

ALTO-SHAAM®

**Шкафы для
выдерживания
электрические**

COMBI WARMER MATE®



20-20MW

**МОДЕЛИ:
20-20W
20-20MW**

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

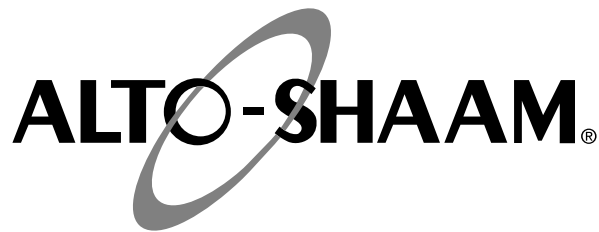
W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450
Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 U.S.A.

ТЕЛ: 262.251.3800 • 800.558.8744 США/КАНАДА
ФАКС: 262.251.7067 • 800.329.8744 только U.S.A.
www.alto-shaam.com



Обращайтесь к инструкциям
по эксплуатации и
использованию.





Доставка	1
Распаковка	1
Правила техники безопасности	2-3

Установка

Требования к установке	4
Требуемые зазоры	4
Габаритные чертежи	5
Варианты и принадлежности	6
Вместимость (продукты и противни)	6
Электрические характеристики и установка	7
Техника безопасности для пользователя	8
Характеристики нагрева	8

Инструкции по эксплуатации

Инструкции по эксплуатации	9
Общие указания по выдерживанию	10

Уход и чистка

Чистка и профилактическое техобслуживание	11
Защита поверхностей из нержавеющей стали	11
Чистящие средства	11
Чистящие материалы	11
Уход за оборудованием	12

Санитария

Санитария / Безопасность пищевых продуктов	13
Внутренняя температура пищевых продуктов	13

Обслуживание

Точность электронного блока управления	14
Руководство по поиску и устранению неисправностей	14
Коды ошибок	15
Чертежи и списки деталей — 20-20MW	16-17
Чертежи и списки деталей — 20-20W	18-19
Тележка для противней (дополнительная)	20

Монтажные схемы

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

Гарантия

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

ДОСТАВКА

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: _____

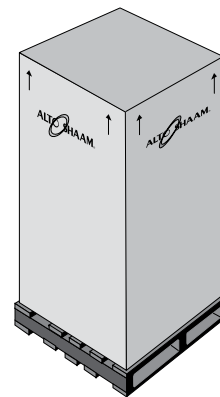
Дата установки: _____ Напряжение: _____

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.

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

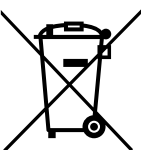
- Рабочие внешние условия
- Печь должна приспособиться к температуре помещения, в котором она установлена. Рекомендуется отвести на это 24 часа.
- Диапазон температуры окружающего воздуха 10° - 43°C.
- Относительная влажность — не выше 95% без конденсации.
- Атмосферное давление — от 50 до 106 кПа.

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 воспламеняться 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 реже одного раза каждые 12 (двенадцать) месяцев должен осматривать и обслуживать представитель официального сервис-центра или обученный техник.
- Разрешайте обслуживание или ремонт вашей установки ТОЛЬКО представителям официального сервис-центра или обученным техникам. Установка или ремонт, которые не выполнялись представителем официального сервис-центра или обученным техником, либо использование деталей, не утвержденных заводом, приведут к аннулированию гарантии и снятию какой-либо ответственности с компании Alto-Shaam.
- При работе с этой установкой соблюдайте меры предосторожности, указанные в документации, на бирках и наклейках, прикрепленных к установке или поставляемых вместе с ней, а также все другие применимые правила техники безопасности.
- Если установка имеет роликовые колеса, ее перемещение необходимо ограничить, чтобы соединения подачи (включая газ, воду и электричество) не повредились при перемещении установки. Если установка перемещается, убедитесь, что все соединения подачи были надлежащим образом отсоединены. Если установка возвращается в исходное положение, убедитесь, что все устройства крепления и соединения подачи надлежащим образом подсоединены.
- Используйте эту установку ТОЛЬКО в неподвижном состоянии. Передвижные стойки 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 отложения 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.


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



НЕОБХОДИМО ПОСТОЯННО СЛЕДИТЬ ЗА ДЕТЬМИ, КОГДА ОНИ НАХОДЯТСЯ ПОБЛИЗОСТИ ОТ ПЕЧИ, И НЕ РАЗРЕШАТЬ ИМ ИГРАТЬ ИЛИ УПРАВЛЯТЬ ПЕЧЬЮ

УСТАНОВКА

УСТАНОВКА НА МЕСТЕ ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. Это устройство вместе с неподсоединенными компонентами и принадлежностями может доставляться в одной или нескольких упаковках. Проверьте и убедитесь, что доставлены все заказанные вами компоненты.
2. Это устройство предназначено для хранения горячих продуктов при температуре безопасного потребления. Устройство должно быть установлено в месте, где оно сможет работать согласно своему назначению, и где достаточно пространства для надлежащей чистки и техобслуживания.
3. Это устройство не должно устанавливаться в местах, где на него могут воздействовать пар, жир, капающая вода, высокая температура или другие неблагоприятные факторы.
4. Выровняйте устройство в поперечном и продольном направлениях при помощи спиртового уровня. 
5. В соответствии с установленными стандартами Национального фонда санитарии (NSF) днище напольной модели должно быть герметизировано составом, рекомендуемым NSF, или модель должна быть оборудована роликами или 152-мм ножками, создающими под устройством минимальное свободное пространство. При невыполнении этих указаний гарантия аннулируется.

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

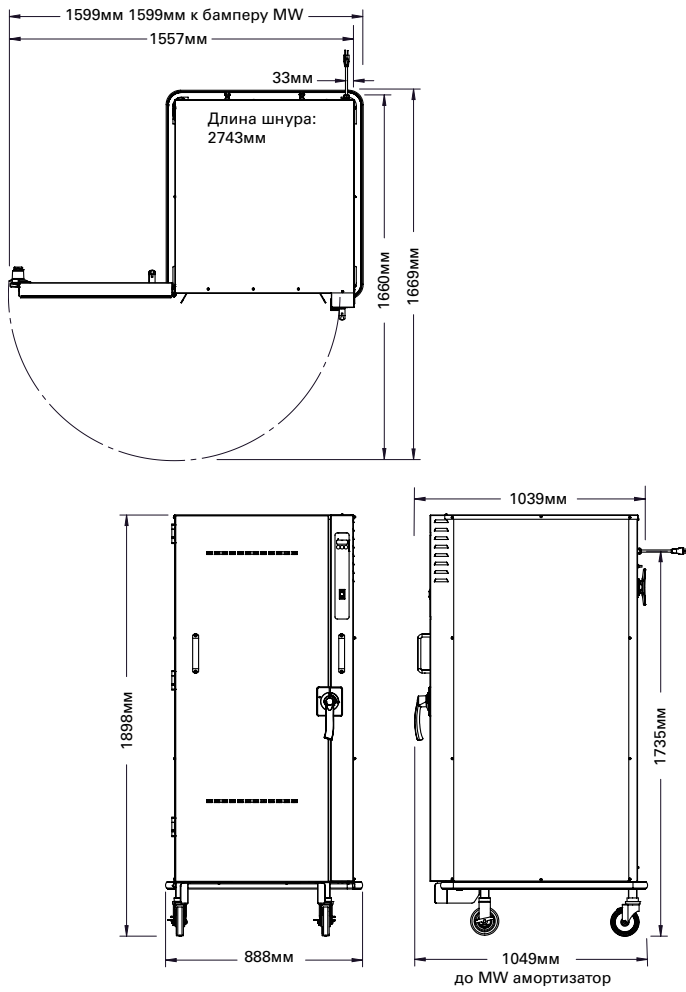
СЗАДИ	76 мм
СВЕРХУ	51 мм
С КАЖДОЙ СТОРОНЫ	25 мм

