



1000-BQ2/96



1000-BQ2/128



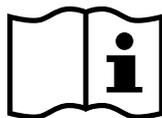
1000-BQ2/192

МОДЕЛИ:
1000-BQ2/96
1000-BQ2/128
1000-BQ2/192

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

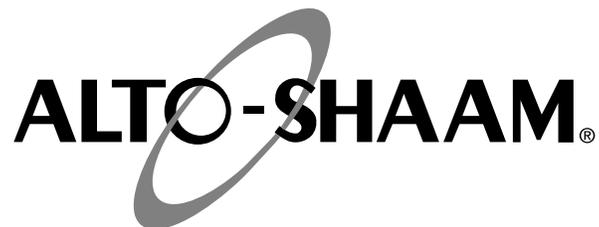
W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450
Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 USA

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



Обращайтесь к инструкциям
по эксплуатации и
использованию.





Доставка	1	Санитарно-профилактические меры	
Распаковка	1	Безопасность пищевых продуктов.	15
Правила техники безопасности.	2-3		
Установка		Обслуживание	
Установка на месте работы	4	Точность термореле	16
Требуемые зазоры.	4	Поиск и устранение неисправностей.	16
Габаритные чертежи, веса и вместимости	5	Коды ошибок	17
Вместимость тарелок.	6	Чертеж в разобранном виде.	18
Варианты и принадлежности	7	Перечень сменных деталей	19
Электрические характеристики	8	Двойные двери (УСТАНАВЛИВАЕМАЯ НА ЗАВОДЕ ОПЦИЯ).	20
Инструкции по эксплуатации		Сцепное устройство (УСТАНАВЛИВАЕМАЯ НА ЗАВОДЕ ОПЦИЯ).	21
Запуск	10	Кабельные нагревательные комплекты	22
Процедуры выдерживания	11	Монтажные схемы	
Общие указания по выдерживанию.	12	Самые последние версии монтажных схем см. в комплекте, полученном с устройством.	
Уход и чистка		Гарантия	
Уход и чистка	13	Повреждения при перевозке и предъявление претензий	задняя обложка
Профилактическое техобслуживание	14	Ограниченная гарантия.	задняя обложка

ДОСТАВКА

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

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

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

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

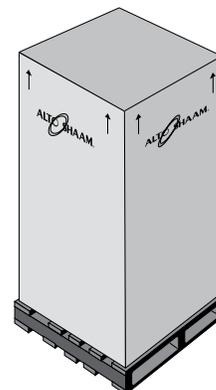
1-800-558-8744; servicedept@alto-shaam.com

РАСПАКОВКА

- Осторожно извлеките устройство из коробки или ящика.

УВЕДОМЛЕНИЕ:

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



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

ДЛЯ ВСЕХ ЗАПРОСОВ ТРЕБУЕТСЯ УКАЗЫВАТЬ СЕРИЙНЫЙ НОМЕР

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

Модель: _____

Серийный номер _____

Где приобретено: _____

Дата установки: _____ Напряжение: _____

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



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

ВНЕШНИЕ УСЛОВИЯ

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

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- Эта установка предназначена для приготовления, хранения или пищевой обработки продуктов питания для потребления людьми. Никакое другое использование этой установки не разрешено и является опасным. Эту установку нельзя использовать для приготовления пищи, содержащей воспламеняемые материалы (например, пищи с алкоголем). Вещества с низкой точкой возгорания могут самопроизвольно воспламениться и могут стать причиной пожара.
- Эта установка предназначена для использования на коммерческих предприятиях, где все операторы знакомы с назначением, ограничениями и опасностями, присущими этой установке. Все операторы и пользователи должны изучить инструкции по эксплуатации и предостережения. Во избежание несчастных случаев или повреждений установки мы рекомендуем проводить регулярное обучение персонала. Операторы также должны регулярно проходить инструктаж по технике безопасности.
- Все указания по поиску неисправностей, чертежи устройств и списки деталей включены в это руководство только для справочных целей и предназначены для квалифицированного и обученного технического персонала.
- Это руководство следует рассматривать как неотъемлемую часть данной установки. Если установка продается или переносится в другое место, то данное руководство и все поставленные вместе с ним инструкции, чертежи, схемы, списки деталей, уведомления и наклейки должны оставаться с установкой.

УВЕДОМЛЕНИЕ: Для оборудования, поставляемого для использования в любом месте, контролируемом требованиями данной директивы:

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



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

ОПАСНО



Используется для того, чтобы указать на наличие опасности, которая ПРИЧИНИТ серьезные травмы, приведет к смерти или значительному повреждению имущества в том случае, если предупреждение, которое содержится вместе с этим символом, не будет соблюдено.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



Используется для того, чтобы указать на наличие опасности, которая МОЖЕТ причинить серьезные травмы, а возможно, и смерть, или значительное повреждение имущества.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



Используется для того, чтобы указать на наличие опасности, которая может причинить или причинит незначительные или средней тяжести травмы или повреждение имущества в том случае, если предупреждение, которое содержится вместе с этим символом, не будет соблюдено.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Используется для того, чтобы указать на наличие опасности, которая сможет или причинит небольшую или средней тяжести травму или ущерб имуществу, если пренебречь предупреждением, сопровождаемым этим знаком.

УВЕДОМЛЕНИЕ: Служит для привлечения внимания персонала к информации по установке, эксплуатации или техобслуживанию, которая важна, но не связана с опасностью.



Указывает на то, что необходимо обратиться к инструкциям по эксплуатации. В противном случае оператор может получить травму.



Указывает на то, что рекомендуется обратиться к инструкциям по эксплуатации, чтобы понять работу оборудования.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Во избежание тяжелых травм, смерти или повреждения имущества вашу установку не ремонтировать один раз каждые 12 (двенадцать) месяцев должен осматривать и обслуживать представитель официального сервис-центра или обученный техник.
- Разрешайте обслуживание или ремонт вашей установки ТОЛЬКО представителям официального сервис-центра или обученным техникам. Установка или ремонт, которые не выполнялись представителем официального сервис-центра или обученным техником, либо использование деталей, не утвержденных заводом, приведут к аннулированию гарантии и снятию какой-либо ответственности с компании Alto-Shaam.
- При работе с этой установкой соблюдайте меры предосторожности, указанные в документации на бирках и наклейках, прикрепленных к установке или поставляемых вместе с ней, а также все другие применимые правила техники безопасности.
- Если установка имеет роликовые колеса, ее перемещение необходимо ограничить, чтобы соединения подачи (включая газ, воду и электричество) не повредились при перемещении установки. Если установка перемещается, убедитесь, что все соединения подачи были надлежащим образом отсоединены. Если установка возвращается в исходное положение, убедитесь, что все устройства крепления и соединения подачи надлежащим образом подсоединены.
- Используйте эту установку ТОЛЬКО в неподвижном состоянии. Передвижные стойки для печей, передвижные стойки для посуды, транспортные тележки и установки на роликовых колесах могут опрокинуться при перемещении по неровному полу или через порог и причинить тяжелые травмы.
- ВСЕГДА накладывайте тормоза роликовых колес передвижных установок, когда они неподвижны. Эти установки могут перемещаться или катиться по неровным полам и причинить повреждение имущества или тяжелые травмы.
- Будьте крайне осторожны при перемещении установок, поскольку они могут содержать подносы с едой и горячей жидкостью, которая может пролиться и причинить тяжелые травмы.
- ВСЕГДА открывайте дверь установки очень медленно. Выходящие горячие испарения или пар могут причинить тяжелую травму или смерть.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



ВО избежание ТЯЖЕЛОЙ ТРАВМЫ, СМЕРТИ или ПОВРЕЖДЕНИЯ ИМУЩЕСТВА:

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

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



Эта установка не предназначена для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с ограниченным опытом и знаниями, если только они не получили указаний по использованию от лица, отвечающего за их безопасность. Необходимо следить за детьми, чтобы они не играли с этой установкой.

УСТАНОВКА

УСТАНОВКА НА МЕСТЕ РАБОТЫ

Это устройство в комплекте с незакрепленными элементами и приспособлениями может поставляться в одной или в нескольких упаковках. Убедитесь, что все перечисленные ниже элементы были получены в качестве стандартных с каждым устройством:

Поз.	BQ2/96	BQ2/128	BQ2/192
Полки	4	4	8
Зажимы полок	4	4	8
Направляющие полок	8	8	16

Это устройство предназначено для хранения горячих продуктов при температуре безопасного потребления. Оно должно использоваться на горизонтальной поверхности в месте, где банкетная тележка сможет работать согласно своему назначению, и где есть достаточно пространства для надлежащей чистки и техобслуживания.

Это устройство не должно устанавливаться в местах, где на него могут воздействовать пар, жир, капающая вода, высокая температура или другие неблагоприятные факторы.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



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

ПРЕЖДЕ ЧЕМ УСТАНОВЛИВАТЬ, ОБСЛУЖИВАТЬ И ЭКСПЛУАТИРОВАТЬ ЭТО ОБОРУДОВАНИЕ, ПРОЧТИТЕ и УСВОЙТЕ инструкции по установке, эксплуатации и техобслуживанию.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



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

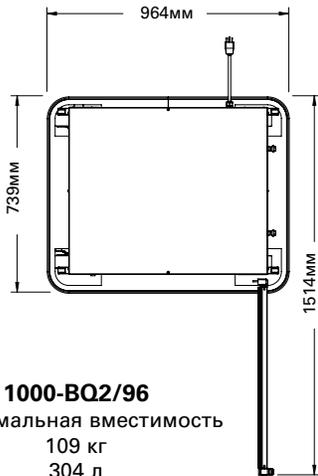
ТРЕБУЕМЫЕ ЗАЗОРЫ

Амортизатор по всему периметру удовлетворяет всем требованиям к зазорам.

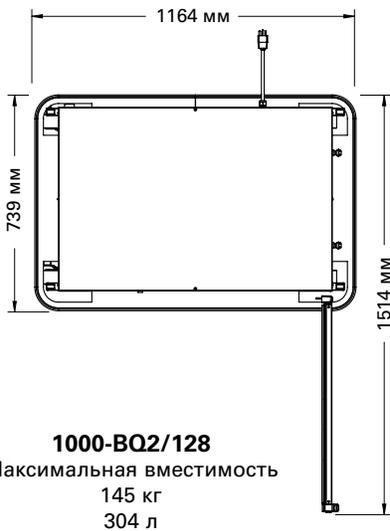
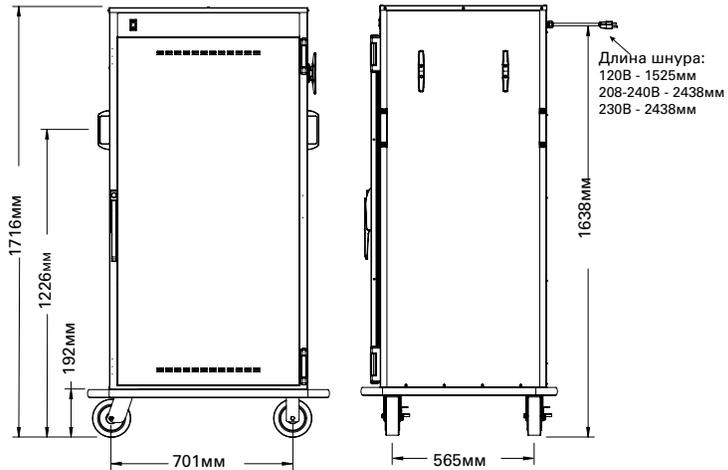
ВЕС	1000-BQ2/96	1000-BQ2/128	1000-BQ2/192
НЕТТО	146 кг	168 кг	280 кг
В УПАКОВКЕ	188 кг	220 кг	340 кг

