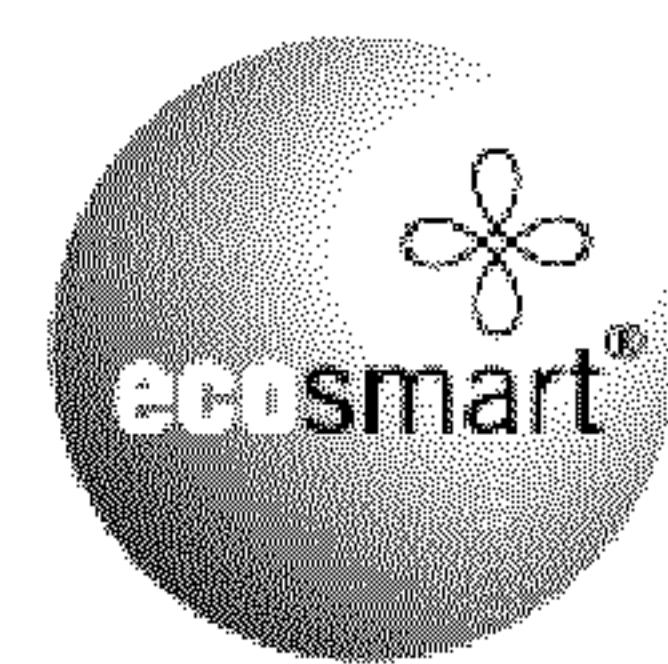


**ALTO-SHAAM®**

**Камера для приготовления,  
хранения, копчения**  
Удобное управление



**Модели:**

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

1767-SK

767-SK

**• УСТАНОВКА**

**• ЭКСПЛУАТАЦИЯ**

**• ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ**

1000-SK-I

ВНЕШНЯЯ ПОВЕРХНОСТЬ  
МОДЕЛИ ОКРАШЕНА В  
БОРДОВЫЙ ЦВЕТ,  
КОТОРЫЙ ДОСТУПЕН ПОД  
ЗАКАЗ

1000-SK/II

**HALO**  
*heat*



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

# ALTO-SHAAM®

Поставка.....	4
Распаковка.....	4
Меры предосторожности и безопасности.....	5
<b>Установка</b>	
Требования к установке.....	7
Требования к зазорам.....	8
Габаритные размеры, вес, объем.....	9
Опции и аксессуары.....	11
Двухъярусная установка.....	12
Выравнивание по уровню.....	13
Требования к ограничению перемещения подвижного оборудования.....	13
Инструкции по установке поддона.....	14
Электрическое соединение.....	15
<b>Инструкции по эксплуатации</b>	
Информация по технике безопасности для пользователя.....	18
Операция запуска.....	18
Характеристики камеры приготовления.....	19
Элементы панели управления.....	21
Общие рекомендации для хранения продуктов.....	22
<b>Уход и чистка</b>	
Чистка и профилактическое техобслуживание.....	24
Защита поверхностей из нержавеющей стали.....	24
Чистящие средства.....	24
Моющие средства.....	24
Уход за оборудованием.....	25
Ежедневная чистка.....	26
Чистка вентиляционных отверстий дверки.....	26
Проверка общего состояния камеры один раз в месяц.....	26
<b>Санитарная обработка</b>	
Санитарная обработка/безопасность пищевых продуктов.....	27
Внутренняя температура пищевых продуктов.....	27
<b>Техническое обслуживание</b>	
Список неисправностей.....	29
Внешний вид – МОДЕЛЬ С ОДНОЙ КАМЕРОЙ.....	31
Список компонентов – МОДЕЛЬ С ОДНОЙ КАМЕРОЙ.....	32
Внешний вид – МОДЕЛЬ С ДВУМЯ КАМЕРАМИ.....	34
Список компонентов – МОДЕЛЬ С ДВУМЯ КАМЕРАМИ.....	35
Внешний вид и список электронных компонентов.....	37
Наборы нагревательных кабелей.....	39

## **Электрические схемы**

Для большинства текущих моделей всегда обращайтесь к электрической схеме (схемам), поставляемым вместе с устройством..... 40

## **Гарантия**

Повреждения при транспортировке и рекламации..... 43  
Ограниченная гарантия..... 43



## ПОСТАВКА

Настоящее устройство компании Alto-Shaam полностью протестировано и осмотрено, что гарантирует самое высокое качество изделия. При получении проверьте наличие повреждений при транспортировке и немедленно сообщите о них транспортной компании. **Смотрите главу *Повреждения при транспортировке и рекламации, расположенную в настоящем руководстве.***

Данной устройство, которое полностью собрано, не содержит незакрепленные компоненты и аксессуары, может поставляться в одной или более упаковке. Проверьте, что все стандартные компоненты и аксессуары были получены с каждой моделью, как было указано в заказе.

Сохраняйте все рекомендации и инструкции, поставляемые с устройством. Заполните и отправьте гарантийный талон на завод как можно быстрее, чтобы обеспечить быстрое сервисное обслуживание в случае претензий к компонентам и сборке в течение гарантийного срока.

Настоящее руководство должны прочесть и понять все лица, использующие или устанавливающие данное оборудование. При возникновении любых вопросов, касающихся установки, эксплуатации или техобслуживания, обратитесь в технический отдел компании Alto-Shaam.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Во всех гарантийных претензиях необходимо указывать номер модели и серийный номер устройства.

## РАСПАКОВКА

1. Осторожно выньте устройство из картонного или деревянного ящика.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Не выбрасывайте картонные или другие упаковочные материалы, пока полностью не осмотрите устройство на наличие скрытых повреждений и не проверите его работоспособность.

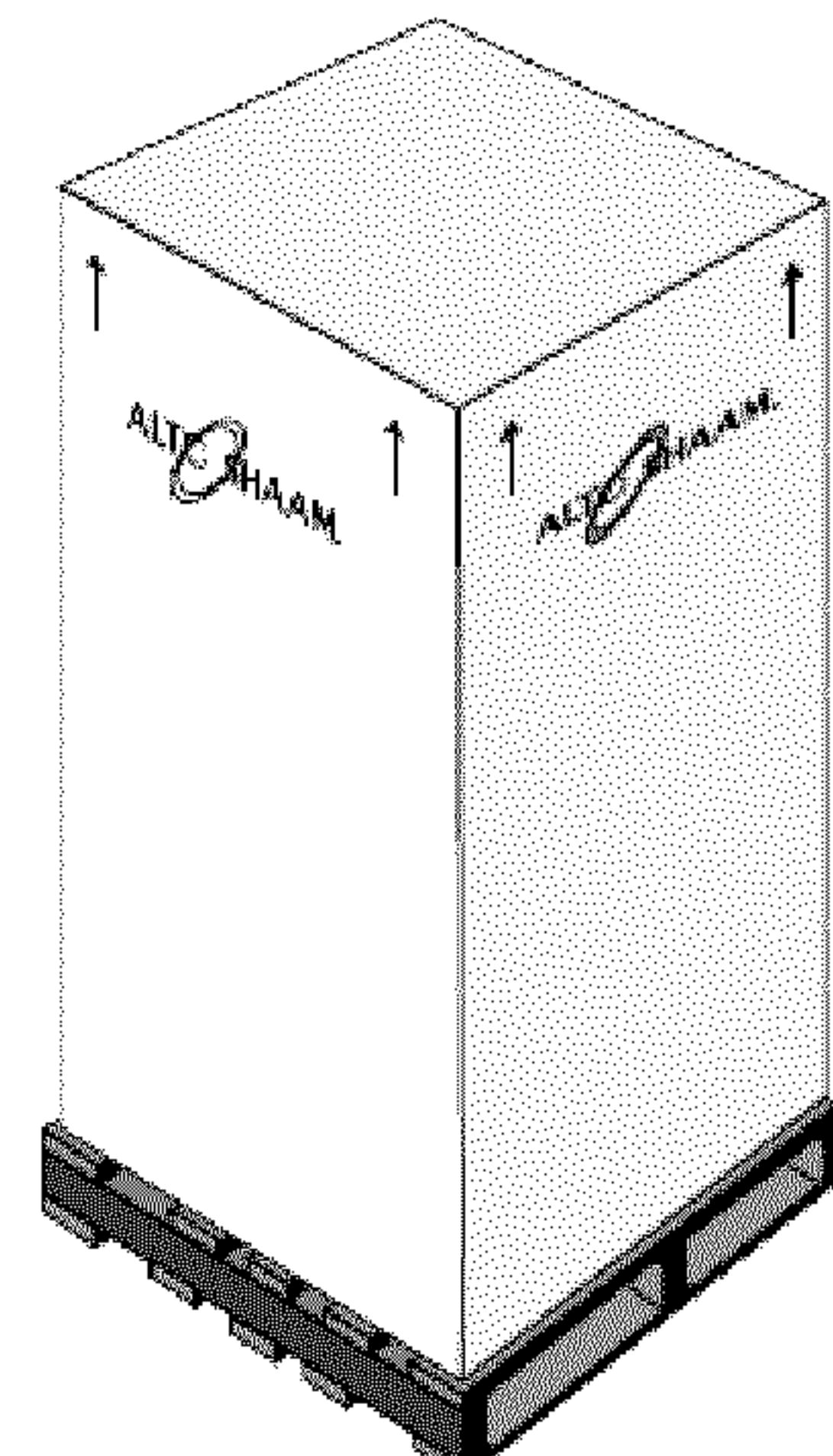
2. Перед началом установки данного устройства внимательно прочтите все инструкции данного руководства.

### НЕ ВЫБРАСЫВАЙТЕ НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО.

Настоящее руководство является неотъемлемой частью устройства и должно передаваться владельцу или управляющему или лицу, ответственному за обучение персонала.

**Дополнительные экземпляры руководства можно приобрести, обратившись в технический отдел компании Alto-Shaam.**

3. Перед электрическим подключением снимите всю защитную полимерную пленку, упаковочные материалы и аксессуары с устройства. Храните аксессуары в удобном месте для дальнейшего использования.



## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ

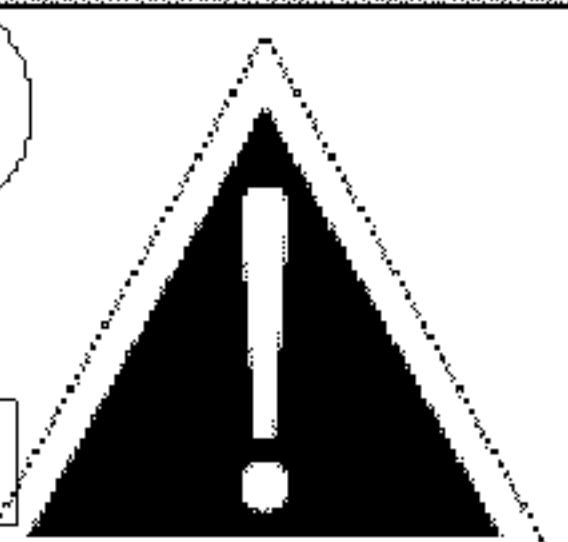
Знание необходимых процедур является существенным для безопасной эксплуатации электрического и/или газового оборудования. В соответствии с общепринятыми рекомендациями для предупреждающих знаков на изделиях, в данном руководстве могут использоваться следующие слова и символы.

### ОПАСНОСТЬ



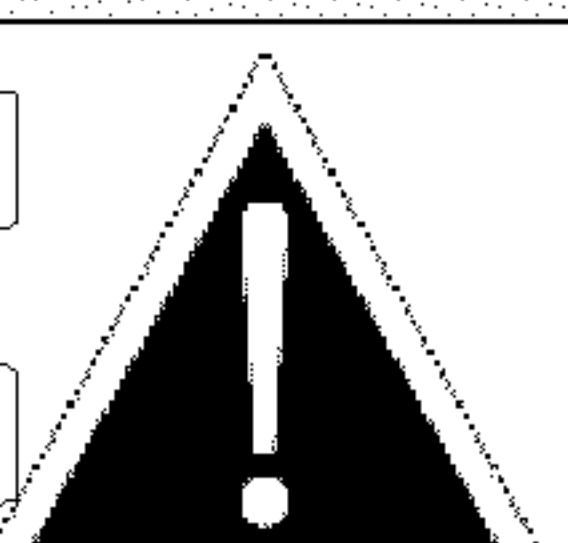
Используется для указания присутствия опасности, которая **ПРИВЕДЕТ** к возникновению серьезной травмы, смерти или существенному повреждению оборудования, если предупреждением с данным символом пренебречь.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



Используется для указания присутствия опасности, которая **МОЖЕТ** привести к возникновению серьезной травмы, смерти или существенному повреждению оборудования, если предупреждением с данным символом пренебречь.

### ВНИМАНИЕ



Используется для указания присутствия опасности, которая может или приведет к возникновению легкой травмы или незначительному повреждению оборудования, если предупреждением с данным символом пренебречь.

### ВНИМАНИЕ

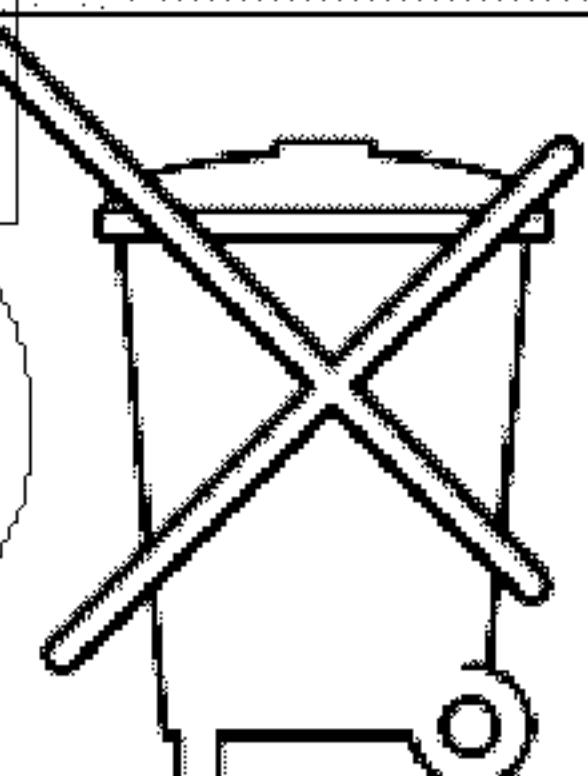
Используется для указания присутствия опасности, которая может или приведет к возникновению легкой травмы, незначительному повреждению оборудования или потенциально небезопасной практике, если предупреждением с данным символом пренебречь.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Используется для предоставления важных рекомендаций по установке, эксплуатации или техобслуживанию для персонала, выполнение которых не будет представлять опасность.

- Настоящее устройство предназначено для приготовления, хранения или обработки продуктов, предназначенных для употребления человеком. Любое другое использование данного устройства не разрешается или не рекомендуется.
- Настоящее устройство предназначено для использования в коммерческих учреждениях, где все операторы ознакомлены с предназначением, ограничениями и потенциальными опасностями при работе с данным устройством. Инструкции по эксплуатации и меры предосторожности должны прочесть и понять все операторы и пользователи.
- Любые рекомендации по устранению неисправностей, изображения компонентов и список компонентов, указанных в настоящем руководстве, показаны только для справочных сведений и предназначены для использования квалифицированным техническим персоналом.

4. Настоящее руководство является неотъемлемой частью данного устройства. Настоящее руководство и все поставляемые инструкции, диаграммы, электрические схемы, список компонентов, уведомления и знаки должны оставаться с данным устройством в случае его продажи или перемещения в другое место.

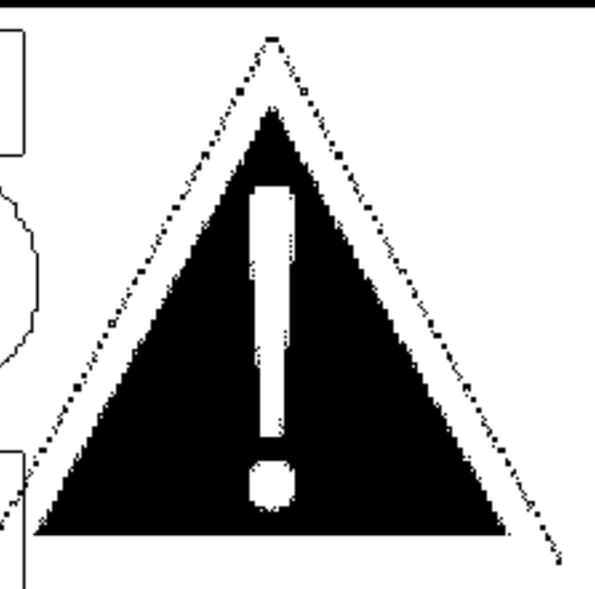
## ПРИМЕЧАНИЕ



**Оборудование, поставляемое для  
использования в любых местах,  
регламентируется следующей директивой:  
НЕ УТИЛИЗИРУЙТЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ  
ИЛИ ЭЛЕКТРОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ  
ВМЕСТЕ С ДРУГИМИ БЫТОВЫМИ  
ОТХОДАМИ.**

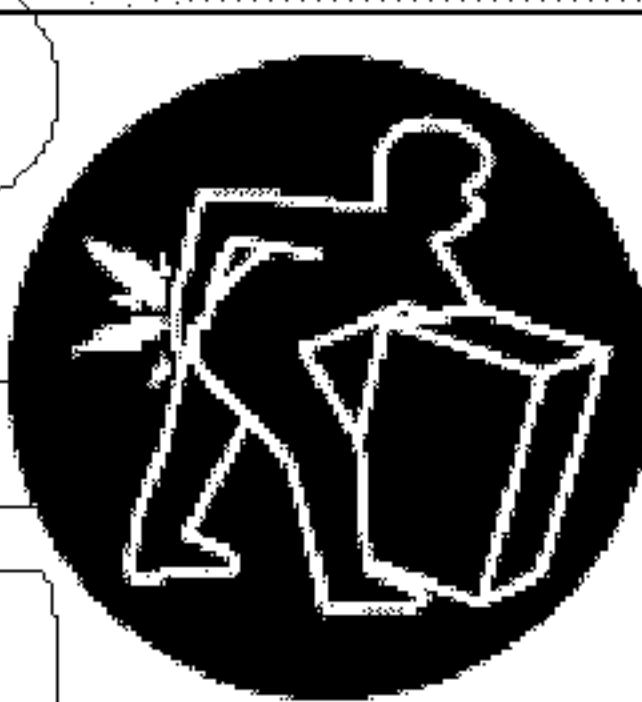
# УСТАНОВКА

## ОПАСНОСТЬ



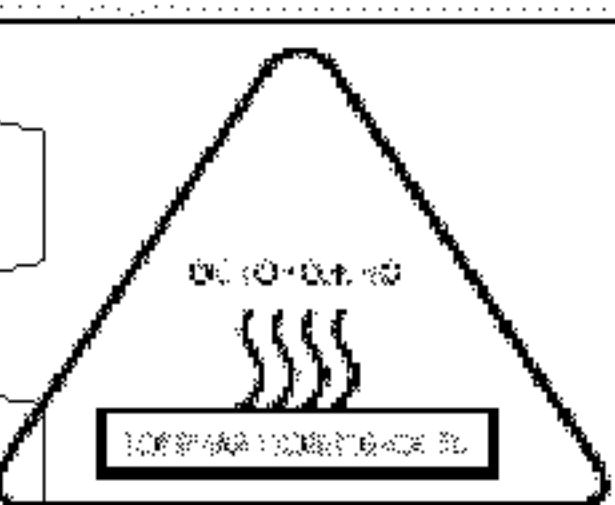
НЕПРАВИЛЬНАЯ УСТАНОВКА, ИЗМЕНЕНИЕ, НАСТРОЙКА, СЕРВИСНОЕ ИЛИ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ МОЖЕТ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРИВЕСТИ К СЕРЬЕЗНОЙ ТРАВМЕ, СМЕРТИ ИЛИ ПОВРЕЖДЕНИЮ ОБОРУДОВАНИЯ. ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ ИЛИ СЕРВИСНЫМ ОБСЛУЖИВАНИЕМ ДАННОГО ОБОРУДОВАНИЯ ПОЛНОСТЬЮ ПРОЧТИТЕ ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ, ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ.

## ВНИМАНИЕ



ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ПЕРСОНАЛЬНОЙ ТРАВМЫ БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ ПРИ ПЕРЕМЕЩЕНИИ ИЛИ ВЫРАВНИВАНИИ ПО УРОВНЮ ДАННОГО УСТРОЙСТВА.

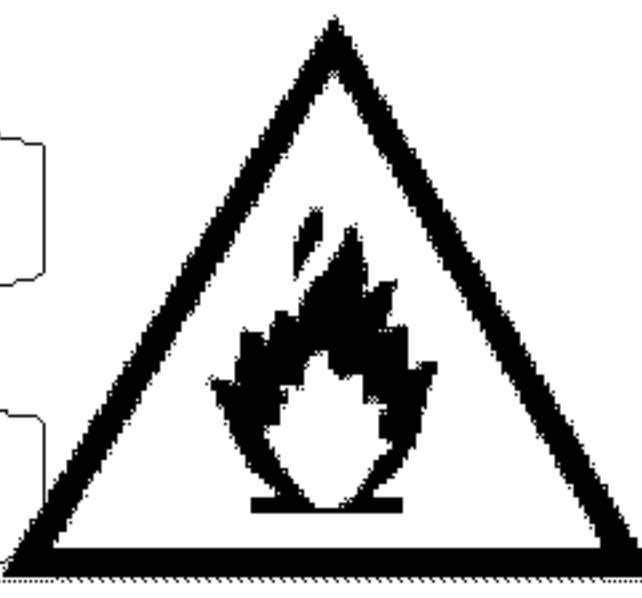
## ВНИМАНИЕ



ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ЧАСТИ ДАННОГО ОБОРУДОВАНИЯ СТАНОВЯТСЯ ОЧЕНЬ ГОРЯЧИМИ. ВО ИЗБЕЖАНИЕ ПОЛУЧЕНИЯ ОЖОГОВ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ УСТРОЙСТВА ВСЕГДА НАДЕВАЙТЕ ЗАЩИТНЫЕ ПЕРЧАТКИ.



## ОПАСНОСТЬ

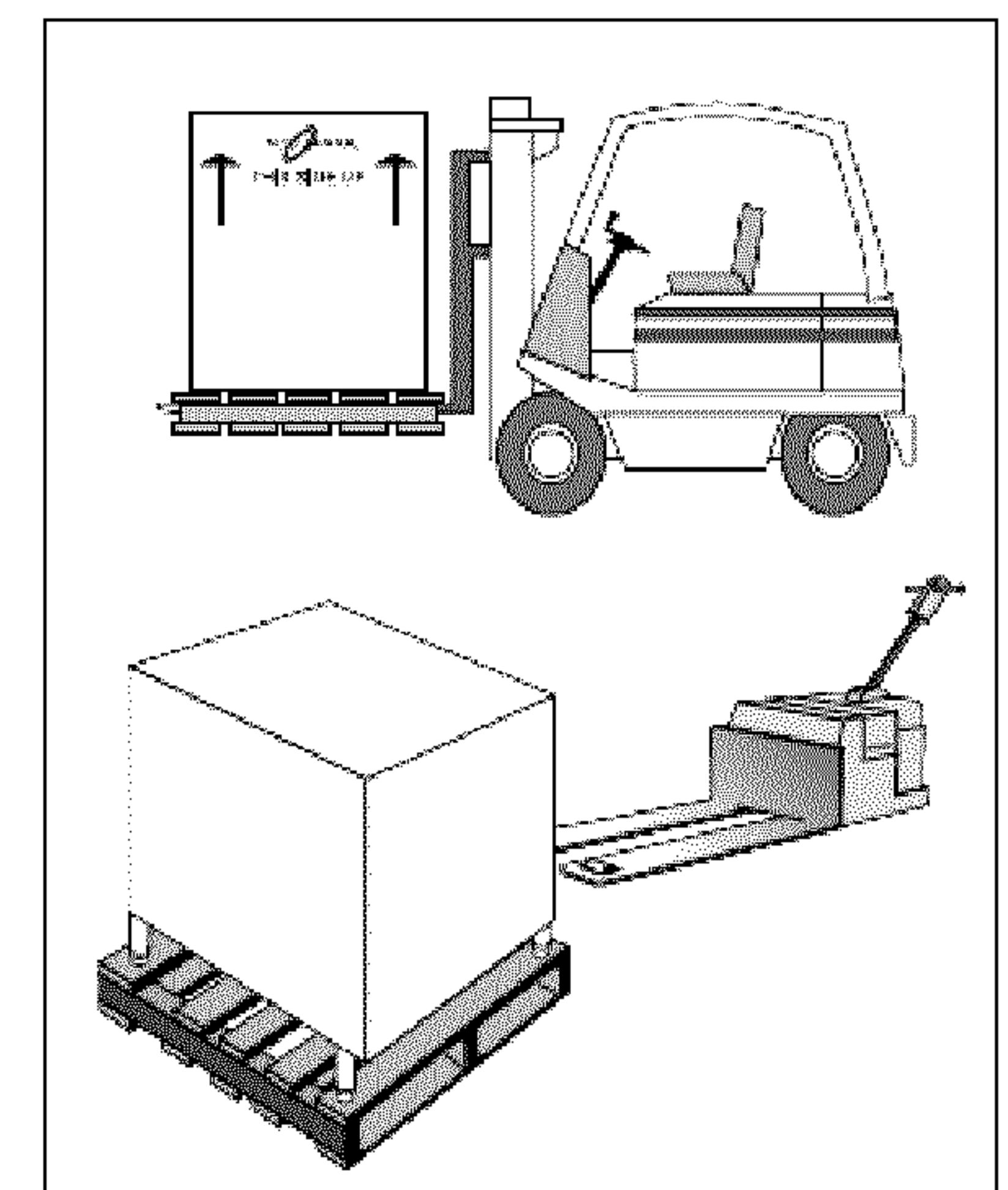


НЕ храните или НЕ используйте бензин или другие вещества, выделяющие горючие пары или жидкости, в непосредственной близости от данного устройства или другого оборудования.

