

#### МОДЕЛЬ:

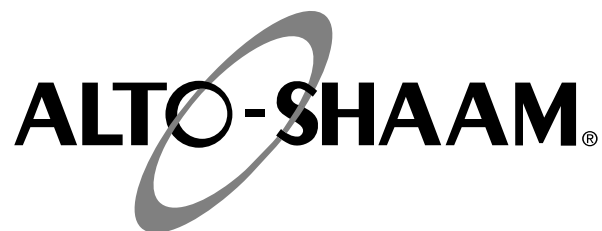
- 100-HW/D4/D6/D443/D643
- 100-HWLF/D4/D6
- 200-HW/D4/D6/D443/D643
- 200-HWLF/D4/D6
- 200-HWI/D4/D6/D443/D643
- 200-HWILF/D4/D6
- 300-HW/D4/D6/D443/D643
- 300-HWLF/D4/D6
- 300-HWI/D4/D6/D443/D643
- 300-HWILF/D4/D6
- 400-HW/D4/D6
- 400-HWLF/D4/D6
- 400-HWI/D4/D6
- 400-HWILF/D4/D6
- 500-HW/D4/D6
- 500-HWLF/D4/D6
- 500-HWI/D4/D6
- 500-HWILF/D4/D6

- УСТАНОВКА
- ЭКСПЛУАТАЦИЯ
- ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

ТЕЛ: 262.251.3800 • 800.558.8744 США/КАНАДА  
ФАКС: 262.251.7067 • 800.329.8744 ТОЛЬКО USA  
[www.alto-shaam.com](http://www.alto-shaam.com)





Доставка . . . . .	1
Распаковка . . . . .	1
Правила техники безопасности . . . . .	2

#### **Установка**

Требования к установке . . . . .	3
Установка по уровню . . . . .	3
Варианты и принадлежности . . . . .	3
Размеры . . . . .	4-12
Приблизительные размеры отверстия прилавка . . . . .	13
Вместимость (продукты и противни) . . . . .	14
Инструкции по установке пульта дистанционного управления . . . . .	15
Подключение к электропитанию . . . . .	16
Электрические характеристики . . . . .	17

#### **Инструкции по эксплуатации**

Инструкции по эксплуатации . . . . .	18
Общие правила выдерживания . . . . .	19

#### **Уход и чистка**

Оуистка и профилактическое техобслуживание . . . . .	20
Защита поверхностей из нержавеющей стали . . . . .	20
Моющие средства . . . . .	20
Чистящие материалы . . . . .	20
Уход и чистка . . . . .	21
Санитарно-профилактические меры . . . . .	22

#### **Сервис**

Запасные части . . . . .	23-40
--------------------------	-------

#### **Электрические схемы**

Всегда обращайтесь к последним вариантам электрических схем. Они входят в комплект устройства.

#### **Гарантия**

Повреждения при перевозке и претензии . . . . .	Назад покрытие
Ограниченная гарантия . . . . .	Назад покрытие

## 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.**

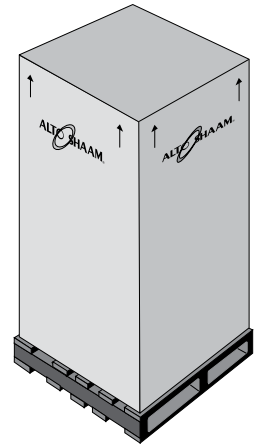
Не выбрасывайте картонную коробку и другие упаковочные материалы, пока не убедитесь в отсутствии в изделии скрытых повреждений и не проверите его в работе.

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.



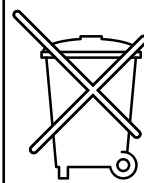
Указывает на то, что рекомендуется обратиться к инструкциям по эксплуатации, чтобы понять работу оборудования.

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.

### ВНЕШНИЕ УСЛОВИЯ

- Рабочие внешние условия
- Печь должна приспособиться к температуре помещения, в котором она будет установлена. Рекомендуется отвести на это 24 часа.
- Диапазон рабочей внешней температуры — от 10 до 43 °С.
- Относительная влажность — не выше 95%, без конденсации.
- Атмосферное давление — от 50 до 106 кПа.

### ПРИМЕЧАНИЕ



Куда бы ни было доставлено оборудование, должно выполняться следующее указание:

**НЕ УТИЛИЗИРУЙТЕ ОТХОДЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ИЛИ ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ ВМЕСТЕ С ДЖРУГИМИ БЫТОВЫМИ ОТХОДАМИ.**



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

# УСТАНОВКА

## ОПАСНО



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

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

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



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

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



ВО ИЗБЕЖАНИЕ ТРАВМЫ БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ ПРИ ПЕРЕМЕЩЕНИИ ИЛИ ВЫРАВНИВАНИИ.

## ОПАСНО



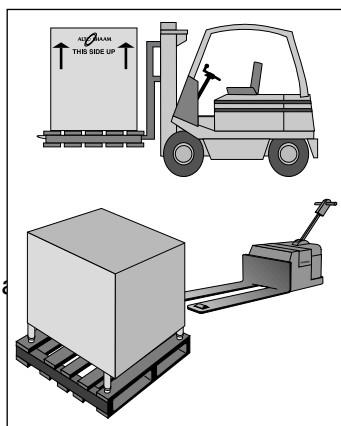
НЕ ХРАНИТЕ и не используйте бензин или другие горючие жидкости либо вещества, выделяющие горючие пары, вблизи оборудования.

## УСТАНОВКА НА МЕСТЕ РАБОТЫ



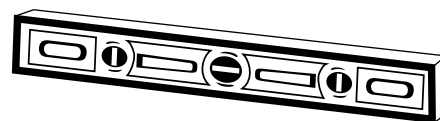
Эта полка Alto-Shaam должна быть установлена в таком месте, где

она сможет работать согласно своему назначению, и где достаточно пространства для вентиляции, надлежащей чистки и техобслуживания.



### УСТАНОВКА ПО УРОВНЮ

Перед подключением электропитания подогреваемую



полку нужно выставить по уровню. Выровняйте полку в поперечном и продольном направлениях при помощи спиртового уровня. Если полки установлены на тележке, очень важно, чтобы поверхность пола, по которой она передвигается, была горизонтальной, так как положение тележки может часто меняться.

### ПРИМЕЧАНИЕ.

Обязательно нанесите под декоративную рамку силикон пищевого качества, чтобы герметизировать соединение со столешницей.



1. Горячая полка 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. Наружные стенки горячей полки могут нагреваться до 93 – 127 °С. Прежде чем устанавливать полку на прилавке, выясните у его изготовителя максимальную допустимую температуру, чтобы знать, выдержит ли он нагрев.

### ТРЕБУЕМЫЕ ЗАЗОРЫ

102 мм под днищем

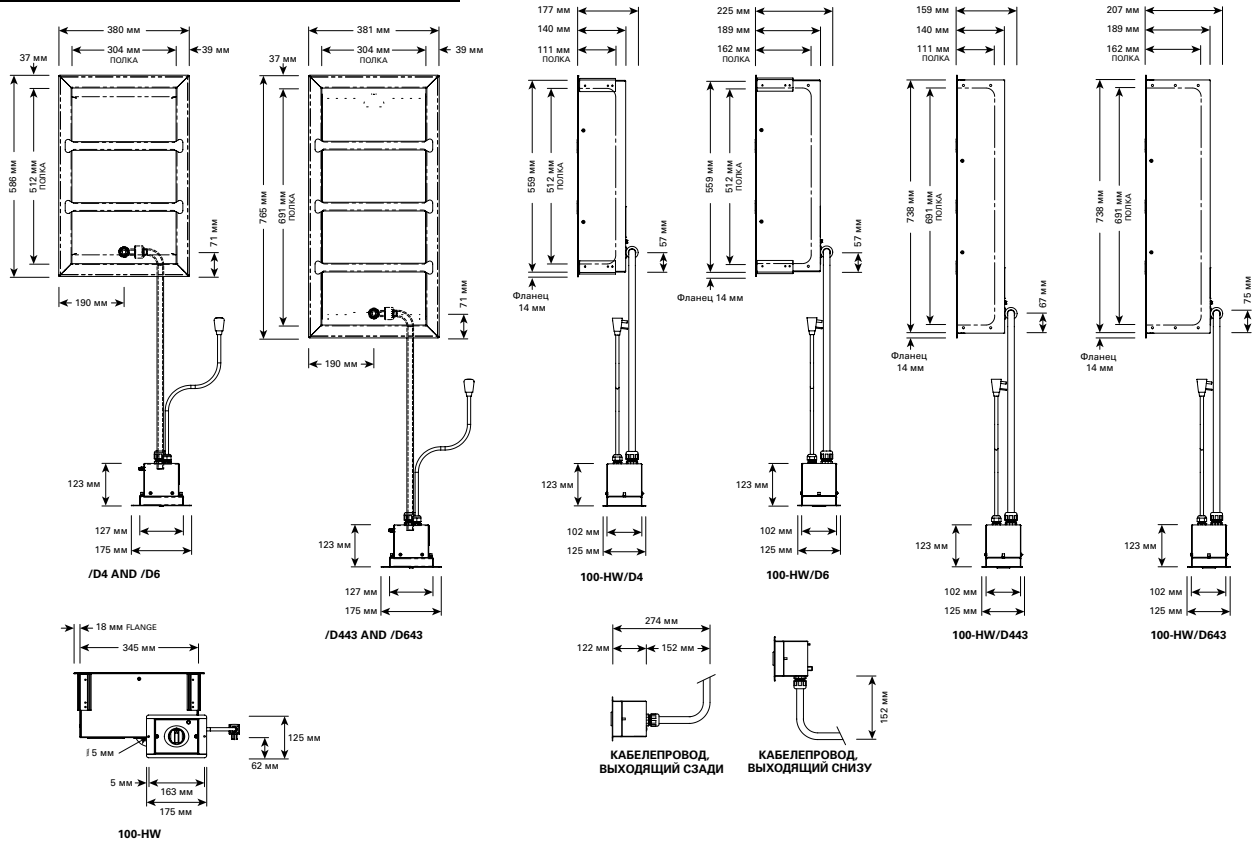
### ВАРИАНТЫ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Разделитель для противней —	
ПОЛНОРАЗМЕРНЫЕ	16019
В ПОЛОВИНУ И ТРЕТЬ РАЗМЕРА	11318
ДЛЯ РАЗМЕРОВ D443/D643	1012405

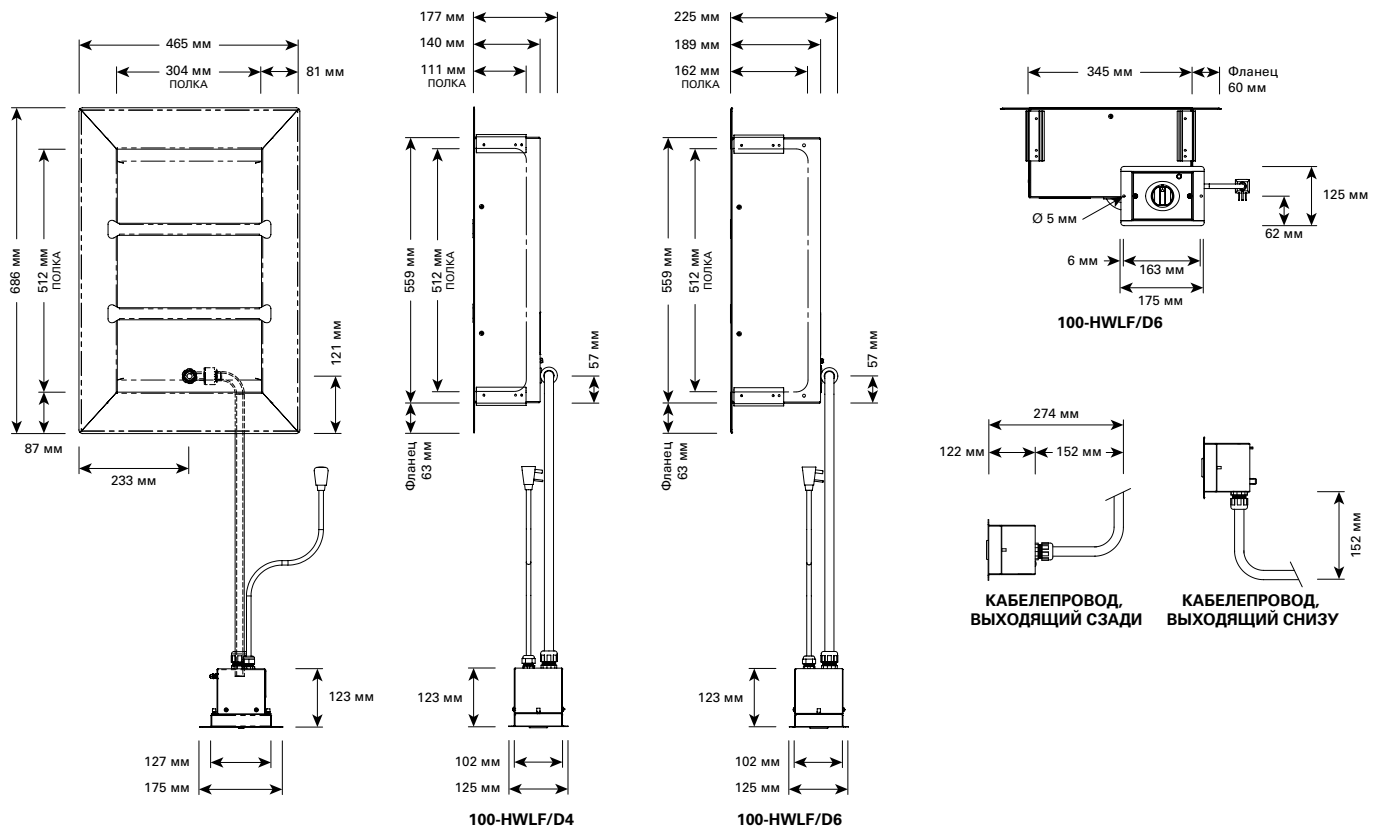
# УСТАНОВКА

## РАЗМЕРЫ

### 100-HW/D4, D6, D443, D643



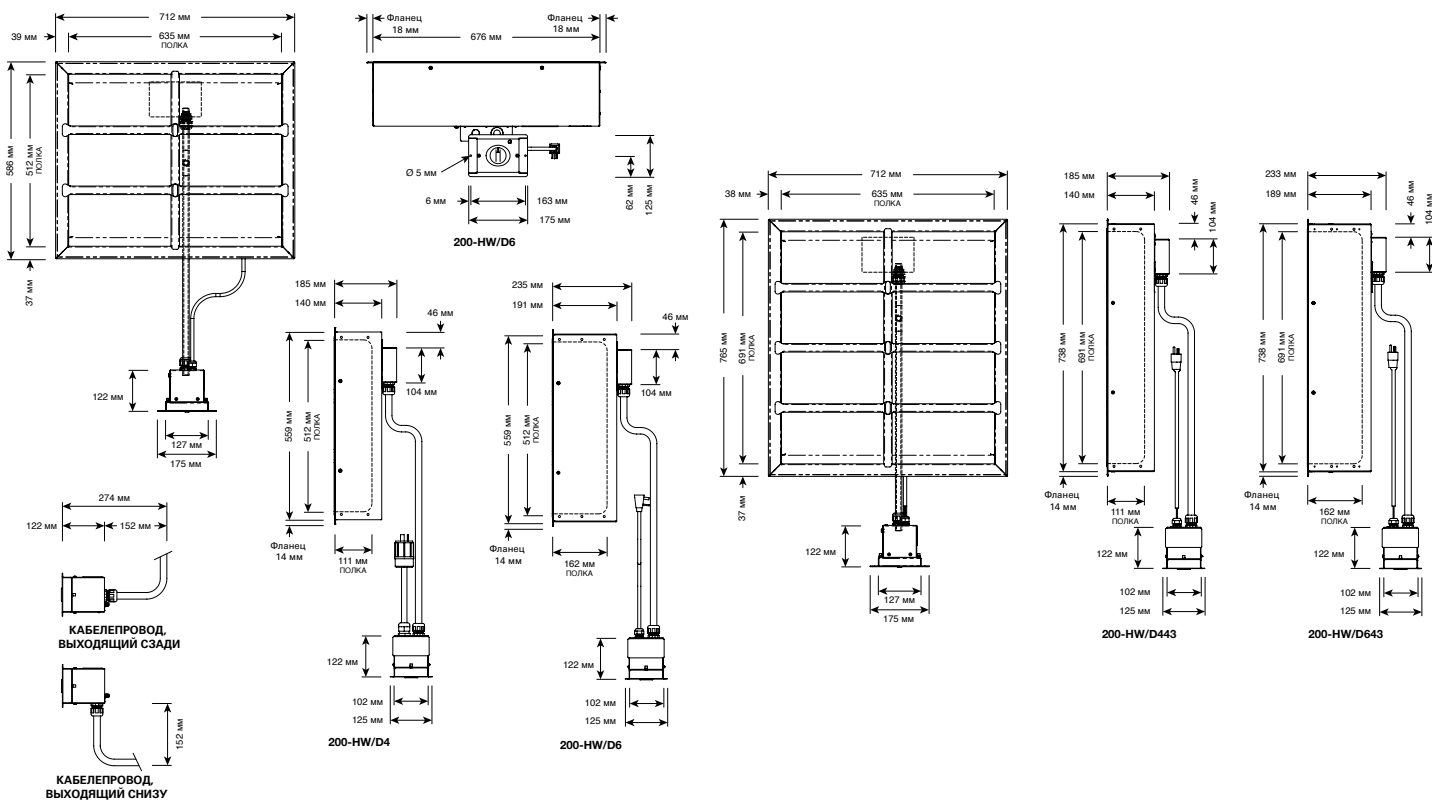
### 100-HWLF/D4 И 100-HWLF/D6



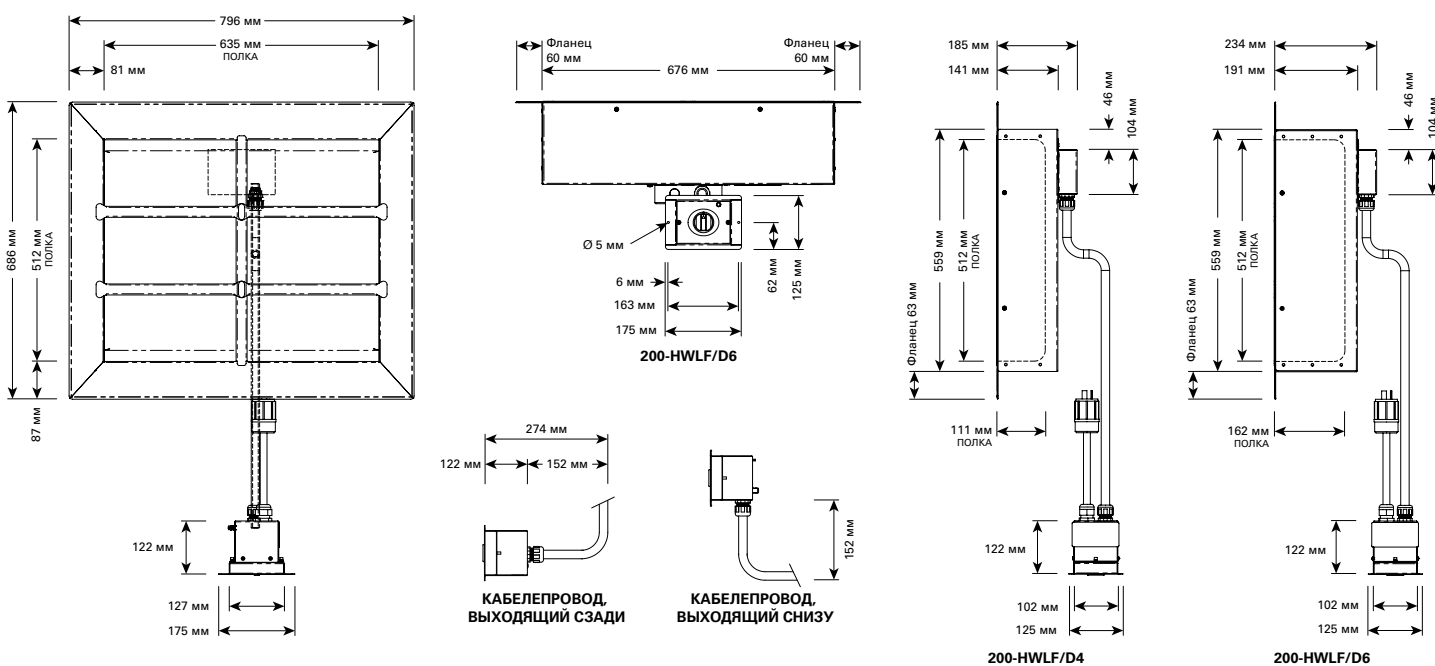
# УСТАНОВКА

## РАЗМЕРЫ

### 200-HW/D4 И 200-HW/D6



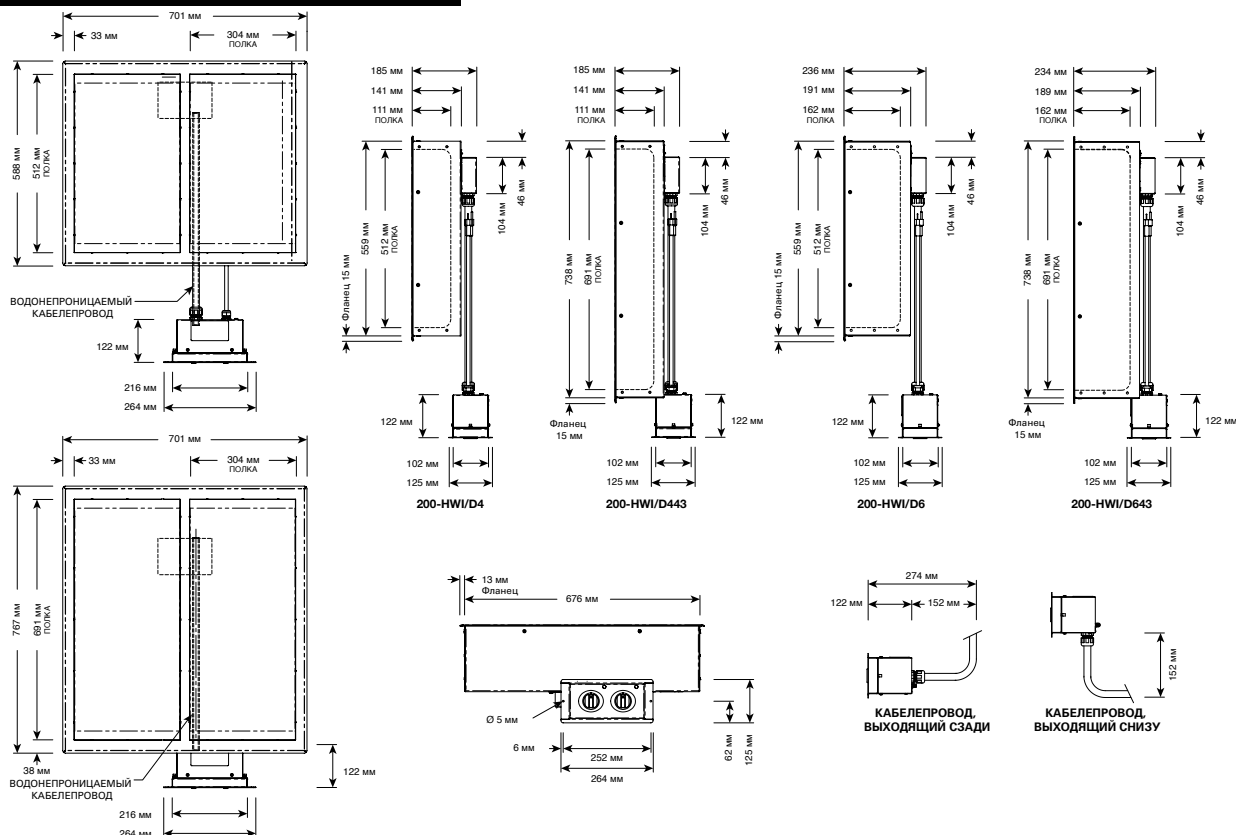
### 200-HWLF/D4 И 200-HWLF/D6



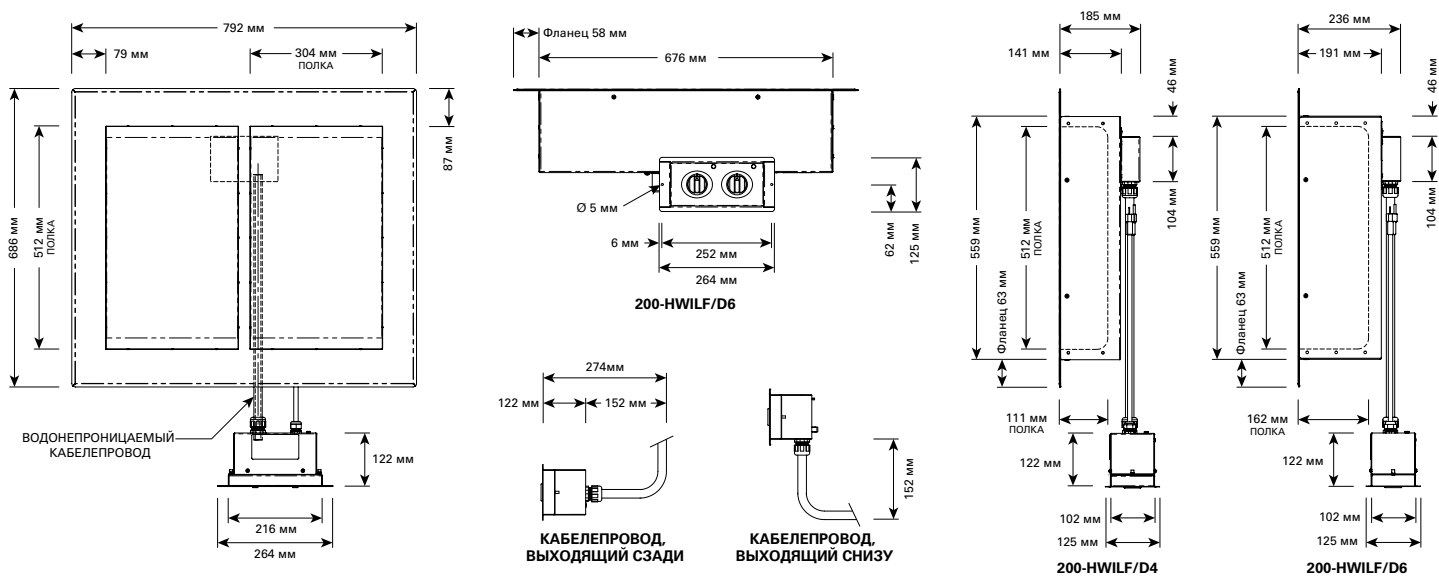
# УСТАНОВКА

## РАЗМЕРЫ

### 200-HWI/D4, D6, D443, D643



### 200-HWILF/D4 И 200-HWILF/D6

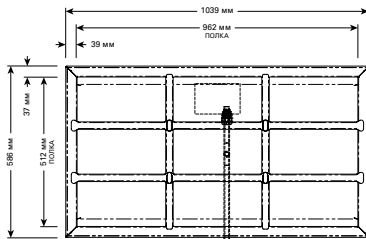




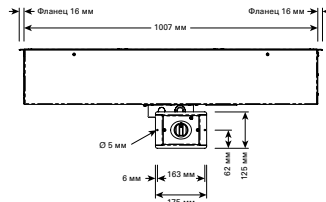
# УСТАНОВКА

## РАЗМЕРЫ

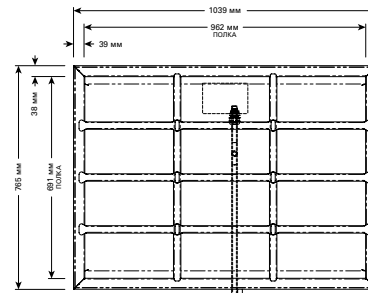
### 300-HW/D4, D6, D443, D643



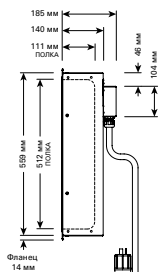
300-HW/D6 & /D4



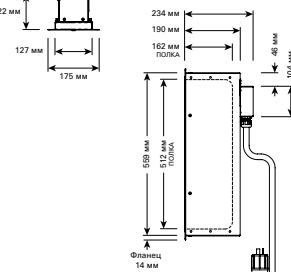
300-HW/D6



300-HW/D643 & /D443



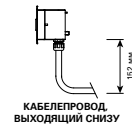
300-HW/D4



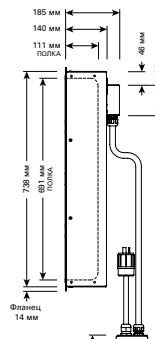
300-HW/D6



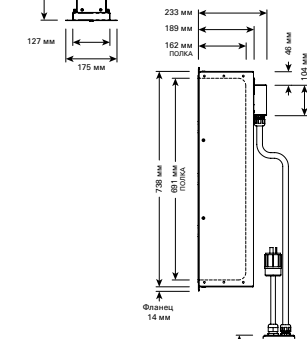
КАБЕЛЕПРОВОД, ВЫХОДЯЩИЙ СЗАДИ



КАБЕЛЕПРОВОД, ВЫХОДЯЩИЙ СНИЗУ

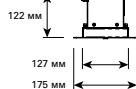
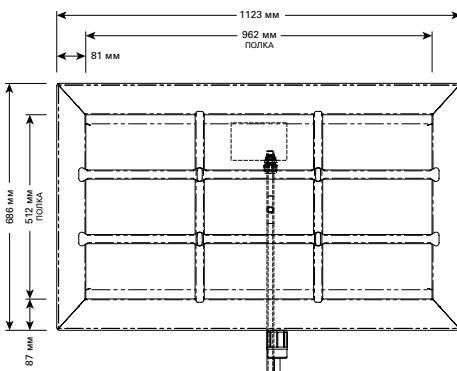


