



HSM-48/5S



HSM-24/5S



HSM-36/3S-CT



HSM-24/3S-CT

**ВИТРИНЫ ДЛЯ
ВЫДЕРЖИВАНИЯ
ГОРЯЧЕЙ ПИЦЦЫ
HSM-48/5S
HSM-36/5S
HSM-24/5S
HSM-36/3S-CT
HSM-24/3S-CT**

**Руководство по
эксплуатации**

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 U.S.A.
www.alto-shaam.com



Обращайтесь к инструкциям по
эксплуатации и использованию.

Содержание

Содержание	2
Доставка	2
Повреждения при перевозке и предъявление претензий	3
Распаковка	4
Инструкции по безопасности	5
Установка	7
Размеры	9
Электропитание	13
Описание органов управления	15
Эксплуатация	16
Общие указания по выдерживанию	18
Чистка и профилактическое техобслуживание	19
Безопасность пищевых продуктов	21
Обслуживание	22
Ограниченная гарантия	31

Доставка

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

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

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

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

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

Для всех запросов требуется указывать серийный номер.

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

Модель: _____

Серийный номер _____

Где приобретено: _____

Дата установки: _____ **Напряжение:** _____



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



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

Внешние условия

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



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

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

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

1. Проведите немедленный осмотр оборудования, когда оно еще находится в кузове или сразу же после его перемещения на участок приемки. Не ждите, чтобы оборудование было доставлено на склад.
2. Не подписывайте расписку в получении или счет за провоз, пока не подсчитаете и не осмотрите все доставленные товары.

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

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

3. Непосредственно на расписке в получении укажите все повреждения упаковочной тары.
4. Проследите за тем, чтобы водитель подписал расписку. Если он откажется подписать, напишите на расписке уведомление об отказе.
5. Если водитель откажется разрешить осмотр, напишите на расписке о доставке: **Водитель отказывается разрешить осмотр контейнеров для обнаружения видимых повреждений.**
6. Обнаружив повреждение, немедленно позвоните в офис перевозчика и потребуйте осмотра. Отправьте по почте письменное подтверждение с указанием времени, даты и лица, с которым велись переговоры.
7. Сохраните тару и упаковочный материал для последующего осмотра перевозчиком.
8. Незамедлительно направьте перевозчику письменную рекламацию, приложив копии всех вспомогательных документов.

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



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

Распаковка

- Осторожно извлеките устройство из коробки или ящика.

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

Не выбрасывайте это руководство. Это руководство рассматривается как составная часть поставляемого устройства, предназначенная для использования владельцем устройства или директором заведения общепита, а также сотрудниками, ответственными за обучение работе с устройством. Дополнительные экземпляры руководства можно заказать в службе технической помощи Alto-Shaam.

- Перед началом установки данного устройства, его эксплуатации или выполнения регулярного обслуживания внимательно прочтите все инструкции, которые включены в данное руководство. Выполнение процедур, отличных от указанных в данном руководстве для эксплуатации и очистки устройства, рассматривается, как ненадлежащая эксплуатация, и может привести к повреждениям, травмам или смертельным случаям помимо аннулирования гарантии и снятия какой-либо ответственности с компании Alto-Shaam.
- Прежде чем подключать электропитание, извлеките из устройства защитную пластиковую пленку, упаковочные материалы и принадлежности. Храните все принадлежности в удобном месте для последующего использования.



	HSM-48/5S	HSM-36/5S	HSM-24/5S
Наружные размеры	2028 x 1218 x 692 мм	2029 x 914 x 692 мм	2029 x 609 x 692 мм
Вес	Нетто: 255 кг	Нетто: 225 кг	Нетто: 184 кг
	В упаковке: 350 кг	В упаковке: 296 кг	В упаковке: 249 кг
	Размеры ящика (Д x Ш x В): 1422 x 1600 x 2261 мм	Размеры ящика (Д x Ш x В): 1422 x 1143 x 2261 мм	Размеры ящика (Д x Ш x В): 914 x 914 x 2261 мм
Наружные размеры		HSM-36/3S-CT	HSM-24/3S-CT
Вес		1162 x 914 x 692 мм	1163 x 609 x 692 мм
		Нетто: 141 кг	Нетто: 113 кг
		В упаковке: 189 кг	В упаковке: 136 кг
		Размеры ящика (Д x Ш x В): 1422 x 1143 x 1651 мм	Размеры ящика (Д x Ш x В): 914 x 914 x 1524 мм



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.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Во избежание травмы или повреждения имущества: **Всегда** накладывайте тормоз роликовых колес тележек, установок или принадлежностей, когда они неподвижны. Оборудование на роликовых колесах может перемещаться или катиться на неровных полах.

- Эта витрина предназначена для выдерживания расфасованных продуктов питания для потребления людьми. Никакое другое использование этой витрины не разрешено изготовителем или его представителями и является опасным.
- Эта витрина предназначена для использования на коммерческих предприятиях, где все операторы знакомы с назначением, ограничениями и опасностями, присущими этой витрине. Все операторы и пользователи должны изучить инструкции по эксплуатации и предостережения. Во избежание несчастных случаев или повреждений этой витрины компания Alto-Shaam рекомендует проводить регулярное обучение персонала. Операторы также должны регулярно проходить инструктаж по технике безопасности.
- Все указания по поиску неисправностей, чертежи устройств и списки деталей включены в это руководство только для справочных целей и предназначены для квалифицированного и обученного технического персонала.
- Это руководство следует рассматривать как неотъемлемую часть данной витрины. Если устройство продается или переносится в другое место, то данное руководство и все поставленные вместе с ним инструкции, чертежи, схемы, списки деталей, уведомления и наклейки должны оставаться с витриной.

УВЕДОМЛЕНИЕ:

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

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

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

⚠ ОПАСНО

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

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

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



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



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

Инструкции по безопасности

- Во избежание тяжелых травм, смерти или повреждения имущества эту витрину не реже одного раза каждые 12 (двенадцать) месяцев должен осматривать и обслуживать представитель официального сервис-центра или обученный техник.
- Разрешайте обслуживание или ремонт витрины **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 витриной соблюдайте меры предосторожности, указанные в документации, на бирках и наклейках, прикрепленных к витрине или поставляемых вместе с ней, а также все другие применимые правила техники безопасности.
- Если витрина имеет роликовые колеса, ее перемещение необходимо ограничить, чтобы соединения подачи (электричества) не повредились при перемещении витрины. Если витрина перемещается, убедитесь, что все соединения подачи были надлежащим образом отсоединены. Если витрина возвращается в исходное положение, убедитесь, что все устройства крепления и соединения подачи подсоединены.
- Используйте эту витрину **только** в неподвижном состоянии. Витрины на роликовых колесах могут опрокинуться при перемещении по неровному полу или через пороги и причинить тяжелые травмы.
- **Всегда** накладывайте тормоза роликовых колес передвижных витрин, когда они неподвижны. Эти установки могут перемещаться или катиться по неровным полам и причинить повреждение имущества или тяжелые травмы.
- Будьте крайне осторожны при перемещении витрин, поскольку они могут содержать подносы с едой и горячей жидкостью, которая может пролиться и причинить тяжелые травмы.



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

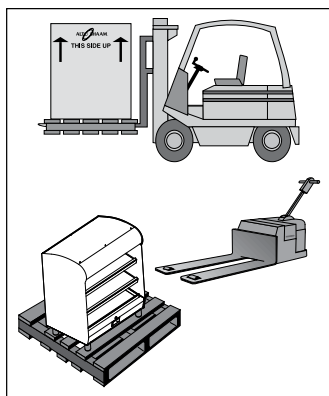
Эта установка не предназначена для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с ограниченным опытом и знаниями, если только они не получили указаний по использованию от лица, отвечающего за их безопасность.

Необходимо следить за детьми, чтобы они не играли с этой установкой.

Эта витрина, включая все принадлежности, может доставляться в одной или нескольких упаковках. Убедитесь, что все заказанные принадлежности были получены.

Снимите витрину с поддона вилочным погрузчиком, установленным позади витрины.

Будьте осторожны, перемещая витрину в положение — она содержит стеклянные детали. Напольные витрины установлены на мощных вертлюжных роликах с тормозами.



! ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



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

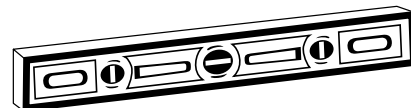
! ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

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

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

Витрины Alto-Shaam с подогреваемыми полками рассчитаны на хранение горячих продуктов при температуре безопасного потребления. Витрина должна быть установлена на горизонтальной поверхности в месте, где она сможет работать согласно своему назначению, и где достаточно пространства для надлежащей чистки и техобслуживания.

Выровняйте витрину в поперечном и продольном направлениях.



Не устанавливайте витрину возле источника холодного воздуха — морозильной камеры, выпускных отверстий системы кондиционирования и др., или в любом другом месте, где колебания окружающего воздуха могут повлиять на ее работу. Эта витрина не должна устанавливаться в местах, где на нее могут воздействовать пар, жир, капающая вода, высокая температура или другие неблагоприятные факторы.

Согласно стандартам NSF, напольные модели должны быть оборудованы роликовыми колесами или 152-мм ножками, а модели, устанавливаемые на прилавок, должны быть оборудованы 102-мм ножками, либо их днище должно быть герметизировано составом, рекомендуемым NSF.

