде	26
1000-TH-I в разобранном виде	28
Электрические компоненты	30
Готовка, выдерживание, копчение –	
767-SK, 1000-SK/II в разобранном виде	31
1000-SK-I в разобранном виде	33
Электрические компоненты	35

Монтажные схемы

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

Гарантия

Повреждения при перевозке и предъявление претензий задняя обложка
Ограниченная гарантия. задняя обложка

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: _____

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



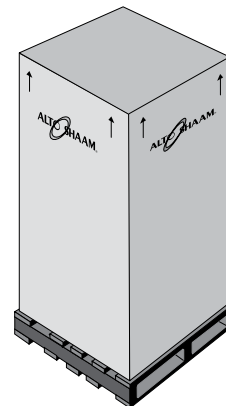
Устройство и принадлежности могут быть тяжелыми. Во избежание тяжелых травм **всегда** задействуйте достаточное количество обученных и опытных рабочих при перемещении или выравнивании устройства и грузоподъемных приспособлений.

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.

ВНЕШНИЕ УСЛОВИЯ

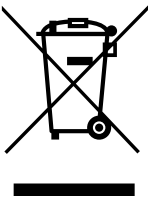
- Рабочие внешние условия
- Печь должна приспособиться к температуре помещения, в котором она установлена. Рекомендуется отвести на это 24 часа.
- Диапазон температуры окружающего воздуха 16° - 43°C.
- Относительная влажность — не выше 95% без конденсации.
- Атмосферное давление — от 50 до 106 кПа.

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.

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.

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

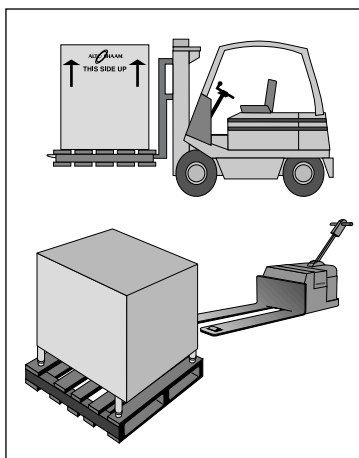


ДЛЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ

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 эту печь в месте, где на ее работу могут отрицательно повлиять пар, жир, капающая вода, высокая температура и т.д.
3. **НЕ** храните и не используйте огнеопасные жидкости и не допускайте огнеопасных испарений вблизи этого и других приборов.
4. Возле этого прибора 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.

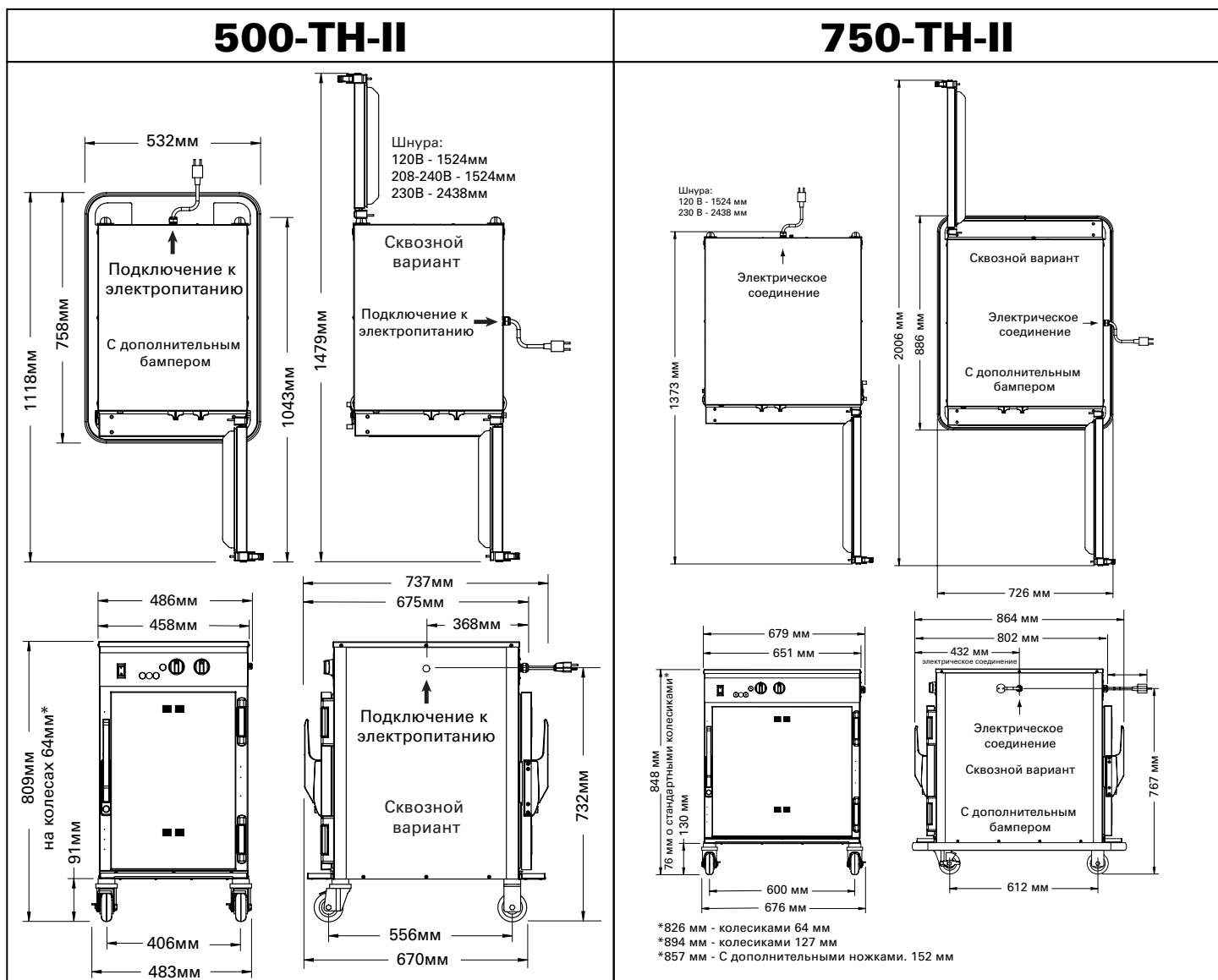
Согласно этим результатам, установка вытяжного колпака и/или наружной вентиляции в большинстве случаев не требуется. Проверьте местные нормы для тех мест, где могут действовать более ограничительные правила.

ТРЕБУЕМЫЕ ЗАГОРЫ

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

УСТАНОВКА

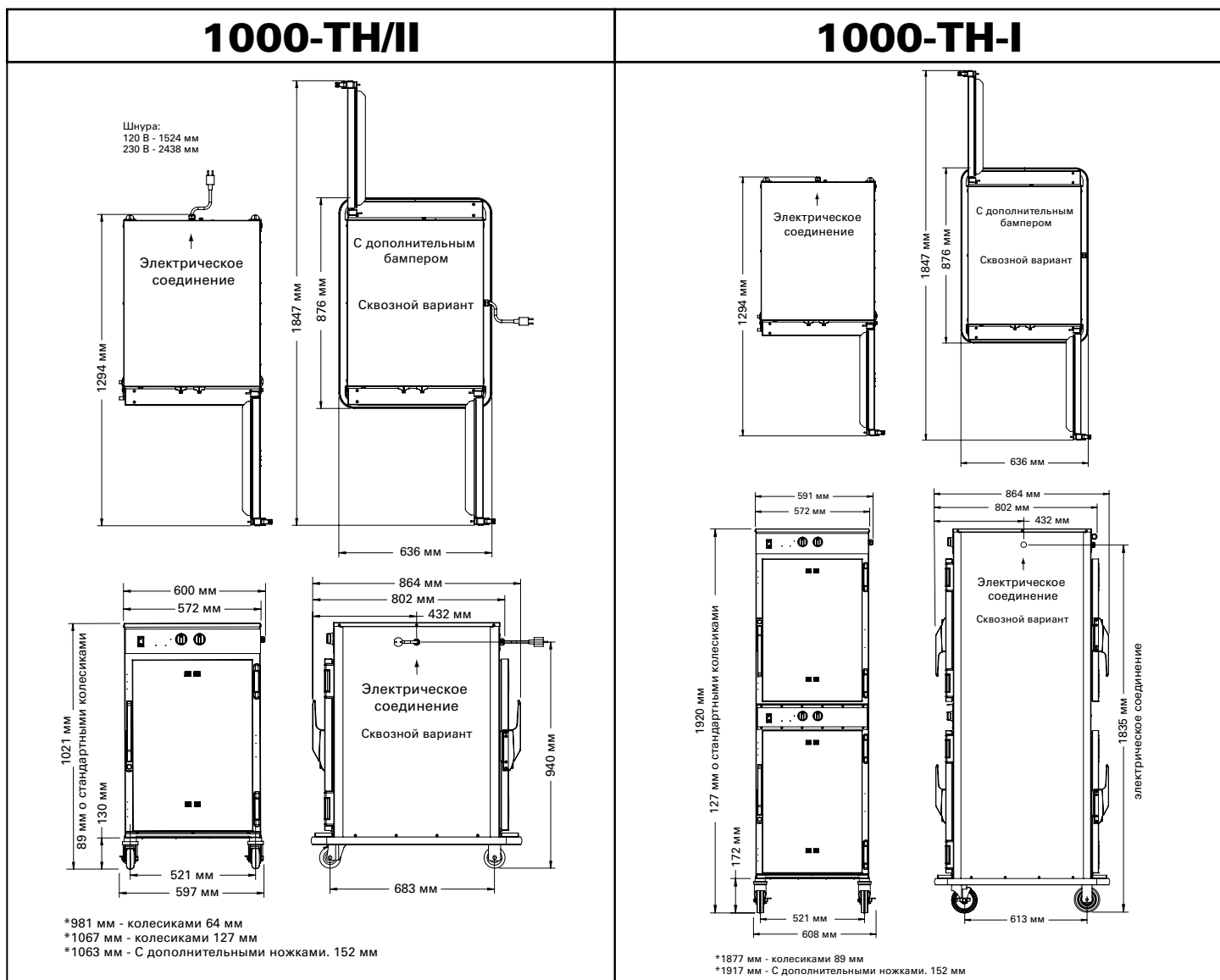
УСТАНОВКА НА МЕСТЕ РАБОТЫ



Модель	500-TH-II	750-TH-II
Вес нетто	59 кг	88 кг
Вес в упаковке	75 кг	120 кг
Вместимость (продукты и противни)	18 кг МАКСИМУМ МАКСИМАЛЬНЫЙ ОБЪЕМ: 38 л	45 кг МАКСИМУМ МАКСИМАЛЬНЫЙ ОБЪЕМ: 95 л

УСТАНОВКА

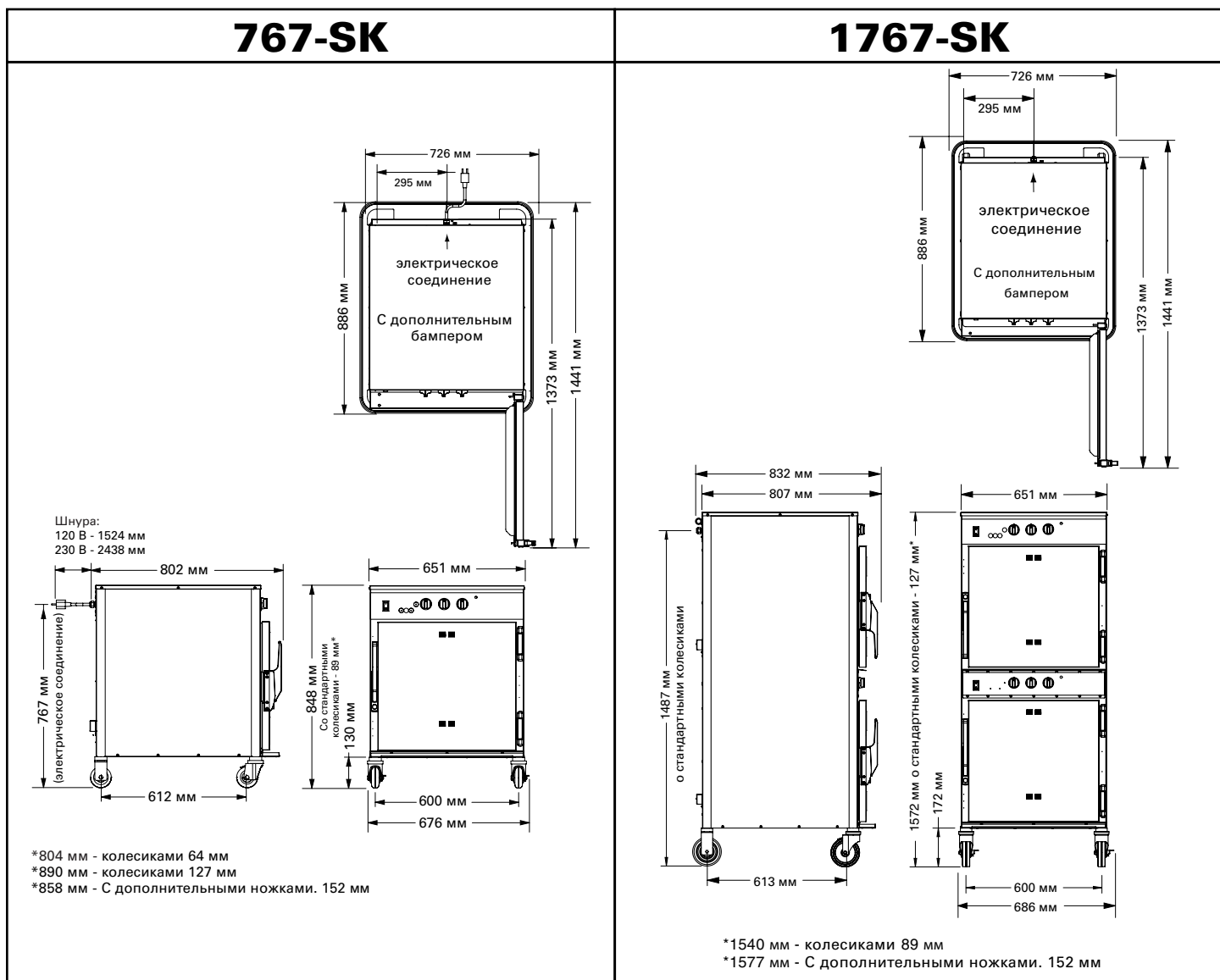
УСТАНОВКА НА МЕСТЕ РАБОТЫ



Модель	1000-TH-II	1000-TH-I
Вес нетто	91 кг	166 кг
Вес в упаковке	125 кг	197 кг
Вместимость (продукты и противни)	54 кг МАКСИМУМ МАКСИМАЛЬНЫЙ ОБЪЕМ: 76 л	54 кг МАКСИМУМ МАКСИМАЛЬНЫЙ ОБЪЕМ: 76 л

