

ALTO-SHAAM®

Шкафы-подогреватели с выдвижными полками

Электрические



500-1D



500-1DN



500-2D



500-2DN



500-3D



500-3DN

Модели:
500-1D
500-2D
500-3D
500-1DN
500-2DN
500-3DN
500-2DI

- УСТАНОВКА
- ЭКСПЛУАТАЦИЯ
- ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

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



Обращайтесь к инструкциям
по эксплуатации и
использованию.





Информация о гарантийном и сервисном обслуживании	3
Доставка	4
Повреждения при перевозке и предъявление претензий	5
Распаковка	6
Инструкции по безопасности и меры предосторожности	7
Установка	9
Электрические характеристики	12
Инструкции по эксплуатации	13
Общие правила хранения	15
чистка и профилактическое техобслуживание	16
Внутренняя температура пищевых продуктов	18
Поиск и устранение неисправностей	19
Обслуживание	21
Монтажные схемы	31
Ограниченная гарантия	Задняя сторона обложки

ИНФОРМАЦИЯ О ГАРАНТИЙНОМ И СЕРВИСНОМ ОБСЛУЖИВАНИИ

Оцените преимущества вашего полочного подогревателя Alto-Shaam!

Halo Heat® Technology

Только в шкафах для выдерживания с подогревом Alto-Shaam используется технология Halo Heat®. Нет никаких вентиляторов или элементов, использующих резкий нагрев. Естественная влажность продукта сохраняется без добавления воды. Простая чистка благодаря отсутствию открытых трубчатых нагревательных элементов.

Полочные подогреватели Alto-Shaam предлагаются в конфигурациях с одной, двумя или тремя выдвижными полками, и их можно установить везде, где вам требуется выдерживать продукты горячими и под рукой. Поскольку это один из наиболее интенсивно используемых видов оборудования на кухне, эти устройства имеют рассчитанную на повышенную нагрузку конструкцию, обеспечивающую высочайший уровень надежности.

Продлите срок гарантии изготовителя

Зарегистрируйтесь Регистрация принадлежащего вам устройства обеспечивает незамедлительное обслуживание при наступлении гарантийного случая. Вы также будете получать прямые уведомления об обновлениях программного обеспечения и дополнительную информацию об изделиях.

Ваша личная информация не будет передаваться никаким сторонним компаниям.

www.alto-shaam.com/warranty

Круглосуточная (24/7) аварийная ремонтная служба Alto-Shaam

Позвоните

Позвоните в наш работающий 24 часа в сутки центр вызова аварийной службы по тел. в США 800-558-8744 для немедленного доступа к официальному местному агентству по обслуживанию вне обычных рабочих часов. Доступ к аварийной службе предоставляется исключительно владельцам оборудования Alto-Shaam. На территории США он предоставляется по номеру бесплатного телефона Alto-Shaam.

Доступность

Аварийная служба доступна семь дней в неделю, включая праздничные дни.

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.

Внешние условия

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

ПОВРЕЖДЕНИЯ ПРИ ПЕРЕВОЗКЕ И ПРЕДЪЯВЛЕНИЕ ПРЕТЕНЗИЙ



Все оборудование компании Alto-Shaam продается на условиях F.O.B. точка отгрузки, и когда их принимает перевозчик, такой груз становится собственностью получателя.

Если при перевозке имели место повреждения, не вводите устройство 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 рекламацию, приложив копии всех вспомогательных документов.

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

Для облегчения ссылок запишите название модели и серийный номер. При любом обращении в Alto-Shaam в отношении этого устройства обязательно указывайте и модель, и серийный номер.

Модель: _____

Серийный номер: _____

Дата установки: _____

Напряжение: _____

Где приобретено: _____



В Alto-Shaam организован круглосуточно работающий центр вызова аварийной службы, который обеспечивает немедленный доступ заказчика к официальному местному агентству по обслуживанию вне обычных рабочих часов. Доступ к аварийной службе предоставляется исключительно владельцам оборудования Alto-Shaam. На территории США предоставляется по номеру бесплатного телефона Alto-Shaam. Аварийная служба доступна семь дней в неделю, включая праздничные дни.

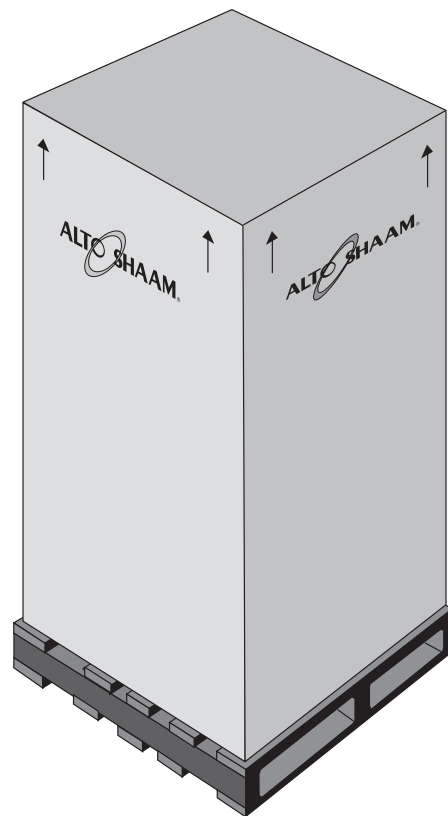
РАСПАКОВКА

- Осторожно извлеките устройство из коробки или ящика.

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

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.

- 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.
- Прежде чем подключать электропитание, извлеките из устройства защитную пластиковую пленку, упаковочные материалы и принадлежности. Храните все принадлежности в удобном месте для последующего использования.



ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- Это устройство предназначено для приготовления, хранения или пищевой обработки продуктов питания для потребления людьми. Никакое другое использование этого устройства не разрешено и является опасным. Это устройство нельзя использовать для приготовления пищи, содержащей воспламеняемые материалы (например, пищи с алкоголем). Вещества с низкой точкой возгорания могут самопроизвольно воспламениться и могут стать причиной пожара.
- Это устройство предназначено для использования на коммерческих предприятиях, где все операторы знакомы с назначением, ограничениями и опасностями, присущими этому устройству. Все операторы и пользователи должны изучить инструкции по эксплуатации и предостережения. Во избежание несчастных случаев или повреждений этого устройства компания Alto-Shaam рекомендует 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 данного устройства. Если устройство 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 устройством.

УВЕДОМЛЕНИЕ:



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

Не выбрасывайте электрические или электронные устройства вместе с другим бытовым мусором.

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

⚠ ОПАСНО

Указывает на потенциально опасную ситуацию, которая, если ее не устранить, приведет к смерти или тяжелым травмам.

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

Указывает на потенциально опасную ситуацию, которая, если ее не устранить, может привести к смерти или тяжелым травмам.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Указывает на потенциально опасную ситуацию, которая, если ее не устранить, может привести к незначительным травмам или травмам средней тяжести.

УВЕДОМЛЕНИЕ: Указывает на информацию, считающуюся важной, но не связанную с возможными травмами (например, сообщения, связанные с риском повреждения имущества).



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.

ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- 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 установок, 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.

УСТАНОВКА



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

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

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



Во избежание **тяжелых личных травм** или **повреждения имущества**:

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



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



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.

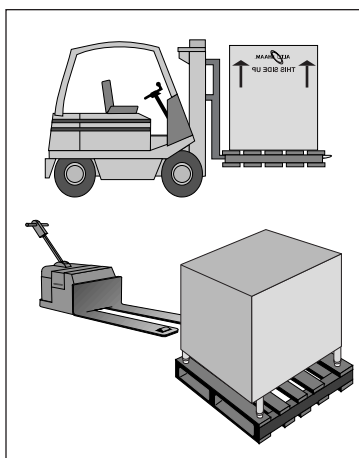
ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



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

УСТАНОВКА НА МЕСТЕ РАБОТЫ

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



1. Этот шкаф должен быть установлен на стабильной горизонтальной поверхности.
2. **НЕ** устанавливайте шкаф в таком месте, где на его работу могут отрицательно повлиять пар, жир, каплющая вода, высокая температура или другие резко отрицательные факторы.
3. Возле этого шкафа не должно быть никаких препятствий, затрудняющих доступ для обслуживания.

ТРЕБУЕМЫЕ МИНИМАЛЬНЫЕ ЗАЗОРЫ

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

ВЕС (ПРИБЛ.)			
	500-1D	500-2D/500-2DI	500-3D
НЕТТО	36 кг	52 кг	68 кг
В УПАКОВКЕ	41 кг	57 кг	75 кг

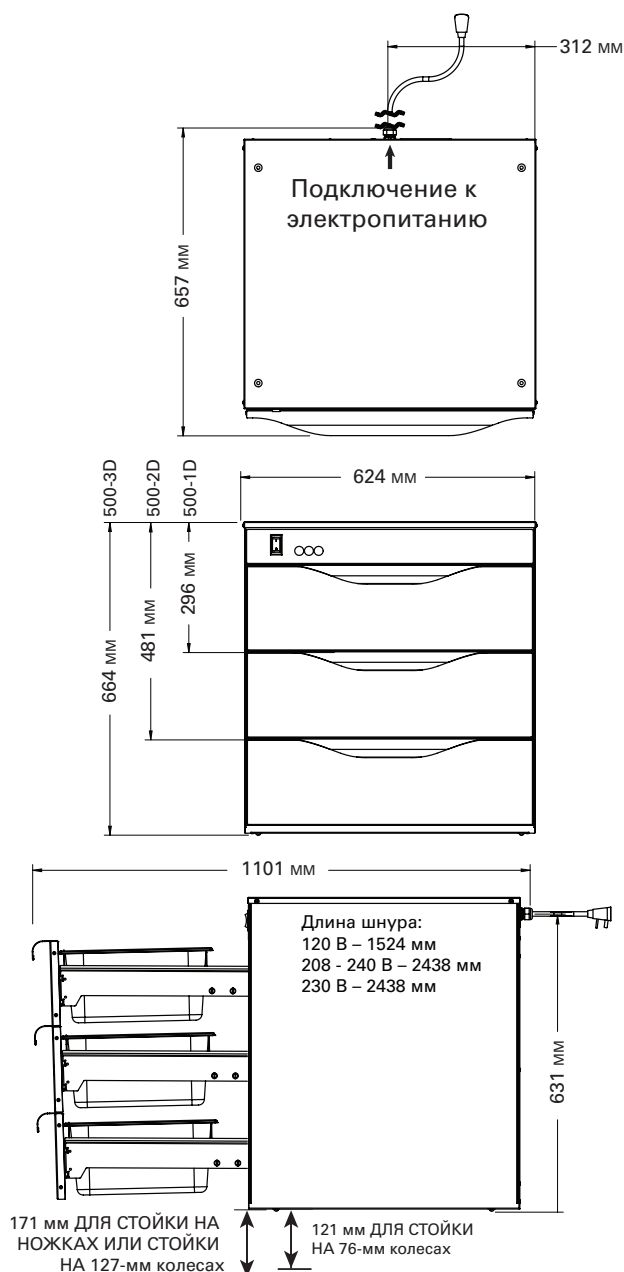
ВЕС (ПРИБЛ.)			
	500-1DN	500-2DN	500-3DN
НЕТТО	30 кг	45 кг	59 кг
В УПАКОВКЕ	34 кг	51 кг	66 кг

ВМЕСТИМОСТЬ	
GN 1/1 - 305 x 508 x 152 мм	Максимум 16 кг • КАЖДАЯ ПОЛКА
Увеличенный противень - 381 x 508 x 127 мм	Максимум 19 кг • КАЖДАЯ ПОЛКА

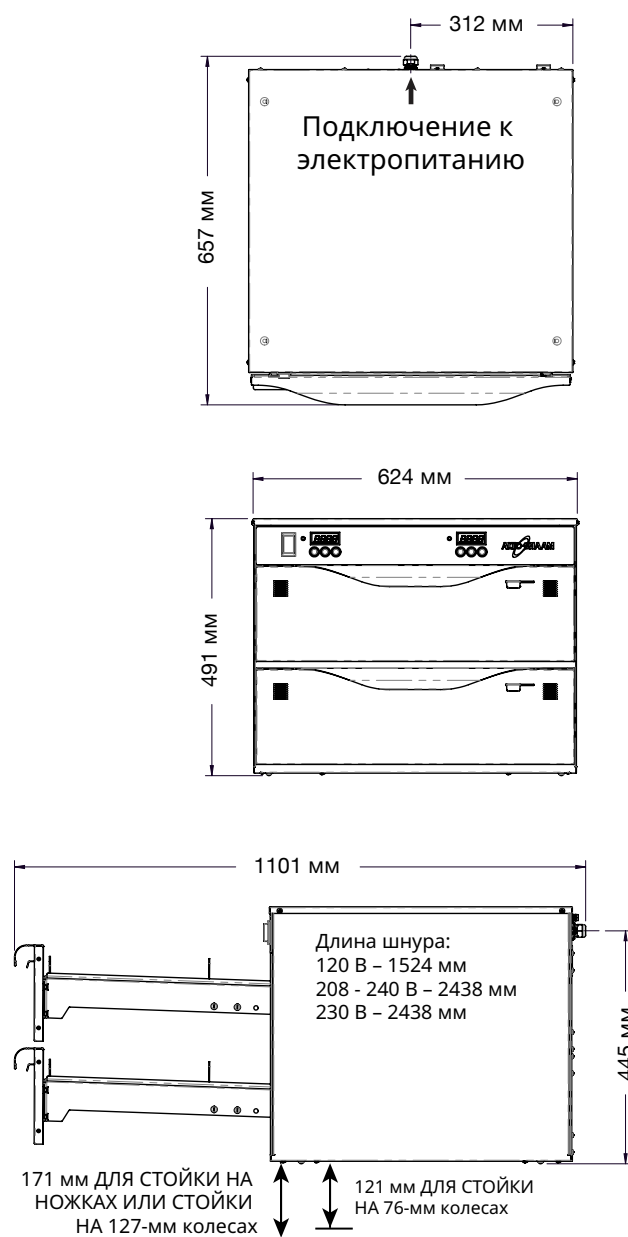
УСТАНОВКА

УСТАНОВКА НА МЕСТЕ РАБОТЫ

500-1D, 500-2D, 500-3D



500-2DI



РАЗМЕРЫ ВЫРЕЗА (для шкафов с ОТДЕЛОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ)

