

ALTO-SHAAM®

Стойка для нарезки



CS-200 с защитным экраном

МОДЕЛИ:

CS-100

CS-200



CS-100 с защитным экраном

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

**HALO
HEAT®**

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

ALTO-SHAAM®

Доставка	1
Распаковка	1
Правила техники безопасности	2

Установка

Требования к установке	3
Установка по уровню	3
Габаритные чертежи, CS-100	4
Габаритные чертежи, CS-200	5
Подвод электропитания	6

Эксплуатация

Техника безопасности для пользователя . . .	7
Запуск	7
Процедуры эксплуатации	7
Общие указания по выдерживанию	8

Уход и чистка

Защита поверхностей из нержавеющей стали	9
Моющие средства	9
Чистящие материалы	9
Уход за оборудованием	10
Ежедневная чистка	10
Санитарно-профилактические меры	11

Обслуживание

Чертеж устройства в разобранном виде, CS-100	12
Список деталей, CS-100	13
Чертеж устройства в разобранном виде, CS-200	14
Список деталей, CS-200	15

Монтажные схемы

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

Гарантия

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

ДОСТАВКА

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 перевозке и предъявление претензий» 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, полученные 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 это оборудование. При появлении каких-либо вопросов, касающихся установки, эксплуатации или обслуживания, обращайтесь в отдел. обслуживания Alto-Shaam.

ПРИМЕЧАНИЕ. 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.

ПРИМЕЧАНИЕ.

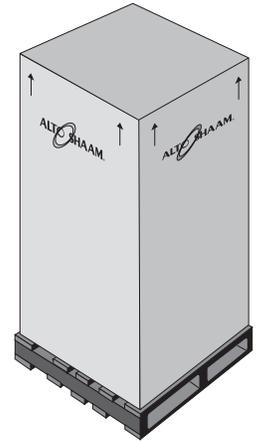
Не выбрасывайте картонную коробку и другие упаковочные материалы, пока не убедитесь в отсутствии в изделии скрытых повреждений и не проверите его в работе.

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

НЕ ВЫБРАСЫВАЙТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО.

Настоящее руководство считается частью устройства и должно находиться в распоряжении владельца или менеджера предприятия или же лица, ответственного за подготовку операторов машины (работников общепита). Дополнительные экземпляры руководства можно заказать 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.



ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

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.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



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

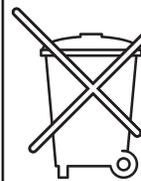
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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.

ПРИМЕЧАНИЕ: 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 хранения продуктов питания. 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.

ПРИМЕЧАНИЕ



Куда бы ни было доставлено оборудование, должно выполняться следующее указание:
НЕ УТИЛИЗИРУЙТЕ ОТХОДЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ИЛИ ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ ВМЕСТЕ С ДЖРУГИМИ БЫТОВЫМИ ОТХОДАМИ.



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.

УСТАНОВКА

УСТАНОВКА НА МЕСТЕ РАБОТЫ

ОПАСНО



НЕПРАВИЛЬНАЯ УСТАНОВКА, ИЗМЕНЕНИЕ, НАСТРОЙКА ИЛИ ОБСЛУЖИВАНИЕ МОГУТ ПРИВЕСТИ К ТЯЖЕЛОЙ ТРАВМЕ, СМЕРТИ ИЛИ ПОВРЕЖДЕНИЮ ИМУЩЕСТВА.

ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ, ЭКСПЛУАТАЦИЕЙ ИЛИ ОБСЛУЖИВАНИЕМ ЭТОГО ОБОРУДОВАНИЯ ТЩАТЕЛЬНО ИЗУЧИТЕ СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ИНСТРУКЦИИ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ЧАСТИ ЭТОГО УСТРОЙСТВА СИЛЬНО НАГРЕВАЮТСЯ. ПРИ РАБОТЕ С НИМ ВСЕГДА ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЗАЩИТНЫЕ ПЕРЧАТКИ.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



ВО ИЗБЕЖАНИЕ ТРАВМЫ БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ ПРИ ПЕРЕМЕЩЕНИИ ИЛИ ВЫРАВНИВАНИИ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



Модель разработана и оптимизирована для работы с лампочками мощности, определенной при проектировании. Эти лампочки должны быть установлены на место, предусмотренное заводом-изготовителем и соответствовать по мощности. Если в результате механического воздействия лампочка будет повреждена, то ее необходимо заменить на новую, соответствующего напряжения. НЕ ВЫКРУЧИВАЙТЕ лампочки их патрона, если витрина включена в сеть.

УСТАНОВКА НА МЕСТЕ ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. Это устройство вместе с неподсоединенными компонентами и принадлежностями может доставляться в одной или нескольких упаковках. Проверьте и убедитесь, что доставлены все заказанные вами принадлежности.
2. Стойка для горячей разделки рассчитана на установку непосредственно сверху печи Halo Heat для готовки и выдерживания или шкафа для выдерживания. Полку можно использовать также как отдельное устройство.

УСТАНОВКА ПОЛКИ НА ПОДОГРЕВАЕМЫЙ ШКАФ:

Прежде чем устанавливать полку на печь Halo Heat для готовки и выдерживания или шкаф для выдерживания, снимите с нее 25-мм ножки. Полка должна быть установлена на стабильной горизонтальной поверхности.

ОТДЕЛЬНО ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПОЛКИ:

Прежде чем ставить полку на рабочую поверхность, прикрепите к ней 25-мм ножки. Попытка работать без этих ножек до подогрева полки может привести к повреждению поверхности, на которой установлена полка, может создать опасность пожара и сделать недействительной сертификацию UL. Полка должна быть установлена на стабильной горизонтальной поверхности.

3. **НЕ** устанавливайте это устройство в таком месте, где на его работу могут отрицательно повлиять пар, жир, капающая вода, высокая температура или другие резко отрицательные факторы.

4. **НЕ** устанавливайте возле источника холодного воздуха — морозильной камеры, выпускных отверстий системы кондиционирования и др., или в любом другом месте, где колебания окружающего воздуха могут повлиять на работу устройства.
5. Возле полки не должно быть никаких препятствий, затрудняющих доступ для обслуживания или использования.
6. Поднимите защитный экран и вставьте в кронштейны, находящиеся спереди на полке.

