

ALTO-SHAAM®

Тепловой шкаф

Электронный или ручной контроль



1200-UP



**МОДЕЛИ:
1200-S
1200-UP**



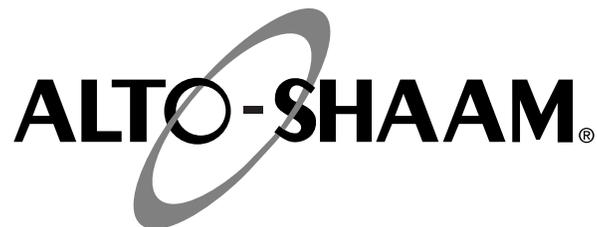
1200-S

- **УСТАНОВКА**
- **ЭКСПЛУАТАЦИЯ**
- **ОБСЛУЖИВАНИЕ**

HALO HEAT®

24•7
Your Service Hotline
1-800-558-8744

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 USA
ТЕЛ: 262.251.3800 • 800.558.8744 USA/CANADA ФАКС: 262.251.7067 • 800.329.8744 только USA
www.alto-shaam.com



Доставка	1
Распаковка	1
Меры безопасности и предосторожности	2

Установка

Требования по установке	3
Требования по зазору между полом и прибором	3
Габариты, вес и вместительность	4
Опции и аксессуары	5
универсальные направляющие, направляющие, решетки	6
Выравнивание	7
Ограничения по установке мобильного оборудования	7
Спецификации по электрике	8
Информация по технике безопасности	9
Перед первым использованием	9
Характеристики нагрева	9

Инструкции по эксплуатации

Эксплуатация с ручным управлением	10
Описание электронного управления	11
Установка электронных настроек	12
Эксплуатация теплового шкафа с электронным управлением	12
Специальные возможности теплового шкафа с электронным управлением	13
Компенсация тепловых потерь	13
Документация Системы по управлению безопасности пищевых продуктов	13
Документация Системы по управлению безопасности пищевых продуктов С опцией управления кухней	13
Придание тесту стойкости	13
Программирование электронного таймера	14
Основные указания по сохранению продуктов	15

Уход и чистка

Чистка и профилактика	16
О чистке поверхностей из нержавеющей стали	16
Чистящие средства	16
Чистящие материалы	16
Чистите прибор каждый день	17

Санитария

Санитария/Безопасность продуктов	18
--	----

Обслуживание

Точность термостата	19
Поиск и устранение неисправностей – ручное управление	20
Поиск и устранение неисправностей – электронное управление	21
Обзор комплектующих корпуса – 1200-S	22
Обзор комплектующих корпуса – 1200-UP	23
Список комплектующих корпуса	24
Комплекты нагревательного кабеля	24
Вид крышки в сборке – ручное управление	25-26
Список комплектующих крышки в сборке – ручное управление	27
Вид крышки в сборке – электронное управление	28
Список комплектующих крышки в сборке – электронное управление	29

Коммутационные схемы

1200-S, 120V - РУЧНОЕ УПРАВЛЕНИЕ	30
1200-S, 208-240V - РУЧНОЕ УПРАВЛЕНИЕ	31
1200-S, 230V - РУЧНОЕ УПРАВЛЕНИЕ	32
1200-S, 120V - ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ	33
1200-S, 208-240V - ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ	34
1200-S, 230V - ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ	35
1200-UP, 120V - РУЧНОЕ УПРАВЛЕНИЕ	36
1200-UP, 208-240V - РУЧНОЕ УПРАВЛЕНИЕ	37
1200-UP, 230V - РУЧНОЕ УПРАВЛЕНИЕ	38
1200-UP, 120V - ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ	39
1200-UP, 208-240V - ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ	40
1200-UP, 230V - ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ	41

Гарантия

Повреждения и рекламации	Обратная сторона
Ограниченная гарантия	Обратная сторона

ДОСТАВКА

Вся продукция Alto-Shaam проходит 100% тестирование, чтобы гарантировать поставку изделия только высочайшего качества. По получении устройства необходимо проверить его на наличие каких-либо повреждений при доставке, и в случае их обнаружения сразу же сообщить об этом агенту по доставке. См. раздел «Повреждения при транспортировке и претензии» в настоящем руководстве.

Данное устройство в комплекте с отдельно прилагаемыми деталями и принадлежностями, может поставляться в одной и более упаковках. Убедитесь, что все стандартные изделия и предметы получены вместе с каждой моделью согласно заказу.

Сохраняйте все информационные материалы и инструкции, прилагаемые в комплекте с устройством. Необходимо как можно скорее заполнить и вернуть на завод гарантийный талон, чтобы обеспечить быстрое обслуживание в гарантийных случаях.

Настоящее руководство должны прочесть и понять все, кто использует или устанавливает тепловой шкаф. При появлении каких-либо вопросов, касающихся установки, эксплуатации или обслуживания обращайтесь в отдел тех. обслуживания Alto-Shaam.

ЗАМЕЧАНИЕ:

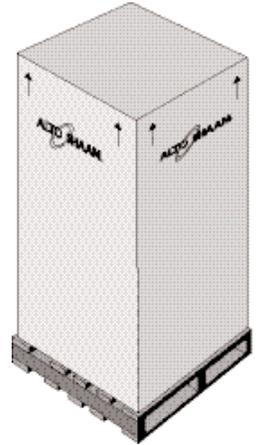
Во всех гарантийных претензиях должны быть указаны полный номер модели и серийный номер изделия.

РАСПАКОВКА

1. Аккуратно выньте устройство из картонной коробки или упаковочного ящика.

ВНИМАНИЕ:

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



2. Внимательно прочтите все инструкции настоящего руководства перед началом установки данного устройства.

НЕ ВЫБРАСЫВАЙТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО.

Настоящее руководство считается частью устройства и должно быть доведено до сведения владельца или менеджера предприятия или же лица, ответственного за подготовку операторов машины (работников общепита). Дополнительные экземпляры руководства имеются в отделе обслуживания Alto-Shaam.

3. Снимите всю защитную пластиковую пленку, упаковочные материалы и принадлежности с устройства перед включением в электросеть. Храните все принадлежности в удобном месте для будущего использования.

ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Знание надлежащих процедур необходимо для безопасной эксплуатации оборудования, работающего на электричестве или на газе. В соответствии с общепринятыми принципами маркировки изделий с указанием потенциальных опасностей, следующие сигнальные слова и символы могут использоваться по всему тексту настоящего руководства.

ОПАСНО



Используется для указания на опасность, которая с высокой долей вероятности может вызвать тяжелую травму, привести к смерти или нанести значительный материальный ущерб, если предупреждение, обозначенное этим знаком, будет проигнорировано.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



Используется для указания на опасность, которая может вызвать травму, создать угрозу жизни или нанести крупный материальный ущерб, если предупреждение, обозначенное этим знаком, будет проигнорировано.

ОСТОРОЖНО



Используется для указания на опасность, которая может вызвать незначительную или умеренную травму либо нанести материальный ущерб, если предупреждение, обозначенное этим символом, будет проигнорировано.

ОСТОРОЖНО

Используется для указания на опасность, которая может вызвать незначительную травму, нанести материальный ущерб, или на потенциально небезопасную практику, если предупреждение, обозначенное этим символом, будет проигнорировано.

ЗАМЕЧАНИЕ: Используется для доведения до персонала информации, касающейся установки, эксплуатации или обслуживания, которая имеет важное значение, но не связана с опасностью.

1. Этот прибор предназначен для приготовления, хранения или пищевой обработки продуктов питания для потребления людьми. Не разрешается и не рекомендуется использовать этот прибор в иных целях.
2. Данное устройство предназначено для использования в торговых предприятиях, где все операторы знакомы с целью, ограничениями и опасностями, связанными с данным устройством. Инструкции по эксплуатации и предупреждения должны читать и понимать все операторы и пользователи.
3. Любые инструкции по поиску неисправностей, ракурсы компонентов и перечни деталей, включенных в настоящее руководство, предназначены только для общих справок и для использования квалифицированным техническим персоналом.
4. Настоящее руководство должно рассматриваться как постоянная часть данного устройства. Настоящее руководство и все прилагаемые инструкции, графики, схематические изображения, перечни деталей, уведомления и этикетки должны оставаться вместе с устройством,

ЗАМЕЧАНИЕ



Куда бы не отправлялось оборудование, необходимо проследить за тем, чтобы электрические и электронные зап. части хранились в специально отведенном для них месте.

УСТАНОВКА

ОПАСНОСТЬ



НЕПРАВИЛЬНЫЕ УСТАНОВКА, ПОДКЛЮЧЕНИЕ, РЕМОНТ, СЕРВИС ИЛИ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ МОГУТ ПРИВЕСТИ К НЕСЧАСТНОМУ СЛУЧАЮ.

ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ ИЛИ ОБСЛУЖИВАНИЕМ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ ИНСТРУКЦИЮ.

ОСТОРОЖНО



МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ЧАСТИ ПЕЧИ СИЛЬНО НАГРЕВАЮТСЯ. ПРИ КОНТАКТЕ С НИМИ ВСЕГДА ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЗАЩИТНЫЕ ПЕРЧАТКИ.

ОПАСНОСТЬ



НЕ ХРАНИТЕ и не используйте легковоспламеняющиеся жидкости либо вещества, выделяющие горючие пары, вблизи оборудования

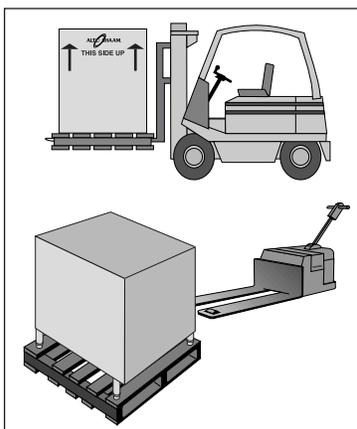
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



ВО ИЗБЕЖАНИЕ ТРАВМЫ, БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ ПРИ ПЕРЕМЕЩЕНИИ ИЛИ ВЫРАВНИВАНИИ

УСТАНОВКА НА МЕСТЕ

Низкотемпературные печи Alto-Shaam должны быть установлены таким образом, чтобы было возможно использовать их по назначению. Для этого необходимо обеспечить требования к клиренсу, необходимому для вентиляции. Должен быть свободный доступ для проведения очистки и других профилактических и ремонтных работ.



1. Печь должна быть установлена на ровной и устойчивой поверхности.
2. Не устанавливайте прибор в местах, где он может подвергнуться воздействию пара, смазок, каплюющей воды, высоких температур или иных неблагоприятных факторов.
3. Не храните и не используйте рядом с техникой никаких легковоспламеняющихся веществ.
4. В приборе, на нем или около него не должно быть никаких горючих материалов.
5. Прибор должен быть установлен таким образом, чтобы к нему имелся свободный доступ для ремонтных или профилактических работ.

Тестирование печи в лаборатории Underwriters Laboratories, Inc.® показало соответствие нормативам NFPA96: 2004 Edition, Par. 4.1.1.2. по выбросу пара. Он составил 0.55 миллиграмм на куб. м. При этом не наблюдалось никакого дыма или иных выбросов. Основываясь на этих результатах, можно утверждать, что в соответствии с нормативами США вытяжка данному устройству не требуется. Возможно, что в каких-то странах, где требования к выбросам более жесткие, вытяжка требуется. По этому вопросу проконсультируйтесь с технологом компании, которая продала вам данное устройство.

МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К КЛИРЕНСУ

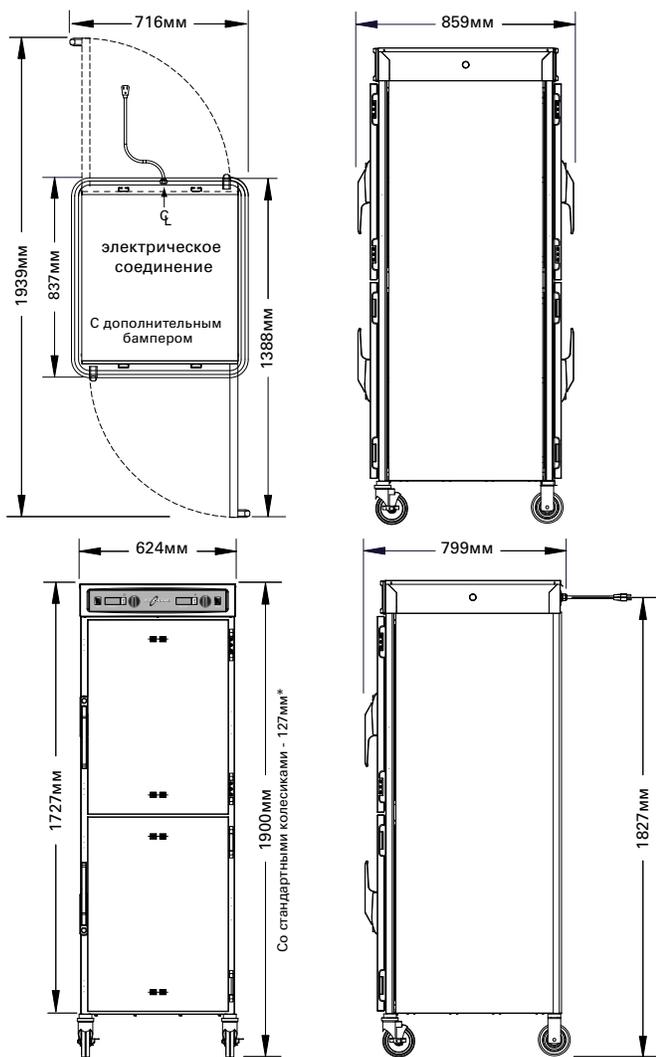
СЗАДИ	76мм
СЛЕВА	25мм
СПРАВА	25мм
СВЕРХУ	51мм

ЗАМЕЧАНИЕ

Если оборудование долго не было подключено к сети, часы могут быть разряжены. В этом случае подключите печь к питанию на 24 часа.

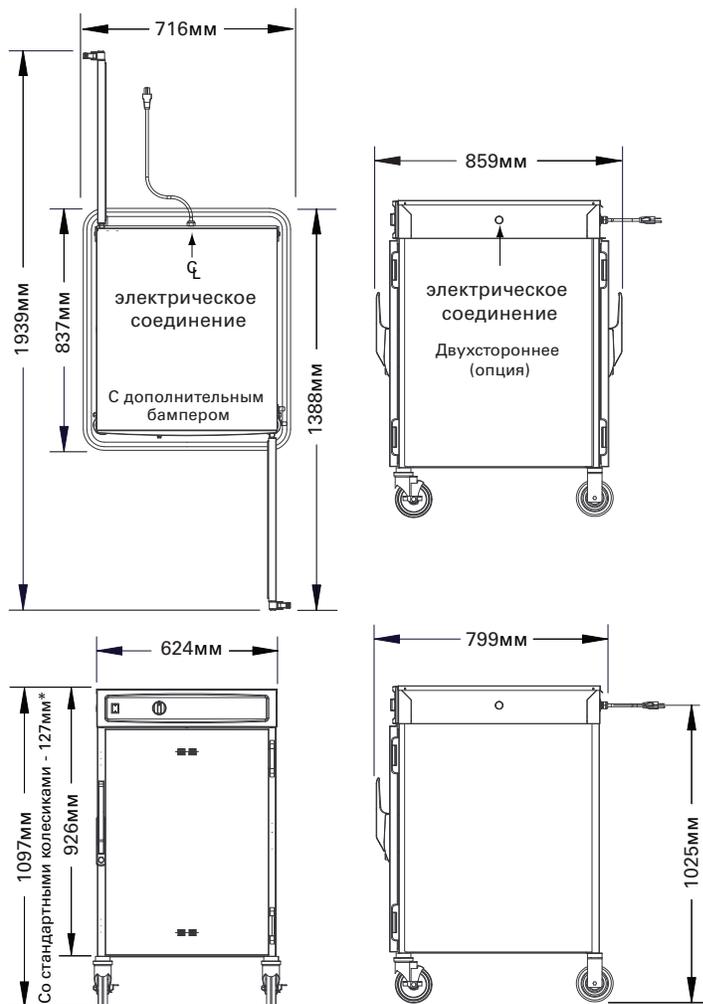
УСТАНОВКА

Модель 1200-UP



*1864mm - колесиками 76мм (опция)
*1924mm - С дополнительными ножками. 152мм (опция)

Модель 1200-S



*1043mm - колесиками 76мм (опция)
*1099mm - С дополнительными ножками. 152мм (опция)

ВЕС И ГАБАРИТЫ

ВЕС - 1200-S	1200-S/STD	1200-S/HD
	МАССА НЕТТО	75 кг
МАССА БРУТТО	93 кг	102 кг
ГАБАРИТЫ КОРОБКИ (высота x ширина x толщина) 1270мм x 889мм x 889мм		

ВЕС - 1200-UP	1200-UP/STD	1200-UP/HD
	МАССА НЕТТО	125 кг
МАССА БРУТТО	142 кг	159 кг
ГАБАРИТЫ КОРОБКИ (высота x ширина x толщина) 2083мм x 889мм x 889мм		

ВМЕСТИТЕЛЬНОСТЬ КАМЕРЫ В КГ ИЛИ ГАСТРОЕМКОСТЯХ	
Максимум 87 кг Максимальный объем 152 литра	
— с входящими в комплект	— с дополнительными
НАПРАВЛЯЮЩИМИ:	
ГАСТРОЕМКОСТЬ 530 x 325мм:	
Восемь (8)	530 x 325 x 65мм до 16 гастроемкостей
Восемь (8)	530 x 325 x 100мм до 10 гастроемкостей
Восемь (8)	530 x 325 x 150мм
ПОЛНОРАЗМЕРНЫЕ ПЛОСКИЕ ГАСТРОЕМКОСТИ:	
Четыре (4)	457,2 x 660,4 x 2,54 до 16 гастроемкостей
УНИВЕРСАЛЬНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ – 44мм	
— с дополнительными боковыми направляющими для решеток	
ГАСТРОЕМКОСТЬ 530 x 325мм:	
Шестнадцать (16)	530 x 325 x 65мм
Десять (10)	530 x 325 x 100мм
Восемь (8)	530 x 325 x 150мм

УСТАНОВКА

ОПЦИИ И АКСЕССУАРЫ

	1200-S	1200-UP
Электронный контроль (установка только на заводе)	Доступных	Доступных
Программное обеспечение (только с электронным управлением) Документация СИСТЕМЫ ПО УПРАВЛЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ Документация СИСТЕМЫ ПО УПРАВЛЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ С ОПЦИЕЙ УПРАВЛЕНИЯ КУХНЕЙ	СМОТРИТЕ СПЕЦИФИКАЦИЮ #9015 ДЛЯ НОМЕРОВ СОВМЕСТИМЫХ ОПЦИОНАЛЬНЫХ ЧАСТЕЙ	
Бампер, периметр полностью	5010295	5010295
Набор роликов, 76мм	5010293	5010293
Дверь в сборке, с окошком (установка только на заводе)	5005142	5005142
Дверной замок с ключом	LK-22567	LK-22567
Такелажный комплект (из четырех)	55662	55662
Ножки, 152мм	5010294	5010294
Проволочная решетка, 457мм x 660мм	PN-2115	PN-2115
Концепция непрерывности процесса	Доступных	Доступных
Щуп, внутренняя температура продукта (электронное управление)	Доступных	Доступных
Решетка, проволока из хромированной стали, для боковых направляющих	SH-2733	SH-2733
Решетка, проволока из нержавеющей стали, для боковых направляющих	SH-23738	SH-23738
Модель боковых направляющих	Доступных	Доступных
Приспособление для складирования гастроемкостей	5010295	—
Направляющие с универсальным углом, хромированная сталь	SR-24447	SR-24447
Направляющие с универсальным углом, нержавеющая сталь	SR-24762	SR-24762
Резервуар для воды	1775	1775
Крышка для резервуара для воды	1774	1774

УСТАНОВКА

Направляющие для гастроемкостей меньшего размера.