ВЕС

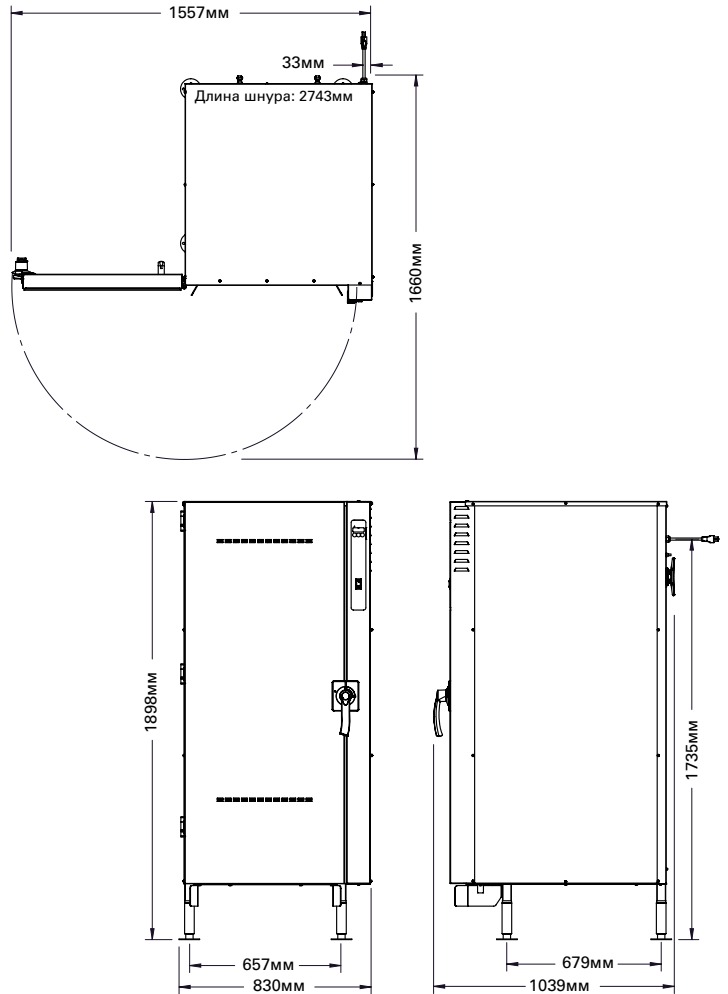
НЕТТО	171 кг
В УПАКОВКЕ	233 кг

УСТАНОВКА

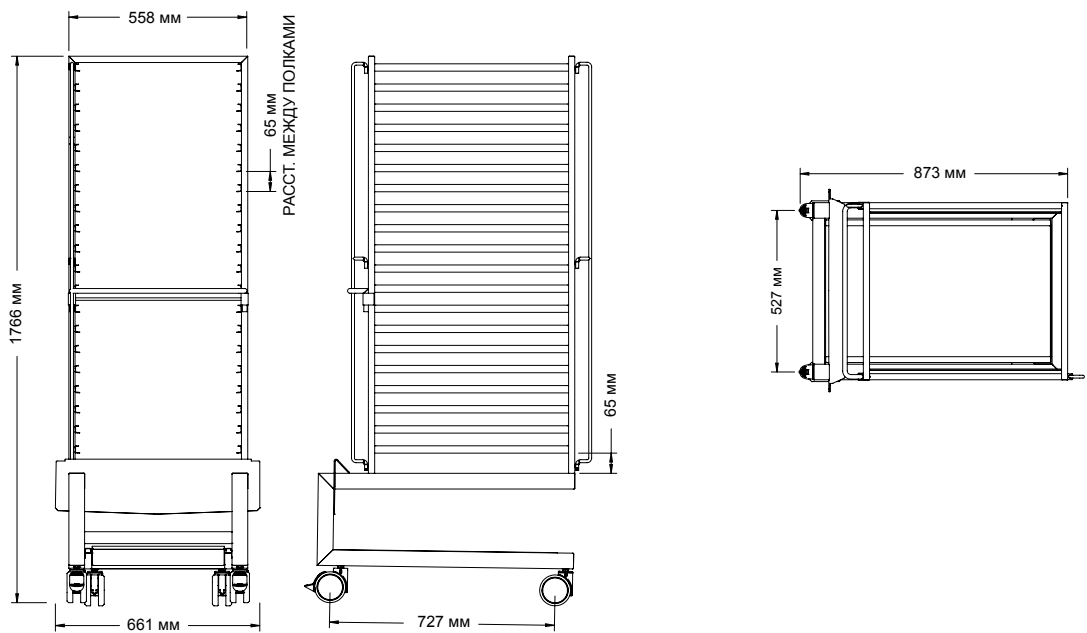
Модель 20-20MW — передвижная



Модель 20-20W — стационарная



Дополнительная тележка для противней

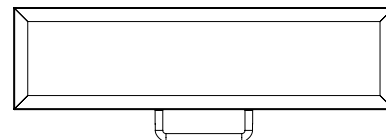


УСТАНОВКА

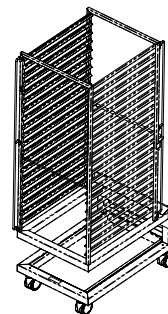
ВАРИАНТЫ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Герметизирующая задвижка для предварительного подогрева	5016989
Тележки для вкатывания противней (высота x ширина x глубина)	
Тележка с 20 полками – для 20-20Е, 20-20G, 20-20MW, и QC2-100 1766 x 661 x 873 мм 65 мм – ВЕРТИКАЛЬНОЕ РАССТОЯНИЕ МЕЖДУ ПОЛКАМИ	5017976 5017148 (CI)
Тележка с 20 полками – для 20-10Е, 20-10G, 20-20MW, и QC2-100 1766 x 465 x 753 мм 65 мм – ВЕРТИКАЛЬНОЕ РАССТОЯНИЕ МЕЖДУ ПОЛКАМИ	5017975 5017149 (CI)
Тележки для вкатывания тарелок (высота x ширина x глубина)	
Тележка на 102 тарелки – для 20-20Е, 20-20G, 20-20MW, и QC2-100 1769 x 683 x 1080 мм 77 мм – ВЕРТИКАЛЬНОЕ РАССТОЯНИЕ МЕЖДУ ПОЛКАМИ	5016478 5017150 (CI)
Тележка на 84 тарелки – для 20-20Е, 20-20G, 20-20MW, и QC2-100 1769 x 683 x 1080 мм 93 мм – ВЕРТИКАЛЬНОЕ РАССТОЯНИЕ МЕЖДУ ПОЛКАМИ	5016480 5017151 (CI)
Тележка на 60 тарелок – для 20-10Е, 20-10G, 20-20MW, и QC2-100 1773 x 475 x 943 мм 66 мм – ВЕРТИКАЛЬНОЕ РАССТОЯНИЕ МЕЖДУ ПОЛКАМИ	5016489 5017153 (CI)
Тележка на 51 тарелку – для 20-10Е, 20-10G, 20-20MW, и QC2-100 1778 x 475 x 943 мм 77 мм – ВЕРТИКАЛЬНОЕ РАССТОЯНИЕ МЕЖДУ ПОЛКАМИ	5016490 5017154 (CI)
Полка, нерж. сталь 638 x 529 мм	SH-22473