При первоначальной установке и запуске нужно выполнить целый ряд настроек. Ответственность за установку и первоначальную настройку несет дилер или пользователь. В число этих настроек входит, в частности, установка по уровню, подключение к электропитанию и установка ламп.

УСТАНОВКА ПО УРОВНЮ

Выверните витрину в поперечном и продольном направлениях при помощи спиртового уровня.

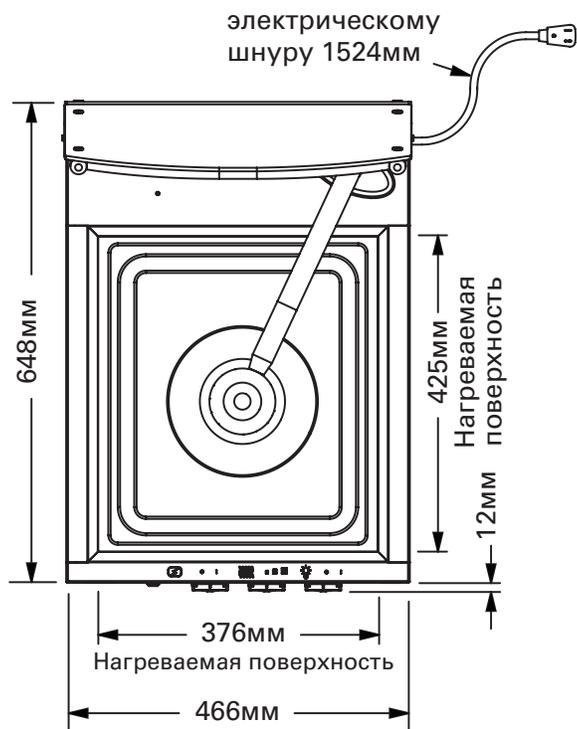


ПРИМЕЧАНИЕ. Если витрина не выровнена, она может работать неправильно.

УСТАНОВКА

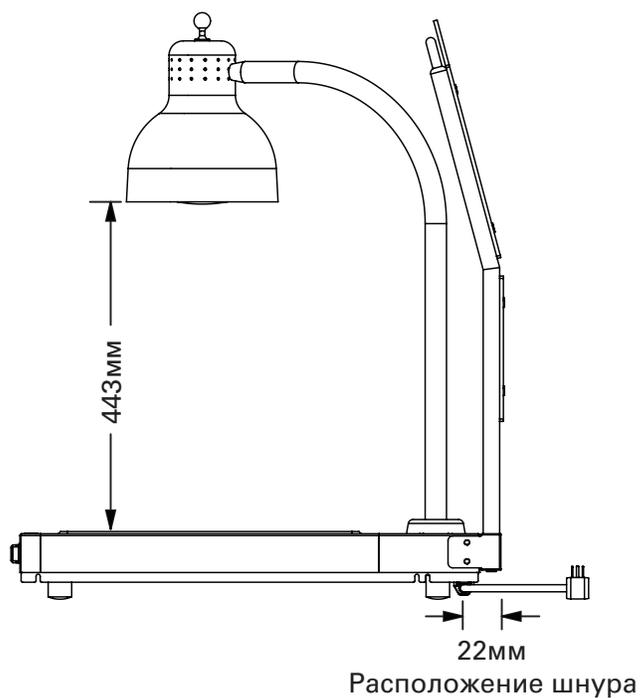
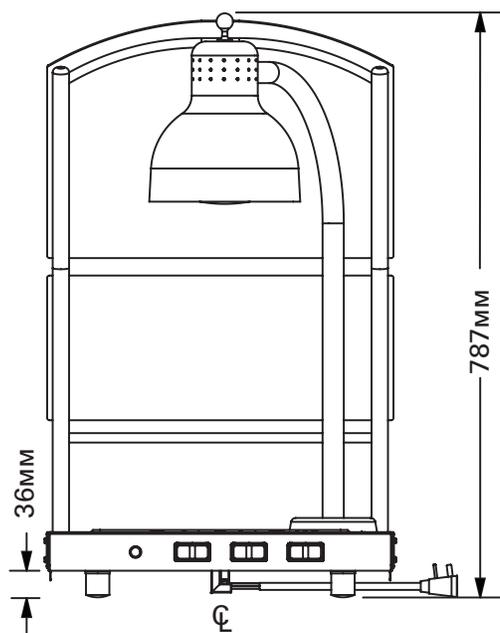
УСТАНОВКА НА МЕСТЕ РАБОТЫ

CS-100



ВМЕСТИМОСТЬ, НАГРЕТЫЙ ПРОДУКТ	
Вес (фунт) МАКС.	40
Вес (кг) МАКС.	18
Размер мяса	МАЛОЕ ГОВЯЖЬЕ БЕДРО

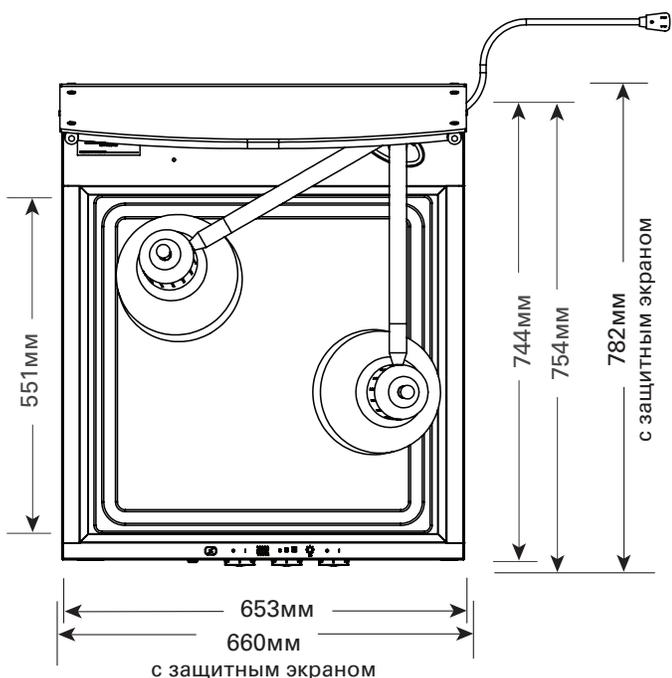
ВАРИАНТЫ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	
Разделочная доска	BA-28482
Держатель для резки спинной части	HL-2635
Держатель для резки говяжьего бедра	4459