Модель 1200-UP может быть заказана с двумя боковыми направляющими и тремя решетками с гальваническим покрытием вместо универсальных направляющих.

Универсальные направляющие, гальваническое покрытие
SR-24447

Боковая направляющая
16046



Боковые направляющие и решетки

Модель 1200-UP была переоборудована боковыми направляющими, чтобы вмещать в себя полноразмерные и половинные гастроемкости стандарта U.S. Hotel and Gastronorm или форму-лист с углублениями.

Решетка
SH-23738, нержавеющая сталь или SH-2733, с гальваническим покрытием

Боковые направляющие
SR-25271



ОПАСНО



ОТКЛЮЧАЙТЕ МАШИНУ ОТ ИСТОЧНИКА ПИТАНИЯ ДО НАЧАЛА ОЧИСТКИ ИЛИ ОБСЛУЖИВАНИЯ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

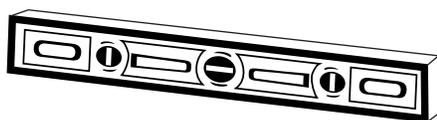


ВО ИЗБЕЖАНИЕ ТРАВМЫ, БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ ПРИ ПЕРЕМЕЩЕНИИ ИЛИ ВЫРАВНИВАНИИ

УСТАНОВКА

УСТАНОВКА НА МЕСТЕ

Количество настроек связано с первоначальной установкой и первым запуском прибора. Важно, чтобы настройку производил технически грамотный специалист. За первоначальную настройку отвечает дилер или пользователь прибора. Настройка включает в себя калибровку термостата, настройку двери, выравнивание, подключение к электросети, установку опциональных роликов или ножек.



ВЫРАВНИВАНИЕ

Выровняйте прибор в горизонтальной и вертикальной плоскостях с помощью спиртового уровня. Для шкафов на роликах важно, чтобы плоскость, на которую устанавливается прибор, имела наклон, предусматривающий возможность частого передвижения шкафа.

Мы рекомендуем периодически проверять уровень шкафа, чтобы убедиться, что угол наклона пола не изменился или прибор не сдвинулся.

Примечание: Примечание: Если вы не установите прибор ровно, то это может вызвать неполадки в работе прибора и привести к неравномерной пропеченности продуктов, содержащих полужидкое тесто.

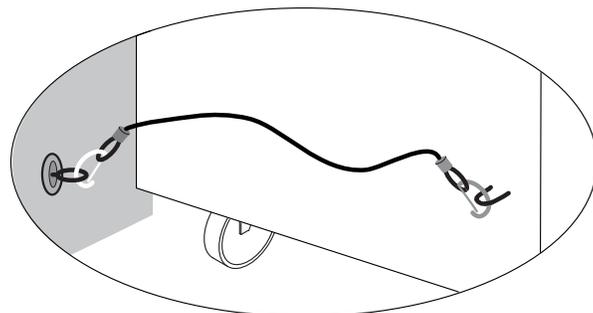
ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПЕРЕДВИЖНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

 ОПАСНО	
	ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ.
	Не собранное до конца приспособление должно находиться под наблюдением.

Любой прибор, не оборудованный проводом электрического питания, но имеющий набор роликов должен быть установлен с ограничителем. Должны быть приняты адекватные меры, чтобы ограничить передвижение данного прибора не кабелем питания и избежать возможных повреждений электрического кабеля или розетки. Соблюдайте следующие ограничения:

1. Высота роликов не должна превышать 152мм
2. Два ролика должны иметь блокираторы
3. Мобильные шкафы или шкафы на мобильных платформах должны быть установлены с гибким соединителем, другим концом, присоединяемым к стене (или иным надежным элементам здания)

Закрепляющее устройство для ограничителя расположено на нижнем заднем выступе шасси прибора или на его стойке, на высоте примерно 457мм над полом. Гибкий ограничитель не входит в комплект поставки, но его можно приобрести у завода.



УСТАНОВКА

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ

1. Паспортная табличка устанавливается на корпусе прибора.
2. Подключайте прибор ТОЛЬКО к правильно заземленной электрической розетке. Устанавливайте прибор так, чтобы кабель электропитания был легкодоступен в случае чрезвычайной ситуации.
Если в момент подключения не все переключатели установлены в положение «ВЫКЛ», то в момент подключения прибора к электросети в розетке может возникнуть искрение.
3. Подключение прибора к электросети должно производиться профессиональным электриком в соответствии с принятыми в вашем регионе стандартами и правилами безопасности.

Для приборов с напряжением 230В:

Для предотвращения накопления статического электричества между близко находящимися металлическими устройствами предусмотрены соответствующие перемычки. Они должны быть соединены во избежание разницы потенциалов. Места соединения отмечены соответствующим символом. 

Примечание:

прибор должен быть подключен к электрической цепи, имеющей заземление.

ВНИМАНИЕ

ЭТА ГЛАВА ПРЕДНАЗНАЧЕНА ТОЛЬКО ДЛЯ ТЕХНИКОВ СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ.



ОПАСНОСТЬ



УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ИСТОЧНИК ПИТАНИЯ СООТВЕТСТВУЕТ НАПРЯЖЕНИЮ, УКАЗАННОМУ НА ПАСПОРТНОЙ ТАБЛИЧКЕ УСТРОЙСТВА.

ОПАСНОСТЬ



данное устройство ДОЛЖНО быть адекватно заземлено в соответствии сместными нормативами или, в отсутствие последних, с последним изданием Национального электрического кодекса ANSI/NFPA No. 70. В Канаде все электрические соединения производятся в соответствии с CSA C22.1 Части 1 Национального электрического кодекса Канады или местными нормативами.

ЭЛЕКТРОПРИБОР МОДЕЛИ - 1200-S						
	НАПРЯЖЕНИЕ	ФАЗА	Цикл/Гц	Амперы	кВт	Шнур и вилка
120	при 120	1	60	8.3	1.0	 вилка NEMA 5-15P, 5A-125v
208 - 240 1000W	208-240 (AGCY)	1	60	4.2	1.0	вилка NEMA 6-15P, 15A-250v (США только)
	при 208	1	60	3.6	.75	
	при 240	1	60	4.2	1.0	
208 - 240 2000W	208-240 (AGCY)	1	60	8.4	2.0	Вилка НЕ ВХОДИТ В КОМПЛЕКТ
	при 208	1	60	7.2	1.5	
	при 240	1	60	8.4	2.0	
230	при 230 1000W	1	50	3.9	.90	вилка CEE 7/7, 220-230v
	при 230 2000W	1	50	7.8	1.8	

ЭЛЕКТРОПРИБОР МОДЕЛИ - 1200-UP						
	НАПРЯЖЕНИЕ	ФАЗА	Цикл/Гц	Амперы	кВт	ШНУР И ВИЛКА
120	при 120	1	60	16.0	1.92	 вилка NEMA 5-20P, 20A-125v
208 - 240 2000W	208-240 (AGCY)	1	60	9.6	2.0	вилка NEMA 6-15P, 15A-250v (США только)
	при 208	1	60	7.2	1.5	
	при 240	1	60	9.6	2.0	
208 - 240 4000W	208-240 (AGCY)	1	60	16.7	4.0	Вилка НЕ ВХОДИТ В КОМПЛЕКТ
	при 208	1	60	14.4	3.0	
	при 240	1	60	16.7	4.0	
230	при 230 2000W	1	50	8.0	1.85	вилка CEE 7/7, 220-230v
	при 230 4000W	1	50	16.0	3.67	

УСТАНОВКА

ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Данное устройство предназначено для эксплуатации в торговых предприятиях квалифицированным персоналом, имеющем представление о назначении, ограничениях данного устройства и рисках, связанных с его использованием. Инструкции по эксплуатации и предупреждения, указанные в ней, должны прочтены и поняты все операторы данного устройства.

1. Устройство должно быть подключено к подходящему источнику питания.
2. Имея дело с горячими вещами, используйте защитные перчатки.
3. Перед использованием предварительно разогревайте прибор в течение 30 минут.
4. Только горячие продукты питания могут быть помещены в прибор.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ:

1. Перед началом использования протрите устройство внутри и снаружи влажной тряпкой и промойте мягким мыльным раствором. Промойте внутреннюю камеру.
2. Почистите и установите направляющие. Решетки должны быть установлены закругленным концом вверх и по направлению к задней стенке прибора (низкотемпературные модели).

ХАРАКТЕРИСТИКИ НАГРЕВА

Данный тепловой шкаф оборудован специальным нагревательным кабелем. В соответствии с концепции Halo Heat этот кабель укреплен на стенках прибора, чтобы служить источником равномерного тепла, контролируемого термостатом. Дизайн и операционные характеристики прибора исключают необходимость использования увлажнителя или вентилятора. Благодаря технологии абсолютно равномерного распределения тепла качество продуктов поддерживается несколько часов или более.

ОСТОРОЖНО



МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ЧАСТИ ПЕЧИ СИЛЬНО НАГРЕВАЮТСЯ. ПРИ КОНТАКТЕ С НИМИ ВСЕГДА ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЗАЩИТНЫЕ ПЕРЧАТКИ.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

РУЧНОЙ КОНТРОЛЬ

1. ПЕРЕД ЗАГРУЗКОЙ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО РАЗОГРЕЙТЕ ПРИБОР НА 93°C В ТЕЧЕНИЕ 30 МИНУТ.

Нажмите на кнопку «Вкл». Кнопка питания загорится.

2. Поверните переключатель температуры в положение 93°C. Установленная температура отобразится **5200** на цифровом дисплее и индикатор дисплея температуры загорится. В любой момент вы можете нажать кнопку дисплея температуры чтобы узнать текущую температуру воздуха внутри шкафа **A190**.

Переключение между установкой температуры и текущей температурой:

В соответствии с заводскими настройками на цифровом дисплее отображается устанавливаемая температура.:

Чтобы отобразить текущую температуру: Одновременно нажмите кнопку **ACT** и держите нажатой кнопку температуры в течение 5 секунд.

Повторите вышеизложенные действия, чтобы отобразить устанавливаемую температуру **SET**.

В любой момент нажмите кнопку отображения температуры чтобы отобразить альтернативную температуру.

3. Когда температура воздуха внутри камеры достигнет желаемой величины, индикатор отображения температуры потухнет.
4. Загружайте в камеру только горячие продукты питания. Тепловой шкаф служит для поддержания температуры отдачи готовых продуктов у горячих блюд. В тепловой шкаф могут помещаться только горячие продукты. Перед загрузкой продуктов в шкаф убедитесь, с помощью термометра, что все помещаемые в прибор продукты имеют внутреннюю температуру от 60° до 71°C. Все продукты, имеющие другую внутреннюю температуру, должны быть разогреты перед помещением в тепловой шкаф.
5. Убедитесь, что дверца камеры плотно закрыта и поверните переключатель в положение 71°C.

ДАННЫЕ НАСТРОЙКИ НОСЯТ РЕКОМЕНДАТЕЛЬНЫЙ ХАРАКТЕР.

Правильный температурный диапазон сохранения продуктов питания зависит от типа и количества этих продуктов. От этого также будет зависеть стоит ли открыть или закрыть отдушину на дверце. При длительном сохранении блюд рекомендуется периодически проверять внутреннюю температуру каждой порции, чтобы убедиться, что сохранение происходит в правильном температурном диапазоне.

Меняйте температуру в соответствии с результатами проверки.

ПЕРЕКЛЮЧЕНИЕ МЕЖДУ ТЕМПЕРАТУРОЙ ПО ФАРЕНГЕЙТУ И ПО ЦЕЛЬСИУ

По умолчанию температура отображается по Фаренгейту. Чтобы переключиться на шкалу Цельсия:

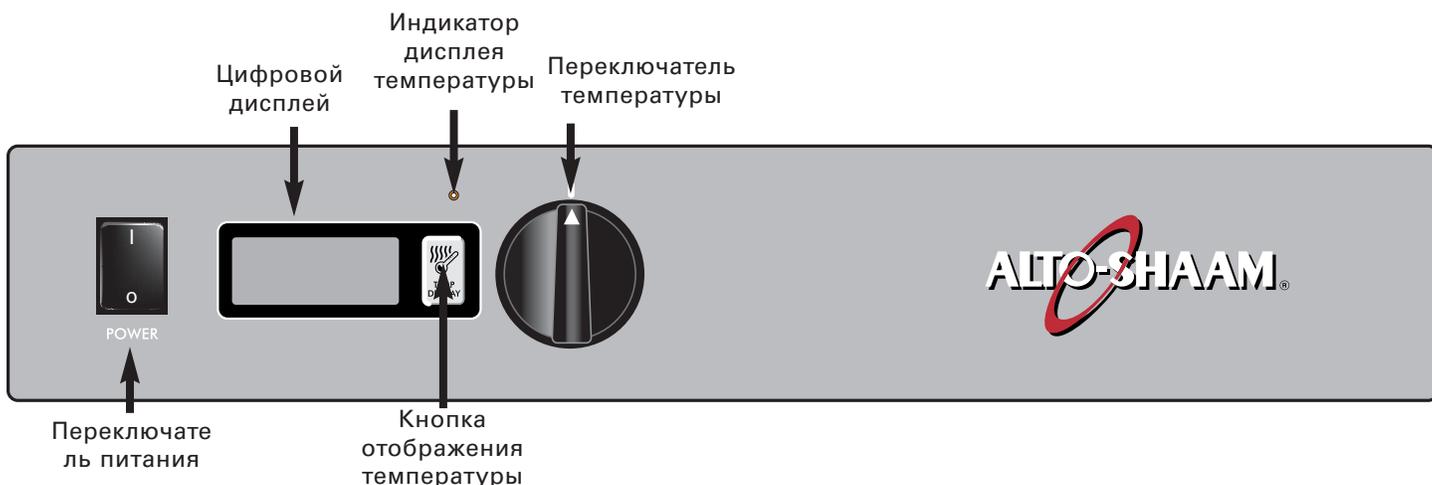
1. При кнопке питания в положении «Выкл» (и переключателе температуры также в положении «Выкл») нажмите и держите нажатой кнопку отображения температуры в течение 5 секунд.
2. Выбор будет отображаться **DEGC** в течение 3 секунд для подтверждения, затем будет показана температура (установленная или текущая, в зависимости от ранее выбранных пользователем настроек).
3. Повторите эти действия чтобы переключиться на шкалу Фаренгейта.

Примечание: При сбоях питания, заводских тестах и т.д. прибор сохранит эту настройку, и будет отображать температуру по шкале, выбранной пользователем ранее.

