

ALTO-SHAAM®

Шкафы-подогреватели с выдвижными полками

Электрические



500-1D



500-1DN



500-2D



500-2DN



500-3D



500-3DN

Модели:

500-1D, 1DN

500-2D, 2DN

500-3D, 3DN

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

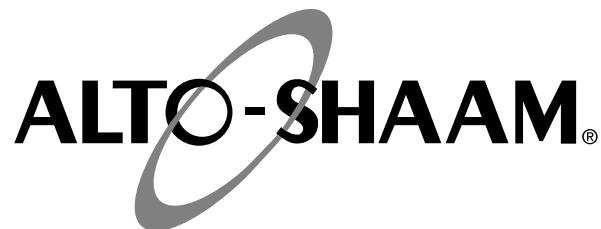
W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450
Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 USA

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



Обращайтесь к инструкциям
по эксплуатации и
использованию.





| | |
|---|-----|
| Доставка | 1 |
| Распаковка | 1 |
| Инструкции по безопасности и меры предосторожности | 2-3 |

Установка

| | |
|--|---|
| Требования к установке | 4 |
| Требуемые расстояния | 4 |
| Вес | 4 |
| Вместимость | 4 |
| 500-1D, 2D, 3D | |
| Размеры выреза | 5 |
| Габаритный чертеж | 5 |
| Варианты и принадлежности | 5 |
| 500-1DN, 2DN, 3DN | |
| Размеры выреза | 6 |
| Габаритный чертеж | 6 |
| Варианты и принадлежности | 6 |
| Электрические характеристики | 7 |

Инструкции по эксплуатации

| | |
|--|----|
| Информация по технике безопасности для пользователя | 8 |
| Перед первым использованием | 8 |
| Характеристики нагрева | 8 |
| Советы по обращению с продуктами | 8 |
| Работа | 9 |
| Общие правила хранения | 10 |

Уход и чистка

| | |
|--|----|
| Очистка и профилактическое техобслуживание | 11 |
| Защита поверхностей из нержавеющей стали | 11 |
| Моющие средства | 11 |
| Чистящие материалы | 11 |
| Уход и чистка | 12 |

Санитарно-профилактические меры

| | |
|--|----|
| Безопасность пищевых продуктов | 13 |
| Внутренняя температура пищевых продуктов | 13 |

Обслуживание

| | |
|--|-------|
| Точность регулирования температуры | 14 |
| поиск и устранение неисправностей | 14 |
| Поиск и устранение неисправностей. | |
| Коды сбоев | 15 |
| 500-1D, 2D, 3D | |
| Шкаф в разобранном виде | 16-17 |
| Полка в разобранном виде | 18 |
| 500-1DN, 2DN, 3DN | |
| Шкаф в разобранном виде | 19-20 |
| Полка 500-DN в разобранном виде | 21 |
| Электрооборудование и электроника | 22 |

Монтажные схемы

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

Гарантия

Повреждения при перевозке и предъявление претензий. Задняя сторона обложки
Ограниченная
гарантия Задняя сторона обложки

ДОСТАВКА

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

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

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

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

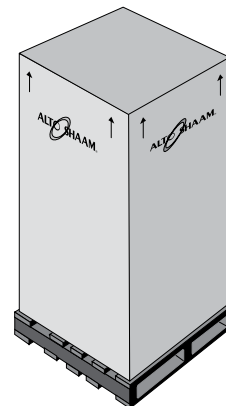
1-800-558-8744; servicedept@alto-shaam.com

РАСПАКОВКА

- Осторожно извлеките устройство из коробки или ящика.

УВЕДОМЛЕНИЕ:

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



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

ДЛЯ ВСЕХ ЗАПРОСОВ ТРЕБУЕТСЯ УКАЗЫВАТЬ СЕРИЙНЫЙ НОМЕР

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

Модель: _____

Серийный номер _____

Где приобретено: _____

Дата установки: _____ Напряжение: _____

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



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

ВНЕШНИЕ УСЛОВИЯ

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

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- Эта установка предназначена для приготовления, хранения или пищевой обработки продуктов питания для потребления людьми. Никакое другое использование этой установки не разрешено и является опасным. Эту установку нельзя использовать для приготовления пищи, содержащей воспламеняемые материалы (например, пищи с алкоголем). Вещества с низкой точкой возгорания могут самопроизвольно 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

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



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

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

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



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

УСТАНОВКА

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.

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 **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

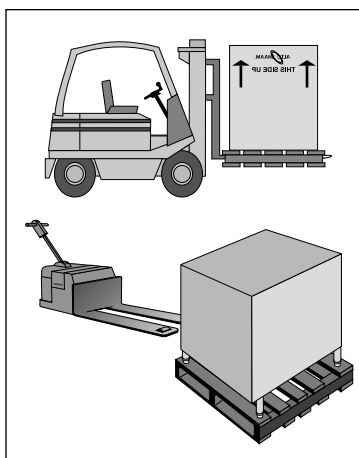


ДЛЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ

НЕ храните и не используйте бензин и другие огнеопасные жидкости и не допускайте огнеопасных испарений вблизи этой и других установок.

УСТАНОВКА НА МЕСТЕ РАБОТЫ

Этот шкаф Alto-Shaam должен быть установлен в таком месте, где он сможет работать согласно своему назначению, и где достаточно пространства для вентиляции, надлежащей чистки и техобслуживания.



1. Этот шкаф должен быть установлен на стабильной горизонтальной поверхности.
2. **НЕ** устанавливайте шкаф в таком месте, где на его работу могут отрицательно повлиять пар, жир, капающая вода, высокая температура или другие резко отрицательные факторы.
3. Возле этого шкафа не должно быть никаких препятствий, затрудняющих доступ для обслуживания.

ТРЕБУЕМЫЕ МИНИМАЛЬНЫЕ ЗАЗОРЫ

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

ВЕС (ПРИБЛ.)

| | 500-1D | 500-2D | 500-3D |
|------------|--------|--------|--------|
| НЕТТО | 36 кг | 52 кг | 68 кг |
| В УПАКОВКЕ | 41 кг | 57 кг | 75 кг |

ВЕС (ПРИБЛ.)

| | 500-1DN | 500-2DN | 500-3DN |
|------------|---------|---------|---------|
| НЕТТО | 30 кг | 45 кг | 59 кг |
| В УПАКОВКЕ | 34 кг | 51 кг | 66 кг |

ВМЕСТИМОСТЬ

GN 1/1 - 305 x 508 x 152 мм

Максимум 16 кг • КАЖДАЯ ПОЛКА

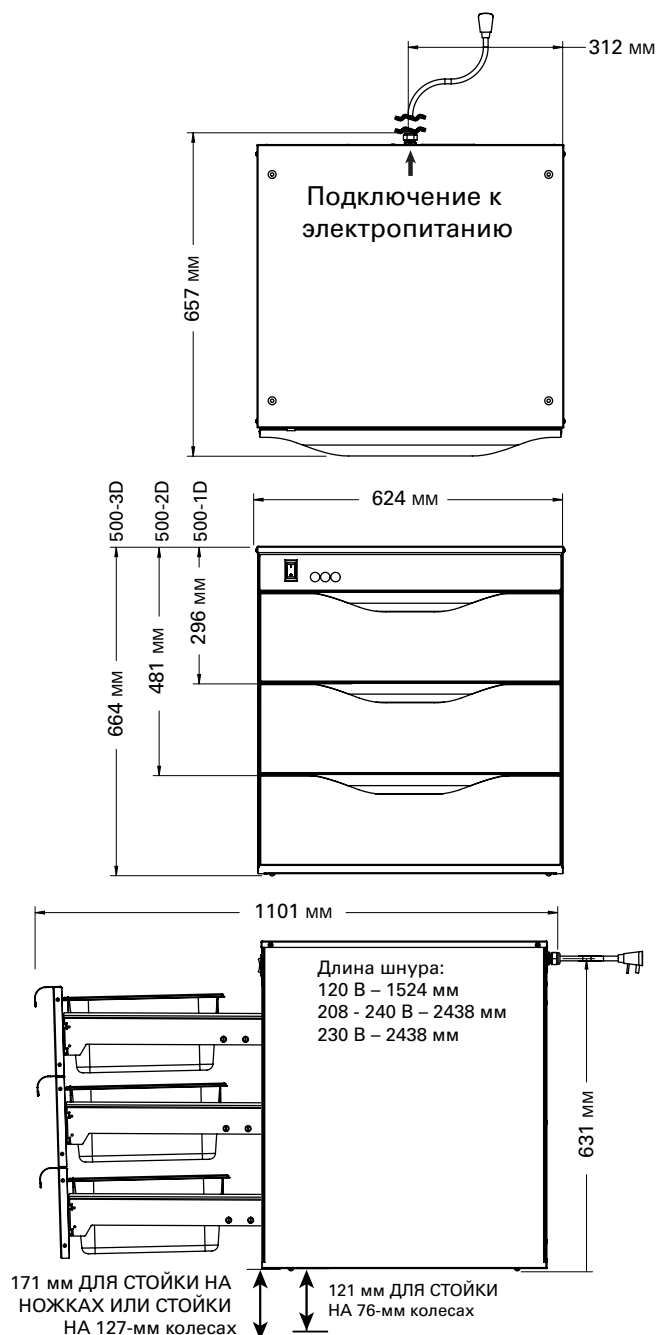
Увеличенный противень - 381 x 508 x 127 мм

Максимум 19 кг • КАЖДАЯ ПОЛКА

УСТАНОВКА

УСТАНОВКА НА МЕСТЕ РАБОТЫ

500-1D, 500-2D, 500-3D



РАЗМЕРЫ ВЫРЕЗА (для шкафов с отделочной панелью)