УСТАНОВКА

УСТАНОВКА НА МЕСТЕ РАБОТЫ

CS-200

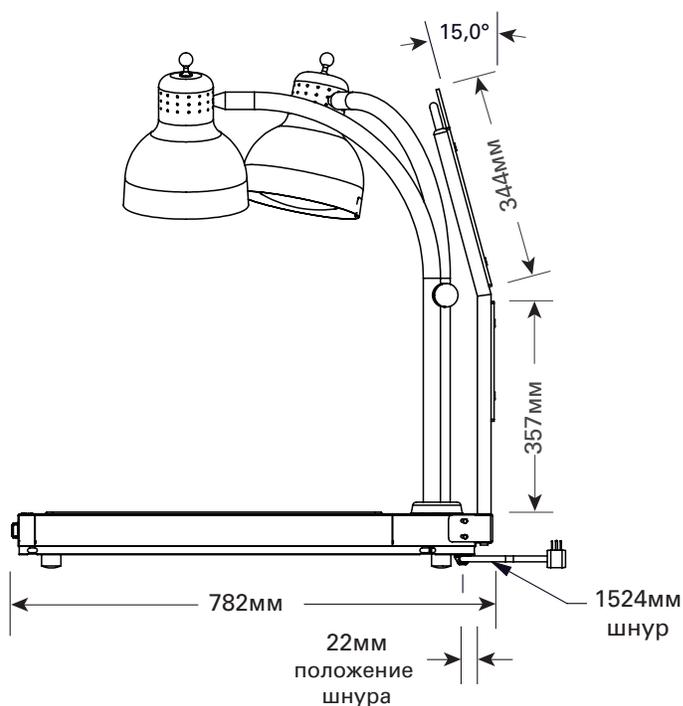
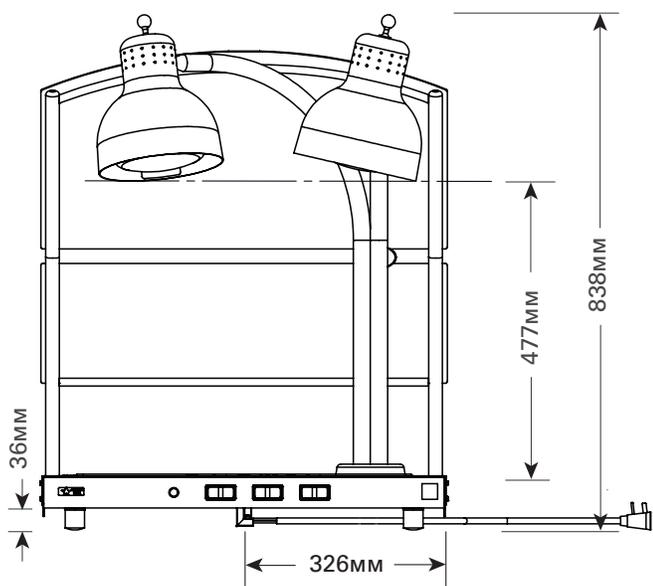


ВМЕСТИМОСТЬ, НАГРЕТЫЙ ПРОДУКТ

Вес (фунт) МАКС.	70
Вес (кг) МАКС.	31,7
Размер мяса	КРУПНОЕ ГОВЯЖЬЕ БЕДРО

ВАРИАНТЫ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Полноразмерная разделочная доска	BA-28066
Разделочная доска половинного размера	BA-29244
Держатель для резки спинной части	HL-2635
Держатель для резки говяжьего бедра	4459



УСТАНОВКА

ПОДВОД ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

ОПАСНО



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ВЫПОЛНЕНЫ КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ТЕХНИКОМ-ЭЛЕКТРИКОМ В СООТВЕТСТВИИ С ПРИМЕНИМЫМИ ПРАВИЛАМИ УСТАНОВКИ ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЯ.

ОПАСНО



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

1. К разделочной доске наглухо прикреплена идентификационная табличка.
2. Если потребуется, аттестованный электрик должен в соответствии с применимыми местными электрическими нормами установить подходящую для этого устройства розетку или выходной разъем.
3. Подключайте разделочную доску ТОЛЬКО к должным образом заземленной розетке, установив доску 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.

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

ОПАСНО



НЕПРАВИЛЬНАЯ УСТАНОВКА, ИЗМЕНЕНИЕ, НАСТРОЙКА ИЛИ ОБСЛУЖИВАНИЕ МОГУТ ПРИВЕСТИ К ТЯЖЕЛОЙ ТРАВМЕ, СМЕРТИ ИЛИ ПОВРЕЖДЕНИЮ ИМУЩЕСТВА.
ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ, ЭКСПЛУАТАЦИЕЙ ИЛИ ОБСЛУЖИВАНИЕМ ЭТОГО ОБОРУДОВАНИЯ ТЩАТЕЛЬНО ИЗУЧИТЕ СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ИНСТРУКЦИИ

ОПАСНО



Во избежание электрического удара это устройство **ДОЛЖНО** быть адекватно заземлено в соответствии с местными 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.



Для оборудования, одобренного в ЕС: Для предотвращения опасности электрического разряда между этим устройством и находящимися поблизости другими устройствами или металлическими деталями предусматривается шпилька для выравнивающих связей. Для защиты от значительной разности потенциалов выравнивающий провод должен быть присоединен к этой шпильке и соседним устройствам / металлическим деталям. Шпилька обозначается следующим символом.



ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ – CS-100

НАПРЯЖЕНИЕ	ЧИСЛО ФАЗ	Гц	А	кВт	ШНУР И ВИЛКА	
120	1	60	4,2	0,5		НЕМА 5-15Р вилка 15 А - 120 В
230	1	50/60	2,2	0,5	 	СЕЕ 7/7, вилка номинал 250 В СН2-16Р вилка номинал 250 В BS 1363 (только Англия) вилка номинал 250 В

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ – CS-200

НАПРЯЖЕНИЕ	ЧИСЛО ФАЗ	Гц	А	кВт	ШНУР И ВИЛКА	
120	1	60	6,3	0,75		НЕМА 5-15Р 15 А - 120 В вилка
230	1	50/60	3,26	0,75	 	СЕЕ 7/7, вилка номинал 250 В СН2-16Р вилка номинал 250 В BS 1363 (только Англия) вилка номинал 250 В

Монтажные схемы находятся на днище, снаружи устройства.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Это устройство предназначено для использования квалифицированным персоналом коммерческих предприятий, который знаком с назначением, ограничениями и опасностями, присущими этому устройству. Все операторы и пользователи должны изучить инструкции по эксплуатации и предостережения.