СБОЙ ПИТАНИЯ

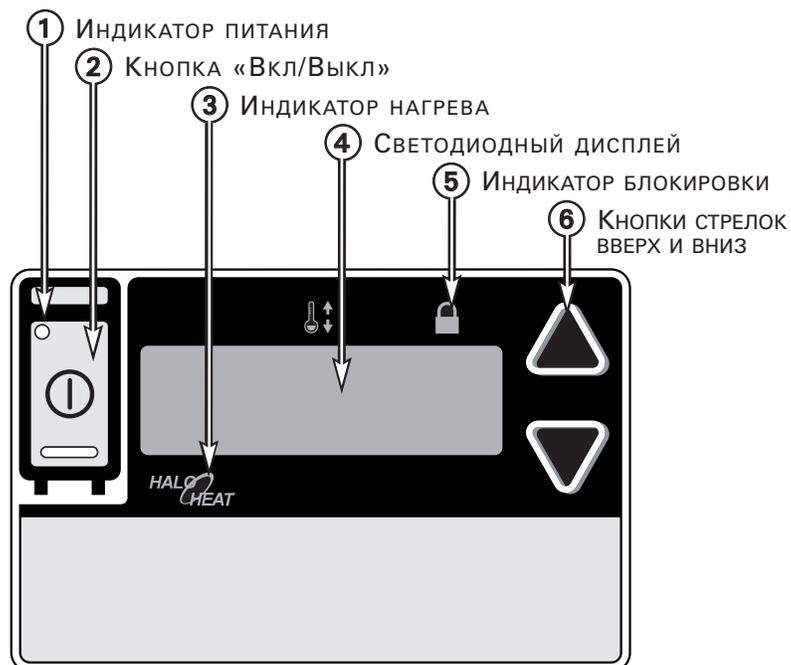
Если электропитание прибора будет нарушено, а потом восстановится, то дисплей вспыхнет **-RC-** на 4 секунды, затем в течение 4 секунд будет отображать установленную температуру и будет мигать, пока не получит подтверждение. Нажмите любую кнопку для подтверждения.

Данная опция даст вам знать, если питание прибора будет нарушено и сохранность продуктов в опасности.

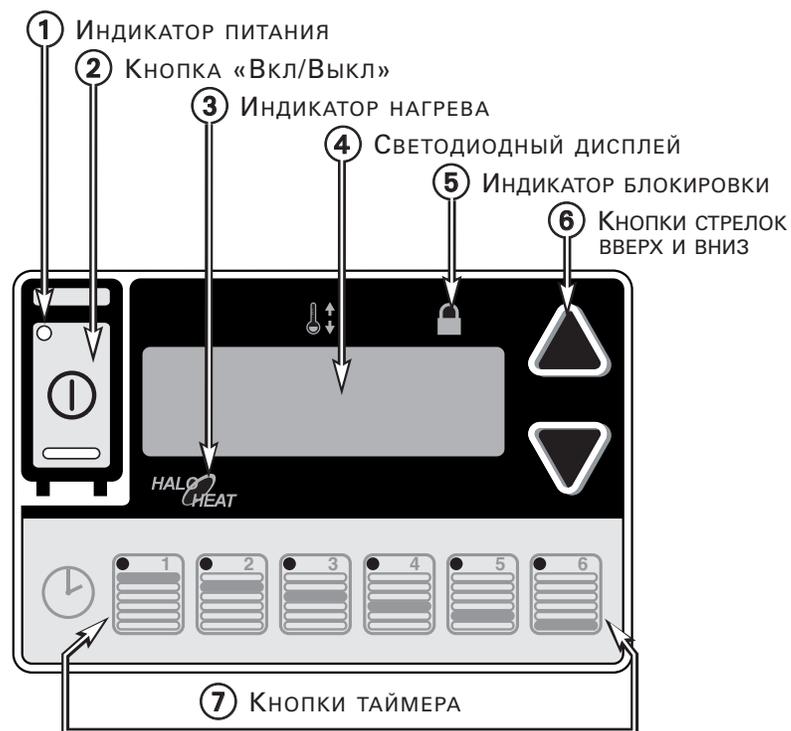


ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ОПЦИЯ ЭЛЕКТРОННОГО КОНТРОЛЯ



Электронный контроль



С несколькими таймерами одновременно

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Настройка электронного контроля

КНОПКА «ВКЛ/ВЫКЛ»



Один раз переключите переключатель «Вкл/Выкл» и индикатор питания загорится. Нажмите и держите кнопку «Вкл/Выкл» пока светодиодный дисплей не погаснет (не меньше 3 секунд) и индикатор питания потухнет.

СТРЕЛКИ ВВЕРХ И ВНИЗ



Стрелки вверх и вниз используются для выбора температуры сохранения. Если нажать и отпустить кнопку со стрелкой, то дисплей в течение 2 секунд будет отображать текущую температуру внутри камеры. Если держать кнопку со стрелкой нажатой (по крайней мере 8 секунд), то выбираемое значение температуры будет меняться быстро. Если кнопку со стрелкой нажать и быстро отпустить, то температура изменится на одно деление (градус).



ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛИЗАТОРА



Звуковая сигнализация срабатывает, когда на дисплее отображается код ошибки. Чтобы включить или отключить звуковую сигнализацию, установите переключатель питания в положение «Выкл», затем нажмите кнопку со стрелкой вниз, пока на светодиодном дисплее не отобразится «Вкл» или «Выкл». Отпустите кнопку со стрелкой, когда отобразится желаемое значение.

ШКАЛА ФАРЕНГЕЙТА/ЦЕЛЬСИЯ



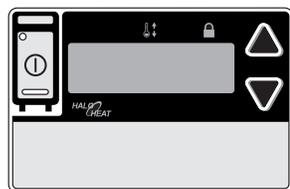
Чтобы выбрать шкалу Фаренгейта или Цельсия установите переключатель питания в положение «Выкл», нажмите кнопку со стрелкой вверх, пока на светодиодном дисплее не отобразится °F или °C. Отпустите кнопку со стрелкой, когда отобразится желаемое вами значение.

БЛОКИРАТОР

Переключатели температуры могут быть заблокированы, чтобы никто не мог внести изменения в настройки температуры.

Чтобы заблокировать панель управления, одновременно нажмите кнопку «Вкл/Выкл» и кнопку со стрелкой вверх. Загорится индикатор блокировки панели управления. При активном индикаторе блокировки панели управления использование кнопок прибора будет невозможно, кроме комбинации клавиш для разблокирования панели управления.

Чтобы разблокировать панель управления, одновременно нажмите кнопку «Вкл/Выкл» и кнопку со стрелкой вниз. Индикатор блокировки панели управления потухнет. Все кнопки снова будут активны.



1. Предварительно разогрейте прибор в течение 30 минут при температуре 93°C.

Нажмите кнопку «Вкл» и с помощью стрелок вверх и вниз установите температуру в 93°C.

Дайте прибору прогреться в течение 30 минут перед тем, как загружать в него продукты. Если закрыть вентиляционные отверстия на внутренней стороне дверцы, то скорость нагрева возрастет. Светодиодный индикатор нагрева погаснет примерно через 30 минут предварительного нагрева, или когда температура воздуха внутри камеры достигнет установленной оператором температуры. Индикатор установится и будет загораться каждый раз, когда температура будет установлена или сброшена.

2. Загружайте в камеру только горячие продукты.

Тепловой шкаф служит для поддержания температуры отдачи готовых продуктов у горячих блюд. В тепловой шкаф могут помещаться только горячие продукты. Перед загрузкой продуктов в шкаф убедитесь, с помощью термометра, что все помещаемые в прибор

продукты имеют внутреннюю температуру от 60° до 71°C. Все продукты, имеющие другую внутреннюю температуру, должны быть разогреты перед помещением в тепловой шкаф.

3. Сбросьте температуру до 71°C.

Убедитесь, что дверца камеры плотно закрыта и с помощью стрелок вверх и вниз сбросьте температуру до 71°C

ДАнные НАСТРОЙКИ НОСЯТ РЕКОМЕНДАТЕЛЬНЫЙ ХАРАКТЕР.

Правильный температурный диапазон сохранения продуктов питания зависит от типа и количества этих продуктов. От этого также будет зависеть стоит ли открыть или закрыть отдушину на дверце. При длительном сохранении блюд рекомендуется периодически проверять внутреннюю температуру каждой порции, чтобы убедиться, что сохранение происходит в правильном температурном диапазоне от 60° до 71°C.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЭЛЕКТРОННЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ ТЕПЛОГО ШКАФА

КОМПЕНСАЦИЯ ПОТЕРЬ ТЕПЛА

Запатентованная система SureTemp™ моментально компенсирует тепловые потери, вызванные открытием дверцы камеры. Для обеспечения наиболее равномерного нагрева прибор автоматически будет выделять дополнительное тепло, пока дверца камеры открыта и в течение короткого промежутка времени после закрытия дверцы. Если дверца будет открыта более 3 минут подряд, то прибор начнет издавать три быстрых звуковых сигнала каждые десять секунд, пока дверца не будет закрыта.

ВОЗМОЖНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ИНФОРМАЦИОННОЙ БАЗЫ НАССР

Расположенная в интернете база данных предоставляет возможность простого и эффективного запоминания температурных режимов. Эта система совместима с интерфейсом тепловых шкафов, низкотемпературных печей, пароконвектоматов Combitherm® и Quickchillers™ производства компании ALTO-SHAAM. Вся существенная информация записывается и хранится. Вся такая информация доступна с одного или нескольких компьютеров. Хранящаяся информация отображается в виде детализированного обзора, для удобства анализа или печати, если потребуется.

- Записи о времени и температуре приготовления и сохранении продуктов
- Обобщающий отчет об успешной работе/ошибках или печать
- Хранящаяся информация доступна в нескольких форматах
- Поддержка до 16 приборов на одну сеть

ДОКУМЕНТАЦИЯ НАССР С УПРАВЛЕНИЕМ КУХНЕЙ - ОПЦИЯ

Работающая через интернет программа позволяет из одного или нескольких мест программировать, контролировать, проверять и сохранять всю соответствующую информацию о приготовлении и сохранении продуктов. Автоматическое взятие образцов, запись данных и алгоритмическая проверка данных отвечают установленным НАССР (Система управления безопасностью пищевых продуктов) критериям. Программа предназначена для помощи в управлении полностью интегрированным пищевым производством.

Совместимая с НАССР автоматическая система записи и хранения информации

- Печатные отчеты НАССР
- Анализ данных для внесения корректив
- Отслеживание показателей в реальном времени
- Экстренные уведомления через электронную почту, пейджер, мобильный телефон
- Поддержка до 16 приборов на одну сеть

Для получения дополнительной информации смотрите НАССР Spec Sheet #9015.



ПРИДАНИЕ ТЕСТУ СТОЙКОСТИ

Тепловые шкафы с ручным и электронным управлением

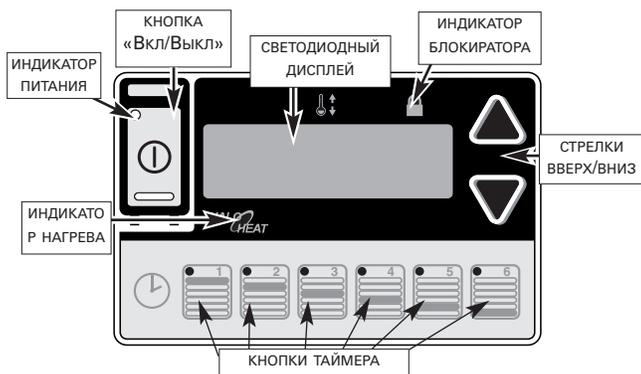
Используя резервуар для воды, вы можете использовать тепловые шкафы для придания тесту стойкости. Резервуар для воды (#1775) и крышка для резервуара (#1774) могут быть приобретены у ALTO-SHAAM опционально.

1. Извлеките тесто и retarder или морозильной камеры и дайте упакованному продукту дойти до комнатной температуры
2. Установите температуру термостата 35°C
3. Налейте примерно 2 литра воды в гастроемкость для воды и поставьте эту гастроемкость на дно камеры. Температура воды должна быть от 60° до 82°C.
4. Дайте камере от 45 до 60 минут для предварительного нагрева.
5. Снимите с теста упаковку и поместите его в предварительно прогретую камеру.
6. Держите тесто в камере, пока оно не увеличится в размерах примерно вдвое.
7. Выньте продукт из камеры и выпекайте его в соответствии с указаниями производителя. При желании покройте взбитым яйцом.

Примечание: вышеизложенная инструкция носит рекомендательный характер. В связи с разнообразием качества и весов продуктов, настоятельно рекомендуется следовать инструкциям производителей.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

НАСТРОЙКА ЭЛЕКТРОННОГО ТАЙМЕРА



Опция нескольких таймеров доступна на моделях тепловых шкафов с электронным контролем. Эти таймеры помогают следить за сохранностью продукта по принципу «First-in, First-out» (первым выгружаем тот продукт, который первым загружали). Продукты должны готовиться до рекомендованной НАССР внутренней температуры, затем помещаться в тепловой шкаф. Система таймеров позволяет оператору выбрать время, на которое он хочет установить таймер. Каждый из нескольких таймеров относится к отдельной позиции для гостроемкости в камере прибора. Когда засеченное время истекает, прибор известит об этом оператора с помощью звукового сигнала.

Информация по установке таймера

1. Поставьте переключатель «Вкл/Выкл» в положение «Выкл»



Нажмите и держите нажатой кнопку «Вкл/Выкл», пока не выключится дисплей (минимум 3 секунды) и не погаснет индикатор питания.

Примечание: вышеизложенные шаги могут быть выполнены только в том случае, когда переключатель питания находится в положении «Выкл»

2. Установка таймера.



Нажмите и удерживайте в нажатом положении кнопку таймера (минимум 3 секунды), пока на светодиодном дисплее не отобразится время обратного отсчета. Используйте стрелки вверх и вниз, чтобы установить таймер на желаемое время.



Время будет отображаться в формате ЧЧ:ММ, если отсчет установлен более



чем на 60 минут, и в формате ММ:СС, если таймер установлен менее чем на 60 минут.

3. Установка дополнительных таймеров



Повторите шаг 2 для каждой кнопки таймера, чтобы их запрограммировать.

4. Переключите кнопку «Вкл/Выкл» в положение «Вкл».



Используя таймер, переключите «Вкл/Выкл» в положение «Вкл» чтобы включить прибор. Загорится индикатор питания.

5. Нажмите кнопку таймера.



Активируйте таймер нажав соответствующую кнопку. Загорится соответствующий светодиод таймера и начнется обратный отсчет времени.

Светодиоды таймеров могут мигать в следующих случаях:

- А) Все таймеры с истекшим временем будут быстро мигать (их может быть более одного)
- Б) Будет медленно мигать таймер, у которого осталось меньше всего времени до истечения отмеренного срока
- В) Светодиоды всех активных таймеров будут гореть (их может быть более одного)

6. Отключение звукового сигнала.



Когда истечет время, раздастся звуковой сигнал. Чтобы отключить его, нажмите на кнопку соответствующего таймера.

Отмена таймера:

Зажмите соответствующую кнопку таймера на 2 секунды, чтобы отключить его.

Сбой электропитания:

Индикатор питания рядом с кнопкой включения питания будет мерцать, в случае если были нарушения в питании. Нажмите кнопку «Вкл/Выкл», чтобы остановить мерцание. Память не будет повреждена.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ОСНОВНЫЕ СОВЕТЫ ПО СОХРАНЕНИЮ БЛЮД

Шеф-повара и другой обслуживающий персонал имеют свои рецепты приготовления пищи.

Оптимальная температура для хранения продукта зависит от количества влаги, находящейся в продукте, его плотности, объема. Температура хранения должна также соответствовать продолжительности хранения для каждого отдельно взятого продукта.

Функция Halo Heat максимизирует количество влаги продукта без использования воды или пара. Натуральная влага продукта остается в нем, что влияет на вкус, делая его еще лучше.

Более того, благодаря мягкости работы функции Halo Heat, она не только поддерживает влажность продукта, но и поддерживает равномерную температуру в устройстве без использования вентилятора, что помогает избежать потерь влаги, связанных испарением или высыханием.

В закрытой среде избыточное содержание влаги является условием, которое может быть устранено. Продукт, который в процессе приготовления подвергается высокотемпературной обработке, должен немного остыть, перед тем как его поместят в тепловой шкаф. Если предварительно не дать продукту остыть, то чрезмерный конденсат вызовет повышенную влажность на поверхности продукта. Тем не менее, чтобы обеспечить сохранность и качество свежеприготовленного продукта, не стоит давать ему более 2 минут на потерю первоначального жара.

Большинство оборудования Halo Heat для хранения продуктов снабжается контролируемым термостатом в диапазоне от 16° до 93°C. Если прибор оборудован отдушинами, закройте их для удержания влаги или откройте для сохранения хрустящей корочки.

Если прибор оборудован термостатом отображающим нагрев по шкале от 1 до 10, используйте термометр на металлической ножке для измерения внутренней температуры сохраняемого продукта. Чтобы достичь наилучшего результата, настройте термостат в соответствии с внутренней температурой продукта.