ТРЕБУЕМЫЕ ЗАЗОРЫ

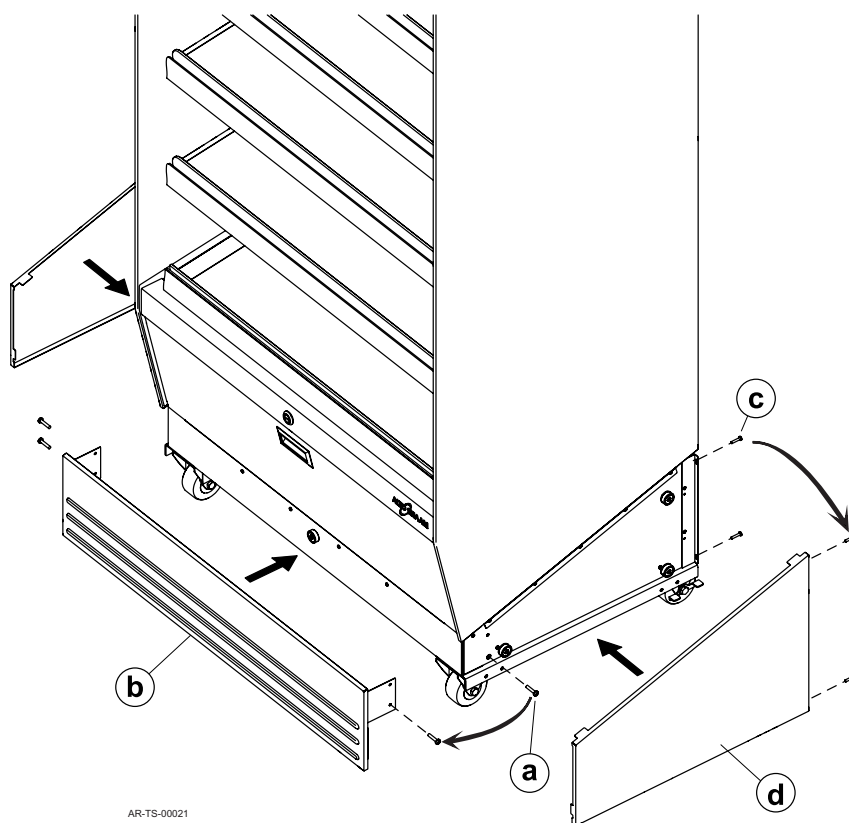
Зазор сзади 102 мм

Установка фартука

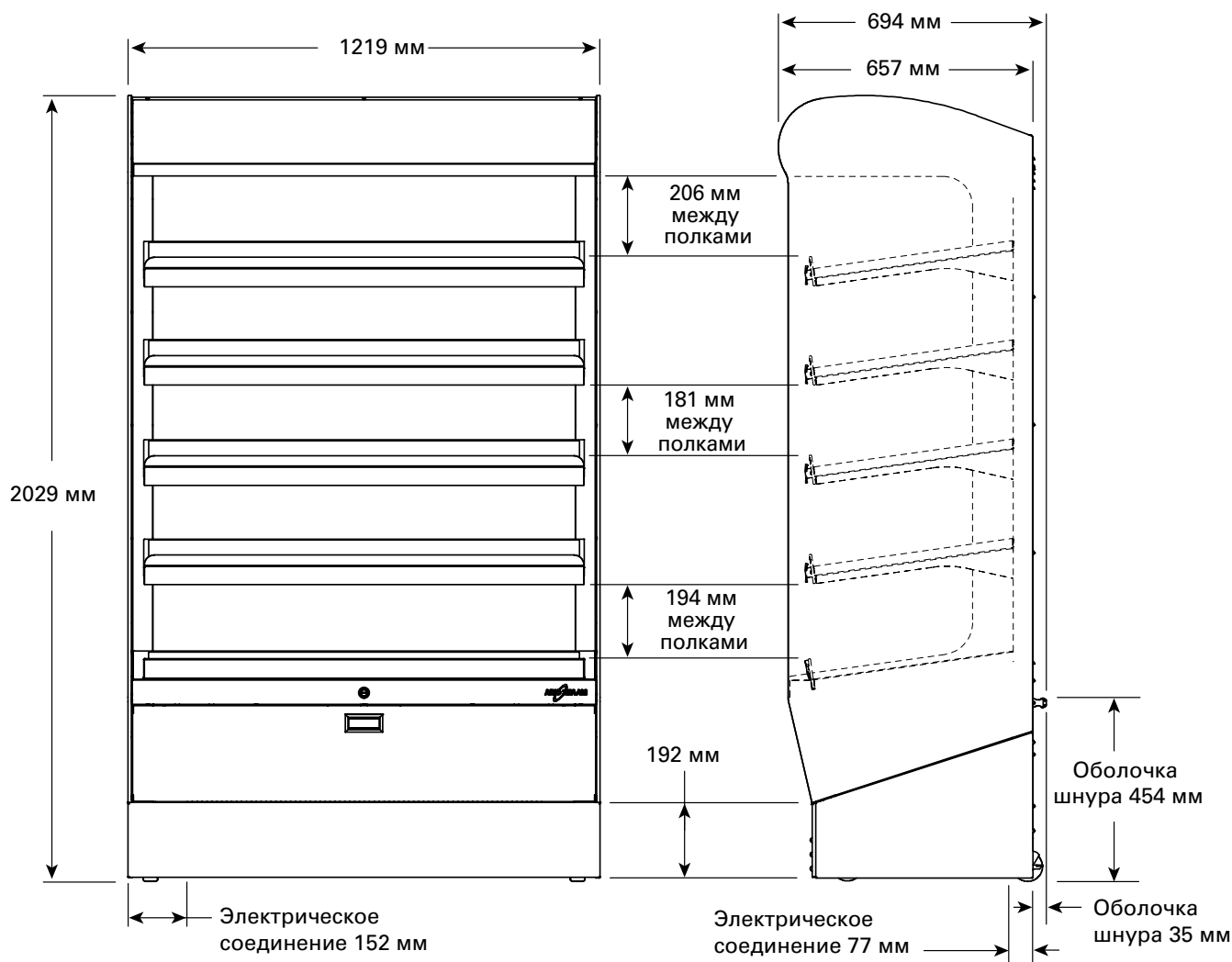
Витрины на роликовых колесах имеют три фартучные панели, которые требуется установить после установки витрины в положение.

Для установки фартучных панелей выполните описанную ниже процедуру.

1. Снимите винты **(a)**.
2. Установите переднюю фартучную панель **(b)** в положение и закрепите ее винтами, снятыми в шаге 1.
3. Снимите винты **(c)** с задней части витрины.
4. Установите боковой фартук **(d)** в положение и закрепите его винтами, снятыми в шаге 3.
5. Повторите операцию для другого бокового фартука.

