

# ALTO-SHAAM® с улучшенным или обычным управлением



**МОДЕЛИ:**  
**300-S**  
**500-S**  
**750-S**  
**1000-S**  
**1200-S**  
**1000-UP**  
**1200-UP**

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

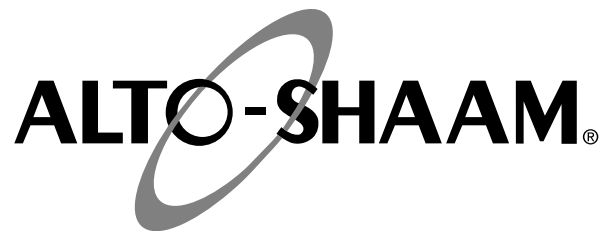
W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450  
Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 USA

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



Обращайтесь к инструкциям  
по эксплуатации и  
использованию.





Доставка . . . . .	1
Распаковка . . . . .	1
Правила техники безопасности . . . . .	2-3

**Установка**

Требования к установке . . . . .	4
Требуемые зазоры. . . . .	4
Габаритные чертежи, веса и вместимости. . . . .	5-8
Универсальные направляющие для противней / Боковые стойки и полки . . . . .	9
Варианты и принадлежности . . . . .	10
Инструкции по этажерочной установке . . . . .	11
Установка по уровню . . . . .	12
Ограничение перемещений передвижного оборудования . . . . .	12
Установка жиросборника . . . . .	13
Электрические характеристики. . . . .	14-15

**Инструкции по эксплуатации**

Работа с обычным управлением. . . . .	16
Описание улучшенного управления. . . . .	17
Настройка улучшенного управления . . . . .	17
Работа с улучшенным управлением. . . . .	18
Восстановление нагрева . . . . .	18
Инструкции по расстройке теста . . . . .	18
Программирование таймера улучшенного управления . . . . .	19
Общие указания по выдерживанию продуктов. . . . .	20

**Уход и чистка**

Чистка и профилактическое техобслуживание. . . . .	21
Защита поверхностей из нержавеющей стали. . . . .	21
Чистящие средства . . . . .	21
Чистящие материалы. . . . .	21
Ежедневная чистка . . . . .	22

**Санитарно-профилактические меры**

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

**Обслуживание**

Точность регулирования температуры . . . . .	24
Контрольный список профилактического обслуживания . . . . .	25
Поиск и устранение неисправностей . . . . .	26
Внешний вид. Обслуживание и детали	
300-S . . . . .	27-28
500-S, 750-S, 1000-S, 1200-S. . . . .	29-30
1000-UP, 1200-UP. . . . .	31-32
Электронные компоненты. . . . .	33-34
Кабельные нагревательные комплекты . . . . .	35
Защелка двери. Чертеж и детали . . . . .	35

**Монтажные схемы**

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

**Гарантия**

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

## ДОСТАВКА

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

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

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

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

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

**Для всех запросов требуется указывать серийный номер.**

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

Модель: \_\_\_\_\_

Серийный номер \_\_\_\_\_

Где приобретено: \_\_\_\_\_

Дата установки: \_\_\_\_\_ Напряжение: \_\_\_\_\_

## ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



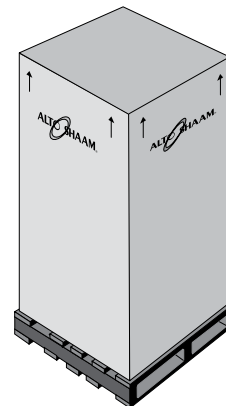
Устройство и принадлежности могут быть тяжелыми. Во избежание тяжелых травм **всегда** задействуйте достаточное количество обученных и опытных рабочих при перемещении или выравнивании устройства и грузоподъемных приспособлений.

## РАСПАКОВКА

- Осторожно извлеките устройство из коробки или ящика.

### УВЕДОМЛЕНИЕ:

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



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

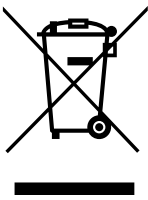
## ВНЕШНИЕ УСЛОВИЯ

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

## ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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



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

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

### ОПАСНО



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

### ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



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

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



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

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

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



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



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

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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

### ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



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

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

### ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



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

# УСТАНОВКА

## ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



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

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

## ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



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

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



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

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

## ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

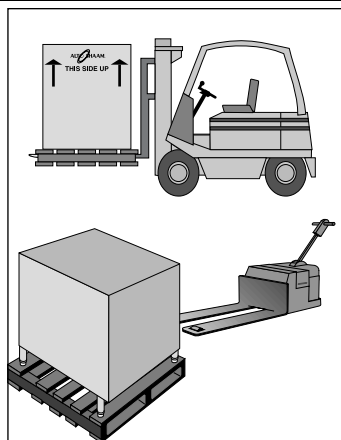


ДЛЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ

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

# УСТАНОВКА НА МЕСТЕ ЭКСПЛУАТАЦИИ

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



1. Устройство должно быть установлено на устойчивой горизонтальной поверхности, не подверженной вибрации, и достаточно прочной, чтобы выдержать суммарный вес устройства и максимальной загрузки продукта.
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. Возле этого устройства не должно быть никаких горючих материалов.
4. Возле полки не должно быть никаких препятствий, затрудняющих доступ для обслуживания или использования.

Результаты проверки выбросов, проведенной Underwriters Laboratories, Inc.<sup>®</sup>, 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 требуется. Проверьте местные нормы для тех мест, где могут действовать более ограничительные правила.

## ТРЕБУЕМЫЕ МИНИМАЛЬНЫЕ ЗАЗОРЫ

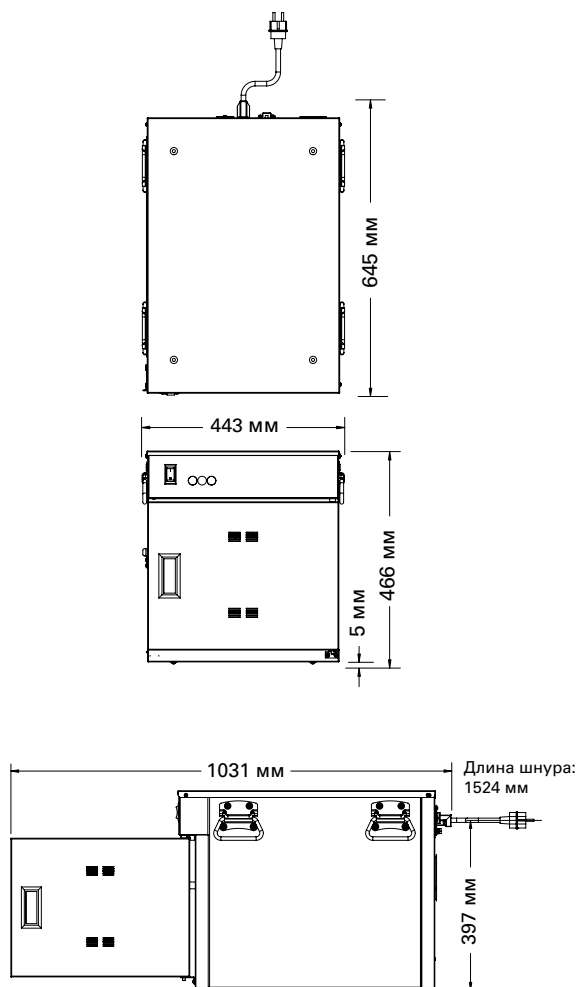
СЗАДИ	76 мм
СЛЕВА	25 мм
СПРАВА	25 мм
СВЕРХУ	51 мм

## УВЕДОМЛЕНИЕ

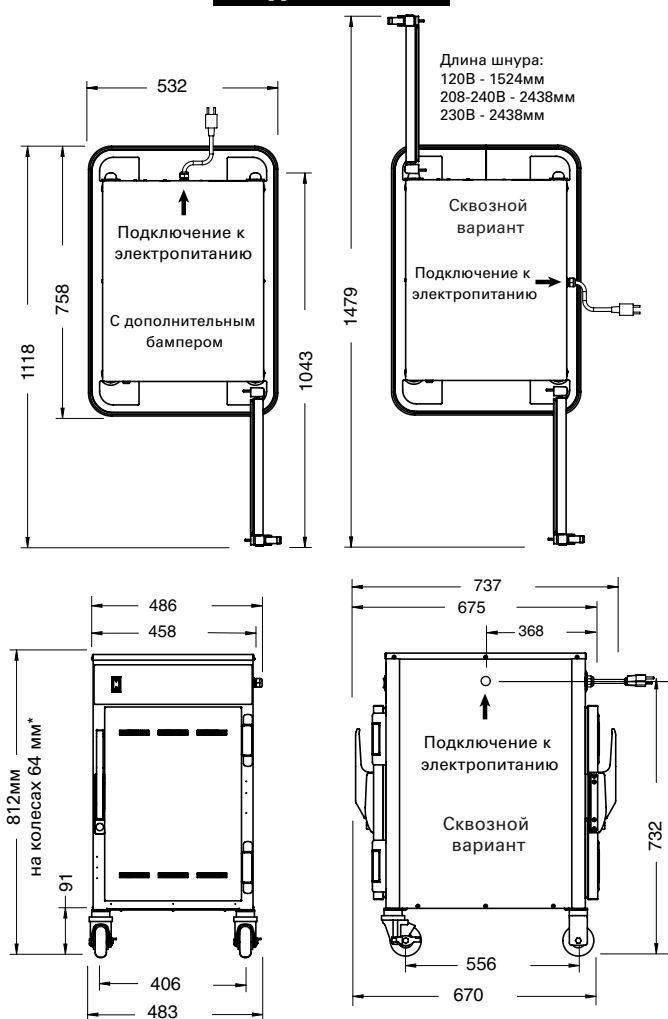
Если установка была отключена от сети в течение длительного времени, может потребоваться подзарядка часов реального времени. Отключите автоматический выключатель питания установки на 10 секунд, затем восстановите подачу питания. Дополнительную информацию см. в описании кода ошибки E-60 в разделе «Поиск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

# УСТАНОВКА

## Модель 300-S



## Модель 500-S



Длина шнура:  
120В - 1524мм  
208-240В - 2438мм  
230В - 2438мм

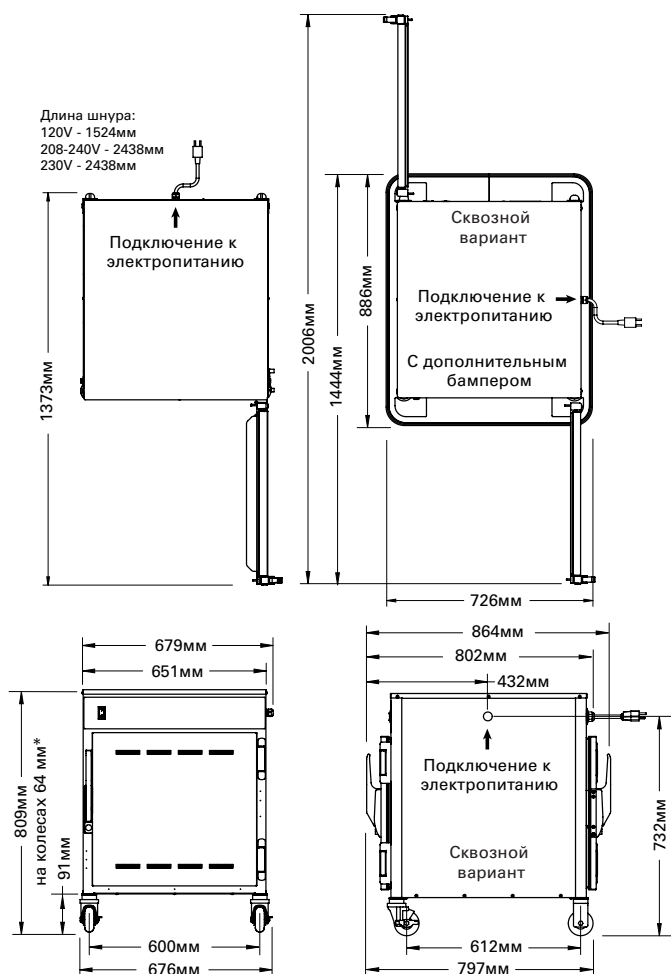
\*852мм с дополнительными 89мм роликами  
\*895мм с дополнительными 127мм роликами  
\*861мм с дополнительными ножками. 152мм

# ВЕСА И ВМЕСТИМОСТИ

300-S		500-S	
<b>ВЕС</b>		<b>ВЕС</b>	
НЕТТО	29 кг	НЕТТО	прибл. 50 кг
В УПАКОВКЕ	57 кг	В УПАКОВКЕ	68 кг
<b>ВМЕСТИМОСТЬ</b>		<b>ВМЕСТИМОСТЬ</b>	
16 кг МАКСИМУМ МАКСИМАЛЬНЫЙ ОБЪЕМ: 28,5 л		27 кг МАКСИМУМ МАКСИМАЛЬНЫЙ ОБЪЕМ: 47,5 л	
<b>GASTRONORM 1/1:</b>		<b>GASTRONORM 1/1:</b>	
3 (три)	530 x 325 x 65 мм	6 (шесть)	530 x 325 x 65 мм
2 (два)	530 x 325 x 100 мм	3 (три)	530 x 325 x 100 мм
ТОЛЬКО НА ПРОВОЛОЧНЫХ ПОЛКАХ			
<b>ПРОТИВНИ ПОЛОВИННОГО РАЗМЕРА:</b>		<b>ЛИСТОВЫЕ ПРОТИВНИ ПОЛОВИННОГО РАЗМЕРА:</b>	
6 (шесть)	265 x 325 x 65 мм	11 (одиннадцать)	457 x 330 x 25 мм
4 (четыре)	265 x 325 x 100 мм		

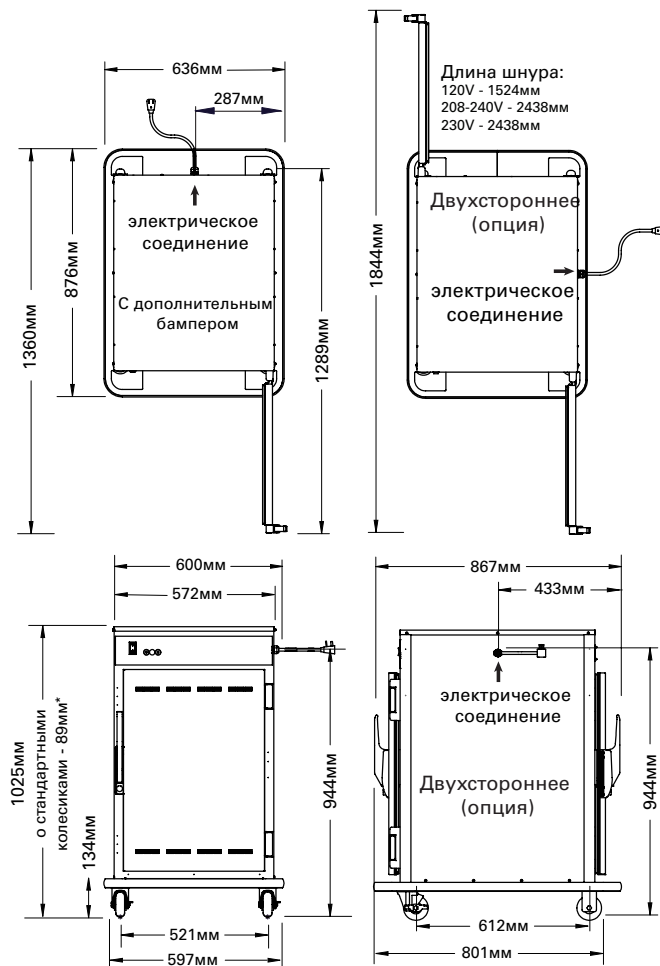
# УСТАНОВКА

## Модель 750-S



\*848мм с дополнительными 89-мм роликами  
\*894мм с дополнительными 127-мм роликами  
\*857мм с дополнительными ножками. 152мм

## Модель 1000-S



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

# ВЕСА И ВМЕСТИМОСТИ

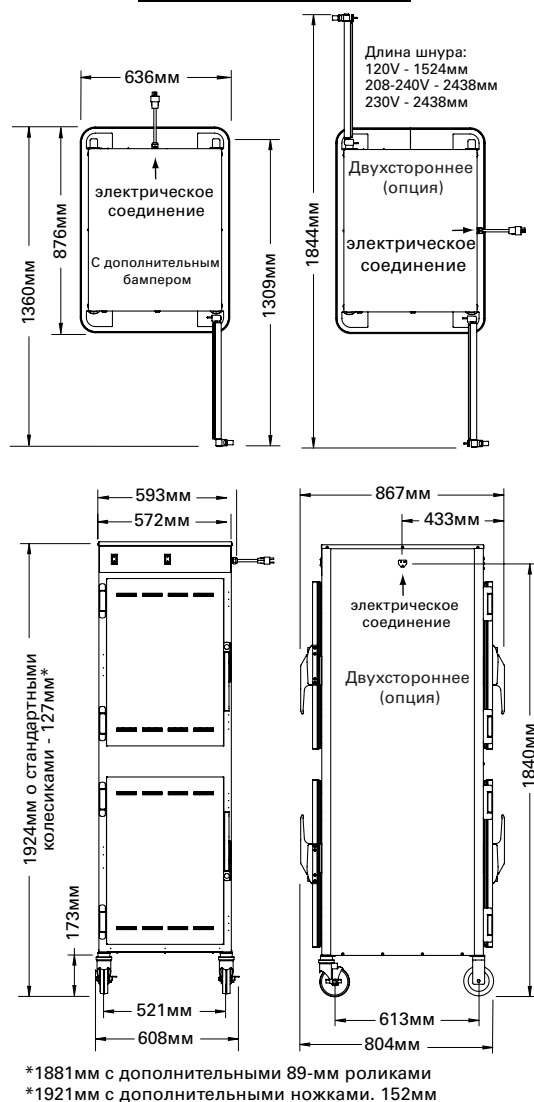
750-S	
<b>ВЕС</b>	
НЕТТО	69 кг
В УПАКОВКЕ	прибл. 103 кг
<b>ВМЕСТИМОСТЬ</b>	
54 кг МАКСИМУМ	
МАКСИМАЛЬНЫЙ ОБЪЕМ: 95 л	
<b>GASTRONORM 1/1:</b>	
10 (десять)	530 x 325 x 65 мм
6 (шесть)	530 x 325 x 100 мм
4 (четыре)	530 x 325 x 150 мм
<b>ПОЛНОРАЗМЕРНЫЕ ЛИСТОВЫЕ ПРОТИВНИ (ТОЛЬКО НА ПРОВОЛОЧНЫХ ПОЛКАХ):</b>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

1000-S	
<b>ВЕС</b>	
НЕТТО	прибл. 79 кг
В УПАКОВКЕ	прибл. 101 кг
<b>ВМЕСТИМОСТЬ</b>	
54 кг МАКСИМУМ	
МАКСИМАЛЬНЫЙ ОБЪЕМ: 76 л	
<b>GASTRONORM 1/1:</b>	
4 (четыре)	530 x 325 x 65 мм
— ТОЛЬКО НА СПЕЦИАЛЬНЫХ ПРОВОЛОЧНЫХ ПОЛКАХ	
<b>ПОЛНОРАЗМЕРНЫЕ ЛИСТОВЫЕ ПРОТИВНИ:</b>	
8 (восемь)	457 x 660 x 25 мм