## ТРЕБОВАНИЯ К УСТАНОВКЕ

Камера для приготовления и хранения компании Alto-Shaam должна устанавливаться на месте, которое позволяет использовать устройство по его непосредственному назначению. Также необходимо обеспечить достаточный зазор для вентиляции, надлежащей чистки и доступа при техобслуживании.

1. Камеру необходимо установить на устойчивую и ровную поверхность.
2. **НЕ** устанавливайте данное устройство в зонах, где оно может подвергаться любым вредным факторам, таким как пар, смазка, капающая вода, высокие температуры или другим неблагоприятным условиям.



**3.** НЕ храните или НЕ используйте любые легковоспламеняющиеся жидкости или вещества, выделяющие горючие пары, в непосредственной близости от данной камеры или любых других устройств.

**4.** Настоящее устройство необходимо держать в чистоте и свободным от любых легковоспламеняющихся материалов.

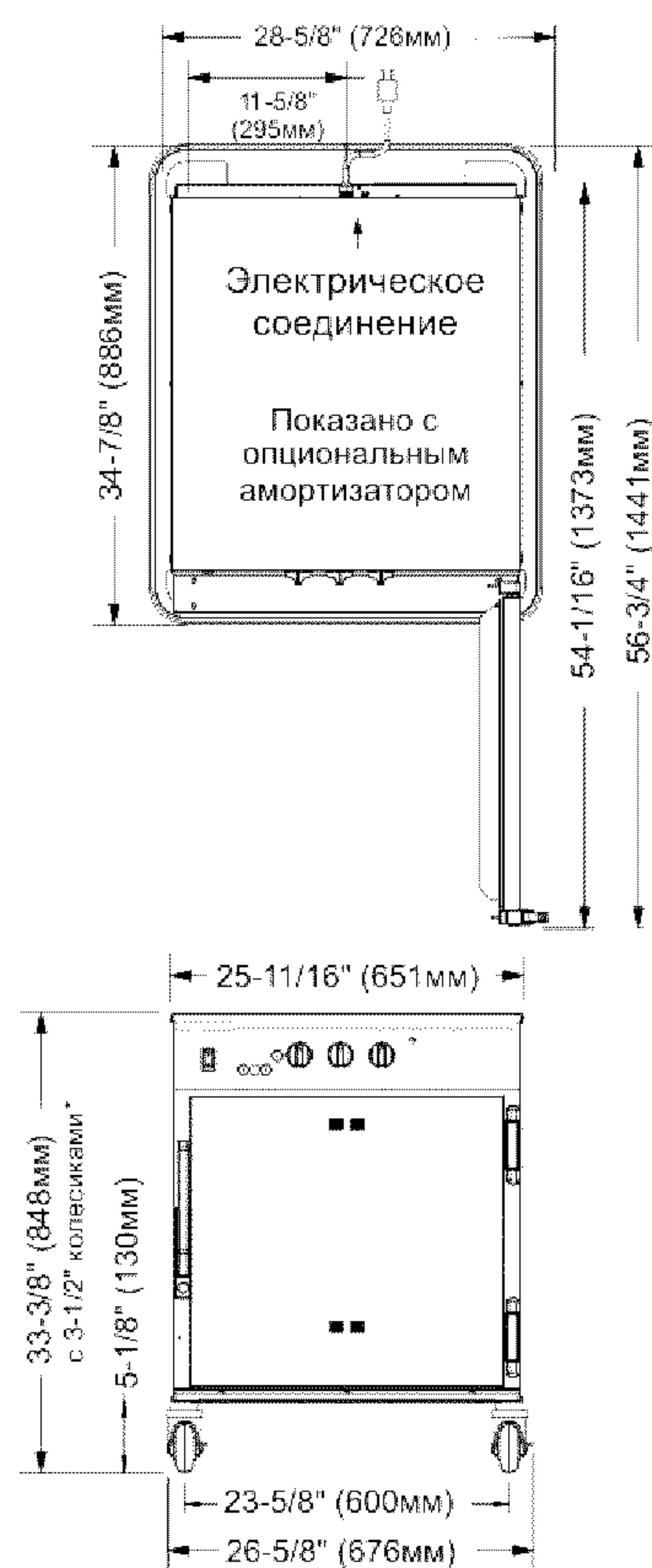
**5.** Настоящее устройство необходимо держать в чистоте и свободным от посторонних предметов, блокирующих доступ при техническом или сервисном обслуживании.

**ТРЕБОВАНИЯ К ЗАЗОРАМ**

СЗАДИ	3" (76мм)
СВЕРХУ	2" (51мм)
С КАЖДОГО БОКА	1" (25мм)

## ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ

**767-SK**



Длина шнура  
120В: 5 футов (1524мм)  
280В: 8 футов (2438мм)

30-3/16" (767мм)  
(электрическое соединение)

31-5/8" (802мм)

24-1/8" (612мм)

5-1/8" (130мм)

23-5/8" (600мм)

26-5/8" (676мм)

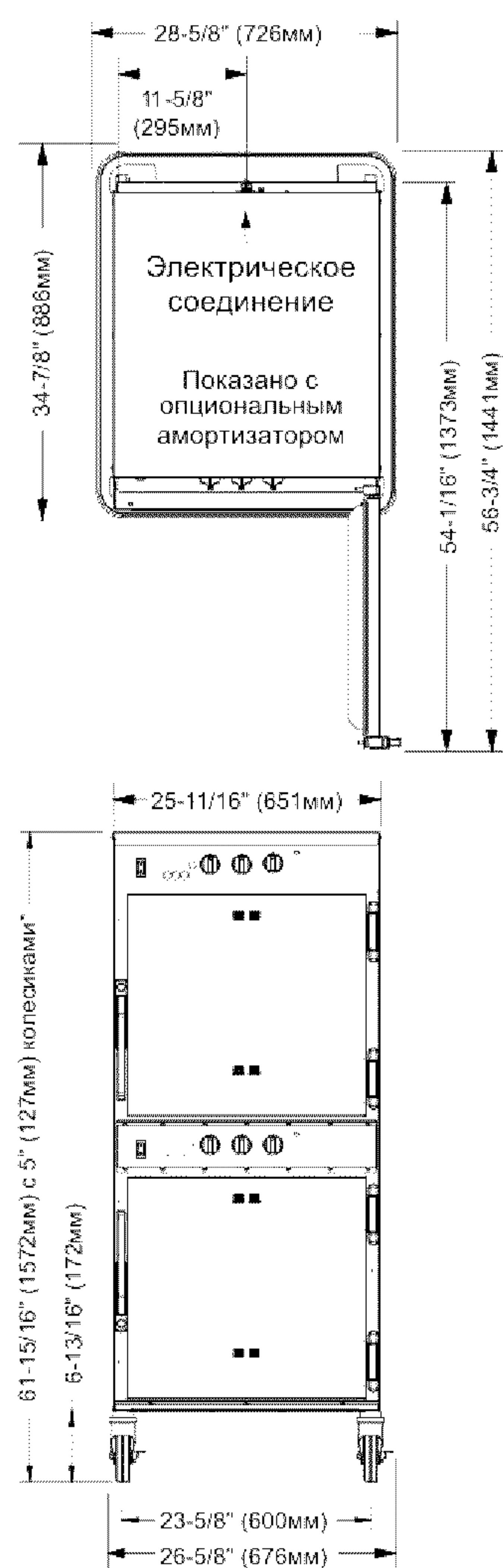
33-3/8" (848мм)  
с 3-1/2" колесиками\*

\*31-11/16" (804 мм) - с дополнительными 2-1/2" колесиками

\*35-1/16" (890 мм) - с дополнительными 5" колесиками

\*33-13/16" (858 мм) - с дополнительными 6" ножками

**1767-SK**



32-3/4" (832мм)  
31-3/4" (807мм)

25-11/16" (651мм)

58-9/16" (1487мм)  
Электрическое соединение

61-15/16" (1572мм) с 5" (127мм) колесиками\*

6-13/16" (172мм)

24-1/8" (613мм)

23-5/8" (600мм)

26-5/8" (676мм)

\*60-11/16" (1540 мм) - с дополнительными 3-1/2" (89 мм) колесиками

\*62-1/8" (1577 мм) - с дополнительными 6" (152 мм) ножками

### ВЕС

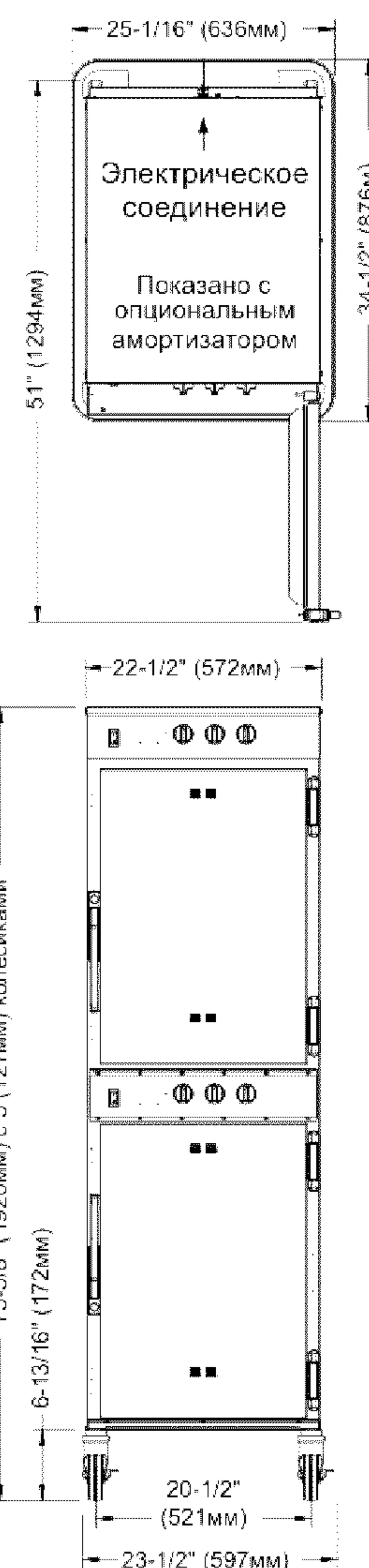
### ОБЪЕМ КАМЕРЫ

МОДЕЛЬ	ЧИСТЫЙ ВЕС	ТРАНСПОРТИРОВОЧНЫЙ ВЕС
767-SK	197 фунтов (89 кг)	225 фунтов (102 кг)
1767-SK	355 фунтов (161 кг) расчетное значение	450 фунтов (204 кг)

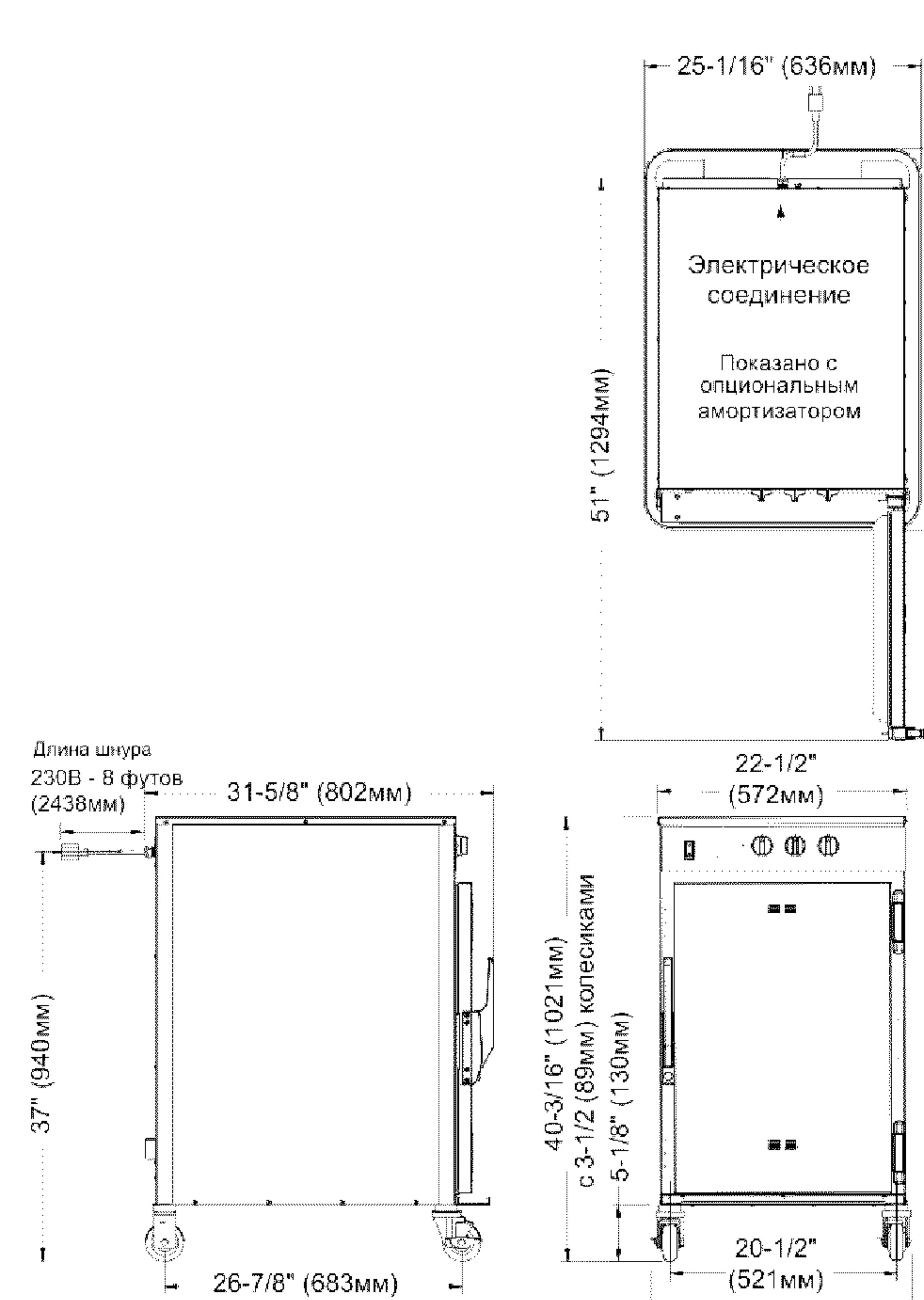
100 ФУНТОВ (45 КГ) МАКСИМАЛЬНО  
МАКСИМАЛЬНЫЙ ОБЪЕМ: 53 КВАРТЫ (67 ЛИТРОВ)

## ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ

**1000-SK-I**



**1000-SK/II**



\*38-1/2" (977 мм) - с дополнительными 2-1/2" колесиками  
 \*41-15/16" (1064 мм) - с дополнительными 5" колесиками  
 \*41-7/8" (1063 мм) - с дополнительными 6" ножками

### ВЕС

МОДЕЛЬ	ЧИСТЫЙ ВЕС	ТРАНСПОРТИРОВОЧНЫЙ ВЕС
1000-SK-I	377 фунтов (171 кг)	445 фунтов (202 кг)
1000-SK/II	203 фунта (92 кг) расчетное значение	282 фунта(101 кг)

### ОБЪЕМ КАМЕРЫ

120 ФУНТОВ (54 КГ) МАКСИМАЛЬНО  
МАКСИМАЛЬНЫЙ ОБЪЕМ: 60 КВАРТ (76 ЛИТРОВ)

## ОПЦИИ И АКСЕССУАРЫ

МОДЕЛЬ >	767-SK	1767-SK	1000-SK-I	1000-SK/II
Амортизатор по всему периметру	5010371	5010371	5009767	5009767
Держатель для нарезки СПИННОЙ ЧАСТИ ГОВЯЖЬЕЙ ТУШИ БЕДРЕННОЙ ЧАСТИ ГОВЯЖЬЕЙ ТУШИ (ДЛЯ КАФЕТЕРИЕВ)	HL-2635 4459	HL-2635 4459	HL-2635 4459	HL-2635 4459
Колесики - 2 НЕПОДВИЖНЫХ, 2 ПОВОРОТНЫХ С ТОРМОЗОМ  5 " (127 мм) 3-1/2" (89 мм) 2-1/2" (64 мм)	5004862 СТАНДАРТНО 5008022	СТАНДАРТНО 5008017	СТАНДАРТНО 5008017	5004862 СТАНДАРТНО 5008022
Замок дверки с ключом	LK-22567	LK-22567	LK-22567	LK-22567
Поддон с дренажем, 1-11/16" (43 мм глубиной) Поддон без дренажа 1-7/8" (62 мм глубиной) Поддон без дренажа 4" (101 мм глубиной)	14831 — —	14831 — —	5005616 11906 15929	5005616 11906 15929
Ножки, 6" (152 мм), со стойками (НАБОР ИЗ ЧЕТЫРЕХ ШТУК)	5011149	5011149	5011149	5011149
Решетка для противня, проволочная - 18" x 26" ВСТАВКА ДЛЯ ПРОТИВНЯ	PN-2115	PN-2115	PN-2115	PN-2115
Защитная панель с замком	5004750	5004750	5011592	5005776
Полка из нержавеющей стали РЕШЕТКА ИЗ ПЛОСКОЙ ПРОВОЛОКИ ПОЛКА ДЛЯ КОПЧЕНИЯ СВИНЫХ РЕБЕР	SH-2324 SH-2743	SH-2324 SH-2743	SH-2325 SH-29474	SH-2325 SH-29474
Набор для двухъярусной установки	5004864	—	—	5004864
Древесная стружка, большая упаковка Яблоня 20 фунтов (9 кг) Вишня 20 фунтов (9 кг) Гикори 20 фунтов (9 кг) Клен 20 фунтов (9 кг)	WC-22543 WC-22541 WC-2829 WC-22545	WC-22543 WC-22541 WC-2829 WC-22545	WC-22543 WC-22541 WC-2829 WC-22545	WC-22543 WC-22541 WC-2829 WC-22545

## ОПЦИИ, УСТАНОВЛЕННЫЕ НА ЗАВОДЕ

МОДЕЛЬ >	767-SK	1767-SK	1000-SK-I	1000-SK/II
Дверка СПЛОШНАЯ С ОКОШКОМ	СТАНДАРТНО ДОСТУПНО	СТАНДАРТНО ДОСТУПНО	СТАНДАРТНО ДОСТУПНО	СТАНДАРТНО ДОСТУПНО
Направление открытия дверки ПРАВОСТОРОННЯЯ ЛЕВОСТОРОННЯЯ	СТАНДАРТНО ДОСТУПНО	СТАНДАРТНО ДОСТУПНО	СТАНДАРТНО ДОСТУПНО	СТАНДАРТНО ДОСТУПНО
Цвет внешней поверхности устройства НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ БОРДОВЫЙ ЦВЕТ ПО ТРЕБОВАНИЮ	СТАНДАРТНО ДОСТУПНО	СТАНДАРТНО ДОСТУПНО	СТАНДАРТНО ДОСТУПНО	СТАНДАРТНО ДОСТУПНО

## ДВУХЪЯРУСНАЯ УСТАНОВКА

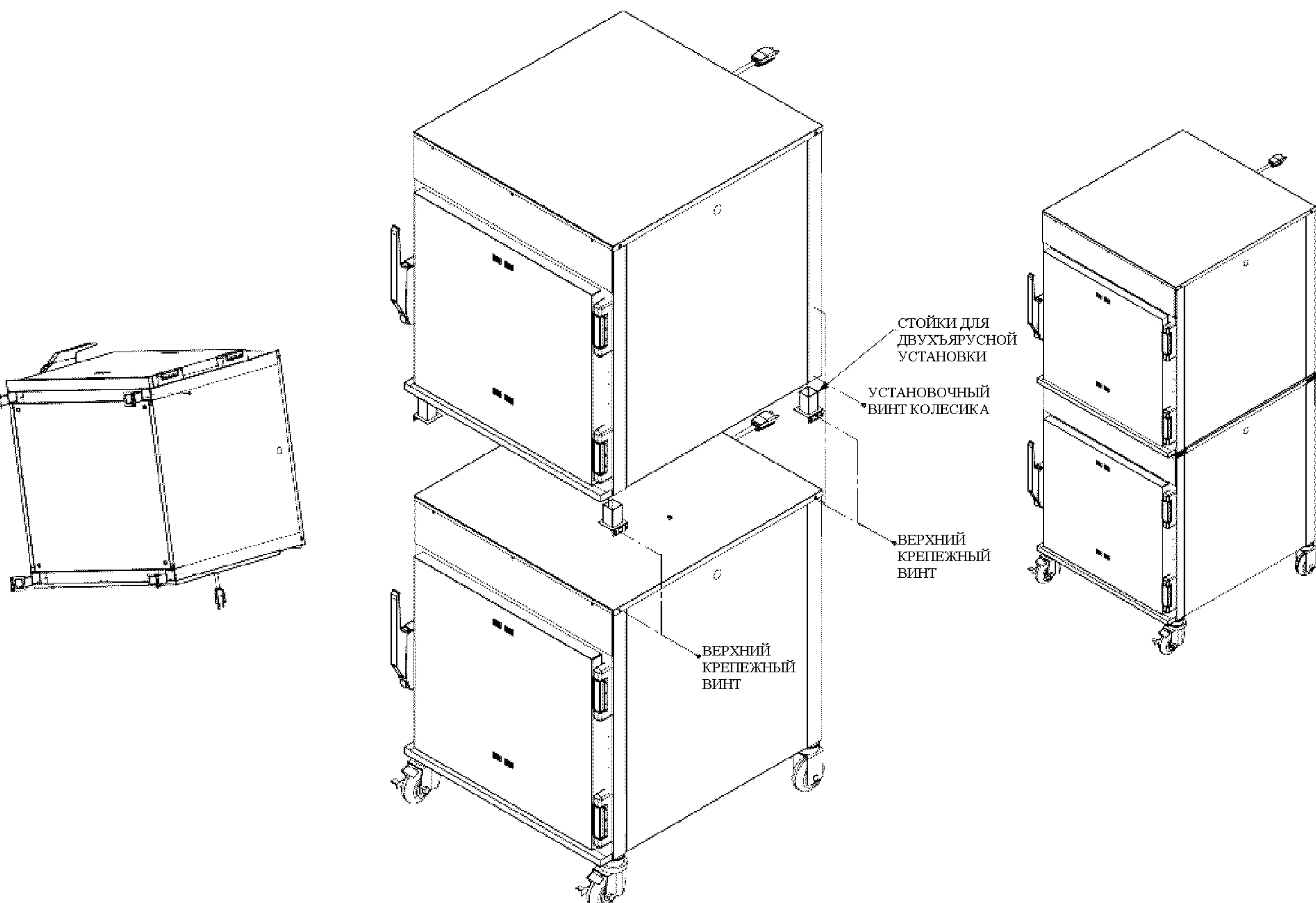
**1) Если с завода поставлены два устройства вместе, на верхнем устройстве уже будут сняты ножки. Набор для двухъярусной установки будет входить в комплект поставки.**

Если колесики необходимо снять: положите устройство на заднюю сторону и выкрутите установочные винты на каждом колесике. Снимите колесики с устройства.