Добавьте 19 мм к высоте и 38 мм к ширине шкафа

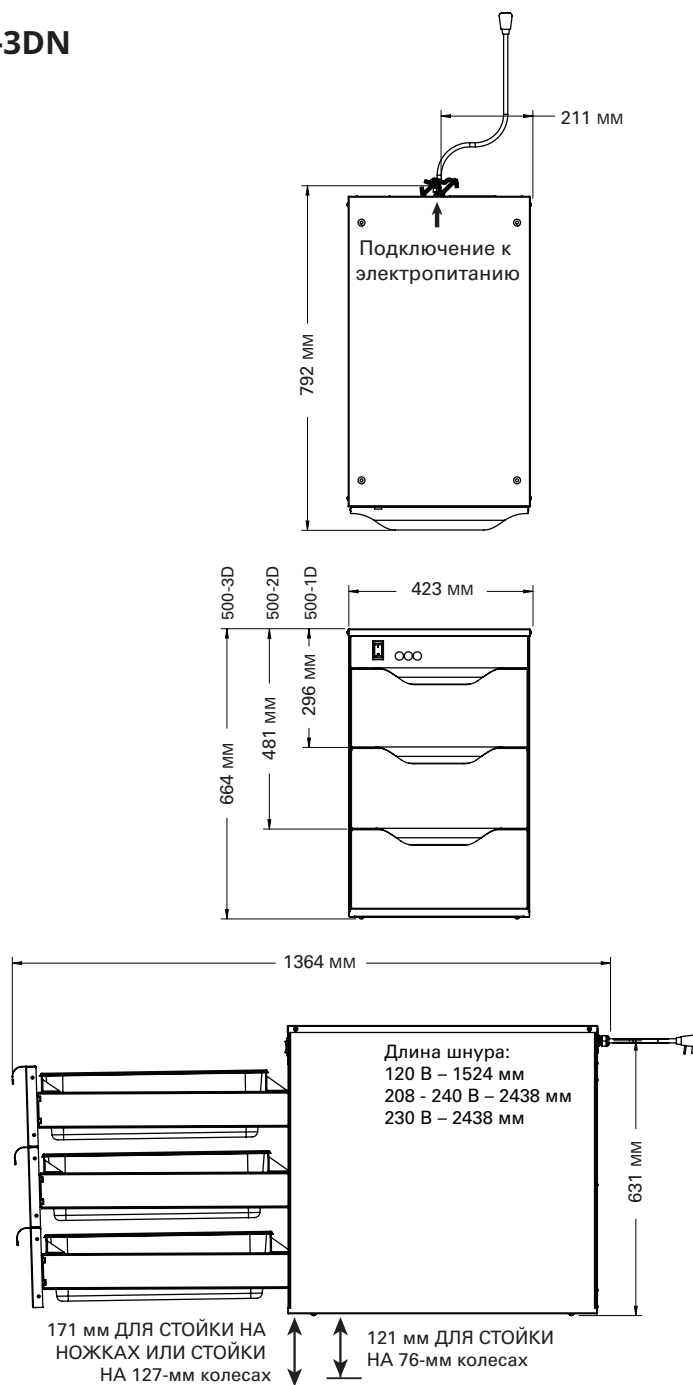
ВАРИАНТЫ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Отделочная панель		Установка на ножках	15380
500-1D	5015147	Противень	
500-2D/500-2DI	5015149	увеличенный, 381 x 508 x 127 мм	PN-2123
500-3D	5005153	GN 1/1, 305 x 508 x 152 мм	PN-25008
Установка на роликах		Перфорированная решетка для противня	
- 127-мм ролики	15379	381 x 508 мм	1231
- 76-мм ролики	5010920	305 x 508 мм	16642

УСТАНОВКА

УСТАНОВКА НА МЕСТЕ РАБОТЫ

500-1DN, 500-2DN, 500-3DN



РАЗМЕРЫ ВЫРЕЗА (для шкафов с отделочной панелью)

Добавьте 19 мм к высоте и 38 мм к ширине шкафа

ВАРИАНТЫ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Отделочная панель		Установка на роликах	
500-1DN	5015148	- 127-мм ролики	55534
500-2DN	5015150	- 76-мм ролики	5010921
500-3DN	5015154	Установка на ножках	55535
		Перфорированная решетка для противня, 305 x 508 мм	16642

УСТАНОВКА

ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ

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

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







3. Если потребуется, аттестованный электрик должен в соответствии с применимыми местными электрическими нормами установить подходящую для этого прибора розетку или выходной разъем.







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).

ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ - 500-1D, 1DN, 2D, 2DN, 3D, 3DN							
НАПРЯЖЕНИЕ	ЧИСЛО ФАЗ	Гц	А	кВт			
120	1	50/60	5,3	0,64		NEMA 5-15P вилка 15A, 125V	
208-240	1	50/60	2,7	0,64		NEMA 6-15P вилка 15A, 250V	
230	1	50/60	2,6	0,59		Номинал вилки 250 В	
	CEE 7/7		CH2-16P		BS 1363		AS/NZS 3112

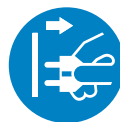
ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ - 500-2DI							
НАПРЯЖЕНИЕ	ЧИСЛО ФАЗ	Гц	А	кВт			
120	1	60	10,7	1,28		NEMA 5-15P 15A, 125V plug	
208-240	1	60	5,3	1,28		NEMA 6-15P 15A, 250V plug	
230	1	50/60	5,1	1,18		Номинал вилки 250 В	
	CEE 7/7		CH2-16P		BS 1363		AS/NZS 3112



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



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



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



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.



Устройства, утвержденные CE, снабжены клеммой эквипотенциального соединения с символом, изображенным слева. Обустройство заземления должно быть выполнено в соответствии со стандартом IEC:2010 60335-1, раздел 27, или в соответствии с местными правилами.



Монтажные схемы находятся под верхней крышкой шкафа.

УСТАНОВКА

ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Этот шкаф предназначен для использования на коммерческих предприятиях, где все операторы знакомы с назначением, ограничениями и опасностями, присущими этому прибору. Все операторы и пользователи должны изучить инструкции по эксплуатации и предостережения.

- 1. Проследите, чтобы шкаф подключался к подходящему источнику электропитания.**
- 2. При обращении с горячими предметами пользуйтесь средствами для защиты рук.**
- 3. Перед началом использования прогревайте шкаф 30 мин.**
- 4. Обязательно помещайте в шкаф только горячую пищу.**

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ:

Перед началом работы протрите шкаф внутри и снаружи тканью, смоченной в мягком мыльном растворе. Тщательно вымойте чистой водой. Очистите и вставьте противень (противни) подогревателя. Полка вынимается из шкафа полностью. Чистка — это санитарно-гигиеническое мероприятие.

ХАРАКТЕРИСТИКИ НАГРЕВА

Шкаф-подогреватель оборудован специальным нагревательным элементом. В соответствии с принципом окаймляющего нагрева (Halo Heat) нагревательный элемент устанавливается на стенках шкафа и обеспечивает равномерный приток тепла, регулируемый цифровым блоком управления. Конструктивные и рабочие характеристики шкафа позволяют обойтись без поддона для регулирования влажности или циркуляционного вентилятора. Благодаря равномерному распределению тепла качество пищевых продуктов сохраняется в течение нескольких часов и даже дольше.

СОВЕТЫ ПО ОБРАЩЕНИЮ С ПРОДУКТАМИ

Хлеб и булочки

Обычно хлеб и булочки трудно сохранять в течение длительного времени из-за очень низкого содержания влаги в этих продуктах. Для наилучших результатов и максимально длительного хранения рекомендуется помещать эти продукты в шкаф-подогреватель в пластиковых пакетах. Хлеб и булочки следует хранить при температуре не выше 49 – 60 °С.

Картофель

Чтобы наилучшим образом сохранять картофель:

- 1. При приготовлении не передерживайте.**

Независимо от температуры приготовления картофеля или от печи, в которой он готовится, важно, чтобы окончательная внутренняя температура готового продукта не превысила 91 °С. Передерживание лишь уменьшает содержание влаги и, следовательно, сокращает срок хранения. Картофель следует извлекать из печи, когда его внутренняя температура достигает приблизительно 88 °С. После извлечения из печи внутренняя температура продолжает возрастать.

- 2. Прежде чем помещать картофель в шкаф подогреватель, дайте температуре стабилизироваться.**

При извлечении картофеля из обычной высокотемпературной печи температура его поверхности чрезвычайно высока. Если при этой высокой поверхностной температуре поместить его в шкаф-подогреватель, влага изнутри будет вытягиваться на поверхность картофеля и конденсироваться. Результаты хранения в таких условиях будут не вполне удовлетворительными. Извлеките картофель из печи и не помещайте в контролируемую атмосферу хранения шкафа-подогревателя, пока не стабилизируется температура поверхности.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. ПЕРЕД ЗАГРУЗКОЙ ПИЩИ ПОДОГРЕВАЙТЕ ПРИ 93 °С В ТЕЧЕНИЕ 30 МИНУТ.

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

2. Кнопками-стрелками **ВВЕРХ** или **ВНИЗ** установите 93 °С. При нажатии и отпускании кнопки-стрелки точка настройки изменяется на 1 градус. Нажав и удерживая кнопку-стрелку, вы изменяете точку настройки на 10 градусов. При отпускании кнопки-стрелки новая настройка температуры сохраняется. Температура *настройки* появляется на **цифровом дисплее**, и загорается **лампа-индикатор нагрева**. В любой момент, нажав и удерживая в течение трех секунд **кнопку показа температуры**, вы можете увидеть *фактическую* температуру воздуха внутри шкафа.

Для переключения между температурой настройки и фактической температурой:

При стандартной заводской настройке на **цифровой дисплей** выводится температура *настройки*. Чтобы вывести *фактическую* температуру:

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

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

Чтобы в любой момент вывести на экран другую температуру, нажмите **кнопку показа температуры**.

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

4. Загружайте шкаф только горячей пищей.

Назначение шкафа для хранения пищевых продуктов — поддержание горячей пищи при надлежащей температуре подачи на стол. В шкаф следует помещать только горячую пищу. Перед

загрузкой шкафа продуктами воспользуйтесь пищевым термометром и убедитесь, что внутренняя температура всех продуктов не выходит за пределы 60 – 71 °С. Все продукты, не удовлетворяющие этому требованию, перед загрузкой в шкаф для хранения нужно подогреть.

5. Убедитесь, что шкаф-подогреватель плотно закрыт, и **кнопками-стрелками ВВЕРХ** и **ВНИЗ** установите температуру 160 °F (71 °С).

ЭТО НЕ ОБЯЗАТЕЛЬНО БУДЕТ ОКОНЧАТЕЛЬНОЙ НАСТРОЙКОЙ.

Правильный температурный диапазон для хранения пищи зависит от типа и количества продукта. От типа хранимого продукта зависит также и то, должны ли быть открыты дополнительные отдушины подогревателя. Если пища хранится длительное время, рекомендуется периодически проверять внутреннюю температуру каждого объекта, чтобы гарантировать поддержание нужного температурного диапазона. Соответственно регулируйте температуру хранения.

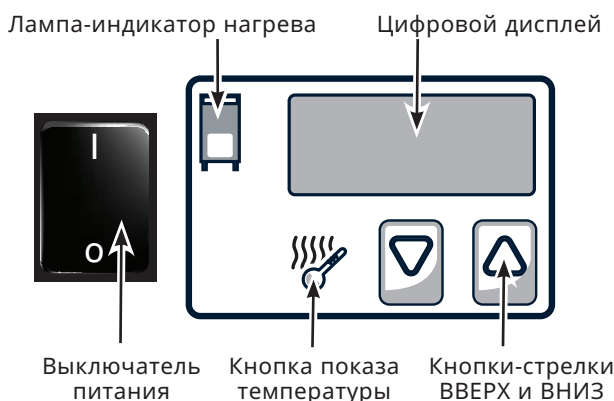
ПЕРЕКЛЮЧЕНИЕ МЕЖДУ ГРАДУСАМИ ФАРЕНГЕЙТА И ЦЕЛЬСИЯ

Чтобы в любой момент вывести на экран другую температуру, нажмите **кнопку показа температуры**.

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

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

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



ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ОБЩИЕ ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ

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

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

В замкнутой среде шкафа удастся избежать и слишком высокого содержания влаги. Если при приготовлении продукта температура поднималась очень высоко, необходимо дать ему остыть, прежде чем помещать в контролируемую атмосферу шкафа. Если не дать продукту остыть, возникнет чрезмерная конденсация, и снаружи продукта содержание влаги увеличится. Однако для сохранения безопасности и качества свежеприготовленной пищи допустимо охлаждать первоначально горячий продукт не дольше 1 – 2 минут.