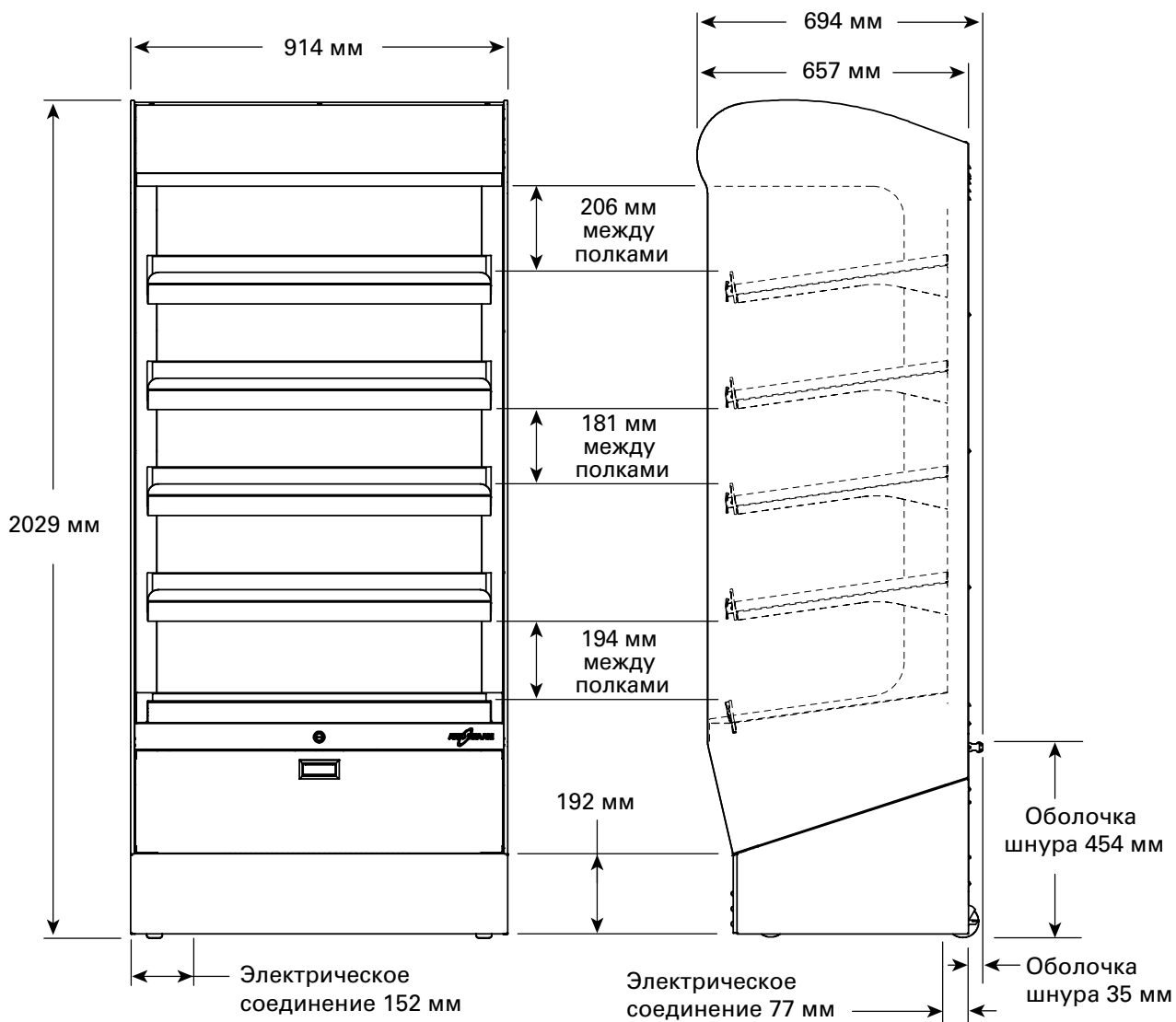


HSM-48/5S



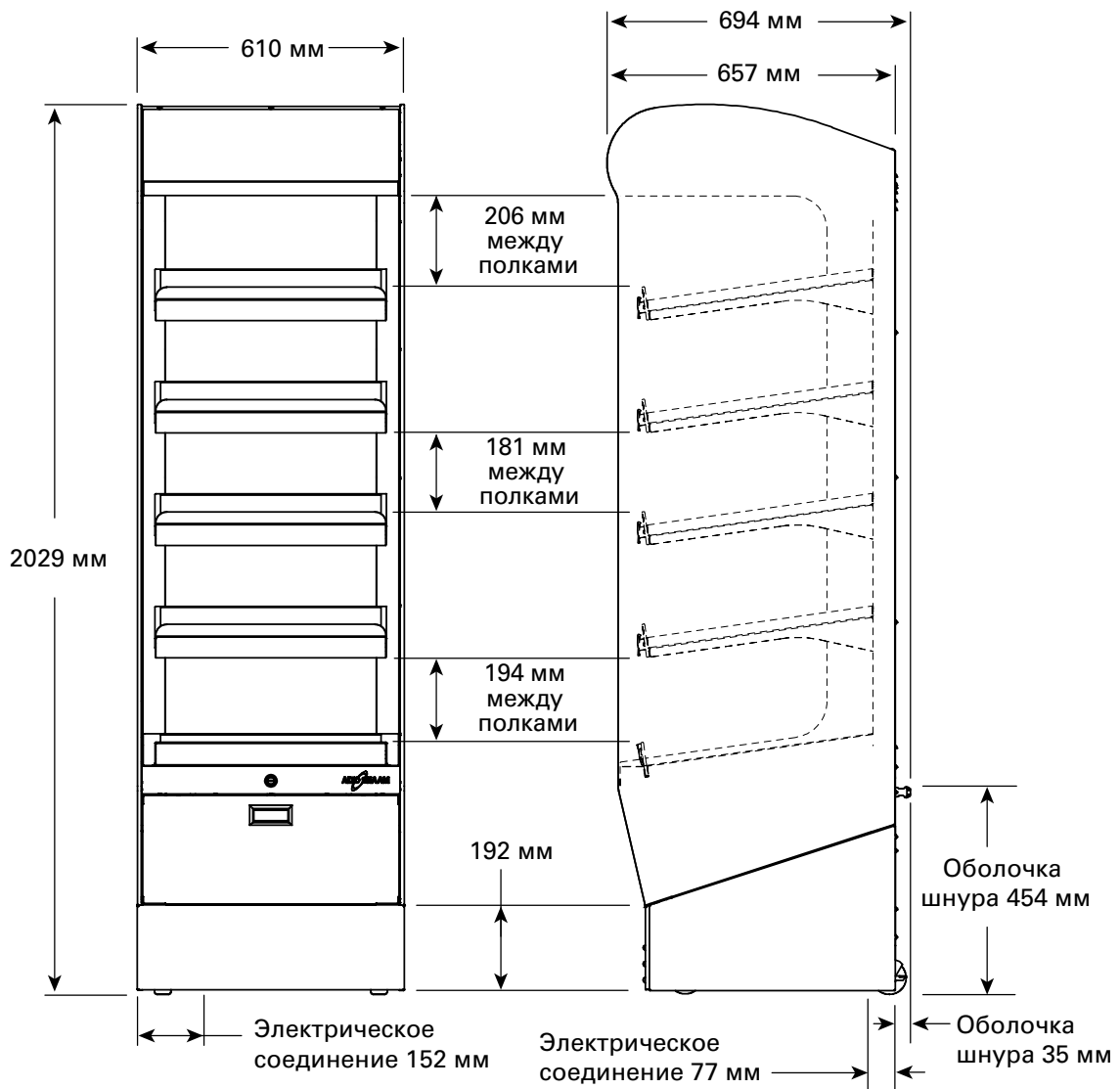
HSM-48/5S Вес нетто—пустая	
Односторонняя	
5 полок	255 кг

HSM-36/5S



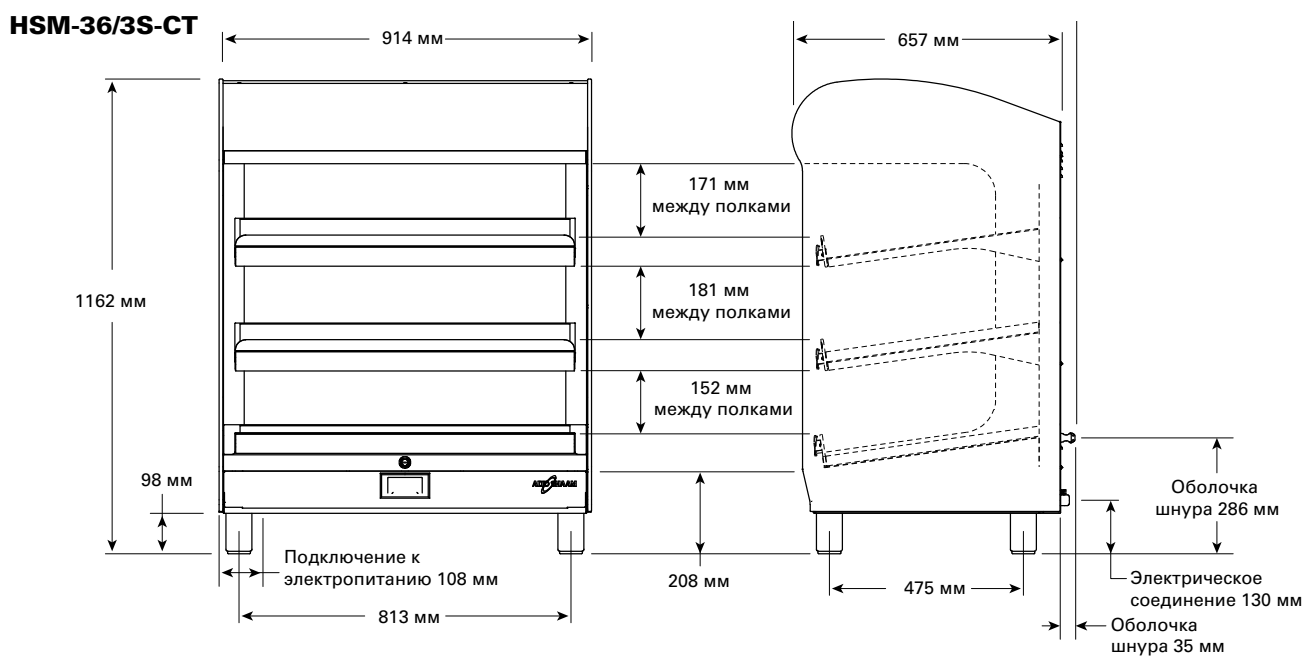
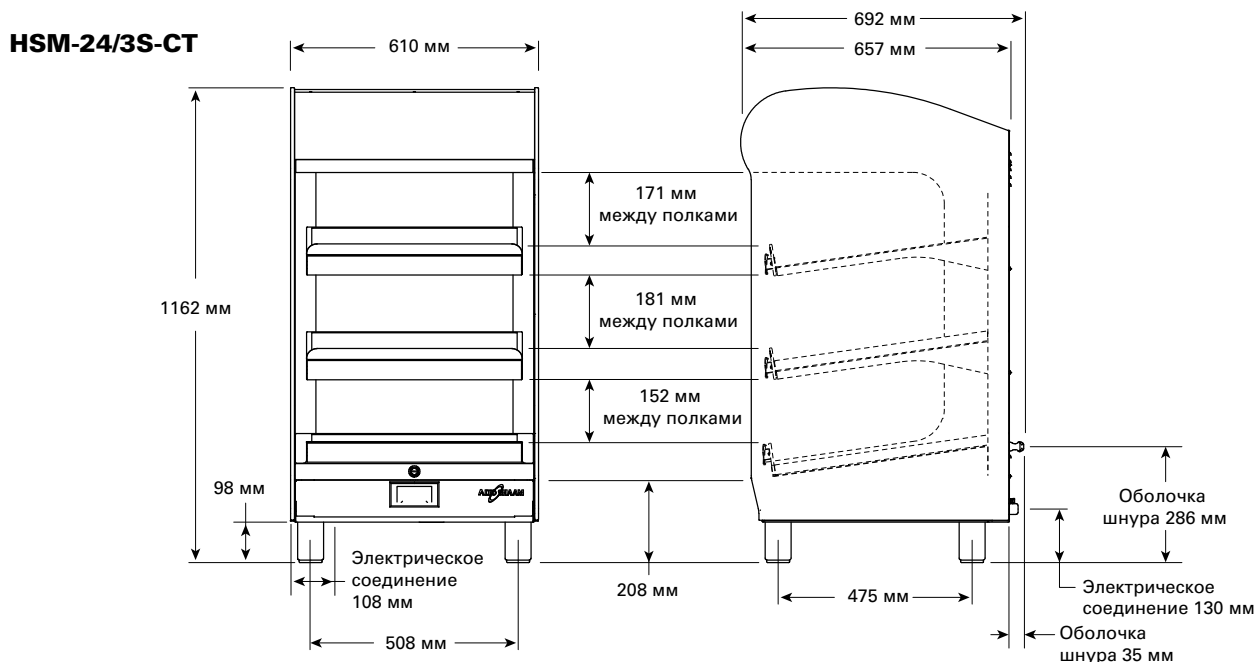
HSM-36/5S Вес нетто—пустая	
Односторонняя	
5 полок	225 кг

HSM-24/5S



HSM-24/5S Вес нетто—пустая	
Односторонняя	
5 полок	184 кг

HSM-24/3S-CT и HSM-36/3S-CT



Устанавливаемая на прилавок односторонняя	
Вес нетто—пустая	
HSM-24	113 кг
HSM-36	141 кг

К шкафу наглухо прикреплена идентификационная табличка.

Аттестованный электрик должен в соответствии с применимыми местными электрическими нормами установить для этой витрины постоянную проводку или розетки.

Витрина должна быть подсоединена к специальной цепи: (см. ниже)

HSM-48 — цепь 30 А

HSM-36 — цепь 20 А

HSM-24 — цепь 20 А


Всегда располагайте витрину так, чтобы обеспечить доступ к шнуру питания на случай аварийной ситуации. Включайте устройство **только** в правильно заземленную розетку. Если не все устройства управления **выключены**, то при подсоединении и отсоединении шнура питания возможно искрение.


Модели с фиксированной разводкой:


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

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


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


 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**


 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.

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

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

 **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ**

 **Инструкции по заземлению:** Этот прибор может быть оснащен трехконтактной (заземляемой) вилкой для защиты от электрического удара, которая должна вставляться непосредственно в должным образом заземленную трехконтактную розетку.

Ни в коем случае не срезайте и не удаляйте контакт заземления этой вилки. Удаление контакта заземления может привести к тяжелой травме, смерти или повреждению имущества.

