

**Камера для
приготовления,
выдержки и копчения**
Улучшенное управление



МОДЕЛЬ:

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



1200-TH/III

1767-SK/III

750-TH/III



1000-SK/III

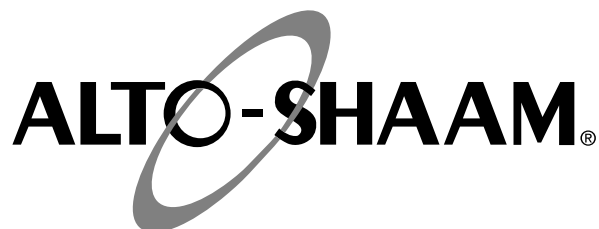
500-TH/III

300-TH/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 USA/CANADA ФАКС: 262.251.7067 • 800.329.8744 только USA
www.alto-shaam.com



Доставка	1
Распаковка	1
Инструкции по безопасности и меры предосторожности.	2

Установка

Требования к установке	3
Требуемые расстояния	3
Габаритные чертежи, веса и вместимости	4-8
Варианты и принадлежности	9
Многоярусное расположение.	10
Установка по уровню.	11
Ограничение перемещений передвижного оборудования.	11
Установка жиросборника	12
Электрические характеристики	13-14

Инструкции по эксплуатации

Информация по технике безопасности для пользователя	15
Начало эксплуатации.	15
Звуковые сигналы	15
Средства управления.	16
Средства и методы эксплуатации.	17-18
Инструкции по приготовлению, выдержке и копчению	19
Готовка, выдержка и копчение при помощи кнопок подготовленного меню.	19
Программирование рецепта.	20
Стирание рецепта	20
Инструкции по копчению	21
Варианты, выбираемые пользователем	22
НАССР	23
Общие указания по хранению продуктов	24

Уход и чистка

Защита поверхностей из нержавеющей стали	25
Моющие средства	25
Чистящие материалы.	25
Уход за оборудованием	26
Ежедневная чистка.	26
Чистка дверных вентиляционных отверстий	27
Проверка общего состояния камеры.	27
Ежедневная чистка иглы датчика.	27

Санитарно-профилактические меры

Санитария / Безопасность пищевых продуктов	28
Внутренняя температура пищевых продуктов	28

Обслуживание

Поиск и устранение неисправностей.	
Коды сбоев	29
Неисправности электрических компонентов	30
Внешний вид. Обслуживание и детали	31-40
Электронные компоненты. Внешний вид и детали	41-45
Сменные детали для Регистратора данных НАССР (дополнительно)	46
Кабельные нагревательные комплекты.	46

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

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

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

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

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

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

РАСПАКОВКА

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

ПРИМЕЧАНИЕ.

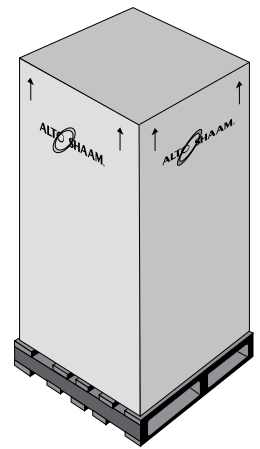
Не выбрасывайте картонную коробку и другие упаковочные материалы, пока не убедитесь в отсутствии в изделии скрытых повреждений и не проверите его в работе.

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

НЕ ВЫБРАСЫВАЙТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО.

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

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



ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

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

ОПАСНО



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

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



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

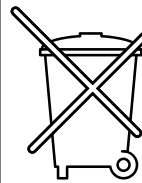
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

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

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

ПРИМЕЧАНИЕ



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

УСТАНОВКА

ОПАСНО



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

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



ВО ИЗБЕЖАНИЕ ТРАВМЫ БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ ПРИ ПЕРЕМЕЩЕНИИ ИЛИ ВЫРАВНИВАНИИ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



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

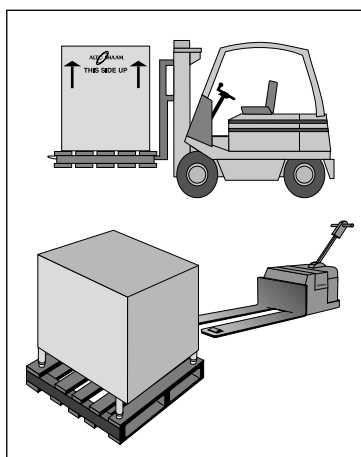
ОПАСНО



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

УСТАНОВКА НА МЕСТЕ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Печь Alto-Shaam для готовки и хранения продуктов должна быть установлена в таком месте, где она сможет работать согласно своему назначению, и где достаточно пространства для вентиляции, надлежащей чистки и техобслуживания.



1. Печь должна быть установлена на стабильной горизонтальной поверхности.
2. **НЕ** устанавливайте 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 прибора не должно быть никаких горючих материалов.
5. Возле этого прибора не должно быть никаких препятствий, затрудняющих доступ для обслуживания.

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

ТРЕБУЕМЫЕ ЗАЗОРЫ

Сзади — минимум 457 мм от оборудования, излучающего тепло. Для защиты электронного блока управления боковые зазоры должны быть такими, чтобы температура возле блока не достигала 60 °С.

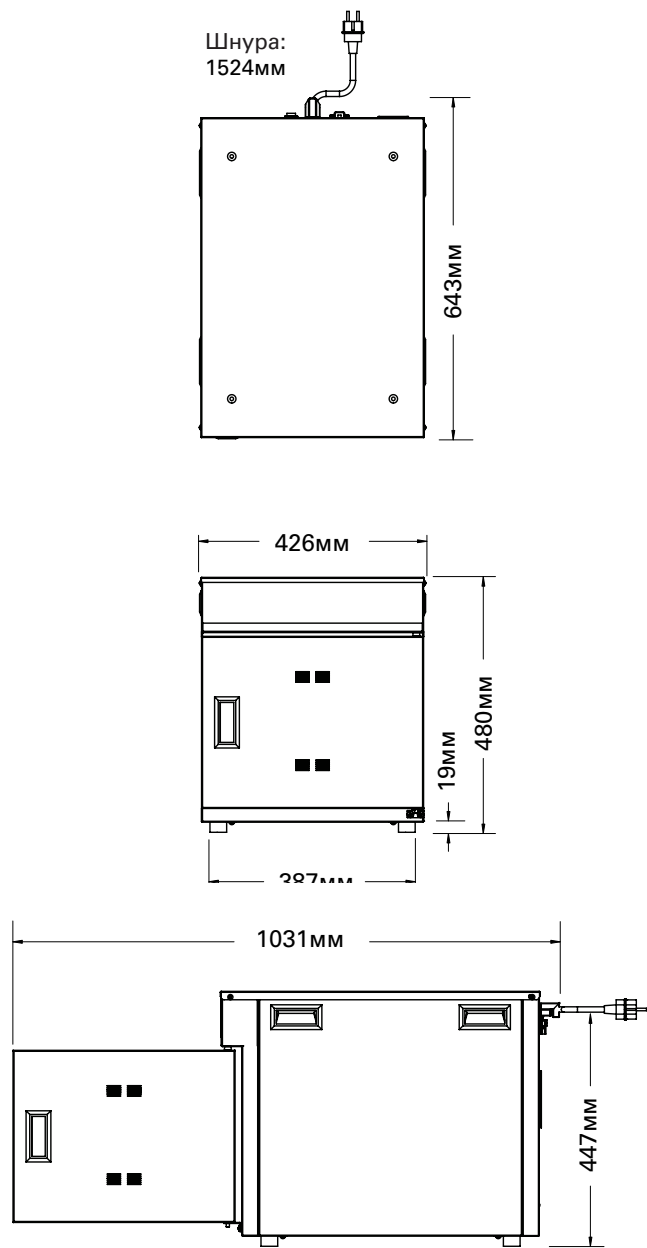
ПРИМЕЧАНИЕ

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

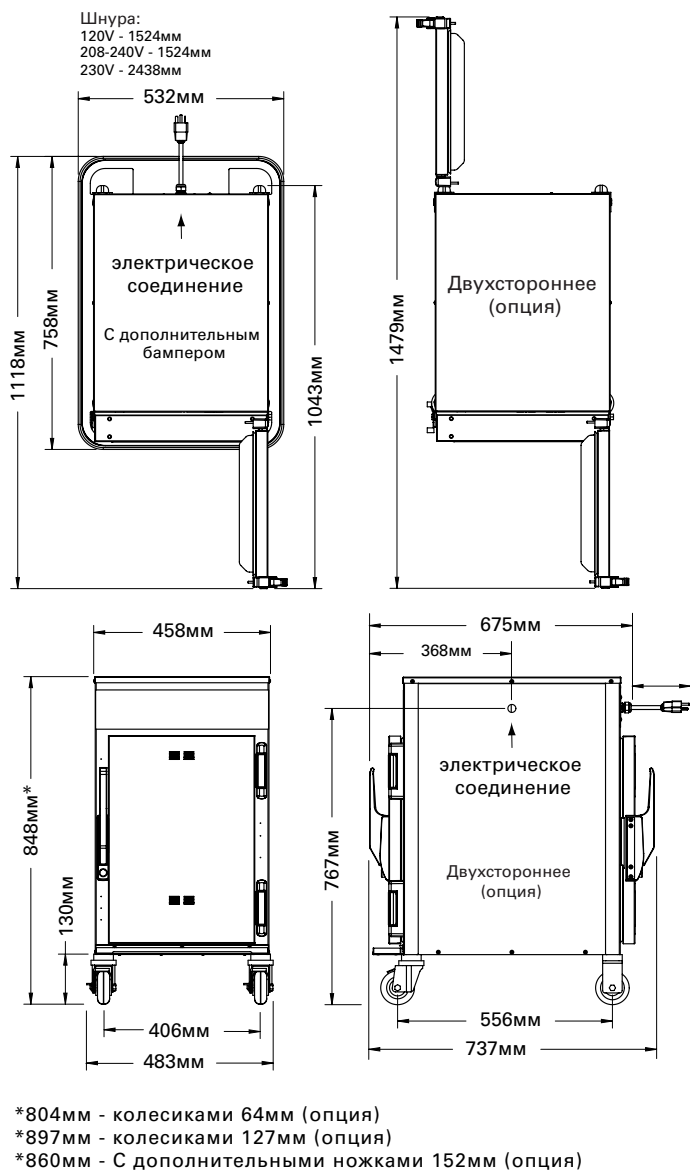
УСТАНОВКА

УСТАНОВКА НА МЕСТЕ РАБОТЫ

300-ТН/III



500-ТН/III



ВЕС 300-ТН/III

НЕТТО: 31 кг

В УПАКОВКЕ: ОБРАТИТЕСЬ НА ЗАВОД

ВМЕСТИМОСТЬ (ПРОДУКТЫ) 300-ТН/III

16 кг МАКСИМУМ

МАКСИМАЛЬНЫЙ ОБЪЕМ: 28,5 л

ВЕС 500-ТН/III

НЕТТО: 64 кг

В УПАКОВКЕ: 82 кг

ВМЕСТИМОСТЬ (ПРОДУКТЫ И ПРОТИВНИ) 500-ТН/III

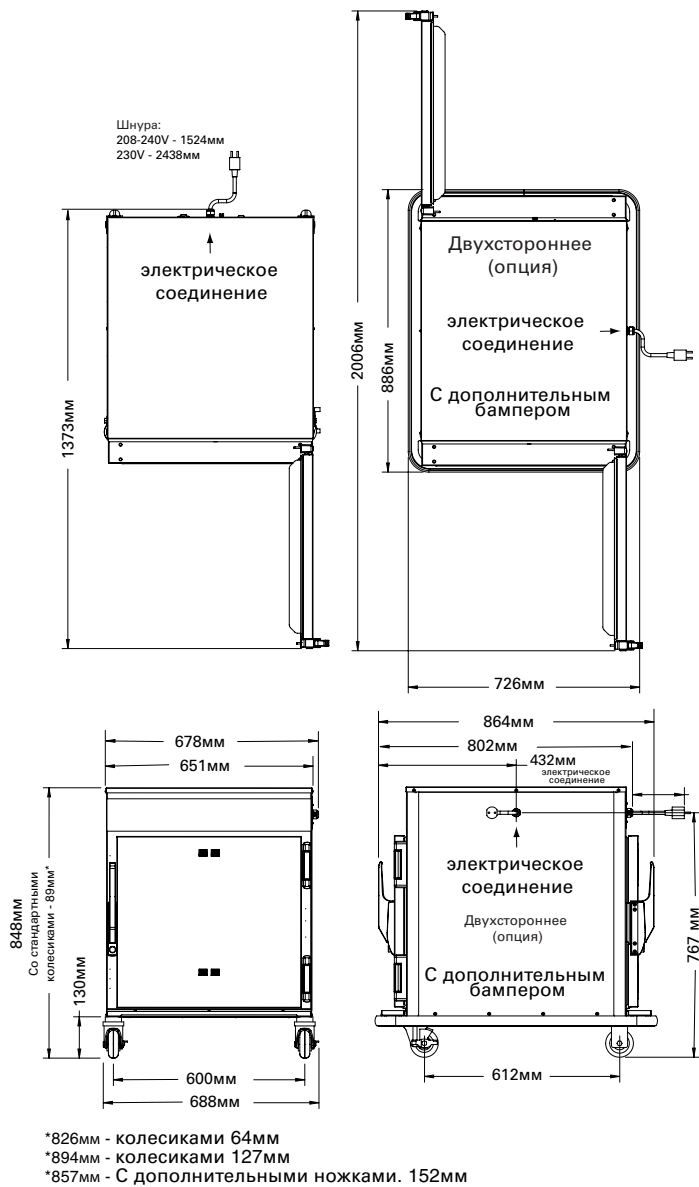
18 кг МАКСИМУМ

МАКСИМАЛЬНЫЙ ОБЪЕМ: 38 л

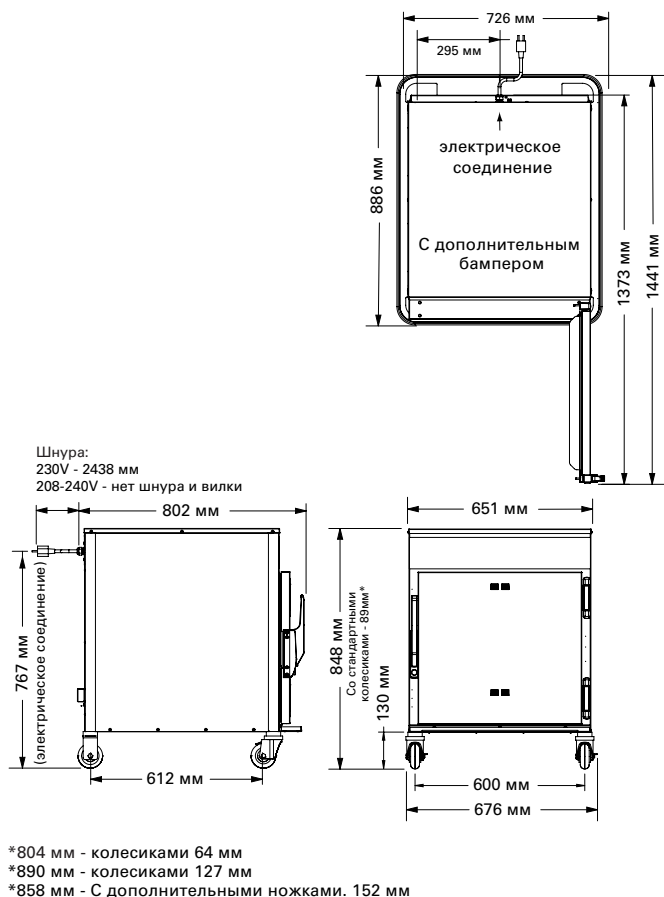
УСТАНОВКА

УСТАНОВКА НА МЕСТЕ РАБОТЫ

750-TH/III



767-SK/III

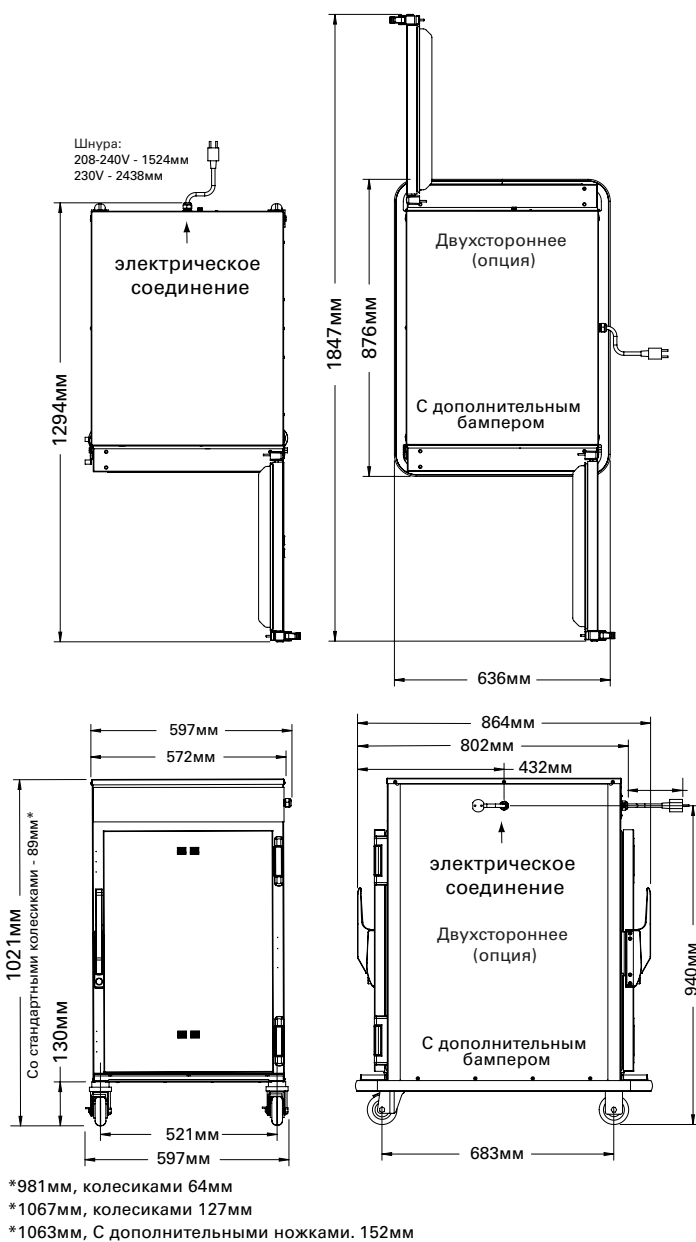


ВЕС			ВМЕСТИМОСТЬ (ПРОДУКТЫ И ПРОТИВНИ)
МОДЕЛЬ	ВЕС НЕТТО	ВЕС В УПАКОВКЕ	
750-TH/III	87 кг	118 кг	45 кг МАКСИМУМ
767-SK/III	89 кг	125 кг	МАКСИМАЛЬНЫЙ ОБЪЕМ: 67 л

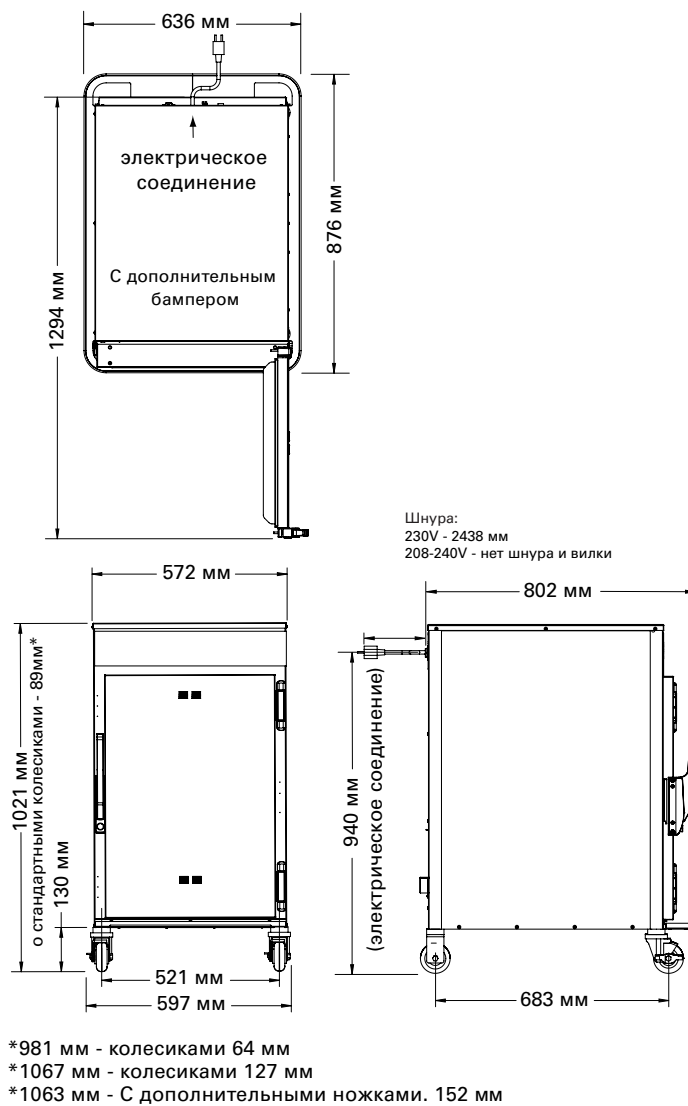
УСТАНОВКА

УСТАНОВКА НА МЕСТЕ РАБОТЫ

1000-TH/III



1000-SK/III

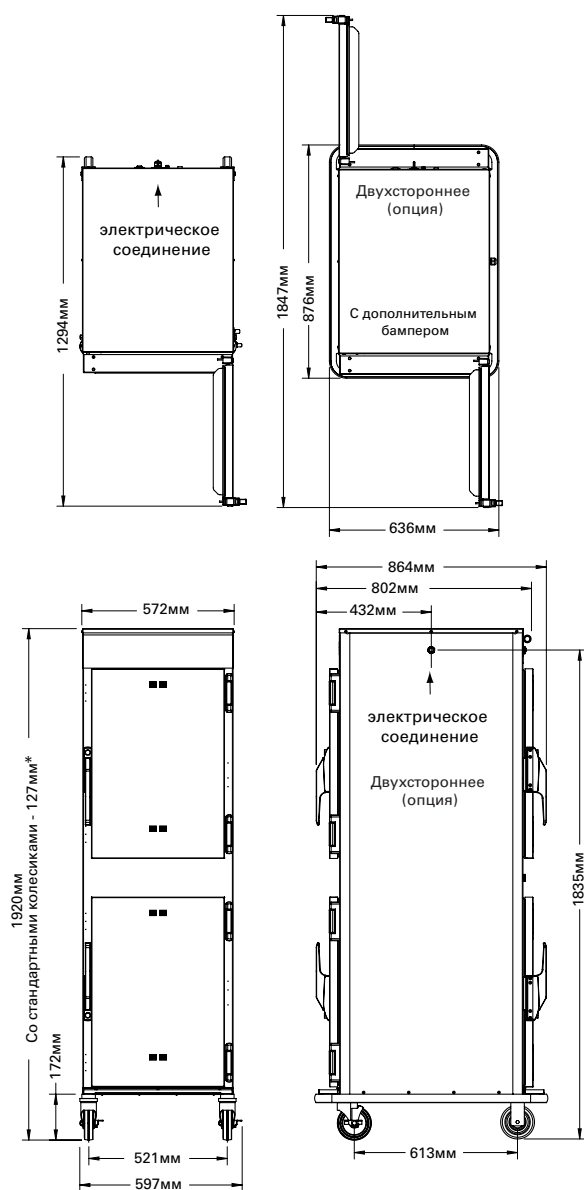


ВЕС			ВМЕСТИМОСТЬ (ПРОДУКТЫ И ПРОТИВНИ)
МОДЕЛЬ	ВЕС НЕТТО	ВЕС В УПАКОВКЕ	54 кг МАКСИМУМ
1000-TH/III	104 кг ПРИБЛ.	125 кг	МАКСИМАЛЬНЫЙ ОБЪЕМ: 76 л
1000-SK/III	92 кг ПРИБЛ.	128 кг	

