

ALTO-SHAAM® Подогреваемые витрины для полного обслуживания или самообслуживания



ED2SYS-48

ED2-48



ED2SYS-72

ED2-72



ED2SYS-96

ED2-96

Модели:

ED2-48; ED2SYS-48
ED2-48/P; ED2SYS-48/P

EU2SYS-48; EU2SYS-48/P

ED2-72; ED2SYS-72
ED2-72/P; ED2SYS-72/P
ED2-72/PL; ED2SYS-72/PL
ED2-72/PR; ED2SYS-72/PR

EU2SYS-72; EU2SYS-72/P
EU2SYS-72/PL
EU2SYS-72/PR

ED2-96; ED2SYS-96
ED2-96/PL; ED2SYS-96/PL
ED2-96/PR; ED2SYS-96/PR

EU2SYS-96; EU2SYS-96/P
EU2SYS-96/PL
EU2SYS-96/PR

- УСТАНОВКА
- ЭКСПЛУАТАЦИЯ
- ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

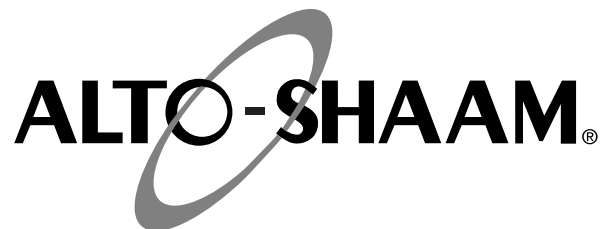
W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450
Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 USA

ТЕЛ: 262.251.3800 • 800.558.8744 США/КАНАДА
ФАКС: 262.251.7067 • 800.329.8744 ТОЛЬКО США
www.alto-shaam.com



Обращайтесь к инструкциям по эксплуатации и использованию.





СОДЕРЖАНИЕ

Доставка	1
Распаковка	1
Инструкции по безопасности и меры предосторожности	2

Установка

Требования к установке	4
Требуемые расстояния	4
Установка по уровню	4
Установка доски для резки	4
Габаритные чертежи	5
Подключение к электропитанию	8
Варианты и принадлежности	10

Инструкции по эксплуатации

Пуск	10
Процедуры эксплуатации	11
Конфигурации противней	12
Общие указания по выдерживанию	13

Уход и чистка

Чистка и профилактическое техобслуживание	14
Контрольный список профилактического обслуживания	15
Уход за оборудованием	17
Безопасность пищевых продуктов	18

Обслуживание

Комплекты сменных кабелей	19
Серия ED2, полная сборка, вид спереди	20
Серия ED2, торцевое стекло и панели настольных моделей	22
Серия ED2, замещающие детали для устройств самообслуживания	23
Серия ED2, основание в сборе	24
Серия ED2, внутренняя верхняя часть в сборе	25
Тележка BU2, полная сборка	26
Короткая тележка BU2, полная сборка	27

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

Гарантия

Повреждения при перевозке и предъявление претензий	ЗАДНЯЯ ОБЛОЖКА
Ограниченная гарантия	ЗАДНЯЯ ОБЛОЖКА

ДОСТАВКА

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

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

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

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

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

ДЛЯ ВСЕХ ЗАПРОСОВ ТРЕБУЕТСЯ УКАЗЫВАТЬ СЕРИЙНЫЙ НОМЕР

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

Модель: _____

Серийный номер _____

Где приобретено: _____

Дата установки: _____ Напряжение: _____

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



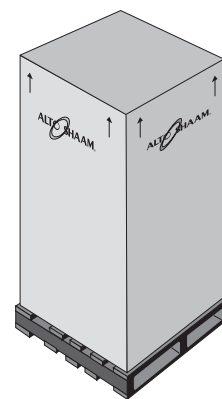
Устройство и принадлежности могут быть тяжелыми. Во избежание тяжелых травм ВСЕГДА задействуйте достаточное количество обученных и опытных рабочих при перемещении или выравнивании устройства и грузоподъемных приспособлений.

РАСПАКОВКА

- Осторожно извлеките устройство из коробки или ящика.

УВЕДОМЛЕНИЕ:

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



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

ВНЕШНИЕ УСЛОВИЯ

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

ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Эта установка предназначена для хранения продуктов питания для потребления людьми. Никакое другое использование установки не санкционируется и не рекомендуется.
- 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:



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 знаком, 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 в том случае, если предупреждение, которое содержится вместе с этим знаком, не будет соблюдено.

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 может причинить или причинит незначительные травмы, повреждение имущества или создаст возможно небезопасные условия работы в том случае, если предупреждение, которое содержится вместе с этим знаком, не будет соблюдено.

УВЕДОМЛЕНИЕ: Используется для уведомления персонала об информации, связанной с установкой, эксплуатацией или обслуживанием, которая важная, но не связана с потенциальным риском опасности.



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.

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.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



Если это устройство не очищать или очищать недостаточно тщательно, отложения жира и/или остатки пищи внутри устройства могут воспламениться. Если отложения жира и/или остатки пищи в устройстве воспламенятся, отсоедините устройство от источника питания и используйте огнетушитель (не используйте воду для тушения горящего жира!). Несоблюдение требований по очистке этого устройства может привести к пожару, травмам, смерти, приведет к аннулированию гарантии и освободит компанию Alto-Shaam от всех обязательств.

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.

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.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

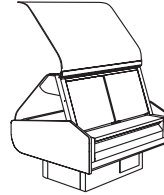


Устройство и принадлежности могут быть тяжелыми. Во избежание тяжелых травм **ВСЕГДА** задействуйте достаточное количество обученных и опытных рабочих при перемещении или выравнивании устройства и грузоподъемных приспособлений.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



Стекланный колпак, выдвинутый в полное, вертикальное положение, удерживается за счет газовых стоек, рассчитанных на выдерживание полной нагрузки. Эти стойки могут ослабевать или выходить из строя в результате износа, воздействия окружающей среды или старения.

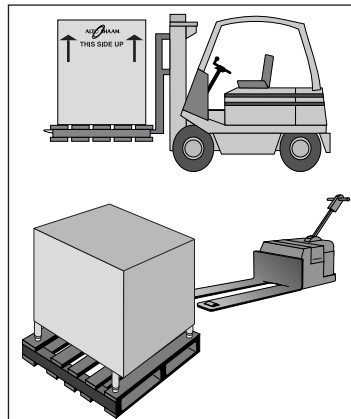


Во избежание **ТЯЖЕЛОЙ ТРАВМЫ** или **ПОВРЕЖДЕНИЯ ИМУЩЕСТВА**: Если для подъема колпака требуются дополнительные усилия, операторы должны инициировать немедленную проверку безопасности газовых стоек. **НЕ** поднимайте колпак в таком состоянии.

УСТАНОВКА

УСТАНОВКА НА МЕСТЕ ЭКСПЛУАТАЦИИ

В соответствии с установленными стандартами Национального фонда санитарии (NSF), зазор между стационарной напольной моделью и полом должен быть загерметизирован силиконом, вулканизирующимся при комнатной температуре, или силиконом, отвечающим требованиям NSF. В противном случае между витриной и полом должен быть обеспечен свободный 152-мм просвет.



1. Это устройство должно быть установлено на устойчивой горизонтальной поверхности.
2. **НЕ** устанавливайте это устройство в таком месте, где на его работу могут отрицательно повлиять пар, жир, капающая вода, высокая температура или другие резко отрицательные факторы.
3. **НЕ** устанавливайте подогреваемую витрину возле источника холодного воздуха — морозильной камеры, выпускных отверстий системы кондиционирования и др., или в любом другом месте, где колебания окружающего воздуха могут повлиять на ее работу.
4. Возле этого устройства не должно быть никаких препятствий, затрудняющих доступ для обслуживания или использования.

ТРЕБУЕМЫЕ МИНИМАЛЬНЫЕ ЗАЗОРЫ

Стойки и столы должны устанавливаться на ножках достаточной высоты, 102 мм или 152 мм, в зависимости от длины устройства, чтобы под устройством был обеспечен достаточный свободный просвет. Ножки входят в комплект устройства. При невыполнении этих указаний гарантия аннулируется.

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

УСТАНОВКА ПО УРОВНЮ

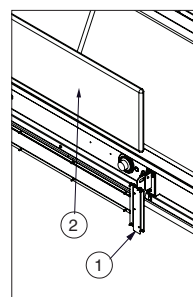


Выровняйте устройство в поперечном и продольном направлениях при помощи спиртового уровня.

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

УВЕДОМЛЕНИЕ: Если это устройство не было выровнено надлежащим образом, оно может работать неправильно.

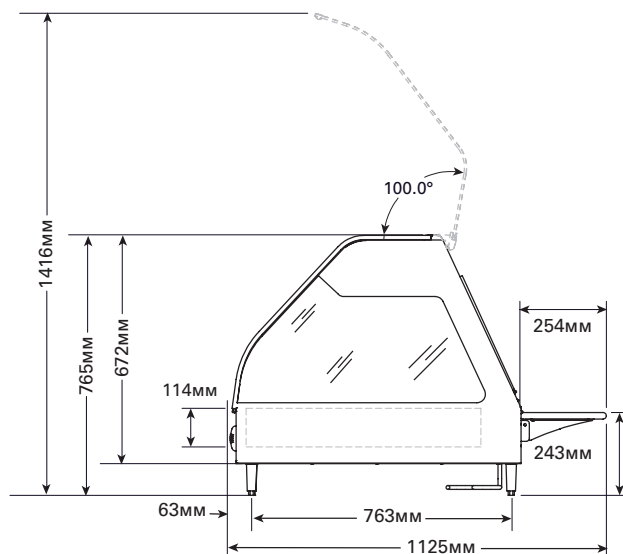
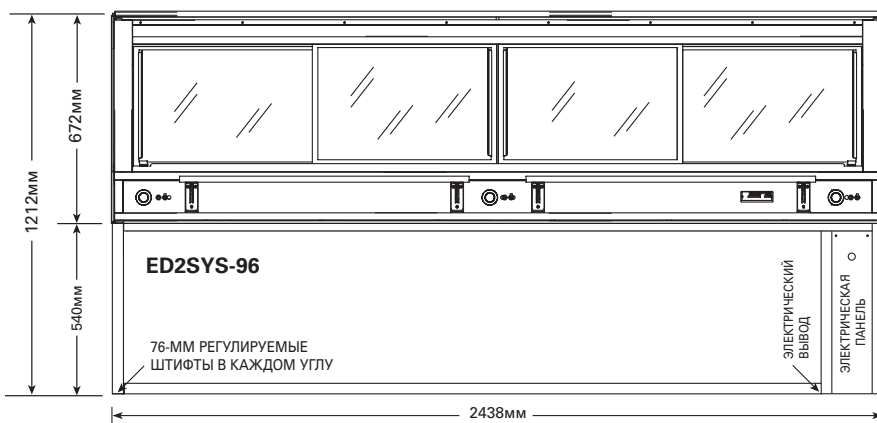
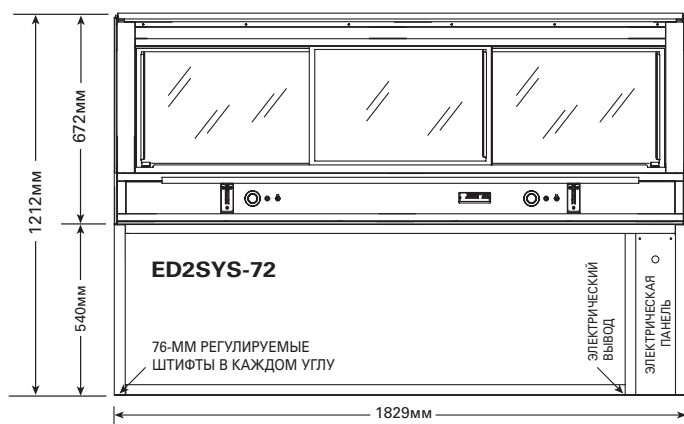
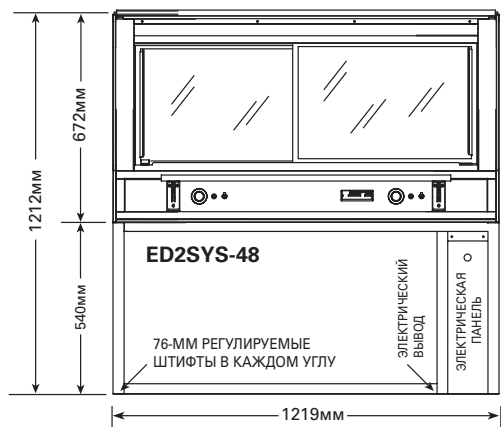
Установка разделочной доски:



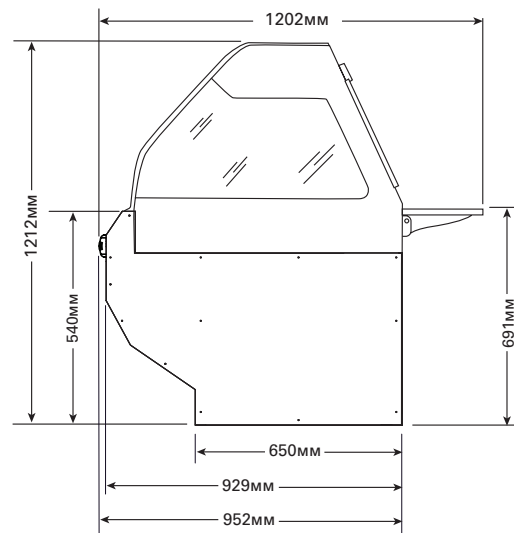
1. Установка разделочной доски
2. Сдвиньте разделочную доску вниз по креплениям
3. Электрическая схема находится в пакете документов вместе с витриной (не показан)

УСТАНОВКА НА МЕСТЕ РАБОТЫ

СЕРИИ ED2 И ED2SYS



ED2. ВИД СБОКУ

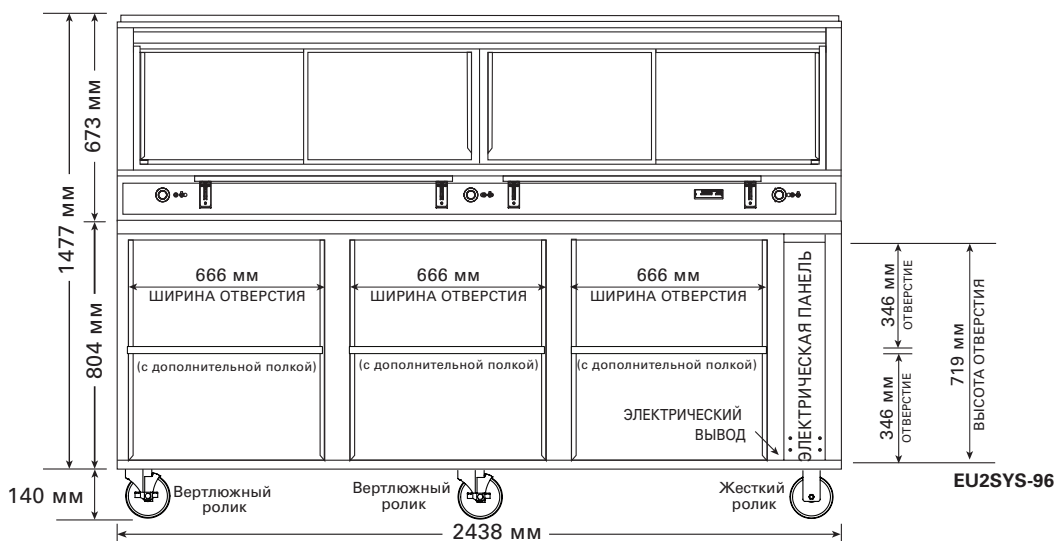
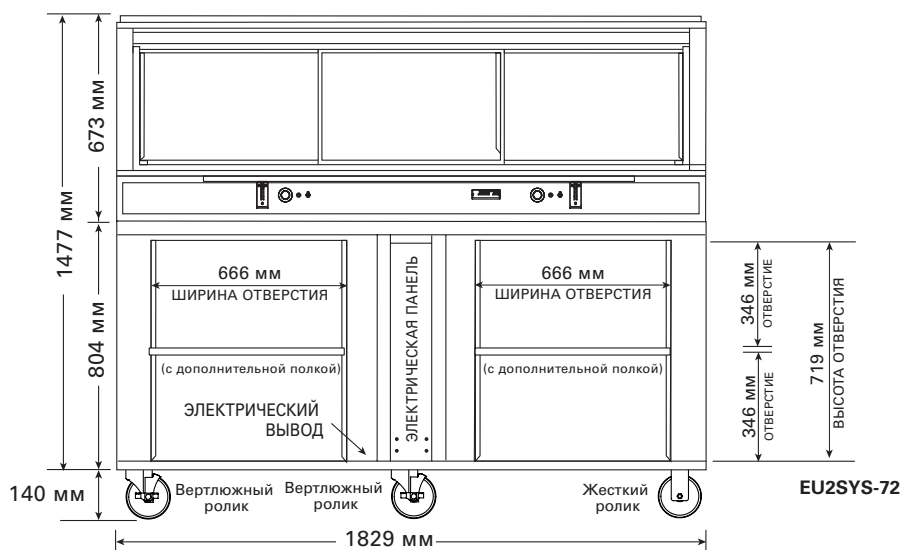
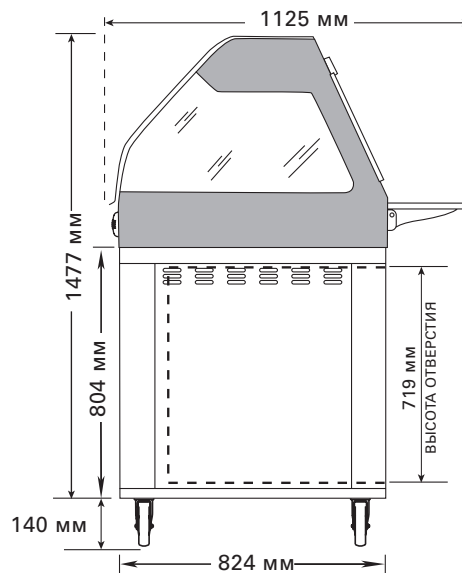
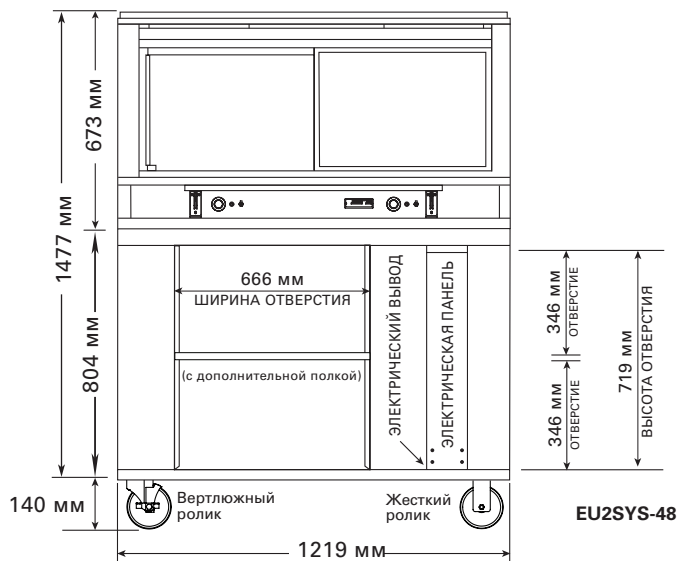