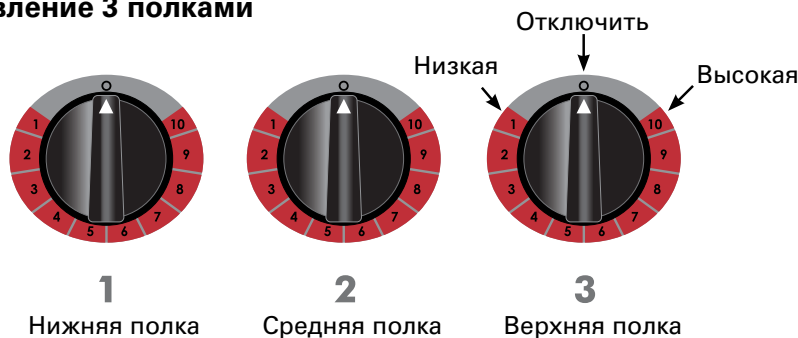
Электропитание							
	В	Фаз	Гц	А	кВт	Отдельный автоматический выключатель	Конфигурация вилки
HSM-48/5S	208 – 240	1	60	19,0 – 21,9	4,0 – 5,3	30	шнур, без вилки
	230	1	50/60	20,0	4,6	30	шнур, без вилки
HSM-36/5S	208 – 240	1	60	14,4 – 16,7	3,0 – 4,0	20	шнур, без вилки
	230	1	50/60	15,0	3,5	20	CEE 7/7
HSM-24/5S	208 – 240	1	60	10,8 – 12,5	2,3 – 3,0	20	NEMA 6-20P вилка 20А – 250 В
	230	1	50/60	11,5	2,9	20	CEE 7/7
HSM-36/3S-CT	208 – 240	1	60	8,8 – 9,2	1,9 – 2,5	20	NEMA 6-20P вилка 20А – 250 В
	230	1	50/60	9,0	2,1	20	CEE 7/7 CH2-16P BS 1363
HSM-24/3S-CT	120	1	60	15,0	1,8	20	NEMA 5-20P 20А - 125 В
	208 – 240	1	60	6,5 – 7,5	1,4 – 1,8	20	NEMA 6-20P вилка 20А – 250 В
	230	1	50/60	7,0	1,8	20	CEE 7/7 CH2-16P BS 1363

Электрические схемы находятся в комплекте документации, полученном с витриной.

Управление 5 полками



Управление 3 полками



РЕКОМЕНДАЦИЯ ПОВАРУ: Используйте верхнюю полку для сильнее всего нагреваемых продуктов и нижнюю — для наиболее слабо нагреваемых. Правильный температурный диапазон для хранимой пищи зависит от типа, упаковки и количества продукта. Используйте во всех витринах принцип последовательной очереди («первый вошел — первый вышел»). Немедленно вытирайте пролития и промывайте горячей водой с мягким мыльным раствором, чтобы облегчить уборку в конце дня.

Информация по технике безопасности для пользователя

Многополочная витрина для выдерживания горячей пищи оборудована подогреваемыми полками, предназначенными для размещения расфасованных горячих продуктов. Все операторы должны быть ознакомлены с назначением, ограничениями и опасностями, связанными с использованием этой витрины. Все операторы и пользователи должны изучить инструкции по эксплуатации и предостережения.

Перед началом использования:

1. Извлеките из витрины весь упаковочный материал.
2. Снимите все съемные детали и промойте их в горячей воде с мылом. Протрите насухо чистой влажной тканью без ворса.
3. Удалите с витрины всю видимую смазку или масло.
4. Очистите внутренние и наружные поверхности витрины мягким мыльным раствором. Нанесите раствор чистой влажной тканью. Не используйте коммерческие или бытовые чистящие средства, содержащие нашатырь. Протрите чистой влажной тканью, чтобы удалить остатки чистящего средства. Протрите насухо чистой тканью без ворса.
5. Очистите стекло витрины средством для чистки стекол или спиртовым уксусом.
6. Заполните витрину продуктами и дайте ей поработать в течение 15 минут часов при настройке 9, чтобы удалить с поверхностей масло и связанный с ним запах.

Особые указания:

1. Не допускайте контакта жидкостей или пищи непосредственно с полками из анодированного алюминия.
2. При работе с горячими продуктами применяйте средства для защиты рук.
3. Помещайте все горячие продукты только в надлежащие контейнеры, проверенные на нагрев.
4. Рекомендуется использовать пластиковые или бумажные контейнеры. Противни и тарелки могут поцарапать анодированный алюминий.
5. Не допускайте перегрева — некоторые контейнеры могут расплавиться.
6. Не ставьте контейнеры друг на друга.

Характеристики нагрева

Нагреваемая поверхность из анодированного алюминия обеспечивает равномерную передачу тепла. Горячие продукты в проверенных на нагрев контейнерах находятся в непосредственном контакте с поверхностью из анодированного алюминия.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Во избежание личных травм, повреждения имущества или повреждения витрины:

Обращайтесь со стеклом осторожно. Стекло может разбиться или отколоться.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



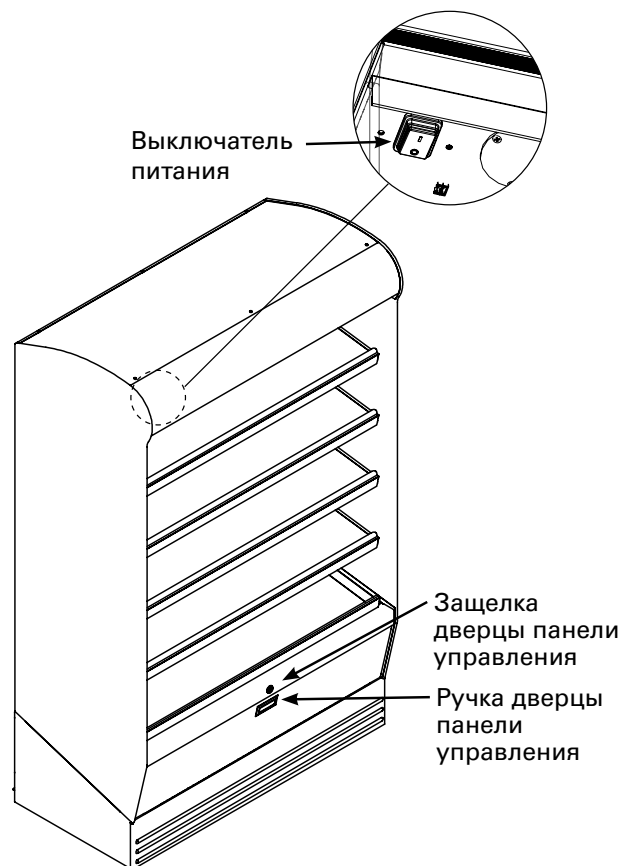
Во избежание **тяжелых личных травм** или **повреждения имущества**:

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

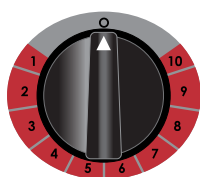
1. Проследите, чтобы витрина была подключена к подходящему источнику электропитания.
2. Найдите выключатель питания под верхним навесом с левой стороны витрины.
3. Установите выключатель питания в положение ВКЛ (I).
4. Поверните защелку дверцы панели управления.
5. Потяните за ручку, чтобы открыть дверцу панели управления.
6. Установите термореле на предварительно определенное число и разогревайте витрину в течении 30 минут.

Каждая полка управляется термореле, проградуированным от 1 до 10, где 10 соответствует положению максимального нагрева. При повороте ручки термореле по часовой стрелке до нужного числа загорается световой индикатор, находящийся над каждой полкой, который горит, пока полка требует нагревания.

7. Перед загрузкой продуктов в витрину воспользуйтесь термометром для мяса и проследите, чтобы внутренняя температура всех пищевых продуктов не была ниже 71 °С. Если какой-либо пищевой 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®.
8. Загружайте в витрину заранее упакованные горячие продукты. Периодически проверяйте внутреннюю температуру каждого продукта, чтобы гарантировать поддержание нужного температурного диапазона.

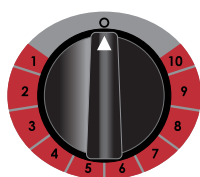


Ручки термореле



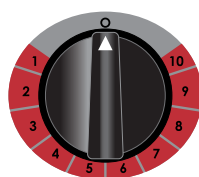
1

Нижняя полка



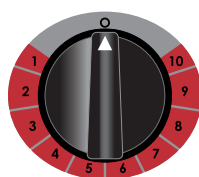
2

2-я полка снизу



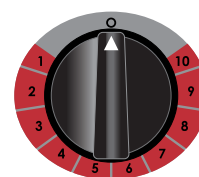
3

3-я полка снизу



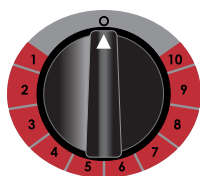
4

4-я полка снизу



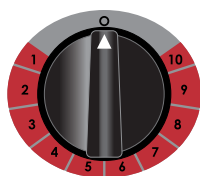
5

Верхняя полка



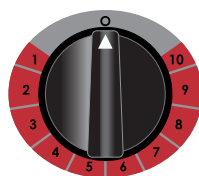
1

Нижняя полка



2

Средняя полка



3

Верхняя полка

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.

В замкнутой среде шкафа удастся избежать и слишком высокого содержания влаги. Если при приготовлении продукта температура поднималась очень высоко, необходимо дать ему остыть, прежде чем помещать в контролируруемую атмосферу шкафа для выдерживания. Если не дать продукту остыть, возникнет чрезмерная конденсация, и снаружи продукта содержание влаги увеличится. Однако для сохранения безопасности и качества свежеприготовленной пищи сброс излишнего тепла должен продолжаться максимум 1 – 2 минуты.

Эта витрина оборудована термореле, проградуированным от 1 до 10. Измеряйте внутреннюю температуру выдерживаемого продукта (продуктов) термометром на металлическом стержне. 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
Пастроми	71°C — 79°C
Вырезка на ребре — с кровью	54°C
Стейки — прожаренные на открытом огне	60°C — 71°C
Ребрышки — говяжьи или свиные	71°C
Телятина	71°C — 79°C
Окорок	71°C — 79°C
Свинина	71°C — 79°C
Баранина	71°C — 79°C
Птица	
Курица — жареная/запеченная	71°C — 79°C
Утка	71°C — 79°C
Индейка	71°C — 79°C
Общие	71°C — 79°C
Рыба/морепродукты	
Рыба — жареная/запеченная	71°C — 79°C
Лобстер	71°C — 79°C
Креветки — жареные	71°C — 79°C
Хлебобулочные изделия	
Хлеб/рулеты	49°C — 60°C
Разное	
Запеканка из овощей и мяса	71°C — 79°C
Расстойка	27°C — 38°C
Яйца — жареные	66°C — 71°C
Замороженные продукты	71°C — 79°C
Закуски	71°C — 82°C
Паста	71°C — 82°C
Пицца	71°C — 82°C
Картофель	82°C
Порционированные блюда	60°C — 74°C
Соусы	60°C — 93°C
Суп	60°C — 93°C
Овощи	71°C — 79°C
Приведенные температуры выдерживания носят рекомендательный характер. Все выдерживание должно основываться на внутренней температуре продукта. Всегда соблюдайте местные нормативы гигиены по требованиям к внутренней температуре продукта.	