УСТАНОВКА

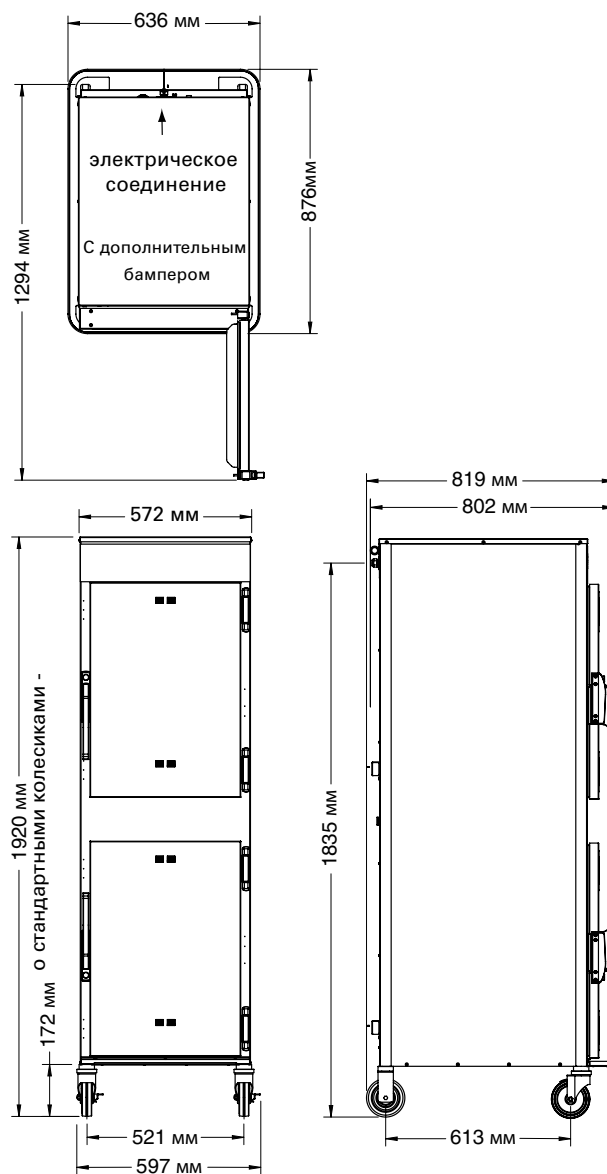
УСТАНОВКА НА МЕСТЕ РАБОТЫ

1200-TH/III



*1877 мм - колесиками 127 мм (опция)
*1897 мм - С дополнительными ножками. 152 мм (опция)

1200-SK/III



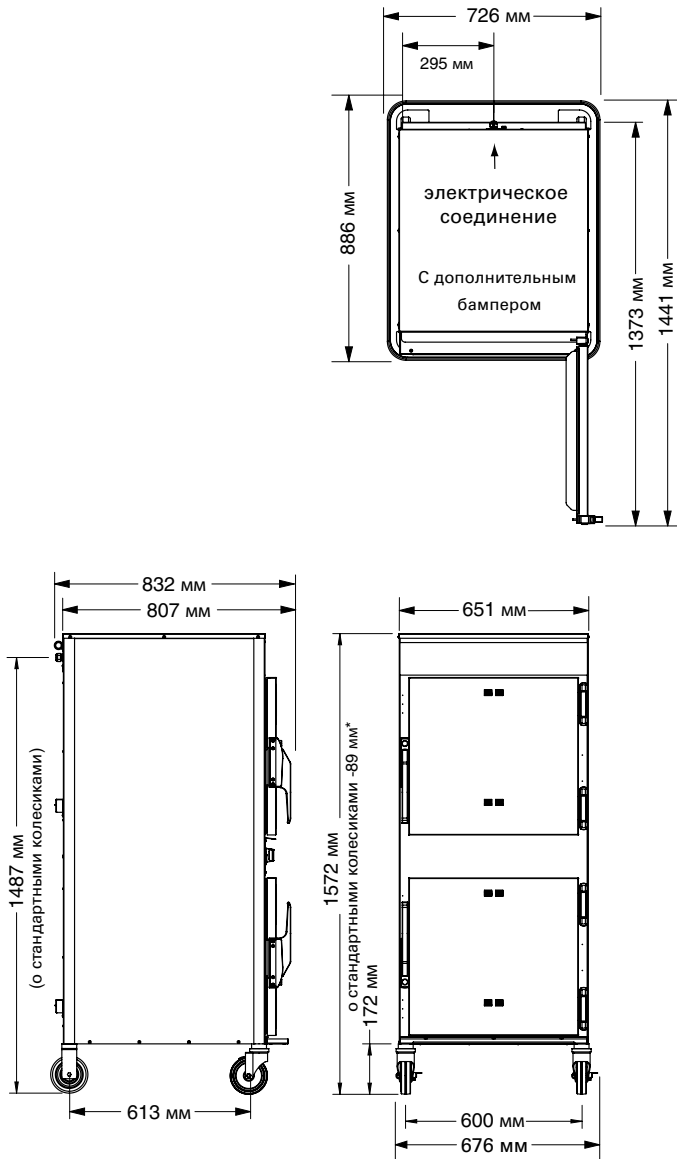
*1877 мм - колесиками 89 мм
*1897 мм - С дополнительными ножками. 152 мм

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

УСТАНОВКА

УСТАНОВКА НА МЕСТЕ РАБОТЫ

1767-SK/III



*1540 мм - колесиками 89 мм

*1577 мм - С дополнительными ножками. 152 мм

ВЕС

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

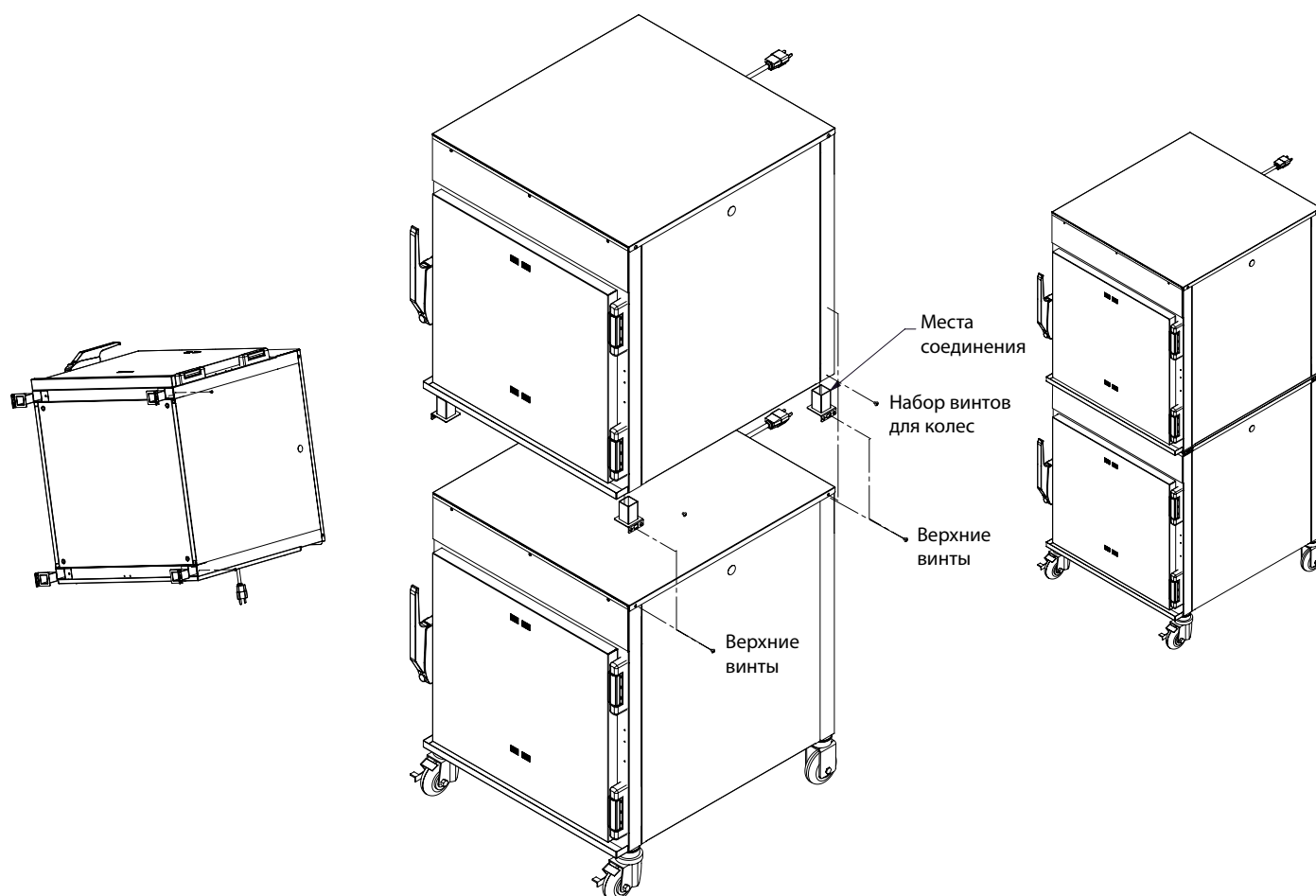
ВМЕСТИМОСТЬ (ПРОДУКТЫ И ПРОТИВНИ) (НА ОТДЕЛЕНИЕ)

45 кг МАКСИМУМ
МАКСИМАЛЬНЫЙ ОБЪЕМ: 67 л

УСТАНОВКА

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.
Вслучае, если вам надо снять колеса, положите печь на заднюю стенку так, чтобы не нарушить электрическую подводку. Открутите 6 винтов на каждом колесе. Выньте колеса из пазов. держащие колесики. Снимите колесики.
- 2) Вставьте прокладки в каждый угол верхней печи. Удостоверьтесь, что в каждое гнездо вы поставили 2 винт и две прокладки, которые прилагались к набору. Примечание: фланцы должны быть 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 вверху и внизу 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 или 767-SK/III
1000-TH/III или 1000-SK/III	1000-TH/III, 1000-SK/III, 1000-SK/II или 1000-S

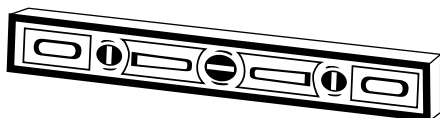
УСТАНОВКА

УСТАНОВКА НА МЕСТЕ РАБОТЫ

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

УСТАНОВКА ПО УРОВНЮ

Выровняйте печь в поперечном и



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

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

ПРИМЕЧАНИЕ. Перекос при установке может привести к неправильной работе печи и неравномерному выпеканию продуктов из полужидкого теста.

ОГРАНИЧЕНИЕ ПЕРЕМЕЩЕНИЙ ПЕРЕДВИЖНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

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

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

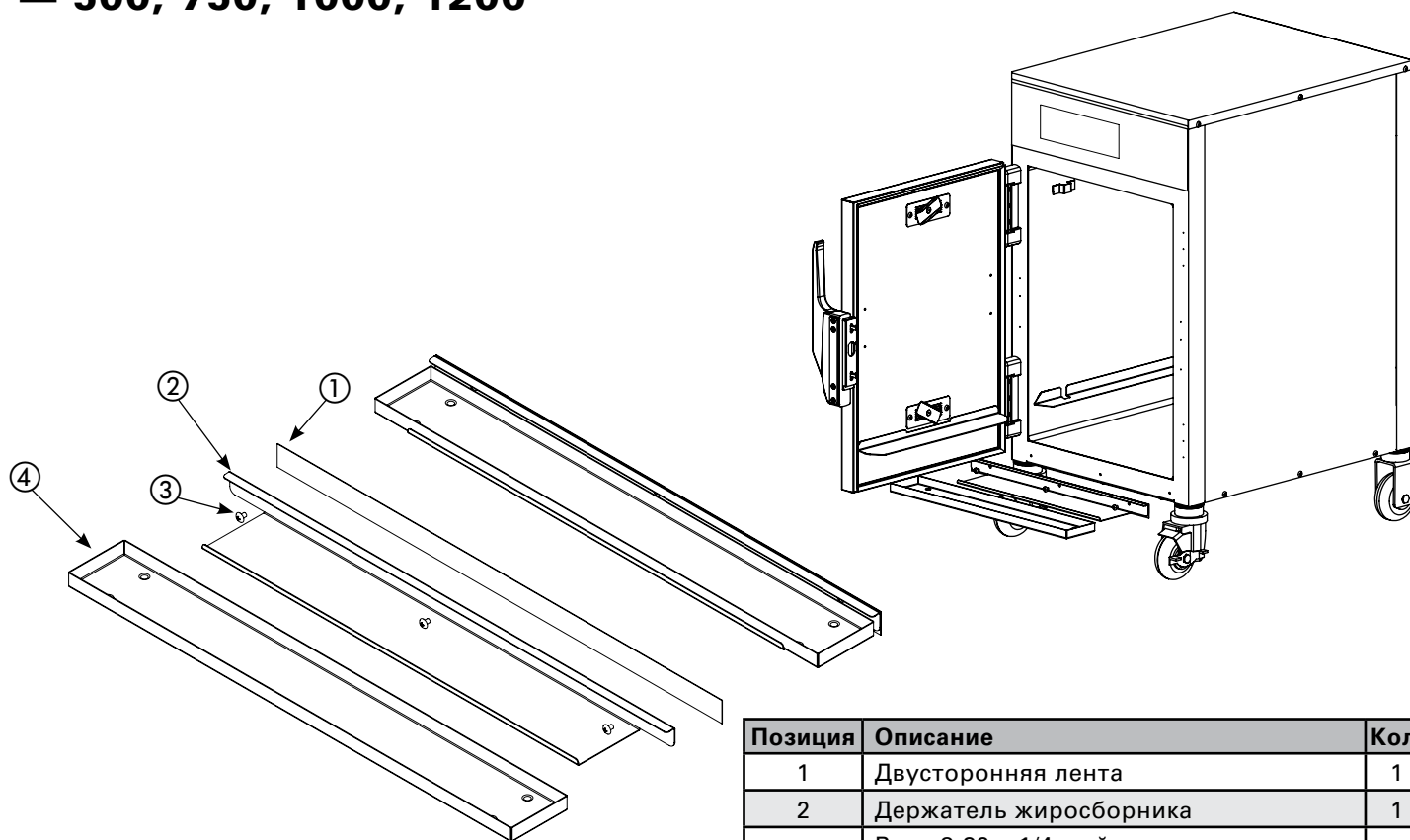
1. Максимальная высота роликов — 152 мм.
2. Два ролика должны быть снабжены тормозами.
3. Такой передвижной прибор или прибор на передвижной стойке должен быть прикреплен к конструкции здания гибкой связью.

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

УСТАНОВКА

УСТАНОВКА НА МЕСТЕ РАБОТЫ


ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ ЖИРОСБОРНИКА — 500, 750, 1000, 1200



Позиция	Описание	Кол.
1	Двусторонняя 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 лотка.
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 поддона.
5. Установите жироборник ④ в держатель ②.

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



**ОШИБКА В УСТАНОВКЕ ПОДДОНА
МОЖЕТ ПРИВЕСТИ ИЛИ ПРИВЕДЕТ
ПОЛОМКЕ ОБОРУДОВАНИЯ И
ПОДВЕРГНЕТ ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ
ПЕРСОНАЛ ОПАСНОСТИ.**

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 постоянную проводку.

ОПАСНО



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



ОПАСНО



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

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



Модели с фиксированной разводкой:

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

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

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

ОПАСНО





ПРИБОРЫ БЕЗ ЗАВОДСКОГО ШНУРА ДОЛЖНЫ БЫТЬ ОБОРУДОВАНЫ ШНУРОМ ДОСТАТОЧНОЙ ДЛИНЫ, КОТОРЫЙ ПОЗВОЛЯЛ БЫ ПЕРЕДВИГАТЬ ПРИБОР ДЛЯ ЧИСТКИ.







ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ ПРОИЗВОДИТСЯ КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ТЕХНИКОМ СООТВЕТСТВИИ С НОРМАТИВАМИ.


УСТАНОВКА

ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ

300-ТН/III						
В	число фаз	Гц	А	кВт	ШНУР И ВИЛКА	
120	1	60	6,7	0,80		НЕМА 5-15Р ВИЛКА 15 А-125 В
230	1	50/60	2,7	0,62		СЕЕ 7/7 ВИЛКА 220-230 В


500-ТН/III						
В	число фаз	Гц	А	кВт	ШНУР И ВИЛКА	
120	1	60	16,0	1,9		НЕМА 5-20Р ВИЛКА 20 А-125 В
208-240	1	60	11,2-12,5	2,7-3,0	ШНУР БЕЗ ВИЛКИ	
230	1	50/60	12,0	2,8		СЕЕ 7/7 ВИЛКА 220-230 В

750-ТН/III						
В	число фаз	Гц	А	кВт	ШНУР И ВИЛКА	
120	1	60	14,2	1,7		НЕМА 5-20Р ВИЛКА 20 А-125 В
208-240	1	60	14,0-16,0	2,9-3,9	ШНУР БЕЗ ВИЛКИ	
230	1	50/60	12,2	2,8		СЕЕ 7/7 ВИЛКА 220-230 В


1000-ТН/III						
В	число фаз	Гц	А	кВт	ШНУР И ВИЛКА	
208-240	1	60	14,0-16,0	2,9-3,9	ШНУР БЕЗ ВИЛКИ	
230	1	50/60	12,2	2,8		СЕЕ 7/7 ВИЛКА 220-230 В

1200-ТН/III						
В	число фаз	Гц	А	кВт	ШНУР И ВИЛКА	
208-240	1	60	29,0-33,3	6,1-8,0	БЕЗ ШНУРА И ВИЛКИ	
230	1	50/60	28,7	6,6	БЕЗ ШНУРА И ВИЛКИ	
380-415	3	50/60	16,5	6,0	БЕЗ ШНУРА И ВИЛКИ	

1200-ТН/III — ТОЛЬКО ВЕЛИКОБРИТАНИЯ						
В	число фаз	Гц	А	кВт	ШНУР И ВИЛКА	
230	1	50/60	21,5	4,9	БЕЗ ШНУРА И ВИЛКИ	

767-SK/III						
В	число фаз	Гц	А	кВт	ШНУР И ВИЛКА	
208-240	1	60	16,0-18,5	3,9-4,4	ШНУР БЕЗ ВИЛКИ	
230	1	50/60	14,0	3,1		СЕЕ 7/7 ВИЛКА 220-230 В

1767-SK/III						
В	число фаз	Гц	А	кВт	ШНУР И ВИЛКА	
208-240	1	60	32,0-36,3	7,7-8,7	БЕЗ ШНУРА И ВИЛКИ	
230	1	50/60	30,0	6,2	БЕЗ ШНУРА И ВИЛКИ	
380-415	3	50/60	17,2	6,4	БЕЗ ШНУРА И ВИЛКИ	

1000-SK/III						
В	число фаз	Гц	А	кВт	ШНУР И ВИЛКА	
208-240	1	60	16,0-18,3	3,3-4,4	ШНУР БЕЗ ВИЛКИ	
230	1	50/60	14,0	3,1		СЕЕ 7/7 ВИЛКА 220-230 В

1200-SK/III						
В	число фаз	Гц	А	кВт	ШНУР И ВИЛКА	
208-240	1	60	32,0-36,3	7,7-8,7	БЕЗ ШНУРА И ВИЛКИ	
230	1	50/60	31,5	7,2	БЕЗ ШНУРА И ВИЛКИ	

Монтажные схемы находятся под верхней крышкой шкафа.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



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

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.

НАЧАЛО ЭКСПЛУАТАЦИИ

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 жироборник на внутреннюю нижнюю поверхность печи.
2. Закройте двери печи
 - Нажмите выключатель 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



НИКОГДА НЕ СЛЕДУЕТ ОЧИЩАТЬ ВНУТРЕННЮЮ ИЛИ ВНЕШНЮЮ ПОВЕРХНОСТЬ УСТРОЙСТВА ПАРОМ, МЫТЬ ИЗ ШЛАНГА, ЗАЛИВАТЬ ВОДОЙ ИЛИ КАКИМ-ЛИБО РАСТВОРОМ.

НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ДЛЯ ОЧИСТКИ СТРУЕЙ ВОДЫ.



ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К СЕРЬЕЗНОМУ УЩЕРБУ ИЛИ ПОРАЖЕНИЮ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ.

В СЛУЧАЕ ЗАТОПЛЕНИЯ УСТРОЙСТВА ГАРАНТИЯ СТАНОВИТСЯ НЕДЕЙСТВИТЕЛЬНОЙ.



ОПАСНО



ОТКЛЮЧАЙТЕ ОТ ИСТОЧНИКА ПИТАНИЯ ДО НАЧАЛА ОЧИСТКИ ИЛИ ОБСЛУЖИВАНИЯ

ЗВУКОВЫЕ СИГНАЛЫ

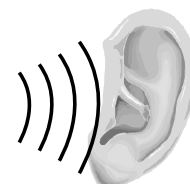
ИЗДАВАЕМЫЕ ПЕЧЬЮ ГУДКИ сообщают об отклике, изменении режима или сбойных условиях.

Один короткий гудок — отклик на нажатие кнопки.

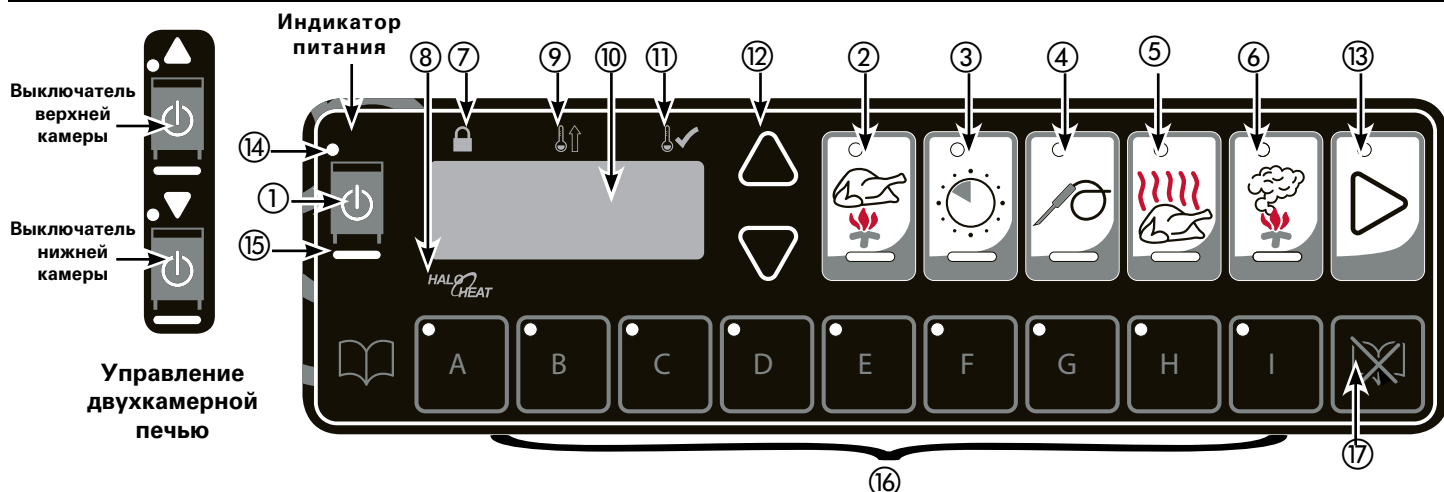
Два коротких гудка — сообщают о том или ином изменении, например, о вводе пользователем изменения объема, о вводе изменения температурной шкалы и т.д.

Три коротких гудка — что предварительный подогрев печи выполнен, что датчик 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 ГОТОВКА. Диапазон температуры 93 – 162 °C**
 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 ДАТЧИК. Диапазон температуры — 10 – 91 °C**
 Используется для выбора режима готовки по показаниям датчика внутренней температуры продукта и проверки настройки температуры.
- 5. Кнопка ВЫДЕРЖКА. Диапазон температуры — 15 – 96 °C**
 Используется для выбора режима выдержки продукта и проверки настройки температуры выдержки.
- 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, измеряемую датчиком внутреннюю температуру продукта, время или, при использовании совместно с другими кнопками, первоначальные настройки времени готовки и выдержки и температуры датчика. На дисплей выводятся также различные данные программирования и диагностики.
- 11. Индикатор готовности**
 Светится, когда подогрев печи закончен.
- 12. Стрелки ВВЕРХ и ВНИЗ**
 Служат для увеличения или уменьшения настроек времени готовки и выдержки и температуры датчика.
- 13. Кнопка ПУСК**
 Запускает последовательность работы выбранного режима при *нажатии и отпуске*. 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 ГОТОВКА, ВРЕМЯ, ДАТЧИК и ВЫДЕРЖКА. 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 (A – H). 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

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»

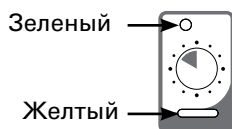
На дисплее будет мигать «door» (дверь), и пользователь будет предупрежден трехкратным гудком. Чтобы подтвердить сбой и отключить трехкратный гудок, нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ.

Кнопки-стрелки

Настройки **Готовки, Выдержки, Температуры датчика и Времени** можно корректировать при помощи кнопок-стрелок. Нажатие и отпускание кнопки-стрелки изменяет настройку на единицу. Чтобы изменять настройку быстрее, нажмите и удерживайте кнопку-стрелку. 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 ГОТОВКА, ВРЕМЯ, ДАТЧИК и ВЫДЕРЖКА содержат желтый индикатор, показывающий, какая именно информация выведена на дисплей.

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 потребления в соответствии с местными нормами по охране здоровья.

Для установки даты и времени

Выключите все камеры печи.

Чтобы установить время (ЧЧ:мм), нажмите и 3 секунды удерживайте кнопку А. Установите время кнопками-стрелками ВВЕРХ/ВНИЗ.

Чтобы установить год, нажмите и 3 секунды удерживайте кнопку В. Установите год кнопками-стрелками ВВЕРХ/ВНИЗ.

Чтобы установить месяц и день (ММ.дд), нажмите и 3 секунды удерживайте кнопку С. Установите месяц и день кнопками-стрелками ВВЕРХ/ВНИЗ.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

СРЕДСТВА И МЕТОДЫ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Показ высокой и низкой температуры датчика

Чтобы проверить максимальную или минимальную температуру датчика при готовке по датчику, нажимайте следующие кнопки (при этом датчик должен быть вставлен в продукт):

Максимальная температура: одновременно нажмите кнопки Датчик и стрелку ВВЕРХ.