УСТАНОВКА

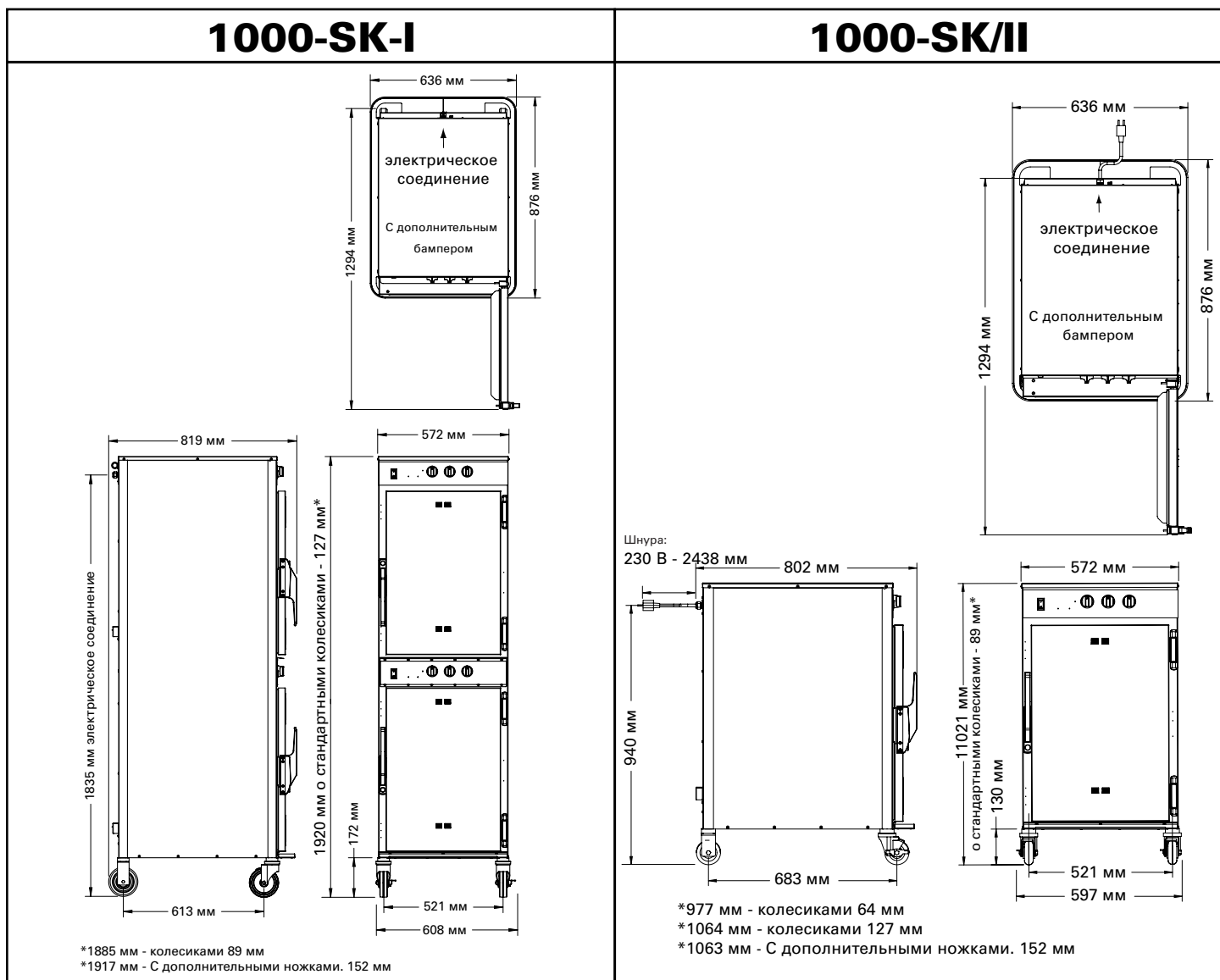
УСТАНОВКА НА МЕСТЕ РАБОТЫ



Модель	767-SK	1767-SK
Вес нетто	89 кг	161 кг
Вес в упаковке	102 кг	204 кг
Вместимость (продукты и противни) (на камеру)	45 кг МАКСИМУМ МАКСИМАЛЬНЫЙ ОБЪЕМ: 67 л	45 кг МАКСИМУМ МАКСИМАЛЬНЫЙ ОБЪЕМ: 67 л

УСТАНОВКА

УСТАНОВКА НА МЕСТЕ РАБОТЫ



Модель	1000-SK-I	1000-SK/II
Вес нетто	171 кг	92 кг ПРИБЛ.
Вес в упаковке	202 кг ПРИБЛ.	101 кг ПРИБЛ.
Вместимость (продукты и противни) (на камеру)	54 кг МАКСИМУМ МАКСИМАЛЬНЫЙ ОБЪЕМ: 76 л	54 кг МАКСИМУМ МАКСИМАЛЬНЫЙ ОБЪЕМ: 76 л

УСТАНОВКА

ПЕЧИ ДЛЯ ГОТОВКИ И ВЫДЕРЖИВАНИЯ. ВАРИАНТЫ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

МОДЕЛЬ >	500-TH-II	750-TH-II	1000-TH-II	1000-TH-I
Амортизатор, по всему периметру отсутствует для роликов 64 мм	5011161	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	5004862	5004862	5004862	СТАНДАРТ
89 мм	5008017	5008017	СТАНДАРТ	5004862
64 мм	СТАНДАРТ	СТАНДАРТ	5008022	—
Дверь с окном				
ПРАВАЯ	5010830	5010948	5010082	5010082
ЛЕВАЯ	5010829	5010949	5010076	5010076
Дверной замок с ключом	LK-22567	LK-22567	LK-22567	LK-22567
Жиросборник				
48 мм ГЛУБОКОЙ СО СЛИВОМ	—	—	5005616	5005616
43 мм ГЛУБОКОЙ СО СЛИВОМ	14831	14831	—	—
41 мм ГЛУБОКОЙ БЕЗ СЛИВА	1014684	1014684	—	—
48 мм ГЛУБОКОЙ БЕЗ СЛИВА	—	—	11906	11906
102 мм УВЕЛИЧЕННОЙ ГЛУБИНЫ	—	—	15929	15929
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	5013935
Полка из нержавеющей стали НЕРЖ. СТАЛЬ, ПЛОСКАЯ ПРОВОЛОКА, для однодверной печи	SH-2326	SH-2324	SH-2325	SH-2325
НЕРЖ. СТАЛЬ, ПЛОСКАЯ ПРОВОЛОКА, СКВОЗНАЯ ПЕЧЬ	—	—	SH-2346	SH-2346
ХРОМИРОВАННАЯ, ПЛОСКАЯ ПРОВОЛОКА, СКВОЗНАЯ ПЕЧЬ	—	SH-2327	—	—
ПОЛКА для РЕБЕРНОЙ ЧАСТИ	—	SH-2743	SH-29474	SH-29474
Крепеж для этажерочной сборки — над или под печами серий TH, SK, S	5004864	5004864	5004864	—
под XL-300 XCELERATE®	—	5019677	5019677	—
под XL-400 XCELERATE®	—	5019678	—	—
под CTX4-10 COMBITHERM®	—	5019679	5019679	—

УСТАНОВКА

ПЕЧИ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ. ВАРИАНТЫ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

МОДЕЛЬ >	767-SK	1767-SK	1000-SK-I	1000-SK/II
Амортизатор, по всему периметру (для роликов 64 мм ОТСУТСТВУЕТ)	5010371	5010371	5009767	5009767
Держатель для резки ВЫРЕЗКА НА РЕБРЕ ГОВЯЖЬЕ БЕДРО (КРУПНОЕ)	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 —	СТАНДАРТ 5008017 —	СТАНДАРТ 5008017 5008022
Внешняя отделка. Варианты цвета НЕРЖ. СТАЛЬ ТЕМНО-КРАСНЫЙ ПО ВЫБОРУ ЗАКАЗЧИКА	СТАНДАРТ ДОСТУПНО ДОСТУПНО	СТАНДАРТ ДОСТУПНО ДОСТУПНО	СТАНДАРТ ДОСТУПНО ДОСТУПНО	СТАНДАРТ ДОСТУПНО ДОСТУПНО
Дверной замок с ключом	LK-22567	LK-22567	LK-22567	LK-22567
Дверь с окном ПРАВАЯ ЛЕВАЯ	5010406 5010409	5010406 5010409	15879R 15881R	15879R 15881R
Жироборник 48 мм ГЛУБОКОЙ СО СЛИВОМ 43 мм ГЛУБОКОЙ СО СЛИВОМ 41 мм ГЛУБОКОЙ БЕЗ СЛИВА 48 мм ГЛУБОКОЙ БЕЗ СЛИВА 102 мм УВЕЛИЧЕННОЙ ГЛУБИНЫ	— 14831 1014684 — —	— 14831 1014684 — —	5005616 — — 11906 15929	5005616 — — 11906 15929
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 РЕБЕРНАЯ ЧАСТЬ	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

УСТАНОВКА НА МЕСТЕ РАБОТЫ

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

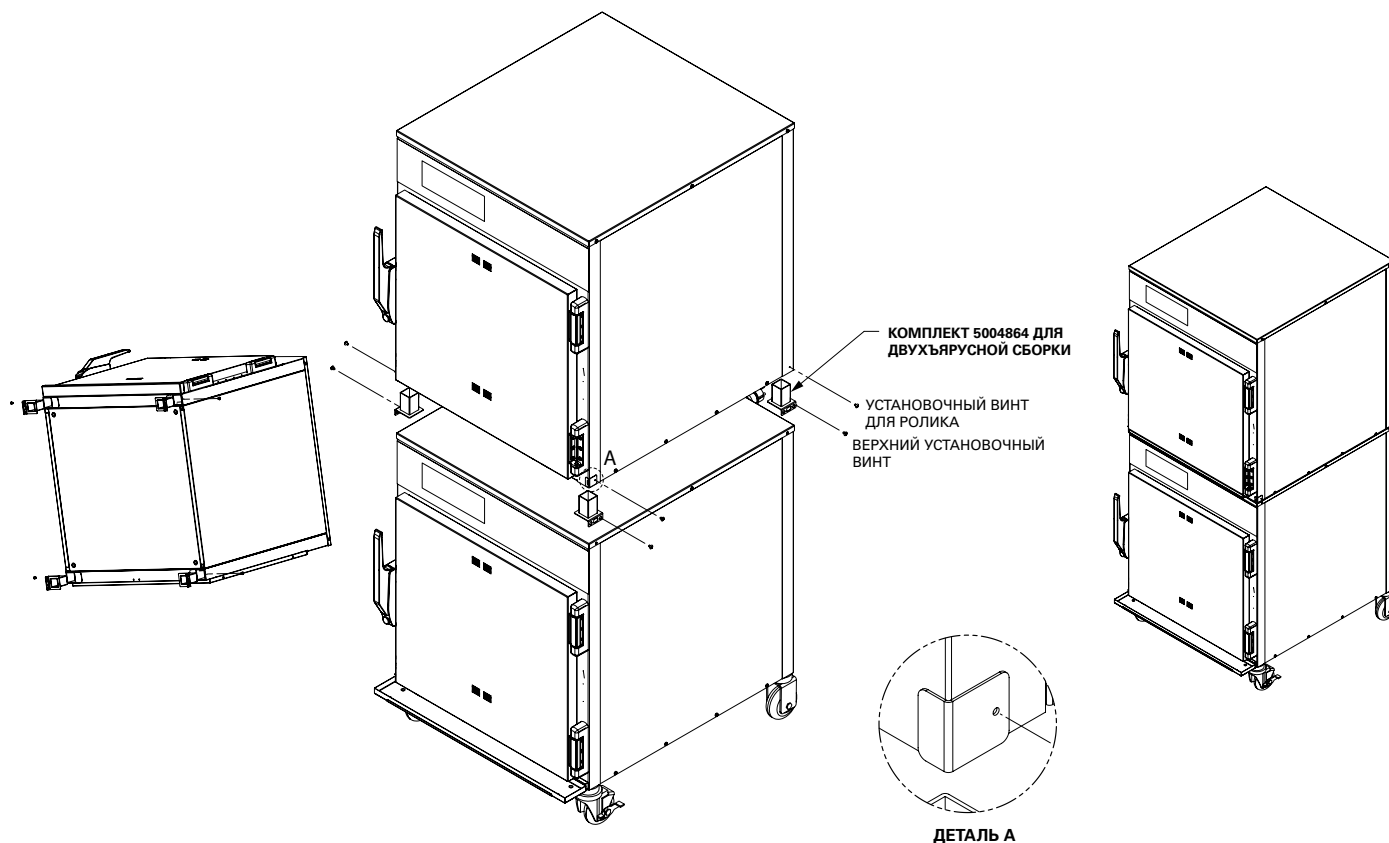
- 1) Если два изделия одновременно доставлены с фабрики, изделие, которое планируется установить сверху, будет без колесиков. Комплект для установки одной печи на другую прилагается.

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 разведены 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
500-TH-II	500-TH/III, 500-TH-II или 500-S
750-TH-II или 767-SK	750-TH/III, 750-TH-II, 750-S, 767-SK, 767-SK/III, XL-300 или XL-400
1000-TH-II или 1000-SK/II	1000-TH/III, 1000-SK/III, 1000-SK/II, 1000-S или XL-300

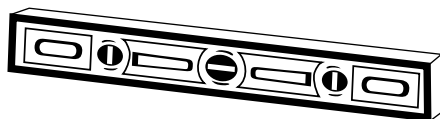
УСТАНОВКА

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:

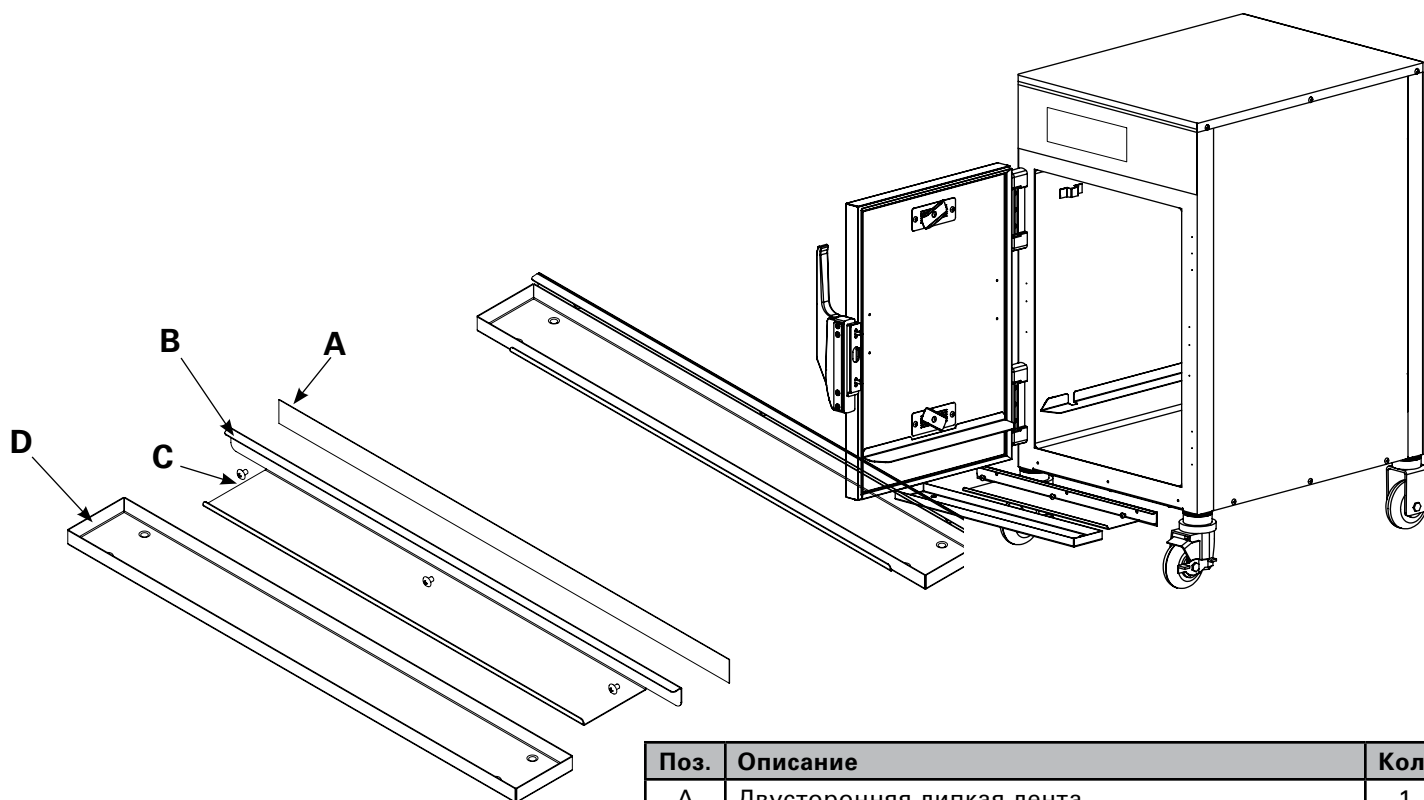
1. Высота роликов должна быть не больше 152 мм.
2. Два ролика должны быть снабжены тормозами.
3. Такая передвижная установка или установка на передвижной стойке должна быть прикреплена к конструкции здания гибкой связью.

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.
A	Двусторонняя липкая лента	1
B	Держатель жироборника	1
C	Винт 8-32 x 1/4 дюйма с крестообразным шлицем	3
D	Жироборник	1

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

 **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.

УСТАНОВКА

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОПИТАНИЮ

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.

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.

Модели 208 – 240 В для готовки, выдерживания и копчения рассчитаны на два диапазона напряжения, выбираемые переключателем перехода, установленным сзади печи, возле шнура питания.

Когда переключатель стоит в положении 200 – 208 В (ВЕРХНЕМ), печь работает должным образом при напряжении питания от 200 до 208 В.

Когда переключатель стоит в положении 220 – 240 В (НИЖНЕМ) печь работает должным образом при напряжении питания от 220 до 240 В.

ПРИМЕЧАНИЕ. Все модели 208 – 240 В отгружаются с завода с переключателем, стоящим в положении 220 – 240 В.

Все модели с номинальным напряжением 125 В работают должным образом при напряжении питания 100 – 125 В, 60 Гц.