ED2SYS. ВИД СБОКУ

УСТАНОВКА

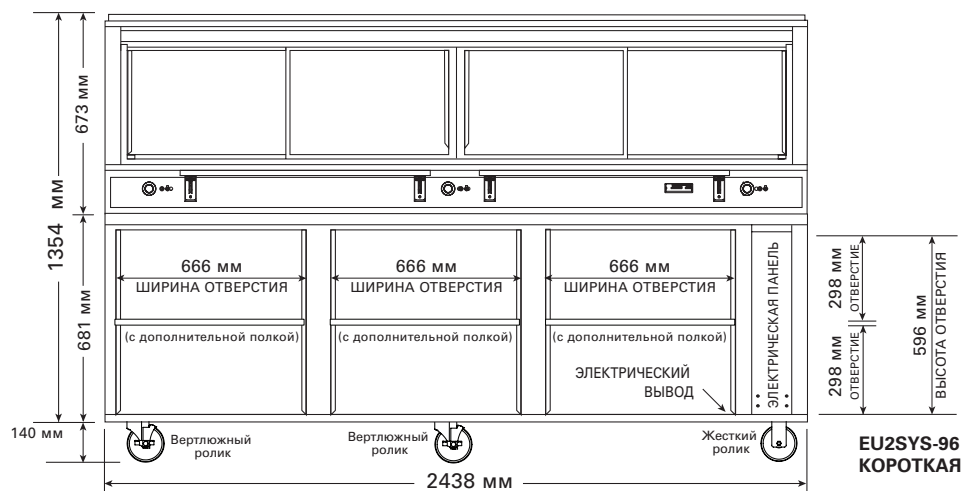
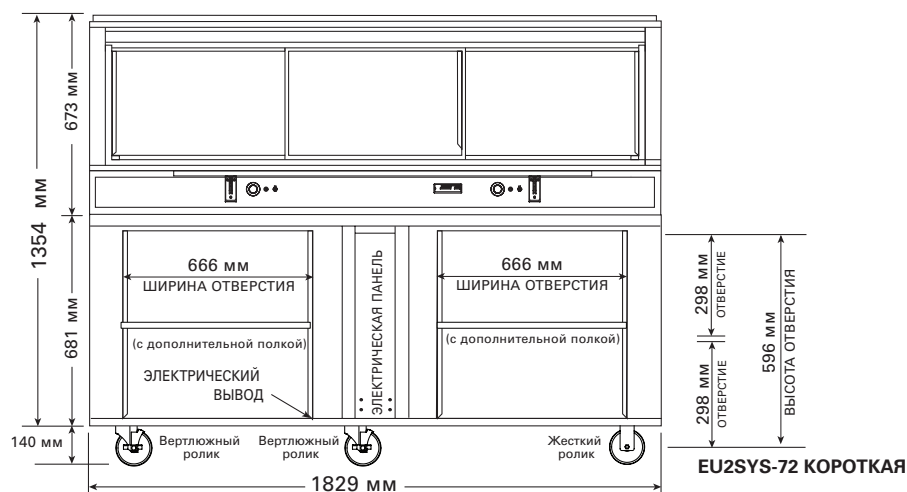
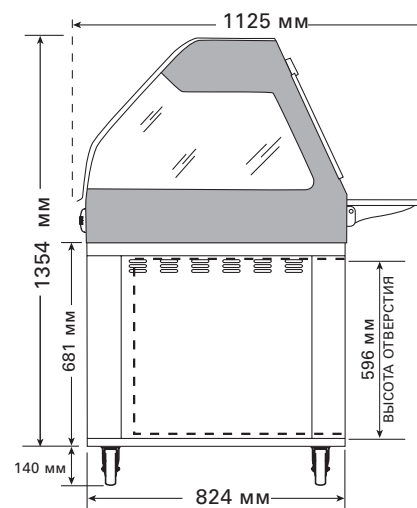
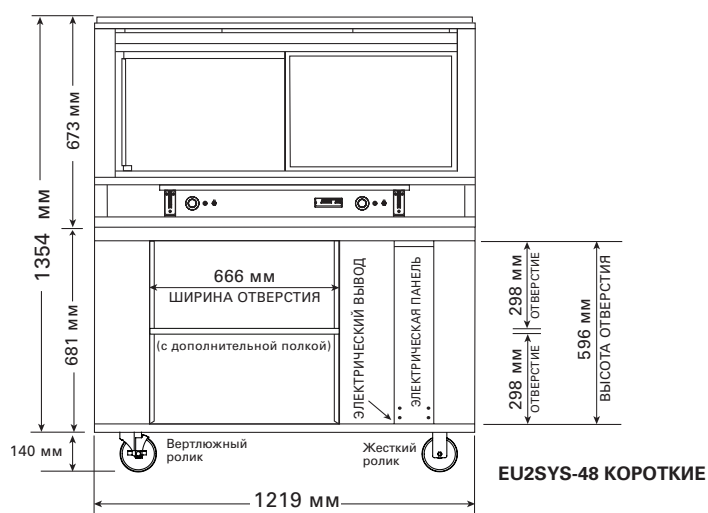
УСТАНОВКА НА МЕСТЕ РАБОТЫ

СЕРИЯ EU2SYS



УСТАНОВКА НА МЕСТЕ РАБОТЫ

СЕРИЯ EU2SYS (КОРОТКИЕ)



УСТАНОВКА

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОПИТАНИЮ

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.

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.

! ОПАСНО



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.

Включайте устройство **ТОЛЬКО** в должным образом заземленную розетку, так установив устройство, чтобы в аварийной ситуации вилку можно было легко достать. Если не все органы управления стоят в положении off (Выкл.) то при подсоединении или отсоединении устройства будет происходить искрение.

В ОТНОШЕНИИ УСТРОЙСТВ, СООТВЕТСТВУЮЩИХ МЕЖДУНАРОДНЫМ СТАНДАРТАМ:

Если прибор не оборудован гибким шнуром и вилкой, то для разъединения постоянной проводки в нее должно быть встроено соответствующее национальному стандарту всеполюсное устройство отключения с разделением контактов всех полюсов не менее 3 мм. При использовании шнура без вилки зелено-желтый провод должен подключаться к клемме с символом заземления. Если используется вилка, штепсельная розетка должна быть легкодоступна. Если шнур питания требует замены, закажите такой же у дистрибьютора.

Для 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.



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).

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОПИТАНИЮ

Электрические схемы находятся в комплекте документации, полученном с устройством.

СЕРИЯ ED2(SYS). ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ					
Серия 48					
НАПРЯЖЕНИЕ	ЧИСЛО ФАЗ	ЧАСТОТА, Гц	А	кВт	
120/208-240	1	50/60	13,8	3,3	NEMA L14-20P вилка 20А, 250 В  (вилка — только настольное исполнение; клеммный блок — СИСТЕМА)
208	1	50/60	12,0	2,5	
240	1	50/60	13,8	3,3	
230	1	50/60	12,6	2,9	CEE 7/7 вилка 220-230 В  (вилка — только настольное исполнение; клеммный блок — СИСТЕМА)
Серия 72					
НАПРЯЖЕНИЕ	ЧИСЛО ФАЗ	ЧАСТОТА, Гц	А	кВт	
120/208-240	1	50/60	18,8	4,5	NEMA L14-30P вилка 30 А, 250 В  (вилка — только настольное исполнение; клеммный блок — СИСТЕМА)
208	1	50/60	16,3	3,4	
240	1	50/60	18,8	4,5	
230	1	50/60	18,3	4,2	ГОЛЫЙ КОНЕЦ, БЕЗ ВИЛКИ (только настольное исполнение) (клеммный блок — СИСТЕМА)
380-415	3	50/60	9,2	4,4	ГОЛЫЙ КОНЕЦ, БЕЗ ВИЛКИ (только настольное исполнение) (клеммный блок — СИСТЕМА)
380	3	50/60	8,0	3,3	
415	3	50/60	9,2	4,4	
Серия 96					
НАПРЯЖЕНИЕ	ЧИСЛО ФАЗ	ЧАСТОТА, Гц	А	кВт	
120/208-240	1	50/60	21,7	5,2	NEMA L14-30P вилка 30 А, 250 В  (вилка — только настольное исполнение; клеммный блок — СИСТЕМА)
208	1	50/60	18,8	3,9	
240	1	50/60	21,7	5,2	
230	1	50/60	24,3	5,6	ГОЛЫЙ КОНЕЦ, БЕЗ ВИЛКИ (только настольное исполнение) (клеммный блок — СИСТЕМА)
380-415	3	50/60	12,5	6,0	ГОЛЫЙ КОНЕЦ, БЕЗ ВИЛКИ (только настольное исполнение) (клеммный блок — СИСТЕМА)
380	3	50/60	10,8	4,5	
415	3	50/60	12,5	6,0	

СЕРИЯ EU2SYS. ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ					
Серия 48					
НАПРЯЖЕНИЕ	ЧИСЛО ФАЗ	ЧАСТОТА, Гц	А	кВт	
120/208-240	1	50/60	13,8	3,3	ГОЛЫЙ КОНЕЦ, БЕЗ ВИЛКИ
208	1	50/60	12,0	2,5	
240	1	50/60	13,8	3,3	
230	1	50/60	12,6	2,9	
Серия 72					
НАПРЯЖЕНИЕ	ЧИСЛО ФАЗ	ЧАСТОТА, Гц	А	кВт	
120/208-240	1	50/60	18,8	4,5	ГОЛЫЙ КОНЕЦ, БЕЗ ВИЛКИ
208	1	50/60	16,3	3,4	
240	1	50/60	18,8	4,5	
230	1	50/60	18,3	4,2	ГОЛЫЙ КОНЕЦ, БЕЗ ВИЛКИ
380-415	3	50/60	9,2	4,4	ГОЛЫЙ КОНЕЦ, БЕЗ ВИЛКИ
380	3	50/60	8,0	3,3	
415	3	50/60	9,2	4,4	
Серия 96					
НАПРЯЖЕНИЕ	ЧИСЛО ФАЗ	ЧАСТОТА, Гц	А	кВт	
120/208-240	1	50/60	21,7	5,2	ГОЛЫЙ КОНЕЦ, БЕЗ ВИЛКИ
208	1	50/60	18,8	3,9	
240	1	50/60	21,7	5,2	
230	1	50/60	24,3	5,6	ГОЛЫЙ КОНЕЦ, БЕЗ ВИЛКИ
380-415	3	50/60	12,5	6,0	ГОЛЫЙ КОНЕЦ, БЕЗ ВИЛКИ
380	3	50/60	10,8	4,5	
415	3	50/60	12,5	6,0	

УСТАНОВКА

ВАРИАНТЫ ЗАВОДСКОЙ КОМПЛЕКТАЦИИ

ОПИСАНИЕ	СЕРИЯ 48	СЕРИЯ 72	СЕРИЯ 96
НЕЗАВИСИМАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ РОЗЕТКА	5001781	5001781	5001781
ТЕРМОЩУП	5004916	5004917	5004918

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

ОПИСАНИЕ	СЕРИЯ 48	СЕРИЯ 72	СЕРИЯ 96
СТЫКОВОЧНЫЙ КОМПЛЕКТ ДЛЯ ПРИЛAVКА	5015249	5015249	5015249
СТЫКОВОЧНЫЙ КОМПЛЕКТ ДЛЯ СИСТЕМЫ	5008523	5008523	5008523
СТОЙКА ДЛЯ НАРЕЗКИ	5001874	5001874	5001874
РОЛИКИ, ПЛОСКИЕ (только EU2SYS) 127 мм, ЖЕСТКИЕ 127 мм, ВЕРТЛЮЖНЫЕ С ТОРМОЗОМ	CS-2025 (ТРЕБ. 2)	CS-2025 (ТРЕБ. 2)	CS-2025 (ТРЕБ. 2)
	CS-2026 (ТРЕБ. 2)	CS-2026 (ТРЕБ. 4)	CS-2026 (ТРЕБ. 4)
ВСТАВНОЙ ПРОТИВЕНЬ, ДЛЯ САМООБСЛУЖИВАНИЯ ГЛУБИНА 102 мм	1001990	1001991	—
ПЛАТФОРМЕННЫЕ ВЕСЫ ПРАВОСТОРОННИЕ ЛЕВОСТОРОННИЕ	5001307	5001307	5001307
	5001308	5001308	5001308
ПОЛКА ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ (только EU2SYS)	5005786	5005786	5005786
КОМПЛЕКТ РАЗДЕЛИТЕЛЕЙ ДЛЯ ЛИСТОВЫХ ПРОТИВНЕЙ	-48, -48/P	—	—
	-72, -72/P	—	5002803
	-72/PL, -72/PR	—	5002804
	2-96	—	—
	2-96/PL, -96/PR	—	—
КОРОТКОЕ ОСНОВАНИЕ (только EU2SYS) ОБЩАЯ ВЫСОТА УМЕНЬШЕНА НА 121 мм	304332	304342	304352
КРЫШКА ОГРАЖДЕНИЯ ТЕРМОРЕЛЕ	5007660 (ТРЕБ. 2)	5007660 (ТРЕБ. 2)	5007660 (ТРЕБ. 3)
РАБОЧАЯ ПОЛКА С КАНАВКОЙ ДЛЯ СТОКА 2-48, -48/P 2-72, -72/P, -72/PL, -72/PR 2-96, -96/P, -96/PL, -96/PR	5005638	—	—
	—	5005639	—
	—	—	5005640

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПУСК

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ:

Перед первым использованием витрины ее внутренние поверхности нужно нагреть, чтобы удалить с поверхностей масло и связанный с ним запах.

Снимите противни. Переведите все термореле в положение **ВКЛ**. Установите все термореле в положение **10**. Нагревайте устройство в течение 30 мин. или до тех пор, пока не перестанет ощущаться запах.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ПРОГРЕВ:

Перед загрузкой витрины горячей пищей устройство должно прогреваться минимум 30 – 45 минут при настройке 10. Следуйте инструкциям по эксплуатации. См следующую страницу этого руководства.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПРОЦЕДУРЫ ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. НЕ ДОБАВЛЯЙТЕ ВОДУ В ВИТРИНУ

В витринах с окаймляющим нагревом (Halo Heat) поддерживается постоянная мягкая температура и в значительной степени устраняется потеря влаги, характерная для обычных витрин. Благодаря такому мягкому нагреву добавлять воду в витрину не обязательно. Фактически **добавление воды не рекомендуется**, поскольку вода ускоряет порчу продуктов и может повредить витрину. что приведет к аннулированию гарантии.

2. УСТАНОВИТЕ В ВИТРИНУ РАЗДЕЛИТЕЛИ И ПРОТИВНИ

См. схемы размещения противней различных типов, приведенные в этом руководстве. **ЧРЕЗВЫЧАЙНО важно иметь в виду**, что, независимо от выбранной комбинации противней, все зазоры между противнями и между противнями и краями витрины должны быть перекрыты разделителями. Если зазоры не перекрыть, тепло будет проникать от днища корпуса в пространство витрины. В результате распределение тепла окажется неравномерным и затруднит поддержание однородной температуры. Если потребуется, в комплекте есть дополнительные разделители. Входящие в комплект вставки с проволочными сетками для порционных противней предназначены для расфасованных продуктов, помещаемых в секции витрин, рассчитанные на самообслуживание.

3. ВКЛЮЧИТЕ ОСВЕЩЕНИЕ ВИТРИНЫ И УСТАНОВИТЕ ТЕРМОРЕЛЕ В ПОЛОЖЕНИЕ 10 ДЛЯ РАЗОГРЕВА

При включении термореле загорятся световые индикаторы. Индикаторы будут гореть, пока витрина разогревается или требует подачи тепла. Перед загрузкой горячих продуктов термореле должны оставаться в положении **10** не менее 30 – 45 минут. Когда разогрев закончится, или когда в витрине установится любая температура, заданная оператором, от уровня **1** до **10**, световые индикаторы термореле погаснут.

4. ЗАГРУЗИТЕ В ВИТРИНУ ГОРЯЧИЕ ПРОДУКТЫ

Помещайте в витрину только горячие продукты. Перед загрузкой продуктов в витрину воспользуйтесь карманным термометром для мяса и проследите, чтобы внутренняя температура всех продуктов составляла 60 – 71 °С. Если какой-либо продукт не находится при температуре подачи на стол, доведите его до нужной температуры в печи с окаймляющим нагревом (Halo Heat) для готовки и выдерживания, настроенной на 121 – 135 °С, или в пароконвектомате (Combitherm).

- При работе с горячими продуктами применяйте средства для защиты рук.
- Проследите, чтобы в секцию самообслуживания помещались только продукты, РАСФАСОВАННЫЕ в надлежащие емкости, испытанные на нагрев.
- Не ставьте емкости с пищей друг на друга.

5. ПЕРЕНАСТРОЙТЕ ТЕРМОРЕЛЕ

Загрузив в витрину все продукты и закрыв крышки, вы должны перенастроить термореле. Для полностью закрытой секции установите термореле в положение 8. Для витрины с секцией самообслуживания (**только для этой секции**) следует выбрать настройку между 9 и 10. **ЭТИ НАСТРОЙКИ НЕ ОБЯЗАТЕЛЬНО ДОЛЖНЫ БЫТЬ ОКОНЧАТЕЛЬНЫМИ**. Поскольку нужный интервал температуры зависит от типа и количества выдерживаемых продуктов, необходимо периодически проверять каждый продукт карманным термометром, чтобы удостовериться в сохранении нужной температуры. Правильный интервал температуры — от минимум 60 до 71 °С. Обычно в полностью закрытой секции этому соответствует положение указателя термореле между 6 и 8. Витрины или секции самообслуживания всегда требуют настройки термореле на более высокое значение.