Минимальная температура: одновременно нажмите кнопки Датчик и стрелку ВНИЗ.

Использование датчика

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

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

ПРИМЕЧАНИЕ. При готовке по датчику вставляйте датчик в сырой продукт после того, как печь прогреется.

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

Калибровка датчика

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

Жаренье под вакуумом

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

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Инструкции по приготовлению, выдержке и копчению



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



Чтобы настроить температуру ГОТОВКИ — нажмите кнопку ГОТОВКА. Загорится индикатор подогрева печи, и на дисплее появится последняя настройка температуры готовки. Чтобы изменить температуру готовки, нажимайте кнопки-стрелки ВВЕРХ или ВНИЗ.



Для готовки по времени — нажмите кнопку ВРЕМЯ. Загорится зеленый индикатор ВРЕМЯ, и на дисплее появится последняя настройка времени готовки. Чтобы изменить настройку времени, нажимайте кнопки-стрелки ВВЕРХ или ВНИЗ. На дисплее будут чередоваться настройка температуры и пройденное время.



Для готовки по датчику — нажмите кнопку ДАТЧИК. Загорится зеленый индикатор ДАТЧИК, и на дисплее появится последняя настройка внутренней температуры продукта. Чтобы изменить настройку температуры, нажимайте кнопки-стрелки ВВЕРХ или ВНИЗ. На дисплее будут чередоваться настройка температуры, пройденное время и температура датчика.



Чтобы установить температуру Выдержки — нажмите кнопку ВЫДЕРЖКА. Будет по-прежнему светиться зеленый индикатор готовки. Чтобы изменить температуру выдержки, нажимайте кнопки-стрелки ВВЕРХ или ВНИЗ. На дисплее будут чередоваться настройка температуры выдержки и время, в течение которого продукт находится в режиме выдержки. Печь останется в режиме ВЫДЕРЖКИ, пока не будет нажата кнопка ВКЛ/ВЫКЛ.



Чтобы установить время (горячего) Копчения — нажмите кнопку КОПЧЕНИЕ. Для настройки нужного времени копчения воспользуйтесь кнопками-стрелками ВВЕРХ или ВНИЗ. На дисплее выводится последняя настройка времени.



Чтобы начать цикл готовки, нажмите кнопку ПУСК.

Готовка, выдержка и копчение при помощи кнопок подготовленного меню



Нажмите нужную кнопку РЕЦЕПТ (A – H). На кнопках РЕЦЕПТ с хранимой программой готовки будет светиться зеленый индикатор. Печь автоматически войдет в режим предварительного подогрева. Вы будете периодически слышать гудок, когда подогрев будет выполнен; будут загораться и мигать индикаторы ГОТОВО и ПУСК. Программирование кнопки меню РЕЦЕПТ см. **Программирование рецепта** в настоящем руководстве.



Чтобы начать цикл готовки, нажмите кнопку ПУСК.

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

Программирование рецепта

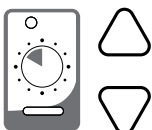
Выберите продукт, который будет программироваться, и начните программирование, выключив питание системы управления печью.



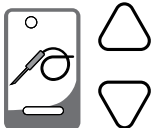
Нажмите и отпустите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ системы управления. Вы услышите гудок длительностью в 1 секунду, и загорится зеленый индикатор в левом нижнем углу кнопки ВКЛ/ВЫКЛ, показывая, что питание включено. Печь начнет работать в режиме выдержки. Загорится желтый индикатор ВЫДЕРЖКА, и на дисплее появится последняя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



Чтобы настроить температуру ГОТОВКИ — нажмите кнопку ГОТОВКА. Загорится индикатор подогрева печи, и на дисплее появится последняя настройка температуры готовки. Чтобы изменить температуру готовки, нажимайте кнопки-стрелки ВВЕРХ или ВНИЗ.



Для готовки по времени — нажмите кнопку ВРЕМЯ. Загорится зеленый индикатор ВРЕМЯ, и на дисплее появится последняя настройка времени готовки. Чтобы изменить настройку времени, нажимайте кнопки-стрелки ВВЕРХ или ВНИЗ. На дисплее будут чередоваться настройка температуры и пройденное время.



Для готовки по датчику — нажмите кнопку ДАТЧИК. Загорится зеленый индикатор ДАТЧИК, и на дисплее появится последняя настройка внутренней температуры продукта. Чтобы изменить настройку температуры, нажимайте кнопки-стрелки ВВЕРХ или ВНИЗ. На дисплее будут чередоваться настройка температуры, пройденное время и температура датчика.



Чтобы установить температуру Выдержки — нажмите кнопку ВЫДЕРЖКА. Будет по-прежнему светиться зеленый индикатор готовки. Чтобы изменить температуру выдержки, нажимайте кнопки-стрелки ВВЕРХ или ВНИЗ. На дисплее будут чередоваться настройка температуры выдержки и время, в течение которого продукт находится в режиме выдержки. Печь останется в режиме ВЫДЕРЖКИ, пока не будет нажата кнопка ВКЛ/ВЫКЛ.



Чтобы настроить время Копчения — нажмите кнопку КОПЧЕНИЕ. Для настройки нужного времени копчения воспользуйтесь кнопками-стрелками ВВЕРХ или ВНИЗ. На дисплей выводится последняя настройка времени.



Выберите буквенное обозначение для продукта, запрограммированного на предыдущих шагах. Нажмите и две секунды удерживайте выбранную кнопку РЕЦЕПТ. Когда рецепт будет сохранен, вы услышите секундный гудок, и загорится индикатор кнопки.

Примечание. Одновременно можно запрограммировать 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. Последняя использовавшаяся кнопка РЕЦЕПТ определит последовательность готовки для следующего программируемого продукта. Настройки для следующего продукта можно изменить вручную или выбрать другую кнопку программирования.

Стирание рецепта

Для стирания программы печь должна находиться либо в режиме выдержки с включенным питанием, либо в режиме предварительного подогрева. Печь не может выполнять программу меню РЕЦЕПТОВ.

Когда печь находится в режиме выдержки 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 стерт, 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 (PE-23384).

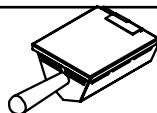
ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Подготовка

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

Щепа

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







Использование **нерекомендованных материалов** для копчения может привести к отказу в работе оборудования, короткому замыканию или к сокращению срока службы.

нельзя использовать для копчения опилки.

Не используйте для копчения щепу по размеру меньше ногтя.

Процедура горячего копчения


-  Нажмите и отпустите выключатель питания ВКЛ/ВЫКЛ панели управления.
-  Нажмите ГОТОВКА и настройте термореле на нужную температуру готовки.
-  Нажмите и настройте ВРЕМЯ или ДАТЧИК.
-  Нажмите ВЫДЕРЖКА и настройте термореле на нужную температуру выдержки.



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

Подготовьте продукт к копчению. 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 выдержки таймер копчения активирует нагревательный элемент в контейнере щепы. В режимах предварительного подогрева или готовности дымовой элемент не включается. Полный контейнер щепы может выдавать дым в течение приблизительно 1 часа, даже хотя 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 okayмляющему нагреву (HALO HEAT) для низкотемпературного копчения и выдержки.

Процедура холодного копчения

Чтобы войти в режим холодного копчения

-  Нажмите и отпустите выключатель питания ВКЛ/ВЫКЛ панели управления.
-  Нажмите и 3 секунды удерживайте кнопку КОПЧЕНИЕ.

Чтобы установить температуру выдержки при холодном копчении

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



Чтобы увеличить эту стандартную температуру, нажмите кнопку ВЫДЕРЖКА и кнопку-стрелку ВВЕРХ. Будет задана более высокая стандартная температура.

Чтобы настроить проверку температуры копчения (если нужно)



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

Датчик 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 дымовым контейнером поставьте поддон из нержавеющей стали, заполненный льдом.



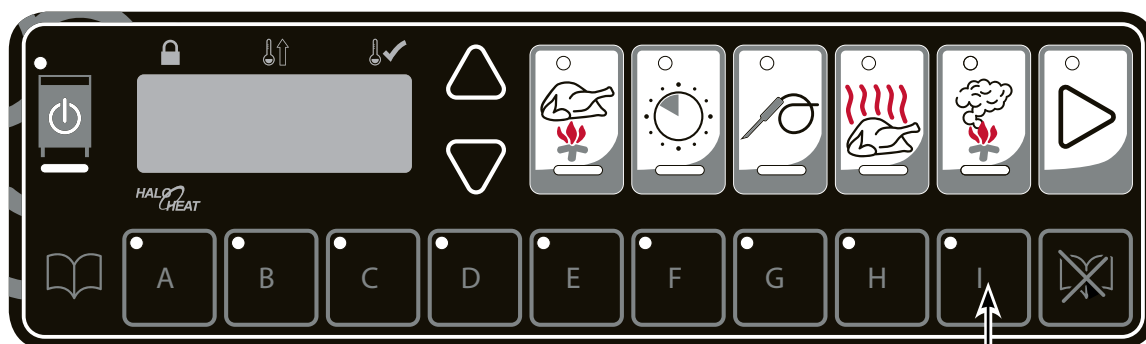
Загрузите продукт на полки. Нажмите ПУСК.

	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 заблокировать.

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

Примечание. Это блокирование действует только на кнопки РЕЦЕПТ А – Н. Печь можно продолжать использовать в непрограммируемых режимах ГОТОВКА, ДАТЧИК и ВЫДЕРЖКА.

Чтобы разблокировать кнопки РЕЦЕПТ, нажмите и удерживайте кнопку ОТМЕНА вместе с кнопкой I в течение 2 секунд, пока индикатор кнопки I не погаснет. Отпустите кнопки. Кнопки РЕЦЕПТ 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 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 значок блокирования панели исчезнет. Отпустите 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)

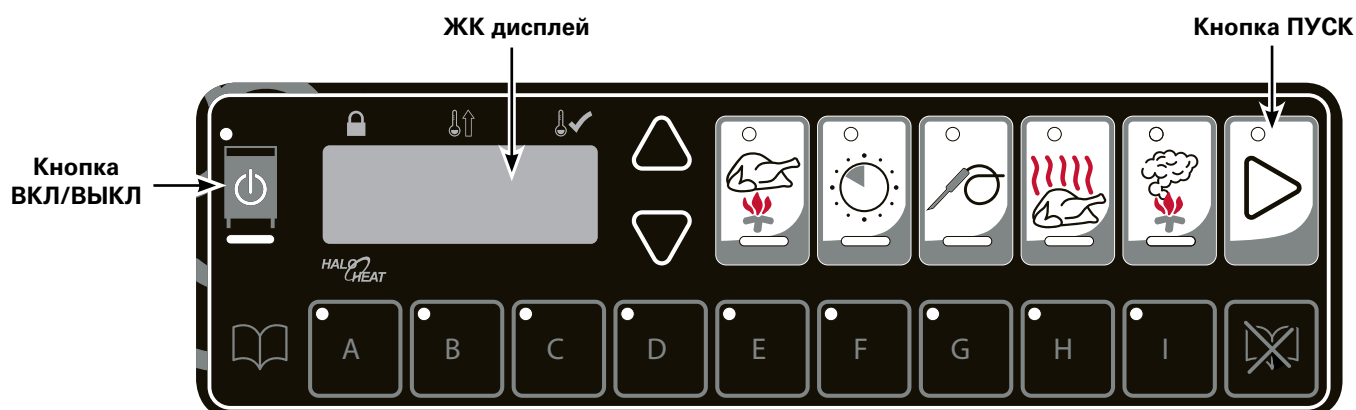
Эта печь удовлетворяет критериям НАССР, в отношении автоматического отбора проб, ведения записей, проверки настройки, используемых рецептов, даты и времени. Сохраняются данные за последние 30 дней. Эту информацию можно просмотреть на экране или выгрузить на флэш-драйв и скопировать в компьютер. Формат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

Чтобы выгрузить собранные данные:

1. Выключите все камеры печи.
2. Рекомендуется полностью очистить используемый флэш-драйв. Снимите крышку с порта USB, находящегося на панели управления справа, и вставьте флэш-драйв. На дисплее появится «Usb». Если сообщение «Usb» не появится, попытайтесь еще раз с другим флэш-драйвом 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 «XYZ 100», выгрузка закончена.
4. Извлеките флэш-драйв и закройте порт USB крышкой. Вы услышите секундный гудок, подтверждающий извлечение USB.

	A	B	C	D	E	F	G
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 ХРАНЕНИЮ ПРОДУКТОВ

Повара, кухарки и другой персонал, занимающийся приготовлением пищи, — все они используют самые разнообразные методы. Правильная температура выдержки конкретного пищевого продукта должна определяться содержанием влаги в продукте, его влажностью, объемом и температурой подачи на стол. При определении времени выдержки 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 устройстве, 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 выдержки оборудовано термореле, настраиваемым в интервале 16 – 93 °С. Если устройство оборудовано отдушинами, закрывайте их для удержания влаги и открывайте для сохранения хрустящей корочки.

температура хранения

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

УХОД И ЧИСТКА

ЗАЩИТА ПОВЕРХНОСТЕЙ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ



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

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

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

МОЮЩИЕ СРЕДСТВА

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

ЧИСТЯЩИЕ МАТЕРИАЛЫ

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

ОПАСНО



ОТКЛЮЧАЙТЕ ОТ ИСТОЧНИКА ПИТАНИЯ ДО НАЧАЛА ОЧИСТКИ ИЛИ ОБСЛУЖИВАНИЯ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



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

УХОД И ЧИСТКА

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 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 хорошим промышленным детергентом.



ПРИМЕЧАНИЕ. Не используйте абразивные чистящие составы, моющие средства, содержащие хлор или соли четвертичного основания. 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 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 сухой 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 штатные или местные санитарно-гигиенические нормы в отношении чистки и ухода за оборудованием.



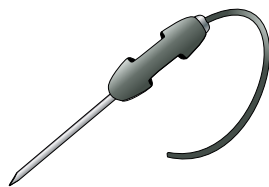
УХОД И ЧИСТКА

ЧИСТКА ДВЕРНЫХ ОТДУШИН

Необходимо осматривать и, по мере необходимости, чистить дверные отдушины.

ЕЖЕДНЕВНАЯ ЧИСТКА ДАТЧИКОВ

Счистите с датчиков все остатки пищи. Протрите датчик и провод чистой тканью, смоченной в теплом растворе детергента. Тканью с чистой проточной водой протрите каждый датчик и смойте следы детергента. Протрите датчики и кронштейны датчиков одноразовым спиртовым тампоном или дезинфицирующим раствором, рекомендуемым для поверхностей, соприкасающихся с пищевыми продуктами. Поместите датчик с проводом в кронштейн и дождитесь, чтобы они высохли.



ПРОВЕРКА ВЕНТИЛЯТОРА ОХЛАЖДЕНИЯ СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ

Когда 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 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
	ОТКЛЮЧАЙТЕ ОТ ИСТОЧНИКА ПИТАНИЯ ДО НАЧАЛА ОЧИСТКИ ИЛИ ОБСЛУЖИВАНИЯ

ЕЖЕДНЕВНАЯ ЧИСТКА ШТЫРЕЙ

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

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



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

САНИТАРИЯ

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

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

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

Контролируемая окружающая среда хранения готовой пищи – один из важных факторов предотвращения болезней, возникающих вследствие пищевых отравлений.

Температурный контроль и контроль во время получения, хранения и приготовления пищи имеет столь же важное значение.

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

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

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

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

ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	
Опасная зона	4°-60°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	-18°C или ниже

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 настройки минус 25°F) не достигается больше чем за 90 мин.
E-31	Перегрев	Температура прибора выше установленной на -4°C в течение более чем 2 минут. Примечание. низкотемпературные печи с такой ошибкой превышают максимальную устанавливаемую температуру на 63°C.
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-dS	Ошибка цифровой подписи данных	Несовместимая цифровая подпись данных. Перезагрузите прибор и установите совместимую цифровую подпись данных, если ошибка не исчезнет.
E-dT	Ошибка цифровой подписи данных	Ошибка цифровой подписи данных. Цифровая подпись данных несовместима с управлением. Установите совместимую цифровую подпись данных.
E-dU	Неисправность цифровой подписи данных.	Установите цифровую подпись данных и перезагрузите прибор.
dLto	Исчерпано время регистратора данных	Выключите и включите питание. Если ошибка сохраняется, обратитесь на завод.
dLSD	Не вставлена микрочип SD	Вставьте плату SD, выключите и включите питание. Если ошибка сохраняется, обратитесь на завод.
<p>Примечание. всегда перезагружайте прибор, если происходит ошибка, и связывайтесь с сервисной службой ALTO-SHAAM, если ошибка не исчезла после перезагрузки.</p>		
<p>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.</p>		

ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

• Проверьте главный автоматический выключатель устройства. Убедитесь, что включен автоматический выключатель на задней стенке агрегата (если это применимо к вашему случаю).

Не предпринимайте никаких других действий, не пытайтесь ремонтировать или обслуживать агрегат.

Обратитесь в Alto-Shaam и узнайте, где находится ближайший аттестованный представитель по обслуживанию. Ремонт, выполненный любыми другими представителями по обслуживанию без предварительного полученного разрешения Alto-Shaam®, аннулирует гарантию на устройство.

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 замыкания 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.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

С. Проверка датчика температуры воздуха.

Проверьте датчик, поместив его в ледяную водную баню и воспользовавшись омметром.

Правильное значение сопротивления — 100 Ом. Если оно на 2 ома больше или меньше, датчик подлежит замене.

Д. Проверка датчика температуры продуктов.

Проверьте датчик, поместив его в ледяную водную баню и воспользовавшись омметром.

Правильное значение сопротивления — 100 Ом.



ОПАСНО



ОТКЛЮЧАЙТЕ ОТ ИСТОЧНИКА ПИТАНИЯ ДО НАЧАЛА ОЧИСТКИ ИЛИ ОБСЛУЖИВАНИЯ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

ПРИМЕЧАНИЕ

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



ОПАСНО

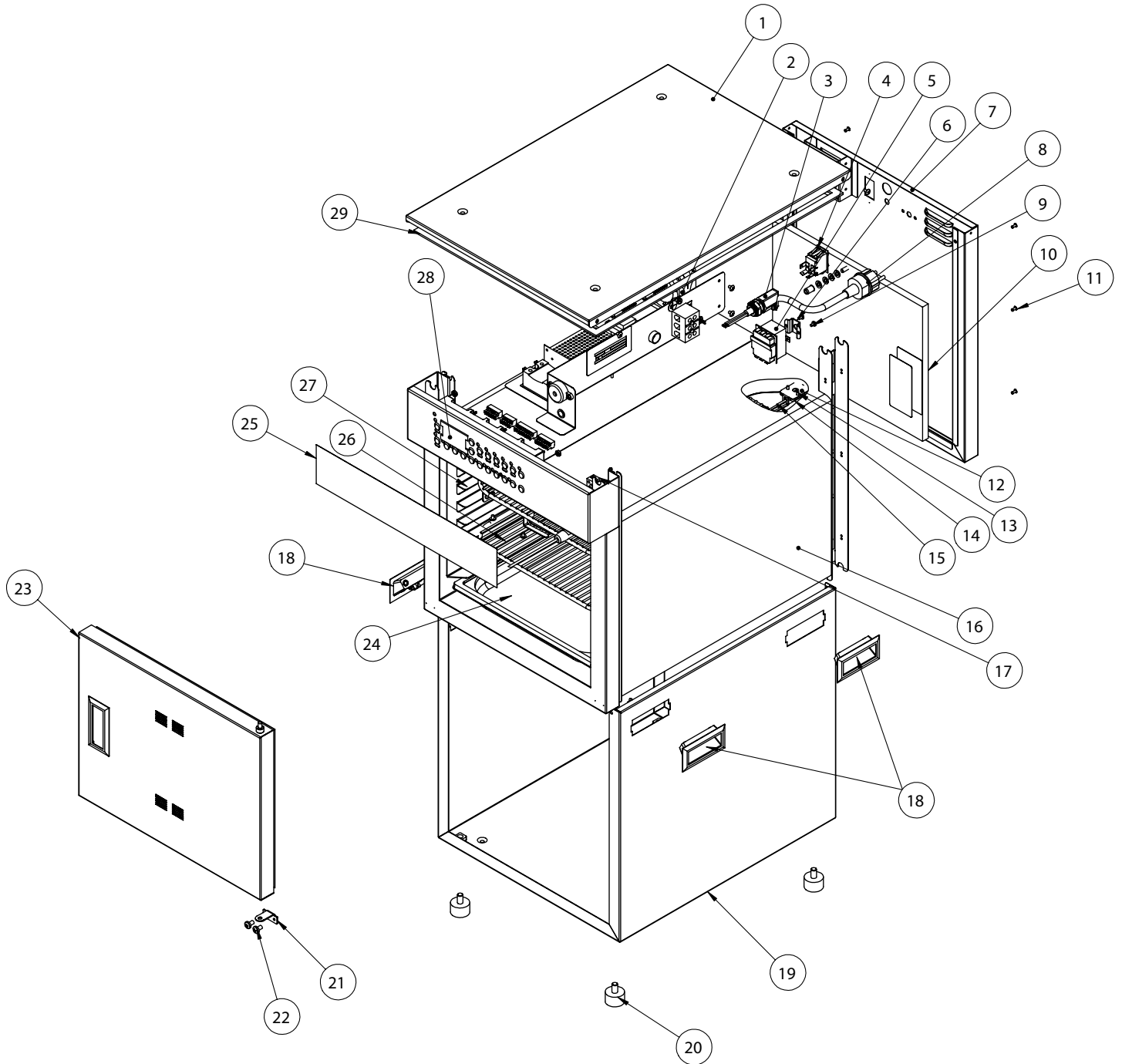


ЗАБЛОКИРУЙТЕ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ ВПЛОТЬ ДО ОКОНЧАНИЯ РАБОТ.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

ВНЕШНИЙ ВИД. 300-ТН/III

А



Номера деталей и чертежи могут быть изменены без предварительного уведомления.

РУКОВОДСТВО ПО

ВНЕШНИЙ ВИД. 300-ТН/III (А)

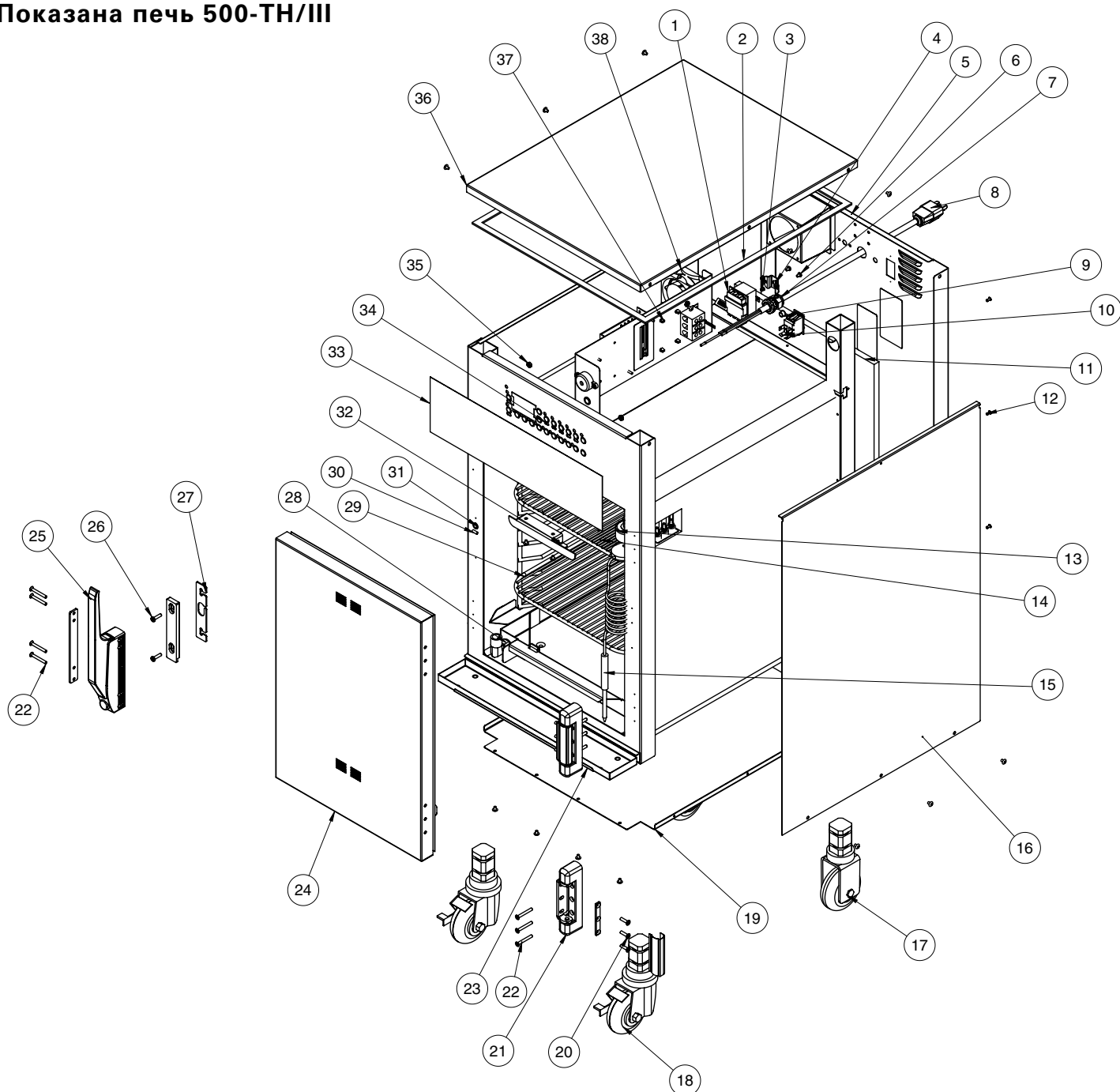
ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	ИЗД. №	КОЛ.
1	ВЕРХНЯЯ КРЫШКА	1012831	1
2	БЛОК ВЕНТИЛЯТОРА, 120 В	FA-3973	1
	БЛОК ВЕНТИЛЯТОРА, 230 В	FA-34524	1
3	ВТУЛКА ПРЯМАЯ РАЗГРУЗОЧНАЯ, 230 В	BU-34898	1
	ВТУЛКА ПРЯМАЯ РАЗГРУЗОЧНАЯ, 120 В	BU-3964	1
4	КУЛИСНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, 125-277 В, 20 А	SW-34769	1
5	ТЕРМОРЕЛЕ ВЕРХНЕГО ПРЕДЕЛА	TT-33476	1
6	КРЫШКА ТЕРМОРЕЛЕ ВЕРХНЕГО ПРЕДЕЛА	1003936	1
7	ЗАДНЯЯ ПАНЕЛЬ	5014525	1
8	ШНУР ПИТАНИЯ, 230 В	CD-3922	1
	ШНУР ПИТАНИЯ, 120 В	CD-3232	1
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	ДАТЧИК 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 1012999 ЛЕВАЯ* 1014661	1 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	БЛОК УПРАВЛЕНИЯ	CC-34194	1
29	ПРОКЛАДКА КЛЕЙКАЯ, 0,125 x 0,375 [линейн. фут]	GS-23622	1
30*	ДЕРЖАТЕЛЬ ДАТЧИКА ПРОВОЛОЧНЫЙ	13239	1
31*	ГАЙКА, РЕЗЬБОВАЯ ВСТАВКА, М6	NU-22770	1
32*	ГАЙКА СО ЗВЕЗДООБРАЗН. ШАЙБОЙ, #8-32 UNC, 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

РУКОВОДСТВО ПО

ВНЕШНИЙ ВИД. 500, 750, 1000-ТН/III (В)

Показана печь 500-ТН/III



Номера деталей и чертежи могут быть изменены без предварительного уведомления.