Добавьте 19 мм к высоте и 38 мм к ширине шкафа

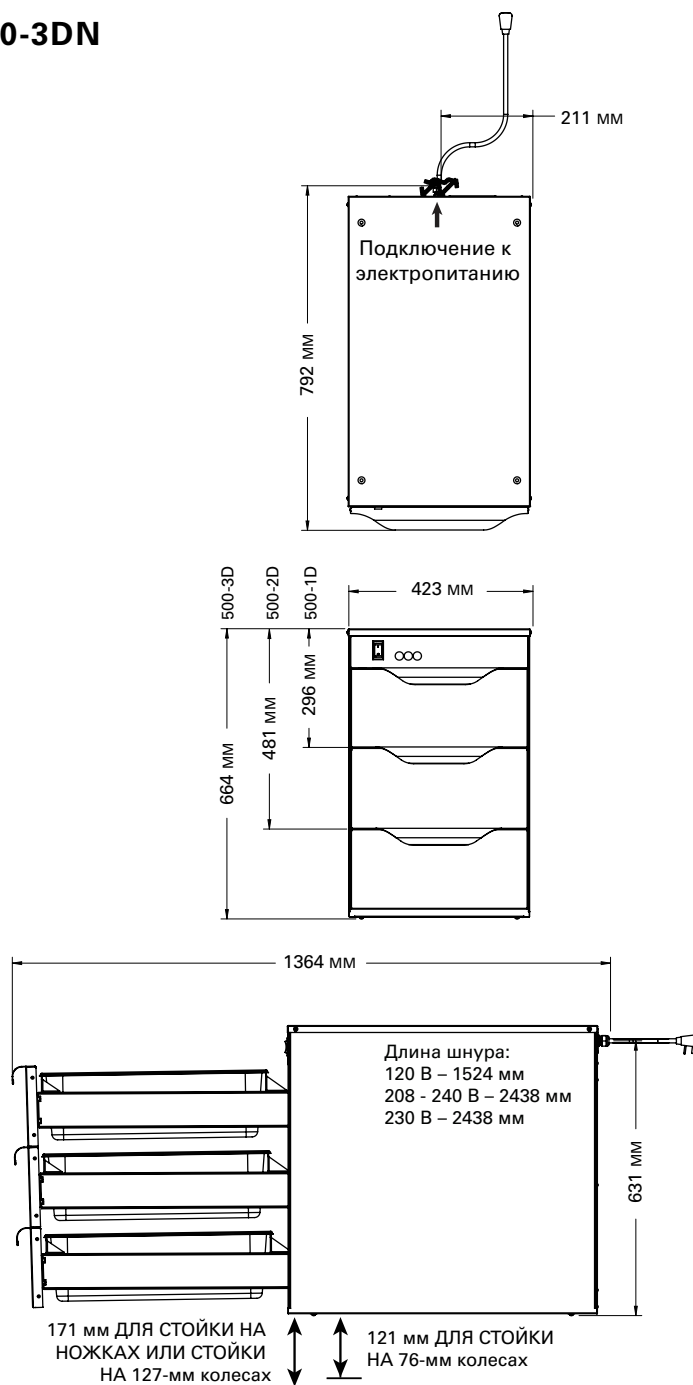
ВАРИАНТЫ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

| | | | |
|---------------------------|---------|--------------------------------------|----------|
| Отделочная панель | | Установка на ножках | 15380 |
| 500-1D | 5015147 | Противень | |
| 500-2D | 5015149 | увеличенный, 381 x 508 x 127 мм | PN-2123 |
| 500-2D для BU2-48, BU2-72 | 5015151 | GN 1/1, 305 x 508 x 152 мм | PN-25008 |
| 500-2D для BU2-96 | 5015152 | Перфорированная решетка для противня | |
| 500-3D | 5005153 | 381 x 508 мм | 1231 |
| Установка на роликах | | 305 x 508 мм | 16642 |
| - 127-мм ролики | 15379 | | |
| - 76-мм ролики | 5010920 | | |

УСТАНОВКА

УСТАНОВКА НА МЕСТЕ РАБОТЫ

500-1DN, 500-2DN, 500-3DN



РАЗМЕРЫ ВЫРЕЗА (для шкафов с отделочной панелью)

Добавьте 19 мм к высоте и 38 мм к ширине шкафа

ВАРИАНТЫ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

| | | | |
|-------------------|---------|--|---------|
| Отделочная панель | | Установка на роликах | |
| 500-1DN | 5015148 | - 127-мм ролики | 55534 |
| 500-2DN | 5015150 | - 76-мм ролики | 5010921 |
| 500-3DN | 5015154 | Установка на ножках | 55535 |
| | | Перфорированная решетка для противня, 305 x 508 мм | 16642 |

УСТАНОВКА

ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ

1. К шкафу наглухо прикреплена идентификационная табличка.
2. Подключайте шкаф ТОЛЬКО к должным образом заземленной розетке, установив его таким образом, чтобы в случае аварии можно было немедленно добраться до шнура питания.

Если не все органы управления выключены, то при подсоединении и отсоединении шнура питания возможно искрение.
3. Если потребуется, аттестованный электрик должен в соответствии с применимыми местными электрическими нормами установить подходящую для этого прибора розетку или выходной разъем.

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

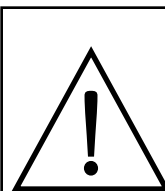


Модели с фиксированной разводкой:

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

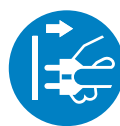
Если для подсоединения изделия используется силовой шнур, то он должен быть маслостойким, как H05RN или H07RN, или эквивалентный шнур.

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).



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

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



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

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.

| ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ | | | | | | | |
|----------------|-----------|----|---------|------|---------|---------------------------------|-------------|
| НАПРЯЖЕНИЕ | ЧИСЛО ФАЗ | Гц | А | кВт | | | |
| 120 | 1 | 60 | 5,3 | 0,64 | | NEMA 5-15P вилка 15 А, 125 В | |
| 208-240 | 1 | 60 | 2,7 | 0,64 | | NEMA 6-15P вилка 15 А, 250 В | |
| 230 | 1 | 50 | 2,6 | 0,59 | | Номинал вилки 250 В | |
| | CEE 7/7 | | CH2-16P | | BS 1363 | | AS/NZS 3112 |

Монтажные схемы находятся под верхней крышкой шкафа.

УСТАНОВКА

ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Этот шкаф предназначен для использования на коммерческих предприятиях, где все операторы знакомы с назначением, ограничениями и опасностями, присущими этому прибору. Все операторы и пользователи должны изучить инструкции по эксплуатации и предостережения.

- 1. Проследите, чтобы шкаф подключался к подходящему источнику электропитания.**
- 2. При обращении с горячими предметами пользуйтесь средствами для защиты рук.**
- 3. Перед началом использования прогревайте шкаф 30 мин.**
- 4. Обязательно помещайте в шкаф только горячую пищу.**

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ:

Перед началом работы протрите шкаф внутри и снаружи ткань, смоченной в мягком мыльном растворе. Тщательно вымойте чистой водой. Очистите и вставьте противень (противни) подогревателя. Полка вынимается из шкафа полностью. Чистка — это санитарно-гигиеническое мероприятие.

ХАРАКТЕРИСТИКИ НАГРЕВА

Шкаф-подогреватель оборудован специальным нагревательным элементом. В соответствии с принципом окаймляющего нагрева (Halo Heat) нагревательный элемент устанавливается на стенках шкафа и обеспечивает равномерный приток тепла, регулируемый цифровым блоком управления. 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.

СОВЕТЫ ПО ОБРАЩЕНИЮ С ПРОДУКТАМИ

Хлеб и булочки

Обычно хлеб и булочки трудно сохранять в течение длительного времени из-за очень низкого содержания влаги в этих продуктах. Для наилучших результатов и максимально длительного хранения рекомендуется помещать эти продукты в шкаф-подогреватель в пластиковых пакетах. Хлеб и булочки следует хранить при температуре не выше 49 – 60 °С.

Картофель

Чтобы наилучшим образом сохранять картофель:

- 1. При приготовлении не передерживайте.**

Независимо от температуры приготовления картофеля или от печи, в которой он готовится, важно, чтобы окончательная внутренняя температура готового продукта не превысила 91 °С. Передерживание лишь уменьшает содержание влаги и, следовательно, сокращает срок хранения. Картофель следует извлекать из печи, когда его внутренняя температура достигает приблизительно 88 °С. После извлечения из печи внутренняя температура продолжает возрастать.

- 2. Прежде чем помещать картофель в шкаф подогреватель, дайте температуре стабилизироваться.**

При извлечении картофеля из обычной высокотемпературной печи температура его поверхности чрезвычайно высока. Если при этой высокой поверхностной температуре поместить его в шкаф-подогреватель, влага изнутри будет вытягиваться на поверхность картофелины и конденсироваться. Результаты хранения в таких условиях будут не вполне удовлетворительными. Извлеките картофель из печи и не помещайте в контролируемую атмосферу хранения шкафа-подогревателя, пока не стабилизируется температура поверхности.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. ПЕРЕД ЗАГРУЗКОЙ ПИЩИ ПОДОГРЕВАЙТЕ ПРИ 93 °C 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 °C. При нажатии и отпускании кнопки-стрелки точка настройки изменяется на 1 градус. Нажав и удерживая кнопку-стрелку, вы изменяете точку настройки 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 на **цифровой дисплей** выводится температура *настройки*. 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 температуры *настройки*, 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 °C. Все продукты, не удовлетворяющие этому требованию, перед загрузкой в шкаф для хранения нужно подогреть.