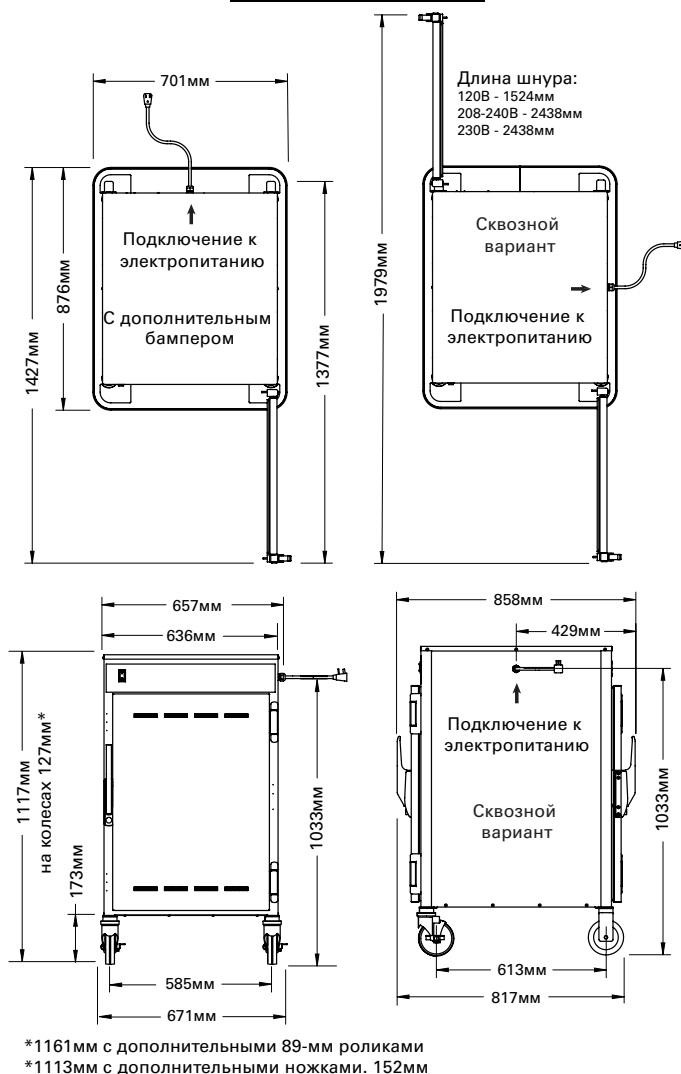


# УСТАНОВКА

## Модель 1000-UP



## Модель 1200-S



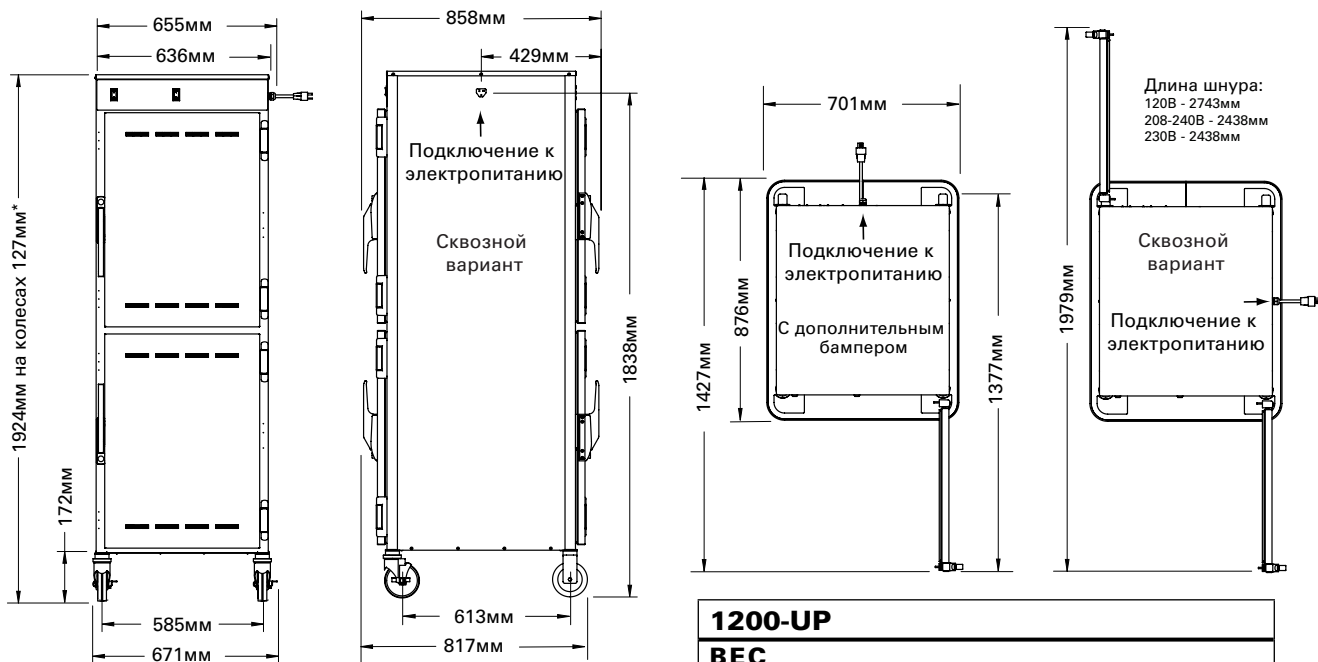
# ВЕСА И ВМЕСТИМОСТИ

1000-UP	
<b>ВЕС</b>	
НЕТТО	128 кг
В УПАКОВКЕ	прибл. 163 кг
<b>ВМЕСТИМОСТЬ (НА ОТДЕЛЕНИЕ)</b>	
54 кг МАКСИМУМ МАКСИМАЛЬНЫЙ ОБЪЕМ: 76 л	
<b>GASTRONORM 1/1:</b>	
4 (четыре)	530 x 325 x 65 мм
— ТОЛЬКО НА СПЕЦИАЛЬНЫХ ПРОВОЛОЧНЫХ ПОЛКАХ	
<b>ПОЛНОРАЗМЕРНЫЕ ЛИСТОВЫЕ ПРОТИВНИ:</b>	
8 (восемь)	457 x 660 x 25 мм

1200-S	
<b>ВЕС</b>	
НЕТТО	прибл. 81 кг
В УПАКОВКЕ	прибл. 102 кг.
<b>ВМЕСТИМОСТЬ</b>	
СМ. СЛЕДУЮЩУЮ СТРАНИЦУ	

# УСТАНОВКА

## Модель 1200-UP



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

<b>1200-UP</b>	
<b>ВЕС</b>	
<b>НЕТТО:</b>	151 кг
<b>В УПАКОВКЕ: (ПРИБЛ.)</b>	178 кг

## 1200-S, 1200-UP. ВМЕСТИМОСТЬ

### ВМЕСТИМОСТЬ - 1200-S, 1200-UP (НА ОДНО ОТДЕЛЕНИЕ)

МАКСИМУМ 87 кг • МАКСИМАЛЬНЫЙ ОБЪЕМ: 152 л

### Направляющие противней (2 на комплект) – 44 мм между центрами

Размер противня	Предусмотрено 4 (четыре) комплекта направляющих	Максимальная вместимость с дополнительными направляющими противней
GN1/1: 530 x 325 x 65 мм	8 (восемь) противней – 2 на комплект направляющих	16 (шестнадцать) противней – с 4 дополнительными комплектами направляющих
GN1/1: 530 x 325 x 100 мм	8 (восемь) противней – 2 на комплект направляющих	БЕЗ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ВМЕСТИМОСТИ
GN1/1: 530 x 325 x 150 мм	8 (восемь) противней – 2 на комплект направляющих	БЕЗ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ВМЕСТИМОСТИ
ПОЛНОРАЗМЕРНЫЕ ЛИСТОВЫЕ ПРОТИВНИ: 457 x 660 x 25 мм	4 (четыре) противня – 1 на комплект направляющих	16 (шестнадцать) противней – с 12 дополнительными комплектами направляющих

### Боковые стойки и полки

Размер противня	Предусмотрено 3 (три) полки	Максимальная вместимость с дополнительными полками
GN1/1: 530 x 325 x 65 мм	16 (шестнадцать) противней – 2 на боковую стойку	БЕЗ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ВМЕСТИМОСТИ
GN1/1: 530 x 325 x 100 мм	8 (восемь) противней – 2 на боковую стойку	БЕЗ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ВМЕСТИМОСТИ
GN1/1: 530 x 325 x 150 мм	8 (восемь) противней – 2 на боковую стойку	БЕЗ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ВМЕСТИМОСТИ
ПОЛНОРАЗМЕРНЫЕ ЛИСТОВЫЕ ПРОТИВНИ: 457 x 660 x 25 мм	3 (три) противня – 1 на полку	8 (восемь) противней с 5 дополнительными полками

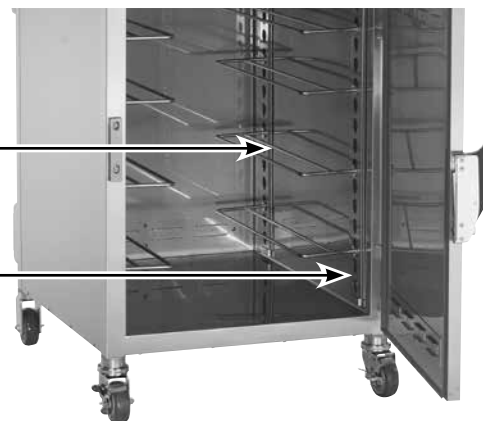
# УСТАНОВКА

## УНИВЕРСАЛЬНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ

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

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

Боковая стойка 1011741



## БОКОВЫЕ СТОЙКИ И ПОЛКИ (дополнительный вариант)

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

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

Боковая стойка 1011743



## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ:

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

# УСТАНОВКА

## ВАРИАНТЫ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

МОДЕЛЬ >	300-S	500-S	750-S	1000-S	1200-S	1000-UP	1200-UP
ОПИСАНИЕ	№ ИЗДЕЛИЯ						
Амортизатор, по всему периметру	—	5011161	5010371	5009767	5012932	5009767	5012932
Держатель для резки спинной части	HL-2635	HL-2635	HL-2635	—	—	—	—
Держатель для резки ростбифов	—	4459	4459	—	—	—	—
Комплект роликов	64 мм	—	СТАНДАРТ	СТАНДАРТ	5008022	—	—
	89 мм	—	5008017	5008017	СТАНДАРТ	5008017	5008017
	127 мм	—	5004862	5004862	5004862	СТАНДАРТ	СТАНДАРТ
Дверь, прозрачная	—	—	5013129	5012806	5012822	5012806	5012822
Дверной замок с ключом	—	LK-22567	LK-22567	LK-22567	LK-22567	LK-22567	LK-22567
Жиросборник	со сливом	—	14813	14831	5005616	5014448	5005616
	без слива	PN-2122	11898	1014684	11906	—	11906
Лоток для стекающих капель, дверной	—	5010736	5010391	5009716	—	—	—
Улучшенное управление (УСТАНАВЛИВАЕТСЯ НА ЗАВОДЕ)	—	ДОСТУПНО	ДОСТУПНО	ДОСТУПНО	ДОСТУПНО	ДОСТУПНО	ДОСТУПНО
Внешняя отделка. Варианты цвета	Нерж. сталь	—	СТАНДАРТ	—	—	—	—
	Темно-красный	—	ДОСТУПНО	—	—	—	—
	По выбору заказчика	—	ДОСТУПНО	—	—	—	—
Комплект ручек для перемещения (4 шт.)	СТАНДАРТ	55662	55662	55662	55662	55662	55662
Ножки, 152 мм, с фланцем	—	5011149	5011149	5011149	5011149	5011149	5011149
Решетчатый поддон, проволочный 457 x 660 мм	—	—	PN-2115	PN-2115	PN-2115	PN-2115	PN-2115
Зонд для измерения внутренней температуры продукта (только для улучшенного управления)	—	PR-36065	PR-36065	PR-36065	PR-36065	PR-36065	PR-36065
Защитная панель, замок с ключом	—	5013939	5013936	5013934	5013936	5013934	5013936
Полка проволочная хромированная	SH-2107	SH-2107	SH-2105	—	SH-2733	—	SH-2733
Полка проволочная хромированная, сквозная печь	—	—	SH-2327	—	—	—	—
Проволока, нерж. сталь	—	SH-2326	SH-2324	SH-2325	SH-23738	SH-2325	SH-23738
Полка-стойка из нерж. стали для реберной части	—	—	SH-2743	—	—	—	—
Полка из нерж. стали, сквозная печь	—	—	—	SH-2346	—	SH-2346	—
Комплект боковых стоек (УСТАНАВЛИВАЕТСЯ НА ЗАВОДЕ)	—	—	—	—	ДОСТУПНО	—	ДОСТУПНО
Крепеж для этажерочной сборки	Серия S над серией S	—	5004864	5004864	5004864	5004864	—
	XL-300 над серией S	—	—	5019677	5019677	—	—
	XL-400 над серией S	—	—	5019678	—	—	—
	CTX4-10 над серией S	—	—	5019679	5019679	—	—
Универсальные уголковые направляющие для противней	Хромированные	—	—	—	—	SR-24447	—
	Нерж. сталь	—	—	—	—	SR-24762	—
Противень для воды	—	—	—	1775	1775	1775	1775
Противень для воды, крышка	—	—	—	1774	1774	1774	1774

# УСТАНОВКА

## ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

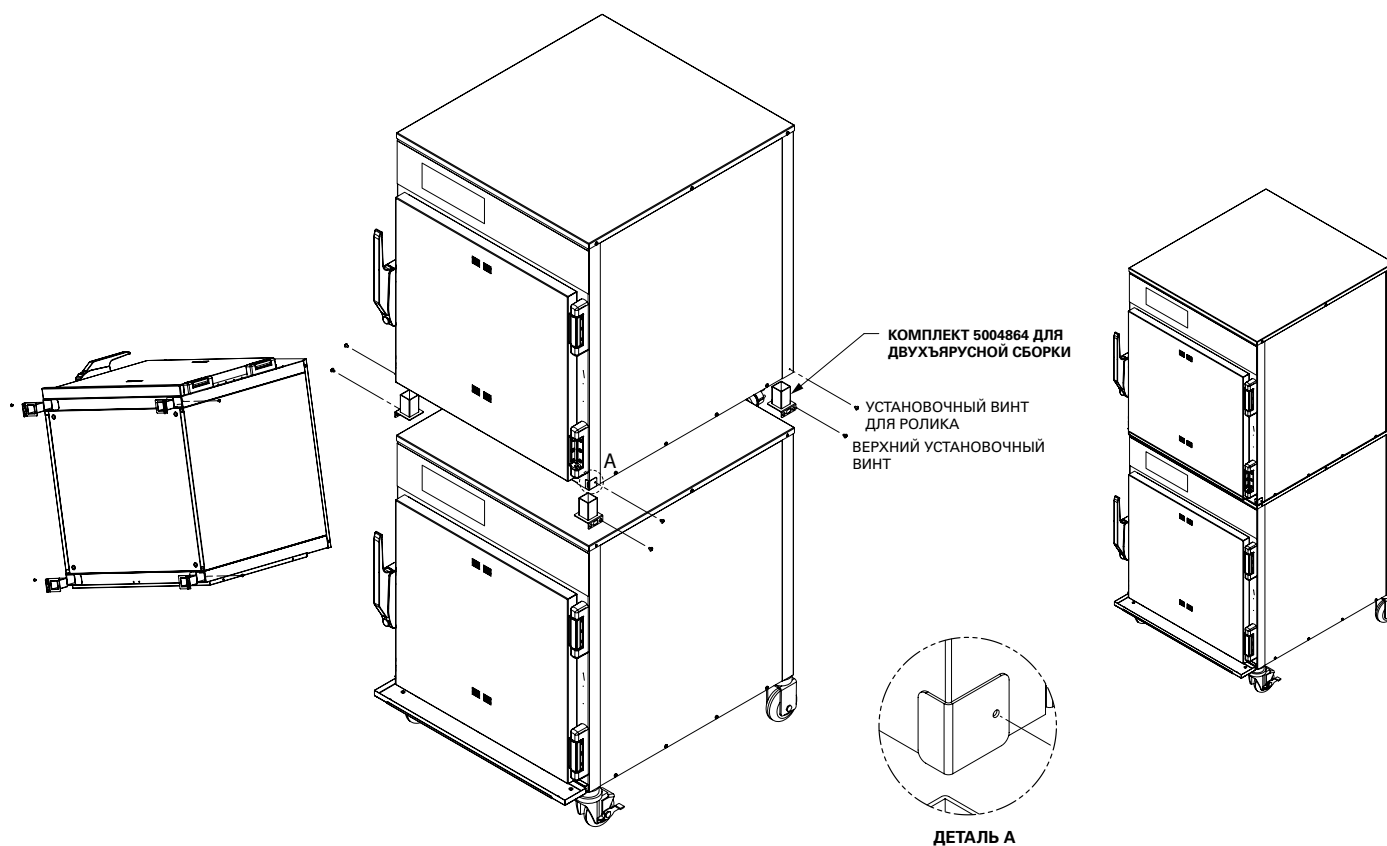
- 1) Если два изделия одновременно доставлены с фабрики, изделие, которое планируется установить сверху, будет без колесиков. Комплект для установки одной печи на другую прилагается.

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

- 2) Вставьте прокладки в каждый угол верхней печи. Удостоверьтесь, что в каждое гнездо вы поставили 2 винт и две прокладки, которые прилагались к набору. Для отверстия под установочный винт используйте шаблон 68696, сверло № 30 и метчик 8-32.

Примечание: фланцы должны быть развернуты в сторону от печи.

- 3) Выньте винты – заглушки из нижней печи. Установите верхнюю печь на нижнюю. Отцентрируйте верхнюю печь. Закрутите винты при помощи фланцев. Возможные комбинации.

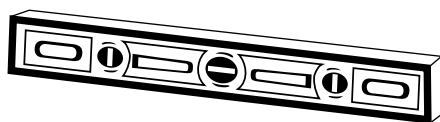


Многоярусное расположение	
Модель	Допускается этажерочная сборка с:
300-S	300-S или 300-TH/III При этажерочной сборке крепеж не требуется. Достаточно совместить углубления вверху и внизу устройств. Перед установкой одного устройства на другое рекомендуется снять ножки верхнего устройства.
500-S	500-S, 500-TH-II или 500-TH/III
750-S	750-S, 750-TH-II, 750-TH/III, 767-SK, 767-SK/III, XL-300, XL-400, СТХ4-10
1000-S	1000-S, 1000-TH/III, 1000-SK/II, 1000-SK/III, XL-300, СТХ4-10
1200-S	1200-S

# УСТАНОВКА

## УСТАНОВКА НА МЕСТЕ ЭКСПЛУАТАЦИИ

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



### УСТАНОВКА ПО УРОВНЮ

Устанавливайте печь на устойчивой горизонтальной поверхности негорючего основания. Для печей, устанавливаемых на роликах, важно, чтобы поверхность пола была горизонтальной в связи с вероятностью частого перемещения.

Выровняйте печь в поперечном и продольном направлениях при помощи спиртового уровня.

**УВЕДОМЛЕНИЕ:** Невыполнение надлежащего выравнивания этой печи может приводить к проливам полужидких продуктов.

### ОГРАНИЧЕНИЕ ПЕРЕМЕЩЕНИЙ ПЕРЕДВИЖНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

#### ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ.

Во избежание ТЯЖЕЛОЙ ТРАВМЫ или СМЕРТИ ваша установка должна быть прикреплена к конструкции здания для предотвращения ненамеренного перемещения.

Если печь поставляется без шнура питания, но с комплектом роликов, то она должна быть оборудована привязным устройством. Должно быть предусмотрено средство, ограничивающее перемещение установки таким образом, чтобы не растягивался электрический провод. Применимы следующие требования:

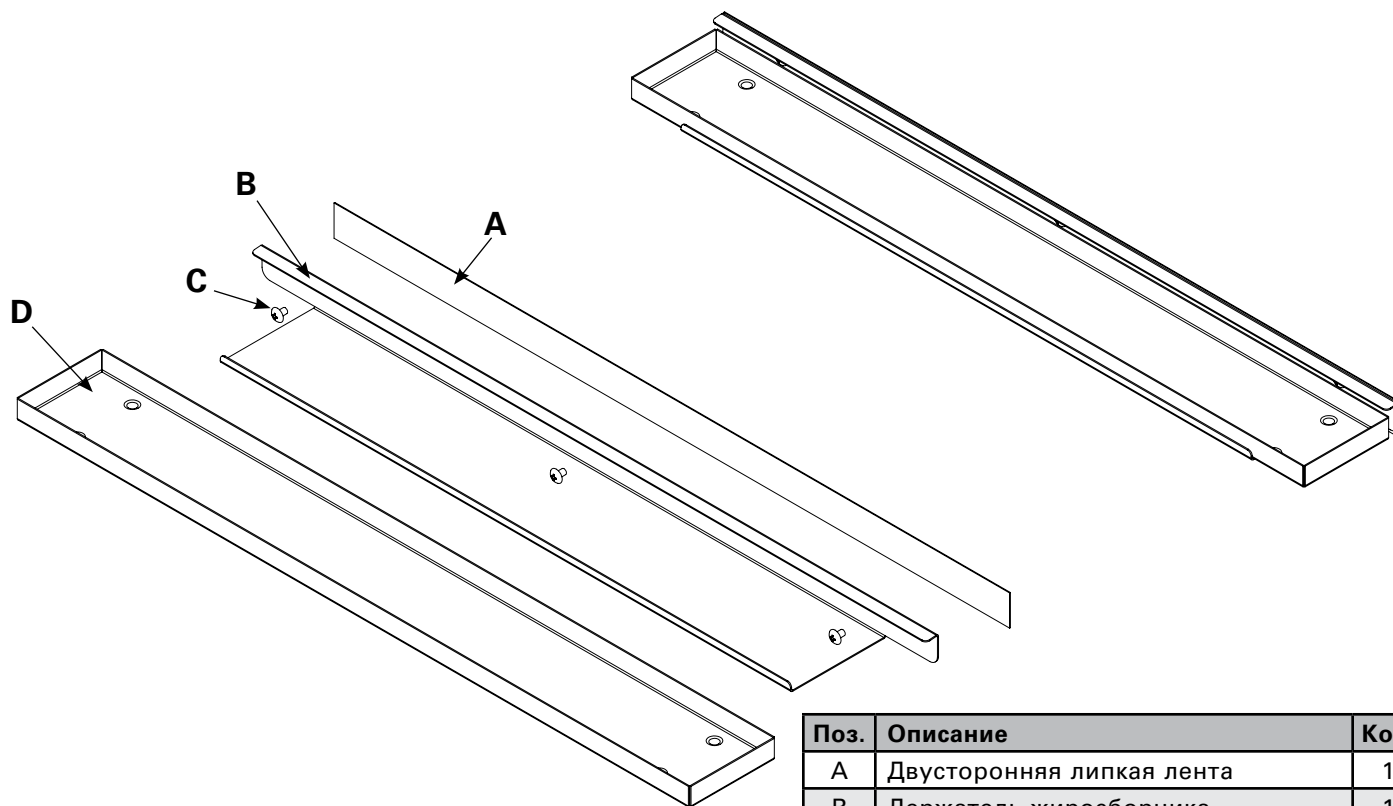
1. Ролики должны иметь максимальную высоту 152 мм.
2. Два ролика должны быть снабжены тормозами.
3. Такая передвижная установка или установка на передвижной стойке должна быть прикреплена к конструкции здания гибкой связью.

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

# УСТАНОВКА

## УСТАНОВКА НА МЕСТЕ РАБОТЫ

### ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ ЖИРОСБОРНИКА



Поз.	Описание	Кол.
A	Двусторонняя липкая лента	1
B	Держатель жироборника	1
C	Винт с крестообр. шлицем 8-32 x 1/4	3
D	Жироборник	1

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

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

# УСТАНОВКА

## ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ:



Назначение этого раздела — помощь квалифицированным и обученным техникам. Он не предназначен для использования неподготовленным или неаттестованным персоналом по обслуживанию. Несоблюдение этой меры предосторожности может привести к аннулированию гарантии.



## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



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

## ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



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

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



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

1. К шкафу наглухо прикреплена идентификационная табличка.
2. Подключайте шкаф **ТОЛЬКО** к должным образом заземленной розетке, установив его таким образом, чтобы в случае аварии можно было немедленно добраться до шнура питания.

Если не все органы управления выключены, то при подсоединении и отсоединении шнура питания возможно искрение.

### Модели с фиксированной разводкой:

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

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

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

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












# УСТАНОВКА

## ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ:

### ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ (Монтажные схемы находятся под верхней крышкой печи)

Напряжение	Число фаз	Гц	Сила тока, А	кВт							
					ВИЛКА NEMA 5-15P 15 A-125 В	ВИЛКА NEMA 5-20P 20 A-125 В	ВИЛКА NEMA 6-15P 15 A-250 В	ВИЛКА CEE 7/7 НОМИНАЛ 250 В	ВИЛКА CH2-16P НОМИНАЛ 250 В	ВИЛКА BS1363 НОМИНАЛ 250 В	ВИЛКА AS/NZS 3112 НОМИНАЛ 250 В
<b>300-S</b>											
120 В	1	60	6,7	0,80	✓						
230 В	1	50/60	3,9	0,80				✓	✓	✓	
<b>500-S</b>											
120 В	1	60	8,4	1,0	✓						
208 В 240 В	1	60	3,7 4,2	0,76 1,0			✓				
230 В	1	50/60	4,1	0,95				✓	✓	✓	✓
<b>750-S</b>											
120 В	1	60	9,0	1,1	✓						
208 В 240 В	1	60	3,9 4,5	0,81 1,1			✓				
230 В	1	50/60	4,3	1,0				✓	✓	✓	✓
<b>1000-S</b>											
120 В	1	60	8,0	0,96	✓						
208 В 240 В	1	60	3,5 4,0	0,72 0,96			✓				
230 В	1	50/60	3,9	0,88				✓	✓	✓	✓
<b>1200-S</b>											
120 В	1	60	8,0	0,96	✓						
208 В (1000 Вт) 240 В (1000 Вт)	1	60	3,5 4,0	0,72 0,96			✓				
208 В (2000 Вт) 240 В (2000 Вт)	1	60	6,9 8,0	1,4 1,9	НЕТ ШНУРА ИЛИ ВИЛКИ						
230 В (1000 Вт)	1	50/60	3,9	0,88				✓	✓	✓	✓
230 В (2000 Вт)	1	50/60	7,7	1,8				✓	✓	✓	✓
<b>1000-UP</b>											
120 В	1	60	16,0	1,9		✓					
208 В 240 В	1	60	7,0 8,0	1,4 1,9			✓				
230 В	1	50/60	7,7	1,8				✓	✓	✓	✓
<b>1200-UP</b>											
120 В	1	60	16,0	1,9		✓					
208 В (2000 Вт) 240 В (2000 Вт)	1	60	7,0 8,0	1,4 1,9			✓				
208 В (4000 Вт) 240 В (4000 Вт)	1	60	14,0 16,0	2,9 3,8	НЕТ ШНУРА ИЛИ ВИЛКИ						
230 В (2000 Вт)	1	50/60	7,7	1,8				✓	✓	✓	✓
230 В (4000 Вт)	1	50/60	15,4	3,5				✓	✓	✓	✓

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

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

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## ПРОСТОЕ УПРАВЛЕНИЕ

- 1. Прежде чем загружать продукты, разогрейте шкаф при температуре 93°C в течение 30 минут.**

Включите питание шкафа (нажмите на выключатель). Шкаф начнет работать на предварительно настроенной температуре. Процесс прогрева ускорится, если на внутренней стороне двери закрыть отдушины.

- 2. Кнопками-стрелками «Вверх» и «Вниз» установите температуру 93°C). При нажатии и отпускании кнопки-стрелки заданная температура изменится на 1 градус. Нажав и удерживая кнопку-стрелку, вы изменяете заданную температуру на 10 градусов. При отпускании кнопки-стрелки новая настройка температуры сохраняется. Температура **настройки** появляется на **цифровом дисплее**, и загорается **лампа-индикатор нагрева**. В любой момент, нажав и удерживая в течение трех секунд **кнопку показа температуры**, вы можете увидеть **фактическую** температуру воздуха внутри шкафа.**

**Для переключения между заданной и фактической температурой:**

При стандартной заводской настройке **заданная** температура выводится на **цифровой дисплей**.

Чтобы вывести **фактическую** температуру:

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

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

Нажмите **кнопку показа температуры**, чтобы в любой момент вывести на экран температуру в других единицах.

Когда температура воздуха внутри шкафа достигнет нужного значения температуры хранения, **лампа-индикатор нагрева** погаснет.

- 3. Загружайте шкаф только горячей пищей.**

Назначение шкафа для выдерживания — поддержание горячей пищи при надлежащей температуре подачи на стол. В шкаф следует помещать только горячую пищу. Перед загрузкой шкафа продуктами воспользуйтесь пищевым термометром и убедитесь, что внутренняя

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

- 4. Сбросьте температуру настройки до 71 °C.**

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

### **ЭТО НЕ ОБЯЗАТЕЛЬНО БУДЕТ ОКОНЧАТЕЛЬНОЙ НАСТРОЙКОЙ.**

Надлежащий температурный интервал и требуемое состояние дверных отдушин, открытое или закрытое, будет зависеть от типа и количества продукта. От типа хранимого продукта зависит также и то, должны ли быть открыты дверные отдушины. Если пища выдерживается длительное время, рекомендуется периодически проверять внутреннюю температуру каждого продукта, чтобы гарантировать поддержание нужного температурного диапазона. Соответственно регулируйте температуру выдерживания.

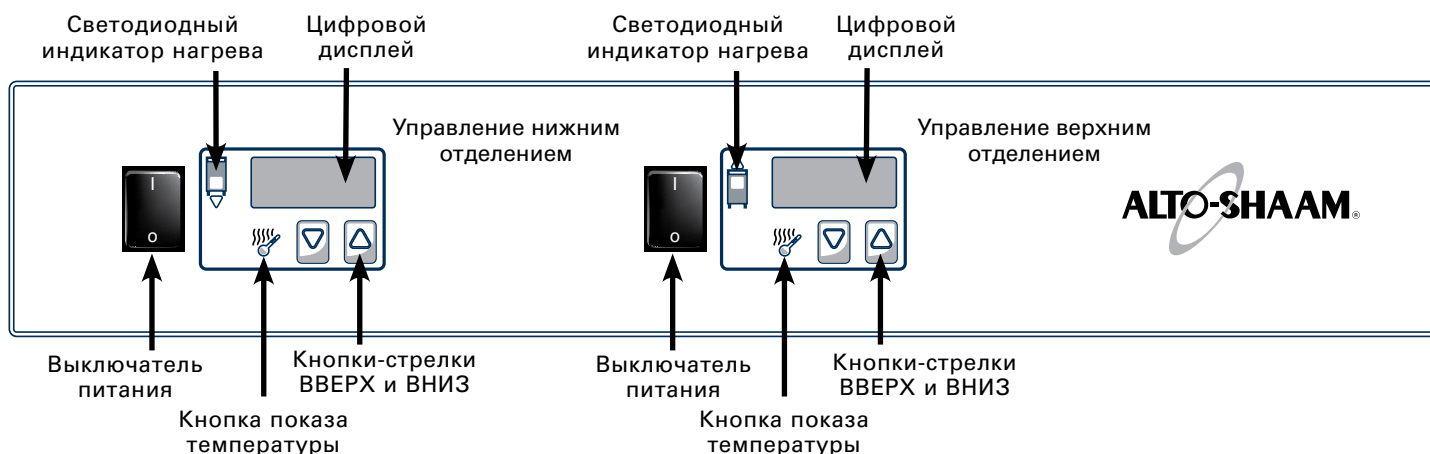
### **Переключение между градусами Фаренгейта и Цельсия**

Нажмите **кнопку показа температуры**, чтобы в любой момент вывести на экран температуру в других единицах.

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

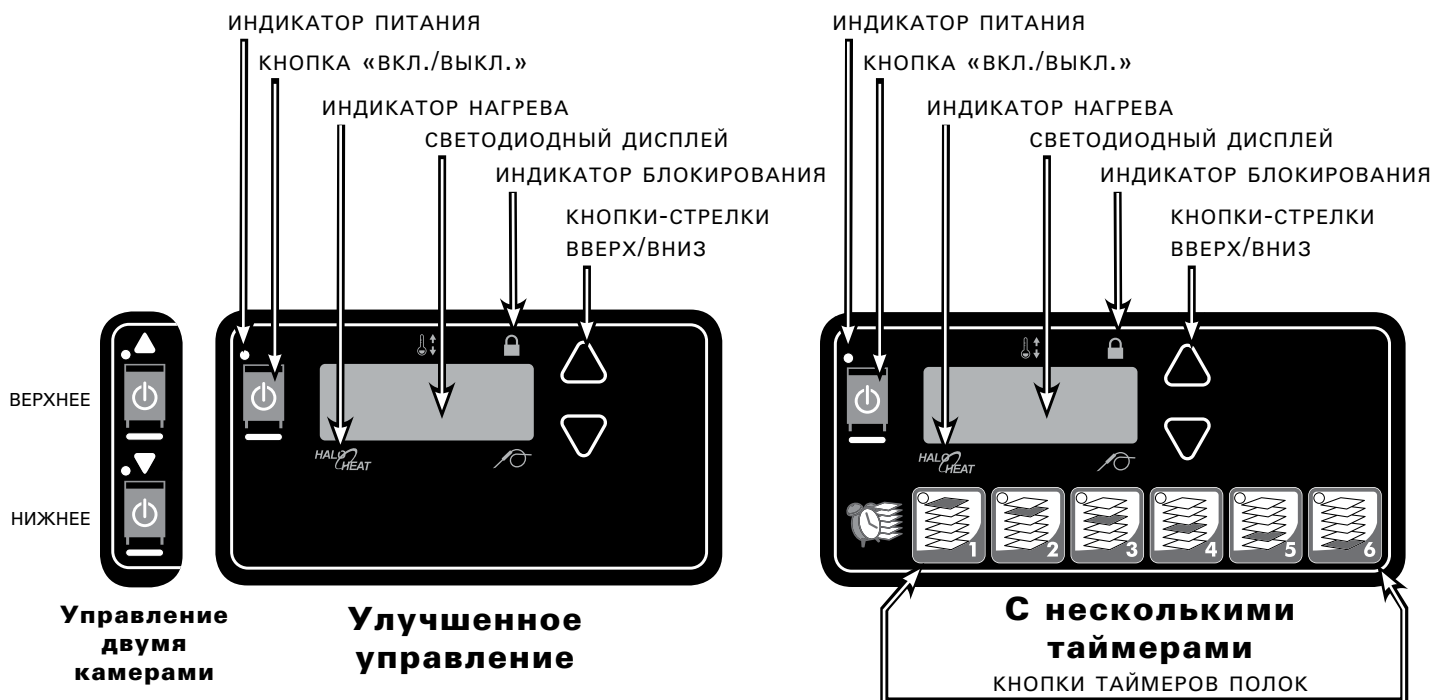
- 1. Нажмите и в течение 5 секунд удерживайте **кнопку показа температуры** и **кнопку-стрелку ВВЕРХ**.**
- 2. На дисплее в течение 3 секунд будет выведено **°C** для подтверждения выбора, после чего появится температура. (заданное или фактическое значение, в зависимости от выбора пользователя) в °C.**
- 3. Для переключения на градусы Фаренгейта повторите указанное действие.**

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



# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## ВАРИАНТ С УЛУЧШЕННЫМ УПРАВЛЕНИЕМ



## НАСТРОЙКА УЛУЧШЕННОГО УПРАВЛЕНИЯ

### ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ПИТАНИЯ



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

### КНОПКИ-СТРЕЛКИ ВВЕРХ И ВНИЗ

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

### ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ЗУММЕРА



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

### ГРАДУСЫ ФАРЕНГЕЙТА ИЛИ ЦЕЛЬСИЯ

°F/°C



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

### БЛОКИРОВАНИЕ УПРАВЛЕНИЯ

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



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

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## РАБОТА С УЛУЧШЕННЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

- 1. Прежде чем загружать продукты, разогрейте шкаф при температуре 93°C в течение 30 минут.**
- 4. Сбросьте температуру настройки до 71 °C.**

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

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

### **ЭТО НЕ ОБЯЗАТЕЛЬНО БУДЕТ ОКОНЧАТЕЛЬНОЙ НАСТРОЙКОЙ.**

- 2.** Кнопками-стрелками «Вверх» и «Вниз» установите температуру 93°C. Перед загрузкой в шкаф горячей пищи прогревайте его не меньше 30 минут. Процесс прогрева ускорится, если на внутренней стороне двери закрыть отдушины. Приблизительно через 30 минут или когда температура достигнет значения, заданного оператором, светодиодный индикатор прогрева погаснет. Каждый раз при установке или сбросе температуры настройки загорается светодиодный индикатор.

Надлежащий температурный интервал и требуемое состояние дверных отдушин, ОТКРЫТОЕ или ЗАКРЫТОЕ, будет зависеть от типа и количества продукта. От типа хранимого продукта зависит также и то, должны ли быть открыты дверные отдушины. Если пища выдерживается длительное время, рекомендуется периодически проверять внутреннюю температуру каждого продукта, чтобы гарантировать поддержание нужного температурного диапазона. Соответственно регулируйте температуру выдерживания.

- 3. Загружайте шкаф только горячей пищей.**

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

### **Система восстановления нагрева SureTemp™**

Запатентованная система восстановления нагрева SureTemp™ в этой установке незамедлительно компенсирует потерю нагрева в результате открывания двери. Для поддержания более устойчивой температуры в камере блок управления автоматически нагревает отделение шкафа, пока дверь открыта, и в течение короткого периода времени после ее закрытия. Если дверь открыта дольше трех минут, система подает три коротких звуковых сигнала каждые десять секунд, пока дверь не будет закрыта.

## ИНСТРУКЦИИ ПО РАССТРОЙКЕ ТЕСТА

### ШКАФЫ С ОБЫЧНЫМ И УЛУЧШЕННЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

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

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

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

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## ПРОГРАММИРОВАНИЕ ТАЙМЕРОВ ПРИ УЛУЧШЕННОМ УПРАВЛЕНИИ

### Программирование таймеров

#### 1. Выключите управление.



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

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

#### 2. Настройте кнопки таймеров полок.



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

Время выводится в формате ЧЧ:ММ.

#### 3. Настройте кнопки таймеров других полок.



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

#### 4. Включите питание.



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

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

#### 5. Нажмите кнопку таймера полки.



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

Светодиоды таймеров будут работать следующим образом:

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

#### 6. Подтвердите получение сообщений от таймеров с истекшим временем.

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

#### Чтобы отменить таймер:

Нажмите и две секунды удерживайте кнопку таймера соответствующей полки.

#### Сбой питания:

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

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫДЕРЖИВАНИЮ

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

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

В замкнутой среде шкафа удастся избежать и слишком высокого содержания влаги. Если при приготовлении продукта температура поднималась очень высоко, необходимо дать ему остыть, прежде чем помещать в контролируемую атмосферу шкафа для выдерживания. Если не дать продукту остыть, возникнет чрезмерная конденсация, и снаружи продукта содержание влаги увеличится. Однако для сохранения безопасности и качества свежеприготовленной пищи сброс излишнего тепла должен продолжаться максимум 1 – 2 минуты.

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

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

# УХОД И ЧИСТКА

## ЧИСТКА И ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

### Защита Поверхностей Из Нержавеющей Стали



При уходе за поверхностями из нержавеющей стали важно предупреждать появление коррозии. Едкие, коррозионные или неподходящие химикаты могут полностью разрушить защитный поверхностный слой нержавеющей стали. Абразивные добавки, стальная стружка или металлические принадлежности благодаря трению изнашивают поверхности, вызывая повреждение этого защитного слоя, что со временем приводит к появлению участков коррозии. Даже вода, особенно жесткая вода, содержащая хлорид от умеренных до высоких концентраций, вызывает окисление и изъязвление, образуя ржавчину и коррозию. Кроме того, многие кислотные пищевые продукты, пролитые и остающиеся на металлических поверхностях, представляют собой дополнительные факторы разъедания поверхностей.

Правильные чистящие средства, материалы и методы жизненно необходимы для поддержания внешнего вида и срока службы данной установки. Пролитые пищевые продукты должны быть удалены, а участок как можно скорее протерт, что нужно делать минимум один раз в день. Всегда тщательно промывайте поверхности после использования чистящего средства и протирайте стоячую воду как можно скорее после промывания.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



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

### Чистящие Средства

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

### Чистящие Материалы

Обычно чистку можно выполнить подходящим чистящим средством и мягкой чистой тканью. Если 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.

### ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



ВО избежание ТЯЖЕЛОЙ ТРАВМЫ, СМЕРТИ или ПОВРЕЖДЕНИЯ ИМУЩЕСТВА:

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

# УХОД И ЧИСТКА

## ОПАСНО

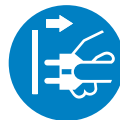


Во избежание тяжелой травмы, смерти или повреждения имущества:

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



## ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



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

### ЧИСТИТЬ ШКАФ ДЛЯ ВЫДЕРЖИВАНИЯ НУЖНО ЕЖЕДНЕВНО:

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

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

5. Опрыскайте сильно загрязненные участки водорастворимым обезжиривателем и дайте постоять 10 минут, затем счистите грязь пластиковой губкой.
6. Тщательно протрите панель управления, отдушины, ручки и прокладки дверей, так как на них скапливаются остатки пищи.
7. Вымойте поверхности губкой и чистой теплой водой.
8. Удалите оставшуюся воду губкой и вытрите насухо чистой тканью или просушите струей воздуха. Оставьте двери открытыми, пока внутренность печи не высохнет. Установите боковые стойки, каплесборники и полки.

9. Насухо протрите прокладки дверей и панель управления чистой мягкой тканью.
10. После чистки и мойки можно протереть внутренние поверхности дезинфицирующим раствором. Этот раствор должен быть рекомендован для поверхностей из нержавеющей стали, соприкасающихся с пищевыми продуктами.
11. Для сохранности защитного пленочного покрытия полированной нержавеющей стали очищайте наружную поверхность шкафа моющим средством, предназначенным для поверхностей изделий из нержавеющей стали. Опрыскайте чистящим средством чистую ткань и протрите стальную поверхность.
12. Очистите стеклянные части средством для чистки окон.

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



# БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Пищевые вкусы и ароматы обычно так связаны друг с другом, что их трудно, если не невозможно разделить. Есть важная, неотделимая связь между чистотой оборудования и вкусом пищи. Чистота, максимальная эффективность в работе и внешний вид оборудования значительно способствуют приготовлению вкусной и аппетитной пищи.

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

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

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

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

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

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

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

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

# ОБСЛУЖИВАНИЕ

## ТОЧНОСТЬ РЕГУЛИРОВАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ

Если вы предполагаете, что температура внутри отделения не соответствует показаниям цифрового дисплея, действуйте следующим образом.

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

ПОКА ТЕМПЕРАТУРА  
СТАБИЛИЗИРУЕТСЯ, НЕ  
ОТКРЫВАЙТЕ ДВЕРИ ШКАФА.