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

Правильные чистящие средства, материалы и методы жизненно необходимы для поддержания внешнего вида и срока службы данной установки. Пролитые пищевые продукты должны быть удалены, а участок как можно скорее протерт, что нужно делать минимум один раз в день. Всегда тщательно промывайте поверхности после использования чистящего средства и протирайте стоячую воду как можно скорее после промывания.

УВЕДОМЛЕНИЕ



Для защиты поверхностей из нержавеющей стали полностью избегайте применения абразивных чистящих компонентов, чистящих веществ на основе хлора или чистящих веществ с четвертичными солями.

Ни в коем случае не используйте хлористоводородную (соляную) кислоту для чистки нержавеющей стали.

Никогда не используйте проволочные щетки, металлические чистящие мочалки или скребки.

Чистящие средства

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

Чистящие материалы

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



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



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

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

Чистка витрины

1. Установите выключатель питания в положение **ВЫКЛ (О)**. Отключите витрину от источника питания. Дождитесь, пока витрина остынет.
2. Снимите крышки или обертку и поместите пищевые продукты в холодильник.

3. Очистите наружные поверхности витрины мягким мыльным раствором. Нанесите раствор чистой влажной тканью. Не используйте коммерческие или бытовые чистящие средства, содержащие нашатырь. Протрите чистой влажной тканью, чтобы удалить остатки чистящего средства. Протрите насухо чистой тканью без ворса. Очистите наружные поверхности шкафа чистящим средством, рекомендованным для поверхностей из нержавеющей стали, которое не повредит защитное покрытие полированной нержавеющей стали.



4. Очистите полки из анодированного алюминия и другие внутренние компоненты мягким мыльным раствором в горячей воде.
5. Опрыскайте сильно загрязненные участки водорастворимым обезжиривателем и дайте постоять 10 минут, затем счистите грязь пластиковой губкой.
6. Тщательно протрите панель управления, отдушины, ручки и прокладки — в этих местах обычно скапливаются остатки пищи.

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.

7. После чистки и мойки протрите внутренние поверхности дезинфицирующим раствором. Этот раствор должен быть утвержден для поверхностей, соприкасающихся с пищевыми продуктами.
8. Очистите стекло витрины средством для чистки стекол или спиртовым уксусом.

Всегда следуйте надлежащим государственным или местным санитарно-гигиеническим нормам чистки и дезинфекции оборудования общественного питания.



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



Во избежание тяжелой травмы, смерти или повреждения имущества:

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



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



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

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


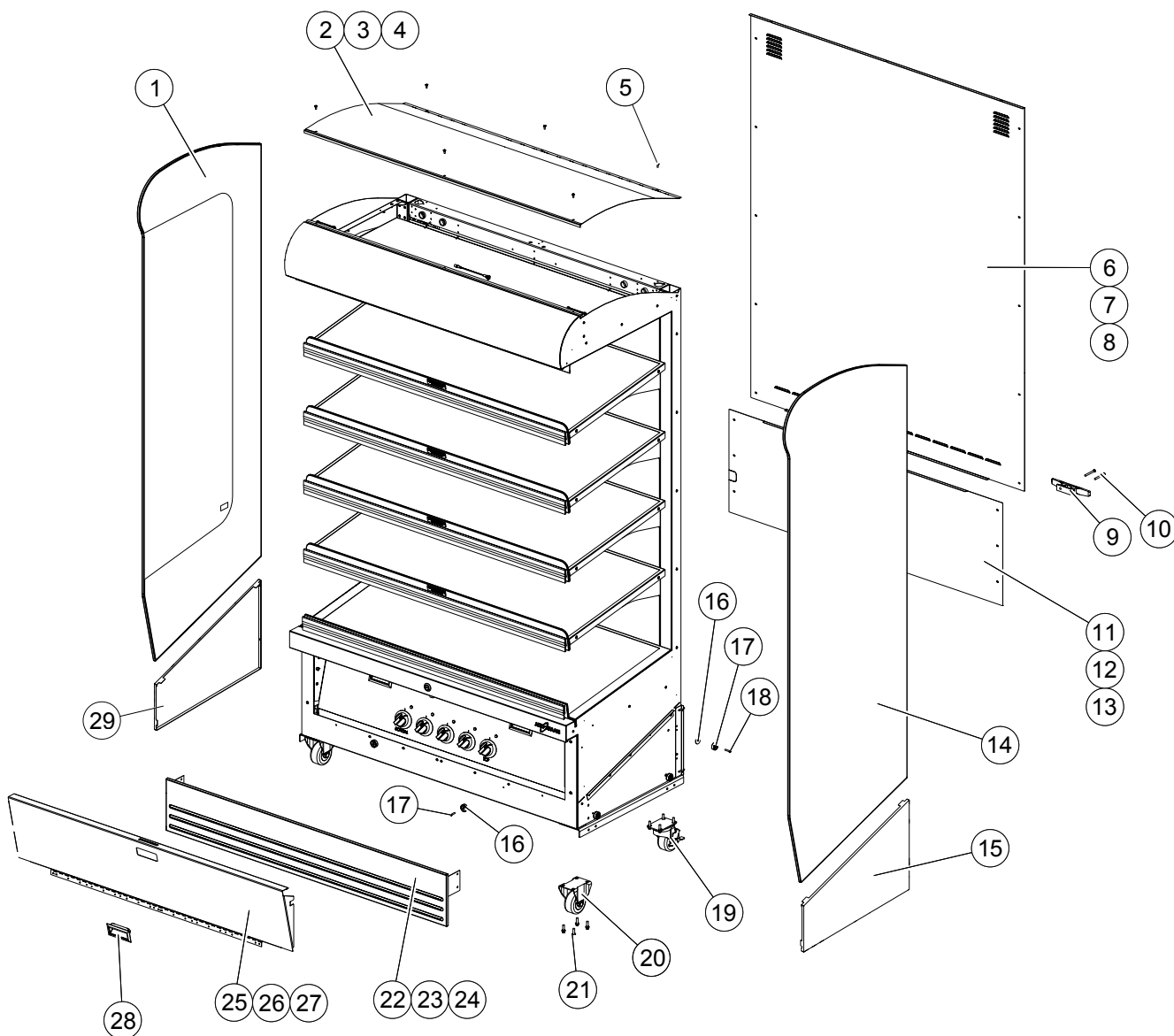
«НАССР» или «Hazard Analysis (at) Critical Control Points» - это система управления безопасностью пищевых продуктов. Эта система обеспечивает контроль на всех этапах производства пищевых продуктов, в любой точке процесса производства, хранения и реализации продукции, где могут возникнуть опасные ситуации. 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

Компоненты рамы витрины HSM с 5 полками

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

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

Для всех запросов требуется указывать серийный номер.
 Номера деталей и чертежи могут быть изменены без предварительного уведомления.

Перечень деталей: компоненты рамы витрины HSM с 5 полками



Поз.	Деталь	Описание	Кол.
1	GL-38414	Панель левая, закаленное стекло 9,5 мм	1
2	1019990	Панель верхней крышки, HSM-24	1
3	1020846	Панель верхней крышки, HSM-36	1
4	1020376	Панель верхней крышки, HSM-48	1
5	SC-22779	Винт М4 х 0,8 х 10 мм с цилиндрич. головкой	1
6	1020187	Верхняя задняя панель, HSM-24	1
7	1020852	Верхняя задняя панель, HSM-36	1
8	1020572	Верхняя задняя панель, HSM-48	1
9	E2097HR	Кронштейн 165 мм для крепления тросом, 11 мм черн. нейл.	1
10	SC-35259	Винт, М5 х 0,8 х 50 мм с плоской головкой	2
11	5022844R	Нижняя задняя панель в сборе, HSM-24	1
12	5022739R	Нижняя задняя панель в сборе, HSM-36	1
13	5022835R	Нижняя задняя панель в сборе, HSM-48	1
14	GL-38413	Панель правая, закаленное стекло 9,5 мм	1
15	1020116	Нижняя торцевая панель, правая	1
16	1020152	Магнит, дисковый	8
17	MA-38245	Магнит, NEO, никелированный	8
18	SC-22765	Винт, М4 х 0,7 х 20 мм с цилиндрич. головкой	8
19	CS-38565	Ролик вертлюжный, 76 мм, с фиксатором, плоский	2
20	CS-38902	Ролик жесткий, 76 мм, плоский	2
21	67338	Винт, М6 х 1 х 20 мм, с шестигр. головкой фланцевый	16
22	5021895	Откидная панель в сборе, HSM-24	1
23	5022308	Откидная панель в сборе, HSM-36	1
24	5022029	Откидная панель в сборе, HSM-48	1
25	5021878R	Крышка панели управления в сборе, HSM-24	1
26	5022274R	Крышка панели управления в сборе, HSM-36	1
27	5022110R	Крышка панели управления в сборе, HSM-48	1
28	HD-28789	Ручка вытягиваемая утопленная, черная	1
29	1020531	Нижняя торцевая панель, левая	1