**2) Когда устройство лежит на задней стороне, вставьте стойки для двухъярусной установки в каждый из четырех углов верхнего устройства. Закрепите стойки, используя один винт и две плоские шайбы, которые входят в набор для двухъярусной установки.**

**Примечание:** Фланец на стойках для двухъярусной установки должен быть обращен наружу устройства.

**3) Снимите четыре верхних крепежных винта с нижнего устройства. Установите верхнее устройство с уже прикрепленными стойками для двухъярусной установки на верхнюю часть нижнего устройства. Выровняйте по центру верхнее устройство спереди и сзади. Установите назад четыре винта через фланец четырех стоек для двухъярусной установки.**



### Двухъярусная конфигурация - 767-SK

767-SK с 767-SK, 750-TN/III, 750-TN-II,  
767-SK/III или 750-S

### Двухъярусная конфигурация - 1000-SK/II

1000-SK/II с 1000-SK/II, 1000-TN/III или  
1000-S

Некоторое количество настроек связано с первоначальной установкой и запуском устройства. Очень важно, чтобы эти настройки выполнялись квалифицированным техническим персоналом. Дилер или пользователь несет ответственность за настройку устройства при его установке и запуске. Эти настройки включают, кроме прочего, калибровку термостата, регулировку дверки, выравнивание устройства по уровню, электрический монтаж и установку дополнительных колесиков или ножек.

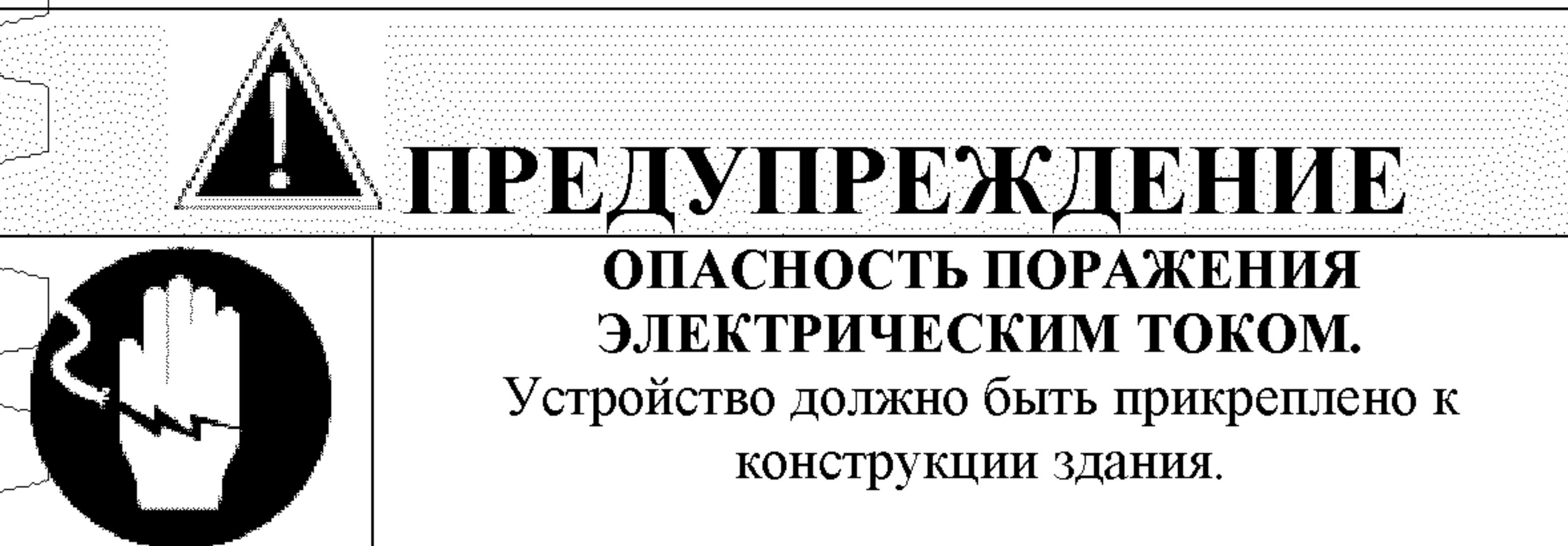
## ВЫРАВНИВАНИЕ ПО УРОВНЮ

Выровняйте камеру по уровню от одной боковой стороны к другой и спереди назад с помощью спиртового уровня. Для камер, установленных с колесиками, очень важно, чтобы поверхность установки была горизонтальной, поскольку такое устройство будет постоянно перемещаться.

Рекомендуется периодически проверять горизонтальное положение устройства для того, чтобы убедиться, что основание не перекосилось или камера не переместилась.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Неправильное выравнивание данного устройства может привести к его неправильному функционированию и в результате вызвать неравномерное запекание продуктов, состоящих из полужидкого теста.

## ТРЕБОВАНИЯ К ОГРАНИЧЕНИЮ ПЕРЕМЕЩЕНИЯ ПОДВИЖНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

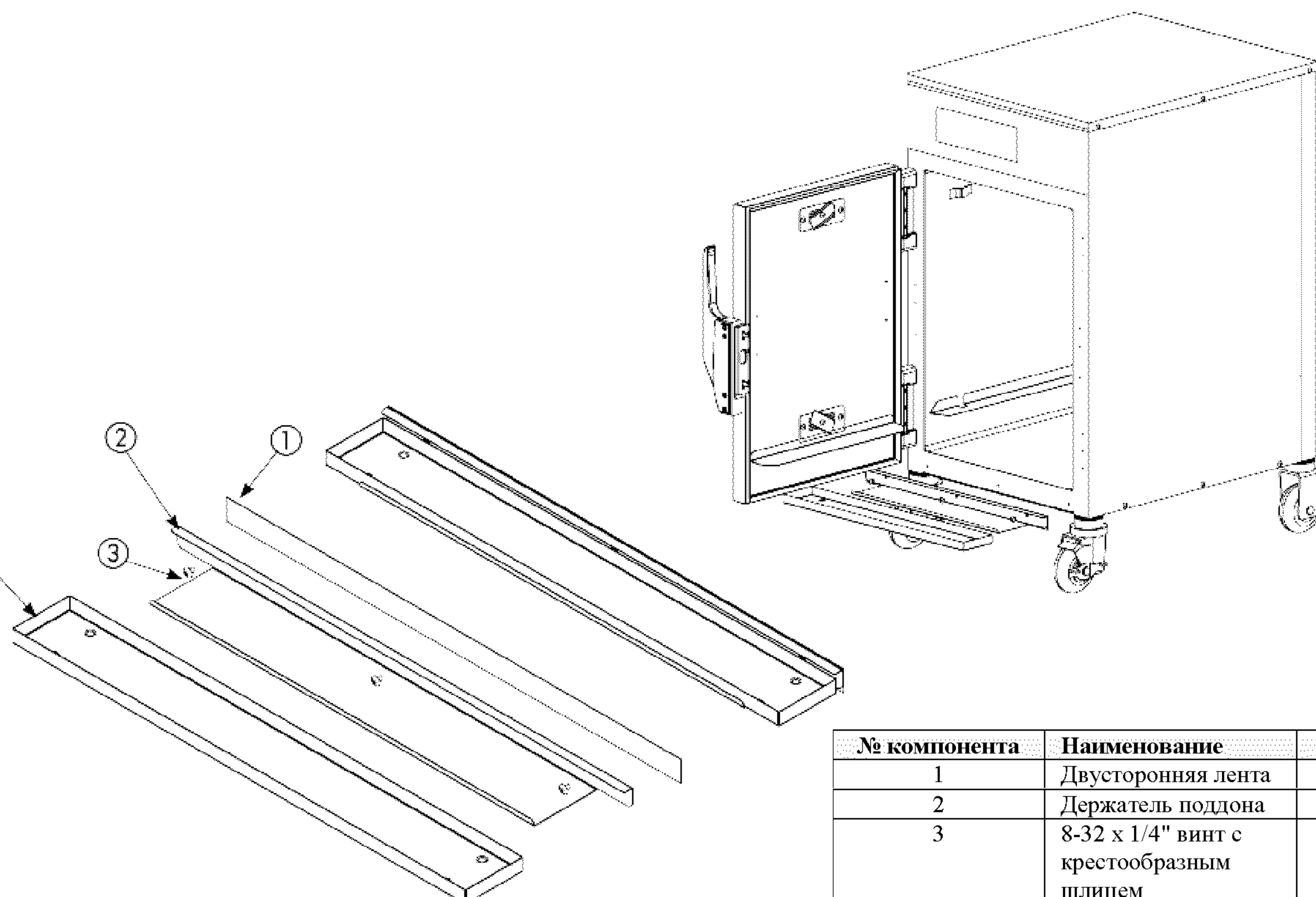


Любое устройство, необорудованное шнуром электропитания, но которое включает набор колесиков, должно устанавливаться с тросом. Необходимо обеспечить адекватные средства для ограничения перемещения данного устройства независимо от или при нагрузке на электропровод. Применяются следующие ограничения:

1. Колесики должны иметь максимальную высоту 6" (152 мм).
2. Два колесика должны иметь функцию блокировки.
3. Такое подвижное оборудование или устройства на передвижных подставках должны устанавливаться с использованием гибкого коннектора, прикрепленного к конструкции здания.

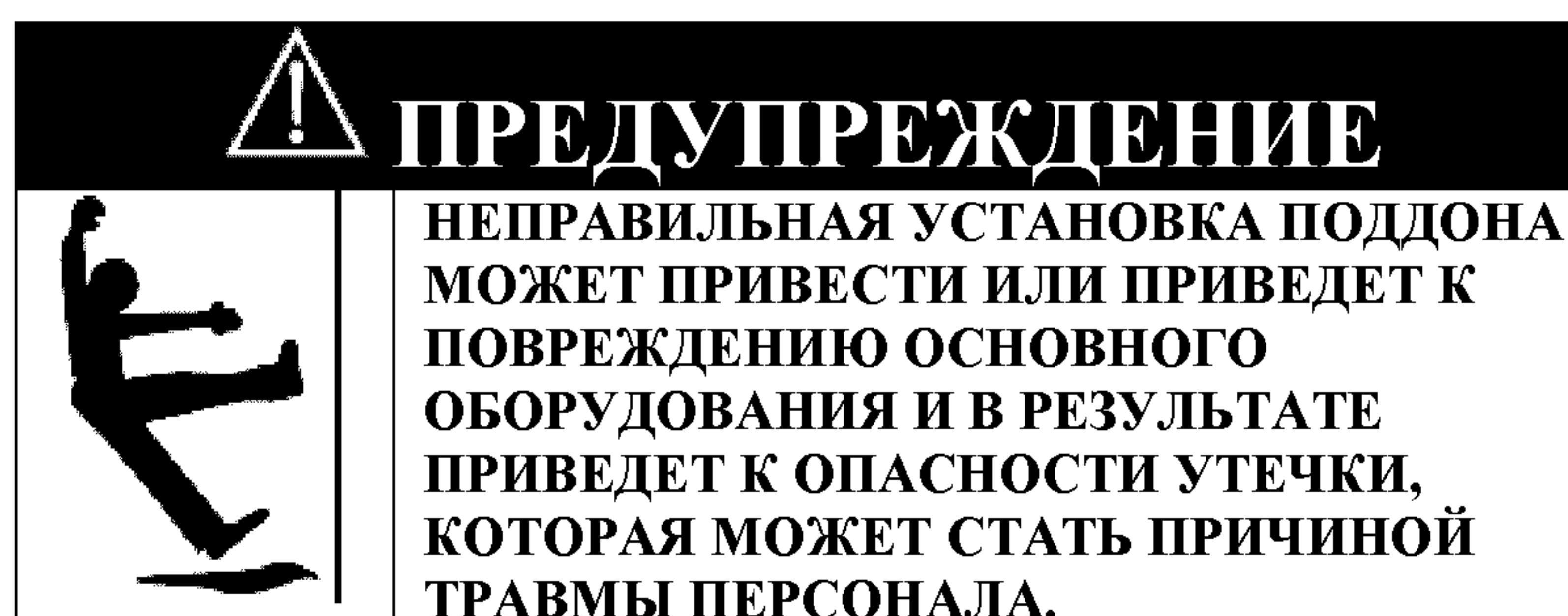
Крепежный коннектор для ограничения перемещения устройства расположен на верхнем заднем фланце устройства. Гибкий коннектор не входит в комплект поставки, а также недоступен для заказа на заводе изготовителе.

## ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ ПОДДОНА



№ компонента	Наименование	Кол-во
1	Двусторонняя лента	1
2	Держатель поддона	1
3	8-32 x 1/4" винт с крестообразным шлицем	3
4	Поддон	1

1. Проткните отверстия через двустороннюю ленту ①, которая прикреплена к задней части держателя поддона ②.
2. Снимите подложку на двусторонней ленте ①.
3. Вставьте винты ③ в отверстия и прикрепите держатель поддона ② к устройству.
4. В дополнение настоятельно рекомендуется - нанести силиконовый герметик для пищевых продуктов вдоль верхней кромки держателя поддона ② для уплотнения.
5. Установите поддон ④ в держатель поддона ②.



## ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ

Устройство должно устанавливаться квалифицированным техником по обслуживанию.

Камера должна быть правильно заземлена в соответствии с Национальными электротехническими нормативами и действующими местными правилами.

Вставляйте вилку шнура электропитания устройства ТОЛЬКО в правильно заземленную розетку, располагая устройство так, чтобы вилка была легкодоступна в случае аварийной ситуации. При подсоединении или отсоединении устройства будет образовываться электрическая дуга, если все элементы управления не будут находиться в выключенном положении (положение «OFF»).

Правильная конфигурация электрической или сетевой розетки или постоянное соединение для данного устройства должны выполняться высококвалифицированным электриком в соответствии с действующими местными электротехническими нормативами.

### ОПАСНОСТЬ

Во избежание поражения электрическим током данное устройство **ДОЛЖНО** быть правильно заземлено в соответствии с местными электрическими нормативами, текущим изданием Национальных электротехнических нормативов США ANSI/NFPA № 70. В Канаде все электрические соединения должны выполняться в соответствии с CSA C22.1, Канадскими национальными электротехническими нормативами Часть 1 или местными правилами.

### ! ОПАСНОСТЬ

УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ИСТОЧНИК ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ СООТВЕТСТВУЕТ НАПРЯЖЕНИЮ, УКАЗАННОМУ НА ТАБЛИЧКЕ ЗАВОДСКИХ ХАРАКТЕРИСТИК.

### ВЫПОЛНЕНИЕ МЕЖДУНАРОДНЫХ СТАНДАРТОВ ДЛЯ УСТРОЙСТВА:

Если устройство не оборудовано гибким шнуром и вилкой, тогда для разъединения электропитания необходимо подсоединить к фиксированной электропроводке все полюсное разъединительное устройство, имеющее национальный сертификат, с зазором между контактами минимум 3 мм для всех полюсов. При использовании шнура без вилки, зеленый/желтый проводник должен быть подсоединен к клемме, помеченной символом заземления. При использовании вилки сетевая розетка должна быть легкодоступна. В случае необходимости замены шнура электропитания, используйте аналогичный шнур, полученный от дистрибутора.

**Для CE одобренных устройств:** Во избежание опасности поражения электрическим током между устройством и другими устройствами или металлическими компонентами в непосредственной близости устанавливается заземляющий штырь. К данному штырю необходимо подсоединить заземляющий проводник и другие устройства/металлические компоненты, чтобы обеспечить необходимую защиту от электрического напряжения.

Клемма помечена следующим символом:

## **Модели с жестким монтажом:**

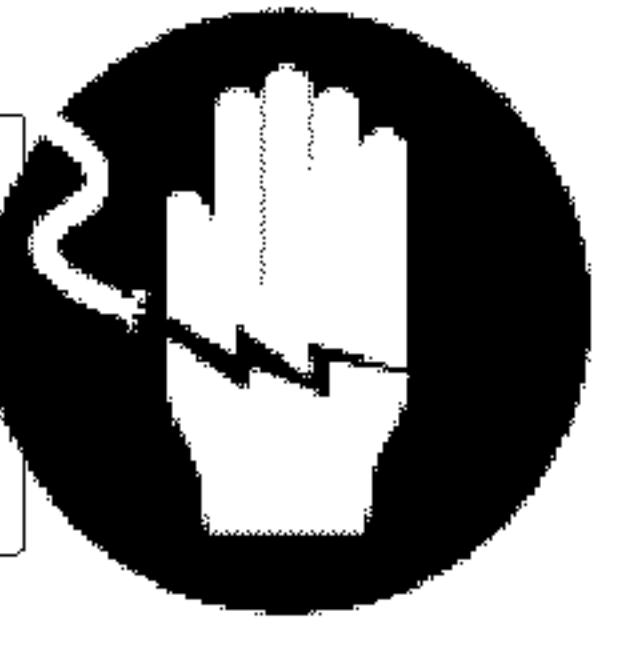
Модели с жестким монтажом должны оборудоваться одобренным внешним все полюсным выключателем с достаточным зазором между разомкнутыми контактами.

Если для подсоединения устройства используется шнур электропитания, тогда необходимо использовать маслостойкий шнур, такой как H05RN или H07RN или аналогичного типа.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** CE одобренные устройства должны подсоединяться к электрической цепи, которая защищена внешней GFCI розеткой (розетка с размыкателем цепи при коротком замыкании на землю).

### **ОПАСНОСТЬ**

 **УСТРОЙСТВА БЕЗ ПОСТАВЛЯЕМОГО  
ЗАВОДОМ ИЗГОТОВИТЕЛЕМ ШНУРА,  
ДОЛЖНЫ ОБОРУДОВАТЬСЯ ШНУРОМ  
ДОСТАТОЧНОЙ ДЛИНЫ, ЧТО ДАСТ  
ВОЗМОЖНОСТЬ ПЕРЕМЕЩАТЬ  
УСТРОЙСТВО ПРИ ЧИСТКЕ.**

 **ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ  
ДОЛЖНЫ ВЫПОЛНЯТЬСЯ  
КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ТЕХНИКОМ  
ПО ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ В  
СООТВЕТСТВИИ С ДЕЙСТВУЮЩИМИ  
ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИМИ  
НОРМАТИВАМИ.**

## ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

### Модель – 767 - SK

НАПРЯЖЕНИЕ, В	ФАЗА	ЧАСТОТА, Гц	ТОК, А	МОЩНОСТЬ, кВт		ШНУР И ВИЛКА
120	1	60	16.0	1.9		NEMA 5-20P 20A – 125В ВИЛКА
208-240 (AGCY)	1	60	15.9	3.3		БЕЗ ШНУРА ИЛИ ВИЛКИ
при 208	1	60	15.5	3.2		
при 240	1	60	12.3	2.9		
230	1	50/60	12.2	2.8		CEE 7/7 220-230В ВИЛКА

### Модель – 1767 - SK

НАПРЯЖЕНИЕ, В	ФАЗА	ЧАСТОТА, Гц	ТОК, А	МОЩНОСТЬ, кВт	ШНУР И ВИЛКА
208-240 (AGCY)	1	60	30.8	6.4	БЕЗ ШНУРА ИЛИ ВИЛКИ
при 208	1	60	31.0	6.5	
при 240	1	60	24.6	5.9	
230	1	50/60	24.3	5.6	БЕЗ ШНУРА ИЛИ ВИЛКИ

### Модель – 1000 – SK-I

НАПРЯЖЕНИЕ, В	ФАЗА	ЧАСТОТА, Гц	ТОК, А	МОЩНОСТЬ, кВт	ШНУР И ВИЛКА
208-240 (AGCY)	1	60	31.4	6.5	БЕЗ ШНУРА ИЛИ ВИЛКИ
при 208	1	60	30.7	6.4	
при 240	1	60	24.3	5.8	
230	1	50/60	24.1	5.5	БЕЗ ШНУРА ИЛИ ВИЛКИ

### Модель – 1000 – SK/II

НАПРЯЖЕНИЕ, В	ФАЗА	ЧАСТОТА, Гц	ТОК, А	МОЩНОСТЬ, кВт		ШНУР И ВИЛКА
208-240 (AGCY)	1	60	15.7	3.3		БЕЗ ШНУРА ИЛИ ВИЛКИ
при 208	1	60	15.3	3.2		
при 240	1	60	12.1	2.9		
230	1	50/60	12.2	2.8		CEE 7/7 220-230В ВИЛКА

Электрические схемы расположены под крышкой устройства.

# ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

### ВНИМАНИЕ

**ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ЧАСТИ ДАННОГО ОБОРУДОВАНИЯ СТАНОВЯТСЯ ОЧЕНЬ ГОРЯЧИМИ. ВО ИЗБЕЖАНИЕ ПОЛУЧЕНИЯ ОЖОГОВ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ УСТРОЙСТВА ВСЕГДА НАДЕВАЙТЕ ЗАЩИТНЫЕ ПЕРЧАТКИ.**

Камера для приготовления и хранения продуктов компании Alto-Shaam предназначена для использования в коммерческих учреждениях квалифицированным персоналом, где все операторы ознакомлены с предназначением, ограничениями и потенциальными опасностями при работе с данным устройством. Инструкции по эксплуатации и меры предосторожности должны прочесть и понять все операторы и пользователи.

### ОПЕРАЦИЯ ЗАПУСКА

#### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ:

Внутренние поверхности камеры должны быть прогреты для удаления смазки с поверхности и сопутствующих запахов, образующихся при первом использовании камеры.

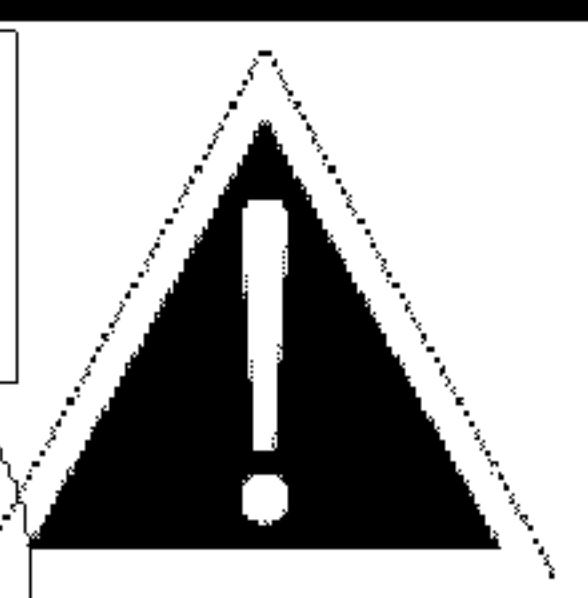
1. Протрите все проволочные решетки, боковые направляющие и всю внутреннюю часть камеры чистой, влажной тканью. Установите боковые направляющие, решетки, лоток для древесной стружки и внешний поддон. Решетки устанавливают изогнутой кромкой в направлении задней части камеры. Установите поддон на внутреннюю поверхность внизу камеры.
2. Закройте дверки камеры, переведите выключатель электропитания в положение ON (ВКЛ) и с помощью терmostата установите температуру 300°F (149°C).
3. Дайте камере циклически проработать в течение около 2-х часов или пока не исчезнет посторонний запах.

## **ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ:**

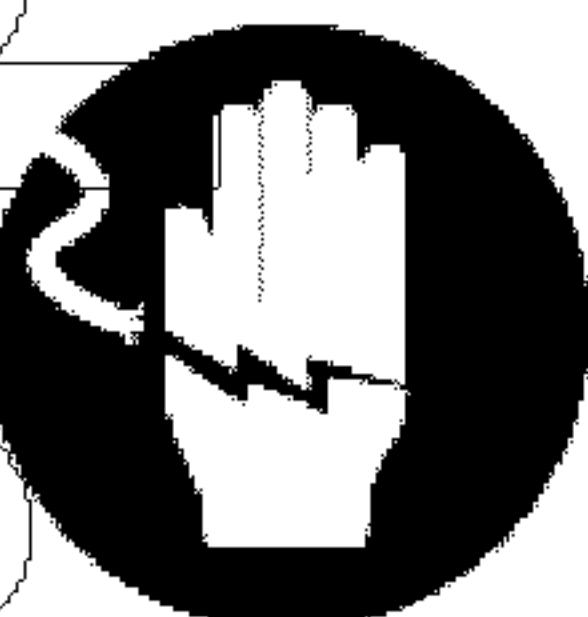
Всегда прогревайте камеру минимум 20 минут до начала приготовления продуктов.