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



# ОБСЛУЖИВАНИЕ

Контрольный список профилактического обслуживания	
<b>Ежедневно</b>	
	Ежедневно выполняйте очистку камеры, как указано в разделе «Чистка» данного руководства
	Очищайте передний каплесборник, как рекомендовано в разделе «Чистка» данного руководства
<b>Ежемесячно</b>	
	Осмотрите прокладку двери
	Осмотрите прокладку окошка двери
	Проверьте правильность ориентации салазок отдушин двери камеры
	Осмотрите боковые стойки, полки и опоры полок и убедитесь, что никакие детали не повреждены и не требуют замены
	Откалибруйте съемный термомощуп температуры продукта
	Очистите область воздухозабора охлаждающего вентилятора и выпускные отверстия
	Осмотрите элемент коптильни (только печи для готовки, выдерживания и копчения). Если наблюдаются признаки деформаций, трещины или поломки, выведите печь из эксплуатации и обратитесь к уполномоченному компанией Alto-Shaam технику по обслуживанию для ремонта.
<b>Каждые 12 месяцев (осмотр уполномоченным заводом техником)</b>	
	Откройте панель управления и осмотрите/затяните все крепления проводки
	Осмотрите все электрические компоненты
	Выполните проверку элементов на закорачивание на землю. Замените/отремонтируйте как требуется.
	Визуально проверьте конструкционную целостность камеры
	Осмотрите прокладку двери. При необходимости замените.
	Осмотрите ручки и шарниры двери. Замените/отремонтируйте как требуется.
	Снимите все ослабленные винты ручки и шарниров. Нанесите герметик Loctite и надежно затяните винты.
	Осмотрите элемент коптильни и его проводку (только печи для готовки, выдерживания и копчения)
	Осмотрите и проверьте термомощуп температуры продукта и его держатель (если применимо)
	Осмотрите и проверьте панель управления и ее функции
	Осмотрите ручки регулировки температуры. При необходимости замените.
	Осмотрите роликовые колеса. Отремонтируйте или замените как требуется.
	Осмотрите амортизатор по периметру. Отремонтируйте или замените как требуется.
	Осмотрите шнур питания. Затяните соединение шнура в панели управления печи.
	Замените охлаждающие вентиляторы (если применимо)
	Выполните калибровку температуры в камере печи согласно рекомендованным изготовителем процедурам калибровки
	Проверьте напряжение в сети
	Установите преобразователь напряжения (если применимо)
	Проверьте/замените отдельные индикаторные лампы (если применимо)
	Убедитесь в правильном потреблении тока нагревательными элементами

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

## УВЕДОМЛЕНИЕ

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



### ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



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

# ОБСЛУЖИВАНИЕ

## ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

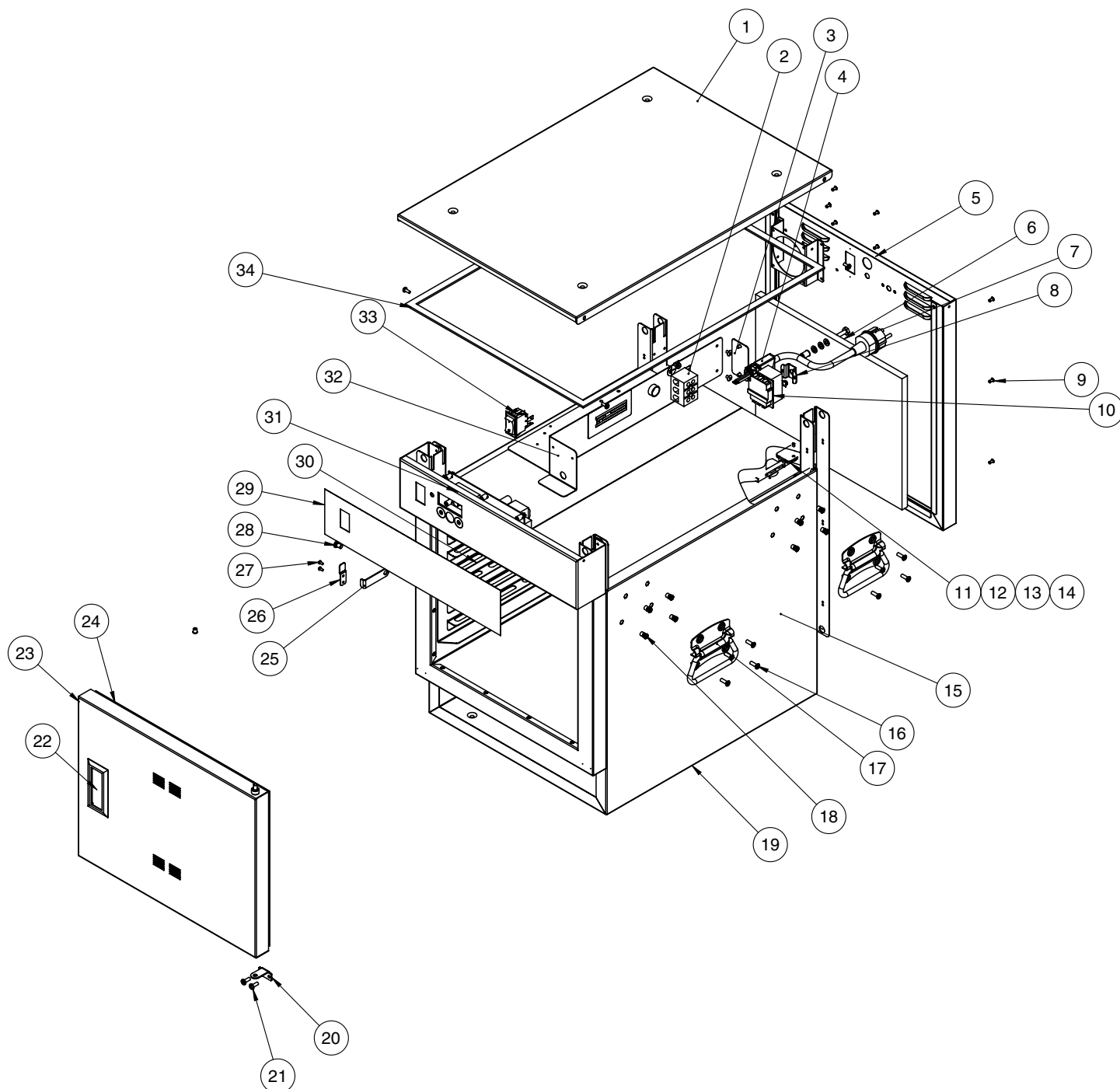
Код ошибки	Описание	Возможная причина
E-10	Короткое замыкание датчика температуры воздуха	Датчик температуры воздуха показывает < -15°C. Проверьте целостность датчика. Смотрите нижеизложенные инструкции по проверке датчика.
E-11	Нарушена изоляция датчика температуры воздуха	Датчик температуры воздуха показывает > 269°C. Проверьте целостность датчика. Смотрите нижеизложенные инструкции по проверке датчика.
E-20	Короткое замыкание термощупа <i>Печь будет готовить только по таймеру</i>	Термощуп будет показывать < -15°C. Проверьте целостность термощупа. Смотрите нижеизложенные инструкции по проверке датчика.
E-21	Нарушена изоляция термощупа <i>Печь будет готовить только по таймеру</i>	Термощуп будет показывать > 269°C. Проверьте целостность термощупа. Смотрите нижеизложенные инструкции по проверке датчика.
E-30	Недостаточная температура	Температура в установке была ниже заданной температуры более чем на 14°C дольше 90 минут.
E-31	Перегрев	Температура в установке превышала максимальную заданную температуру более чем на 33°C дольше 3 минут. Примечание. В шкафах для выдерживания с этим кодом ошибки температура превышает максимальную заданную температуру более чем на 81°C.
E-32	Разомкнут аварийный выключатель (вспомогательный верхний предельный выключатель)	Свяжитесь с заводом.
E-38	Внутренняя ошибка программы	Свяжитесь с заводом.
E-39	Сбой датчика	Свяжитесь с заводом.
E-50	Ошибка измерения температуры	Свяжитесь с сервисной службой ALTO-SHAAM.
E-51	Ошибка измерения температуры	Свяжитесь с заводом.
E-60	Ошибка часов	Дата устанавливается в соответствии с заводскими первоначальными настройками. Проверьте правильность настроек даты и времени.
E-61	Ошибка часов	Свяжитесь с сервисной службой ALTO-SHAAM.
E-64	Часы не осциллируют	Свяжитесь с сервисной службой ALTO-SHAAM.
E-70	Ошибка конфигурации переключателей	см. электрическую схему для данной модели и проверьте по ней все соединения и переключения. Если все соответствует схеме - замена панели управления.
E-78	Недостаточное напряжение	В сети переменного тока на прибор с напряжением 125В подается 90В или меньше; на прибор с напряжением 208-240В подается 190В или меньше. Скорректируйте напряжение.
E-79	Слишком высокое напряжение	В сети переменного тока на прибор с напряжением 125В подается 135В или больше; на прибор с напряжением 208-240В подается 250В или больше. Скорректируйте напряжение.
E-80	Ошибка EEPROM	Убедитесь, что все настройки температуры и времени установлены правильно. Если проблема не исчезнет, свяжитесь с заводом.
E-81	Ошибка EEPROM	Свяжитесь с сервисной службой ALTO-SHAAM.
E-82	Ошибка EEPROM	Свяжитесь с сервисной службой ALTO-SHAAM.
E-83	Ошибка EEPROM	Свяжитесь с заводом.
E-85	Ошибка EEPROM	Все таймеры, если до этого были включены, выключены. Возможные проблемы с EEPROM.
E-86	Ошибка EEPROM	Повреждена память НАССР. НАССР адрес установлен на 1. Возможна неисправность EEPROM. Если проблема не исчезнет, свяжитесь с сервисной службой ALTO-SHAAM.
E-87	Ошибка EEPROM	Сбились предустановки времени приготовления. Предустановки времени устанавливаются на 0. Может потребоваться калибровка средств управления. Возможна неисправность EEPROM. Если проблема не исчезнет, свяжитесь с сервисной службой ALTO-SHAAM.
E-88	Ошибка EEPROM	Все таймеры переустановлены на 1 минуту. Таймеры, которые были активны в момент, когда произошла ошибка, теперь неактивны. Возможна неисправность EEPROM
E-90	Залипание кнопки	Кнопка была в нажатом состоянии более чем 60 секунд. Проверьте клавиши, настройте управление. Ошибка исчезнет, когда проблема будет решена.
E-91	Ошибка ввода	Свяжитесь с заводом.
E-dS	Ошибка цифровой подписи данных	Несовместимая цифровая подпись данных. Перезагрузите прибор и установите совместимую цифровую подпись данных, если ошибка не исчезнет.
E-dT	Ошибка цифровой подписи данных	Ошибка цифровой подписи данных. Цифровая подпись данных несовместима с управлением. Установите совместимую цифровую подпись данных.
E-dU	Неисправность цифровой подписи данных.	Установите цифровую подпись данных и перезагрузите прибор.
dLto	Исчерпано время регистратора данных	Выключите и включите питание. Если ошибка сохраняется, обратитесь на завод.
dLSD	Не вставлена микроплата SD	Вставьте плату SD, выключите и включите питание. Если ошибка сохраняется, обратитесь на завод.
<b>Примечание.</b> всегда перезагружайте прибор, если происходит ошибка, и связывайтесь с сервисной службой ALTO-SHAAM, если ошибка не исчезла после перезагрузки.		

### Для проверки термощупа и датчика температуры воздуха:

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

# ОБСЛУЖИВАНИЕ

## ОДНОКАМЕРНЫЕ ШКАФЫ - 300-S



Номера деталей и чертежи могут быть изменены без предварительного уведомления.

# ОБСЛУЖИВАНИЕ

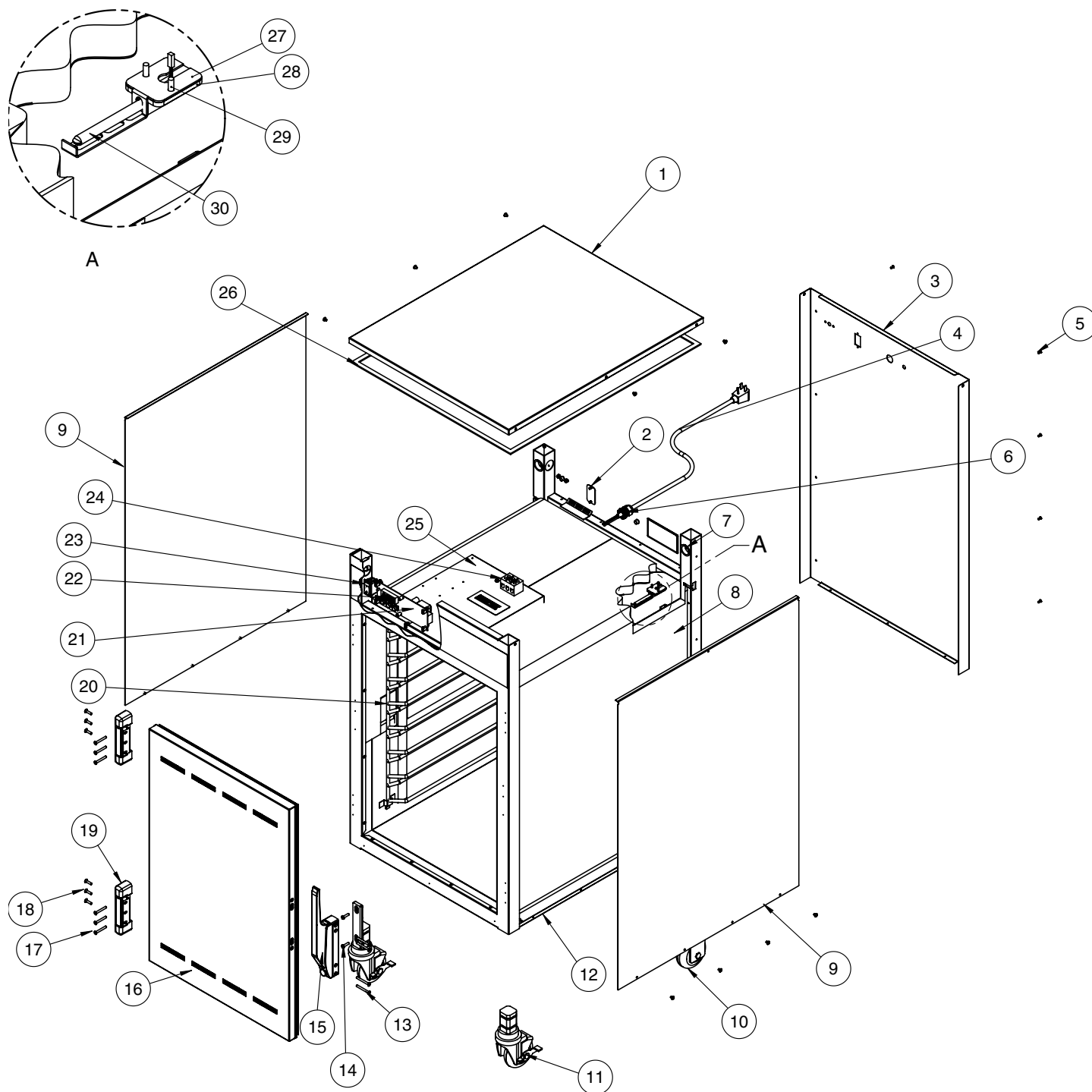
## ОДНОКАМЕРНЫЕ ШКАФЫ - 300-S

ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	ИЗД. №	КОЛ.
1	ВЕРХНЯЯ КРЫШКА	1012831	1
2	КЛЕММНЫЙ БЛОК	БК-3019	1
3	КРЫШКА ВЫРЕЗА ДЛЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ВЫКЛЮЧАТЕЛЯ	11133	1
4	ВТУЛКА ПРЯМАЯ РАЗГРУЗОЧНАЯ	BU-34898	1
5	ЗАДНЯЯ ПАНЕЛЬ	5014525	1
6	ИЗОЛЯЦИЯ	IN-2003	1
7	ШНУР ПИТАНИЯ, 120 В	CD-3232	1
	230 В (CEE 7/7)	CD-3922	1
	230 В (CH2-16P)	CD-36231	1
	230 В (BS 1363)	CD-33925	1
8	КРЫШКА ТЕРМОРЕЛЕ ВЕРХНЕГО ПРЕДЕЛА	1003936	1
9	ЗАКЛЕПКА ЗАКЛАДНАЯ, № 44, НЕРЖ. СТ.	RI-2100	16
10	ТЕРМОРЕЛЕ ВЕРХНЕГО ПРЕДЕЛА	ТТ-33476	1
11	УСТАНОВОЧНЫЙ КРОНШТЕЙН ДАТЧИКА	1008272	1
12	БЛОК ДАТЧИКА	БК-29606	1
13	ВИНТ С ПЛОСКОЙ ГОЛОВКОЙ, С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ, 6-32 x 1/2, РЕЗЬБА НС	SC-2254	2
14	ДАТЧИК ТЕМПЕРАТУРЫ ПЕЧИ	PR -34494	1
15	ИЗОЛЯЦИЯ	IN-22364	1
16	ВИНТ С ПЛОСКОЙ ГОЛ., М5 x 0,8 x 16 мм	SC-22281	16
17	ТРАНСПОРТНАЯ РУЧКА	HD-2021	4
18	ГАЙКА ВСТАВНАЯ ПОД ШЕСТИГР. КЛЮЧ М5	NU-23909	16
19	НАРУЖНЫЙ КОРПУС	5014538	1
20	ШАРНИРНАЯ ПЛАТА, НИЖНЯЯ	ПРАВАЯ 1012999	1
		ЛЕВАЯ* 1014661	1
21	ВИНТ С ПОЛУКРУГЛ. ГОЛОВКОЙ И КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ 8-32 x 1/4 ДЮЙМА	SC-2459	12
22	РУЧКА ВЫТЯГИВАЕМАЯ УТОПЛЕННАЯ	HD-28789	1
23	ДВЕРЬ	5014458	1
24	ПРОКЛАДКА ДВЕРИ	GS-35092	1
25	ЗАЩЕЛКА ДВЕРИ	1013803	1
26	ПРИЕМНАЯ ЧАСТЬ ЗАЩЕЛКИ ДВЕРИ	1013809	1
27	ВИНТ С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ М3 x 0,5 x 6 мм	SC-22266	2
28	ШТИФТ С ЗАПЛЕЧИКОМ КОРОТКИЙ, НЕРЖ. СТ.	ST-2546	1
29	ПАНЕЛЬ НАКЛАДНАЯ	PE-35188	1
30	БОКОВЫЕ СТОЙКИ	1012872	2
31	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	CC-34970	1
32	СТОЙКА ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЯ СТАНДАРТНАЯ	5014530	1
33	КУЛИСНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, 125-277 В, 20 А	SW-34769	1
34	ПРОКЛАДКИ КЛЕЙКИЕ, 0,125 x 0,375	GS-23622	1
35*	КРЫШКА ЗОНДА	1008807	1
36*	ВТУЛКА, ОТВ 3/4 ДЮЙМА, ПРУЖИННАЯ	BU-3008	1
37*	ГАЙКА ШЕСТИГР. 6-32, НЕРЖ. СТ.	NU-2361	4
38*	ВИНТ ЗАЗЕМЛЕНИЯ С ПОЛУКРУГЛ. ГОЛОВКОЙ, 10-32 x 1/4	SC-2190	1
39*	ВИНТЫ С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ М4-0,7 x 6 мм	SC-22271	2
40*	ВИНТ С ШЕСТИГР. ГОЛОВКОЙ М6 x 20, БЕЗ МАРКИРОВКИ	SC-22924	1
41*	ВИНТ С ПОЛУКРУГЛ. ГОЛОВКОЙ, 6-32 x 1-1/4	SC-2365	2
42*	ВИНТ М6 x 1,0 x 10 С ЦИЛИНДРИЧ. СКРУГЛЕН. ГОЛОВКОЙ	SC-27078	2
43*	ПОЛКИ	SH-2107	2
44*	ВТУЛКА САМОЗАЖИМАЕМАЯ, 7/16 ДЮЙМА, БЛОК УПРАВЛЕНИЯ	SP-29392	6
45*	ШАЙБА ПЛОСКАЯ	WS-22297	2
46*	ШАЙБА РАЗРЕЗНАЯ СТОПОРНАЯ	WS-22302	2
47*	ШАЙБА ПЛОСКАЯ НЕЙЛОНОВАЯ, 6-32	WS-23148	4
48*	ШАЙБА СТОПОРНАЯ ЗВЕЗДООБРАЗНАЯ	WS-2467	1
49*	ЛИСТОВОЙ НАГРЕВАТЕЛЬ, 230 В	EL-29740	1
	ЛИСТОВОЙ НАГРЕВАТЕЛЬ, 120 В	EL-35173	1

\*НЕ ПОКАЗАНО

# ОБСЛУЖИВАНИЕ

## ОДНОКАМЕРНЫЕ ШКАФЫ - 500-S, 750-S, 1000-S, 1200-S (показана модель 1000-S)



Номера деталей и чертежи могут быть изменены без предварительного уведомления.