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

Интервал температур выдерживания	
Мясо	Цельсий
Ростбиф — с кровью	54°C
Ростбиф — средней/хорошей прожарки	68°C
Говяжья грудинка	71°C — 79°C
Солонина	71°C — 79°C
Пастроми	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

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. Несоблюдение этой меры предосторожности приведет к аннулированию гарантии. 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 требуется применять более жесткие методы, необходимо использовать неабразивную губку на сложных участках и выполнять чистку, избегая царапания поверхности. Никогда не используйте проволочный ерш, металлические губки или скребки для очистки от остатков пищи. Несоблюдение этой меры предосторожности приведет к аннулированию гарантии.

УВЕДОМЛЕНИЕ



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



Во избежание **тяжелой травмы, смерти или повреждения имущества:**

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

УХОД И ЧИСТКА



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

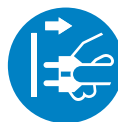


Во избежание тяжелой травмы, смерти или повреждения имущества:

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



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



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

ЕЖЕДНЕВНО ОЧИЩАЙТЕ ПОЛОЧНЫЙ ПОДОГРЕВАТЕЛЬ

1. Отсоедините установку от источника питания и дайте ей остыть.
2. Извлеките продукты, прикройте или оберните и охладите.
3. Извлеките противни подогревателя и вычистите их отдельно. Полка вынимается из шкафа полностью. Извлеките полки из шкафа и очистите их, чтобы скопившиеся остатки продуктов не мешали правильному функционированию полок. Регулярная чистка способствует увеличению срока службы этих частей шкафа.
4. Очистите внутренние металлические поверхности подогревателя чистой тканью или губкой, смочив их любым рекомендованным бытовым чистящим средством.

Уведомление. Не используйте абразивные чистящие средства и чистящие вещества на основе хлора или содержащие четвертичные соли. Ни в коем случае не используйте хлористоводородную (соляную) кислоту для чистки нержавеющей стали.
5. Опрыскайте сильно загрязненные участки водорастворимым обезжиривателем и дайте постоять 10 минут, затем счистите грязь пластиковой губкой.
6. Тщательно протрите панель управления, отдушины подогревателя, ручки и прокладки — в этих местах обычно скапливаются остатки продуктов.
7. Вымойте поверхности губкой и чистой теплой водой.
8. Удалите оставшуюся воду губкой и вытрите насухо чистой тканью или просушите струей воздуха. Оставьте полки открытыми, пока внутренние поверхности не будут совершенно сухими.
9. Насухо протрите прокладки дверей и панель управления чистой мягкой тканью.
10. После чистки и мойки можно протереть внутренние поверхности дезинфицирующим раствором. Этот раствор должен быть рекомендован для поверхностей из нержавеющей стали, соприкасающихся с пищевыми продуктами.
11. Для сохранности защитного пленочного покрытия полированной нержавеющей стали очищайте наружную поверхность шкафа моющим средством, предназначенным для поверхностей изделий из нержавеющей стали. Опрыскайте чистящим средством чистую ткань и протрите стальную поверхность.

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

БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

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

Многие продукты имеют свой собственный аромат, и многие абсорбируют имеющиеся запахи. К сожалению, во время этой абсорбции нет разделения на **хорошие** и **плохие** запахи. Большая часть проблем пищевого сервиса, связанных с неприятными запахами, вызвана ростом бактерий. Кислотность, 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

ОБСЛУЖИВАНИЕ

ТОЧНОСТЬ РЕГУЛИРОВАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ

Электронное термореле — точный прибор, рассчитанный на безотказную работу. Если вы предполагаете, что температура внутри отделения не соответствует показаниям цифрового дисплея, действуйте следующим образом.

1. Убедитесь, что напряжение источника питания соответствует номинальному напряжению шкафа. Если напряжение источника меньше, чем требуется для работы шкафа, точность поддержания температуры будет нарушена.
2. Проверьте температуру внутри отделения высококачественным термоиндикатором.
 - a. Полностью опустошите отделения для хранения продуктов.
 - b. Убедитесь, что датчик шкафа, находящийся внутри отделения для продуктов, совершенно чист.
 - c. Подвесьте в центре отделения термоиндикатор.
 - d. Дайте температуре настройки электронного термореле стабилизироваться в течение хотя бы одного часа, и лишь потом сравнивайте показания цифрового дисплея и термоиндикатора.

ПОКА ТЕМПЕРАТУРА СТАБИЛИЗИРУЕТСЯ, НЕ ВЫДВИГАЙТЕ ПОЛКУ (ПОЛКИ) ШКАФА.

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

Как проверить целостность датчика

Поместите датчик в ледяную воду. Проверьте его с помощью омметра, установленного на шкалу в Омах.

Датчик воздуха	1000 Ом ± 20
----------------	--------------

Если показания отличаются больше, чем на ± 20 Ом, замените датчик.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

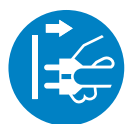
- Проверьте главный автоматический выключатель устройства. Убедитесь, что включен автоматический выключатель на задней стенке агрегата (если это применимо к вашему случаю).

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

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



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



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



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

ОБСЛУЖИВАНИЕ

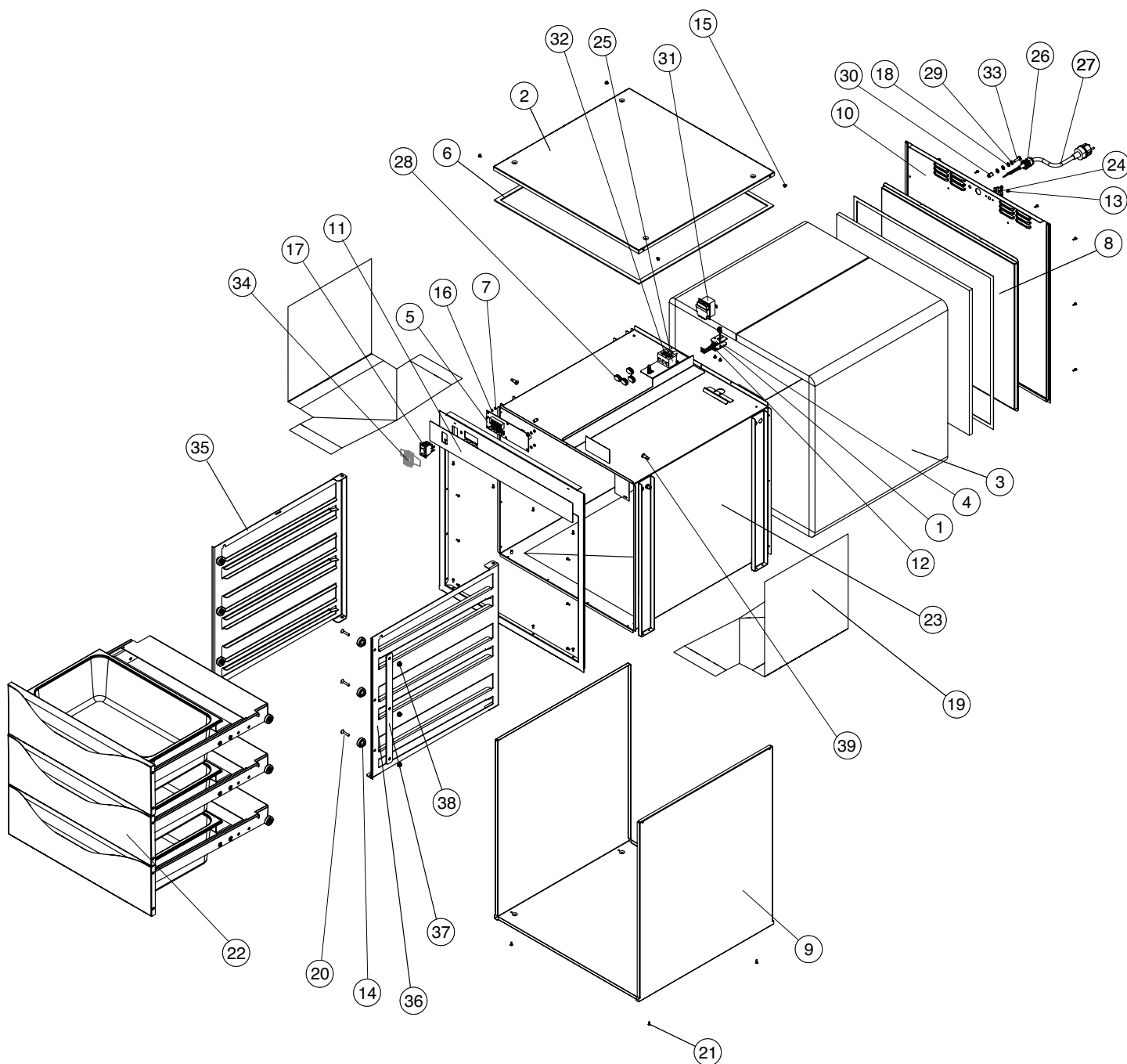
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ. ЭЛЕКТРОННАЯ СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ

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

Примечание. всегда перезагружайте прибор, если происходит ошибка, и связывайтесь с сервисной службой ALTO-SHAAM, если ошибка не исчезла после перезагрузки.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

500-D, наружные детали



Номера деталей и чертежи могут быть изменены без предварительного уведомления.

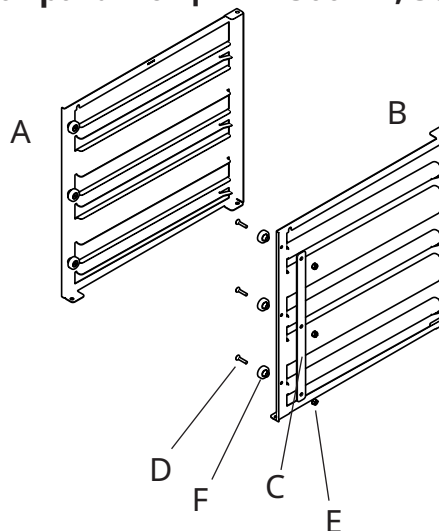
Касательно моделей, изготовленных до 1 августа 2018 г., обратитесь на веб-сайт Alto-Shaam (www.alto-shaam.com)

ОБСЛУЖИВАНИЕ

Список наружных деталей, 500-D

Поз.	Деталь	Описание	Кол.
1	1493	УСТАНОВОЧНЫЙ КРОНШТЕЙН ДАТЧИКА	1
2	1012473	ВЕРХНЯЯ КРЫШКА	1
3	IN-2003	ИЗОЛЯЦИЯ, 0,5 ДЮЙМА, СТЕКЛОВОЛОКНО, №3	1
4	BK-29605	БЛОК ДАТЧИКА УПРАВЛЕНИЯ	1
5	CC-34970	ПУЛЬТ ПОДОГРЕВАТЕЛЯ	1
6	GS-23622	ПРОКЛАДКА КЛЕЙКАЯ, 0,125 x 0,375 [лин. фут]	1
7	NU-2361	ГАЙКА ШЕСТИГР. 6-32, НЕРЖ. СТ.	4
8	1026878	ВНУТРЕННЯЯ ЗАДНЯЯ ПАНЕЛЬ, 500-3D	1
	1026722	ВНУТРЕННЯЯ ЗАДНЯЯ ПАНЕЛЬ, 500-2D	1
	1012667	ВНУТРЕННЯЯ ЗАДНЯЯ ПАНЕЛЬ, 500-1D	1
9	1027230	НАРУЖНЫЙ КОРПУС, 500-3D	1
	1027231	НАРУЖНЫЙ КОРПУС, 500-2D	1
	1012664	НАРУЖНЫЙ КОРПУС, 500-1D	1
10	1012446	ЗАДНЯЯ ОТДЕЛКА, 500-3D	1
	1012674	ЗАДНЯЯ ОТДЕЛКА, 500-2D	1
	1012665	ЗАДНЯЯ ОТДЕЛКА, 500-1D	1
11	PE-29685	ПАНЕЛЬ НАКЛАДНАЯ	1
12	SN-38111	ДАТЧИК	1
13	SC-22271	ВИНТ С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ М4-0,7 x 6 ММ	4
14	BG-24890	ВКЛАДЫШ, ПОЛОЧНЫЙ ПОДОГРЕВАТЕЛЬ	6
15	SC-2459	ВИНТ С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ 8-32 x 1/4 ДЮЙМА	4
16	WS-23148	ШАЙБА ПЛОСКАЯ НЕЙЛОНОВАЯ, 6-32	4
17	SW-34769	КУЛИСНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, 125-277 В, 20 А	1
18	WS-22302	ШАЙБА РАЗРЕЗНАЯ СТОПОРНАЯ	1
19	EL-29875	ЛИСТОВОЙ НАГРЕВАТЕЛЬ, 320 Вт	2
20	SC-25018	ВИНТ С ПЛОСКОЙ ГОЛОВКОЙ, 1/4-20 x 1-1/8 ДЮЙМА	6
21	RI-38125	ЗАКЛЕПКА, ГЕРМЕТИЗИРУЮЩАЯ, 0,125 ДЮЙМА, НЕРЖ. СТ., ПОЛУКР. ГОЛОВКА	30
22	5013915R	КАРКАС ПОЛОК В СБОРЕ	1
	5014559R	КАРКАС ПОЛОК В СБОРЕ, ВЕНТИЛИРУЕМЫЙ	1
	5017070R	КАРКАС ПОЛОК В СБОРЕ, УВЕЛИЧ. ПРОТИВЕНЬ	1
	5017071R	КАРКАС ПОЛОК В СБОРЕ, ВЕНТИЛИРУЕМЫЙ, УВЕЛИЧ. ПРОТИВЕНЬ	1
23	5026538	ВСТАВОЙ БЛОК ТРУБОК, 500-3D	1
	5026539	ВСТАВОЙ БЛОК ТРУБОК, 500-2D	1
	5014252	ВСТАВОЙ БЛОК ТРУБОК, 500-1D	1
24	1003936	КРЫШКА ТЕРМОРЕЛЕ ВЕРХНЕГО ПРЕДЕЛА	1
25	BK-3019	КЛЕММНЫЙ БЛОК	1
26	BU-3964	ВТУЛКА ПРЯМАЯ РАЗГРУЗОЧНАЯ	1
27	CD-3922	ШНУР ПИТАНИЯ, 16AWG, 3-ЦВЕТНЫЙ, INT'L HARM	1
28	CR-34967	РАЗЪЕМ 2-ПРОВОДНОЙ	2
29	WS-22297	ШАЙБА ПЛОСКАЯ	2
30	NU-22770	ГАЙКА, РЕЗЬБОВАЯ ВСТАВКА, М6	1
31	TT-33476	ТЕРМОРЕЛЕ ВЕРХНЕГО ПРЕДЕЛА, 149°C	1
32	SC-2365	ВИНТ С ПОЛУКРУГЛ. ГОЛОВКОЙ, 6-32 x 1-1/4	2
33	SC-22924	ВИНТ С ШЕСТИГР. ГОЛОВКОЙ М6 x 20, БЕЗ МАРКИРОВКИ	1
34	CV-38297	КРЫШКА ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ (ТОЛЬКО 230 В)	1
35	5026326R	РЕМОНТНЫЙ КОМПЛЕКТ НАПРАВЛЯЮЩЕЙ, ЛЕВ., 500-3D	1
	5026289R	РЕМОНТНЫЙ КОМПЛЕКТ НАПРАВЛЯЮЩЕЙ, ЛЕВ., 500-2D	1
36	5026330R	РЕМОНТНЫЙ КОМПЛЕКТ НАПРАВЛЯЮЩЕЙ, ПРАВ., 500-3D	1
	5026295R	РЕМОНТНЫЙ КОМПЛЕКТ НАПРАВЛЯЮЩЕЙ, ПРАВ., 500-2D	1
37	1026880	РЕБРО ЖЕСТКОСТИ, УЗЕЛ НАПРАВЛЯЮЩЕЙ, 500-3D	2
	1026774	РЕБРО ЖЕСТКОСТИ, УЗЕЛ НАПРАВЛЯЮЩЕЙ, 500-2D	2
38	NU-29475	ГАЙКА С ШАЙБОЙ 1/4-20, НЕРЖ. СТ.	4
39	SC-39699	ВИНТ С ТОРЦЕВОЙ ГОЛОВКОЙ И ЗАПЛЕЧИКОМ, 1/4-20 ДЮЙМА	2