6. УСТАНОВКА ТЕРМОЩУПА

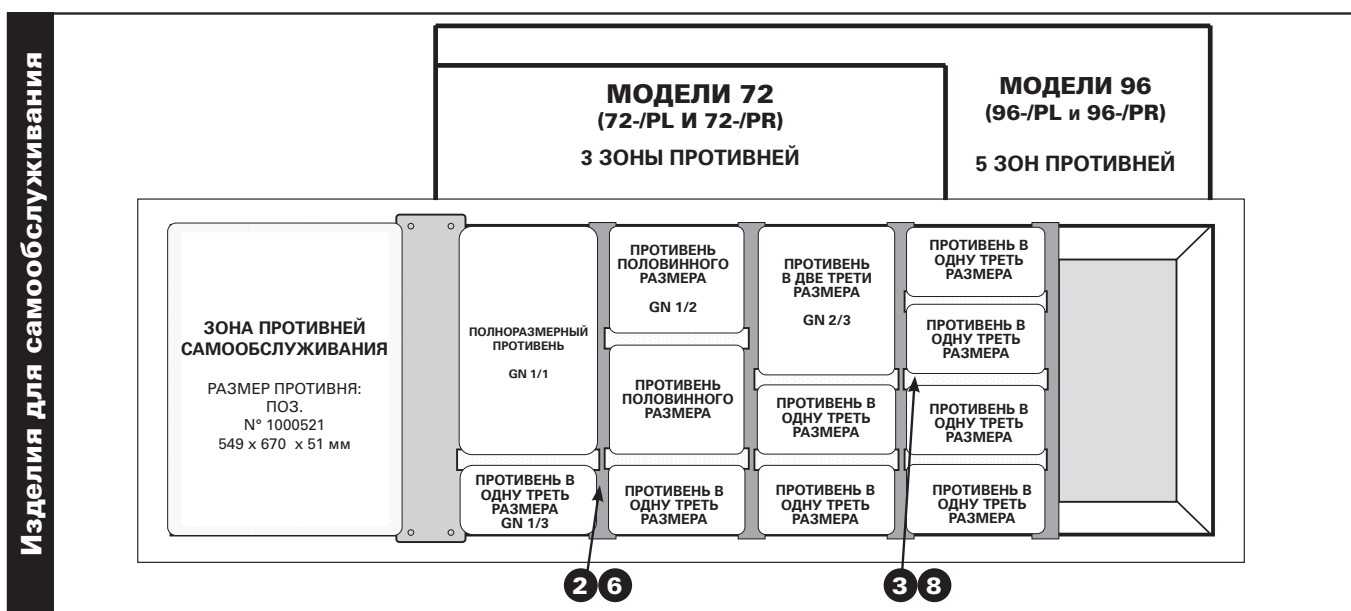
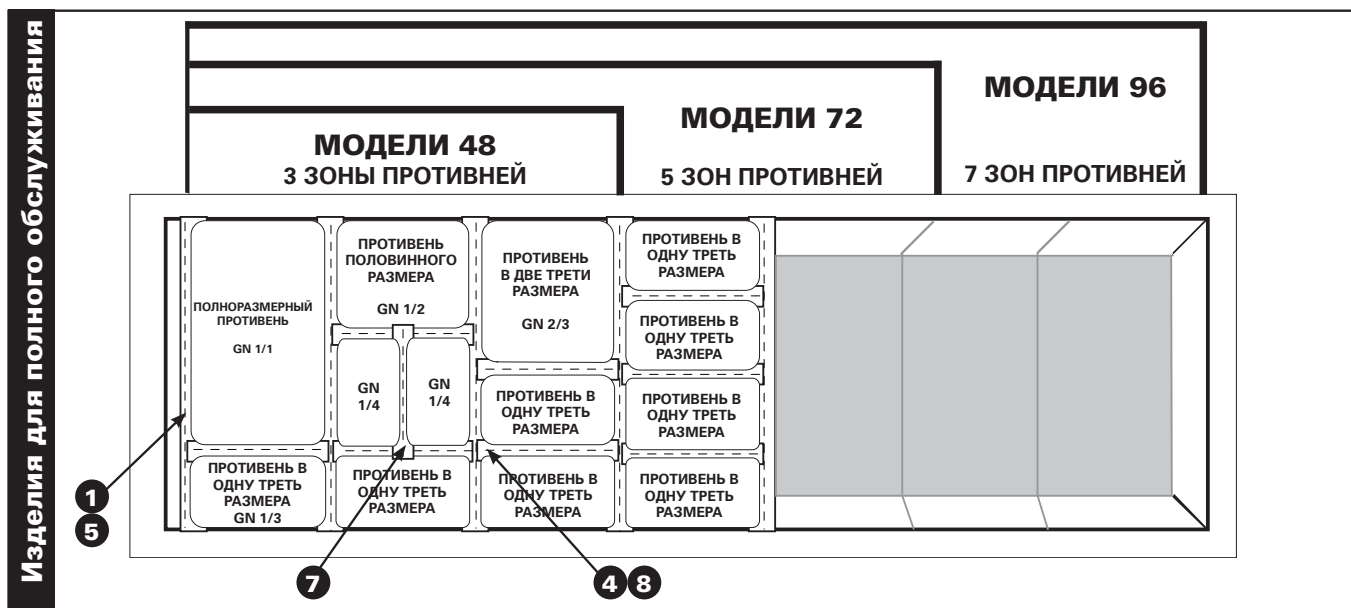
Если витрина оборудована термощупами, то перед употреблением очистите и дезинфицируйте каждый термощуп и наконечник термощупа, протерев одноразовой подушечкой, смоченной в спирте. Когда термощуп находится в своем кронштейне, светодиодный дисплей показывает температуру воздуха внутри витрины. Чтобы установить термощуп в продукт, помещенный в витрину, снимите термощуп с кронштейна и вставьте наконечник до половины в центр продукта. Вставляя термощуп в плотные продукты, например, в жареное мясо или куриные грудки, направляйте его из вертикального положения вниз или сбоку в центр продукта. При установке термощупа в полужидкий или жидкий продукт, возможно, потребуется закрепить провод термощупа, чтобы термощуп оказался в нужном положении. Следите, чтобы кончик термощупа не касался краев или стенок контейнера. Прикрепите провод термощупа лентой к краю контейнера. После использования термощупа протрите его наконечник бумажным полотенцем, чтобы удалить остатки пищи. Затем протрите термощуп одноразовой подушечкой, смоченной в спирте, и установите в кронштейн в положение хранения.

7. ПОДАВАЙТЕ СВЕЖИЙ ГОРЯЧИЙ ПРОДУКТ

Поддерживайте свежий вид горячей пищи. Время от времени помешивайте или переворачивайте продукт. Подавайте продукты в испытанных на нагрев упаковке или контейнере. Подав продукт, закройте дверцы витрины. Немедленно вытирайте пролития, чтобы пища выглядела максимально аппетитно и чтобы облегчить уборку в конце дня.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

КОНФИГУРАЦИИ ПРОТИВНЕЙ • ПОДОГРЕВАЕМЫЕ ВИТРИНЫ



В КАЖДЫЙ КОМПЛЕКТ ВКЛЮЧЕНЫ СТАНДАРТНЫЕ РАЗДЕЛИТЕЛИ

ИЗД. №	ОПИСАНИЕ	РАЗМЕРЫ (Ш x Д)	МОДЕЛЬ >						
			48		72		96		
			ПОЛН.	С-ОБС	ПОЛН.	С-ОБС	ПОЛН.	С-ОБС	
МЕСТНЫЕ КОМПЛЕКТЫ									
1	1002584	ДЛИННЫЕ (1/1, 1/2 и 1/3 РАЗМЕРА)	64	—	4	2	—	—	
2	1002590	ДЛИННЫЕ (1/1, 1/2 и 1/3 РАЗМЕРА)	46	—	—	—	6	6	
3	1002621	КОРОТКИЕ (1/1, 1/2 и 1/3 РАЗМЕРА)	37	—	5	3	7	7	
4	11318	КОРОТКИЕ (1/1, 1/2 и 1/3 РАЗМЕРА)	25	—	15	9	21	21	
МЕЖДУНАРОДНЫЕ КОМПЛЕКТЫ									
5	1002585	ДЛИННЫЕ (GN 1/1, GN 1/2 и GN 1/3)	58	—	10	6	—	—	
6	1002591	ДЛИННЫЕ (GN 1/1, GN 1/2 и GN 1/3)	41	—	—	—	6	6	
7	1002619	КОРОТКИЕ (GN 1/4)	25	—	10	6	14	14	
8	1000544	КОРОТКИЕ (GN 1/1, GN 1/2 и GN 1/3)	25	—	15	9	21	21	

*Не показаны

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ

Шефы, повара и остальной специализированный персонал используют разнообразные методы приготовления. Выбор температуры хранения продукта зависит от специфики продукта, процентном содержании влаги в нем, его плотности, объема. Температура хранения так же зависит от продолжительности хранения продукта.

Технология Halo Heat поддерживает максимальное содержание влаги без добавления воды или водного пара. Поддержание максимальной естественной влажности продукта сохраняет естественный аромат продукта и обеспечивает натуральный вкус. Так же технология Halo Heat поддерживают одинаковую температуру по всей витрине, предотвращая дальнейшую потерю влажности благодаря испарению или высыханию.

Когда продукт извлекается из высокотемпературной среды готовки для немедленного переноса в оборудование с более низкой температурой для выдерживания горячей пищи, на поверхности продукта и внутри пластиковых контейнеров, используемых на предприятиях самообслуживания, может образоваться конденсат. Можно уменьшить образование конденсата, если дать продукту избавиться от излишнего пара и тепла, образовавшихся из-за высокой температуры готовки. Однако для сохранения безопасности и качества свежеприготовленной пищи сброс излишнего тепла должен продолжаться максимум 1 – 2 минуты.

Каждая витрина оборудована термостатом, имеющим диапазон от 1 до 10. Используйте металлический термометр для измерения внутренней температуры продукта (ов). Регулируйте термостат для достижения оптимальной температуры, основываясь на внутренней температуре продукта.

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

УХОД И ЧИСТКА

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 жёсткая вода, содержащая хлорид от умеренных до высоких концентраций, вызывает окисление и изъязвление, образующие ржавчину и коррозию. Кроме того, многие кислотные пищевые продукты, пролитые и остающиеся на металлических поверхностях, представляют собой дополнительные факторы разъедания поверхностей.

Правильные чистящие средства, материалы и методы жизненно необходимы для поддержания внешнего вида и срока 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.

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.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



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

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



Если это устройство не очищать или очищать недостаточно тщательно, отложения жира и/или остатки пищи внутри устройства могут воспламениться. Если отложения жира и/или остатки пищи в устройстве воспламятся, отсоедините устройство от источника питания и используйте огнетушитель (не используйте воду для тушения горящего жира!). Несоблюдение требований по очистке этого устройства может привести к пожару, травмам, смерти, приведет к аннулированию гарантии и освободит компанию Alto-Shaam от всех обязательств.

КОНТРОЛЬНЫЙ СПИСОК ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

ДЛЯ ВСЕХ ЗАПРОСОВ ТРЕБУЕТСЯ УКАЗЫВАТЬ СЕРИЙНЫЙ НОМЕР

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

Компания: _____

Модель: _____

Серийный номер: _____

Где приобретено: _____

Дата установки: _____ Напряжение: _____

Дата осмотра: _____

КОНТРОЛЬНЫЙ СПИСОК ЕЖЕДНЕВНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ:

- Очистите витрину и стекло, как описано в данном руководстве.

КОНТРОЛЬНЫЙ СПИСОК ЕЖЕНЕДЕЛЬНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ:

- Затяните и осмотрите лампы.

КОНТРОЛЬНЫЙ СПИСОК ЕЖЕМЕСЯЧНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ:

- Осмотрите края и передние части стекол на предмет сколов и трещин.
 - Если обнаружен скол или трещина, немедленно запланируйте обслуживание.
- Проверьте газовые стойки (только витрины для предприятий с полным обслуживанием).
 - Полностью поднимите переднее стекло.
 - Убедитесь, что стекло остается поднятым и не опускается.
 - Если стойки не удерживают стекло в поднятом положении, как можно скорее запланируйте обслуживание.

НЕИСПРАВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ И ЗАМЕНА

Укажите подробное описание неисправностей и день, в который они произошли.
(Если компоненты работают нормально, не заполняйте)

Компонент: _____ Дата (ДД/ММ/ГГ): _____

Компонент: _____ Дата (ДД/ММ/ГГ): _____

Компонент: _____ Дата (ДД/ММ/ГГ): _____

Компонент: _____ Дата (ДД/ММ/ГГ): _____

Компонент: _____ Дата (ДД/ММ/ГГ): _____

Компонент: _____ Дата (ДД/ММ/ГГ): _____

Компонент: _____ Дата (ДД/ММ/ГГ): _____

УХОД И ЧИСТКА

КОНТРОЛЬНЫЙ СПИСОК ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

ДЛЯ ВСЕХ ЗАПРОСОВ ТРЕБУЕТСЯ УКАЗЫВАТЬ СЕРИЙНЫЙ НОМЕР

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

Компания: _____

Модель: _____

Серийный номер: _____

Где приобретено: _____

Дата установки: _____ Напряжение: _____

Дата осмотра: _____

КОНТРОЛЬНЫЙ СПИСОК ПРОВЕРОК ЧЕРЕЗ КАЖДЫЕ 12 МЕСЯЦЕВ:

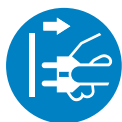
Осмотр уполномоченным заводом техником.

- Откройте панель управления и осмотрите/затяните все крепления проводки.
- Осмотрите все электрические компоненты.
- Выполните проверку элементов на закорачивание на землю. Замените/отремонтируйте как требуется.
- Снимите верхнюю крышку и осмотрите проводку и патроны ламп. Отремонтируйте или замените как требуется.
- Осмотрите встраиваемый модуль и его поверхность на признаки трещин, ухудшения состояния, деформации или ненадлежащего использования.
- Замените торцевые прокладки стекол.
- Осмотрите прокладку ручки. При необходимости замените.
- Замените прокладки раздвижных стеклянных дверей.
- Проверьте выровненность стекла.
- Проверьте крепление стекла и положение стекла в креплении. Отремонтируйте или замените как требуется.
- Осмотрите весь материал амортизатора со стороны клиентов. При необходимости замените.
- Выполните калибровку термореле в соответствии с процедурами, рекомендованными заводом.

НЕИСПРАВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ И ЗАМЕНА

Укажите все неисправности компонентов, обнаруженные в течение этого 12-месячного периода.
(Если компоненты работают нормально, не заполняйте)

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**:

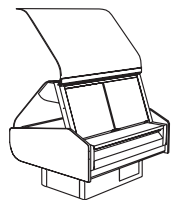
НЕ очищайте паром, не опрыскивайте из шланга и не заливайте внутренности или наружные поверхности водой или какими-либо жидкими растворами. НЕ пользуйтесь для очистки струей воды.

Несоблюдение этой меры предосторожности приведет к аннулированию гарантии.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



Стекланный колпак, выдвинутый в полное, вертикальное положение, удерживается за счет газовых стоек, рассчитанных на выдерживание полной нагрузки. Эти стойки могут ослабевать или выходить из строя в результате износа, воздействия окружающей среды или старения.



Во избежание **ТЯЖЕЛОЙ ТРАВМЫ** или **ПОВРЕЖДЕНИЯ ИМУЩЕСТВА**: Если для подъема колпака требуются дополнительные усилия, операторы должны инициировать немедленную проверку безопасности газовых стоек. НЕ поднимайте колпак в таком состоянии.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ УСТАНОВКУ, ЕСЛИ УСТРОЙСТВА УПРАВЛЕНИЯ РАБОТАЮТ НЕПРАВИЛЬНО

Обратитесь к указаниям по поиску и устранению неисправностей (см. настоящее руководство) или вызовите сертифицированного техника по обслуживанию.

ЕЖЕДНЕВНАЯ ЧИСТКА

- Отключите лампы и установите регулируемые термореле в положение «ВЫКЛ.», отключите установку от источника питания и дайте ей остыть.
- Извлеките продукты, прикройте или оберните и охладите.
- Очистите внутренние металлические поверхности витрины влажной тканью или губкой и любым высококачественным коммерческим детергентом или растворителем жира рекомендуемой концентрации. Для сильно загрязненных участков воспользуйтесь пластиковой губкой или средством для чистки печей. Тщательно вымойте, чтобы удалить все остатки, и вытрите насухо.

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.

- Опрыскайте сильно загрязненные участки водорастворимым обезжиривателем и дайте постоять 10 минут, затем счистите грязь пластиковой губкой.
- Очистите стекло средством для чистки окон. Раздвижные стеклянные дверцы можно снимать для упрощения очистки.
- Тщательно протрите прокладки, панель управления и ручки — в этих местах обычно скапливаются остатки продуктов.
- Тщательно очистите профили дверец, чтобы удалить скопление мусора.
- Для сохранности защитного пленочного покрытия полированной нержавеющей стали очищайте наружную поверхность установки моющим средством, предназначенным для поверхностей изделий из нержавеющей стали. Опрыскайте чистящим средством чистую ткань и протрите стальную поверхность.

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

ЕЖЕДНЕВНО ОЧИЩАЙТЕ ТЕРМОЩУПЫ

Если в комплект витрины входят термощупы, удалите с них все остатки пищи. Протрите термощуп и провод чистой тканью, смоченной в теплом растворе моющего средства. Тканью с чистой проточной водой протрите каждый термощуп и смойте следы моющего средства. Протрите термощупы одноразовым спиртовым тампоном или дезинфицирующим раствором, рекомендуемым для поверхностей, соприкасающихся с пищевыми продуктами. Поместите термощуп с проводом в кронштейн и дождитесь, чтобы они высохли.



БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

КОМПЛЕКТЫ СМЕННЫХ КАБЕЛЕЙ

48 РЯД КОМПЛЕКТЫ ЗАМЕНЫ КАБЕЛЯ

КОМПЛЕКТ ОБСЛУЖИВАНИЯ НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА № 4880

ВКЛЮЧАЕТ:

CB-3045	КАБЕЛЬ ДЛЯ НАГРЕВАЮЩЕГО ЭЛЕМЕНТА	134 ФУТА
CR-3226	КОЛЬЦЕВОЙ СОЕДИНИТЕЛЬ	4
IN-3488	ИЗОЛЯТОР	1 ФУТ
BU-3105	ПЛЕЧЕВАЯ ВТУЛКА	4
BU-3106	ЧАШЕЧНАЯ ВТУЛКА	4
SL-3063	ИЗОЛЯТОР	4
TA-3540	ЖАРОПРОЧНАЯ ЛЕНТАЕ	1 РУЛОН
ST-2439	ГВОЗДЬ, 10/32	4
NU-2215	ШЕСТИГРАННАЯ ШАЙБА	8

72 РЯД КОМПЛЕКТЫ ЗАМЕНЫ КАБЕЛЯ

КОМПЛЕКТ ОБСЛУЖИВАНИЯ НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА № 4881

INCLUDES:

CB-3045	КАБЕЛЬ ДЛЯ НАГРЕВАЮЩЕГО ЭЛЕМЕНТА	210 ФУТА
CR-3226	КОЛЬЦЕВОЙ СОЕДИНИТЕЛЬ	12
IN-3488	ИЗОЛЯТОР	1 ФУТ
BU-3105	ПЛЕЧЕВАЯ ВТУЛКА	12
BU-3106	ЧАШЕЧНАЯ ВТУЛКА	12
SL-3063	ИЗОЛЯТОР	12
TA-3540	ЖАРОПРОЧНАЯ ЛЕНТАЕ	1 РУЛОН
ST-2439	ГВОЗДЬ, 10/32	12
NU-2215	ШЕСТИГРАННАЯ ШАЙБА	24

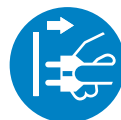
96 РЯД КОМПЛЕКТЫ ЗАМЕНЫ КАБЕЛЯ

КОМПЛЕКТ ОБСЛУЖИВАНИЯ НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА № 14228

ВКЛЮЧАЕТ:

CB-3045	КАБЕЛЬ ДЛЯ НАГРЕВАЮЩЕГО ЭЛЕМЕНТА	280 ФУТА
CR-3226	КОЛЬЦЕВОЙ СОЕДИНИТЕЛЬ	8
IN-3488	ИЗОЛЯТОР	1 ФУТ
BU-3105	ПЛЕЧЕВАЯ ВТУЛКА	8
BU-3106	ЧАШЕЧНАЯ ВТУЛКА	8
SL-3063	ИЗОЛЯТОР	8
TA-3540	ЖАРОПРОЧНАЯ ЛЕНТАЕ	1 РУЛОН
ST-2439	ГВОЗДЬ, 10/32	8

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



Во избежание ТЯЖЕЛЫХ ТРАВМ, СМЕРТИ ИЛИ ПОВРЕЖДЕНИЯ ИМУЩЕСТВА, ВСЕГДА отсоединяйте устройство от сети перед очисткой или обслуживанием.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