УСТАНОВКА

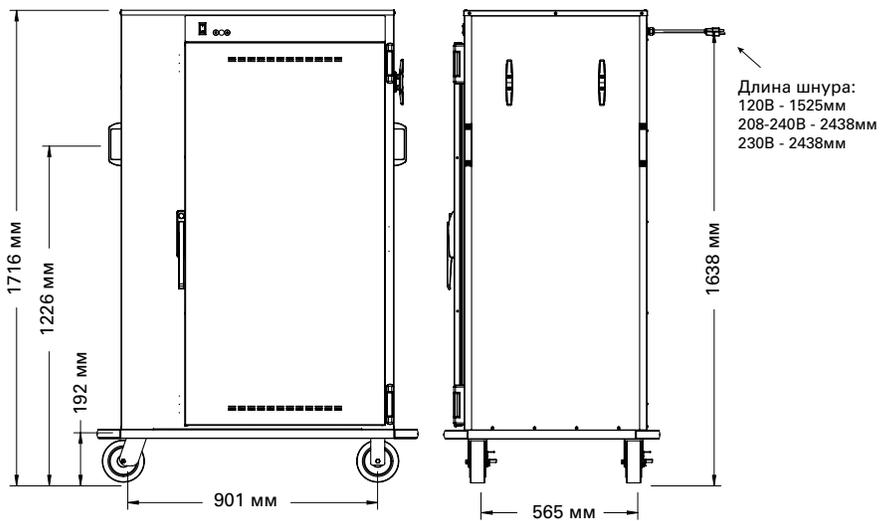
УСТАНОВКА НА МЕСТЕ РАБОТЫ



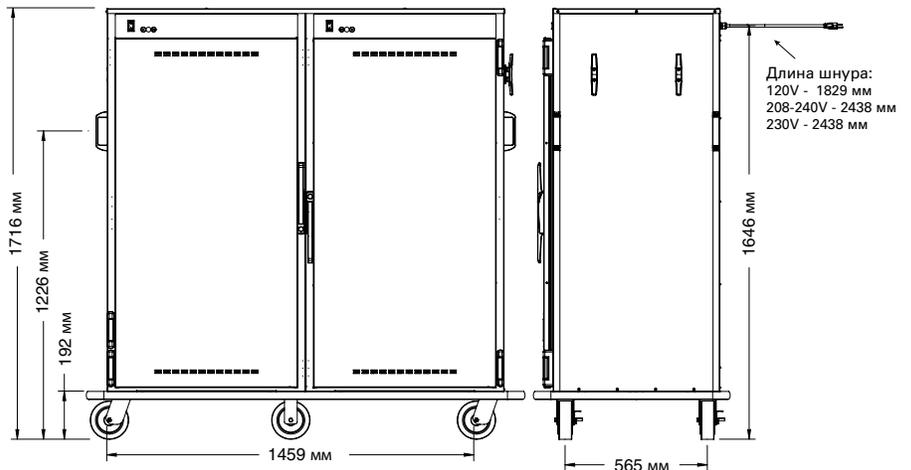
1000-BQ2/96
Максимальная вместимость
109 кг
304 л



1000-BQ2/128
Максимальная вместимость
145 кг
304 л



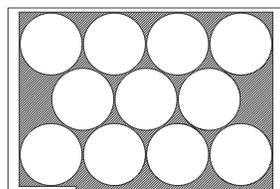
1000-BQ2/192
Максимальная вместимость
218 кг
608 л



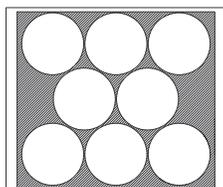
УСТАНОВКА

ВМЕСТИМОСТЬ

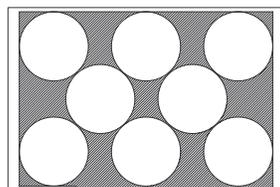
Вместимость тарелок (16 тарелок высотой, высота тарелки 76 мм)



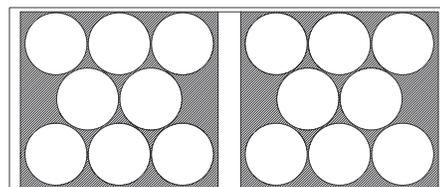
203 - 222
176



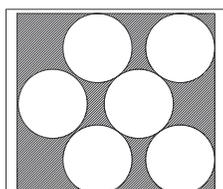
203 - 222
128



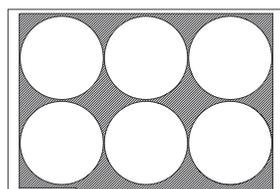
229 - 254
128



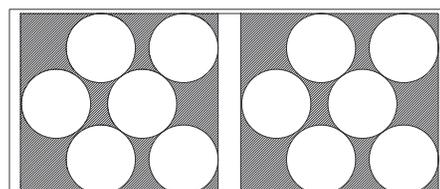
203 - 222
256



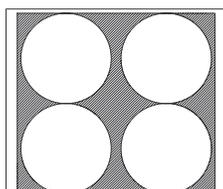
229 - 254
96



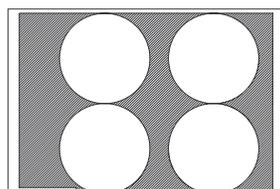
260 - 298
96



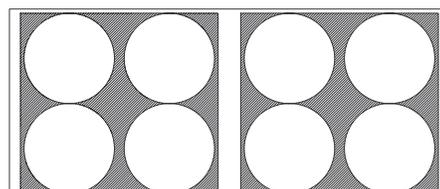
229 - 254
192



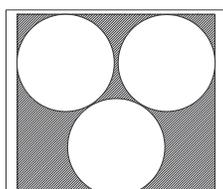
260 - 324
64



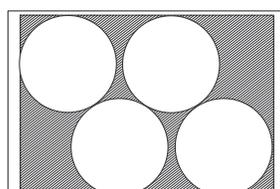
305 - 324
64



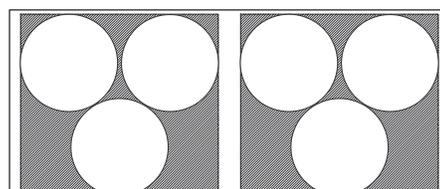
260 - 324
128



330
48



330
64



330
96

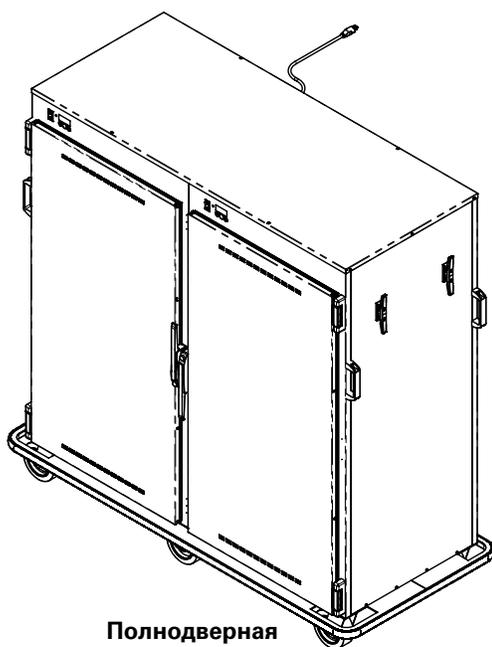
BQ2-96

BQ2-128

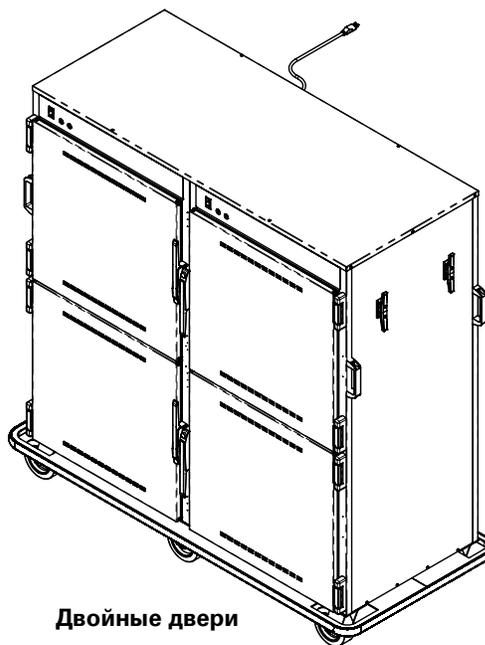
BQ2-192

УСТАНОВКА

Варианты и принадлежности			
Держатели тарелок, хромированные (КАЖДЫЙ ВМЕЩАЕТ 4 (ЧЕТЫРЕ) ПОДГОТОВЛЕННЫХ ПОРЦИИ)	1000-BQ2/96. Вместимость	1000-BQ2/128. Вместимость	1000-BQ2/192. Вместимость
Держатели неприкрытых тарелок «Р» Диаметр тарелки: Макс. 254 мм Мин. 197 мм Вертикальное расстояние между уровнями: 67 мм	DC-2868 24 держателя 96 подготовленных порций	DC-2868 32 держателя 128 подготовленных порций	DC-2868 48 держателей 192 подготовленных порции
Держатели прикрытых тарелок «С» Диаметр тарелки: Макс. 248 мм Мин. 197 мм Вертикальный зазор между верхним и нижним держателем: 295 мм	DC-2869 24 держателя 96 подготовленных порций	DC-2869 32 держателя 128 подготовленных порций	DC-2869 48 держателей 192 подготовленных порции
Держатели неприкрытых тарелок «ЕР» Диаметр тарелки: Макс. 318 мм Мин. 241 мм Вертикальное расстояние между уровнями: 67 мм	DC-23580 16 держателей 64 подготовленных порции	DC-23580 24 держателя 96 подготовленных порций	DC-23580 32 держателя 128 подготовленных порций
Держатели прикрытых тарелок «ЕС» Диаметр тарелки: Макс. 318 мм Мин. 241 мм Вертикальный зазор между верхним и нижним держателем: 295 мм	DC-23676 16 держателей 64 подготовленных порции	DC-23676 24 держателя 96 подготовленных порций	DC-23676 32 держателя 128 подготовленных порций
Опора полки (2 шт. для каждой полки)	1061	1061	1061
Зажим опоры полки (1 шт. для каждой полки)	11533	11533	11533
Полка проволочная, хромированная	SH-2835	SH-22727	SH-2835
Дверной замок с ключом	LK-22567	LK-22567	LK-22567
Средства защиты, включая защищенные винты, защитную крышку панели управления и замок для двери	5013816	5013816	5013816
Сцепное устройство (УСТАНАВЛИВАЕТСЯ НА ЗАВОДЕ)	ОБРАТИТЕСЬ НА ЗАВОД	ОБРАТИТЕСЬ НА ЗАВОД	ОБРАТИТЕСЬ НА ЗАВОД
Двойные двери (УСТАНАВЛИВАЮТСЯ НА ЗАВОДЕ)	5016853	5016929	5016934



Полнодверная



Двойные двери

УСТАНОВКА

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОПИТАНИЮ

⚠ ОПАСНО



Убедитесь, что напряжение источника питания соответствует напряжению, указанному на паспортной табличке устройства. Паспортная табличка содержит важную техническую информацию, требуемую для установки, обслуживания или ремонта любого устройства. Не снимайте, не портите и не модифицируйте паспортную табличку.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



Во избежание ТЯЖЕЛОЙ ТРАВМЫ, СМЕРТИ или ПОВРЕЖДЕНИЯ ИМУЩЕСТВА:
Все электрические соединения должны быть выполнены квалифицированным и обученным техником-электриком в соответствии с применимыми правилами установки электрооборудования.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



Во избежание ТЯЖЕЛОЙ ТРАВМЫ, СМЕРТИ или ПОВРЕЖДЕНИЯ ИМУЩЕСТВА:

Все электрические соединения должны быть выполнены квалифицированным и обученным техником-электриком в соответствии с применимыми правилами установки электрооборудования.