Ремонтные комплекты направляющих — 500-2D, 500-3D



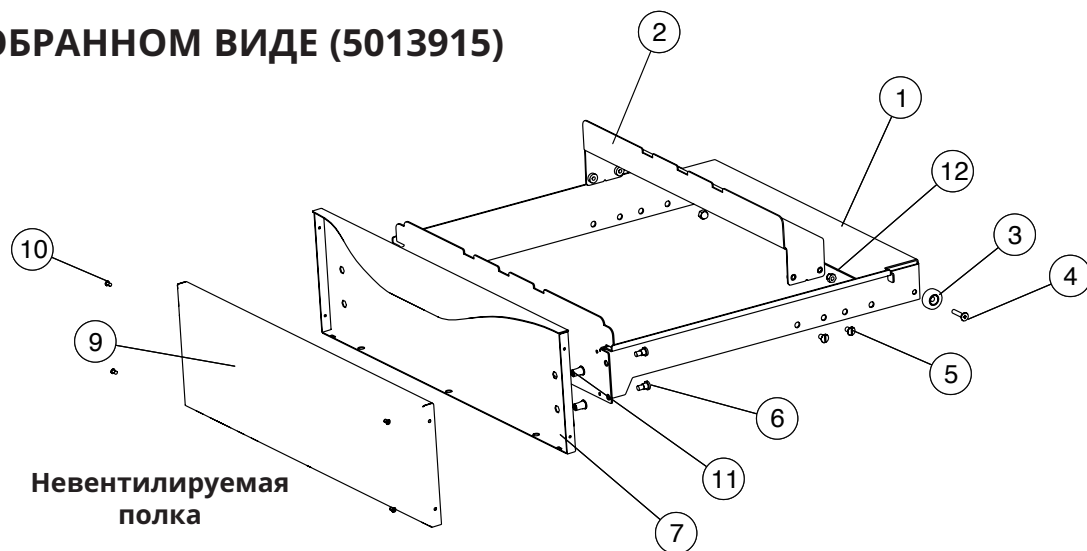
5026289R - 500-2D — сборочный комплект левой направляющей			
Поз.	Деталь	Описание	Кол.
A	1026728	Направляющая, левая	1
C	1026774	Ребро жесткости	1
D	SC-25018	Винт с плоской головкой, 1/4-20 x 1-1/8 дюйма	2
E	NU-29475	Гайка с шайбой 1/4-20, НЕРЖ. СТ.	2
F	BG-24890	Подшипник	2
5026295R - 500-2D — сборочный комплект правой направляющей			
B	1026783	Направляющая, правая	1
C	1026774	Ребро жесткости	1
D	SC-25018	Винт с плоской головкой, 1/4-20 x 1-1/8 дюйма	2
E	NU-29475	Гайка с шайбой 1/4-20, НЕРЖ. СТ.	2
F	BG-24890	Подшипник	2
5026326R - 500-3D — сборочный комплект левой направляющей			
A	1026879	Направляющая, левая	1
C	1026880	Ребро жесткости	1
D	SC-25018	Винт с плоской головкой, 1/4-20 x 1-1/8 дюйма	3
E	NU-29475	Гайка с шайбой 1/4-20, НЕРЖ. СТ.	3
F	BG-24890	Подшипник	3
5026330R - 500-3D — сборочный комплект правой направляющей			
B	1026883	Направляющая, правая	1
C	1026880	Ребро жесткости	1
D	SC-25018	Винт с плоской головкой, 1/4-20 x 1-1/8 дюйма	3
E	NU-29475	Гайка с шайбой 1/4-20, НЕРЖ. СТ.	3
F	BG-24890	Подшипник	3

Касательно моделей, изготовленных до 1 августа 2018 г., обратитесь на веб-сайт Alto-Shaam (www.alto-shaam.com)

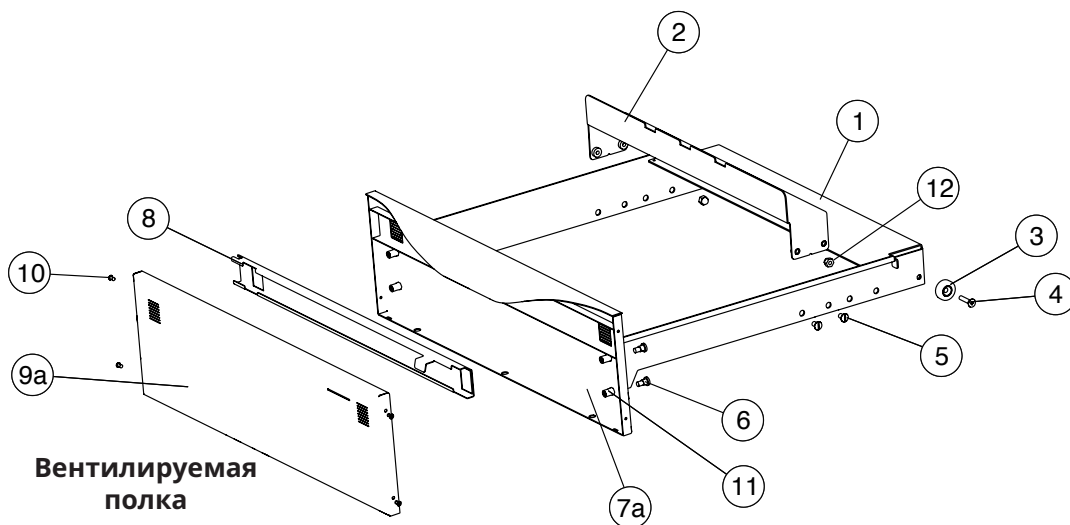
ОБСЛУЖИВАНИЕ

ПОЛКА В РАЗОБРАННОМ ВИДЕ (5013915)

500-D



Невентилируемая полка



Вентилируемая полка

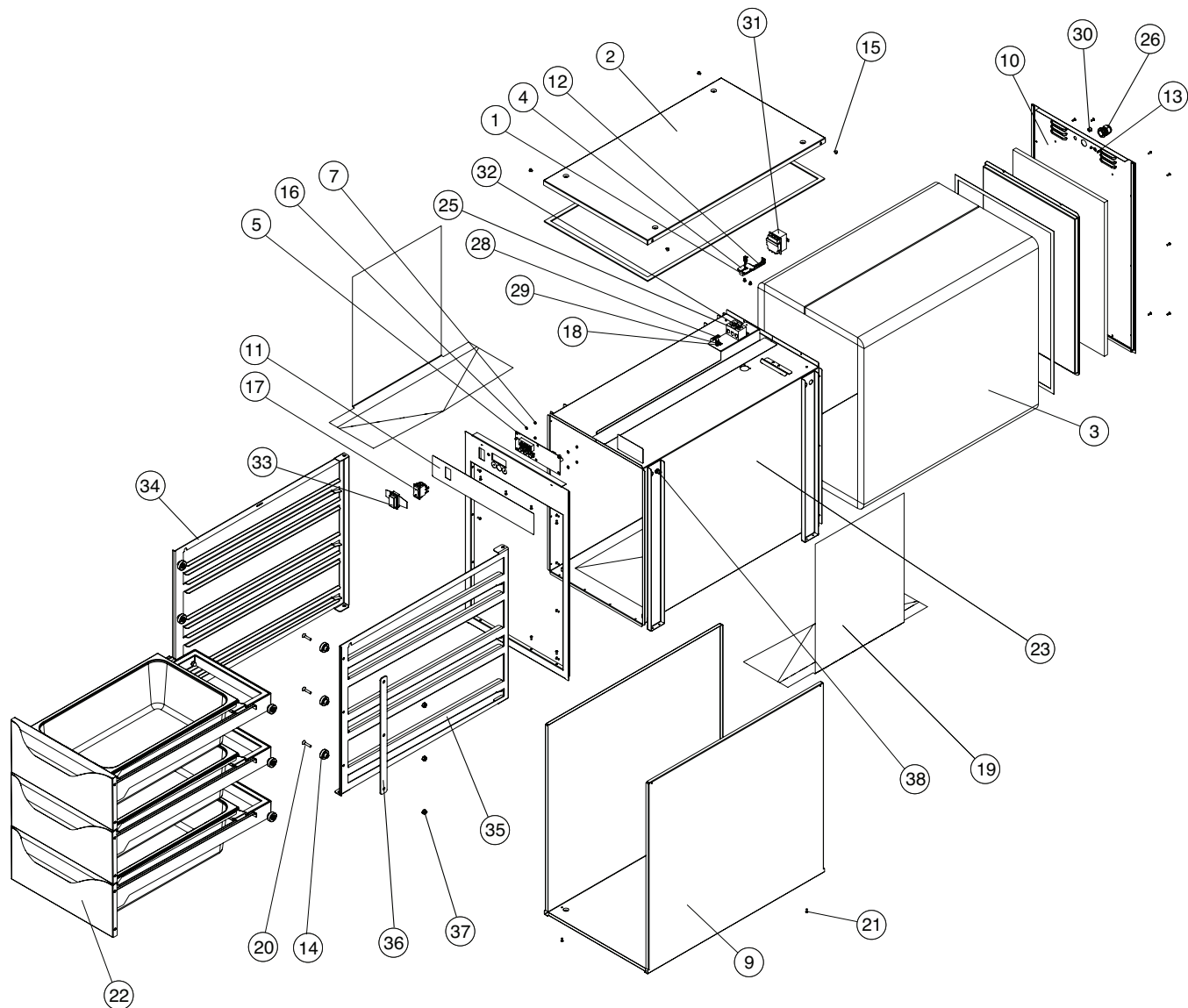
Номера деталей и чертежи могут быть изменены без предварительного уведомления.

ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	ИЗД. №	КОЛ.
1	КАРКАС ПОЛКИ	5017810	1
2	ОПОРА ПРОТИВНЯ ПОДОГРЕВАТЕЛЯ	5013916	1
3	ПОДШИПНИК ОПОРЫ ПОЛКИ	BG-24890	2
4	ВИНТ С ПЛОСКОЙ ГОЛОВКОЙ, 1/4-20 x 1-1/8 ДЮЙМА	SC-25018	2
5	ШТИФТ С ЗАПЛЕЧИКОМ КОРОТКИЙ, НЕРЖ. СТ.	ST-2546	4
6	ШПИЛЬКА, НЕРЖ. СТ.	ST-25019	4
7	ПЕРЕДНЯЯ СТОРОНА ПОЛКИ, ВСТАВКА	5013917	1
	НЕВЕНТИЛИРУЕМАЯ ПОЛКА		
	ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ПОЛКА	5014558	1
8	ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ ПОЛЗУН	1019159	1
9	НАРУЖНАЯ СТЕНКА ПОЛКИ	16467	1
	НЕВЕНТИЛИРУЕМАЯ ПОЛКА		
	ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ПОЛКА	1012899	1
10	ЗАКЛЕПКА ЗАКЛАДНАЯ, № 44, НЕРЖ. СТ.	RI-2100	4
11	ГАЙКА, РЕЗЬБОВАЯ ВСТАВКА, 1/4-20	NU-36239	4
12	ГАЙКА КОЛПАЧКОВАЯ 1/4-20 NC, #18-8, НЕРЖ. СТ.	NU-2187	2

Касательно моделей, изготовленных до 1 августа 2018 г., обратитесь на веб-сайт Alto-Shaam (www.alto-shaam.com)

ОБСЛУЖИВАНИЕ

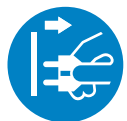
500-DN узкая, наружные детали



Номера деталей и чертежи могут быть изменены без предварительного уведомления.



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



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



ОПАСНО



Во избежание тяжелой травмы, смерти или повреждения имущества, **всегда** запирайте или охраняйте панель автоматических выключателей до завершения работ по обслуживанию.

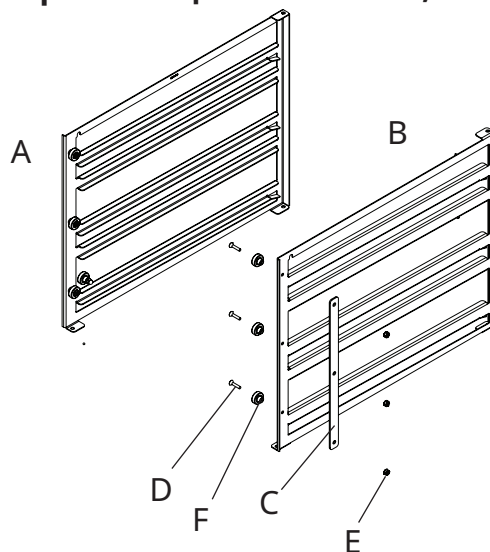
Касательно моделей, изготовленных до 1 августа 2018 г., обратитесь на веб-сайт Alto-Shaam (www.alto-shaam.com)

ОБСЛУЖИВАНИЕ

Список наружных деталей, 500-DN узкая

Поз.	Деталь	Описание	Кол.
1	1493	УСТАНОВОЧНЫЙ КРОНШТЕЙН ДАТЧИКА	1
2	1012779	ВЕРХНЯЯ КРЫШКА	1
3	IN-2003	ИЗОЛЯЦИЯ	1
4	BK-29605	БЛОК ДАТЧИКА УПРАВЛЕНИЯ	1
5	CC-34970	ПУЛЬТ ПОДОГРЕВАТЕЛЯ	1
6	GS-23622	ПРОКЛАДКА КЛЕЙКАЯ, 0,125 x 0,375 [лин. фут]	1
7	NU-2361	ГАЙКА ШЕСТИГР. 6-32, НЕРЖ. СТ.	4
8	1026919	ВНУТРЕННЯЯ ЗАДНЯЯ ПАНЕЛЬ, 500-3DN	1
	1026854	ВНУТРЕННЯЯ ЗАДНЯЯ ПАНЕЛЬ, 500-2DN	1
	1012797	ВНУТРЕННЯЯ ЗАДНЯЯ ПАНЕЛЬ, 500-1DN	1
9	1027232	НАРУЖНЫЙ КОРПУС, 500-3DN	1
	1027233	НАРУЖНЫЙ КОРПУС, 500-2DN	1
	1012795	НАРУЖНЫЙ КОРПУС, 500-1DN	1
10	1012781	ЗАДНЯЯ ОТДЕЛКА, 500-3DN	1
	1012791	ЗАДНЯЯ ОТДЕЛКА, 500-2DN	1
	1012796	ЗАДНЯЯ ОТДЕЛКА, 500-1DN	1
11	PE-29686	ПАНЕЛЬ НАКЛАДНАЯ	1
12	SN-38111	ДАТЧИК	1
13	SC-22271	ВИНТ С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ М4-0,7 x 6 ММ	2
14	BG-24890	ВКЛАДЫШ, ПОЛОЧНЫЙ ПОДОГРЕВАТЕЛЬ	4
15	SC-2459	ВИНТ С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ 8-32 x 1/4 ДЮЙМА	4
16	WS-23148	ШАЙБА ПЛОСКАЯ НЕЙЛОНОВАЯ, 6-32	4
17	SW-34769	КУЛИСНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, 125-277 В, 20 А	1
18	WS-2467	ШАЙБА ВНУТР. СТОПОРНАЯ	1
19	EL-29738	ЛИСТОВОЙ НАГРЕВАТЕЛЬ, 320 Вт	2
20	SC-25018	ВИНТ С ПЛОСКОЙ ГОЛОВКОЙ, 1/4-20 x 1-1/8 ДЮЙМА	6
21	RI-38125	ЗАКЛЕПКА, ГЕРМЕТИЗИРУЮЩАЯ, 0,125 ДЮЙМА, НЕРЖ. СТ., ПОЛУКР. ГОЛОВКА	2
22	5014435R	КАРКАС ПОЛОК В СБОРЕ	1
	5014561R	КАРКАС ПОЛОК В СБОРЕ, ВЕНТИЛИРУЕМЫЙ	1
23	5026540	ВСТАВОЙ БЛОК ТРУБОК, 500-3DN	1
	5026541	ВСТАВОЙ БЛОК ТРУБОК, 500-2DN	1
	5014431	ВСТАВОЙ БЛОК ТРУБОК, 500-1DN	1
24*	1003936	КРЫШКА ТЕРМОРЕЛЕ ВЕРХНЕГО ПРЕДЕЛА	1
25	BK-3019	КЛЕММНЫЙ БЛОК	1
26	BU-3964	ВТУЛКА ПРЯМАЯ РАЗГРУЗОЧНАЯ	1
27*	CD-3232	ШНУР ПИТАНИЯ, 14/3 SJTOW, 125 В	1
28	CR-34646	РАЗЪЕМ 5-ПРОВОДНОЙ	2
29	SC-36973	ВИНТ С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ, МЕТРИЧ. М5	1
30	PG-25574	ПРОБКА ОТВ. 3/8 ДЮЙМА	1
31	TT-33476	ТЕРМОРЕЛЕ ВЕРХНЕГО ПРЕДЕЛА, 149°C	1
32	SC-2365	ВИНТ С ПОЛУКРУГЛ. ГОЛОВКОЙ, 6-32 x 1-1/4 ДЮЙМА	2
33	CV-38297	КРЫШКА ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ (ТОЛЬКО 230 В)	1
34	5026336R	РЕМОНТНЫЙ КОМПЛЕКТ НАПРАВЛЯЮЩЕЙ, ЛЕВ., 500-3DN	1
	5026316R	РЕМОНТНЫЙ КОМПЛЕКТ НАПРАВЛЯЮЩЕЙ, ЛЕВ., 500-2DN	1
35	5026339R	РЕМОНТНЫЙ КОМПЛЕКТ НАПРАВЛЯЮЩЕЙ, ПРАВ., 500-3DN	1
	5026320R	РЕМОНТНЫЙ КОМПЛЕКТ НАПРАВЛЯЮЩЕЙ, ПРАВ., 500-2DN	1
36	1026880	РЕБРО ЖЕСТКОСТИ, УЗЕЛ НАПРАВЛЯЮЩЕЙ, 500-3DN	2
	1026774	РЕБРО ЖЕСТКОСТИ, УЗЕЛ НАПРАВЛЯЮЩЕЙ, 500-2DN	2
37	NU-29475	ГАЙКА С ШАЙБОЙ 1/4-20, НЕРЖ. СТ.	4
38	SC-39699	ВИНТ С ТОРЦЕВОЙ ГОЛОВКОЙ И ЗАПЛЕЧИКОМ, 1/4-20 ДЮЙМА	2

Ремонтные комплекты направляющих — 500-2DN, 500-3DN

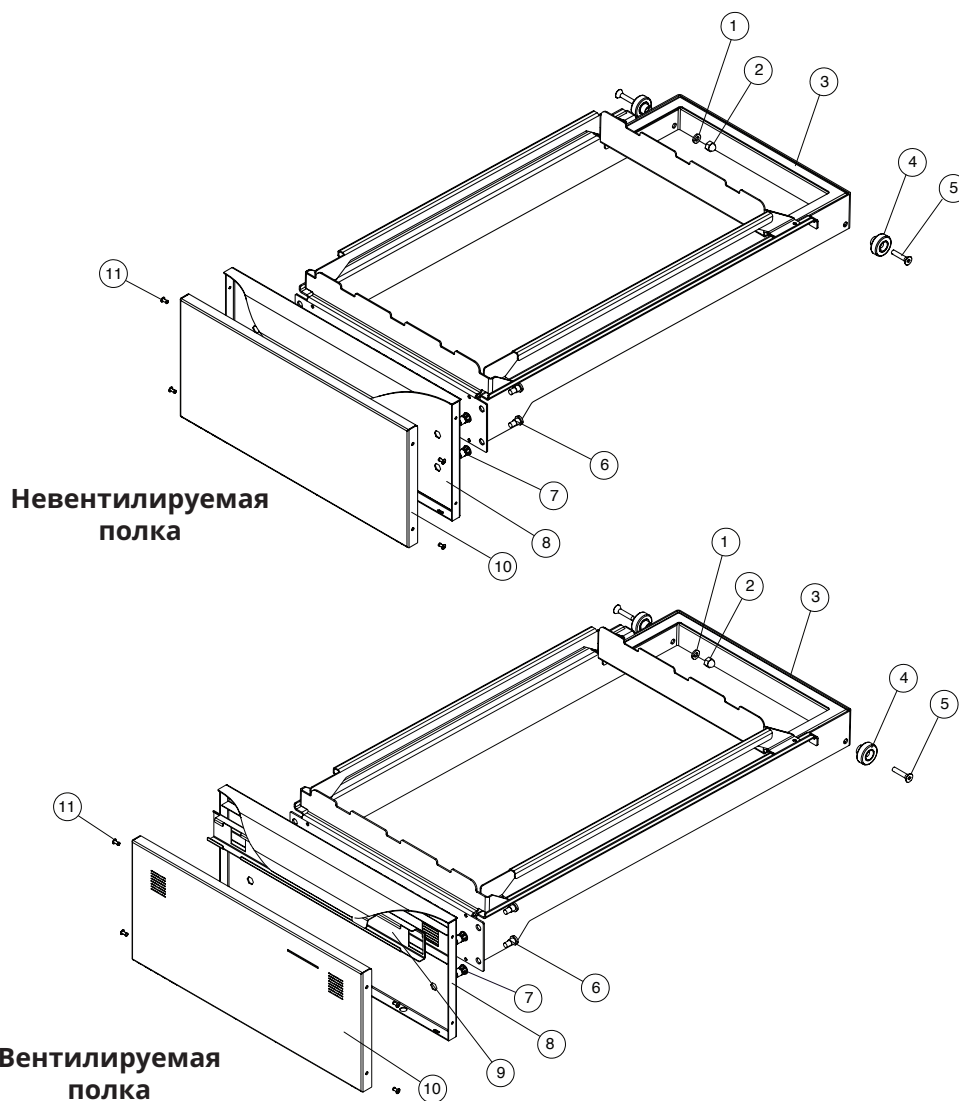


5026316R - 500-2DN — сборочный комплект левой направляющей			
Поз.	Деталь	Описание	Кол.
A	1026728	Направляющая, левая	1
C	1026774	Ребро жесткости	1
D	SC-25018	Винт с плоской головкой, 1/4-20 x 1-1/8 дюйма	2
E	NU-29475	Гайка с шайбой 1/4-20, НЕРЖ. СТ.	2
F	BG-24890	Подшипник	2
5026320R - 500-2DN — сборочный комплект правой направляющей			
Поз.	Деталь	Описание	Кол.
B	1026783	Направляющая, правая	1
C	1026774	Ребро жесткости	1
D	SC-25018	Винт с плоской головкой, 1/4-20 x 1-1/8 дюйма	2
E	NU-29475	Гайка с шайбой 1/4-20, НЕРЖ. СТ.	2
F	BG-24890	Подшипник	2
5026336R - 500-3DN — сборочный комплект левой направляющей			
Поз.	Деталь	Описание	Кол.
A	1026879	Направляющая, левая	1
C	1026880	Ребро жесткости	1
D	SC-25018	Винт с плоской головкой, 1/4-20 x 1-1/8 дюйма	3
E	NU-29475	Гайка с шайбой 1/4-20, НЕРЖ. СТ.	3
F	BG-24890	Подшипник	3
5026339R - 500-3DN — сборочный комплект правой направляющей			
Поз.	Деталь	Описание	Кол.
B	1026883	Направляющая, правая	1
C	1026880	Ребро жесткости	1
D	SC-25018	Винт с плоской головкой, 1/4-20 x 1-1/8 дюйма	3
E	NU-29475	Гайка с шайбой 1/4-20, НЕРЖ. СТ.	3
F	BG-24890	Подшипник	3

Касательно моделей, изготовленных до 1 августа 2018 г., обратитесь на веб-сайт Alto-Shaam (www.alto-shaam.com)