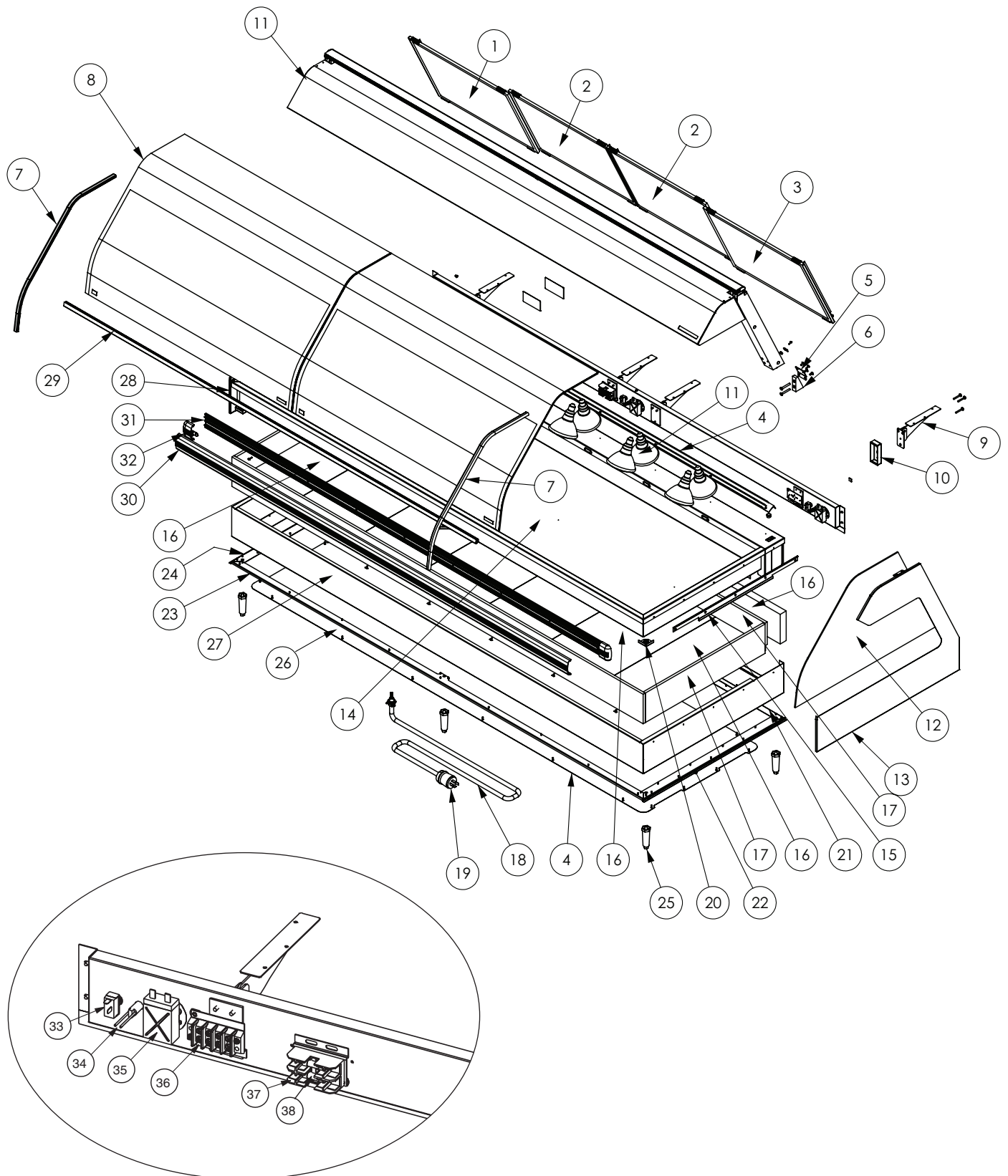


Рабочие характеристики этой установки были оптимизированы с использованием ламп заводской установки. Эти лампы следует заменять точными аналогами, либо лампами, рекомендованными заводом. Эти лампы были обработаны для сопротивления поломкам, и для обеспечения соответствия стандартам Государственного санитарного управления США (NSF) их следует заменять аналогичным образом обработанными лампами. На затягивайте лампы в патронах слишком сильно, поскольку это может повредить нить накаливания лампы.

Номера деталей и чертежи могут быть изменены без предварительного уведомления.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

ПОЛНАЯ СБОРКА • ВИД СПЕРЕДИ (ED2-96)



Номера деталей и чертежи могут быть изменены без предварительного уведомления.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

ПОЛНАЯ СБОРКА • ВИД СПЕРЕДИ

ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	МОДЕЛЬ >		ED2(SYS)-48		ED2(SYS)-72		ED2(SYS)-96	
		Изд. №	КОЛ.	Изд. №	КОЛ.	Изд. №	КОЛ.		
1	СТЕКЛЯННАЯ ДВЕРЦА, ЛЕВАЯ	DR-25422	1	DR-25422	1	DR-25422	1	DR-25422	1
2	СТЕКЛЯННАЯ ДВЕРЦА, СРЕДНЯЯ	DR-25423	1	DR-25423	1	DR-25423	1	DR-25423	2
3	СТЕКЛЯННАЯ ДВЕРЦА, ПРАВАЯ	—	—	DR-25424	1	DR-25424	1	DR-25424	1
4	ПРОФИЛЬ ДВЕРЦЫ, НИЖНИЙ	TK-26751	1	TK-26753	1	TK-26755	1	TK-26755	1
5	ВЕРТИКАЛЬНАЯ УГОЛКОВАЯ ОПОРА	1004870	2	1004870	2	1004870	2	1004870	2
6	ВЕРТИКАЛЬНЫЙ КЛИН	BK-26025	2	BK-26025	2	BK-26025	2	BK-26025	2
7	ПРОКЛАДКА ТОРЦЕВОГО СТЕКЛА	GS-22547	1	GS-22547	1	GS-22547	1	GS-22547	1
8	ПЕРЕДНЕЕ СТЕКЛО**	GL-25420	1	GL-25785	1	GL-25420	2	GL-25420	2
9	КРОНШТЕЙН ДОСКИ ДЛЯ РЕЗКИ	BT-2342	2	BT-2342	2	BT-2342	4	BT-2342	4
	*ДОСКА ДЛЯ РЕЗКИ	4016	1	4017	1	4016	2	4016	2
10	КРОНШТЕЙН ДОСКИ ДЛЯ РЕЗКИ	11283	2	11283	2	11283	4	11283	4
11	ЛАМПА	120 В / 208-240 В; 90 ВТ	LP-33592	6	LP-33592	10	LP-33592	14	LP-33592
		120 В / 208-240 В; 65 ВТ	LP-34762	6	—	—	—	—	—
		230 В; 80 ВТ	LP-33783	6	LP-33783	10	LP-33783	14	LP-33783
12	ТОРЦЕВОЕ СТЕКЛО***	ПРОЗРАЧНОЕ	GL-25762	2	GL-25762	2	GL-25762	2	GL-25762
13	ТОРЦЕВАЯ ПАНЕЛЬ, ПРАВАЯ***	ЧЕРНАЯ	OP-26668	1	OP-26668	1	OP-26668	1	OP-26668
14	МОДУЛЬ, КАБЕЛЬНАЯ СИСТЕМА		5003844	1	5003845	1	5003846	1	5003846
15	ДЕРЖАВКА, СТЕКЛЯННАЯ, ОПОРА МОДУЛЯ		1000647	2	1000647	2	1000647	2	1000647
16	ИЗОЛЯЦИЯ		IN-22364	1	IN-22364	1	IN-22364	1	IN-22364
17	ИЗОЛЯЦИЯ		IN-2003	1	IN-2003	1	IN-2003	1	IN-2003
18	ШНУР, 2133 мм	120 В / 208-240 В	CD-3291	1	CD-3557	1	CD-3557	1	CD-3557
		230 В	CD-3922	1	CD-33490	1	CD-33489	1	CD-33489
19	ВИЛКА	NEMA L14-20P, 20 А, 250 В	PG-3337	1	—	1	—	1	—
		NEMA L14-30P, 30 А, 250 В	—	—	PG-3267	—	PG-3267	—	—
20	НОЖКА ОПОРНАЯ ВСТАВНАЯ		5000712	4	5000712	4	5000712	6	5000712
21	ОТДЕЛКА ЗАДНЕЙ ПАНЕЛИ***	ЧЕРНАЯ	OP-26660	1	OP-26664	1	OP-26666	1	OP-26666
22	ОТДЕЛКА ПРАВОЙ ПАНЕЛИ***	ЧЕРНАЯ	OP-26661	1	OP-26661	1	OP-26661	1	OP-26661
23	ОТДЕЛКА ПЕРЕДНЕЙ ПАНЕЛИ***	ЧЕРНАЯ	OP-26659	1	OP-26663	1	OP-26665	1	OP-26665
24	ОТДЕЛКА ЛЕВОЙ ПАНЕЛИ***	ЧЕРНАЯ	OP-26662	1	OP-26662	1	OP-26662	1	OP-26662
25	НОЖКИ, 102 мм	РЕГУЛИРУЕМЫЕ	LG-2044	4	LG-2044	4	LG-2044	6	LG-2044
26	КРЫШКА		1000620	1	1001264	1	1001469	1	1001469
27	ОБОЛОЧКА МОДУЛЯ		1000613	1	1001255	1	1001468	1	1001468
28	ТОРЦЕВАЯ ПАНЕЛЬ, ЛЕВАЯ***	ЧЕРНАЯ	OP-26667	1	OP-26667	1	OP-26667	1	OP-26667
29	РУЧКА, СТЕКЛЯННАЯ		HD-27795	1	HD-27796	1	HD-27797	1	HD-27797
30	АМОРТИЗАТОР, ПРОФИЛЬ		1010949	1	1010950	1	1010951	1	1010951
31	АМОРТИЗАТОР, НАПРАВЛЯЮЩАЯ		1010952	1	1010953	1	1010954	1	1010954
32	АМОРТИЗАТОР, ТОРЦЕВАЯ КРЫШКА		BM-29064	2	BM-29064	2	BM-29064	2	BM-29064
33	ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ТУМБЛЕРНЫЙ	120 В / 208-240 В	SW-33896	2	SW-33896	2	SW-33896	3	SW-33896
	ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ТУМБЛЕРНЫЙ	230 В	SW-3528	2	SW-3528	2	SW-3528	3	SW-3528
	ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ НАЖИМНОЙ	230 В	SW-3905	2	SW-3905	2	SW-3905	3	SW-3905
34	ИНДИКАТОРНАЯ ЛАМПА	120 В / 208-240 В	LI-3951	2	LI-3027	2	LI-3027	3	LI-3027
		230 В	LI-3951	2	LI-3951	2	LI-3951	3	LI-3951
35	ТЕРМОРЕЛЕ		TT-3498	2	TT-3498	2	TT-3498	3	TT-3498
36	КЛЕММНЫЙ БЛОК	120 В / 208-240 В	—	—	BK-3021	1	BK-3021	1	BK-3021
		230 В	BK-3021	1	BK-3021	1	BK-3021	1	BK-3021
		380-415 В	—	—	BK-3021	1	BK-3021	1	BK-3021
37	ДЕРЖАТЕЛЬ ПЛАВКОЙ ВСТАВКИ		FU-3772	1	FU-3772	1	FU-3772	1	FU-3772
38	ПЛАВКАЯ ВСТАВКА, 15 А		FU-3775	2	FU-3775	2	FU-3775	2	FU-3775
39*	РУЧКА ТЕРМОРЕЛЕ		KN-3473	2	KN-3473	2	KN-3473	3	KN-3473
40*	НАПРАВЛЯЮЩИЕ ДВЕРЕЙ		DR-22480F	1	DR-22480F	1	DR-22480F	1	DR-22480F
41*	АМОРТИЗАТОР ДВЕРИ		DR-22480G	1	DR-22480G	1	DR-22480G	1	DR-22480G
42*	КЛЕММНЫЙ БЛОК, МОДУЛЬНЫЙ	120 В / 208-240 В	BK-25432	1	BK-25432	1	BK-25432	1	BK-25432
		230 В	—	—	—	—	BK-25432	1	BK-25432
		380-415 В	—	—	BK-25432	1	BK-25432	1	BK-25432

* НЕ ПОКАЗАН ** См. раздел замещающих деталей для устройств самообслуживания (стр. 23)

***Перечислены стандартные детали, см. дополнительные детали на следующей странице.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

ТОРЦЕВОЕ СТЕКЛО (см. узел в сборе на предыдущих страницах)

МОДЕЛЬ >		ED2(SYS)-48		ED2(SYS)-72		ED2(SYS)-96	
ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	ИЗД. №	КОЛ.	ИЗД. №	КОЛ.	ИЗД. №	КОЛ.
12	ТОРЦЕВОЕ СТЕКЛО	GL-25762	2	GL-25762	2	GL-25762	2
	ПРОЗРАЧНОЕ						
	СТЕКЛО БРОНЗИРОВАННОЕ, ПРАВОЕ	GL-25728	1	GL-25728	1	GL-25728	1
	СТЕКЛО БРОНЗИРОВАННОЕ, ЛЕВОЕ	GL-25727	1	GL-25727	1	GL-25727	1

ПАНЕЛИ НАСТОЛЬНЫХ МОДЕЛЕЙ (см. узел в сборе на предыдущих страницах)

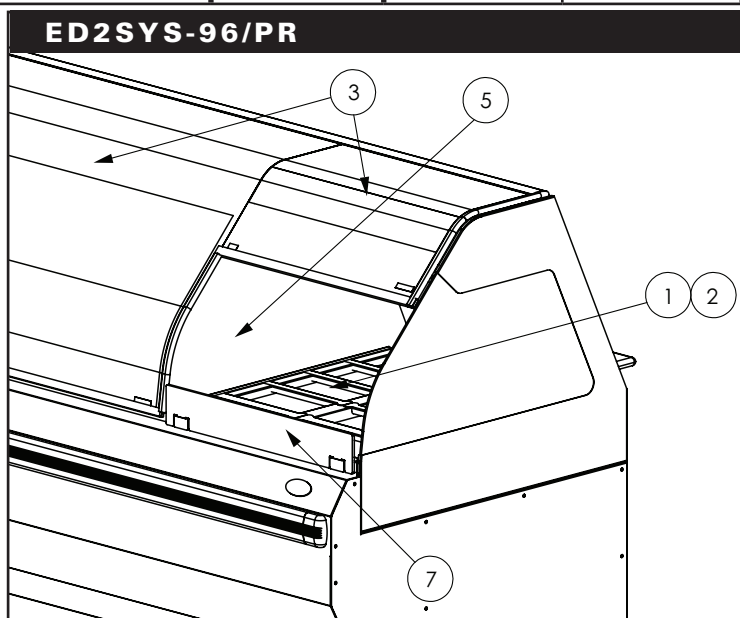
МОДЕЛЬ >		ED2(SYS)-48		ED2(SYS)-72		ED2(SYS)-96	
ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	ИЗД. №	КОЛ.	ИЗД. №	КОЛ.	ИЗД. №	КОЛ.
13	РАМА СТЕКЛА, ПРАВАЯ	OP-26668	1	OP-26668	1	OP-26668	1
	ЧЕРНАЯ						
	НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ	5001266	1	5001266	1	5001266	1
	ЗАКАЗНОЙ ЦВЕТ	5001484	1	5001484	1	5001484	1
21	ЗАДНЯЯ ОТДЕЛКА	OP-26660	1	OP-26664	1	OP-26666	1
	ЧЕРНАЯ						
	НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ	1002021	1	1002023	1	1002025	1
	ЗАКАЗНОЙ ЦВЕТ	1000392	1	1002464	1	1002466	1
22	ПРАВАЯ ОТДЕЛКА	OP-26661	1	OP-26661	1	OP-26661	1
	ЧЕРНАЯ						
	НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ	1002018	1	1002018	1	1002018	1
	ЗАКАЗНОЙ ЦВЕТ	1002309	1	1002309	1	1002309	1
23	ПЕРЕДНЯЯ ОТДЕЛКА	OP-26659	1	OP-26663	1	OP-26665	1
	ЧЕРНАЯ						
	НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ	1002020	1	1002022	1	1002024	1
	ЗАКАЗНОЙ ЦВЕТ	1000391	1	1002463	1	1002465	1
24	ЛЕВАЯ ОТДЕЛКА	OP-26662	1	OP-26662	1	OP-26662	1
	ЧЕРНАЯ						
	НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ	1002019	1	1002019	1	1002019	1
	ЗАКАЗНОЙ ЦВЕТ	1002310	1	1002310	1	1002310	1
28	РАМА СТЕКЛА, ЛЕВАЯ	OP-26667	1	OP-26667	1	OP-26667	1
	ЧЕРНАЯ						
	НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ	5001265	1	5001265	1	5001265	1
	ЗАКАЗНОЙ ЦВЕТ	5001483	1	5001483	1	5001483	1

Номера деталей и чертежи могут быть изменены без предварительного уведомления.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

ЗАМЕЩАЮЩИЕ ДЕТАЛИ ДЛЯ УСТРОЙСТВ САМООБСЛУЖИВАНИЯ

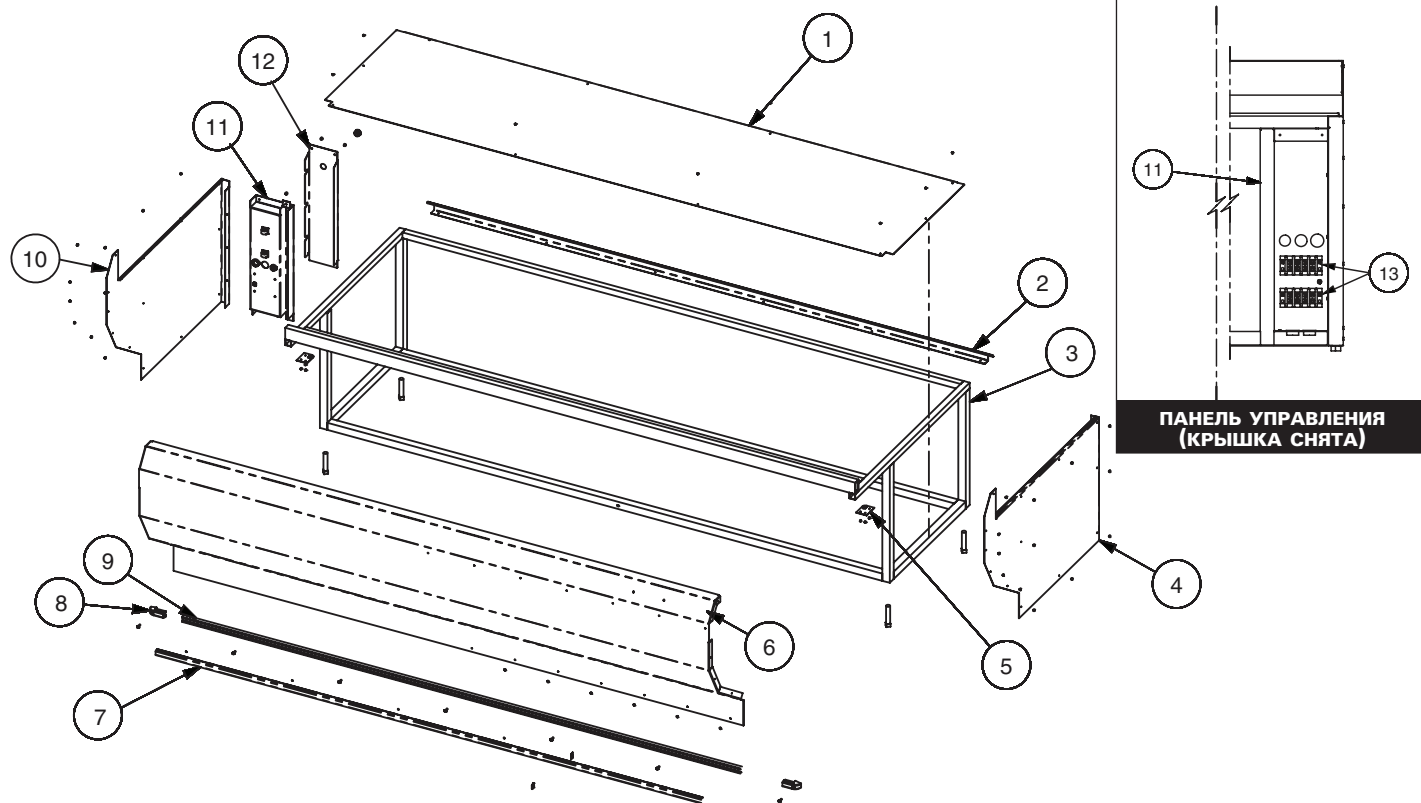
* НЕ ПОКАЗАНО		МОДЕЛЬ >	ED2(SYS)	-48/P	-72/P	-72/PL, /PR	-96/PL, /PR
ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	ИЗД. №	КОЛ.	КОЛ.	КОЛ.	КОЛ.	КОЛ.
1	РЕШЕТКА ДЛЯ ПРОТИВНЯ	PN-25752	2	3	1	1	
2	ВСТАВНОЙ ПРОТИВЕНЬ	1000993	1	—	—	—	—
		1000735	—	1	—	—	—
		1000521	—	—	1	1	—
3	ПЕРЕДНЕЕ СТЕКЛО полное обслуживание	GL-25420	—	—	1	—	—
		GL-25785	—	—	—	1	—
	САМООБСЛУЖИВАНИЕ	GL-25586	1	—	—	—	—
		GL-25889	—	1	—	—	—
		GL-25430	—	—	1	1	—
4*	ГАЗОВАЯ СТОЙКА 200 Н	SU-26848	—	1	—	—	—
	400 Н	SU-26849	—	—	2	1	—
	700 Н	SU-26851	—	—	—	1	—
5	РАЗДЕЛИТЕЛЬ, ЗАКАЛЕННОЕ СТЕКЛО	GL-22049	—	—	1	1	—
6*	ОПОРА СТЕКЛЯННОГО РАЗДЕЛИТЕЛЯ	5002164	—	—	1	—	—
		5002165	—	—	—	1	—
7	ТЕПЛОЗАЩИТА В СБОРЕ НАСТОЛЬНАЯ МОДЕЛЬ	5013003	1	—	—	—	—
		5013004	—	1	—	—	—
		5013005	—	—	1	1	—
	СИСТЕМА	5013006	1	—	—	—	—
		5013007	—	1	—	—	—
		5013008	—	—	1	1	—
8*	ТЕПЛОЗАЩИТА (ДО ЯНВ. 2011)	GD-25577	1	—	—	—	—
		GD-25899	—	1	—	—	—
		GD-24852	—	—	1	1	—
9*	ДЕРЖАТЕЛЬ ТЕПЛОЗАЩИТЫ (ДО ЯНВ. 2011)	1000734	1	—	—	—	—
		1002065	—	1	—	—	—
		1001455	—	—	1	1	—