300-HW/D443

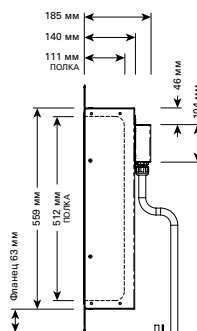


300-HW/D643

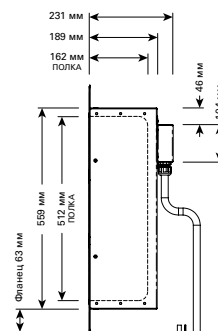
### 300-HWLF/D4 И 300-HWLF/D6



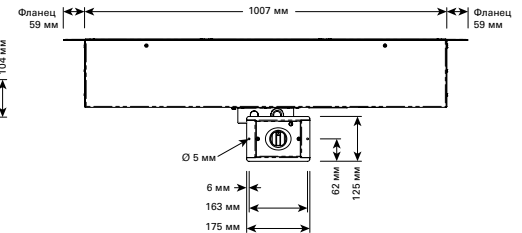
300-HWLF/D4



300-HWLF/D6



300-HWLF/D6



КАБЕЛЕПРОВОД, ВЫХОДЯЩИЙ СЗАДИ

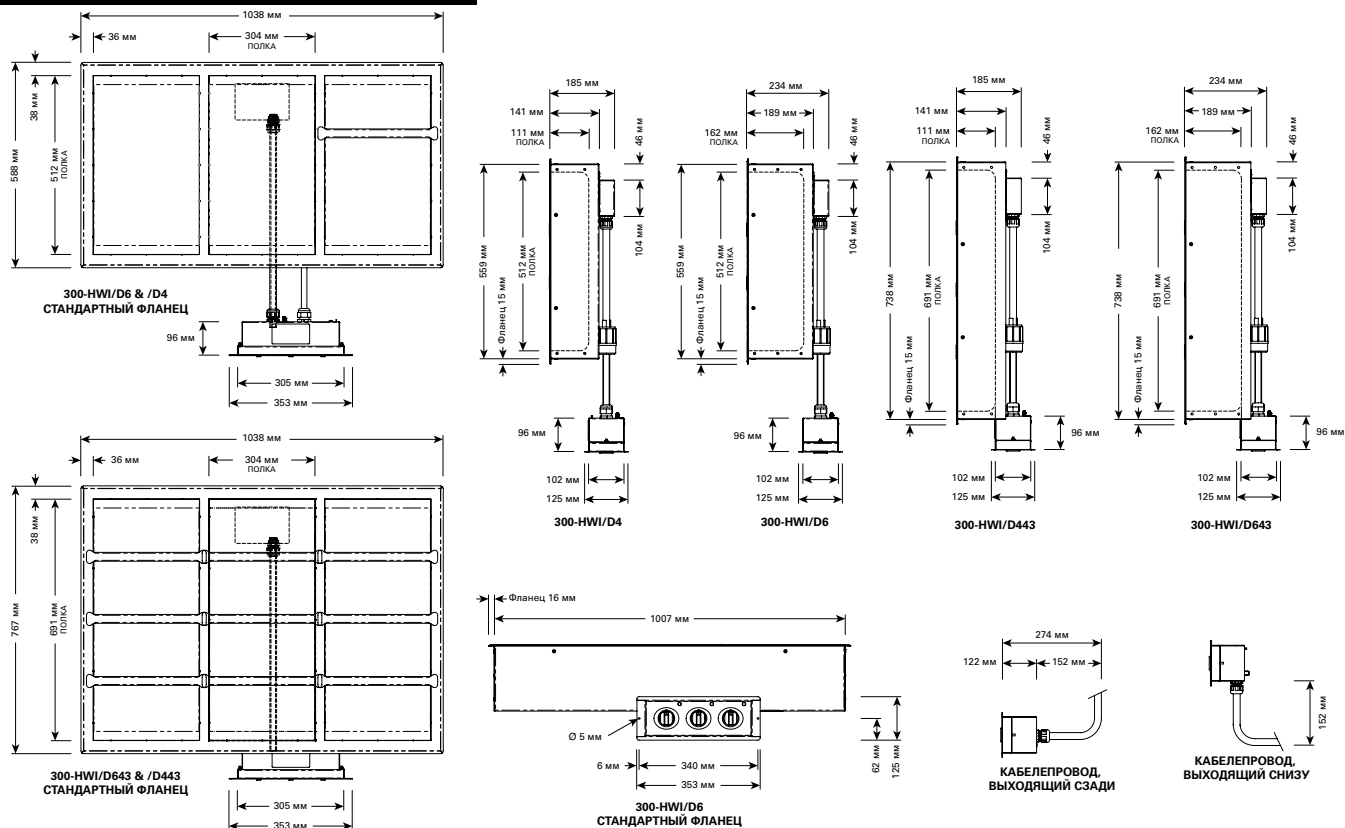


КАБЕЛЕПРОВОД, ВЫХОДЯЩИЙ СНИЗУ

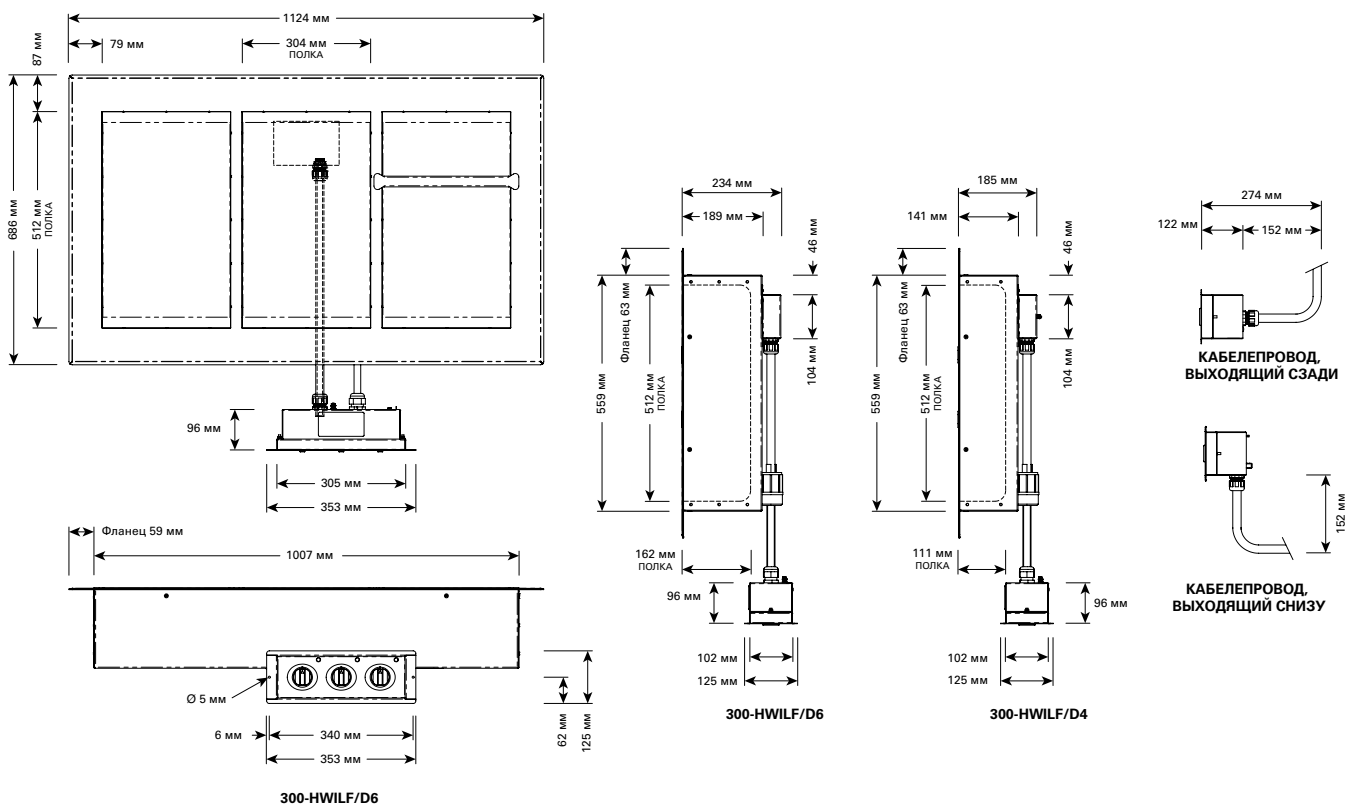
# УСТАНОВКА

## РАЗМЕРЫ

### 300-HWI/D4, D6, D443, D643



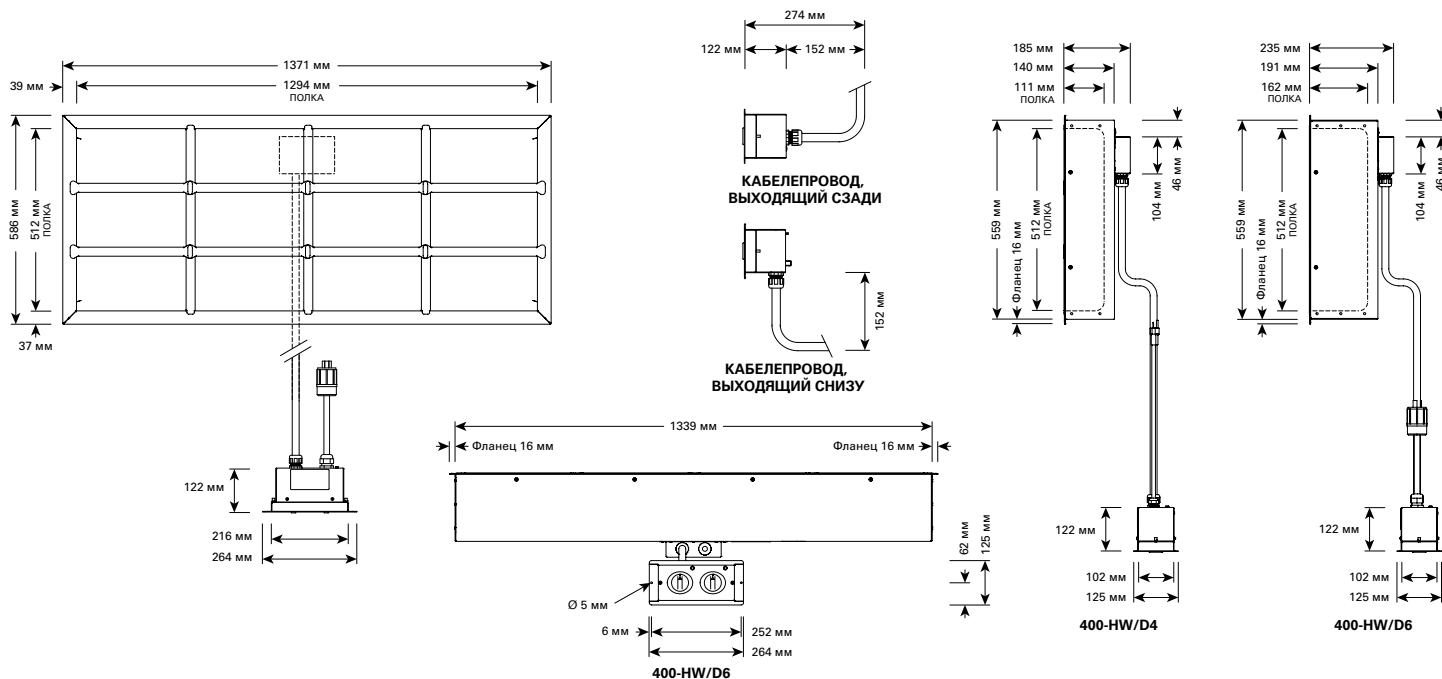
### 300-HWILF/D4 И 300-HWILF/D6



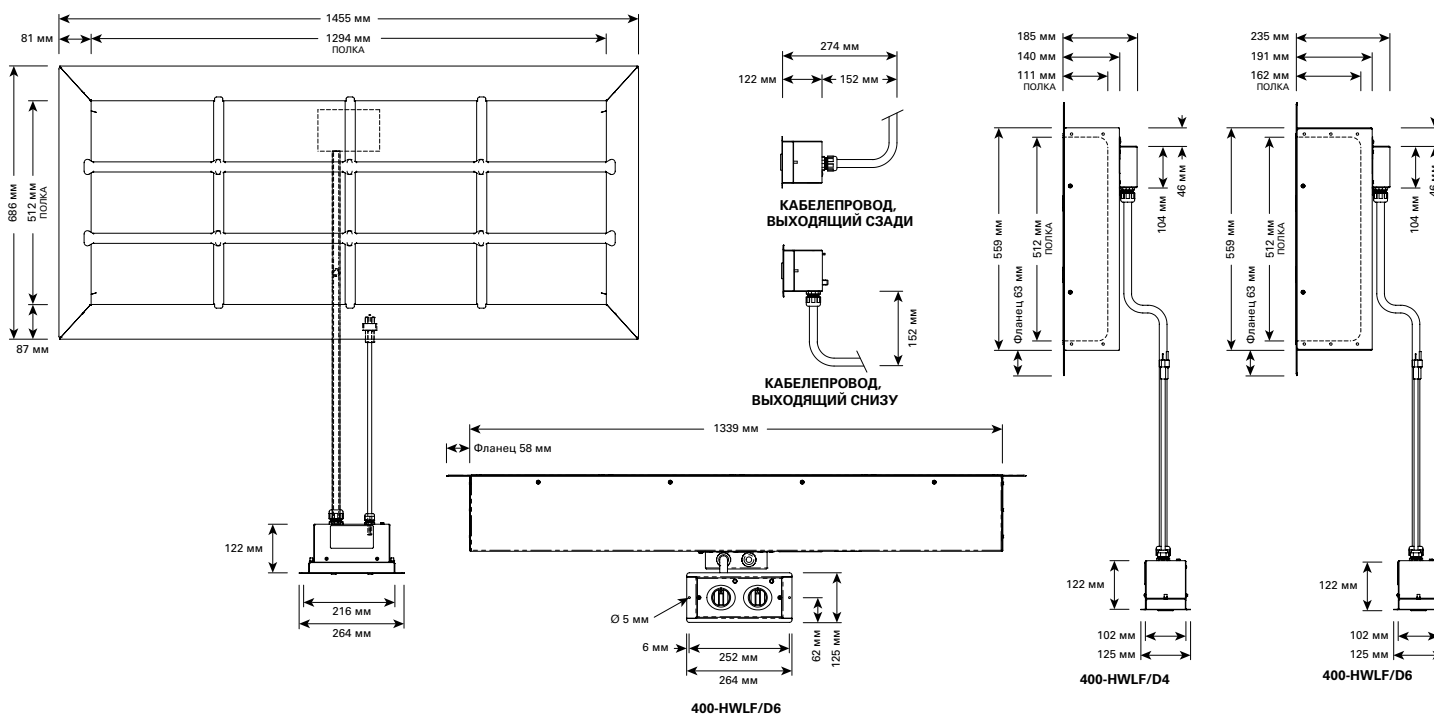
# УСТАНОВКА

## РАЗМЕРЫ

### 400-HW/D4 И 400-HW/D6



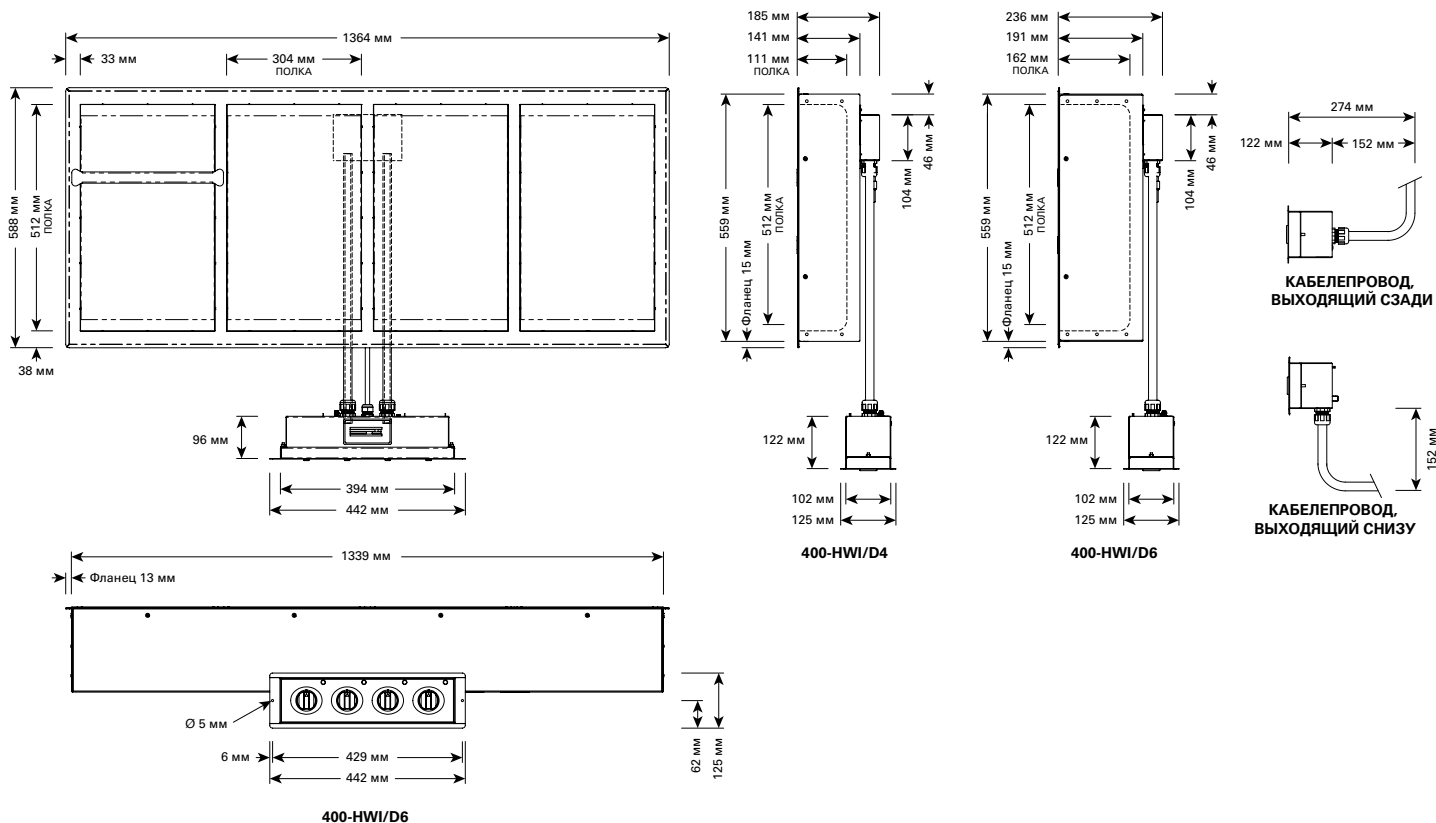
### 400-HWLF/D4 И 400-HWLF/D6



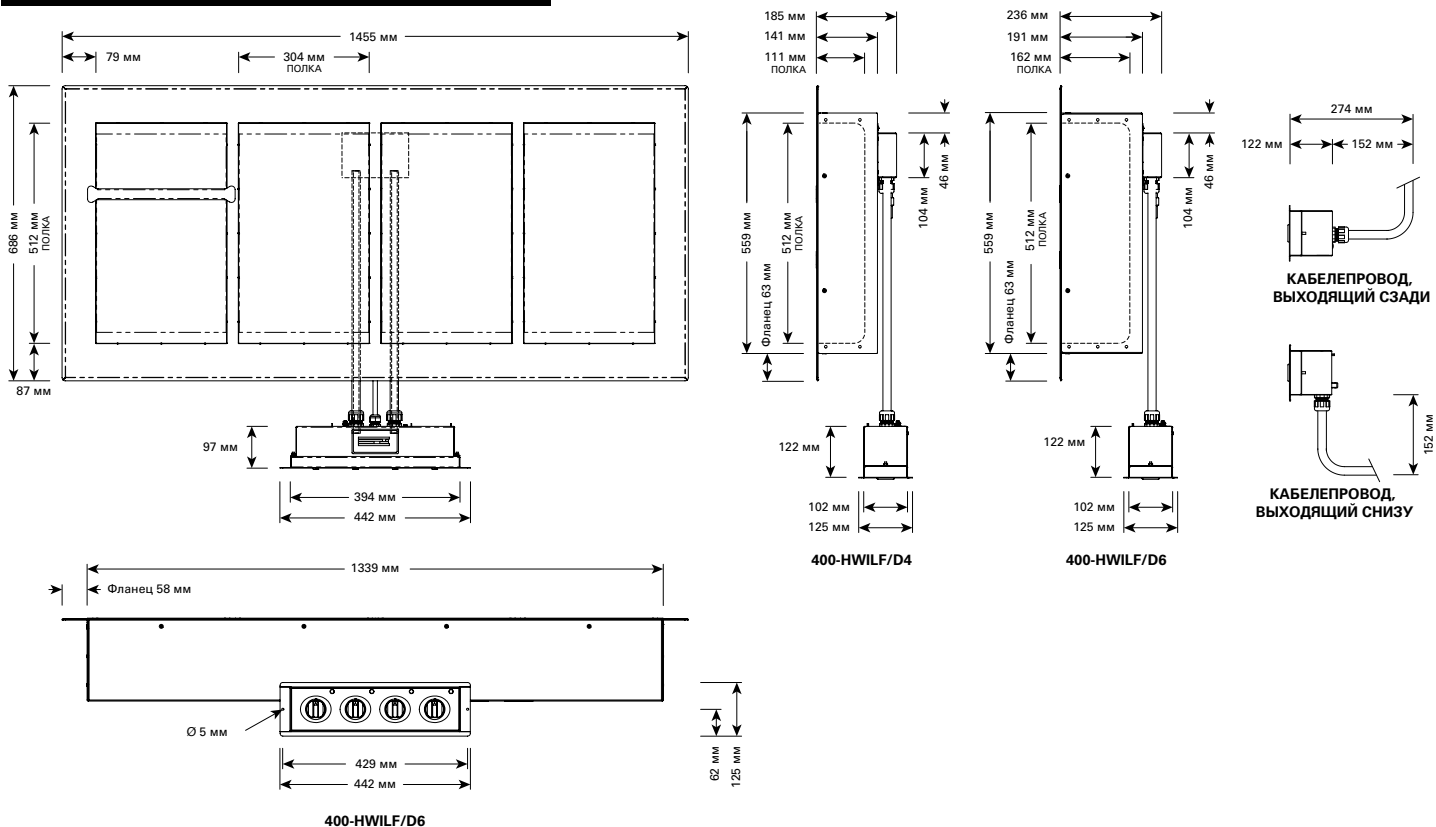
# УСТАНОВКА

## РАЗМЕРЫ

### 400-HWI/D4 И 400-HWI/D6



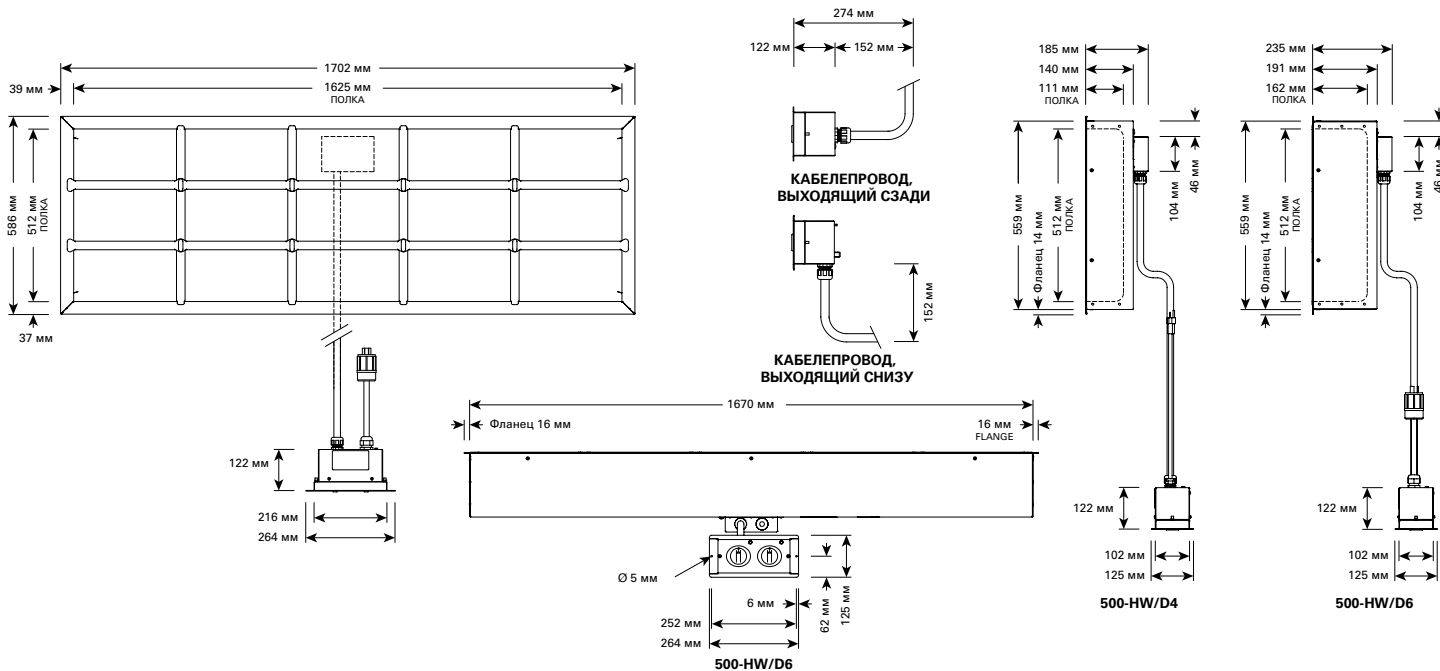
### 400-HWILF/D4 И 400-HWILF/D6



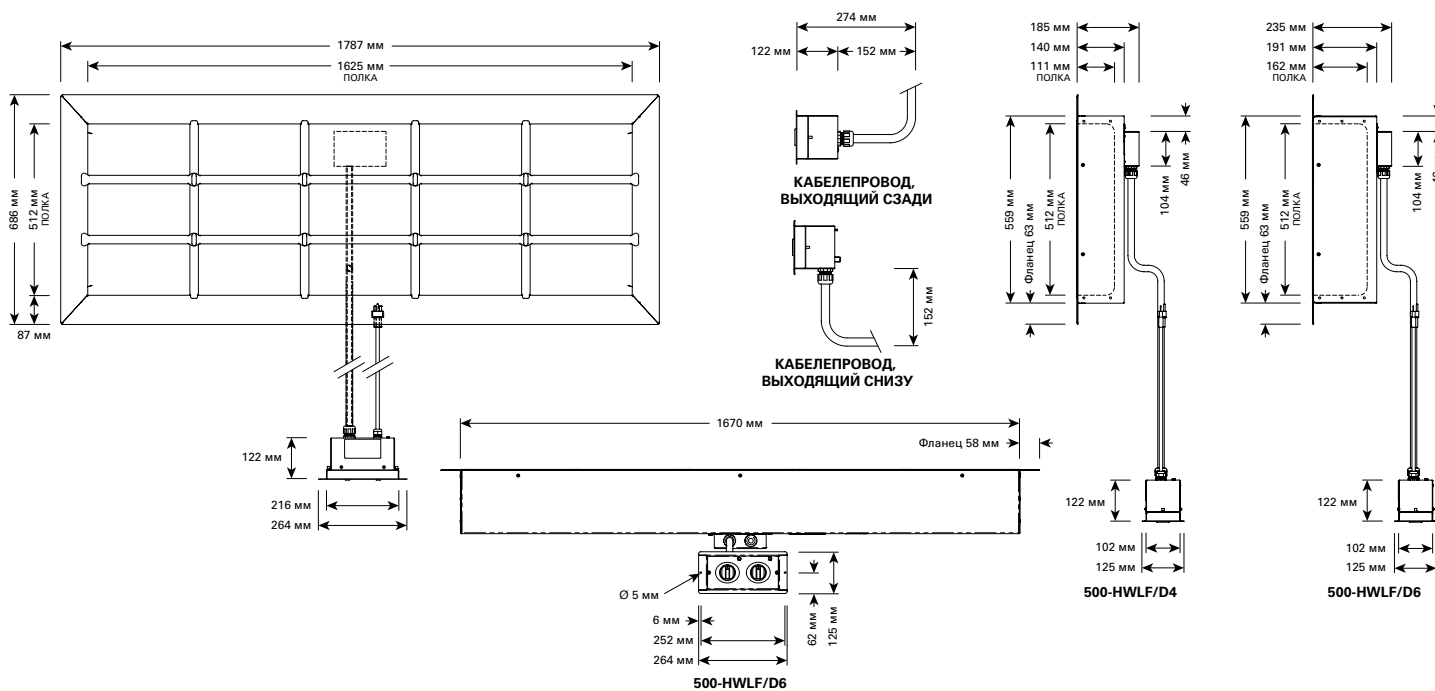
# УСТАНОВКА

## РАЗМЕРЫ

### 500-HW/D4 И 500-HW/D6



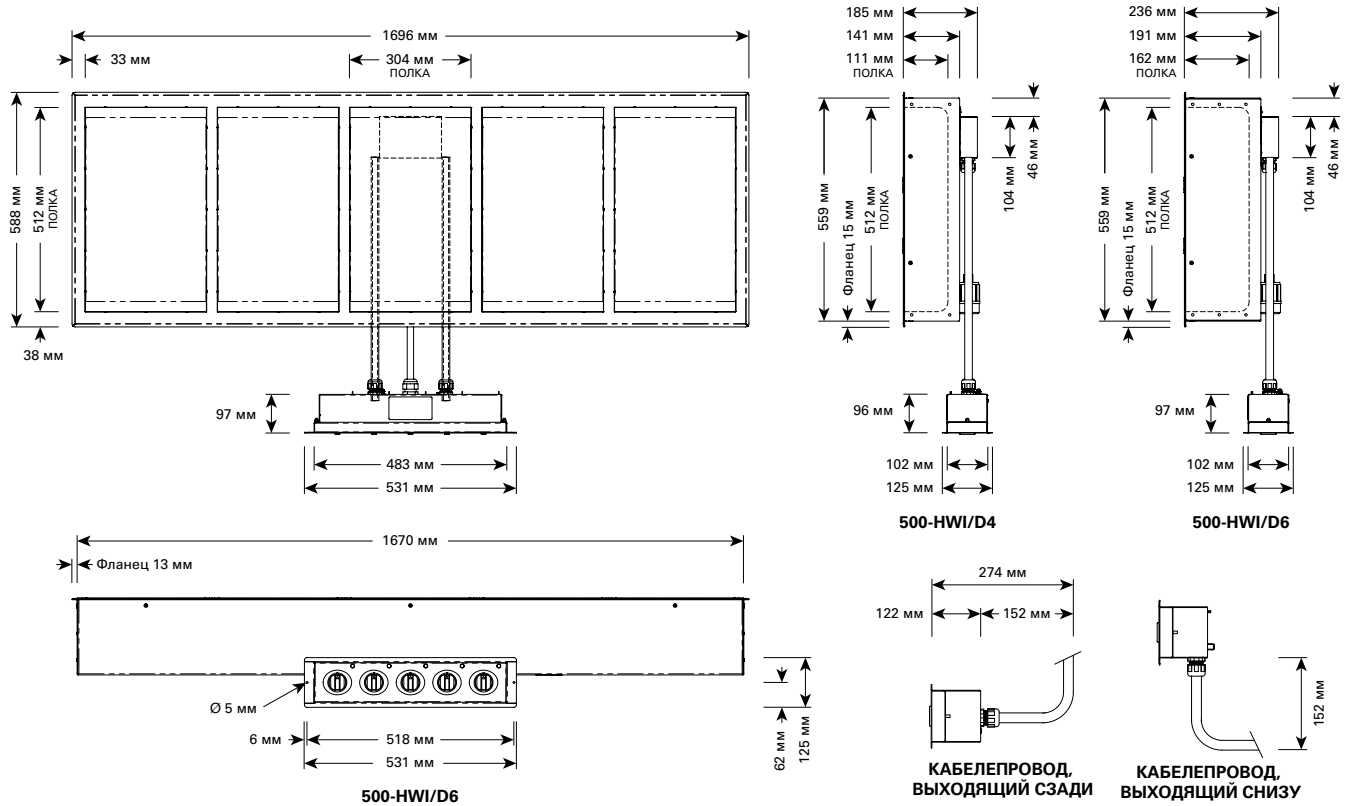
### 500-HWLF/D4 И 500-HWLF/D6



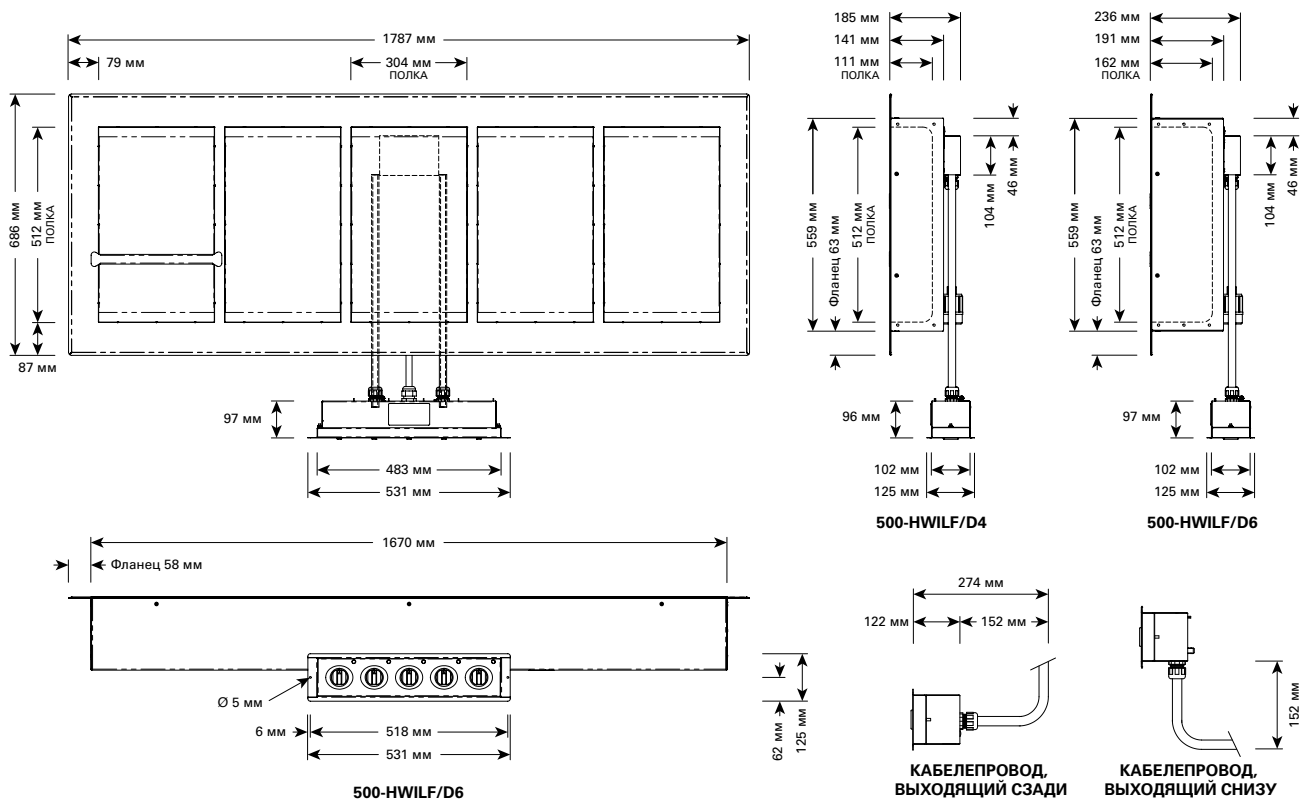
# УСТАНОВКА

## РАЗМЕРЫ

### 500-HWI/D4 И 500-HWI/D6



### 500-HWILF/D4 И 500-HWILF/D6



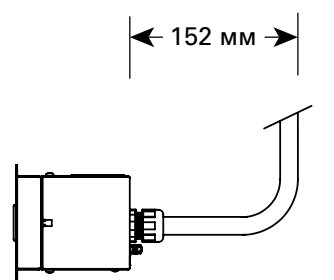
# УСТАНОВКА

## ПРИБЛИЖЕННЫЕ РАЗМЕРЫ ОТВЕРСТИЯ ПРИЛАВКА

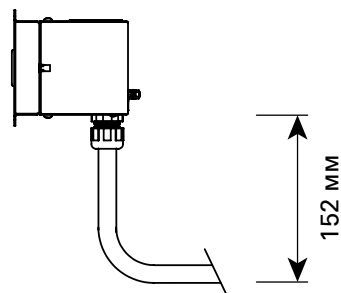
МОДЕЛЬ	ВЫРЕЗ В СТОЙКЕ (Ш x Г)	ВЫРЕЗ ПОД БЛОК УПРАВЛЕНИЯ (В x Ш x Г)
100-HW/D4 Или D6 Один противня GN1/1 100-HWLF/D4 Или D6 Один противня GN1/1	363 мм x 572 мм	108 мм x 133 мм x 274 мм
100-HW/D443 Или D643 Один противня GN1/1 и Один противня GN1/3	363 мм x 749 мм	108 мм x 133 мм x 274 мм
200-HW/D4 Или D6 два противня GN1/1 200-HWLF/D4 Или D6 два противня GN1/1	686 мм x 572 мм	108 мм x 133 мм x 274 мм
200-HW/D443 Или D643 два противня GN1/1 и два THIRD-SIZE PANS	686 мм x 749 мм	108 мм x 133 мм x 274 мм
200-HWI/D4 Или D6 два противня GN1/1 200-HWILF/D4 Или D6 два противня GN1/1	686 мм x 572 мм	108 мм x 222 мм x 274 мм
200-HWI/D443 Или D643 два противня GN1/1 и два противня GN1/3	686 мм x 749 мм	108 мм x 222 мм x 274 мм
300-HW/D4 Или D6 три противня GN1/1 300-HWLF/D4 Или D6 три противня GN1/1	1016 мм x 572 мм	108 мм x 133 мм x 274 мм
300-HW/D443 Или D643 три противня GN1/1 и три противня GN1/3	1016 мм x 749 мм	108 мм x 133 мм x 274 мм
300-HWI/D4 Или D6 три противня GN1/1 300-HWILF/D4 Или D6 три противня GN1/1	1016 мм x 572 мм	108 мм x 311 мм x 274 мм
300-HWI/D443 Или D643 три противня GN1/1 и три противня GN1/3	1016 мм x 749 мм	108 мм x 311 мм x 274 мм
400-HW/D4 Или D6 четыре противня GN1/1 400-HWLF/D4 Или D6 четыре противня GN1/1	1350 мм x 572 мм	108 мм x 222 мм x 274 мм
400-HWI/D4 Или D6 четыре противня GN1/1 400-HWILF/D4 Или D6 четыре противня GN1/1	1350 мм x 572 мм	108 мм x 400 мм x 274 мм
500-HW/D4 Или D6 пять противня GN1/1 500-HWLF/D4 Или D6 пять противня GN1/1	1683 мм x 572 мм	108 мм x 222 мм x 274 мм
500-HWI/D4 Или D6 пять противня GN1/1 500-HWILF/D4 Или D6 пять противня GN1/1	1683 мм x 572 мм	108 мм x 489 мм x 274 мм

# УСТАНОВКА

## КАБЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



**КАБЕЛЕПРОВОД,  
ВЫХОДЯЩИЙ СЗАДИ**



**КАБЕЛЕПРОВОД,  
ВЫХОДЯЩИЙ СНИЗУ**

\*Оставьте просвет в 152 мм от задней стенки/дна блока управления для изгиба шнура

### ВМЕСТИМОСТЬ (ПРОДУКТЫ И ПРОТИВНИ) - 300-HW для ПРОТИВНЕЙ ГЛУБИНОЙ 100 мм

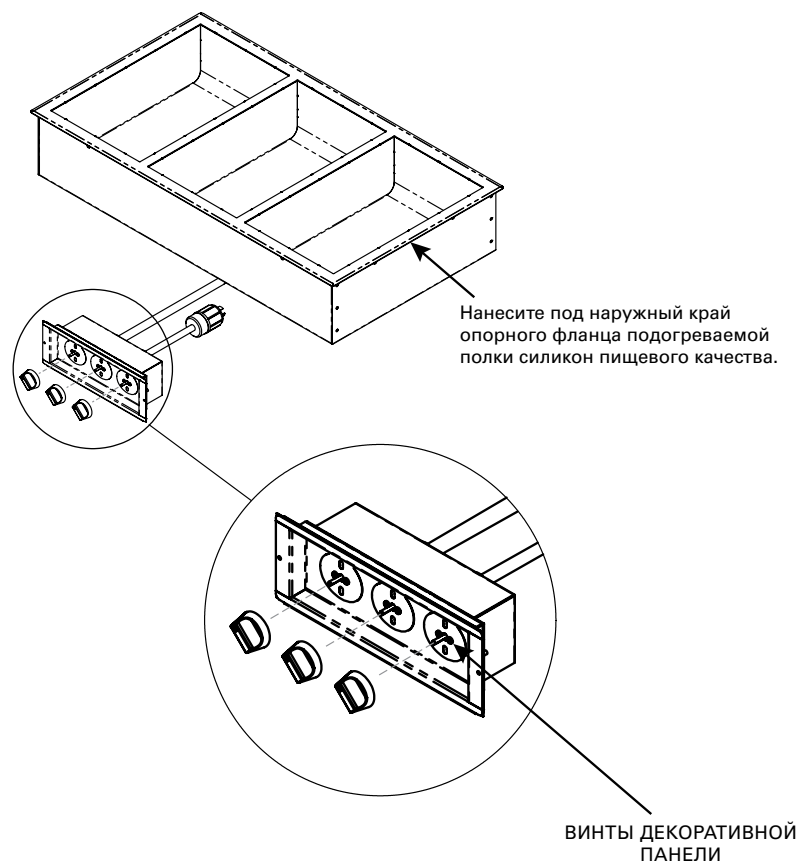
	Максимальная вместимость		Максимальный объем		GN 1/1 530 x 325 x 100 мм	GN 1/2 265 x 325 x 100 мм	GN 1/3 176 x 325 x 100 мм	
	D4	D443	D4	D443			D4	D443
100-HW/D4 и /D6, 100-HW/D443 и /D643, 100-HWLF/D4 и /D6	11 кг	14.5 кг	14 л	17,8 л	1	2	3	4
200-HW/D4 и /D6, 200-HW/D443 и /D643, 200-HWLF/D4 и /D6, 200-HWI/D4 и /D6, 200-HWI/D443 и D643, 200-HWILF/D4 и /D6	22 кг	29 кг	28 л	35,5 л	2	4	6	8
300-HW/D4 и /D6, 300-HW/D443 и /D643, 300-HWLF/D4 и /D6, 300-HWI/D4 и /D6, 300-HWI/D443 и /D643, 300-HWILF/D4 и /D6	33 кг	43.5 кг	42 л	53,3 л	3	6	9	12
400-HW/D4 и /D6, 400-HWLF/D4 и /D6, 400-HWI/D4 и /D6, 400-HWILF/D4 и /D6	44 кг	—	56 л	—	4	8	12	—
500-HW/D4 и /D6, 500-HWLF/D4 и /D6, 500-HWI/D4 и /D6, 500-HWILF/D4 и /D6	54 кг	—	70 л	—	5	10	15	—

\*ВМЕЩАЕТ ТАКЖЕ ПРОТИВНИ ГЛУБИНОЙ 65 мм; полки D6 вмещают противни глубиной 150 мм



# УСТАНОВКА

## ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ ПУЛЬТА ДИСТАНЦИОННОГО УПРАВЛЕНИЯ



1. В месте, где должен быть установлен пульт, вырежьте отверстие нужного размера. Размеры выреза см. стр. 13.
  2. Тщательно очистите и высушите поверхность вокруг выреза для пульта, на которую будет опираться декоративная панель.
- ПРИМЕЧАНИЕ.** Панель не будет плотно прилегать к недостаточно чистой поверхности.
3. Снимите ручку (ручки) термореле, вытащив ручки из пульта. Снимите с пульта декоративную панель, отвинтив один винт справа от термореле (два винта для двойной полки). См. приведенную выше схему.

4. Вставьте корпус пульта в отверстие, вырезанное на шаге 1. Прикрепите декоративную панель к корпусу пульта управления винтом (винтами), снятым на шаге 3.
5. Снимите защитную пленку с установочной ленты, приклеенной к фланцам декоративной панели с обратной стороны, и прижмите панель к установочной поверхности. В декоративной панели есть два дополнительных отверстия для установочных винтов (не входящих в комплект). Вы можете установить их, если пожелаете.
6. Установите на место ручку (ручки) термореле.

# УСТАНОВКА

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОПИТАНИЮ

1. К устройству наглухо прикреплена идентификационная табличка.
2. Это устройство оборудовано трехконтактной заземленной вилкой. Для защиты от электрического удара это устройство должно включаться непосредственно в должным образом заземленную трехконтактную розетку. Не срезайте и не удаляйте контакт заземления с этой вилки. Включайте устройство ТОЛЬКО в должным образом заземленную розетку, так установив устройство, чтобы в аварийной ситуации вилку можно было легко достать. Если не все органы управления выключены, то при подсоединении и отсоединении шнура питания возможно искрение.