5. Убедитесь, что шкаф-подогреватель плотно закрыт, и **кнопками-стрелками ВВЕРХ и ВНИЗ** установите температуру 160 °F (71 °C).

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 дополнительные отдушины подогревателя. 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

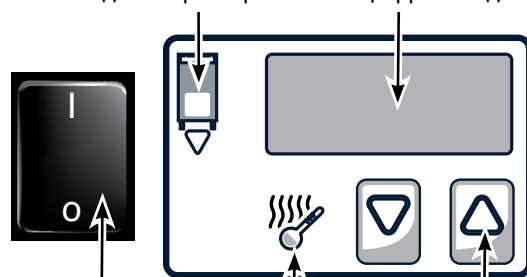
Чтобы в любой момент вывести на экран другую температуру, нажмите **кнопку показа температуры**.

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 дисплее в течение 3 секунд будет выведено **°C** для подтверждения выбора, после чего появится температура (точка настройки или фактическое значение, в зависимости от выбора пользователя) в °C.
3. Для перехода к градусам Фаренгейта повторите указанное действие.

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

Лампа-индикатор нагрева Цифровой дисплей



Выключатель питания Кнопка показа температуры Кнопки-стрелки ВВЕРХ и ВНИЗ

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ОБЩИЕ ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ

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

Система окаймляющего нагрева 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 в шкафу постоянную температуру, 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 контролируемую атмосферу шкафа. Если не дать продукту остыть, возникнет чрезмерная конденсация, и снаружи продукта содержание влаги увеличится. Однако для сохранения безопасности и качества свежеприготовленной пищи допустимо охлаждать первоначально горячий продукт не дольше 1 – 2 минут.

Большинство устройств с системой Halo Heat оборудовано термореле, управляющим температурой в пределах 16 – 93 °С. Если устройство оборудовано отдушинами, закрывайте их для удержания влаги и открывайте для сохранения хрустящей корочки.

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

УХОД И ЧИСТКА

ЧИСТКА И ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

ЗАЩИТА ПОВЕРХНОСТЕЙ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ



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

слой нержавеющей стали. Абразивные добавки, стальная стружка или металлические принадлежности благодаря трению изнашивают поверхности, вызывая повреждение этого защитного слоя, что со временем приводит к появлению участков коррозии. Даже вода, особенно 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.

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

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

УХОД И ЧИСТКА

ОПАСНО

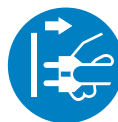


Во избежание ТЯЖЕЛОЙ ТРАВМЫ, СМЕРТИ или ПОВРЕЖДЕНИЯ ИМУЩЕСТВА:

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

Несоблюдение этой меры предосторожности приведет к аннулированию гарантии.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



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

ЕЖЕДНЕВНО ОЧИЩАЙТЕ ПОЛОЧНЫЙ ПОДОГРЕВАТЕЛЬ

1. Отсоедините установку от источника питания и дайте ей остыть.
2. Извлеките продукты, прикройте или оберните и охладите.
3. Извлеките противни подогревателя и вычистите их отдельно. Полка вынимается из шкафа полностью. Извлеките полки из шкафа и очистите их, чтобы скопившиеся остатки продуктов не мешали правильному функционированию полок. Регулярная чистка способствует увеличению срока службы этих частей шкафа.
4. Очистите внутренние металлические поверхности подогревателя чистой тканью или губкой, смочив их любым рекомендованным бытовым чистящим средством.
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.
5. Опрыскайте сильно загрязненные участки водорастворимым обезжиривателем и дайте постоять 10 минут, затем счистите грязь пластиковой губкой.
6. Тщательно протрите панель управления, отдушины подогревателя, ручки и прокладки — в этих местах обычно скапливаются остатки продуктов.
7. Вымойте поверхности губкой и чистой теплой водой.
8. Удалите оставшуюся воду губкой и вытрите насухо чистой тканью или просушите струей воздуха. Оставьте полки открытыми, пока внутренние поверхности не будут совершенно сухими.
9. Насухо протрите прокладки дверей и панель управления чистой мягкой тканью.
10. После чистки и мойки можно протереть внутренние поверхности дезинфицирующим раствором. Этот раствор должен быть рекомендован для поверхностей из нержавеющей стали, соприкасающихся с пищевыми продуктами.
11. 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.

Обязательно соблюдайте соответствующие государственные или местные санитарно-гигиенические нормы в отношении чистки и дезинфекции оборудования.

БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ОБСЛУЖИВАНИЕ

ТОЧНОСТЬ РЕГУЛИРОВАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ

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

1. Убедитесь, что напряжение источника питания соответствует номинальному напряжению шкафа. Если напряжение источника меньше, чем требуется для работы шкафа, точность поддержания температуры будет нарушена.
2. Проверьте температуру внутри отделения высококачественным термоиндикатором.
 - a. Полностью опустошите отделения для хранения продуктов.
 - b. Убедитесь, что датчик шкафа, находящийся внутри отделения для продуктов, совершенно чист.
 - c. Подвесьте в центре отделения термоиндикатор.
 - d. Дайте температуре настройки электронного термореле стабилизироваться в течение хотя бы одного часа, и лишь потом сравнивайте показания цифрового дисплея и термоиндикатора.

ПОКА ТЕМПЕРАТУРА СТАБИЛИЗИРУЕТСЯ, НЕ ВЫДВИГАЙТЕ ПОЛКУ (ПОЛКИ) 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.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

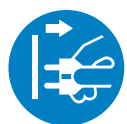
Назначение этого раздела — помощь квалифицированным техникам. Он не предназначен для использования неподготовленным или неаттестованным персоналом по обслуживанию. Если ваш агрегат Alto-Shaam® не работает должным образом, то прежде чем обращаться к аттестованному представителю Alto-Shaam по обслуживанию,

- Проверьте главный автоматический выключатель устройства. Убедитесь, что включен автоматический выключатель на задней стенке агрегата (если это применимо к вашему случаю).

Не предпринимайте никаких других действий, не пытайтесь отремонтировать или обслуживать агрегат.

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 на устройство.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



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



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

ОБСЛУЖИВАНИЕ

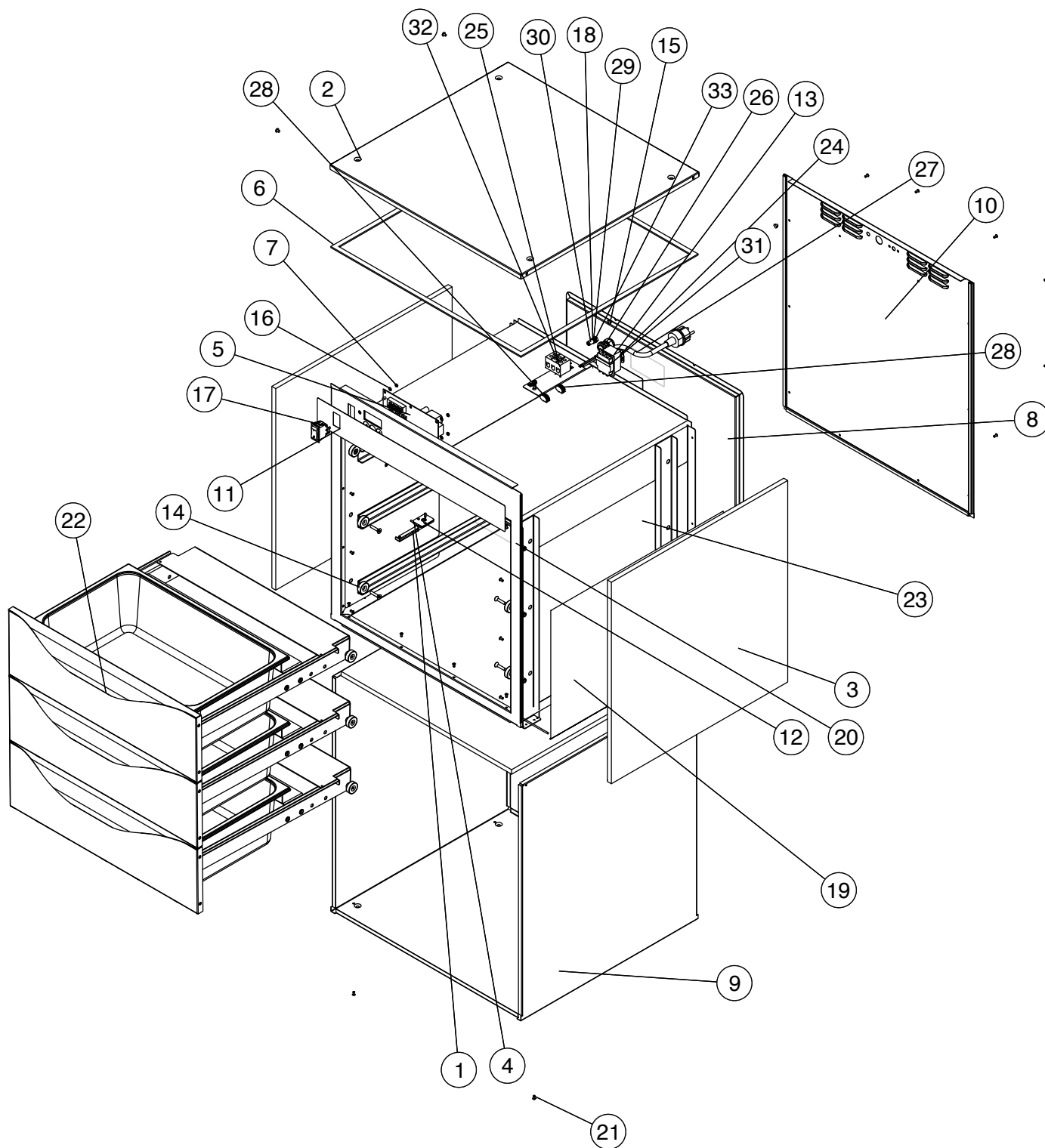
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ. ЭЛЕКТРОННАЯ СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ

| Код ошибки | Описание | Возможная причина |
|--|--|--|
| E-10 | Короткое замыкание датчика температуры воздуха | Датчик температуры воздуха показывает < -15°C. Проверьте целостность датчика. Смотрите нижеизложенные инструкции по проверке датчика. |
| E-11 | Нарушена изоляция датчика температуры воздуха | Датчик температуры воздуха показывает > 269°C. Проверьте целостность датчика. Смотрите нижеизложенные инструкции по проверке датчика. |
| E-20 | Короткое замыкание термощупа <i>Печь будет готовить только по таймеру</i> | Термощуп будет показывать < -15°C. Проверьте целостность термощупа. Смотрите нижеизложенные инструкции по проверке датчика. |
| E-21 | Нарушена изоляция термощупа <i>Печь будет готовить только по таймеру</i> | Термощуп будет показывать > 269°C. Проверьте целостность термощупа. Смотрите нижеизложенные инструкции по проверке датчика. |
| E-30 | Недостаточная температура | Температура в установке была ниже заданной температуры более чем на 14°C дольше 90 минут. |
| E-31 | Перегрев | Температура в установке превышала максимальную заданную температуру более чем на 33°C дольше 3 минут. Примечание. В шкафах для выдерживания с этим кодом ошибки температура превышает максимальную заданную температуру более чем на 81°C. |
| E-32 | Разомкнут аварийный выключатель (вспомогательный верхний предельный выключатель) | Свяжитесь с заводом. |
| E-38 | Внутренняя ошибка программы | Свяжитесь с заводом. |
| E-39 | Сбой датчика | Свяжитесь с заводом. |
| E-50 | Ошибка измерения температуры | Свяжитесь с сервисной службой ALTO-SHAAM. |
| E-51 | Ошибка измерения температуры | Свяжитесь с заводом. |
| E-60 | Ошибка часов | Дата устанавливается в соответствии с заводскими первоначальными настройками. Проверьте правильность настроек даты и времени. |
| E-61 | Ошибка часов | Свяжитесь с сервисной службой ALTO-SHAAM. |
| E-64 | Часы не осциллируют | Свяжитесь с сервисной службой ALTO-SHAAM. |
| E-70 | Ошибка конфигурации переключателей | см. электрическую схему для данной модели и проверьте по ней все соединения и переключения. Если все соответствует схеме - замена панели управления. |
| E-78 | Недостаточное напряжение | В сети переменного тока на прибор с напряжением 125В подается 90В или меньше; на прибор с напряжением 208-240В подается 190В или меньше. Скорректируйте напряжение. |
| E-79 | Слишком высокое напряжение | В сети переменного тока на прибор с напряжением 125В подается 135В или больше; на прибор с напряжением 208-240В подается 250В или больше. Скорректируйте напряжение. |
| E-80 | Ошибка EEPROM | Убедитесь, что все настройки температуры и времени установлены правильно. Если проблема не исчезнет, свяжитесь с заводом. |
| E-81 | Ошибка EEPROM | Свяжитесь с сервисной службой ALTO-SHAAM. |
| E-82 | Ошибка EEPROM | Свяжитесь с сервисной службой ALTO-SHAAM. |
| E-83 | Ошибка EEPROM | Свяжитесь с заводом. |
| E-85 | Ошибка EEPROM | Все таймеры, если до этого были включены, выключены. Возможные проблемы с EEPROM. |
| E-86 | Ошибка EEPROM | Повреждена память НАССР. НАССР адрес установлен на 1. Возможна неисправность EEPROM. Если проблема не исчезнет, свяжитесь с сервисной службой ALTO-SHAAM. |
| E-87 | Ошибка EEPROM | Сбились предустановки времени приготовления. Предустановки времени устанавливаются на 0. Может потребоваться калировка 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 микроплата 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. | | |

ОБСЛУЖИВАНИЕ

ШКАФ В РАЗОБРАННОМ ВИДЕ

500-3D



Номера деталей и чертежи могут быть изменены без предварительного уведомления.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

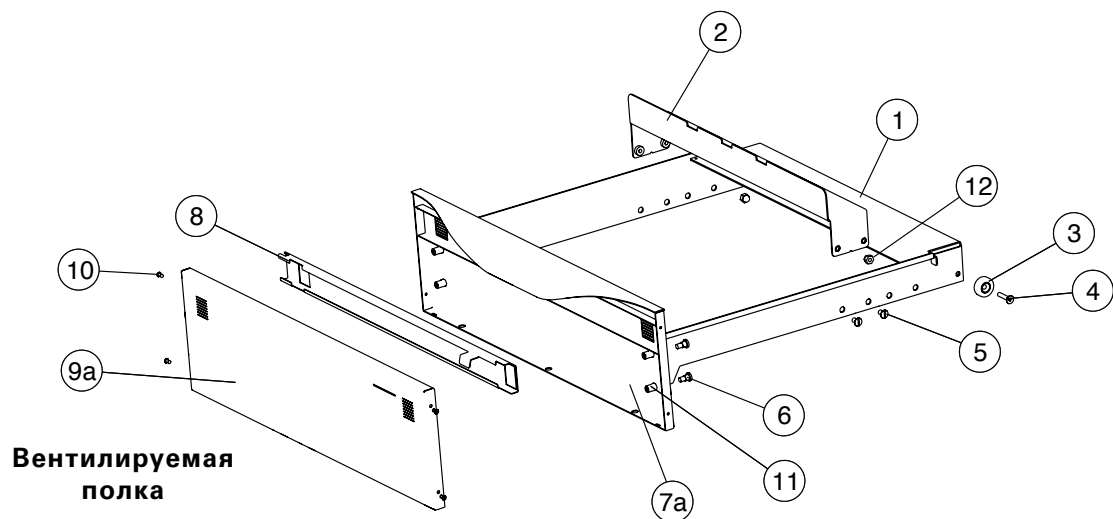
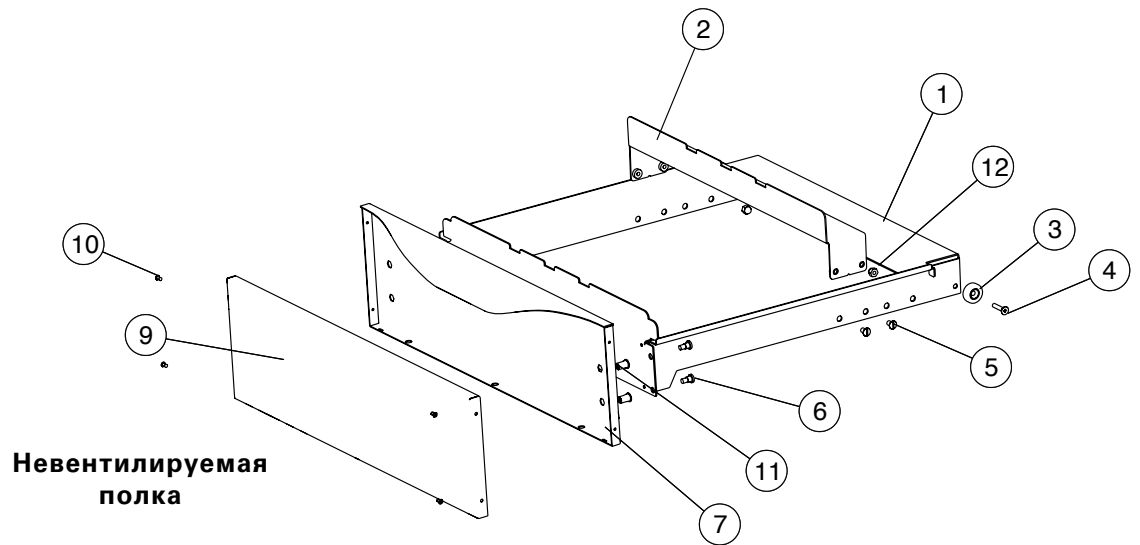
СПИСОК ВНЕШНИХ ДЕТАЛЕЙ