Номера деталей и чертежи могут быть изменены без предварительного уведомления.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

ОСНОВАНИЕ (ED2SYS-96)

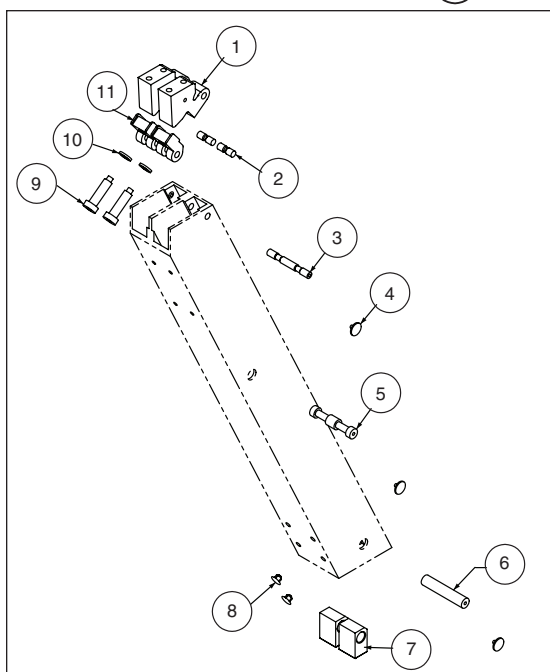
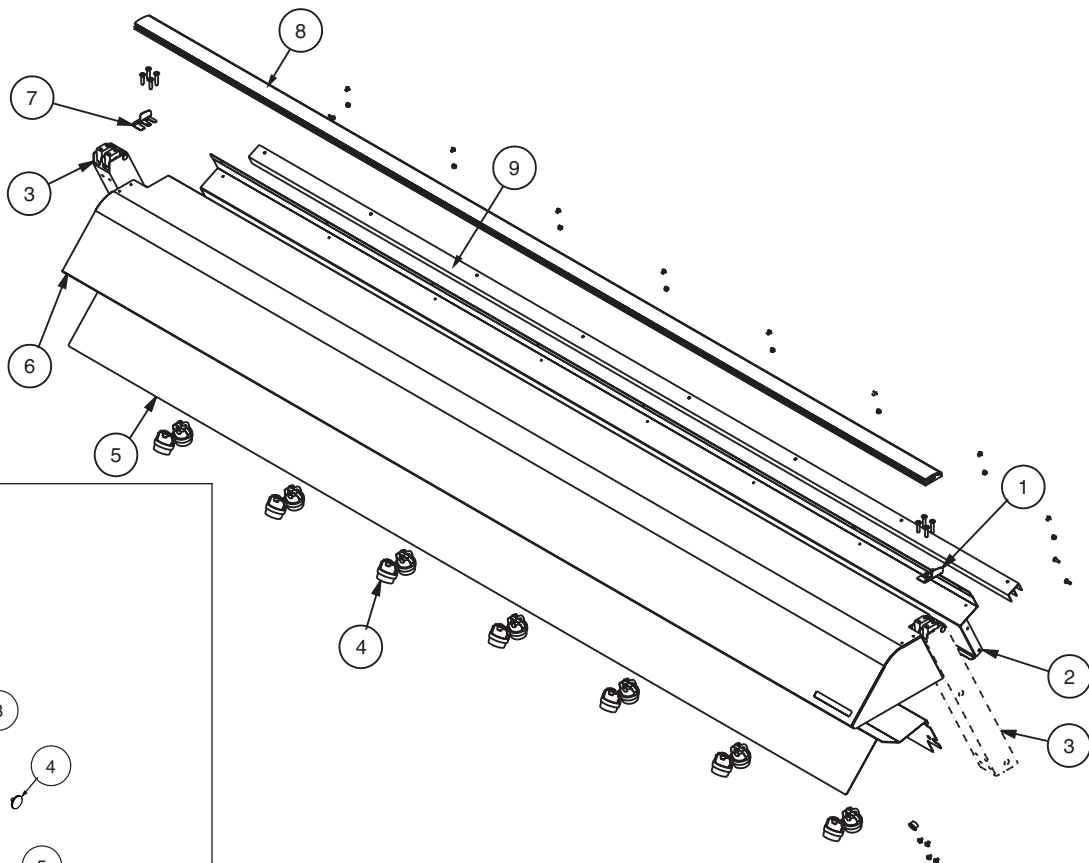


		МОДЕЛЬ >		ED2(SYS)-48		ED2(SYS)-72		ED2(SYS)-96	
ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	ИЗД. №	КОЛ.	ИЗД. №	КОЛ.	ИЗД. №	КОЛ.	ИЗД. №	КОЛ.
1	ПАНЕЛЬ ОСНОВАНИЯ	1001859	1	1001860	1	1001861	1		
2	ПРОКЛАДКА ВЕРХНЯЯ ЗАДНЯЯ	1001862	1	1001863	1	1001864	1		
3	СВАРНАЯ РАМА	FR-26725	1	FR-26726	1	FR-26727	1		
4	ТОРЦЕВАЯ ПАНЕЛЬ, ПРАВАЯ	ЧЕРНАЯ	1001852	1	1001852	1	1001852	1	
		НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ	1002055	1	1002055	1	1002055	1	
		ЗАКАЗНОЙ ЦВЕТ	1002050	1	1002050	1	1002050	1	
5	ОПОРНЫЙ КРОНШТЕЙН, НОЖКА	1001915	2	1001915	2	1001915	2		
6	ПЕРЕДНЯЯ ПАНЕЛЬ	ЧЕРНАЯ	1001854	1	1001855	1	1001856	1	
		НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ	1002057	1	1002056	1	1002059	1	
		ЗАКАЗНОЙ ЦВЕТ	1002052	1	1002053	1	1002679	1	
7	АМОТИЗАТОР, НАПРАВЛЯЮЩАЯ	1,22 м	1010952	1	—	—	—	—	
		1,83 м	—	—	1010953	1	—	—	
		2,44 м	—	—	—	—	1010954	1	
8	АМОТИЗАТОР, ТОРЦЕВАЯ КРЫШКА	BM-29064	2	BM-29064	2	BM-29064	2		
9	АМОТИЗАТОР, ПРОФИЛЬ	1010949	1	1010950	1	1010951	1		
10	ТОРЦЕВАЯ ПАНЕЛЬ, ЛЕВАЯ	ЧЕРНАЯ	1001853	1	1001853	1	1001853	1	
		НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ	1002056	1	1002056	1	1002056	1	
		ЗАКАЗНОЙ ЦВЕТ	1002051	1	1002051	1	1002051	1	
11	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ В СБОРЕ	5001211	1	5001211	1	5001211	1		
12	КРЫШКА	1001858	1	1001858	1	1001858	1		
13	КЛЕММНЫЙ БЛОК	BK-3023	2	BK-3023	2	BK-3023	2		

Номера деталей и чертежи могут быть изменены без предварительного уведомления.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

ВНУТРЕННЯЯ ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ (ED2-96)



КОМПЛЕКТ ШАРНИРНОЙ ПОДВЕСКИ

КОМПЛЕКТ ШАРНИРНОЙ ПОДВЕСКИ (HG-28160)

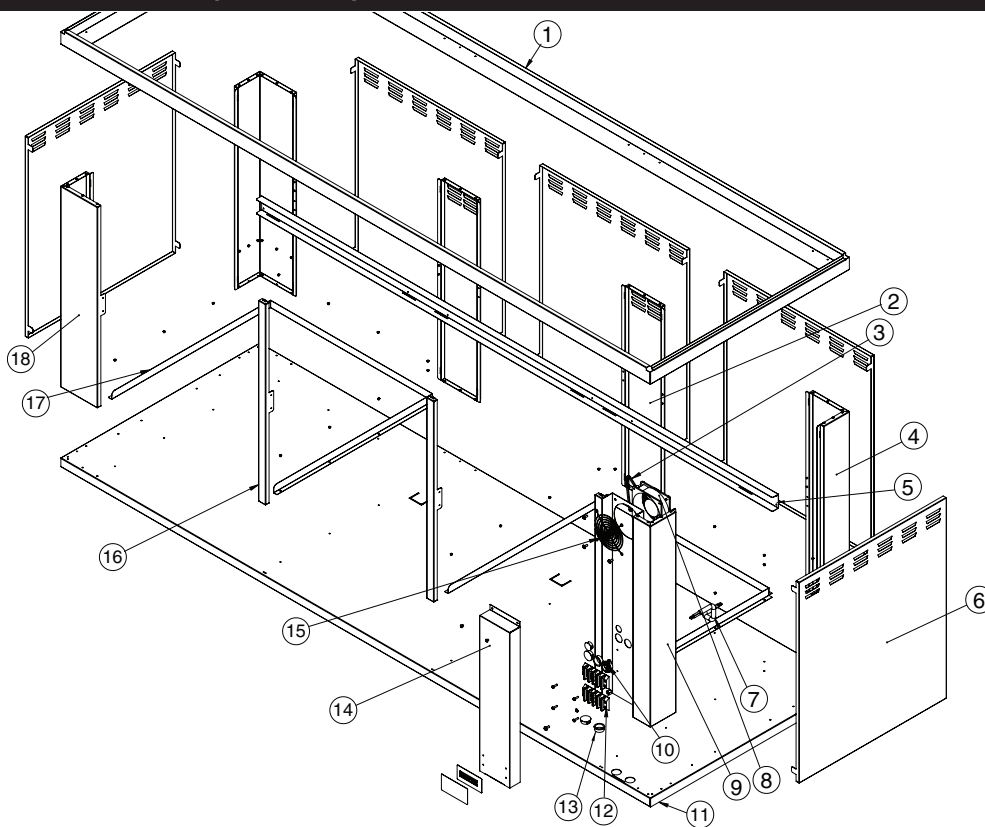
ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	КОЛ.	ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	КОЛ.
1	ШАРНИР 25°	2	7	УСТАНОВОЧНЫЕ БЛОКИ	2
2	ПАЛЬЦЫ ПЛУНЖЕРА	2	8	ПРОБКА	2
3	ОСЬ ШАРНИРА	1	9	ВИНТ ШАРНИРА	2
4	ПРОБКА ОСИ	6	10	СТОПОРНЫЕ ПАЛЬЦЫ	2
5	НИЖНИЙ ПАЛЕЦ ПЛУНЖЕРА	1	11	ДЕРЖАТЕЛЬ ПЛУНЖЕРА	2
6	УСТАНОВОЧНЫЙ ПАЛЕЦ	1			

* НЕ ПОКАЗАН		МОДЕЛЬ >		ED2(SYS)-48		ED2(SYS)-72		ED2(SYS)-96	
ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	ИЗД. №	КОЛ.	ИЗД. №	КОЛ.	ИЗД. №	КОЛ.	ИЗД. №	КОЛ.
1	КРЫШКА ТОРЦЕВАЯ ПРАВАЯ	CP-27561	1	CP-27561	1	CP-27561	1	CP-27561	1
2	ВЕРХНЯЯ ПРОКЛАДКА ДВЕРИ	1005031	1	1005032	1	1005034	1	1005034	1
3	КОМПЛЕКТ ШАРНИРНОЙ ПОДВЕСКИ (СМ. ВРЕЗКУ)	HG-28160	1	HG-28160	1	HG-28160	1	HG-28160	1
4	ПАТРОН ЛАМПЫ 120 В / 208-240 В	RP-3952	6	RP-3952	10	RP-3952	14	RP-3952	14
	ПАТРОН ЛАМПЫ 230 В	RP-3955	6	RP-3955	10	RP-3955	14	RP-3955	14
5	ВНУТРЕННЯЯ ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ	1005017	1	1005018	1	1005024	2	1005024	2
6	НАРУЖНАЯ ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ	5004030	1	5004031	1	5004034	1	5004034	1
7	КРЫШКА ТОРЦЕВАЯ ЛЕВАЯ	CP-27560	1	CP-27560	1	CP-27560	1	CP-27560	1
8	ДЕРЖАТЕЛЬ В СБОРЕ	CM-26765	1	CM-26766	1	CM-26767	1	CM-26767	1
9*	ВЕРХНИЙ ПРОФИЛЬ	TK-26752	1	TK-26754	1	TK-26756	1	TK-26756	1
10*	ГАЗОВАЯ СТОЙКА 400 Н	SU-26849	2	—	—	SU-26849	4	SU-26849	4
	600 Н	—	—	SU-26850	2	—	—	—	—

Номера деталей и чертежи могут быть изменены без предварительного уведомления.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

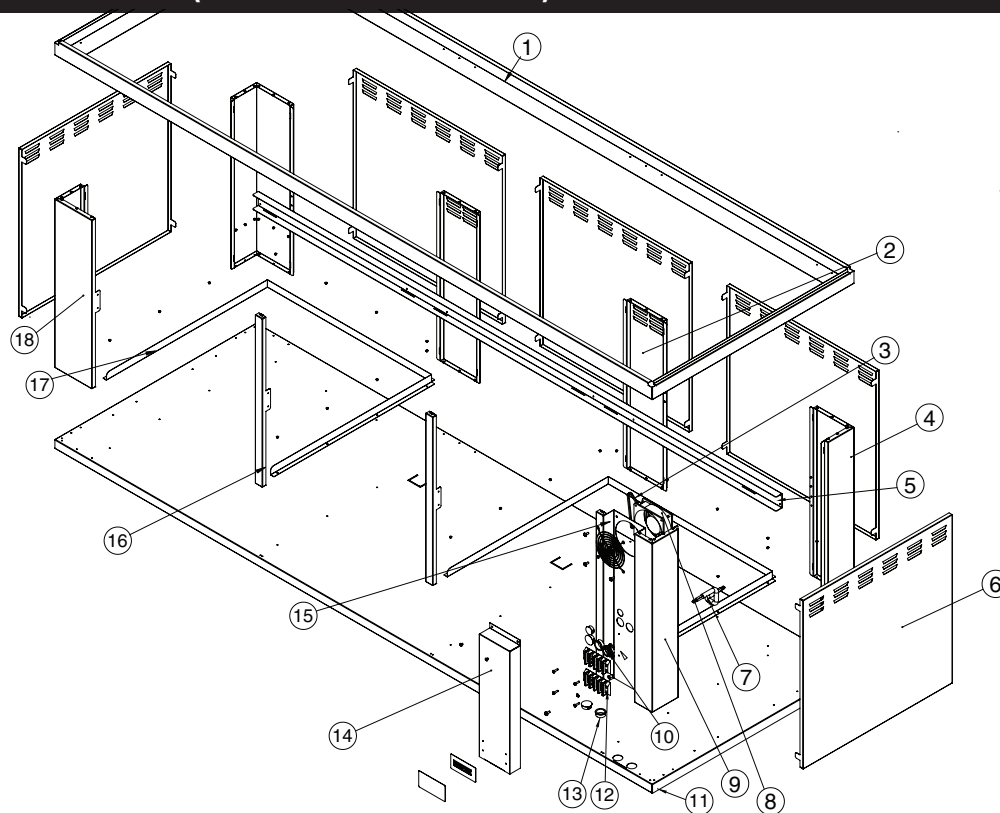
ПОЛНАЯ СБОРКА (BU2-96)



МОДЕЛЬ >		BU2-48		BU2-72		BU2-96	
ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	ИЗД. №	КОЛ.	ИЗД. №	КОЛ.	ИЗД. №	КОЛ.
1	ВЕРХНЯЯ РАМА	1006862	1	1006863	1	1006864	1
2	ЦЕНТРАЛЬНАЯ ПАНЕЛЬ	—	—	1006869	1	1006875	2
3	ШНУР ДЛЯ ВЕНТИЛЯТОРА 102 мм	CD-33338	1	CD-33338	1	CD-33338	1
4	УГЛОВЫЕ ПАНЕЛИ	1006794	2	1006794	2	1006794	2
	СО СТОРОНЫ КЛИЕНТА						
5	ЗАДНЯЯ ОПОРА ПОЛКИ	1007017	1	1007018	1	1007019	1
6	БОКОВЫЕ ПАНЕЛИ	1006857	2	1006857	2	1006857	2
	ЧЕРНЫЕ						
	НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ	1006858	2	1006858	2	1006858	2
	ЗАКАЗНОЙ ЦВЕТ	1006859	2	1006859	2	1006859	2
	ЗАДНИЕ ПАНЕЛИ	1006854	1	1006857	2	1006857	3
	ЧЕРНЫЕ						
	НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ	1006855	1	1006858	2	1006858	3
	ЗАКАЗНОЙ ЦВЕТ	1006856	1	1006859	2	1006859	3
7	ШНУР	1,83 м	CD-3607	1	—	—	—
	3,66 м	—	—	CD-3607	1	CD-3607	1
8	КОРПУС ВЕНТИЛЯТОРА	FA-3568	1	FA-3568	1	FA-3568	1
9	СРЕДНИК	1006795	1	1006870	1	5005506	1
10	РАЗЪЕМ ШНУРА 19 мм	CR-3293	1	CR-3293	1	CR-3293	1
11	ОСНОВАНИЕ	5005544	1	5005545	1	5005546	1
12	КЛЕММНЫЙ БЛОК	BK-3023	2	BK-3023	2	BK-3023	2
13	ВТУЛКА ПРУЖИННАЯ 29 мм	BU-3378	2	BU-3378	2	BU-3378	2
14	КРЫШКА СРЕДНИКА	1006796	1	1006796	1	1006796	1
15	ОГРАЖДЕНИЕ ВЕНТИЛЯТОРА	GD-2396	2	GD-2396	2	GD-2396	2
16	ЦЕНТРАЛЬНАЯ ПЕРЕДНЯЯ СТОЙКА	—	—	—	—	1006890	2
17	НАПРАВЛЯЮЩАЯ	1006830	1	1006830	2	1006830	2
18	УГЛОВЫЕ ПАНЕЛИ СО СТОРОНЫ ОПЕРАТОРА	1006792	1	1006792	1	1006792	1