3. Если потребуется, аттестованный электрик должен в соответствии с применимыми местными электрическими нормами установить подходящую для этого прибора розетку, или выходной разъем, или выполнить постоянную проводку.

**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.



**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).

<b>ОПАСНО</b>	
	<b>УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ИСТОЧНИК ПИТАНИЯ СООТВЕТСТВУЕТ НАПРЯЖЕНИЮ, УКАЗАННОМУ НА ПАСПОРТНОЙ ТАБЛИЧКЕ УСТРОЙСТВА.</b>








<b>ОПАСНО</b>	
	<b>ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ВЫПОЛНЕНЫ КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ТЕХНИКОМ-ЭЛЕКТРИКОМ В СООТВЕТСТВИИ С ПРИМЕНИМЫМИ ПРАВИЛАМИ УСТАНОВКИ ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЯ.</b>

<b>ОПАСНО</b>	
	<b>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.</b>

# УСТАНОВКА

## ELECTRICAL

### ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ (См. электрическую схему, полученную с устройством)

1 фаза, 50/60 Гц									
НАПРЯЖЕНИЕ	A	кВт	NEMA 5-15P ВИЛКА 15А-125 В	NEMA 5-20P ВИЛКА 20А-125 В	NEMA L5-30P ВИЛКА 30А-125 В	NEMA 6-15P ВИЛКА 15А-250 В	CEE 7/7 ИЛКА НОМИНАЛ 250 В	C13-16P ИЛКА НОМИНАЛ 250 В	BS1363 ИЛКА НОМИНАЛ 250 В
<b>100-HW/D4, /D6</b>									
120 В	5,0	0,6	✓						
208 В 240 В	2,2 2,5	0,5 0,6				✓			
230 В	2,6	0,6					✓	✓	✓
<b>100-HW/D443, /D663</b>									
120 В	6,8	0,8	✓						
208 В 240 В	2,9 3,4	0,6 0,8				✓			
230 В	3,5	0,8					✓	✓	✓
<b>200-HW/D4, /D6 И 200-HWI/D4, /D6</b>									
120 В	10,0	1,2	✓						
208 В 240 В	4,3 5,0	0,9 1,2				✓			
230 В	5,2	1,2					✓	✓	✓
<b>200-HW/D443, /D643 И 200-HWI/D443, /D643</b>									
120 В	13,5	1,6		✓					
208 В 240 В	5,8 6,8	1,6				✓			
230 В	6,5	1,6					✓	✓	✓
<b>300-HW/D4, /D6, 300-HWLF/D4, /D6, 300-HWI/D4, /D6, И 300-HWILF/D4, /D6</b>									
120 В	15,0	1,8		✓					
208 В 240 В	6,5 7,5	1,4 1,8				✓			
230 В	7,8	1,8					✓	✓	✓
<b>300-HW/D443, /D663 &amp; 300-HWI/D443, /D643</b>									
120 В	20,3	2,4			✓				
208 В 240 В	8,8 10,1	1,8 2,4				✓			
230 В	10,6	2,4					✓	✓	✓
<b>400-HW/D4, /D6, 400-HWLF/D4, /D6, 400-HWI/D4, /D6, И 400-HWILF/D4, /D6</b>									
120 В	20,0	2,4			✓				
208 В 240 В	8,7 10,0	1,8 2,4				✓			
230 В	10,4	2,4					✓	✓	✓
<b>500-HW/D4, /D6, 500-HWLF/D4, /D6, 500-HWI/D4, /D6, И 500-HWILF/D4, /D6</b>									
120 В	25,0	3,0			✓				
208 В 240 В	10,8 12,5	2,3 3,0				✓			
230 В	13,0	3,0					✓	✓	✓

Минимальная длина шнура: 1524 мм

# ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## 1. НЕ ДОБАВЛЯЙТЕ ВОДУ В ГОРЯЧУЮ ПОЛКУ

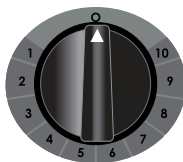
Горячие полки Halo Heat® поддерживают постоянную и умеренную температуру. **Не рекомендуется добавлять воду**, так как вода ускоряет ухудшение продукта и может повредить устройство, что приведет к аннулированию гарантии.

## 2. УСТАНОВЛИВАЙТЕ В ПОЛКИ РАЗДЕЛИТЕЛИ ПОДДОНОВ И ПУСТЫЕ ПОДДОНЫ

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Независимо от выбора типа и конфигурации поддонов, устанавливайте разделители поддонов, чтобы все зазоры между поддонами и края полки были закрыты. Если эти зазоры не будут закрыты, тепло будет уходить, его распределение будет неравномерным, и поддержание однородной температуры будет затруднено. **Это ОЧЕНЬ важное требование, и его необходимо всегда соблюдать при использовании полки.**

## 3. ПРОГРЕВ

В новой системе управления теперь предусмотрен шаг предварительного подогрева. Если вы хотите воспользоваться настройкой № 4, поверните ручку в положение 4. Устройство будет автоматически прогреваться в течение заданного времени, после чего начнется цикл включения – выключения, соответствующий выбранной настройке. Когда выбрана какая-либо настройка, горит зеленый контрольный индикатор.



## 4. ЗАГРУЖАЙТЕ В УСТРОЙСТВО ГОРЯЧУЮ ПИЩУ

После подогрева поместите горячую пищу в подогретые противни, находящиеся в полке, или замените пустые противни противнями, предварительно заполненными продуктом. Это устройство предназначено для выдерживания горячей пищи. Помещайте в устройство только горячую пищу. Потенциально опасные продукты следует выдерживать в полке при настройке 10. Если используется более низкая настройка, проследите, чтобы пища выдерживалась при температуре, безопасной для этого

продукта. Пользователь должен проверить более низкие настройки, чтобы обеспечить выдерживание продукта при безопасной температуре между 60 и 71 °С.

Все требуемые разделители противней обязательно должны устанавливаться, когда используется выбранная конфигурация противней. Перед загрузкой полки продуктами воспользуйтесь карманным термометром и убедитесь, что внутренняя температура всех продуктов не выходит за пределы 60 – 82 °С. Если какой-либо продукт не находится при температуре подачи на стол, воспользуйтесь для доведения его до нужной температуры печью Halo Heat для готовки и выдерживания, настроенной на 121° – 135 °С, или печью Combitherm.

## 5. ПО МЕРЕ НЕОБХОДИМОСТИ ВНОВЬ УСТАНОВЛИВАЙТЕ ТЕРМОРЕЛЕ

Загрузив в устройство все продукты, вы должны перенастроить термореле. Поскольку нужный интервал температуры зависит от типа и количества выдерживаемых продуктов, необходимо периодически проверять каждый продукт карманным термометром и удостоверяться в сохранении нужной температуры. Правильный интервал температуры — между минимум 60° и 82 °С.

## 6. ДЛЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ДОЛЖНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ ПИЩИ ТРЕБУЕТСЯ ВЕРХНИЙ БОГРЕВ.

<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</b>	
	<b>МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ЧАСТИ ЭТОГО УСТРОЙСТВА СИЛЬНО НАГРЕВАЮТСЯ. ПРИ РАБОТЕ С НИМ ВСЕГДА ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЗАЩИТНЫЕ ПЕРЧАТКИ.</b>

## 7. ПОДАВАЙТЕ СВЕЖУЮ, ГОРЯЧУЮ ПИЩУ

Поддерживайте свежий вид горячей пищи. Время от времени помешивайте или перевертывайте продукт. Немедленно вытирайте пролития, чтобы пища выглядела максимально аппетитно, и чтобы облегчить уборку в конце дня.