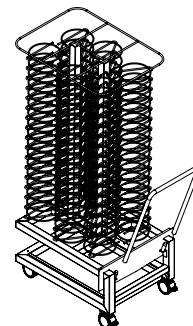
CI - ИСПРАВИТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ



ГЕРМЕТИЗИРУЮЩАЯ ЗАДВИЖКА ДЛЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО ПОДОГРЕВА



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ВКАТЫВАНИЯ ПРОТИВНЕЙ



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ВКАТЫВАНИЯ ТАРЕЛОК

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ВКАТЫВАНИЯ, ВМЕСТИМОСТЬ (ПРОДУКТЫ И ПРОТИВНИ)

218 кг МАКСИМУМ

МАКСИМАЛЬНЫЙ ОБЪЕМ 284 л

Полноразмерные противни:

GN 1/1: 40 (сорок) 530 x 325 x 65 мм

GN 2/1: 20 (двадцать) 650 x 530 x 65 мм

Полноразмерные листовые противни:

10 (десять) 457 x 660 x 25 мм

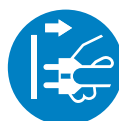
20 (двадцать) с дополнительными полками

⚠ ОПАСНО



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

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



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

УСТАНОВКА

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОПИТАНИЮ

1. К шкафу наглухо прикреплена идентификационная табличка.
2. Включайте устройство ТОЛЬКО в правильно заземленную розетку. Если не все органы управления выключены, то при подсоединении и отсоединении шнура питания возможно искрение.
3. Обязательно установите устройство таким образом, чтобы в случае аварии можно было легко добраться до шнура питания. Если потребуется, аттестованный электрик должен в соответствии с применимыми местными электрическими нормами установить подходящую для этого устройства розетку или выходной разъем.

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



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

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.

⚠ 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.

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.

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.

ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ:							
В	ЧИСЛО ФАЗ	Гц	А	кВт	ШНУР И ВИЛКА		
208	1	50/60	10,8	2,2	NEMA 6-15P		
240	1	50/60	12,5	3,0	вилка 15 A-250 В		
230	1	50/60	12,0	2,8	ВИЛКА НОМИНАЛ 250 В		
	CEE 7/7		CH2-16P		BS 1363		AS/NZS 3112

Монтажные схемы находятся под верхней крышкой устройства.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

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.

1. Проверьте, что установка подключена к подходящему источнику электропитания.
2. При работе с горячими продуктами применяйте средства для защиты рук.
3. Перед началом использования прогревайте шкаф 30 минут.
4. Обязательно помещайте в шкаф только горячую пищу.
5. **НЕ** эксплуатируйте этот шкаф для выдерживания без вкатываемой тележки.

УВЕДОМЛЕНИЕ

НЕ эксплуатируйте этот шкаф для выдерживания без соответствующей вкатываемой тележки или задвижки предварительного подогрева.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



Во избежание **ТЯЖЕЛЫХ ЛИЧНЫХ ТРАВМ** или **ПОВРЕЖДЕНИЯ ИМУЩЕСТВА**:

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

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



Во избежание **ТЯЖЕЛОЙ 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.

ХАРАКТЕРИСТИКИ НАГРЕВА

Данный шкаф оборудован специальным нагревающим кабелем с низкой плотностью теплового потока. В соответствии с этим принципом окаймляющего нагрева Halo Heat® кабель устанавливается на стенках шкафа и обеспечивает равномерный приток тепла, регулируемый термореле. Конструктивные и рабочие характеристики шкафа позволяют обойтись без поддона для регулирования влажности или циркуляционного вентилятора. Благодаря равномерному распределению тепла качество пищевых продуктов сохраняется в течение нескольких часов и даже дольше.

Основное назначение шкафа для выдерживания модели 20-20 — работа в качестве функционального дополнения к комбинированной печи/пропаривателю Combitherm®. Комбинированная печь предназначена для большого объема готовки, а дополняющий ее шкаф для выдерживания с технологией Halo Heat сохраняет качество и продлевает срок хранения продуктов. Вкатываемая тележка для модели 20-20 является полностью взаимозаменяемой между печью Combitherm и дополнительным шкафом для выдерживания Halo Heat, а также совместимыми устройствами Alto-Shaam Quickchillers™.

Комбинированная печь/пропариватель Combitherm с дополнительным шкафом для выдерживания Halo Heat и устройством Alto-Shaam Quickchiller дают операторам предприятий общественного питания возможности предварительной готовки с полной загрузкой, лучшего планирования рабочей нагрузки и возможность сохранять продукт в течение длительного времени без значительного ухудшения качества.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ:

Перед началом работы протрите шкаф внутри и снаружи тканью, смоченной в мягком мыльном растворе. Тщательно протрите губкой с чистой водой. Очистите и установите вкатываемую тележку.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



Во избежание **ТЯЖЕЛЫХ ЛИЧНЫХ ТРАВМ** или **ПОВРЕЖДЕНИЯ ИМУЩЕСТВА**:

НЕ трогайте противни с жидким или полужидким продуктом, находящиеся выше уровня глаз оператора. Такой продукт может выплеснуться и причинить тяжелый ожог.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

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

2. Кнопками-стрелками **ВВЕРХ** или **ВНИЗ** установите 93 °С. При нажатии и отпускании кнопки-стрелки 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 температурой настройки 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**.

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

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

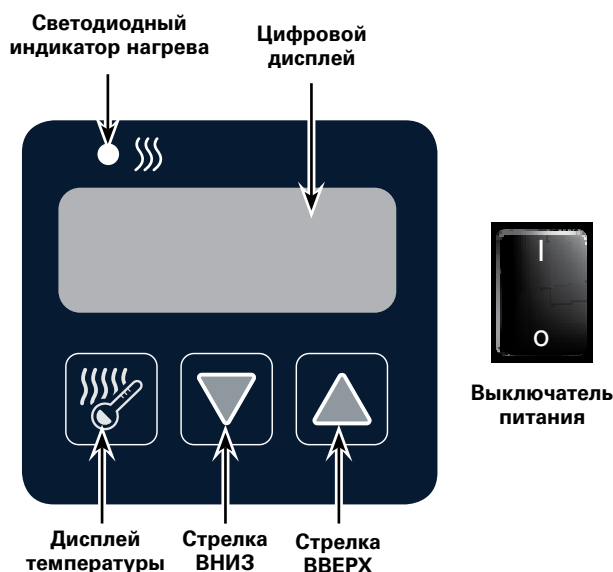
1. Нажмите и в течение 5 секунд удерживайте **кнопку показа температуры** и **кнопку-стрелку ВВЕРХ**.
2. На дисплей в течение 3 секунд будет выведено **°C** для подтверждения выбора, после чего появится температура (заданное или фактическое значение, в зависимости от выбора пользователя) в °С.
3. Для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

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

НАСТРОЙКА ГРОМКОСТИ ГУДКА

Для настройки громкости гудка нажмите и в течение 5 секунд удерживайте **кнопки-стрелки ВВЕРХ** и **ВНИЗ**. На дисплей будет выведена текущая настройка, и гудок издаст звук громкости, соответствующей этой настройке. Используйте стрелки **ВВЕРХ** и **ВНИЗ** для изменения настроек громкости. Нажмите **кнопку показа температуры** для выбора желаемой настройки.