Следуйте инструкциям по эксплуатации, указным на следующей странице данного руководства.

## **ОПАСНОСТЬ**



**НЕОБХОДИМО НЕМЕДЛЕННО  
ОБРАБОТАТЬ ПАРОМ ВНУТРЕННЮЮ И  
ВНЕШНЮЮ ЧАСТЬ УСТРОЙСТВА,  
ПОЛИТЬ ВОДОЙ ИЗ ШЛАНГА ИЛИ  
ПРОМЫТЬ ВОДОЙ ИЛИ ЖИДКИМ  
ЧИСТИЩИМ СРЕДСТВОМ ЛЮБОГО  
ТИПА. ДЛЯ ЧИСТКИ НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ  
СТРУЮ ВОДЫ ПОД ДАВЛЕНИЕМ.**

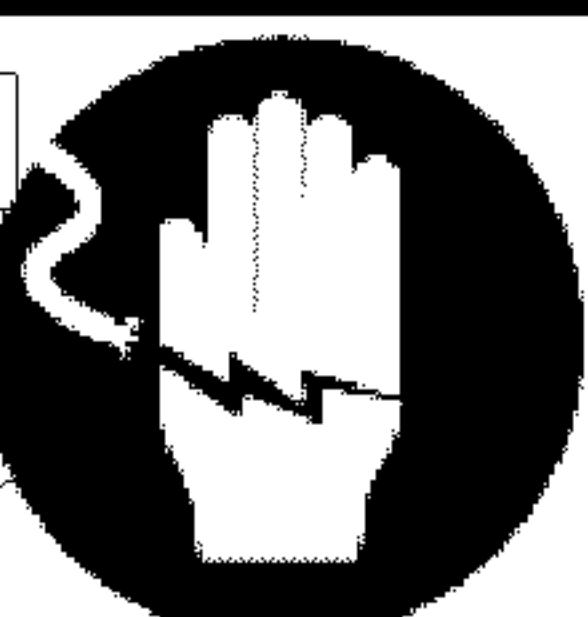


**ОПАСНОСТЬ ПОВРЕЖДЕНИЯ  
ОБОРУДОВАНИЯ ИЛИ  
ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ  
ТОКОМ.**

**ГАРАНТИЯ АННУЛИРУЕТСЯ, ЕСЛИ  
ВНУТРЬ УСТРОЙСТВА ПОПАЛА ВОДА.**



## **ОПАСНОСТЬ**



**ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЧИСТКИ ИЛИ  
ТЕХОБСЛУЖИВАНИЯ ОТКЛЮЧИТЕ  
УСТРОЙСТВО ОТ ИСТОЧНИКА  
ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ.**

## **ХАРАКТЕРИСТИКИ КАМЕРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Камера оборудована специальным, термостойким нагревательным кабелем. Согласно технологии Halo Heat, нагревательный кабель монтируется напротив стенок камеры, чтобы обеспечивать равномерно распределяемый, терmostатически контролируемый источник тепла. Дизайн и эксплуатационные характеристики камеры исключают необходимость в наличии влагоуловителя или вентилятора для равномерного распределения тепла. Благодаря равномерному распределению тепла качество пищевых продуктов сохраняется в течение многих часов.

# ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## 1. Переведите выключатель электропитания в положение ON (I).

На дисплее панели управления будет отображаться значение температуры 0°F или 0°C.

## 2. Установка температуры хранения продукта.

- Поверните круглую ручку термостата и установите требуемое значение температуры. На цифровом дисплее появится установленное значение температуры [ 140°F ] и загорится кнопка отображения температуры.
- В режиме хранения продукта будет гореть индикаторная лампа данного режима.
- Диапазон температуры режима хранения:  
От 60° до 205°F (от 16 до 96°C)

## 3. Установка температуры приготовления продукта.

- Поверните круглую ручку термостата и установите требуемое значение температуры. На цифровом дисплее появится установленное значение температуры [ 250°F ] и загорится кнопка отображения температуры
- В режиме приготовления продукта будет гореть индикаторная лампа данного режима.
- Диапазон температуры режима приготовления:  
От 200° до 325°F (от 94 до 160°C)
- Примечание:** Режим приготовления не активен, если таймер не запущен.

## 4. Установка таймера.

- Нажмите кнопки со стрелками Up и Down (Вверх и Вниз), когда круглая ручка термостата приготовления установлена на начало приготовления.
- Нажмите кнопки со стрелками Up и Down (Вверх и Вниз), чтобы установить время приготовления продукта.
- Примечание:** Удерживание кнопки таймера в течение 3-х секунд в режиме приготовления *отменяет* обратный отсчет таймера (на дисплее отображается [ .... ]).

## 5. ПРОГРЕЙТЕ камеру в течение 30 минут перед загрузкой продукта. Индикаторная лампа нагрева загорится, и будет гореть, пока камера нагревается.

## 6. Загрузите продукты в камеру и установите требуемое время с помощью таймера.

## 7. Загрузите лоток для древесной стружки.

Возьмите порцию сухой древесной стружки для одного лотка и пропитайте стружку водой в течение 15-20 минут. Стряхните избыток воды с древесной стружки. Выньте лоток для древесной стружки из камеры копчения. Поместите увлажненную стружку в лоток и установите лоток назад в камеру.

## 8. Установите время копчения продукта.

Таймер времени копчения активирует нагревательный элемент, расположенный внутри лотка для древесной стружки. Когда лоток для древесной стружки заполнен, и таймер времени копчения повернут по часовой стрелке до упора, древесная стружка будет выделять дым приблизительно от сорока пяти минут до одного часа.

- Для установки времени копчения, поверните круглую ручку таймера копчения за пределы необходимого интервала времени, затем сразу верните назад в требуемое значение.
- Загорится индикаторная лампа режима копчения.
- В режиме копчения держите дверку камеры полностью закрытой.

### Примечания:

- Когда температура в камере достигнет установленного значения, индикаторная лампа нагрева погаснет.
- Нажмите и удерживайте кнопку отображения температуры в течение 3-х секунд в любое время, чтобы посмотреть *действительную* температуру в камере **190°F**.

Для переключения режима отображения температуры с Фаренгейта ( $^{\circ}\text{F}$ ) на Цельсий ( $^{\circ}\text{C}$ ), выполните следующую процедуру:

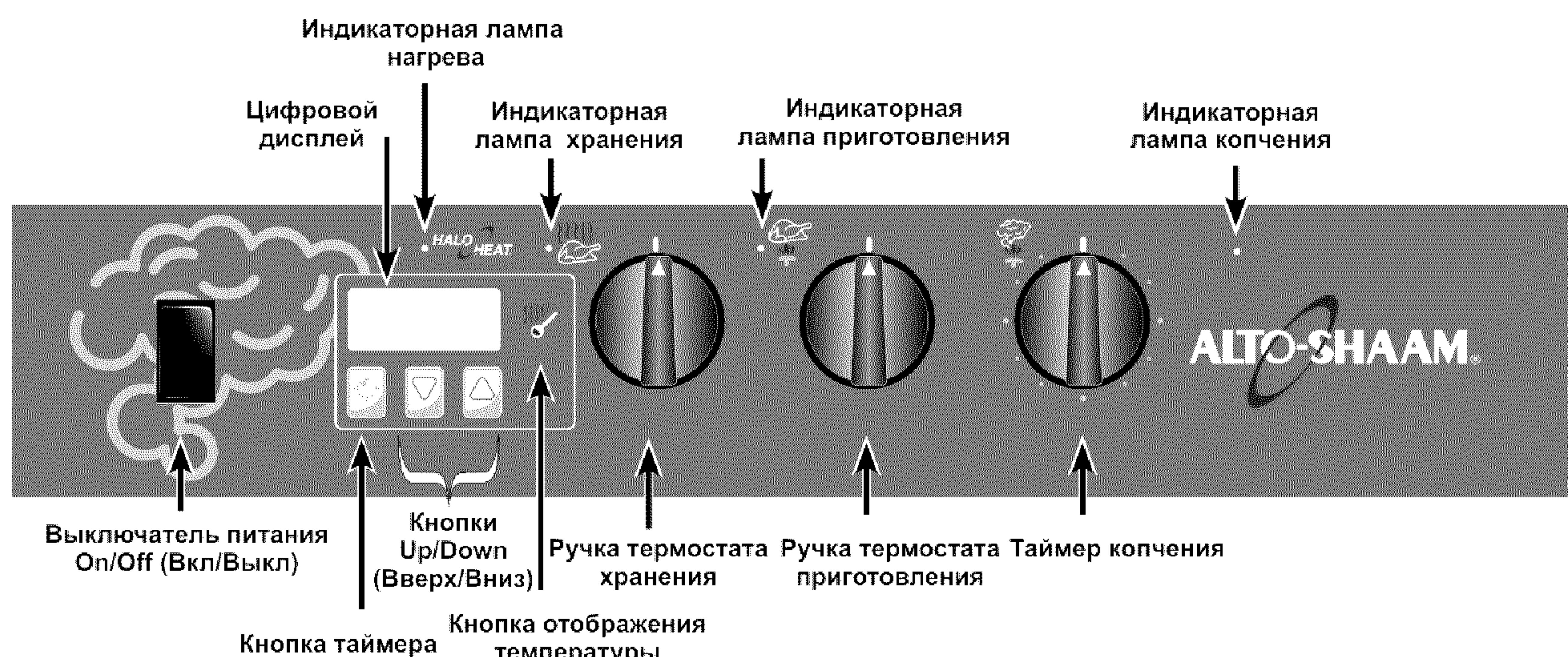
*Нажмите кнопку отображения температуры в любой время, чтобы посмотреть изменение температуры в камере.*

Значение температуры отображается в Фаренгейтах (устанавливается на заводе). Для изменения режима отображения на Цельсий, выполните следующее:

1. Нажмите и удерживайте **кнопку отображения температуры** и **кнопку со стрелкой вниз** в течение 5 секунд.
2. На дисплее панели управления будет отображаться  **$^{\circ}\text{C}$**  в течение 3-х секунд для подтверждения выбора, и далее температура будет отображаться только в  $^{\circ}\text{C}$ .
3. Выполните аналогичную процедуру, чтобы переключить режим отображения на Фаренгейты.

*Примечание: При пропадании электропитания, заводских испытаниях и т.д., панель управления будет сохранять значение настройки в  $^{\circ}\text{C}$  или  $^{\circ}\text{F}$ , выбранное пользователем, после восстановления электропитания.*

## ЭЛЕМЕНТЫ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



## ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ

Шеф-повара, повара и другие специалисты в области общественного питания используют разные способы приготовления блюд. Надлежащая температура хранения должна быть подобрана в зависимости от влажности продукта, его плотности, размера и температуры обработки. Безопасная температура хранения также должна быть связана с вкусовыми качествами продукта и определять продолжительность времени хранения для конкретного продукта.

Технология Halo Heat позволяет максимально качественно сохранить влагу в продукте без добавления воды, водяного пара или пара. Поддержание исходной влажности позволяет сохранить вкус продукта и обеспечивает более изысканный вкус. В дополнение к удержанию влаги в продукте, основные преимущества технологии Halo Heat обеспечивают постоянную температуру внутри камеры, без необходимости установки вентилятора для равномерного распределения тепла, что предотвращает дальнейшую потерю влаги из-за испарения или удаления влаги.

После того как продукт вынут из камеры, внутри которой высокая температура, для немедленного помещения в оборудование с более низкой температурой с целью дальнейшего сохранения, на внешней поверхности продукта, а также внутри пластиковых контейнеров, используемых для самообслуживания, может образоваться конденсат.

Оставьте готовый продукт в камере, чтобы первоначальный пар и тепло, которые образовались под влиянием высокой температуры, вышли из продукта. Это позволит снизить уровень образования конденсата. Однако, для сохранения вкусовых качеств свежеприготовленных продуктов, максимальное время для выхода первоначального тепла из продукта составляет не более 1-2 минуты.

Большая часть теплового сохраняющего оборудования, работающего по технологии Halo Heat, оснащена терmostатами с регулировкой температуры от 60°F до 200°F (от 16°C до 93°C). Если устройство оборудовано вентиляторами, для сохранения влажности продукта не включайте их. Если же вам нужно сохранить хрустящую корочку, рекомендуется включить вентиляторы.

## ДИАПАЗОН ТЕМПЕРАТУРЫ ХРАНЕНИЯ

<b>МЯСО</b>	<b>ФАРЕНГЕЙТ</b>	<b>ЦЕЛЬСИЙ</b>
БИФШТЕКС — с кровью	130°F	54°C
БИФШТЕКС — средней/глубокой прожарки	155°F	68°C
ГОВЯЖЬЯ ГРУДИНКА	160° — 175°F	71° — 79°C
ЗЕРНОВАЯ ГОВЯДИНА	160° — 175°F	71° — 79°C
ПАСТРАМИ	160° — 175°F	71° — 79°C
РЕБРЫШКИ — с кровью	130°F	54°C
СТЕЙК — жареный/запеченный	140° — 160°F	60° — 71°C
РЕБРЫШКИ — говяжьи или свиные	160°F	71°C
ТЕЛЯТИНА	160° — 175°F	71° — 79°C
ВЕТЧИНА	160° — 175°F	71° — 79°C
СВИНИНА	160° — 175°F	71° — 79°C
БАРАНИНА	160° — 175°F	71° — 79°C
<b>ПТИЦА</b>		
ЦЫПЛЕНOK — жареный/запеченный	160° — 175°F	71° — 79°C
УТКА	160° — 175°F	71° — 79°C
ИНДЕЙКА	160° — 175°F	71° — 79°C
ПТИЦА ОБЫЧНАЯ	160° — 175°F	71° — 79°C
<b>РЫБА/МОРЕПРОДУКТЫ</b>		
РЫБА — жареная/запеченная	160° — 175°F	71° — 79°C
ЛОБСТЕРЫ	160° — 175°F	71° — 79°C
КРЕВЕТКИ — запеченные	160° — 175°F	71° — 79°C
<b>ВЫПЕЧКА</b>		
ХЛЕБ/БУЛОЧКИ	120° — 140°F	49° — 60°C
<b>РАЗНОЕ</b>		
ЗАПЕКАНКИ	160° — 175°F	71° — 79°C
ТЕСТО — Расстойка	80° — 100°F	27° — 38°C
ЯЙЦА — Жареные	150° — 160°F	66° — 71°C
БЛЮДА ИЗ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ	160° — 175°F	71° — 79°C
ЗАКУСКИ	160° — 180°F	71° — 82°C
ПАСТА	160° — 180°F	71° — 82°C
ПИЦЦА	160° — 180°F	71° — 82°C
КАРТОФЕЛЬ	180°F	82°C
ПОРЦИОННЫЕ БЛЮДА	140° — 165°F	60° — 74°C
СОУСЫ	140° — 200°F	60° — 93°C
СУП	140° — 200°F	60° — 93°C
ОВОЩНЫЕ БЛЮДА	160° — 175°F	71° — 79°C
<b>ЗНАЧЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ ХРАНЕНИЯ, УКАЗАННЫЕ В ТАБЛИЦЕ, ЯВЛЯЮТСЯ ТОЛЬКО ОРИЕНТИРОВЧНЫМИ. ВСЕ ДАННЫЕ ЗНАЧЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ ХРАНЕНИЯ ДОЛЖНЫ ОСНОВЫВАТЬСЯ НА ВНУТРЕННЕЙ ТЕМПЕРАТУРЕ ПРОДУКТА. ВСЕГДА СОБЛЮДАЙТЕ МЕСТНЫЕ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ ДЛЯ ТЕМПЕРАТУРЫ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ.</b>		

## УХОД И ЧИСТКА

### ЧИСТКА И ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

#### ЗАЩИТА ПОВЕРХНОСТЕЙ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ



При проведении чистки очень важно защищать от коррозии поверхности из нержавеющей стали. Агрессивные, коррозийные или ненадлежащие химические средства могут полностью разрушить защитный поверхностный слой из нержавеющей стали. Жесткие губки, стальные мочалки или металлические принадлежности могут стирать поверхности, вызывая повреждение данного защитного покрытия, что в итоге может привести к появлению зон коррозии. Даже вода, в особенности жесткая вода, которая содержит высокую или умеренную концентрацию хлора, вызовет окисление и точечную коррозию, что в результате приведет к появлению ржавчины и коррозии. Кроме того, многие кислотосодержащие продукты, которые случайно проливаются и остаются на металлических поверхностях, являются способствующими факторами, приводящими к появлению коррозии поверхностей.

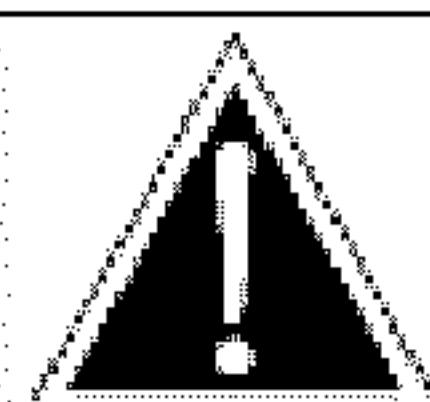
Надлежащие чистящие средства, материалы и методы являются важными для сохранения внешнего вида устройства и продолжительности его эксплуатации. Пролитые пищевые продукты следует удалять и зоны, в которые они попали, необходимо вытираять как можно скорее, но не менее одного раза в день. Всегда тщательно промывайте поверхности после использования чистящего средства и, как можно скорее, после промывки устройства, вытирайте остатки воды.

#### ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА

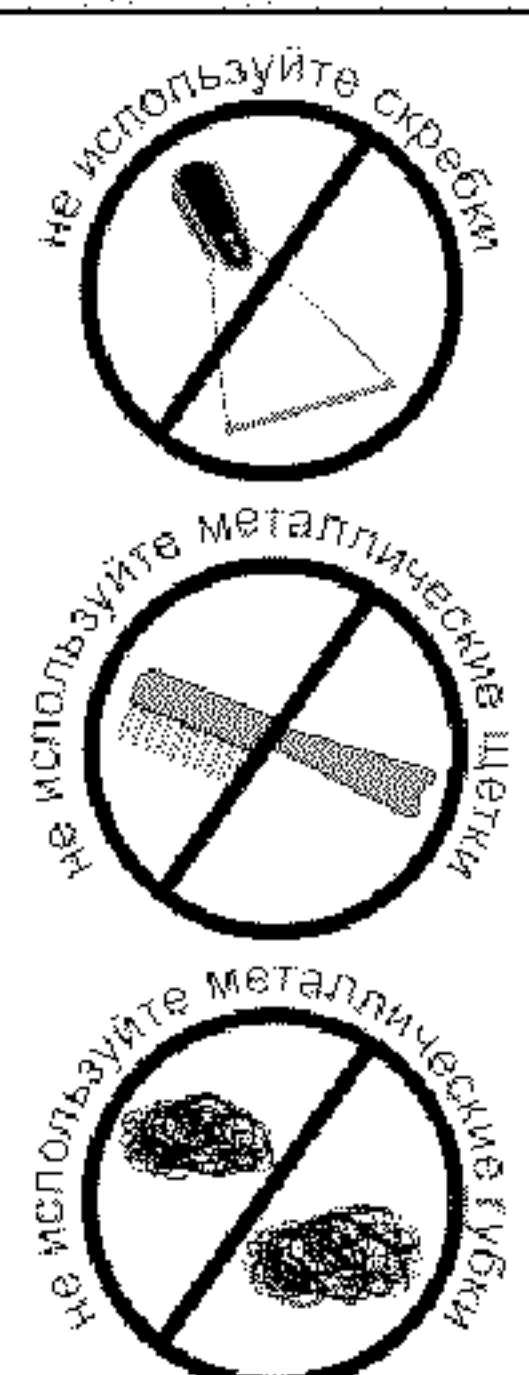
Используйте неабразивные чистящие средства, которые разработаны для использования на данных поверхностях из нержавеющей стали. Чистящие средства не должны содержать компоненты из хлора и четвертичную соль. Никогда не используйте соляную кислоту (хлористо-водородную кислоту) на поверхностях из нержавеющей стали. Всегда используйте чистящее средство в концентрации, рекомендуемой производителем оборудования. Обратитесь к местному поставщику чистящего средства для получения сведений о приобретенном продукте.

#### МОЮЩИЕ СРЕДСТВА

Процедуру чистки обычно выполняют надлежащим чистящим средством и мягкой, чистой тканью. Если необходимо применить более агрессивные методы, используйте неабразивные губки для промывки на сильно загрязненных поверхностях и убедитесь в отсутствии видимых крупинок поверхностного металла при протирке поверхности, чтобы избежать появления царапин. Никогда не используйте проволочные щетки, металлические губки для промывки или скребки для удаления остатков пищевых продуктов.