Модели, рассчитанные на 125 В, оборудованы шнуром с вилкой [NEMA #5-20P]. Аттестованный электрик должен установить розетку подходящей конфигурации, соответствующую применимым местным электрическим нормам. Это обеспечит безопасную и надежную установку печи.



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.

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.

Для устройств, имеющих маркировку SE: 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).

УСТАНОВКА

ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ:

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ (Монтажные схемы находятся под верхней крышкой печи)

Напря- жение	Число фаз	Гц	Сила тока, А	кВт					
					ВИЛКА NEMA 5-20P 20 А - 125 В	ВИЛКА CEE 7/7 НОМИНАЛ 250 В	ВИЛКА C14-16P НОМИНАЛ 250 В	ВИЛКА BS1363 НОМИНАЛ 250 В	ВИЛКА AS/NZS 3112 НОМИНАЛ 250 В
500-TH-II									
120	1	60	16,0	1,9	✓				
208 240	1	60	11,2 12,5	2,7 3,0	НЕТ ШНУРА ИЛИ ВИЛКИ				
230	1	50/60	12	2,8		✓	✓	✓	✓
750-TH-II									
120	1	60	14,2	1,7	✓				
208 240	1	60	14,5 11,2	3,0 2,7	НЕТ ШНУРА ИЛИ ВИЛКИ				
230	1	50/60	10,4	2,4		✓	✓	✓	✓
1000-TH-II									
120	1	60	17,0	1,9	✓				
208 240	1	60	14,5 11,5	3,0 2,7	НЕТ ШНУРА ИЛИ ВИЛКИ				
230	1	50/60	10,4	2,4		✓	✓	✓	✓
1000-TH-I									
208 240	1	60	28,9 22,2	6,0 5,3	НЕТ ШНУРА ИЛИ ВИЛКИ				
230	1	50/60	21,3	4,9	НЕТ ШНУРА ИЛИ ВИЛКИ				
767-SK									
120	1	60	16,0	1,9	✓				
208 240	1	60	16,0 13,0	3,3 3,0	НЕТ ШНУРА ИЛИ ВИЛКИ				
230	1	50/60	12,2	2,8		✓	✓	✓	✓
1767-SK									
208 240	1	60	31,0 25,0	6,4 6,0	НЕТ ШНУРА ИЛИ ВИЛКИ				
230	1	50/60	24,3	5,6		✓	✓	✓	
1000-SK-I									
208 240	1	60	31,4 24,3	6,5 5,8	НЕТ ШНУРА ИЛИ ВИЛКИ				
230	1	50/60	24,1	5,5	НЕТ ШНУРА ИЛИ ВИЛКИ				
1000-SK/II									
208 240	1	60	15,3 12,1	3,2 2,9	НЕТ ШНУРА ИЛИ ВИЛКИ				
230	1	50/60	12,2	2,8		✓	✓	✓	✓

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

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.

Этот прибор предназначен для использования на коммерческих предприятиях с квалифицированным эксплуатационным персоналом, 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 или после снятия устройства с хранения:

1. Извлеките из устройства весь упаковочный материал.
2. Извлеките и вымойте в горячей мыльной воде все съемные устройства: проволочные полки, боковые стойки, противни и жиросборники. Протрите насухо чистой влажной тканью без ворса.
3. Удалите с устройства всю видимую смазку или масло.
4. Очистите внутренние и наружные поверхности устройства мягким мыльным раствором. Нанесите раствор чистой влажной тканью. Не используйте коммерческие или бытовые чистящие средства, содержащие нашатырь. Протрите чистой влажной тканью, чтобы удалить остатки чистящего средства. Протрите насухо чистой тканью без ворса.
5. Очистите стекло устройства средством для чистки стекол или спиртовым уксусом.
6. Установите боковые стойки и проволочные полки — располагайте полки изогнутым концом вверх и к задней части устройства. Установите на место жиросборник.
7. Дайте печи поработать в течение 2 (двух) часов при температуре 149 °С, чтобы удалить с поверхностей масло и связанный с ним запах.

Теперь устройство готово к эксплуатации.

! 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.

Переключение между градусами Фаренгейта (°F) и Цельсия (°C):

Кнопка показа температуры Стандартная заводская настройка — градусы Фаренгейта.

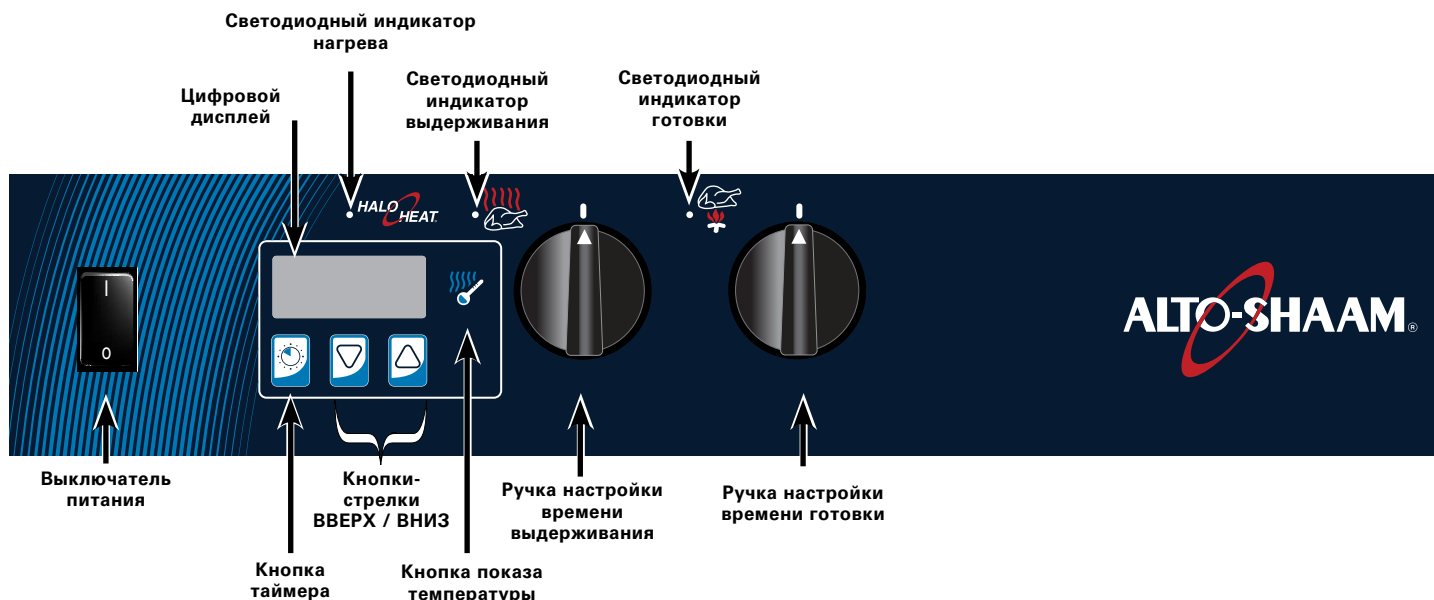
Для перехода к градусам Цельсия:

1. Нажмите и в течение 5 секунд удерживайте кнопку показа температуры и кнопку-стрелку ВНИЗ.
2. На дисплей в течение 3 секунд будет выведено для подтверждения выбора, после чего появится температура в °C.
3. Для переключения на градусы Фаренгейта повторите указанное действие.

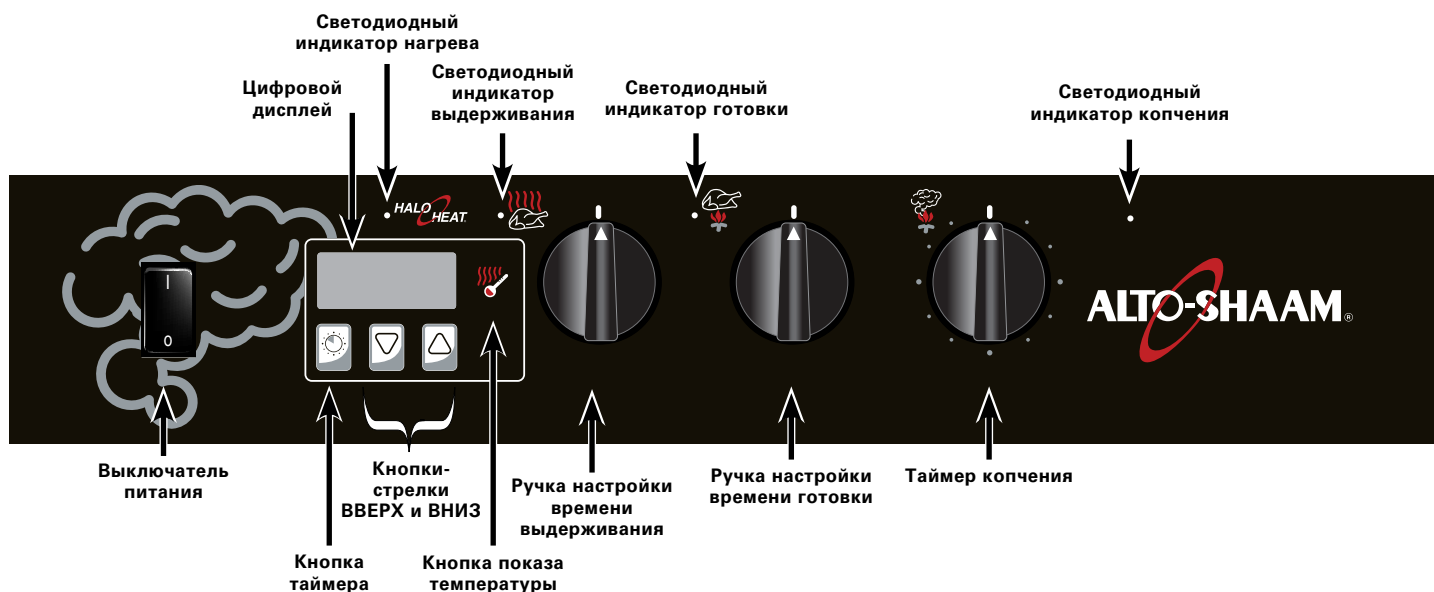
Примечание. В случае отключения питания, заводской проверки и т.д., пульт управления сохранит пользовательские настройки °C или °F после восстановления питания.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ГОТОВКА И ВЫДЕРЖИВАНИЕ



ГОТОВКА, ВЫДЕРЖИВАНИЕ И КОПЧЕНИЕ



ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. Установите выключатель питания в положение ВКЛ (I).

Дисплей покажет 0 °F или 0 °C.

2. Установите температуру выдерживания - 16 – 96 °C

- Вращайте ручку настройки выдерживания до получения нужной температуры. Выбранное значение температуры появится на цифровом дисплее, **140F** и будет светиться кнопка показа температуры.
- В режиме выдерживания будет гореть светодиодный индикатор выдерживания.

3. Установите температуру готовки

- 94 – 160 °C

- Вращайте ручку настройки готовки до получения нужной температуры. Выбранное значение температуры появится на цифровом дисплее, **250F** и будет светиться кнопка показа температуры.
- В режиме готовки будет гореть светодиодный индикатор готовки.

Примечание. Режим готовки действует только в том случае, если работает таймер.

4. Настройте таймер.

- Установив ручку настройки готовки в нужное положение, нажмите стрелку ВВЕРХ или ВНИЗ.
- В режиме готовки отрегулируйте время стрелками ВВЕРХ и ВНИЗ.
- Чтобы **отменить** таймер, нажимайте кнопку таймера в течение 3 секунд (дисплей покажет **----**).

5. Прежде чем загружать продукты, РАЗОГРЕЙТЕ печь в течение 30 минут.

Во время подогрева печи будет гореть светодиодный индикатор нагревания. Когда температура печи достигнет заданного значения, светодиодный индикатор нагрева погаснет.

6. Загрузите в печь продукты и отрегулируйте должным образом таймер готовки.



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.

7. Загрузите контейнер для щепы (только копчение).

Возьмите содержимое одного контейнера сухой щепы и 15 – 20 минут вымачивайте щепу в воде. Вынув щепу из воды, стряхните лишнюю воду. Изнутри задней панели коптильной камеры извлеките контейнер для щепы. Поместите вымоченную щепу в контейнер и вставьте его обратно в печь.

8. Настройте таймер копчения (только копчение).

Таймер копчения активирует нагревательный элемент в контейнере щепы. Когда контейнер щепы заполнен, и ручка таймера повернута по часовой стрелке до упора, щепы будет дымиться приблизительно от 45 минут до одного часа.

- Чтобы настроить таймер копчения, переведите ручку за требуемое значение времени, а затем сразу же верните ее назад и установите нужное время.
- Загорится индикатор питания.
- На протяжении всего цикла копчения дверца печи должна быть плотно закрыта.

Примечания.

- Для холодного копчения температуру готовки следует установить на 0 °C перед заданием времени копчения, чтобы процедура копчения работала.
- Чтобы в любой момент узнать **фактическую** температуру печи, нажмите и 3 секунды удерживайте кнопку показа температуры **190F**.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

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 воспламятся, 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

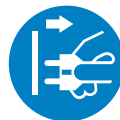
ОПАСНО



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.

УХОД ЗА ОБОРУДОВАНИЕМ

В обычных условиях эта печь будет служить вам долго и безотказно. Она не требует профилактического техобслуживания, однако выполнение следующих указаний по уходу за оборудованием максимально увеличит возможный срок службы и время безотказной работы. Чистота и внешний вид этого оборудования будут значительно способствовать эффективности работы и приготовлению вкусной, аппетитно выглядящей пищи. Хорошее оборудование, которое содержится в чистоте, работает лучше и служит дольше.

ЕЖЕДНЕВНАЯ ЧИСТКА

1. Отсоедините печь от источника питания и дайте ей остыть.
2. Извлеките все съемные детали — проволочные полки, боковые стойки и жиросборники. 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. Опрыскайте 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. Опрыскайте 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.

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.

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

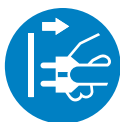
ПЕРЕД ТЕМ, как звонить аттестованному представителю Alto-Shaam по обслуживанию, ВСЕГДА проверяйте, что автоматический выключатель установлен на «ВКЛ.» и установка получает питание.

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.