	ОПАСНО
	ОТКЛЮЧАЙТЕ ОТ ИСТОЧНИКА ПИТАНИЯ ДО НАЧАЛА ОЧИСТКИ ИЛИ ОБСЛУЖИВАНИЯ

	ОПАСНО
	ЗАБЛОКИРУЙТЕ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ ВПЛОТЬ ДО ОКОНЧАНИЯ РАБОТ.

ВНЕШНИЙ ВИД. 500, 750, 1000-ТН/III

В

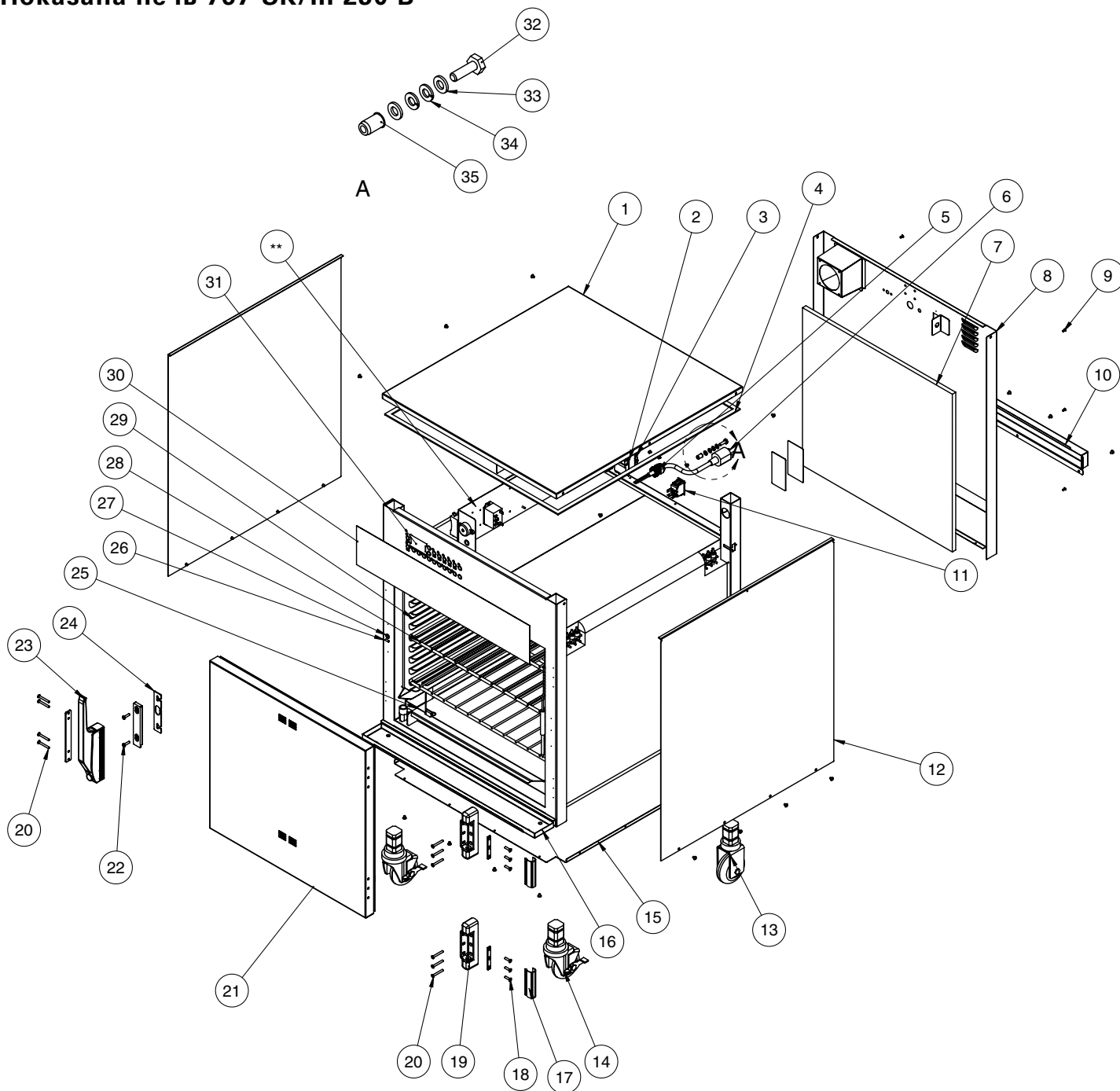
ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	МОДЕЛЬ >		500-ТН/III		750-ТН/III		1000-ТН/III	
		ИЗД. №	КОЛ.	ИЗД. №	КОЛ.	ИЗД. №	КОЛ.		
1	ТЕРМОРЕЛЕ ВЕРХНЕГО ПРЕДЕЛА	ТТ-33476	1	ТТ-33476	1	ТТ-33476	1		
2	ПРОКЛАДКА КЛЕЙКАЯ, 0,125 X 0,375 [ЛИН. ФУТ]	GS-23622	1	GS-23622	1	GS-23622	1		
3	ПРОБКА ПОЛУКРУГЛАЯ ОТВ. 0,187 ДЮЙМ	PG-28439	4	PG-28439	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, 120 В, 1,5 м	CD-3397	1	CD-3397	1	—	—		
	ШНУР ПИТАНИЯ, 208 – 240 В, 1,5 м	CD-3607	1	CD-3607	1	CD-3607	1		
	ШНУР ПИТАНИЯ, 230 В, 2,4 м	CD-3922	1	CD-3922	1	CD-3922	1		
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	РОЗЕТКА ДЛЯ ДАТЧИКА	PR-34705	1	PR-34705	1	PR-34705	1		
14	ПОЛКА, НЕРЖ. СТАЛЬ	SH-2326	2	SH-2324	3	SH-2325	3		
15	ДАТЧИК ТЕМПЕРАТУРЫ ПРОДУКТА	PR-36065	1	PR-36065	1	PR-36065	1		
16	ПАНЕЛЬ БОКОВАЯ	5015081	2	5015083	2	5015088	2		
17	РОЛИК, 89 мм ЖЕСТКИЙ	CS-25674	2	CS-25674	2	CS-25674	2		
18	РОЛИК, 89 мм ПОВОРОТНЫЙ С ТОРМОЗОМ	CS-25675	2	CS-25675	2	CS-25675	2		
19	НИЖНЯЯ ПАНЕЛЬ	1010774	1	1010394	1	1009941	1		
20	ВИНТ С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ 10-32 X 3/4 ДЮЙМА	SC-2072	6	SC-2072	6	SC-2072	6		
21	ПЕТЛЯ	HG-22338	1	HG-22338	1	HG-22338	1		
22	ВИНТ С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ 10-32 X 1-1/2 ДЮЙМА	SC-2073	10	SC-2073	10	SC-2073	10		
23	КОМПЛЕКТ ЖИРОСБОРНИКА	5010736	1	5010391	1	5009716	1		
	- ДЕРЖАТЕЛЬ ЖИРОСБОРНИКА	1010782	1	1010584	1	1010188	1		
	- ЖИРОСБОРНИК	1010783	1	1010585	1	1010189	1		
24	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		
25	РУЧКА МАГНИТНОГО ЗАМКА СО СМЕЩЕНИЕМ	HD-27080	1	HD-27080	1	HD-27080	1		
26	ВИНТ С ПОЛУКРУГЛ. ГОЛОВКОЙ, 3/4 ДЮЙМА	SC-2071	2	SC-2071	2	SC-2071	2		
27	ПРОКЛАДКА РУЧКИ	13947	1	13947	1	13947	1		
28	ОПОРА ЖИРОСБОРНИКА	14813	1	14831	1	5005616	1		
29	БОКОВАЯ СТОЙКА, ХРОМИРОВ.	SR-28403	2	SR-28405	2	SR-2266	2		
	НАПРАВЛЯЮЩИЕ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ (ТОЛЬКО 230 В)	1010880	2	1010813	2	—	—		
30	ДАТЧИК ДВЕРИ	SW-3359	1	SW-3359	1	SW-3359	1		
31	ВТУЛКА, 3/8 ДЮЙМА, ЧЕРНАЯ	BU-3419	1	BU-3419	1	BU-3419	1		
32	ДЕРЖАТЕЛЬ ДАТЧИКА ПРОВОЛОЧНЫЙ	13239	1	13239	1	13239	1		
33	ПАНЕЛЬ НАКЛАДНАЯ	PE-26710	1	PE-26839	1	PE-26713	1		
34	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	CC-34194	1	CC-34194	1	CC-34194	1		
35	ГАЙКА СО ЗВЕЗДООБРАЗН ШАЙБОЙ, #8-32 UNS, ОЦИНКОВ.	NU-26526	4	NU-26526	4	NU-26526	4		
36	ВЕРХНЯЯ КРЫШКА	1011946	1	1011872	1	1011534	1		
37	ВИНТ 8-32 X 2 С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ 18-8 НЕРЖ. СТ.	SC-23154	2	SC-23154	2	SC-23154	2		
38	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		
39*	ОГРАЖДЕНИЕ ДАТЧИКА	1493	1	1493	1	1493	1		
40*	КРЫШКА ДАТЧИКА	5009712	1	5009712	1	5009712	1		
41*	МОНТАЖНЫЙ БЛОК ДАТЧИКА	BK-29605	1	BK-29605	1	BK-29605	1		
42*	ВИНТ С ПЛОСКОЙ ГОЛОВКОЙ, С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ, 6-32 X 1/2 NC	SC-2254	2	SC-2254	2	SC-2254	2		
43*	ВИНТ С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ 8-32 X 1/4 ДЮЙМА	SC-2459	18	SC-2459	20	SC-2459	26		
44*	ВИНТ С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ 8-32 X 1/2 ДЮЙМА	SC-2425	6	SC-2425	6	SC-2425	6		
45*	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



Номера деталей и чертежи могут быть изменены без предварительного уведомления.

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

 ОПАСНО	
	ОТКЛЮЧАЙТЕ ОТ ИСТОЧНИКА ПИТАНИЯ ДО НАЧАЛА ОЧИСТКИ ИЛИ ОБСЛУЖИВАНИЯ

 ОПАСНО	
	ЗАБЛОКИРУЙТЕ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ ВПЛОТЬ ДО ОКОНЧАНИЯ РАБОТ.

ВНЕШНИЙ ВИД. 767, 1000-SK/III

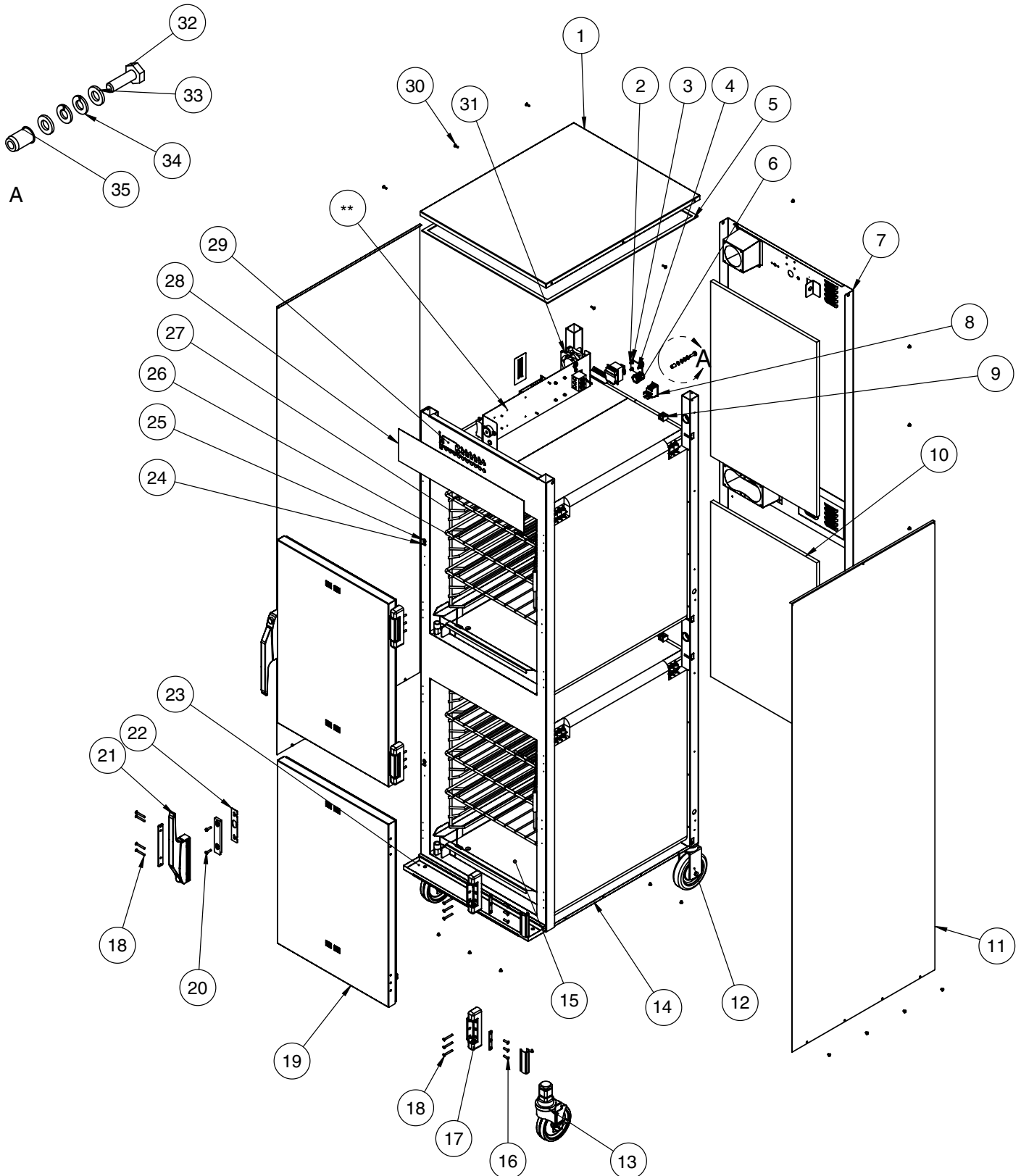
С

ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	МОДЕЛЬ >		1000-SK/III	
		767-SK/III	ИЗД. №	КОЛ.	ИЗД. №
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, 125 X 0,375 [лин. фут]	GS-23622	1	GS-23622	1
5	ВТУЛКА ПРЯМАЯ РАЗГРУЗОЧНАЯ	BU-3964	1	BU-3964	1
6	ШНУР ПИТАНИЯ, 230 В, 2,4 м	CD-3922	1	CD-3922	1
	ШНУР ПИТАНИЯ, 208 – 240 В, 1,8 м	CD-3607	1	CD-3607	1
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	РОЛИК ЖЕСТКИЙ, 127 мм, ХВОСТОВИК 38 мм	CS-24874	2	CS-24874	2
14	РОЛИК ВЕРТЛЮЖНЫЙ С ТОРМОЗОМ, 127 мм, ХВОСТОВИК 38 мм	CS-24875	2	CS-24875	2
15	НИЖНЯЯ ПАНЕЛЬ	1010394	1	1009941	1
16	КОМПЛЕКТ ЖИРОСБОРНИКА	5010391	1	5009716	1
	— ЖИРОСБОРНИК	1010584	1	1010188	1
	— ДЕРЖАТЕЛЬ ЖИРОСБОРНИКА	1010585	1	1010189	1
17	КРЫШКА ПЕТЛИ	CV-22171	2	CV-22171	2
18	ВИНТ С ПЛОСК. ГОЛОВКОЙ, М5 X 0,8 X 20 ММ	SC-23868	6	SC-23868	6
19	ПЕТЛЯ ДВЕРНАЯ ХРОМИРОВАННАЯ, СМЕЩЕНИЕ 1-3/8 ДЮЙМА, ПАРА	HG-22338	1	HG-22338	1
20	ВИНТ С ПЛОСК. ГОЛОВКОЙ, М5 X 0,8 X 30 ММ	SC-22853	10	SC-22853	10
21	ДВЕРЬ В СБОРЕ, ПРАВАЯ	5011828	1	5012859	1
	*ДВЕРЬ В СБОРЕ, ЛЕВАЯ	5011829	1	5012861	1
	*ПРОКЛАДКА ДВЕРИ	GS-22951	1	GS-22952	1
22	ВИНТ С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ, М5 X 0,8 X 20 ММ	SC-22779	2	SC-22779	2
23	РУЧКА МАГНИТНОГО ЗАМКА СО СМЕЩЕНИЕМ	HD-27080	1	HD-27080	1
24	ПРОКЛАДКА РУЧКИ	13947	1	13947	1
25	ОПОРА ЖИРОСБОРНИКА	14831	1	5005616	1
26	ЯЗЫЧКОВЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ДВЕРИ	SW-3359	1	SW-3359	1
27	ВТУЛКА, 3/8 ДЮЙМА, ЧЕРНАЯ	BU-3419	1	BU-3419	1
28	ПОЛКА ПРОВОЛОЧНАЯ, НЕРЖ. СТАЛЬ	SH-2324	2	SH-2325	2
	*ПОЛКА ДЛЯ РЕБЕРНОЙ ЧАСТИ	SH-2743	2	SH-29474	1
29	БОКОВЫЕ СТОЙКИ	SR-28405	2	SR-2266	2
	НАПРАВЛЯЮЩИЕ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ (ТОЛЬКО 230 В)	1010813	2	—	—
30	ПАНЕЛЬ НАКЛАДНАЯ	PE-27178	1	PE-29385	1
31	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	CC-34194	1	CC-34194	1
32	ВИНТ С ШЕСТИГР. ГОЛОВКОЙ, М6 X 20	SC-22924	1	SC-22924	1
33	ШАЙБА ПЛОСКАЯ, М6, DIN 125	WS-22297	2	WS-22297	2
34	ШАЙБА РАЗРЕЗНАЯ СТОПОРНАЯ, М6, НЕРЖ. СТ., 18-8	WS-22302	2	WS-22302	2
35	ГАЙКА СО ЗВЕЗДООБРАЗНОЙ ШАЙБОЙ, #8-32 UNC, ОЦИНКОВАННАЯ	NU-26526	4	NU-26526	4
36*	КЛЕММНЫЙ БЛОК ДАТЧИКА, ФАРФОРОВЫЙ	BK-33546	1	BK-33546	1
37*	МОНТАЖНЫЙ БЛОК ДАТЧИКА	BK-24427	1	BK-24427	1
38*	КРОНШТЕЙН КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ ЩЕПЫ	BT-29217	1	BT-29217	1
39*	ВТУЛКА ПРУЖИННАЯ, 5/8 ДЮЙМА	BU-3611	2	BU-3611	2
40*	СВАРНАЯ ОПОРА КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ ЩЕПЫ	4652R	1	4652R	1
41*	КОПТИЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ 208-240 В, 230 В	EL-35022	1	EL-35022	1
	КОПТИЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ 120 В	EL-35023	1	EL-35023	1
42*	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
43*	ГАЙКА ШЕСТИГР. 1/4-20, НЕРЖ. СТ.	NU-2437	2	NU-2437	2
44*	ПРОБКА ПОЛУКРУГЛАЯ ОТВ. 0,187 ДЮЙМ	PG-28439	4	PG-28439	4
45*	ЗОНД ДЛЯ ПРОДУКТА	PR-36065	1	PR-36065	1
46*	КРЫШКА ЗОНДА	5009712	1	5009712	1
47*	ДЕРЖАТЕЛЬ ДАТЧИКА ПРОВОЛОЧНЫЙ	13239	1	13239	1
48*	ГНЕЗДО ЗОНДА ДЛЯ ПРОДУКТА	PR-34705	1	PR-34705	1
49*	ВИНТ С ПЛОСКОЙ ГОЛОВКОЙ, С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ, 6-32 X 1/2, РЕЗЬБА NC	SC-2239	2	SC-2239	2
50*	ВИНТ С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ М4-0,7 X 6 ММ	SC-22271	2	SC-22271	2
51*	ВИНТ С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ, М3 X 0,5 X 16 ММ	SC-22270	6	SC-22270	6
52*	ВИНТ 8-32 X 2 С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ 18-8 НЕРЖ. СТ.	SC-23154	2	SC-23154	2
53*	ПОЛОСТЬ ДЛЯ ДАТЧИКА	SN-33541	1	SN-33541	1
54*	ОГРАЖДЕНИЕ ДАТЧИКА	1493	1	1493	1
56*	СВАРНАЯ ДЕТАЛЬ ПЛАТЫ КОПТИЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА	5003782	1	5003782	1

*НЕ ПОКАЗАНА

ОБСЛУЖИВАНИЕ

ВНЕШНИЙ ВИД. 1200-ТН/III (D)



Номера деталей и чертежи могут быть изменены без предварительного уведомления.