# ОБЩИЕ ПРАВИЛА ВЫДЕРЖИВАНИЯ

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

Система Halo Heat поддерживает максимальное содержание влаги в продукте без добавления воды или водяного пара. Поддержание максимальной естественной влажности продукта позволяет сохранить его естественный аромат и подлинный вкус. Помимо удержания влаги в продукте, мягкость свойств системы Halo Heat позволяет поддерживать постоянную температуру во всем 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 допустимо охлаждать первоначально горячий продукт не дольше 1 – 2 минут.

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

Если устройство оборудовано термореле со шкалой от 1 до 10, пользуйтесь термометром с металлическим щупом для измерения внутренней температуры выдерживаемых продуктов. На основании измерения внутренней температуры настройте термореле на режим, дающий наилучшие общие результаты.

<b>температура хранения</b>	
<b>МЯСО</b>	
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
<b>ПТИЦА</b>	
ЦЫПЛЕНОК — жареный/гриллированный	71° — 79°C
УТКА	71° — 79°C
ИНДЕЙКА	71° — 79°C
ПТИЦА ВООБЩЕ	71° — 79°C
<b>МОРЕПРОДУКТЫ</b>	
РЫБА — жареная/гриллированная	71° — 79°C
РАКИ, ОМАРЫ	71° — 79°C
КРЕВЕТКИ гриллированные	71° — 79°C
<b>ВЫПЕЧКА</b>	
ХЛЕБ/РОЛЛЫ	49° — 60°C
<b>РАЗНОЕ</b>	
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
<b>ПРИВЕДЕННАЯ ТЕМПЕРАТУРА ВЫДЕРЖИВАНИЯ ЯВЛЯЕТСЯ ОРИЕНТИРОВОЧНОЙ. В ЛЮБОМ СЛУЧАЕ ЭТА ТЕМПЕРАТУРА СООТНОСИТСЯ С ВНУТРЕННЕЙ ТЕМПЕРАТУРОЙ ПРОДУКТА. ТЕМПЕРАТУРА ХРАНЕНИЯ В ЛЮБОМ СЛУЧАЕ ДОЛЖНА ОТВЕЧАТЬ МЕСТНЫМ НОРМАТИВАМ.</b>	

## 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.

 <b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</b>	
 НЕТ СКРЕБКАМ	<b>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.</b>
 НЕТ МЕТАЛЛИЧЕСКИМ ЩЕТКАМ	
 НЕТ МЕТАЛЛИЧЕСКИМ МОЛАНКАМ	

# УХОД И ЧИСТКА



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



## ОПАСНО



**ОТКЛЮЧАЙТЕ ОТ ИСТОЧНИКА ПИТАНИЯ ДО НАЧАЛА ОЧИСТКИ ИЛИ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Перед чисткой обязательно дайте устройству остыть.

**ЧИСТИТЕ УСТРОЙСТВО ЕЖЕДНЕВНО.**

<h2>ОПАСНО</h2>	
	<p>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.</p>
	<p>ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К СЕРЬЕЗНОМУ УЩЕРБУ ИЛИ ПОРАЖЕНИЮ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ. В СЛУЧАЕ ЗАТОПЛЕНИЯ УСТРОЙСТВА ГАРАНТИЯ СТАНОВИТСЯ НЕДЕЙСТВИТЕЛЬНОЙ.</p>

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Полностью исключите абразивные чистящие средства и чистящие вещества на основе хлора или содержащие четвертичные соли. Чтобы сохранить поверхность изделия из нержавеющей стали, ни в коем случае не используйте хлористоводородную (соляную) кислоту.



## внутренние поверхности

1. Отключите прибор от источника питания. Дайте ему остыть.
2. Когда прибор остынет, извлеките все съемные элементы, такие как противни и разделители. Очистите все эти элементы по отдельности.
3. Удалите все кусочки пищи.
4. Протрите внутренние металлические поверхности бумажным полотенцем, чтобы удалить все оставшиеся следы пищи.
5. Очистите внутренние поверхности влажной тканью или губкой, смоченной любым хорошим коммерческим детергентом рекомендуемой концентрации.
6. Для удаления припекшихся остатков продуктов используйте нещелочное и нетоксичное коммерческое средство для чистки печей, пригодное для внутренних поверхностей. При его использовании тщательно следуйте инструкциям изготовителя. Любое коммерческое средство для чистки печей должно быть разрешено к использованию для поверхностей, соприкасающихся



с пищевыми продуктами. Удаляйте загрязнения пластиковой губкой.

7. Вымойте поверхности, используя чистую ткань или губку и чистую теплую воду.
8. Удалите оставшуюся воду губкой и вытрите насухо чистой тканью или просушите струей воздуха. Оставьте полку открытой, пока внутренние поверхности не будут совершенно сухими. Установите на место противни и разделители.
9. После чистки и мойки можно протереть внутренние поверхности дезинфицирующим раствором. Этот раствор должен быть рекомендован для поверхностей из нержавеющей стали, соприкасающихся с пищевыми продуктами.

## НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ АБРАЗИВНЫЕ ЧИСТЯЩИЕ СОСТАВЫ.

Всегда выполняйте штатные или местные санитарно-гигиенические требования в отношении чистки и дезинфекции оборудования общественного питания.

# САНИТАРНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ МЕРЫ

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

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

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

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

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

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

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

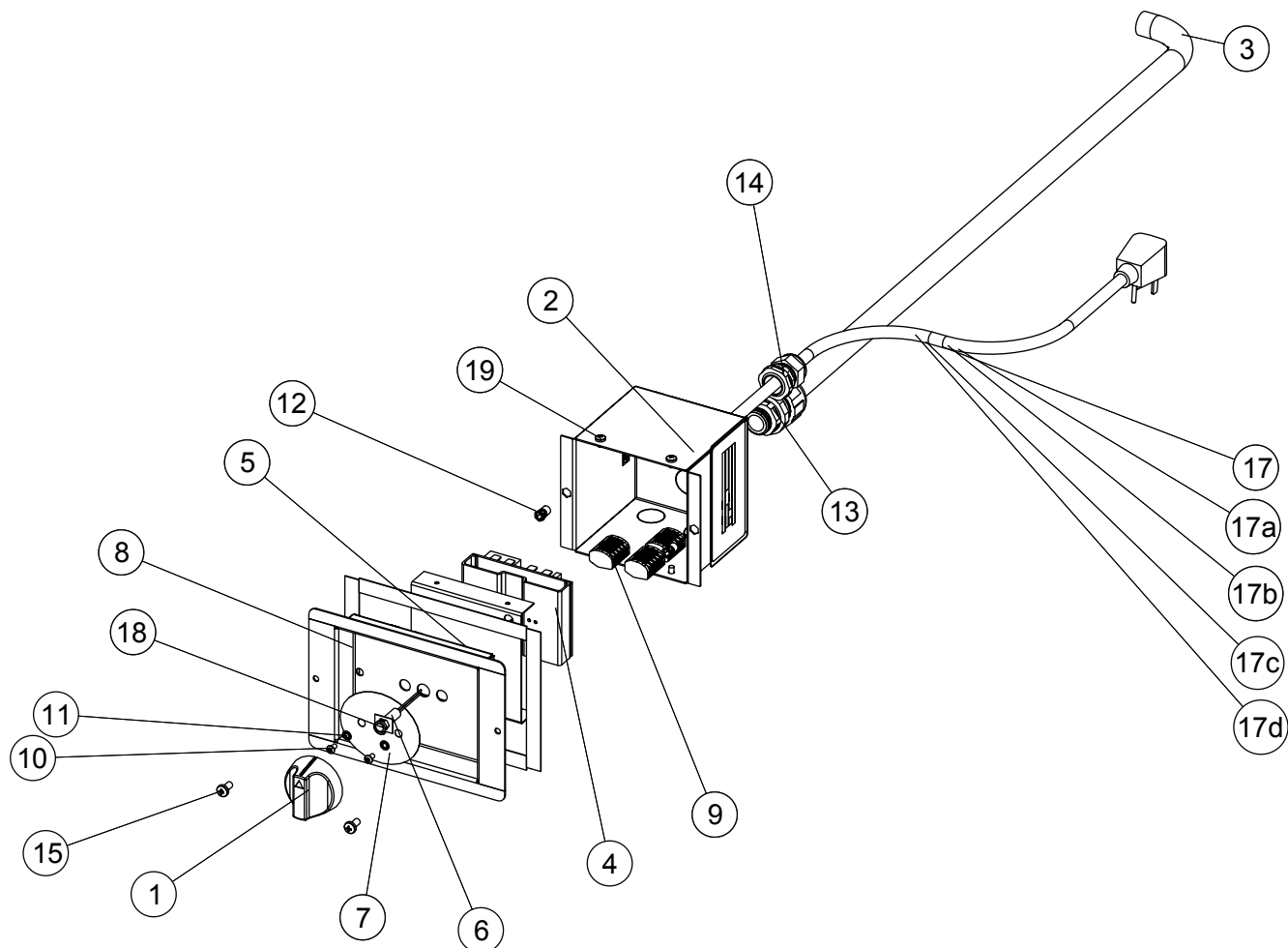
«НАССР» или «Hazard Analysis (at) Critical Control Points» - это система управления безопасностью пищевых продуктов. Эта система обеспечивает контроль на всех этапах производства пищевых продуктов, любой точке процесса производства, хранения и реализации продукции, где могут возникнуть опасные ситуации.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

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



# СЕРВИС

## ОБСЛУЖИВАНИЕ. БЛОК УПРАВЛЕНИЯ (Показана печь 100-HW)



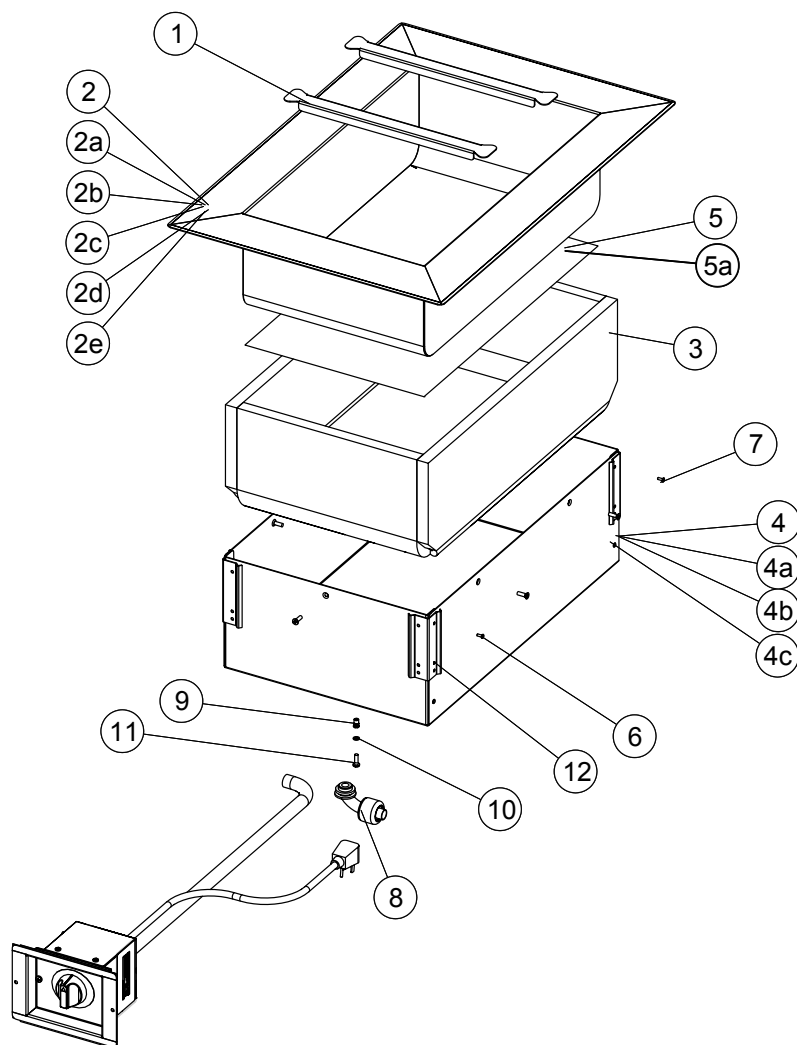
Поз.	Деталь	Описание	Кол.
1	KN-36424	РУЧКА УПРАВЛЕНИЯ ТЕРМОРЕЛЕ	1
2	1015723	КОРПУС БЛОКА УПРАВЛ., 1 РУЧКА	1
3	TU-33178	ГИБКИЙ КАБЕЛЕПРОВОД, 1,8 м	1
4	CC-36859	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	1
5	1017287	ЛИЦЕВАЯ ПЛАСТИНА	1
6	LI-37215	СВЕТОВОЙ ИНДИКАТОР	1
7	PE-36566	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ, НАКЛАДНАЯ	1
8	TA-24637	ЛЕНТА ПЕНОПЛАСТ. VHV, ШИР. 12,7 мм	1
9	CR-34646	РАЗЪЕМ -5-ПРОВОДНОЙ	3
10	SC-22500	ВИНТ С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ 6-32 x 1/4 дюйм	2
11	WS-2768	ШАЙБА СТОПОРНАЯ № 6	2
12	NU-23909	ГАЙКА ВСТАВНАЯ ПОД ШЕСТИГРАННЫЙ КЛЮЧ, М5	2

Поз.	Деталь	Описание	Кол.
13	VU-34606	ВТУЛКА ПРЯМАЯ РАЗГРУЗОЧНАЯ	1
14	VU-3964	ВТУЛКА ПРЯМАЯ РАЗГРУЗОЧНАЯ	1
15	SC-22766	ВИНТ С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ М5 x 0,8 x 10 мм	2
17	CD-3232	ШНУР ПИТАНИЯ, 14/3 SJTOW, 125 В	1
17a	5014997	ИЗОЛЯЦИОННАЯ ТРУБКА BS 1363 ДЛЯ ШНУРА ПИТАНИЯ	1
17b	5016998	ИЗОЛЯЦИОННАЯ ТРУБКА SN2-16P ДЛЯ ШНУРА ПИТАНИЯ	1
17c	CD-33840	ШНУР ПИТАНИЯ, 15 А, 208-240 В	1
17d	CD-3922	ШНУР ПИТАНИЯ, 16AWG, 3/С, INT'L HARM	1
18	CL-37245	УСТАНОВОЧНЫЙ ЗАЖИМ ИНДИКАТОРА	1
19	SC-22271	ВИНТ С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ М4 x 0,7 x 6 мм	4

Номера изделий и чертежей могут быть изменены без предварительного уведомления.

# СЕРВИС

## ОБСЛУЖИВАНИЕ. УСТРОЙСТВО В РАЗОБРАННОМ ВИДЕ (Показана печь 100-HW)



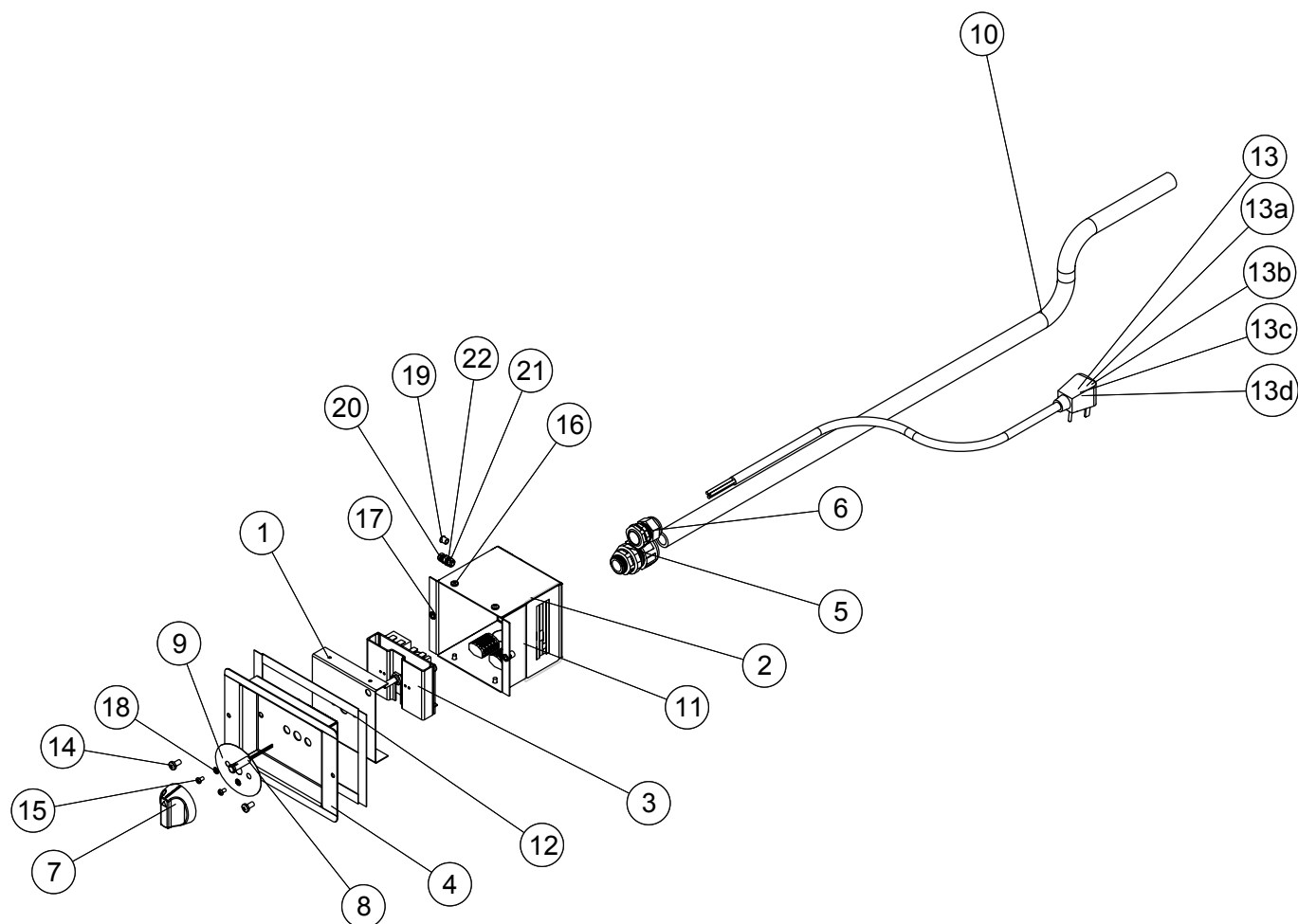
Поз.	Деталь	Описание	Кол.
1	11318	РАЗДЕЛИТЕЛЬ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ, КОРОТКИЙ	2
2	5017271	СВАРН. РАМКА, D6, СО СТАНД. ФЛАНЦЕМ	1
2a	5017613	СВАРН. РАМКА, D4, СО СТАНД. ФЛАНЦЕМ	1
2b	5017684	СВАРН. РАМКА, D643, СО СТАНД. ФЛАНЦЕМ	1
2c	5017703	СВАРН. РАМКА, D6, С ШИРОК. ФЛАНЦЕМ	1
2d	5017708	СВАРН. РАМКА, D4, С ШИРОК. ФЛАНЦЕМ	1
2e	5018740	ГНЕЗДО, D443, СО СТАНД. ФЛАНЦЕМ	1
3	IN-24588	КОРПУС, 1 ГНЕЗДО, ГЛУБ. 102 мм	1
4	1015827	КОРПУС, 1 ГНЕЗДО, ГЛУБ. 152 мм	1
4a	1016193	КОРПУС, 1 ГНЕЗДО, ГЛУБ. 102 мм	1
4b	1016204	КОРПУС, 1 ГНЕЗДО, ГЛУБ. 152 мм, МОДЕЛЬ 4/3	1

Поз.	Деталь	Описание	Кол.
4c	1016200	КОРПУС, 1 ГНЕЗДО, ГЛУБ. 102 мм, МОДЕЛЬ 4/3	1
5	EL-36317	НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	1
5a	EL-36860	НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ, МОДЕЛЬ 4/3	1
6	RI-27108	ЗАКЛЕПКА, ГЕРМЕТИЗИРУЮЩАЯ	8
7	SC-22281	ВИНТ С ПЛОСКОЙ ГОЛ., M5 x 0,8 x 16 мм	6
8	CR-33179	ГИБКИЙ ПОВОРОТНЫЙ НЕЙЛОНОВЫЙ СОЕДИНИТЕЛЬ	1
9	NU-23909	ГАЙКА ВСТАВНАЯ ПОД ШЕСТИГРАННЫЙ КЛЮЧ, M5	1
10	WS-22301	ШАЙБА РАЗРЕЗНАЯ СТОПОРНАЯ M5	1
11	SC-36973	ВИНТ С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ, M5	1
12	1017049	КРОНШТЕЙН, СТОЙКА, ТОЛЬКО 230 В	4

Номера изделий и чертежей могут быть изменены без предварительного уведомления.

# СЕРВИС

## ОБСЛУЖИВАНИЕ. БЛОК УПРАВЛЕНИЯ (Показана печь 200-HW)



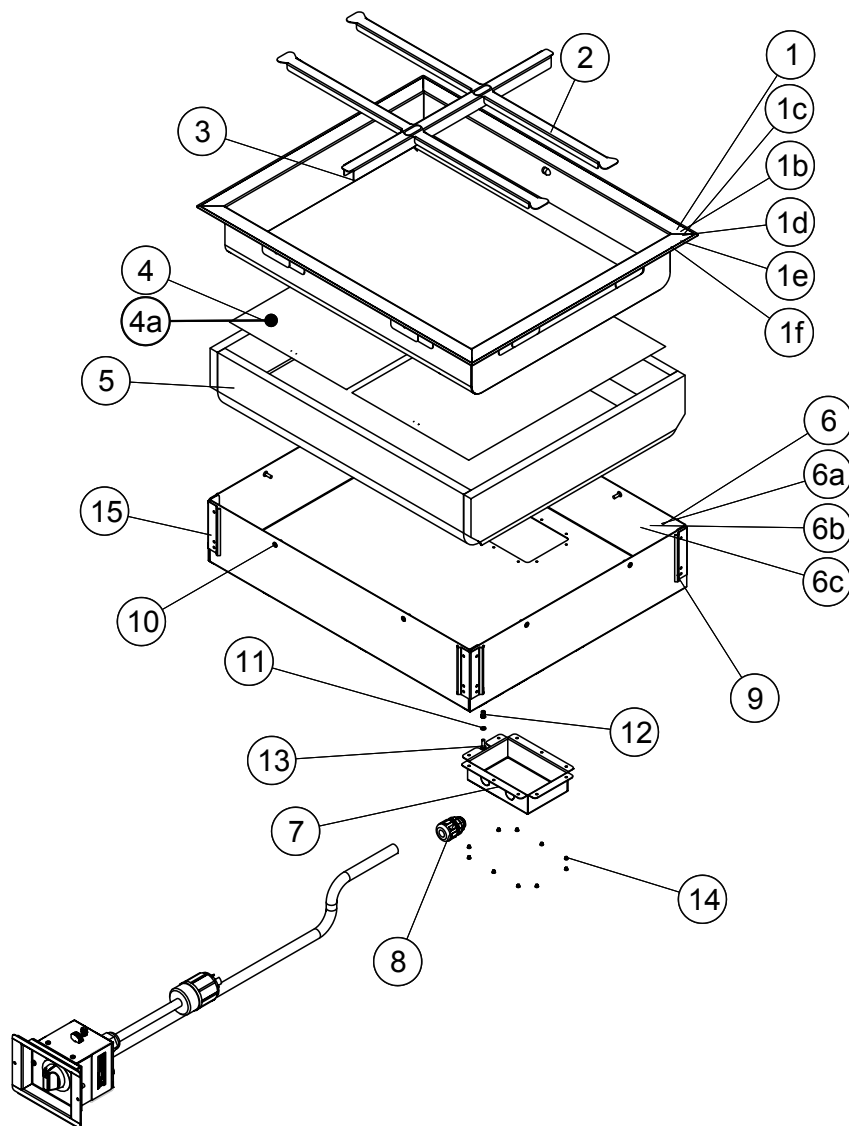
Поз.	Деталь	Описание	Кол.
1	1017287	ЛИЦЕВАЯ ПЛАСТИНА	1
2	1017303	ГЛУБОКИЙ КОРПУС БЛОКА УПРАВЛ., 1 РУЧКА	1
3	СС-36859	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	1
4	1015805	ДЕКОР. ПАНЕЛЬ БЛОКА УПРАВЛ., 1 РУЧКА	1
5	ВУ-34606	ВТУЛКА ПРЯМАЯ РАЗГРУЗОЧНАЯ	1
6	ВУ-3964	ВТУЛКА ПРЯМАЯ РАЗГРУЗОЧНАЯ	1
7	КН-36424	РУЧКА УПРАВЛЕНИЯ ТЕРМОРЕЛЕ	1
8	ЛІ-37215	СВЕТОВОЙ ИНДИКАТОР	1
9	РЕ-36566	ПАНЕЛЬ НАКЛАДНАЯ	1
10	ТУ-33178	ГИБКИЙ ВОДОСТОЙКИЙ КАБЕЛЕПРОВОД, 0,9 м	1
11	СР-34646	РАЗЪЕМ -5-ПРОВОДНОЙ	3
12	ТА-24637	ЛЕНТА ПЕНОПЛАСТ. ВНВ, ШИР. 12,7 мм	4
13	СD-3232	ШНУР ПИТАНИЯ, 14/3 SJTOW, 125 В	1
13a	5014997	ИЗОЛЯЦИОННАЯ ТРУБКА BS 1363 ДЛЯ ШНУРА ПИТАНИЯ	1

Поз.	Деталь	Описание	Кол.
13b	5016998	ИЗОЛЯЦИОННАЯ ТРУБКА СН2-16Р ДЛЯ ШНУРА ПИТАНИЯ	1
13c	СD-33840	ШНУР ПИТАНИЯ, 15 А, 208-240 В	1
13d	СD-3922	ШНУР ПИТАНИЯ, 16AWG, 3/С, INT'L HARM	1
14	SC-22766	ВИНТ С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ М5 x 0,8 x 10 мм	2
15	SC-22500	ВИНТ С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ 6-32 x 1/4 дюйм	2
16	SC-22271	ВИНТ С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ М4 x 0,7 x 6 мм	4
17	NU-23909	ГАЙКА ВСТАВНАЯ ПОД ШЕСТИГРАННЫЙ КЛЮЧ, М5	2
18	WS-2768	ШАЙБА СТОПОРНАЯ № 6	2
19	PG-35411	ПРОБКА ОТВ. 1/4 дюйм	1
20	SC-22926	ВИНТ С ШЕСТИГР. ГОЛ., М5 x 0,8 x 16 мм	1
21	NU-36234	ГАЙКА СО ЗВЕЗДООБРАЗН ШАЙБОЙ, М5	2
22	WS-22295	ШАЙБА ПЛОСКАЯ М5, НЕРЖ. СТ.	1

Номера изделий и чертежей могут быть изменены без предварительного уведомления.