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

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

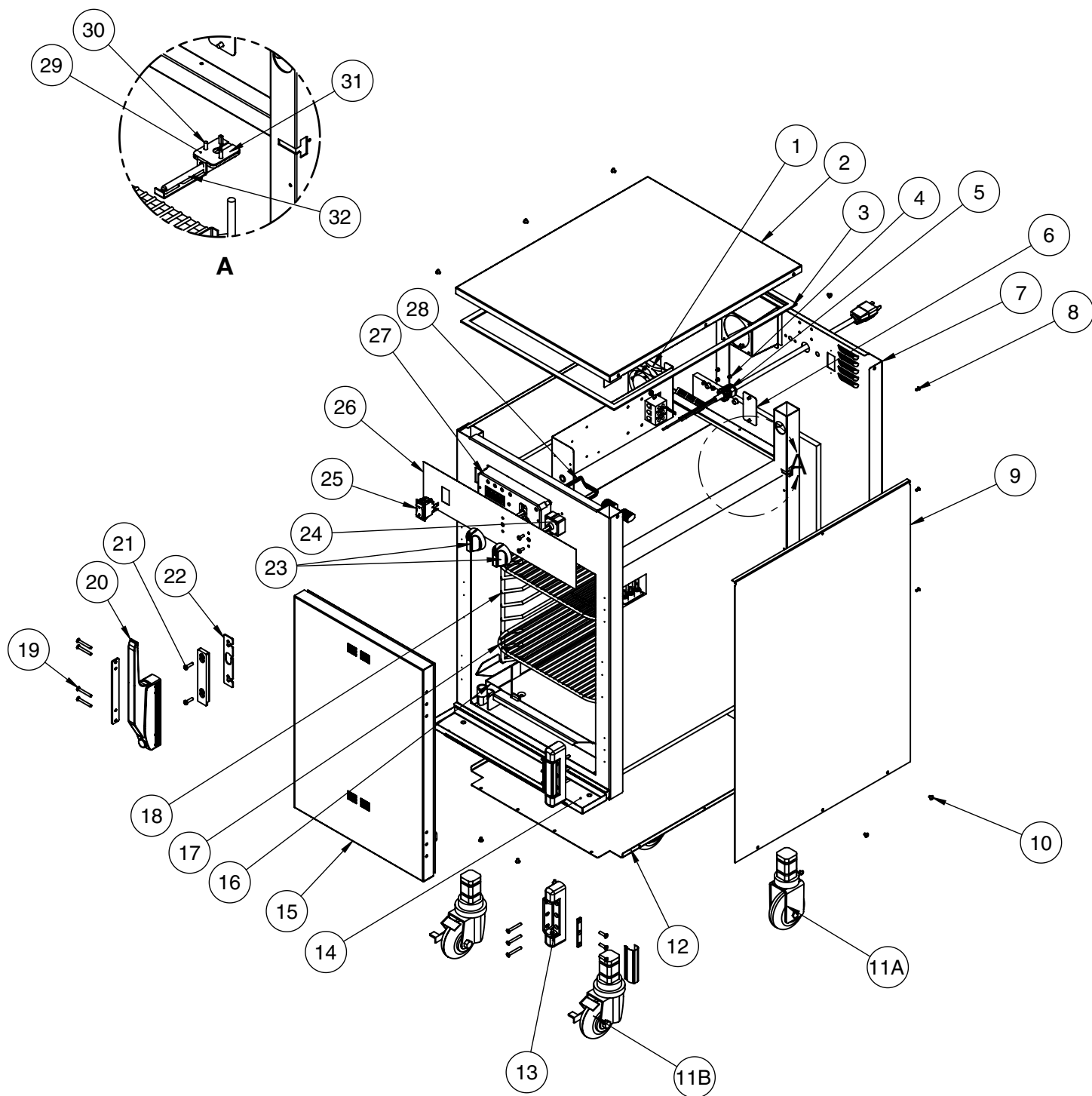
Код ошибки	Описание	Возможная причина
E-10	Короткое замыкание датчика температуры воздуха	Датчик температуры воздуха показывает < -15°C. Проверьте целостность датчика. Смотрите нижеизложенные инструкции по проверке датчика.
E-11	Нарушена изоляция датчика температуры воздуха	Датчик температуры воздуха 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 переклечения. 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 датчик требуется заменить.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

ОДНОКАМЕРНАЯ ПЕЧЬ ДЛЯ ГОТОВКИ И ВЫДЕРЖИВАНИЯ 500-TH-II 230V



Номера деталей и чертежи могут быть изменены без предварительного уведомления.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

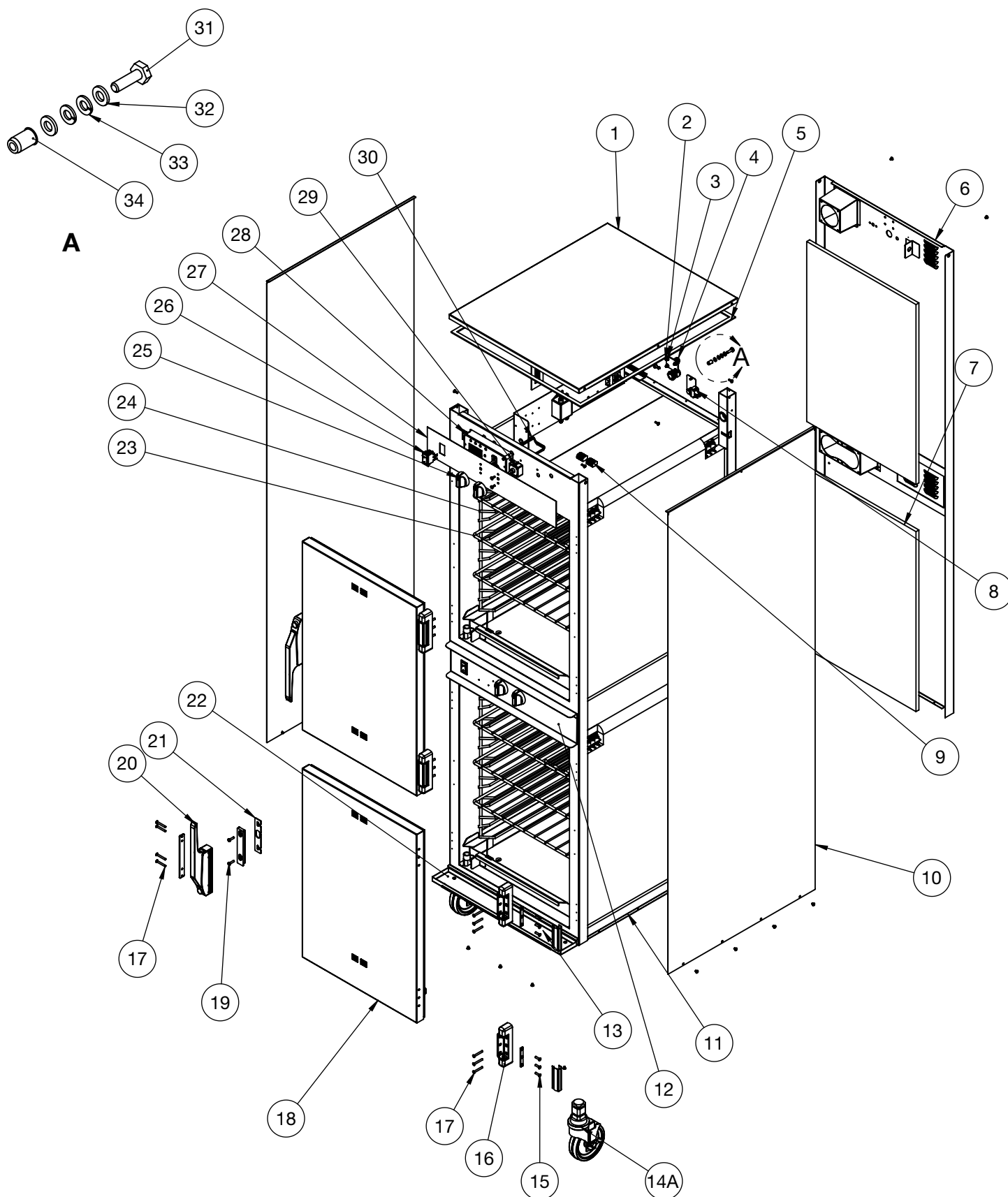
ОДНОКАМЕРНАЯ ПЕЧЬ ДЛЯ ГОТОВКИ И ВЫДЕРЖИВАНИЯ

ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	МОДЕЛЬ >		500-ТН-II		750-ТН-II		1000-ТН-II	
		ИЗД. №	КОЛ.	ИЗД. №	КОЛ.	ИЗД. №	КОЛ.		
1	БЛОК ВЕНТИЛЯТОРА, 115 В, 58 м ³ /ч	FA-3973	1	FA-3973	1	FA-3973	1		
	БЛОК ВЕНТИЛЯТОРА, 208-240 В, 230 В	FA-34524	1	FA-34524	1	FA-34524	1		
2	ВЕРХНЯЯ КРЫШКА	1011946	1	1011872	1	1011534	1		
3	ПРОКЛАДКА КЛЕЙКАЯ, 0,125 X 0,375 [фут]	GS-23622	1	GS-23622	1	GS-23622	1		
4	ПРОБКА ПОЛУКРУГЛАЯ ОТВ. 4,75 мм	PG-28439	6	PG-28439	6	PG-28439	6		
5	ВТУЛКА РАЗГРУЗОЧНАЯ	BU-3964	1	BU-3964	1	BU-3964	2		
6	КРЫШКА ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ	11133	1	11133	1	11133	1		
7	ЗАДНЯЯ ПАНЕЛЬ, СТАНДАРТНАЯ	5014004	1	5014081	1	5014172	1		
8	ЗАКЛЕПКА ЗАКЛАДНАЯ, № 44, НЕРЖ. СТ.	RI-2100	6	RI-2100	6	RI-2100	6		
9	ПАНЕЛЬ БОКОВАЯ	5015081	2	5015083	2	5015088	2		
10	ВИНТ М4 X 0,7 X 6 мм С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ	SC-22271	17	SC-22271	19	SC-22271	25		
11	КОМПЛЕКТ РОЛИКОВ	5014422	1	5014422	1	5014422	1		
11А	- РОЛИК, 89 мм ЖЕСТКИЙ	—	—	—	—	CS-25674	2		
	- РОЛИК, 64 мм ЖЕСТКИЙ	CS-28178	2	CS-28178	2	—	—		
11В	- РОЛИК, 89 мм ПОВОРОТНЫЙ С ТОРМОЗОМ	—	—	—	—	CS-25675	2		
	- РОЛИК, 64 мм ПОВОРОТНЫЙ С ТОРМОЗОМ	CS-28179	2	CS-28179	2	—	—		
11С*	- ПРОКЛАДКА	1012735	4	1012735	4	1012735	4		
12	НИЖНЯЯ ПАНЕЛЬ	1010774	1	1010394	1	1009941	1		
13	ШАРНИРЫ, ПАРА	HG-22338	1	HG-22338	1	HG-22338	1		
14	КОМПЛЕКТ ЖИРОСБОРНИКА	5010736	1	5010391	1	5009716	1		
	- ДЕРЖАТЕЛЬ ЖИРОСБОРНИКА	1010782	1	1010584	1	1010584	1		
	- ЖИРОСБОРНИК	1010783	1	1010585	1	1010585	1		
15	ДВЕРЬ В СБОРЕ, ПРАВАЯ	5010828	1	5010946	1	5010081	1		
	ДВЕРЬ В СБОРЕ, ЛЕВАЯ	5010829	1	5010947	1	5010071	1		
	ПРОКЛАДКА ДВЕРИ	GS-22950	1	GS-22951	1	GS-22952	1		
16	ОПОРА ЖИРОСБОРНИКА	14813	1	14831	1	5005616	1		
17	ПОЛКА, НЕРЖ. СТАЛЬ	SH-2326	2	SH-2324	3	SH-2325	3		
18	БОКОВАЯ СТОЙКА, ХРОМИРОВ.	SR-28403	2	SR-28405	2	SR-2266	2		
	НАПРАВЛЯЮЩИЕ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ (ТОЛЬКО 230 В)	1010880	2	1010813	2	—	—		
19	ВИНТ М5 X 0,8 X 30 мм С ПЛОСКОЙ ГОЛОВКОЙ	SC-22853	10	SC-22853	10	SC-22853	10		
20	РУЧКА МАГНИТНОГО ЗАМКА СО СМЕЩЕНИЕМ	HD-27080	1	HD-27080	1	HD-27080	1		
21	ВИНТ М5 X 0,8 X 20 мм С ЦИЛИНДРИЧ. СКРУГЛЕННОЙ ГОЛОВКОЙ	SC-22779	2	SC-22779	2	SC-22779	2		
22	ПРОКЛАДКА РУЧКИ	13947	1	13947	1	13947	1		
23	РУЧКА, ТЕРМОРЕЛЕ	KN-26568	2	KN-26568	2	KN-26568	2		
24	ТЕРМОРЕЛЕ, ГОТОВКА	TT-34910	1	TT-34910	1	TT-34910	1		
25	КУЛИСНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, 125-277 В, 20 А	SW-34769	1	SW-34769	1	SW-34769	1		
26	ПАНЕЛЬ НАКЛАДНАЯ	PE-29362	1	PE-29360	1	PE-28685	1		
27	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	CC-34488	1	CC-34488	1	CC-34488	1		
28	ЖГУТ ПРОВОДОВ	CB-34945	1	CB-34945	1	CB-34945	1		
29	ОГРАЖДЕНИЕ ДАТЧИКА	1008272	1	1008272	1	1008272	1		
30	ВИНТ М3 X 0,5 X 10 мм С ПЛОСКОЙ ГОЛОВКОЙ	SC-23102	2	SC-23102	2	SC-23102	2		
31	УСТАНОВОЧНЫЙ БЛОК ДАТЧИКА	BK-29606	1	BK-29606	1	bk-29606	1		
32	ЗОНД ТЕМП. ПЕЧИ	PR-34494	1	PR-34494	1	PR-34494	1		
33*	УПЛОТНЕНИЕ НЕПИЩЕВОГО ЗОНДА	1006871	1	1006871	1	1006871	1		
34*	РАЗЪЕМ	CR-34559	1	CR-34559	1	CR-34559	1		
35*	РАЗЪЕМ 5-КОНТАКТНЫЙ	CR-34646	1	CR-34646	1	CR-34646	1		
36*	ИЗОЛЯЦИЯ	IN-2003	1	IN-2003	1	IN-2003	1		
37*	ГАЙКА ШЕСТИГР. М4-0,7 18-8	NU-22286	2	NU-22286	2	NU-22286	2		
38*	ПРОБКА, ОТВ. 9,5 мм	PG-25574	2	PG-25574	2	PG-25574	2		
39*	ВИНТ М5 X 0,8 X 20 мм С ПЛОСКОЙ ГОЛОВКОЙ	SC-23868	6	SC-23868	6	SC-23868	6		
40*	ВИНТ С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ 8-32 X 2, 18-8, НЕРЖ. СТ.	SC-23154	2	SC-23154	2	SC-23154	2		
41*	ВИНТ М3 X 0,5 X 16 мм С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ	SC-22270	8	SC-22270	8	SC-22270	2		
42*	ШАЙБА РАЗРЕЗНАЯ СТОПОРНАЯ М4, НЕРЖ. СТ., 18-8	WS-22300	2	WS-22300	2	WS-22300	2		
43*	ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ НАПРЯЖЕНИЯ 20 А (ТОЛЬКО 230 В)	—	—	—	—	SW-3528	1		

*НЕ ПОКАЗАНО

ОБСЛУЖИВАНИЕ

ДВУХКАМЕРНАЯ ПЕЧЬ ДЛЯ ГОТОВКИ И ВЫДЕРЖИВАНИЯ 1000-TH-I



Номера деталей и чертежи могут быть изменены без предварительного уведомления.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

ДВУХКАМЕРНАЯ ПЕЧЬ ДЛЯ ГОТОВКИ И ВЫДЕРЖИВАНИЯ

ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	ИЗД. №	КОЛ.	ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	ИЗД. №	КОЛ.
1	ВЕРХНЯЯ КРЫШКА	1011534	1	23	ПОЛКА НИКЕЛЕВАЯ ХРОМИРОВАННАЯ	SH-2325	6
2	ВИНТ М5 X 0,8 X 16 мм С ПЛОСКОЙ ГОЛОВКОЙ	SC-22281	4	24	БОКОВАЯ СТОЙКА, ХРОМИРОВ.	SR-2266	4
3	ГАЙКА ШЕСТИГР. М5-0,8 18-8	NU-22289	4	25	РУЧКА, ТЕРМОРЕЛЕ	KN-26568	2
4	СКОБА ДЛЯ ПРИВЯЗНОГО ШНУРА	BT-26884	1	26	ТУМБЛЕР, 20 А	SW-34769	1
5	ПРОКЛАДКА	GS-23622	8	27	ПАНЕЛЬ НАКЛАДНАЯ	PE-28685	1
6	ЗАДНЯЯ ПАНЕЛЬ, СТАНДАРТНАЯ	5014268	1	28	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	CC-34488	1
7	ИЗОЛЯЦИЯ	IN-2003	2	29	ТЕРМОРЕЛЕ, ГОТОВКА	TT-34910	2
8	КРЫШКА ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ	11133	1	30	ЖГУТ ПРОВОДОВ	CB-34945	1
9	Разъем, проводник	CR-34646	3	31	ВИНТ С ШЕСТИГР. ГОЛОВКОЙ, М6 X 20	SC-22924	1
10	ПАНЕЛЬ БОКОВАЯ	5015105	2	32	ШАЙБА ПЛОСКАЯ, М6, DIN 125	WS-22297	2
11	НИЖНЯЯ ПАНЕЛЬ	1009941	1	33	ШАЙБА РАЗРЕЗНАЯ СТОПОРНАЯ М6, НЕРЖ. СТ., 18-8	WS-22302	2
12	СРЕДНЯЯ КРЫШКА	См. СТР. 33	1	34	ГАЙКА, РЕЗЬБОВАЯ ВСТАВКА	NU-22770	1
13	ОПОРА ЖИРОСБОРНИКА	5005616	2	35*	ВТУЛКА РАЗГРУЗОЧНАЯ	BU-3964	1
14	КОМПЛЕКТ РОЛИКОВ	5014421	1	36*	ВТУЛКА ПРУЖИННАЯ	BU-3378	4
14А	РОЛИК ЖЕСТКИЙ, 127 мм	CS-24874	2	37*	БЛОК ДАТЧИКА	BK-27878	3
14В*	- РОЛИК ПОВОРОТНЫЙ С ТОРМОЗОМ, 127 мм	CS-24875	2	38*	РАЗЪЕМ	CR-34559	2
14С*	- ПРОКЛАДКА	1012735	4	39*	БЛОК ВЕНТИЛЯТОРА	FA-34524	4
15	ВИНТ С КРЕСТОБР. ШЛИЦЕМ 10-32 X 3/4	SC-2072	12	40*	УПЛОТНЕНИЕ НЕПИЩЕВОГО ЗОНДА	1006871	2
16	ПЕТЛЯ	HG-22338	2	41*	УСТАНОВОЧНЫЙ КРОНШТЕЙН ДАТЧИКА	1008272	2
17	ВИНТ М5 X 0,8 X 30 мм С ПЛОСКОЙ ГОЛОВКОЙ	SC-22853	20	42*	ВОЗДУШНЫЙ ЩИТОК	1011925	1
18	ДВЕРЬ СПЛОШНАЯ В СБОРЕ , ПРАВАЯ (СТАНД.)	5010081	2	43*	ГАЙКА ШЕСТИГР. М4-0,7 18-8	NU-22286	2
	ДВЕРЬ СПЛОШНАЯ В СБОРЕ , ЛЕВАЯ (ВАРИАНТ)	5010071	2	44*	ПРОБКА ПОЛУКРУГЛАЯ ОТВ. 4,75 мм	PG-28439	4
	ДВЕРЬ С ОКНОМ, ПРАВАЯ (ВАРИАНТ)	5010082	2	45*	ПРОБКА, ОТВ. 9,5 мм	PG-25574	1
	ДВЕРЬ С ОКНОМ, ЛЕВАЯ (ВАРИАНТ)	5010076	2	46*	ЗОНД, ДАТЧИК КАМЕРЫ	PR -34494	2
	— ПРОКЛАДКА ДВЕРИ	GS-22952	2	47*	ВИНТ М3 X 0,5 X 10 мм С ПЛОСКОЙ ГОЛОВКОЙ	SC-23102	6
19	ВИНТ М5 X 0,8 X 20 мм С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ	SC-22779	4	48*	ВИНТ 8-32 X 2 С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ 18-8 НЕРЖ. СТ.	SC-23154	8
20	РУЧКА МАГНИТНОГО ЗАМКА СО СМЕЩЕНИЕМ	HD-27080	2	49*	ВИНТ М3 X 0,5 X 16 мм С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ	SC-22270	20
21	ПРОКЛАДКА ШАРНИРА	13947	2	50*	ВИНТ М4 X 0,7 X 6 мм С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ	SC-22271	20
22	КОМПЛЕКТ ЖИРОСБОРНИКА	5009716	1	51*	ТУМБЛЕРНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ	SW-3528	1
	— ДЕРЖАТЕЛЬ ЛОТКА	1010188	1	53*	ШАЙБА РАЗРЕЗНАЯ СТОПОРНАЯ М4, НЕРЖ. СТ., 18-8	WS-22300	2
	— ЖИРОСБОРНИК	1010189	1				
	— УСТАНОВОЧНЫЕ ВИНТЫ	SC-22271	3				