ОБСЛУЖИВАНИЕ

Сборка 500-D ящика



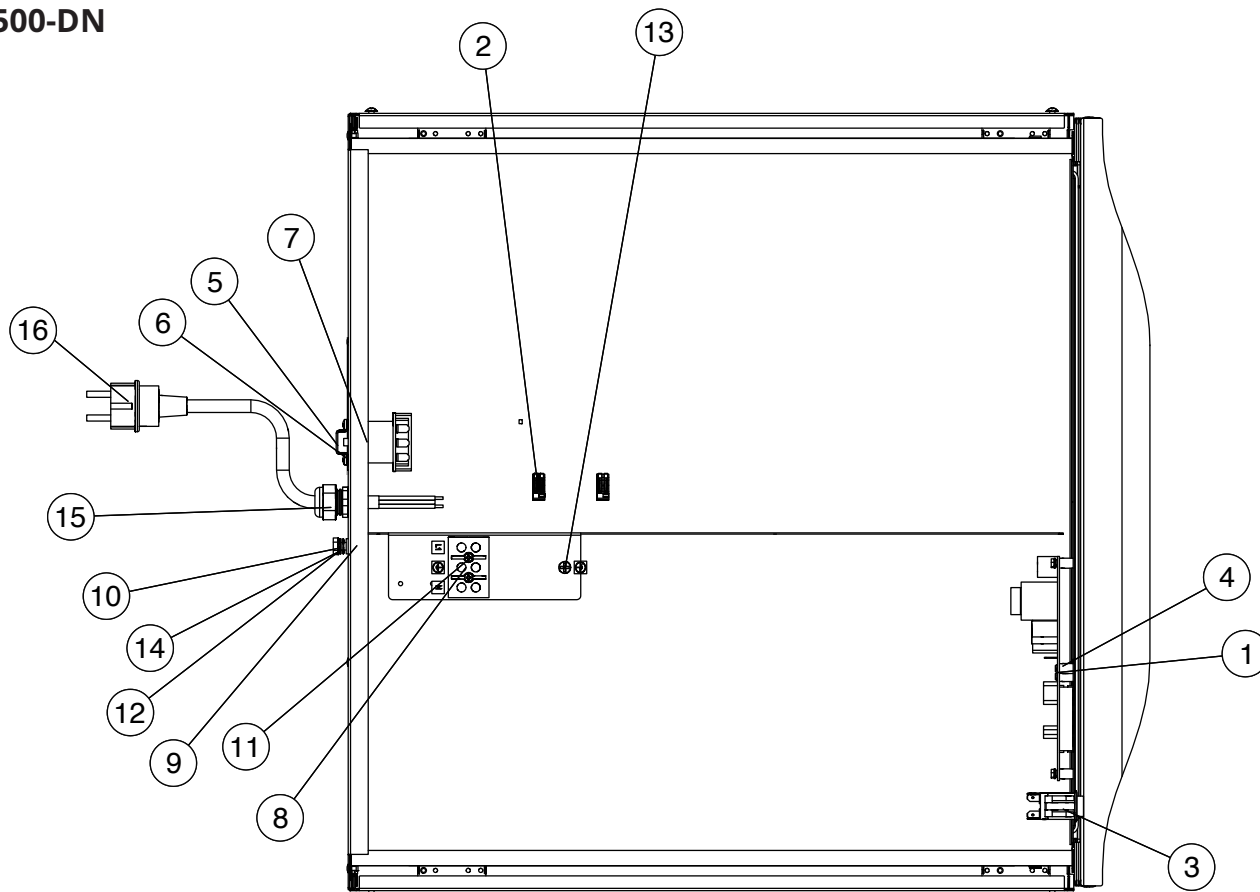
Номера деталей и чертежи могут быть изменены без предварительного уведомления.

ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	Изд. №	КОЛ.
1	ШАЙБА СТОПОРНАЯ 1/4 ДЮЙМА	WS-2294	2
2	ГАЙКА КОЛПАЧКОВАЯ 1/4-20 NC, #18-8, НЕРЖ. СТ.	NU-2187	2
3	КАРКАС ПОЛКИ	5017809	1
4	ПОДШИПНИК ОПОРЫ ПОЛКИ	BG-24890	2
5	ВИНТ С ПЛОСКОЙ ГОЛОВКОЙ, 1/4-20 x 1-1/8 ДЮЙМА	SC-25018	2
6	ШПИЛЬКА, НЕРЖ. СТ.	ST-25019	4
7	ГАЙКА, РЕЗЬБОВАЯ ВСТАВКА, 1/4-20	NU-36239	4
8	ПЕРЕДНЯЯ СТОРОНА ПОЛКИ, ВСТАВКА	5014560	1
	НЕВЕНТИЛИРУЕМАЯ ПОЛКА		
	ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ПОЛКА	5014439	1
9	ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ ПОЛЗУН	1019169	1
10	НАРУЖНАЯ СТЕНКА ПОЛКИ	1012804	1
	НЕВЕНТИЛИРУЕМАЯ ПОЛКА		
	ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ПОЛКА	1012901	1
11	ЗАКЛЕПКА ЗАКЛАДНАЯ, № 44, НЕРЖ. СТ.	RI-2100	5

ОБСЛУЖИВАНИЕ

ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЕ И ЭЛЕКТРОНИКА

500-D, 500-DN



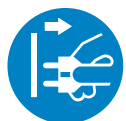
Номера деталей и чертежи могут быть изменены без предварительного уведомления.

Поз.	Деталь	Описание	Кол.
1	СС-34970	ПУЛЬТ ПОДОГРЕВАТЕЛЯ	1
2	CR-34967	РАЗЪЕМ 2-ПРОВОДНОЙ	2
3	SW-34769	КУЛИСНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, 125-277 В, 20 А	1
4	SP-29392	ВТУЛКА САМОЗАЖИМАЕМАЯ, 7/16	6
5	1003936	КРЫШКА ТЕРМОРЕЛЕ ВЕРХНЕГО ПРЕДЕЛА	1
6	SC-22271	ВИНТ С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ М4-0,7 x 6 мм	2
7	ТТ-33476	ТЕРМОРЕЛЕ ВЕРХНЕГО ПРЕДЕЛА, 300°F	1
8	ВК-3019	КЛЕММНЫЙ БЛОК	1
9	NU-22770	ГАЙКА, РЕЗЬБОВАЯ ВСТАВКА, М6	1
10	SC-22924	ВИНТ С ШЕСТИГР. ГОЛОВКОЙ М6 x 20, БЕЗ МАРКИРОВКИ	1
11	SC-2365	ВИНТ С ПОЛУКРУГЛ. ГОЛОВКОЙ, 6-32 x 1-1/4 ДЮЙМА	2

Поз.	Деталь	Описание	Кол.
12	WS-22297	ШАЙБА ПЛОСКАЯ	2
13	SC-36973	ВИНТ С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ, МЕТРИЧ. М5	1
14	WS-22302	ШАЙБА РАЗРЕЗНАЯ СТОПОРНАЯ	2
15	ВU-3964	ВТУЛКА ПРЯМАЯ РАЗГРУЗОЧНАЯ	1
16	5015002	ШНУР ПИТАНИЯ, 120 В, NEMA 5-15P	1
	5017194	ШНУР ПИТАНИЯ, 208-240 В, NEMA 6-15P	1
	5013670	ШНУР ПИТАНИЯ, 230 В, СЕЕ 7/7	1
	5014997	ШНУР ПИТАНИЯ, 230 В, BS 1363	1
	5016998	ШНУР ПИТАНИЯ, 230 В, CH2-16P	1
	5020353	ШНУР ПИТАНИЯ, 230 В, AS/NZS 3112	1



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



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



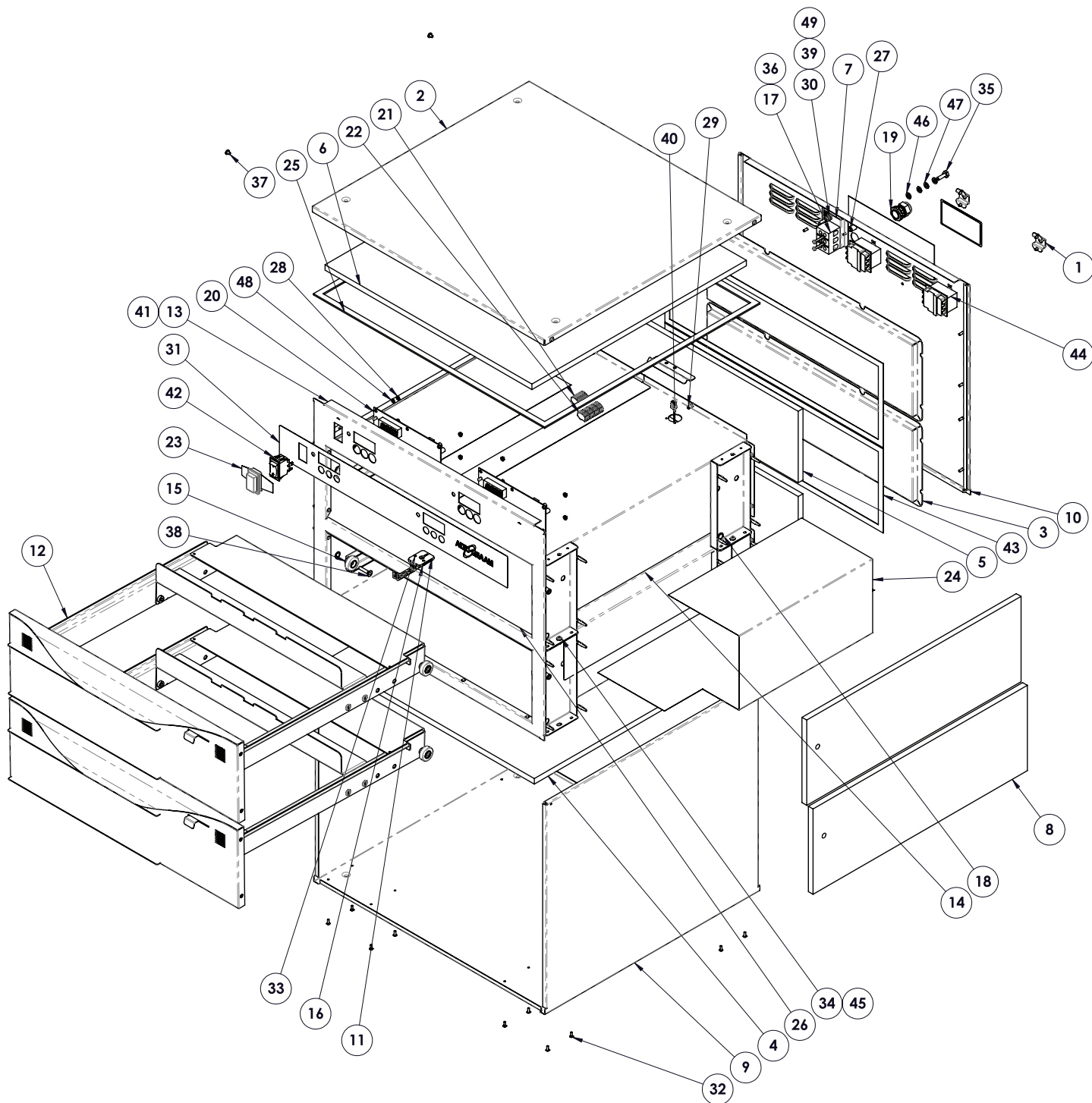
ОПАСНО



Во избежание тяжелой травмы, смерти или повреждения имущества, **всегда** запирайте или охраняйте панель автоматических выключателей до завершения работ по обслуживанию.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

500-2DI, наружные детали



Номера деталей и чертежи могут быть изменены без предварительного уведомления.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