Дисплей	Настройка
bPr0	Отключить
bPr1	Низкая
bPr2	Средняя
bPr3	Большая (заводская по умолчанию)



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 – 96°C. Если установка оборудована отдушинами, закрывайте их для удержания влаги и открывайте для сохранения хрустящей корочки. Измеряйте внутреннюю температуру выдерживаемого продукта термометром на металлическом стержне. Исходя из внутренней температуры, настройте термореле на режим, дающий наилучшие общие результаты.

температура хранения	
МЯСО	
БИФСТЕКС — с кровью	54°C
БИФСТЕКС — средней прожарки	68°C
ГРУДИНКА	71° — 79°C
ПРИСОЛЕННАЯ ГОВЯДИНА	71° — 79°C
ПАСТРАМИ	71° — 79°C
РЕБРЫШКИ — с кровью	54°C
СТЕЙК — жареный/гриллированный	60° — 71°C
РЕБРЫШКИ — говяжьи или свиные	71°C
ТЕЛЯТИНА	71° — 79°C
ВЕТЧИНА	71° — 79°C
СВИНИНА	71° — 79°C
БАРАНИНА	71° — 79°C
ПТИЦА	
ЦЫПЛЕНОК — жареный/гриллированный	71° — 79°C
УТКА	71° — 79°C
ИНДЕЙКА	71° — 79°C
ПТИЦА ВООБЩЕ	71° — 79°C
МОРЕПРОДУКТЫ	
РЫБА — жареная/гриллированная	71° — 79°C
РАКИ, ОМАРЫ	71° — 79°C
КРЕВЕТКИ гриллированные	71° — 79°C
ВЫПЕЧКА	
ХЛЕБ/РОЛЛЫ	49° — 60°C
РАЗНОЕ	
ЗАПЕКАНКИ	71° — 79°C
ХЛЕБ	27° — 38°C
ЯИЧНИЦА — глазунья	66° — 71°C
БЛЮДА ИЗ ЗАМОРОЗ. ПОЛУФАБРИКАТОВ	71° — 79°C
ЗАКУСКИ	71° — 82°C
ПАСТА	71° — 82°C
ПИЦЦА	71° — 82°C
КАРТОФЕЛЬ	82°C
ПОРЦИОННЫЕ БЛЮДА	60° — 74°C
СОУСЫ	60° — 93°C
СУПЫ	60° — 93°C
ОВОЩНЫЕ БЛЮДА	71° — 79°C
Приведенная температура выдерживания является ориентировочной. В любом случае эта температура соотносится с внутренней температурой продукта. Температура хранения в любом случае должна отвечать	

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, 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.

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.

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 пищи.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



ВО избежание ТЯЖЕЛОЙ ТРАВМЫ, СМЕРТИ или ПОВРЕЖДЕНИЯ ИМУЩЕСТВА:

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

УХОД И ЧИСТКА

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.



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 жироборники. 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.

ОПАСНО

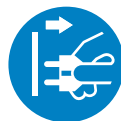


Во избежание **ТЯЖЕЛОЙ ТРАВМЫ, СМЕРТИ** или **ПОВРЕЖДЕНИЯ ИМУЩЕСТВА**:

НЕ очищайте паром, не опрыскивайте из шланга и не заливаете 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.

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 шкафа 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, жироборник 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.

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

САНИТАРИЯ

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 ЭЛЕКТРОННОГО БЛОКА УПРАВЛЕНИЯ

Электронный блок управления — точный прибор, рассчитанный на безотказную работу. Если вы предполагаете, что температура внутри шкафа не соответствует показаниям цифрового дисплея, после ее стабилизации действуйте следующим образом.

1. Убедитесь, что напряжение источника питания соответствует номинальному напряжению шкафа. Если напряжение источника меньше, чем требуется для работы шкафа, точность поддержания температуры будет нарушена.
2. Проверьте температуру внутри отделения высококачественным термоиндикатором.
 - А. Извлеките из отделения для хранения все содержимое, кроме проволочных полок.
 - В. Проверьте датчик температуры шкафа, находящийся внутри отделения для хранения продуктов. Он должен быть совершенно чистым.
 - С. Подвесьте в центре отделения термоиндикатор.
 - Д. Дайте температуре настройки электронного термореле стабилизироваться в течение хотя бы одного часа, и лишь потом сравнивайте показания цифрового дисплея и термоиндикатора.

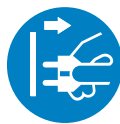
ПОКА ТЕМПЕРАТУРА СТАБИЛИЗИРУЕТСЯ, НЕ ОТКРЫВАЙТЕ ДВЕРИ ШКАФА.

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.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ВОССТАНОВЛЕНИЯ НАГРЕВА

Запатентованная система восстановления нагрева SureTemp™ в этой установке незамедлительно компенсирует потерю нагрева в результате открывания двери. Для поддержания более стабильной температуры в камере блок управления автоматически нагревает отделение шкафа, пока дверь открыта, и в течение короткого периода времени после ее закрытия. Если дверь открыта дольше трех минут, полупроводниковый электронный блок управления подает три коротких звуковых сигнала каждые десять секунд, пока дверь не будет закрыта.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



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

ПРИМЕЧАНИЕ

Если устройство было не подключено в течение долгого периода времени, часы должны быть вначале подзаряжены. Для этого выключите главный переключатель на 10 секунд, а затем вновь включите печь. Для более полной информации см. таблицу кодов ошибок код E-60 данной инструкции.



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.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