#### ВНИМАНИЕ



**ДЛЯ ЗАЩИТЫ ПОВЕРХНОСТЕЙ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ ПОЛНОСТЬЮ ИЗБЕГАЙТЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ АБРАЗИВНЫХ ЧИСТЯЩИХ СРЕДСТВ, СОДЕРЖАЩИХ ХЛОР ИЛИ ЧЕТВЕРТИЧНУЮ СОЛЬ. НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ СОЛЯНУЮ КИСЛОТУ (ХЛОРИСТО-ВОДОРОДНУЮ КИСЛОТУ) НА ПОВЕРХНОСТЕЯХ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ. НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПРОВОЛОЧНЫЕ ЩЕТКИ, МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ГУБКИ ДЛЯ ПРОМЫВКИ ИЛИ СКРЕБКИ.**

## УХОД ЗА ОБОРУДОВАНИЕМ

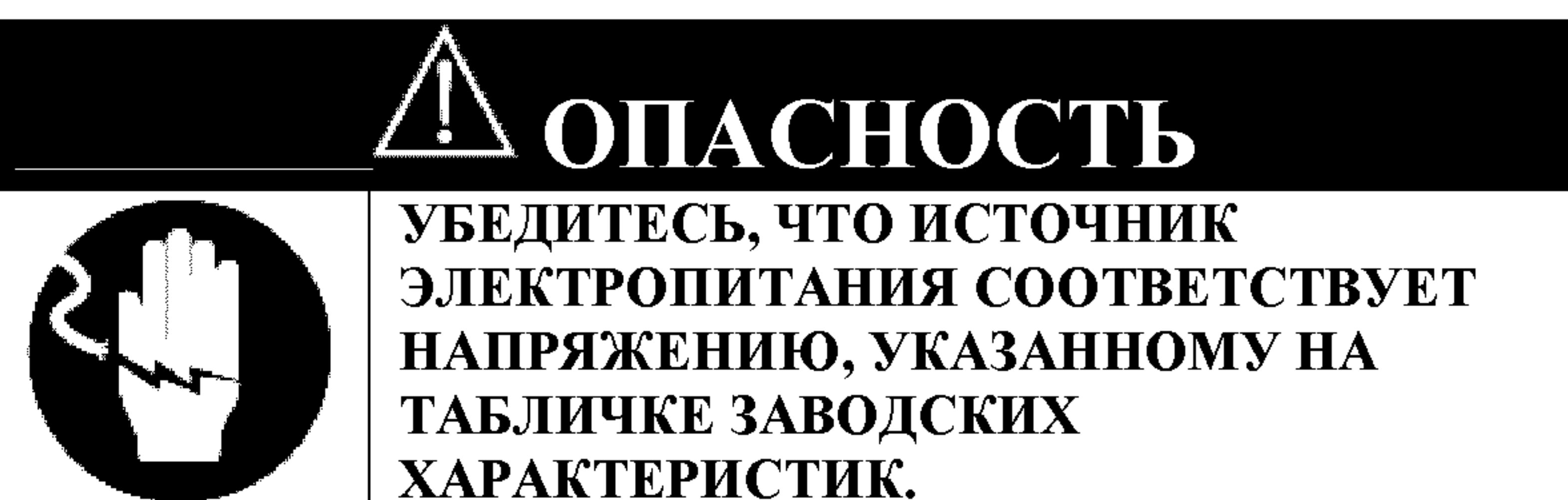
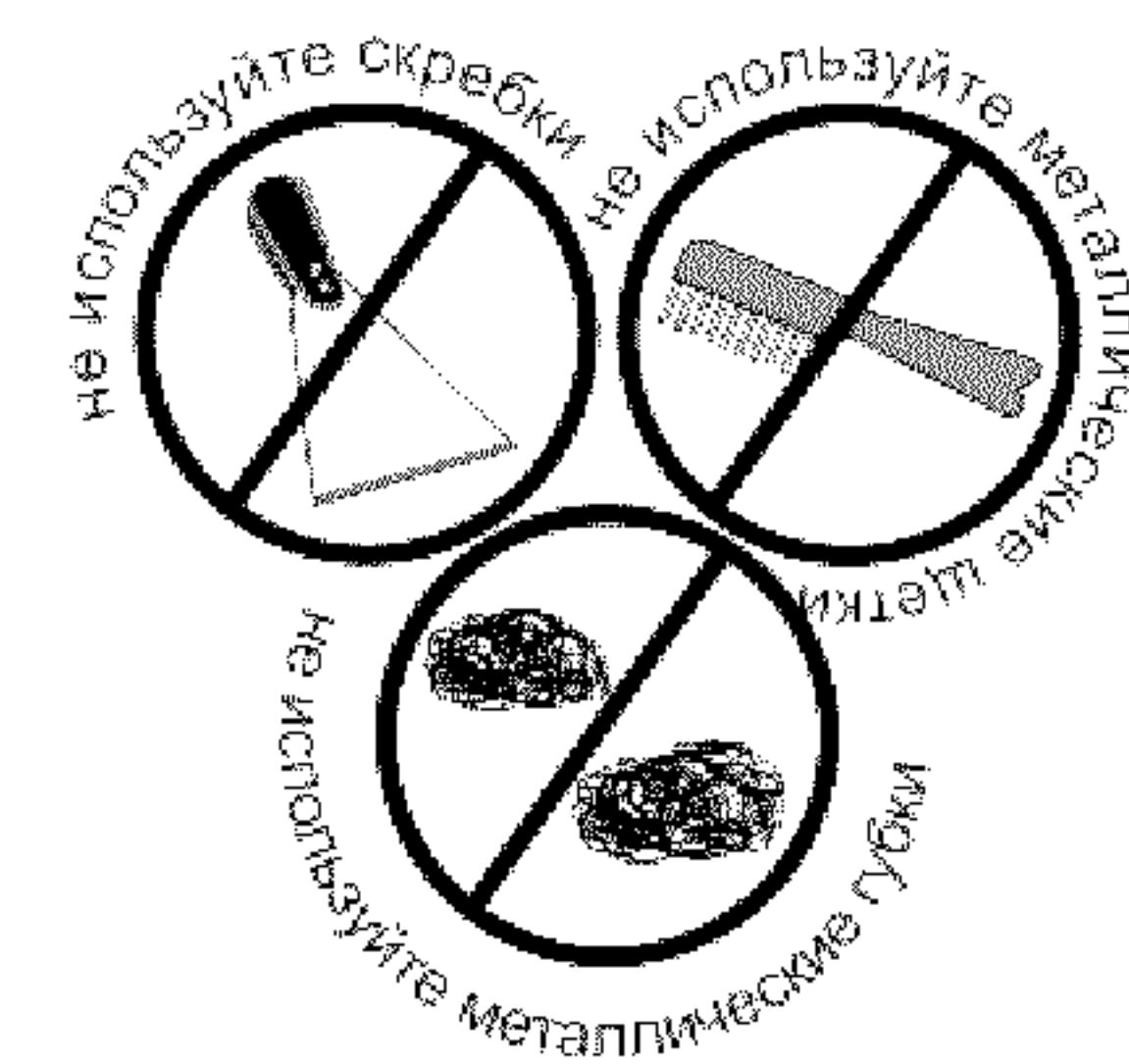
При обычных условиях эксплуатации данная камера обеспечивает длительную и бесперебойную работу. Устройство не нуждается в профилактическом обслуживании. Однако следующие рекомендации по уходу за оборудованием помогут максимально продлить потенциальный срок эксплуатации и бесперебойную работу данной камеры.



Чистота и внешний вид данного оборудования в значительной степени влияют на эффективность работы и привлекательный и аппетитный вид приготовленного продукта. Оборудование, которое содержится в чистоте, работает лучше и дольше.

### ЕЖЕДНЕВНАЯ ЧИСТКА

1. Отключите устройство от сети электропитания и дайте остыть.
2. Выньте все съемные компоненты, такие как проволочные решетки, боковые направляющие и поддоны. Чистите данные компоненты отдельно друг от друга.
3. Протрите внутренние металлические поверхности камеры бумажным полотенцем для удаления остатков пищевых продуктов.
4. Почистите внутренние металлические поверхности шкафа влажной чистой тканью или губкой и любым одобренным промышленным чистящим средством.
- ПРИМЕЧАНИЕ:** Избегайте использования абразивных чистящих средств, содержащих хлор или четвертичную соль. Никогда не используйте соляную кислоту (хлористо-водородную кислоту) на поверхностях из нержавеющей стали.
5. Нанесите на сильно загрязненные зоны обезжижающее средство, растворимое в воде и оставьте на 10 минут, затем снимите остатки грязи пластмассовой губкой для промывки.
6. Тщательно протрите панель управления, вентиляционные отверстия дверки, ручки и уплотнения дверки, поскольку в этих зонах скапливаются остатки пищевых продуктов.
7. Промойте поверхности, протерев губкой смоченной чистой, теплой водой.



8. Удалите остатки воды губкой и вытрите насухо чистой тканью или просушите на воздухе. Оставьте дверки открытыми, пока не высохнет внутренняя часть устройства. Поставьте на место боковые направляющие и полки.
9. Вытрите насухо уплотнения дверки и панель управления чистой, мягкой тканью.

**3**  
10. Внутреннюю часть устройства можно протереть дезинфицирующим средством после проведения чистки и промывки. Данное средство должно быть одобренным для использования на поверхностях из нержавеющей стали, которые контактируют с продуктом.

**4**  
11. Для сохранения защитного пленочного покрытия на полированной нержавеющей стали почистите внешнюю часть шкафа чистящим средством, рекомендованным для поверхностей из нержавеющей стали. Нанесите чистящее средство на чистую ткань и протрите лицевую поверхность из нержавеющей стали.

**5**  
12. Протрите стекло средством для чистки окон.

**6**  
Всегда выполняйте национальные и местные нормативы (правила гигиены) касательно всех применяемых требований для чистки и санитарной обработки оборудования.

## **ЧИСТКА ВЕНТИЛЯЦИОННЫХ ОТВЕРСТИЙ ДВЕРКИ**

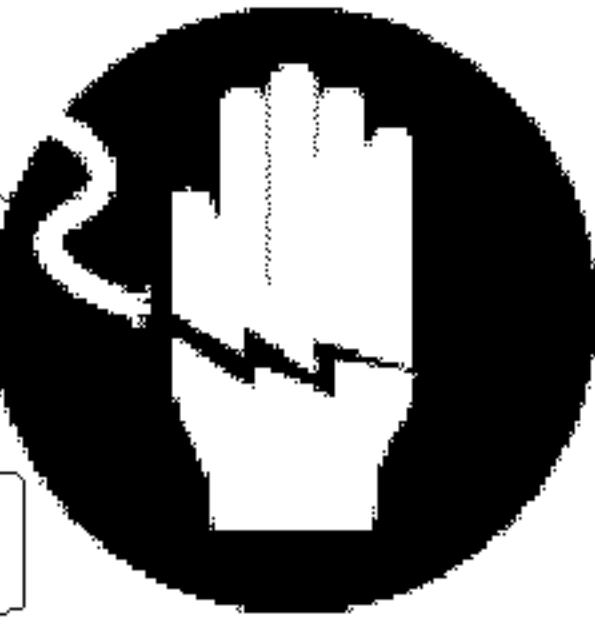
Осматривайте вентиляционные отверстия дверки и при необходимости очищайте их.

## **ПРОВЕРКА ОБЩЕГО СОСТОЯНИЯ КАМЕРЫ**

Проверяйте камеру один раз в месяц на наличие физических повреждений и ослабленных винтов. Устраняйте любые проблемы, которые могут повлиять на работу камеры.

### **ОПАСНОСТЬ**

  
**НЕОБХОДИМО НЕМЕДЛЕННО ОБРАЗОВАТЬ  
ПАРОМ ВНУТРЕННЮЮ И ВНЕШНЮЮ  
ЧАСТЬ УСТРОЙСТВА, ПОЛИТЬ ВОДОЙ ИЗ  
ШЛАНГА ИЛИ ПРОМЫТЬ ВОДОЙ ИЛИ  
ЖИДКИМ ЧИСТЯЩИМ СРЕДСТВОМ  
ЛЮБОГО ТИПА. ДЛЯ ЧИСТКИ НЕ  
ИСПОЛЬЗУЙТЕ СТРУЮ ВОДЫ ПОД  
ДАВЛЕНИЕМ.**

  
**ОПАСНОСТЬ ПОВРЕЖДЕНИЯ  
ОБОРУДОВАНИЯ ИЛИ ПОРАЖЕНИЯ  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ.**

**ГАРАНТИЯ АННУЛИРУЕТСЯ, ЕСЛИ ВНУТРЬ  
УСТРОЙСТВА ПОПАЛА ВОДА.**

## **НЕ ЭКСПЛУАТИРУЙТЕ УСТРОЙСТВО, ЕСЛИ НЕИСПРАВНЫ ЭЛЕМЕНТЫ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ**

Обратитесь к главе Список неисправностей, которая находится в настоящем руководстве или позвоните специалисту авторизованного сервисного центра.

## САНИТАРНАЯ ОБРАБОТКА

Пищевые приправы и добавки зачастую очень похожи так, что их тяжело, или даже невозможно различить. Также важно осознать неотделимую связь между чистотой и вкусовыми качествами пищевого продукта. Чистота, эффективность работы, а также внешний вид оборудования оказывают значительное влияние на привлекательный и аппетитный вид приготовленного продукта. Оборудование, которое содержится в чистоте, работает лучше и дольше.

Большинство пищевых продуктов передают свой собственный особый аромат. В тоже время некоторые продукты впитывают существующие запахи. К сожалению, во время данного впитывания не существует различия между **ХОРОШИМИ** и **ПЛОХИМИ** запахами. Большинство нежелательных вкусов и запахов, представляющих трудности при обработке пищевых продуктов, вызваны ростом бактерий. Кислый вкус, прогорклый вкус, плесень, затхлый запах и другие **НЕБЛАГОПРИЯТНЫЕ** факторы являются следствием роста микроорганизмов.

Самый простой способ обеспечения привлекательного и натурального вкуса продукта – тщательная чистка устройства. Это означает полный контроль видимых загрязнений (грязь) и невидимых загрязнений (микроорганизмы). Подобный подход проведения санитарной обработки обеспечит необходимую чистоту. Это будет гарантировать привлекательный внешний вид оборудования, наряду с максимальной эффективностью и полезностью. Кроме того, правильная программа санитарной обработки является ключевым элементом для предотвращения заболеваний, вызванных употреблением пищевых продуктов.

Контроль мест хранения приготовленных пищевых продуктов является одним из ключевых факторов для предотвращения заболеваний, вызванных употреблением пищевых продуктов. Мониторинг и контроль температуры во время получения, хранения, приготовления и сервировки пищевых продуктов являются одинаково важными.

Наиболее точным методом измерения безопасных температур, как горячих, так и холодных продукта, является оценка внутренней температуры продукта. Для этой цели эффективным инструментом является качественный термометр. Его необходимо постоянно использовать для всех продуктов, к температуре хранения которых предъявляются особые требования.

Всеобъемлющая программа санитарной обработки должна фокусироваться на обучении персонала основам санитарных процедур. К ним относятся личная гигиена, правильное обращение с сырыми пищевыми продуктами, приготовление при безопасной внутренней температуре продукта и процедуры контроля внутренней температуры от получения продукта до его сервировки.

Большинство заболеваний, вызванных употреблением пищевых продуктов, можно предотвратить посредством надлежащего контроля температуры и всеобъемлющей программы санитарной обработки. Оба этих фактора являются наиболее важными для создания качественного сервиса, как основы удовлетворения клиента. Практика безопасного обращения с пищевыми продуктами для предотвращения заболеваний, вызванных употреблением пищевых продуктов, является самым важным фактором для здоровья и безопасности ваших клиентов.

НАССР, сокращенно от Системы анализа рисков и критических контрольных точек, – это качественная программа управления производственными процедурами, которые

гарантируют целостность продукта, его качество и безопасность. Принятие мер, необходимых для повышения практики безопасности пищевых продуктов, является одновременно экономически целесообразным и относительно простым. Поскольку описание правил НАССР не входит в данное руководство, дополнительная информация доступна при обращении по следующему адресу:

**ЦЕНТР БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ИСПОЛЬЗУЕМЫХ  
ПИТАТЕЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВ И УПРАВЛЕНИЕ ПО КОНТРОЛЮ ЗА  
ЛЕКАРСТВЕННЫМИ СРЕДСТВАМИ 1-888-SAFEFOOD**

ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА		
ГОРЯЧИЕ ПРОДУКТЫ		
ОПАСНАЯ ЗОНА	ОТ 40° ДО 140°F	(ОТ 4° ДО 60°C)
КРИТИЧЕСКАЯ ЗОНА	ОТ 70° ДО 120°F	(ОТ 21° ДО 49°C)
БЕЗОПАСНАЯ ЗОНА	ОТ 140° ДО 165°F	(ОТ 60° ДО 74°C)
ХОЛОДНЫЕ ПРОДУКТЫ		
ОПАСНАЯ ЗОНА	ВЫШЕ 40°F	(ВЫШЕ 4°C)
БЕЗОПАСНАЯ ЗОНА	ОТ 36° ДО 40°F	(ОТ 2° ДО 4°C)
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ		
ОПАСНАЯ ЗОНА	ВЫШЕ 32°F	(ВЫШЕ 0°C)
КРИТИЧЕСКАЯ ЗОНА	ОТ 0° ДО 32°F	(ОТ -18° ДО 0°C)
БЕЗОПАСНАЯ ЗОНА	0°F ИЛИ НИЖЕ	(-18° ИЛИ НИЖЕ)

# ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

## СПИСОК НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Код ошибки	Описание проблемы	Возможная причина
E-10	<b>Датчик температуры воздуха внутри камеры закорочен</b>	Показания датчика температуры воздуха внутри камеры < 5°F. Проверьте целостность датчика. Смотрите ниже инструкции по проверке датчика.
E-11	<b>Датчик температуры воздуха камеры разомкнут</b>	Показания датчика температуры воздуха внутри камеры > 517°F. Проверьте целостность датчика. Смотрите ниже инструкции по проверке датчика.
E-20	<b>Датчик продукта закорочен</b> <i>Камера будет приготавливать продукт только время от времени</i>	Показания датчика продукта < 5°F. Проверьте целостность датчика. Смотрите ниже инструкции по проверке датчика.
E-21	<b>Датчик продукта разомкнут</b> <i>Камера будет приготавливать продукт только время от времени</i>	Показания датчика продукта > 517°F. Проверьте целостность датчика. Смотрите ниже инструкции по проверке датчика.
E-30	<b>Слишком низкая температура</b>	Устройство не достигло установленной температуры за более чем 90 минут.
E-31	<b>Слишком высокая температура</b>	Устройство достигает на 25°F выше от максимальной установленной температуры внутри камеры за более чем 2 минуты. <b>Примечание:</b> Тепловые витрины с данным кодом ошибки имеют температуру на 145°F выше, чем максимально установленная температура.
E-50	<b>Ошибка измерения температуры</b>	Обратитесь на завод-изготовитель.
E-51	<b>Ошибка измерения температуры</b>	Обратитесь на завод-изготовитель.
E-60	<b>Ошибка часов реального времени</b>	Сбросьте устройство на заводские настройки. При необходимости проверьте правильность показания даты и времени.
E-61	<b>Ошибка часов реального времени</b>	Обратитесь на завод-изготовитель.
E-70	<b>Ошибка конфигурации коннектора (DIP переключатель)</b>	Обратитесь к электрической схеме для определенной модели и убедитесь в том, что dip переключатели на панели управления совпадают с настройками, указанными на электрической схеме. Если настройки dip переключателей правильные, согласно распечатке, тогда замените панель управления.
E-78	<b>Низкое напряжение</b>	Напряжение ниже 90 VAC на устройстве, которое работает от 125 VAC, или ниже 190 VAC на устройстве, которое работает от 208-240 VAC. Откорректируйте напряжение.
E-79	<b>Высокое напряжение</b>	Напряжение выше 135 VAC на устройстве, которое работает от 125 VAC, или выше 250 VAC на устройстве, которое работает от 208-240 VAC. Откорректируйте напряжение.
E-80	<b>Ошибка EEPROM</b>	Убедитесь в том, что все температуры и временные параметры правильно установлены. Если проблема остается, обратитесь на завод изготовитель.
E-81	<b>Ошибка EEPROM</b>	Обратитесь на завод-изготовитель.
E-82	<b>Ошибка EEPROM</b>	Обратитесь на завод-изготовитель.
E-83	<b>Ошибка EEPROM</b>	Обратитесь на завод-изготовитель.
E-85	<b>Ошибка EEPROM</b>	Все таймеры, если они были предварительно включены, выключены в данный момент. Неисправна память EEPROM.
E-86	<b>Ошибка EEPROM</b>	Введенная в память программа НАССР повреждена. Адрес НАССР сброшен на 1. Неисправна память EEPROM. Если проблема остается, обратитесь на завод изготовитель.
E-87	<b>Ошибка EEPROM</b>	Сохраненные начальные номера повреждены. Начальные номера сброшены на 0. Панель управления необходимо повторно откалибровать. Неисправна память EEPROM. Если проблема остается, обратитесь на завод изготовитель.

<b>E-88</b>	<b>Ошибка EEPROM</b>	Все установленные значения таймера сброшены на 1 минуту. Таймеры, если они были предварительно включены, выключены в данный момент. Неисправна память EEPROM.
<b>E-90</b>	<b>Кнопка залипла</b>	Кнопка удерживалась в течение >60 секунд. Отрегулируйте панель управления. Код ошибки не будет отображаться, когда проблема будет устранена.
<b>E-dS</b>	<b>Ошибка ключа шифрования данных</b>	Несовместимый цифровой ключ шифрования данных. Перезапустите устройство по питанию, и установите совместимый ключ шифрования, если ошибка остается.
<b>E-dT</b>	<b>Ошибка ключа шифрования данных</b>	Ключ шифрования данных несовместим с панелью управления. Установите совместимый ключ шифрования.
<b>E-dU</b>	<b>Ключ шифрования данных отключен</b>	Установите ключ шифрования и перезапустите панель управления, чтобы устранить ошибку.

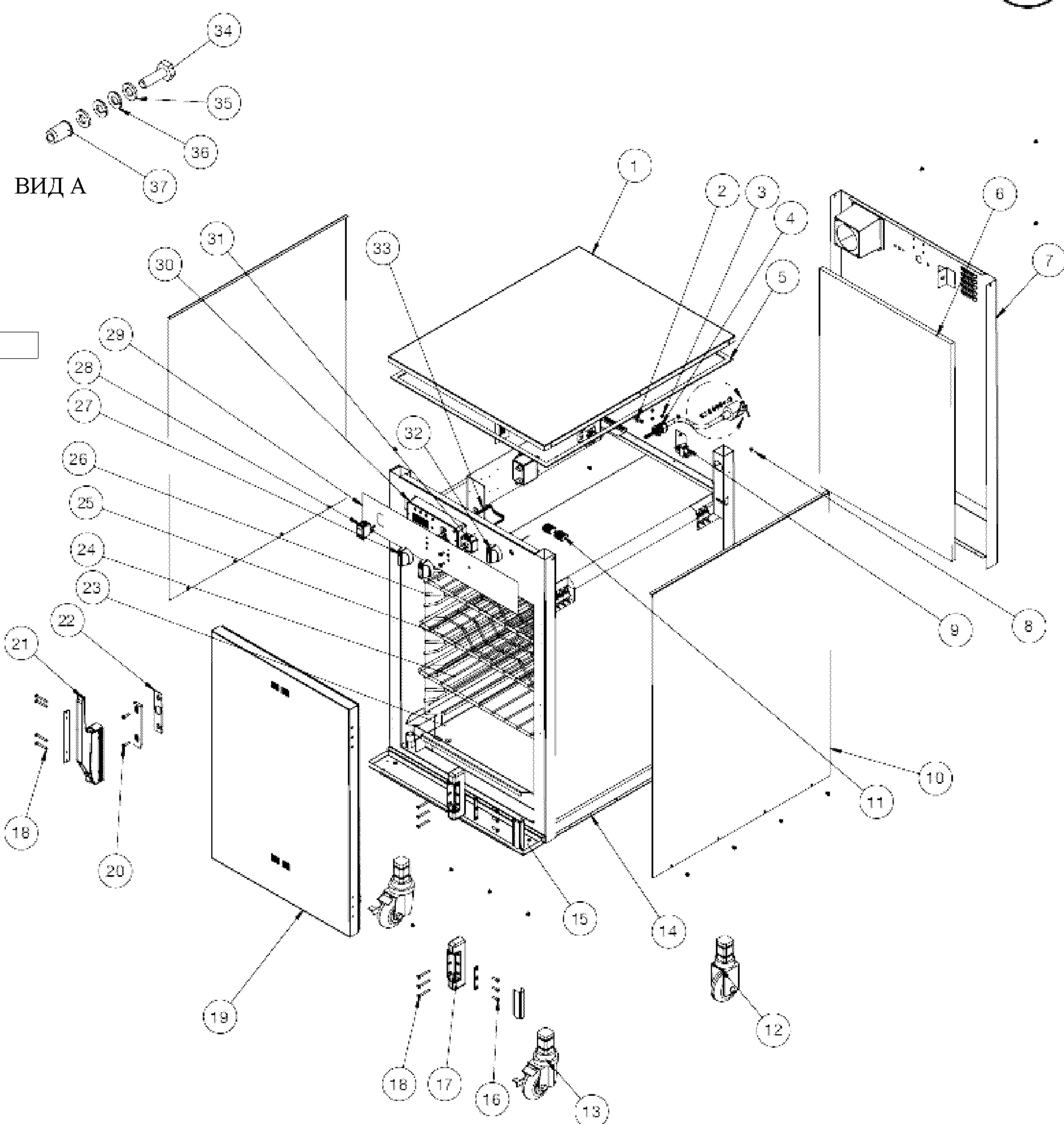
*Примечание: При возникновении сомнений, всегда выключайте и снова включайте питание панели управления. Если проблема остается, тогда обратитесь за помощью на завод изготовитель.*

#### **Проверка датчика продукта и датчика температуры воздуха:**

Протестируйте датчик продукта и датчик температуры воздуха, поместив их в ледяную ванну и используя омметр, установленный на шкалу значений Ом. Омметр должен показать величину сопротивления 100 Ом. Датчик необходимо заменить, если его сопротивление выше или ниже на 2 Ома.

## ВНЕШНИЙ ВИД – МОДЕЛЬ С ОДНОЙ КАМЕРОЙ (показана модель 1000-SK/II)

A



Номера деталей и чертежи могут быть изменены без предварительного уведомления.



### ОПАСНОСТЬ



ЗАБЛОКИРУЙТЕ  
ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ИЛИ  
ПОВЕСЬТЕ НА НЕГО  
ПРЕДУПРЕДИТЕЛЬНЫЙ ЗНАК,  
ПОКА НЕ БУДЕТ ЗАКОНЧЕНО  
ТЕХНИЧЕСКОЕ  
ОБСЛУЖИВАНИЕ.



### ОПАСНОСТЬ



ПЕРЕД ЧИСТКОЙ ИЛИ  
ТЕХНИЧЕСКИМ  
ОБСЛУЖИВАНИЕМ  
ОТКЛЮЧИТЕ  
УСТРОЙСТВО ОТ СЕТИ  
ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ.