# СЕРВИС

## ОБСЛУЖИВАНИЕ. УСТРОЙСТВО В РАЗОБРАННОМ ВИДЕ (Показана печь 200-HW)



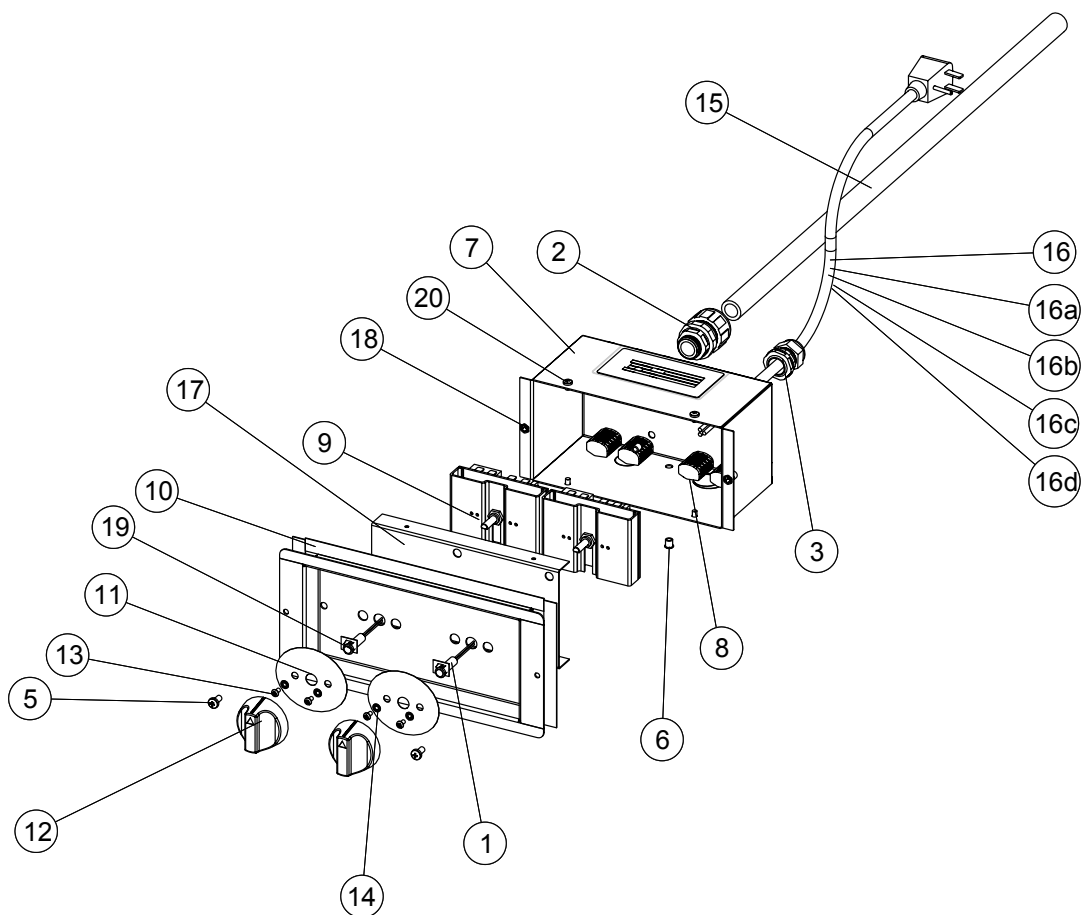
Поз.	Деталь	Описание	Кол.
1	5018588	ГНЕЗДО, D4, СТАНД.	1
1b	5018589	ГНЕЗДО, D6, СО СТАНД. ФЛАНЦЕМ	1
1c	5018590	ГНЕЗДО, D4, С ШИРОК. ФЛАНЦЕМ	1
1d	5018591	ГНЕЗДО, D6, С ШИРОК. ФЛАНЦЕМ	1
1e	5018695	ГНЕЗДО, D443, СО СТАНД. ФЛАНЦЕМ	1
1f	5018696	СВАРН. РАМКА, D643, СО СТАНД. ФЛАНЦЕМ	1
2	11318	РАЗДЕЛИТЕЛЬ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ, КОРОТКИЙ	4
3	16019	РАЗДЕЛИТЕЛЬ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ	1
4	EL-36317	НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	2
4a	EL-36860	НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ, МОДЕЛЬ 4/3	1
5	IN-24588	ИЗОЛЯЦИЯ	1
6	1015828	КОРПУС, 2 ГНЕЗДА, ГЛУБ. 152 ММ	1
6a	1016194	КОРПУС, 2 ГНЕЗДА, ГЛУБ. 102 ММ	1

Поз.	Деталь	Описание	Кол.
6b	1017333	КОРПУС, 2 ГНЕЗДА, ГЛУБ. 152 ММ, МОДЕЛЬ 4/3	1
6c	1017334	КОРПУС, 2 ГНЕЗДА, ГЛУБ. 102 ММ, МОДЕЛЬ 4/3	1
7	1016034	СОЕДИНИТ. КОРОБКА	1
8	BU-34606	ВТУЛКА ПРЯМАЯ РАЗГРУЗОЧНАЯ	1
9	RI-27108	ЗАКЛЕПКА, ГЕРМЕТИЗИРУЮЩАЯ	8
10	SC-22281	ВИНТ С ПЛОСКОЙ ГОЛ., М5 x 0,8 x 16 мм	8
11	WS-22301	ШАЙБА РАЗРЕЗНАЯ СТОПОРНАЯ М5	1
12	NU-23909	ГАЙКА ВСТАВНАЯ ПОД ШЕСТИГРАННЫЙ КЛЮЧ, М5	1
13	SC-36973	ВИНТ С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ, М5	1
14	RI-2097	ЗАКЛЕПКА № 42, НЕРЖ. СТ.	10
15	1017049	КРОНШТЕЙН, СТОЙКА, ТОЛЬКО 230 В	4

Номера изделий и чертежей могут быть изменены без предварительного уведомления.

# СЕРВИС

## ОБСЛУЖИВАНИЕ. БЛОК УПРАВЛЕНИЯ (Показана печь 200-HWI)



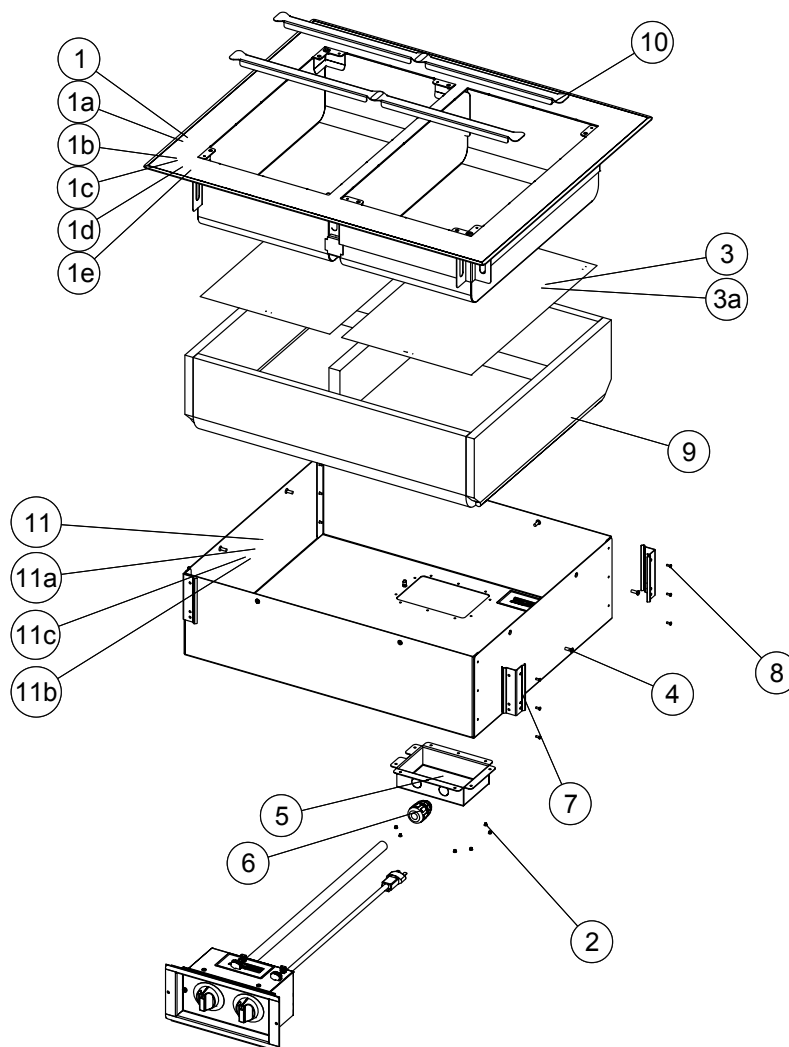
Поз.	Деталь	Описание	Кол.
1	LI-37215	СВЕТОВОЙ ИНДИКАТОР	2
2	BU-34606	ВТУЛКА ПРЯМАЯ РАЗГРУЗОЧНАЯ	1
3	BU-3964	ВТУЛКА ПРЯМАЯ РАЗГРУЗОЧНАЯ	1
5	SC-22766	ВИНТ М5 x 0,8 x 10 мм С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ	2
6	PG-35411	ПРОБКА ОТВ. 1/4 дюйм	1
7	1015724	КОРПУС БЛОКА УПРАВЛ., 2 РУЧКИ	1
8	CR-34646	РАЗЪЕМ -5-ПРОВОДНОЙ	4
9	CC-36859	ФИКСАТОР УПРАВЛЕНИЯ, 343 °С МАКС.	2
10	TA-24637	ЛЕНТА ПЕНОПЛАСТ. КЛЕЙКАЯ, ВНВ, 12,7 x 239 мм	1
11	PE-36566	ПАНЕЛЬ НАКЛАДНАЯ	2
12	KN-36424	РУЧКА УПРАВЛЕНИЯ ТЕРМОРЕЛЕ	2
13	SC-22500	ВИНТ С ПОЛУКРУГЛ. ГОЛОВКОЙ, 6-32 x 1/4 дюйм	4

Поз.	Деталь	Описание	Кол.
14	WS-2768	ШАЙБА СТОПОРНАЯ, #6, НЕРЖ. СТ.	4
15	TU-33178	ГИБКИЙ ВОДОСТОЙКИЙ КАБЕЛЕПРОВОД	1
16	5014997	ИЗОЛЯЦИОННАЯ ТРУБКА BS 1363 ДЛЯ ШНУРА ПИТАНИЯ	1
16a	5016998	ИЗОЛЯЦИОННАЯ ТРУБКА SN2-16R ДЛЯ ШНУРА ПИТАНИЯ	1
16b	CD-33840	ШНУР ПИТАНИЯ, 15 А, 208-240 В	1
16c	CD-3922	ШНУР ПИТАНИЯ, 16AWG, 3/С, INT'L HARM	1
16d	CD-3232	ШНУР ПИТАНИЯ, 14/3 SJTOW, 125 В	1
17	1017288	ЛИЦЕВАЯ ПЛАСТИНА	1
18	NU-23909	ГАЙКА ВСТАВНАЯ ПОД ШЕСТИГРАННЫЙ КЛЮЧ, М5	2
19	CL-37245	УСТАНОВОЧНЫЙ ЗАЖИМ ИНДИКАТОРА	2
20	SC-22271	ВИНТ С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ М4 x 0,7 x 6 мм	4

Номера изделий и чертежей могут быть изменены без предварительного уведомления.

# СЕРВИС

## ОБСЛУЖИВАНИЕ. УСТРОЙСТВО В РАЗОБРАННОМ ВИДЕ (Показана печь 200-HWI)



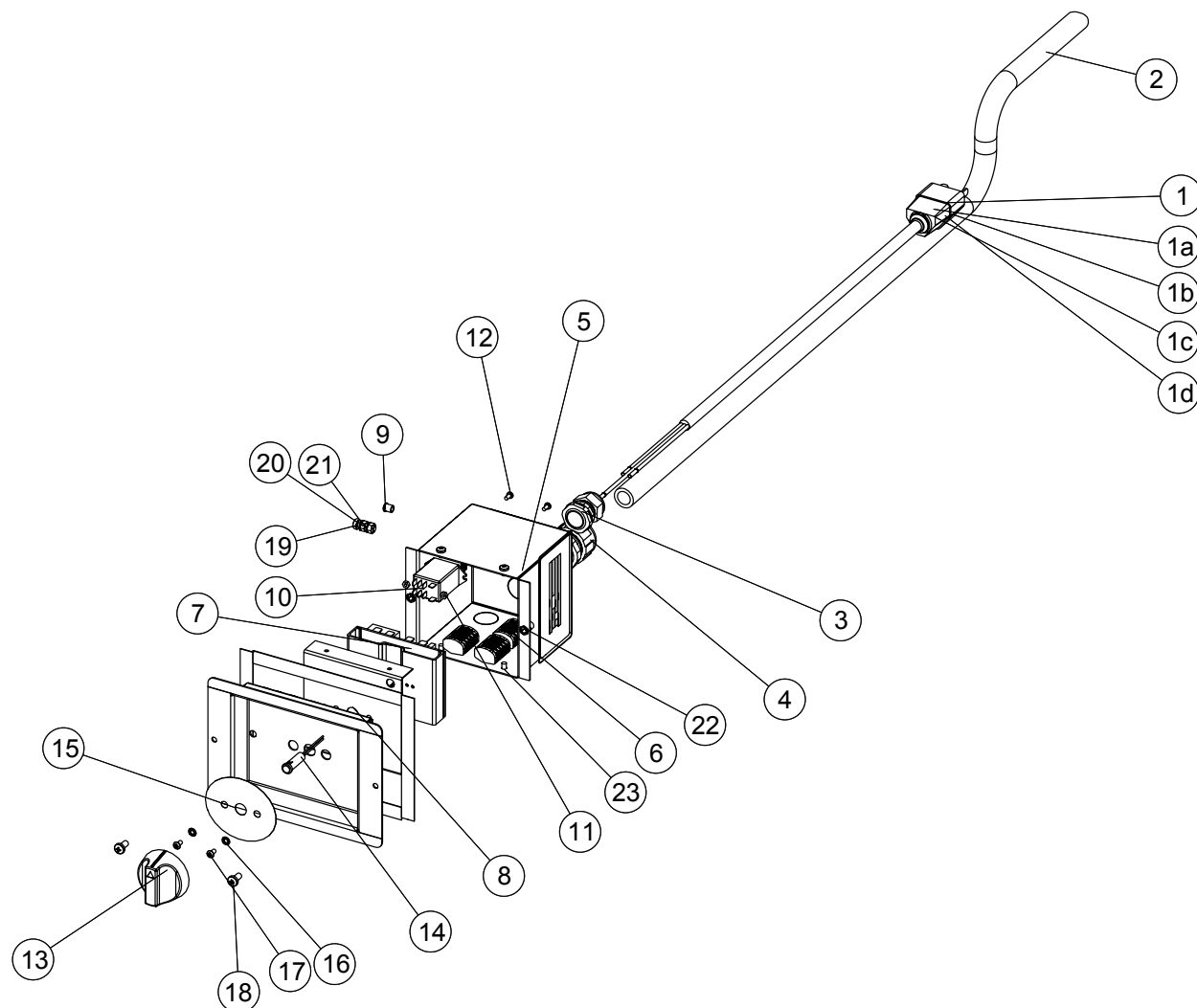
Поз.	Деталь	Описание	Кол.
1	5017704	СВАРН. РАМКА, D6, С ШИРОК. ФЛАНЦЕМ	1
1a	5017612	СВАРН. РАМКА, D6, СО СТАНД. ФЛАНЦЕМ	1
1b	5017709	СВАРН. РАМКА, D4, С ШИРОК. ФЛАНЦЕМ	1
1c	5017614	СВАРН. РАМКА, D6, С ШИРОК. ФЛАНЦЕМ	1
1d	5018690	СВАРН. РАМКА, D643, СО СТАНД. ФЛАНЦЕМ	1
1e	5018691	СВАРН. РАМКА, D443, СО СТАНД. ФЛАНЦЕМ	1
2	RI-2097	ЗАКЛЕПКА № 42, НЕРЖ. СТ.	10
3	EL-36317	ФОЛЬГОВЫЙ НАГР. ЭЛЕМЕНТ	2
3a	EL-36860	НАГР. ЭЛЕМЕНТ, 810 Вт	2
4	SC-22281	ВИНТ С ПЛОСКОЙ ГОЛ., М5 x 0,8 x 16 мм	6
5	1016034	СОЕДИНИТ. КОРОБКА	1

Поз.	Деталь	Описание	Кол.
6	BU-34606	ВТУЛКА ПРЯМАЯ РАЗГРУЗОЧНАЯ	1
7	1017049	КРОНШТЕЙН, СТОЙКА, ТОЛЬКО 230 В	4
8	RI-27108	ЗАКЛЕПКА, ГЕРМЕТИЗИРУЮЩАЯ	12
9	IN-24588	ИЗОЛЯЦИЯ	1
10	11318	РАЗДЕЛИТЕЛЬ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ, КОРОТКИЙ	4
11	1015828	КОРПУС, 2 ГНЕЗДА, ГЛУБ. 152 мм	1
11a	1016194	КОРПУС, 2 ГНЕЗДА, ГЛУБ. 102 мм	1
11b	1017333	КОРПУС, 2 ГНЕЗДА, ГЛУБ. 152 мм, МОДЕЛЬ 4/3	1
11c	1017334	КОРПУС, 2 ГНЕЗДА, ГЛУБ. 102 мм, МОДЕЛЬ 4/3	1

Номера изделий и чертежей могут быть изменены без предварительного уведомления.

# СЕРВИС

## ОБСЛУЖИВАНИЕ. БЛОК УПРАВЛЕНИЯ (Показана печь 300-NW)



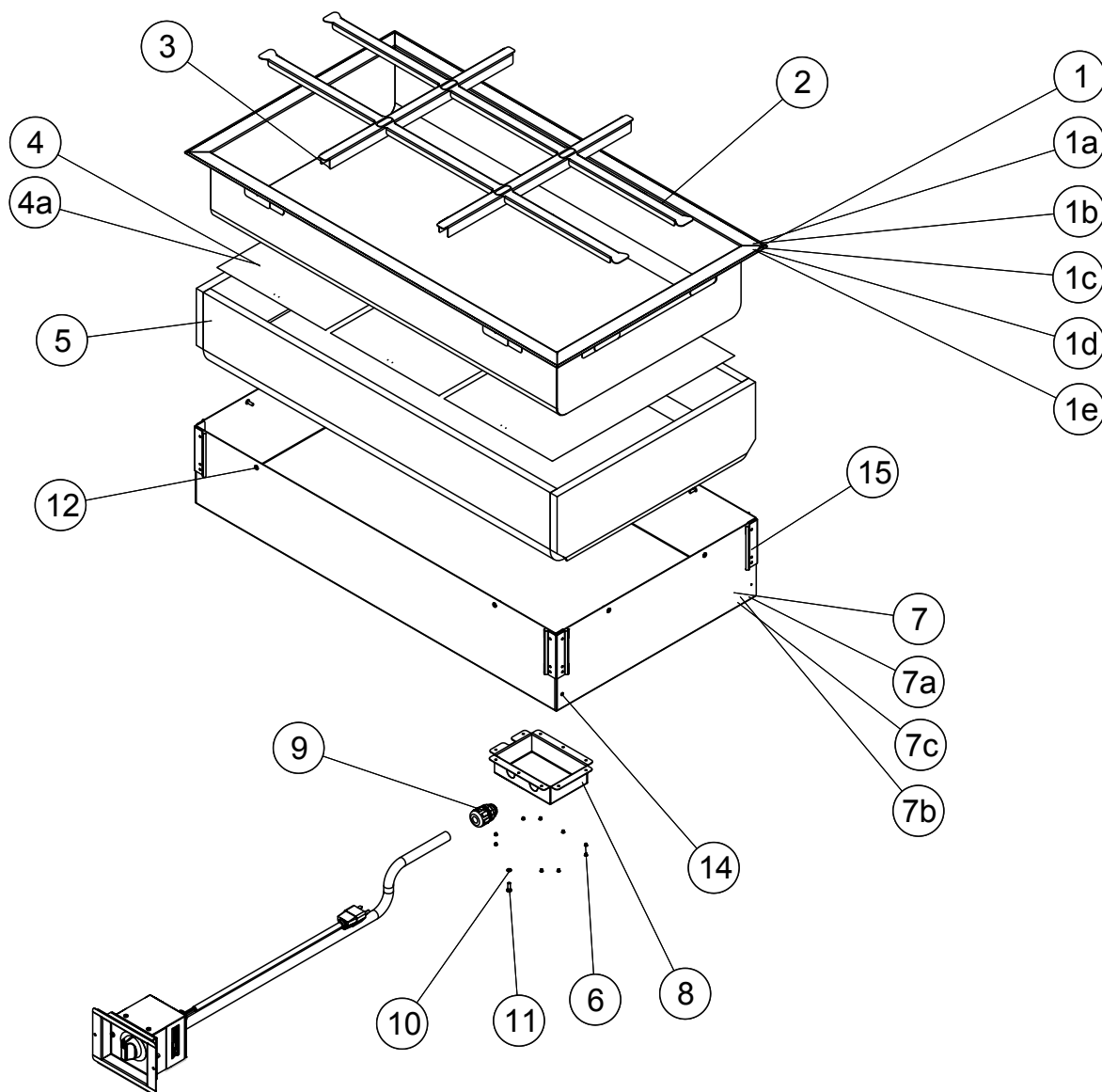
Поз.	Деталь	Описание	Кол.
1	5014997	ИЗОЛЯЦИОННАЯ ТРУБКА BS 1363 ДЛЯ ШНУРА ПИТАНИЯ	1
1a	5016998	ИЗОЛЯЦИОННАЯ ТРУБКА SN2-16P ДЛЯ ШНУРА ПИТАНИЯ	1
1b	5017529	ИЗОЛЯЦИОННАЯ ТРУБКА NEMA 5-20P ДЛЯ ШНУРА ПИТАНИЯ	1
1c	CD-33840	ШНУР ПИТАНИЯ, 15 А, 208-240 В	1
1d	CD-3922	ШНУР ПИТАНИЯ, 16AWG, 3/С, INT'L HARM	1
2	TU-33178	ГИБКИЙ ВОДОСТОЙКИЙ КАБЕЛЕПРОВОД, 0,9 м	1
3	BU-3964	ВТУЛКА ПРЯМАЯ РАЗГРУЗОЧНАЯ	1
4	BU-34606	ВТУЛКА ПРЯМАЯ РАЗГРУЗОЧНАЯ	1
5	1017312	КОРПУС БЛОКА УПРАВЛ., 1 РУЧКА	1
6	CR-34646	РАЗЪЕМ -5-ПРОВОДНОЙ	3
7	CC-36859	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	1
8	1017287	ЛИЦЕВАЯ ПЛАСТИНА	1
9	PG-35411	ПРОБКА ОТВ. 1/4 дюйм	1
10	RL-34279	РЕЛЕ, 120 В	1

Поз.	Деталь	Описание	Кол.
11	NU-22285	ГАЙКА ШЕСТИГР. М3-0,5	2
12	SC-22266	ВИНТ С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ М3 x 0,5 x 8 мм	2
13	KN-36424	РУЧКА УПРАВЛЕНИЯ ТЕРМОРЕЛЕ	1
14	LI-37215	СВЕТОВОЙ ИНДИКАТОР	1
15	PE-36566	ПАНЕЛЬ НАКЛАДНАЯ	1
16	WS-2768	ШАЙБА СТОПОРНАЯ № 6	2
17	SC-22500	ВИНТ С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ 6-32 x 1/4 дюйм	2
18	SC-22766	ВИНТ С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ М5 x 0,8 x 10 мм	2
19	SC-22926	ВИНТ С ШЕСТИГР. ГОЛ., М5 x 0,8 x 16 мм	1
20	NU-36234	ГАЙКА СО ЗВЕЗДООБРАЗН ШАЙБОЙ, М5	2
21	WS-22295	ШАЙБА ПЛОСКАЯ М5, НЕРЖ. СТ.	1
22	NU-23909	ГАЙКА ВСТАВНАЯ ПОД ШЕСТИГРАННЫЙ КЛЮЧ, М5	2
23	SC-22271	ВИНТ С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ М4 x 0,7 x 6 мм	4

Номера изделий и чертежей могут быть изменены без предварительного уведомления.

# СЕРВИС

## ОБСЛУЖИВАНИЕ. УСТРОЙСТВО В РАЗОБРАННОМ ВИДЕ (Показана печь 300-HW)



Поз.	Деталь	Описание	Кол.
1	5018554	ГНЕЗДО, D4, СТАНД.	1
1a	5018555	ГНЕЗДО, D6, СТАНД.	1
1b	5018556	ГНЕЗДО, D443, СТАНД.	1
1c	5018557	ГНЕЗДО, D643, СТАНД.	1
1d	5018558	ГНЕЗДО, D4, С ШИРОК. ФЛАНЦЕМ	1
1e	5018559	ГНЕЗДО, D6, С ШИРОК. ФЛАНЦЕМ	1
2	11318	РАЗДЕЛИТЕЛЬ ПРОТИВНЕЙ, КОРОТКИЙ	6
3	16019	РАЗДЕЛИТЕЛЬ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ	2
4	EL-36317	НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	3
4a	EL-36860	НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ, МОДЕЛЬ 4/3	3
5	IN-24588	ИЗОЛЯЦИЯ	1
6	RI-2097	ЗАКЛЕПКА № 42, НЕРЖ. СТ.	10

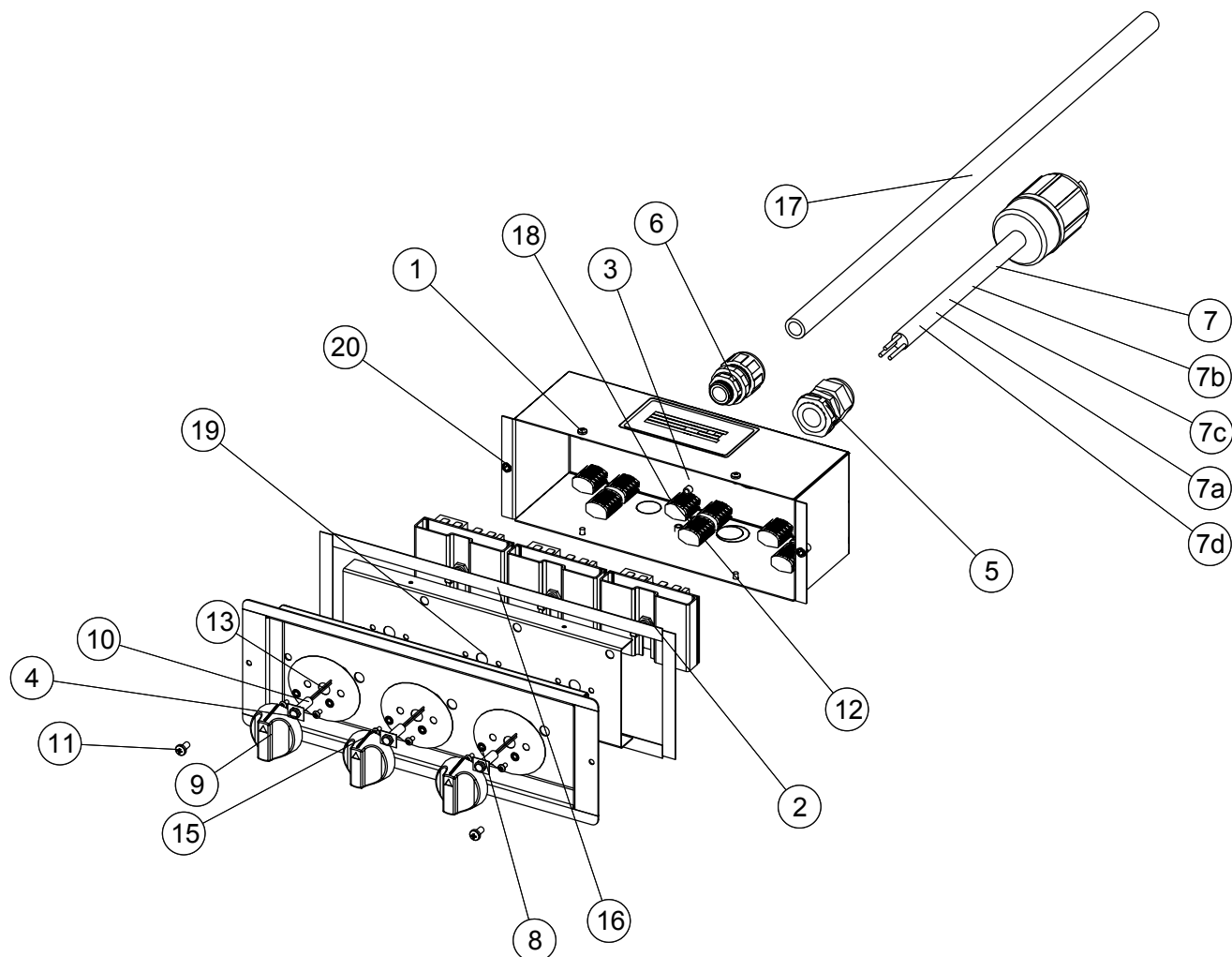
Поз.	Деталь	Описание	Кол.
7	1015670	КОРПУС, 3 ГНЕЗДА, ГЛУБ. 152 мм	1
7a	1016195	КОРПУС, 3 ГНЕЗДА, ГЛУБ. 102 мм	1
7b	1016205	КОРПУС, 3 ГНЕЗДА, ГЛУБ. 152 мм, МОДЕЛЬ 4/3	1
7c	1016207	КОРПУС, 3 ГНЕЗДА, ГЛУБ. 102 мм, МОДЕЛЬ 4/3	1
8	1016034	СОЕДИНИТ. КОРОБКА	1
9	BU-34606	ВТУЛКА ПРЯМАЯ РАЗГРУЗОЧНАЯ	1
10	WS-22301	ШАЙБА РАЗРЕЗНАЯ СТОПОРНАЯ М5	1
11	SC-36973	ВИНТ С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ, М5	1
12	SC-22281	ВИНТ С ПЛОСКОЙ ГОЛ., М5 x 0,8 x 16 мм	8
14	RI-27108	ЗАКЛЕПКА, ГЕРМЕТИЗИРУЮЩАЯ	12
15	1017049	КРОНШТЕЙН, СТОЙКА	4

Номера изделий и чертежей могут быть изменены без предварительного уведомления.