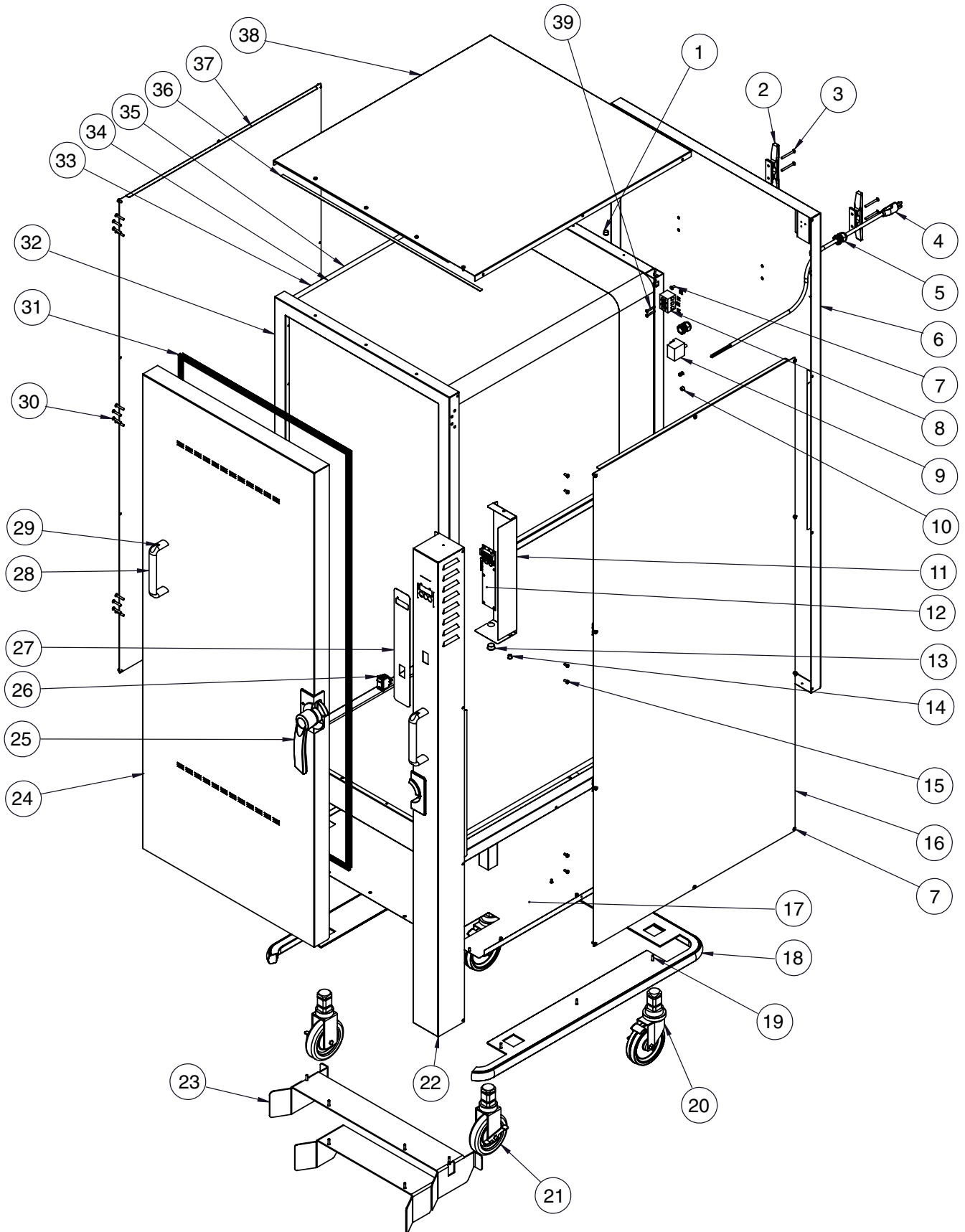
Код ошибки	Описание	Возможная причина
E-10	Короткое замыкание датчика температуры воздуха	Датчик температуры воздуха показывает < -15°C. Проверьте целостность датчика. Смотрите нижеизложенные инструкции по проверке датчика.
E-11	Нарушена изоляция датчика температуры воздуха	Датчик температуры воздуха 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 настройки минус -4°C) не достигается больше чем за 90 мин.
E-31	Перегрев	Температура прибора выше установленной на 16°C в течение более чем 3 минут. Примечание. низкотемпературные печи с такой ошибкой превышают максимальную устанавливаемую температуру 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 NACCP. NACCP адрес установлен на 1. Возможна неисправность EEPROM. Если проблема не исчезнет, свяжитесь с сервисной службой ALTO-SHAAM.
E-87	Ошибка EEPROM	Сбились предустановки времени приготовления. Предустановки времени устанавливаются на 0. Может потребоваться калибровка средств управления. Возможна неисправность EEPROM. Если проблема не исчезнет, свяжитесь с сервисной службой ALTO-SHAAM.
E-88	Ошибка EEPROM	Все таймеры переустановлены на 1 минуту. Таймеры, которые были активны в момент, когда произошла ошибка, теперь неактивны. Возможна неисправность EEPROM
E-90	Залипание кнопки	Кнопка была в нажатом состоянии более чем 60 секунд. Проверьте клавиши, настройте управление. Ошибка исчезнет, когда проблема будет решена.
E-91	Ошибка ввода	Свяжитесь с заводом.
E-dS	Ошибка цифровой подписи данных	Несовместимая цифровая подпись данных. Перезагрузите прибор и установите совместимую цифровую подпись данных, если ошибка не исчезнет.
E-dT	Ошибка цифровой подписи данных	Ошибка цифровой подписи данных. Цифровая подпись данных несовместима с управлением. Установите совместимую цифровую подпись данных.
E-dU	Неисправность цифровой подписи данных.	Установите цифровую подпись данных и перезагрузите прибор.
dLto	Исчерпано время регистратора данных	Выключите и включите питание. Если ошибка сохраняется, обратитесь на завод.
dLSD	Не вставлена микрочип SD	Вставьте плату SD, выключите и включите питание. Если ошибка сохраняется, обратитесь на завод.
Примечание. всегда перезагружайте прибор, если происходит ошибка, и связывайтесь с сервисной службой ALTO-SHAAM, если ошибка не исчезла после перезагрузки.		

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, 20-20MW



Номера деталей и чертежи могут быть изменены без предварительного уведомления.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