# ОБСЛУЖИВАНИЕ

## ОДНОКАМЕРНЫЕ ШКАФЫ - 500-S, 750-S, 1000-S, 1200-S

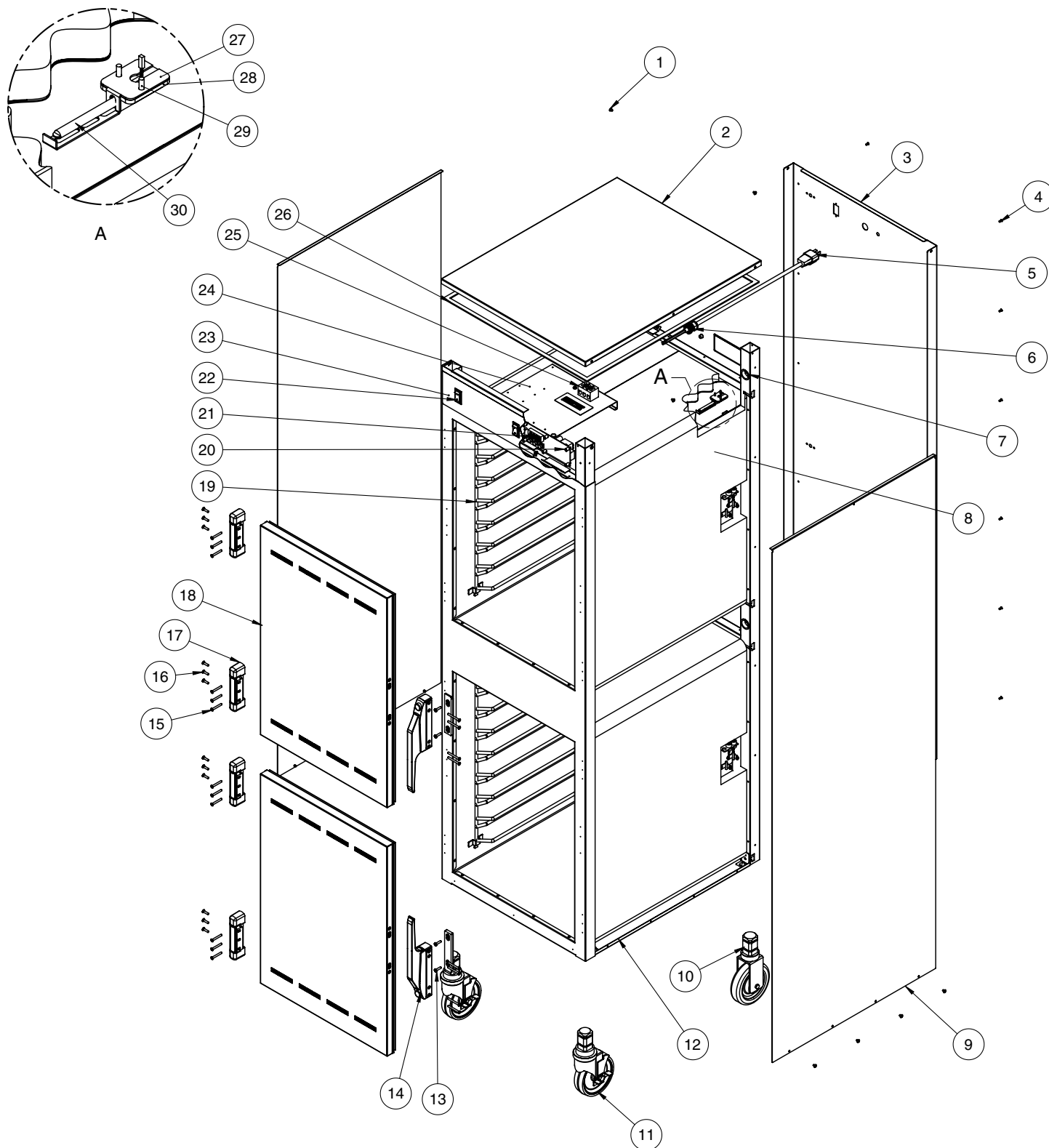
ПОЗ.	МОДЕЛЬ > ОПИСАНИЕ	500-S		750-S		1000-S		1200-S	
		Изд. №	КОЛ.	Изд. №	КОЛ.	Изд. №	КОЛ.	Изд. №	КОЛ.
1	ВЕРХНЯЯ КРЫШКА	1011946	1	1011872	1	1011534	1	1011653	1
2	КРЫШКА ВЫРЕЗА ДЛЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ВЫКЛЮЧАТЕЛЯ	1011697	1	1011697	1	1011697	1	1011697	1
3	ЗАДНЯЯ ПАНЕЛЬ	1011944	1	1011873	1	1011618	1	1011752	1
4	ШНУР ПИТАНИЯ, 120 В	CD-3232	1	CD-3232	1	CD-3232	1	CD-3232	1
	208-240 В	CD-3551	1	CD-3551	11	CD-3551	1	CD-3551	1
	230 В (CEE 7/7)	CD-3922	1	CD-3922	1	CD-3922	1	CD-3922	1
	230 В (CH2-16P)	CD-36231	1	CD-36231	1	CD-36231	1	CD-36231	1
	230 В (BS 1363)	CD-33925	1	CD-33925	1	CD-33925	1	CD-33925	1
	230 В (AS/NZS 3112)	CD-38149	1	CD-38149	1	CD-38149	1	CD-38149	1
5	ЗАКЛЕПКА ЗАКЛАДНАЯ, № 44, НЕРЖ. СТ.	RI-2100	24	RI-2100	24	RI-2100	24	RI-2100	24
6	ВТУЛКА ПРЯМАЯ РАЗГРУЗОЧНАЯ	BU-3964	1	BU-3964	1	BU-3964	1	BU-3964	1
7	ВТУЛКА ПРУЖИННАЯ, 1-1/8 ДЮЙМА	BU-3378	4	BU-3378	4	BU-3378	4	BU-3378	4
8	ИЗОЛЯЦИЯ	IN-22364	1	IN-22364	1	IN-22364	1	IN-22364	1
9	БОКОВАЯ ПАНЕЛЬ	5015081	2	5015083	2	5015088	2	5015092	2
10	КОМПЛЕКТ РОЛИКОВ	5014422	1	5014422	1	5014422	1	5014421	1
	- РОЛИК ЖЕСТКИЙ, 127 ММ	—	—	—	—	—	—	CS-24874	2
	- РОЛИК ЖЕСТКИЙ, 89 ММ	CS-25674	2	CS-25674	2	CS-25674	2	—	—
	- РОЛИК ЖЕСТКИЙ, 64 ММ	CS-28178	2	CS-28178	2	—	—	—	—
11	- РОЛИК ВЕРТЛЮЖНЫЙ С ТОРМОЗОМ, 127 ММ	—	—	—	—	—	—	CS-24875	2
	- РОЛИК ВЕРТЛЮЖНЫЙ С ТОРМОЗОМ, 89 ММ	CS-25675	2	CS-25675	2	CS-25675	2	—	—
	- РОЛИК ВЕРТЛЮЖНЫЙ С ТОРМОЗОМ, 64 ММ	CS-28179	2	CS-28179	2	—	—	—	—
	- ПРОКЛАДКА	1012735	4	1012735	4	1012735	4	1012735	4
12	НИЖНЯЯ ПАНЕЛЬ	1010774	1	1010394	1	1009941	1	1011650	1
13	ВИНТ КРЕПЕЖНЫЙ С ПЛОСКОЙ ГОЛОВКОЙ, С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ 10-32 x 1-3/4 NF, 18-8 НЕРЖ. СТ.	SC-29387	4	SC-29387	4	SC-29387	4	SC-29387	4
14	ВИНТ С ПОЛУКРУГЛ. ГОЛОВКОЙ, С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ, 10-32 x 3/4	SC-2071	2	SC-2071	2	SC-2071	2	SC-2071	2
15	РУЧКА МАГНИТНОГО ЗАМКА СО СМЕЩЕНИЕМ	HD-27080	1	HD-27080	1	HD-27080	1	HD-27080	1
16	СПЛОШНАЯ ДВЕРЬ (СТАНДАРТНАЯ)	5013132	1	5012938	1	5012801	1	5012663	1
	ДВЕРЬ С ОКНОМ (ВАРИАНТ)	—	—	5013129	1	5012806	1	5012822	1
	ПРОКЛАДКА ДВЕРИ	GS-22950	1	GS-22951	1	GS-22952	1	GS-22952	1
17	ВИНТ КРЕПЕЖНЫЙ С ПЛОСКОЙ ГОЛОВКОЙ, С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ 10-32 x 1-1/2 NF, 18-8 НЕРЖ. СТ.	SC-2073	6	SC-2073	6	SC-2073	6	SC-2073	6
18	ВИНТ КРЕПЕЖНЫЙ С ПЛОСКОЙ ГОЛОВКОЙ, С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ 10-32 x 3/4 NF, 18-8 НЕРЖ. СТ.	SC-2072	6	SC-2072	6	SC-2072	6	SC-2072	6
19	ПЕТЛЯ ДВЕРНАЯ ХРОМИРОВАННАЯ, СМЕЩЕНИЕ 35 мм, ПАРА	HG-22338	2	HG-22338	2	HG-22338	1	HG-22338	1
20	БОКОВАЯ СТОЙКА	SR-28402	2	SR-28404	2	SR-2120	2	—	—
	*НАПРАВЛЯЮЩИЕ ПРОТИВНЯ	—	—	—	—	—	—	SR-24447	8
	*ДЕРЖАТЕЛЬ НАПРАВЛЯЮЩИХ ПРОТИВНЯ	—	—	—	—	—	—	1011741	4
21	ПЕРЕДНЯЯ ПАНЕЛЬ, ПУЛЬТ УПРАВЛЕНИЯ	5013104	1	5012940	1	5012285	1	5012731	1
22	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	CC-34970	1	CC-34970	1	CC-34970	1	CC-34970	1
23	КУЛИСНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, 125-277 В, 20 А	SW-34769	1	SW-34769	1	SW-34769	1	SW-34769	1
24	КЛЕММНЫЙ БЛОК	BK-3019	1	BK-3019	1	BK-3019	1	BK-3019	1
25	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛАТА	5012122	1	5012122	1	5012122	1	5012122	1
26	ПРОКЛАДКИ КЛЕЙКИЕ, 0,125 x 0,375 [lin ft]	GS-23622	1	GS-23622	1	GS-23622	1	GS-23622	1
27	УСТАНОВОЧНЫЙ КРОНШТЕЙН ДАТЧИКА	1008272	1	1008272	1	1008272	1	1008272	1
28	БЛОК ДАТЧИКА	BK-29606	1	BK-29606	1	BK-29606	1	BK-29606	1
29	ВИНТ С ПЛОСКОЙ ГОЛОВКОЙ, С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ, 6-32 x 1/2, РЕЗЬБА NS	SC-2254	2	SC-2254	2	SC-2254	2	SC-2254	2
30	ДАТЧИК ТЕМПЕРАТУРЫ ПЕЧИ	PR -34494	1	PR -34494	1	PR -34494	1	PR -34494	1
31*	УПЛОТНЕНИЕ НЕПИЩЕВОГО ДАТЧИКА	1006871	1	1006871	1	1006871	1	1006871	1
32*	ВНУТРЕННЯЯ ЗАДНЯЯ ПАНЕЛЬ	1011938	1	1011861	1	1011529	1	1011654	1
33*	ГАЙКА ШЕСТИГР. М4-0,7 18-8	NU-22286	2	NU-22286	2	NU-22286	2	NU-22286	2
34*	ГАЙКА ШЕСТИГР. № 8-32	NU-2296	2	NU-2296	2	NU-2296	2	NU-2296	2
35*	ГАЙКА ШЕСТИГР. 6-32, НЕРЖ. СТ.	NU-2361	4	NU-2361	4	NU-2361	4	NU-2361	4
36*	ПАНЕЛЬ НАКЛАДНАЯ	PE-29399	1	PE-29398	1	PE-29396	1	PE-29397	1
37*	ПРОБКА, ОТВ. 9,5 ММ	PG-25574	2	PG-25574	2	PG-25574	2	PG-25574	2
38*	ВИНТ ЗАЗЕМЛЕНИЯ С ПОЛУКРУГЛ. ГОЛОВКОЙ, 10-32 x 1/4	—	—	SC-2190	1	SC-2190	1	SC-2190	1
39*	ВИНТЫ С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ М4-0,7 X 6 ММ	SC-22271	2	SC-22271	2	SC-22271	2	SC-22271	2
40*	ВИНТ С ШЛИЦЕВОЙ КРУГЛОЙ ГОЛОВКОЙ 1/4-20 x 1/2, РЕЗЬБА NS	SC-2332	4	SC-2332	4	SC-2332	4	SC-2332	4
41*	ВИНТ С ПОЛУКРУГЛ. ГОЛОВКОЙ, 6-32 x 1-1/4	—	—	SC-2365	2	SC-2365	2	SC-2365	2
42*	ВИНТЫ С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ 8-32 x 1/2, НЕРЖ. СТАЛЬ	SC-2425	6	SC-2425	6	SC-2425	6	SC-2425	6
43*	ВТУЛКА САМОЗАЖИМАЕМАЯ, 7/16 ДЮЙМА, БЛОК УПРАВЛЕНИЯ	SP-29392	6	SP-29392	6	SP-29392	6	SP-29392	6
44*	ПОЛКА ХРОМИРОВАННАЯ	SH-2107	2	SH-2105	2	—	—	—	—
45*	ЛЕНТА КЛЕЙКАЯ VHV, ШИРИНА 1/2 ДЮЙМА x 25 МИЛ	TA-24637	9	TA-24637	9	TA-24637	9	TA-24637	18
46*	ШАЙБА ПЛОСКАЯ НЕЙЛОНОВАЯ, 6-32	WS-23148	4	WS-23148	4	WS-23148	4	WS-23148	4
47*	ШАЙБА СТОПОРНАЯ ЗВЕЗДОБРАЗНАЯ	WS-2467	1	WS-2467	1	WS-2467	1	WS-2467	1

\*НЕ ПОКАЗАНО



# ОБСЛУЖИВАНИЕ

## ДВУХКАМЕРНЫЕ ШКАФЫ - 1000-UP, 1200-UP (ПОКАЗАНА МОДЕЛЬ 1000-UP)



Номера деталей и чертежи могут быть изменены без предварительного уведомления.

# ОБСЛУЖИВАНИЕ

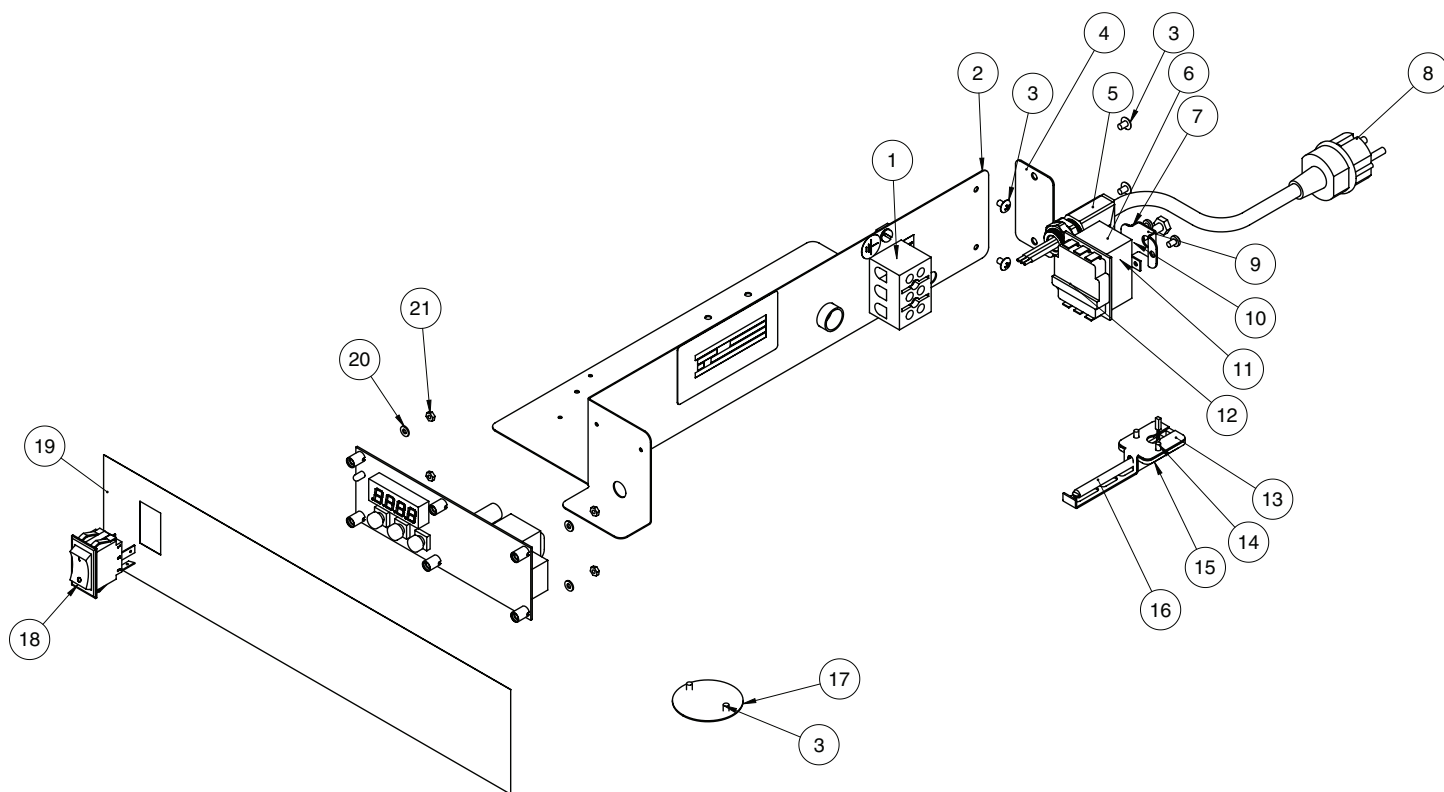
## ДВУХКАМЕРНЫЕ ШКАФЫ - 1000-UP, 1200-UP

ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	МОДЕЛЬ >		1000-UP		1200-UP	
		ИЗД. №	КОЛ.	ИЗД. №	КОЛ.		
1	ВИНТ С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ 8-32 x 1/4	SC-2459	30	SC-2459	32		
2	ВЕРХНЯЯ КРЫШКА	1011534	1	1011653	1		
3	ЗАДНЯЯ ПАНЕЛЬ	1011532	1	1011652	1		
4	ЗАКЛЕПКА ЗАКЛАДНАЯ, № 44, НЕРЖ. СТ.	RI-2100	44	RI-2100	44		
5	ШНУР ПИТАНИЯ,						
		120 В	CD-33824	1	CD-33824	1	
		208-240 В	CD-3551	1	CD-3551	1	
		230 В (CEE 7/7)	CD-3922	1	CD-3922	1	
		230 В (CH2-16P)	CD-36231	1	CD-36231	1	
		230 В (BS 1363)	CD-33925	1	CD-33925	1	
		230 В (AS/NZS 3112)	CD-38149	1	CD-38149	1	
6	ВТУЛКА ПРЯМАЯ РАЗГРУЗОЧНАЯ	BU-3964	1	BU-3964	1		
7	ВТУЛКА ПРУЖИННАЯ, 1-1/8 ДЮЙМА	BU-3378	8	BU-3378	8		
8	ИЗОЛЯЦИЯ	IN-22364	1	IN-22364	1		
9	БОКОВАЯ ПАНЕЛЬ	5015105	2	5015105	2		
10	РОЛИК ЖЕСТКИЙ, 127 мм	CS-24874	2	CS-24874	2		
11	РОЛИК ВЕРТЛЮЖНЫЙ С ТОРМОЗОМ, 127 мм	CS-24875	2	CS-24875	2		
12	НИЖНЯЯ ПАНЕЛЬ	1009941	1	1011650	1		
13	ВИНТ С ПОЛУКРУГЛ. ГОЛОВКОЙ, С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ, 10-32 x 3/4	SC-2071	4	SC-2071	4		
14	РУЧКА МАГНИТНОГО ЗАМКА СО СМЕЩЕНИЕМ	HD-27080	2	HD-27080	2		
15	ВИНТ КРЕПЕЖНЫЙ С ПЛОСКОЙ ГОЛОВКОЙ, С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ 10-32 x 1-1/2, РЕЗЬБА NF, 18-8 НЕРЖ. СТ.	SC-2073	12	SC-2073	12		
16	ВИНТ КРЕПЕЖНЫЙ С ПЛОСКОЙ ГОЛОВКОЙ, С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ 10-32 x 3/4, РЕЗЬБА NF, 18-8 НЕРЖ. СТ.	SC-2072	12	SC-2072	12		
17	ПЕТЛЯ ДВЕРНАЯ ХРОМИРОВАННАЯ, СМЕЩЕНИЕ 35 мм, ПАРА	HG-22338	2	HG-22338	2		
18	СПЛОШНАЯ ДВЕРЬ (СТАНДАРТНАЯ)	5012801	2	5012663	2		
	ДВЕРЬ С ОКНОМ (ВАРИАНТ)	5012806	1	5012822	1		
	ПРОКЛАДКА ДВЕРИ	GS-22952	1	GS-22952	1		
19	БОКОВАЯ СТОЙКА	SR-2120	4	—	—		
20	ПЕРЕДНЯЯ ПАНЕЛЬ, ПУЛЬТ УПРАВЛЕНИЯ	5012113	1	5012345	1		
21	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	CC-34970	2	CC-34970	2		
22	КУЛИСНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, 125-277 В, 20 А	SW-34769	2	SW-34769	2		
23	ПАНЕЛЬ НАКЛАДНАЯ	PE-29394	1	PE-29395	1		
24	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛАТА	5012122	1	5012122	1		
25	КЛЕММНЫЙ БЛОК	BK-3019	1	BK-3019	1		
26	ПРОКЛАДКИ КЛЕЙКИЕ, 0,125 x 0,375 [lin ft]	GS-23622	1	GS-23622	1		
27	УСТАНОВОЧНЫЙ КРОНШТЕЙН ДАТЧИКА	1008272	2	1008272	2		
28	БЛОК ДАТЧИКА	BK-29606	2	BK-29606	2		
29	ВИНТ С ПЛОСКОЙ ГОЛОВКОЙ, С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ, 6-32 x 1/2, РЕЗЬБА NC	SC-2254	2	SC-2254	2		
30	ДАТЧИК ТЕМПЕРАТУРЫ ПЕЧИ	PR -34494	2	PR -34494	2		
31	УПЛОТНЕНИЕ НЕПИЩЕВОГО ДАТЧИКА	1006871	2	1006871	2		
32*	ВНУТРЕННЯЯ ЗАДНЯЯ ПАНЕЛЬ	1011529	2	1011654	2		
33*	КРЫШКА ВЫРЕЗА ДЛЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ВЫКЛЮЧАТЕЛЯ	1011697	1	1011397	1		
34*	ГАЙКА ШЕСТИГР. М4-0,7 18-8	NU-22286	4	NU-22286	4		
35*	ГАЙКА ШЕСТИГР. № 8-32	NU-2296	2	NU-2296	2		
36*	ГАЙКА ШЕСТИГР. 6-32, НЕРЖ. СТ.	NU-2361	8	NU-2361	8		
37*	ПРОБКА, ОТВ. 9,5 мм	PG-25574	3	PG-25574	3		
38*	ВИНТ ЗАЗЕМЛЕНИЯ С ПОЛУКРУГЛ. ГОЛОВКОЙ, 10-32 x 1/4	SC-2190	1	SC-2190	1		
39*	ВИНТЫ С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ М4-0,7 x 6 мм	SC-22271	4	SC-22271	4		
40*	ВИНТ С ШЛИЦЕВОЙ КРУГЛОЙ ГОЛОВКОЙ 1/4-20 x 1/2, РЕЗЬБА NC	SC-2332	4	SC-2332	4		
41*	ВИНТ С ПОЛУКРУГЛ. ГОЛОВКОЙ, 6-32 x 1-1/4	SC-2365	2	SC-2365	2		
42*	ВИНТ КРЕПЕЖНЫЙ С ПЛОСКОЙ ГОЛОВКОЙ, С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ 10-32 x 1-3/4, РЕЗЬБА NF, 18-8 НЕРЖ. СТ.	SC-29387	8	SC-29387	8		
43*	ВТУЛКА САМОЗАЖИМАЕМАЯ, 7/16 ДЮЙМА, БЛОК УПРАВЛЕНИЯ	SP-29392	12	SP-29392	12		
	*НАПРАВЛЯЮЩИЕ ПРОТИВНЯ	—	—	SR-24447	16		
	*ДЕРЖАТЕЛЬ НАПРАВЛЯЮЩИХ ПРОТИВНЯ	—	—	1011741	8		
44*	ЛЕНТА КЛЕЙКАЯ VHV, ШИРИНА 1/2 ДЮЙМА x 25 МИЛ	TA-24637	2	—	—		
45*	ШАЙБА ПЛОСКАЯ НЕЙЛОНОВАЯ, 6-32	WS-23148	8	WS-23148	8		
46*	ШАЙБА СТОПОРНАЯ ЗВЕЗДООБРАЗНАЯ	WS-2467	1	WS-2467	1		

\*НЕ ПОКАЗАНО

# ОБСЛУЖИВАНИЕ

## ЭЛЕКТРОННЫЕ КОМПОНЕНТЫ - 300-S



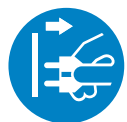
Номера деталей и чертежи могут быть изменены без предварительного уведомления.

ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	ИЗД. №	КОЛ.	ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	ИЗД. №	КОЛ.
1	КЛЕММНЫЙ БЛОК	ВК-3019	1	11	ШАЙБА РАЗРЕЗНАЯ СТОПОРНАЯ	WS-22302	2
2	СТОЙКА ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЯ	5015058	1	12	ГАЙКА, РЕЗЬБОВАЯ ВСТАВКА, М6	NU-22770	1
3	ВИНТ С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ 8-32 x 1/4	SC-2459	4	13	УСТАНОВОЧНЫЙ КРОНШТЕЙН ДАТЧИКА	1008272	1
4	КРЫШКА ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ	11133	1	14	ВИНТ С ПОЛУКРУГЛ. ГОЛОВКОЙ, КРЕСТООБР. ШЛИЦ, 6-32 x 3/8 ДЮЙМА	SC-2254	2
5	ВТУЛКА РАЗГРУЗОЧНАЯ, 90°, ЧЕРН.	ВУ-34898	1	15	БЛОК ДАТЧИКА	ВК-29606	1
6	ТЕРМОРЕЛЕ ВЕРХНЕГО ПРЕДЕЛА	ТТ-33476	1	16	ДАТЧИК ТЕМПЕРАТУРЫ ПЕЧИ	PR -34494	1
7	КРЫШКА ТЕРМОРЕЛЕ ВЕРХНЕГО ПРЕДЕЛА	1003936	1	17	КРЫШКА ЗОНДА	1008807	1
8	ШНУР ПИТАНИЯ 120 В	CD-3232	1	18	КУЛИСНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, 125-277 В, 20 А	SW-34769	1
	230 В (СЕЕ 7/7)	CD-3922	1	19	НАКЛАДКА ПАНЕЛИ, 300-S, ПРОСТОЕ УПРАВЛЕНИЕ	PE-35188	1
	230 В (СН2-16Р)	CD-36231	1	20	ШАЙБА ПЛОСКАЯ НЕЙЛОНОВАЯ, 6-32	WS-23148	4
	230 В (BS 1363)	CD-33925		21	ГАЙКА ШЕСТИГР. 6-32, НЕРЖ. СТ.	NU-2361	4
9	ВИНТ С ШЕСТИГР. ГОЛОВКОЙ М6 x 20, БЕЗ МАРКИРОВКИ	SC-22924	1	22*	ВИНТЫ С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ М4-0,7 x 6 мм	SC-22271	2
10	ШАЙБА ПЛОСКАЯ	WS-22297	2				

\*НЕ ПОКАЗАНО



### ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



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



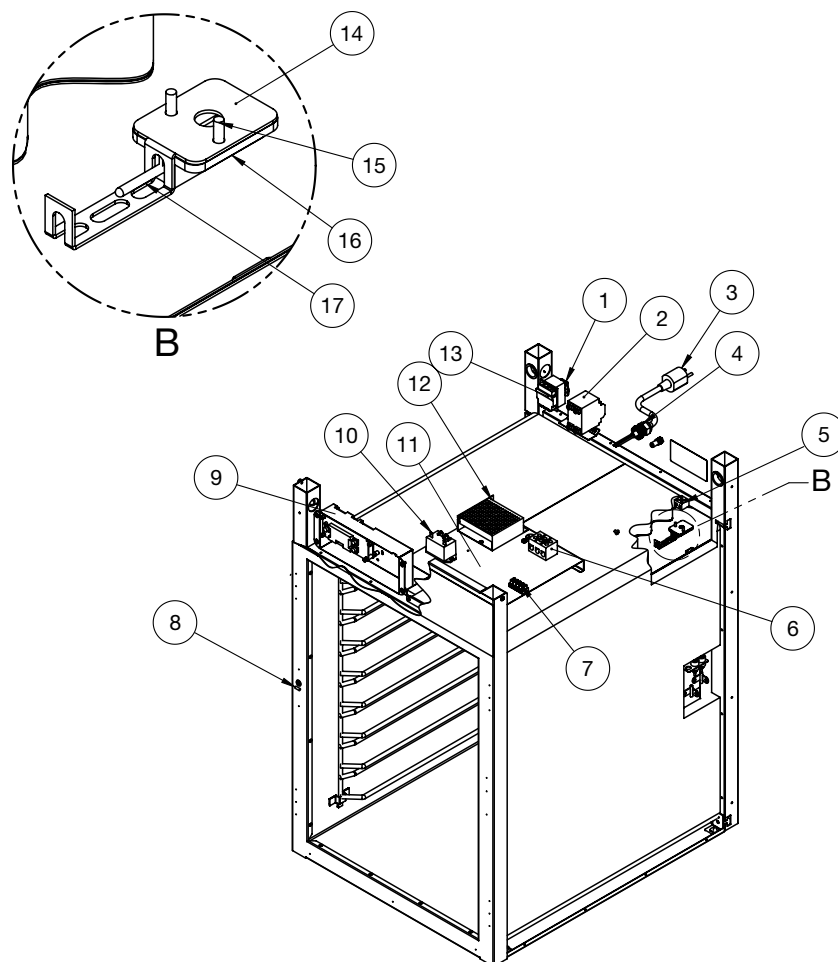
### ОПАСНО



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

# ОБСЛУЖИВАНИЕ

## ЭЛЕКТРОННЫЕ КОМПОНЕНТЫ ШКАФА С УЛУЧШЕННЫМ УПРАВЛЕНИЕМ



Номера деталей и чертежи могут быть изменены без предварительного уведомления.

ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	ИЗД. №	КОЛ.	ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	ИЗД. №	КОЛ.
1	КРЫШКА ТЕРМОРЕЛЕ	1003936	1	7	КЛЕММНАЯ КОЛОДКА	ТМ-33560	1
2	АВТОМАТИЧЕСКИЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ	SW-34769	1	8	ЯЗЫКОВОЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ДВЕРИ (НА ОДНУ ДВЕРЬ)	SW-33559	1
3	ШНУР ПИТАНИЯ,			9	БЛОК УПРАВЛЕНИЯ БЕЗ ТАЙМЕРОВ	5012946	1
	120 В	CD-3232	1	10	РЕЛЕ	RL-33558	1
	208-240 В	CD-3551	1	11	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛАТА	5012122	1
	230 В (CEE 7/7)	CD-3922	1	12	ПЛАТА ПИТАНИЯ	BA-36144	1
	230 В (CH2-16P)	CD-36231	1	13	ТЕРМОРЕЛЕ ВЕРХНЕГО ПРЕДЕЛА	ТТ-33476	1
	230 В (BS 1363)	CD-33925	1	14	ОГРАЖДЕНИЕ ДАТЧИКА	1493	1
	230V (AS/NZS 3112)	CD-38149	1	15	ВИНТ С ПЛОСКОЙ ГОЛОВКОЙ, С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ, 6-32 x 1/2, РЕЗЬБА NC	SC-2254	2
4	ВТУЛКА ПРЯМАЯ РАЗГРУЗОЧНАЯ	BU-3964	1	16	УСТАНОВОЧНЫЙ КРОНШТЕЙН ДАТЧИКА	ВК-29605	1
5	КЛЕММНЫЙ БЛОК ДАТЧИКА	ВК-33546	1	17	ДАТЧИК	SN-33541	1
6	КЛЕММНЫЙ БЛОК	ВК-3019	1				



### ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



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



### ОПАСНО



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

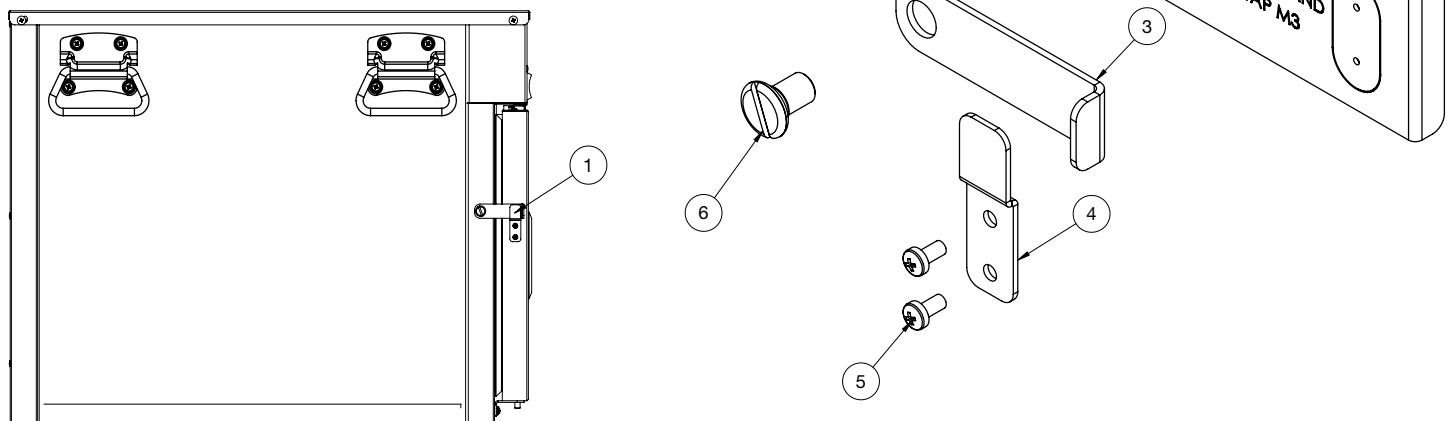
# ОБСЛУЖИВАНИЕ

## КОМПЛЕКТЫ НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ КАБЕЛЕЙ

<b>КАБЕЛЬНЫЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ КОМПЛЕКТ &gt;</b> (ТРЕБУЕТСЯ ОДИН КОМПЛЕКТ НА КАМЕРУ)		<b>№ 4874</b> (500, 750, 1000)	<b>№ 4881</b> (1200 - 4000 Вт)	<b>№ 4878</b> (1200 - ВСЕ, КРОМЕ 4000 Вт)
<b>ИЗД. №</b>	<b>ОПИСАНИЕ</b>	<b>КОЛ.</b>	<b>КОЛ.</b>	<b>КОЛ.</b>
СВ-3045	КАБЕЛЬНЫЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	—	64 м	27,4 м
СВ-3044	КАБЕЛЬНЫЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	36,6 м	—	—
СР-3226	КОЛЬЦЕВАЯ КЛЕММА	4	12	4
IN-3488	ИЗОЛИРУЮЩИЙ УГОЛОК	305 мм	305 мм	305 мм
ВU-3105	СТУПЕНЧАТАЯ ВТУЛКА	4	12	4
ВU-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
ТА-3540	ИЗОЛЯЦИОННАЯ ЛЕНТА	1 МОТОК	1 МОТОК	1 МОТОК

## ЗАЩЕЛКА ДВЕРИ - ТОЛЬКО 300-S

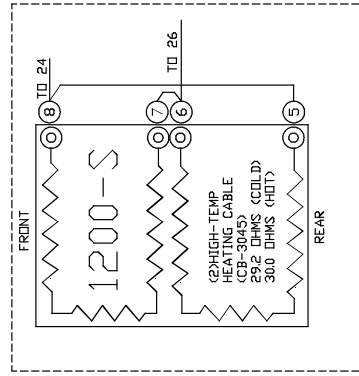
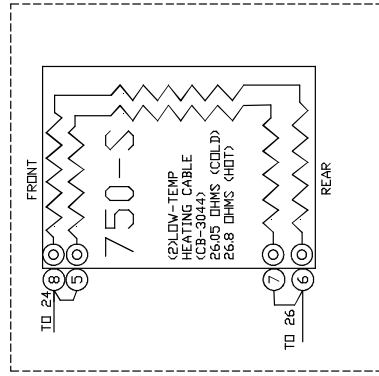
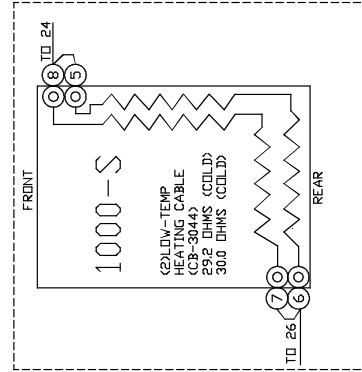
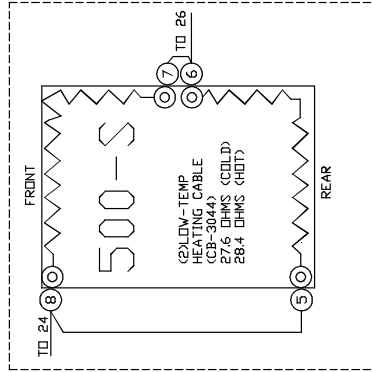
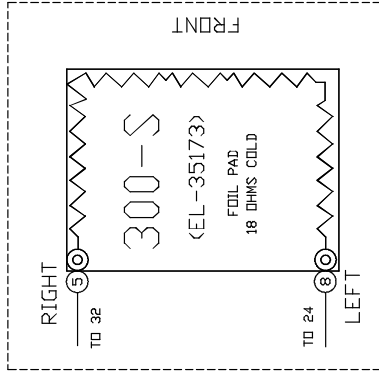
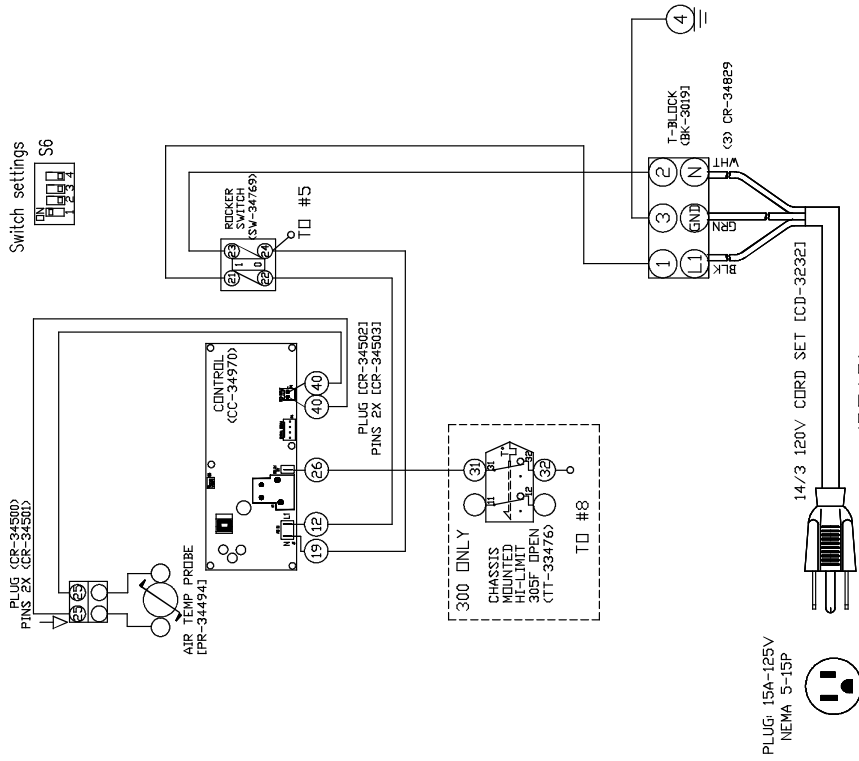
<b>ПОЗ.</b>	<b>ОПИСАНИЕ</b>	<b>ИЗД. №</b>	<b>КОЛ.</b>
1	КОМПЛЕКТ ЗАЩЕЛКИ ДВЕРИ	5015662	1
2	— КРЕПЛЕНИЕ ЗАЩЕЛКИ ДВЕРИ (ЛЕВОЕ И ПРАВОЕ)	67778	1
3	— ЗАЩЕЛКА ДВЕРИ, ПОВОРОТНЫЙ РЫЧАГ	1013808	1
4	— ПРИЕМНАЯ ЧАСТЬ ЗАЩЕЛКИ ДВЕРИ	1013809	1
5	— ВИНТ, М3 x 0,5 x 6 мм С ЦИЛИНДРИЧ. СКРУГЛЕННОЙ ГОЛОВКОЙ	SC-22266	2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



Номера деталей и чертежи могут быть изменены без предварительного уведомления.

VIEW FROM REAR OF BONNET

(FRONT)



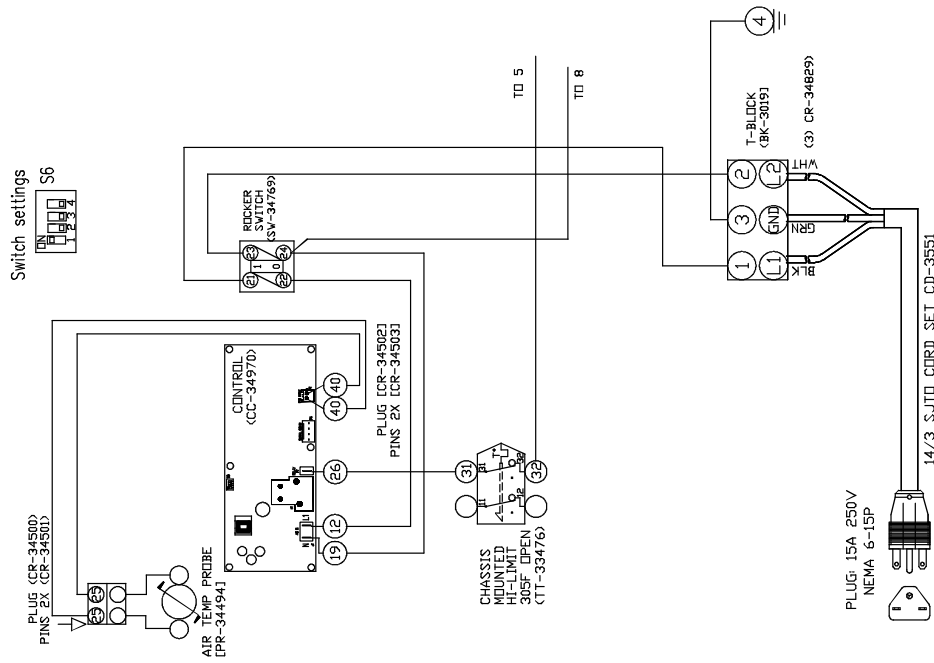
13	7514	Control Upgrade	11/16/15	TJG
12	6761	Condense wire set	9/16/13	TJG
11	6514	300T/H/HS series placed on 7522	10/18/12	TJG
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
		300,500,750,1000,1200-S, 120V 60HZ		
<b>ALTO-SHAAM</b>				<b>WIRING DIAGRAM</b>
BY: JPK DATE: 1/16/08			DWG: 77194	SHEET 1_DF_1

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

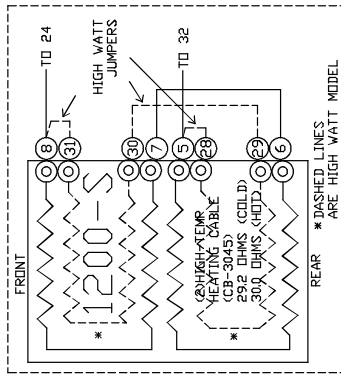
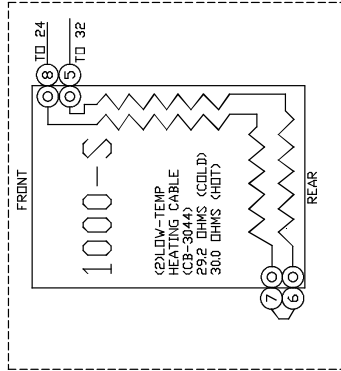
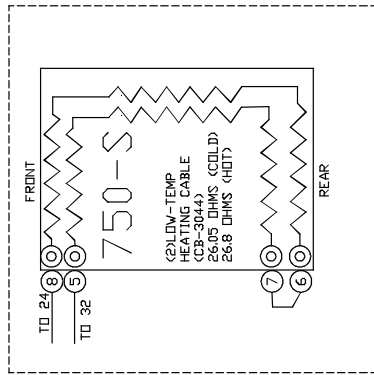
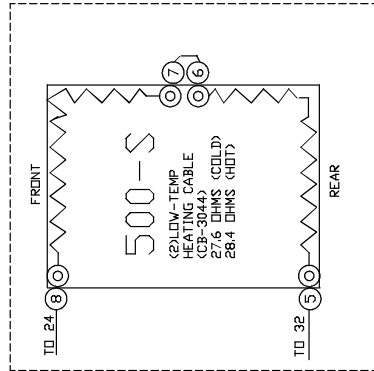
NOTE #2: SEE DRW. 5015444 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY [ FOR 300 ]  
SEE DRW. 5015445 FOR 120V WIRE ASSEMBLY [ FOR 300 ]  
SEE DRW. 5012835 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY [ FOR 500, 750, 1000 AND 1200 ]  
SEE DRW. 5012836 FOR 120V WIRE ASSEMBLY [ FOR 500, 750, 1000 AND 1200 ]