## СПИСОК КОМПОНЕНТОВ – МОДЕЛЬ С ОДНОЙ КАМЕРОЙ

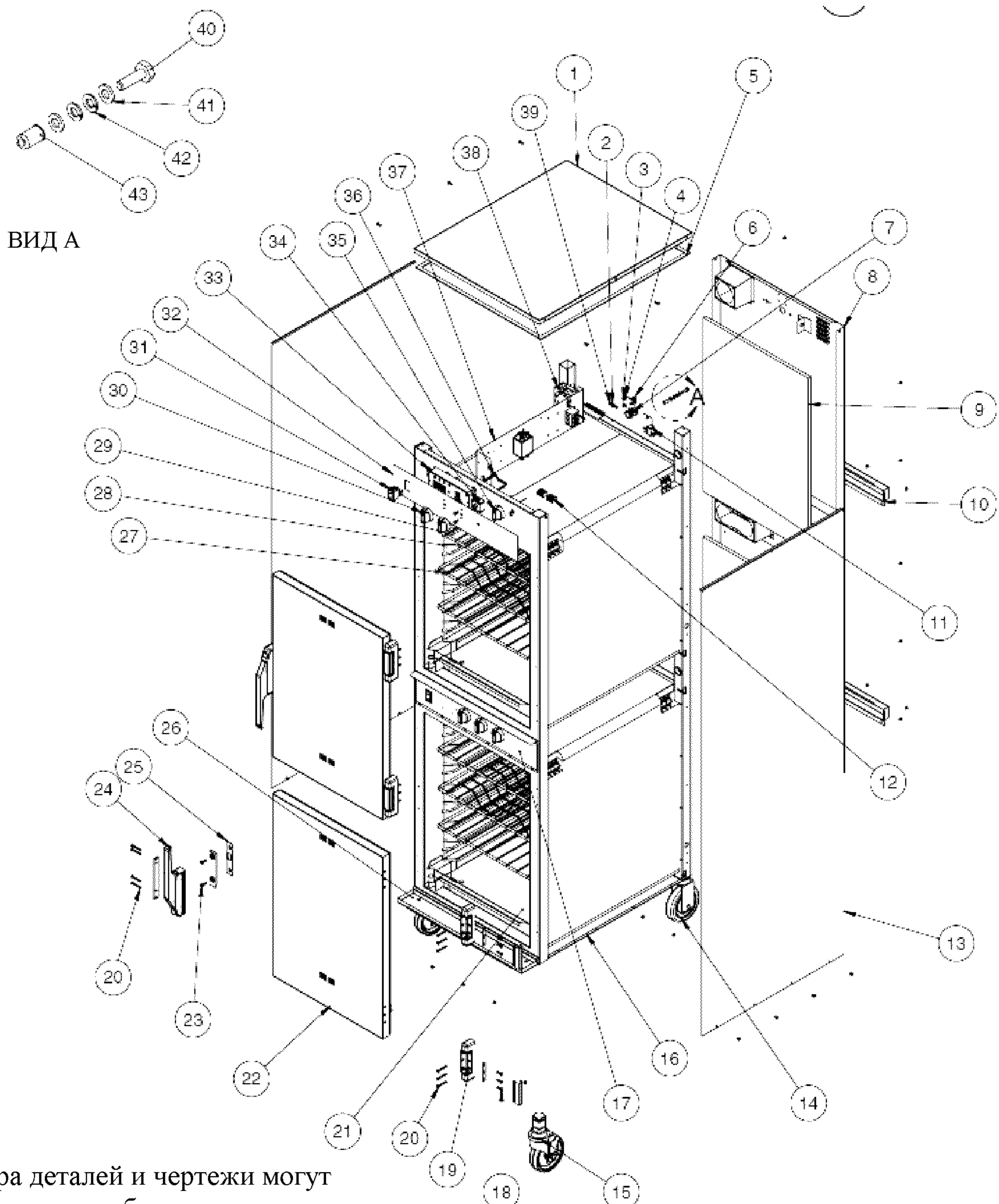
КОМПОНЕНТ	НАИМЕНОВАНИЕ	МОДЕЛЬ >		767-SK		1000-СК/II	
		№ КОМП.	КОЛ-ВО	№ КОМП.	КОЛ-ВО	№ КОМП.	КОЛ-ВО
1	ВЕРХНЯЯ КРЫШКА	1011872	1	1011534	1		
2	ВИЛКА, ОТВЕРСТИЕ 3/8"	PG-25574	1	PG-25574	1		
3	КОЛПАЧОК ВИЛКИ, ОТВЕРСТИЕ 187"	PG-28439	6	PG-28439	6		
4	МУФТА, ПРЯМАЯ, ДЛЯ РАЗГРУЗКИ НАТЯЖЕНИЯ	BU-3964	1	BU-3964	1		
5	УПЛОТНЕНИЯ, КЛЕЙКИЕ, 125X.375 [линейный фут]	GS-23622	1	GS-23622	1		
6	ИЗОЛЯЦИОННЫЙ МАТЕРИАЛ	IN-2003	1	IN-2003	1		
7	ЗАДНЯЯ ПАНЕЛЬ, СТАНДАРТНАЯ	5014137	1	5014204	1		
8	ЗАКЛЕПКА, ПОТАЙНАЯ, #44, ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ	RI-2100	6	RI-2100	6		
9	КОЖУХ ВЫКЛЮЧАТЕЛЯ	11133	1	11133	1		
10	БОКОВАЯ ПАНЕЛЬ	1011871	2	1011619	2		
11	КОННЕКТОР - 5 КОНТАКТНЫЙ	CR-34646	2	CR-34646	2		
12	КОЛЕСИКО ЖЕСТКОЕ 5", СТОЙКА 1.5 "	CS-24874	2	CS-24874	2		
13	КОЛЕСИКО 5", СТОЙКА 1.5", ПОВОРОТНОЕ С ТОРМОЗОМ	CS-24875	2	CS-24875	2		
14	НИЖНЯЯ ПАНЕЛЬ	1010394	1	1009941	1		
15	НАБОР ДЛЯ ПОДДОНА	5010391	1	5009716	1		
	- ПОДДОН	1010584	1	1010189	1		
	- СКОБА ПОДДОНА	1010585	1	1010188	1		
16	ВИНТ, 10-32 X 3/4", НЕМАГНИТНЫЙ, С КРЕСТООБРАЗНЫМ ШЛИЦЕМ, С ПЛОСКОЙ ГОЛОВКОЙ М/С, 18-8 НС	SC-2072	6	SC-2072	6		
17	ПЕТЛЯ, СМЕЩЕНИЕ 1-3/8", ПАРА, ХРОМИРОВАННАЯ	HG-22338	2	HG-22338	2		
18	ВИНТ, 10-32 X 1-1/2", НЕМАГНИТНЫЙ, С КРЕСТООБРАЗНЫМ ШЛИЦЕМ, ПЛОСКОЙ ГОЛОВКОЙ М/С, 18-8 НС	SC-2073	10	SC-2073	6		
19	ДВЕРКА В СБОРЕ, ПРАВОСТОРОННЯЯ	5011828	1	5013154	1		
	ДВЕРКА В СБОРЕ, ЛЕВОСТОРОННЯЯ	5011829	1	5013155	1		
	УПЛОТНЕНИЕ ДВЕРКИ	GS-22951	1	GS-22952	1		
20	ВЫСОКОПРОЧНЫЙ ВИНТ, 10-32 X 3/4" С КРЕСТООБРАЗНЫМ ШЛИЦЕМ ДЛЯ ПРОТИВНЯ	SC-2071	2	SC-2071	2		
21	РУЧКА МАГНИТНОГО ЗАМКА СО СМЕЩЕНИЕМ	HD-27080	1	HD-27080	1		
22	ПРОКЛАДКА РУЧКИ	13947	1	13947	1		
23	СВАРНАЯ ДЕТАЛЬ ПОДДОНА	14831	1	5005616	1		
24	РЕШЕТКА, ПРОВОЛОЧНАЯ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ	SH-2324	2	SH-2325	2		
25	ПОЛКА, С НАПРАВЛЯЮЩИМ РЕБРОМ	SH-2743	2	SH-29474	1		
26	БОКОВЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ	SR-28405	2	SR-2266	2		
	САЛАЗКИ ПОДДОНА	1010813	2	—	—		
27	КРУГЛАЯ РУЧКА ТЕРМОСТАТА	KN-26568	3	KN-26568	3		
28	ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, КУЛИСНЫЙ, 20А	SW-34769	1	SW-34769	1		
29	ДЕКОРАТИВНАЯ НАКЛАДКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ	PE-29361	1	PE-29383	1		
30	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	CC-34488	1	CC-34488	1		
31	ТЕРМОСТАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	TT-34910	1	TT-34910	1		
32	ТАЙМЕР, 1 ЧАС, 208-240В	TR-34539	1	TR-34539	1		
	ТАЙМЕР, 1 ЧАС, 120В	TR-34540	1	TR-34540	1		
33	КАБЕЛЬНЫЙ ПУЧОК ПРОВОДОВ	CB-34945	1	CB-34945	1		
34	ВИНТ, С ШЕСТИГРАННОЙ ГОЛОВКОЙ M6 X 20	SC-22924	1	SC-22924	1		
35	ШАЙБА, ПЛОСКАЯ, M6, DIN 125	WS-22297		WS-22297	2		
36	ШАЙБА, M6 СТОПОРНАЯ, ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ 18-8	WS-22302		WS-22302	2		
37	ГАЙКА, С РЕЗЬБОВОЙ ВТУЛКОЙ, M6	NU-22770	1	NU-22770	1		
38*	СОСТАВНОЙ ЭЛЕМЕНТ КРЫШКИ, ДЛЯ ПОДАЧИ ДЫМА	1010409	1	1011813	1		
39*	СВАРНАЯ ДЕТАЛЬ ЛОТКА ДЛЯ ДРЕВЕСНЫХ СТРУЖЕК	4652R	1	4652R	1		
40*	КРОНШТЕЙН ИНДИКАТОРНОЙ ЛАМПЫ	1004360	1	1004360	1		
41*	УПЛОТНЕНИЕ ДАТЧИКА ДЛЯ НЕПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	1006871	1	1006871	1		
42*	СКОБА ДЛЯ КРЕПЛЕНИЯ ДАТЧИКА	1008272	1	1008272	1		
43*	ЗАДНИЙ КОЖУХ	1010393	1	1011878	1		
44*	СВАРНАЯ ДЕТАЛЬ ПЛАТЫ НАГРЕВАТЕЛЯ КОПЧЕНИЯ	5003782	1	5003782	1		
45*	КОЛОДКА ДЛЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ ДАТЧИКА	BK-27878	1	BK-27878	1		
46*	КЛЕММНАЯ КОЛОДКА, КЕРАМИЧЕСКАЯ	BK-33546	1	BK-33546	1		
47*	СКОБА ЛОТКА ДЛЯ ДРЕВЕСНЫХ СТРУЖЕК	BT-29217	1	BT-29217	1		
48*	ВТУЛКА, ЧЕРНАЯ, ЗАЩЕЛКА 5/8"	BU-3611		BU-3611	2		
49*	КОННЕКТОР	CR-34559		CR-34559	2		
50*	ВЕНТИЛЯТОР, БЛОК ПИТАНИЯ, 120В	FA-3973	1	FA-3973	1		
	ВЕНТИЛЯТОР, БЛОК ПИТАНИЯ, 208-240В, 230В	FA-34524	1	FA-34524	1		
51*	ИНДИКАТОРНАЯ ЛАМПА, 208-240В	LI-3951	1	LI-3951	1		
	ИНДИКАТОРНАЯ ЛАМПА, 120В	LI-3027	1	LI-3027	1		
52*	ГАЙКА, ШЕСТИГРАННАЯ M4-0 . 7 18-8	NU-22286	2	NU-22286	2		
53*	ГАЙКА, ШЕСТИГРАННАЯ #8-32	NU-2296	2	NU-2296	2		
54*	ГАЙКА, ШЕСТИГРАННАЯ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ	NU-2437	2	NU-2437	2		
55*	ДАТЧИК ТЕМПЕРАТУРЫ КАМЕРЫ	PR-34494	1	PR-34494	1		

56*	ВИНТ, 6-32 X 1/2", С КРЕСТООБРАЗНЫМ ШЛИЦЕМ, ПЛОСКОЙ ГОЛОВКОЙ, РЕЗЬБА NC	SC-2239	2	SC-2239	2
57*	ВИНТ, 8-32 X 2" СО ШЛИЦЕМ ДЛЯ ПРОТИВНЯ 18-8 НС	SC-23154	2	SC-23154	2
58*	ВИНТ, 8-32 X 1/2" С КРЕСТООБРАЗНЫМ ШЛИЦЕМ	SC-2425	2	SC-2425	2
59*	ВИНТ, 8-32 x 1/4" С КРЕСТООБРАЗНЫМ ШЛИЦЕМ	SC-2459	33	SC-2459	29
60*	ТУМБЛЕРНЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ НАПРЯЖЕНИЯ	SW-3528	1	SW-3528	1
61*	ШАЙБА, М4 СТОПОРНАЯ, ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ 18-8	WS-22300	2	WS-22300	2

\* Элемент не показан

## ВНЕШНИЙ ВИД – МОДЕЛЬ С ДВУМЯ КАМЕРАМИ (показана модель 1000-SK-I)

**B**



Номера деталей и чертежи могут быть изменены без предварительного уведомления.



### ОПАСНОСТЬ



**ЗАБЛОКИРУЙТЕ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ИЛИ ПОВЕСЬТЕ НА НЕГО ПРЕДУПРЕДИТЕЛЬНЫЙ ЗНАК, ПОКА НЕ БУДЕТ ЗАКОНЧЕНО ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.**



### ОПАСНОСТЬ



**ПЕРЕД ЧИСТКОЙ ИЛИ ТЕХНИЧЕСКИМ ОБСЛУЖИВАНИЕМ ОТКЛЮЧИТЕ УСТРОЙСТВО ОТ СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ.**

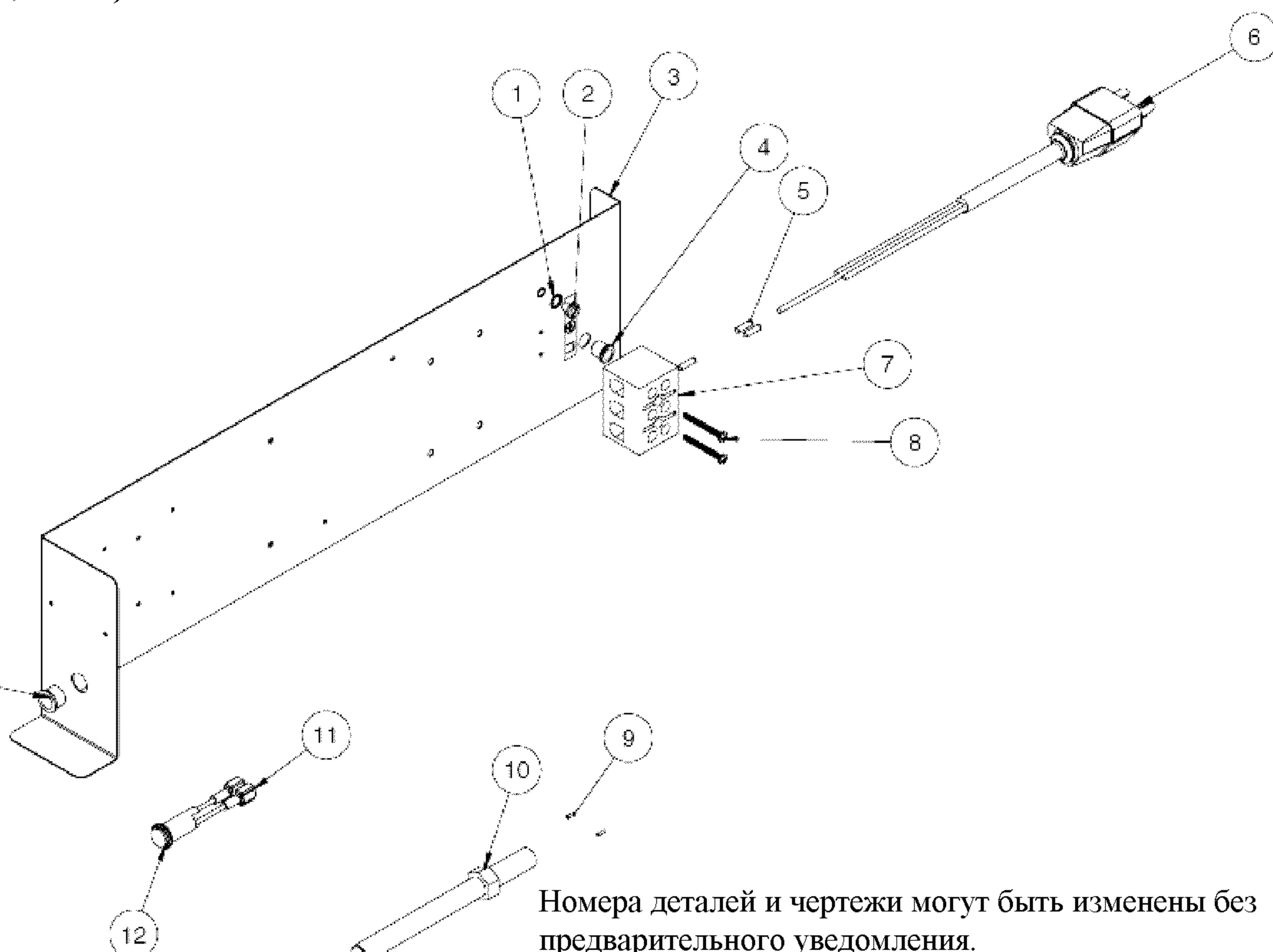
## СПИСОК КОМПОНЕНТОВ – МОДЕЛЬ С ДВУМЯ КАМЕРАМИ

КОМПОНЕНТ	НАИМЕНОВАНИЕ	МОДЕЛЬ >		1000-SK-I	
		№ КОМП.	КОЛ-ВО	№ КОМП.	КОЛ-ВО
1	ВЕРХНЯЯ КРЫШКА	1011872	1	1011534	1
2	ВИЛКА, ОТВЕРСТИЕ 3/8"	PG-25574	2	PG-25574	2
3	ВИНТ, 10-32 X 1/2", НЕМАГНИТНЫЙ, С КРЕСТООБРАЗНЫМ ШЛИЦЕМ, ПЛОСКОЙ ГОЛОВКОЙ	SC-23670	4	SC-23670	4
4	ГАЙКА, 10-32 СО СТАНДАРТНОЙ МЕЛКОЙ РЕЗЬБОЙ МС, 18-8 НС	NU-2215	4	NU-2215	4
5	УПЛОТНЕНИЯ, КЛЕЙКИЕ, .125 X .375 [линейный фут]	GS-23622	1	GS-23622	1
6	СКОБА ДЛЯ КРЕПЛЕНИЯ ТРОСА	BT-26884	1	BT-26884	1
7	МУФТА, ПРЯМАЯ, ДЛЯ РАЗГРУЗКИ НАТЯЖЕНИЯ	BU-3964	1	BU-3964	1
8	ЗАДНЯЯ ПАНЕЛЬ	5014223	1	5014293	1
9	ИЗОЛЯЦИОННЫЙ МАТЕРИАЛ	IN-2003	2	IN-2003	2
10	СОСТАВНОЙ ЭЛЕМЕНТ КРЫШКИ, ДЛЯ ПОДАЧИ ДЫМА	1010409	2	1011813	2
11	КОЖУХ ВЫКЛЮЧАТЕЛЯ	11133	1	11133	1
12	КОННЕКТОР - 5 КОНТАКТНЫЙ	CR-34646	2	CR-34646	3
13	БОКОВАЯ ПАНЕЛЬ	1012652	2	1011533	2
14	КОЛЕСИКО ЖЕСТКОЕ 5", СТОЙКА 1.5 "	CS-24874	2	CS-24874	2
15	КОЛЕСИКО 5", СТОЙКА 1.5", ПОВОРОТНОЕ С ТОРМОЗОМ	CS-24875	2	CS-24875	2
16	НИЖНЯЯ ПАНЕЛЬ	1010394	1	1009941	1
17	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ В СБОРЕ	5013052	1	5013230	1
18	ВИНТ, 10-32 X 3/4", НЕМАГНИТНЫЙ, С КРЕСТООБРАЗНЫМ ШЛИЦЕМ, ПЛОСКОЙ ГОЛОВКОЙ М/С, 18-8 НС	SC-2072	12	SC-2072	12
19	ПЕТЛЯ, СМЕЩЕНИЕ 1-3/8", ПАРА, ХРОМИРОВАННАЯ	HG-22338	2	HG-22338	2
20	ВИНТ, 10-32X1-1/2", НЕМАГНИТНЫЙ, С КРЕСТООБРАЗНЫМ ШЛИЦЕМ, ПЛОСКОЙ ГОЛОВКОЙ М/С, 18-8 НС	SC-2073	20	SC-2073	20
21	СВАРНАЯ ДЕТАЛЬ ПОДДОНА	14831	2	5005616	2
22	ДВЕРКА В СБОРЕ	5011828	1	5012859	2
23	ВЫСОКОПРОЧНЫЙ ВИНТ, 10-32 X 3/4" С КРЕСТООБРАЗНЫМ ШЛИЦЕМ ДЛЯ ПРОТИВНЯ	SC-2071	4	SC-2071	4
24	РУЧКА МАГНИТНОГО ЗАМКА СО СМЕЩЕНИЕМ	HD-27080	2	HD-27080	2
25	ПРОКЛАДКА РУЧКИ	13947	2	13947	2
26	НАБОР ДЛЯ ПОДДОНА	5010391	1	5009716	1
	- ПОДДОН	1010584	1	1010189	1
	- СКОБА ПОДДОНА	1010585	1	1010188	1
27	ПОЛКА, С НАПРАВЛЯЮЩИМ РЕБРОМ	SH-2743	2	SH-29474	2
28	БОКОВАЯ НАПРАВЛЯЮЩАЯ	SR-28405	4	SR-2266	4
	САЛАЗКИ ПОДДОНА, 230В ТОЛЬКО	1010813	4	—	—
29	РЕШЕТКА, ПРОВОЛОЧНАЯ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ	SH-2324	4	SH-2325	4
30	КРУГЛАЯ РУЧКА ТЕРМОСТАТА	KN-26568	3	KN-26568	3
31	ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, КУЛИСНЫЙ, 20А	SW-34769	1	SW-34769	1
32	ДЕКОРАТИВНАЯ НАКЛАДКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ	PE-29361	1	PE-29383	1
33	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	CC-34488	1	CC-34488	1
34	ТЕРМОСТАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	TT-34910	1	TT-34910	1
35	ТАЙМЕР, 1 ЧАС	TR-34539	1	TR-34539	1
36	КАБЕЛЬНЫЙ ПУЧОК ПРОВОДОВ	CB-34945	1	CB-34945	1
37	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ШАССИ	5014319	1	5014319	1
38	ВЕНТИЛЯТОР, БЛОК ПИТАНИЯ, 208-240В, 230В	FA-34524	3	FA-34524	3
39	КОЛПАЧОК ВИЛКИ, 187" ОТВЕРСТИЕ	PG-28439	4	PG-28439	4
40	ВИНТ, С ШЕСТИГРАННОЙ ГОЛОВКОЙ, M6 X 20, БЕЗ	SC-22924	1	SC-22924	1
41	ШАЙБА, ПЛОСКАЯ, M6, DIN 125	WS-22297	2	WS-22297	2
42	ШАЙБА, M6 СТОПОРНАЯ, ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ 18-8	WS-22302	2	WS-22302	2
43	ГАЙКА, С РЕЗЬБОВОЙ ВТУЛКОЙ, M6	NU-22770	1	NU-22770	1
44*	СВАРНАЯ ДЕТАЛЬ ЛОТКА ДЛЯ ДРЕВЕСНЫХ СТРУЖЕК	4652R	2	4652R	2
45*	КРОНШТЕЙН ИНДИКАТОРНОЙ ЛАМПЫ	1004360	1	1004360	1
46*	УПЛОТНЕНИЕ ДАТЧИКА ДЛЯ НЕПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	1006871	2	1006871	3
47*	СКОБА ДЛЯ КРЕПЛЕНИЯ ДАТЧИКА	1008272	2	1008272	3
48*	ВОЗДУШНЫЙ ЭКРАН	1011925	1	1011925	1
49*	СВАРНАЯ ДЕТАЛЬ ПЛАТЫ НАГРЕВАТЕЛЯ КОПЧЕНИЯ	5003782	1	5003782	2
50*	КАБЕЛЬНАЯ ИЗОЛЯЦИЯ	5014325	1	5014315	1
51*	КОЛОДКА ДЛЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ ДАТЧИКА	BK-27878	1	BK-27878	3
52*	КЛЕММНАЯ КОЛОДКА, КЕРАМИЧЕСКАЯ	BK-33546	1	BK-33546	1
53*	СКОБА ЛОТКА ДЛЯ ДРЕВЕСНЫХ СТРУЖЕК	BT-29217	2	BT-29217	2
54*	ВТУЛКА, ЗАЩЕЛКА 1-1/8"	BU-3378	8	BU-3378	8
55*	ВТУЛКА, ЧЕРНАЯ, ЗАЩЕЛКА 5/8"	BU-3611	4	BU-3611	4
56*	КОННЕКТОР	CR-34559	2	CR-34559	2
57*	ИНДИКАТОРНАЯ ЛАМПА	LI-3951	1	LI-3951	1
58*	ГАЙКА, ШЕСТИГРАННАЯ M4-0 . 7 18-8	NU-22286	2	NU-22286	2
59*	ГАЙКА, ШЕСТИГРАННАЯ #8-32	NU-2296	2	NU-2296	2
60*	ГАЙКА, ШЕСТИГРАННАЯ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ	NU-2437	4	NU-2437	4

61*	ДАТЧИК ТЕМПЕРАТУРЫ КАМЕРЫ	PR-34494	2	PR-34494	3
62*	ЗАКЛЕПКА, ПОТАЙНАЯ, #44, ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ	RI-2100	12	RI-2100	12
63*	ВИНТ, 6-32 X 1/2", С КРЕСТООБРАЗНЫМ ШЛИЦЕМ, ПЛОСКОЙ ГОЛОВКОЙ, РЕЗЬБА NC	SC-2239	4	SC-2239	6
64*	ВИНТ, 8-32 X 2" СО ШЛИЦЕМ ДЛЯ ПРОТИВНЯ 18-8 НС	SC-23154	6	SC-23154	8
65*	ВИНТ, 8-32 X 1/2" С КРЕСТООБРАЗНЫМ ШЛИЦЕМ	SC-2425	16	SC-2425	20
66*	ВИНТ, 8-32 X 1/4" С КРЕСТООБРАЗНЫМ ШЛИЦЕМ	SC-2459	34	SC-2459	41
67*	ТУМБЛЕРНЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ НАПРЯЖЕНИЯ	SW-3528	1	SW-3528	1
68*	ШАЙБА, М4 СТОПОРНАЯ, ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ 18-8	WS-22300	2	WS-22300	2

\* Элемент не показан

**ВНЕШНИЙ ВИД И СПИСОК ЭЛЕКТРОННЫХ КОМПОНЕНТОВ (показана модель 767-SK, 120В)**



Номера деталей и чертежи могут быть изменены без предварительного уведомления.