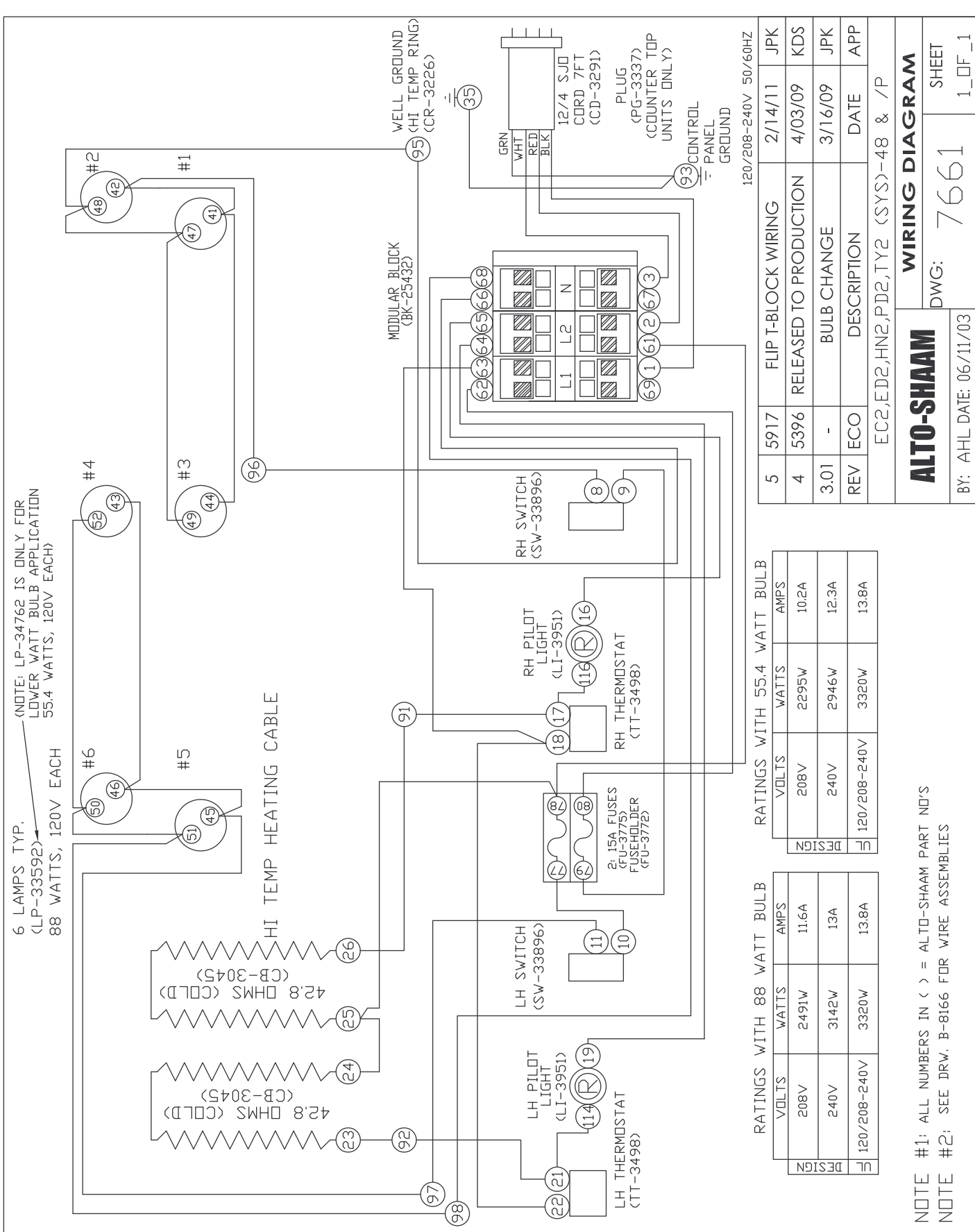
Номера деталей и чертежи могут быть изменены без предварительного уведомления.

ПОЛНАЯ СБОРКА (BU2-96 КОРОТКАЯ)



МОДЕЛЬ >		BU2-48 КОРОТКАЯ		BU2-72 КОРОТКАЯ		BU2-96 КОРОТКАЯ	
ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	ИЗД. №	КОЛ.	ИЗД. №	КОЛ.	ИЗД. №	КОЛ.
1	ВЕРХНЯЯ РАМА	1006862	1	1006863	1	1006864	1
2	ЦЕНТРАЛЬНАЯ ПАНЕЛЬ	—	—	1006986	1	1006987	2
3	ШНУР ДЛЯ ВЕНТИЛЯТОРА 102 мм	CD-33338	1	CD-33338	1	CD-33338	1
4	УГЛОВЫЕ ПАНЕЛИ	со стороны клиента	1006988	2	1006988	2	1006988
5	ЗАДНЯЯ ОПОРА ПОЛКИ	1007017	1	1007018	1	1007019	1
6	БОКОВЫЕ ПАНЕЛИ	ЧЕРНЫЕ	1006982	2	1006982	2	1006982
		НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ	1006983	1	1006983	2	1006983
		ЗАКАЗНОЙ ЦВЕТ	1006984	1	1006984	2	1006984
	ЗАДНИЕ ПАНЕЛИ	ЧЕРНЫЕ	1006979	1	1006982	2	1006982
		НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ	1006980	1	1006983	2	1006983
		ЗАКАЗНОЙ ЦВЕТ	1006981	1	1006984	2	1006984
7	ШНУР	1,83 м	CD-3607	1	—	—	—
		3,66 м	—	—	CD-3607	1	CD-3607
8	КОРПУС ВЕНТИЛЯТОРА	FA-3568	1	FA-3568	1	FA-3568	1
9	СРЕДНИК	1006990	1	1006991	1	5005506	1
10	РАЗЪЕМ ШНУРА 19 мм	CR-3293	1	CR-3293	1	CR-3293	1
11	ОСНОВАНИЕ	5005544	1	5005545	1	5005546	1
12	КЛЕММНЫЙ БЛОК	BK-3023	2	BK-3023	2	BK-3023	2
13	ВТУЛКА ПРУЖИННАЯ 29 мм	BU-3378	2	BU-3378	2	BU-3378	2
14	КРЫШКА СРЕДНИКА	1006978	1	1006978	1	1006796	1
15	ОГРАЖДЕНИЕ ВЕНТИЛЯТОРА	GD-2396	2	GD-2396	2	GD-2396	2
16	ЦЕНТРАЛЬНАЯ ПЕРЕДНЯЯ СТОЙКА	—	—	—	—	1006890	2
17	НАПРАВЛЯЮЩАЯ	1006830	1	1006830	2	1006830	2
18	УГЛОВЫЕ ПАНЕЛИ СО СТОРОНЫ ОПЕРАТОРА	1006989	1	1006989	1	1006792	1

Номера деталей и чертежи могут быть изменены без предварительного уведомления.



5	5917	FLIP T-BLOCK WIRING	2/14/11	JPK
4	5396	RELEASED TO PRODUCTION	4/03/09	KDS
3.01	-	BULB CHANGE	3/16/09	JPK
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
EC2,ED2,HN2,PD2,TY2 (SYS)-48 & /P				

RATINGS WITH 55.4 WATT BULB		
VOLTS	WATTS	AMPS
208V	2295W	10.2A
240V	2946W	12.3A
120/208-240V	3320W	13.8A

RATINGS WITH 88 WATT BULB		
VOLTS	WATTS	AMPS
208V	2491W	11.6A
240V	3142W	13A
120/208-240V	3320W	13.8A

WIRING DIAGRAM

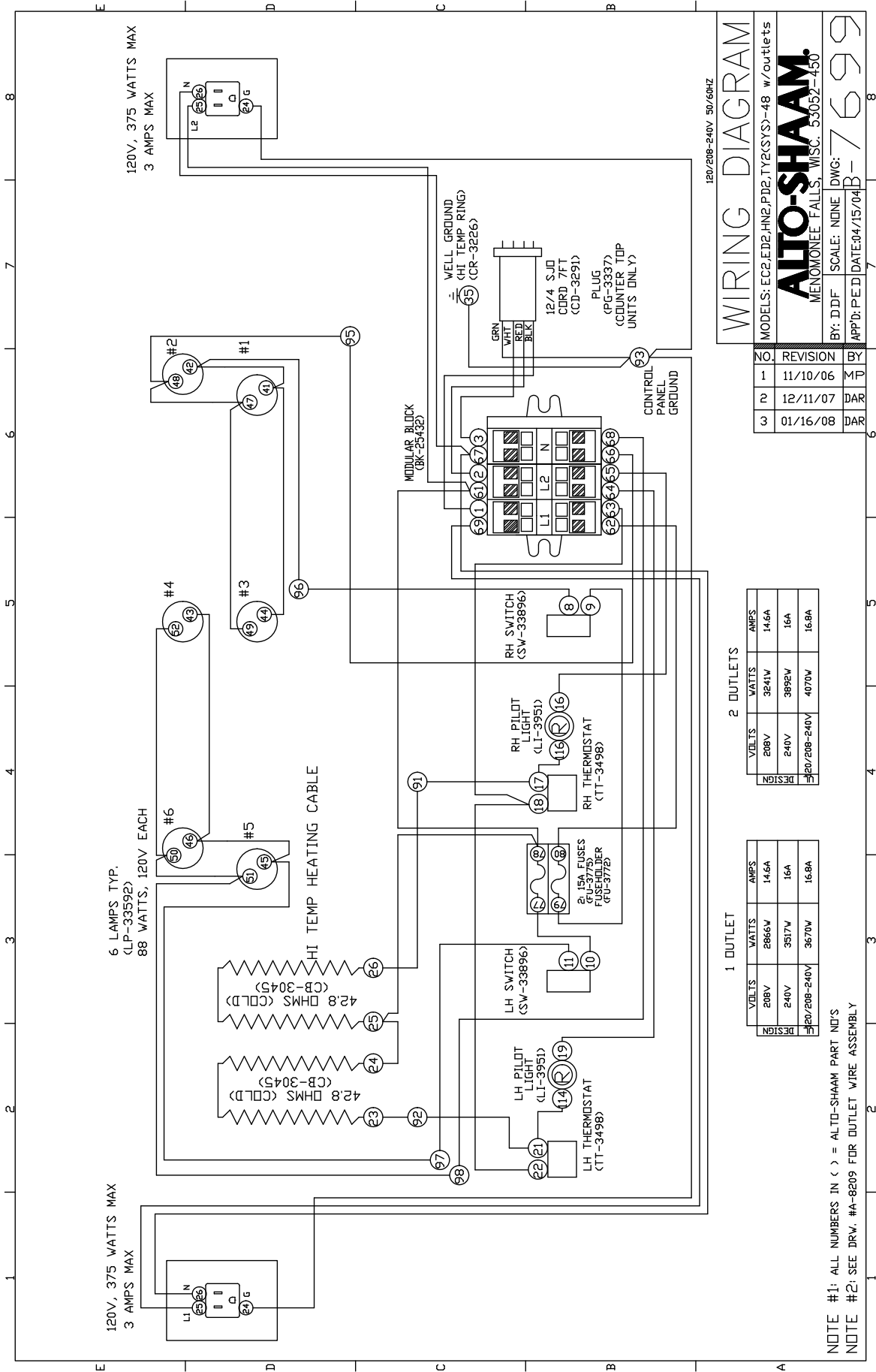
ALTO-SHAAM

DWG: 7661

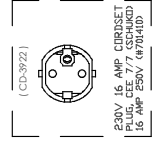
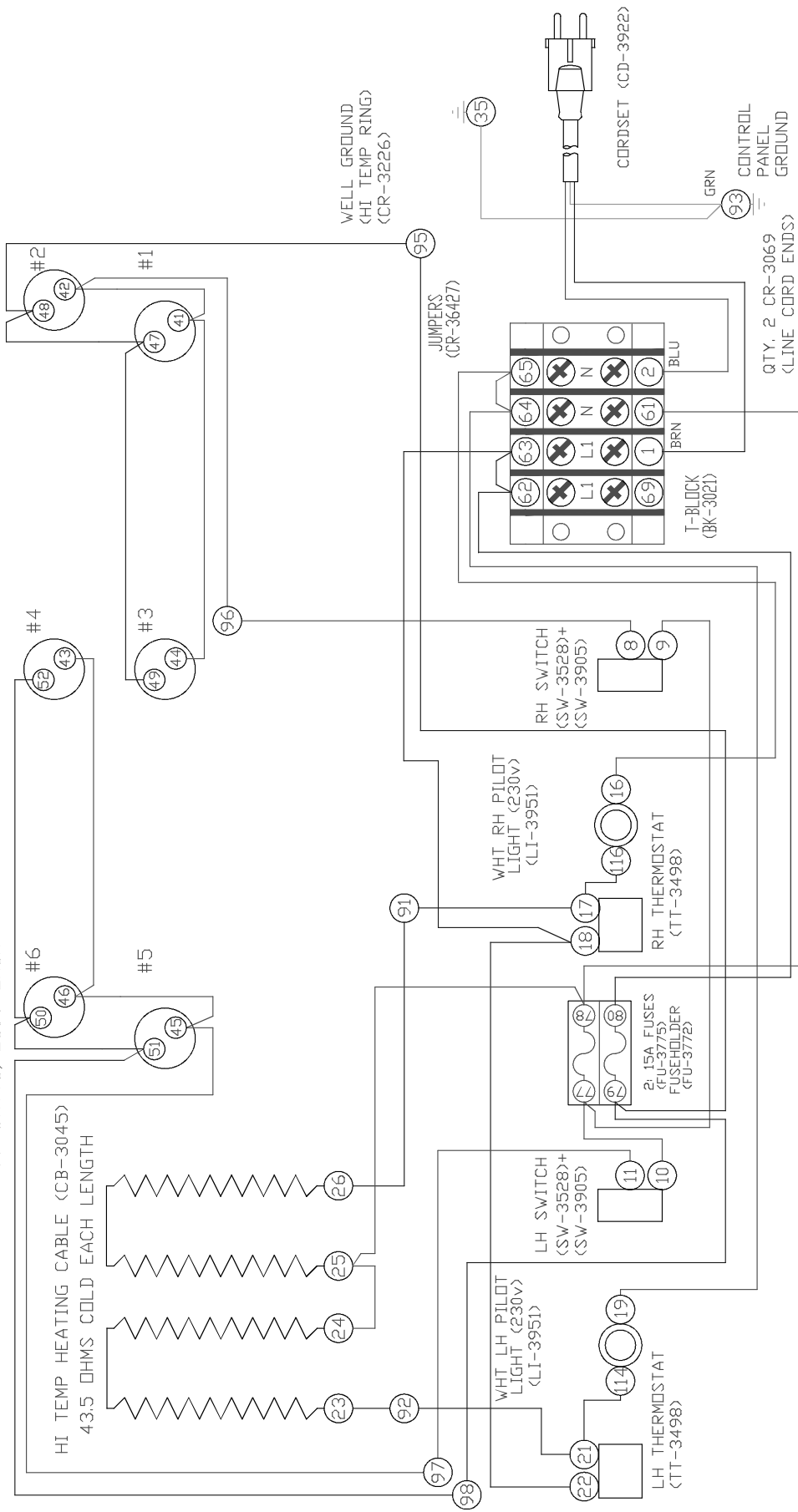
BY: AHL DATE: 06/11/03

SHEET 1_OF_1

NOTE #1: ALL NUMBERS IN () = ALTO-SHAAM PART NO'S
NOTE #2: SEE DRW. B-8166 FOR WIRE ASSEMBLIES

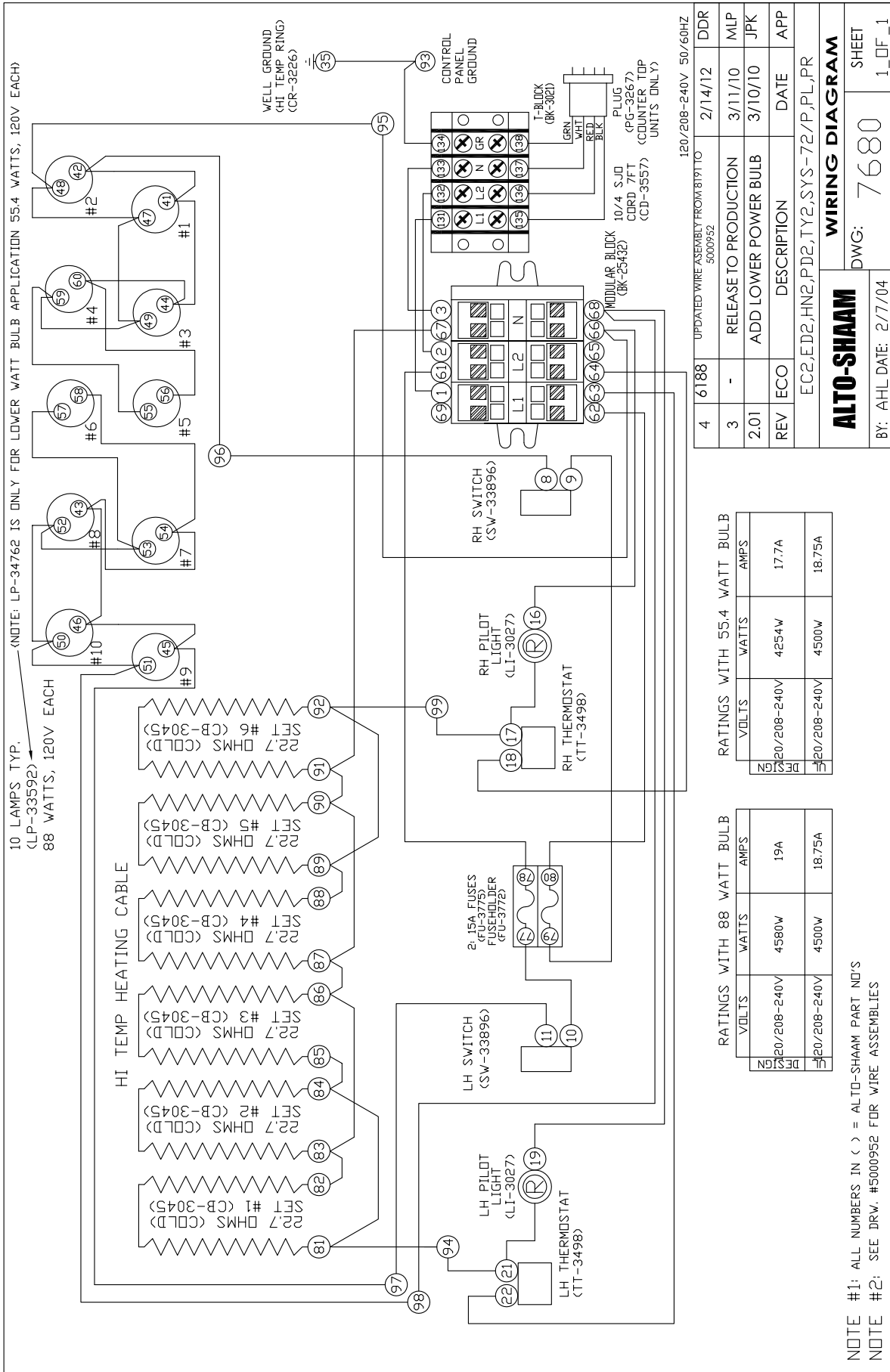


6 LAMPS TYP.
(LP-33783)
77 WATTS, 230V EACH



NOTE #1: ALL NUMBERS IN () = ALTO-SHAAM PART NO'S
NOTE #2: SEE DRW. A-8190 FOR WIRE ASSEMBLIES

7	7178	LP-33783 CHANGED TO 80W	04/24/15	TJG
6	6893	INCLUDE SCHUKO CORDSET	1/23/14	TJG
5	6799	REPLACE TERMINAL BLOCK ADD JUMPERS	10/09/13	TJG
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
EC2,ED2,HN2,PD2,TY2(SYS)-48 / P 230V 50HZ				
ALTO-SHAAM			WIRING DIAGRAM	
DWG: 7679			SHEET	
BY: DDF DATE: 1/6/04			1_DF_1	