# СЕРВИС

## ОБСЛУЖИВАНИЕ. БЛОК УПРАВЛЕНИЯ (Показана печь 300-HWI)



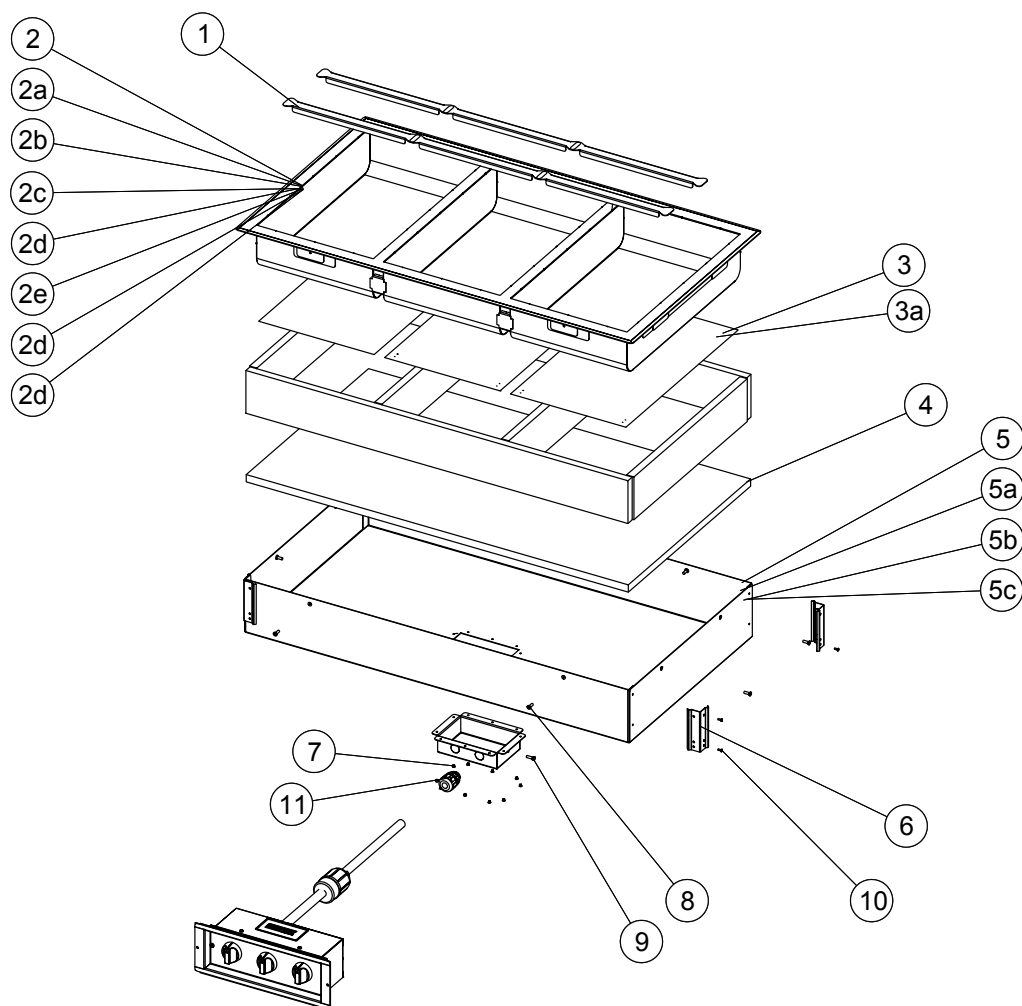
Поз.	Деталь	Описание	Кол.
1	SC-22271	ВИНТ С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ М4 x 0,7 x 6 мм	4
2	CC-36859	РЕГУЛЯТОР, 343 °С МАКС.	3
3	1015725	КОРПУС БЛОКА УПРАВЛЕНИЯ	1
4	CL-37245	УСТАНОВОЧНЫЙ ЗАЖИМ ИНДИКАТОРА	3
5	VU-33505	ВТУЛКА РАЗГРУЗОЧНАЯ	1
6	VU-34606	ВТУЛКА ПРЯМАЯ РАЗГРУЗОЧНАЯ	1
7	CD-33366	ШНУР ПИТАНИЯ, 6фут 125 В 30 А 10/3	1
7a	5014997	ИЗОЛЯЦИОННАЯ ТРУБКА BS 1363 ДЛЯ ШНУРА ПИТАНИЯ	1
7b	5016998	ИЗОЛЯЦИОННАЯ ТРУБКА SN2-16R ДЛЯ ШНУРА ПИТАНИЯ	1
7c	CD-33840	ШНУР ПИТАНИЯ, 15 А, 208-240 В	1
7d	CD-3922	ШНУР ПИТАНИЯ, 16AWG, 3/С, INT'L HARM	1
8	WS-2768	ШАЙБА СТОПОРНАЯ, #6, НЕРЖ. СТ.	6

Поз.	Деталь	Описание	Кол.
9	KN-36424	РУЧКА УПРАВЛЕНИЯ ТЕРМОРЕЛЕ	3
10	LI-37215	СВЕТОВОЙ ИНДИКАТОР	3
11	SC-22766	ВИНТ С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ М5 x 0,8 x 10 мм	2
12	NU-36234	ГАЙКА СО ЗВЕЗДООБРАЗН ШАЙБОЙ, М5	2
13	PE-36566	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ, НАКЛАДНАЯ	3
15	SC-22500	ВИНТ С ПОЛУКРУГЛ. ГОЛОВКОЙ, 6-32 x1/4 дюйм	6
16	TA-24637	ЛЕНТА ПЕНОПЛАСТ., ВНВ, 12,7 x 328 мм	1
17	TU-33178	ГИБКИЙ ВОДОСТОЙКИЙ КАБЕЛЕПРОВОД	1
18	WS-22295	ШАЙБА ПЛОСКАЯ М5, НЕРЖ. СТ.	1
19	1017289	ЛИЦЕВАЯ ПЛАСТИНА	1
20	NU-23909	ГАЙКА ВСТАВНАЯ ПОД ШЕСТИГРАННЫЙ КЛЮЧ, М5	2

Номера изделий и чертежей могут быть изменены без предварительного уведомления.

# СЕРВИС

## ОБСЛУЖИВАНИЕ. УСТРОЙСТВО В РАЗОБРАННОМ ВИДЕ (Показана печь 300-HWI)



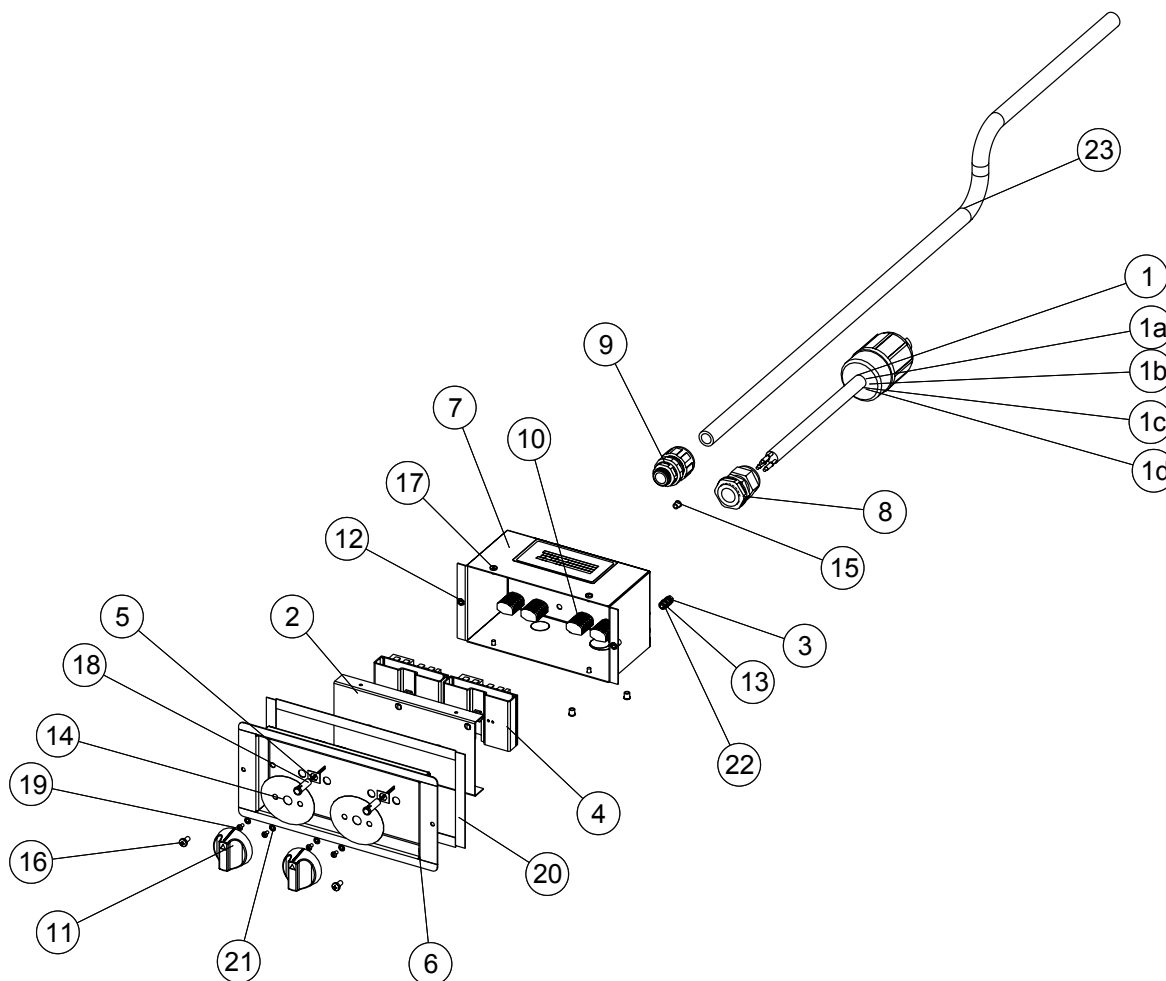
Поз.	Деталь	Описание	Кол.
1	11318	РАЗДЕЛИТЕЛЬ ПРОТИВНЕЙ, КОРОТКИЙ	6
2	5017216	СВАРН. РАМКА, D6, СО СТАНД. ФЛАНЦЕМ	1
2a	5017615	СВАРН. РАМКА, D4, СО СТАНД. ФЛАНЦЕМ	1
2b	5017692	СВАРН. РАМКА, D643, СО СТАНД. ФЛАНЦЕМ	1
2c	5017696	СВАРН. РАМКА, D443, СО СТАНД. ФЛАНЦЕМ	1
2d	5017705	СВАРН. РАМКА, D6, С ШИРОКИМ ФЛАНЦЕМ	1
2e	5017710	СВАРН. РАМКА, D4, С ШИРОКИМ ФЛАНЦЕМ	1
3	EL-36317	ФОЛЬГОВЫЙ НАГР. ЭЛЕМЕНТ, 600 Вт	3
3a	EL-36860	ФОЛЬГОВЫЙ НАГР. ЭЛЕМЕНТ, 810 Вт	3
4	IN-24588	УПЛОТНЕНИЕ № 8, 1000 x 554 x 25 мм	1
5	1015670	КОРПУС, 3 ГНЕЗДА, ГЛУБ. 152 мм	1

Поз.	Деталь	Описание	Кол.
5a	1016195	КОРПУС, 3 ГНЕЗДА, ГЛУБ. 102 мм	1
5b	1016205	КОРПУС, 3 ГНЕЗДА, ГЛУБ. 152 мм, МОДЕЛЬ 4/3	1
5c	1016207	КОРПУС, 3 ГНЕЗДА, ГЛУБ. 102 мм, МОДЕЛЬ 4/3	1
6	1017049	КРОНШТЕЙН, СТОЙКА	4
7	RI-2097	ЗАКЛЕПКА № 42, НЕРЖ. СТ.	9
8	SC-22281	ВИНТ С ПЛОСКОЙ ГОЛ., М5 x 0,8 x 16 мм	8
9	SC-22926	ВИНТ С ШЕСТИГР. ГОЛ., М5 x 0,8 x 16 мм	1
10	RI-27108	ЗАКЛЕПКА, ГЕРМЕТИЗИРУЮЩАЯ	8
11	BU-34606	ВТУЛКА ПРЯМАЯ РАЗГРУЗОЧНАЯ	1

Номера изделий и чертежей могут быть изменены без предварительного уведомления.

# СЕРВИС

## ОБСЛУЖИВАНИЕ. БЛОК УПРАВЛЕНИЯ (Показана печь 400-НВ)



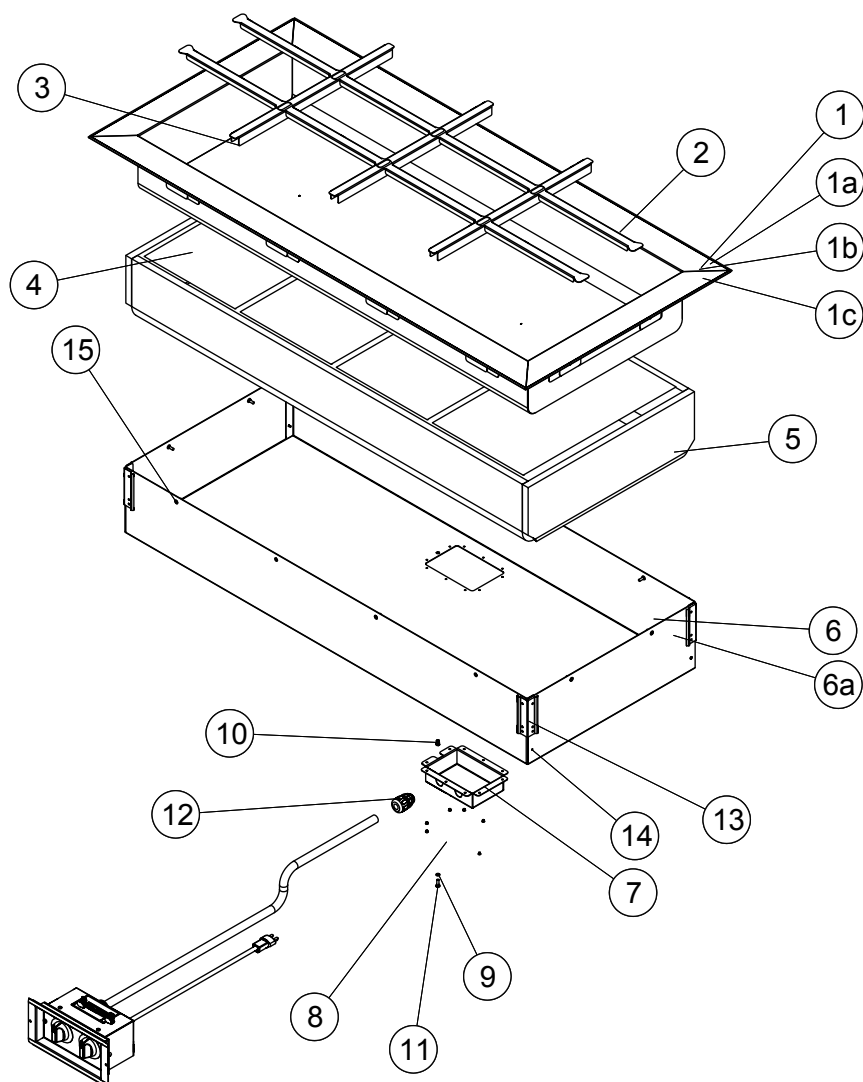
Поз.	Деталь	Описание	Кол.
1	5013668	ИЗОЛЯЦИОННАЯ ТРУБКА NEMA L5-30R ДЛЯ ШНУРА ПИТАНИЯ	1
1a	5014997	ИЗОЛЯЦИОННАЯ ТРУБКА BS 1363 ДЛЯ ШНУРА ПИТАНИЯ	1
1b	5016998	ИЗОЛЯЦИОННАЯ ТРУБКА SN2-16R ДЛЯ ШНУРА ПИТАНИЯ	1
1c	CD-33840	ШНУР ПИТАНИЯ, 15 А, 208-240 В	1
1d	CD-3922	ШНУР ПИТАНИЯ, 16AWG, 3/С, INT'L HARM	1
2	1017288	ЛИЦЕВАЯ ПЛАСТИНА	1
3	SC-22926	ВИНТ С ШЕСТИГР. ГОЛ., М5 x 0,8 x 16 мм	1
4	CC-36859	НАСТРОЙКА РАБОЧЕГО ЦИКЛА, СМ. ТАБЛ.	2
5	CL-37245	УСТАНОВОЧНЫЙ ЗАЖИМ ИНДИКАТОРА	2
6	1015806	ДЕКОР. ПАНЕЛЬ БЛОКА УПРАВЛ., 2 РУЧКИ	1
7	1015724	КОРПУС БЛОКА УПРАВЛ., 2 РУЧКИ	1
8	BU-33505	ВТУЛКА РАЗГРУЗОЧНАЯ, 230 В	1
9	BU-34606	ВТУЛКА РАЗГРУЗОЧНАЯ, 120 В, 208-240 В	1
10	CR-34646	РАЗЪЕМ -5-ПРОВОДНОЙ	4

Поз.	Деталь	Описание	Кол.
11	KN-36424	РУЧКА УПРАВЛЕНИЯ ТЕРМОРЕЛЕ	2
12	NU-23909	ГАЙКА ВСТАВНАЯ ПОД ШЕСТИГРАННЫЙ КЛЮЧ, М5	2
13	NU-36234	ГАЙКА СО ЗВЕЗДОБРАЗН ШАЙБОЙ, М5	2
14	PE-36566	ПАНЕЛЬ НАКЛАДНАЯ	2
15	PG-35411	ПРОБКА ОТВ. 1/4 дюйм	3
16	SC-22766	ВИНТ С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ М5 x 0,8 x 10 мм	2
17	SC-22271	ВИНТ С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ М4 x 0,7 x 6 мм	4
18	LI-37215	СВЕТОВОЙ ИНДИКАТОР	2
19	SC-22500	ВИНТ С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ 6-32 x 1/4 дюйм	4
20	TA-24637	ЛЕНТА ПЕНОПЛАСТ. ВНВ, ШИР. 12,7 мм	4
21	WS-2768	ШАЙБА СТОПОРНАЯ № 6	4
22	WS-22295	ШАЙБА ПЛОСКАЯ М5, НЕРЖ. СТ.	1
23	TU-33178	ГИБКИЙ КАБЕЛЕПРОВОД, 1,8 м	1

Номера изделий и чертежей могут быть изменены без предварительного уведомления.

# СЕРВИС

## ОБСЛУЖИВАНИЕ. УСТРОЙСТВО В РАЗОБРАННОМ ВИДЕ (Показана печь 400-HW)



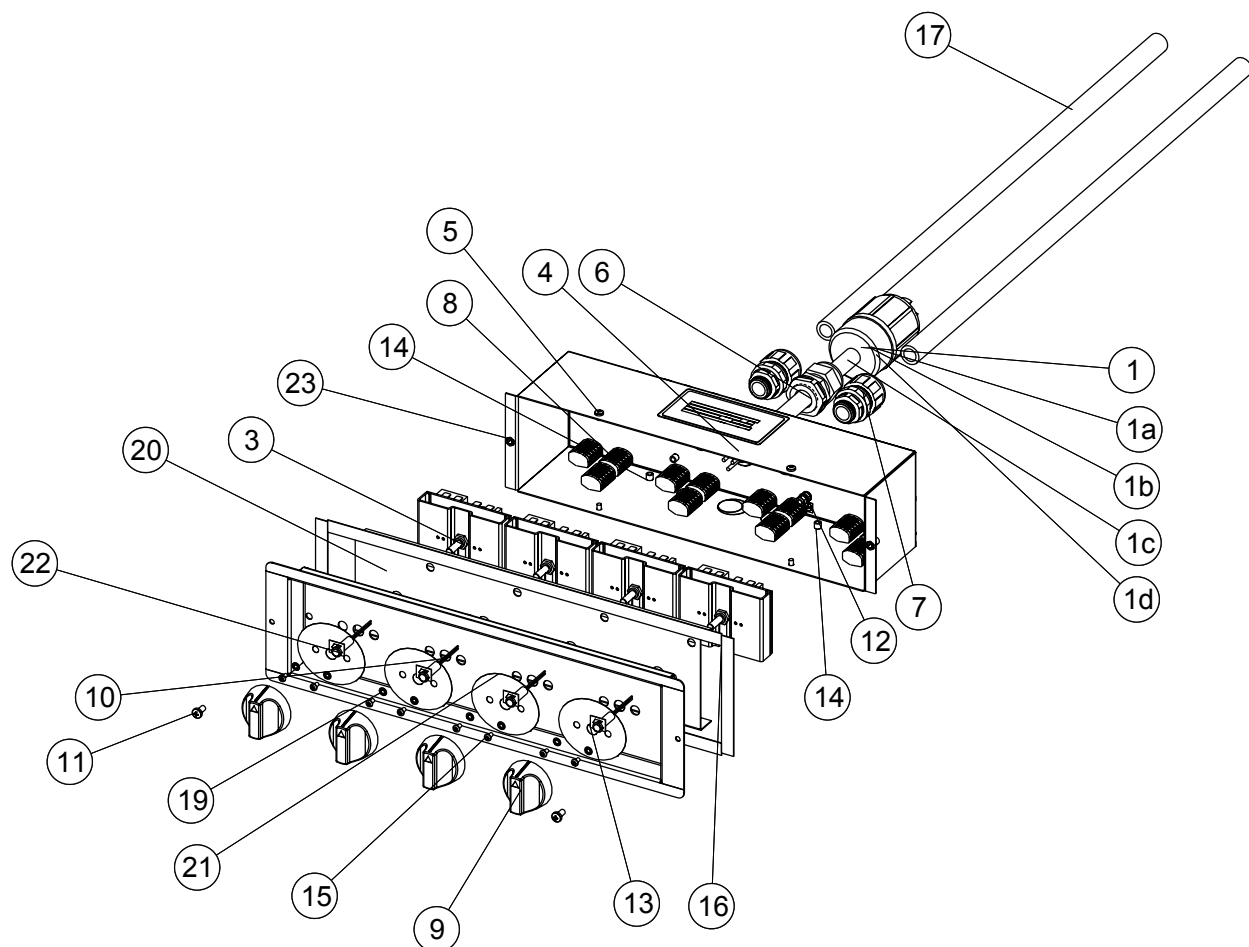
Поз.	Деталь	Описание	Кол.
1	5018600	ГНЕЗДО, D4, СТАНД.	1
1a	5018601	ГНЕЗДО, D6, СТАНД.	1
1b	5018602	ГНЕЗДО, D4, С ШИРОК. ФЛАНЦЕМ	1
1c	5018603	ГНЕЗДО	1
2	11318	РАЗДЕЛИТЕЛЬ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ, КОРОТКИЙ	8
3	16019	РАЗДЕЛИТЕЛЬ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ	3
4	EL-36317	ФОЛЬГОВЫЙ НАГР. ЭЛЕМЕНТ	4
5	IN-24588	ИЗОЛЯЦИЯ	1
6	1016162	КОРПУС, 4 ГНЕЗДА, ГЛУБ. 152 ММ	1
6a	1016168	КОРПУС, 4 ГНЕЗДА, ГЛУБ. 102 ММ	1

Поз.	Деталь	Описание	Кол.
7	1016034	СОЕДИНИТ. КОРОБКА	1
8	RI-2097	ЗАКЛЕПКА № 42, НЕРЖ. СТ.	10
9	WS-22301	ШАЙБА РАЗРЕЗНАЯ СТОПОРНАЯ М5	1
10	NU-23909	ГАЙКА ВСТАВНАЯ ПОД ШЕСТИГРАННЫЙ КЛЮЧ, М5	1
11	SC-36973	ВИНТ С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ, М5	1
12	BU-34606	ВТУЛКА ПРЯМАЯ РАЗГРУЗОЧНАЯ	1
13	1017049	КРОНШТЕЙН, СТОЙКА, ТОЛЬКО 230 В	4
14	RI-27108	ЗАКЛЕПКА, ГЕРМЕТИЗИРУЮЩАЯ	8
15	SC-22281	ВИНТ С ПЛОСКОЙ ГОЛ., М5 x 0,8 x 16 ММ	12

Номера изделий и чертежей могут быть изменены без предварительного уведомления.