ЗАПУСК

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ:

Очистите наружную металлическую поверхность устройства тканью, смоченной в мягком мыльном растворе. Как следует промойте устройство.

Очистите защитный экран водным раствором мыла или мягкого детергента. Вытрите насухо чистой влажной замшей. Жирные пятна можно удалить керосином или гексаном. Не используйте коммерческие или бытовые чистящие средства, содержащие нашатырь. Чтобы не поцарапать экран, не используйте сухую ткань или абразивные составы.

ПРОЦЕДУРЫ ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. Включите тумблеры.

Установите тумблер подогреваемой поверхности в положение ON (ВКЛ). Установите 3-позиционный тумблер в положение, соответствующее нужной температуре (низкая/средняя/высокая). Установите тумблер ламп в положение ON.

2. Подогрейте.

Подогревайте не меньше 30 минут.

3. Перенесите горячий продукт на разделочную доску.

Перед переносом на разделочную доску продукт должен быть доведен до надлежащей внутренней температуры. Проверьте температуру выдерживаемого продукта миниатюрным термометром для мяса. Выберите настройку температуры полки, наиболее соответствующую внутренней температуре продукта. Если какой-либо продукт не находится при температуре подачи на стол, доведите его до нужной температуры в печи Halo Heat для готовки и выдерживания или в пароконвектомате Combitherm®.

4. Проверьте температуру продукта.

Поскольку нужный интервал температуры зависит от типа и количества выдерживаемых продуктов, необходимо периодически проверять каждый продукт миниатюрным термометром, чтобы удостовериться в поддержании нужной температуры. Местные нормы охраны здоровья, относящиеся к минимальной температуре подачи на стол, могут быть различны. Подходящий диапазон температуры — 60 – 71 °C или выше.

СРЕДНЯЯ температура горячей плиты:

Настройка	Температура
Low (Низкая)	53 °C
Med (Средняя)	71 °C
High (Высокая)	82 °C

ПРИМЕЧАНИЕ. НЕ используйте ножи или другие инструменты на горячей металлической поверхности. Предусмотрена доска для резки.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ЧАСТИ ЭТОГО УСТРОЙСТВА СИЛЬНО НАГРЕВАЮТСЯ. ПРИ РАБОТЕ С НИМ ВСЕГДА ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЗАЩИТНЫЕ ПЕРЧАТКИ.

ОПАСНО



ОТКЛЮЧАЙТЕ ОТ ИСТОЧНИКА ПИТАНИЯ ДО НАЧАЛА ОЧИСТКИ ИЛИ ОБСЛУЖИВАНИЯ

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫДЕРЖИВАНИЮ

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

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

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

Измеряйте внутреннюю температуру выдерживаемого продукта термометром на металлическом стержне. Исходя из внутренней температуры, настройте термореле на режим, дающий наилучшие общие результаты.

температура хранения	
МЯСО	
БИФШТЕКС — с кровью	54°C
БИФШТЕКС — средней прожарки	68°C
ГРУДИНКА	71° — 79°C
ПРИСОЛЕННАЯ 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
РАКИ, ОМАРЫ	71° — 79°C
КРЕВЕТКИ гриллированные	71° — 79°C
ВЫПЕЧКА	
ХЛЕБ/РОЛЛЫ	49° — 60°C
РАЗНОЕ	
ЗАПЕКАНКИ	71° — 79°C
ХЛЕБ	27° — 38°C
ЯИЧНИЦА — глазунья	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 выдерживания является ориентировочной. В любом случае эта температура соотносится с внутренней температурой продукта. Температура хранения в любом случае должна отвечать местным нормативам.	

УХОД И ЧИСТКА

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 истирают поверхности, вызывая повреждение этого защитного слоя, что со временем приводит к появлению участков коррозии. Даже вода, особенно жёсткая вода, содержащая хлор 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 поверхность как можно скорее вытерта, что нужно делать минимум один раз в день. Всегда тщательно промывайте поверхности после использования чистящего средства и немедленно после промывки вытирайте оставшуюся воду.

МОЮЩИЕ СРЕДСТВА

Для поверхностей из нержавеющей стали используйте средства, не содержащие абразивов. Они не должны содержать соединений хлора и четвертичных солей. Никогда не используйте хлористоводородную (соляную) кислоту для стали. Всегда пользуйтесь надлежащим средством очистки в концентрации, рекомендуемой изготовителем. За рекомендациями обращайтесь к местным поставщикам чистящих средств.

ЧИСТЯЩИЕ МАТЕРИАЛЫ

Обычно чистку можно выполнить подходящим чистящим средством и мягкой чистой тканью. Если приходится применять более жесткие методы, необходимо использовать неабразивную губку на сложных участках и производить очистку, избегая царапания поверхности. Никогда не используйте проволочный ерш, металлические губки или скребки для очистки от остатков пищи.

 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	
	ДЛЯ ЗАЩИТЫ ПОВЕРХНОСТЕЙ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ АБРАЗИВНЫЕ СОСТАВЫ ИЛИ ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА НА ОСНОВЕ СОЕДИНЕНИЙ ХЛОРА ИЛИ СОДЕРЖАЩИЕ ЧЕТВЕРТИЧНЫЕ СОЛИ. НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ХЛОРИСТОВОДОРОДНУЮ (СОЛЯНУЮ) КИСЛОТУ НИКОГДА НЕ ПРИМЕНЯЙТЕ МРОВОЛОЧНЫЕ ЩЕТКИ, МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ГУБКИ ИЛИ СКРЕБКИ.
	
	

УХОД И ЧИСТКА

УХОД ЗА ОБОРУДОВАНИЕМ

Чистота и внешний вид этого оборудования будут значительно способствовать эффективности работы и приготовлению вкусной, аппетитно выглядящей пищи. Хорошее оборудование, которое содержится в чистоте, работает лучше и служит дольше.