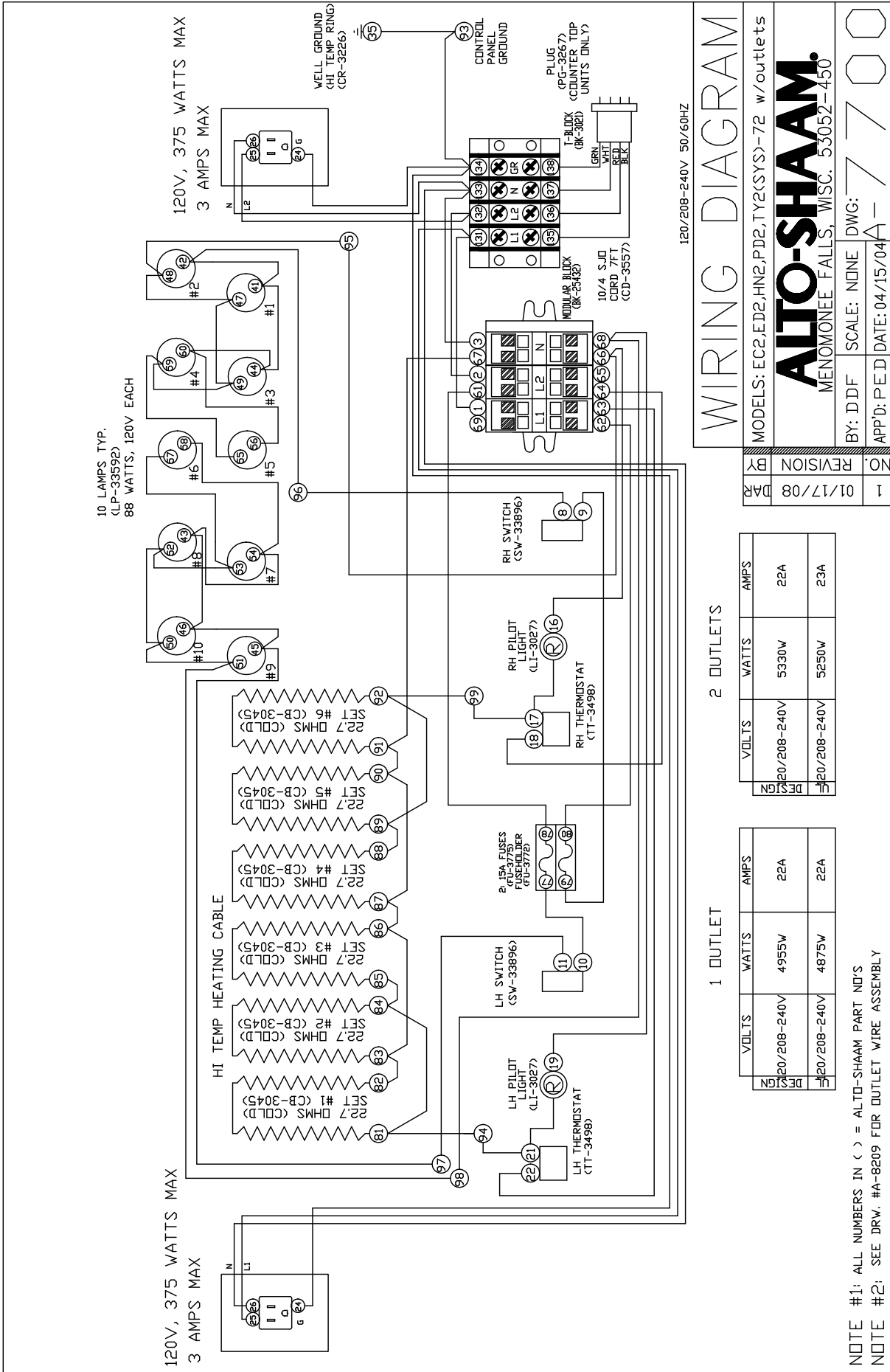


WIRING DIAGRAM

DWG: 7680

BY: AHL DATE: 2/7/04

SHEET 1_DF_1



WIRING DIAGRAM

MODELS: EC2,ED2,HN2,PD2,TY2(SYS)-72 w/outlets

ALTO-SHAAM
MENOMONEE FALLS, WISC. 53052-450

BY: D.D.F. SCALE: NONE DWG: 7700
APP'D: P.E.D DATE: 04/15/04

NO.	REVISION	BY
1	01/17/08	D.A.R.

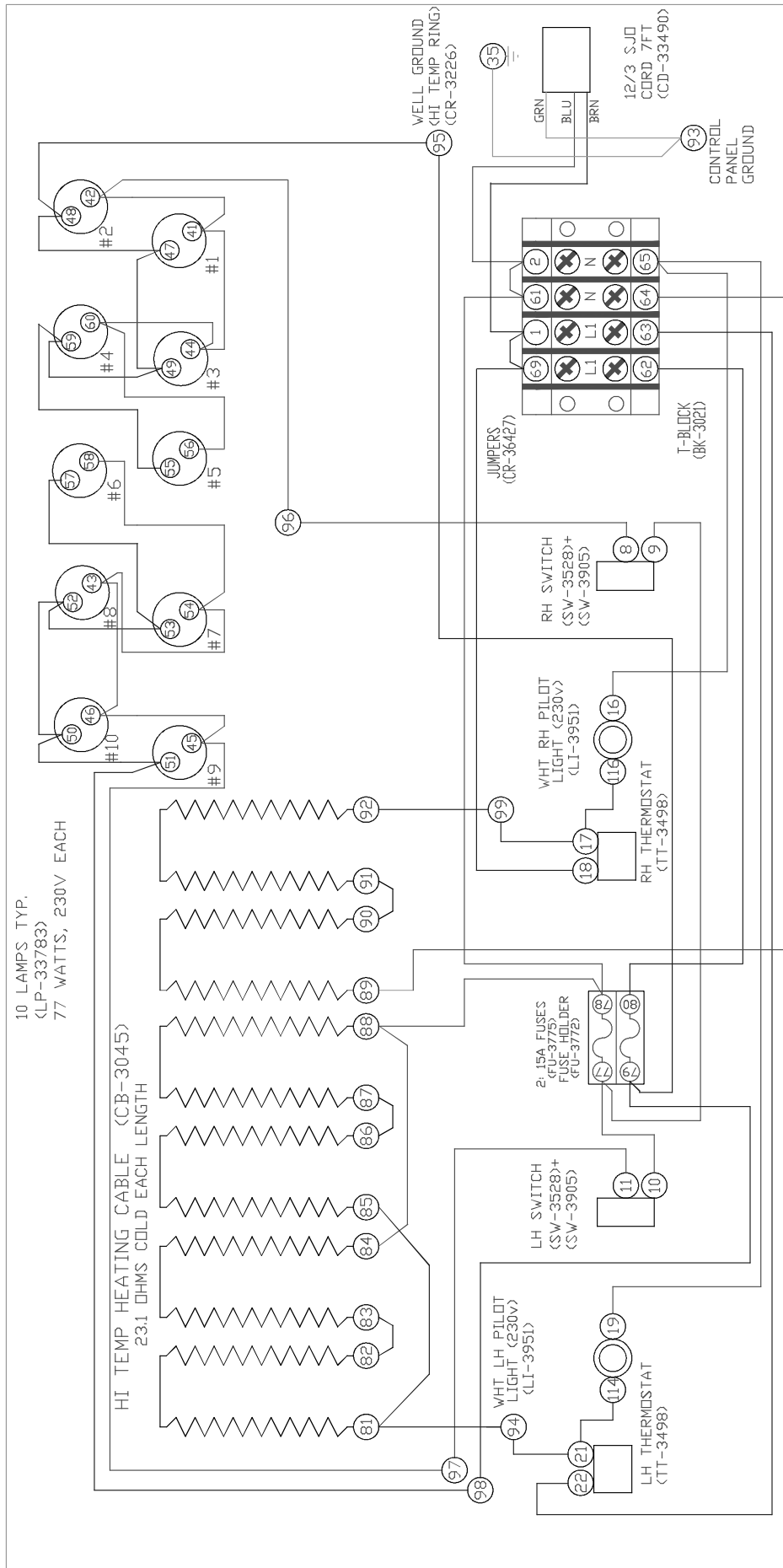
2 OUTLETS

VOLTS	WATTS	AMPS
120/208-240V	5330W	22A
120/208-240V	5250W	23A

1 OUTLET

VOLTS	WATTS	AMPS
120/208-240V	4955W	22A
120/208-240V	4875W	22A

NOTE #1: ALL NUMBERS IN () = ALTO-SHAAM PART NO'S
NOTE #2: SEE DRW. #A-8209 FOR OUTLET WIRE ASSEMBLY

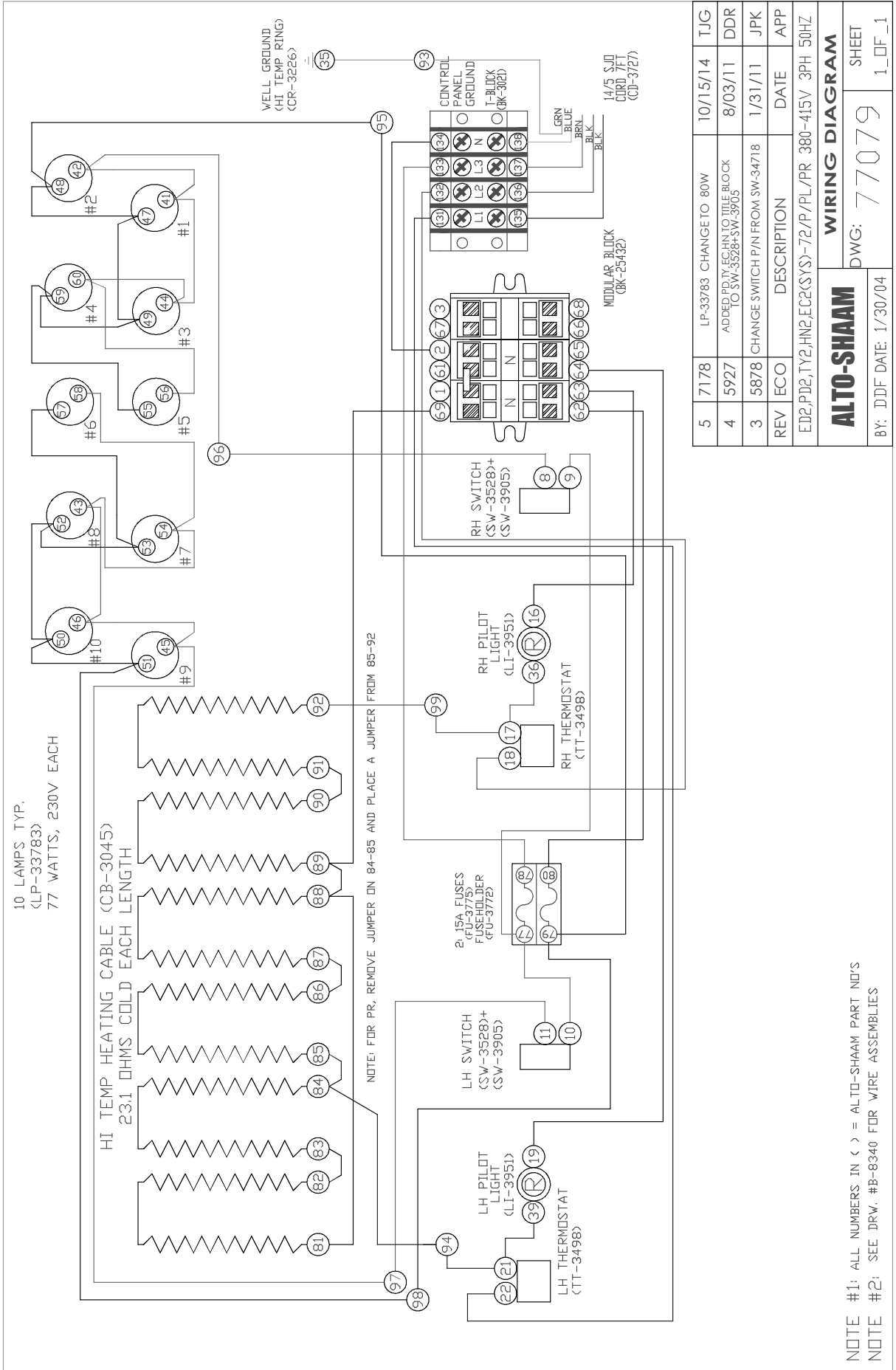


10 LAMPS TYP.
(LP-33783)
77 WATTS, 230V EACH

HI TEMP HEATING CABLE (CB-3045)
23.1 OHMS COLD EACH LENGTH

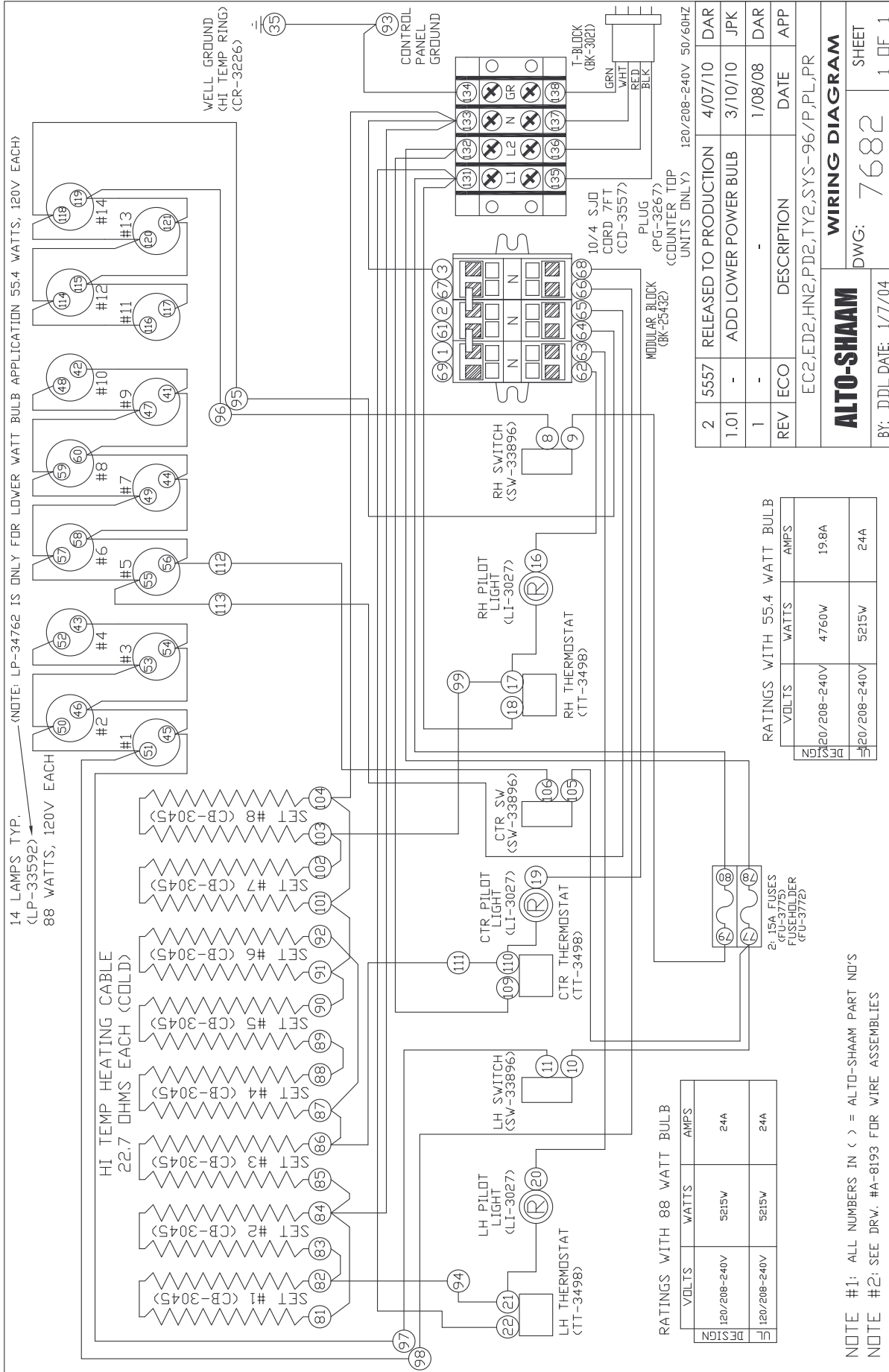
6	7178	IP-33783 CHANGE TO 80W	04/27/15	TJG
5	6799	REPLACE TERMINAL BLOCK ADD JUMPERS	10/14/14	TJG
4	6161	FIX POWER CORD TO BRN AND BLU	02/09/12	DDR
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
EC2,ED2,HN2,PD2,TY2-(SYS)-72 / P 230V 50HZ				
ALTO-SHAAM			WIRING DIAGRAM	
DWG: 7681			SHEET	
BY: JPK DATE: 9/30/08			1_OF_1	