*НЕ ПОКАЗАНО

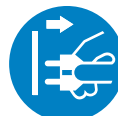
ОПАСНО



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



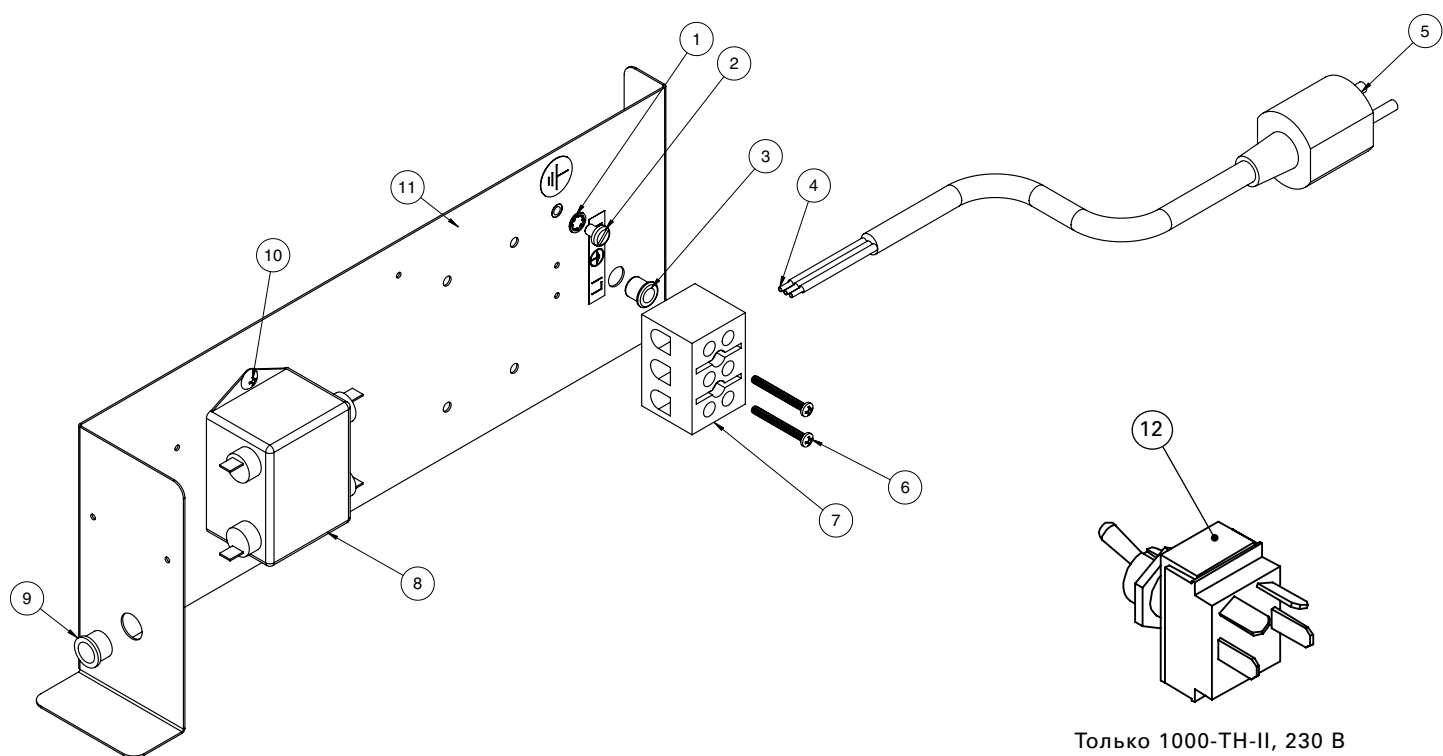
ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



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

ОБСЛУЖИВАНИЕ

ЭЛЕКТРОННЫЕ КОМПОНЕНТЫ ПЕЧИ ДЛЯ ГОТОВКИ И ВЫДЕРЖИВАНИЯ



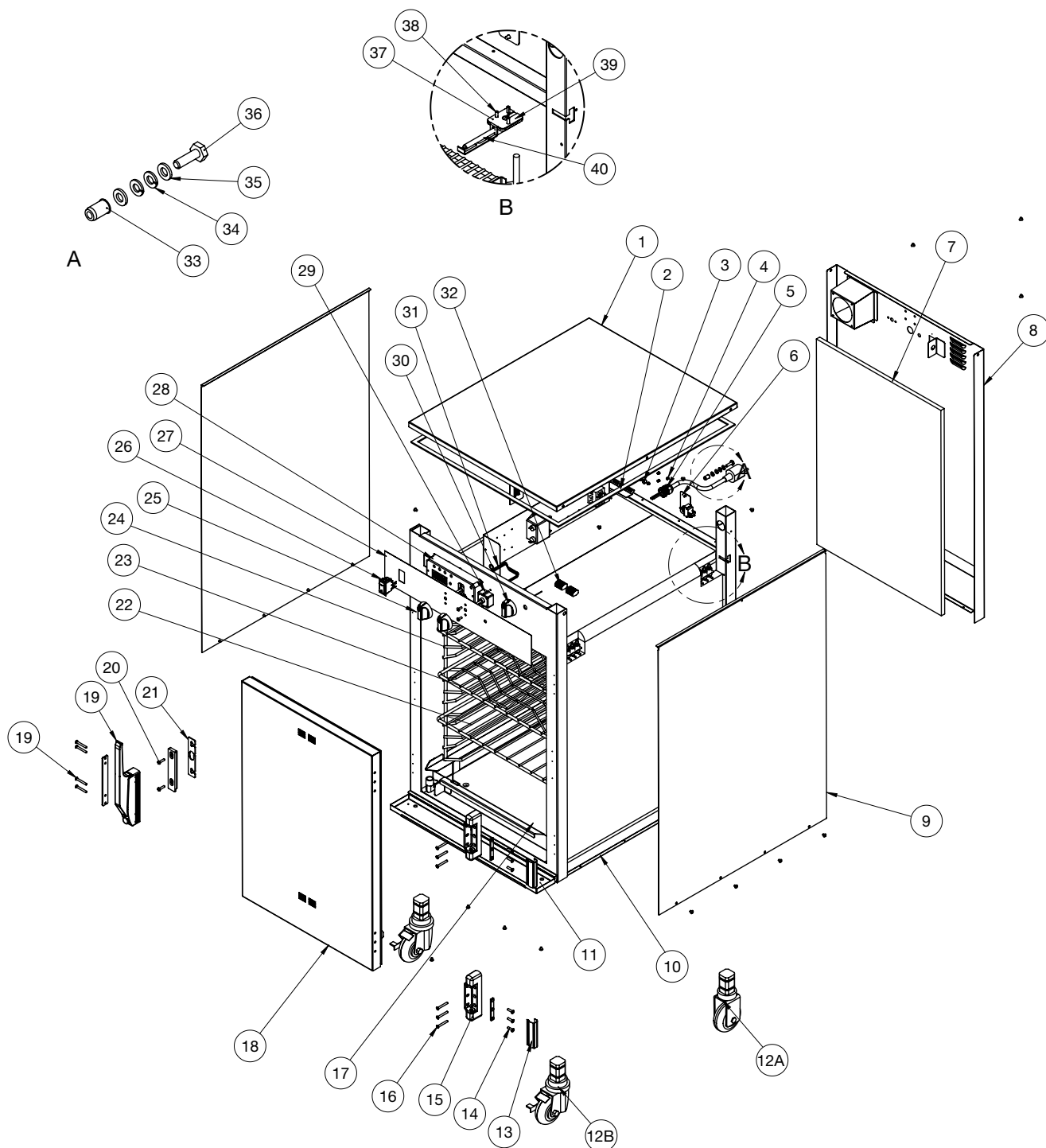
Только 1000-ТН-II, 230 В

Номера деталей и чертежи могут быть изменены без предварительного уведомления.

ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	ИЗД. №	КОЛ.
1	ШАЙБА СТОПОРНАЯ ЗВЕЗДОБРАЗНАЯ	WS-2467	1
2	ВИНТ ЗАЗЕМЛЕНИЯ С ПОЛУКРУГЛ. ГОЛОВКОЙ, 10-32 X 1/4	SC-2190	1
3	ВТУЛКА, 9,5 мм, ЧЕРНАЯ	BU-3419	1
4	СОЕДИНИТЕЛЬ ОБЖИМНОЙ #16, 230 В	CR-34828	3
	СОЕДИНИТЕЛЬ ОБЖИМНОЙ #12, 120 В	CR-34830	3
5	ШНУР ПИТАНИЯ, 120 В	CD-3397	1
	230 В (CEE 7/7)	CD-3922	1
	230 В (CH2-16P)	CD-36321	1
	230 В (BS1363)	CD-33925	1
	230 В (AS/NZS 3112)	CD-38149	1
6	ВИНТ С ПОЛУКРУГЛ. ГОЛОВКОЙ, 6-32 X 1-1/4(SC-2365	2
7	КЛЕММНЫЙ БЛОК	BK-3019	1
8	ЛИНЕЙНЫЙ ФИЛЬТР 115/250 В 50/60 ГЦ - ТОЛЬКО 230 В	FI-33225	1
9	ВТУЛКА, ОТВЕРСТИЕ 12,7 мм	BU-3006	1
10	ВИНТ М4 X 0,7 X 6 мм С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ	SC-22271	2
11	ВОЗДУШН. ЭКРАН СВАРНОЙ 500	5013997	1
	750, 1000	5014097	1
12	ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ НАПРЯЖЕНИЯ 20 А (1000-ТН-II, ТОЛЬКО 230 В)	SW-3528	1

ОБСЛУЖИВАНИЕ

ОДНОКАМЕРНАЯ ПЕЧЬ ДЛЯ ГОТОВКИ, ВЫДЕРЖИВАНИЯ И КОПЧЕНИЯ 1000-SK/II



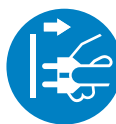
Номера деталей и чертежи могут быть изменены без предварительного уведомления.