ПОСЛЕ КАЖДОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ТЩАТЕЛЬНО ОЧИСТИТЕ РАЗДЕЛОЧНУЮ ДОСКУ

1. Снимите с разделочной доски пищу.
2. Выключите питание — переведите тумблер в положение OFF. Отсоедините устройство от электропитания. Дайте устройству остыть.
3. После каждого использования снимайте доску для резки. Отдельно очистите и продезинфицируйте в соответствии со штатными или местными санитарно-гигиеническими нормами. Чтобы доска не покорибилась, просушите ее на воздухе, положив на чистую плоскую поверхность. Если доска покорибилась, подогрейте ее, чтобы восстановить гибкость и облегчить выравнивание. Покоробившуюся доску можно подогреть на поверхности разделочной полки, или подогреть 10 минут в разогретом пароконвектомате Combitherm® в паровом режиме, или 15 минут в разогретой печи Halo Heat для готовки и выдерживания при 121 °С.
4. Очистите металлические поверхности доски влажной тканью и любым высококачественным коммерческим детергентом рекомендуемой концентрации. Для сильно загрязненных участков воспользуйтесь пластиковой губкой или средством для чистки печей. Вымойте поверхности губкой и чистой теплой водой.



ПРИМЕЧАНИЕ. 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. После чистки и мойки можно протереть поверхности дезинфицирующим раствором. Этот раствор должен быть рекомендован для поверхностей из нержавеющей стали, соприкасающихся с пищевыми продуктами.
6. Очистите защитный экран средством для чистки окон.
7. НЕ используйте ножи или другие инструменты на горячей поверхности полки. Предусмотрена доска для резки.

Обязательно следуйте штатным или местным санитарно-гигиеническим нормам чистки и дезинфекции оборудования общественного питания.

ОПАСНО



НИКОГДА НЕ СЛЕДУЕТ ОЧИЩАТЬ ВНУТРЕННЮЮ ИЛИ ВНЕШНЮЮ ПОВЕРХНОСТЬ УСТРОЙСТВА ПАРОМ, МЫТЬ ИЗ ШЛАНГА, ЗАЛИВАТЬ ВОДОЙ ИЛИ КАКИМ-ЛИБО РАСТВОРОМ.

НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ДЛЯ ОЧИСТКИ СТРУЕЙ ВОДЫ.



ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К СЕРЬЕЗНОМУ УЩЕРБУ ИЛИ ПОРАЖЕНИЮ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ.

В СЛУЧАЕ ЗАТОПЛЕНИЯ УСТРОЙСТВА ГАРАНТИЯ СТАНОВИТСЯ НЕДЕЙСТВИТЕЛЬНОЙ.



ОПАСНО



ОТКЛЮЧАЙТЕ ОТ ИСТОЧНИКА ПИТАНИЯ ДО НАЧАЛА ОЧИСТКИ ИЛИ ОБСЛУЖИВАНИЯ

САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ МЕРЫ

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 полезностью. 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.

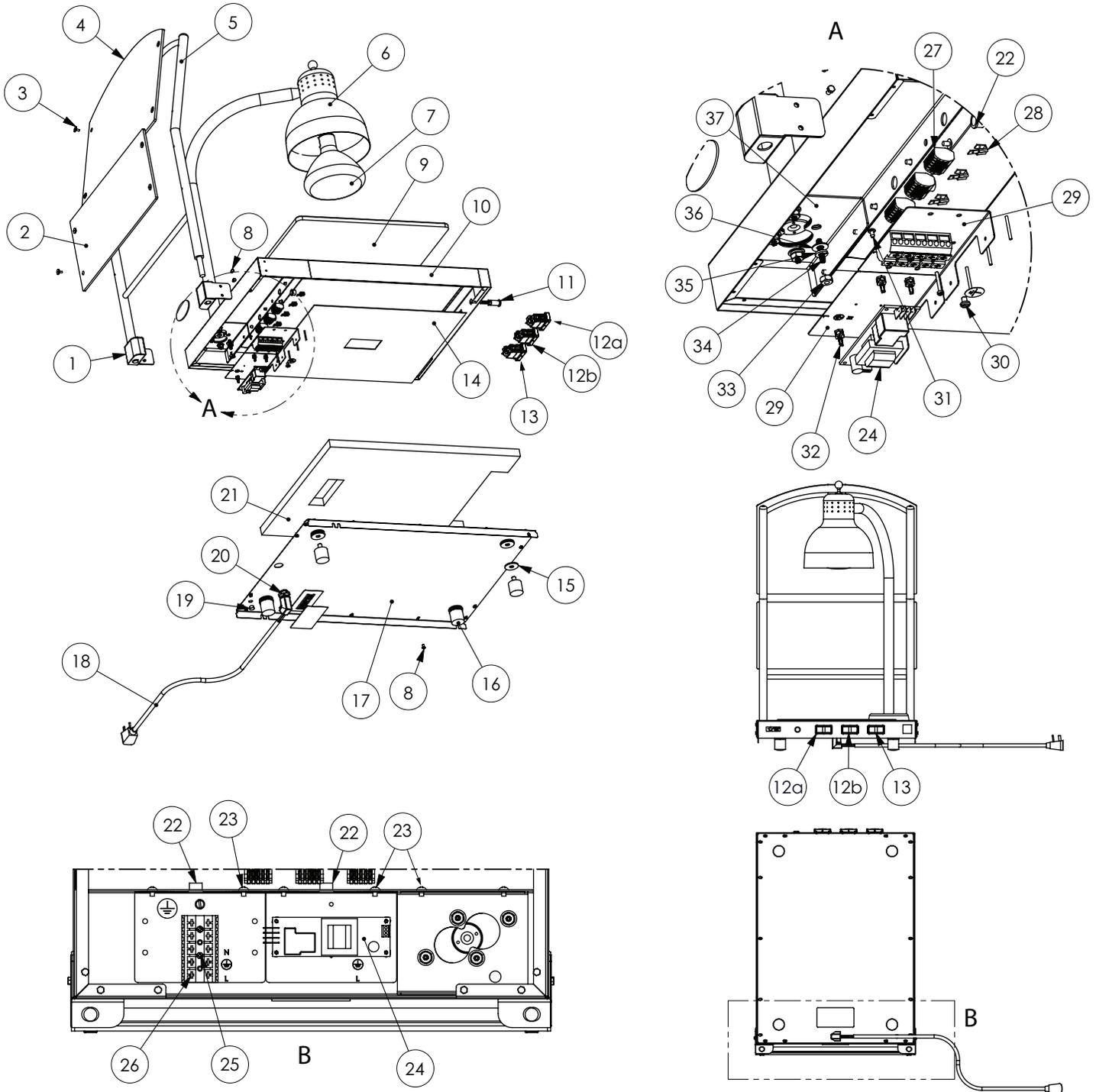
Многие болезни, возникающие вследствие пищевых отравлений, могут быть предотвращены с помощью правильного температурного контроля и всесторонней программы санитарной профилактики. Оба этих фактора важны для создания качественного сервиса как основы удовлетворения потребителя. Практика безопасного обращения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