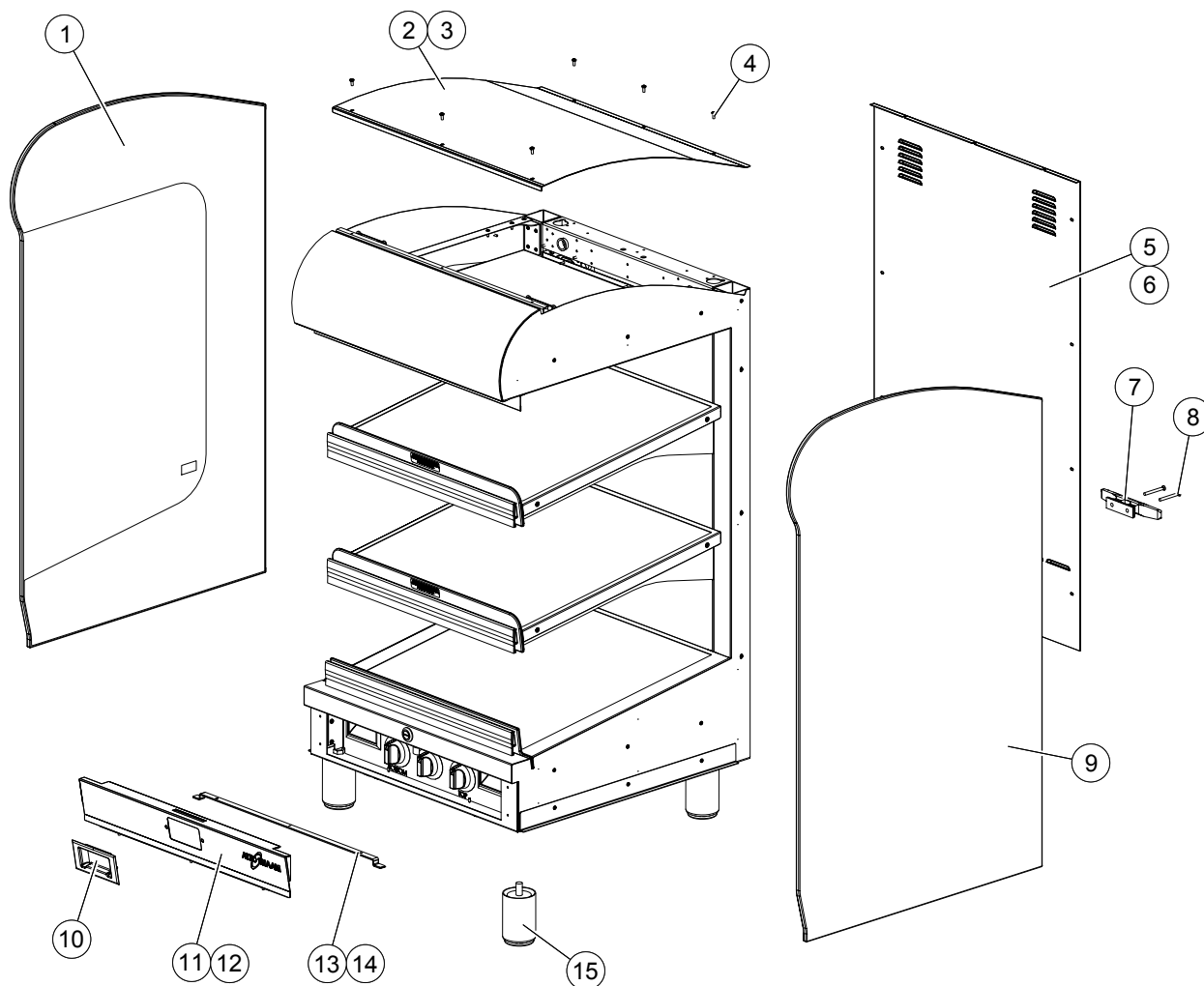
Для всех запросов требуется указывать серийный номер.
Номера деталей и чертежи могут быть изменены без предварительного уведомления.

Компоненты рамы витрины HSM для установки на прилавок

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

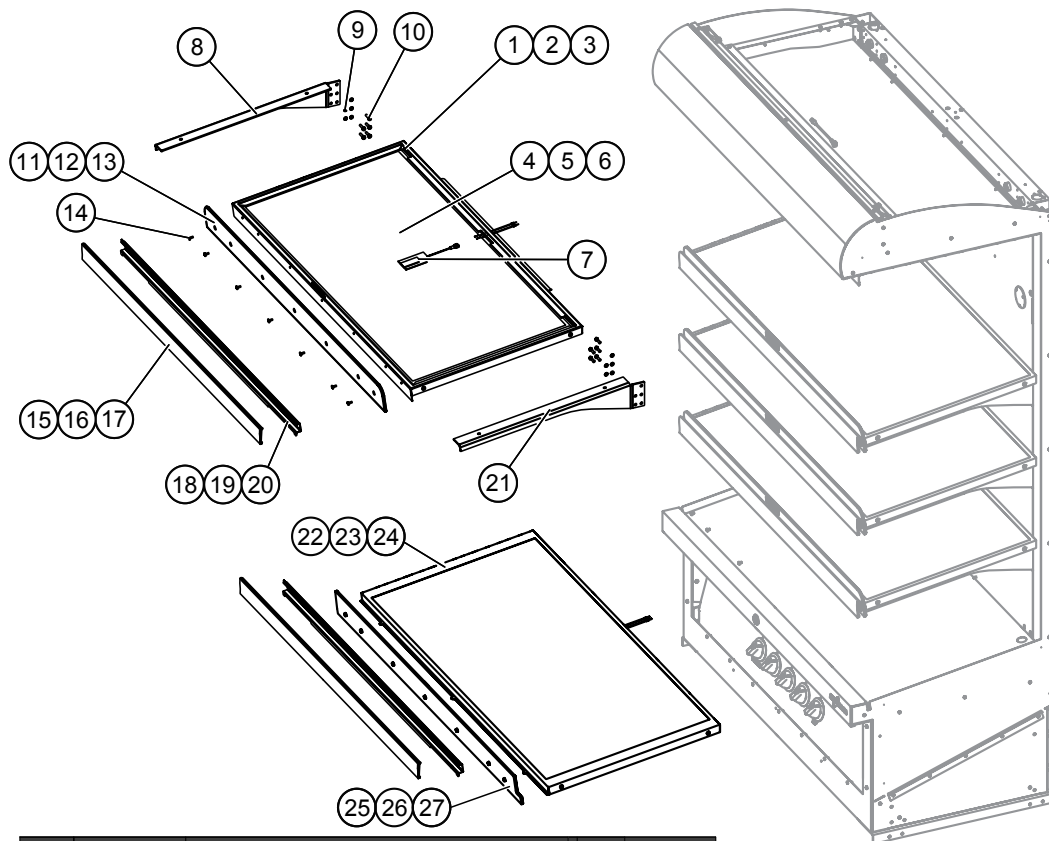
Во избежание тяжелых травм, смерти или повреждения имущества, **всегда** отсоединяйте устройство от сети перед очисткой или обслуживанием.

Поз.	Деталь	Описание	Кол.
1	5022869R	Комплект, боковое стекло, левое	
2	1019990	Панель верхней крышки, HSM-24	1
3	10208456	Панель верхней крышки, HSM-36	1
4	SC22273	Винт M4 x 0,7 x 10 мм с цилиндрич. головкой	6
5	5023072R	Комплект, панель задней крышки, HSM-24/CT	1
6	5022860R	Комплект, панель задней крышки, HSM-36/CT	1
7	E2097HR	Кронштейн, 165 мм, для крепления тросом	1
8	SC-35259	Винт, M5 x 0,8 x 50 мм с плоской головкой	2
9	5022868R	Комплект, боковое стекло, правое	1
10	HD-38498	Ручка, утепленная, нержавеющая сталь	1
11	1021453	Передняя панель управления, HSM-24/CT	1
12	1021395	Передняя панель управления, HSM-36/CT	1
13	1017418	Планка крепления, HSM-24/CT	1
14	1017453	Планка крепления, HSM-36/CT	1
15	LG-29644	Ножка, 102 мм, регулируемая	4

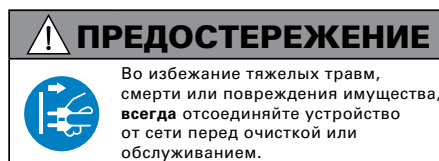


Для всех запросов требуется указывать серийный номер.
 Номера деталей и чертежи могут быть изменены без предварительного уведомления.

Компоненты полок витрин HSM — все модели



Поз.	Деталь	Описание	Кол.	Кол.-СТ
1	5021795R	Полка в сборе, HSM-24	4	2
2	5022261R	Полка в сборе, HSM-36	4	2
3	5022099R	Полка в сборе, HSM-48	4	2
4	5022832R	Фольговый нагревательный элемент, HSM-24	4	2
5	5022825R	Фольговый нагревательный элемент, HSM-36	4	2
6	5022840R	Фольговый нагревательный элемент, HSM-48	4	2
7	5023623	Комплект для замены датчиков	1	1
8	1016906	Опорный рычаг полки, левый	4	2
9	WS-22301	Шайба разрезная стопорная M5	40	20
10	SC-38830	Винт M5 x 0,8 x 20 мм с цилиндрич. головкой	40	20
11	GD-36676	Ограждение полки, Lexan, HSM-24	4	2
12	GD-36677	Ограждение полки, Lexan, HSM-36	4	2
13	GD-37136	Ограждение полки, Lexan, HSM-48	4	2
14	SC-23141	Винт, M4 x 0,7 x 12 мм с плоской головкой	35	21
15	GD-38897	Ограждение полки, прозрачное, HSM-24	5	3
16	GD-38571	Ограждение полки, прозрачное, HSM-36	5	3
17	GD-38898	Ограждение полки, прозрачное, HSM-48	5	3
18	1022864	Кронштейн стойки ограждения, HSM-24	5	3
19	1022493	Кронштейн стойки ограждения, HSM-36	5	3
20	1022865	Кронштейн стойки ограждения, HSM-48	5	3
21	1016907	Опорный рычаг полки, правый	4	2
22	5017351R	Базовая полка в сборе, HSM-24	1	1
23	5018302R	Базовая полка в сборе, HSM-36	1	1
24	5018410R	Базовая полка в сборе, HSM-48	1	1
25	5022839R	Ограждение полки, основание, HSM-24	1	1
26	5022749R	Ограждение полки, основание, HSM-36	1	1
27	5022847R	Ограждение полки, основание, HSM-48	1	1