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

ОБСЛУЖИВАНИЕ

ВНЕШНИЙ ВИД. 1200-ТН/III (D)

ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	ИЗД. №	КОЛ.	ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	ИЗД. №	КОЛ.
1	ВЕРХНЯЯ КРЫШКА	1011534	1	24	ЯЗЫЧКОВЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ	SW-3359	2
2	ВИНТ С ПЛОСКОЙ ГОЛОВКОЙ, С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ, 10-32 X 1/2, NC	SC-23670	4	25	ВТУЛКА, 3/8 ДЮЙМА, ЧЕРНАЯ	BU-3419	1
3	ГАЙКА ШЕСТИГР. КРЕПЕЖНАЯ, 10-32 UNF, 18-8 НЕРЖ. СТАЛЬ	NU-2215	4	26	ПОЛКА, НЕРЖ. СТАЛЬ	SH-2325	6
4	КРОНШТЕЙН, ПРИВЯЗНОЙ ТРОСИК	BT-26884	1	27	БОКОВАЯ СТОЙКА, ХРОМИРОВ.	SR-2266	4
5	КЛЕЙКАЯ ПРОКЛАДКА 0,125 X 0,375	GS-23622	1	28	ПАНЕЛЬ НАКЛАДНАЯ	PE-26714	1
6	ВТУЛКА РАЗГРУЗОЧНАЯ	BU-3964	1	29	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	CC-34194	1
7	ЗАДНЯЯ ПАНЕЛЬ, СТАНДАРТНАЯ	5014268	1	30	ВИНТ С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ 8-32 X 1/2 ДЮЙМА	SC-2425	6
8	КУЛИСНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, 125-277 В, 20 А	SW-34769	1	31	БЛОК ВЕНТИЛЯТОРА	FA-34524	2
9	МОНТАЖНЫЙ БЛОК ДАТЧИКА	BK-29605	1	32	ВИНТ С ШЕСТИГР. ГОЛОВКОЙ, М6 X 20	SC-22924	1
10	ИЗОЛЯЦИЯ	IN-2003	2	33	ШАЙБА ПЛОСКАЯ, М6, DIN 125	WS-22297	2
11	ПАНЕЛЬ БОКОВАЯ	5015105	2	34	ШАЙБА РАЗРЕЗНАЯ СТОПОРНАЯ, М6, НЕРЖ. СТ., 18-8	WS-22302	2
12	РОЛИК, 89 мм ЖЕСТКИЙ	CS-24874	2	35	ГАЙКА, РЕЗЬБОВАЯ ВСТАВКА	NU-22770	1
13	РОЛИК, 89 мм ПОВОРОТНЫЙ С ТОРМОЗОМ	CS-24875	2	36*	ОГРАЖДЕНИЕ ДАТЧИКА	1493	1
14	НИЖНЯЯ ПАНЕЛЬ	1009941	1	37*	ДЕРЖАТЕЛЬ ДАТЧИКА ПРОВОЛОЧНЫЙ	13239	1
15	ОПОРА ЖИРОСБОРНИКА	5005616	2	38*	КРЫШКА ТЕРМОРЕЛЕ ВЕРХНЕГО ПРЕДЕЛА	1003936	1
16	ВИНТ С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ 10-32 X 3/4 ДЮЙМА	SC-2072	12	39*	КРЫШКА ДАТЧИКА	5009712	1
17	ПЕТЛЯ	HG-22338	2	40*	КЛЕММНАЯ КОЛОДКА	BK-33546	2
	КРЫШКА ПЕТЛИ	CV-22171	4	41*	ВТУЛКА ПРУЖИННАЯ, 1-1/8 ДЮЙМА	BU-3378	8
18	ВИНТ С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ 10-32 X 1-1/2 ДЮЙМА	SC-2073	20	42*	ГАЙКА СО ЗВЕЗДООБРАЗН ШАЙБОЙ, #8-32 UNC, ОЦИНКОВ.	NU-26526	4
19	ДВЕРЬ В СБОРЕ, ПРАВАЯ	5010081	2	43*	ДАТЧИК ТЕМПЕРАТУРЫ ПРОДУКТА	PR-36065	1
	ДВЕРЬ В СБОРЕ, С ОКНОМ, ПРАВАЯ	5010082	2	44	РОЗЕТКА ДЛЯ ДАТЧИКА, ПРОВОД 2200 ММ	PR-34704	1
	ДВЕРЬ В СБОРЕ, ЛЕВАЯ	5010071	2	45	РОЗЕТКА ДЛЯ ДАТЧИКА, ПРОВОД 600 ММ	PR-34705	1
	ДВЕРЬ В СБОРЕ, С ОКНОМ, ЛЕВАЯ	5010076	2	46	ВИНТ С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ М4-0,7 X 6 ММ	SC-22271	4
	ПРОКЛАДКА ДВЕРИ	GS-22952	2	47	ВИНТ С ПЛОСКОЙ ГОЛОВКОЙ, С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ, 6-32 X 1/2 NC	SC-2254	4
20	ВИНТ С ПОЛУКРУГЛ. ГОЛОВКОЙ, 3/4 ДЮЙМА	SC-2071	4	48*	ВИНТ 8-32 X 2 С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ 18-8 НЕРЖ. СТ.	SC-23154	4
21	РУЧКА МАГНИТНОГО ЗАМКА СО СМЕЩЕНИЕМ	HD-27080	2	49*	ВИНТ С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ 8-32 X 1/4 ДЮЙМА	SC-2459	22
22	ПРОКЛАДКА РУЧКИ	13947	1	50*	ДАТЧИК ТЕМПЕРАТУРЫ ПЕЧИ	SN-33541	2
23	КОМПЛЕКТ ЖИРОСБОРНИКА	5009716	1	51*	ТЕРМОРЕЛЕ ВЕРХНЕГО ПРЕДЕЛА	TT-33476	2
	- ДЕРЖАТЕЛЬ ЖИРОСБОРНИКА	1010188	1				
	- ЖИРОСБОРНИК	1010189	1				

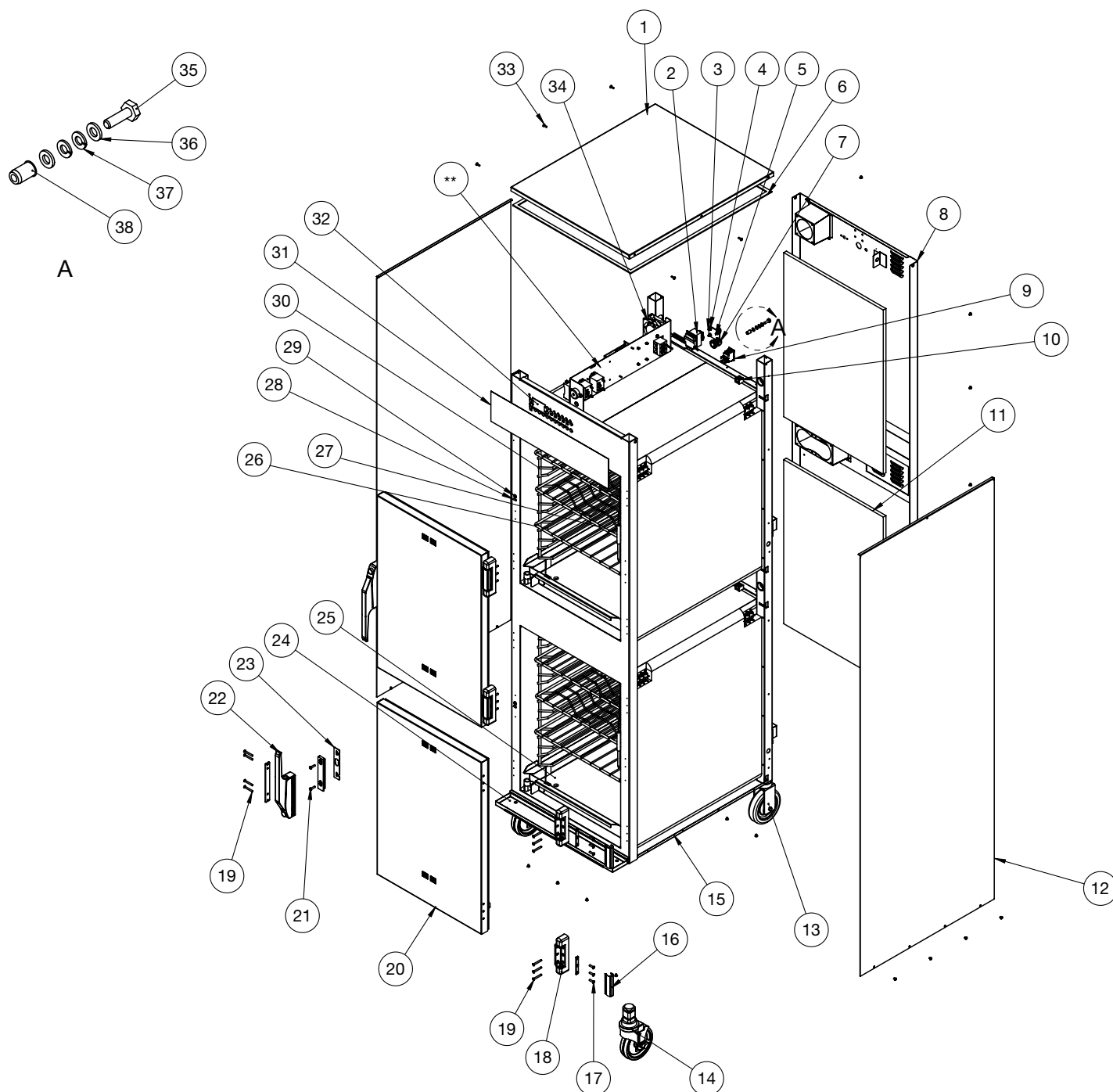
* НЕ ПОКАЗАН



ОБСЛУЖИВАНИЕ

ВНЕШНИЙ ВИД. 1200, 1767-SK/III (E)

Показана печь 1200-SK/III



Номера деталей и чертежи могут быть изменены без предварительного уведомления.

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

ВНЕШНИЙ ВИД. 1200, 1767-SK/III

Е

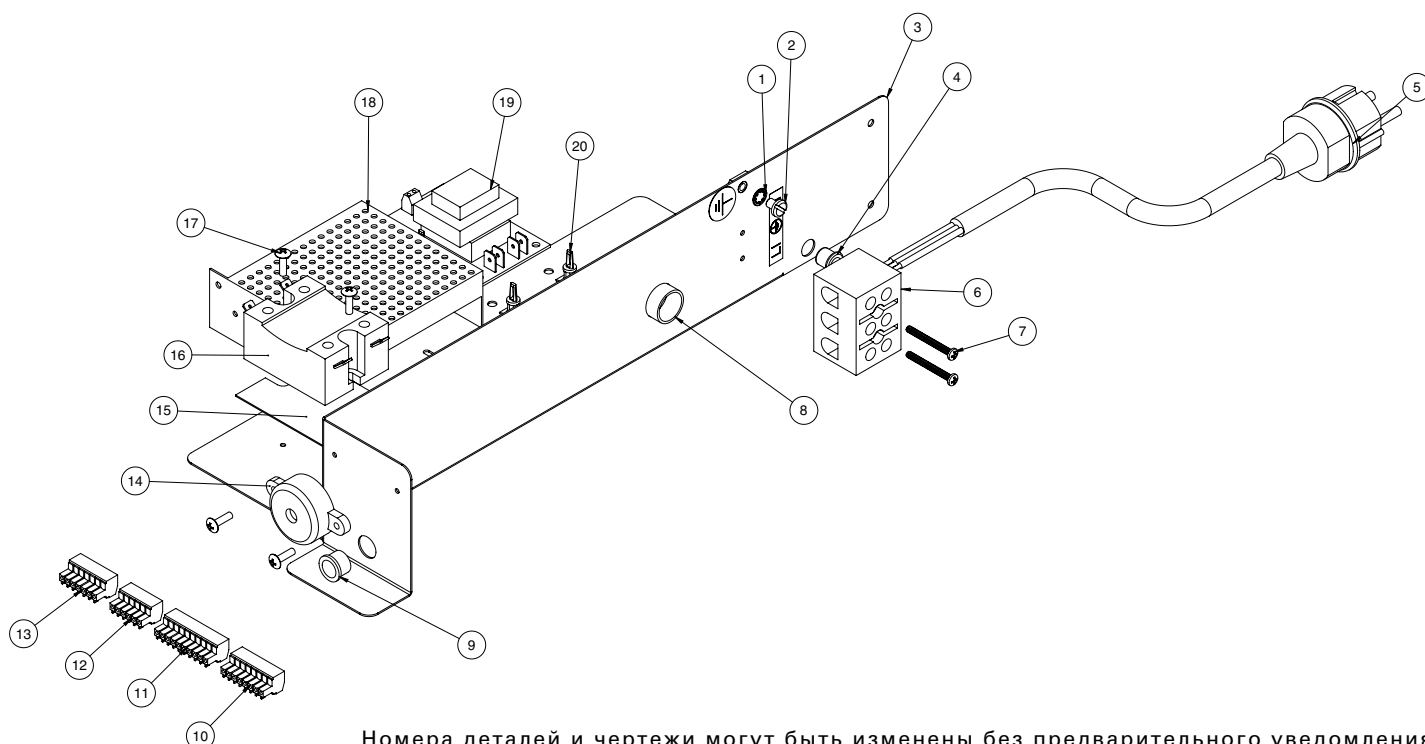
ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	МОДЕЛЬ >		1200-SK/III	
		ИЗД. №	КОЛ.	ИЗД. №	КОЛ.
1	ВЕРХНЯЯ КРЫШКА	1011872	1	1011534	1
2	ТЕРМОРЕЛЕ ВЕРХНЕГО ПРЕДЕЛА	ТТ-33476	2	ТТ-33476	2
3	ВИНТ С ПЛОСК. ГОЛОВКОЙ, М5 Х 0,8 Х 16 ММ	SC-22281	4	SC-22281	4
4	ГАЙКА ШЕСТИГР. М5 Х 0,8 18-8	NU-22289	4	NU-22289	4
5	КРЫШКА ТЕРМОРЕЛЕ ВЕРХНЕГО ПРЕДЕЛА	1003936	2	1003936	2
6	ПРОКЛАДКА КЛЕЙКАЯ, 0,125 Х 0,375 [лин. фут]	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	5015103	2
13	РОЛИК ЖЕСТКИЙ, 127 ММ, ХВОСТОВИК 38 ММ	CS-24874	2	CS-24874	2
14	РОЛИК ВЕРТЛЮЖНЫЙ С ТОРМОЗОМ, 127 ММ, ХВОСТОВИК 38 ММ	CS-24875	2	CS-24875	2
15	НИЖНЯЯ ПАНЕЛЬ	1010394	1	1009941	1
16	КРЫШКА ПЕТЛИ	CV-22171	4	CV-22171	4
17	ВИНТ С ПЛОСК. ГОЛОВКОЙ, М5 Х 0,8 Х 20 ММ	SC-23868	12	SC-23868	12
18	ПЕТЛЯ ДВЕРНАЯ ХРОМИРОВАННАЯ, СМЕЩЕНИЕ 1-3/8 ДЮЙМА, ПАРА	HG-22338	2	HG-22338	2
19	ВИНТ С ПЛОСК. ГОЛОВКОЙ, М5 Х 0,8 Х 30 ММ	SC-22853	20	SC-22853	20
20	ДВЕРЬ В СБОРЕ, ПРАВАЯ	5011828	2	5012859	2
	*ДВЕРЬ В СБОРЕ, ЛЕВАЯ	5011829	2	5012861	2
	*ПРОКЛАДКА ДВЕРИ	GS-22951	2	GS-22952	2
21	ВИНТ С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ, М5 Х 0,8 Х 20 ММ	SC-22779	4	SC-22779	4
22	РУЧКА МАГНИТНОГО ЗАМКА СО СМЕЩЕНИЕМ	HD-27080	2	HD-27080	2
23	ПРОКЛАДКА РУЧКИ	13947	2	13947	2
24	КОМПЛЕКТ ЖИРОСБОРНИКА	5010391	1	5009716	1
	— ЖИРОСБОРНИК	1010584	1	1010188	1
	— ДЕРЖАТЕЛЬ ЖИРОСБОРНИКА	1010585	1	1010189	1
25	ОПОРА ЖИРОСБОРНИКА	14831	2	5005616	2
26	ПОЛКА ПРОВОЛОЧНАЯ, НЕРЖ. СТАЛЬ	SH-2324	4	SH-2325	4
27	*ПОЛКА ДЛЯ РЕБЕРНОЙ ЧАСТИ	SH-2743	2	SH-29474	2
28	ЯЗЫЧКОВЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ДВЕРИ	SW-3359	2	SW-3359	2
29	ВТУЛКА, 3/8 ДЮЙМА, ЧЕРНАЯ	BU-3419	2	BU-3419	2
30	БОКОВЫЕ СТОЙКИ	SR-28405	4	SR-2266	4
	НАПРАВЛЯЮЩИЕ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ (ТОЛЬКО 230 В)	1010813	4	—	—
31	ПАНЕЛЬ НАКЛАДНАЯ	PE-27181	1	PE-29386	1
32	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	CC-34194	1	CC-34194	1
33	ЗАКЛЕПКА ЗАКЛАДНАЯ, № 44, НЕРЖ. СТ.	RI-2100	12	RI-2100	12
34	БЛОК ВЕНТИЛЯТОРА	FA-34524	2	FA-34524	2
35	ВИНТ С ШЕСТИГР. ГОЛОВКОЙ, М6 Х 20	SC-22924	1	SC-22924	1
36	ШАЙБА ПЛОСКАЯ, М6, DIN 125	WS-22297	2	WS-22297	2
37	ШАЙБА РАЗРЕЗНАЯ СТОПОРНАЯ, М6, НЕРЖ. СТ., 18-8	WS-22302	2	WS-22302	2
38	ГАЙКА, РЕЗЬБОВАЯ ВСТАВКА, М6	NU-22770	1	NU-22770	1
39*	КРОНШТЕЙН КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ ЩЕПЫ	BT-29217	2	BT-29217	2
40*	ВТУЛКА ПРУЖИННАЯ, 5/8 ДЮЙМА	BU-3611	4	BU-3611	4
41*	СВАРНАЯ ОПОРА КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ ЩЕПЫ	4652R	2	4652R	2
42*	КОПТИЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	EL-35002	2	EL-35002	2
43*	КРЫШКА НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА	1010409	2	1011813	2
44*	ГАЙКА ШЕСТИГР. 1/4-20, НЕРЖ. СТ.	NU-2437	4	NU-2437	4
45*	ГАЙКА СО ЗВЕЗДООБРАЗНОЙ ШАЙБОЙ, #8-32 UNC, ОЦИНКОВАННАЯ	NU-26526	4	NU-26526	4
46*	ПРОБКА ПОЛУКРУГЛАЯ ОТВ. 0,187 ДЮЙМ	PG-28439	4	PG-28439	4
47*	ЗОНД ДЛЯ ПРОДУКТА	PR-36065	2	PR-36065	2
48*	КРЫШКА ЗОНДА	5009712	2	5009712	2
49*	ДЕРЖАТЕЛЬ ДАТЧИКА ПРОВОЛОЧНЫЙ	13239	2	13239	2
50*	ГНЕЗДО ЗОНДА ДЛЯ ПРОДУКТА	PR-34705	1	PR-34705	1
51*	ВИНТ С ПЛОСКОЙ ГОЛОВКОЙ, С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ, 6-32 Х 1/2, РЕЗЬБА NC	SC-2239	4	SC-2239	4
52*	ВИНТ С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ М4-0,7 Х 6 ММ	SC-22271	4	SC-22271	4
53*	ВИНТ 8-32 Х 2 С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ 18-8 НЕРЖ. СТ.	SC-23154	4	SC-23154	4
54*	ВИНТ С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ, М3 Х 0,5 Х 16 ММ	SC-22270	6	SC-22270	6
55*	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 ПОКАЗАН

ОБСЛУЖИВАНИЕ

ЭЛЕКТРОННЫЕ КОМПОНЕНТЫ. 300-ТН/III

Показаны для 230 В



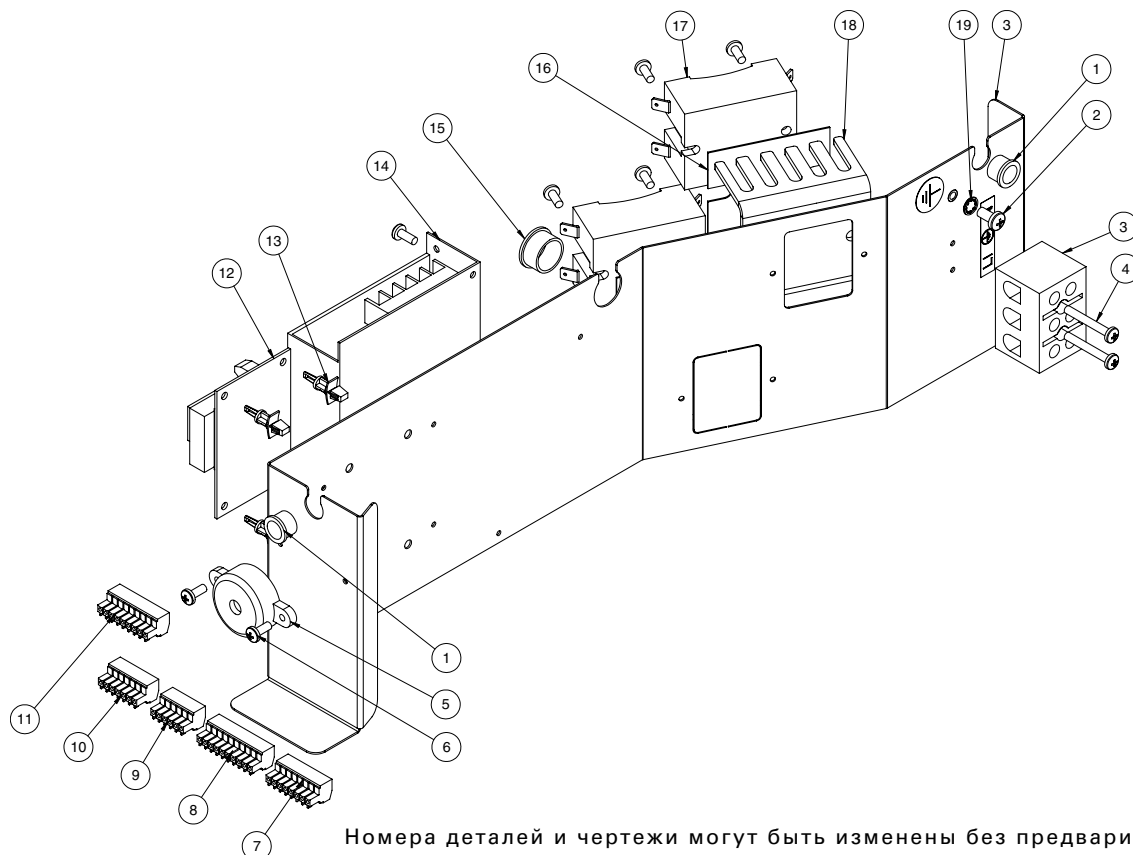
Номера деталей и чертежи могут быть изменены без предварительного уведомления.

ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	ИЗД. №	КОЛ.	ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	ИЗД. №	КОЛ.
1	ШАЙБА СТОПОРНАЯ ЗВЕЗДООБРАЗНАЯ	WS-2467	1	11	РАЗЪЕМ, 10-КОНТАКТНЫЙ	CR-33717	1
2	ВИНТ ЗАЗЕМЛЕНИЯ С ПОЛУКРУГЛ. ГОЛОВКОЙ, 10-32 X 1/4	SC-2190	1	12	РАЗЪЕМ, 7-КОНТАКТНЫЙ	CR-33762	1
3	СТОЙКА ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЯ СТАНДАРТНАЯ	5014530	1	13	РАЗЪЕМ, 8-КОНТАКТНЫЙ	CR-33761	1
4	ВТУЛКА, 3/8 ДЮЙМА, ЧЕРНАЯ	BU-3419	1	14	ГУДОК	BP-3567	1
5	ШНУР ПИТАНИЯ, 230 В, 2,4 м	CD-3922	1	15	РАДИАТОР	HE-33926	1
	ШНУР ПИТАНИЯ, 120 В, 1,5 м	CD-3397	1	16	РЕЛЕ	RL-33829	1
6	СОЕДИНИТЕЛЬНЫЙ БЛОК	BK-3019	1	17	ВИНТ С ПЛОСКОЙ ГОЛОВКОЙ, С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ, 6-32 X 1/2, NC	SC-2472	6
7	ВИНТ С ПОЛУКРУГЛ. ГОЛОВКОЙ, 6-32 X 1-1/4	SC-2365	2	18	ПЛАТА ПИТАНИЯ	BA-36144	1
8	ВТУЛКА, ОТВ., 3/4 ДЮЙМА	BU-3008		19	ПЛАТА КОНТРОЛЯ НАПРЯЖЕНИЯ	BA-33764	1
9	ВТУЛКА, ОТВ., 1/2 ДЮЙМА	BU-3006	1	20	РАСПОРКА МОНТАЖНАЯ	SP-33832	4
10	РАЗЪЕМ, 6-КОНТАКТНЫЙ	CR-33719	1				



ОБСЛУЖИВАНИЕ

ЭЛЕКТРОННЫЕ КОМПОНЕНТЫ – ПОСЛЕ 5/1/13 - 750, 1000, 1200-ТН/III - (ПОКАЗАНЫ ДЛЯ 1200-ТН/III 230 В)



Номера деталей и чертежи могут быть изменены без предварительного уведомления.