«НАССР» или «Hazard Analysis (at) Critical Control Points» - это система управления безопасностью пищевых продуктов. Эта система обеспечивает контроль на всех этапах производства пищевых продуктов, 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.

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

ЧЕРТЕЖ УСТРОЙСТВА В РАЗОБРАННОМ ВИДЕ, CS-100

201401

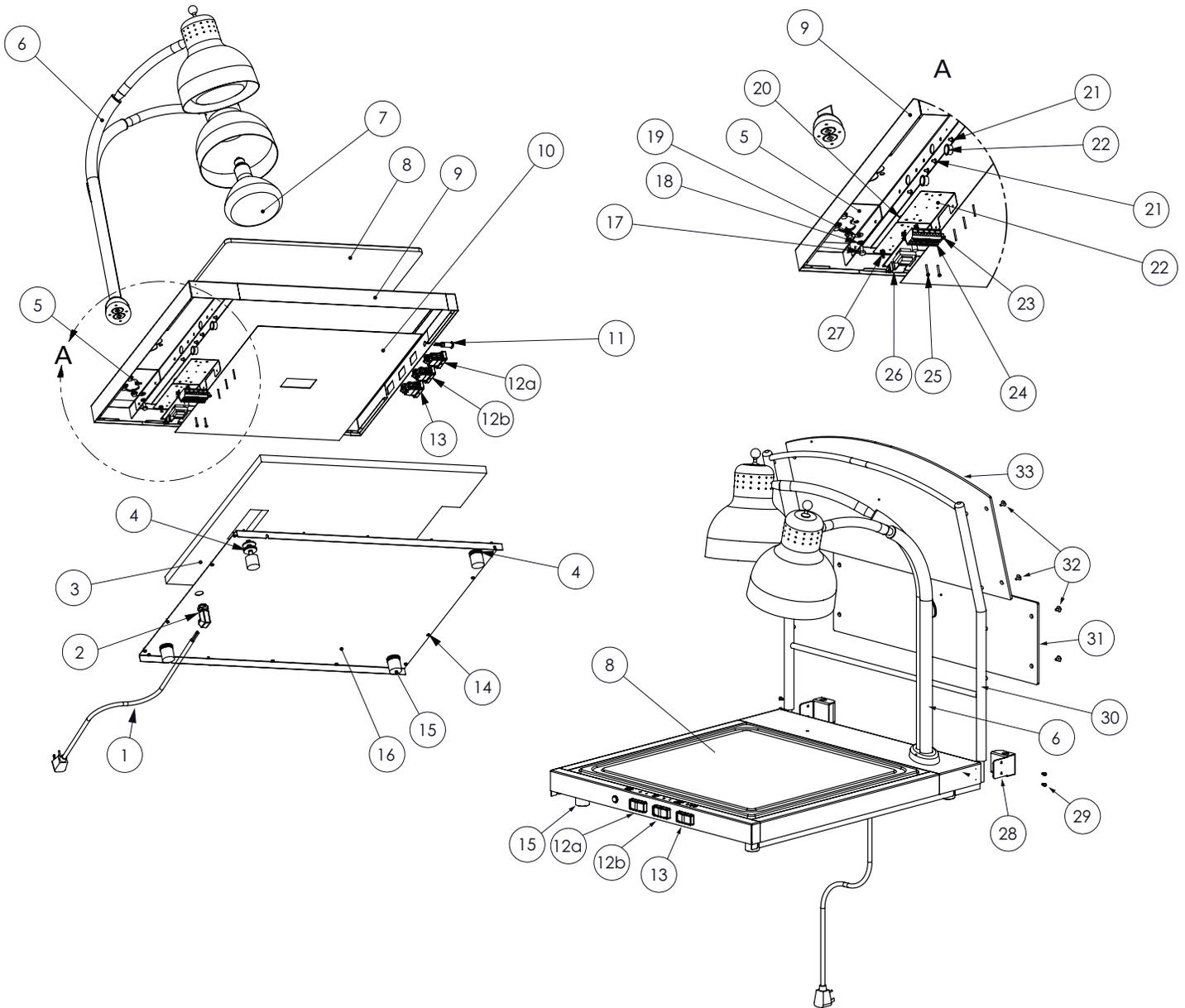


СПИСОК ДЕТАЛЕЙ, CS-100

ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	ИЗД. №	КОЛ.	
1	КРЕПЛЕНИЕ ЭКРАНА ЗАЩИТЫ ОТ ДЫХАНИЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ	1011870	2	
2	ЗАКАЛЕННОЕ СТЕКЛО, НИЖНЕЕ	GL-29241	1	
3	ВИНТ С ПЛОСКОЙ ГОЛОВКОЙ	SC-2816	8	
4	ЗАКАЛЕННОЕ СТЕКЛО, ВЕРХНЕЕ	GL-29240	1	
5	РАМА ЗАЩИТНОГО ЭКРАНА	FR-28484	1	
6	АРМАТУРА НАГРЕВАТЕЛЬНОЙ ЛАМПЫ, ОДИНАРНАЯ	LP-34896	1	
7	ЛАМПА ИНФРАКРАСНАЯ НАГРЕВАТЕЛЬНАЯ (250 Вт, 120 В)	LP-35721	1	
	ТОЛЬКО ЛАМПОВЫЙ ПАТРОН, 120 В	SK-35730	1	
	ЛАМПА ИНФРАКРАСНАЯ НАГРЕВАТЕЛЬНАЯ (250 Вт, 230 В)	LP-33781	1	
	ТОЛЬКО ЛАМПОВЫЙ ПАТРОН, 230 В	SK-35028	1	
8	ВИНТ С ШЕСТИГР. ГОЛОВКОЙ	SC-24751	22	
9	ДОСКА ДЛЯ НАРЕЗКИ	BA-28482	1	
10	ВЕРХНЯЯ ПАНЕЛЬ ОСНОВАНИЯ	5008801	1	
11	БЕЛАЯ ИНДИКАТОРНАЯ ЛАМПА (110 В)	LI-3027	1	
	БЕЛАЯ ИНДИКАТОРНАЯ ЛАМПА (250 В)	LI-3951	1	
12a	ТУМБЛЕР ПОДОГРЕВА (ВКЛ/ВЫКЛ)	SW-34654	1	
12b	ТУМБЛЕР УРОВНЯ ПОДОГРЕВА, 3-ПОЗИЦИОННЫЙ	SW-34653	1	