КОМПОНЕНТ	НАИМЕНОВАНИЕ	№ КОМП.	КОЛ-ВО	КОМПОНЕНТ	НАИМЕНОВАНИЕ	№ КОМП.	КОЛ-ВО
1	СТОПОРНАЯ ШАЙБА В ВИДЕ ЗВЕЗДОЧКИ	WS-2467	1	9	КОННЕКТОР, С МЕТАЛЛИЧЕСКИМ НАКОНЕЧНИКОМ #18	CR-34827	2**
2	ВИНТ ЗАЗЕМЛЕНИЯ	SC-2190	1	10	ТРУБКА ДЛЯ ПОДАЧИ ДЫМА, 208-240В, 230В	EL-35022	1**
3	ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ШАССИ	5014097	1		ТРУБКА ДЛЯ ПОДАЧИ ДЫМА, 120В	EL-35023	1**
4	ВТУЛКА, ЧЕРНАЯ, ОТВЕРСТИЕ 3/8	BU-3419	1	11	КОННЕКТОР, БЫСТРОРАЗЪЕМНЫЙ	CR-34638	2
5	КОННЕКТОР, С МЕТАЛЛИЧЕСКИМ НАКОНЕЧНИКОМ #12	CR-34830	3	12	ИНДИКАТОРНАЯ ЛАМПА, БЕЛАЯ, 110В	LI-3951	1
6	ШНУР ПИТАНИЯ, 120В	CD-3397	1	13	ВТУЛКА, 1/2 ОТВЕРСТИЕ	BU-3006	1
	ШНУР ПИТАНИЯ, 230В	CD-3922	1	14*	СЕТЕВОЙ ФИЛЬТР (ТОЛЬКО 230В)	FI-33225	1
7	КЛЕММНАЯ КОЛОДКА	BK-3019	1	15*	ВИНТ СЕТЕВОГО ФИЛЬТРА (ТОЛЬКО 230В)	SC-2459	2
8	ВЫСОКОПРОЧНЫЙ ВИНТ, 6-32 X 1-1/4 С КРУГЛОЙ ГОЛОВКОЙ	SC-2365	2				

\* Элемент не показан   \*\* Указано количество компонентов для одной камеры



## ОПАСНОСТЬ



**ЗАБЛОКИРУЙТЕ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ИЛИ ПОВЕСЬТЕ НА НЕГО ПРЕДУПРЕДИТЕЛЬНЫЙ ЗНАК, ПОКА НЕ БУДЕТ ЗАКОНЧЕНО ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.**

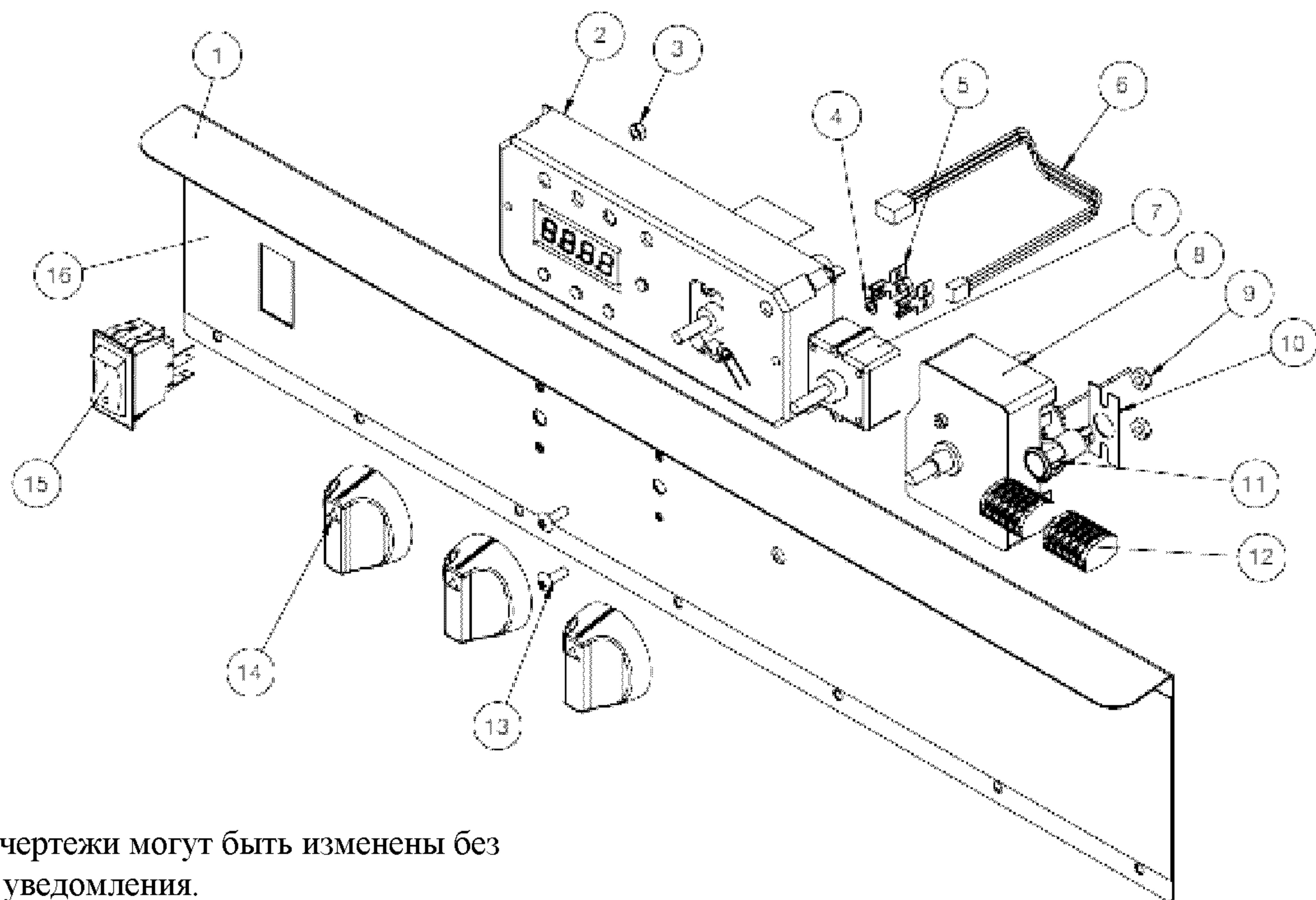


## ОПАСНОСТЬ



**ПЕРЕД ЧИСТКОЙ ИЛИ ТЕХНИЧЕСКИМ ОБСЛУЖИВАНИЕМ ОТКЛЮЧИТЕ УСТРОЙСТВО ОТ СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ.**

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ В СБОРЕ – показана модель 1767-SK



Номера деталей и чертежи могут быть изменены без предварительного уведомления.

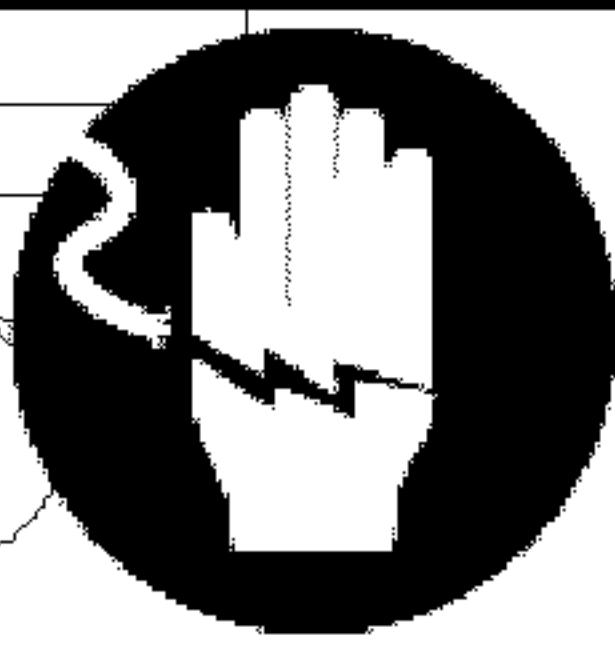
КОМПОНЕНТ	НАИМЕНОВАНИЕ	№ КОМП.	КОЛ-ВО	КОМПОНЕНТ	НАИМЕНОВАНИЕ	№ КОМП.	КОЛ-ВО
1	НАПРАВЛЯЮЩАЯ В СБОРЕ ДЛЯ КРЕПЛЕНИЯ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ	5012422	1	9	ГАЙКА, ШЕСТИГРАННАЯ #8-32	NU-2296	2
2	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	CC-34488	1	10	КРОНШТЕЙН ИНДИКАТОРНОЙ ЛАМПЫ МТГ	1004360	1
3	ГАЙКА, М4-0.7 ШЕСТИГРАННАЯ 18-8	NU-2296	2	11	ИНДИКАТОРНАЯ ЛАМПА, БЕЛАЯ, 250В	LI-3951	1
4	ШАЙБА, М4 СТОПОРНАЯ, ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ 18-8	WS-22300	2	12	КОННЕКТОР - 5 КОНТАКТНЫЙ	CR-34646	2
5	КОННЕКТОР	CR-34559	2	13	ВИНТ, 8-32 X 1/2", С КРЕСТООБРАЗНЫ М ШЛИЦЕМ	SC-2425	2
6	КАБЕЛЬНЫЙ ПУЧОК ПРОВОДОВ	СВ-34945	1	14	КРУГЛАЯ РУЧКА, УПРАВЛЕНИЕ ТЕРМОСТАТОМ	KN-26568	3
7	ТЕРМОСТАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ТТ-34910	1	15	ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, КУЛИСНЫЙ, 125- 277В, 20А	SW-34769	1
8	ТАЙМЕР, 1 ЧАС, 208/240В	TR-34539	1	16	НАКЛАДКА, КРЫШКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ	РЕ-29441	1

## НАБОРЫ НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ КАБЕЛЕЙ

НАБОР НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ КАБЕЛЕЙ > (ДЛЯ ОДНОЙ КАМЕРЫ ТРЕБУЕТСЯ ОДИН НАБОР)		# 4878 120В	# 4881 208-240В 230В
КОМПОНЕНТ	НАИМЕНОВАНИЕ	КОЛ-ВО	КОЛ-ВО
СВ-3045	КАБЕЛЬ НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА	112 ФУТОВ	210 ФУТОВ
CR-3226	КОЛЬЦЕВОЙ КОННЕКТОР	6	12
IN-3488	ИЗОЛИРУЮЩИЙ УГОЛОК	1 FT.	1 FT.
BU-3105	УПОРНАЯ ВТУЛКА	6	12
BU-3106	КОЛПАЧОК ВТУЛКИ	6	12
ST-2439	ШТИФТ	6	12
NU-2215	ШЕСТИГРАННАЯ ГАЙКА	12	24
SL-3063	ИЗОЛИРУЮЩАЯ ВТУЛКА	6	12
ТА-3540	ЭЛЕКТРОИЗОЛЯЦИОННАЯ ЛЕНТА	1 РУЛОН	1 РУЛОН



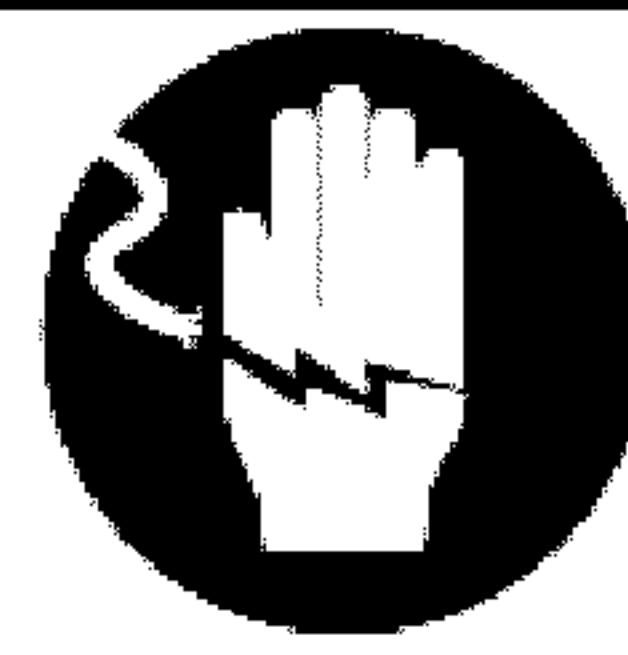
### ! ОПАСНОСТЬ



ЗАБЛОКИРУЙТЕ  
ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ИЛИ  
ПОВЕСЬТЕ НА НЕГО  
ПРЕДУПРЕДИТЕЛЬНЫЙ ЗНАК,  
ПОКА НЕ БУДЕТ ЗАКОНЧЕНО  
ТЕХНИЧЕСКОЕ  
ОБСЛУЖИВАНИЕ.



### ! ОПАСНОСТЬ

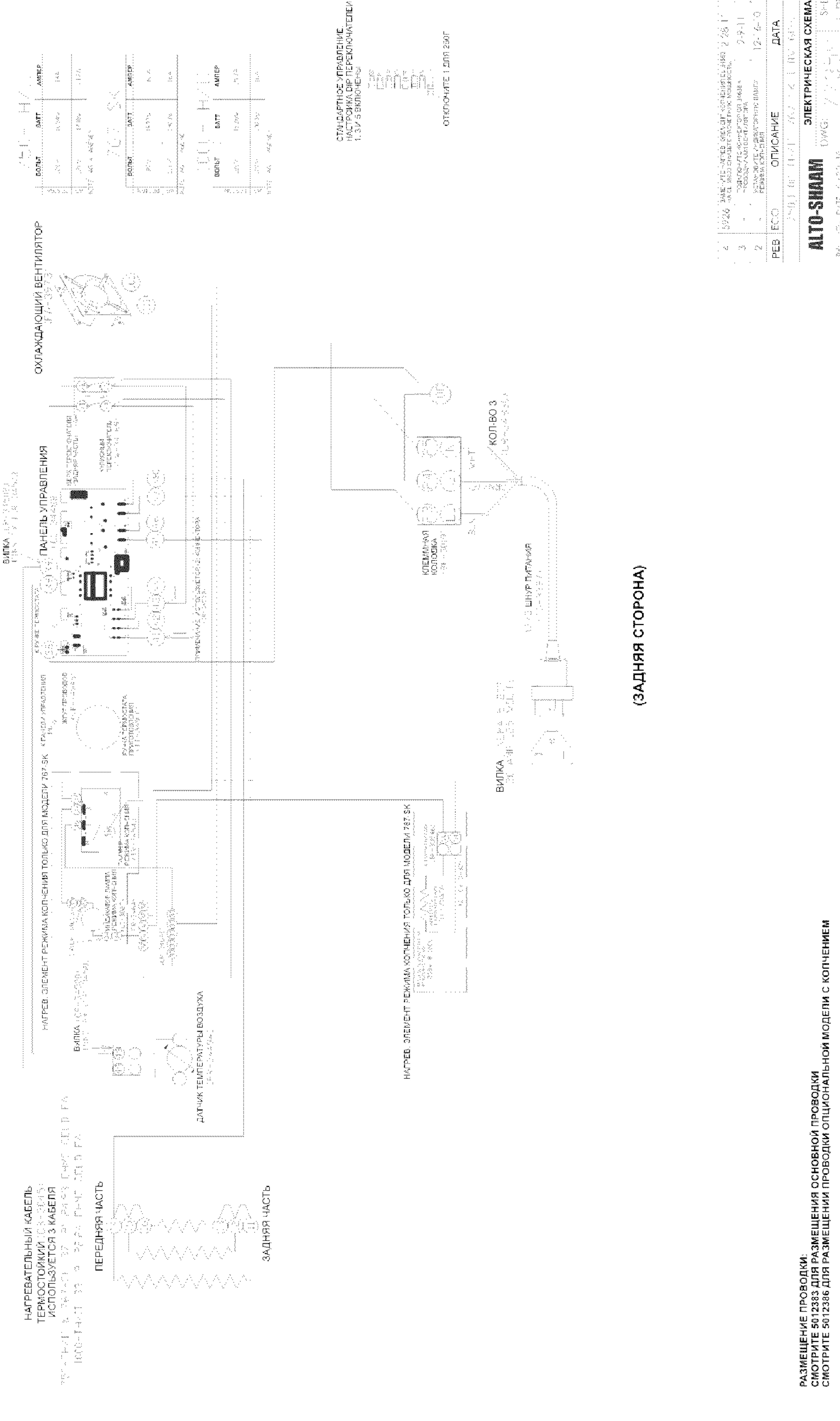


ПЕРЕД ЧИСТКОЙ ИЛИ  
ТЕХНИЧЕСКИМ  
ОБСЛУЖИВАНИЕМ  
ОТКЛЮЧИТЕ  
УСТРОЙСТВО ОТ СЕТИ  
ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ.

# ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СХЕМЫ

ВИД С ЗАДНЕЙ ЧАСТИ УСТРОЙСТВА

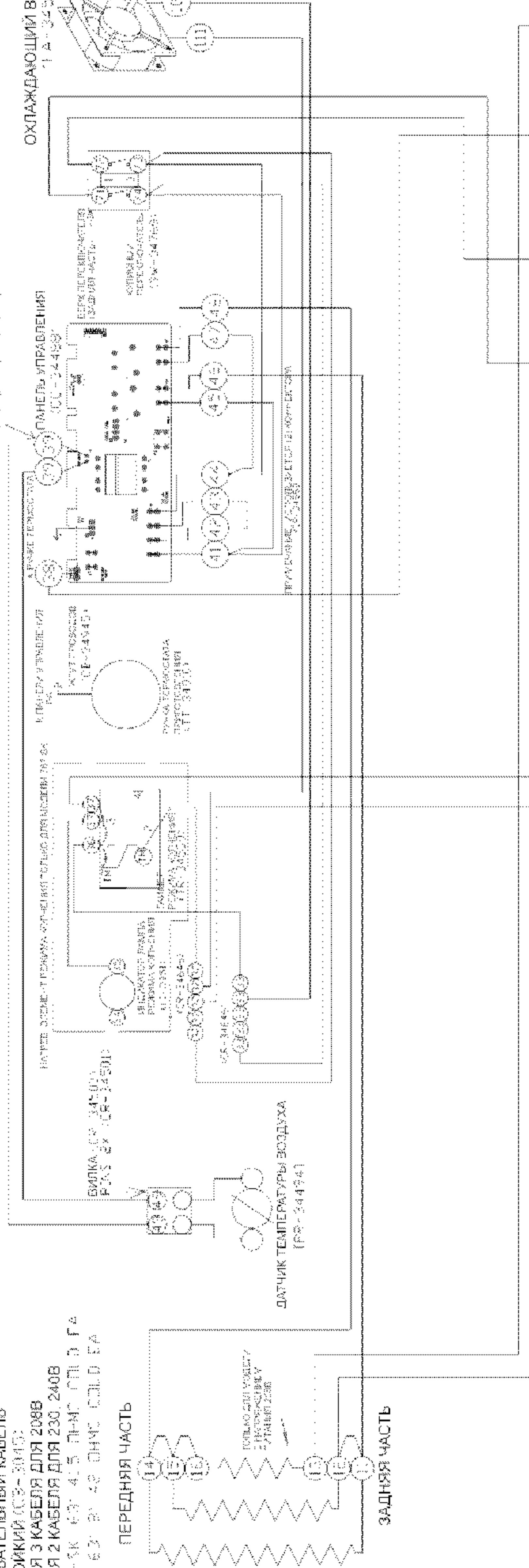
(ПЕРЕДНЯЯ СТОРОНА)



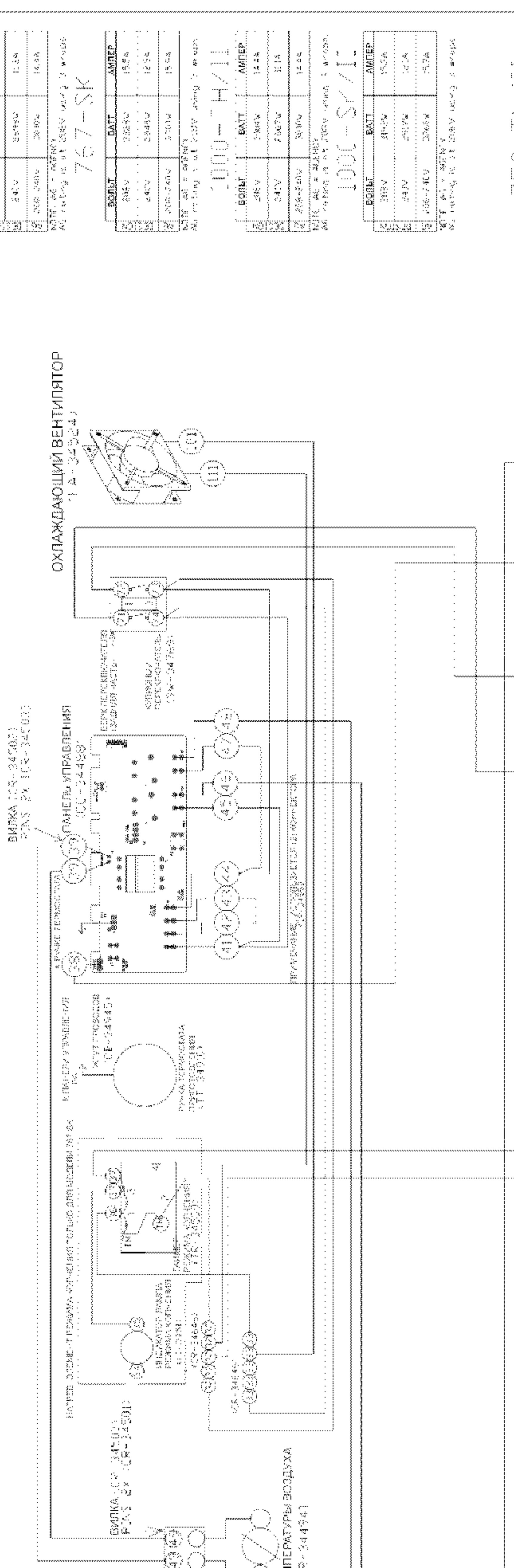
КАМЕРЫ КОЛЧЕНИЯ С УДОБНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ • УСТАНОВКА / ЭКСПЛУАТАЦИЯ / СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