# СЕРВИС

## ОБСЛУЖИВАНИЕ. БЛОК УПРАВЛЕНИЯ (Показана печь 400-HWI)



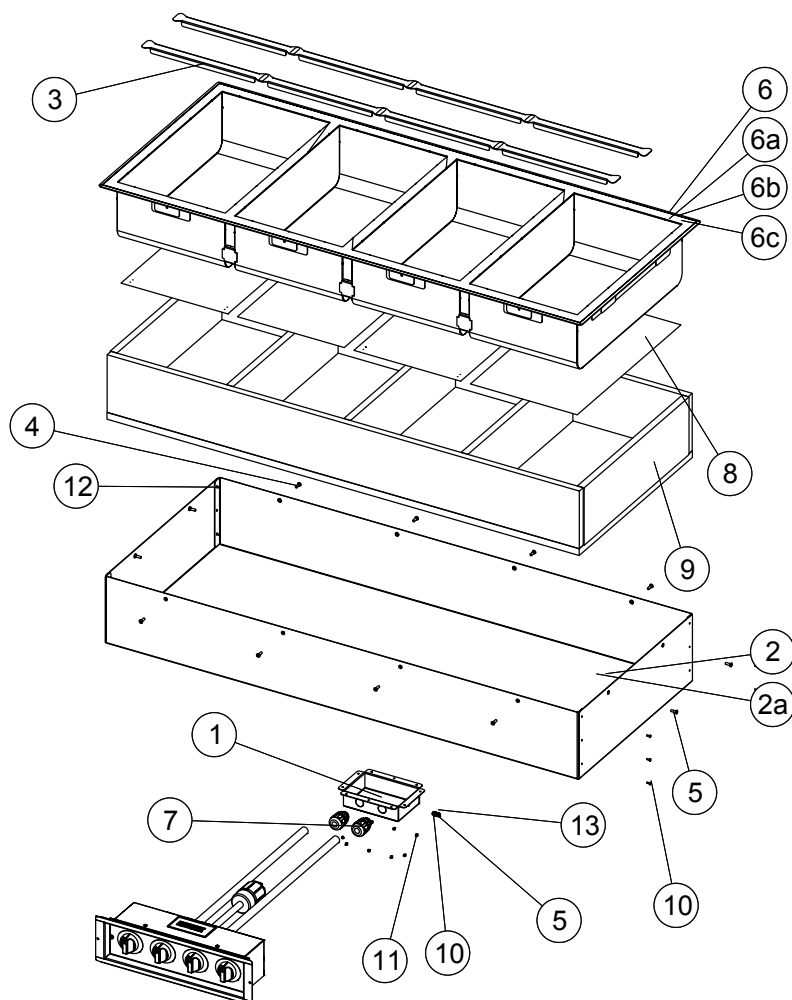
Поз.	Деталь	Описание	Кол.
1	5014997	ИЗОЛЯЦИОННАЯ ТРУБКА BS 1363 ДЛЯ ШНУРА ПИТАНИЯ	1
1a	5016998	ИЗОЛЯЦИОННАЯ ТРУБКА SN2-16P ДЛЯ ШНУРА ПИТАНИЯ	1
1b	CD-33840	ШНУР ПИТАНИЯ, 15 А, 208-240 В	1
1c	CD-33366	CORDSET 1,8 м 125 В 30 А 10/3	1
1d	CD-3922	ШНУР ПИТАНИЯ, 16AWG, 3/С, INT'L HARM	1
3	CC-36859	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	4
4	1015726	КОРПУС БЛОКА УПРАВЛ., 4 РУЧКИ	1
5	SC-22271	ВИНТ С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ М4 x 0,7 x 6 мм	4
6	BU-33505	ВТУЛКА РАЗГРУЗОЧНАЯ, 230 В	1
7	BU-34606	ВТУЛКА РАЗГРУЗОЧНАЯ, 120 В, 208-240 В	2
8	CR-34646	РАЗЪЕМ -5-ПРОВОДНОЙ	12
9	KN-36424	РУЧКА УПРАВЛЕНИЯ ТЕРМОРЕЛЕ	4
10	LI-37215	СВЕТОВОЙ ИНДИКАТОР	4

Поз.	Деталь	Описание	Кол.
11	SC-22766	ВИНТ С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ М5 x 0,8 x 10 мм	2
12	NU-36234	ГАЙКА СО ЗВЕЗДОБРАЗН ШАЙБОЙ, М5	2
13	PE-36566	ПАНЕЛЬ НАКЛАДНАЯ	4
14	PG-35411	ПРОБКА ОТВ. 1/4 дюйм	2
15	SC-22500	ВИНТ С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ 6-32 x 1/4 дюйм	8
16	TA-24637	ЛЕНТА ПЕНОПЛАСТ. VNB, ШИР. 12,7 мм	1
17	TU-33178	ГИБКИЙ ВОДОСТОЙКИЙ КАБЕЛЕПРОВОД	2
19	WS-2768	ШАЙБА СТОПОРНАЯ № 6	8
20	1017290	ЛИЦЕВАЯ ПЛАСТИНА	1
21	1015807	ДЕКОР. ПАНЕЛЬ БЛОКА УПРАВЛ., 4 РУЧКИ	1
22	CL-37245	УСТАНОВОЧНЫЙ ЗАЖИМ ИНДИКАТОРА	4
23	NU-23909	ГАЙКА ВСТАВНАЯ ПОД ШЕСТИГРАННЫЙ КЛЮЧ, М5	2

Номера изделий и чертежей могут быть изменены без предварительного уведомления.

# СЕРВИС

## ОБСЛУЖИВАНИЕ. УСТРОЙСТВО В РАЗОБРАННОМ ВИДЕ (Показана печь 400-HWI)



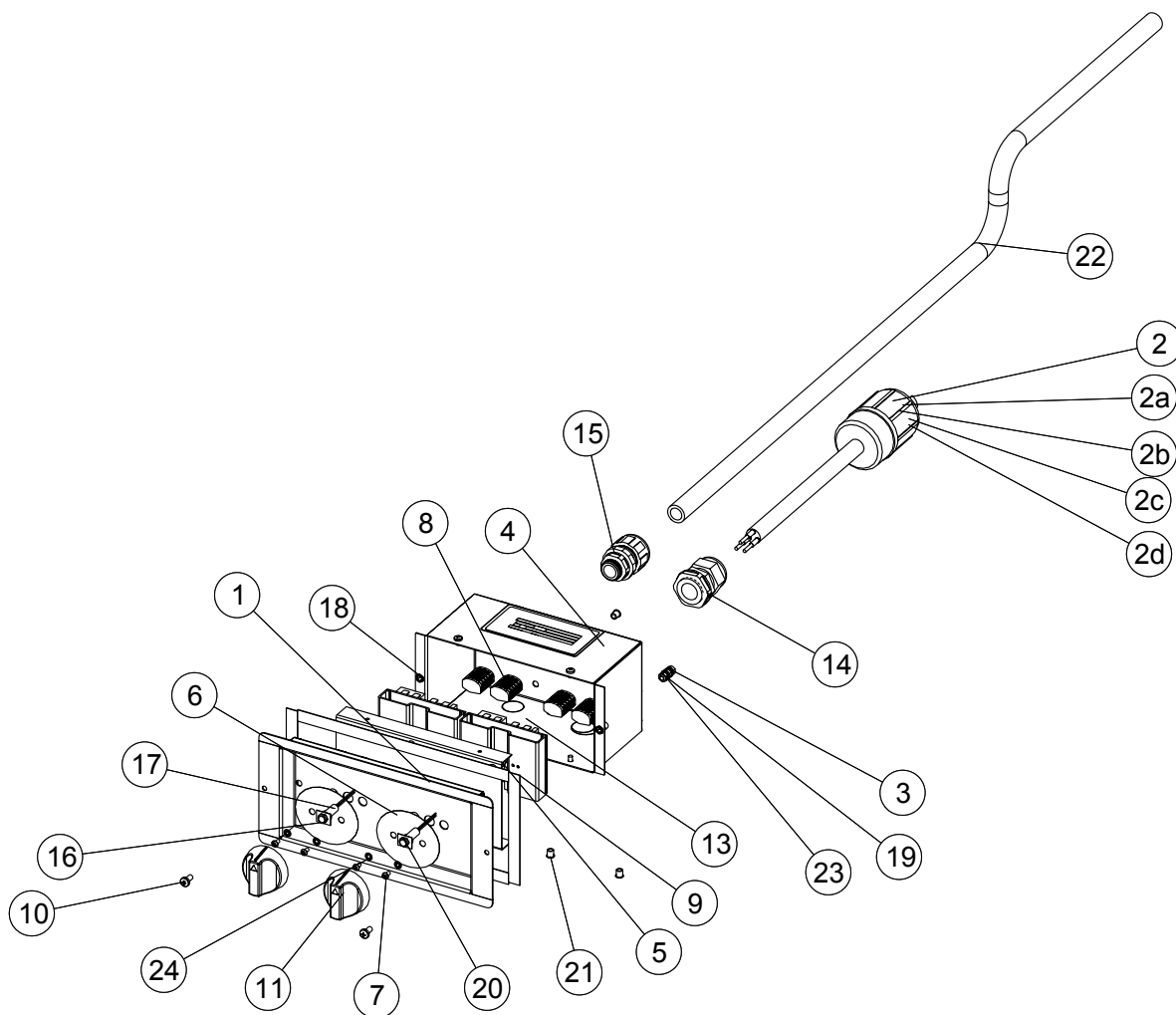
Поз.	Деталь	Описание	Кол.
1	1016034	СОЕДИНИТ. КОРОБКА	1
2	1016162	КОРПУС, 4 ГНЕЗДА, ГЛУБ. 152 ММ	1
2a	1016168	КОРПУС, 4 ГНЕЗДА, ГЛУБ. 102 ММ	1
3	11318	РАЗДЕЛИТЕЛЬ ПРОТИВНЕЙ, КОРОТКИЙ	8
4	SC-22281	ВИНТ С ПЛОСКОЙ ГОЛ., М5 x 0,8 x 16 ММ	12
5	SC-22926	ВИНТ С ШЕСТИГР. ГОЛ., М5 x 0,8 x 16 ММ	1
6	5017611	СВАРН. РАМКА, D6, СО СТАНД. ФЛАНЦЕМ	1
6a	5017616	СВАРН. РАМКА, D4, СО СТАНД. ФЛАНЦЕМ	1
6b	5017711	СВАРН. РАМКА, D4, С ШИРОК. ФЛАНЦЕМ	1

Поз.	Деталь	Описание	Кол.
6c	5017706	СВАРН. РАМКА, D6, С ШИРОК. ФЛАНЦЕМ	1
7	BU-34606	ВТУЛКА ПРЯМАЯ РАЗГРУЗОЧНАЯ	2
8	EL-36317	ФОЛЬГОВЫЙ НАГР. ЭЛЕМЕНТ	4
9	IN-24588	ИЗОЛЯЦИЯ	1
10	NU-36234	ГАЙКА СО ЗВЕЗДООБРАЗН ШАЙБОЙ, М5	2
11	RI-2097	ЗАКЛЕПКА № 42, НЕРЖ. СТ.	10
12	RI-27108	ЗАКЛЕПКА, ГЕРМЕТИЗИРУЮЩАЯ	12
13	WS-22295	ШАЙБА ПЛОСКАЯ М5, НЕРЖ. СТ.	1

Номера изделий и чертежей могут быть изменены без предварительного уведомления.

# СЕРВИС

## ОБСЛУЖИВАНИЕ. БЛОК УПРАВЛЕНИЯ (Показана печь 500-NW)



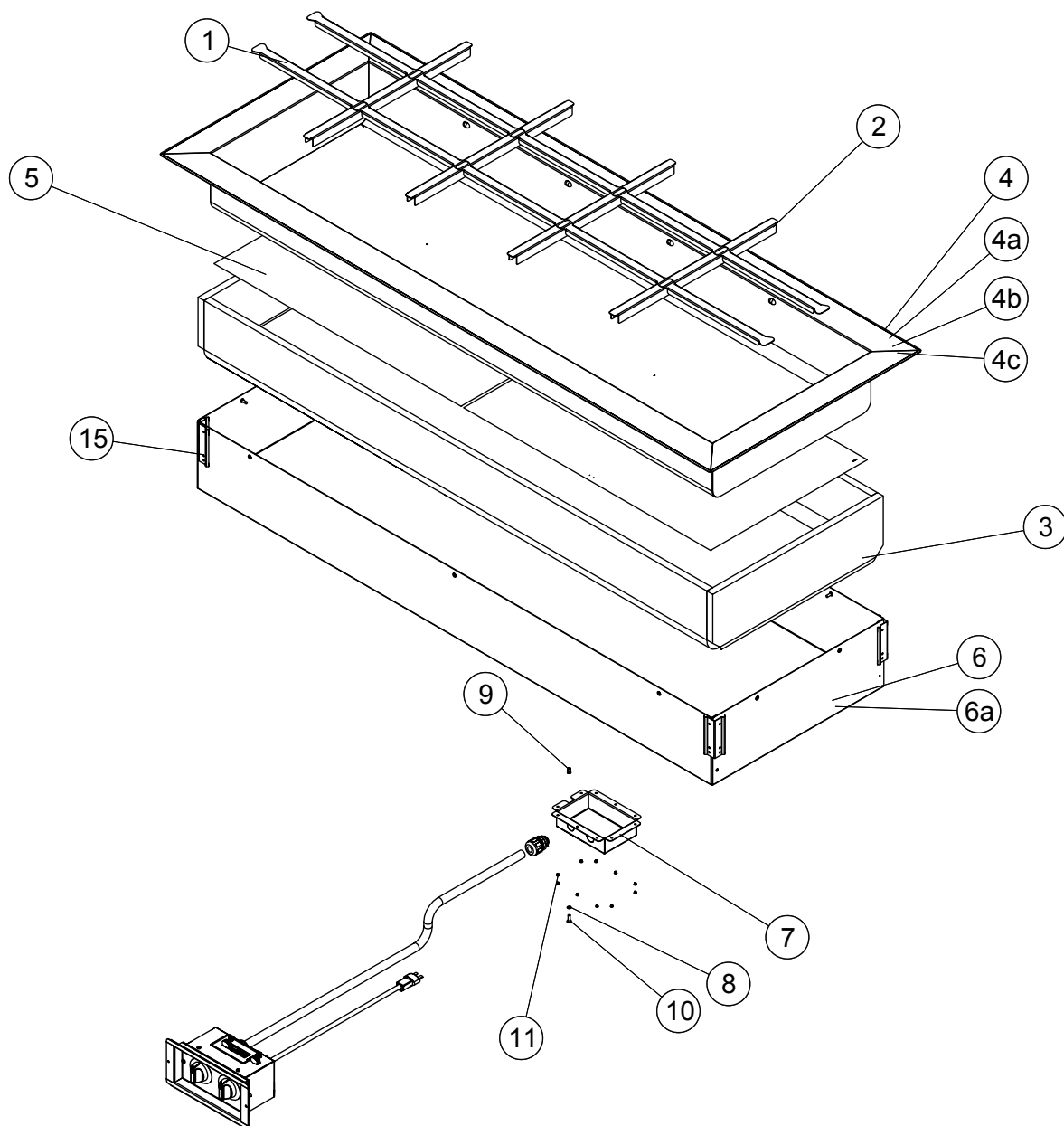
Поз.	Деталь	Описание	Кол.
1	1017288	ЛИЦЕВАЯ ПЛАСТИНА	1
2	5013668	ИЗОЛЯЦИОННАЯ ТРУБКА NEMA L5-30P ДЛЯ ШНУРА ПИТАНИЯ	1
2a	5016998	ИЗОЛЯЦИОННАЯ ТРУБКА SN2-16P ДЛЯ ШНУРА ПИТАНИЯ	1
2b	CD-33840	ШНУР ПИТАНИЯ, 15 А, 208-240 В	1
2c	CD-3922	ШНУР ПИТАНИЯ, 16AWG, 3/С, INT'L HARM	1
2d	5014997	ИЗОЛЯЦИОННАЯ ТРУБКА BS 1363 ДЛЯ ШНУРА ПИТАНИЯ	1
3	SC-22926	ВИНТ С ШЕСТИГР. ГОЛ., М5 x 0.8 x 16 мм	1
4	SC-22271	ВИНТ С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ М4 x 0,7 x 6 мм	4
5	CC-36859	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	2
6	1015806	ДЕКОР. ПАНЕЛЬ БЛОКА УПРАВЛ., 2 РУЧКИ	1
7	SC-22500	ВИНТ С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ 6-32 x 1/4 дюйм	4
8	CR-34646	РАЗЪЕМ -5-ПРОВОДНОЙ	4
9	TA-24637	ЛЕНТА ПЕНОПЛАСТ. УНВ, ШИР. 12,7 мм	4
10	SC-22766	ВИНТ С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ М5 x 0,8 x 10 мм	2

Поз.	Изд	Описание	Кол.
11	KN-36424	РУЧКА УПРАВЛЕНИЯ ТЕРМОРЕЛЕ	2
13	1015724	КОРПУС БЛОКА УПРАВЛ., 2 РУЧКИ	1
14	VU-33505	ВТУЛКА РАЗГРУЗОЧНАЯ, 230 В	1
15	VU-34606	ВТУЛКА РАЗГРУЗОЧНАЯ, 120 В, 208-240 В	1
16	CL-37245	УСТАНОВОЧНЫЙ ЗАЖИМ ИНДИКАТОРА	2
17	LI-37215	СВЕТОВОЙ ИНДИКАТОР	2
18	NU-23909	ГАЙКА ВСТАВНАЯ ПОД ШЕСТИГРАННЫЙ КЛЮЧ, М5	2
19	NU-36234	ГАЙКА СО ЗВЕЗДООБРАЗН ШАЙБОЙ, М5	2
20	PE-36566	ПАНЕЛЬ НАКЛАДНАЯ	2
21	PG-35411	ПРОБКА ОТВ. 1/4 дюйм	3
22	TU-33178	ГИБКИЙ КАБЕЛЕПРОВОД, 1,8 м	1
23	WS-22295	ШАЙБА ПЛОСКАЯ М5, НЕРЖ. СТ.	1
24	WS-2768	ШАЙБА СТОПОРНАЯ № 6	4

Номера изделий и чертежей могут быть изменены без предварительного уведомления.

# СЕРВИС

## ОБСЛУЖИВАНИЕ. УСТРОЙСТВО В РАЗОБРАННОМ ВИДЕ (Показана печь 500-HW)



Поз.	Деталь	Описание	Кол
1	11318	РАЗДЕЛИТЕЛЬ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ, КОРОТКИЙ	10
2	16019	РАЗДЕЛИТЕЛЬ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ	4
3	IN-24588	ИЗОЛЯЦИЯ	1
4	5018546	ГНЕЗДО, D4, СТАНД.	1
4a	5018547	ГНЕЗДО, D6, С ШИРОК. ФЛАНЦЕМ	1
4b	5018548	ГНЕЗДО, D4, С ШИРОК. ФЛАНЦЕМ	1
4c	5018549	ГНЕЗДО, D6, С ШИРОК. ФЛАНЦЕМ	1
5	EL-37233	НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	2
6	1015717	КОРПУС, 5 ГНЕЗД, ГЛУБ. 152 мм	1

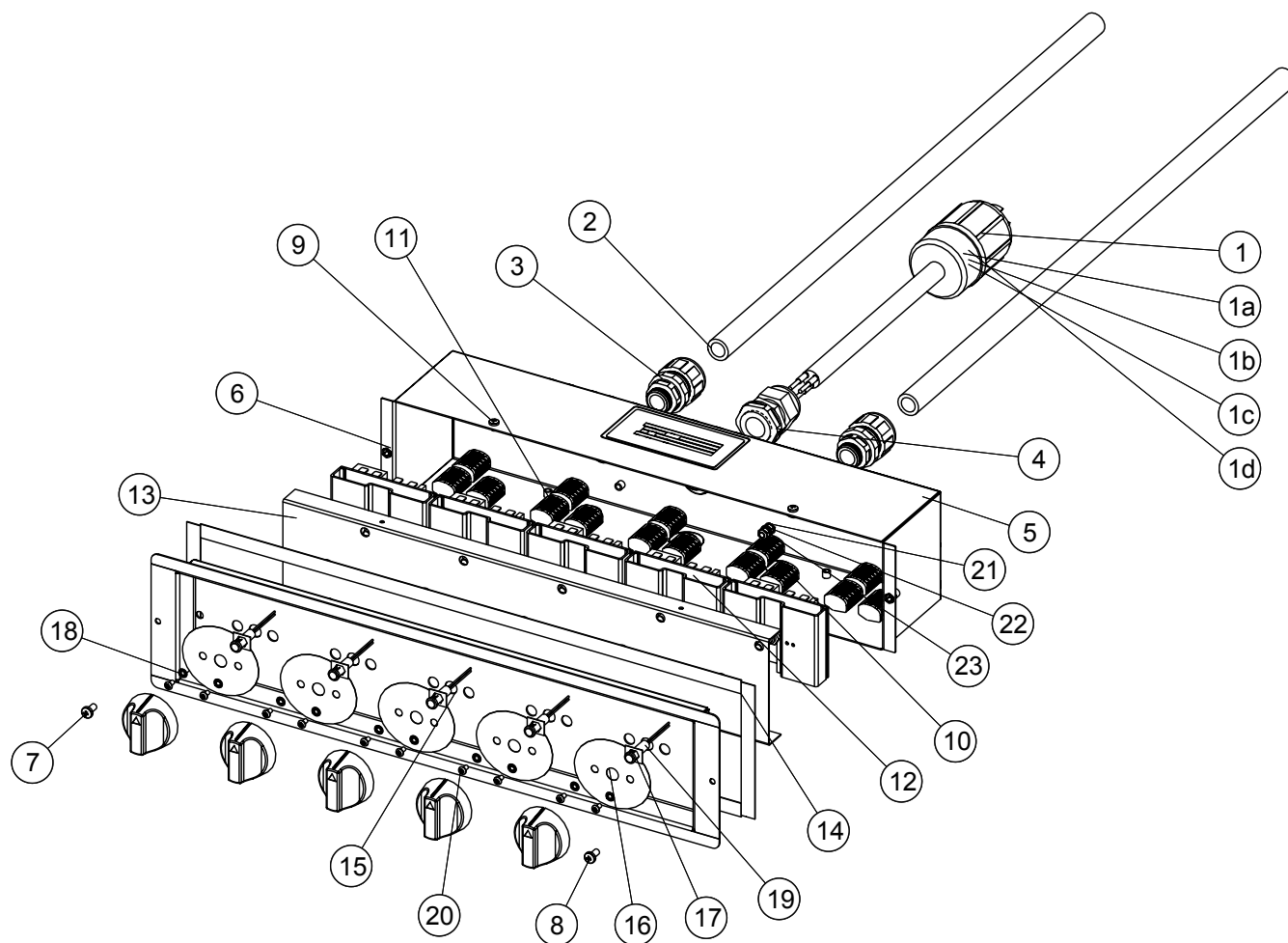
Поз.	Деталь	Описание	Кол.
6a	1016196	КОРПУС, 5 ГНЕЗД, ГЛУБ. 102 мм	1
7	1016034	СОЕДИНИТ. КОРОБКА	1
8	WS-22301	ШАЙБА РАЗРЕЗНАЯ СТОПОРНАЯ М5	1
9	NU-23909	ГАЙКА ВСТАВНАЯ ПОД ШЕСТИГРАННЫЙ КЛЮЧ, М5	1
10	SC-36973	ВИНТ С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ, М5	1
11	RI-2097	ЗАКЛЕПКА № 42, НЕРЖ. СТ.	10
15	1017049	КРОНШТЕЙН, СТОЙКА, ТОЛЬКО 230 В	4

Номера изделий и чертежей могут быть изменены без предварительного уведомления.



# СЕРВИС

## ОБСЛУЖИВАНИЕ. БЛОК УПРАВЛЕНИЯ (Показана печь 500-HWI)



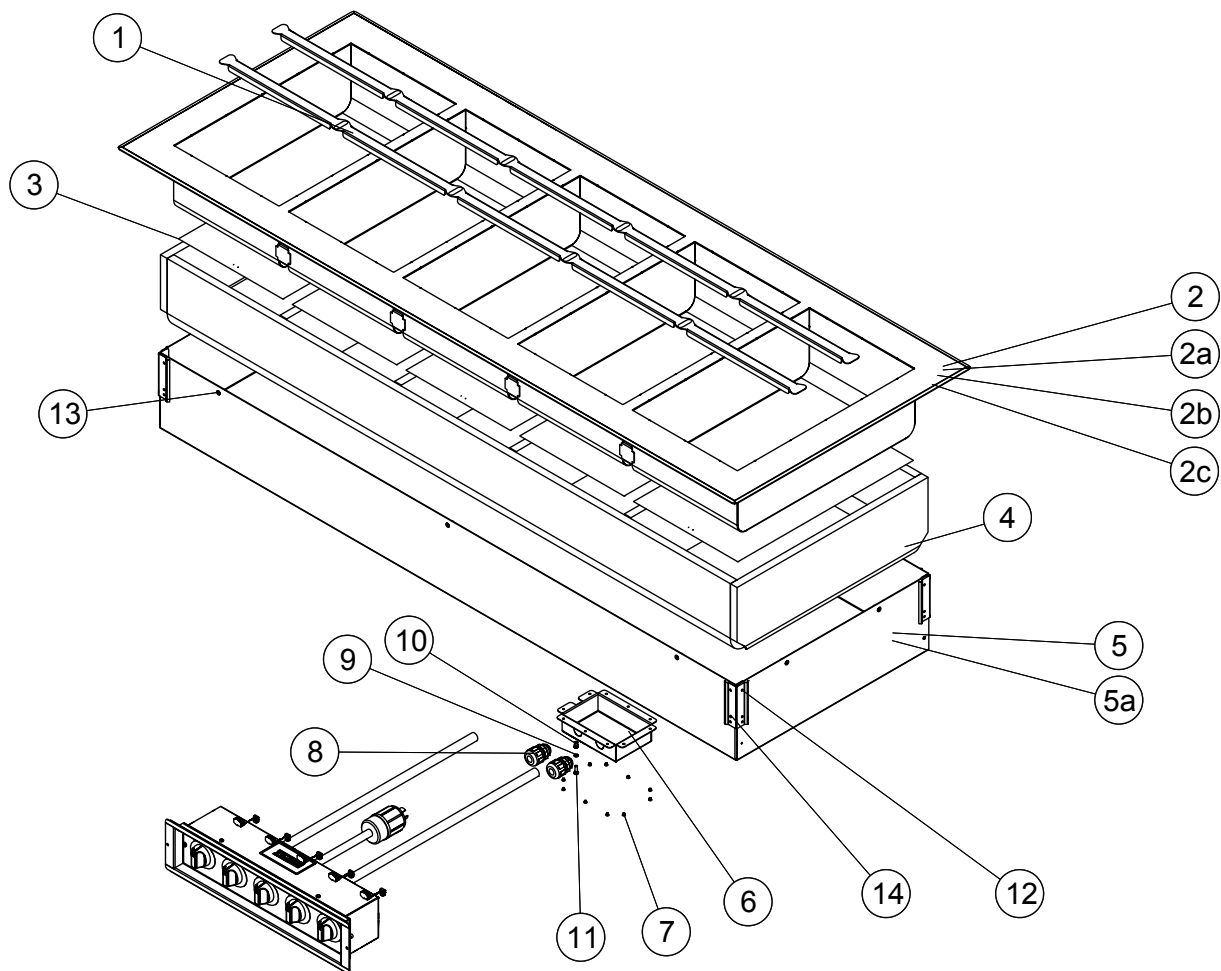
Поз.	Деталь	Описание	Кол.
1	5013668	ИЗОЛЯЦИОННАЯ ТРУБКА НЕМА L5-30P ДЛЯ ШНУРА ПИТАНИЯ	1
1a	CD-33840	ШНУР ПИТАНИЯ, 15 А, 208-240 В	1
1b	5014997	ИЗОЛЯЦИОННАЯ ТРУБКА BS 1363 ДЛЯ ШНУРА ПИТАНИЯ	1
1c	5016998	ИЗОЛЯЦИОННАЯ ТРУБКА SN2-16P ДЛЯ ШНУРА ПИТАНИЯ	1
1d	CD-3922	ШНУР ПИТАНИЯ, 16AWG, 3/С, INT'L HARM	1
2	TU-33178	ГИБКИЙ КАБЕЛЕПРОВОД	2
3	BU-34606	ВТУЛКА РАЗГРУЗОЧНАЯ	2
4	BU-33505	ВТУЛКА РАЗГРУЗОЧНАЯ, 230 В	1
5	1015727	КОРПУС БЛОКА УПРАВЛ., 5 РУЧЕК	1
6	NU-23909	ГАЙКА ВСТАВНАЯ ПОД ШЕСТИГРАННЫЙ КЛЮЧ, М5	2
7	SC-22766	ВИНТ С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ М5 x 0,8 x 10 мм	1
8	SC-22766	ВИНТ С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ М5 x 0,8 x 10 мм	1
9	SC-22271	ВИНТ С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ М4 x 0,7 x 6 мм	4
10	CR-34646	РАЗЪЕМ -5-ПРОВОДНОЙ	14

Поз.	Деталь	Описание	Кол.
11	PG-35411	ПРОБКА ОТВ. 1/4 дюйм	3
12	CC-36859	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	5
13	1017291	ЛИЦЕВАЯ ПЛАСТИНА	1
14	TA-24637	ЛЕНТА ПЕНОПЛАСТ. УНВ, ШИР. 12,7 мм	1
15	1015808	ДЕКОР. ПАНЕЛЬ БЛОКА УПРАВЛ., 5 РУЧЕК	1
16	PE-36566	ПАНЕЛЬ НАКЛАДНАЯ	5
17	CL-37245	УСТАНОВОЧНЫЙ ЗАЖИМ ИНДИКАТОРА	5
18	WS-2768	ШАЙБА СТОПОРНАЯ № 6	10
19	LI-37215	СВЕТОВОЙ ИНДИКАТОР	5
20	SC-22500	ВИНТ С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ 6-32 x 1/4 дюйм	10
21	SC-22926	ВИНТ С ШЕСТИГР. ГОЛ., М5 x 0,8 x 16 мм	1
22	NU-36234	ГАЙКА СО ЗВЕЗДООБРАЗН ШАЙБОЙ, М5	2
23	WS-22295	ШАЙБА ПЛОСКАЯ М5, НЕРЖ. СТ.	1

Номера изделий и чертежей могут быть изменены без предварительного уведомления.