13	ТУМБЛЕР ОСВЕЩЕНИЯ (ВКЛ/ВЫКЛ)	SW-34924	1	
14	НАГРЕВАЕМАЯ ПЛАСТИНА (120 В)	CB-34630	1	
	НАГРЕВАЕМАЯ ПЛАСТИНА (230 В)	CB-34544	1	
15	ШАЙБА	1010411	12	
16	АМОТИЗИРУЮЩИЕ НОЖКИ	BM-22606	4	
17	ВЕРХНЯЯ ПАНЕЛЬ ОСНОВАНИЯ	5008802	1	
18	ШНУР ПИТАНИЯ			
		125 В	CD-3232	1
		230 В (CEE7/7)	CD-3922	1
		230 В (CH2-16P)	CD-36231	1
		230 В (BS 1363)	CD-33925	1
19	ПРОБКА	PG-25574	1	
20	ВТУЛКА РАЗГРУЗОЧНАЯ	BU-34898	1	
21	ИЗОЛЯЦИЯ	IN-22265	1	
22	ВТУЛКА	BU-3006	2	
23	ВИНТ С КРЕСТОБР. ШЛИЦЕМ	SC-2459	6	
24	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ (120 В)	CC-34594	1	
	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ (230 В)	CC-34657	1	
25	ВИНТ С КРЕСТОБР. ШЛИЦЕМ И ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ	SC-28846	2	
26	КЛЕММНЫЙ БЛОК	BK-34711	1	
27	РАЗЪЕМ 5-КОНТАКТНЫЙ	CR-34646	3	
28	РАЗЪЕМ ДВОЙНОЙ НОЖЕВОЙ, 1/4 ДЮЙМА	CR-3849	6	
29	L-ОБРАЗНАЯ КОНСОЛЬ	1008529	2	
30	ВИНТ ЗАЗЕМЛЕНИЯ С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ	SC-2190	1	
31	ВИНТ С КРЕСТОБР. ШЛИЦЕМ И ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ	SC-28384	4	
32	ВИНТ-РАЗДЕЛИТЕЛЬ НЕЙЛОНОВЫЙ	SP-28159	4	
33	ГАЙКА ШЕСТИГР.	NU-2437	4	
34	ВИНТ С ШЕСТИГР. ГОЛОВКОЙ	SC-29222	4	
35	ШАЙБА СТОПОРНАЯ, 1/4 ДЮЙМА	WS-2294	4	
36	ШАЙБА ПЛОСКАЯ	WS-22094	4	
37	ШАЙБА-ОГРАНИЧИТЕЛЬ ЛАМПЫ	1011278	1	