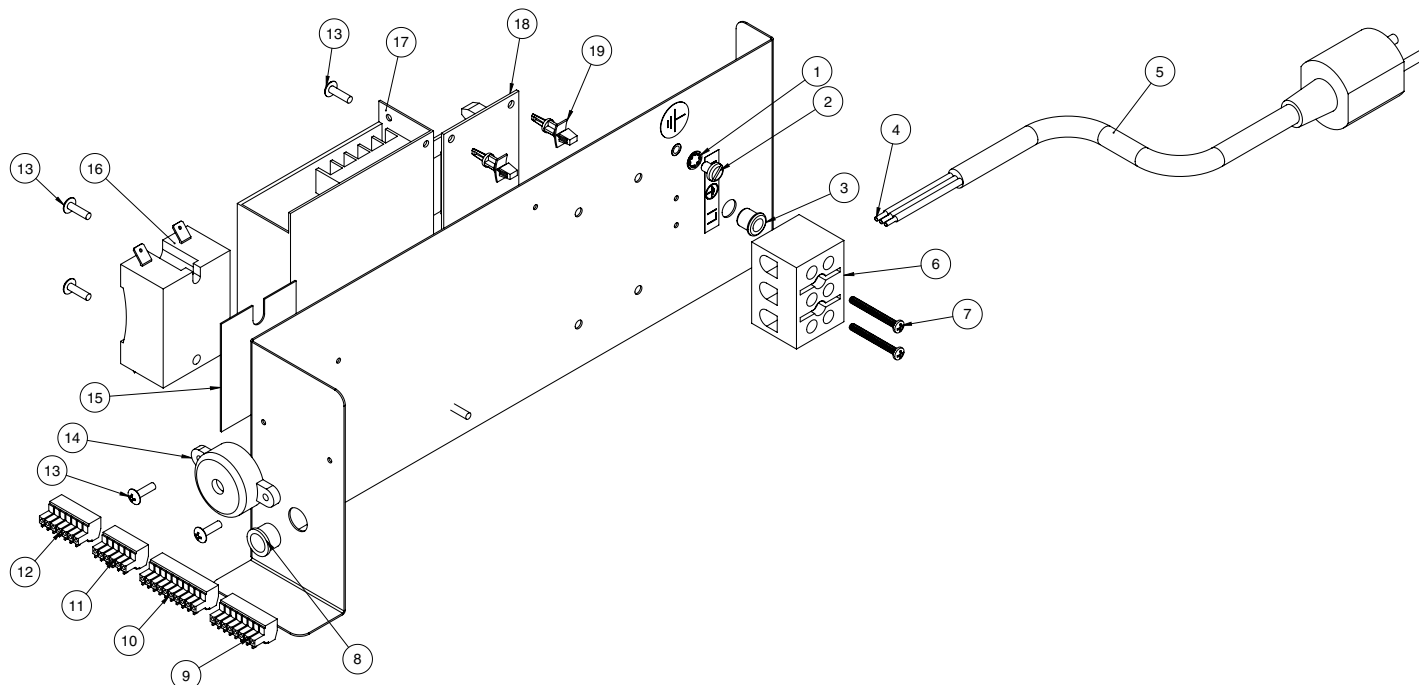
ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	ИЗД. №	КОЛ.	ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	ИЗД. №	КОЛ.
1	ВТУЛКА, ОТВ. 1/2 ДЮЙМА	BU-3006	1	13	РАСПОРКА МОНТАЖНАЯ	SP-33832	4
2	ВИНТ С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ, М5 X 0,8 X 10 ММ	SC-22766	1	14	ПЛАТА ПИТАНИЯ	BA-36144	1
3	СОЕДИНИТЕЛЬНЫЙ БЛОК	BK-3019	1	15	ВТУЛКА, ОТВ 3/4 ДЮЙМА ПРУЖИННАЯ БЕЛАЯ	BU-3008	1
4	ВИНТ, М4 X 0,7 X 30 ММ С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ	SC-29276	2	16	РАДИАТОР, ПЛАСТИНА	HE-33926	1**
5	ГУДОК	BP-3567	1	17	РЕЛЕ	RL-33829	1**
6	ВИНТ, М4 X 0,7 X 10 ММ С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ	SC-22273	8	18	РАДИАТОР ПОЛУПРОВОДН. РЕЛЕ, БАЗА	1014450	1**
7	РАЗЪЕМ, 6-КОНТАКТНЫЙ	CR-33719	1	19	ШАЙБА СТОПОРНАЯ ЗВЕЗДООБРАЗНАЯ	WS-2467	1
8	РАЗЪЕМ, 10-КОНТАКТНЫЙ	CR-33717	1	20*	ШНУР ПИТАНИЯ, 120 В, 1,5 м	CD-3397	1
9	РАЗЪЕМ, 7-КОНТАКТНЫЙ	CR-33762	1		ШНУР ПИТАНИЯ, 230 В, 2,4 м	CD-3922	1
10	РАЗЪЕМ, 8-КОНТАКТНЫЙ	CR-33761	1	21*	СОЕДИНИТЕЛЬ ОБЖИМНОЙ #12	CR-34830	3
11	РАЗЪЕМ, 9-КОНТАКТНЫЙ, ТОЛЬКО 1200-ТН/III	CR-33718	1	22*	КОМПЛЕКТ ДЛЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ – 1-Я КАМЕРА ТН/III	5016623	1
12	ПЛАТА КОНТРОЛЯ НАПРЯЖЕНИЯ	BA-33764	1		КОМПЛЕКТ ДЛЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ – 2-Я КАМЕРА ТН/III	5016625	1

**НА КАМЕРУ * НЕ ПОКАЗАН



ОБСЛУЖИВАНИЕ

ЭЛЕКТРОННЫЕ КОМПОНЕНТЫ- ДО 5/1/13 - 500, 750, 1000, 1200-ТН/III (ПОКАЗАНЫ ДЛЯ 500-ТН/III 230 В)



Номера деталей и чертежи могут быть изменены без предварительного уведомления.

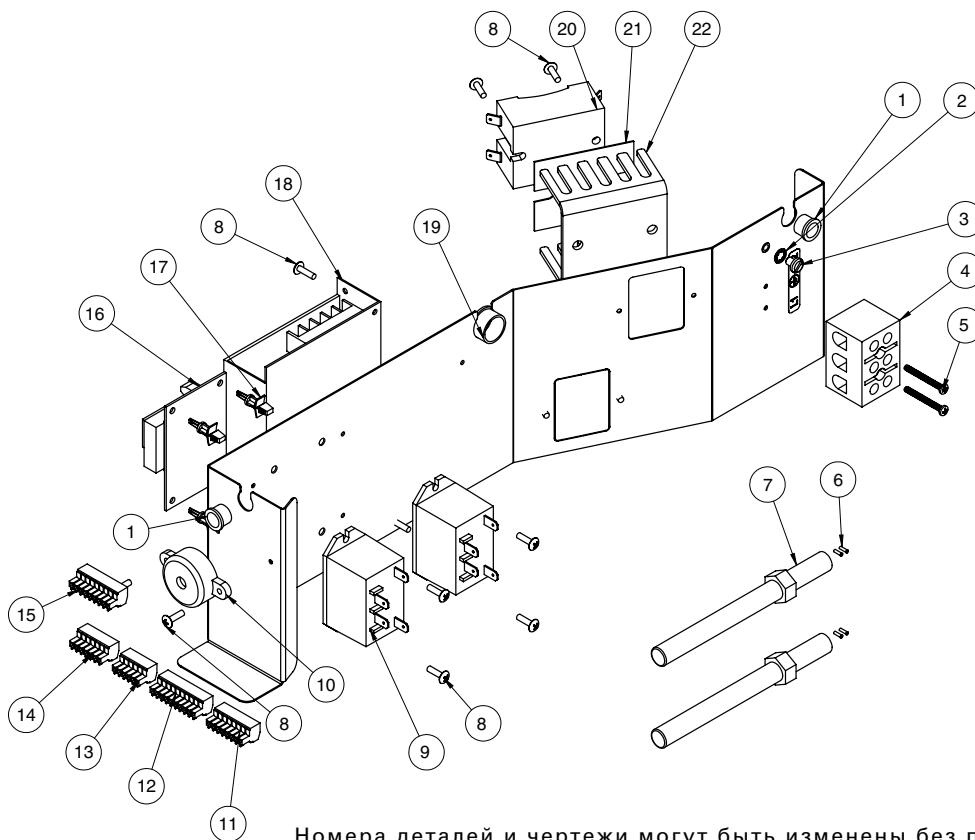
ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	ИЗД. №	КОЛ.	ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	ИЗД. №	КОЛ.
1	ШАЙБА СТОПОРНАЯ ЗВЕЗДООБРАЗНАЯ	WS-2467	1	11	РАЗЪЕМ, 7-КОНТАКТНЫЙ	CR-33762	1
2	ВИНТ ЗАЗЕМЛЕНИЯ С ПОЛУКРУГЛ. ГОЛОВКОЙ, 10-32 X 1/4	SC-2190	1	12	РАЗЪЕМ, 8-КОНТАКТНЫЙ	CR-33761	1
3	ВТУЛКА, 3/8 ДЮЙМА, ЧЕРНАЯ	BU-3419	1	13	ВИНТ С ПЛОСКОЙ ГОЛОВКОЙ, С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ, 6-32 X 1/2, NC	SC-2472	6
4	СОЕДИНИТЕЛЬ ОБЖИМНОЙ № 16	CR-34828	3	14	ГУДОК	BP-3567	1
5	ШНУР ПИТАНИЯ, 230 В, 2,4 м	CD-3922	1	15	РАДИАТОР	HE-33926	1**
	ШНУР ПИТАНИЯ, 120 В, 1,5 м	CD-3397	1	16	РЕЛЕ	RL-33829	1**
6	СОЕДИНИТЕЛЬНЫЙ БЛОК	BK-3019	1	17	ПЛАТА ПИТАНИЯ	BA-36144	1
7	ВИНТ С ПОЛУКРУГЛ. ГОЛОВКОЙ, 6-32 X 1-1/4	SC-2365	2	18	ПЛАТА КОНТРОЛЯ НАПРЯЖЕНИЯ	BA-33764	1
8	ВТУЛКА, ОТВ. 1/2 ДЮЙМА	BU-3006	1	19	РАСПОРКА МОНТАЖНАЯ	SP-33832	4
9	РАЗЪЕМ, 6-КОНТАКТНЫЙ	CR-33719	1	20*	РАЗЪЕМ, 9-КОНТАКТНЫЙ, ТОЛЬКО 1200-ТН/III	CR-33718	1
10	РАЗЪЕМ, 10-КОНТАКТНЫЙ	CR-33717	1				

**НА КАМЕРУ * НЕ ПОКАЗАН



ОБСЛУЖИВАНИЕ

**ЭЛЕКТРОННЫЕ КОМПОНЕНТЫ - ПОСЛЕ 5/1/13
767, 1000, 1200, 1767-SK/III (ПОКАЗАНЫ ДЛЯ 1767-SK/III 208-240 В)**



Номера деталей и чертежи могут быть изменены без предварительного уведомления.

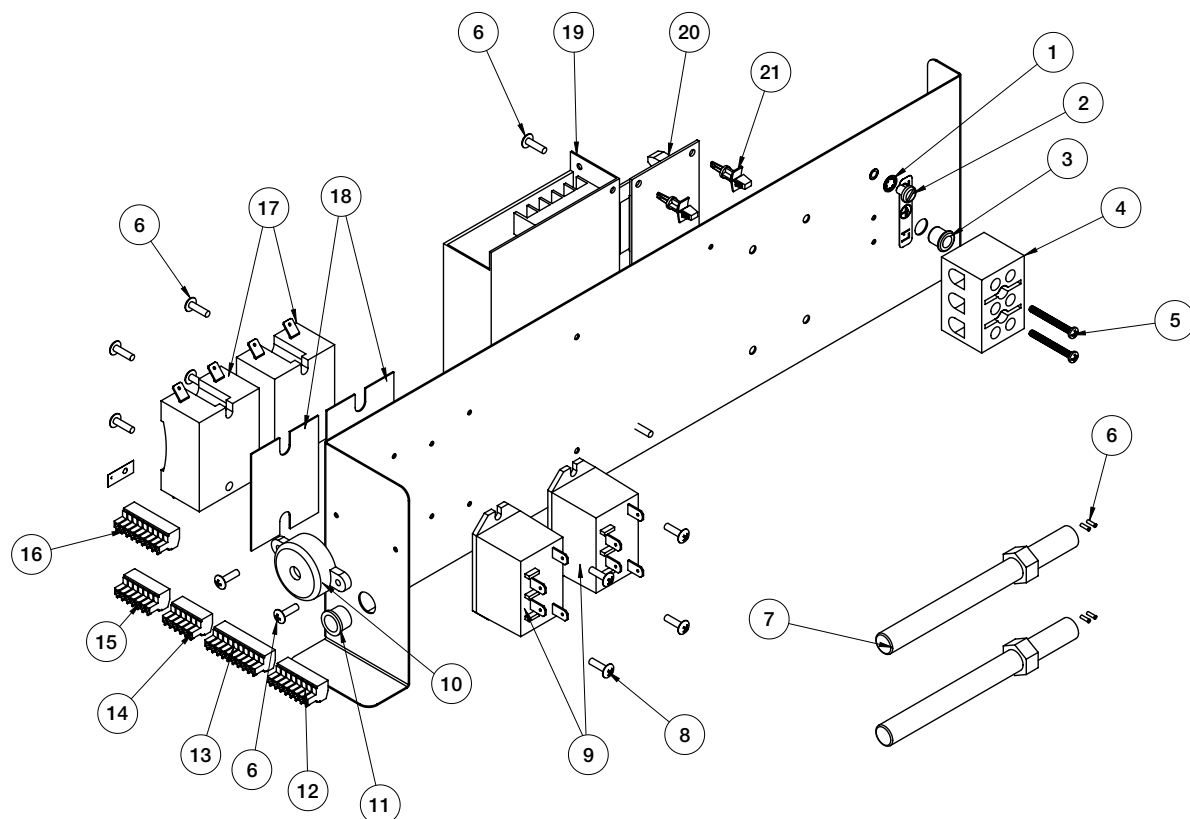
ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	ИЗД. №	КОЛ.	ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	ИЗД. №	КОЛ.
1	ВТУЛКА, ОТВЕРСТИЕ 1/2 ДЮЙМА	BU-3006	1	14	РАЗЪЕМ, 8-КОНТАКТНЫЙ	CR-33761	1
2	ШАЙБА СТОПОРНАЯ ЗВЕЗДОБРАЗНАЯ	WS-2467	1	15	РАЗЪЕМ, 9-КОНТАКТНЫЙ	CR-33718	1
3	ВИНТ ЗАЗЕМЛЕНИЯ С ПОЛУКРУГЛ. ГОЛОВКОЙ, 10-32 X 1/4	SC-2190	1	16	ПЛАТА КОНТРОЛЯ НАПРЯЖЕНИЯ	BA-33764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

**НА КАМЕРУ * НЕ ПОКАЗАН



ОБСЛУЖИВАНИЕ

ЭЛЕКТРОННЫЕ КОМПОНЕНТЫ. ДО 5/1/13
767, 1000, 1200, 1767-SK/III (ПОКАЗАНЫ ДЛЯ 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	ШАЙБА СТОПОРНАЯ ЗВЕЗДООБРАЗНАЯ	WS-2467	1	11	ВТУЛКА, ОТВЕРСТИЕ 1/2 ДЮЙМА	BU-3006	1
2	ВИНТ ЗАЗЕМЛЕНИЯ С ПОЛУКРУГЛ. ГОЛОВКОЙ, 10-32 X 1/4	SC-2190	1	12	РАЗЪЕМ, 6-КОНТАКТНЫЙ	CR-33719	1
3	ВТУЛКА, ОТВЕРСТИЕ 3/8 ДЮЙМА	BU-3419	1	13	РАЗЪЕМ, 10-КОНТАКТНЫЙ	CR-33717	1
4	СОЕДИНИТЕЛЬНЫЙ БЛОК	BK-3019	1	14	РАЗЪЕМ, 7-КОНТАКТНЫЙ	CR-33762	1
5	ВИНТ С ПОЛУКРУГЛ. ГОЛОВКОЙ, 6-32 X 1-1/4	SC-2365	2	15	РАЗЪЕМ, 8-КОНТАКТНЫЙ	CR-33761	1
6	СОЕДИНИТЕЛЬ ОБЖИМНОЙ № 18	CR-34827	2**	16	РАЗЪЕМ, 9-КОНТАКТНЫЙ	CR-33718	1
7	КОПТИЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ 208-240 В, 230 В	EL-35002	1**	17	РЕЛЕ, 230 В, 25 А	RL-33829	1**
	КОПТИЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ 120 В	EL-25023	1**	18	РАДИАТОР РЕЛЕ	HE-33926	1**
8	ВИНТ С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ,, М3 X 0,5 X 8 ММ	SC-22268	12	19	ПЛАТА ПИТАНИЯ	BA-36144	1
9	РЕЛЕ ОДНОПОЛЮСН. ПЕРЕКИДНОЕ 30 А ПРИ 277 В В ПЕРЕМЕН. ТОКА, 12 В ПОСТ. ТОКА	RL-33558	1**	20	ПЛАТА КОНТРОЛЯ НАПРЯЖЕНИЯ	BA-33764	1
10	ГУДОК	BP-3567	1	21	РАСПОРКА МОНТАЖНАЯ	SP-33832	4

**НА КАМЕРУ * НЕ ПОКАЗАН

ОПАСНО

ОТКЛЮЧАЙТЕ ОТ ИСТОЧНИКА ПИТАНИЯ ДО НАЧАЛА ОЧИСТКИ ИЛИ ОБСЛУЖИВАНИЯ

ОПАСНО

ЗАБЛОКИРУЙТЕ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ ВПЛОТЬ ДО ОКОНЧАНИЯ РАБОТ.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

КАБЕЛЬНЫЕ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТЫ

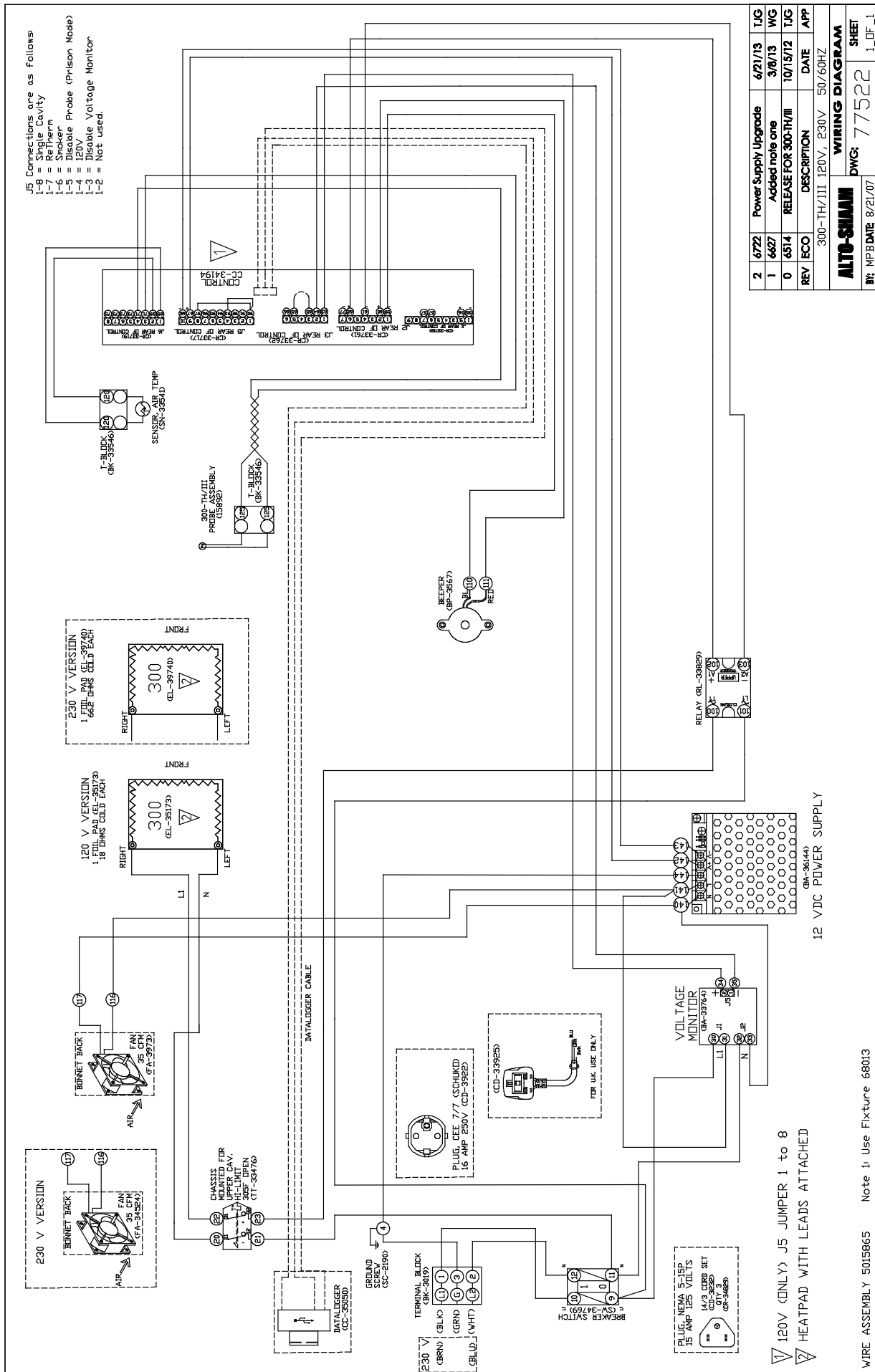
КАБЕЛЬНЫЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ КОМПЛЕКТ > (ТРЕБУЕТСЯ ОДИН КОМПЛЕКТ НА КАМЕРУ)		№ 4880 (500)	№ 4881 (750, 1000, 1200, 1767)	№ 4880 ТОЛЬКО АНГЛИЯР (1200) 4900 ВТ
ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	КОЛ.	КОЛ.	КОЛ.
CB-3045	КАБЕЛЬНЫЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	40,8 М	64 М	40,8 М
CR-3226	КОЛЬЦЕВАЯ КЛЕММА	4	12	4
IN-3488	ИЗОЛИРУЮЩИЙ УГОЛОК	0,3 М	0,3 М	0,3 М
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

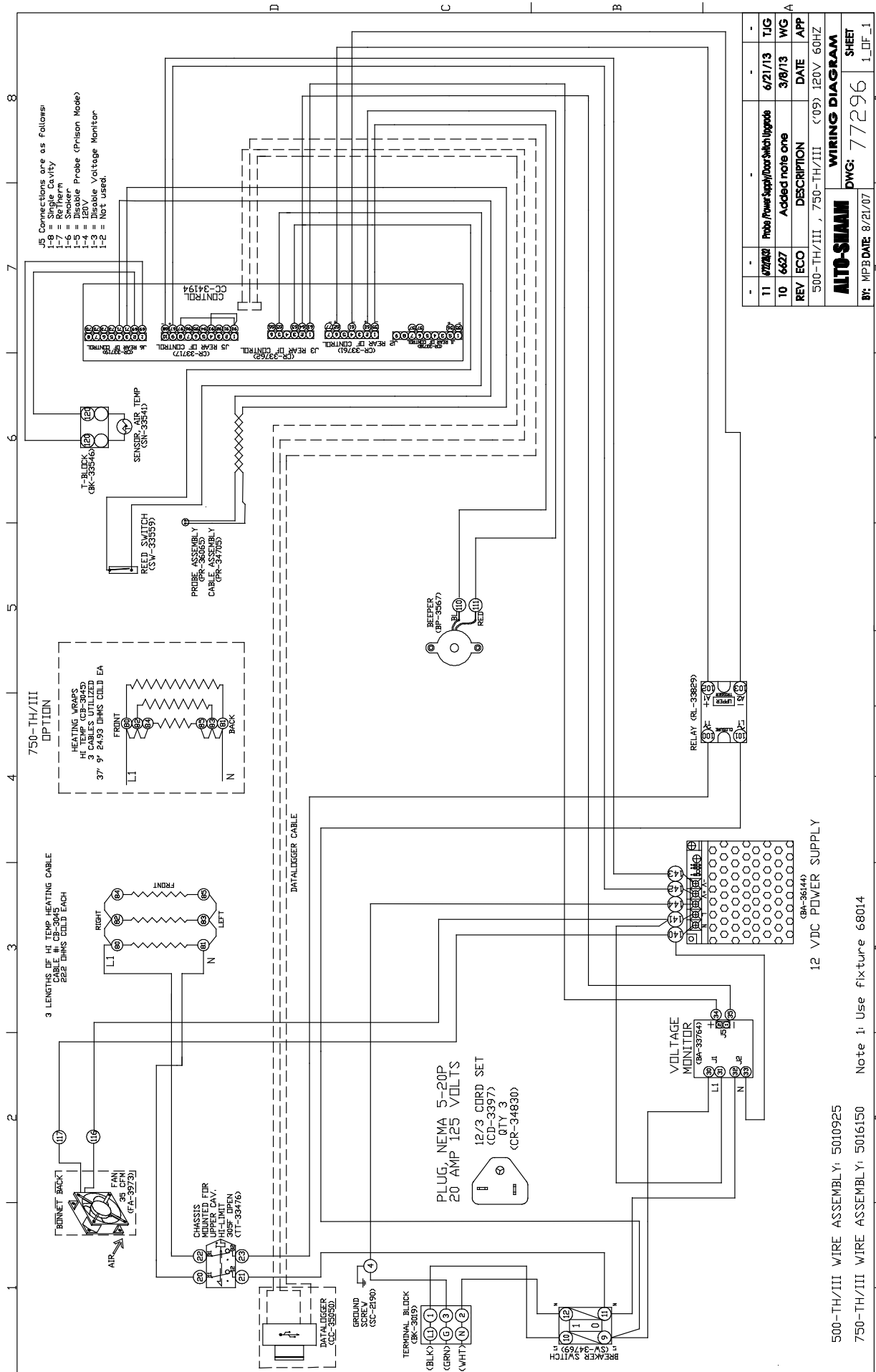


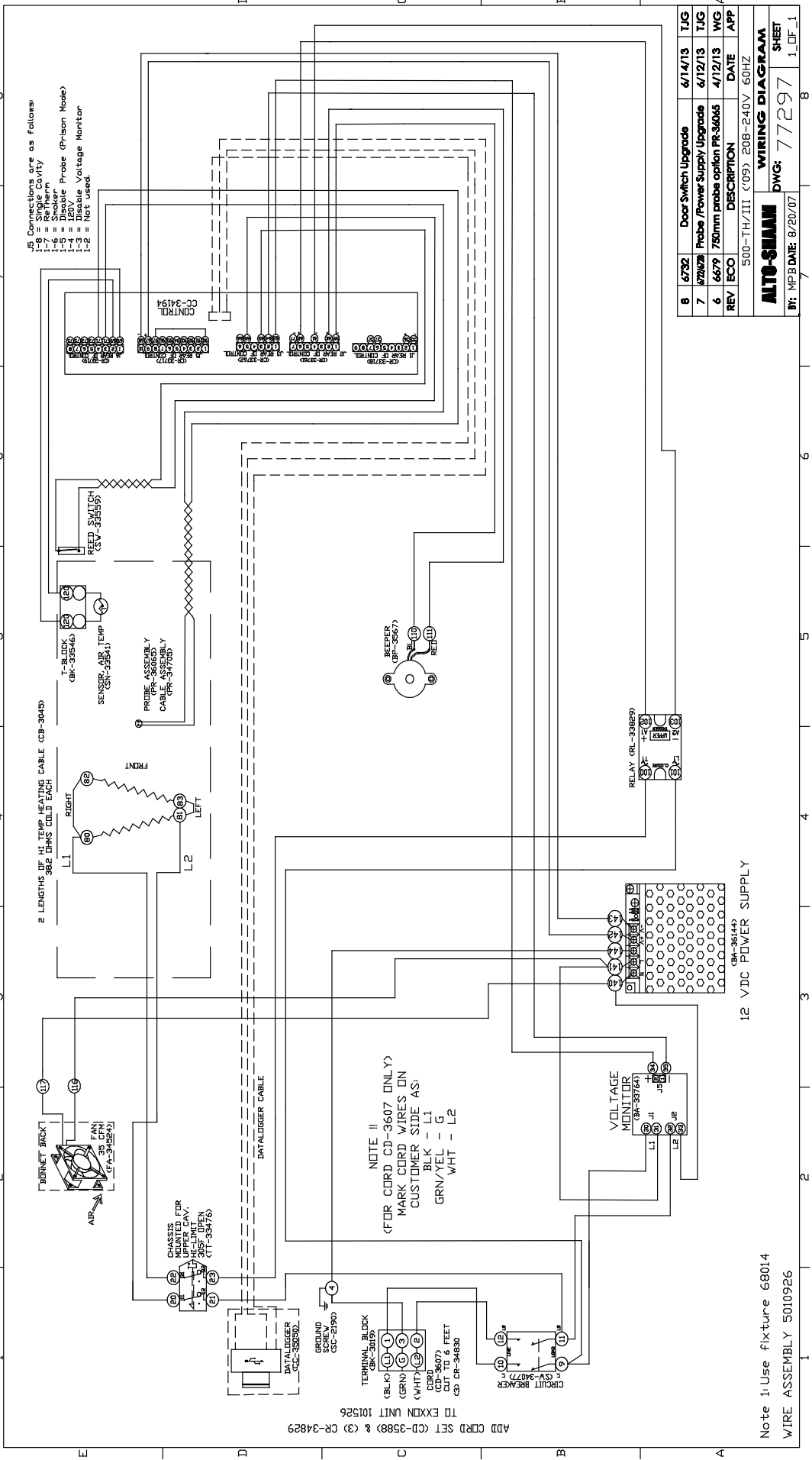
РЕГИСТРАТОР ДАННЫХ НАССР (ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ)

ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	КОЛ.
5015562	РЕГИСТРАТОР ДАННЫХ НАССР, КОМПЛЕКТ ДЛЯ МОДЕРНИЗАЦИИ	1
СС-35050	— 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, СС-35050 можно заказать отдельно.