⚠ ОПАСНО



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

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



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

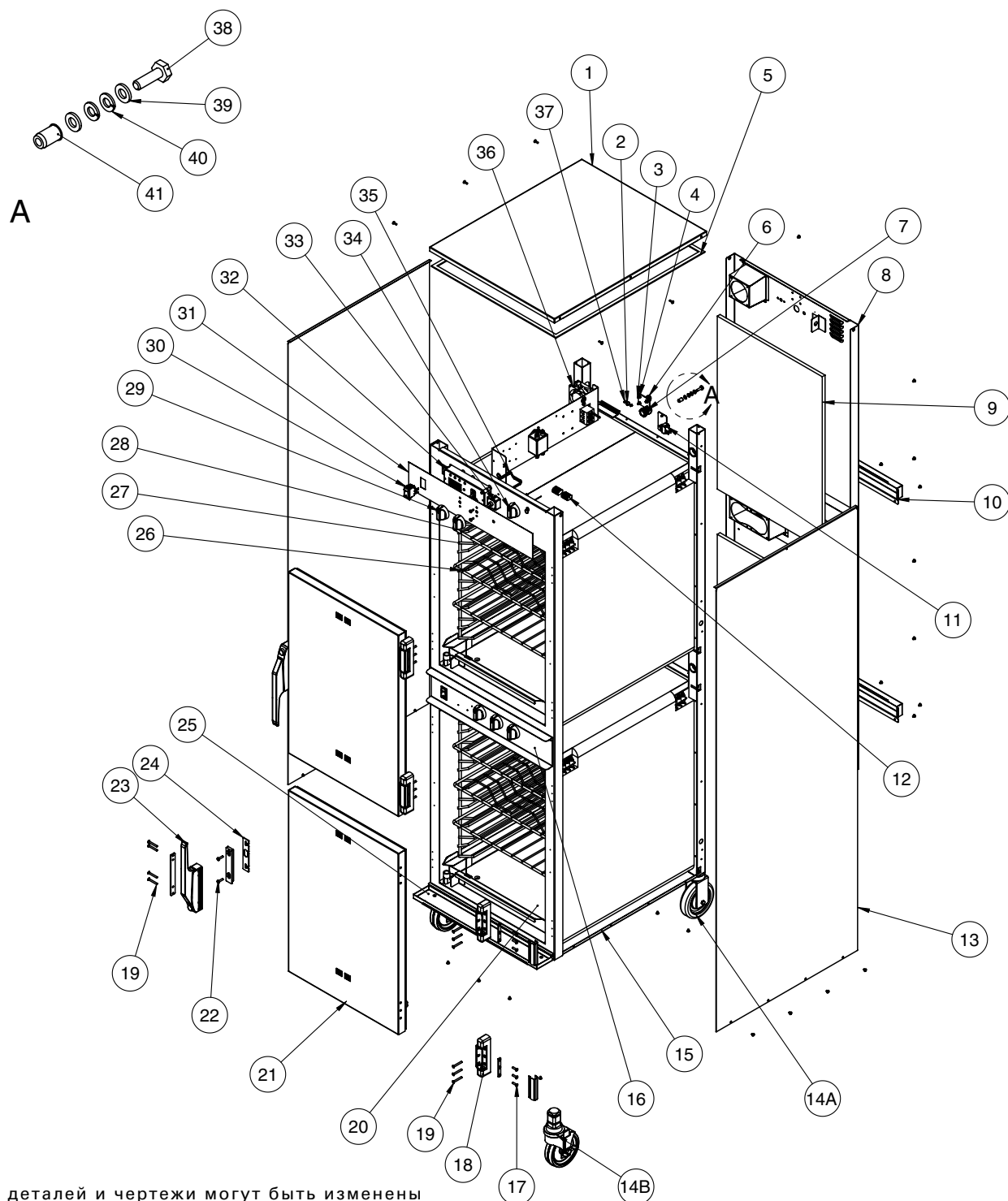
ОБСЛУЖИВАНИЕ

ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	МОДЕЛЬ		1000-SK/II	
		767-SK		Изд. №	КОЛ.
1	ВЕРХНЯЯ КРЫШКА	1011872	1	1011534	1
2	ПРОКЛАДКА КЛЕЙКАЯ, 0,125 X 0,375 [фут]	GS-23622	1	GS-23622	1
3	ПРОБКА 9,5 мм	PG-25574	1	PG-25574	1
4	ПРОБКА ПОЛУКРУГЛАЯ ОТВ. 4,75 мм	PG-28439	6	PG-28439	6
5	ВТУЛКА РАЗГРУЗОЧНАЯ	BU-3964	1	BU-3964	1
6	КРЫШКА ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ	11133	1	11133	1
7	ИЗОЛЯЦИЯ	IN-2003	1	IN-2003	1
8	ЗАДНЯЯ ПАНЕЛЬ, СТАНДАРТНАЯ	5014137	1	5014204	1
9	ПАНЕЛЬ БОКОВАЯ	5015083	2	5015088	2
10	НИЖНЯЯ ПАНЕЛЬ	1010394	1	1009941	1
11	КОМПЛЕКТ ЖИРОСБОРНИКА	5010391	1	5009716	1
	- ЖИРОСБОРНИК	1010584	1	1010189	1
	КРОНШТЕЙН ЖИРОСБОРНИКА	1010585	1	1010188	1
12	КОМПЛЕКТ РОЛИКОВ	5014422	1	5014422	1
12A	РОЛИК ЖЕСТКИЙ, 127 мм	CS-24874	2	CS-24874	2
12B	- РОЛИК ПОВОРОТНЫЙ С ТОРМОЗОМ, 127 мм	CS-24875	2	CS-24875	2
12C*	- ПРОКЛАДКА	1012735	4	1012735	4
13	КРЫШКА ПЕТЛИ	CV-22171	2	CV-22171	2
14	ВИНТ М5 X 0,8 X 20 мм С ПЛОСКОЙ ГОЛОВКОЙ	SC-23868	6	SC-23868	6
15	ПЕТЛЯ ДВЕРНАЯ ХРОМИРОВАННАЯ, СМЕЩЕНИЕ 35 мм, ПАРА	HG-22338	2	HG-22338	2
16	ВИНТ М5 X 0,8 X 30 мм С ПЛОСКОЙ ГОЛОВКОЙ	SC-22853	6	SC-22853	6
17	ОПОРА ЖИРОСБОРНИКА	14831	1	5005616	1
18	ДВЕРЬ В СБОРЕ, ПРАВАЯ (СТАНДАРТ)	5013154	1	5013154	1
	ДВЕРЬ В СБОРЕ, ЛЕВАЯ (ВАРИАНТ)	5013155	1	5013155	1
	ПРОКЛАДКА ДВЕРИ	GS-22951	1	GS-22952	1
19	РУЧКА МАГНИТНОГО ЗАМКА СО СМЕЩЕНИЕМ	HD-27080	1	HD-27080	1
20	ВИНТ М5 X 0,8 X 20 мм С ЦИЛИНДРИЧ. СКРУГЛЕННОЙ ГОЛОВКОЙ	SC-22779	2	SC-22779	2
21	ПРОКЛАДКА РУЧКИ	13947	1	13947	1
22	ПОЛКА, НЕРЖ. СТАЛЬ	SH-2324	2	SH-2325	2
23	ПОЛКА ДЛЯ РЕБЕРНОЙ ЧАСТИ	SH-2743	1	SH-29474	1
24	БОКОВЫЕ СТОЙКИ	SR-28405	2	sr-2266	2
*	НАПРАВЛЯЮЩИЕ ПРОТИВНЯ	1010813	—	—	—
25	РУЧКА	KN-26568	3	kn-26568	3
26	ТУМБЛЕР, 20 А	SW-34769	1	SW-34769	1
27	ПАНЕЛЬ НАКЛАДНАЯ	PE-29361	1	PE-29383	1
28	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	CC-34488	1	CC-34488	1
29	ТЕРМОРЕЛЕ ГОТОВКИ	TT-34910	1	TT-34910	1
30	ТАЙМЕР, 1 ЧАС, 208-240 В	TR-34539	1	TR-34539	1
	ТАЙМЕР, 1 ЧАС, 120 В	TR-34540	1	TR-34540	1
31	ЖГУТ ПРОВОДОВ	CB-34945	1	CB-34945	1
32	РАЗЪЕМ -5-ПРОВОДНОЙ	CR-34646	2	CR-34646	2
33	ГАЙКА, РЕЗЬБОВАЯ ВСТАВКА, М6, ТОЛЬКО 230 В	NU-22770	1	NU-22770	1
34	ШАЙБА РАЗРЕЗНАЯ СТОПОРНАЯ, М6, НЕРЖ. СТ., 18-8, ТОЛЬКО 230 В	WS-22302	2	WS-22302	2
35	ШАЙБА ПЛОСКАЯ, М6, DIN 125, ТОЛЬКО 230 В	WS-22297	2	WS-22297	2
36	ВИНТ С ШЕСТИГР. ГОЛОВКОЙ М6 X 20, ТОЛЬКО 230 В	SC-22924	1	SC-22924	1
37	ОГРАЖДЕНИЕ ДАТЧИКА	1008272	1	1008272	1
38	ВИНТ М3 X 0,5 X 10 мм С ПЛОСКОЙ ГОЛОВКОЙ	SC-23102	2	SC-23102	2
39	УСТАНОВОЧНЫЙ БЛОК ДАТЧИКА	BK-29606	1	bk-29606	1
40	ЗОНД, ТЕМП. ПЕЧИ	PR-34494	1	PR -34494	1
41*	УПЛОТНЕНИЕ НЕПИЩЕВОГО ДАТЧИКА	1006871	1	1006871	1
42*	КОПТИЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ 208-240 В, 230 В	EL-35022	1	EL-35022	1
	КОПТИЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ 120 В	EL-35023	1	EL-35023	1
43*	КРЫШКА ЭЛЕМЕНТА, КОПЧЕНИЕ	1010409	1	1011813	1
44*	СВАРНАЯ ОПОРА КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ ЩЕПЫ	4652R	1	4652R	1
45*	КРОНШТЕЙН КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ ЩЕПЫ	BT-29217	1	BT-29217	1
46*	СВАРНАЯ ДЕТАЛЬ ПЛАТЫ КОПТИЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА	5003782	1	5003782	1
47*	БЛОК ДАТЧИКА	BK-27878	1	BK-27878	1
48*	КЛЕММНЫЙ БЛОК, ФАРФОРОВЫЙ	BK-33546	1	BK-33546	1
49*	ВТУЛКА ПРУЖИННАЯ, ЧЕРНАЯ, 16 мм	BU-3611	2	BU-3611	2
50*	ДАТЧИК ТЕМПЕРАТУРЫ ПЕЧИ	PR -34494	1	PR -34494	1
51*	БЛОК ВЕНТИЛЯТОРА, 120 В	-3973	1	-3973	1
	БЛОК ВЕНТИЛЯТОРА, 208-240 В, 230 В	FA-34524	1	fA-34524	1
52*	КОНТРОЛЬНАЯ ЛАМПА, 208-240 В	LI-3951	1	LI-3951	1
	КОНТРОЛЬНАЯ ЛАМПА, 120 В	LI-3027	1	LI-3027	1
53*	ТУМБЛЕРНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ НАПРЯЖЕНИЯ	SW-3528	1	SW-3528	1
54*	ДАТЧИК ТЕМПЕРАТУРЫ ПЕЧИ	PR -34494	1	PR -34494	1

*НЕ ПОКАЗАНО

ОБСЛУЖИВАНИЕ

ДВУХКАМЕРНАЯ ПЕЧЬ ДЛЯ ГОТОВКИ, ВЫДЕРЖИВАНИЯ И КОПЧЕНИЯ 1000-SK-I



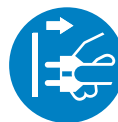
Номера деталей и чертежи могут быть изменены без предварительного уведомления.

⚠ ОПАСНО



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

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



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

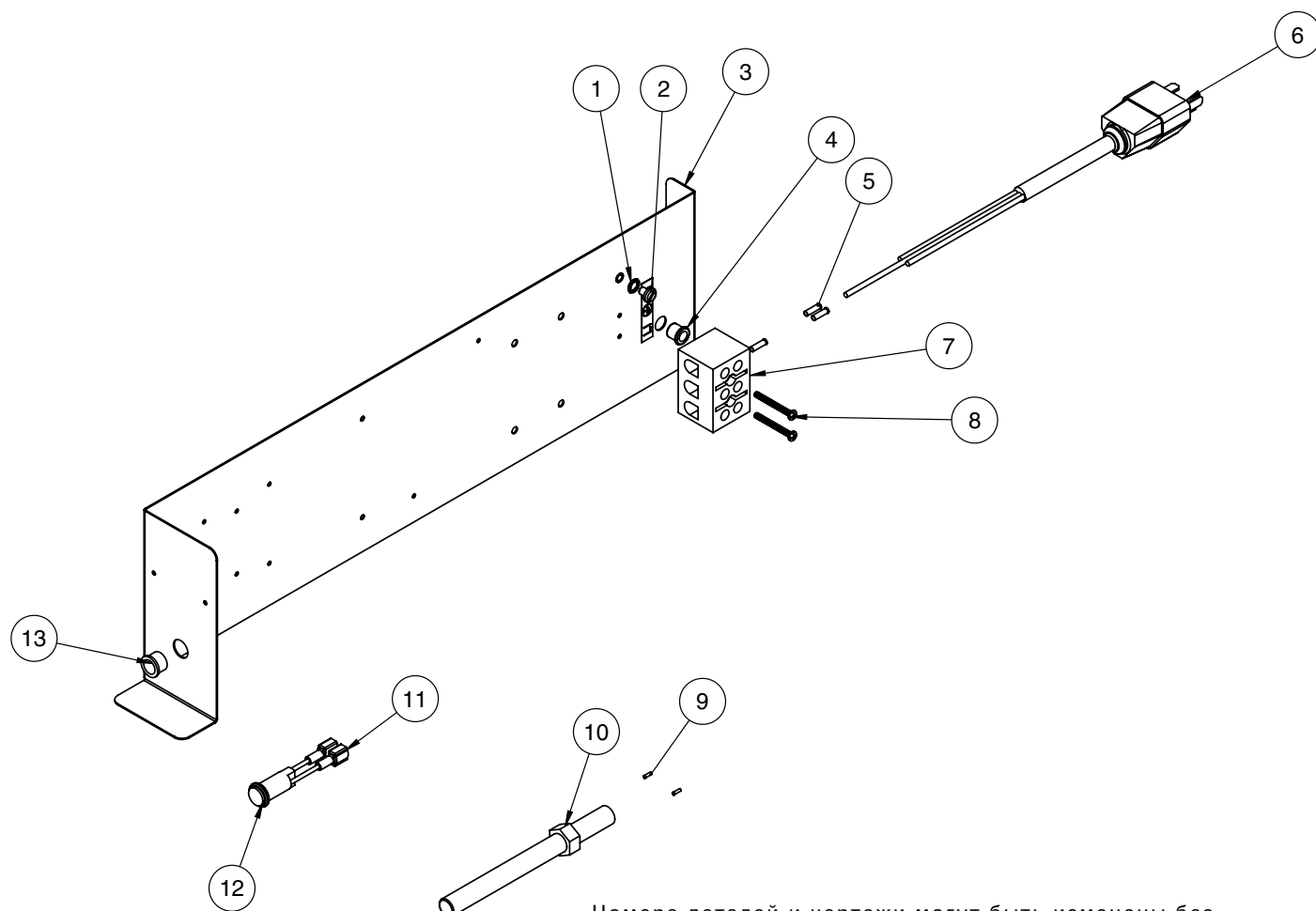
ОБСЛУЖИВАНИЕ

ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	МОДЕЛЬ >		1000-SK-I	
		1767-SK	1000-SK-I	Изд. №	КОЛ.
1	ВЕРХНЯЯ КРЫШКА	1011872	1	1011534	1
2	ПРОБКА 9,5 мм	PG-25574	2	PG-25574	2
3	Винт, М5 х 0,8 х 16 мм С ПЛОСКОЙ ГОЛОВКОЙ	SC-22281	4	SC-22281	4
4	ГАЙКА ШЕСТИГР. КРЕПЕЖНАЯ, 10-32 NF, 18-8 НЕРЖ. СТАЛЬ	NU-22289	4	NU-22289	4
5	ПРОКЛАДКА КЛЕЙКАЯ, 0,125 X 0,375 [фут]	GS-23622	1	GS-23622	1
6	КРОНШТЕЙН, ПРИВЯЗНОЙ ТРОСИК	bt-26884	1	bt-26884	1
7	ВТУЛКА ПРЯМАЯ РАЗГРУЗОЧНАЯ	BU-3964	1	BU-3964	1
8	ЗАДНЯЯ ПАНЕЛЬ	5014223	1	5014293	1
9	ИЗОЛЯЦИЯ	IN-2003	2	IN-2003	2
10	КРЫШКА ЭЛЕМЕНТА, КОПЧЕНИЕ	1010409	2	1011813	2
11	КРЫШКА ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ	11133	1	11133	1
12	РАЗЪЕМ -5-ПРОВОДНОЙ	CR-34646	2	CR-34646	3
13	БОКОВАЯ ПАНЕЛЬ	5015102	2	5015105	2
14	КОМПЛЕКТ РОЛИКОВ	5014421	1	5014421	1
14А	РОЛИК ЖЕСТКИЙ, 127 мм	CS-24874	2	CS-24874	2
14В	- РОЛИК ПОВОРОТНЫЙ С ТОРМОЗОМ, 127 мм	CS-24875	2	CS-24875	2
14С*	- ПРОКЛАДКА	1012735	4	1012735	4
15	НИЖНЯЯ ПАНЕЛЬ	1010394	1	1009941	1
16	СРЕДНЯЯ КРЫШКА	5013052	1	5013230	1
17	ВИНТ М5 X 0,8 X 20 мм С ПЛОСКОЙ ГОЛОВКОЙ	SC-23868	12	SC-23868	12
18	ПЕТЛЯ ДВЕРНАЯ ХРОМИРОВАННАЯ, СМЕЩЕНИЕ 35 мм, ПАРА	HG-22338	2	HG-22338	2
19	ВИНТ М5 X 0,8 X 30 мм С ПЛОСКОЙ ГОЛОВКОЙ	SC-22853	20	SC-22853	20
20	ОПОРА ЖИРОСБОРНИКА	14831	2	5005616	2
21	ДВЕРЬ В СБОРЕ, ПРАВАЯ (СТАНДАРТ)	5011828	1	5013154	1
	ДВЕРЬ В СБОРЕ, ЛЕВАЯ (ВАРИАНТ)	5011829	1	5013155	1
	ПРОКЛАДКА ДВЕРИ	GS-22951	1	GS-22952	1
22	ВИНТ М5 X 0,8 X 20 мм С ЦИЛИНДРИЧ. СКРУГЛЕННОЙ ГОЛОВКОЙ	SC-22779	4	SC-22779	4
23	РУЧКА МАГНИТНОГО ЗАМКА СО СМЕЩЕНИЕМ	HD-27080	2	HD-27080	2
24	ПРОКЛАДКА РУЧКИ	13947	2	13947	2
25	КОМПЛЕКТ ЖИРОСБОРНИКА	5010391	1	5009716	1
	- ЖИРОСБОРНИК	1010584	1	1010189	1
	КРОНШТЕЙН ЖИРОСБОРНИКА	1010585	1	1010188	1
26	*ПОЛКА ДЛЯ РЕБЕРНОЙ ЧАСТИ	SH-2743	2	SH-29474	2
27	БОКОВАЯ СТОЙКА	SR-28405	4	sr-2266	4
	НАПРАВЛЯЮЩИЕ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ (ТОЛЬКО 230 В)	1010813	4	—	—
28	ПОЛКА, НЕРЖ. СТАЛЬ	SH-2324	4	SH-2325	4
29	РУЧКА	KN-26568	3	kn-26568	3
30	ТУМБЛЕР, 20 А	SW-34769	1	SW-34769	1
31	ПАНЕЛЬ НАКЛАДНАЯ	PE-29361	1	PE-29383	1
32	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	CC-34488	1	CC-34488	1
33	ТЕРМОРЕЛЕ ГОТОВКИ	TT-34910	1	TT-34910	1
34	ТАЙМЕР 1 Ч	TR-34539	1	TR-34539	1
35	ЖГУТ ПРОВОДОВ	CB-34945	1	CB-34945	1
36	БЛОК ВЕНТИЛЯТОРА, 208-240 В, 230 В	FA-34524	3	fA-34524	3
37	ПРОБКА ПОЛУКРУГЛАЯ ОТВ. 4,75 мм	PG-28439	4	PG-28439	4
38	ВИНТ С ШЕСТИГР. ГОЛОВКОЙ М6 X 20, С/БЕЗ МАРКИРОВКИ	SC-22924	1	SC-22924	1
39	ШАЙБА ПЛОСКАЯ, М6, DIN 125	WS-22297	2	WS-22297	2
40	ШАЙБА РАЗРЕЗНАЯ СТОПОРНАЯ М6, НЕРЖ. СТ., 18-8	WS-22302	2	WS-22302	2
41	ГАЙКА, РЕЗЬБОВАЯ ВСТАВКА, М6	NU-22770	1	NU-22770	1
42*	СВАРНАЯ ОПОРА КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ ЩЕПЫ	4652R	2	4652R	2
43*	КРОНШТЕЙН КОНТРОЛЬНОЙ ЛАМПЫ	1004360	1	1004360	1
44*	УПЛОТНЕНИЕ НЕПИЩЕВОГО ДАТЧИКА	1006871	2	1006871	3
45*	УСТАНОВОЧНЫЙ КРОНШТЕЙН ДАТЧИКА	1008272	2	1008272	3
46*	ВОЗДУШНЫЙ ЩИТОК	1011925	1	1011925	1
47*	СВАРНАЯ ДЕТАЛЬ ПЛАТЫ КОПТИЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА	5003782	1	5003782	2
48*	БЛОК ДАТЧИКА	BK-27878	1	BK-27878	3
49*	КЛЕММНЫЙ БЛОК, ФАРФОРОВЫЙ	BK-33546	1	BK-33546	1
50*	КРОНШТЕЙН КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ ЩЕПЫ	BT-29217	2	BT-29217	2
51*	ВТУЛКА ПРУЖИННАЯ, 28,5 мм	BU-3378	8	BU-3378	8
52*	ВТУЛКА ПРУЖИННАЯ, ЧЕРНАЯ, 16 мм	BU-3611	4	BU-3611	4
53*	РАЗЪЕМ	CR-34559	2	CR-34559	2
58*	ДАТЧИК ТЕМПЕРАТУРЫ ПЕЧИ	PR -34494	2	PR -34494	3
63*	ТУМБЛЕРНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ НАПРЯЖЕНИЯ	SW-3528	1	SW-3528	1