VIEW FROM REAR OF BONNET

<FRONT>



<REAR>

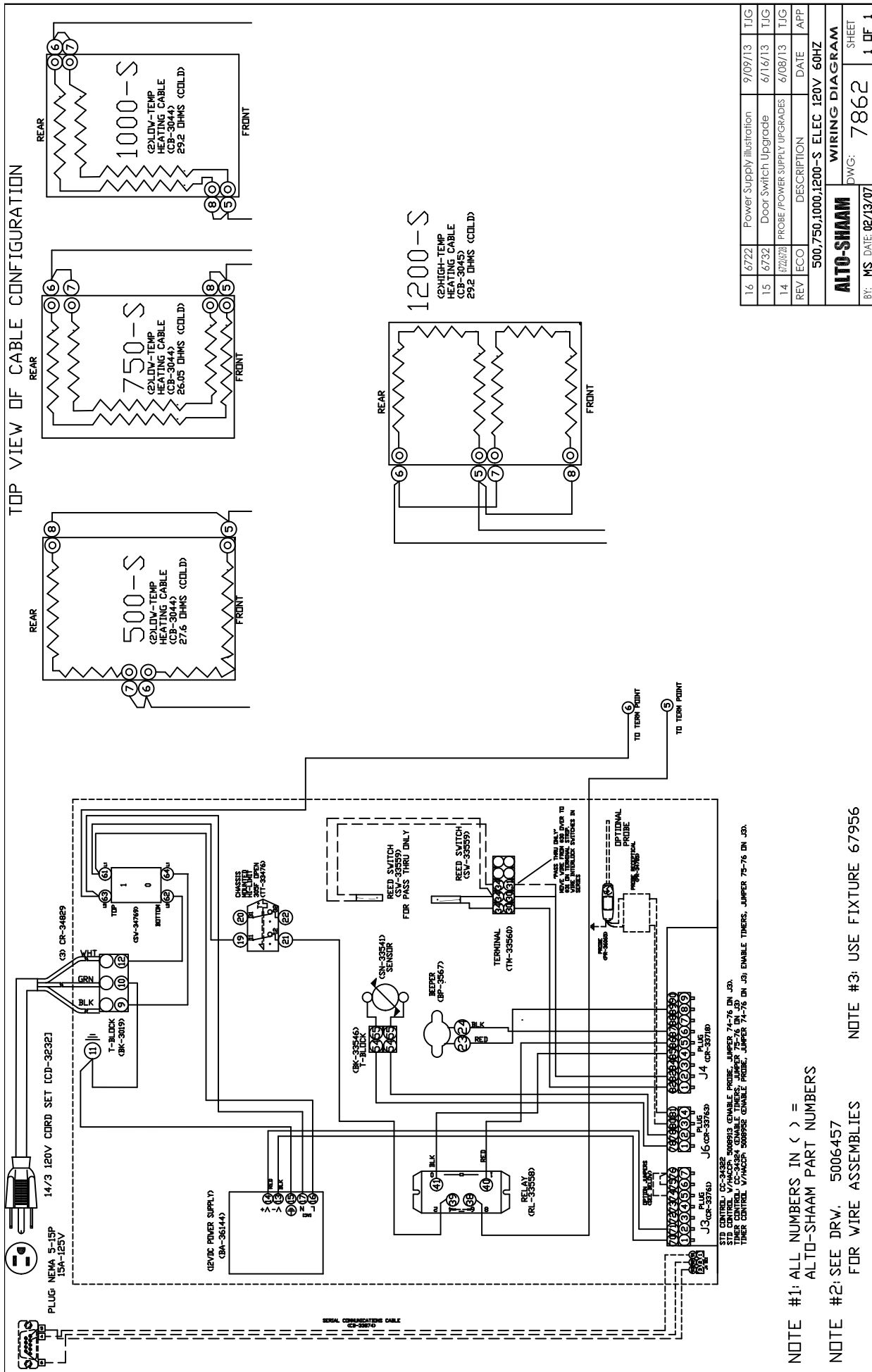


NOTE #1: ALL NUMBERS IN < > =  
ALTO-SHAAM PART NUMBERS  
NOTE #2: SEE DRW 5012835 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY  
SEE DRW 5012837 FOR 208-240V WIRE ASSEMBLY  
SEE DRW 5007892 FOR HIGH WATT JUMPERS

10	7514	CONTROL UPGRADE	11-16-15	TJG
9	6327	ADD HI-LIMIT OMIT ENTH	4-25-12	TJG
8	5904	REDUCE 1200-S WATTS	2-18-11	JPK
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
300,500,750,1000,1200-S 208-240V 60HZ				
<b>ALTO-SHAAM</b>			<b>WIRING DIAGRAM</b>	
BY: JPK DATE: 1/16/08			DWG: 77195	SHEET 1_DF_1

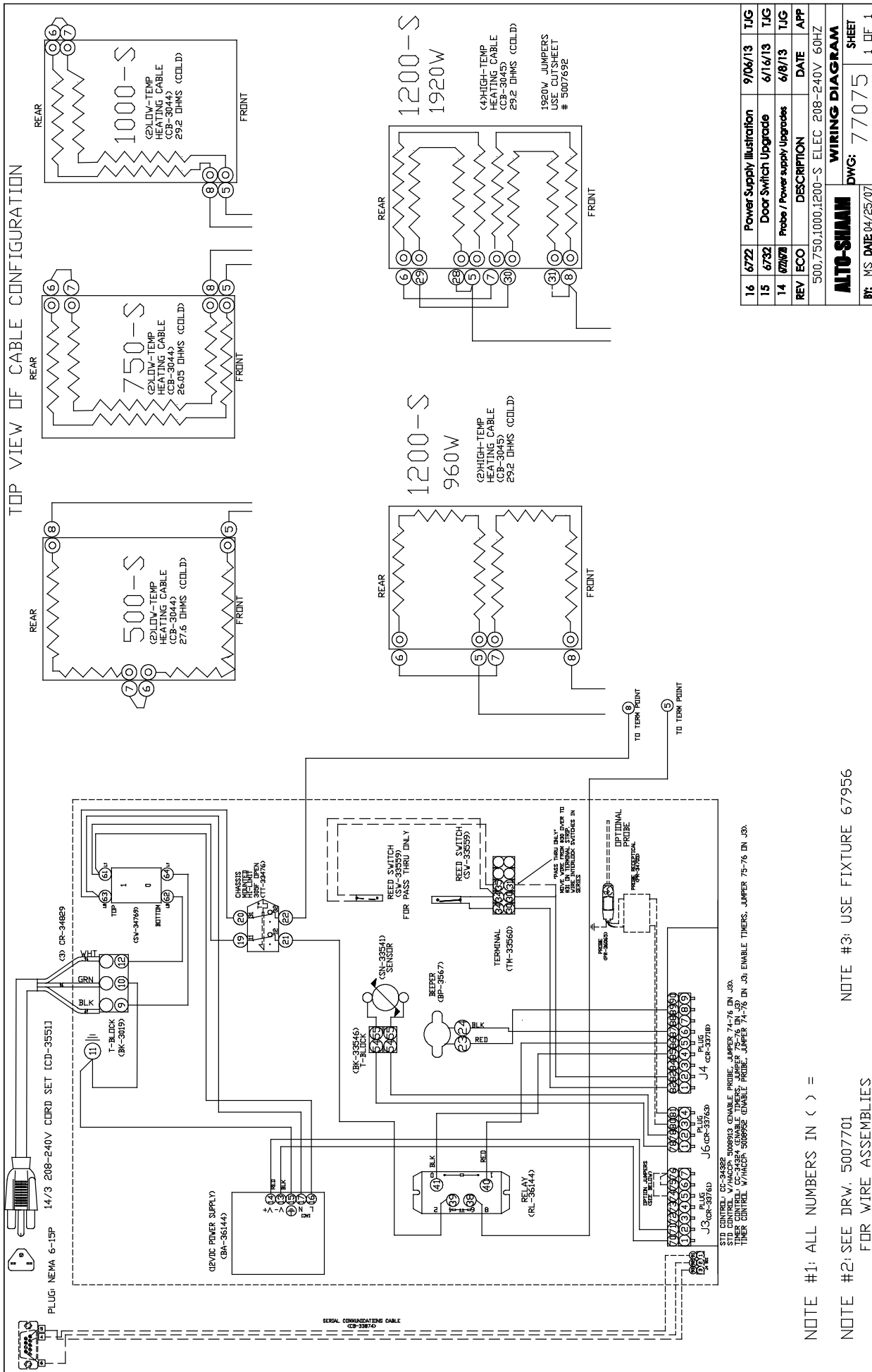






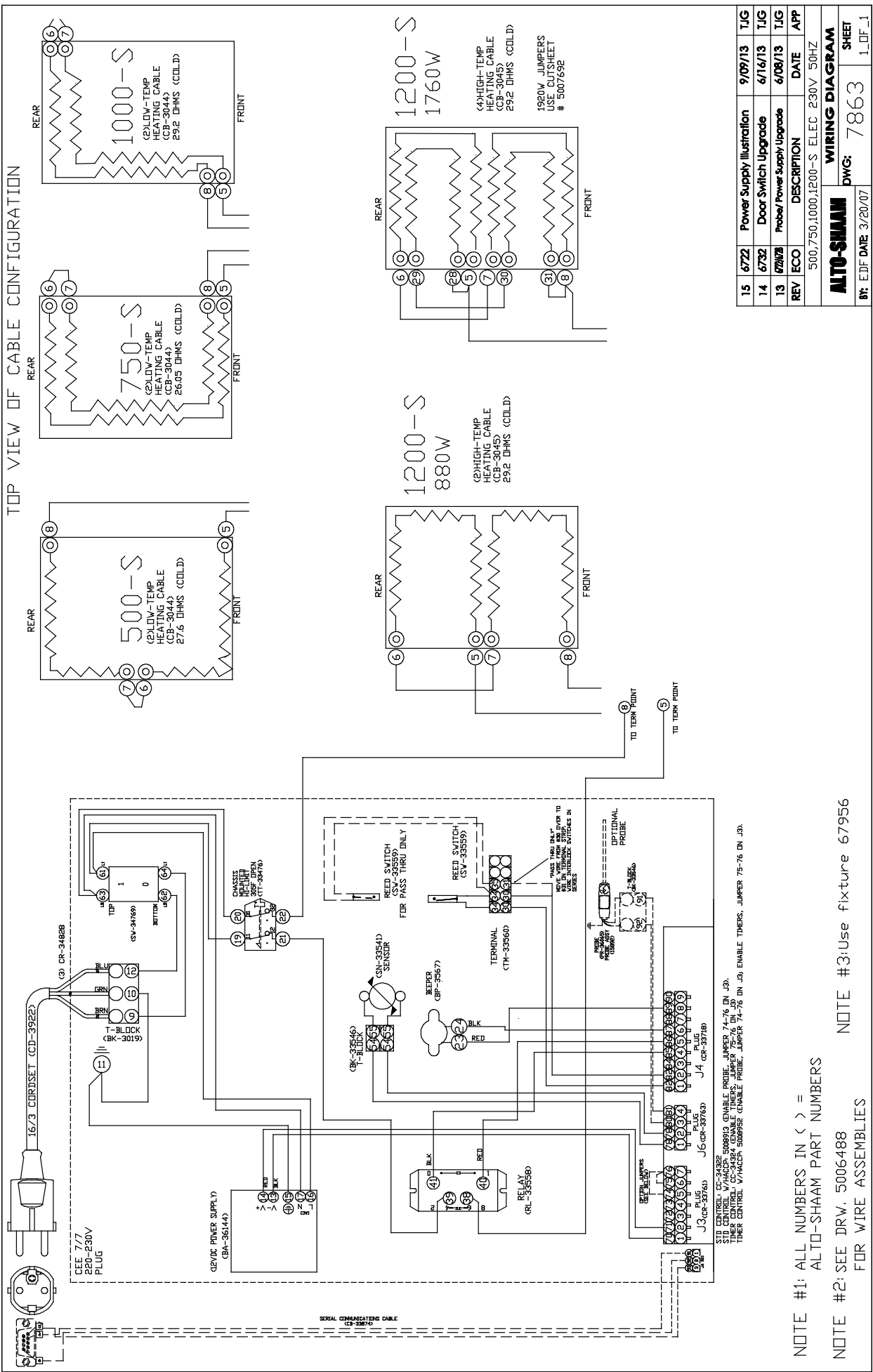
NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALLTO-SHAAM PART NUMBERS  
 NOTE #2: SEE DRW. 5006457 FOR WIRE ASSEMBLIES  
 NOTE #3: USE FIXTURE 67956

TOP VIEW OF CABLE CONFIGURATION



16	6722	Power Supply Illustration	9/06/13	TJG
15	6732	Door Switch Upgrade	6/16/13	TJG
14	67978	Probe / Power supply Upgrades	6/8/13	TJG
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
500,750,1000,1200-S ELEC 208-240V 60HZ				
<b>ALTO-SHIM</b>			<b>WIRING DIAGRAM</b>	
BY: MS DATE: 04/25/07			DWG: 77075	
			SHEET	
			1_OF_1	

TOP VIEW OF CABLE CONFIGURATION



15	6722	Power Supply Illustration	9/09/13	TJG
14	6732	Door Switch Upgrade	6/16/13	TJG
13	670/678	Probe/ Power Supply Upgrade	6/08/13	TJG
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
		500,750,1000,1200-S ELEC 230V 50HZ		
<b>ALTO-SHAAM</b>				
BY: E.D.F. DATE: 3/20/07				DWG: 7863
				SHEET 1_OF_1

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

NOTE #2: SEE DRW. 5006488 FOR WIRE ASSEMBLIES

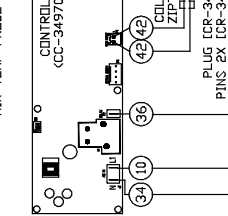
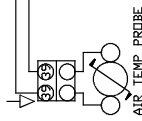
NOTE #3: Use fixture 67956

VIEW FROM REAR OF BONNET

(FRONT)

UPPER CONTROLS

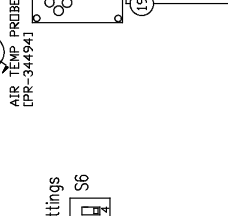
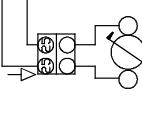
PLUG (CR-34500)  
PINS 2X (CR-34500)



Switch settings

ROCKER SWITCH (SW-34769)

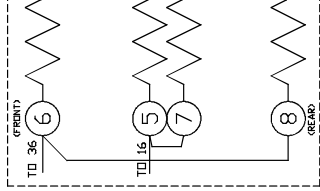
PLUG (CR-34500)  
PINS 2X (CR-34500)



LOWER CONTROLS

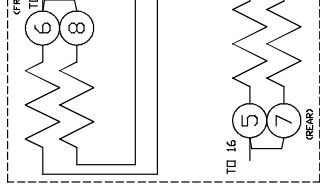
1200-UP UPPER

HI-TEMP HEATING CABLE  
2 LENGTHS OF (CB-3045)  
29.2 OHMS EA COLD  
30 OHMS EA HOT



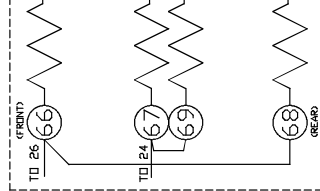
1000-UP UPPER

LOW-TEMP HEATING CABLE  
2 LENGTHS OF (CB-3044)  
29.2 OHMS EA COLD  
30 OHMS EA HOT



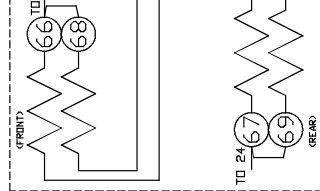
1200-UP LOWER

HI-TEMP HEATING CABLE  
2 LENGTHS OF (CB-3045)  
29.2 OHMS EA COLD  
30 OHMS EA HOT



1000-UP LOWER

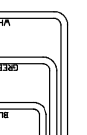
LOW-TEMP HEATING CABLE  
2 LENGTHS OF (CB-3044)  
29.2 OHMS EA COLD  
30 OHMS EA HOT



PLUG, NEMA 5-20P  
20 AMP 125 VOLTS



T-BLOCK (BK-3019)  
(3) CR-34630

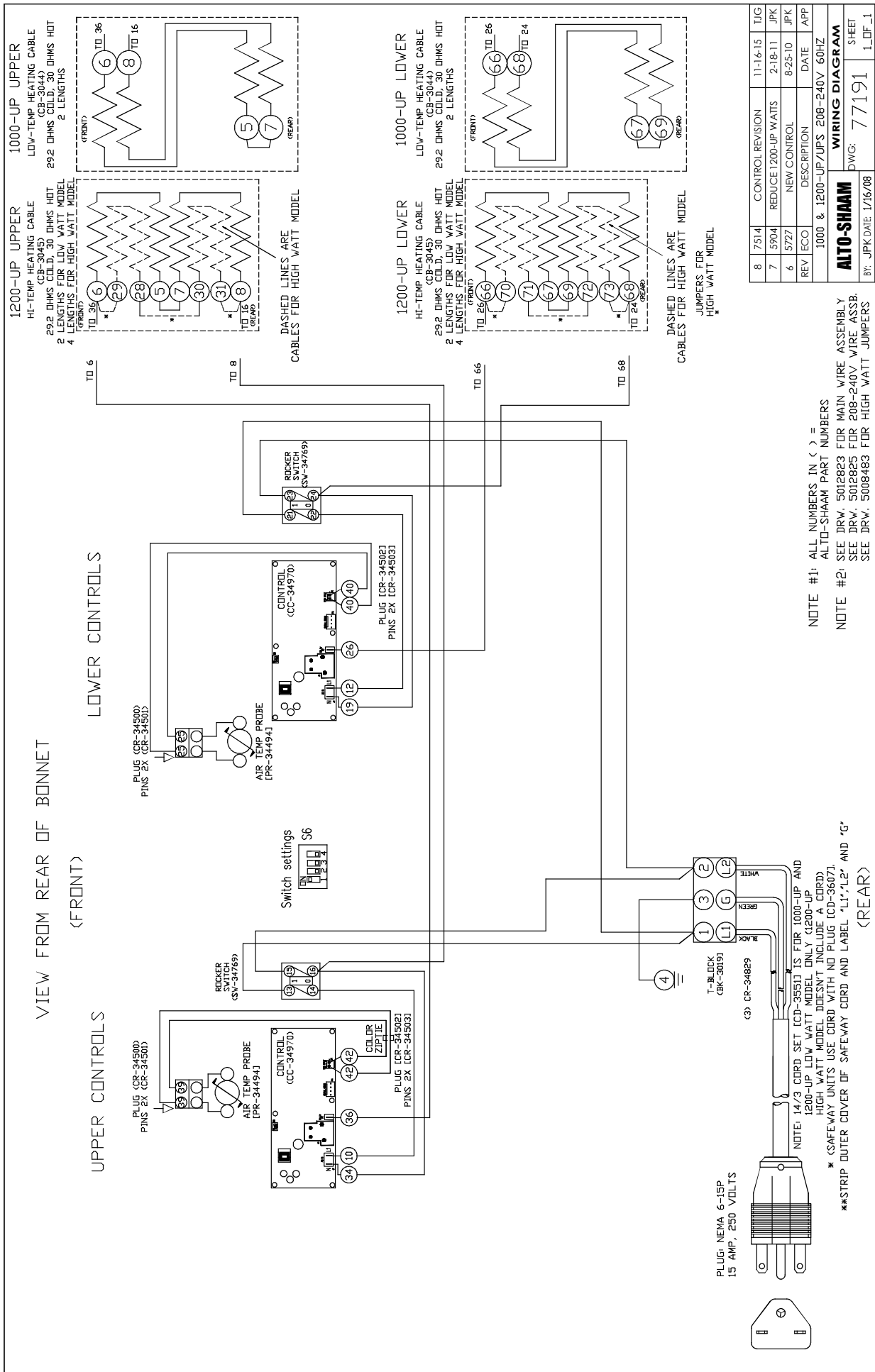


12/3 CORD SET [CD-33824]

(REAR)

NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) =  
ALTO-SHAAM PART NUMBERS  
NOTE #2: SEE DRW. 5012823 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY  
SEE DRW. 5012824 FOR 120V WIRE ASSEMBLY

7	7514	CONTROL REVISION	11-16-15	TJG
6	5904	REMOVE HTG CABLE LENGTHS	2-18-11	JPK
5	5727	NEW CONTROL	8-25-10	JPK
REV	ECCO	DESCRIPTION	DATE	APP
1000 & 1200-UP/UPS 120V 60HZ				
<b>ALTO-SHAAM</b>				
DWG: 77190			SHEET	
BY: JPK DATE: 1/16/08			1 OF 1	