# СЕРВИС

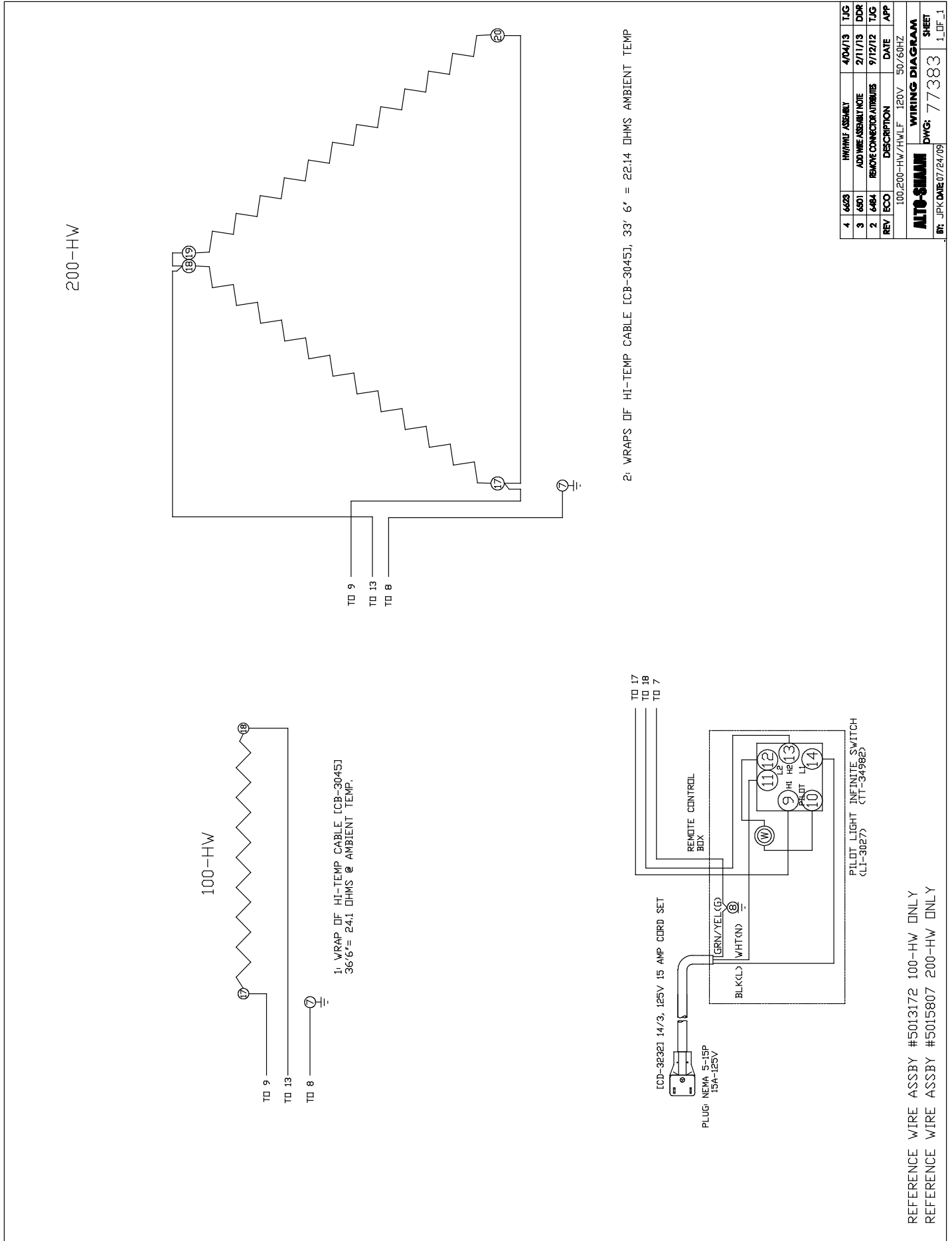
## ОБСЛУЖИВАНИЕ. УСТРОЙСТВО В РАЗОБРАННОМ ВИДЕ (Показана печь 500-HWI)



Поз.	Деталь	Описание	Кол.
1	11318	РАЗДЕЛИТЕЛЬ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ, КОРОТКИЙ	10
2	5017707	СВАРН. РАМКА, D6, С ШИРОК. ФЛАНЦЕМ	1
2a	5017712	СВАРН. РАМКА, D4, С ШИРОК. ФЛАНЦЕМ	1
2b	5017270	СВАРН. РАМКА, D6, СО СТАНД. ФЛАНЦЕМ	1
2c	5017617	СВАРН. РАМКА, D4, СО СТАНД. ФЛАНЦЕМ	1
3	EL-36317	ФОЛЬГОВЫЙ НАГР. ЭЛЕМЕНТ	5
4	IN-24588	ИЗОЛЯЦИЯ, 850 x 1980 мм	1
5	1015717	КОРПУС, 5 ГНЕЗД, ГЛУБ. 152 мм	1
5a	1016196	КОРПУС, 5 ГНЕЗД, ГЛУБ. 102 мм	1
6	1016034	СОЕДИНИТ. КОРОБКА	1

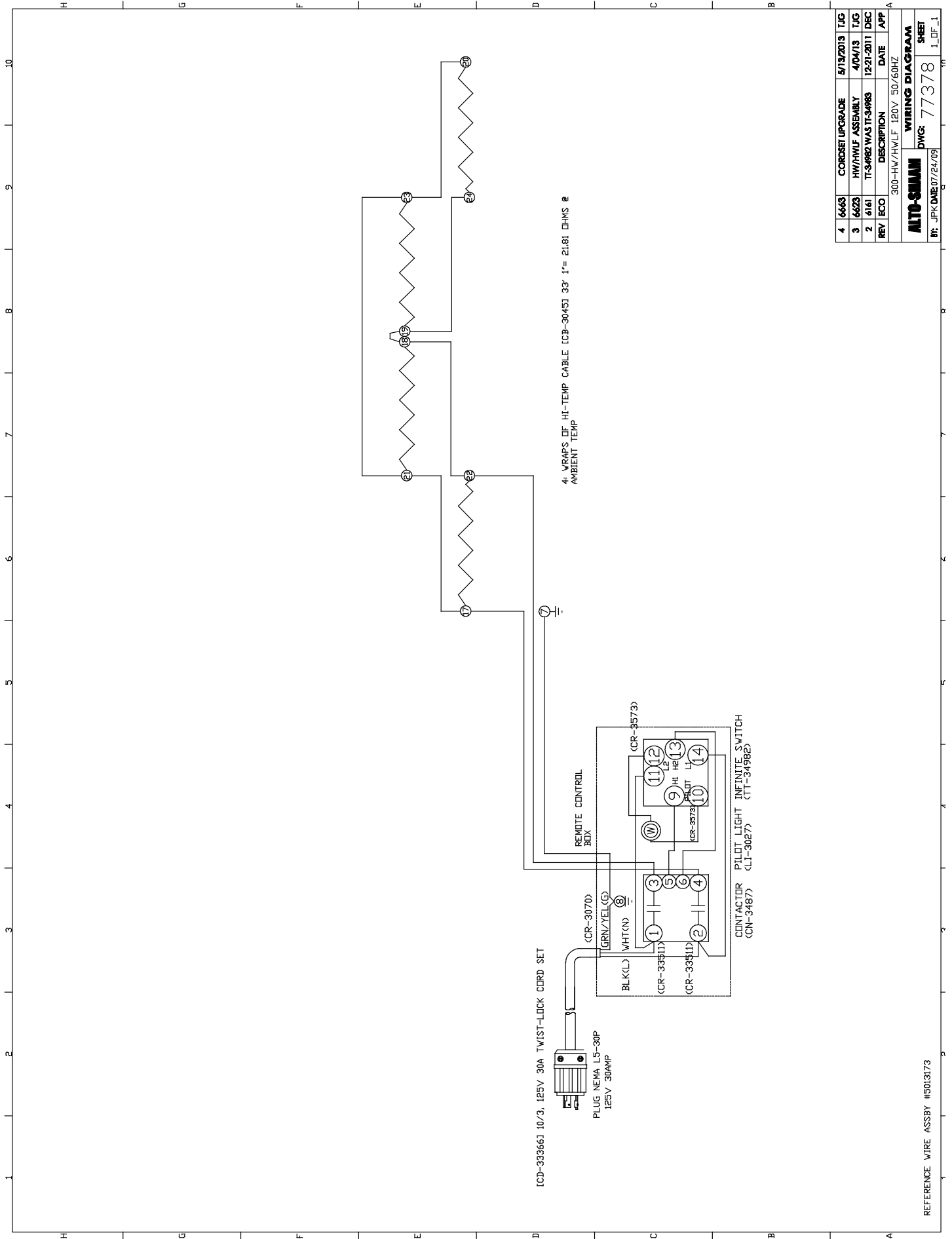
Поз.	Деталь	Описание	Кол.
7	RI-2097	ЗАКЛЕПКА № 42, НЕРЖ. СТ.	10
8	BU-34606	ВТУЛКА РАЗГРУЗОЧНАЯ	2
9	WS-22301	ШАЙБА РАЗРЕЗНАЯ СТОПОРНАЯ М5	1
10	NU-23909	ГАЙКА ВСТАВНАЯ ПОД ШЕСТИГРАННЫЙ КЛЮЧ, М5	1
11	SC-36973	ВИНТ С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ, М5	1
12	RI-27108	ЗАКЛЕПКА, ГЕРМЕТИЗИРУЮЩАЯ	12
13	SC-22281	ВИНТ С ПЛОСКОЙ ГОЛ., М5 x 0,8 x 16 мм	8
14	1017049	КРОНШТЕЙН, СТОЙКА, ТОЛЬКО 230 В	4

Номера изделий и чертежей могут быть изменены без предварительного уведомления.



REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
1	6628	HW/WIRE ASSEMBLY	4/04/13	TJG
2	6601	ADD WIRE ASSEMBLY NOTE	2/11/13	IDR
3	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
4	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
5	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
6	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
7	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
8	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
9	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
10	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
11	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
12	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
13	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
14	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
15	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
16	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
17	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
18	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
19	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
20	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
21	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
22	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
23	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
24	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
25	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
26	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
27	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
28	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
29	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
30	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
31	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
32	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
33	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
34	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
35	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
36	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
37	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
38	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
39	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
40	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
41	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
42	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
43	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
44	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
45	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
46	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
47	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
48	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
49	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
50	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
51	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
52	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
53	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
54	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
55	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
56	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
57	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
58	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
59	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
60	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
61	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
62	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
63	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
64	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
65	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
66	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
67	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
68	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
69	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
70	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
71	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
72	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
73	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
74	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
75	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
76	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
77	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
78	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
79	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
80	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
81	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
82	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
83	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
84	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
85	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
86	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
87	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
88	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
89	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
90	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
91	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
92	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
93	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
94	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
95	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
96	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
97	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
98	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
99	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG
100	6484	REMOVE CONNECTOR ATTRIBUTES	9/12/12	TJG

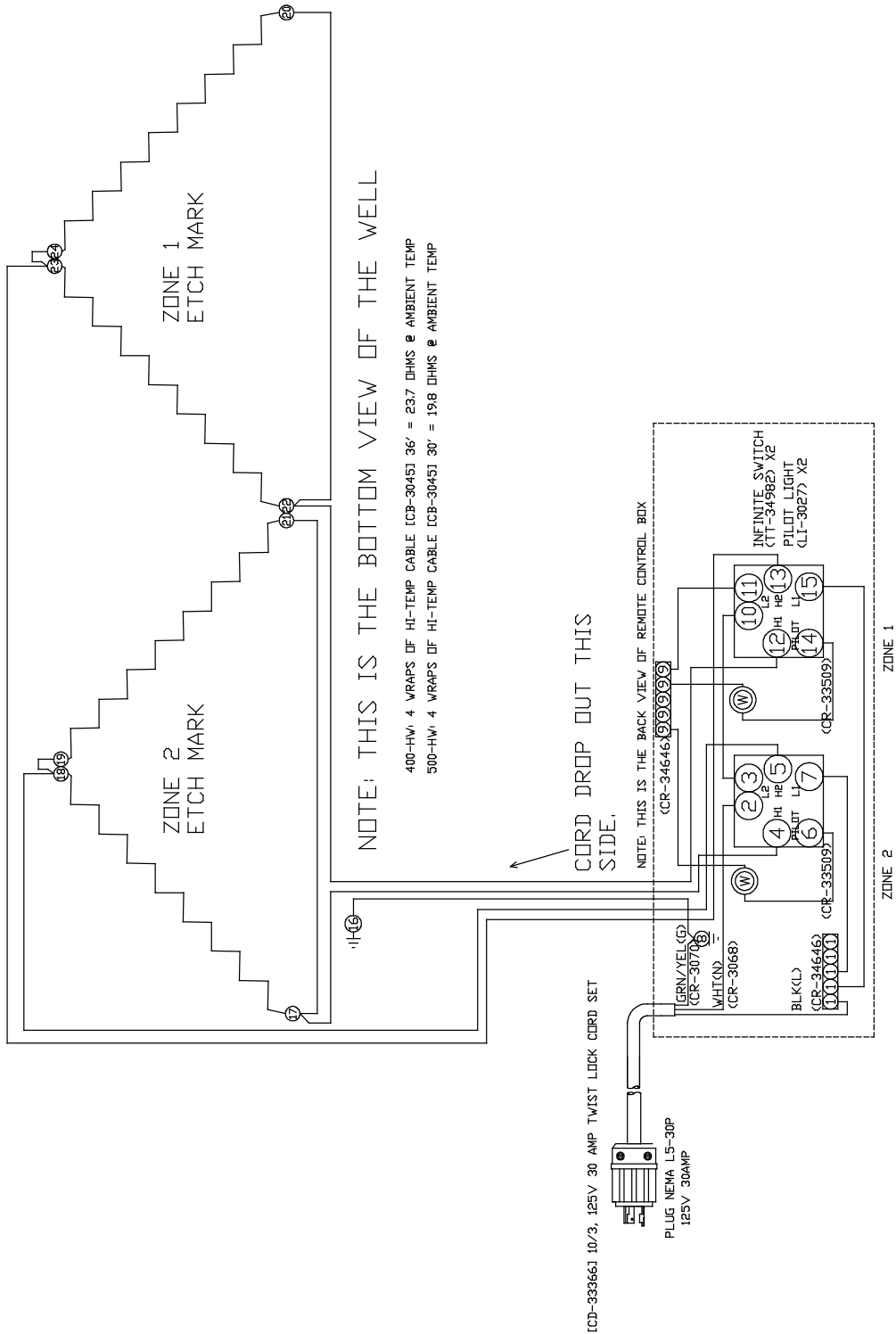
REFERENCE WIRE ASSBY #5013172 100-HW ONLY  
REFERENCE WIRE ASSBY #5015807 200-HW ONLY



REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
4	6663	CORSET UPGRADE	5/19/2013	TJG
3	6623	HW/HWLF ASSEMBLY	4/04/13	TJG
2	6161	IT-34982 WAS IT-34983	12-21-2011	DEC
1				

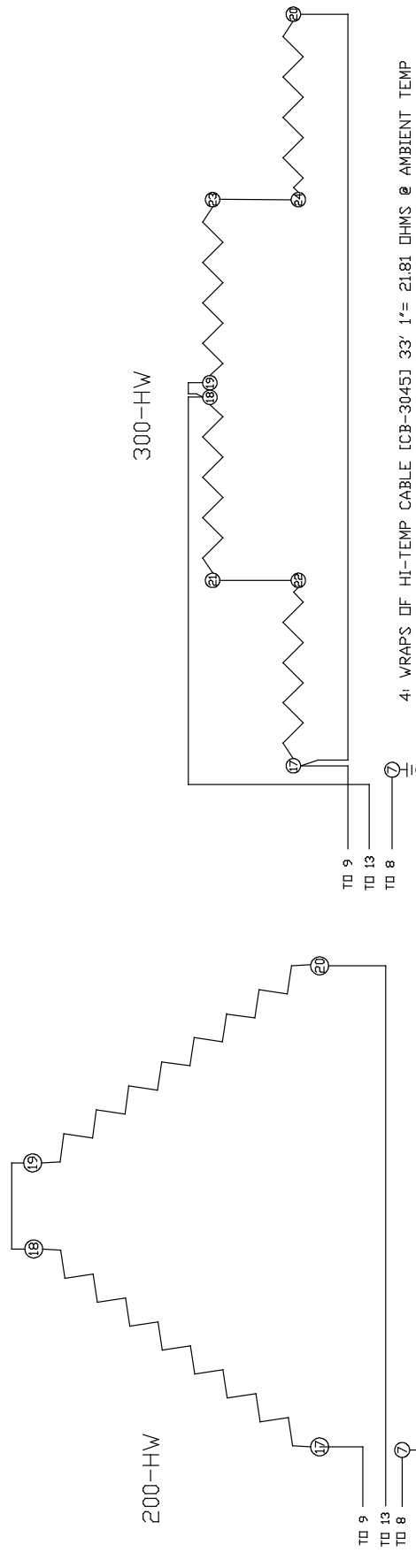
WIRING DIAGRAM	
DWG: 77378	SHEET 1_DF_1
M: JPK DATE 07/24/09	
300-HW/HWLF 120V 50/60HZ	
AUTO-SWANN	



4	6663	CORSET UPGRADE	5/13/2013	TJG
3	6623	HW/HWLF ASSEMBLY	4/04/13	TJG
2	5945	RE-DRAW HTG CABLE SYMBOL	3/14/11	JPK
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
		400 & 500-HW/HWLF 120V	50760HZ	
		<b>AUTO-SHAPE</b>		
		WIRING DIAGRAM		
		DWG: 77356		
		SHEET		
		1_OF_1		

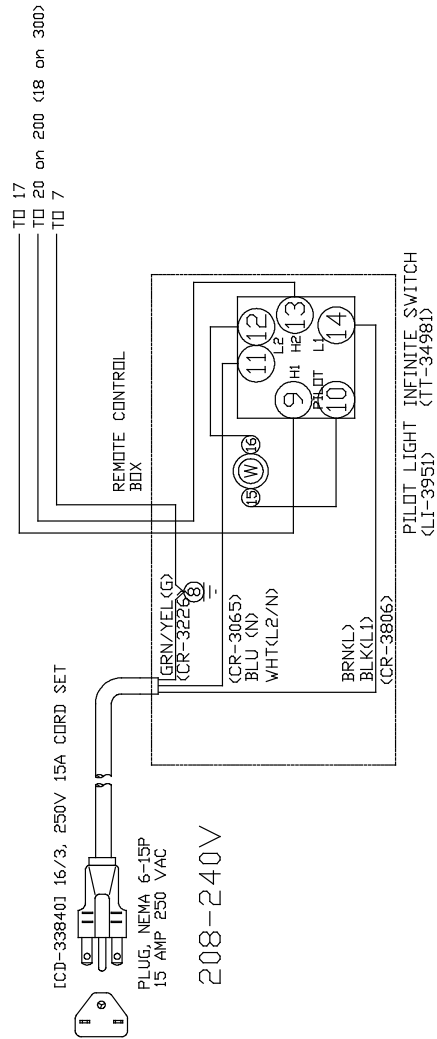
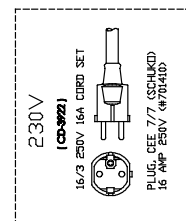
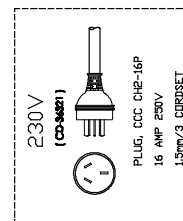
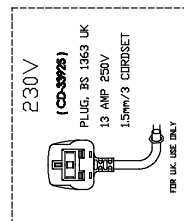
IMPORTANT: ZONE 1 THERMOSTAT MUST CONTROL ZONE 1 WELL,  
 IMPORTANT: ZONE 2 THERMOSTAT MUST CONTROL ZONE 2 WELL.

REFERENCE WIRE ASSBY #5013175



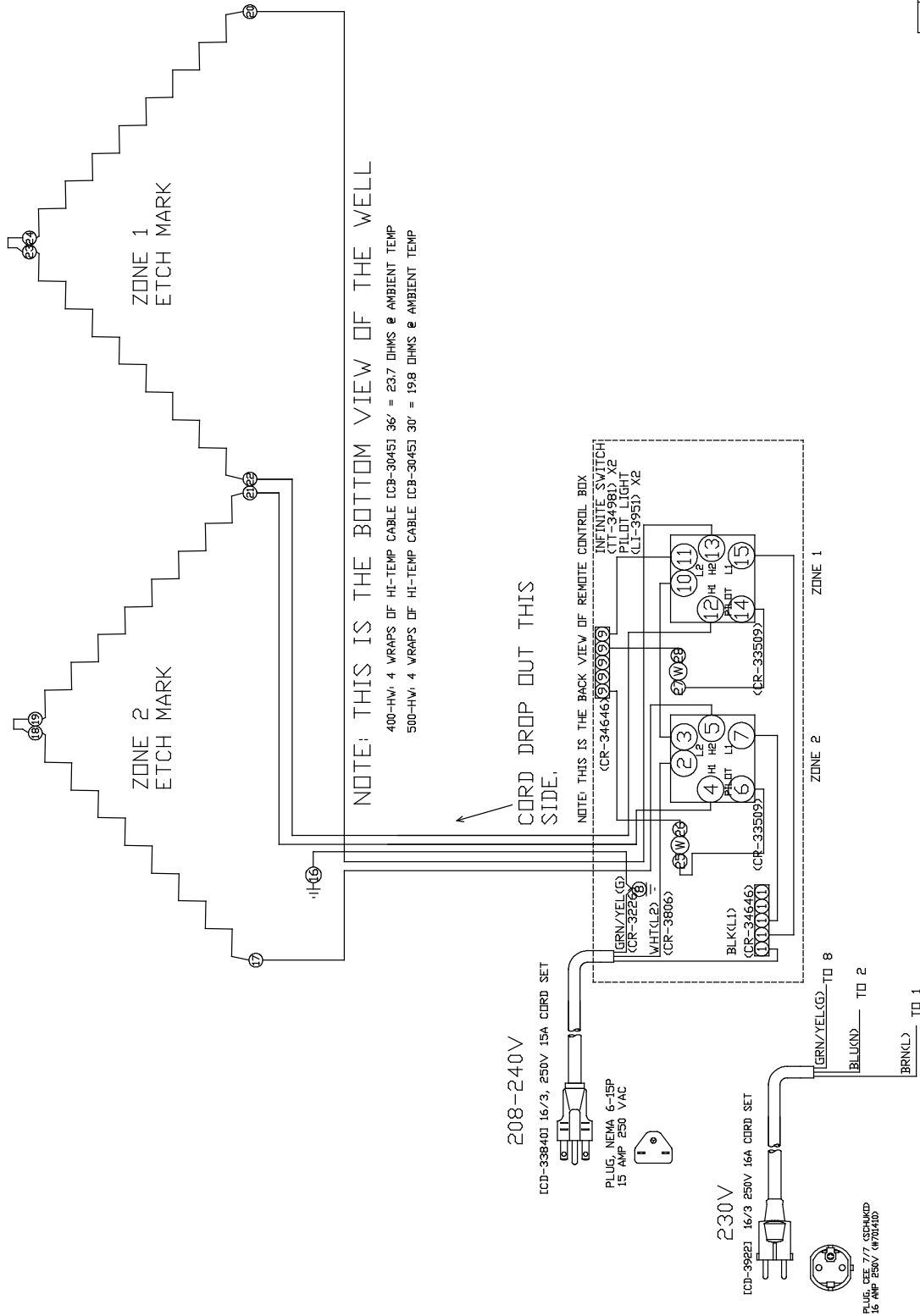
2: WRAPS OF HI-TEMP CABLE [CB-3045], 33' 6" = 22.14 OHMS AMBIENT TEMP

4: WRAPS OF HI-TEMP CABLE [CB-3045] 33' 1" = 21.81 OHMS @ AMBIENT TEMP



REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP	T/G
4	6757	POWER CORD UPGRADE	10/04/13		T/G
3	6423	HW/HWLF ASSEMBLY	4/04/13		T/G
2	5945	UPDATED WIRE ASS NOTES	2/12/13		DDR
1					APP
200, 300-HW/HWLF 208-240V, 230V 50/60HZ					
<b>ALTO-SHAM</b>			<b>WIRING DIAGRAM</b>		
B#: JPK/DME 07/24/09			DWG: 77384		
			SHEET		
			1 OF 1		

REFERENCE WIRE ASSBY #5013174 200-HW  
REFERENCE WIRE ASSBY #5015808 300-HW



3	6623	HW/HWLF ASSEMBLY	4/04/13	TJG
2	6445	EXTD. CONDUIT FOR 307393	7/26/12	TJG
1	5945	RE-DRAW HTG. CBL SYMBOL	3/14/11	JPK
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
	400 & 500-HV/HWLF	208F-240V		507/60HZ
<b>ALTO-SHAW</b>				
DWG: 77385				<b>WIRING DIAGRAM</b>
BY: JPK/ONE	11/24/10			<b>SHEET</b>
				1_OF_1

IMPORTANT: ZONE 1 SWITCH MUST CONTROL ZONE 1 WELL.  
 ZONE 2 SWITCH MUST CONTROL ZONE 2 WELL.

REFERENCE WIRE ASSBY #5013176  
 REFERENCE WIRE ASSBY #5015655 FOR UNIT 307393

# ПОВРЕЖДЕНИЯ ПРИ ПЕРЕВОЗКЕ И ПРЕДЪЯВЛЕНИЕ ПРЕТЕНЗИИ



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

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

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

## ОГРАНИЧЕННАЯ ГАРАНТИЯ

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

**Для оригинальных частей гарантийный период устанавливается следующим образом:**

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

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

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

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

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

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

**Данная гарантия не распространяется на:**

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