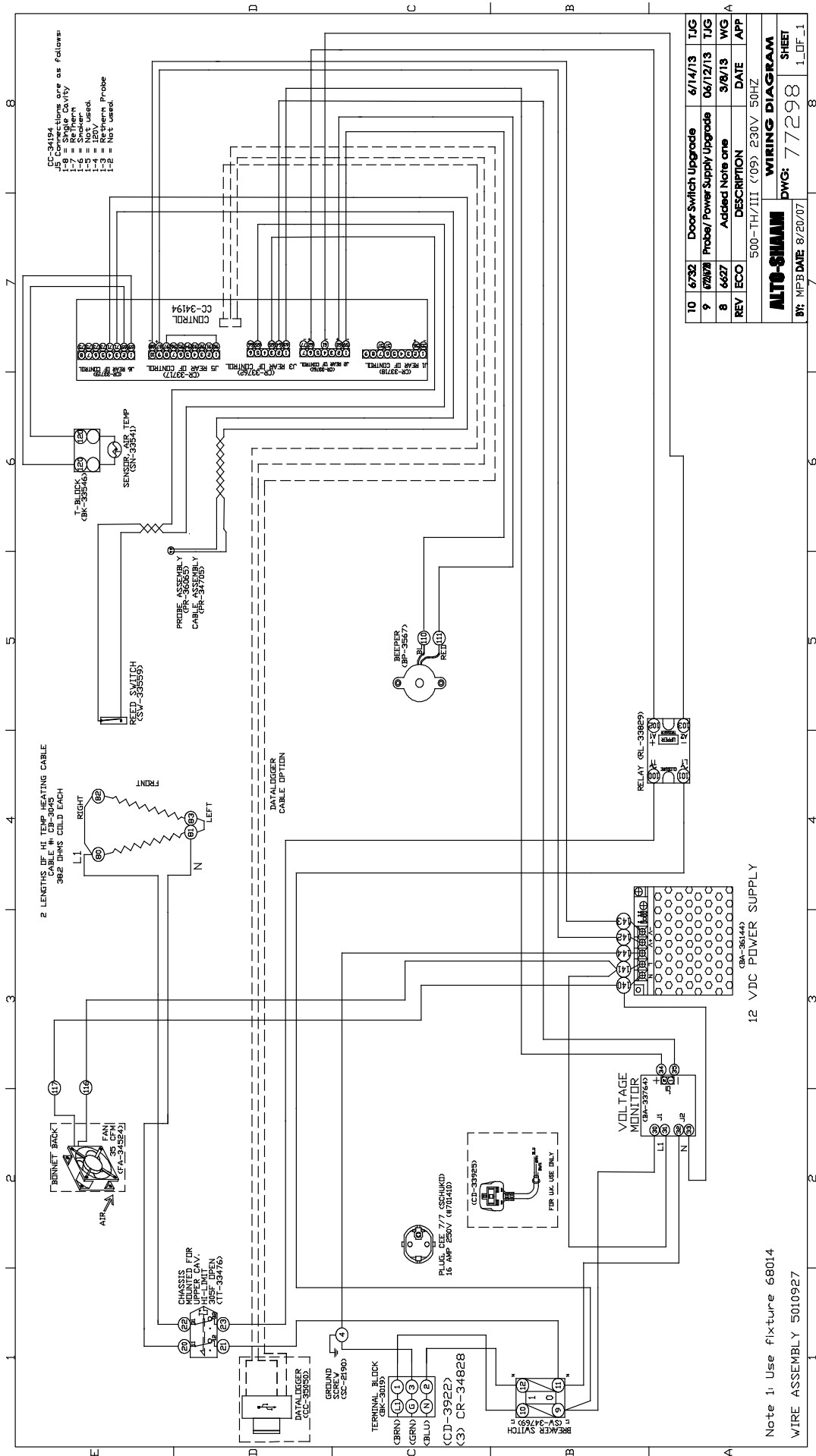




8	6732	Door Switch Upgrade	6/14/13	TJG
7	6731	Probe /Power Supply Upgrade	6/12/13	TJG
6	6679	750mm Probe option PR-3665	4/12/13	WG
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
500-TH/III <09> 208-240V 60HZ				
WIRING DIAGRAM				
ALTO-SHAM				
BY: MFB		DATE: 8/20/07	DWG: 77297	SHEET
				T_0P_1

Note 1: Use fixture 68014
 WIRE ASSEMBLY 5010926

ADD CORD SET (CD-3588) & (3) CR-34829
 TO EXHON UNIT 101526



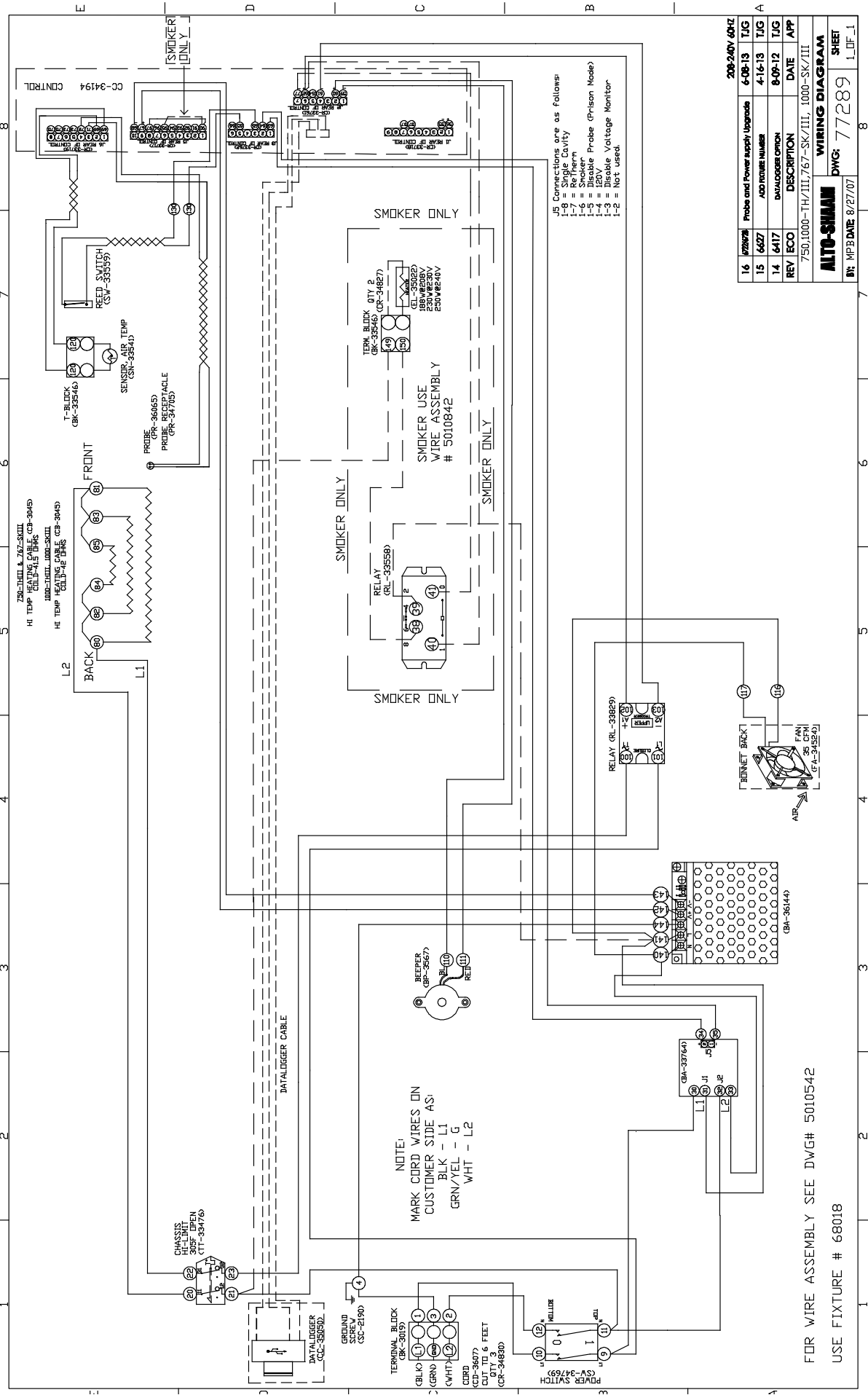
CC-34194
 All Connections are as follows:
 1-9 = Right Cavity
 1-6 = Solder
 1-4 = 120V Used
 1-3 = Return Probe
 1-2 = Not Used

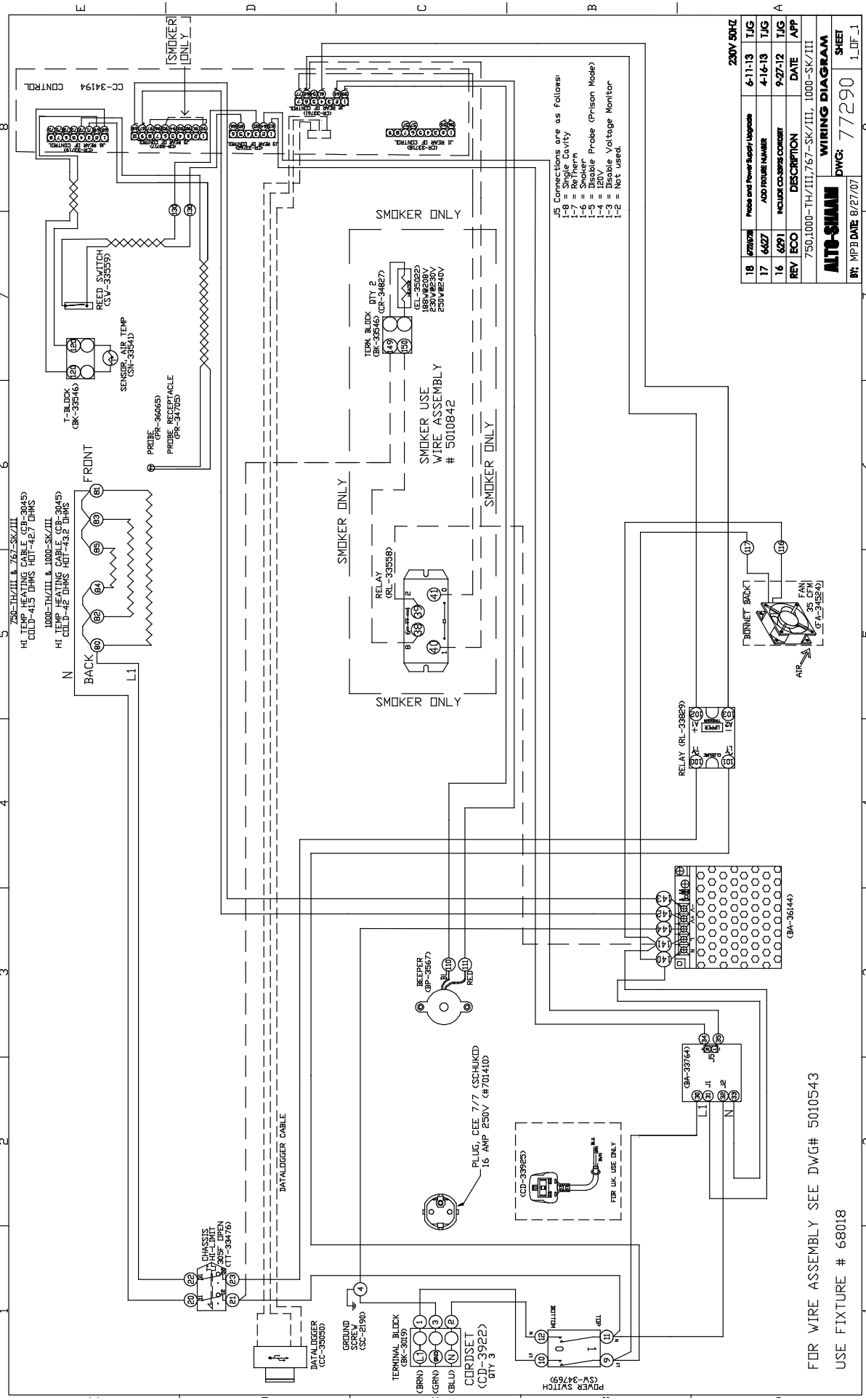
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
10	6752	Door Switch Upgrade	6/14/13	TJG
9	6757	Probes/ Power Supply Upgrade	06/12/13	TJG
8	6627	Added Note one	3/8/13	WG

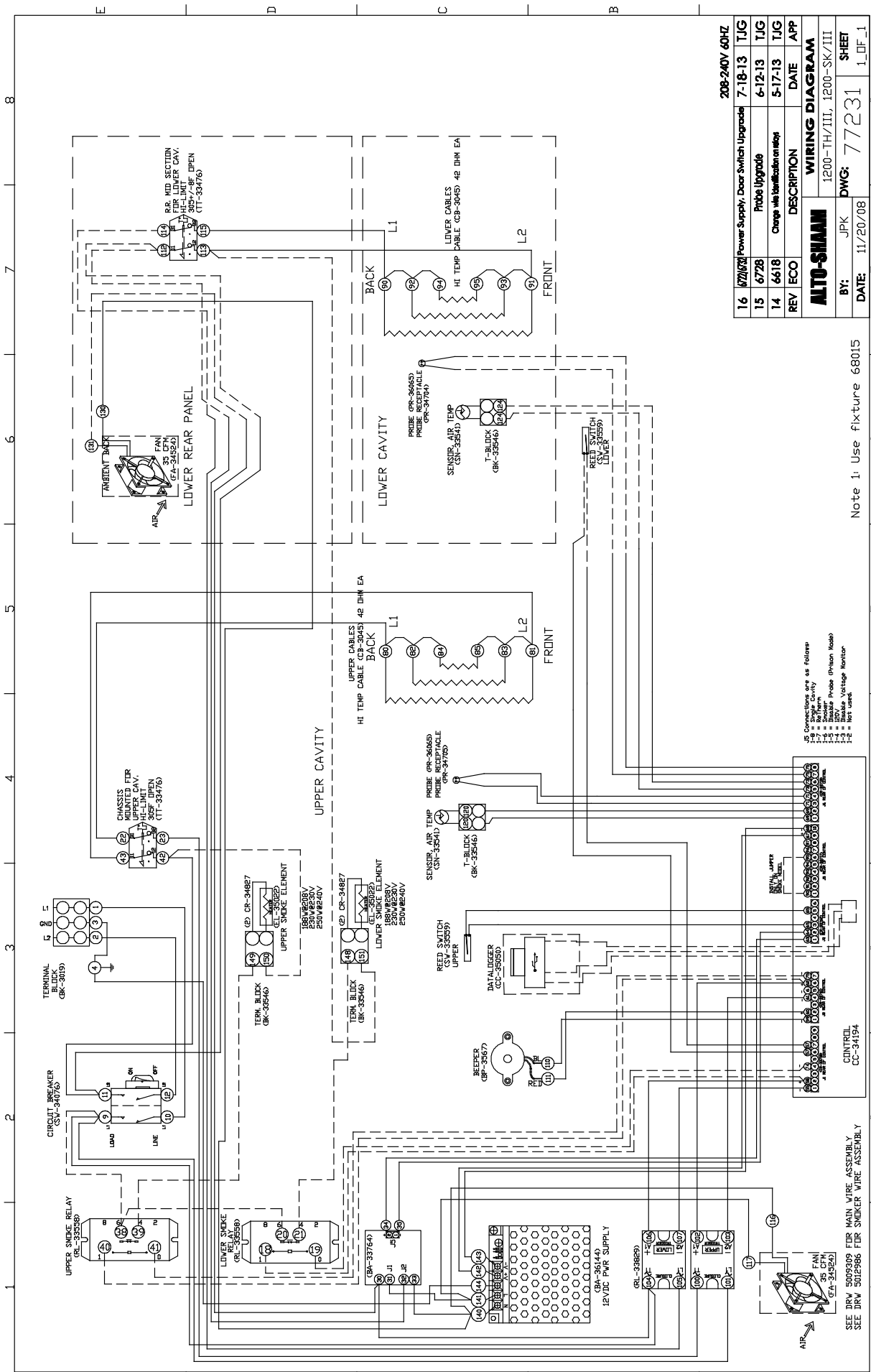
500-TH/III <09>	230V 50HZ
WIRING DIAGRAM	
AUTO-SHAMM	
BT: MFB	DME: 8/20/07
DWG: 77298	
SHEET 1_OF_1	

12 VDC POWER SUPPLY

Note 1: Use fixture 68014
 WIRE ASSEMBLY 5010927



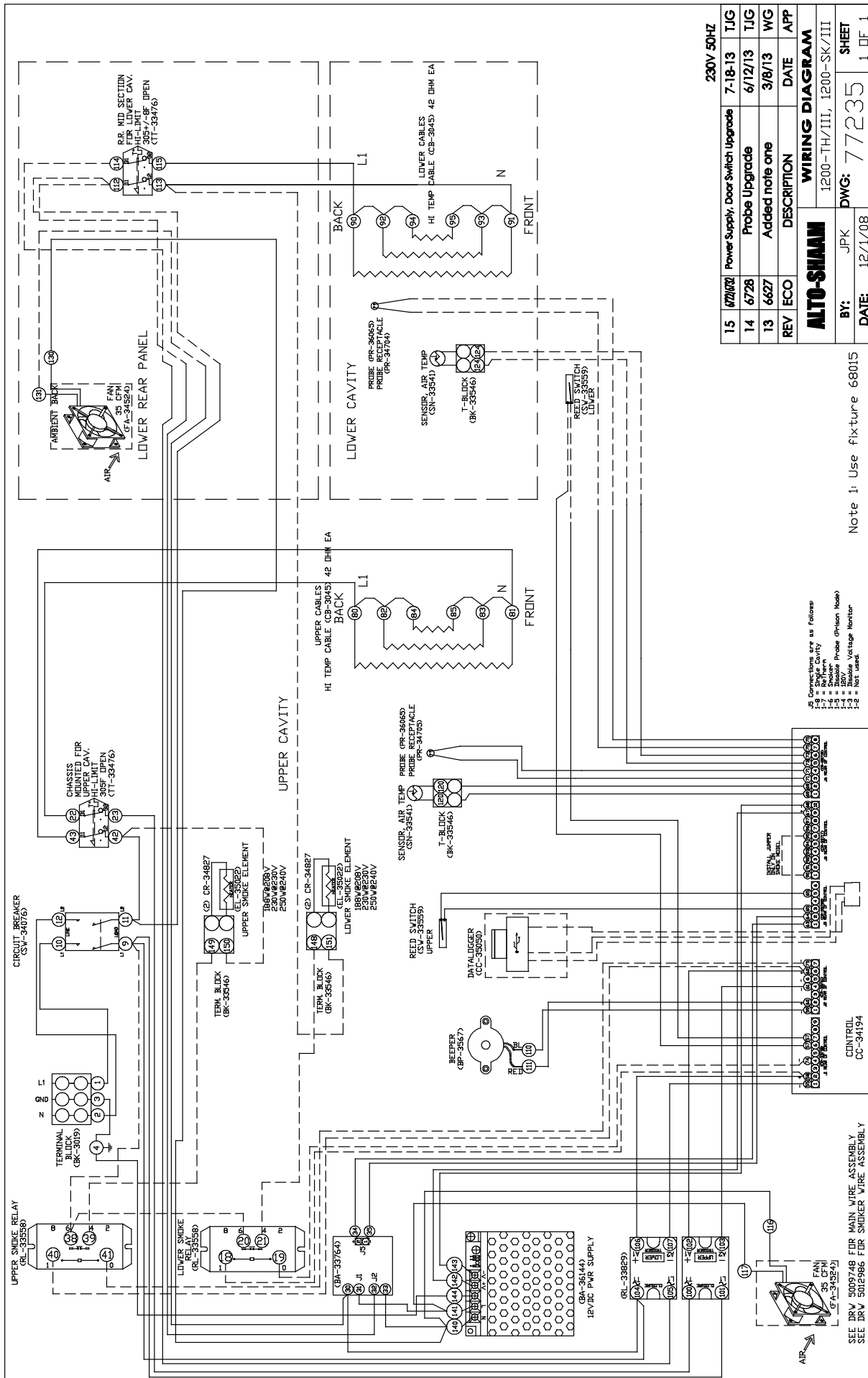




16	07/20/08	Power Supply, Door Switch Upgrade	TJG
15	6/28	Probe Upgrade	TJG
14	6/18	Change wire bundle on relay	TJG
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE
WIRING DIAGRAM			
1200-TH/III, 1200-SK/III			
BY:	JPK	DWG:	77231
DATE:	11/20/08		1_DF_1

1-2 Connections are as follows
 1-2 = Back Panel
 1-3 = Back Panel
 1-4 = Back Panel
 1-5 = Back Panel
 1-6 = Back Panel
 1-7 = Back Panel
 1-8 = Back Panel
 1-9 = Back Panel
 1-10 = Back Panel
 1-11 = Back Panel
 1-12 = Back Panel
 1-13 = Back Panel
 1-14 = Back Panel
 1-15 = Back Panel
 1-16 = Back Panel
 1-17 = Back Panel
 1-18 = Back Panel
 1-19 = Back Panel
 1-20 = Back Panel
 1-21 = Back Panel
 1-22 = Back Panel
 1-23 = Back Panel
 1-24 = Back Panel
 1-25 = Back Panel
 1-26 = Back Panel
 1-27 = Back Panel
 1-28 = Back Panel
 1-29 = Back Panel
 1-30 = Back Panel
 1-31 = Back Panel
 1-32 = Back Panel
 1-33 = Back Panel
 1-34 = Back Panel
 1-35 = Back Panel
 1-36 = Back Panel
 1-37 = Back Panel
 1-38 = Back Panel
 1-39 = Back Panel
 1-40 = Back Panel
 1-41 = Back Panel
 1-42 = Back Panel
 1-43 = Back Panel
 1-44 = Back Panel
 1-45 = Back Panel
 1-46 = Back Panel
 1-47 = Back Panel
 1-48 = Back Panel
 1-49 = Back Panel
 1-50 = Back Panel
 1-51 = Back Panel
 1-52 = Back Panel
 1-53 = Back Panel
 1-54 = Back Panel
 1-55 = Back Panel
 1-56 = Back Panel
 1-57 = Back Panel
 1-58 = Back Panel
 1-59 = Back Panel
 1-60 = Back Panel
 1-61 = Back Panel
 1-62 = Back Panel
 1-63 = Back Panel
 1-64 = Back Panel
 1-65 = Back Panel
 1-66 = Back Panel
 1-67 = Back Panel
 1-68 = Back Panel
 1-69 = Back Panel
 1-70 = Back Panel
 1-71 = Back Panel
 1-72 = Back Panel
 1-73 = Back Panel
 1-74 = Back Panel
 1-75 = Back Panel
 1-76 = Back Panel
 1-77 = Back Panel
 1-78 = Back Panel
 1-79 = Back Panel
 1-80 = Back Panel
 1-81 = Back Panel
 1-82 = Back Panel
 1-83 = Back Panel
 1-84 = Back Panel
 1-85 = Back Panel
 1-86 = Back Panel
 1-87 = Back Panel
 1-88 = Back Panel
 1-89 = Back Panel
 1-90 = Back Panel
 1-91 = Back Panel
 1-92 = Back Panel
 1-93 = Back Panel
 1-94 = Back Panel
 1-95 = Back Panel
 1-96 = Back Panel
 1-97 = Back Panel
 1-98 = Back Panel
 1-99 = Back Panel
 1-100 = Back Panel