Это устройство ДОЛЖНО быть надлежащим образом заземлено в соответствии с местными правилами установки электрооборудования или, если местные правила отсутствуют, в соответствии с последним изданием Национальных правил установки электрооборудования ANSI/NFPA №. 70. В Канаде все электрические соединения должны быть выполнены в соответствии с CSA C22.1. Канадскими правилами установки электрооборудования, часть 1, или местными правилами.

1. К шкафу наглухо прикреплена идентификационная табличка.
2. Подключайте шкаф ТОЛЬКО к должным образом заземленной розетке, установив его таким образом, чтобы в случае аварии можно было немедленно добраться до шнура питания.
3. Если потребуется, аттестованный электрик должен в соответствии с применимыми местными электрическими нормами установить подходящую для этого устройства розетку или выходной разъем.

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



Для устройств, имеющих маркировку SE: Чтобы предотвратить опасность электрического разряда между печью и другими приборами или находящимися поблизости металлическими предметами, предусмотрена клемма для выравнивающего соединения. Для обеспечения достаточной защиты от разности потенциалов к этому контакту и другим приборам и металлическим предметам должен быть присоединен выравнивающий провод. Клемма помечена следующим символом.



Модели с фиксированной разводкой:

Модели с фиксированной разводкой должны быть оборудованы имеющим национальную сертификацию всеполюсным выключателем с достаточно большими расстояниями между контактами.

Если для подсоединения изделия используется силовой шнур, то он должен быть маслостойким, как H05RN или H07RN, или эквивалентный шнур.

УСТАНОВКА

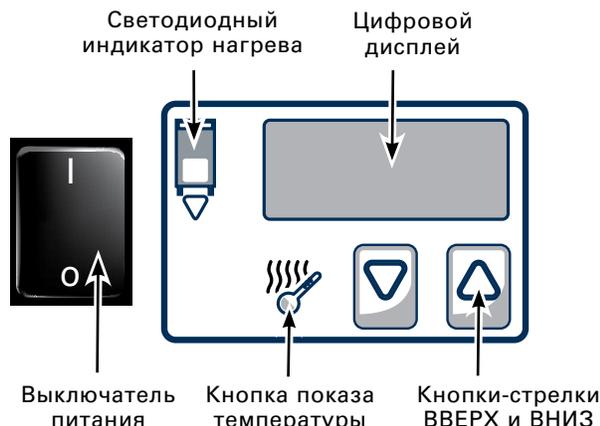
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОПИТАНИЮ

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ (Монтажные схемы находятся под верхней крышкой устройства)

Напряжение	Число фаз	Гц	Сила тока, А	кВт								
					ВИЛКА NEMA 5-15P 15 A-125 В	ВИЛКА NEMA 5-30P 30 A-125 В	ВИЛКА NEMA 6-15P 15 A-250 В	ВИЛКА NEMA 5-20P 20 A-125 В	ВИЛКА СЕЕ 7/7 НОМИНАЛ 250 В	вилка СН2-16Р НОМИНАЛ 250 В	вилка BS1363 НОМИНАЛ 250 В (ТОЛЬКО ДЛЯ ВЕЛИКОБРИТАНИИ)	вилка AS/NZS 3112 НОМИНАЛ 250 В
1000-BQ2-96												
120 В	1	60	12,5	1,5	✓							
208 В 240 В	1	60	5,9 6,8	1,2 1,6			✓					
230 В	1	50/60	6,5	1,5					✓	✓	✓	✓
1000-BQ2-128												
120 В	1	60	17,5	2,1		✓						
208 В 240 В	1	60	7,7 8,9	1,6 2,1			✓					
230 В	1	50/60	8,4	2,0					✓	✓	✓	✓
1000-BQ2-192												
120 В ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ПИТАНИЯ В ПОЛОЖЕНИИ НИЗКОГО НАПРЯЖЕНИЯ	1	60	24,0 16,0	2,9 1,9				✓				
120 В ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ПИТАНИЯ В ПОЛОЖЕНИИ ВЫСОКОГО НАПРЯЖЕНИЯ	1	60	Макс. 25,0	3,0		✓						
208 В 240 В	1	60	11,8 13,6	2,5 3,3			✓					
230 В	1	50/60	13,0	3,0					✓	✓	✓	✓

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



1. ПРЕЖДЕ ЧЕМ ЗАГРУЖАТЬ ПРОДУКТЫ, РАЗОГРЕЙТЕ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ 93 °С В ТЕЧЕНИЕ 30 МИНУТ.

Включите питание устройства (нажмите на выключатель). Устройство начнет работать на предварительно настроенной температуре.

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

Для переключения между заданной и фактической температурой:

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

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

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

Нажмите **кнопку показа температуры**, чтобы в любой момент вывести на экран температуру в других единицах.

3. Когда температура воздуха внутри шкафа достигнет нужного значения температуры хранения, **лампа-индикатор нагрева** погаснет.
4. **Загружайте шкаф только горячей пищей.** Назначение шкафа для хранения пищевых продуктов — поддержание горячей пищи при надлежащей температуре подачи на стол. В шкаф следует помещать только горячую пищу. Перед загрузкой шкафа продуктами воспользуйтесь пищевым термометром и убедитесь, что внутренняя температура всех продуктов не выходит за пределы 60 – 71 °С. Все продукты, не удовлетворяющие этому требованию, перед загрузкой в шкаф для выдерживания нужно подогреть.
5. Убедитесь, что дверь шкафа плотно закрыта, и **кнопками-стрелками ВВЕРХ и ВНИЗ** установите температуру 71 °С.

ЭТО НЕ ОБЯЗАТЕЛЬНО БУДЕТ ОКОНЧАТЕЛЬНОЙ НАСТРОЙКОЙ.

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

ПЕРЕКЛЮЧЕНИЕ МЕЖДУ ГРАДУСАМИ ФАРЕНГЕЙТА И ЦЕЛЬСИЯ

Нажмите **кнопку показа температуры**, чтобы в любой момент вывести на экран температуру в других единицах.

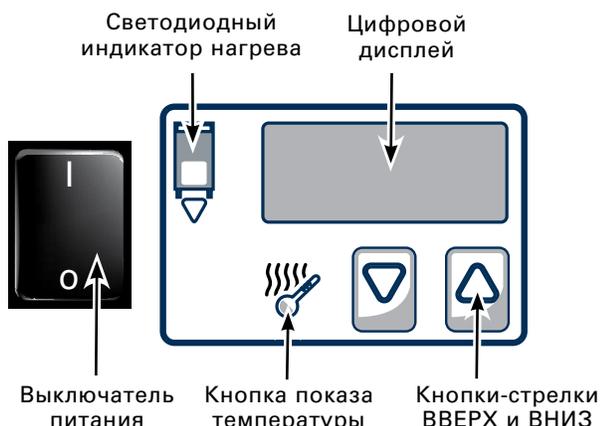
Стандартная заводская настройка — градусы Фаренгейта. Для перехода к градусам Цельсия:

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

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

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПРОЦЕДУРА ВЫДЕРЖИВАНИЯ



1. Подогревайте при 93 °C 30 минут.

Перед загрузкой в банкетную тележку продукта прогревайте ее не меньше 30 минут.

2. Загружайте тележку только горячей пищей.

Назначение банкетной тележки — поддержание горячей пищи при надлежащей температуре подачи на стол. В банкетную тележку следует помещать только горячую пищу. Перед загрузкой тележки продуктами воспользуйтесь пищевым термометром и убедитесь, что внутренняя температура всех продуктов не выходит за пределы 60 – 71 °C. Все продукты, не удовлетворяющие этому требованию, перед загрузкой в банкетную тележку нужно подогреть. Для наилучших результатов для доведения продуктов до правильной температуры используйте низкотемпературную печь для готовки и выдерживания Halo Heat, установленную на 121 – 135 °C, либо печь Combitherm.

3. Загрузите в банкетную тележку закрытые тарелки или держатели.

После того, как пища достигнет надлежащей температуры подачи на стол:

- A. Используйте только НАГРЕТЫЕ тарелки.
- B. Загружайте каждую группу из 4 (четырех) тарелок в банкетную тележку сразу после ее готовности, и как можно быстрее, чтобы максимально сохранить тепло.
- C. Сначала загружайте тарелки в верхнюю секцию банкетной тележки.
- D. После загрузки плотно закройте двери банкетной тележки.

4. Переустановите термореле на требуемую температуру.

После того, как тележка будет полностью загружена продуктом, убедитесь, что двери плотно закрыты, и переустановите термореле на требуемую температуру выдерживания (рекомендуется 82 °C).

Надлежащий диапазон температур для выдерживаемых продуктов, а также то, открыты или закрыты дверные отдушины, зависит от типа и количества продукта. Если пища хранится длительное время, рекомендуется периодически проверять внутреннюю температуру каждого объекта, чтобы гарантировать поддержание нужного температурного диапазона 60 – 71 °C.

5. Разгружайте закрытые тарелки, подносы или держатели тарелок, как требуется.

- A. Сначала разгружайте предметы из нижней секции тележки, постепенно переходя к верхним секциям.
- B. После каждого извлечения продуктов надежно закрывайте двери тележки.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Общие указания по выдерживанию

Повара, кухарки и другой персонал, занимающийся приготовлением пищи, — все они используют самые разнообразные методы. Правильная температура выдерживания конкретного пищевого продукта должна определяться содержанием влаги в продукте, его плотностью, объемом и температурой подачи на стол. При определении времени выдерживания 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 шкафу, 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 сброс излишнего тепла должен продолжаться максимум 1 – 2 минуты.

Большинство устройств Halo Heat для выдерживания оборудовано термореле, настраиваемым в интервале 16 – 93 °C. Если устройство оборудовано отдушинами, закрывайте их для удержания влаги и открывайте для сохранения хрустящей корочки.

Если устройство оборудовано термореле со шкалой от 1 до 10, пользуйтесь термометром с металлическим щупом для измерения внутренней температуры выдерживаемых продуктов. Исходя из внутренней температуры, настройте термореле на режим, дающий наилучшие общие результаты.

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

УХОД И ЧИСТКА

ЧИСТКА И ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

ЗАЩИТА ПОВЕРХНОСТЕЙ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ



При уходе за поверхностями из нержавеющей стали важно предупреждать появление коррозии. Едкие, коррозионные или неподходящие химикаты могут полностью разрушить защитный поверхностный слой нержавеющей стали. Абразивные добавки, стальная стружка или

металлические принадлежности благодаря трению изнашивают поверхности, вызывая повреждение этого защитного слоя, что со временем приводит к появлению участков коррозии. Даже вода, особенно жёсткая вода, содержащая хлорид от умеренных до высоких концентраций, вызывает окисление и изъязвление, образуя ржавчину и коррозию. Кроме того, многие кислотные жидкости, пролитые и остающиеся на металлических поверхностях, представляют собой дополнительные факторы разъедания поверхностей.

Правильные чистящие средства, материалы и методы жизненно необходимы для поддержания внешнего вида и срока службы данной установки. Пролитые жидкости 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.

ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Обеспечьте для всех пользователей доступность надлежащего Руководства по эксплуатации и уходу.
2. Убедитесь, что все пользователи были надлежащим образом обучены работе с установкой.
3. Не превышайте вместимость установки.
4. Проверьте состояние вилки и шнура. Если они повреждены, замените.
5. Очистите пыль с наружных отдушин, окружающих установку.
6. Проверьте целостность прокладки двери. Нет ли разрывов? Прокладка изношена или отстает? Убедитесь, что уплотнение плотно прилегает к корпусу установки. Замените прокладку, если ее целостность нарушена.
7. Проверьте крепление датчика температуры воздуха внутри камеры. Металлический экран на месте? Все провода в хорошем состоянии?
8. Проверьте состояние роликов или ножек. Убедитесь, что крепежные болты на узле надежно затянуты.

ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА

Для поверхностей из нержавеющей стали рекомендуются средства, не содержащие абразивов. Также они не должны содержать хлоридов и четвертичных солей. Никогда не используйте хлористо-водородную (соляную) кислоту для стали. Всегда пользуйтесь надлежащим средством очистки рекомендованной изготовителем концентрации. За рекомендациями по продукции обращайтесь к местным поставщикам чистящих средств.

ЧИСТЯЩИЕ МАТЕРИАЛЫ

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



9. Проверьте состояние накладки панели управления. Есть ли разрывы или чрезмерный износ графических символов? Панель управления работает правильно при нажатии кнопок?
10. Убедитесь, что все светодиоды панели управления загораются, как следует.
11. Заданная температура сравнима с фактической отображаемой температурой? Если нет, панель управления потребует откалибровать. Позвоните в обслуживающую организацию.

Если выявлены какие-либо из перечисленных выше неисправностей, немедленно свяжитесь с обслуживающей организацией.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



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

УХОД И ЧИСТКА

Чистота и внешний вид этой установки значительно способствуют эффективности работы и приготовлению вкусной, аппетитной пищи. Хорошее оборудование, которое содержится в чистоте, работает лучше и служит дольше.



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



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

ПОСЛЕ КАЖДОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ТЩАТЕЛЬНО ОЧИСТИТЕ УСТАНОВКУ.

1. Отсоедините установку от источника питания и дайте ей остыть.
2. Снимите крышки или обертку и поместите неиспользуемые продукты в холодильник.
3. Извлеките все съемные детали — держатели тарелок, проволочные полки, боковые стойки и жиросборники. Очистите эти детали отдельно.
4. Очистите внутренние поверхности влажной тканью или губкой, смоченной любым хорошим промышленным чистящим средством рекомендуемой концентрации.
5. Опрыскайте сильно загрязненные участки водорастворимым обезжиривателем и дайте постоять 10 минут, затем счистите грязь пластиковой губкой.



УВЕДОМЛЕНИЕ: Не используйте абразивные чистящие средства и чистящие вещества на основе хлора или содержащие четвертичные соли. **Ни в коем случае** не используйте хлористоводородную (соляную) кислоту для чистки нержавеющей стали.

6. Тщательно очистите панели управления, дверные отдушины, дверные ручки и дверные уплотнители — эти места могут быть загрязнены остатками пищи.
7. Вымойте поверхности губкой и чистой теплой водой.
8. Удалите оставшуюся воду губкой и вытрите насухо чистой тканью или просушите струей воздуха. Оставьте двери открытыми, пока внутренность установки не высохнет. Установите на место полки.
9. После чистки и мойки можно протереть внутренние поверхности дезинфицирующим раствором. Этот раствор должен быть рекомендован для поверхностей из нержавеющей стали, соприкасающихся с пищевыми продуктами.
10. Для сохранности защитного пленочного покрытия полированной нержавеющей стали очищайте наружную поверхность шкафа моющим средством, предназначенным для поверхностей изделий из нержавеющей стали. Опрыскайте чистящим средством чистую ткань и протрите стальную поверхность.
11. Очистите стекло средством для чистки окон.
12. Чистка тележки —
Переместите тележку в место мойки и вымойте ее с использованием любого неагрессивного чистящего средства и воды. Протрите вручную весь каркас, направляющие, жиросборник и основание. Тщательно очистите ролики от мусора. Для очистки тележки можно использовать поливной шланг. Смойте раствор чистящего средства теплой водой. Протрите или опрыскайте дезинфицирующим раствором, предназначенным для металлических и виниловых поверхностей, соприкасающихся с пищей. Дайте тележке высохнуть на воздухе.

ОПАСНО



Во избежание **ТЯЖЕЛОЙ ТРАВМЫ, СМЕРТИ ИЛИ ПОВРЕЖДЕНИЯ ИМУЩЕСТВА**:

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

Несоблюдение этой меры предосторожности приведет к аннулированию гарантии.

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

БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ОБСЛУЖИВАНИЕ

ТОЧНОСТЬ ТЕРМОРЕЛЕ

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

1. Убедитесь, что напряжение источника питания соответствует номинальному напряжению установки. Если напряжение источника меньше, чем требуется для работы установки, точность поддержания температуры будет нарушена.
2. Проверьте температуру внутри отделения высококачественным термоиндикатором.
 - A. Извлеките из отделения для выдерживания все содержимое, кроме проволочных полок.
 - B. Проверьте датчик температуры шкафа, находящийся внутри отделения для выдерживания продуктов. Он должен быть совершенно чистым.
 - C. Подвесьте в центре отделения для выдерживания термоиндикатор.

- D. Дайте температуре настройки электронного термореле стабилизироваться в течение хотя бы одного часа, и лишь потом сравнивайте показания цифрового дисплея и термоиндикатора.

ПОКА ТЕМПЕРАТУРА СТАБИЛИЗИРУЕТСЯ, НЕ ОТКРЫВАЙТЕ ДВЕРИ ШКАФА.

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



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



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

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ПЕРЕД ТЕМ, как звонить аттестованному представителю Alto-Shaam по обслуживанию, **ВСЕГДА** проверяйте, что автоматический выключатель установлен на «ВКЛ.» и установка получает питание.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Назначение этого раздела — помощь квалифицированным и обученным техникам. Он не предназначен для использования неподготовленным или неаттестованным персоналом по обслуживанию. После этого не пытайтесь ремонтировать или обслуживать печь. Обратитесь в Alto-Shaam и узнайте, где находится ближайший аттестованный представитель по обслуживанию. Ремонт, выполненный любыми другими представителями по обслуживанию без предварительного полученного разрешения Alto-Shaam, аннулирует гарантию.

⚠ ОПАСНО



Во избежание **ТЯЖЕЛОЙ ТРАВМЫ, СМЕРТИ ИЛИ ПОВРЕЖДЕНИЯ ИМУЩЕСТВА, ВСЕГДА** запирайте или охраняйте панель автоматических выключателей до завершения работ по обслуживанию.



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

ОБСЛУЖИВАНИЕ

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

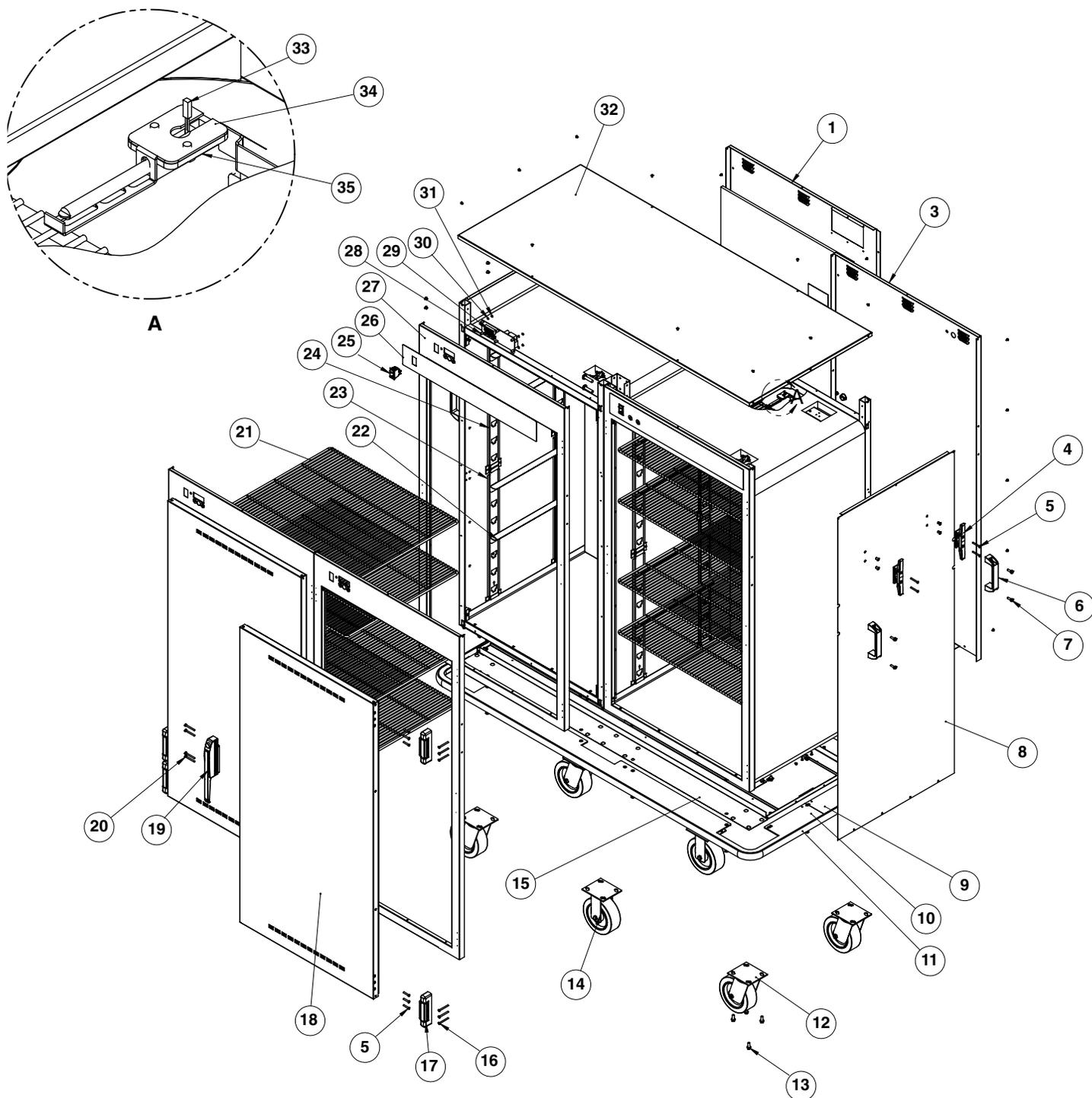
Код ошибки	Описание	Возможная причина
E-10	Короткое замыкание датчика температуры воздуха	Датчик температуры воздуха показывает < -15°C. Проверьте целостность датчика. Смотрите нижеизложенные инструкции по проверке датчика.
E-11	Нарушена изоляция датчика температуры воздуха	Датчик температуры воздуха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

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.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

ЧЕРТЕЖ В РАЗОБРАННОМ ВИДЕ — показана модель 1000-BQ2/192



Номера деталей и чертежи могут быть изменены без предварительного уведомления.