| Поз. | Деталь | Описание | Кол. |
|------|----------|--|------|
| 1 | 1008272 | УСТАНОВОЧНЫЙ КРОНШТЕЙН ДАТЧИКА | 1 |
| 2 | 1012473 | ВЕРХНЯЯ КРЫШКА | 1 |
| 3 | IN-2003 | ИЗОЛЯЦИЯ, 0,5 ДЮЙМА, СТЕКЛОВОЛОКНО, №3 | 1 |
| 4 | BK-29606 | БЛОК ДАТЧИКА УПРАВЛЕНИЯ | 1 |
| 5 | CC-34970 | ПУЛЬТ ПОДОГРЕВАТЕЛЯ | 1 |
| 6 | GS-23622 | ПРОКЛАДКА КЛЕЙКАЯ, 0,125 x 0,375 [лин. фут] | 1 |
| 7 | NU-2361 | ГАЙКА ШЕСТИГР. 6-32, НЕРЖ. СТ. | 4 |
| 8 | 1012439 | ВНУТРЕННЯЯ ЗАДНЯЯ ПАНЕЛЬ, 500-3D | 1 |
| | 1012673 | ВНУТРЕННЯЯ ЗАДНЯЯ ПАНЕЛЬ, 500-2D | 1 |
| | 1012667 | ВНУТРЕННЯЯ ЗАДНЯЯ ПАНЕЛЬ, 500-1D | 1 |
| 9 | 1012445 | НАРУЖНЫЙ КОРПУС, 500-3D | 1 |
| | 1012671 | НАРУЖНЫЙ КОРПУС, 500-2D | 1 |
| | 1012664 | НАРУЖНЫЙ КОРПУС, 500-1D | 1 |
| 10 | 1012446 | ЗАДНЯЯ ОТДЕЛКА, 500-3D | 1 |
| | 1012674 | ЗАДНЯЯ ОТДЕЛКА, 500-2D | 1 |
| | 1012665 | ЗАДНЯЯ ОТДЕЛКА, 500-1D | 1 |
| 11 | PE-29685 | НАКЛАДНАЯ ПАНЕЛЬ, 500-D, ПРОСТОЕ УПРАВЛЕНИЕ | 1 |
| 12 | PR-34494 | ТЕРМОЩУП | 1 |
| 13 | SC-22271 | ВИНТ С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ M4-0,7 x 6 мм | 4 |
| 14 | BG-24890 | ВКЛАДЫШ, ПОЛОЧНЫЙ ПОДОГРЕВАТЕЛЬ | 6 |
| 15 | SC-2459 | ВИНТ С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ 8-32 x 1/4 ДЮЙМА | 4 |
| 16 | WS-23148 | ШАЙБА ПЛОСКАЯ НЕЙЛОНОВАЯ, 6-32 | 4 |
| 17 | SW-34769 | КУЛИСНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, 125-277 В, 20 А | 1 |
| 18 | WS-22302 | ШАЙБА РАЗРЕЗНАЯ СТОПОРНАЯ | 1 |
| 19 | EL-29738 | НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ | 2 |
| | EL-29875 | ЭЛЕМЕНТ, ЛИСТОВОЙ НАГРЕВАТЕЛЬ, 320 Вт | 1 |
| 20 | SC-25018 | ВИНТ С ПЛОСКОЙ ГОЛОВКОЙ, 1/4-20 x 1-1/8 ДЮЙМА | 6 |
| 21 | RI-2100 | ЗАКЛЕПКА ЗАКЛАДНАЯ, № 44, НЕРЖ. СТ. | 28 |
| 22 | 5013915 | КАРКАС ПОЛОК В СБОРЕ | 3 |
| | 5014559 | КАРКАС ПОЛОК В СБОРЕ, ВЕНТИЛИРУЕМЫЙ | 2 |
| 23 | 5013913 | ВСТАВОЙ БЛОК ТРУБОК, 500-3D | 1 |
| | 5014254 | ВСТАВОЙ БЛОК ТРУБОК, 500-2D | 1 |
| | 5014252 | ВСТАВОЙ БЛОК ТРУБОК, 500-1D | 1 |
| 24 | 1003936 | КРЫШКА ТЕРМОРЕЛЕ ВЕРХНЕГО ПРЕДЕЛА | 1 |
| 25 | BK-3019 | КЛЕММНЫЙ БЛОК | 1 |
| 26 | BU-3964 | ВТУЛКА ПРЯМАЯ РАЗГРУЗОЧНАЯ | 1 |
| 27 | CD-3922 | ШНУР ПИТАНИЯ, 16AWG, 3/C, INT'L HARM | 1 |
| 28 | CR-34967 | РАЗЪЕМ 2-ПРОВОДНОЙ | 2 |
| 29 | WS-22297 | ШАЙБА ПЛОСКАЯ | 2 |
| 30 | NU-22770 | ГАЙКА, РЕЗЬБОВАЯ ВСТАВКА, M6 | 1 |
| 31 | TT-33476 | ТЕРМОРЕЛЕ ВЕРХНЕГО ПРЕДЕЛА, 300°F | 1 |
| 32 | SC-2365 | ВИНТ С ПОЛУКРУГЛ. ГОЛОВКОЙ, 6-32 x 1-1/4 | 2 |
| 33 | SC-22924 | ВИНТ С ШЕСТИГР. ГОЛОВКОЙ M6 x 20, БЕЗ МАРКИРОВКИ | 1 |

ОБСЛУЖИВАНИЕ

ПОЛКА В РАЗОБРАННОМ ВИДЕ (5013915)

500-D



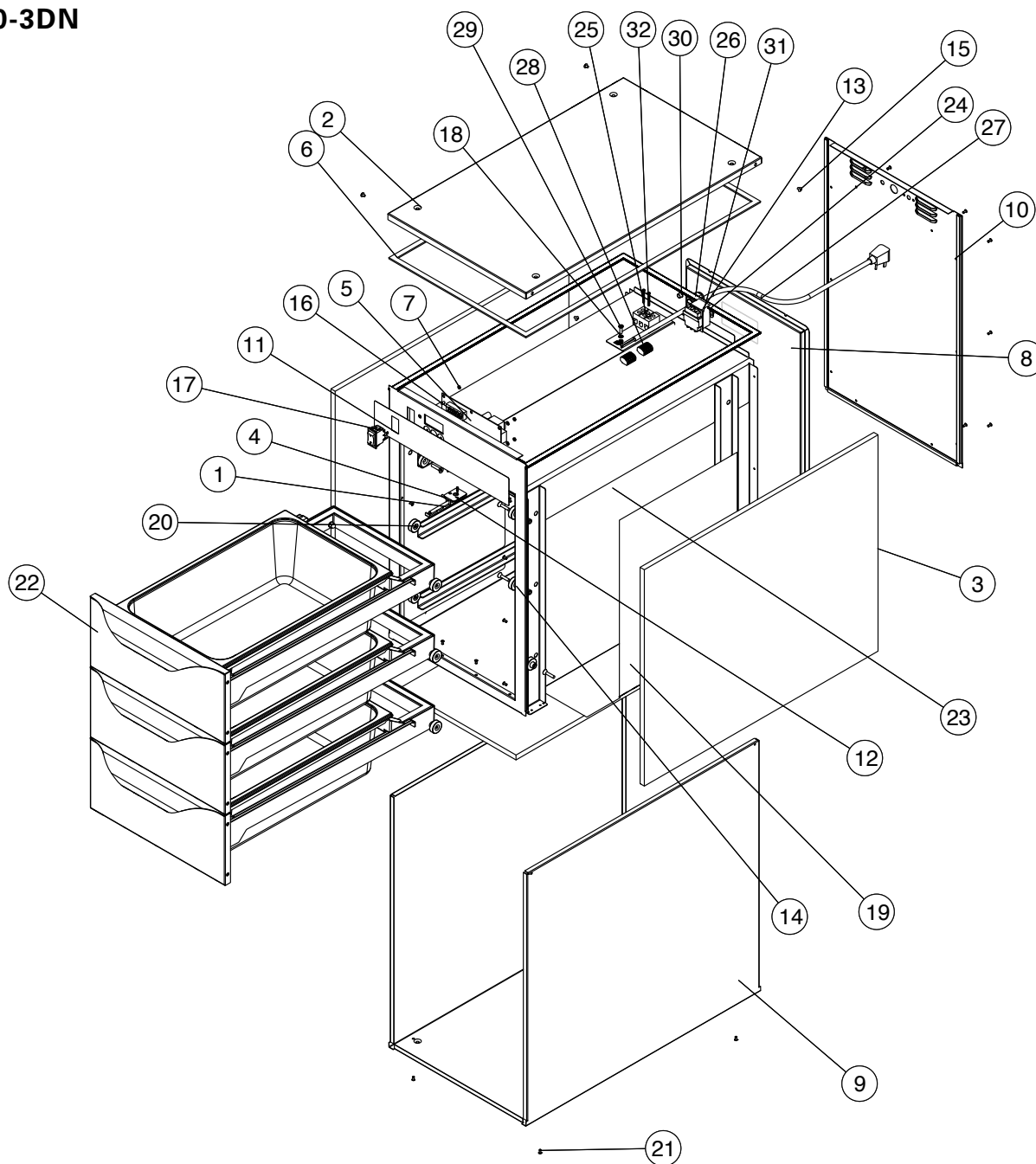
Номера деталей и чертежи могут быть изменены без предварительного уведомления.

| ПОЗ. | ОПИСАНИЕ | ИЗД. № | КОЛ. |
|------|---|----------|------|
| 1 | КАРКАС ПОЛКИ | 5017810 | 1 |
| 2 | ОПОРА ПРОТИВНЯ ПОДОГРЕВАТЕЛЯ | 5013916 | 1 |
| 3 | ПОДШИПНИК ОПОРЫ ПОЛКИ | BG-24890 | 2 |
| 4 | ВИНТ С ПЛОСКОЙ ГОЛОВКОЙ, 1/4-20 x 1-1/8 ДЮЙМА | SC-25018 | 2 |
| 5 | ШТИФТ С ЗАПЛЕЧИКОМ КОРОТКИЙ, НЕРЖ. СТ. | ST-2546 | 4 |
| 6 | ШПИЛЬКА, НЕРЖ. СТ. | ST-25019 | 4 |
| 7 | ПЕРЕДНЯЯ СТОРОНА ПОЛКИ, ВСТАВКА | 5013917 | 1 |
| | НЕВЕНТИЛИРУЕМАЯ ПОЛКА | | |
| | ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ПОЛКА | 5014558 | 1 |
| 8 | ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ ПОЛЗУН | 1019159 | 1 |
| 9 | НАРУЖНАЯ СТЕНКА ПОЛКИ | 16467 | 1 |
| | НЕВЕНТИЛИРУЕМАЯ ПОЛКА | | |
| | ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ПОЛКА | 1012899 | 1 |
| 10 | ЗАКЛЕПКА ЗАКЛАДНАЯ, № 44, НЕРЖ. СТ. | RI-2100 | 4 |
| 11 | ГАЙКА, РЕЗЬБОВАЯ ВСТАВКА, 1/4-20 | NU-36239 | 4 |
| 12 | ГАЙКА КОЛПАЧКОВАЯ 1/4-20 NC, #18-8, НЕРЖ. СТ. | NU-2187 | 2 |