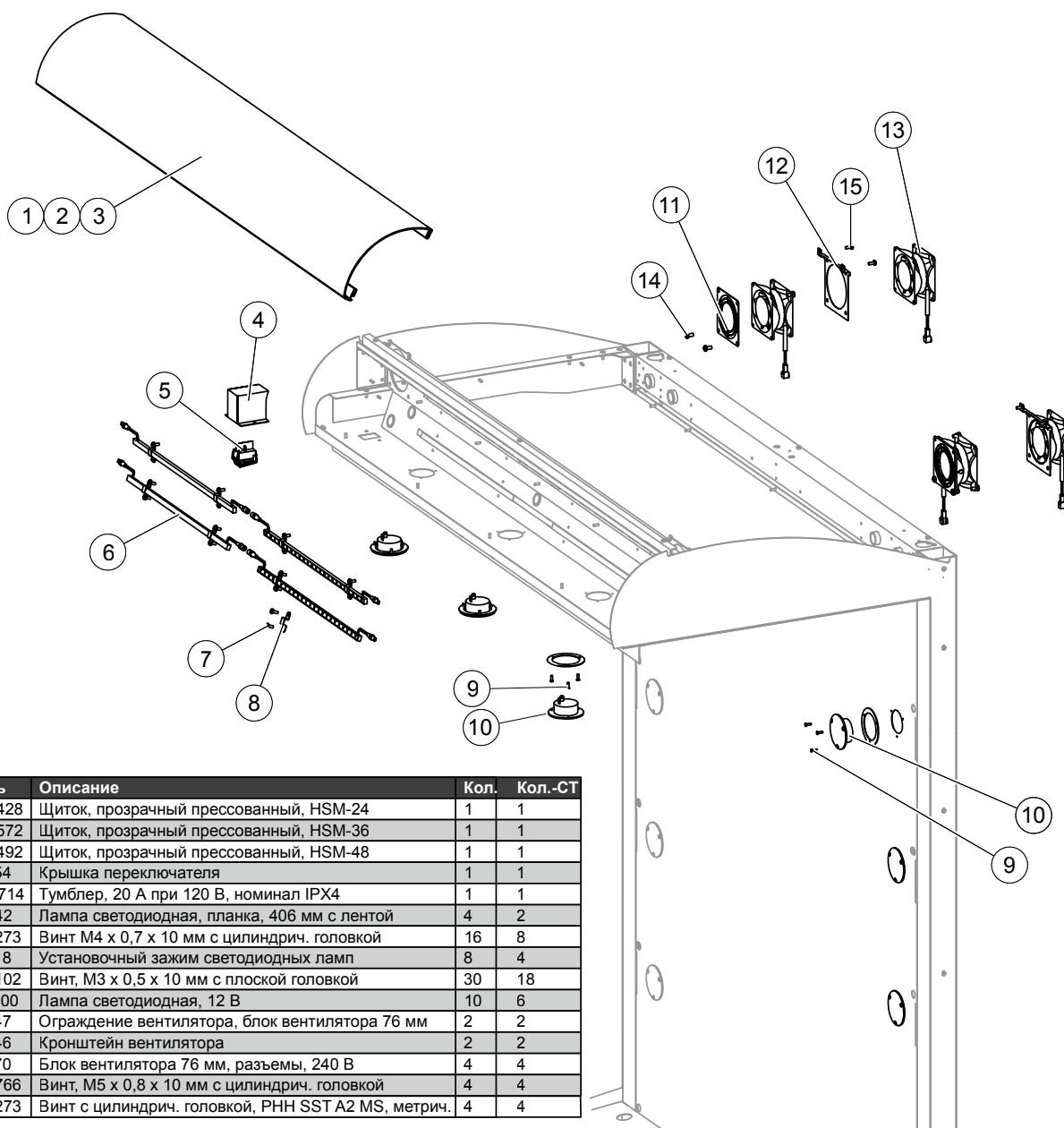


Для всех запросов требуется указывать серийный номер.
Номера деталей и чертежи могут быть изменены без предварительного уведомления.

Компоненты вентилятора и освещения витрины HSM — все модели

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

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




Поз.	Деталь	Описание	Кол.	Кол.-СТ
1	GD-38428	Щиток, прозрачный прессованный, HSM-24	1	1
2	GD-38572	Щиток, прозрачный прессованный, HSM-36	1	1
3	GD-38492	Щиток, прозрачный прессованный, HSM-48	1	1
4	1021654	Крышка переключателя	1	1
5	SW-36714	Тумблер, 20 А при 120 В, номинал IPX4	1	1
6	LI-35742	Лампа светодиодная, планка, 406 мм с лентой	4	2
7	SC-22273	Винт М4 х 0,7 х 10 мм с цилиндрич. головкой	16	8
8	1020018	Установочный зажим светодиодных ламп	8	4
10	SC-23102	Винт, М3 х 0,5 х 10 мм с плоской головкой	30	18
11	LP-37100	Лампа светодиодная, 12 В	10	6
12	1021747	Ограждение вентилятора, блок вентилятора 76 мм	2	2
13	1016946	Кронштейн вентилятора	2	2
14	5020770	Блок вентилятора 76 мм, разъемы, 240 В	4	4
15	SC-22766	Винт, М5 х 0,8 х 10 мм с цилиндрич. головкой	4	4
16	SC-22273	Винт с цилиндрич. головкой, PPH SST A2 MS, метрич.	4	4

Для всех запросов требуется указывать серийный номер.
Номера деталей и чертежи могут быть изменены без предварительного уведомления.

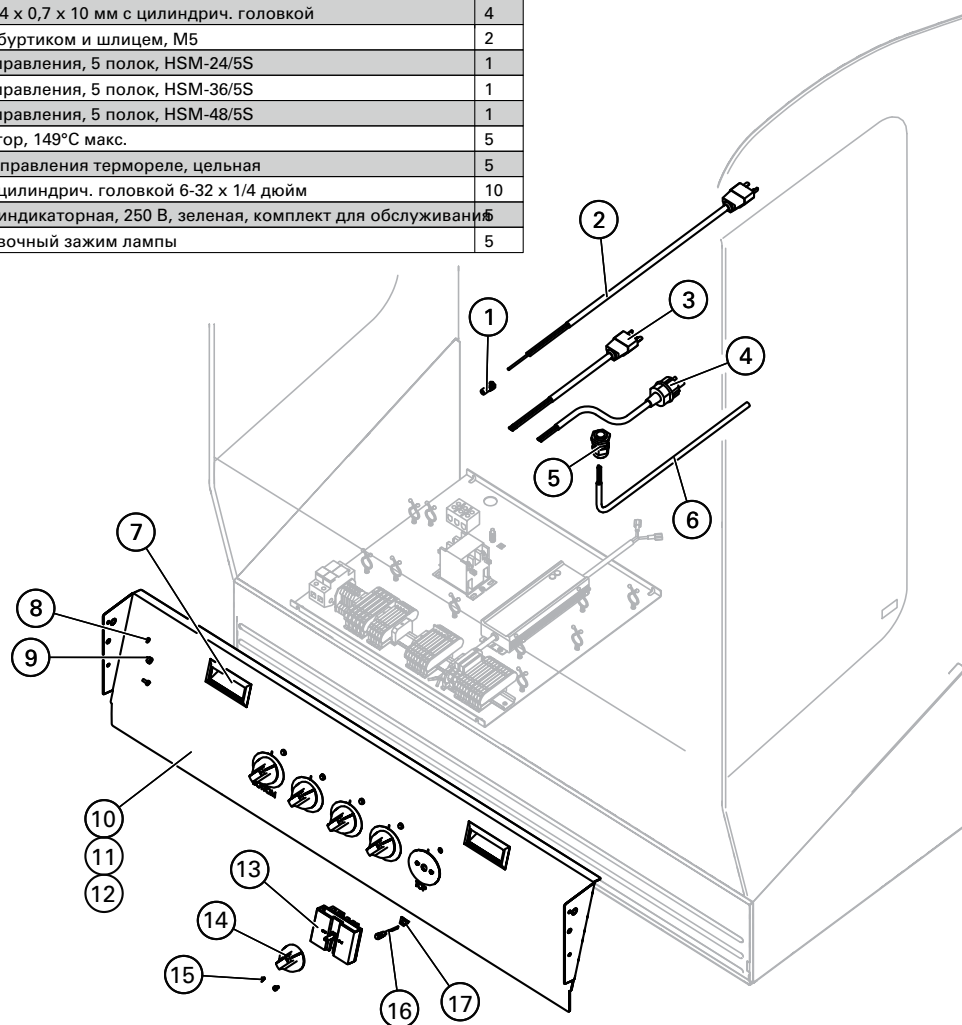
Компоненты основания витрины HSM с 5 полками

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

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



Поз.	Деталь	Описание	Кол.
1	5013179	Шпилька эквипотенциального заземления	1
2	CD-3397	Шнур питания с вилкой, 12/3 SJO, 20 А - 125 В	1
3	CD-3588	Шнур питания, 12/3, 250 В	1
4	CD-3922	Шнур питания, 16AWG, 3/С, международный гармонизированный	1
5	BU-34717	Втулка разгрузочная, 5,8-13,9 мм	1
6	CD-33490-HSM	Шнур, 12/3, гармонизированный	1
7	HD-28789	Ручка вытягиваемая утопленная, черная	1
8	SC-22273	Винт М4 х 0,7 х 10 мм с цилиндрич. головкой	4
9	SC-36459	Винт с буртиком и шлицем, М5	2
10	5921788R	Блок управления, 5 полок, HSM-24/5S	1
11	5022264R	Блок управления, 5 полок, HSM-36/5S	1
12	5018409R	Блок управления, 5 полок, HSM-48/5S	1
13	CC-36830	Регулятор, 149°С макс.	5
14	KN-36424	Ручка управления термореле, цельная	5
15	SC-22500	Винт с цилиндрич. головкой 6-32 х 1/4 дюйм	10
16	5022821R	Лампа индикаторная, 250 В, зеленая, комплект для обслуживания	5
17	CL-37245	Установочный зажим лампы	5