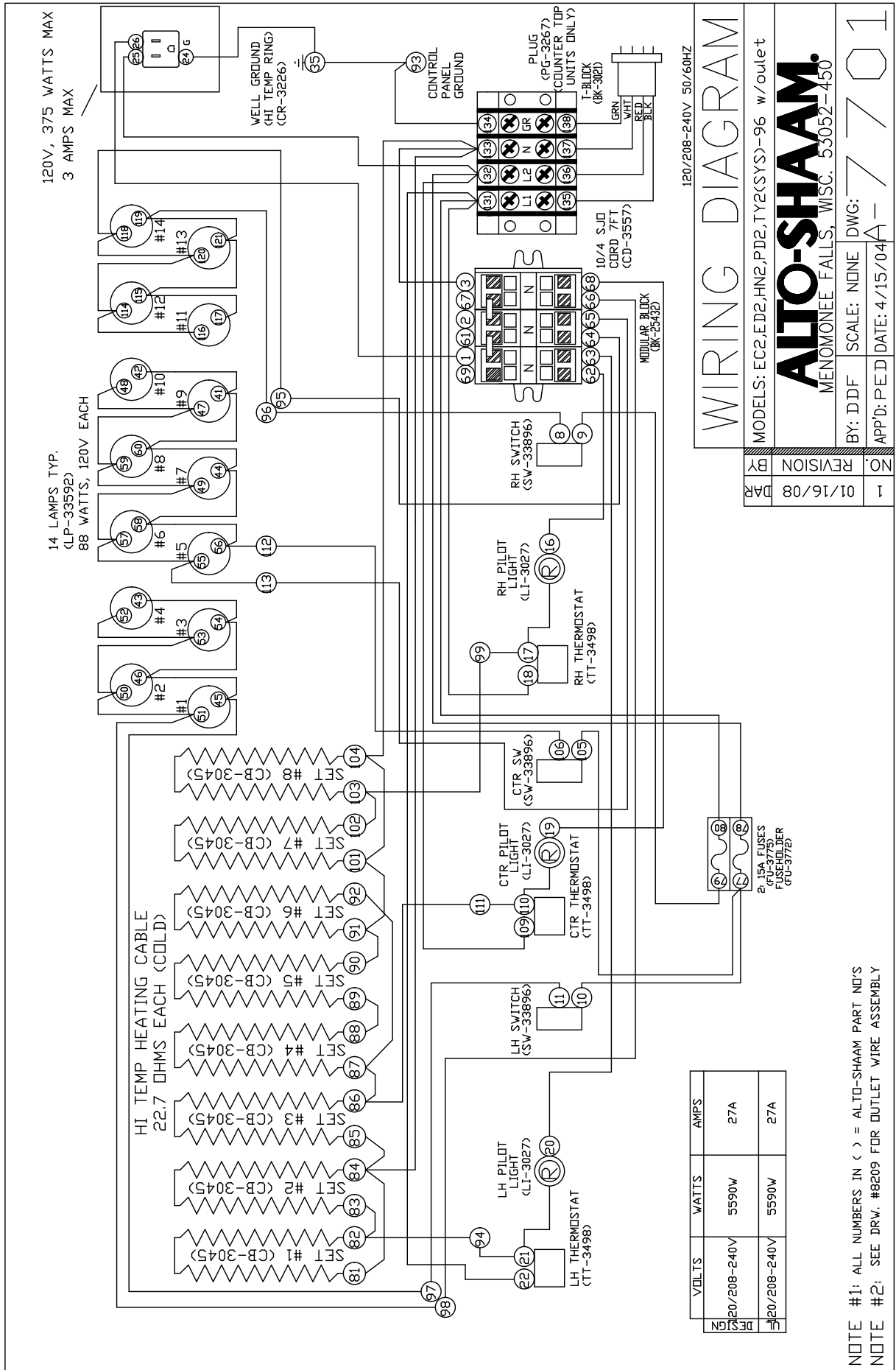
NOTE #1: ALL NUMBERS IN () = ALTO-SHAAM PART NO'S
NOTE #2: SEE DRW #A-8192 FOR UNIT WIRE ASSEMBLY
NOTE #3: PR, P SHOWN. FOR PL ADD DASHED WIRE , AND REMOVE WIRE 81-85

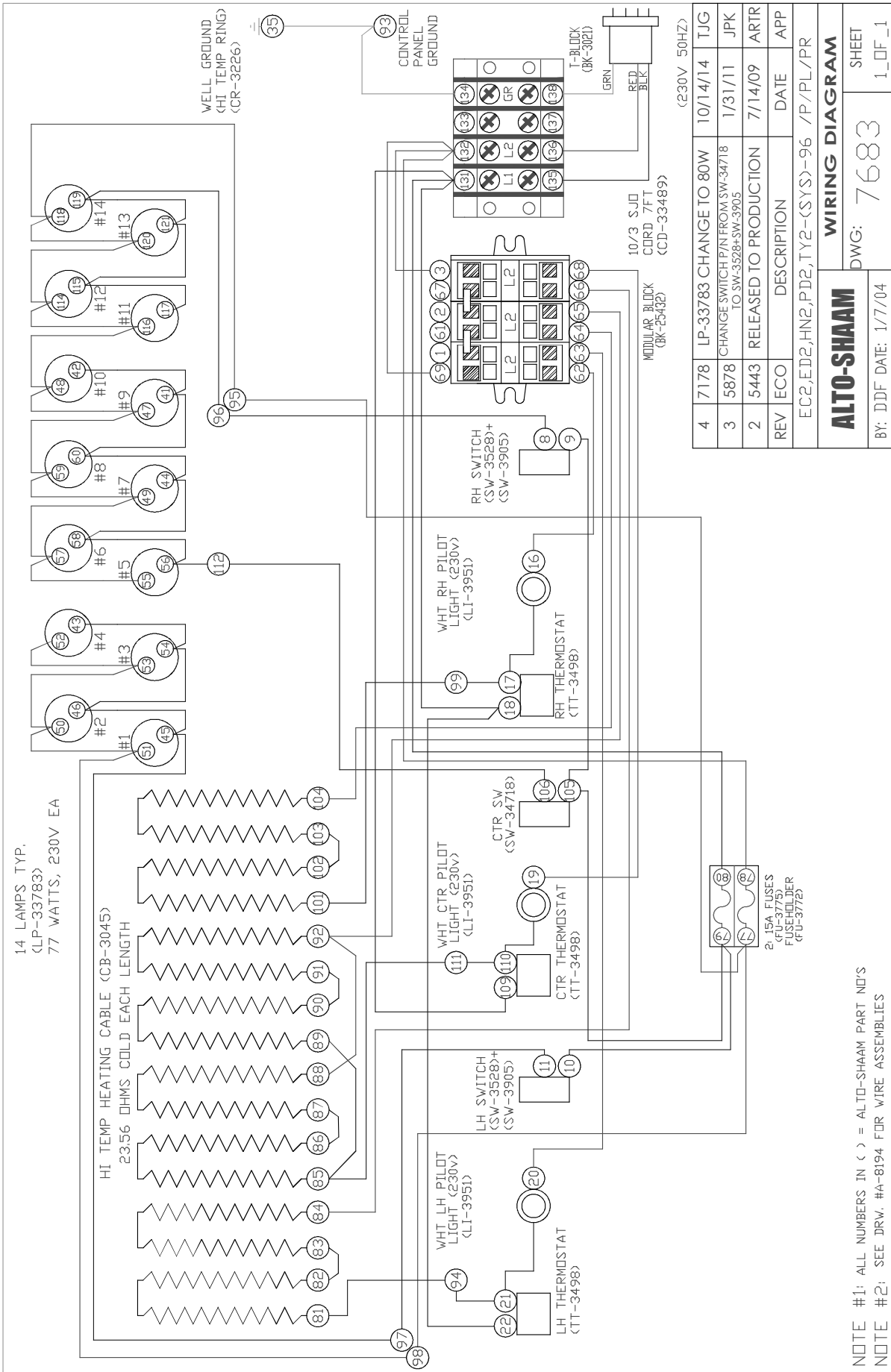


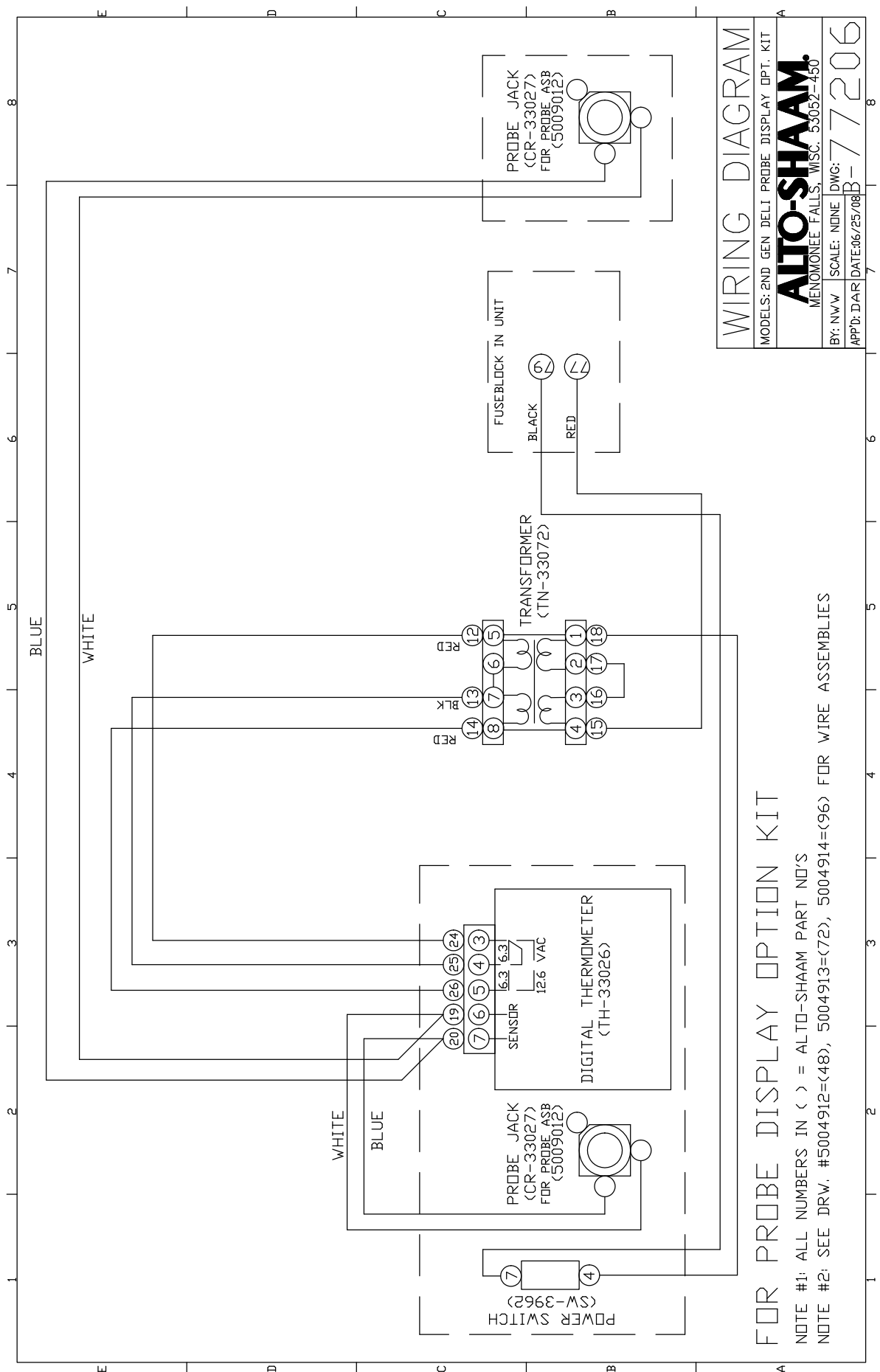
5	7178	LP-33783 CHANGE TO 80W	10/15/14	TJG
4	5927	ADDED PD, TY, EC, HN TO TITLE BLOCK TO SW-3528+SW-3905	8/03/11	DDR
3	5878	CHANGE SWITCH P/N FROM SW-34718	1/31/11	JKP
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
ED2, PD2, TY2, HN2, EC2 (SYS)-72/P/PL/PR 380-415V 3PH 50HZ				
ALTO-SHAAM			WIRING DIAGRAM	
BY: DDF DATE: 1/30/04			DWC: 77079	
			SHEET 1_OF_1	

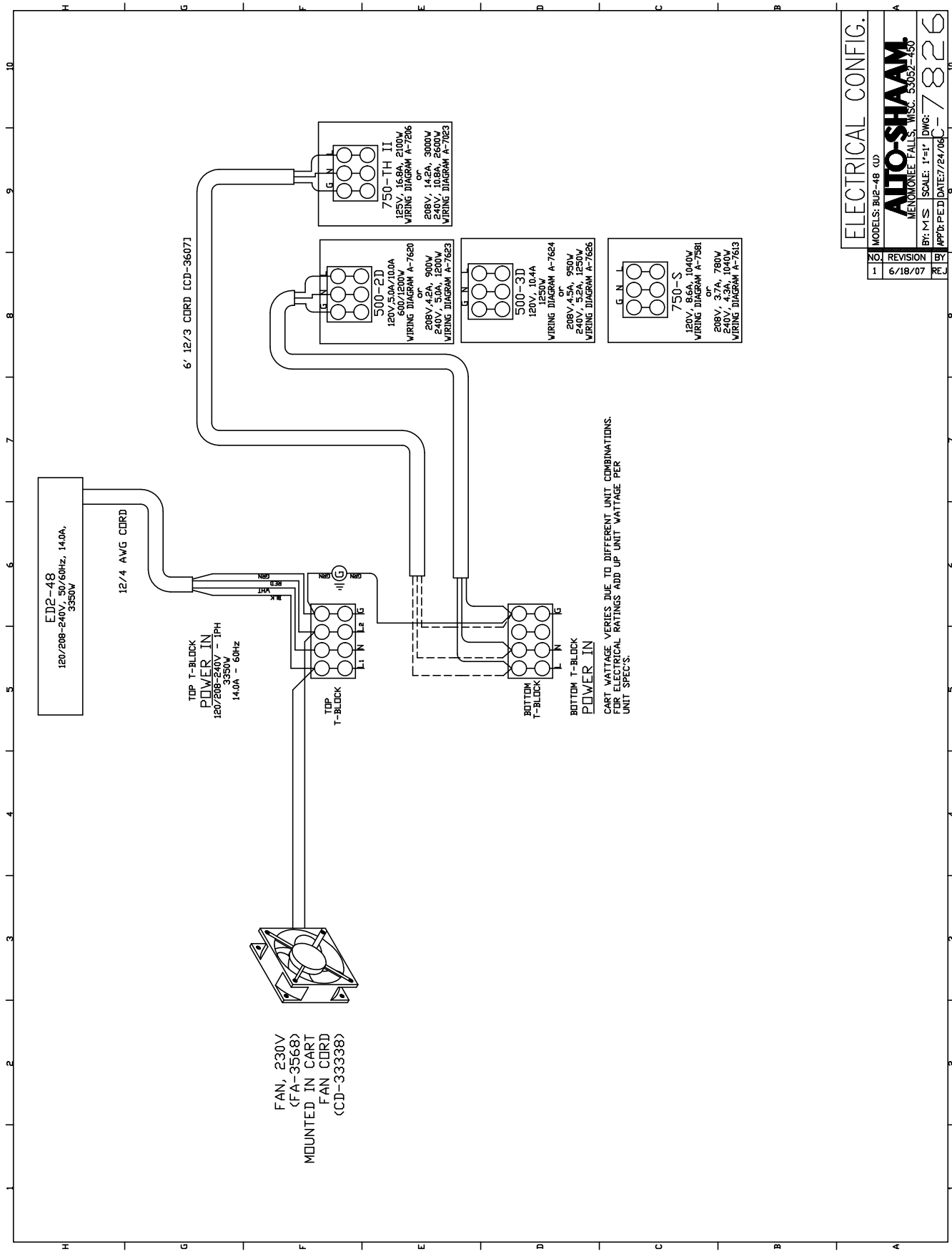
NOTE #1: ALL NUMBERS IN () = ALTO-SHAAM PART NO'S
NOTE #2: SEE DRW. #B-8340 FOR WIRE ASSEMBLIES











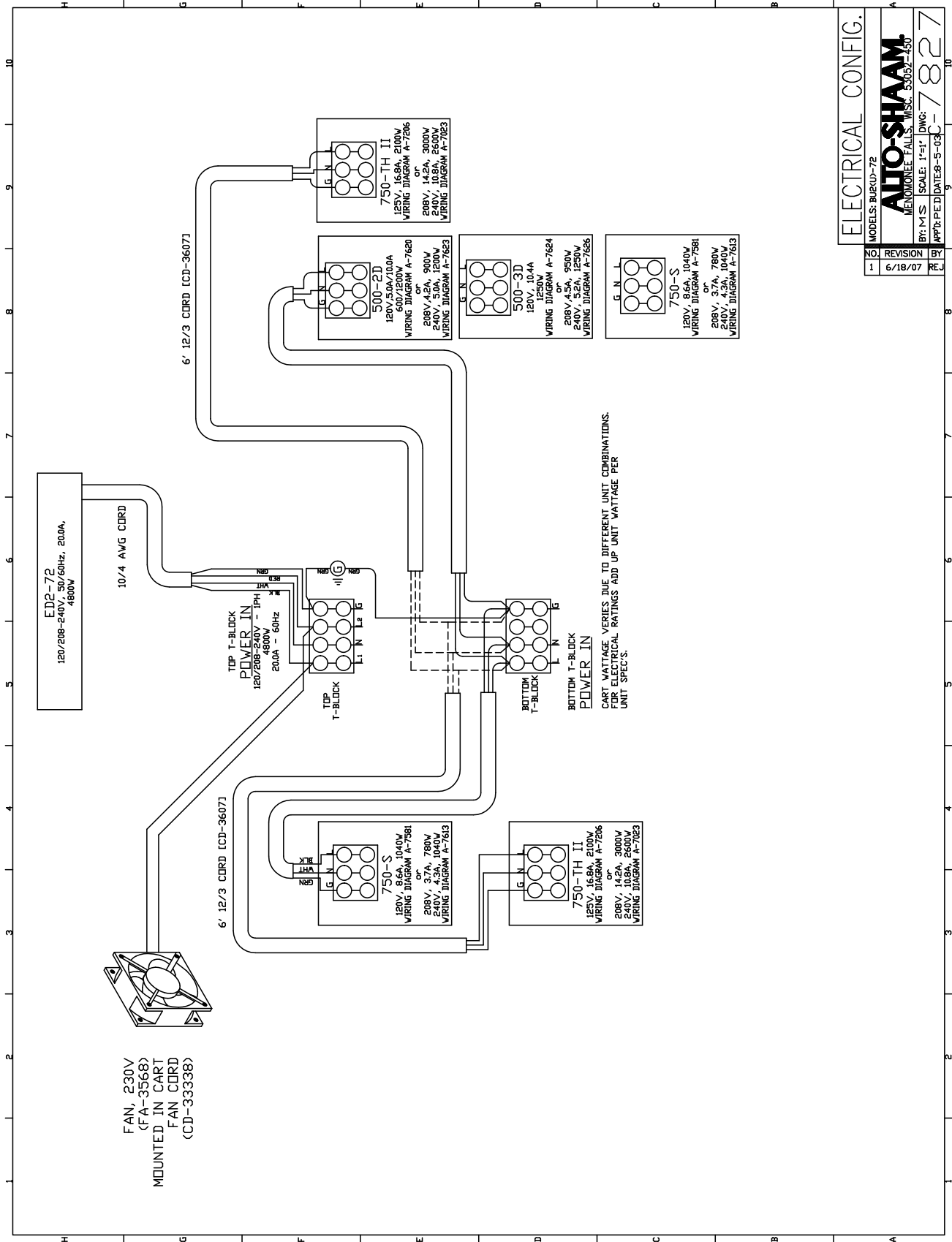
ELECTRICAL CONFIG.

MODELS: BU2-48 (U)

ATO SHAM
MENOMONEE FALLS, WISCONSIN 53052-1500

BY: M/S SCALE: 1"=1' DWG: C-7826
APP'D: P.E.D. DATE: 7/24/06

NO.	REVISION	BY
1	6/18/07	R.L.



ELECTRICAL CONFIG.

NO.	REVISION	BY
1	6/18/07	RE

MODELS: BU2CU-72
AUTO-SHAAM
 MEMPHIS, TENN. FALLS, MISS. 38052-1450
 BR: M/S SCALE: 1"=1' DWG: C-7827
 APPR: P.E.D. DATE: 6-5-03

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, подвергшееся 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