Список наружных деталей, 500-2DI

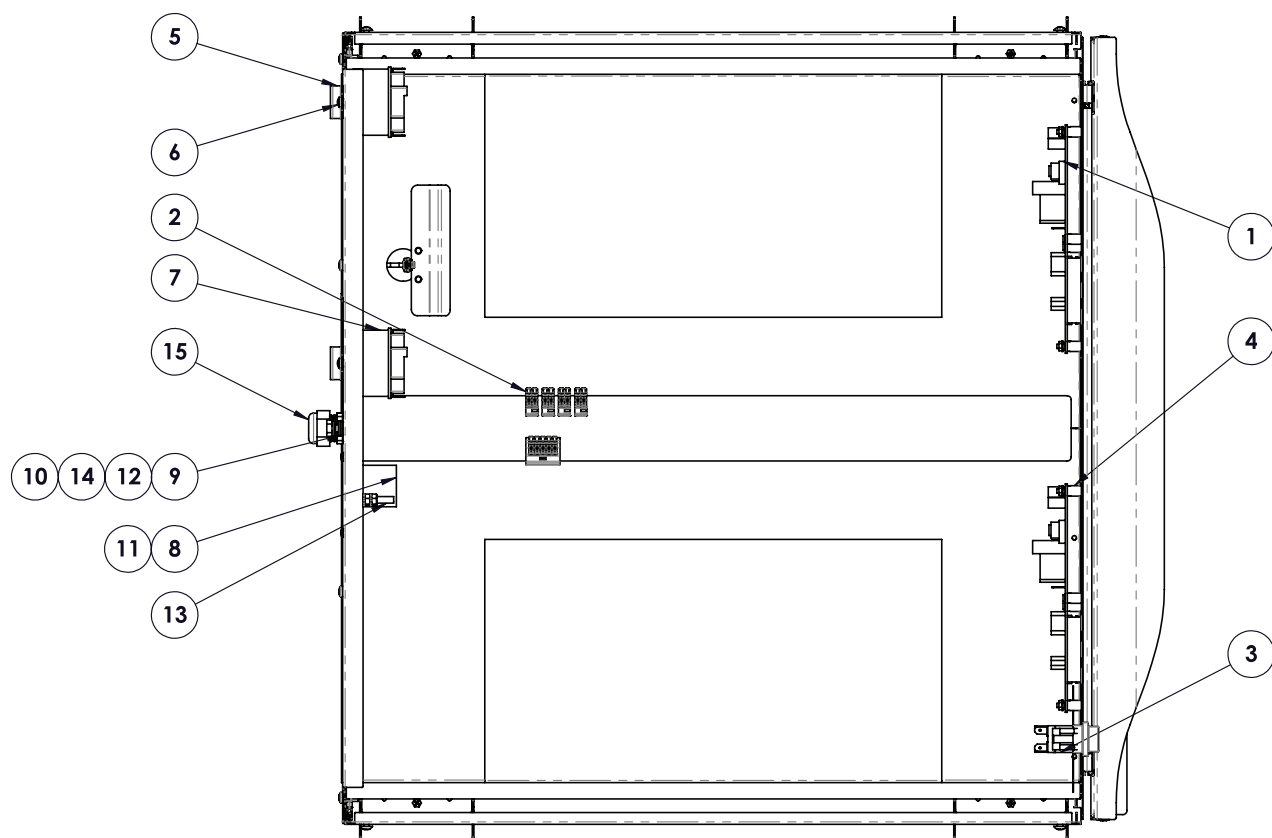
Поз.	Изд. №	Описание	Кол.
1	1003936	КРЫШКА ТЕРМОРЕЛЕ ВЕРХНЕГО ПРЕДЕЛА	2
2	1012473	КРЫШКА, ВЕРХНЯЯ	1
3	1012667	ПАНЕЛЬ, ВНУТРЕННЯЯ ЗАДНЯЯ	2
4	1017521	ИЗОЛЯЦИЯ, НИЖНЯЯ	1
5	1017529	ИЗОЛЯЦИЯ, ЗАДНЯЯ	2
6	1022418	ИЗОЛЯЦИЯ, ВЕРХНЯЯ	1
7	1025247	КРОНШТЕЙН КЛЕММЫ СО СМЕЩЕНИЕМ	1
8	1025252	ИЗОЛ., БОКОВАЯ, 197 мм x 571 мм	4
9	1026119	ОБШИВКА, НАРУЖНАЯ	1
10	1026121	НАЛИЧНИК, ЗАДНИЙ	1
11	1493	ОГРАЖДЕНИЕ ДАТЧИКА	2
12	5014559	РАМА, УЗЕЛ ВЕНТИЛИРУЕМОЙ ПОЛКИ	2
13	5025390	НАЛИЧНИК, ПЕРЕДНИЙ, УЗЕЛ ШПИЛЬКИ	1
14	5025401	ТРУБКА В СБОРЕ, ТОЧЕЧНАЯ СВАРКА	2
15	BG-24890	ПОДШИПНИК РОЛИКОВЫЙ	4
16	BK-29605	БЛОК ДАТЧИКА, ЭЛЕКТР. УПРАВЛ.	2
17	BK-3019	КЛЕММНЫЙ БЛОК	1
18	BU-3006	ВТУЛКА, ОТВЕРСТИЕ 1/2 ДЮЙМА	1
19	BU-3964	ВТУЛКА ПРЯМАЯ РАЗГРУЗОЧНАЯ	1
20	CC-34970	УПРАВЛ.	2
21	CR-34646	РАЗЪЕМ 5-ПРОВОДНОЙ	1
22	CR-34967	РАЗЪЕМ 2-ПРОВОДНОЙ	4
23	CV-38297	КРЫШКА ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ	1
24	EL-29875	ЛИСТОВОЙ НАГРЕВАТЕЛЬ, 320 Вт	4
25	GS-23622	ПРОКЛАДКА КЛЕЙКАЯ, 0,125 x 0,375 [лин. фут]	1
26	IN-2381	ИЗОЛЯЦИЯ, ТОЛЩИНА 38 мм, 572 мм x 551 мм	1
27	NU-22770	ГАЙКА, РЕЗЬБОВАЯ ВСТАВКА, М6	1
28	NU-2361	ГАЙКА ШЕСТИГР. 6-32, НЕРЖ. СТ.	8
29	NU-26866	ГАЙКА 6-ГРАННАЯ ВСТАВНАЯ М4	20
30	NU-36234	ГАЙКА СО ЗВЕЗДООБРАЗН ШАЙБОЙ, М5	3
31	PE-39429	ПАНЕЛЬ НАКЛАДНАЯ	1
32	RI-38125	ЗАКЛЕПКА, ГЕРМЕТИЗИРУЮЩАЯ, 0,125 ДЮЙМА	42
33	SC-22271	ВИНТ С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ М4-0,7 x 6 мм	8
34	SC-22273	ВИНТ С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ М4 x 0,7 x 10 мм	20
35	SC-22924	ВИНТ С ШЕСТИГР. ГОЛОВКОЙ, М6 x 20	1
36	SC-2365	ВИНТ С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ 6-32 x 1-1/4 ДЮЙМА, NC	2
37	SC-2459	ВИНТ С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ 8-32 x 1/4 ДЮЙМА	4
38	SC-25018	ВИНТ С ПЛОСКОЙ ГОЛОВКОЙ, 1/4-20 x 1-1/8 ДЮЙМА	4
39	SC-38128	ВИНТ С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ, МЕТРИЧ. М5	1
40	SN-38111	ДАТЧИК, 1000 ОМ, ПРОВОД 2,8 м	2
41	SP-29392	ВТУЛКА САМОЗАЖИМАЕМАЯ, 7/16 ДЮЙМА	12
42	SW-34769	КУЛИСНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, 125-277 В, 20 А	1
43	TA-24637	ЛЕНТА ДВУСТОРОННЯЯ, 155 м	2
44	TT-33476	ТЕРМОРЕЛЕ ВЕРХНЕГО ПРЕДЕЛА, 149°C	2
45	WS-22295	ШАЙБА ПЛОСКАЯ М5, НЕРЖ. СТ.	4
46	WS-22297	ШАЙБА ПЛОСКАЯ	2
47	WS-22302	ШАЙБА РАЗРЕЗНАЯ СТОПОРНАЯ	2
48	WS-23148	ШАЙБА ПЛОСКАЯ НЕЙЛОНОВАЯ, 6-32	8
49	WS-2467	ШАЙБА ВНУТР. СТОПОРНАЯ	1

Номера деталей и чертежи могут быть изменены без предварительного уведомления.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЕ И ЭЛЕКТРОНИКА

500-2DI

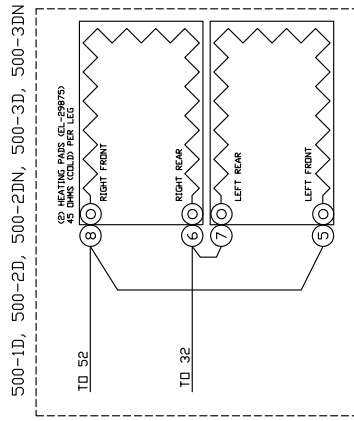
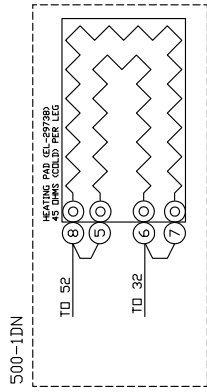
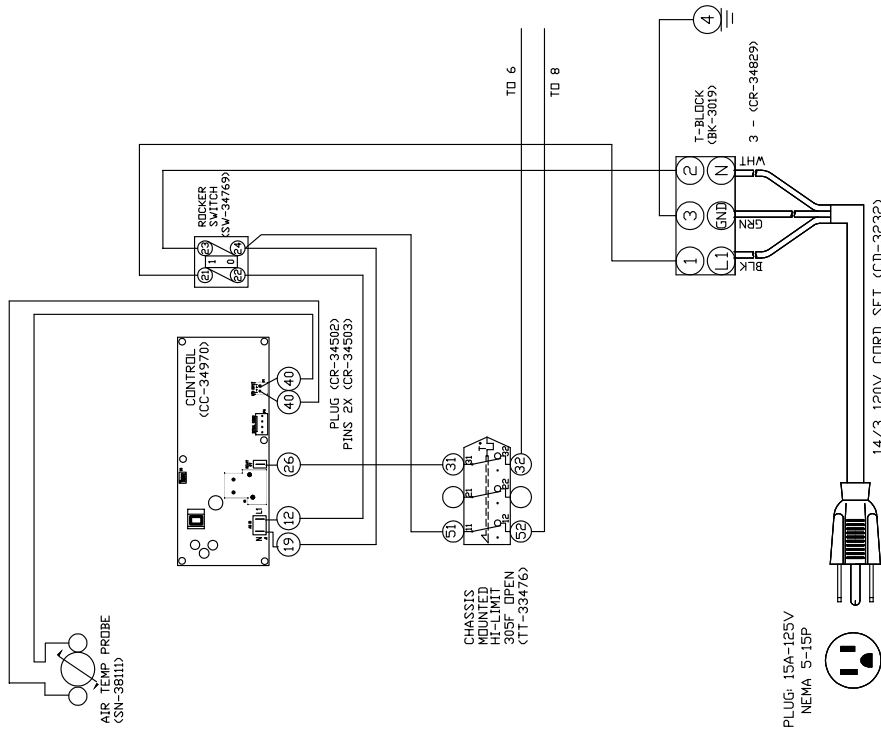


Поз.	Деталь	Описание	Кол.
1	СС-34970	ПУЛЬТ ПОДОГРЕВАТЕЛЯ	2
2	CR-34967	РАЗЪЕМ 2-ПРОВОДНОЙ	4
3	SW-34769	КУЛИСНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, 125-277 В, 20 А	1
4	SP-29392	ВТУЛКА САМОЗАЖИМАЕМАЯ, 7/16	12
5	1003936	КРЫШКА ТЕРМОРЕЛЕ ВЕРХНЕГО ПРЕДЕЛА	2
6	SC-22271	ВИНТ С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ М4-0,7 x 6 мм	8
7	ТТ-33476	ТЕРМОРЕЛЕ ВЕРХНЕГО ПРЕДЕЛА, 300°F	2
8	ВК-3019	КЛЕММНЫЙ БЛОК	1
9	NU-22770	ГАЙКА, РЕЗЬБОВАЯ ВСТАВКА, М6	1
10	SC-22924	ВИНТ С ШЕСТИГР. ГОЛОВКОЙ М6 x 20, БЕЗ МАРКИРОВКИ	1
11	SC-2365	ВИНТ С ПОЛУКРУГЛ. ГОЛОВКОЙ, 6-32 x 1-1/4 ДЮЙМА	2
12	WS-22297	ШАЙБА ПЛОСКАЯ	2
13	SC-38128	ВИНТ С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ, МЕТРИЧ. М5	1
14	WS-22302	ШАЙБА РАЗРЕЗНАЯ СТОПОРНАЯ	2
15	ВU-3964	ВТУЛКА ПРЯМАЯ РАЗГРУЗОЧНАЯ	1

Номера деталей и чертежи могут быть изменены без предварительного уведомления.

VIEW FROM REAR OF BONNET

(FRONT)



4	170330	FULL DISCONNECT HI/LIMIT	02/07/18	TJG
3	7317	Sensor Wire Upgrade	03/18/16	TJG
2	7514	Control Upgrade	02/12/16	TJG
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
500 SERIES DRAWER WARMERS, 120V, 507/60HZ				
ALTO-SHAAM			WIRING DIAGRAM	
BY: AFT DATE: 11/15/11			DWG: 77422	
			SHEET 1_DF_1	

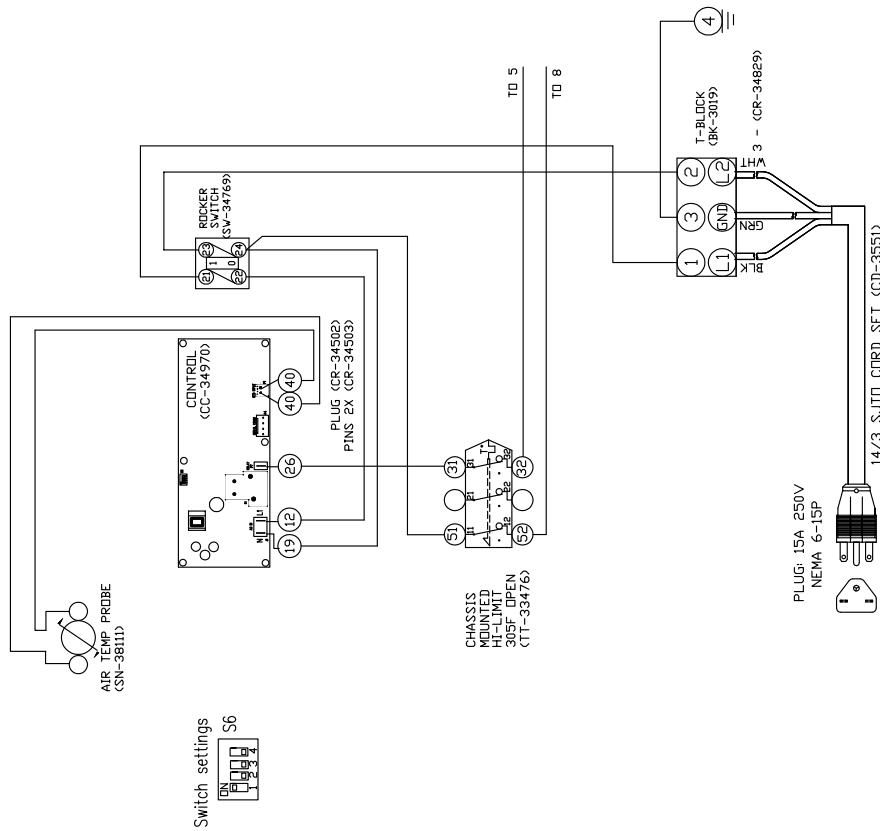
NOTE #1: ALL NUMBERS IN () = ALTO-SHAAM PART NUMBERS