## ВИД С ЗАДНЕЙ ЧАСТИ УСТРОЙСТВА

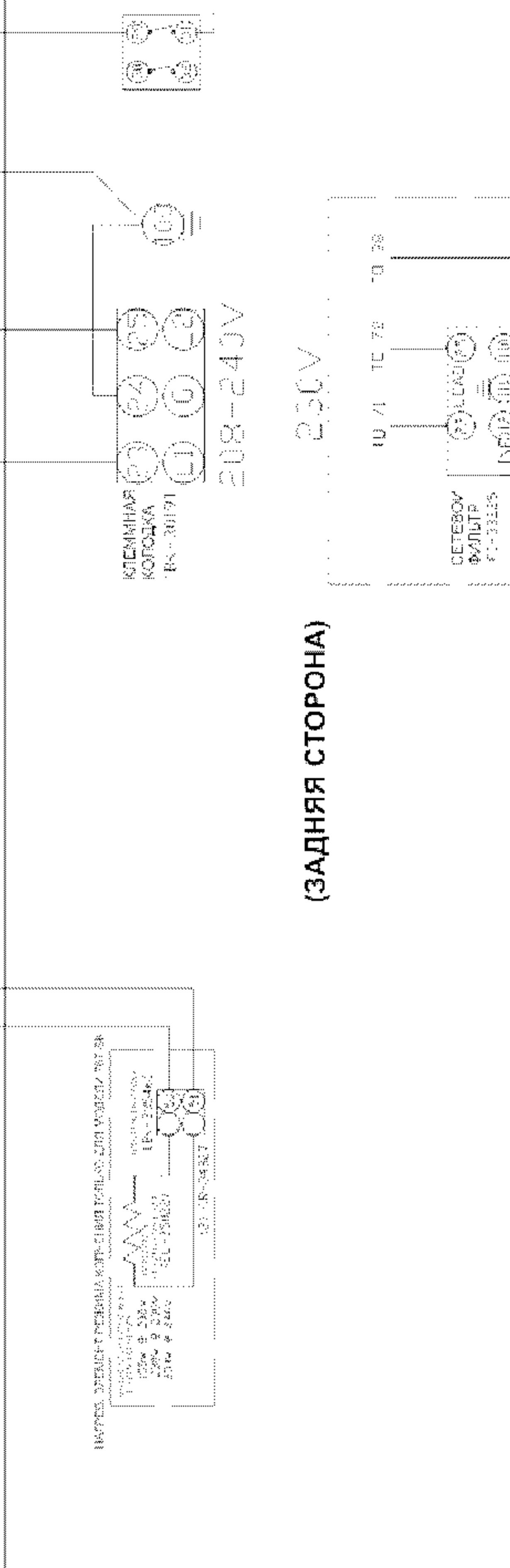
ИАРДАЕДИ НУБЕЛІ  
ТЕРНОСТОЙКИЙ СС-30432  
ИСПОЛЬЗУЕТСЯ 3 КАБЕЛЯ ДЛЯ 2088  
ИСПОЛЬЗУЕТСЯ 2 КАБЕЛЯ ДЛЯ 230, 2  
530 - ТР-311 3 76,7 - 5 К  
530 - ТР-311 3 76,7 - 5 К  
530 - ТР-311 3 76,7 - 5 К



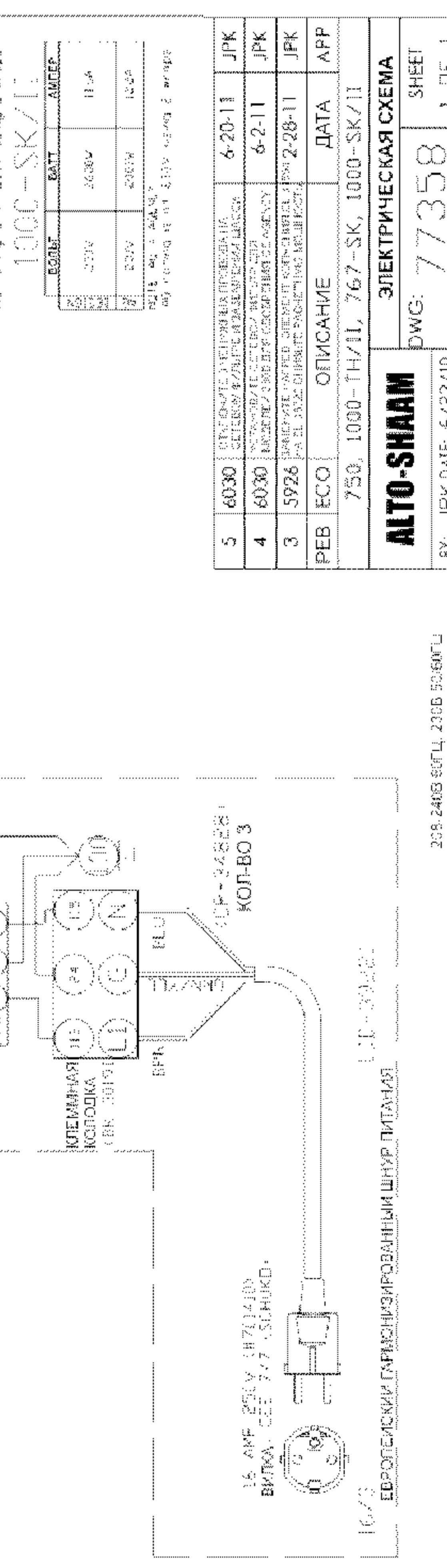
(ПЕРЕДНЯЯ СТОРОНА)



1000 STARS

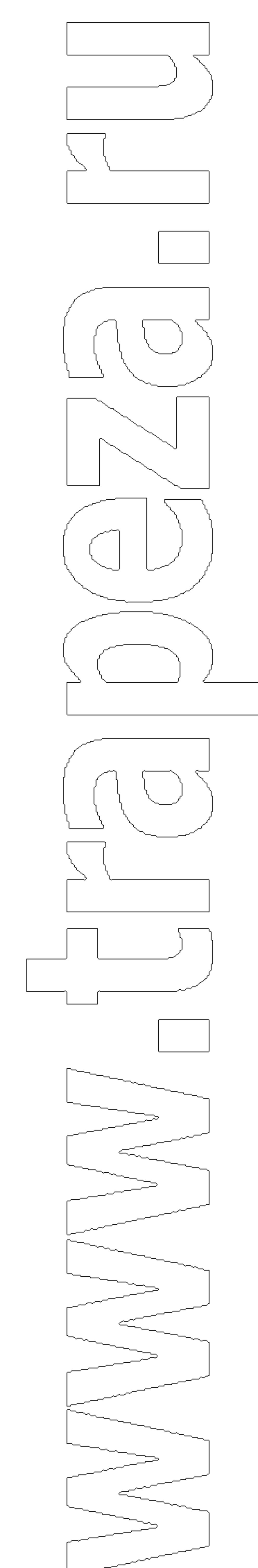


35



**РАЗМЕЩЕНИЕ ПРОВОДКИ:**  
СМОТРИТЕ 5012384 ДЛЯ РАЗМЕЩЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОВОДКИ  
СМОТРИТЕ 5012387 ДЛЯ РАЗМЕЩЕНИЯ ПРОВОДКИ ОПЦИОНАЛЬНОЙ МОДЕЛИ 208-240В  
СМОТРИТЕ 5012385 ДЛЯ РАЗМЕЩЕНИЯ ПРОВОДКИ ОПЦИОНАЛЬНОЙ МОДЕЛИ 230В  
СМОТРИТЕ 5012386 ДЛЯ РАЗМЕЩЕНИЯ ПРОВОДКИ ОПЦИОНАЛЬНОЙ МОДЕЛИ СКОПЧЕНИЕМ

КАМЕРЫ КОЛЧЕНИЯ С УДОБНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ • УСТАНОВКА / ЭКСПЛУАТАЦИЯ / СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



## ВИД С ЗАДНЕЙ ЧАСТИ УСТРОЙСТВА

**ВЕРХНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ КАБЕЛЬ  
ТЕРМОСТОЙКИЙ**  
ИСПОЛЬЗУЕТСЯ З КАБЕЛЯ ДЛЯ 208В  
ИСПОЛЬЗУЕТСЯ 2 КАБЕЛЯ ДЛЯ 230.240В

# ПЕРЕДНІЙ ЧАСТЬ

卷之三

ESTATE PLANNING

ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ

**ИМУЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ КАБЕЛЬ**  
**ТЕРМОСТОЙКИЙ**  
ИСПОЛЬЗУЕТСЯ З КАБЕЛЯ ДЛЯ 208В  
ИСПОЛЬЗУЕТСЯ 2 КАБЕЛЯ ДЛЯ 230, 240В

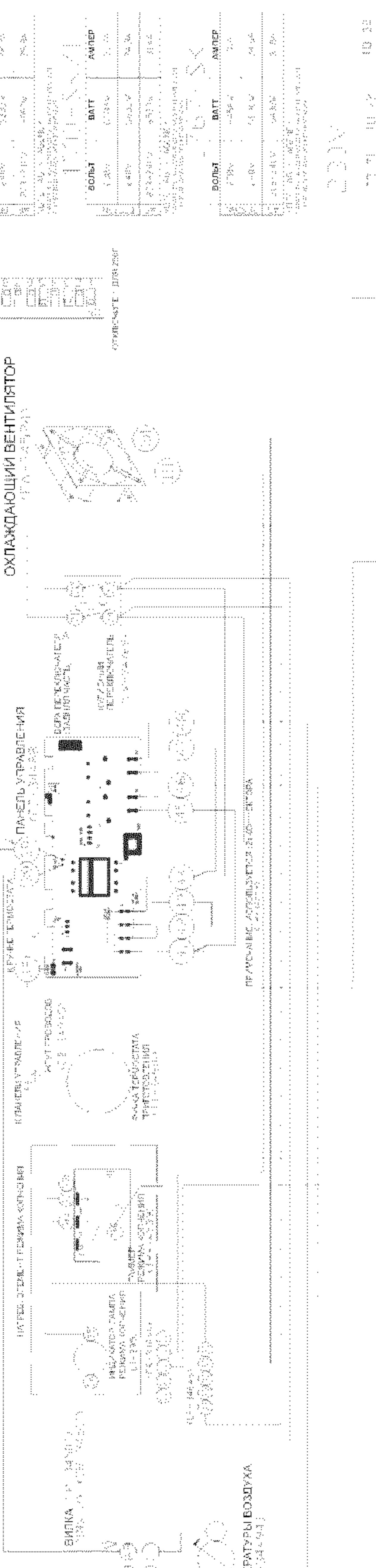
## ГЕРЕДИНАРНІ ЧАСТИ

新嘉坡總理  
新嘉坡總理

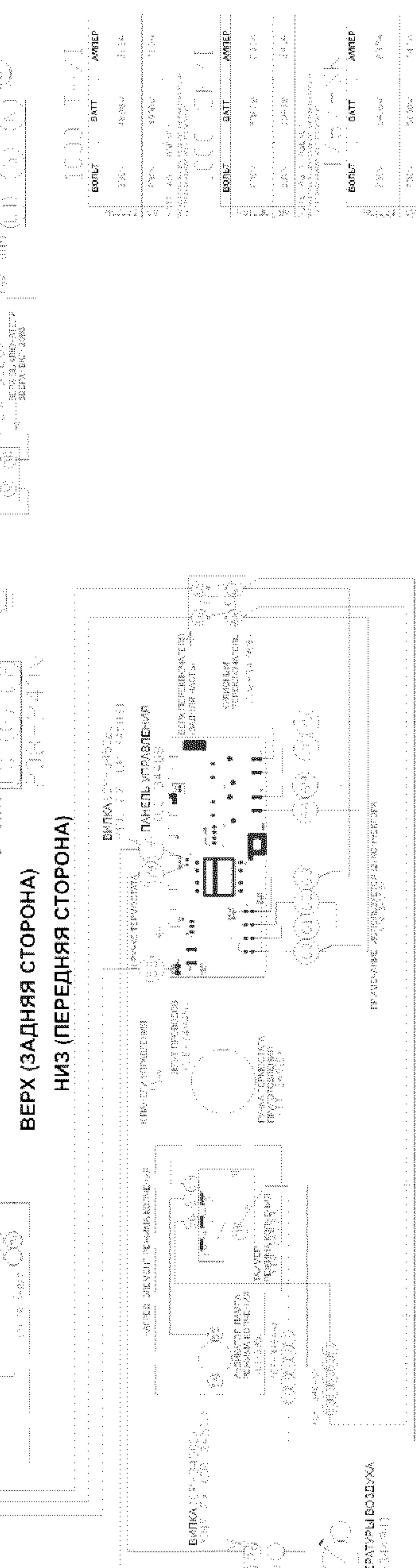
卷之三

ВЕРХ (ПЕРЕДНЯЯ СТОРОНА)

www



ЕРХ (ЗАДНЯЯ СТОРОНА)



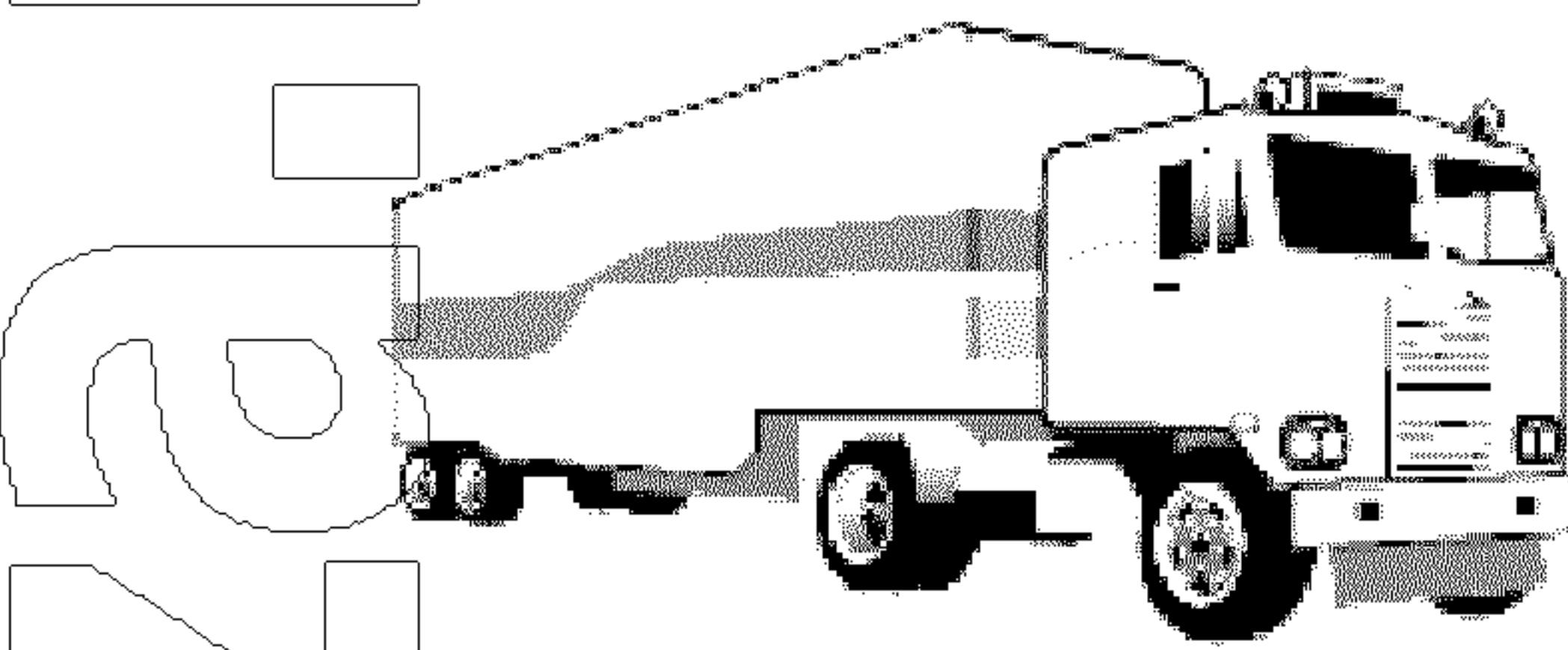
Нина (ЗАДНИЕ СТОРОНЫ)

СМОТРИТЕ №12255 ДЛЯ РАЗМЕШЕНИЯ ПРОВОДКИ ОПЫМОНАЛЬНОЙ МОДЕЛИ С КОПЧЕНИЕМ

.....

КАМЕРЫ КОМПЛЕКСНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ С УДЛЕННЫМ УПРАВЛЕНИЕМ → УСТАНОВКА, ИСПОЛЬЗОВАНИЯ, СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

## ПОВРЕЖДЕНИЯ ПРИ ТРАНСПОРТИРОВКЕ И РЕКЛАМАЦИИ



Любое оборудование компании Alto-Shaam, проданное на транзитном пункте на условия ФОБ, и после одобрения перевозчика, такой груз становится собственностью грузополучателя.

В случае повреждений во время транспортировки данный вопрос решается между перевозчиком и грузополучателем. В таких случаях предполагается, что перевозчик несет ответственность за

безопасную доставку товара, если не будет доказано, что повреждение возникло из-за небрежного обращения с грузом грузоотправителем.

1. Проведите немедленный осмотр, пока оборудование находится в транспортном средстве или незамедлительно после перемещения груза на разгрузочную площадку. Не ждите, пока груз перевезут на склад.
2. Не подписывайте квитанцию о получении груза или грузовую накладную, пока вы не проведете надлежащий учет и осмотр всех полученных товаров.
3. Незамедлительно отметьте все повреждения упаковки в квитанции перевозчика о получении груза.
4. Убедитесь в том, что водитель подписал данную квитанцию. Если он отказывается подписывать, сделайте отметку об отказе в квитанции.
5. Если водитель отказывается разрешить провести инспекцию, напишите в квитанции о получении груза следующее:

*Водитель отказался разрешить провести осмотр контейнеров на наличие видимых повреждений.*

6. При обнаружении повреждений незамедлительно позвоните в офис компании перевозчика, и потребуйте проведение инспекции. Напишите письменное подтверждение, с указанием времени, даты и фамилии заявителя.
7. Сохраните все упаковки и упаковочные материалы для дальнейшего осмотра перевозчиком.
8. Незамедлительно передайте письменную претензию перевозчику и прикрепите копии всех сопутствующих документов.

Мы будем продолжать проведение политики помощи нашим клиентам в сборе претензий, которые были зарегистрированы надлежащим образом и активно расследуются. Однако мы не можем зарегистрировать все претензии о повреждениях, не можем нести ответственность за все претензии или одобрять удержание оплаты для таких претензий.

### ОГРАНИЧЕННАЯ ГАРАНТИЯ

Компания Alto-Shaam, Inc. гарантирует настоящему покупателю, что если любые оригинальные части устройства окажутся дефектными в материалах или сборке будут, на усмотрение компании Alto-Shaam, в соответствии с положениями указанными здесь, заменены новыми или восстановленными после ремонта компонентами.

#### Гарантийный период на компоненты следующий:

Для холодильного компрессора Alto-Shaam Quickchillers™, пять (5) лет от даты установки.

Для нагревательного элемента печи Halo Heat® и тепловых витрин, на протяжении всего времени владения устройством настоящим покупателем. Это исключает только аренду оборудования.

Для всех других компонентов, один (1) год от даты установки или пятнадцать (15) месяцев от даты отправки, в зависимости от того, какое событие произошло первым.

Гарантийный период на трудозатраты составляет один (1) год от даты установки или пятнадцать (15) месяцев от даты отправки, в зависимости от того, какое событие произошло первым.

Компания Alto-Shaam будет брать на себя стоимость обычных трудозатрат, выполняемых во время стандартного рабочего времени, исключая сверхурочное время, наценку на работу в выходные или любые дополнительные издержки.

Для сохранения юридической силы претензия по гарантии должна быть утверждена во время гарантийного периода времени. Настоящая гарантия не допускает передачи.

## **ДАННАЯ ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ НА:**

1. Калибровку.
2. Замену электрических лампочек, уплотнений дверки, и/или замену стеклянных панелей вследствие повреждений любого характера.
3. Повреждение оборудования, вызванное чрезвычайным происшествием, доставкой, неправильной установкой или внесением изменений.
4. Случаи нарушения правил эксплуатации техники, неправильного ее применения, халатности или ненормальных условий, включая помимо прочего, воздействие на оборудование едких или ненадлежащих химикатов, в том числе соединений, содержащих хлор или четвертичные соли, некачественную воду или использование оборудования с отсутствующими или измененными серийными номерами.
5. Ущерб, который напрямую вызван плохим качеством воды, неадекватным техническим обслуживанием парогенераторов и/или поверхностей, на которые неблагоприятно повлияло качество воды. За качество воды и требуемое техническое обслуживание парогенераторного оборудования отвечает собственник/оператор устройства.
6. Ущерб, вызванный использованием любых чистящих средств, за исключением Alto-Shaam's Combitherm® Cleaner, включая помимо прочего, повреждения, вызванные хлором или другими вредными химическими веществами. Настоятельно рекомендуется использовать чистящее средство Alto-Shaam's Combitherm® Cleaner для печей Combitherm®.
7. Любые убытки или повреждения, которые являются результатом неправильной работы оборудования, включая потерю продукта, пищевого продукта, дохода, или последующие или случайные повреждения любого вида.
8. Оборудование, модифицированное любым способом по сравнению с оригинальной моделью, замену компонентов, отличных от заводских оригинальных компонентов, отсутствие любых компонентов, включая ножки, или любые дополнительные компоненты.

Настоящая гарантия является исключительной и заменяет все другие гарантии, выраженные или подразумеваемые, включая подразумеваемые гарантии коммерческого качества и пригодности для особых целей. Компания Alto-Shaam, ни при каких обстоятельствах, не будет нести ответственность за утрату возможности эксплуатации, потерю дохода или прибыли, или потерю продукта, или за любые косвенные, специальные, случайные или последующие повреждения. Никто, кроме представителя компании Alto-Shaam, Inc., не имеет права изменять данную гарантию или принимать на себя ответственность от имени компании Alto-Shaam за любые другие обязательства или обязанности, связанные с оборудованием компании Alto-Shaam.

**Вступает в силу с 1 ноября 2011 года**

**ALTO-SHAAM.**

**ДЛЯ ОБЛЕГЧЕНИЯ СПРАВОК ВПИШИТЕ ТИП МОДЕЛИ И СЕРИЙНЫЙ НОМЕР УСТРОЙСТВА. ПРИ ЛЮБОМ ОБРАЩЕНИИ В КОМПАНИЮ ALTO-SHAAM ПО ПОВОДУ ДАННОГО УСТРОЙСТВА ВСЕГДА УКАЗЫВАЙТЕ МОДЕЛЬ И СЕРИЙНЫЙ НОМЕР.**

Модель: \_\_\_\_\_ Дата установки: \_\_\_\_\_  
Напряжение: \_\_\_\_\_ Дата покупки: \_\_\_\_\_  
Серийный номер: \_\_\_\_\_

**W164 N9221 Water Street P.O. Box 450 Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 U.S.A.  
ТЕЛЕФОН: 262.251.3800 • 800.558-8744 США/КАНАДА ФАКС: 262.251.7067 • 800.329.8744 ТОЛЬКО США  
www.alto-shaam.com**

**НАПЕЧАТАНО В США**