ОБСЛУЖИВАНИЕ

ШКАФ В РАЗОБРАННОМ ВИДЕ

500-3DN



Номера деталей и чертежи могут быть изменены без предварительного уведомления.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



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

ОПАСНО



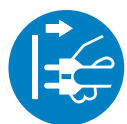
Во избежание ТЯЖЕЛОЙ ТРАВМЫ, СМЕРТИ ИЛИ ПОВРЕЖДЕНИЯ ИМУЩЕСТВА, ВСЕГДА запирайте или охраняйте панель автоматических выключателей до завершения работ по обслуживанию.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

СПИСОК ВНЕШНИХ ДЕТАЛЕЙ

| Поз. | Деталь | Описание | Кол. |
|------|----------|--|------|
| 1 | 1008272 | УСТАНОВОЧНЫЙ КРОНШТЕЙН ДАТЧИКА | 1 |
| 2 | 1012779 | ВЕРХНЯЯ КРЫШКА | 1 |
| 3 | IN-2003 | ИЗОЛЯЦИЯ | 1 |
| 4 | ВК-29606 | БЛОК ДАТЧИКА УПРАВЛЕНИЯ | 1 |
| 5 | СС-34970 | ПУЛЬТ ПОДОГРЕВАТЕЛЯ | 1 |
| 6 | GS-23622 | ПРОКЛАДКА КЛЕЙКАЯ, 0,125 x 0,375 [лин. фут] | 1 |
| 7 | NU-2361 | ГАЙКА ШЕСТИГР. 6-32, НЕРЖ. СТ. | 4 |
| 8 | 1012778 | ВНУТРЕННЯЯ ЗАДНЯЯ ПАНЕЛЬ, 500-3DN | 1 |
| | 1012790 | ВНУТРЕННЯЯ ЗАДНЯЯ ПАНЕЛЬ, 500-2DN | 1 |
| | 1012797 | ВНУТРЕННЯЯ ЗАДНЯЯ ПАНЕЛЬ, 500-1DN | 1 |
| 9 | 1012777 | НАРУЖНЫЙ КОРПУС, 500-3DN | 1 |
| | 1012792 | НАРУЖНЫЙ КОРПУС, 500-2DN | 1 |
| | 1012795 | НАРУЖНЫЙ КОРПУС, 500-1DN | 1 |
| 10 | 1012781 | ЗАДНЯЯ ОТДЕЛКА, 500-3DN | 1 |
| | 1012791 | ЗАДНЯЯ ОТДЕЛКА, 500-2DN | 1 |
| | 1012796 | ЗАДНЯЯ ОТДЕЛКА, 500-1DN | 1 |
| 11 | PE-29686 | ПАНЕЛЬ НАКЛАДНАЯ | 1 |
| 12 | PR-34494 | ТЕРМОЩУП | 1 |
| 13 | SC-22271 | ВИНТ С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ М4-0,7 x 6 мм | 2 |
| 14 | BG-24890 | ВКЛАДЫШ, ПОЛОЧНЫЙ ПОДОГРЕВАТЕЛЬ | 6 |
| 15 | SC-2459 | ВИНТ С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ 8-32 x 1/4 ДЮЙМА | 4 |
| 16 | WS-23148 | ШАЙБА ПЛОСКАЯ НЕЙЛОНОВАЯ, 6-32 | 4 |
| 17 | SW-34769 | КУЛИСНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, 125-277 В, 20 А | 1 |
| 18 | WS-2467 | ШАЙБА ВНУТР. СТОПОРНАЯ | 1 |
| 19 | EL-29738 | ЛИСТОВОЙ НАГРЕВАТЕЛЬ, 320 Вт | 2 |
| 20 | SC-25018 | ВИНТ С ПЛОСКОЙ ГОЛОВКОЙ, 1/4-20 x 1-1/8 ДЮЙМА | 6 |
| 21 | RI-2100 | ЗАКЛЕПКА ЗАКЛАДНАЯ, № 44, НЕРЖ. СТ. | 14 |
| 22 | 5014435 | КАРКАС ПОЛОК В СБОРЕ | 3 |
| | 5014561 | КАРКАС ПОЛОК В СБОРЕ, ВЕНТИЛИРУЕМЫЙ | 1 |
| 23 | 5014426 | ВСТАВОЙ БЛОК ТРУБОК, 500-3DN | 1 |
| | 5014428 | ВСТАВОЙ БЛОК ТРУБОК, 500-2DN | 1 |
| | 5014431 | ВСТАВОЙ БЛОК ТРУБОК, 500-1DN | 1 |
| 24 | 1003936 | КРЫШКА ТЕРМОРЕЛЕ ВЕРХНЕГО ПРЕДЕЛА | 1 |
| 25 | ВК-3019 | КЛЕММНЫЙ БЛОК | 1 |
| 26 | ВУ-3964 | ВТУЛКА ПРЯМАЯ РАЗГРУЗОЧНАЯ | 1 |
| 27 | CD-3232 | ШНУР ПИТАНИЯ, 14/3 SJTOW, 125 В | 1 |
| 28 | CR-34646 | РАЗЪЕМ 5-ПРОВОДНОЙ | 2 |
| 29 | SC-36973 | ВИНТ С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ, МЕТРИЧ. М5 | 1 |
| 30 | PG-25574 | ПРОБКА ОТВ. 3/8 ДЮЙМА | 1 |
| 31 | ТТ-33476 | ТЕРМОРЕЛЕ ВЕРХНЕГО ПРЕДЕЛА, 300°F | 1 |
| 32 | SC-2365 | ВИНТ С ПОЛУКРУГЛ. ГОЛОВКОЙ, 6-32 x 1-1/4 ДЮЙМА | 2 |

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



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

ОПАСНО

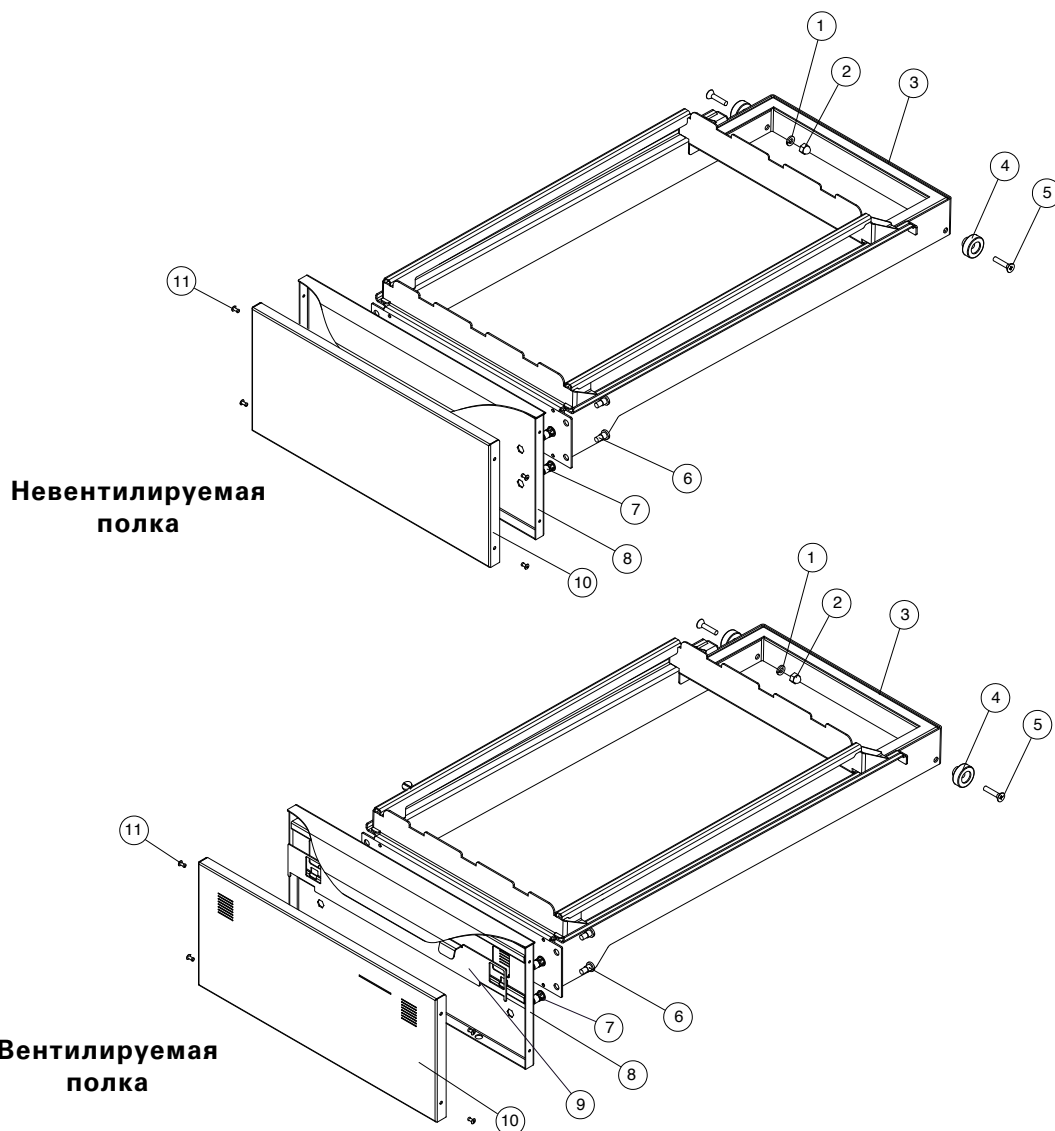


Во избежание ТЯЖЕЛОЙ ТРАВМЫ, СМЕРТИ ИЛИ ПОВРЕЖДЕНИЯ ИМУЩЕСТВА, ВСЕГДА запирайте или охраняйте панель автоматических выключателей до завершения работ по обслуживанию.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