температура хранения	
МЯСО	
БИФШТЕКС — с кровью	54°C
БИФШТЕКС — средней прожарки	68°C
ГРУДИНКА	71° — 79°C
ЗЕРНОВАЯ ГОВЯДИНА	71° — 79°C
ПАСТРАМИ	71° — 79°C
РЕБРЫШКИ — с кровью	54°C
СТЕЙК — жареный/гриллированный	60° — 71°C
РЕБРЫШКИ — говяжьи или свиные	71°C
ТЕЛЯТИНА	71° — 79°C
ВЕТЧИНА	71° — 79°C
СВИНИНА	71° — 79°C
БАРАНИНА	71° — 79°C
ПТИЦА	
ЦЫПЛЕНОК — жареный/гриллированный	71° — 79°C
УТКА	71° — 79°C
ИНДЕЙКА	71° — 79°C
ПТИЦА ВООБЩЕ	71° — 79°C
МОРЕПРОДУКТЫ	
РЫБА — жареная/гриллированная	71° — 79°C
ЛОБСТЕРЫ	71° — 79°C
КРЕВЕТКИ гриллированные	71° — 79°C
ВЫПЕЧКА	
ХЛЕБ/РОЛЛЫ	49° — 60°C
РАЗНОЕ	
ЗАПЕКАНКИ	71° — 79°C
ХЛЕБ	27° — 38°C
ЯЙЦА жареные	66° — 71°C
БЛЮДА ИЗ ЗАМОР. ПОЛУФАБР.	71° — 79°C
ЗАКУСКИ	71° — 82°C
ПАСТА	71° — 82°C
ПИЦЦА	71° — 82°C
КАРТОФЕЛЬ	82°C
ПОРЦИОННЫЕ БЛЮДА	60° — 74°C
СОУСЫ	60° — 93°C
СУПЫ	60° — 93°C
ОВОЩНЫЕ БЛЮДА	71° — 79°C
Приведенная температура поддержания является ориентировочной. В любом случае эта температура соотносится с внутренней температурой продукта. Температура хранения в любом случае должна отвечать местным нормативам.	

УХОД И ОЧИСТКА

ОЧИСТКА 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 снашивают 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 жизни данного устройства. 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.

МОЮЩИЕ 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.

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.

 ОСТОРОЖНО	
 НЕТ СКРЕБКАМ	ЧТОБЫ ЗАЩИТИТЬ ПОВЕРХНОСТЬ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ АБРАЗИВНЫЕ ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА ИЛИ СРЕДСТВА, СОДЕРЖАЩИЕ ЧЕТВЕРТИЧНЫЕ СОЛИ. НИКОГДА НЕ ПРИМЕНЯЙТЕ ХЛОРИСТОВОДОРОДНУЮ (СОЛЯНУЮ) КИСЛОТУ К НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ. НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ СКРЕБОК, ЕРШ ИЛИ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ГУБКИ.
 НЕТ МЕТАЛЛИЧЕСКИМ ШЕТКАМ	
 НЕТ МЕТАЛЛИЧЕСКИМ ГОБКАМ	

УХОД И ОЧИСТКА



Чистота и внешний вид оборудования значительно влияют на эффективность устройства, придавая еде более аппетитный вид.

Хорошее оборудование, содержащееся в чистоте, служит лучше и дольше.

Чистите тепловой шкаф каждый день:

1. Отключите прибор от источника питания и дайте ему остыть.
2. Извлеките все съемные детали, такие как решетки, направляющие и поддон. Вымойте их с помощью хорошего средства для удаления жира или иного моющего средства. Как следует протрите и высушите.
3. Протрите внутренние металлические поверхности устройства чистой влажной тряпкой с моющим средством рекомендованной силы. Над особо грязными местами распылите водорастворимое средство для удаления жира, подождите 10 минут, затем удалите грязь с помощью пластикового скребка. Протрите мокрой губкой и промойте чистой теплой водой, чтобы удалить все остатки. Удалите губкой излишки воды и протрите насухо куском чистой ткани. Установите обратно направляющие и решетки.
4. Тщательно вымойте панель управления, отдушины, дверные ручки и уплотнитель двери, т.к. в этих местах скапливаются остатки пищи. Протрите мокрой губкой и промойте чистой теплой водой. Протрите насухо чистым куском ткани.
5. После промывки и протирки внутренняя камера устройства может быть обработана обеззараживающим средством. Данное средство должно быть допустимым для использования на поверхностях из нержавеющей стали, контактирующих с продуктами питания.
6. Чтобы сохранить защитную пленку на полированных поверхностях из нержавеющей стали, используйте только те средства, которые рекомендованы для поверхностей из нержавеющей стали. Распылите чистящее средство на чистый кусок ткани и протрите вдоль волокон (проката) нержавеющей стали.



Примечание: никогда не используйте абразивные чистящие средства или средства, содержащие четвертичные соли. Никогда не применяйте хлористоводородную (соляную) кислоту к нержавеющей стали.

Всегда соблюдайте местные законы здравоохранения. Соблюдайте все возможные нормы и правила по санитарии и очистке оборудования, связанного с продуктами питания.

	ОПАСНО
	ОТКЛЮЧАЙТЕ МАШИНУ ОТ ИСТОЧНИКА ПИТАНИЯ ДО НАЧАЛА ОЧИСТКИ ИЛИ ОБСЛУЖИВАНИЯ

ОПАСНО	
	НИКОГДА НЕ СЛЕДУЕТ ОЧИЩАТЬ ВНУТРЕННЮЮ ИЛИ ВНЕШНЮЮ ПОВЕРХНОСТЬ УСТРОЙСТВА С ПОМОЩЬЮ ПАРА, СМЫВАТЬ ЕГО СОДЕРЖИМОЕ ШЛАНГОМ, ЗАТОПЛЯТЬ ВОДОЙ ИЛИ ЖИДКИМ РАСТВОРОМ ЛЮБОГО РОДА.
	НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ДЛЯ ОЧИСТКИ МАШИНЫ СТРУЕЙ ВОДЫ. ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К СЕРЬЕЗНОМУ УЩЕРБУ ИЛИ ПОРАЖЕНИЮ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ. В СЛУЧАЕ ЗАТОПЛЕНИЯ УСТРОЙСТВА ГАРАНТИЯ СТАНОВИТСЯ НЕДЕЙСТВИТЕЛЬНОЙ.

САНИТАРНАЯ ПРОФИЛАКТИКА

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

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

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

Контролируемая окружающая среда хранения готовой пищи – один из важных факторов предотвращения болезней, возникающих вследствие пищевых отравлений.

Температурный контроль и контроль во время получения, хранения и приготовления пищи имеет столь же важное значение.

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

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

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

Анализ опасностей в важнейших контрольных точках, сокращенно АОВКТ, является программой качественного контроля по поддержанию чистоты, качества и безопасности продуктов. Принимаемые меры, необходимые для повышения продовольственной безопасности, эффективны по затратам и сравнительно просты. Несмотря на то, что рекомендации АОВКТ выходят далеко за рамки настоящего руководства, за дополнительной информацией обращайтесь в:

Центр продовольственной безопасности и прикладных проблем питания, Управление по контролю за продуктами и лекарствами

1-888-SAFEFOOD

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	–18°C или ниже

УХОД И ОЧИСТКА

ТОЧНОСТЬ ТЕРМОСТАТА

Электронный термостат является очень точным инструментом, предназначенным для бесперебойной работы. Если вы считаете, что температура внутри камеры не совпадает с температурой, отображаемой на цифровом дисплее, то следуйте изложенным ниже инструкциям.

1. Убедитесь, что напряжение прибора соответствует напряжению источника питания. Недостаточное напряжение источника питания может привести к неточностям в установке температуры.
2. Измерьте температуру внутри камеры с помощью отвечающего требованиям термометра.
 - A. Выньте из камеры все за исключением проволочных решеток
 - B. Убедитесь, что сенсор, расположенный на левой внутренней стороне камеры, абсолютно чист.
 - C. Подвесьте термометр в центре внутренней камеры.
 - D. Подождите по крайней мере час, чтобы температура, установленная на электронном термостате, стабилизировалась, и лишь потом приступайте к сравнению данных с дисплея и термометра, подвешенного внутри камеры.

НЕ ОТКРЫВАЙТЕ ДВЕРЦУ КАМЕРЫ В ПЕРИОД СТАБИЛИЗАЦИИ ТЕМПЕРАТУРЫ.

Если информация с проверочного термометра не совпадает с данными с цифрового дисплея, то возможно неправильно функционирует воздушный сенсор. Смотрите раздел по поиску и устранению неисправностей в данной инструкции или свяжитесь с заводским отделом обслуживания по телефону.



ОПАСНО



ОТКЛЮЧАЙТЕ МАШИНУ ОТ ИСТОЧНИКА ПИТАНИЯ ДО НАЧАЛА ОЧИСТКИ ИЛИ ОБСЛУЖИВАНИЯ

ВНИМАНИЕ

ЭТА ГЛАВА ПРЕДНАЗНАЧЕНА ТОЛЬКО ДЛЯ ТЕХНИКОВ СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ – РУЧНОЕ УПРАВЛЕНИЕ

Код ошибки	Описание	Возможная причина
E-10	Короткое замыкание датчика температуры воздуха	Датчик температуры воздуха показывает < 5°F. Проверьте целостность датчика. Смотрите нижеизложенные инструкции по проверке датчика.
E-11	Нарушена изоляция датчика температуры воздуха	Датчик температуры воздуха показывает > 517°F. Проверьте целостность датчика. Смотрите нижеизложенные инструкции по проверке датчика.
E-20	Короткое замыкания термощупа <i>Печь будет готовить только по таймеру</i>	Термощуп будет показывать < 5°F. 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 > 517°F. Проверьте целостность термощупа. Смотрите нижеизложенные инструкции по проверке датчика.
E-30	Недостаточная температура	Прибор не смог достичь предустановленной температуры за более чем 90 минут.
E-31	Перегрев	Температура прибора выше установленной на 25°F в течение более чем 2 минут. Примечание: низкотемпературные печи с такой ошибкой превышают максимальную устанавливаемую температуру на 145°F.
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-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 130В 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	Отсутствует связь между EEPROM и процессором. Возможна неисправность EEPROM или процессора. Проверьте, правильно ли все провода подсоединены к разъему питания. Проверьте, заземлен ли прибор. Если проблема не исчезнет, свяжитесь с сервисной службой ALTO-SHAAM.
E-85	Ошибка EEPROM	Свяжитесь с заводом.
E-86	Ошибка EEPROM	Повреждена память NACCP. NACCP 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-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.

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

Для проверки термощупа и датчика температуры воздуха:

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

УХОД И ОЧИСТКА

Данная часть инструкции предоставляется в помощь технически грамотным специалистам и не предназначена для использования необученным и неуполномоченным персоналом. Если ваш прибор Alto-Shaam® не работает или работает неверно, то, перед тем как звонить вашему авторизованному агенту обслуживания ALTO-SHAAM, проверьте следующее:

- ☛ Проверьте питание прибора. Включена ли вилка в розетку? Включен ли рубильник на задней стенке прибора? *Если вышеизложенные инструкции не помогли, то не пытайтесь починить прибор самостоятельно. Свяжитесь с Alto-Shaam® чтобы узнать где находится ближайший авторизованный сервисный центр. Ремонт, произведенный посторонними не авторизованными ALTO-SHAAM сервисными центрами, прекращает действие гарантии на данное устройство.*

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ – ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА
Не включается переключатель (кнопка)	Прибор не подключен к источнику питания (не включен в розетку). Основной переключатель питания находится в положении «Выкл». Несоответствующее напряжение
Переключатель работает, но не может контролировать температуру.	Неисправный сенсор или неисправное соединение с сенсором. Переключатель не откалиброван. Неисправный нагревательный элемент или поврежденное соединение нагревательного элемента.
Переключатель работает, но прибор не нагревается.	Неисправный сенсор или неисправное соединение с сенсором. Переключатель не откалиброван. Нарушена изоляция нагревательного элемента или неисправное подключение нагревательного элемента.



ОПАСНО



ОТКЛЮЧАЙТЕ МАШИНУ ОТ ИСТОЧНИКА ПИТАНИЯ ДО НАЧАЛА ОЧИСТКИ ИЛИ ОБСЛУЖИВАНИЯ

ВНИМАНИЕ

ЭТА ГЛАВА ПРЕДНАЗНАЧЕНА ТОЛЬКО ДЛЯ ТЕХНИКОВ СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ.

УХОД И ОЧИСТКА

1200-S – РУЧНОЕ УПРАВЛЕНИЕ



ПУНКТ	НОМЕР	ОПИСАНИЕ	КОЛ-ВО	ПУНКТ	НОМЕР	ОПИСАНИЕ	КОЛ-ВО
1	5008316	Крышка сборная, ручн.	1		PE-28366	Покрытие панели управления, электронной	1
	5007801	Крышка сборная, электр.	1	8	55018	Дверца в сборе	1
2	1010525	Нижняя горизонтальная плоскость устройства	1		5005142	Дверца в сборе, с окошком	1
3	16042	Задняя обшивка, усиленная	1	9	HD-27080	Дверная ручка	1
	16057	Задняя обшивка, обычная	1	10	HG-2015	Дверная петля, 1 шт.	2
4	16041	Боковая обшивка, усиленная	2	11	GS-23796	Уплотнитель двери, 1 шт.	1
	16056	Боковая обшивка, обычная	2	12	IN-22364	Изоляция (не показана)	1
5	4007	Комплект роликов, 127мм	1	13	16046	Боковая направляющая, 1 шт.	2
6	PE-28280	Оправа панели управления	1	14	SR-24762	Универсальная направляющая, 1 шт., нержавеющая сталь	2
7	PE-28451	Покрытие панели управления, ручной	1		SR-24447	Универсальная направляющая, 1 шт., хромированная сталь	2

УХОД И ОЧИСТКА

1200-UP – РУЧНОЕ УПРАВЛЕНИЕ



УХОД И ОЧИСТКА

СПИСОК КОМПЛЕКТУЮЩИХ ВНЕШНЕГО КОРПУСА

ОПИСАНИЕ	1200-S	1200-UP
1. Крышка в сборе ручное управление электронное управление	5008316 5007801	5008316 5007801
2. Нижняя горизонтальная плоскость устройства	1010525	1010525
3. Задняя обшивка (не показана) усиленная обычная	16042 16057	16032 16054
4. Боковая обшивка усиленная обычная	16041 16056	16033 16055
5. Комплект роликов, 127мм, 2 поворачивающих, 2 с тормозами	4007	4007
6. Оправа панели управления	PE-28280	PE-28280
7. Покрытие панели управления ручное управление электронное управление	PE-28451 PE-28366	PE-28367 PE-27855
8. Дверца в сборке	55018	55018
9. Дверца в сборке, с окошком	5005142	5005142
10. Дверная ручка	HD-27080	HD-27080
11. Дверная петля, 1 шт.	HG-2015	HG-2015
12. Уплотнитель двери, 1 шт.	GS-23796	GS-23796
13. Изоляция (не показана)	IN-22364	IN-22364
14. Боковые направляющие для гастроемкости, 1 шт.	16046	16046
15. Универсальные направляющие для гастроемкости, 1 шт. нержавеющая сталь, 230В хромированная сталь	SR-24762 SR-24447	SR-24762 SR-24447

НАБОР ДЛЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ НАГРЕВАТЕЛЬНОГО КАБЕЛЯ (ОДИН НАБОР НА ОДНУ КАМЕРУ)

№ 4878 относится ко всем тепловым шкафам, кроме шкафов с мощностью 4000W.

включает:

CB-3045 кабельный нагревательный элемент 2591cm
CR-3226 соединительное кольцо 4
IN-3488 изоляционный уголковый изгиб. . . . 30,5cm
BU-3105 выступ втулки. 4
BU-3106 углубление втулки. 4
ST-2439 шпилька. 4
NU-2215 шестигранная гайка. 8
SL-3063 изоляционный рукав. 4
TA-3540 изоляционная лента 1 катушка

№ 4878 относится ко всем тепловым шкафам, с мощностью 4000W.