*НЕ ПОКАЗАНО

ОБСЛУЖИВАНИЕ

ЭЛЕКТРОННЫЕ КОМПОНЕНТЫ ПЕЧИ ДЛЯ ГОТОВКИ, ВЫДЕРЖИВАНИЯ И КОПЧЕНИЯ



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	8	ВИНТ С ПОЛУКРУГЛ. ГОЛОВКОЙ, 6-32 X 1-1/4 ДЮЙМА	SC-2365	2
2	ВИНТ ЗАЗЕМЛЕНИЯ	SC-2190	1	9	СОЕДИНИТЕЛЬ ОБЖИМНОЙ № 18	CR-34827	2**
3	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛАТА	5014097	1	10	КОПТИЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ 208-240 В, 230 В	EL-35022	1**
4	ВТУЛКА, 9,5 мм, ЧЕРНАЯ	BU-3419	1		120 В	EL-35023	1**
5	СОЕДИНИТЕЛЬ ОБЖИМНОЙ № 12	CR-34830	3	11	РАЗЪЕМ БЫСТРОСЪЕМНЫЙ	CR-34638	2
6	ШНУРОВОЙ НАБОР 120 В (NEMA 5-20)	CD-3397	1	12	КОНТРОЛЬНАЯ ЛАМПА 208-240 В, 230 В	LI-3951	1
	230 В (CEE 7/7)	CD-3922	1		120 В	LI-3027	1
	230 В (CH2-16P)	CD-36321	1	13	ВТУЛКА, ОТВ. 12,7 мм	BU-3006	1
	230 В (BS1363)	CD-33925	1	14*	ЛИНЕЙНЫЙ ФИЛЬТР (ТОЛЬКО 230 В)	FI-33225	1
	230 В (AS/NZS 3112)	CD-38149	1				
7	Т-БЛОК	BK-3019	1	15*	ВИНТ М4 X 0,7 X 6 мм С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ	SC-22271	2

*НЕ ПОКАЗАНО

**КОЛ-ВО НА КАМЕРУ

ОПАСНО



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



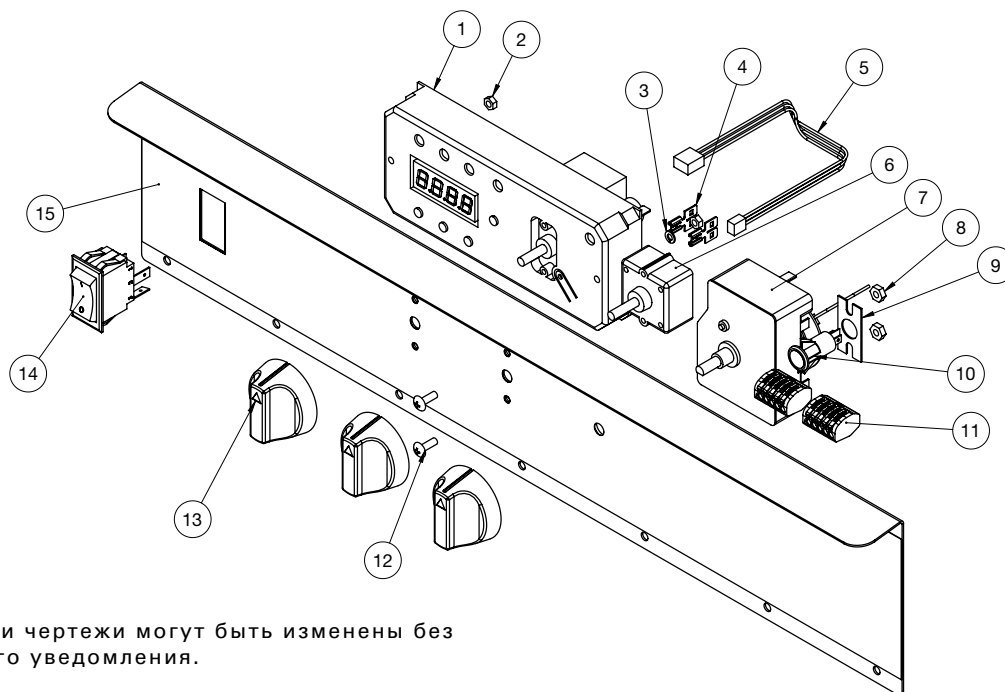
ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



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

ОБСЛУЖИВАНИЕ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ НА СРЕДНЕЙ КРЫШКЕ 1767-SK



Номера деталей и чертежи могут быть изменены без предварительного уведомления.

ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	ИЗД. №	КОЛ.	ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	ИЗД. №	КОЛ.
1	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	СС-34488	1	8	ГАЙКА ШЕСТИГР. № 8-32	NU-2296	2
2	ГАЙКА ШЕСТИГР. М4-0,7 18-8	NU-2296	2	9	УСТАН.КРОНШТЕЙН КОНТРОЛЬНОЙ ЛАМПЫ	1004360	1
3	ШАЙБА РАЗРЕЗНАЯ СТОПОРНАЯ М4, НЕРЖ. СТ., 18-8	WS-22300	2	10	КОНТРОЛЬНАЯ ЛАМПА, 250 В	LI-3951	1
4	РАЗЪЕМ	CR-34559	2	11	РАЗЪЕМ -5-ПРОВОДНОЙ	CR-34646	2
5	ЖГУТ ПРОВОДОВ	СВ-34945	1	12	ВИНТ М3 X 0,5 X 16 ММ С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ	SC-22270	2
6	ТЕРМОРЕЛЕ, ГОТОВКА	ТТ-34910	1	13	РУЧКА УПРАВЛЕНИЯ ТЕРМОРЕЛЕ	KN-26568	3
7	ТАЙМЕР, 1 Ч, 208-240 В	TR-34539	1	14	КУЛИСНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, 125-277 В, 20 А	SW-34769	1
	ТАЙМЕР, 1 Ч, 120 В	TR-34540	1	15	ПАНЕЛЬ НАКЛАДНАЯ	PE-29441	1

КАБЕЛЬНЫЕ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТЫ

КАБЕЛЬНЫЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ КОМПЛЕКТ > (ТРЕБУЕТСЯ ОДИН КОМПЛЕКТ НА КАМЕРУ)		№ 4879 500, 750, 1000, 767 - 120 В 500, 750 - 120 В, 208-240 В	№ 4881 1000, 767, 1767 - 208-240 В ВСЕ 230 В
ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	КОЛ.	КОЛ.
СВ-3045	КАБЕЛЬНЫЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	29 м	64 м
CR-3226	КОЛЬЦЕВАЯ КЛЕММА	6	12
IN-3488	ИЗОЛИРУЮЩИЙ УГОЛОК	305 мм	305 мм
BU-3105	СТУПЕНЧАТАЯ ВТУЛКА	6	12
BU-3106	ЧАШЕОБРАЗНАЯ ВТУЛКА	6	12
ST-2439	ШПИЛЬКА	6	12
NU-2215	ШЕСТИГРАННАЯ ГАЙКА	12	24
SL-3063	ИЗОЛИРУЮЩАЯ ВТУЛКА	6	12
TA-3540	ИЗОЛЯЦИОННАЯ ЛЕНТА	1 МОТОК	1 МОТОК

ОПАСНО



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

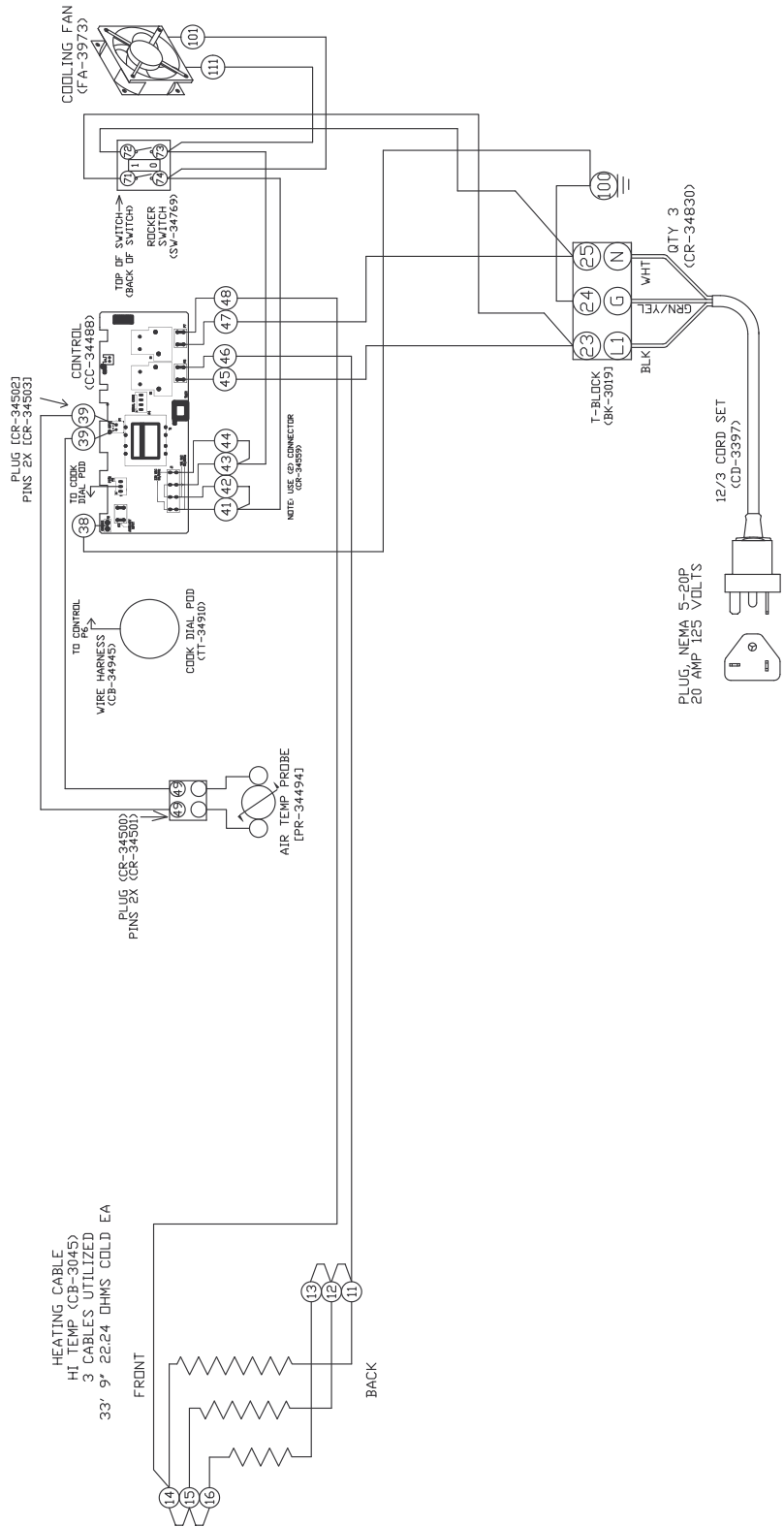


ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



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

VIEW IS FROM REAR OF UNIT (FRONT)



RESISTOR	VOLTS	WATTS	AMPS
RA	120V	1888W	15.7A
RB	120V	1920W	16A

NOTE: AG = AGENCY

STANDARD CONTROL DIP SWITCH SETTINGS
1, 3, & 5 ARE ON.

TURN 1 OFF FOR 250F.

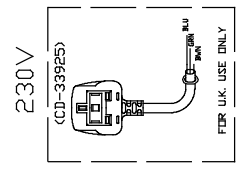
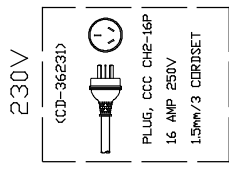
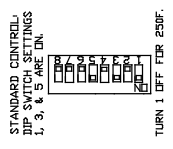
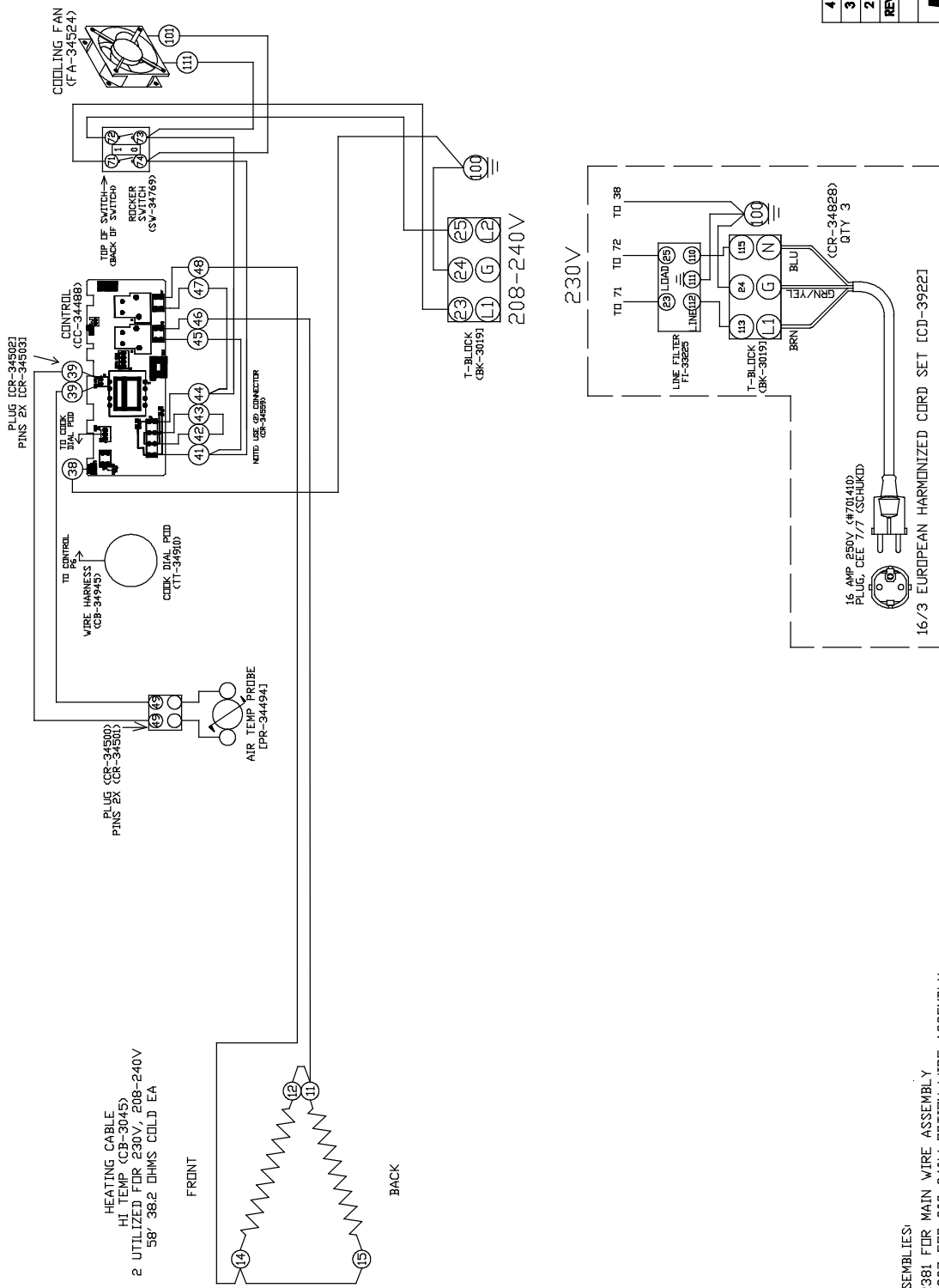
(REAR)