ЧЕРТЕЖ УСТРОЙСТВА В РАЗОБРАННОМ ВИДЕ, CS-200

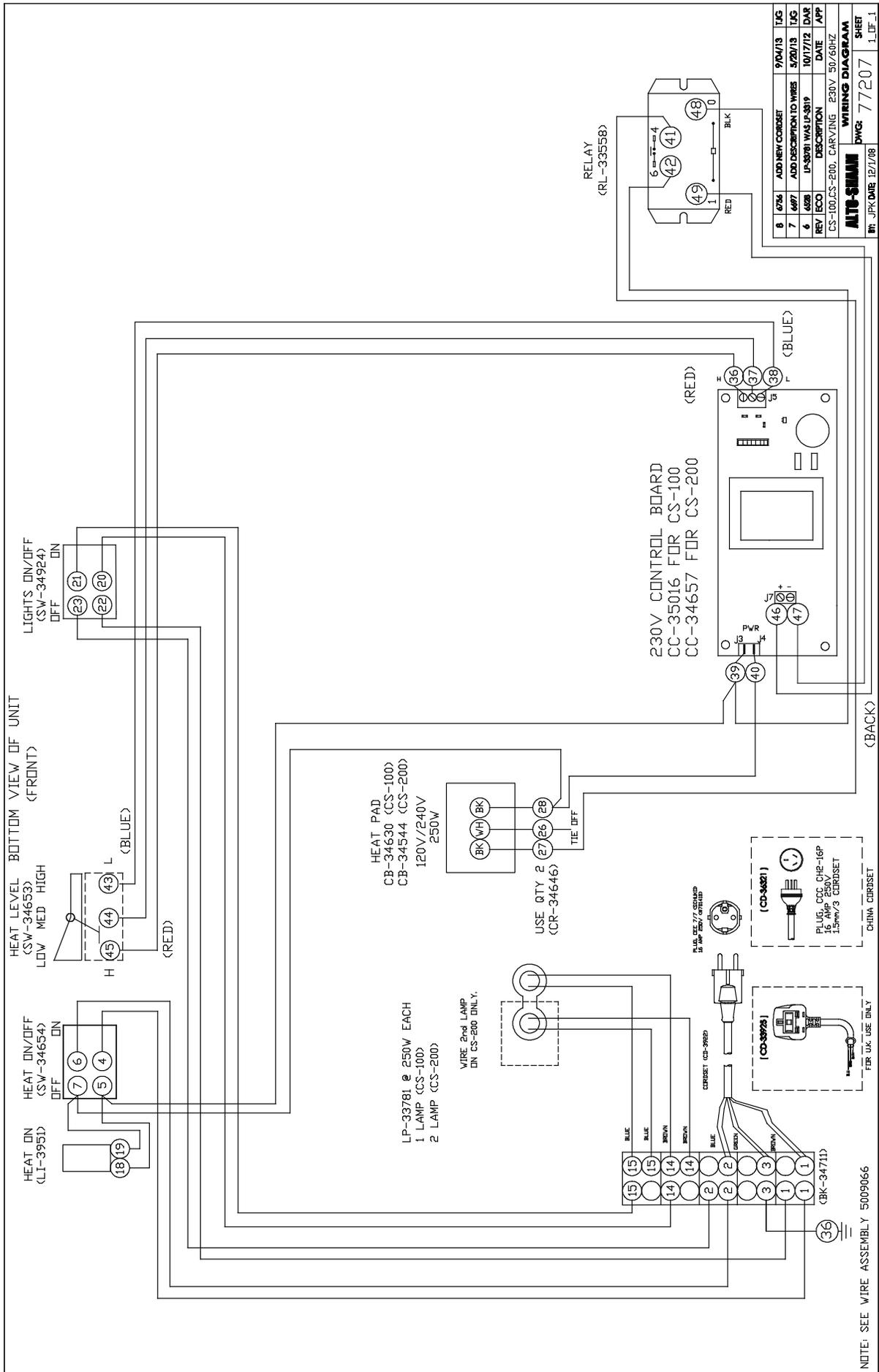
201301



СПИСОК ДЕТАЛЕЙ, CS-200

ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	ИЗД. №	КОЛ.	
1	ШНУР ПИТАНИЯ	125 В	CD-3232	1
		230 В (CEE7/7)	CD-3922	1
		230 В (CH2-16P)	CD-36231	1
		230 В (BS 1363)	CD-33925	1
2	ВТУЛКА РАЗГРУЗОЧНАЯ		BU-34898	1
3	ИЗОЛЯЦИЯ		IN-22265	1
4	ШАЙБА		1010411	12
5	ШАЙБА-ОГРАНИЧИТЕЛЬ ЛАМПЫ		1009413	1
6	АРМАТУРА НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ЛАМП ДВОЙНАЯ, СТАЦИОНАРНАЯ (120 В)		LP-34685	1
	АРМАТУРА НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ЛАМП ДВОЙНАЯ, СТАЦИОНАРНАЯ (230 В)		LP-34720	1
7	ЛАМПА ИНФРАКРАСНАЯ НАГРЕВАТЕЛЬНАЯ (250 Вт, 120 В)		LP-35721	1
	ТОЛЬКО ЛАМПОВЫЙ ПАТРОН, 120 В		SK-35730	1
	ЛАМПА ИНФРАКРАСНАЯ НАГРЕВАТЕЛЬНАЯ (250 Вт, 230 В)		LP-33781	1
	ТОЛЬКО ЛАМПОВЫЙ ПАТРОН, 230 В		SK-35028	1
	ЛАМПА ИНФРАКРАСНАЯ НАГРЕВАТЕЛЬНАЯ, С ТЕФЛОНОВЫМ ПОКРЫТИЕМ (МОРСКАЯ, 230 В)		LP-33781	2
8	ДОСКА ДЛЯ НАРЕЗКИ		BA-28066	1
9	ВЕРХНЯЯ ПАНЕЛЬ ОСНОВАНИЯ		5007406	1
10	НАГРЕВАЕМАЯ ПЛАСТИНА		CB-34544	1
11	БЕЛАЯ ИНДИКАТОРНАЯ ЛАМПА (110 В)		LI-3027	1
	БЕЛАЯ ИНДИКАТОРНАЯ ЛАМПА (250 В)		LI-3951	1
12a	ТУМБЛЕР ПОДОГРЕВА (ВКЛ/ВЫКЛ)		SW-34654	1
12b	ТУМБЛЕР УРОВНЯ ПОДОГРЕВА, 3-ПОЗИЦИОННЫЙ		SW-34653	1
13	ТУМБЛЕР ОСВЕЩЕНИЯ (ВКЛ/ВЫКЛ)		SW-34924	1
14	ВИНТ С ШЕСТИГР. ГОЛОВКОЙ		SC-24751	18
15	АМОТИЗИРУЮЩИЕ НОЖКИ		BM-22606	4
16	ВЕРХНЯЯ ПАНЕЛЬ ОСНОВАНИЯ		5007447	1
17	ГАЙКА ШЕСТИГР.		NU-2437	4
18	ШАЙБА СТОПОРНАЯ		WS-2294	4
19	ШАЙБА ПЛОСКАЯ		WS-22094	4
20	ВИНТ С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ И ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ		SC-28384	4
21	ВИНТ С КРЕСТООБР ШЛИЦЕМ		SC-2459	6
22	ВТУЛКА ПРУЖИННАЯ		BU-3008	2
23	ВИНТ ЗАЗЕМЛЕНИЯ		SC-2190	1
24	КЛЕММНЫЙ БЛОК		BK-34711	1
25	ВИНТ С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ И ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ		SC-28846	2
26	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ (120 В)		CC-34594	1
	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ (230 В)		CC-34657	1
27	ВИНТ-РАЗДЕЛИТЕЛЬ НЕЙЛОНОВЫЙ		SP-28159	4
28	КРЕПЛЕНИЕ ЭКРАНА ЗАЩИТЫ ОТ ДЫХАНИЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ		1011870	2
29	ВИНТ С ШЕСТИГР. ГОЛОВКОЙ		SC-24751	4
30	РАМА ЗАЩИТНОГО ЭКРАНА		FR-28944	1
31	СТЕКЛО ЗАКАЛЕННОЕ НИЖНЕЕ		GL-28604	1
32	ВИНТ С ПЛОСКОЙ ГОЛОВКОЙ		SC-2816	8
33	СТЕКЛО ЗАКАЛЕННОЕ ВЕРХНЕЕ		GL-28416	1
34*	РЕЛЕ*		RL-33558	1

* Не показано



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

ОГРАНИЧЕННАЯ ГАРАНТИЯ

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

Для оригинальных частей гарантийный период устанавливается следующим образом:

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

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

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

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

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

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

Данная гарантия не распространяется на:

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

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

ALTO-SHAAM.

Вступает в силу с 1 ноября 2012 г.

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