включает:

CB-3045 кабельный нагревательный элемент 6401cm
CR-3226 соединительное кольцо 12
IN-3488 изоляционный уголковый изгиб. . . . 30,5cm
BU-3105 выступ втулки. 12
BU-3106 углубление втулки. 12
ST-2439 шпилька. 12
NU-2215 шестигранная гайка. 24
SL-3063 изоляционный рукав. 12
TA-3540 изоляционная лента. 1 катушка



ОПАСНО



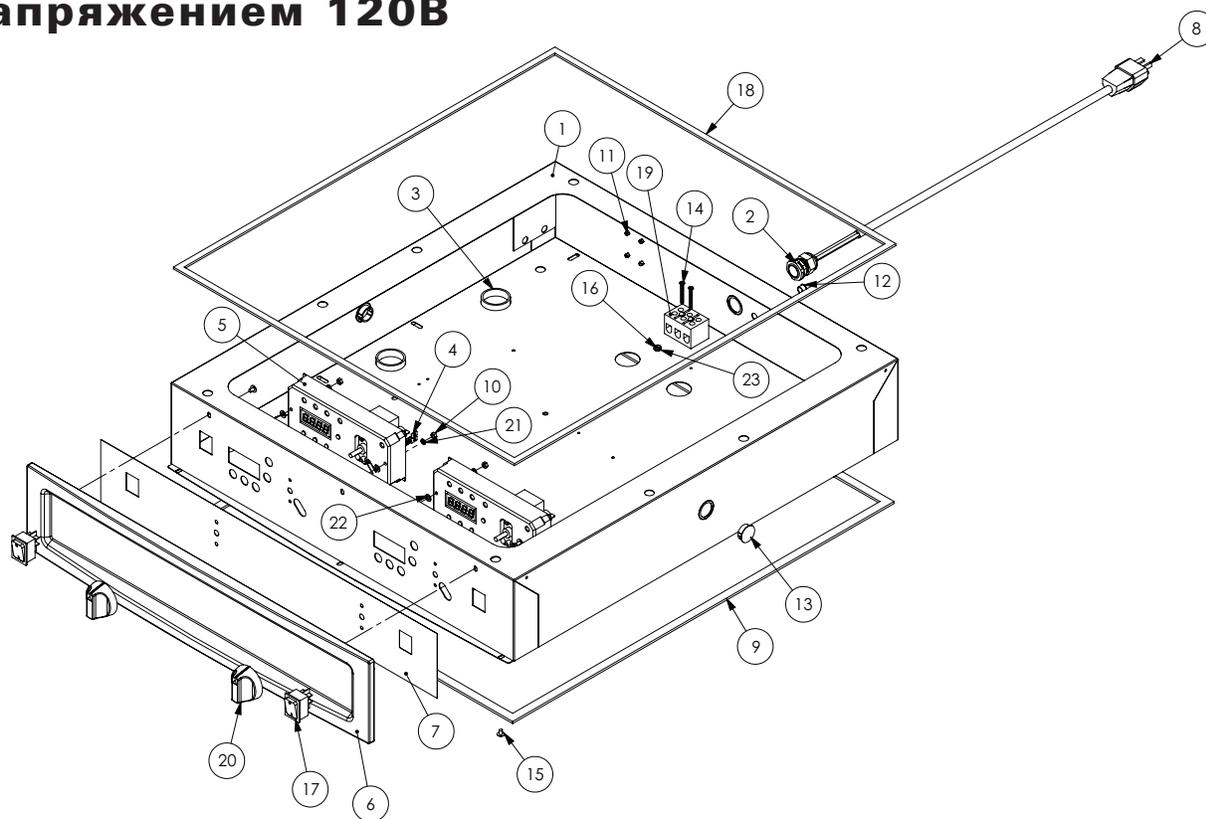
ОТКЛЮЧАЙТЕ МАШИНУ ОТ ИСТОЧНИКА ПИТАНИЯ ДО НАЧАЛА ОЧИСТКИ ИЛИ ОБСЛУЖИВАНИЯ

ВНИМАНИЕ

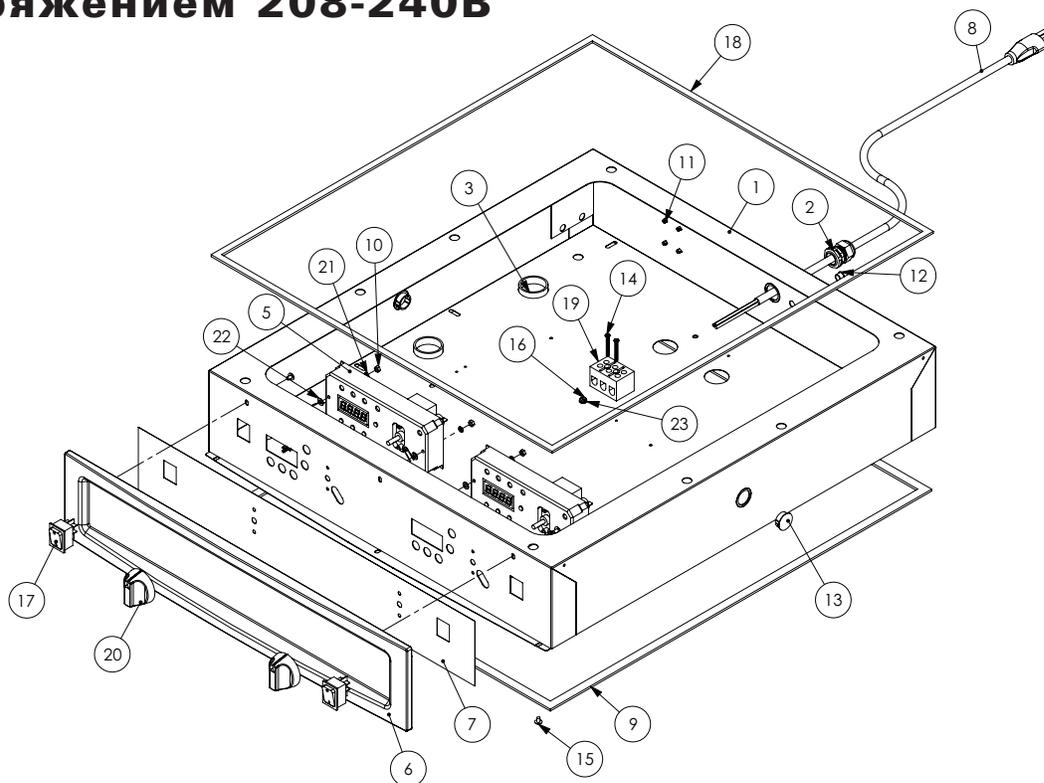
ЭТА ГЛАВА ПРЕДНАЗНАЧЕНА ТОЛЬКО ДЛЯ ТЕХНИКОВ СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ.

УХОД И ОЧИСТКА

1200-UP с ручным управлением – показан прибор с напряжением 120В

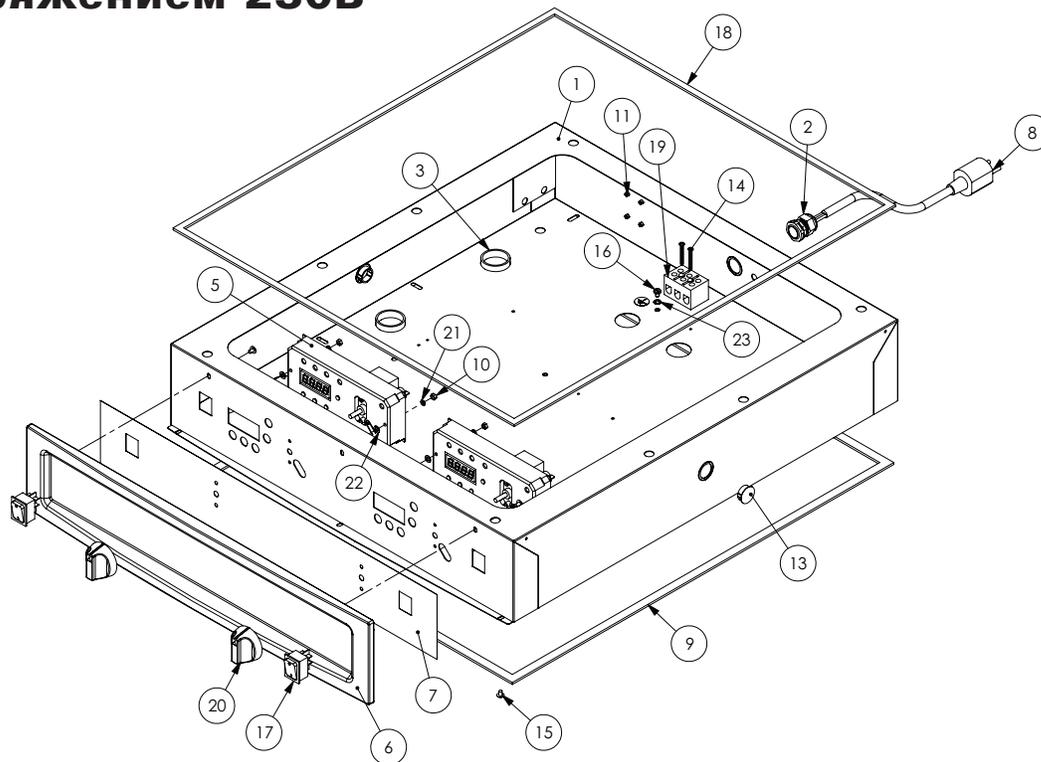


1200-UP с ручным управлением – показан прибор с напряжением 208-240В



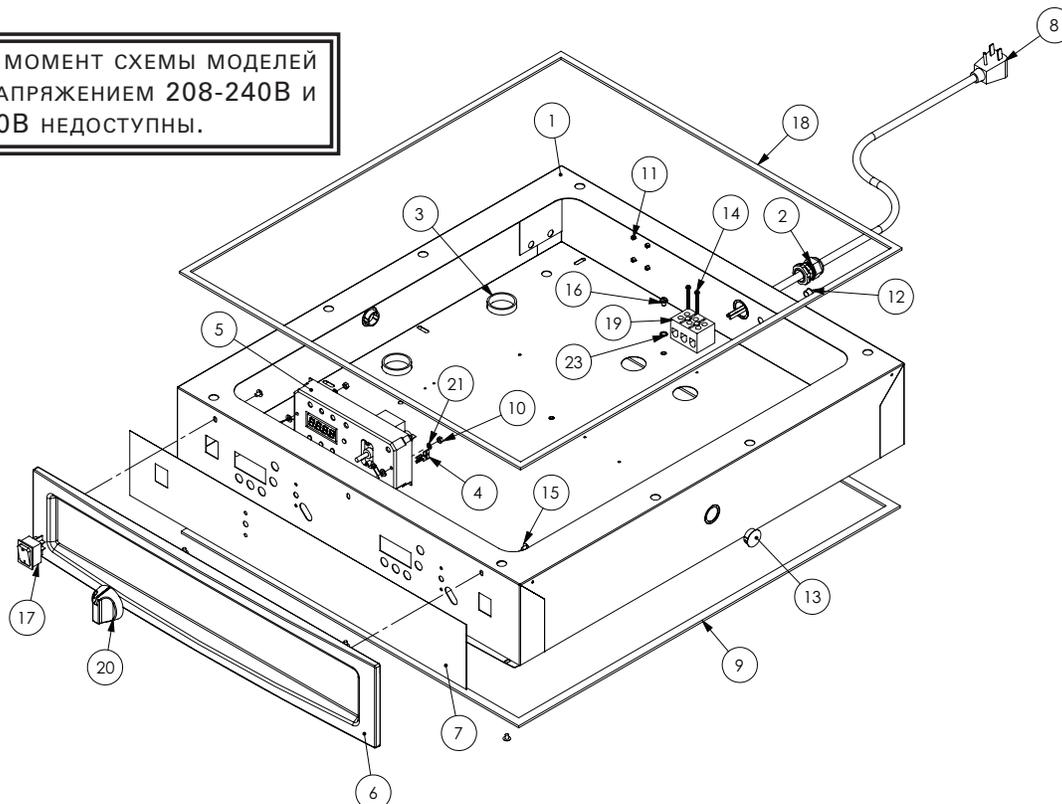
УХОД И ОЧИСТКА

1200-UP с электронным управлением – показан прибор с напряжением 230В



1200-S с электронным управлением – показан прибор с напряжением 230В

На данный момент схемы моделей 1200-S с напряжением 208-240В и 230В недоступны.



УХОД И ОЧИСТКА

СПИСОК КОМПЛЕКТУЮЩИХ – РУЧНОЙ КОНТРОЛЬ

ПУНКТ	ОПИСАНИЕ	1200-S	1200-UP
1	Крышка в сборке	5008316	5008316
2	кольцо для уменьшения натяжения кабеля	BU-3964	BU-3964
3	Застежка на втулку, 38,1мм	BU-3013	BU-3013
4	Соединитель	CR-34559	CR-34559
5	Панель ручного контроля	CC-34488	CC-34488
6	Оправа панели управления	PE-28280	PE-28280
7	Покрытие панели управления, ручной	PE-28451	PE-28367
8	электрический шнуровой набор		
		120B	CD-3232
		208-240B	CD-3551
		230B	CD-3922
9	Уплотнитель, самоклеющийся	GS-2019	GS-2019
10	Шестигранная гайка, М4-0.7, 18-8	NU-22286	NU-22286
11	Куполообразная заглушка, 4,7498мм	PG-28439	PG-28439
12	Заглушка, 9,525мм	PG-25574	PG-25574
13	Заглушка, 20,6375мм	PG-3589	PG-3589
14	Винт с круглой головкой, 6-32 x 19,05мм	SC-2365	SC-2365
15	Винт для крестовой отвертки, 8-32 x 6,35мм	SC-2459	SC-2459
16	Винт заземления с головкой в виде усечённого конуса, 10-32 x 6,35мм	SC-2190	SC-2190
17	Тумблер	SW-34769	SW-34769
18	Лента, пенырезина, 9,252мм	GS-23622	GS-23622
19	Клеммовая коробка	BK-3019	BK-3019
20	Переключатель термостата	KN-26568	KN-26568
21	Шайба, нержавеющая сталь, М4, 18-8	WS-22300	WS-22300
22	Шайба, #10, нейлон	WS-2420	WS-2420
23	Звездообразная стопорная шайба	WS-2467	WS-2467



ОПАСНО



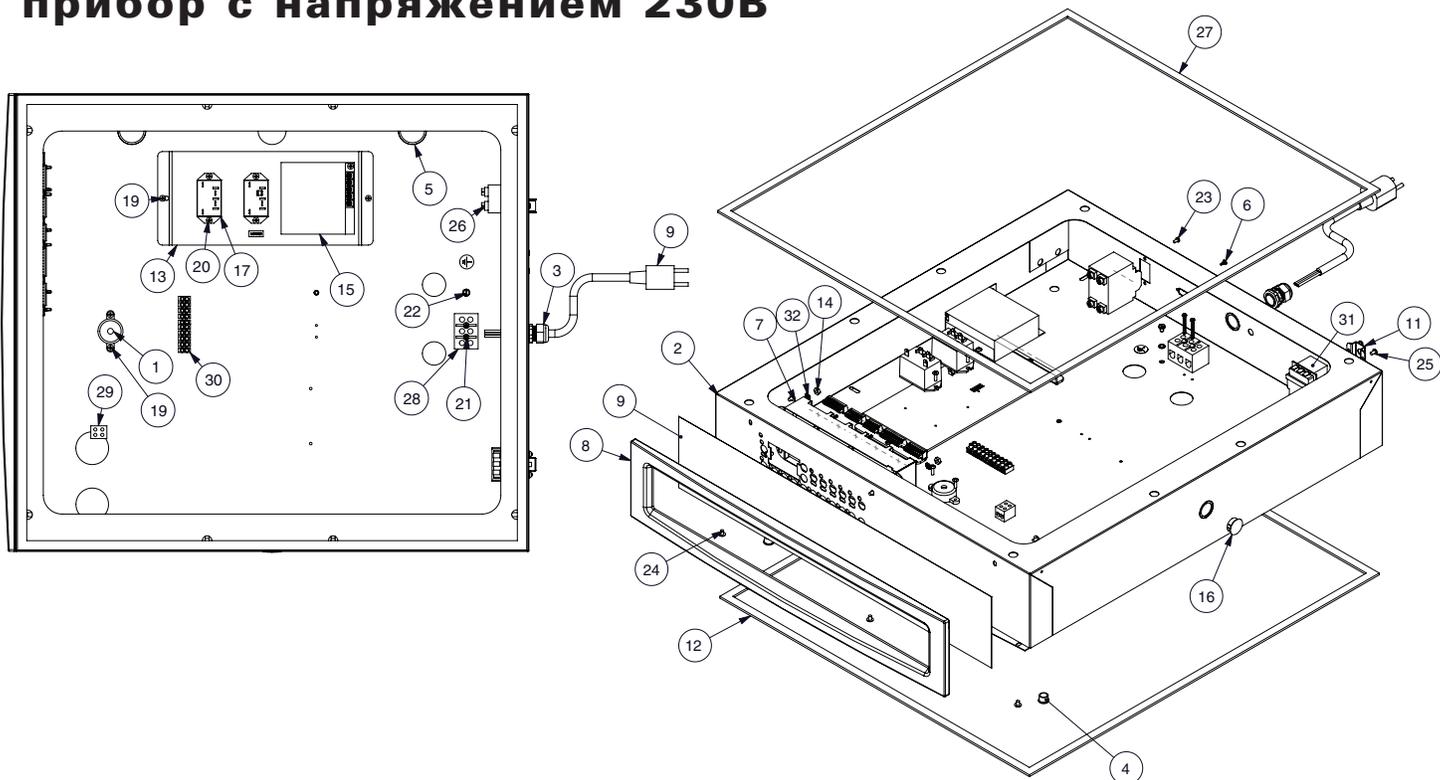
ОТКЛЮЧАЙТЕ МАШИНУ ОТ ИСТОЧНИКА ПИТАНИЯ ДО НАЧАЛА ОЧИСТКИ ИЛИ ОБСЛУЖИВАНИЯ

ВНИМАНИЕ

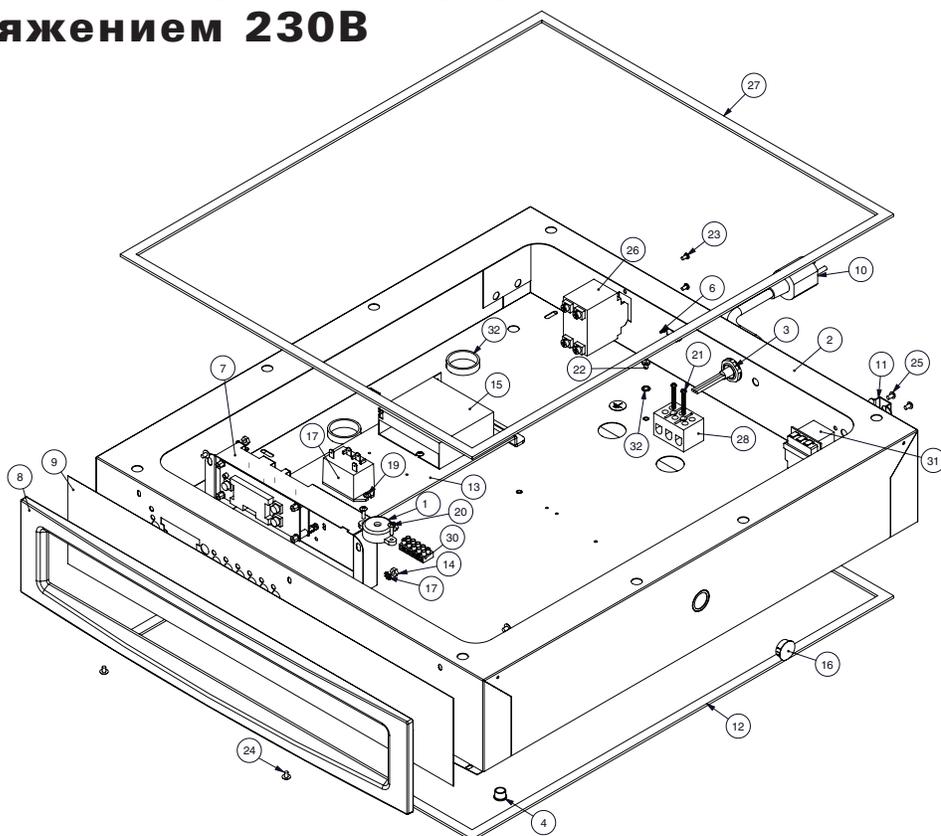
ЭТА ГЛАВА ПРЕДНАЗНАЧЕНА ТОЛЬКО ДЛЯ ТЕХНИКОВ СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ.