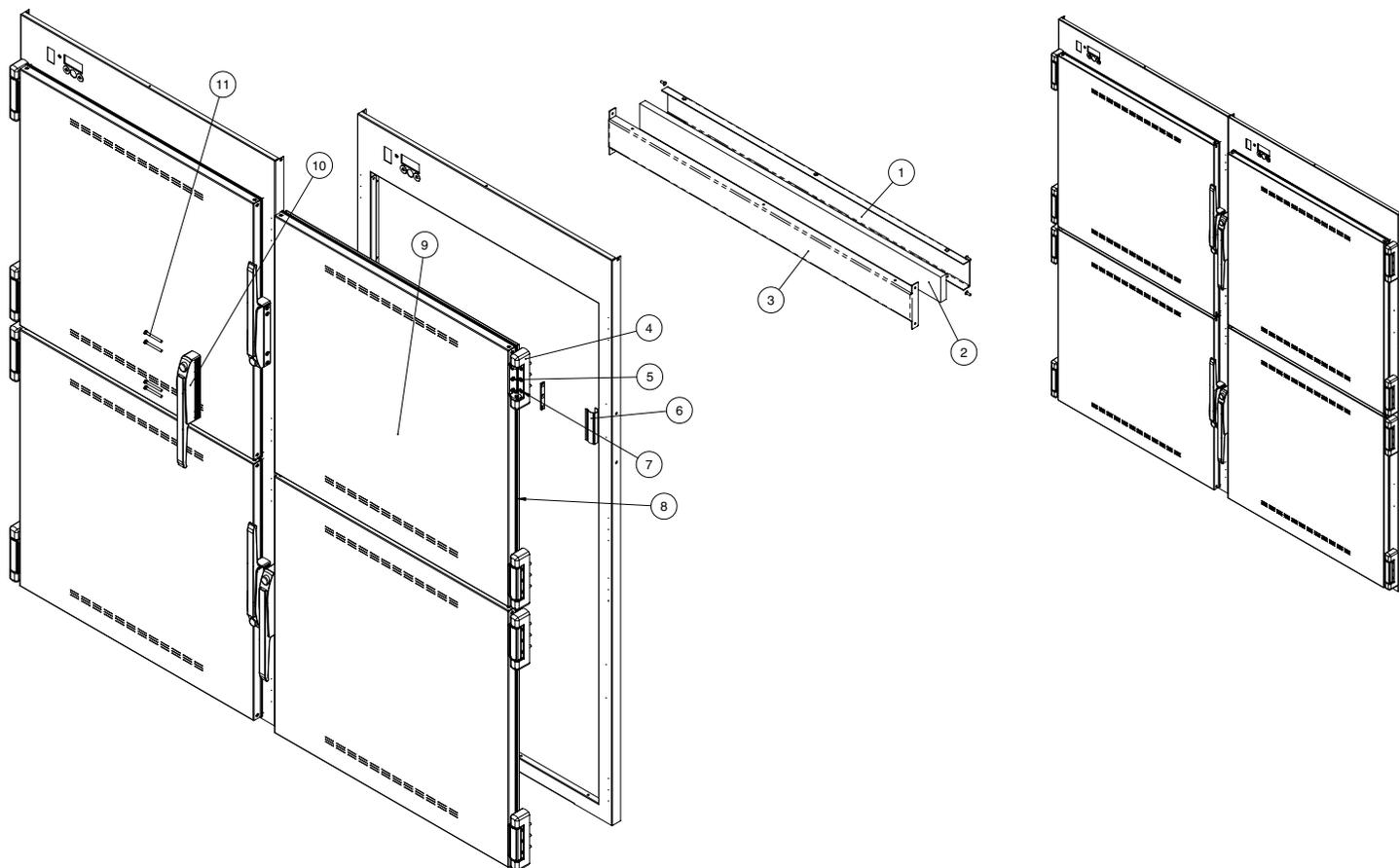
ОБСЛУЖИВАНИЕ

ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	МОДЕЛЬ >		1000-BQ2/96		1000-BQ2/128		1000-BQ2/192	
		ИЗД. №	КОЛ.	ИЗД. №	КОЛ.	ИЗД. №	КОЛ.		
1	ЗАДНЯЯ ПАНЕЛЬ	—	—	—	—	1012121	1		
2*	ШНУР ПИТАНИЯ	120 В, 15 А	CD-3232	1	—	—	—	—	—
		120 В, 20 А	—	—	CD-3397	1	CD-3397	1	
		120 В, 30 А	—	—	—	—	CD-33366	1	
		230 В (CEE 7/7)	CD-3922	1	CD-3922	1	CD-3922	1	
		230 В (CH2-16P)	CD-36231	1	CD-36231	1	CD-36231	1	
		230 В (BS 1363)	CD-33925	1	CD-33925	1	CD-33925	1	
		208-240 В	CD-3551	1	CD-3551	1	CD-3551	1	
3	ЗАДНЯЯ ЧАСТЬ КОРПУСА		1012107	1	1012145	1	1012107	1	
4	КРОНШТЕЙН 165 мм ДЛЯ КРЕПЛ. ТРОСОМ, 11,1 мм ЧЕРН. НЕЙЛ.		E2097HR	2	E2097HR	2	E2097HR	2	
5	ВИНТ КРЕПЕЖНЫЙ С ПЛОСКОЙ ГОЛОВКОЙ, С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ 10-32 X 1-1/2 NF, 18-8 НЕРЖ. СТ.		SC-35259	14	SC-35259	14	SC-35259	24	
6	РУЧКА ДЛЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ		HD-26792	1	HD-26792	1	HD-26792	4	
7	ВИНТ, 1/4-20 X 3/4 ДЮЙМА С УГЛУБЛ. ПОД ШЕСТИГРАННИК, ФАРФОРОВЫЙ		SC-22339	8	SC-22339	8	SC-22339	8	
8	БОКОВАЯ ПАНЕЛЬ		1012106	2	1012106	2	1012106	2	
9	ЗАДНИЙ АМОТИЗАТОР		—	—	—	—	BM-27494	1	
10	ПЕРЕДНИЙ АМОТИЗАТОР		—	—	—	—	BM-27495	1	
11	АМОТИЗАТОР, ПЕРИМЕТР, РЕЗИНОВЫЙ		BM-24766	11	BM-24766	12	BM-24766	16	
12	РОЛИК ВЕРТЛЮЖНЫЙ, 152 мм		CS-2231	2	CS-2231	2	CS-2231	4	
13	ВИНТ, М8 X 1,25 X 20 мм ШЕСТИГР. ФЛАНЦЕВ.		SC-27046	16	SC-27046	16	SC-27046	28	
14	РОЛИК ЖЕСТКИЙ, 152 мм		CS-2042	2	CS-2042	2	CS-2042	2	
15	НИЖНЯЯ ПАНЕЛЬ ВСТАВНАЯ В СБОРЕ		5013362	1	5013461	1	5013362	1	
16	ВИНТ М5 X 0,8 X 30 мм С ПЛОСКОЙ ГОЛОВКОЙ		SC-22853	6	SC-22853	6	SC-22853	12	
17	ПЕТЛЯ ДВЕРНАЯ ХРОМИРОВАННАЯ, СМЕЩЕНИЕ 35 мм, ПАРА		HG-22338	1	HG-22338	1	HG-22338	2	
*	КРЫШКА ПЕТЛИ		CV-22171	2	CV-22171	2	CV-22171	4	
18	ДВЕРЬ В СБОРЕ, ПОЛНАЯ ДВЕРЬ	С ПРАВОЙ НАВЕСКОЙ	5013419	2	5016927	2	5013451	4	
*		С ЛЕВОЙ НАВЕСКОЙ	5013420	2	5016928	2	5013451	4	
19	РУЧКА МАГНИТНОГО ЗАМКА СО СМЕЩЕНИЕМ		HD-2566	1	HD-2566	1	HD-2566	2	
20	ПОЛКА НИКЕЛЕВАЯ ХРОМИРОВАННАЯ		SH-2835	4	SH-22727	4	SH-2835	8	
21	НАПРАВЛЯЮЩАЯ ПОЛКИ		1061	8	1061	8	1061	16	
22	НИЖНИЙ ОПОРНЫЙ ЗАЖИМ		1012309	5	1012309	5	1012309	10	
23	ВЕРХНИЙ ОПОРНЫЙ ЗАЖИМ		1012308	5	1012308	5	1012308	10	
24	КУЛИСНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, 125-277 В, 20 А		SW-34769	1	SW-34769	1	SW-34769	2	
25	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ, НАКЛАДНАЯ, ПРОСТАЯ, ЧЕРНАЯ		PE-29511	1	PE-29511	1	PE-29511	2	
26	ПЕРЕДНЯЯ ОТДЕЛКА В СБОРЕ		5013358	1	5013403	1	5013358	2	
27	ВТУЛКА САМОЗАЖИМАЕМАЯ, 7/16 ДЮЙМА		SP-29392	6	SP-29392	6	SP-29392	12	
28	ПУЛЬТ УПРАВЛЕНИЯ		CC-34970	1	CC-34970	1	CC-34970	2	
29	ШАЙБА ПЛОСКАЯ НЕЙЛОНОВАЯ, 6-32		WS-23148	4	WS-23148	4	WS-23148	8	
30	ГАЙКА ШЕСТИГР. 6-32, НЕРЖ. СТ.		NU-2361	4	NU-2361	4	NU-2361	8	
31	ВЕРХНЯЯ КРЫШКА		1012109	1	1012144	1	1012122	1	
32	ТЕРМОЩУП		PR-34494	1	PR-34494	1	PR-34494	2	
33	УСТАНОВОЧНЫЙ КРОНШТЕЙН ДАТЧИКА		1008272	1	1008272	1	1008272	2	
34	МОНТАЖНЫЙ БЛОК ДАТЧИКА		BK-29606	1	BK-29606	1	BK-29606	2	
35*	ВИНТ С ПЛОСКОЙ ГОЛОВКОЙ, С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ, 6-32 X 1/2 ДЮЙМА NC		SC-2254	2	SC-2254	2	SC-2254	2	
36*	ЗАЖИМ ПОЛКИ		11533	4	11533	4	11533	8	
37*	НИЖНИЙ ЗАЖИМ, ОПОРА КРОНШТЕЙНА		1015195	5	1015195	5	1015195	10	
38*	КРОНШТЕЙН РАМЫ		—	—	—	—	1012120	2	
39*	КЛЕММНЫЙ БЛОК		BK-3019	1	BK-3019	1	BK-3019	1	
40*	АМОТИЗАТОР, АЛЮМИНИЕВАЯ РАМА		BM-28029	1	BM-28030	1	—	—	
41*	ВТУЛКА ПРЯМАЯ РАЗГРУЗОЧНАЯ		BU-3964	1	BU-3964	1	BU-3964	1	
42*	СОЕДИНИТЕЛЬ ОБЖИМНОЙ #14		CR-34829	3	CR-34829	3	CR-34829	3	
43*	ПЕТЛЯ, РЕЗЬБОВАЯ ВСТАВКА 10-32		HG-22672	4	HG-22672	4	HG-22672	4	
44*	ЗАКЛЕПКА ЗАКЛАДНАЯ, № 44, НЕРЖ. СТ.		RI-2100	28	RI-2100	28	RI-2100	68	
45*	ВИНТ М4 X 0,7 X 6 мм С КРЕСТООБР. ГОЛОВКОЙ		SC-22271	4	SC-22271	31	SC-22271	42	
46*	ВИНТ, М4 X 0,7 X 10 мм		SC-22273	3	SC-22273	3	SC-22273	4	
47*	ВИНТ С ШЕСТИГР. ГОЛОВКОЙ, М6 X 1,0 X 16 мм		SC-22284	6	SC-22284	6	SC-22284	6	
48*	ВИНТ М5 X 0,8 X 10 мм С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ		SC-22766	1	SC-22766	1	SC-22766	9	
49*	ШАЙБА СТОПОРНАЯ ЗВЕЗДОБРАЗНАЯ		WS-2467	1	WS-2467	1	WS-2467	1	

*НЕ ПОКАЗАНО

ОБСЛУЖИВАНИЕ

**ДВОЙНАЯ ДВЕРЬ (УСТАНАВЛИВАЕМАЯ НА ЗАВОДЕ ОПЦИЯ) —
показаны двери 1000-BQ2/192**



Номера деталей и чертежи могут быть изменены без предварительного уведомления.

ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	МОДЕЛЬ >		1000-BQ2/128		1000-BQ2/192	
		ИЗД. №	КОЛ.	ИЗД. №	КОЛ.	ИЗД. №	КОЛ.
1	ПЕРЕДНЯЯ ОТДЕЛКА, ВНУТРЕННИЙ СРЕДНИК	1015133	1	1015133	1	1015133	2
2	ИЗОЛЯЦИЯ	IN-2003	1	IN-2003	1	IN-2003	2
3	ПЕРЕДНЯЯ ОТДЕЛКА, НАРУЖНЫЙ СРЕДНИК	1015134	1	1015134	1	1015134	2
4	ПЕТЛЯ ДВЕРНАЯ ХРОМИРОВАННАЯ, СМЕЩЕНИЕ 35 мм, ПАРА	HG-22338	2	HG-22338	2	HG-22338	8
5	ВИНТ С ПЛОСКОЙ ГОЛ., М5 x 0,8 x 20 мм	SC-23868	24	SC-23868	24	SC-23868	24
6	КРЫШКА ПЕТЛИ	CV-22171	4	CV-22171	4	CV-22171	8
7	ВИНТ С ПЛОСКОЙ ГОЛ., М5 x 0,8 x 30 мм	SC-22853	12	SC-22853	12	SC-22853	24
8	ПРОКЛАДКА ДВЕРИ	GS-36249	2	GS-36249	2	GS-36249	4
9	ДВЕРЬ	5016854	2	5016854	2	5016854	4
10	РУЧКА МАГНИТНОГО ЗАМКА СО СМЕЩЕНИЕМ	HD-2566	2	HD-2566	2	HD-2566	4
11	ВИНТ С ПЛОСКОЙ ГОЛ., М5 x 0,8 x 50 мм	SC-35259	20	SC-35259	20	SC-35259	16

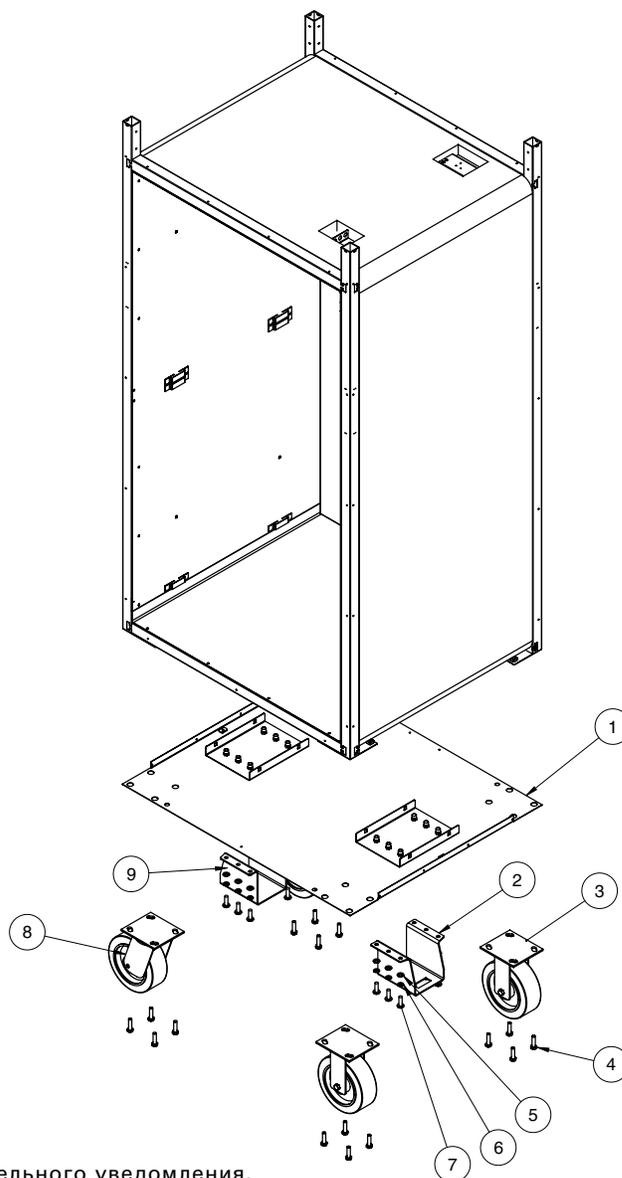
ОБСЛУЖИВАНИЕ

ПЕРЕЧЕНЬ СМЕННЫХ ДЕТАЛЕЙ

СЦЕПНОЕ УСТРОЙСТВО (УСТАНАВЛИВАЕМАЯ НА ЗАВОДЕ ОПЦИЯ) —
показана модель для 1000-BQ2/96

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ СЦЕПНЫХ УСТРОЙСТВ

- К каждой специальной «тележке для гольфа» или велосипеду может быть присоединено не более 3 (трех) тележек.
- Во избежание потенциальных травм сотрудников скорость движения не должна превышать 8 км/час.
- Вся транспортируемая еда должна быть в противнях (закрытых), включая противни глубиной 51 мм, 102 мм и листовые противни. Требуется достаточное количество полок и внутренняя опорная конструкция как для повышения вместимости, так и для обеспечения устойчивой транспортировки и упрощения доступа для загрузки/разгрузки пищевых продуктов.



Номера деталей и чертежи могут быть изменены без предварительного уведомления.

МОДЕЛЬ >		1000-BQ2/96		1000-BQ2/128		1000-BQ2/192	
ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	ИЗД. №	КОЛ.	ИЗД. №	КОЛ.	ИЗД. №	КОЛ.
1	НИЖНЯЯ ПАНЕЛЬ ВСТАВНАЯ СО СЦЕПНЫМ УСТРОЙСТВОМ	5015721	1	5015983	1	5015985	1
2	ПРИЕМНЫЙ КРОНШТЕЙН СЦЕПНОГО УСТРОЙСТВА С ПРОРЕЗЬЮ	1013824	1	1013824	1	1013824	1
3	РОЛИК ЖЕСТКИЙ, 152 мм	CS-2042	2	CS-2042	2	CS-2042	2
4	ВИНТ, М8 X 1,25 X 20 мм ШЕСТИГР. ФЛАНЦЕВ.	SC-27046	16	SC-27046	16	SC-27046	28
5	ШАЙБА, М8, 18-8	WS-22298	12	WS-22298	12	WS-22298	12
6	ШАЙБА РАЗРЕЗНАЯ СТОПОРНАЯ М8	WS-22303	12	WS-22303	12	WS-22303	12
7	ВИНТ С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ М8 x 1,25 x 25 мм	SC-26604	12	SC-26604	12	SC-26604	12
8	РОЛИК ВЕРТЛЮЖНЫЙ, 152 мм	CS-2231	2	CS-2231	2	CS-2231	4
9	ПРИЕМНЫЙ КРОНШТЕЙН ПАЛЬЦА СЦЕПНОГО УСТРОЙСТВА	1013823	1	1013823	1	1013823	1

ОБСЛУЖИВАНИЕ

Комплект кабельных нагревательных элементов № 4880

1000-BQ2/96 (125 В) требуется 1 (один) комплект (39,3 м кабеля)
1000-BQ2/192 (125 В) требуется 1 (один) комплект на 1 (одну) камеру или 2 (два) комплекта на обе камеры (39,3 м кабеля на камеру)

Состав набора для обслуживания:

CB-3045	Кабельный нагревательный элемент.....	40,8 м
CR-3226	Кольцевая клемма.....	4
IN-3488	Изолирующий уголок.....	305 мм
BU-3105	Втулка с буртиком.....	12
BU-3106	Чашеобразная втулка.....	4
SL-3063	Изолирующая втулка.....	4
TA-3540	Жаропрочная изоляционная лента.....	1 рулон
ST-2439	Шпилька 10,32.....	4
NU-2215	Гайка шестигр.....	8

Комплект кабельных нагревательных элементов № 4881

1000-BQ2/96 (208-240 В) требуется 1 (один) комплект (62,2 м кабеля)
1000-BQ2/128 (120 В) требуется 2 (два) комплекта (109,7 м кабеля)
1000-BQ2/192 (208-240 В) требуется 1 (один) комплект на 1 (одну) камеру или 2 (два) комплекта на обе камеры (62,2 м кабеля на камеру)

Состав набора для обслуживания:

CB-3045	Кабельный нагревательный элемент.....	64 м
CR-3226	Кольцевая клемма.....	12
IN-3488	Изолирующий уголок.....	305 мм
BU-3105	Втулка с буртиком.....	12
BU-3106	Чашеобразная втулка.....	12
SL-3063	Изолирующая втулка.....	12
TA-3540	Жаропрочная изоляционная лента.....	1 рулон
ST-2439	Шпилька 10,32.....	12
NU-2215	Гайка шестигр.....	24

Комплект кабельных нагревательных элементов № 4879

1000-BQ2/128 (208-240 В) требуется 1 (один) комплект (36,6 м кабеля)

Состав набора для обслуживания:

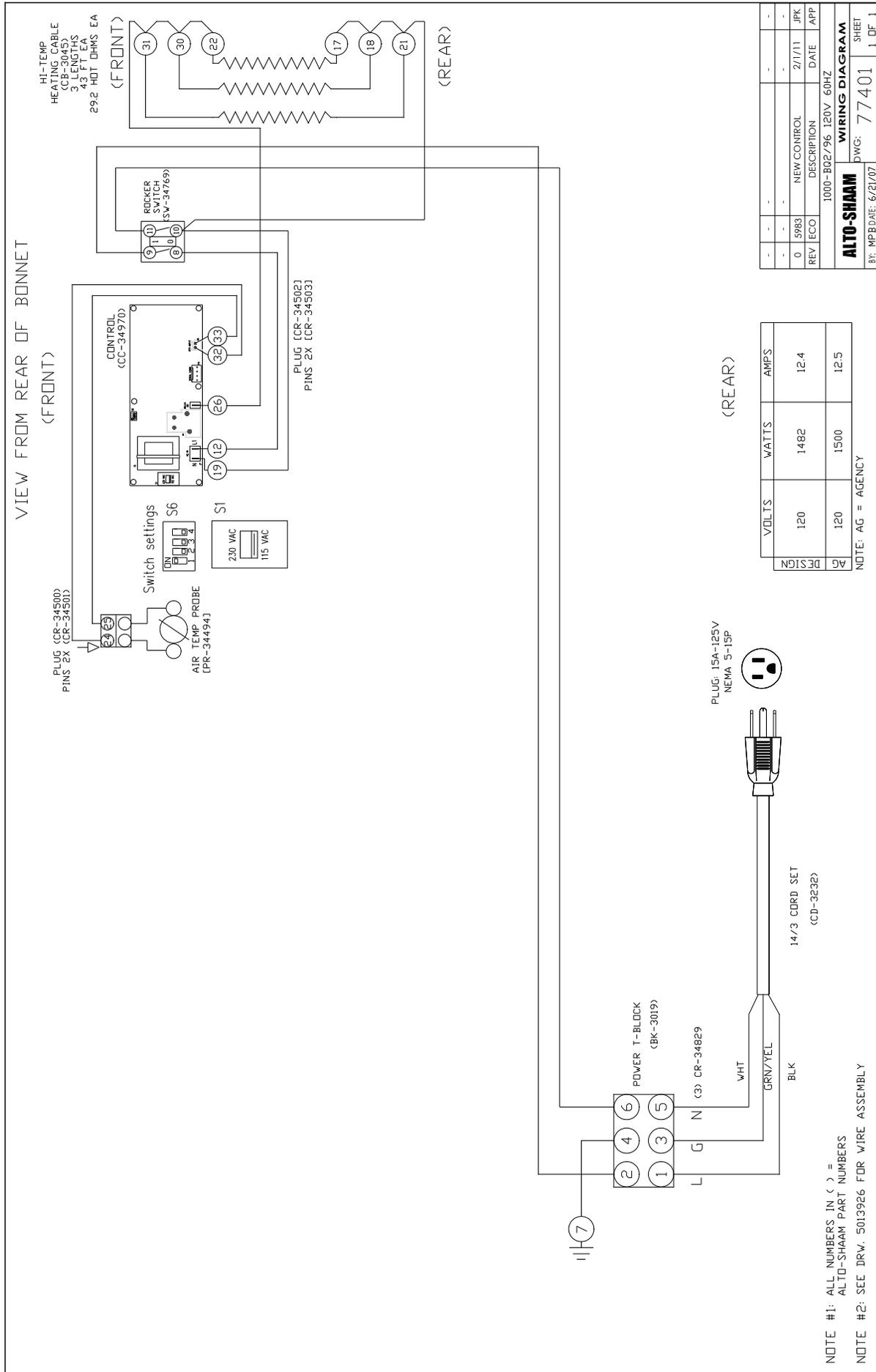
CB-3045	Кабельный нагревательный элемент.....	34,1 м
CR-3226	Кольцевая клемма.....	6
IN-3488	Изолирующий уголок.....	305 мм
BU-3105	Втулка с буртиком.....	6
BU-3106	Чашеобразная втулка.....	6
SL-3063	Изолирующая втулка.....	6
TA-3540	Жаропрочная изоляционная лента.....	1 рулон
ST-2439	Шпилька 10,32.....	6
NU-2215	Гайка шестигр.....	12