Note 1: Use fixture 68015



15	(7/10/12)	Power Supply, Door Switch Upgrade	7-18-13	TJG
14	6/28	Probe Upgrade	6/12/13	TJG
13	6/27	Added note one	3/8/13	WG
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP

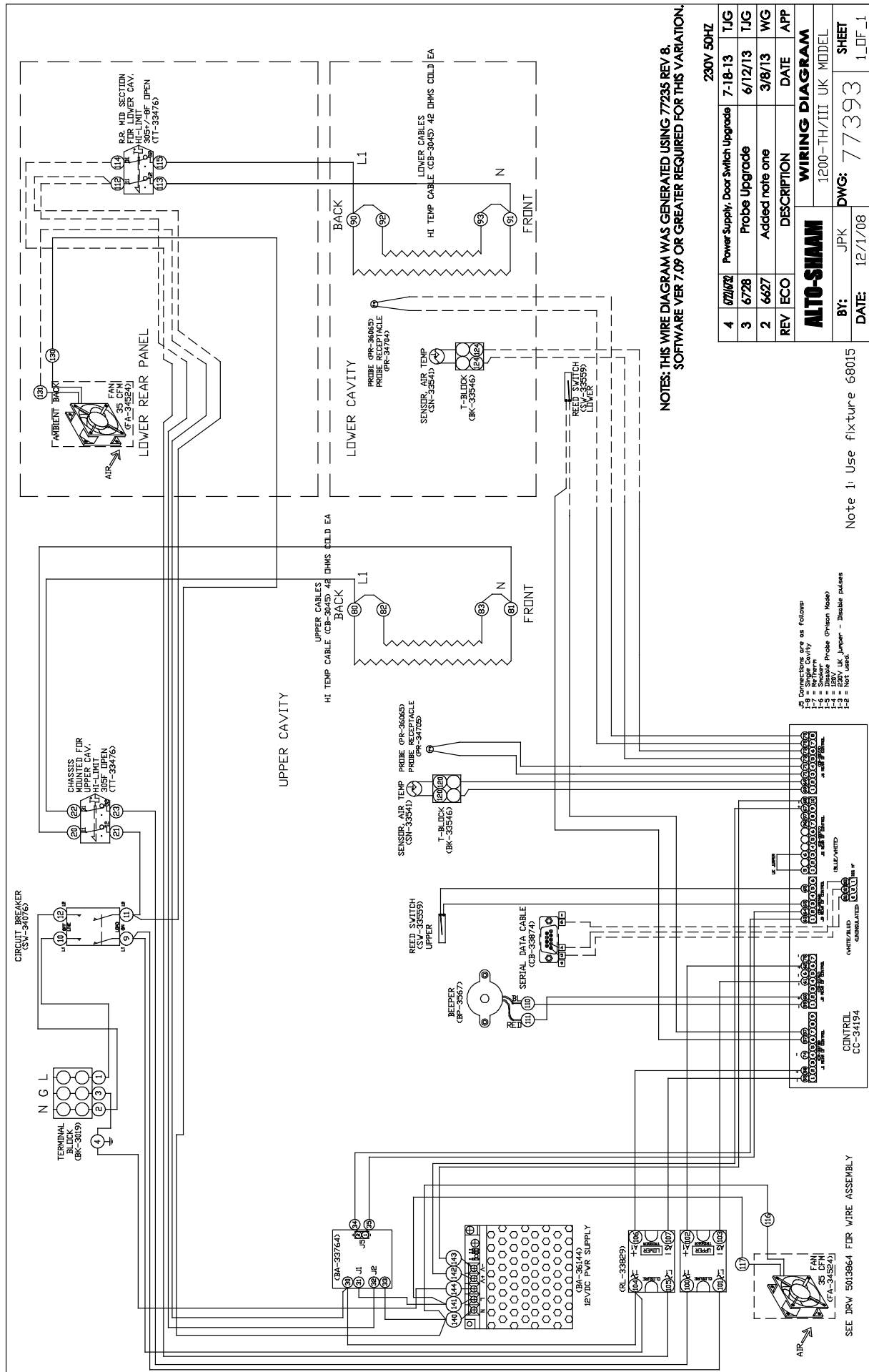
ALTO-SHAN
1200-TH/III, 1200-SK/III

BY:	JPK
DATE:	12/1/08
DWG:	77235
SHEET	1_OF_1

230V 50HZ

Note 1: Use fixture 68015

Connections are as follows:
 1-7 = In Frame
 1-8 = In Frame
 1-9 = In Frame
 1-10 = In Frame
 1-11 = In Frame
 1-12 = In Frame
 1-13 = In Frame
 1-14 = In Frame
 1-15 = In Frame
 1-16 = In Frame
 1-17 = In Frame
 1-18 = In Frame
 1-19 = In Frame
 1-20 = In Frame
 1-21 = In Frame
 1-22 = In Frame
 1-23 = In Frame
 1-24 = In Frame
 1-25 = In Frame
 1-26 = In Frame
 1-27 = In Frame
 1-28 = In Frame
 1-29 = In Frame
 1-30 = In Frame
 1-31 = In Frame
 1-32 = In Frame
 1-33 = In Frame
 1-34 = In Frame
 1-35 = In Frame
 1-36 = In Frame
 1-37 = In Frame
 1-38 = In Frame
 1-39 = In Frame
 1-40 = In Frame
 1-41 = In Frame
 1-42 = In Frame
 1-43 = In Frame
 1-44 = In Frame
 1-45 = In Frame
 1-46 = In Frame
 1-47 = In Frame
 1-48 = In Frame
 1-49 = In Frame
 1-50 = In Frame
 1-51 = In Frame
 1-52 = In Frame
 1-53 = In Frame
 1-54 = In Frame
 1-55 = In Frame
 1-56 = In Frame
 1-57 = In Frame
 1-58 = In Frame
 1-59 = In Frame
 1-60 = In Frame
 1-61 = In Frame
 1-62 = In Frame
 1-63 = In Frame
 1-64 = In Frame
 1-65 = In Frame
 1-66 = In Frame
 1-67 = In Frame
 1-68 = In Frame
 1-69 = In Frame
 1-70 = In Frame
 1-71 = In Frame
 1-72 = In Frame
 1-73 = In Frame
 1-74 = In Frame
 1-75 = In Frame
 1-76 = In Frame
 1-77 = In Frame
 1-78 = In Frame
 1-79 = In Frame
 1-80 = In Frame
 1-81 = In Frame
 1-82 = In Frame
 1-83 = In Frame
 1-84 = In Frame
 1-85 = In Frame
 1-86 = In Frame
 1-87 = In Frame
 1-88 = In Frame
 1-89 = In Frame
 1-90 = In Frame
 1-91 = In Frame
 1-92 = In Frame
 1-93 = In Frame
 1-94 = In Frame
 1-95 = In Frame
 1-96 = In Frame
 1-97 = In Frame
 1-98 = In Frame
 1-99 = In Frame
 1-100 = In Frame

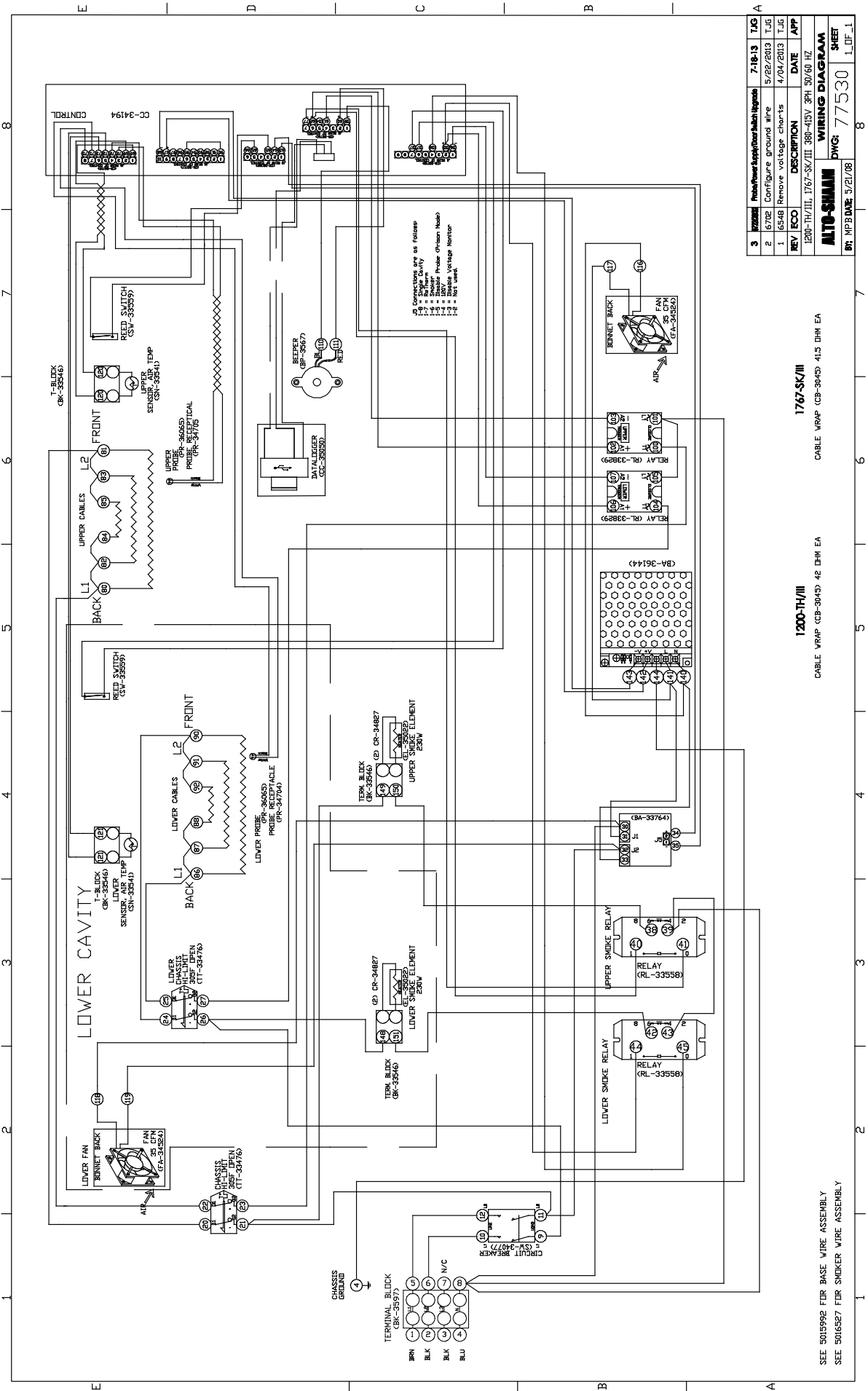


NOTES: THIS WIRE DIAGRAM WAS GENERATED USING 77355 REV B.
SOFTWARE VER 7.09 OR GREATER REQUIRED FOR THIS VARIATION.

4	67/672	Power Supply, Door Switch Upgrade	7-18-13	TJG
3	6728	Probe Upgrade	6/12/13	TJG
2	6627	Added note one	3/8/13	WG
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
ALTO-SHIAN WIRING DIAGRAM				
1200-TH/III UK MODEL				
BY:	JPK	DWG:	77393	SHEET
DATE:	12/1/08			1_OF_1

Note 1: Use fixture 68015

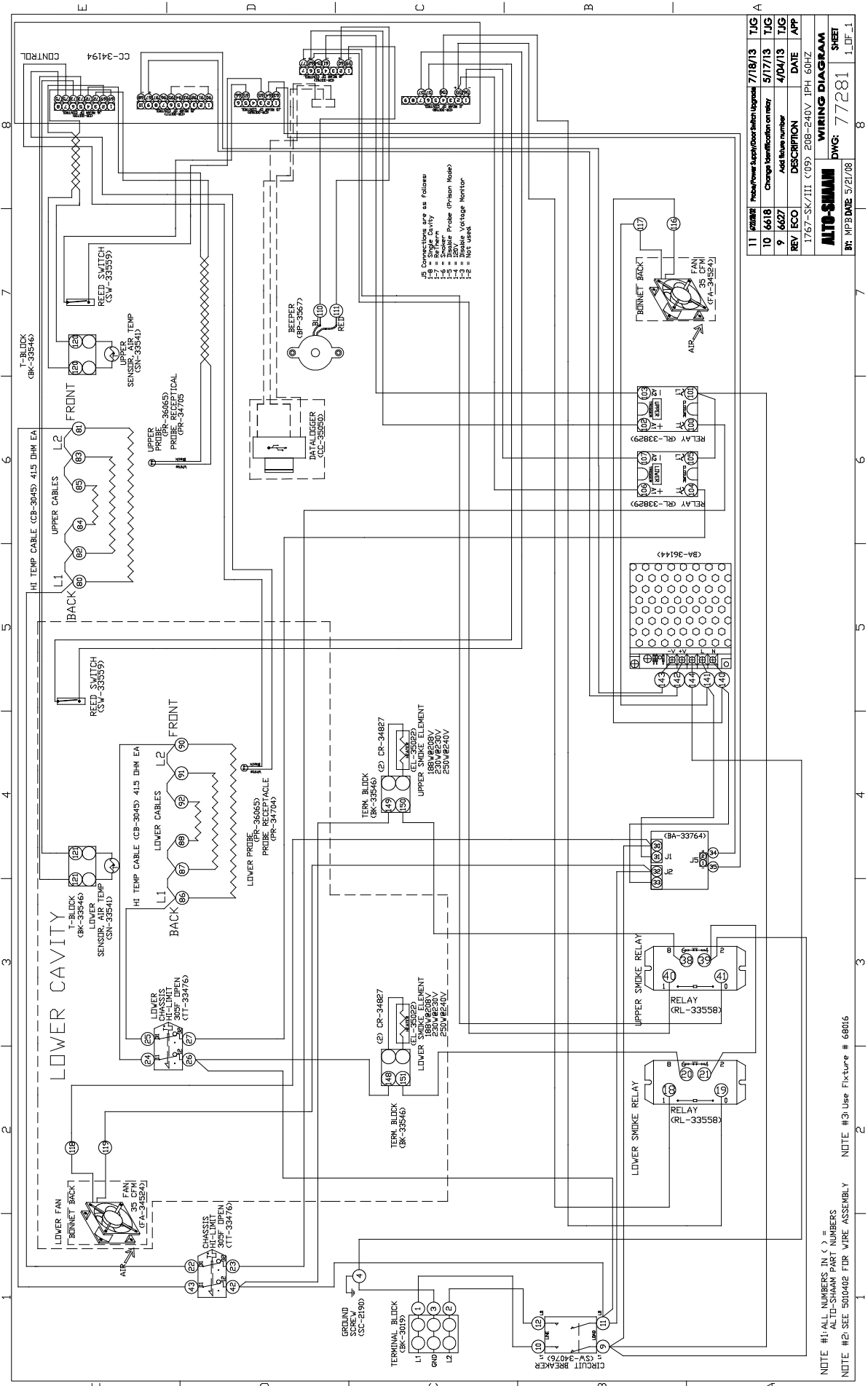
5 Connections are as follows
 1-5 = Single cavity
 1-6 = Single
 1-7 = Single
 1-8 = 230V UK
 1-9 = 230V UK
 1-10 = 230V UK
 1-11 = 230V UK
 1-12 = 230V UK
 1-13 = 230V UK
 1-14 = 230V UK
 1-15 = 230V UK
 1-16 = 230V UK
 1-17 = 230V UK
 1-18 = 230V UK
 1-19 = 230V UK
 1-20 = 230V UK
 1-21 = 230V UK
 1-22 = 230V UK
 1-23 = 230V UK
 1-24 = 230V UK
 1-25 = 230V UK
 1-26 = 230V UK
 1-27 = 230V UK
 1-28 = 230V UK
 1-29 = 230V UK
 1-30 = 230V UK
 1-31 = 230V UK
 1-32 = 230V UK
 1-33 = 230V UK
 1-34 = 230V UK
 1-35 = 230V UK
 1-36 = 230V UK
 1-37 = 230V UK
 1-38 = 230V UK
 1-39 = 230V UK
 1-40 = 230V UK
 1-41 = 230V UK
 1-42 = 230V UK
 1-43 = 230V UK
 1-44 = 230V UK
 1-45 = 230V UK
 1-46 = 230V UK
 1-47 = 230V UK
 1-48 = 230V UK
 1-49 = 230V UK
 1-50 = 230V UK
 1-51 = 230V UK
 1-52 = 230V UK
 1-53 = 230V UK
 1-54 = 230V UK
 1-55 = 230V UK
 1-56 = 230V UK
 1-57 = 230V UK
 1-58 = 230V UK
 1-59 = 230V UK
 1-60 = 230V UK
 1-61 = 230V UK
 1-62 = 230V UK
 1-63 = 230V UK
 1-64 = 230V UK
 1-65 = 230V UK
 1-66 = 230V UK
 1-67 = 230V UK
 1-68 = 230V UK
 1-69 = 230V UK
 1-70 = 230V UK
 1-71 = 230V UK
 1-72 = 230V UK
 1-73 = 230V UK
 1-74 = 230V UK
 1-75 = 230V UK
 1-76 = 230V UK
 1-77 = 230V UK
 1-78 = 230V UK
 1-79 = 230V UK
 1-80 = 230V UK
 1-81 = 230V UK
 1-82 = 230V UK
 1-83 = 230V UK
 1-84 = 230V UK
 1-85 = 230V UK
 1-86 = 230V UK
 1-87 = 230V UK
 1-88 = 230V UK
 1-89 = 230V UK
 1-90 = 230V UK
 1-91 = 230V UK
 1-92 = 230V UK
 1-93 = 230V UK
 1-94 = 230V UK
 1-95 = 230V UK
 1-96 = 230V UK
 1-97 = 230V UK
 1-98 = 230V UK
 1-99 = 230V UK
 1-100 = 230V UK

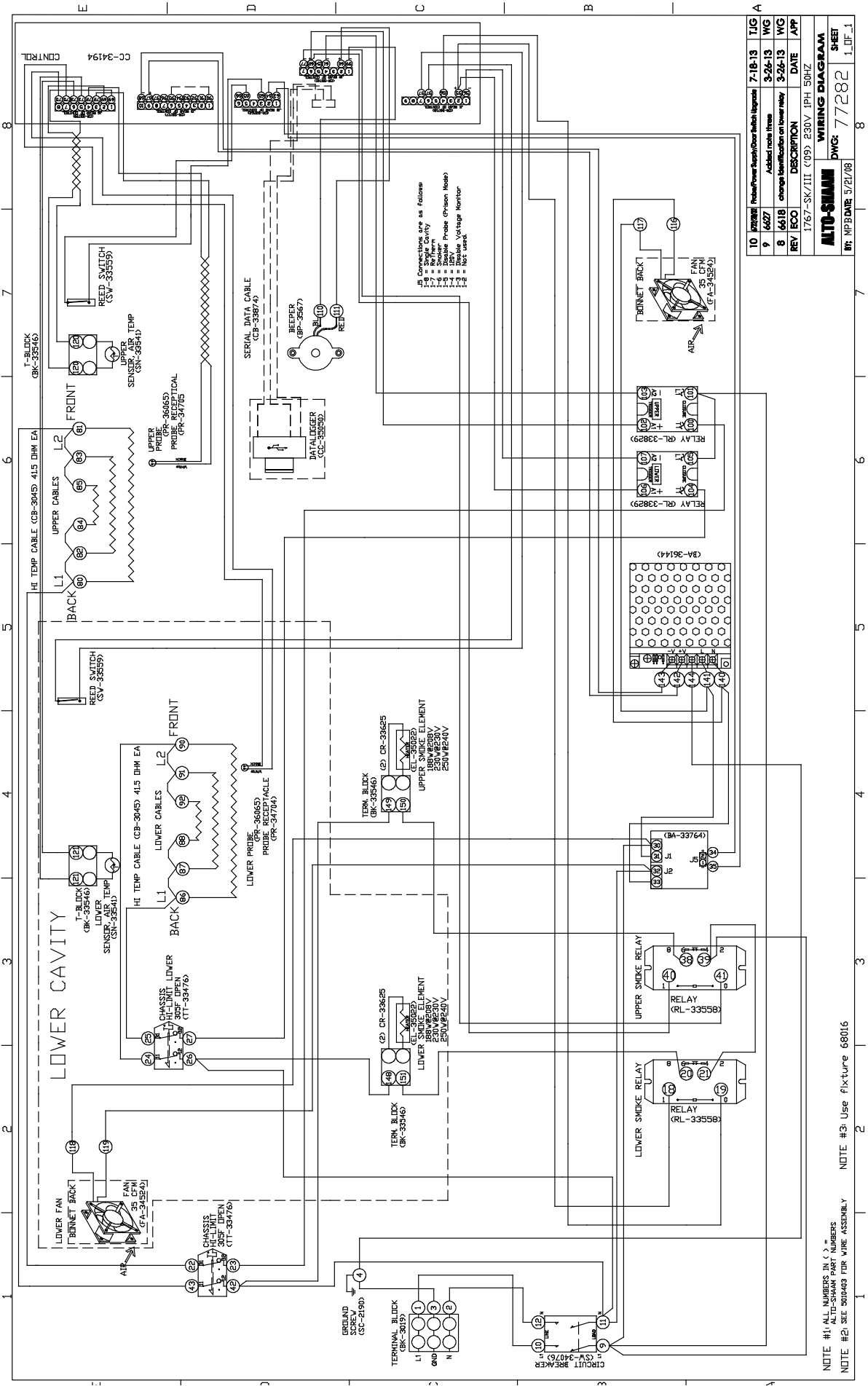


REV	REASON	DATE	APP	TAG
3	Probe Power Supply/Probe Action Upgrade	7/18/13		
2	Configure ground wire	5/22/2013	TJG	
1	Remove voltage charts	4/04/2013	TJG	

1200-TH/III, 1767-SK/III 380-415V 3PH 50/60 HZ
ALTO-SHAW
WIRING DIAGRAM
 DWG#: 77530
 BY: WPS DATE: 5/21/08
 SHEET 1 OF 1

1767-SK/III
 CABLE W/IMP (CB-3043) 41.5 DIM EA
 1767-SK/III
 CABLE W/IMP (CB-3043) 4E DIM EA





REV	ECCO	DESCRIPTION	DATE	APP	WG	TIG
10	6427	Added Probe Supply/Convity Switch Upgrade	7-18-13		WG	TIG
9	6427	Added probe Inson	3-26-13		WG	TIG
8	6418	change identification on wire relay	3-26-13		WG	TIG

1767-SK/III (09) 230V 1PH 50HZ
ALTO-SHARK
 WIRING DIAGRAM
 DWG: 77282
 BY: MFB/DAW 5/21/08
 SHEET 1 OF 1

NOTE #1: ALL NUMBERS IN () = ALTO-SHARK PART NUMBERS
 NOTE #2: SEE 5000493 FOR WIRE ASSEMBLY
 NOTE #3: Use fixture 68016

ПОВРЕЖДЕНИЯ ПРИ ПЕРЕВОЗКЕ И ПРЕДЪЯВЛЕНИЕ ПРЕТЕНЗИИ



Все оборудование Alto-Shaam продается на условиях Ф.О.В. пункт отгрузки и, будучи принято перевозчиком, становится собственностью грузополучателя.

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

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

ОГРАНИЧЕННАЯ ГАРАНТИЯ

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

Для оригинальных частей гарантийный период устанавливается следующим образом:

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

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

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

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

ДЛЯ ОБЛЕГЧЕНИЯ ССЫЛОК ЗАПИШИТЕ НАЗВАНИЕ МОДЕЛИ И СЕРИЙНЫЙ НОМЕР.

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

Модель: _____ Дата установки: _____

Напряжение: _____ Где приобретена: _____

Серийный номер: _____

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

ТЕЛ.: 262.251.3800 • 800.558.8744 США/КАНАДА

ФАКС: 262.251.7067 • 800.329.8744 ТОЛЬКО США

www.alto-shaam.com

НАПЕЧАТАНО В США