УХОД И ОЧИСТКА

1200-UP с электронным управлением – показан прибор с напряжением 230В



1200-S с электронным управлением – показан прибор с напряжением 230В



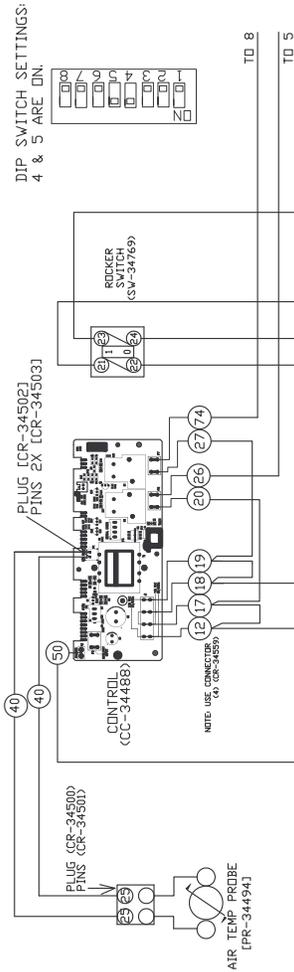
УХОД И ОЧИСТКА

СПИСОК КОМПЛЕКТУЮЩИХ - ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ

ПУНКТ	ОПИСАНИЕ	1200-S	1200-UP
1	Устройство звуковой сигнализации	BP-3567	BP-3567
2	Крышка в сборке	5007801	5007801
3	Кольцо для уменьшения натяжения кабеля	BU-3964	BU-3964
4	Отверстие под втулку 12,7мм	BU-3006	BU-3006
5	Отверстие под втулку 38,1мм	BU-3013	BU-3013
6	Зажим, тип каноз	CL-22820	CL-22820
7	Электронная панель управления без таймера с таймером	CC-34322 Доступных	CC-34326 CC-34328
8	Оправа панели управления	PE-28280	PE-28280
9	Покрyтия панели управления, электронной	PE-28366	PE-27855
10	Набор проводов, электронной 120V 208-240V 230V	CD-3397 CD-3551 CD-3922	CD-3397 CD-3551 CD-3922
11	Крышка концевого переключатель	1003936	1003936
12	Уплотнитель, самоклеющийся	GS-2019	GS-2019
13	Жаростойкий корпус	1008770	1008770
14	Шестигранная гайка, 8-32	NU-2296	NU-2296
15	Блок питания	BA-33554	BA-33554
16	Отверстие под штекер 20,64мм	PG-3589	PG-3589
17	Реле	RL-33558	RL-33558
18	Язычковый переключатель (не показан)	SW-33559	SW-33559
19	Самонарезающий винт, 8-32 x 12,7мм	SC-25849	SC-25849
20	Винт для крестовой отвертки, нержавеющая сталь, 6-32x12,7мм, 18-8	SC-2472	SC-2472
21	Винт с круглой головкой 6-32 x 31,75мм	SC-2365	SC-2365
22	Винт заземления с плоской головкой, 10-32 x 6,35мм	SC-2190	SC-2190
23	Винт с плоской головкой, 6-32 x 6,35мм	SC-22500	SC-22500
24	Винт для крестовой отвертки, 8-32 x 6,35мм	SC-2459	SC-2459
25	Винт с плоской головкой M4 x 7mm	SC-22271	SC-22271
26	Сенсор (не показан)	SN-33541	SN-33541
27	Переключатель цепи, размыкатель цепи	SW-34077	SW-34077
28	Лента, 12,7мм, пенорезина	TA-25621	TA-25621
29	Коробка с клеммами	BK-3019	BK-3019
30	Коробка с клеммами, фарфор	---	BK-33546
31	Планка с зажимами	TM-33560	TM-33560
32	Конечный переключатель термостата,	TT-33476	TT-33476
33	Шайба с внешним запор, #8	WS-2333	WS-2333

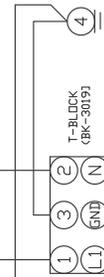
VIEW FROM REAR OF BONNET

(FRONT)



TO 8

TO 5

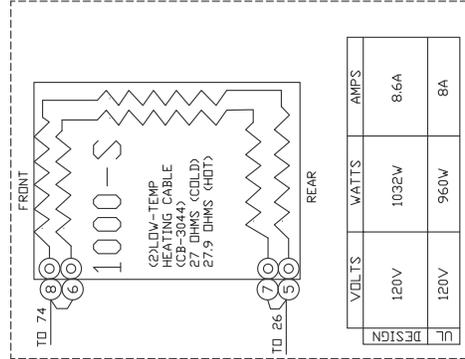
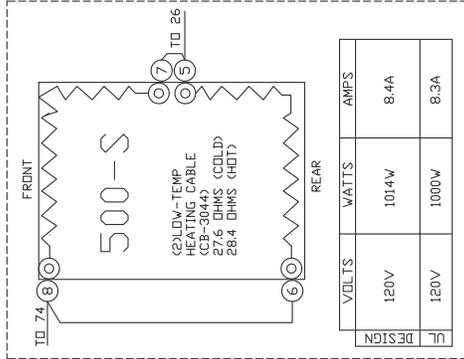
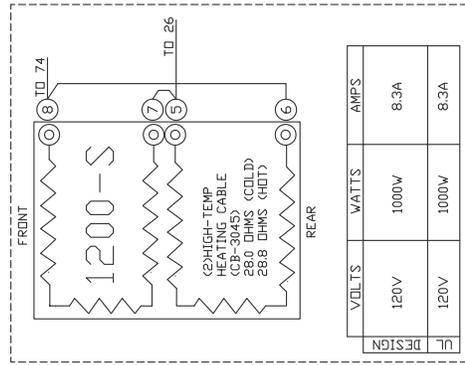
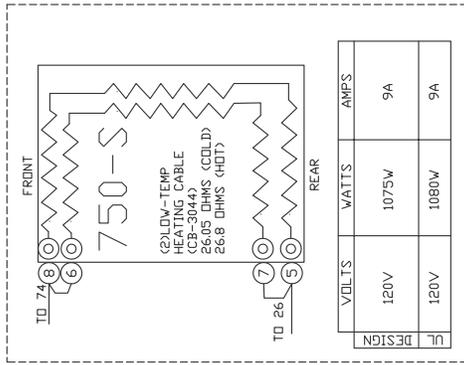


PLUG, 15A-125V
NEMA 5-15P



14/3 120V CORD SET (CD-3232)

(REAR)



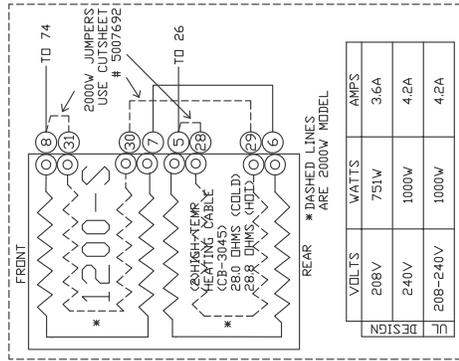
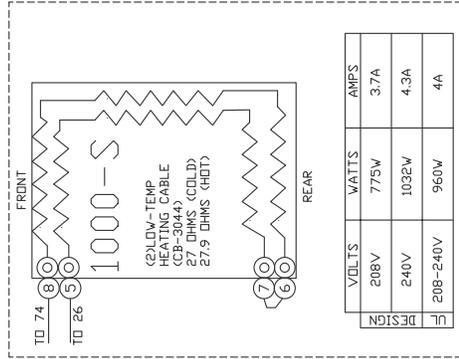
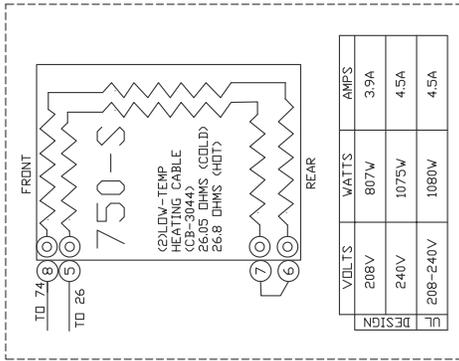
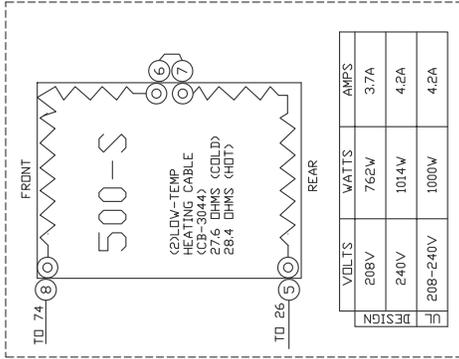
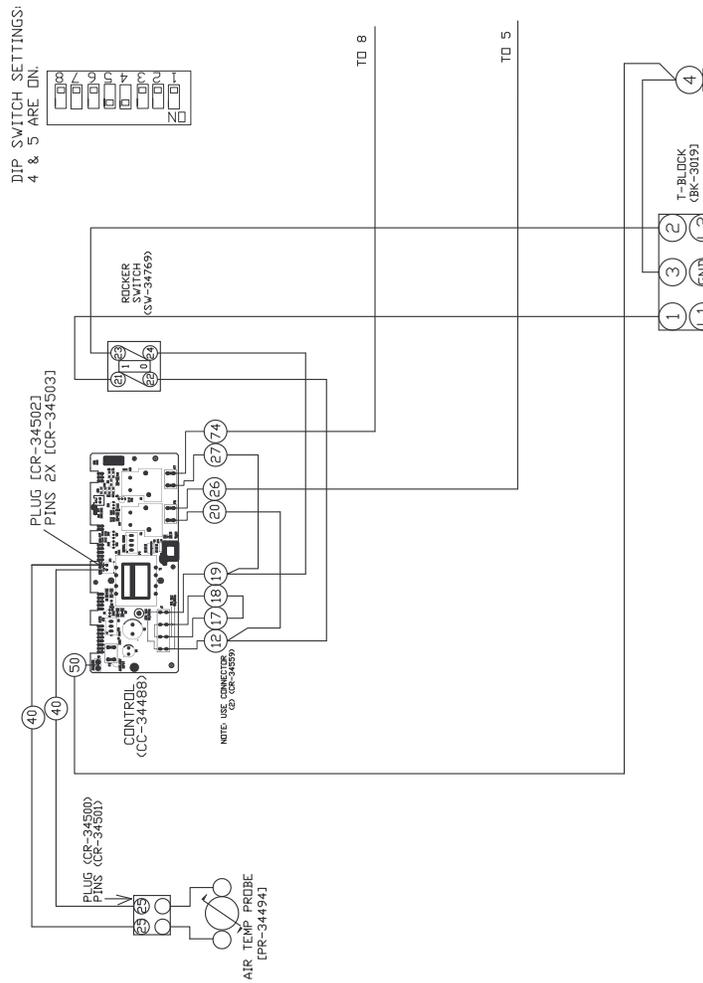
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
4	5406	SWITCH WAS SW-34375	6-18-09	REJ
3	-	ADD 500,750,1000-S	11-24-08	JPK
2	-	MISC. CHANGES	9-3-08	BES

WIRING DIAGRAM	SHEET
500,750,1000,1200-S 120V 60HZ	1
DWG: 77194	1
BY: JPK DATE: 1/16/08	DF_1

NOTE #1: ALL NUMBERS IN () =
ALTO-SHAAM PART NUMBERS
NOTE #2: SEE DRW. 5008760
FOR WIRE ASSEMBLIES

VIEW FROM REAR OF BONNET

<FRONT>



REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
3	5406	SWITCH WAS SW-34351	6-18-09	REJ
2	-	ADD 500.750,1000-S	11-24-08	JPK
1	-	RE-DRAW	7-22-08	BES

500.750,1000,1200-S 208-240V 60HZ

WIRING DIAGRAM

BY: JPK DATE: 1/16/08

DWG: 77195

SHEET 1_DF_1

1200-S 2000W MODEL	VOLTS	WATTS	AMPS
	208V	1502W	7.2A
	240V	2000W	8.4A
	208-240V	2000W	8.4A

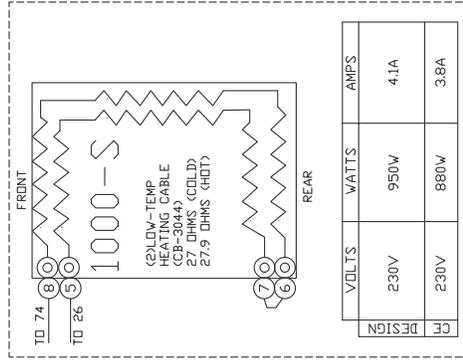
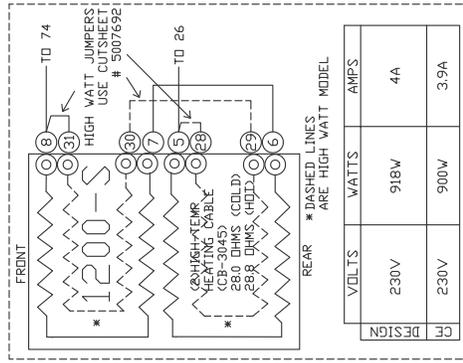
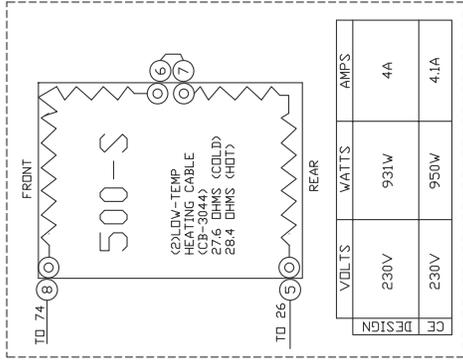
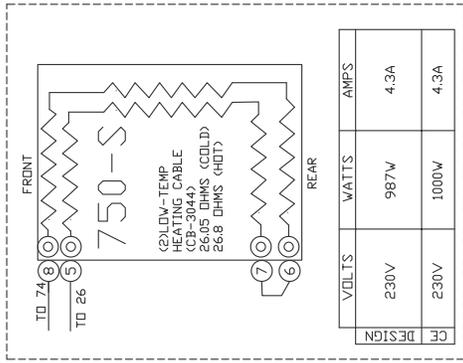
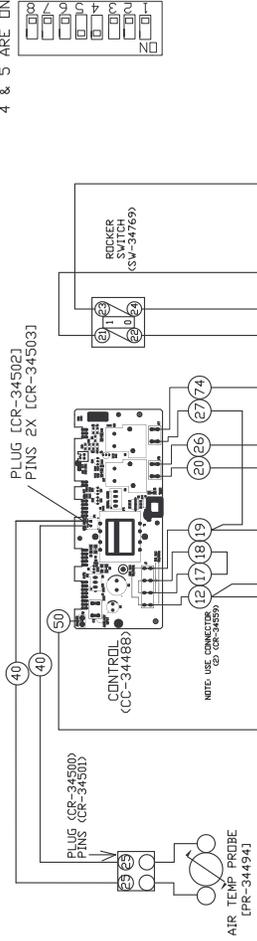
NOTE #1: ALL NUMBERS IN () = ALTO-SHAAM PART NUMBERS

NOTE #2: SEE DRW. 5008763 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY SEE DRW. 5007692 FOR 2000W JUMPERS

VIEW FROM REAR OF BONNET

<FRONT>

DIP SWITCH SETTINGS:
4 & 5 ARE ON



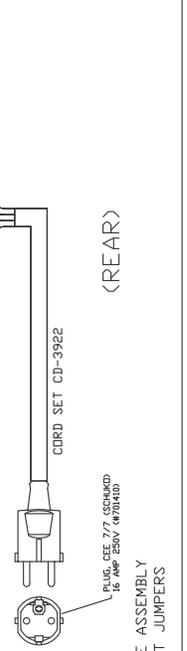
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
5	-	SWITCH WAS SW-34351	6-18-09	REJ
4	-	SWITCH WAS SW-34375	3-11-09	REJ
3	-	ADD 500,750,1000-S	11-24-08	JPK