СПИСОК ДЕТАЛЕЙ, 20-20MW

ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	ИЗД. №	КОЛ.	ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	ИЗД. №	КОЛ.		
1	ВТУЛКА, ОТВ. 12,7 мм	BU-3006	2	20	РОЛИК ВЕРТЛЮЖНЫЙ С ТОРМОЗОМ, 127 мм	CS-24875	2		
2	КРОНШТЕЙН 165 мм ДЛЯ КРЕПЛ. ТРОСОМ, 11,1 мм ЧЕРН. НЕЙЛ.	E2097HR	2	21	РОЛИК ЖЕСТКИЙ, 127 мм	CS-35290	2		
3	ВИНТ, М5 x 0,8 x 50 мм С ПЛОСКОЙ ГОЛОВКОЙ	SC-35259	4	22	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	ЛЕВАЯ	5016977	1	
4	ШНУР ПИТАНИЯ 208-240 В, NEMA 6-15P	CD-3551	1		ПРАВВАЯ		5017220	1	
	230 В, СЕЕ 7/7	cd-3922	1	23	КРОНШТЕЙН, НАПРАВЛЯЮЩАЯ ТЕЛЕЖКИ 20-20		1015573	1	
	230 В, BS 1363	CD-33925	1		20-10		1015611	1	
	230 В, СН2-16P	CD-3623	1	24	ДВЕРЬ В СБОРЕ	ЛЕВАЯ	5016976	1	
	230 В, AS/NZS 3112	CD-38149	1		ПРАВВАЯ		5017221	1	
5	ВТУЛКА ПРЯМАЯ РАЗГРУЗОЧНАЯ	BU-3964	1	25	РУЧКА ДВЕРИ	ЛЕВАЯ	HD-26967	1	
6	ЗАДНЯЯ ПАНЕЛЬ ВСТАВНАЯ	ЛЕВАЯ	5016982	1		ПРАВВАЯ	HD-26966	1	
	ПРАВВАЯ	5017219	1	26	КУЛИСНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, 125-277 В, 20 А		SW-34769	1	
7	ВИНТ М5 x 0,8 x 10 мм С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ	SC-22766	29	27	ПАНЕЛЬ НАКЛАДНАЯ		PE-36464	1	
8	КЛЕММНЫЙ БЛОК	ВК-3019	1	28	ТРАНСПОРТНАЯ РУЧКА		HD-22257	2	
9	ТЕРМОРЕЛЕ ВЕРХНЕГО ПРЕДЕЛА	ТТ-33417	1	29	ВИНТ М6 X 1,0 X 30 мм С ПЛОСКОЙ ГОЛОВКОЙ		SC-27284	5	
10	ПРОБКА 9,5 мм	PG-25574	1	30	ВИНТ, М6 x 1 x 25 мм С ПЛОСКОЙ ГОЛОВКОЙ		SC-27274	21	
11	ПЕРЕГОРОДКА БЛОКА УПР. НАГРЕВОМ	ЛЕВАЯ	1015373	1	31	ПРОКЛАДКА ДВЕРИ		GS-36417	1
	ПРАВВАЯ	1015598	1	32	НАЛИЧНИК, ПЕРЕДНИЙ		1015354	1	
12	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	СС-36403	1	33	ТРУБКА ИЗОЛЯЦИОННАЯ		5016988	1	
13	ВТУЛКА, ОТВ. 19 мм, ПРУЖИННАЯ БЕЛАЯ	BU-3008	1	34	ИЗОЛЯЦИЯ, TRS-30, СТЕКЛОВОЛОКНО, 176		IN-22364	2	
14	ВТУЛКА, 9,5 мм, ЧЕРНАЯ	BU-3419	1	35	ЭЛЕМЕНТ, 1500 Вт, Т-ОБРАЗН., ФОЛЬГА		EL-36365	2	
15	ВИНТ С ШЕСТИГР. ГОЛ., М5 x 0,8 x 10 мм	SC-23737	6	36	ПРОКЛАДКА ПЕНОПЛАСТОВАЯ, ДЛИНА 800 мм		GS-23622	1	
16	ПАНЕЛЬ БОКОВАЯ, ДОСТУП К БЛОКУ УПРАВЛ.	5017222	1	37	ПАНЕЛЬ БОКОВАЯ, ДОСТУП К БЛОКУ УПРАВЛ.		1015370	1	
17	КРЫШКА, НИЖНЯЯ	ЛЕВАЯ	1015357	1	38	КРЫШКА, ВЕРХНЯЯ	ЛЕВАЯ	1015356	1
	ПРАВВАЯ	1015599	1			ПРАВВАЯ	1015600	1	
18	АМОТИЗАТОР ОСНОВАНИЯ В СБОРЕ	5016986	1	39	ВИНТ М4 x 0,7 x 30 С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛ., НЕРЖ. СТАЛЬ А2 MS		SC-29276	2	
19	ВИНТ С ШЕСТИГР. ГОЛ., М5 x 0,8 x 20 мм	SC-24391	13						

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



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

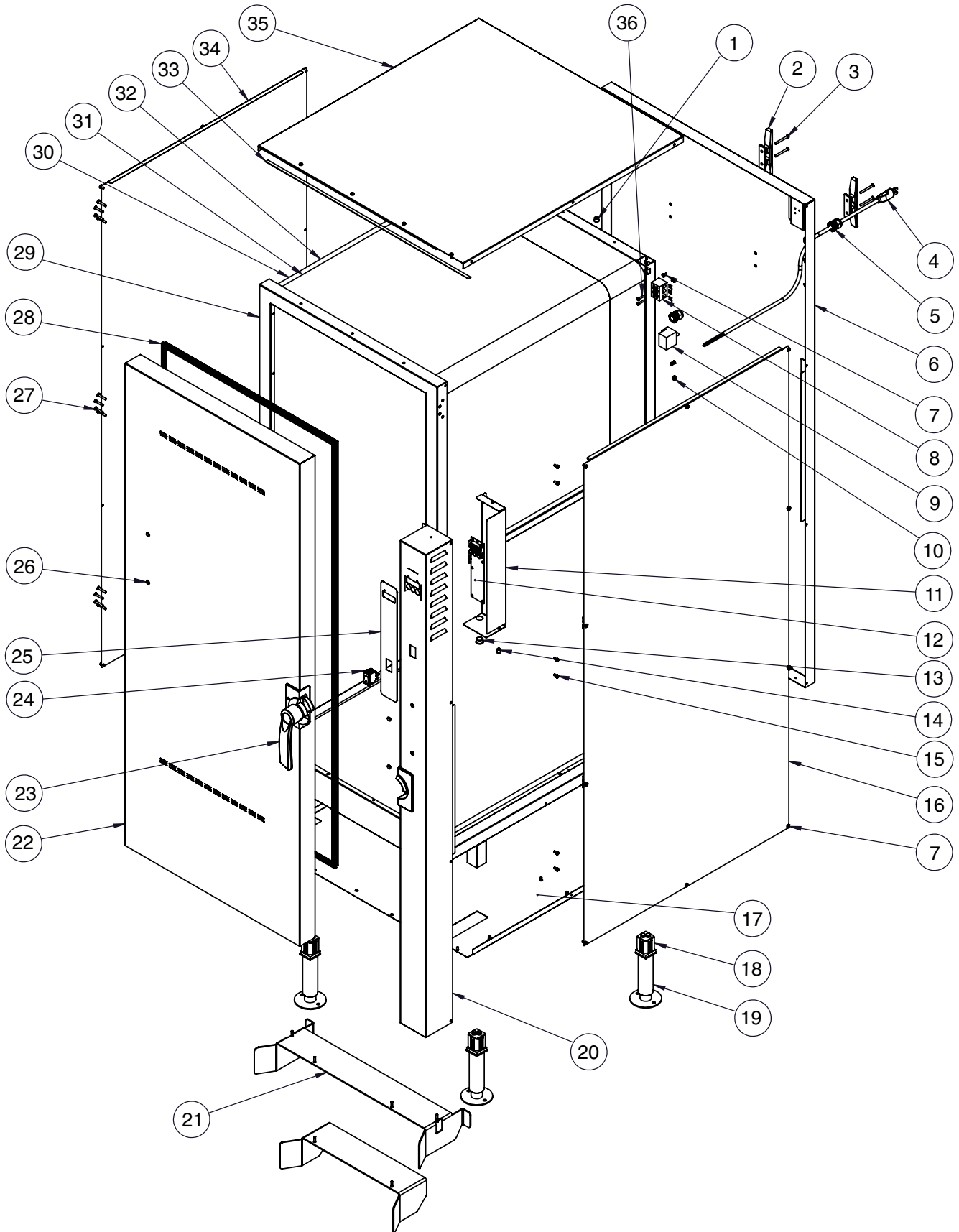
ОПАСНО



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

ОБСЛУЖИВАНИЕ

ЧЕРТЕЖ В РАЗОБРАННОМ ВИДЕ, 20-20W



Номера деталей и чертежи могут быть изменены без предварительного уведомления.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