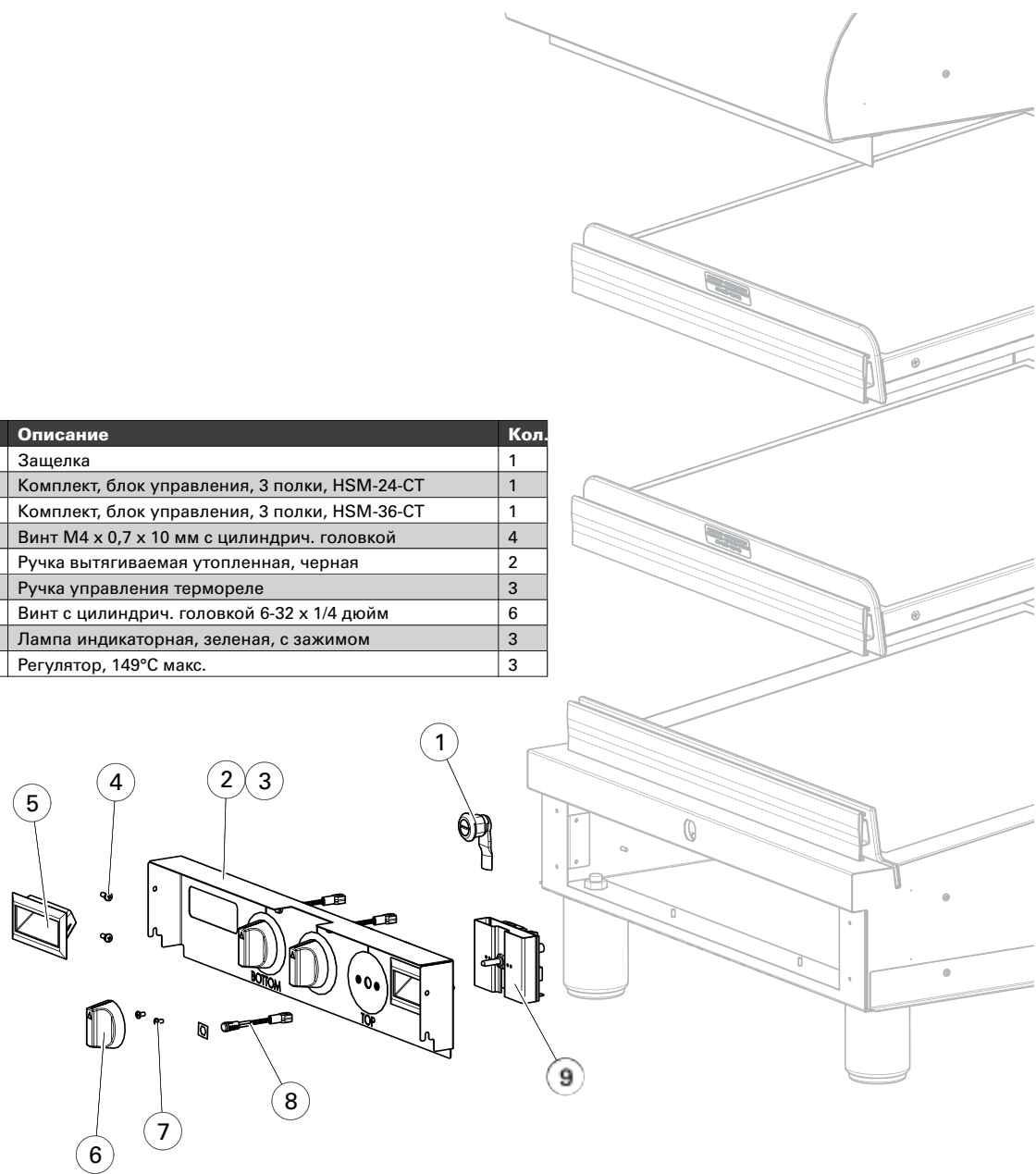
Для всех запросов требуется указывать серийный номер.
Номера деталей и чертежи могут быть изменены без предварительного уведомления.

Компоненты основания витрины HSM для установки на прилавок

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

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

Поз.	Деталь	Описание	Кол.
1	LT-38488	Защелка	1
2	5018748R	Комплект, блок управления, 3 полки, HSM-24-CT	1
3	5018791R	Комплект, блок управления, 3 полки, HSM-36-CT	1
4	SC-22273	Винт M4 x 0,7 x 10 мм с цилиндрич. головкой	4
5	HD-28789	Ручка вытягиваемая утопленная, черная	2
6	KN-36424	Ручка управления термореле	3
7	SC-22500	Винт с цилиндрич. головкой 6-32 x 1/4 дюйм	6
8	5022821R	Лампа индикаторная, зеленая, с зажимом	3
9	CC-36830	Регулятор, 149°C макс.	3



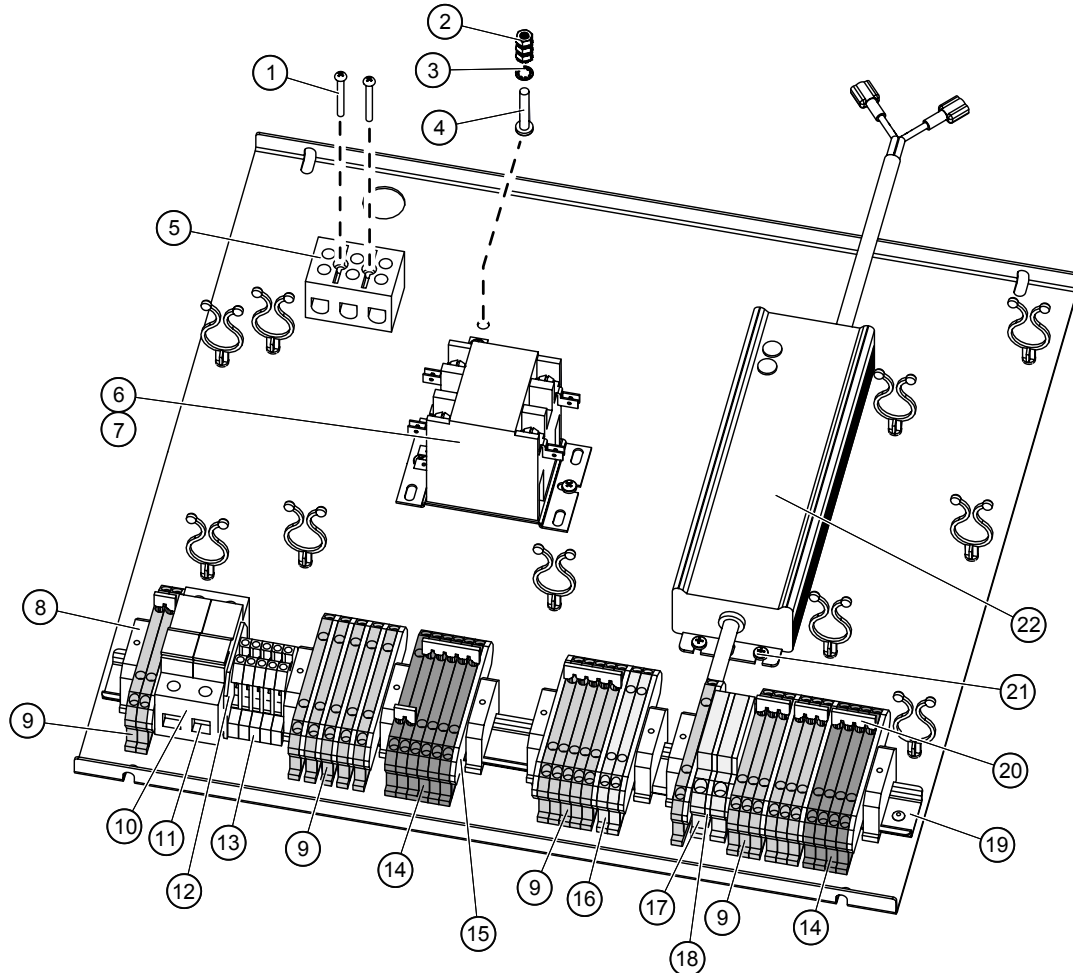
Для всех запросов требуется указывать серийный номер.
 Номера деталей и чертежи могут быть изменены без предварительного уведомления.

Компоненты управления витрины HSM с 5 полками

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

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

Поз.	Деталь	Описание	Кол.
1	SC-2365	Винт с цилиндрич. головкой 6-32 x 1-1/4 дюйм	2
2	NU-36234	Гайка со звездообр. шайбой, M5	3
3	WS-2467	Шайба стопорная	1
4	SC-38128	Винт с цилиндрич. головкой, метрич. M5	1
5	BK-3019	Клеммный блок	1
6	CN-3052	Контактор, 208/240 В, 3-полюсный, 25 А	1
7	CN-3487	Контактор, 120 В, 2-полюсный, 25 А	1
8	TM-34305	Клемма, безвинтовой конец	7
9	TM-34307	Клемма, 6 мм, оранжевая, пружинная	19
10	FU-34771	Держатель плавких вставок, 2 группы	1
11	FU-34938	Плавкая вставка, 3 А	1
12	TM-3783	Клемма, стенка, 4 мм	1
13	TM-3778	Клеммы, СТ, последовательные, 4 мм	5
14	TM-34308	Клемма, 6 мм, синяя, пружинная	10
15	TM-34309	Клемма, концевая часть, пружинная	13
16	TM-34306	Клемма заземления, пружинная, 6 мм	2
17	TM-34311	Клемма держателя плавкой вставки, 8 мм	2
18	TM-34315	Клеммный блок, концевая пластинка	2
19	1013459	Направляющая DIN, твердая поверхность, 450 мм	1
20	TM-34310	Перемычка	7
21	SC-22273	Винт M4 x 0,7 x 10 мм с цилиндрич. головкой	3
22	BA-38198	Блок питания с разъемами	1



Для всех запросов требуется указывать серийный номер.
 Номера деталей и чертежи могут быть изменены без предварительного уведомления.

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 деталей и узлов гарантийный период устанавливается следующим образом:

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

Для нагревательного элемента печей для готовки и выдерживания Halo Heat® — неограниченно, пока печью владеет первоначальный покупатель. Исключением является оборудование, предназначенное только для выдерживания.

Для всех прочих оригинальных деталей — 1 (один) год со дня установки устройства, 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 рекламация была действительна, она должна быть заявлена в течение соответствующего гарантийного периода. Данная гарантия передаче не подлежит.

Эта гарантия не распространяется на:

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

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

Вступает в силу с 1 ноября 2012 г.



Головной офис Alto-Shaam

W164 N9221 Water Street, P.O. Box 450
Menomonee Falls, WI 53052-0450, U.S.A.
Тел.: 800-558-8744; +1-262-251-3800

Alto-Shaam Asia

Шанхай, Китай
Тел.: +86-21-6173 0336

Alto-Shaam Central & South America

Майами, Флорида, США
Тел.: +1-954-655 5727

Alto-Shaam France, L.L.C.

Экс-ан-Прованс, Франция
Тел.: +33(0)4-88-78-21-73

Alto-Shaam Мексика

Леон, Мексика
Тел.: +52 1 477-754-1305

Alto-Shaam Canada

Конкорд, Онтарио, Канада
Бесплатный номер: 866-577-4484
Тел.: +1-905-660-6781

Alto-Shaam Middle East & Africa

Дубай, ОАЭ
Тел.: +971 4 321 9712

Alto-Shaam GmbH

Бохум, Германия
Тел.: +49(0)234-298798-0

Alto-Shaam Russia

Москва, Россия
Тел.: +7-903-793-2331