ПОЛКА В РАЗОБРАННОМ ВИДЕ

500-DN

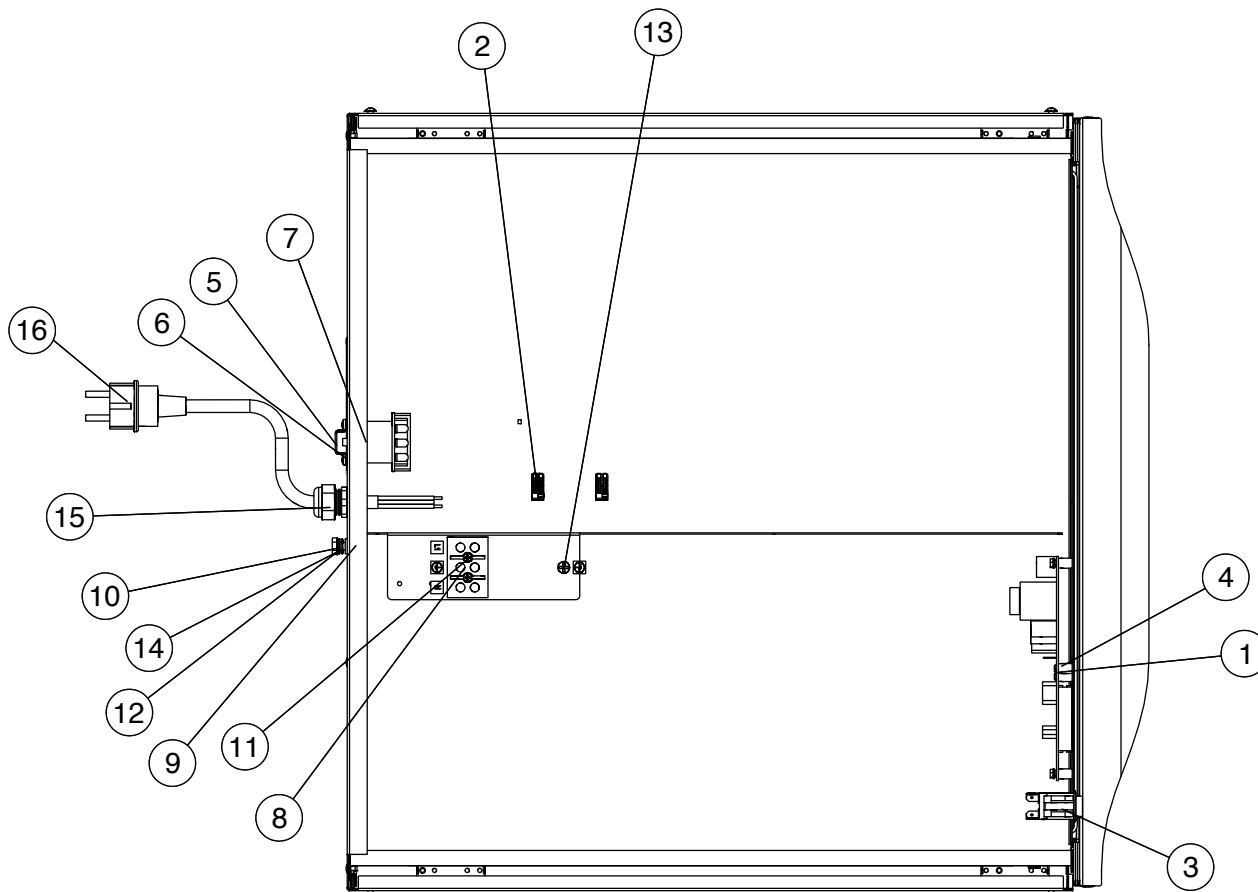


Номера деталей и чертежи могут быть изменены без предварительного уведомления.

| ПОЗ. | ОПИСАНИЕ | ИЗД. № | КОЛ. |
|------|--|----------|------|
| 1 | ШАЙБА СТОПОРНАЯ 1/4 ДЮЙМА | WS-2294 | 2 |
| 2 | ГАЙКА КОЛПАЧКОВАЯ 1/4-20 НС, #18-8, НЕРЖ. СТ. | NU-2187 | 2 |
| 3 | КАРКАС ПОЛКИ | 5017809 | 1 |
| 4 | ПОДШИПНИК ОПОРЫ ПОЛКИ | BG-24890 | 2 |
| 5 | ВИНТ С ПЛОСКОЙ ГОЛОВКОЙ, 1/4-20 x 1-1/8 ДЮЙМА | SC-25018 | 2 |
| 6 | ШПИЛЬКА, НЕРЖ. СТ. | ST-25019 | 4 |
| 7 | ГАЙКА, РЕЗЬБОВАЯ ВСТАВКА, 1/4-20 | NU-36239 | 4 |
| 8 | ПЕРЕДНЯЯ СТОРОНА ПОЛКИ, ВСТАВКА НЕВЕНТИЛИРУЕМАЯ ПОЛКА | 5014560 | 1 |
| | ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ПОЛКА | 5014439 | 1 |
| 9 | ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ ПОЛЗУН | 1019169 | 1 |
| 10 | НАРУЖНАЯ СТЕНКА ПОЛКИ НЕВЕНТИЛИРУЕМАЯ ПОЛКА | 1012804 | 1 |
| | ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ПОЛКА | 1012901 | 1 |
| 11 | ЗАКЛЕПКА ЗАКЛАДНАЯ, № 44, НЕРЖ. СТ. | RI-2100 | 5 |

ОБСЛУЖИВАНИЕ

ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЕ И ЭЛЕКТРОНИКА



Номера деталей и чертежи могут быть изменены без предварительного уведомления.

| Поз. | Деталь | Описание | Кол. |
|------|----------|--|------|
| 1 | СС-34970 | ПУЛЬТ ПОДОГРЕВАТЕЛЯ | 1 |
| 2 | CR-34967 | РАЗЪЕМ 2-ПРОВОДНОЙ | 2 |
| 3 | SW-34769 | КУЛИСНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, 125-277 В, 20 А | 1 |
| 4 | SP-29392 | ВТУЛКА САМОЗАЖИМАЕМАЯ, 7/16 | 6 |
| 5 | 1003936 | КРЫШКА ТЕРМОРЕЛЕ ВЕРХНЕГО ПРЕДЕЛА | 1 |
| 6 | SC-22271 | ВИНТ С КРЕСТООБР. ШЛИЦЕМ М4-0,7 x 6 мм | 2 |
| 7 | TT-33476 | ТЕРМОРЕЛЕ ВЕРХНЕГО ПРЕДЕЛА, 300°F | 1 |
| 8 | ВК-3019 | КЛЕММНЫЙ БЛОК | 1 |
| 9 | NU-22770 | ГАЙКА, РЕЗЬБОВАЯ ВСТАВКА, М6 | 1 |
| 10 | SC-22924 | ВИНТ С ШЕСТИГР. ГОЛОВКОЙ М6 x 20, БЕЗ МАРКИРОВКИ | 1 |
| 11 | SC-2365 | ВИНТ С ПОЛУКРУГЛ. ГОЛОВКОЙ, 6-32 x 1-1/4 ДЮЙМА | 2 |

| Поз. | Деталь | Описание | Кол. |
|------|----------|--|------|
| 12 | WS-22297 | ШАЙБА ПЛОСКАЯ | 2 |
| 13 | SC-36973 | ВИНТ С ЦИЛИНДРИЧ. ГОЛОВКОЙ, МЕТРИЧ. М5 | 1 |
| 14 | WS-22302 | ШАЙБА РАЗРЕЗНАЯ СТОПОРНАЯ | 2 |
| 15 | ВУ-3964 | ВТУЛКА ПРЯМАЯ РАЗГРУЗОЧНАЯ | 1 |
| 16 | 5015002 | ШНУР ПИТАНИЯ, 120 В, NEMA 5-15P | 1 |
| | 5017194 | ШНУР ПИТАНИЯ, 208-240 В, NEMA 6-15P | 1 |
| | 5013670 | ШНУР ПИТАНИЯ, 230 В, СЕЕ 7/7 | 1 |
| | 5014997 | ШНУР ПИТАНИЯ, 230 В, BS 1363 | 1 |
| | 5016998 | ШНУР ПИТАНИЯ, 230 В, CH2-16P | 1 |
| | 5020353 | ШНУР ПИТАНИЯ, 230 В, AS/NZS 3112 | 1 |