СПИСОК ДЕТАЛЕЙ, 20-20W

ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	ИЗД. №	КОЛ.	ПОЗ.	ОПИСАНИЕ	ИЗД. №	КОЛ.
1	ВТУЛКА, ОТВ. 12,7 ММ	ВU-3006	2	18	ПЕРЕХОДНИК, 38 мм КВАДР. ТРУБКА	LG-37094	4
2	КРОНШТЕЙН 165 ММ ДЛЯ КРЕПЛ. ТРОСОМ, 11,1 ММ ЧЕРН. НЕЙЛ.	E2097HR	2	19	НОЖКА 152 мм С РЕГУЛИР. ФЛАНЦЕВОЙ ОПОРОЙ	LG-23067	4
3	ВИНТ, М5 x 0,8 x 50мм С ПЛОСКОЙ ГОЛОВКОЙ	SC-35259	4	20	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	ЛЕВАЯ 5016977	1
4	ШНУР ПИТАНИЯ 208-240 В, NEMA 6-15P	CD-3551	1		ПРАВАЯ	5017220	1
	230 В, СЕЕ 7/7	CD-3922	1	21	КРОНШТЕЙН, НАПРАВЛЯЮЩАЯ ТЕЛЕЖКИ 20-20	1015573	1
	230 В, BS 1363	CD-33925	1		20-10	1015611	1
	230 В, СН2-16P	CD-3623	1	22	ДВЕРЬ В СБОРЕ	ЛЕВАЯ 5016976	1
	230 В, AS/NZS 3112	CD-38149	1		ПРАВАЯ	5017221	1
5	ВТУЛКА ПРЯМАЯ РАЗГРУЗОЧНАЯ	ВU-3964	1	23	РУЧКА ДВЕРИ	ЛЕВАЯ HD-26967	1
6	ЗАДНЯЯ ПАНЕЛЬ ВСТАВНАЯ	ЛЕВАЯ 5016982	1		ПРАВАЯ	HD-26966	1
	ПРАВАЯ	5017219	1	24	КУЛИСНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, 125-277 В, 20 А	SW-34769	1
7	ВИНТ М5 x 0,8 x 10 мм С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ	SC-22766	29	25	ПАНЕЛЬ НАКЛАДНАЯ	PE-36464	1
8	КЛЕММНЫЙ БЛОК	ВК-3019	1	26	ПРОБКА, ЛИСТОВОЙ МЕТАЛЛ, ПОЛИР. ГОЛОВКА	PG-38218	4
9	ТЕРМОРЕЛЕ ВЕРХНЕГО ПРЕДЕЛА	ТТ-33417	1	27	ВИНТ, М6 x 1 x 25 мм С ПЛОСКОЙ ГОЛОВКОЙ	SC-27274	21
10	ПРОБКА 9,5 мм	PG-25574	1	28	ПРОКЛАДКА ДВЕРИ	GS-36417	1
11	ПЕРЕГОРОДКА БЛОКА УПР. НАГРЕВОМ	ЛЕВАЯ 1015373	1	29	НАЛИЧНИК, ПЕРЕДНИЙ	1015354	1
	ПРАВАЯ	1015598	1	30	ТРУБКА ИЗОЛЯЦИОННАЯ	5016988	1
12	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	СС-36403	1	31	ИЗОЛЯЦИЯ, TRS-30, СТЕКЛОВОЛОКНО, 176	IN-22364	2
13	ВТУЛКА, ОТВ. 19 мм, ПРУЖИННАЯ БЕЛАЯ	ВU-3008	1	32	ЭЛЕМЕНТ, 1500 Вт, Т-ОБРАЗН., ФОЛЬГА	EL-36365	2
14	ВТУЛКА, 9,5 мм, ЧЕРНАЯ	ВU-3419	1	33	ПРОКЛАДКА ПЕНОПЛАСТОВАЯ, ДЛИНА 800 мм	GS-23622	1
15	ВИНТ С ШЕСТИГР. ГОЛ., М5 x 0,8 x 10 мм	SC-23737	6	34	ПАНЕЛЬ БОКОВАЯ, ДОСТУП К БЛОКУ УПРАВЛ.	1015370	1
16	ПАНЕЛЬ БОКОВАЯ, ДОСТУП К БЛОКУ УПРАВЛ.	5017222	1	35	КРЫШКА, ВЕРХНЯЯ	ЛЕВАЯ 1015356	1
17	КРЫШКА, НИЖНЯЯ	ЛЕВАЯ 1015357	1		ПРАВАЯ	1015600	1
	ПРАВАЯ	1015599	1	36	ВИНТ М4 x 0,7 x 30 С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛ., НЕРЖ. СТАЛЬ А2 MS	SC-29276	2