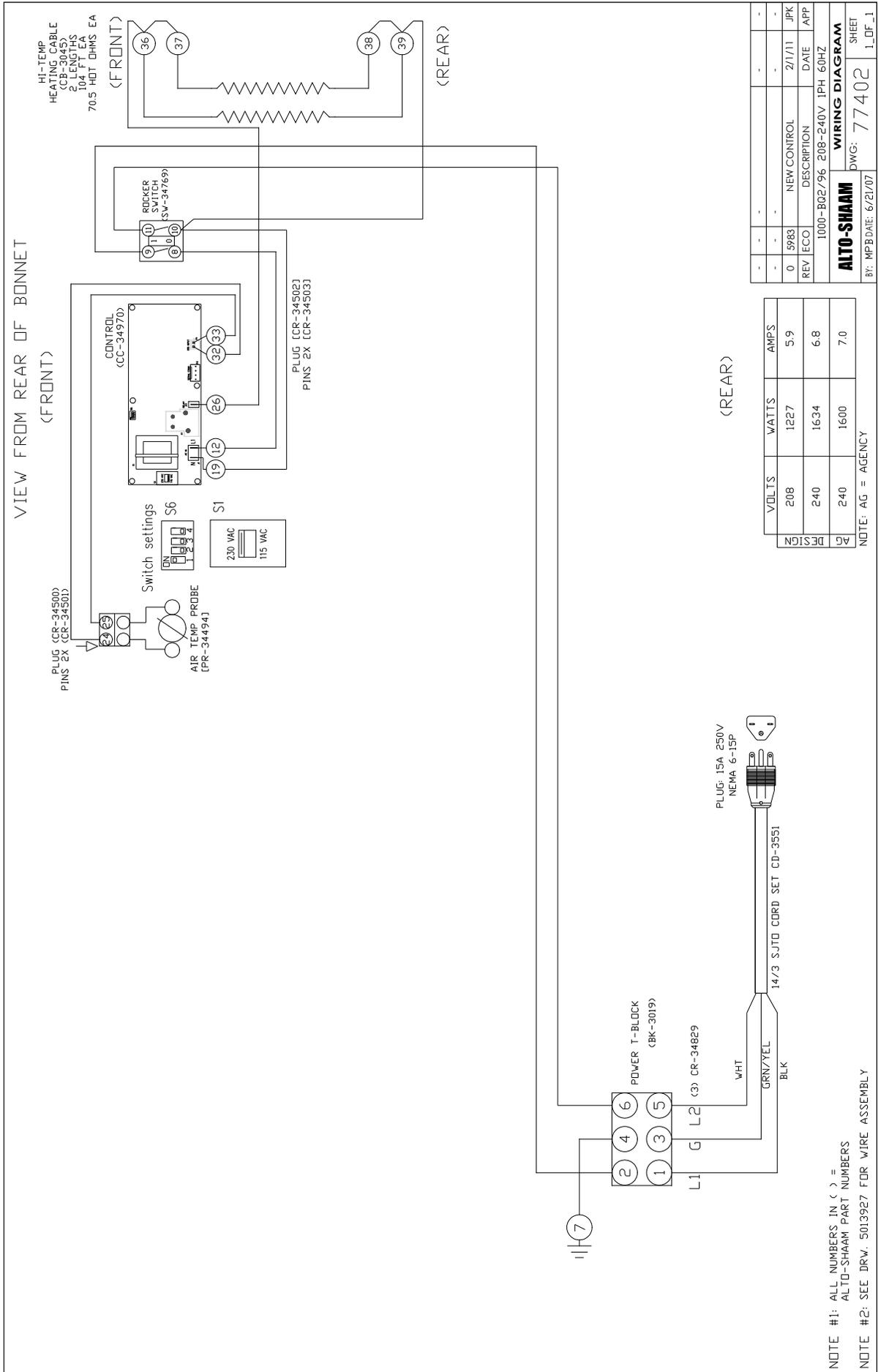


ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

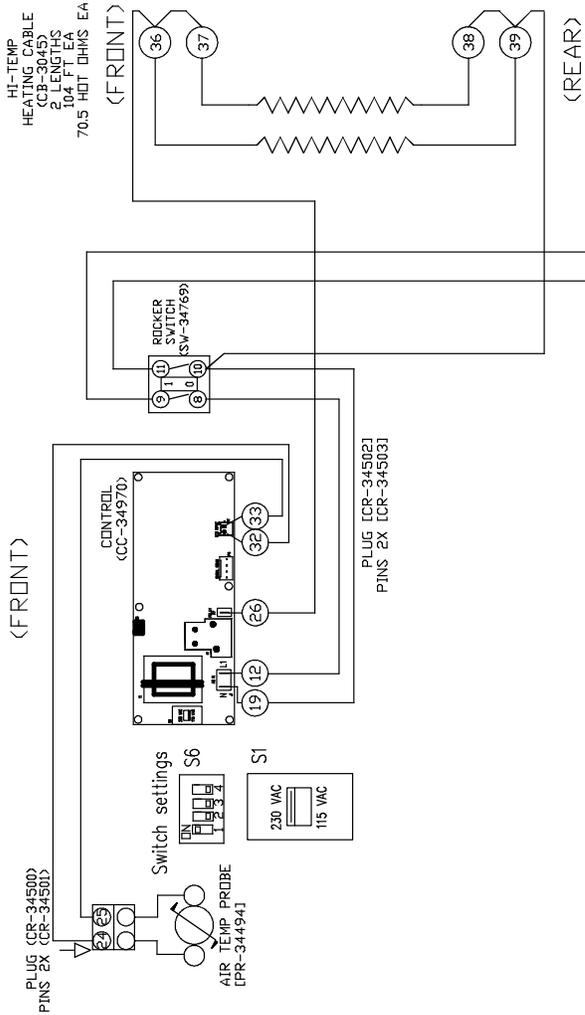


Во избежание ТЯЖЕЛЫХ ТРАВМ, СМЕРТИ ИЛИ ПОВРЕЖДЕНИЯ ИМУЩЕСТВА, ВСЕГДА отсоединяйте устройство от сети перед очисткой или обслуживанием.

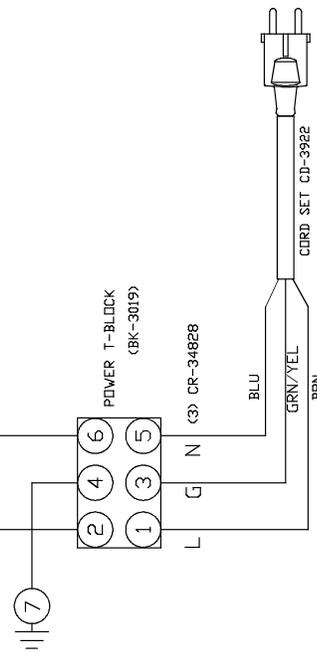




VIEW FROM REAR OF BONNET
(FRONT)



(REAR)



3	7470	ADD CD-38149	TJG	08/06/15	TJG
2	6758	ADD CD-36231	TJG	08/20/14	TJG
1	6291	ADD CD-33925	TJG	09/06/12	TJG
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	DATE	APP
1000-BQ2/96 230V 1PH 50/60HZ					
ALTO-SHAAM			WIRING DIAGRAM		
BY: MPB DATE: 6/21/07			DWG: 77403		
			SHEET 1_DF_1		

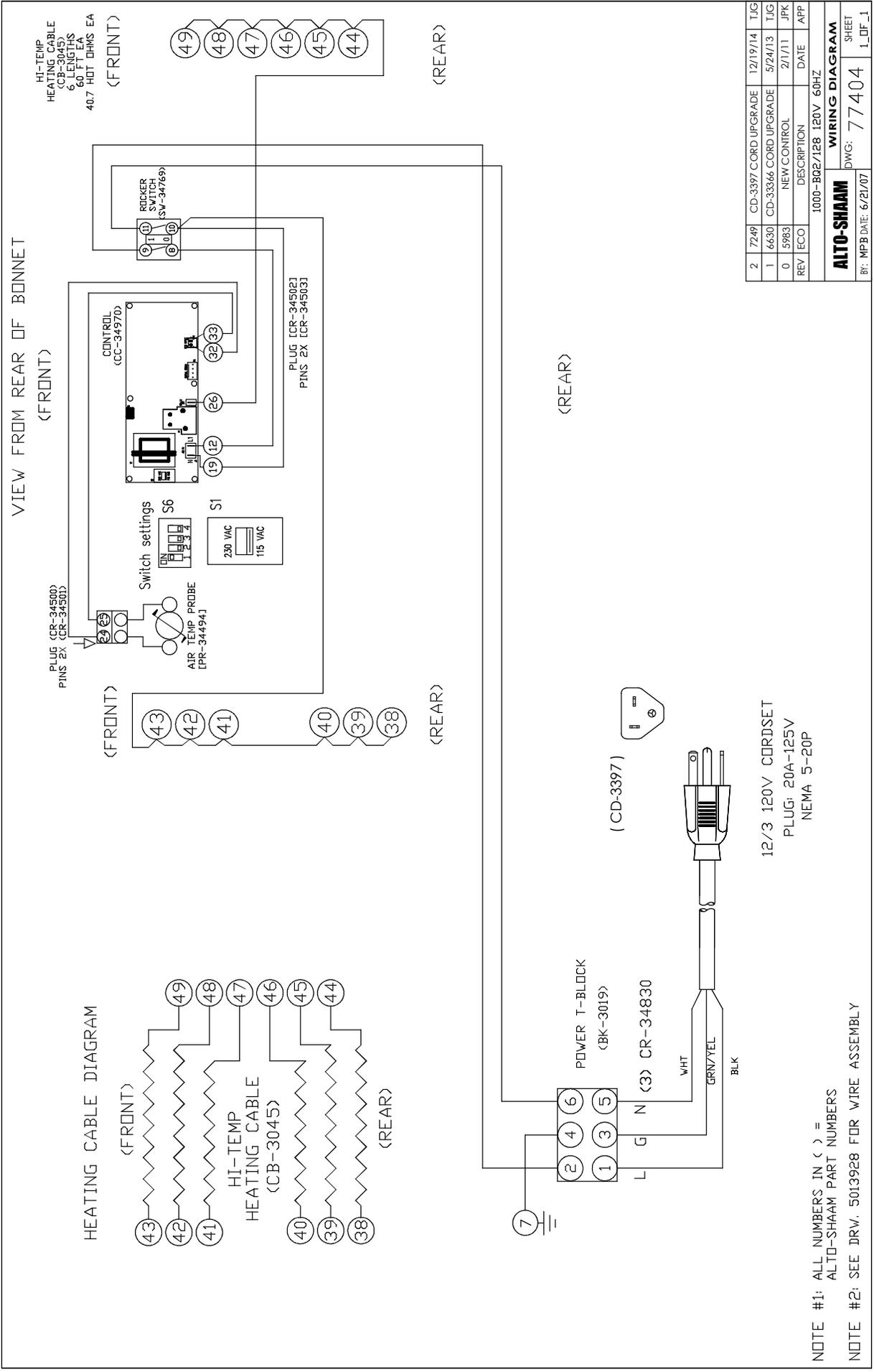
(CD-38149)
PLUG, AS/NZS 3112
15 AMP 250V
1.5mm/3 HAR CORBSET