500,750,1000,1200-S 230V 50HZ

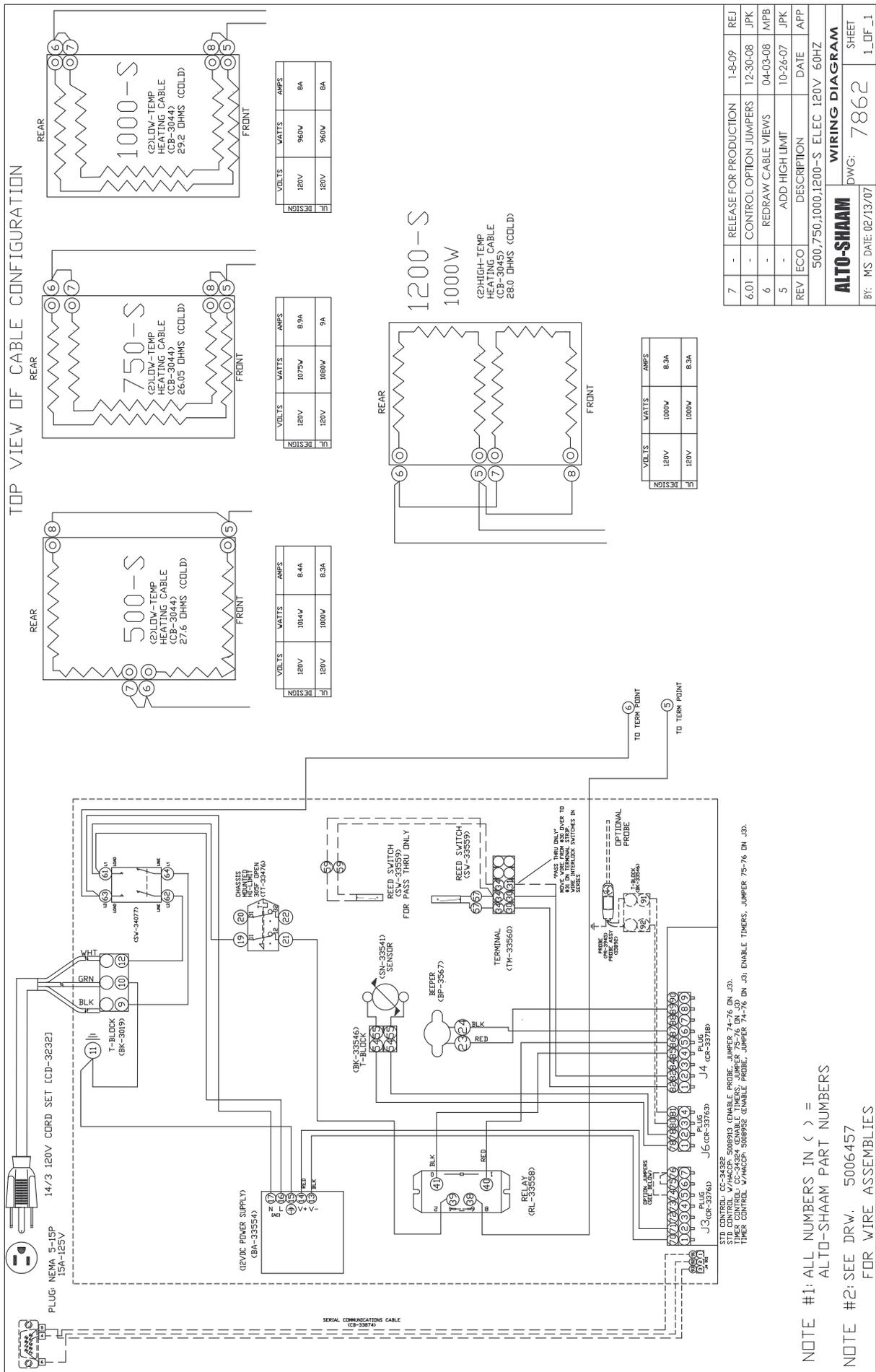
ALTO-SHAAM DWG: 77196 SHEET 1_OF_1

BY: JPK DATE: 1/16/08

1200-S HIGH WATT MODEL		
VOLTS	WATTS	AMPS
230V	1836W	8A
230V	1800W	7.8A

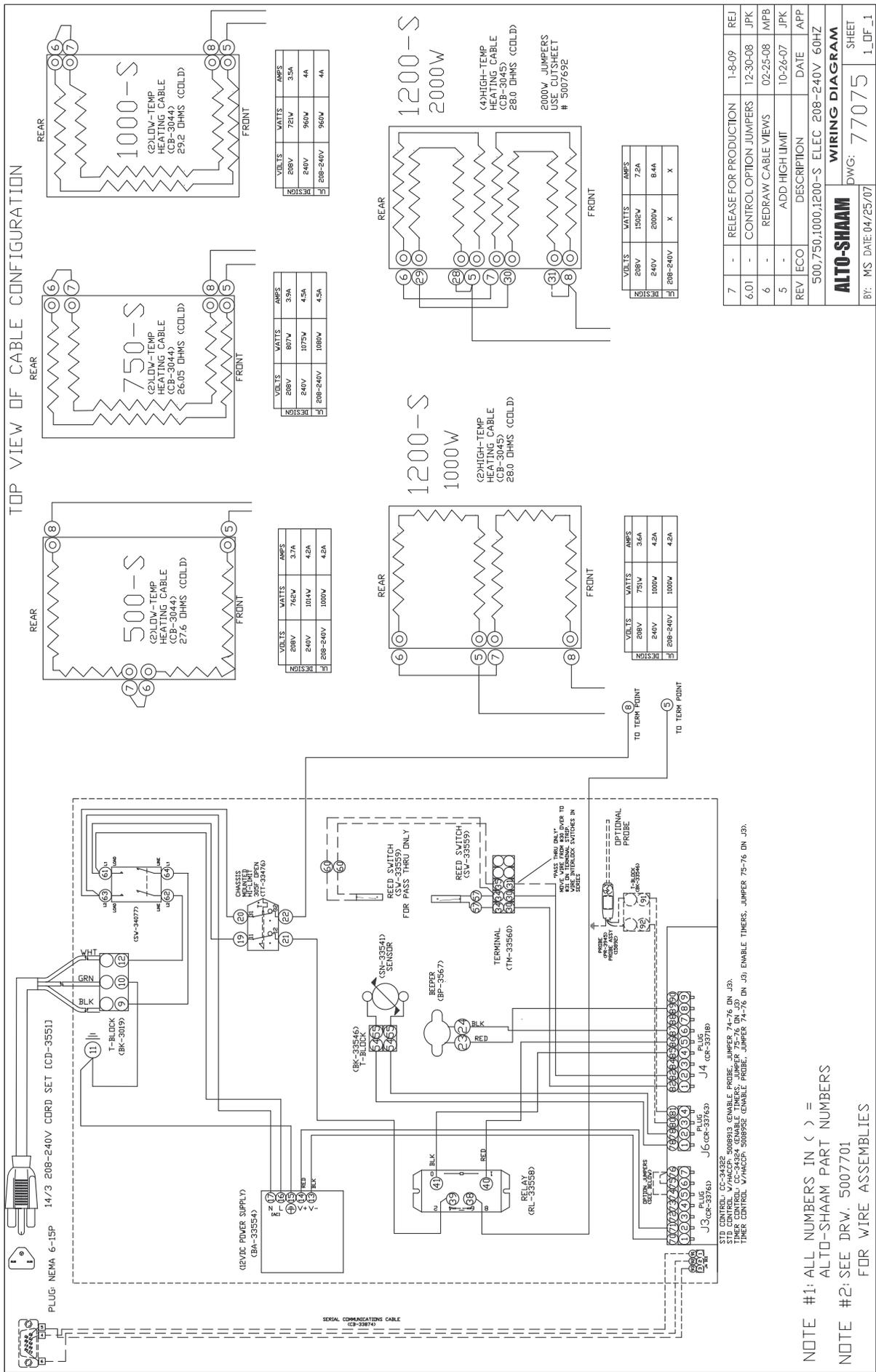


NOTE #1: ALL NUMBERS IN () = ALTO-SHAAM PART NUMBERS
NOTE #2: SEE DRW 5008765 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY
SEE DRW 5007692 FOR HIGH WATT JUMPERS



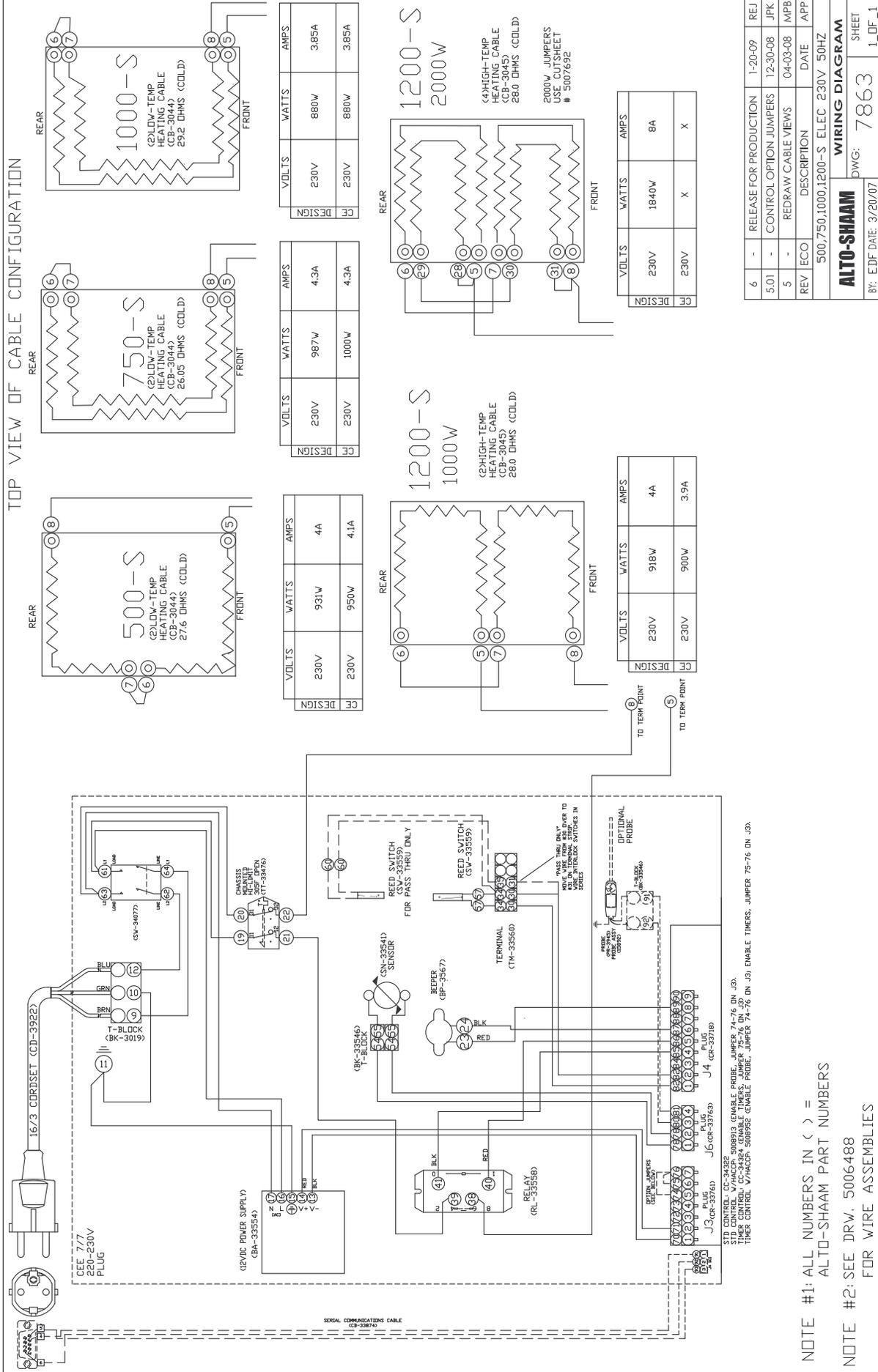
7	-	RELEASE FOR PRODUCTION	1-8-09	REJ
6.01	-	CONTROL OPTION JUMBERS	12-30-08	JPK
6	-	REDRAW CABLE VIEWS	04-03-08	MPB
5	-	ADD HIGH LIMIT	10-26-07	JPK
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
500,750,1000,1200-S ELEC 120V 60HZ				
ALTO-SHAAM				
BY: MS DATE: 02/13/07			DWG: 7862	SHEET 1_DF_1

WIRING DIAGRAM



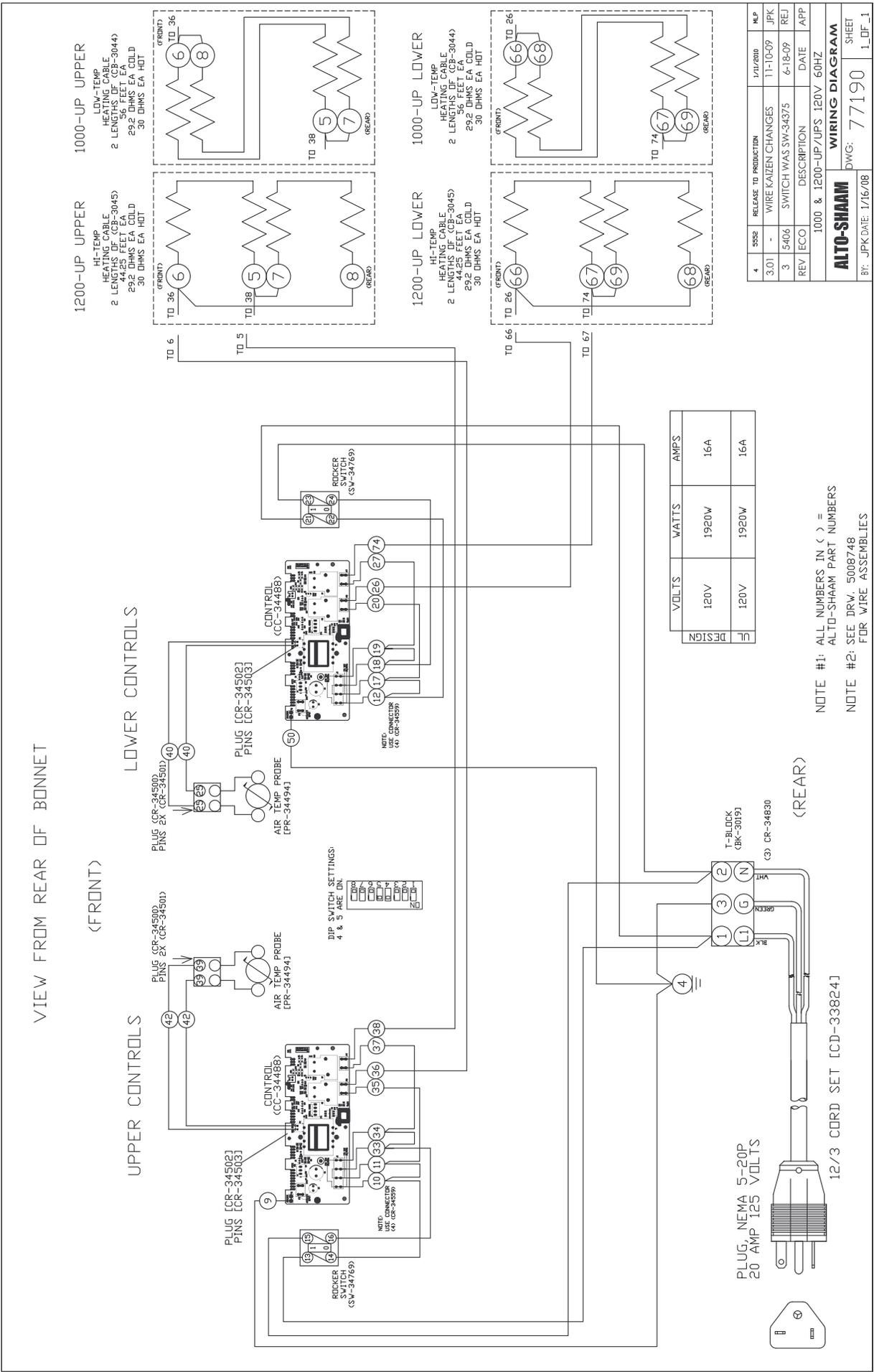
NOTE #1: ALL NUMBERS IN () = ALTO-SHAAM PART NUMBERS
 NOTE #2: SEE DRW. 5007701 FOR WIRE ASSEMBLIES