NOTE #2: SEE DRW. 5015439 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY
SEE DRW. 5015441 FOR 120V WIRE ASSEMBLY

(REAR)

VIEW FROM REAR OF BONNET

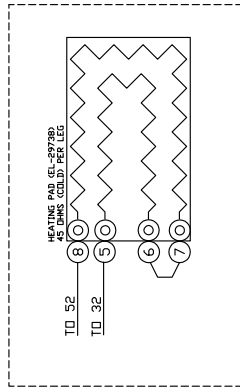
<FRONT>



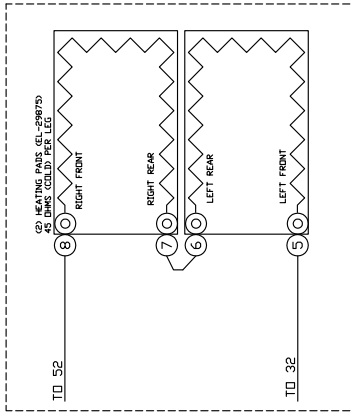
NOTE #1: ALL NUMBERS IN () = ALTO-SHAAM PART NUMBERS
 NOTE #2: SEE DRW. 5015439 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY
 NOTE #3: SEE DRW. 5015442 FOR 208-240V WIRE ASSEMBLY

<REAR>

500-1DN



500-1D, 500-2D, 500-2DN, 500-3D, 500-3DN

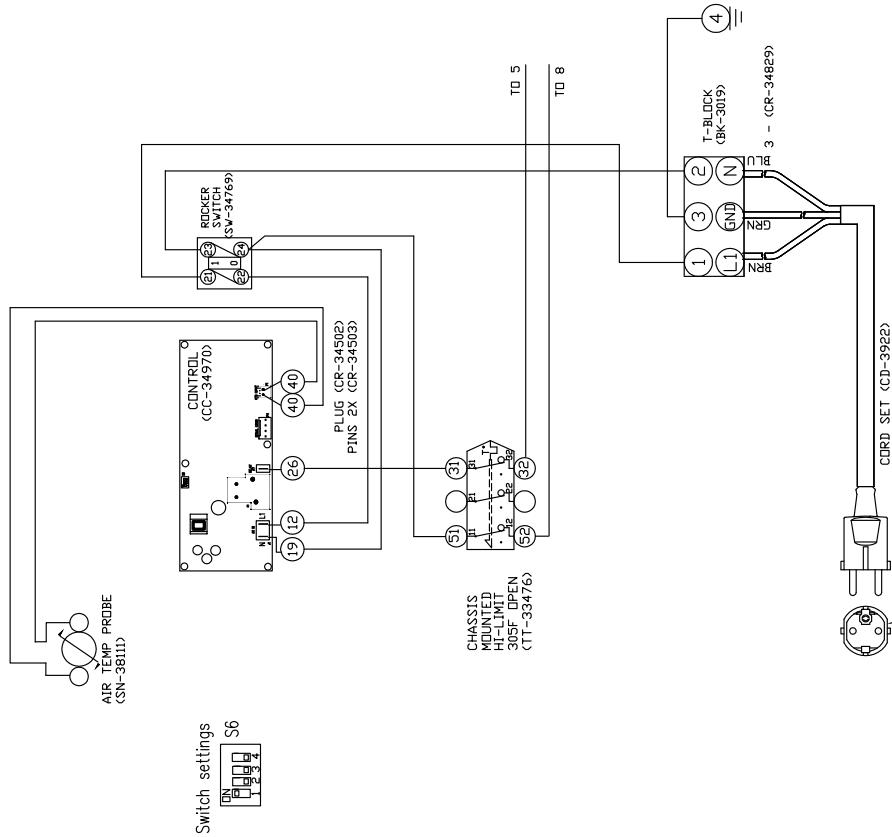


REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
4	170300	FULL DISCONNECT HI-LIMIT	02/07/18	TJG
3	7317	Sensor Wire Upgrade	03/18/16	TJG
2	7514	Control Upgrade	02/03/16	TJG
1				

500 SER.	DRAWER	WARMERS	208-240V	50/60HZ
ALTO-SHAAM				
WIRING DIAGRAM				
BY: AFT DATE: 11/16/11				DWG#: 77423
				SHEET 1_DF_1

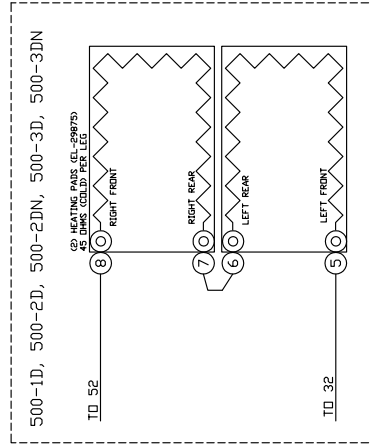
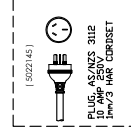
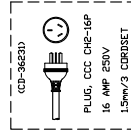
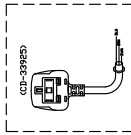
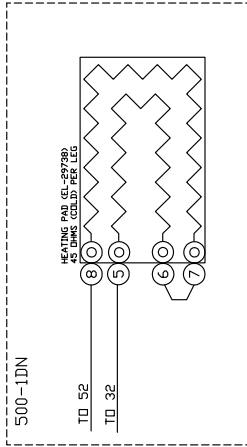
VIEW FROM REAR OF BONNET

<FRONT>

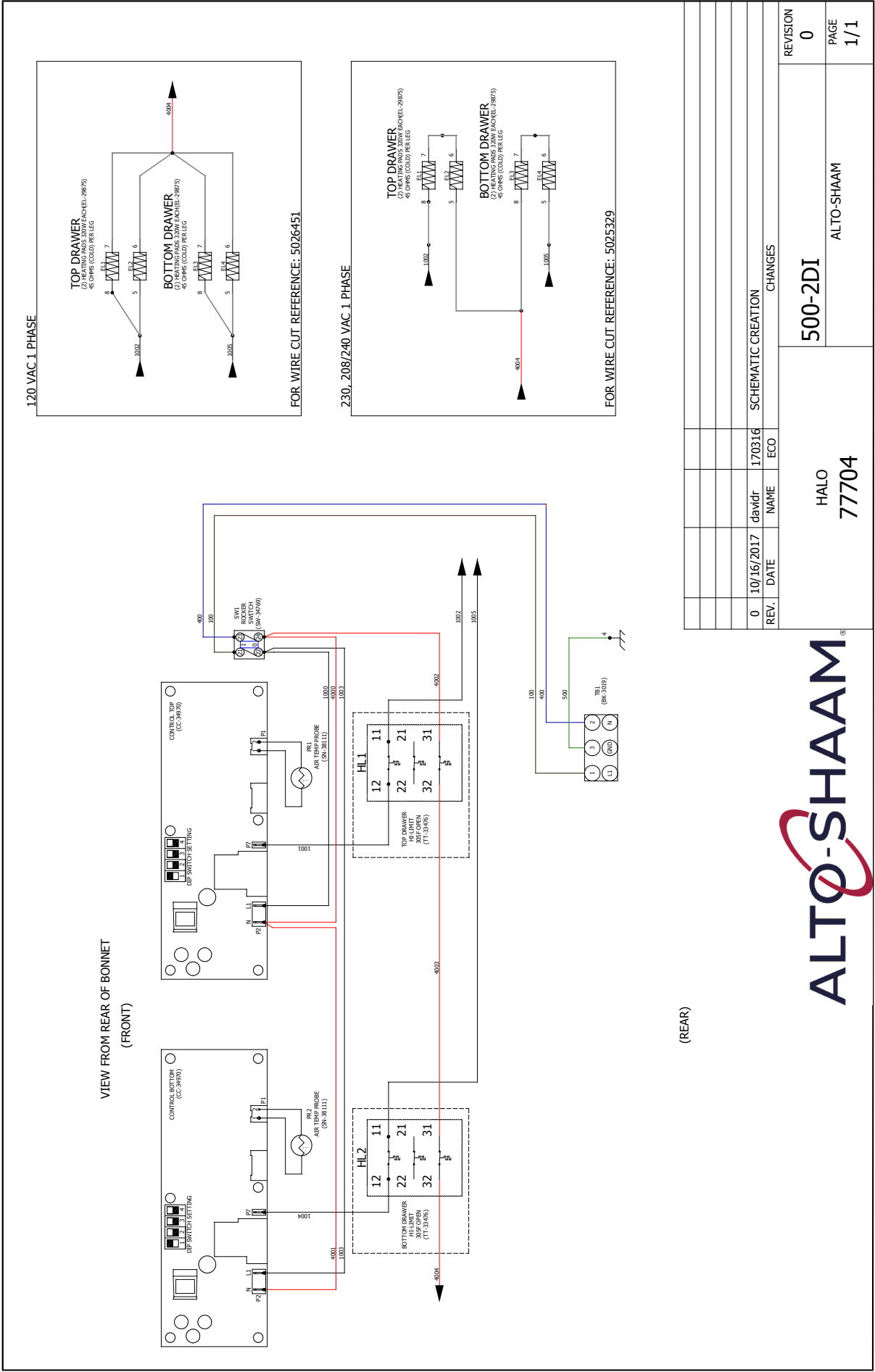


NOTE #1: ALL NUMBERS IN () = ALTO-SHAAM PART NUMBERS
 NOTE #2: SEE DRW. 5015439 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY
 SEE DRW. 5015443 FOR 230V WIRE ASSEMBLY

<REAR>



8	170330	FULL DISCONNECT HLIMIT	2/07/18	T/JG
7	7725	LINE CORD UPGRADE	5/28/16	T/JG
6	7317	Sensor Wire Upgrade	03/18/16	T/JG
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
500 SERIES DRAWER WARMERS, 230V 50/60 HZ				
ALTO-SHAAM				WIRING DIAGRAM
BY: AFT DATE: 11/16/11				SHEET
DWG: 77424				1_OF_1



ОГРАНИЧЕННАЯ ГАРАНТИЯ

Введение

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.

Гарантийный период

Для оригинальных деталей и узлов гарантийный период устанавливается следующим образом:

- Для всех прочих оригинальных деталей — 1 (один) год со дня установки устройства, но не дольше 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.
- Для компрессора холодильника, если он установлен, гарантийный период составляет 5 (пять) лет со дня первоначальной установки устройства.
- Для нагревательных элементов печей для готовки и выдерживания Halo Heat® гарантийный период действует неограниченно, пока печью владеет первоначальный покупатель. Этот гарантийный период распространяется на устройства, проданные после 1 февраля 2009 года, за исключением печей, предназначенных только для выдерживания.
- Чтобы гарантийная рекламация была действительна, она должна быть заявлена в течение соответствующего гарантийного периода. Данная гарантия передаче не подлежит.

Исключения

Эта гарантия не распространяется на:

- Калибровку.
- Замену осветительных ламп, резиновых прокладок, фильтров жира, воздушных фильтров, стоек, плит подачи воздуха и (или) стекол при любом повреждении.
- Повреждения оборудования в результате аварии, транспортировки, неправильной установки или внесения изменений.
- 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.
- Повреждения оборудования, вызванные использованием любых чистящих средств, кроме рекомендованных Alto-Shaam, включая, в частности, повреждения, вызванные хлором или другими вредными химикатами.
- Любые потери или ущерб, возникшие вследствие неисправностей, включая потерю пищевой продукции, выручки или косвенные либо побочные убытки любого рода.
- Оборудование, подвергнувшееся любым переделкам по сравнению с первоначальной моделью, использование запасных частей, не сертифицированных изготовителем, несанкционированное удаление любых деталей, включая опоры, или несанкционированное добавление каких бы то ни было деталей.
- Повреждения оборудования, непосредственно вызванные плохим качеством воды*, неадекватным обслуживанием генераторов пара и (или) поверхности, поврежденные водой. Ответственность за качество воды и необходимое техническое обслуживание системы производства пара несет владелец (оператор).
- Повреждения оборудования, вызванные несоблюдением графика необходимого технического обслуживания, опубликованного в руководствах по эксплуатации оборудования.

Заключение

Данная гарантия является исключительной и заменяет все другие гарантии, явные или подразумеваемые, включая подразумеваемую гарантию пригодности для продажи или пригодности для конкретной цели. Никто, кроме сотрудника компании Alto-Shaam, Inc., не вправе изменять данную гарантию или принимать от имени компании Alto-Shaam любые другие обязательства или ответственность, связанные с оборудованием компании Alto-Shaam.

**В отношении стандартов качества воды см. спецификации изделий.*