(CD-3922)
230V 16 AMP CORBSET
PLUG, CEE 7/7 (COUNDED)
16 AMP 250V (170V/400V)

(CD-36231)
PLUG, CCC CH-16P
16 AMP 250V
1.5mm/3 CORBSET

(CD-3925)
FOR UK USE ONLY

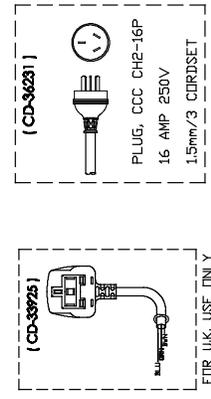
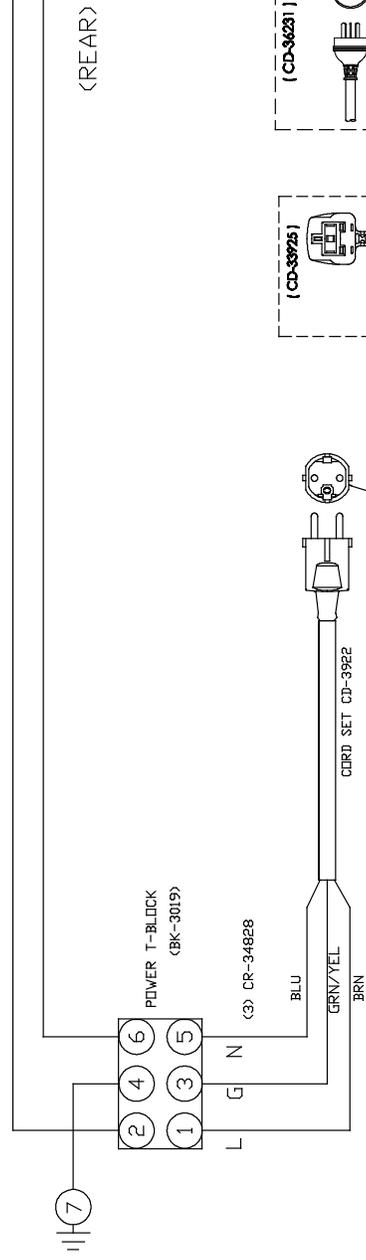
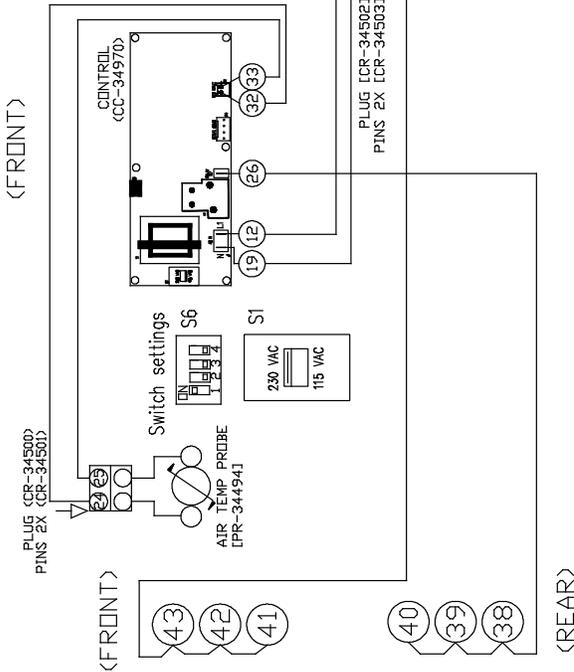
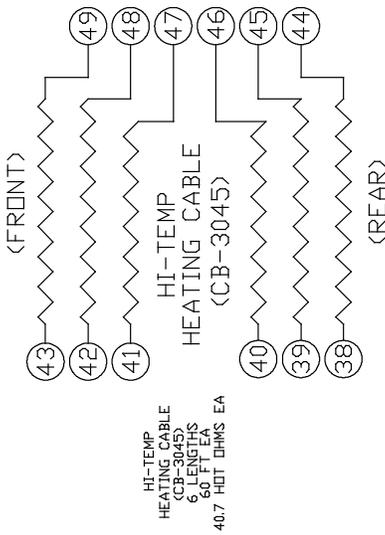
NOTE #1: ALL NUMBERS IN (<) =
ALTO-SHAAM PART NUMBERS
NOTE #2: SEE DRW. 5013927 FOR WIRE ASSEMBLY



2	7249	CD-3397 CORD UPGRADE	12/19/14	TJG
1	6630	CD-33866 CORD UPGRADE	5/24/13	TJG
0	5983	NEW CONTROL	2/1/11	JFK
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
1000-BQE/128 120V 60HZ				
ALTO-SHAAM				
DWG: 77404			SHEET	
BY: MPB DATE: 6/21/07			1_DF_1	

VIEW FROM REAR OF BONNET

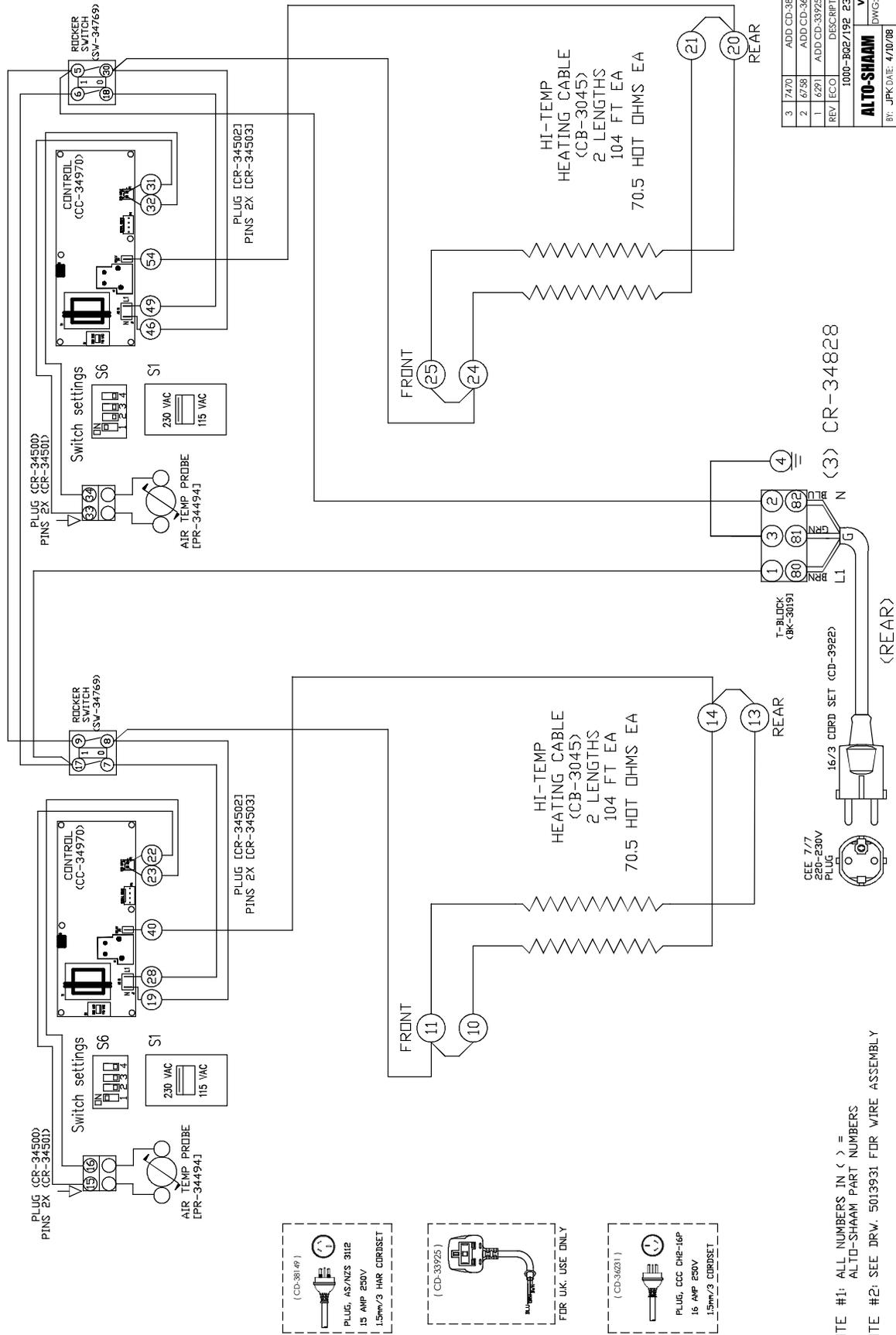
HEATING CABLE SCHEMATIC



2	6756	ADD CD-34231	08/20/14	TJG
1	6291	ADD CD-3925 FOR UK	3/8/12	NVA
0	5983	NEW CONTROL	2/1/11	JPK
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
1000-BQ2/128 230V 1PH 50-60HZ				
ALTO-SHAAM				
DWG: 77406			SHEET	
B#: MP3DAB: 6/21/07			1 OF 1	

NOTE #1: ALL NUMBERS IN (<) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS
 NOTE #2: SEE DRW. 5013929 FOR WIRE ASSEMBLY

VIEW FROM REAR OF BONNET
(FRONT)



REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
3	7470	ADD CD-38149	08/14/15	TJG
2	6758	ADD CD-36231	08/20/14	TJG
1	6291	ADD CD-39225 FOR UK	3/13/12	INVA

1000-8627192	230V	1PH	50/60HZ
ALTO-SHAAM			
BY: JPK/DAE: 4/10/08			DWG: 77409
			SHEET 1_DF_1

NOTE #1: ALL NUMBERS IN () = ALTO-SHAAM PART NUMBERS
NOTE #2: SEE DRW. 5013931 FOR WIRE ASSEMBLY

ПОВРЕЖДЕНИЯ ПРИ ПЕРЕВОЗКЕ И ПРЕДЪЯВЛЕНИЕ ПРЕТЕНЗИИ



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

Если при перевозке имели место повреждения, не вводите установку в эксплуатацию, пока повреждения не будут осмотрены уполномоченным представителем по обслуживанию компании Alto-Shaam.

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

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 обслуживанием компании Alto-Shaam.



Вступает в силу с 1 ноября 2012 г.

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

ТЕЛ: 262.251.3800 • 800.558.8744 США/КАНАДА
ФАКС: 262.251.7067 • 800.329.8744 ТОЛЬКО США

www.alto-shaam.com

НАПЕЧАТАНО В США