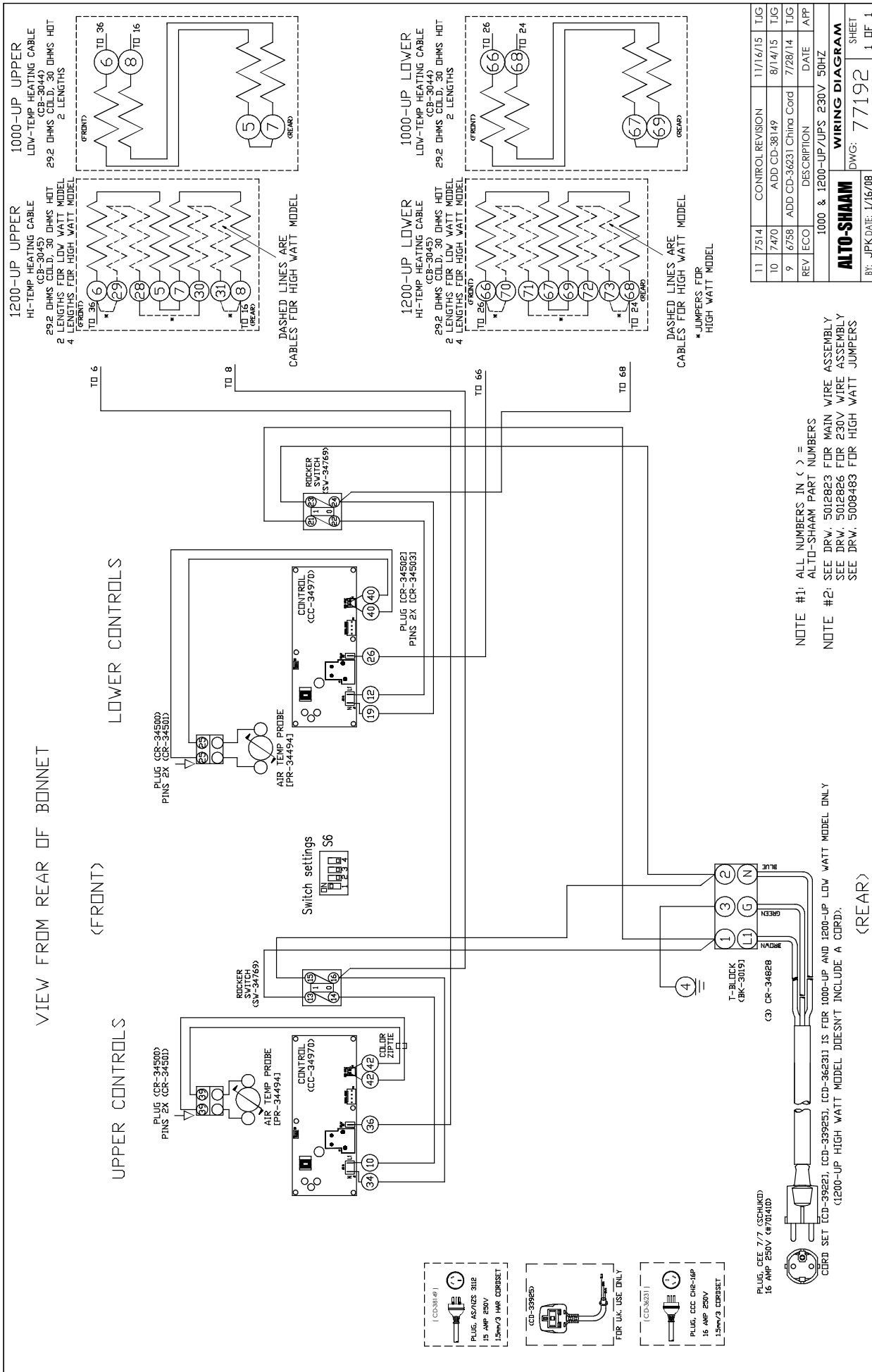


REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
8	7514	CONTROL REVISION	11-16-15	TJG
7	5904	REDUCE 1200-UP WATS	2-18-11	JPK
6	5727	NEW CONTROL	8-25-10	JPK

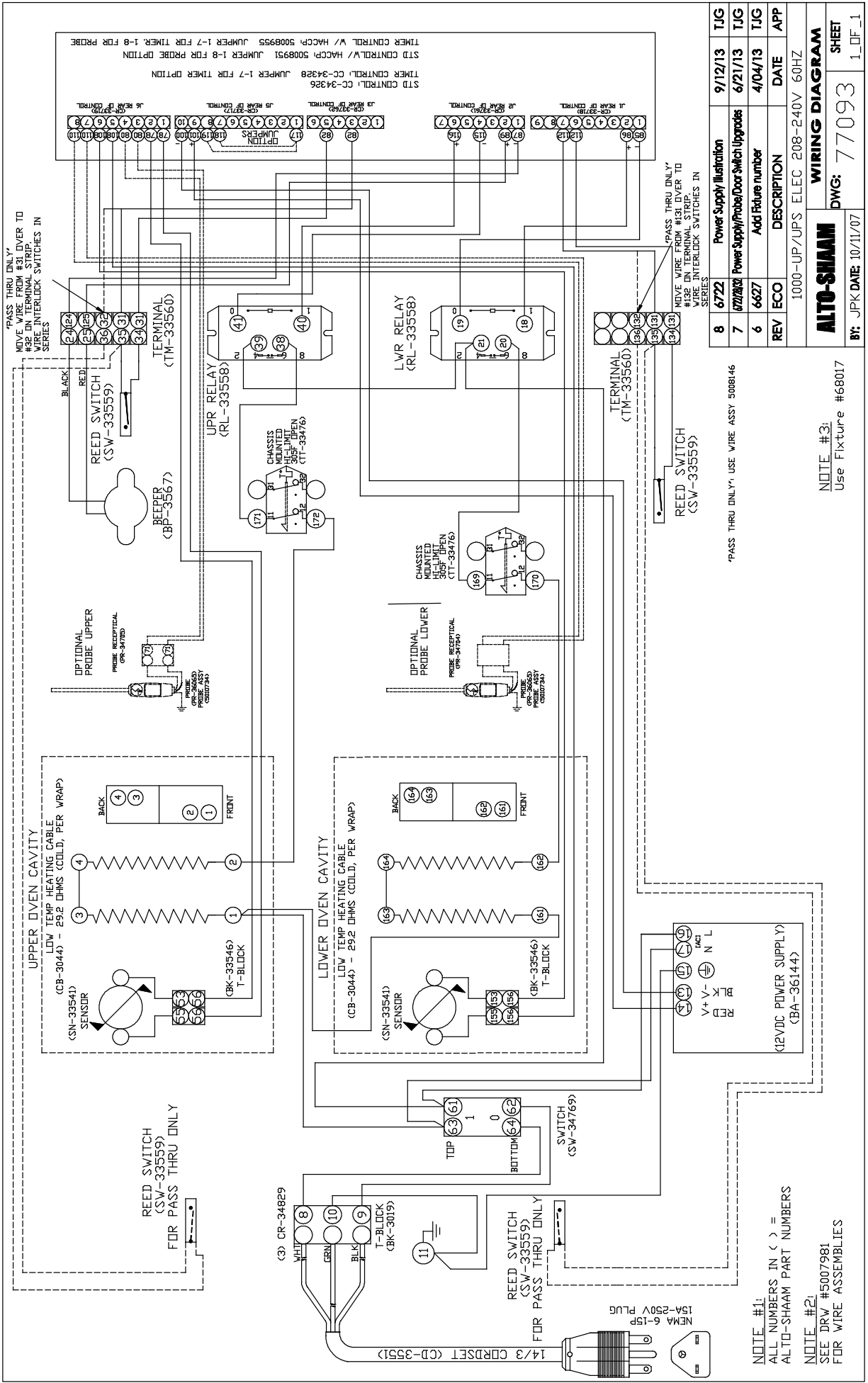
1000 & 1200-UP/JPS 208-240V 60HZ

**WIRING DIAGRAM**  
 DWG: 77191  
 SHEET 1 OF 1

NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS  
 NOTE #2: SEE DRW. 5012823 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY  
 SEE DRW. 5012825 FOR 208-240V WIRE ASSB.  
 SEE DRW. 5008483 FOR HIGH WATT JUMPERS







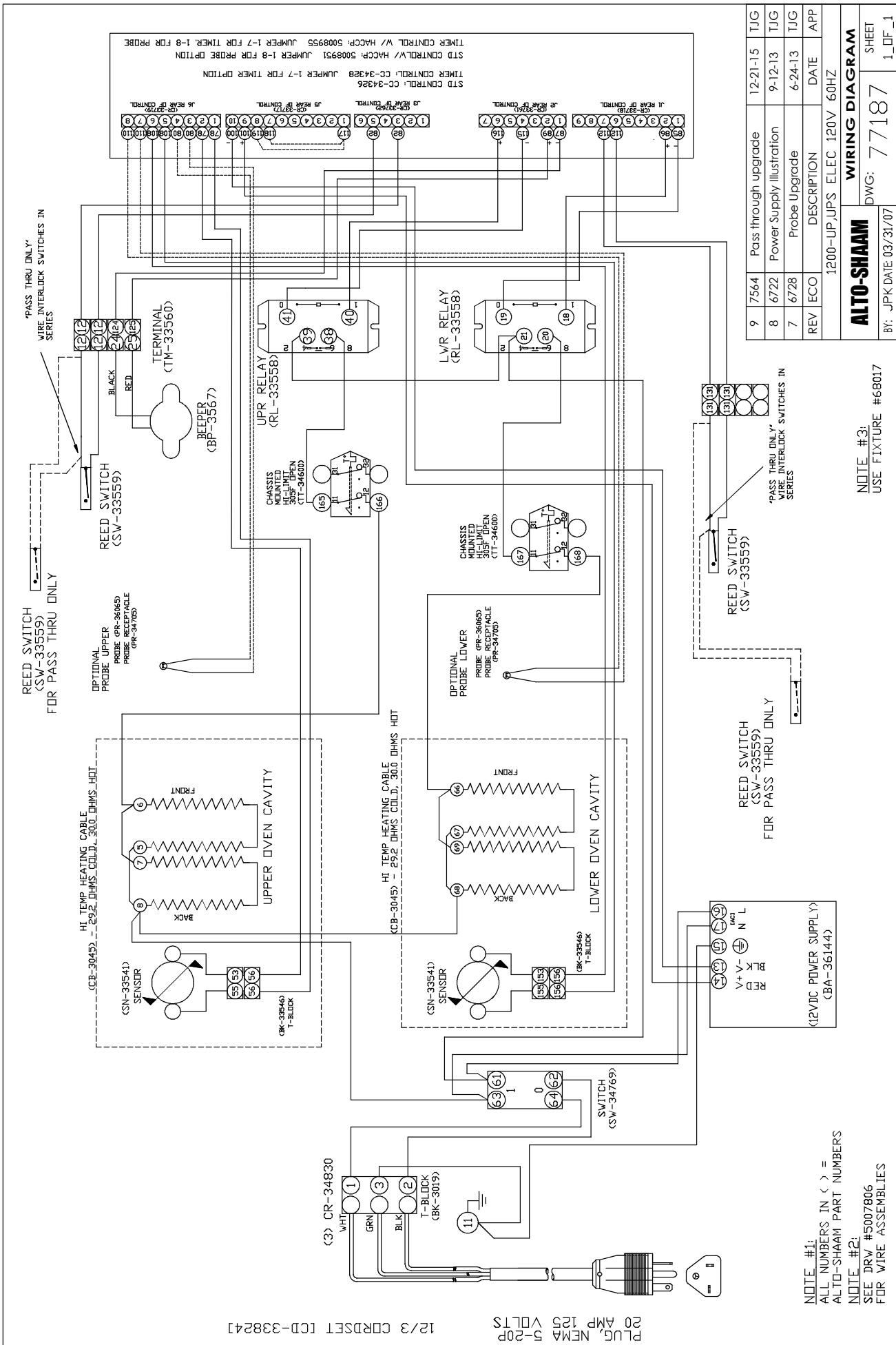
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
8	6722	Power Supply Illustration	9/12/13	TJG
7	6728/28	Power Supply/Probe/Door Switch Upgrade	6/21/13	TJG
6	6627	Add Fixture number	4/04/13	TJG

WIRING DIAGRAM	SHEET
DWG: 77093	1_OF_1







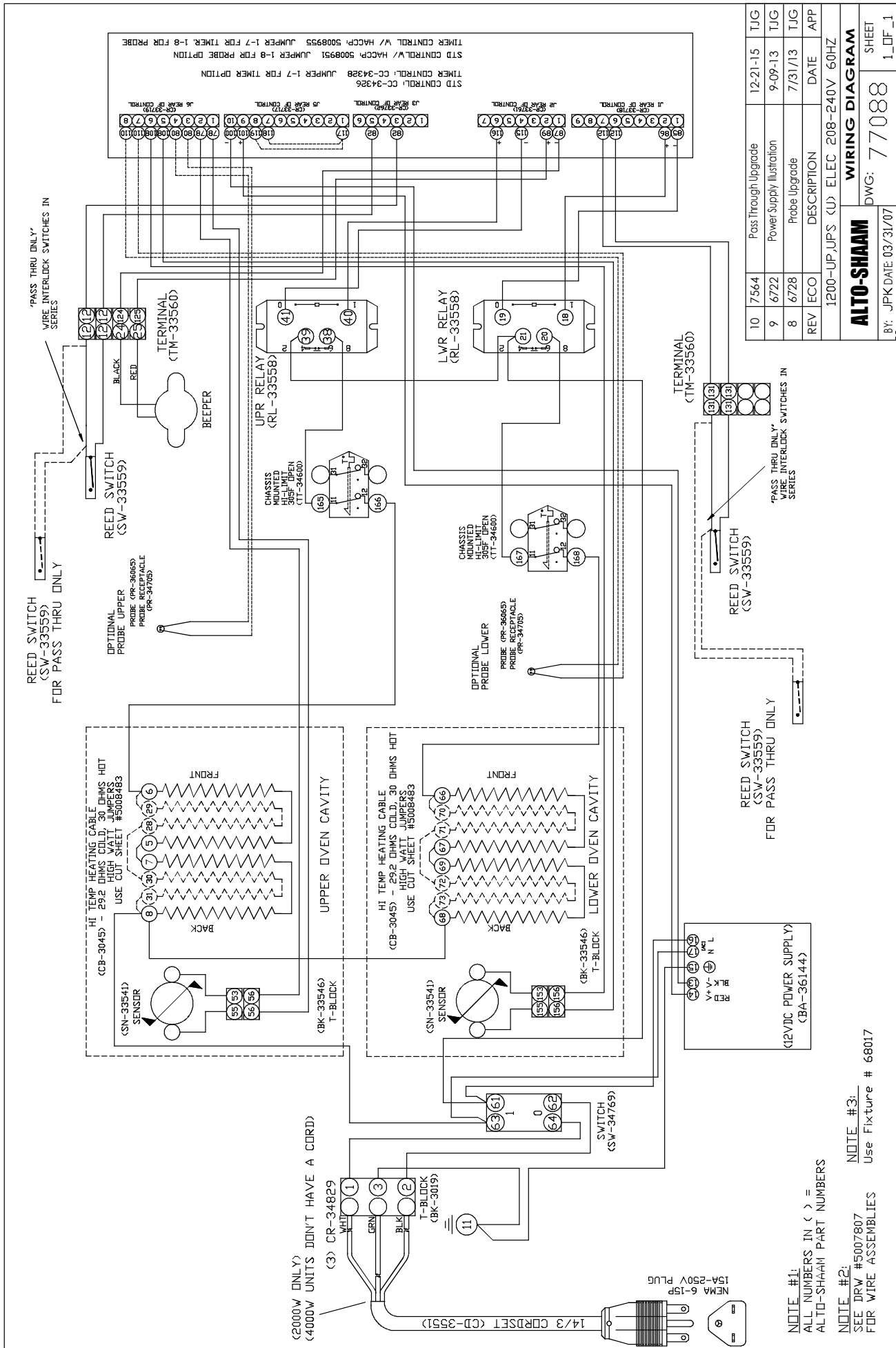
12/3 CORRDSET ICD-338241  
 PLUG, NEMA 5-20P  
 20 AMP 125 VDLTS

NOTE #1:  
 ALL NUMBERS IN ( ) =  
 ALTO-SHAAM PART NUMBERS  
 NOTE #2:  
 SEE DRW #5007806  
 FOR WIRE ASSEMBLIES

NOTE #3:  
 USE FIXTURE #68017

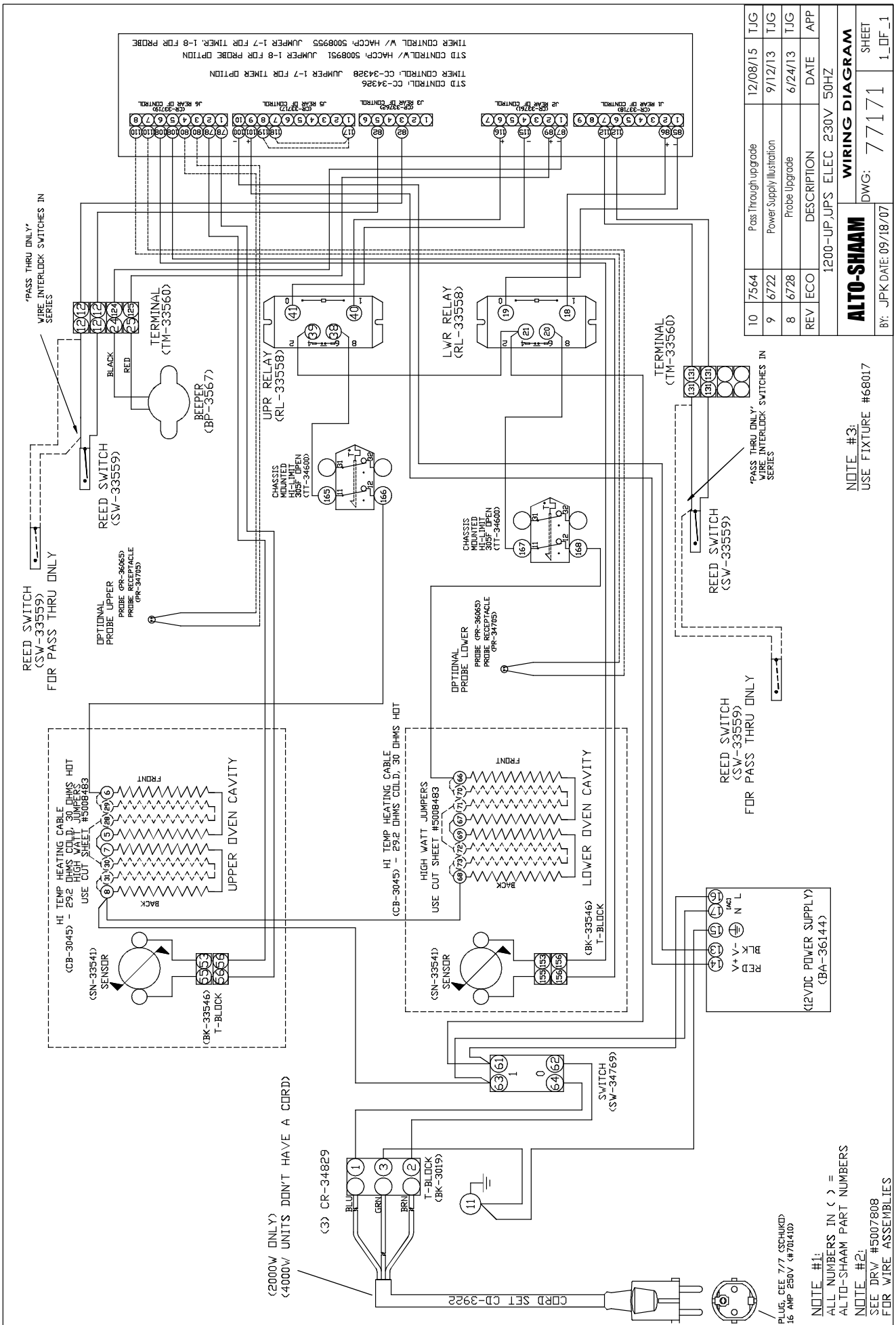
9	7564	Pass through upgrade	12-21-15	TJG
8	6722	Power Supply Illustration	9-12-13	TJG
7	6728	Probe Upgrade	6-24-13	TJG
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
		1200-UP, UPS ELEC 120V 60HZ		

**ALTO-SHAAM**  
 DWG: 77187  
 SHEET 1\_DF\_1  
**WIRING DIAGRAM**



10	7564	Pass Thru Upgrade	12-21-15	TJG
9	6722	Power Supply Illustration	9-09-13	TJG
8	6728	Probe Upgrade	7/31/13	TJG
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
1200-UP_UPS (U) ELEC 208-240V 60HZ			DATE	APP

**ALTO-SHAAM**  
 DWG: 77088  
**WIRING DIAGRAM**  
 SHEET 1\_DF\_1



10	7564	Pass Through upgrade	12/08/15	TJG
9	6722	Power Supply Illustration	9/12/13	TJG
8	6728	Probe Upgrade	6/24/13	TJG
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
		1200-UP_UPS	ELEC 230V 50HZ	

**WIRING DIAGRAM**  
 DWG: 77171  
 SHEET 1\_OF\_1  
 BY: JPK DATE: 09/18/07

NOTE #3:  
 USE FIXTURE #68017

NOTE #1:  
 ALL NUMBERS IN ( ) =  
 ALTO-SHAAM PART NUMBERS  
 NOTE #2:  
 SEE DRW #5007808  
 FOR WIRE ASSEMBLIES

# ПОВРЕЖДЕНИЯ ПРИ ПЕРЕВОЗКЕ И ПРЕДЪЯВЛЕНИЕ ПРЕТЕНЗИИ



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

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

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

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

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

## ОГРАНИЧЕННАЯ ГАРАНТИЯ

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

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

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

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

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

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

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

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

**Данная гарантия не распространяется на:**

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

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

**ALTO-SHAAM.**

Вступает в силу с 1 ноября 2012 г.

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

ТЕЛ: 262.251.3800 • 800.558.8744 США/КАНАДА  
ФАКС: 262.251.7067 • 800.329.8744 ТОЛЬКО США

www.alto-shaam.com

НАПЕЧАТАНО В США