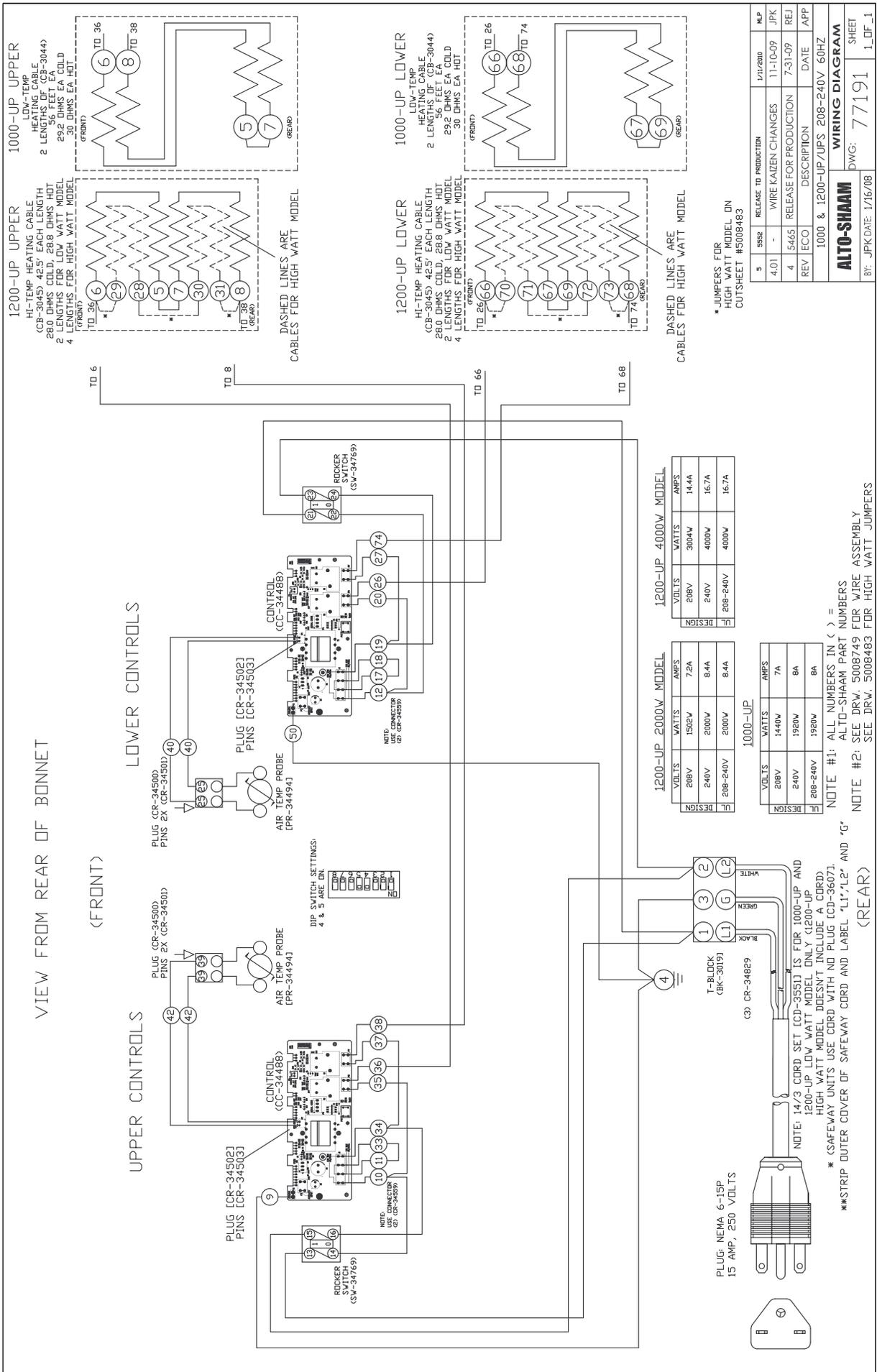
TOP VIEW OF CABLE CONFIGURATION

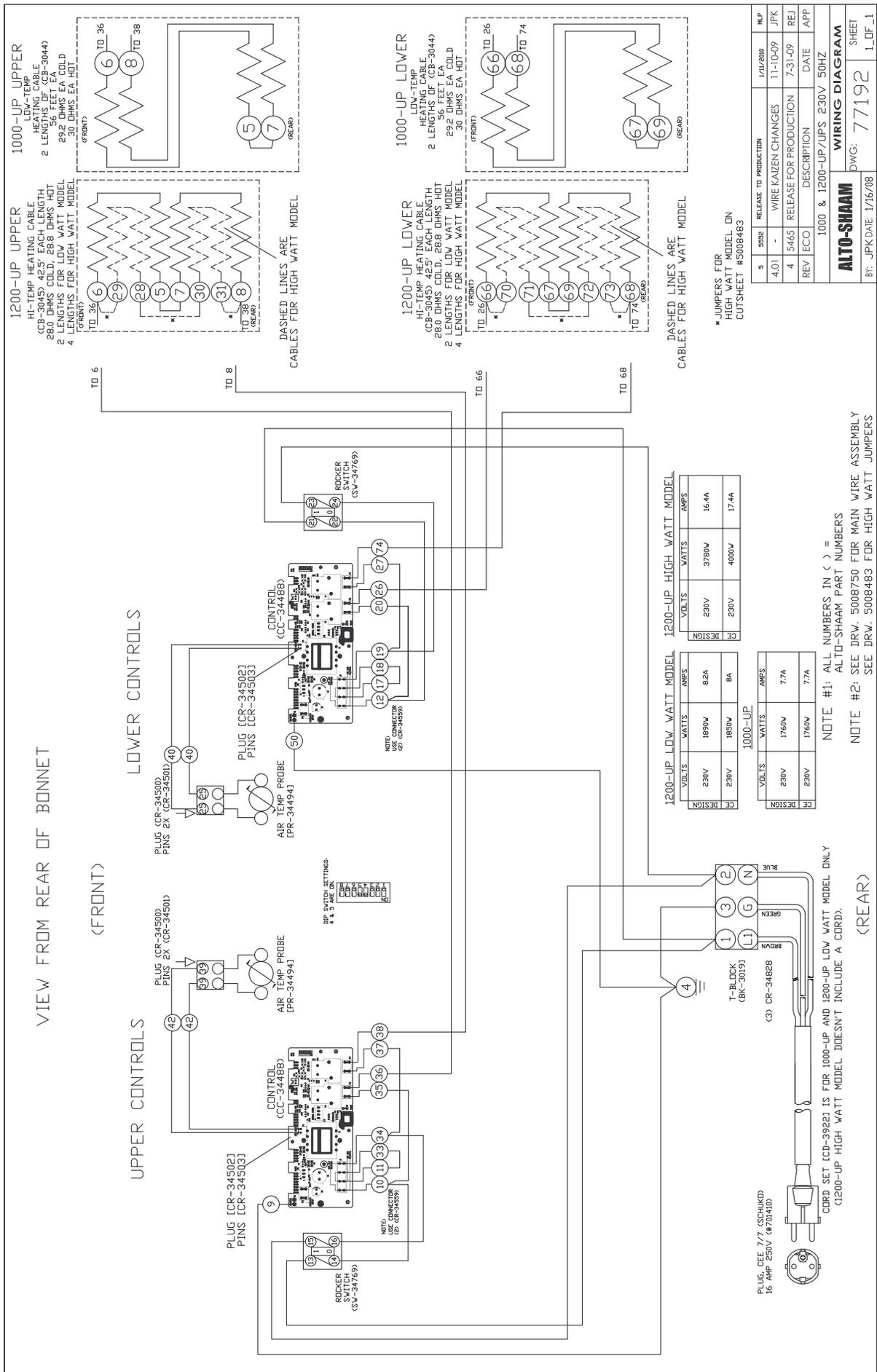


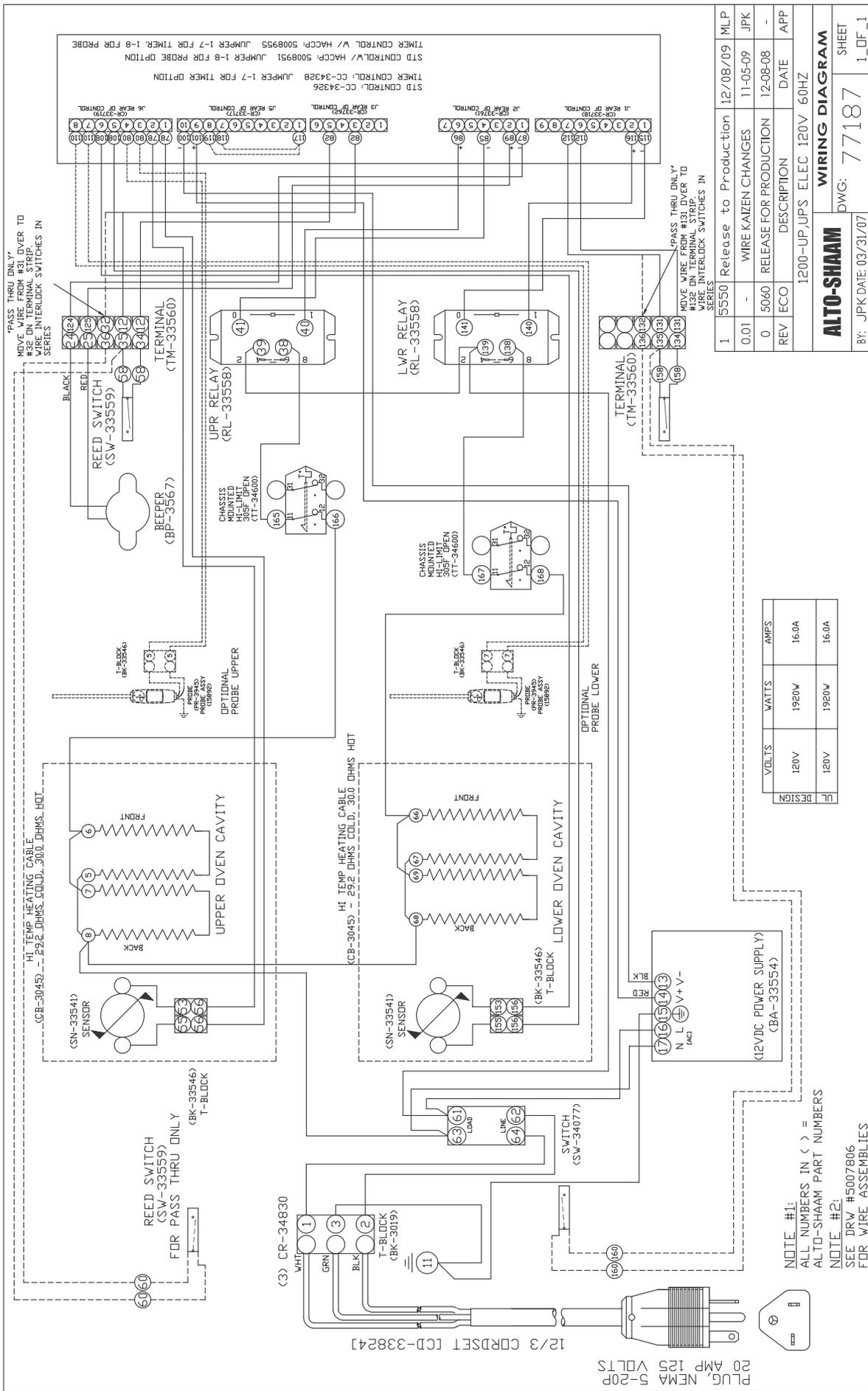
6	-	RELEASE FOR PRODUCTION	1-20-09	REJ
5.01	-	CONTROL OPTION JUMPERS	12-30-08	JPK
5	-	REDRAW CABLE VIEWS	04-03-08	MPB
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
		500,750,1000,1200-S ELEC	230V 50HZ	
		ALTO-SHAAM		
		DWG:	7863	
		BY: EDF DATE: 3/20/07		
		SHEET 1_OF_1		

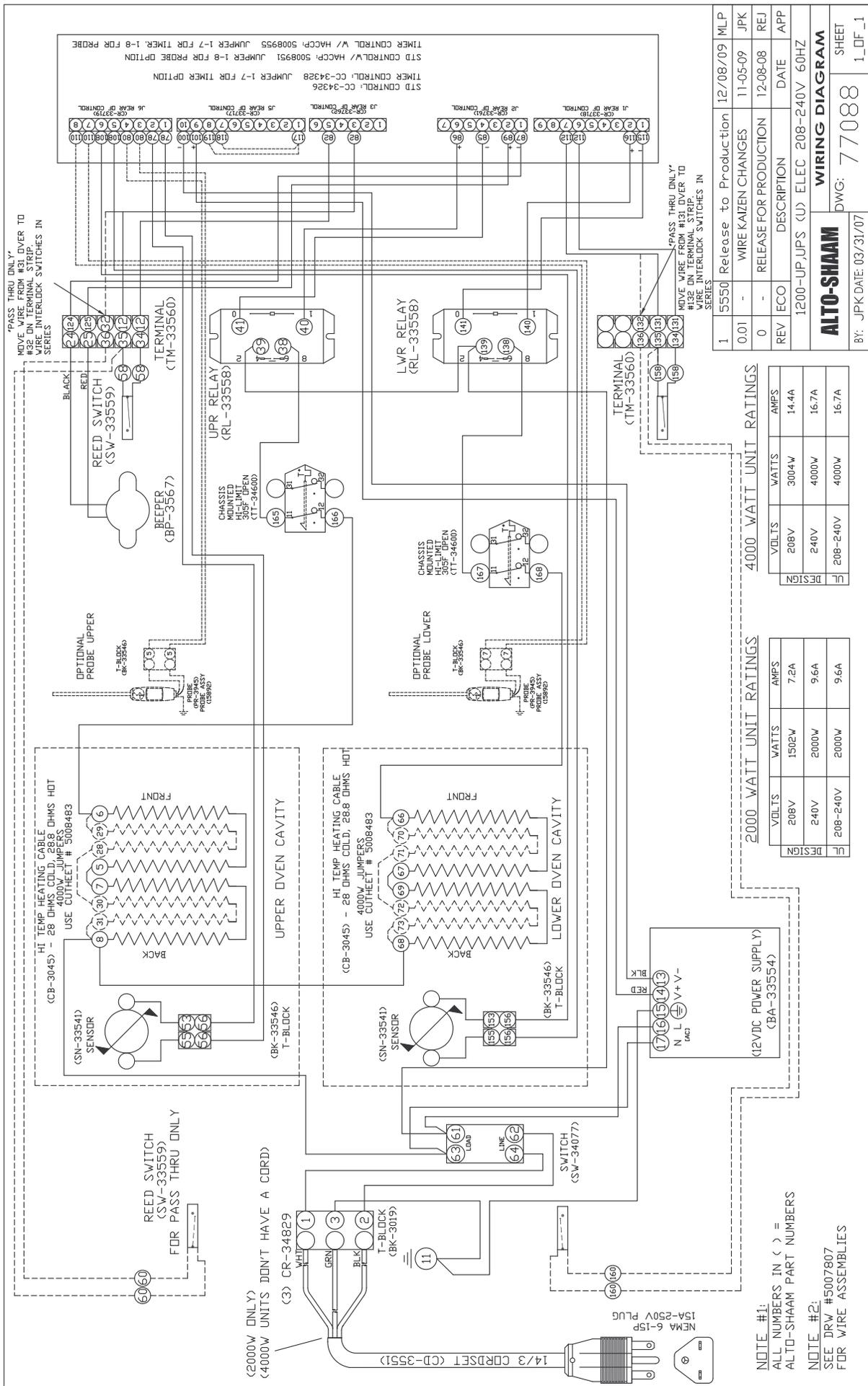
NOTE #1: ALL NUMBERS IN () = ALTO-SHAAM PART NUMBERS
 NOTE #2: SEE DRW. 5006488 FOR WIRE ASSEMBLIES











1	5550	Release to Production	12/08/09	MLP
0.01	-	WIRE KAIZEN CHANGES	11-05-09	JPK
0	-	RELEASE FOR PRODUCTION	12-08-08	REJ
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
1200-UP,UPS (U) ELEC 208-240V 60HZ				

WIRING DIAGRAM
DWG: 77088
BY: JPK DATE: 03/31/07

ALTO-SHAAM
SHEET 1_OF_1

ПОВРЕЖДЕНИЯ ПРИ ПЕРЕВОЗКЕ И ПРЕДЪЯВЛЕНИЕ ПРЕТЕНЗИИ



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

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

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

ОГРАНИЧЕННАЯ ГАРАНТИЯ

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

Для деталей и узлов установлены следующие гарантийные периоды:

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

Для нагревательного элемента печей Halo Heat® приготовления и содержания продуктов — неограниченно, пока печь владеет первоначальным покупателем.

Для остальных деталей — один (1) год со дня установки, но не дольше пятнадцати (15) месяцев со дня отгрузки.

Гарантийный период на трудозатраты — один (1) год со дня установки, но не дольше пятнадцати (15) 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 осветительных ламп и (или) замену стекла корпуса дисплея при каком бы то ни было повреждении.
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 или ущерб, возникшие вследствие неисправностей, включая потерю продукции или косвенные либо 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.

Вступает в силу с 02/09



ДЛЯ ОБЛЕГЧЕНИЯ ССЫЛОК ЗАПИШИТЕ НАЗВАНИЕ МОДЕЛИ И СЕРИЙНЫЙ НОМЕР.

ПРИ ЛЮБОМ ОБРАЩЕНИИ В ALTO-SHAAM В ОТНОШЕНИИ ЭТОГО УСТРОЙСТВА ОБЯЗАТЕЛЬНО УКАЗЫВАЙТЕ И МОДЕЛЬ, И СЕРИЙНЫЙ НОМЕР.

Модель: _____ Дата установки: _____
Напряжение: _____ Где приобретена: _____
Серийный номер: _____

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • U.S.A.
ТЕЛ.: 262.251.3800 • 800.558.8744 США/КАНАДА ФАКС: 262.251.7067 • 800.329.8744 ТОЛЬКО США

www.alto-shaam.com

НАПЕЧАТАНО В США