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



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

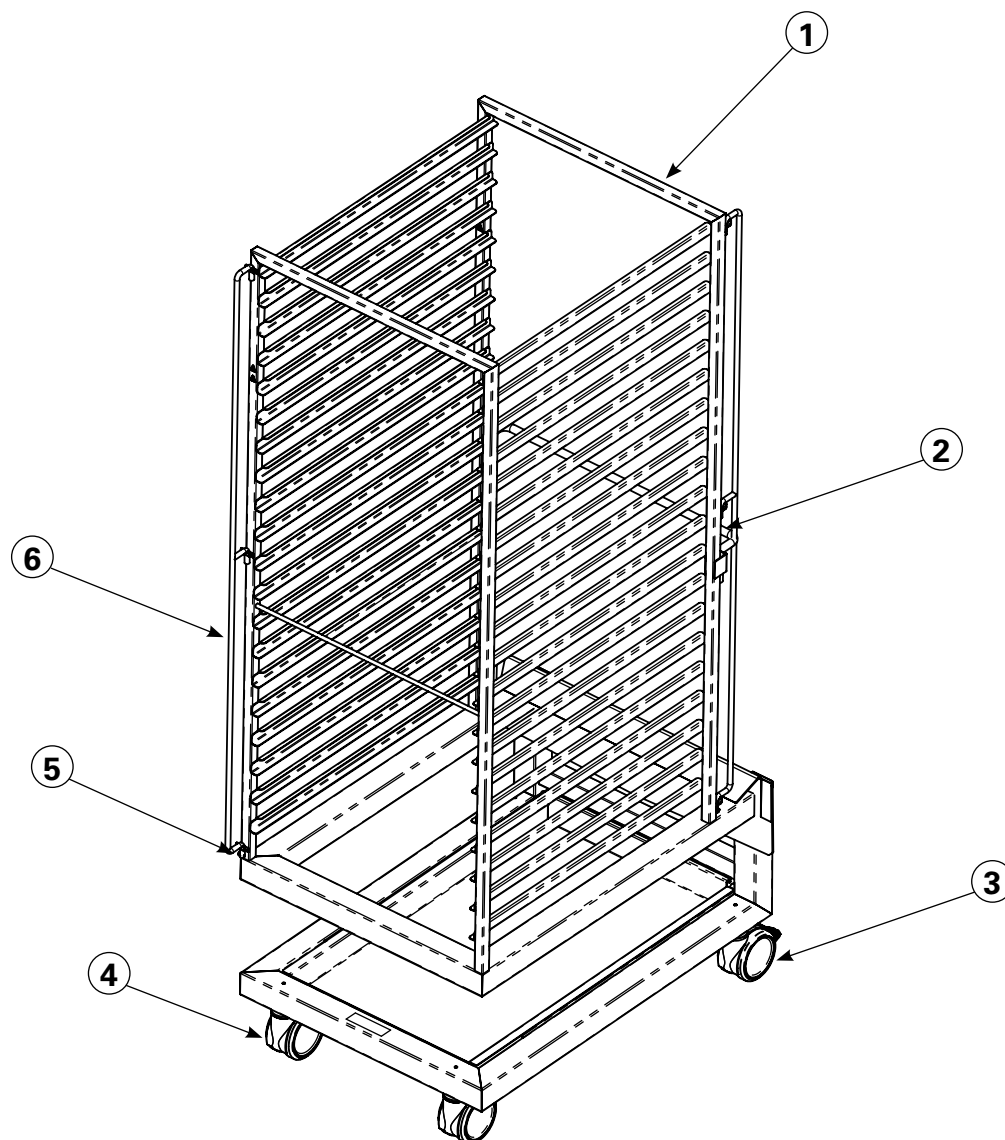
ОПАСНО



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

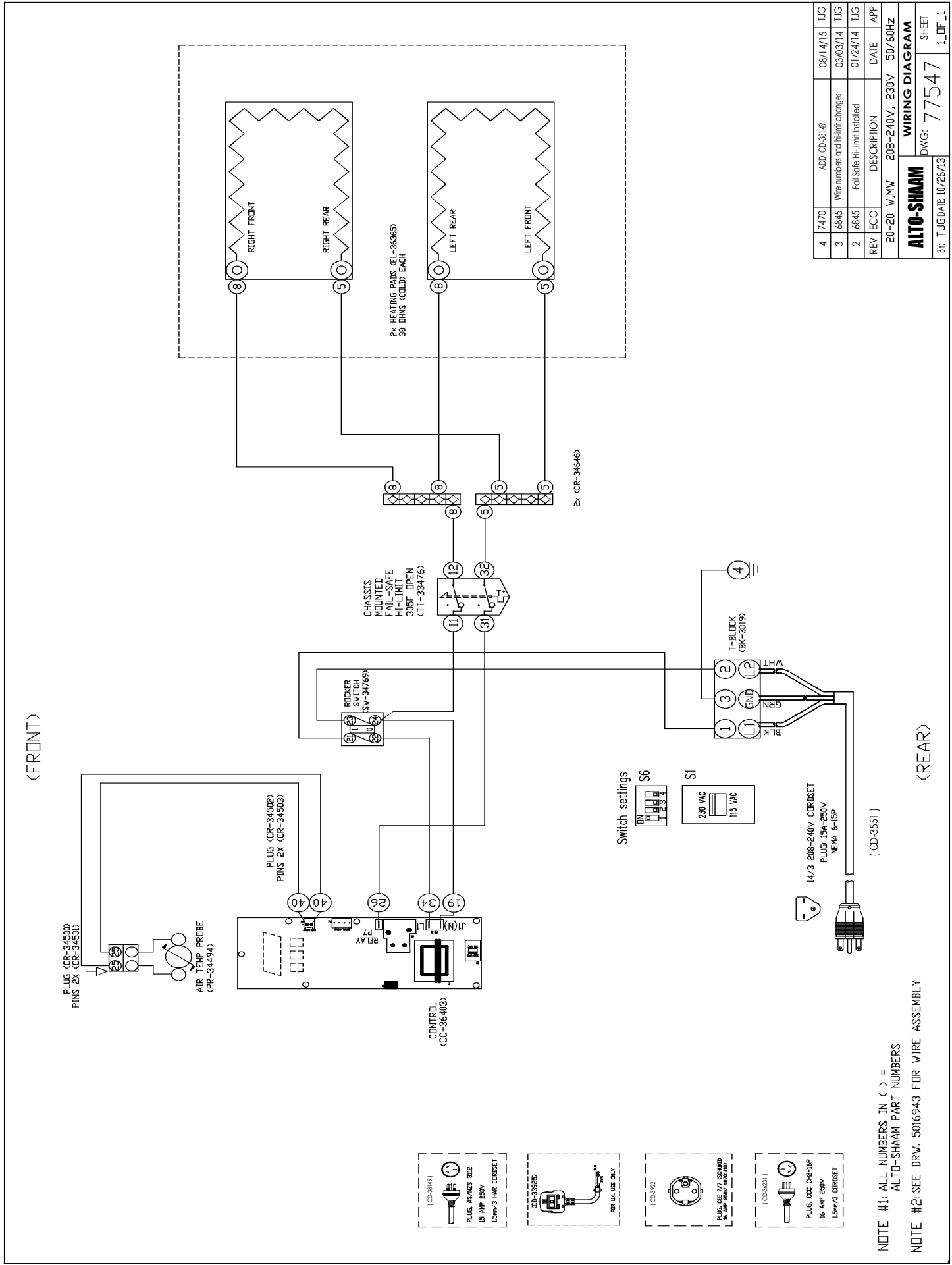
ОБСЛУЖИВАНИЕ

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ (дополнительная)



	ОПИСАНИЕ	ИЗД. №	КОЛ.
1	СТОЙКИ ТЕЛЕЖКИ В СБОРЕ	5017976	2
2	РУЧКА ТЕЛЕЖКИ	5017961	1
3	РОЛИК ВЕРТЛЮЖНЫЙ, С ТОРМОЗОМ	CS-36219	2
4	РОЛИК ВЕРТЛЮЖНЫЙ, БЕЗ ТОРМОЗА	CS-36218	2
5	ВИНТ С ШЕСТИГР. ГОЛ., М4 x 0,7 x 10 мм	SC-23664	2
6	СТЕРЖЕНЬ, ЗАМОК ТЕЛЕЖКИ	1014124	2

Номера деталей и чертежи могут быть изменены без предварительного уведомления.



4	7470	ADD CD-3814P	08/14/15	TJG
3	6845	Wire numbers and hi-limit changes	03/03/14	TJG
2	6845	Fall Scale Hi-Limit installed	01/24/14	TJG
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
	20-20	W/MW	208-240V, 230V	50/60HZ
ALTO-SHAAM			WIRING DIAGRAM	
BY: TJG/DATE: 10/26/13			DWG: 77547	SHEET L_DF_1

NOTE #1: ALL NUMBERS IN () = ALTO-SHAAM PART NUMBERS
 NOTE #2: SEE DRW. 5016943 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 грузоотправителя.

1. Проведите немедленный осмотр оборудования, когда оно еще находится в кузове или сразу же после его перемещения на участок приемки. Не ждите, чтобы оборудование было доставлено на склад.
2. Не подписывайте расписку в получении или счет за провоз, пока не подсчитаете и не осмотрите все доставленные товары.
3. Непосредственно на расписке в получении укажите все повреждения упаковочной тары.
4. Проследите за тем, чтобы водитель подписал расписку. Если он откажется подписать, напишите на расписке уведомление об отказе.
5. Если водитель откажется разрешить осмотр, напишите на расписке о доставке:
Водитель отказывается разрешить осмотр контейнеров для обнаружения видимых повреждений.
6. Обнаружив повреждение, немедленно позвоните в офис перевозчика и потребуйте осмотра. Отправьте по почте письменное подтверждение с указанием времени, даты и лица, с которым велись переговоры.
7. Сохраните тару и упаковочный материал для последующего осмотра перевозчиком.
8. Незамедлительно направьте перевозчику письменную претензию, приложив копии всех вспомогательных документов.

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

ОГРАНИЧЕННАЯ ГАРАНТИЯ

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

Для оригинальных частей гарантийный период устанавливается следующим образом:

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

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

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

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

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

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

Данная гарантия не распространяется на:

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

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



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

НАПЕЧАТАНО В США