1	-	MOVE POWER SWITCH R to L	10-21-10	JPK
0	-	FIX FAN P/N	9-27-10	JPK
A	-	NEW ELAN COOK & HOLD	6-29-10	JPK
REV	ECCO	DESCRIPTION	DATE	APP
500-TH/II 120V 60HZ				
ALTO-SHAAM				WIRING DIAGRAM
DWG: 77360				SHEET
REV. JPK DATE: 6/23/10				1_OF_1

WIRE ASSEMBLIES:
SEE 5012380 FOR WIRE ASSEMBLY

VIEW IS FROM REAR OF UNIT

(FRONT)

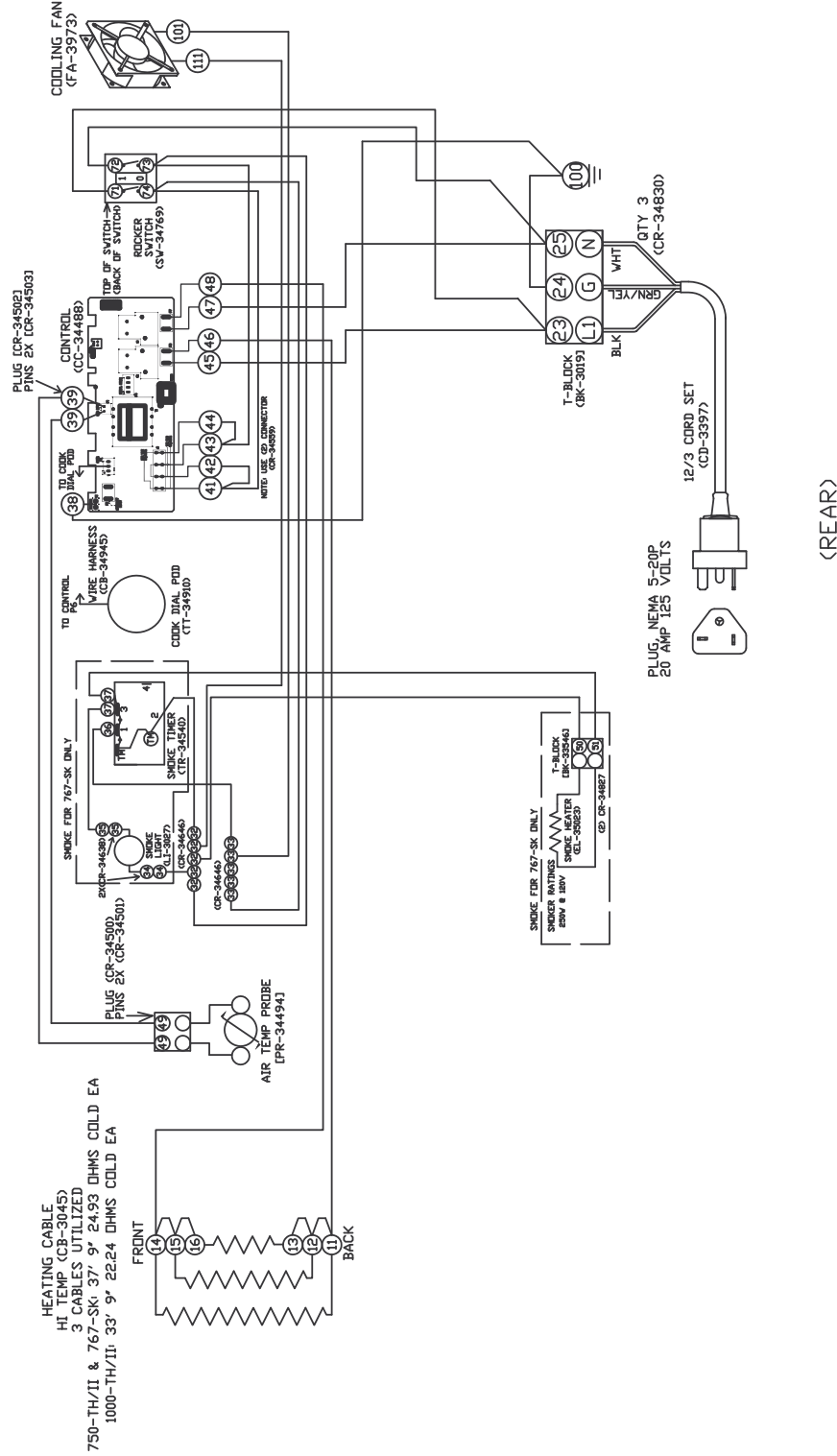


4	6759	Add CD-36231 CORDSET	7-15-14	TJG
3	6291	INCLUDE CD-33925 CORDSET	9-27-12	TJG
2	6000	DELETE WIRING NOT NEEDED ON LINE FILTER AND CHANGE GROUND.	7-19-11	JPK
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
		500-TH/II 208-240V, 230V		
ALTO-SHAW			WIRING DIAGRAM	
DWG: 77361		SHEET		
REV: JPK/DME 7/17/10		1 OF 1		

WIRE ASSEMBLIES:
SEE 5012381 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY
SEE 5012387 FOR 208-240V OPTION WIRE ASSEMBLY
SEE 5012385 FOR 230V OPTION WIRE ASSEMBLY

VIEW IS FROM REAR OF UNIT

(FRONT)



750-TH/II

VOLTS	WATTS	AMPS
120V	1684W	14A
120V	1700W	14.2A

NOTE: AG = KENNET

767-SK

VOLTS	WATTS	AMPS
120V	1907W	16.1A
120V	1900W	16A

NOTE: AG = KENNET

1000-TH/II

VOLTS	WATTS	AMPS
120V	1889W	15.7A
120V	1900W	16A

NOTE: AG = KENNET

STANDARD CONTROL
DIP SWITCH SETTINGS
1, 3, & 5 ARE ON.



TURN 1 OFF FOR 250F.

4	5926	CHANGE POWER LEADS TO BLK-30023. REDUCE ENERGY POWER.	2-28-11	JPK
3	-	ADD CR-34638 TO FAN WIRES	2-9-11	JPK
2	-	FIX SMOKE LIGHT P/N	12-16-10	JPK
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP

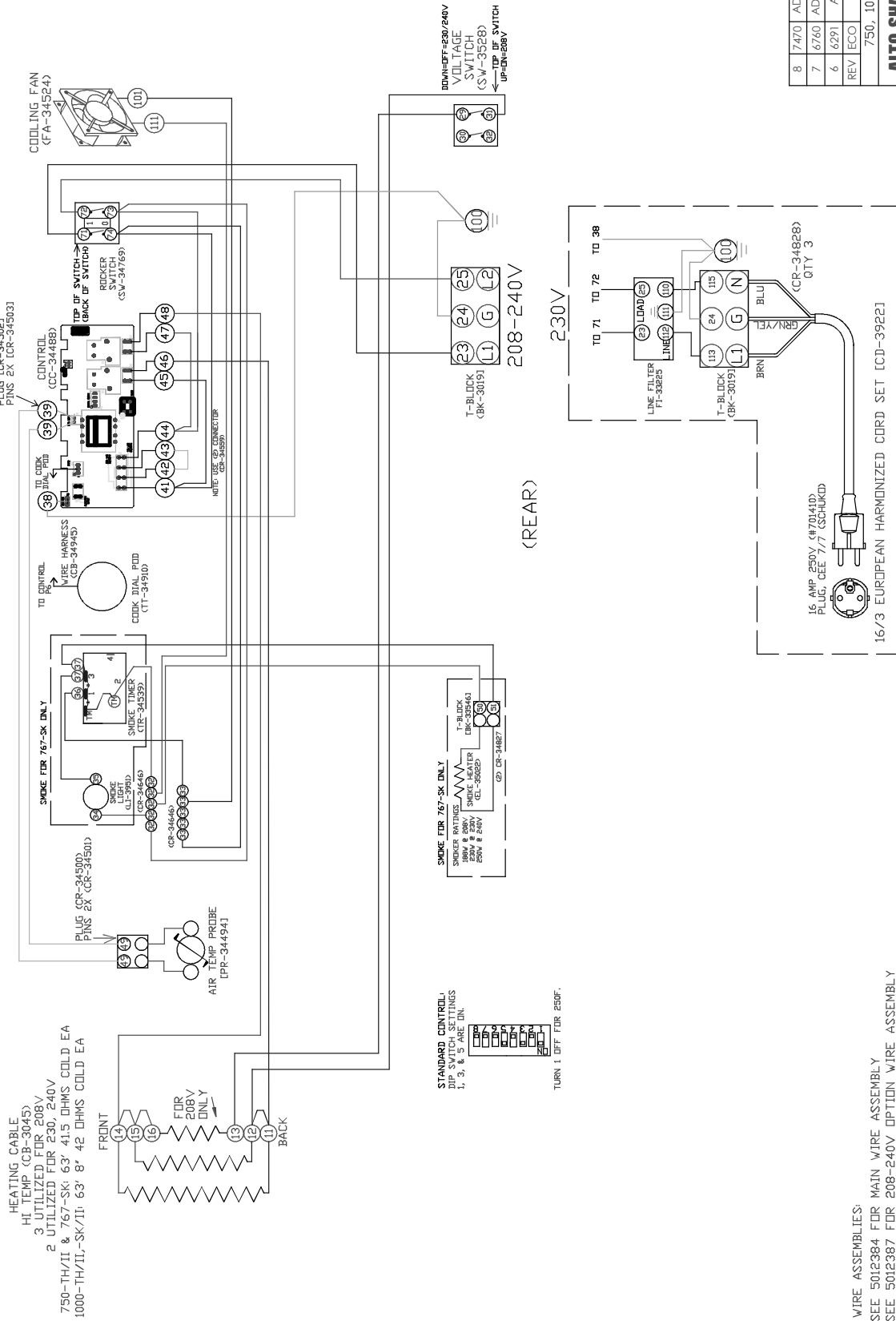
750,1000-TH/II, 767-SK 120V 60HZ

ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
SHEET
BY: JPK DATE: 6/23/10
DWC: 77359
1_DF_1

WIRE ASSEMBLIES:
5012383 MAIN WIRE ASSEMBLY
5012386 FOR SMOKE OPTION WIRE ASSEMBLY

VIEW IS FROM REAR OF UNIT

(FRONT)

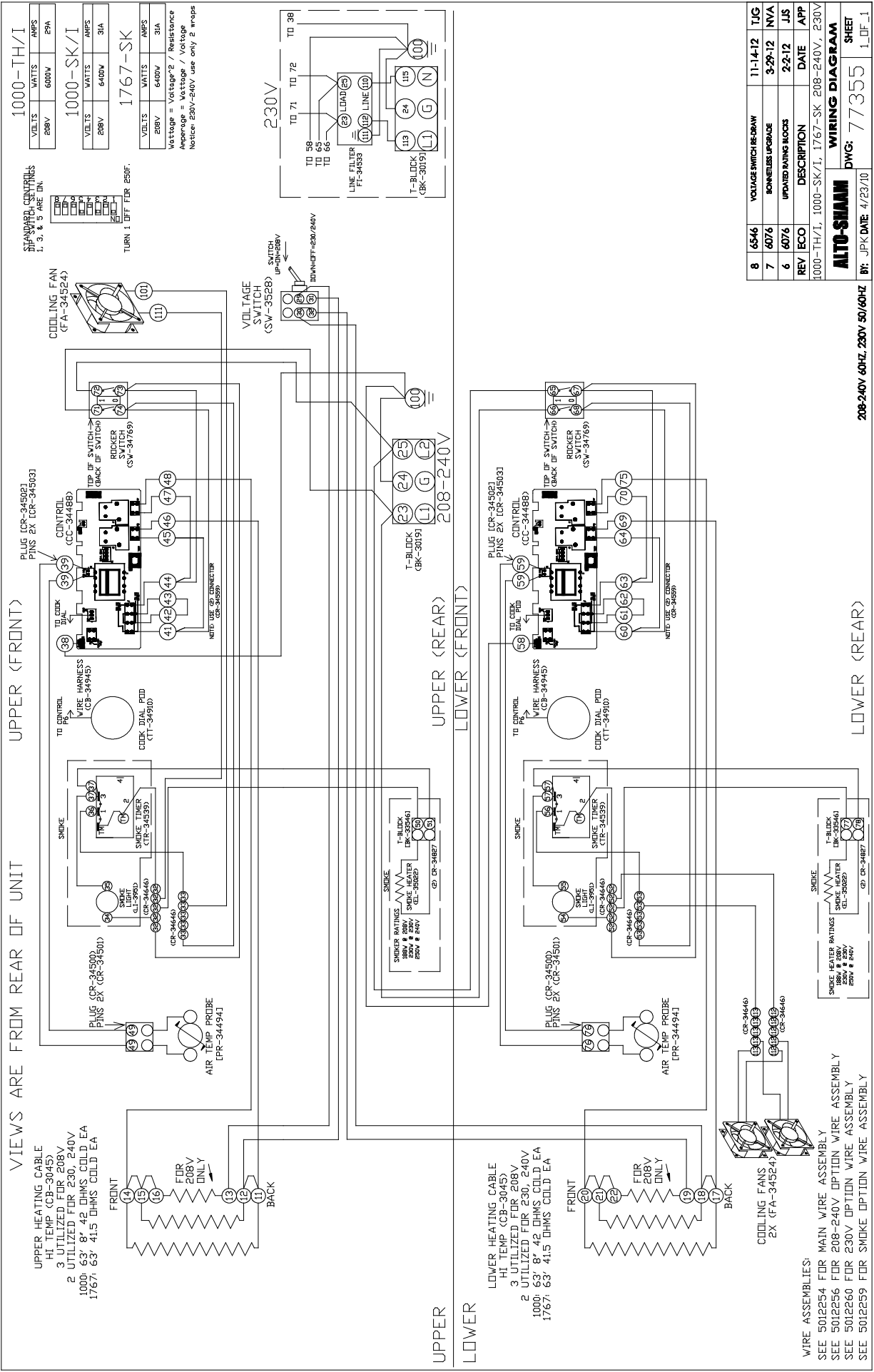


WIRE ASSEMBLIES:

SEE 5012384 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY
SEE 5012387 FOR 208-240V OPTION WIRE ASSEMBLY
SEE 5012385 FOR 230V OPTION WIRE ASSEMBLY
SEE 5012386 FOR SMOKE OPTION WIRE ASSEMBLY

8	7470	ADD CD-38149 AUSTRALIA	8-06-15	TJG
7	6760	ADD CD-36231 FOR CHINA	4-04-14	TJG
6	6291	ADD CD-33925 FOR UK	2-27-12	INVA
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
		750, 1000-TH/II, 767-SK, 1000-SK/II		
AUTO-SHAM				WIRING DIAGRAM
DWG: 77358			SHEET	
BY: JPK DATE: 6/23/10			1_OF_1	

208-240V 60HZ, 230V 50/60HZ



REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
8	6546	VOLTAGE SWITCH REDRAW	11-14-12	JIG
7	6076	NONREBUS UPGRADE	3-29-12	NVA
6	6076	UPDATED RATING BLOCKS	2-2-12	JJS

1000-TH/I, 1000-SK/I, 1767-SK, 208-240V, 230V

ALTO-SHAMM
 DWG: 77355
 WIRING DIAGRAM SHEET
 B1: JPK DATE: 4/23/10

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, подвергнувшееся любым переделкам по сравнению с первоначальной моделью, использование запасных частей, не сертифицированных изготовителем, удаление любых деталей, включая опоры, или добавление каких бы то ни было деталей.

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

ALTO-SHAAM

Вступает в силу с 1 ноября 2012 г.

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