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

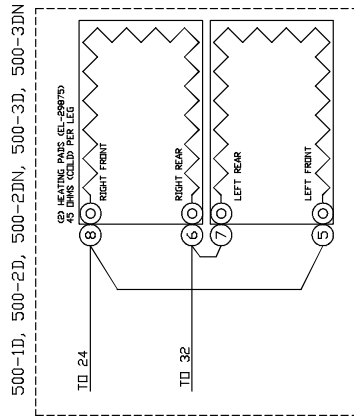
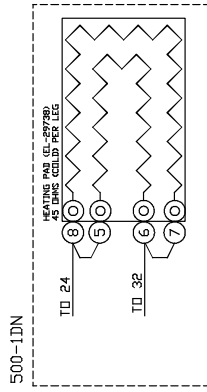
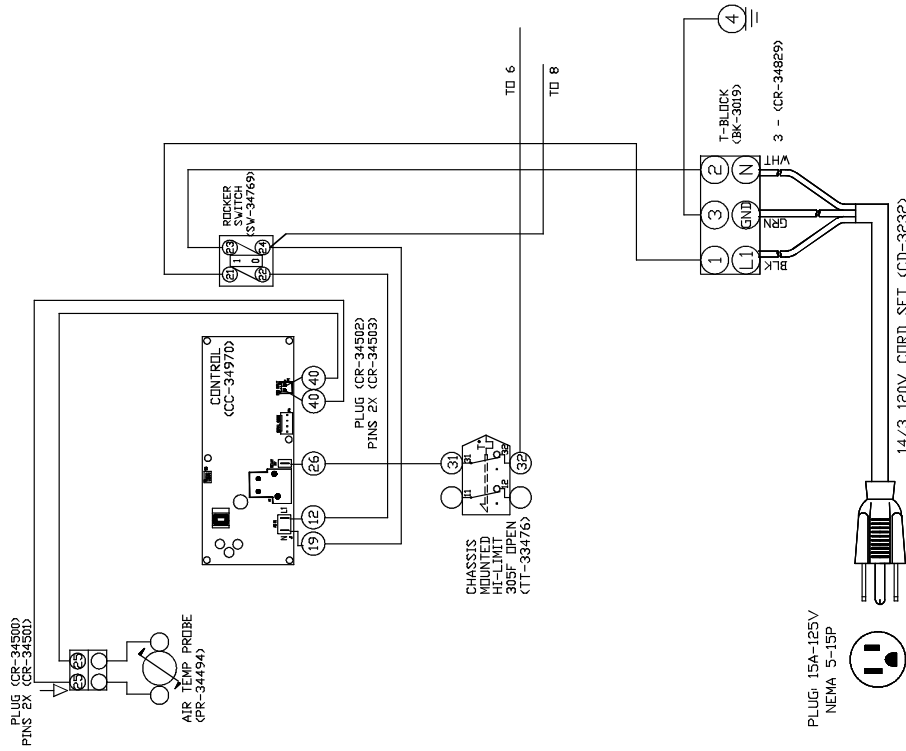
Во избежание **ТЯЖЕЛЫХ ТРАВМ, СМЕРТИ ИЛИ ПОВРЕЖДЕНИЯ ИМУЩЕСТВА, ВСЕГДА** отсоединяйте устройство от сети перед очисткой или обслуживанием.

! ОПАСНО

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

VIEW FROM REAR OF BONNET

<FRONT>



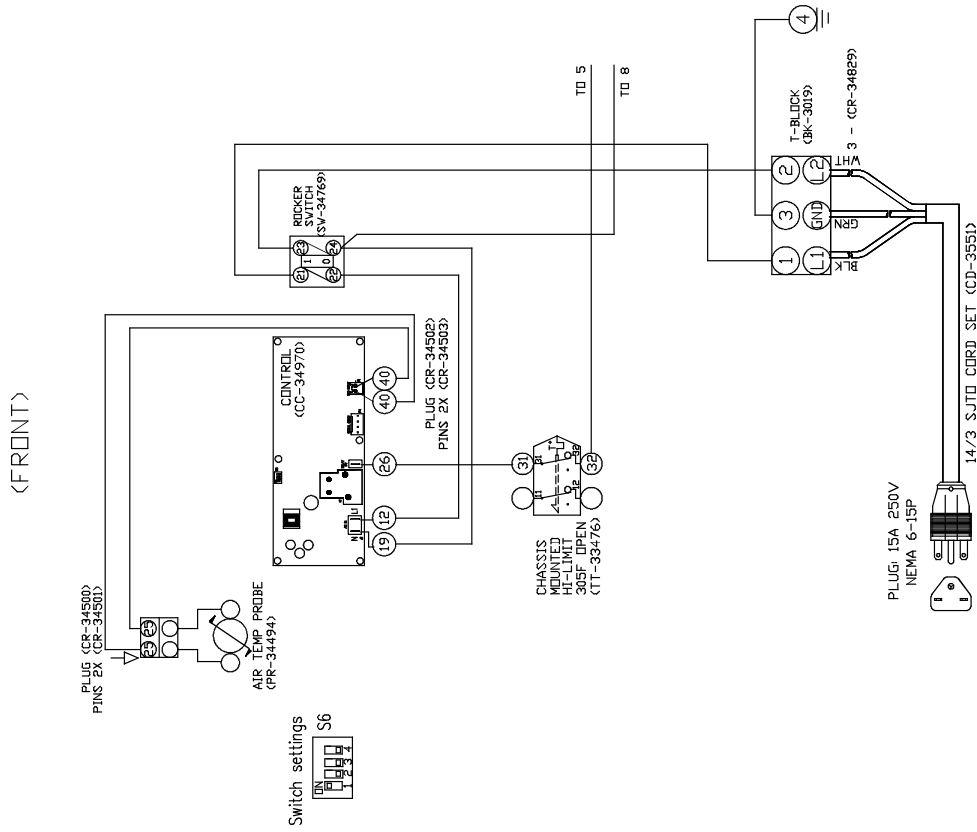
| | | | | |
|--------------------------------------|------|--------------------------|-----------------------|-----|
| 2 | 7514 | Control Upgrade | 02/12/16 | TJG |
| 1 | 6183 | ADDED TT-33476 - H-LIMIT | 5/29/12 | TJG |
| 0 | 6183 | INITIAL RELEASE | 11/16/11 | AFT |
| REV | ECO | DESCRIPTION | DATE | APP |
| 500 SERIES DRAWER WARMERS, 120V 60HZ | | | | |
| ALTO-SHAAM | | | WIRING DIAGRAM | |
| BY: AFT DATE: 11/15/11 | | | DWG#: 77422 | |
| | | | SHEET | |
| | | | 1_DF_1 | |

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

NOTE #2: SEE DRW. 5015439 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY
SEE DRW. 5015441 FOR 120V WIRE ASSEMBLY

<REAR>

VIEW FROM REAR OF BONNET

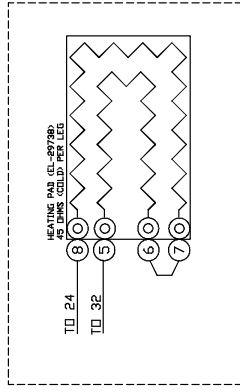


(FRONT)

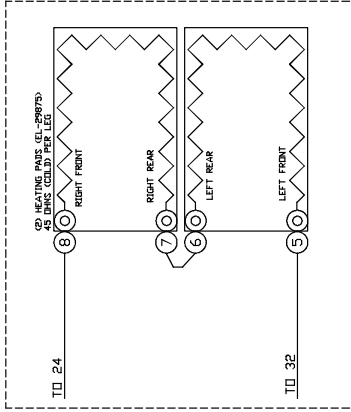
(REAR)

NOTE #1: ALL NUMBERS IN () =
ALTO-SHAAM PART NUMBERS
NOTE #2: SEE DRW. 5015439 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY
NOTE #3: SEE DRW. 5015442 FOR 208-240V WIRE ASSEMBLY

500-1DN



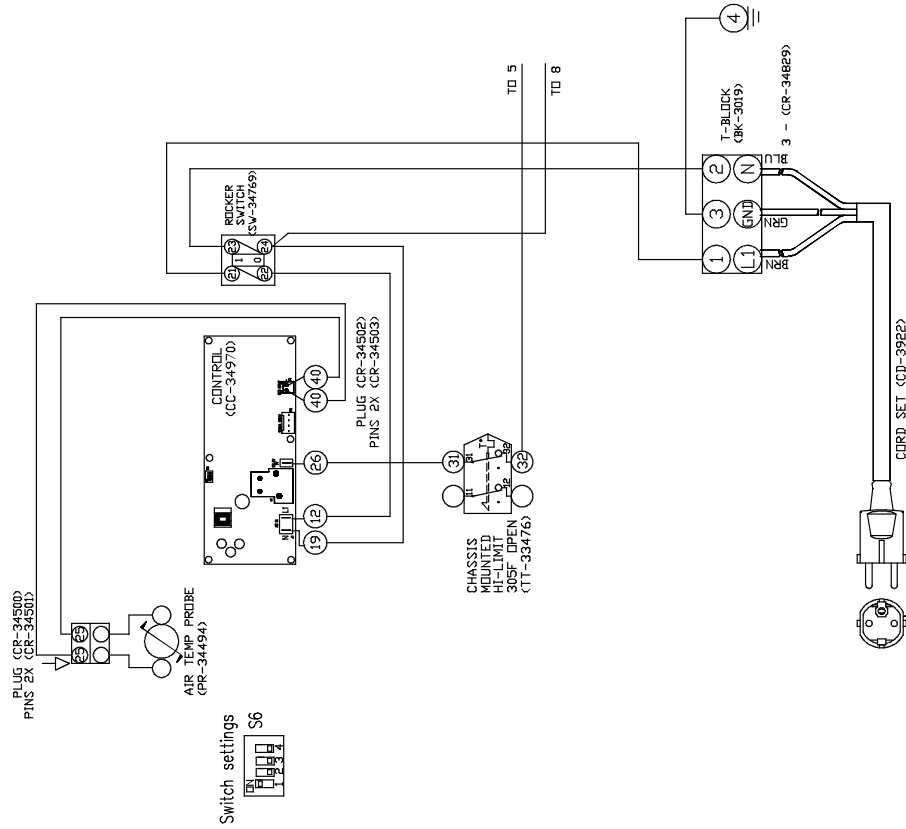
500-1D, 500-2D, 500-2DN, 500-3D, 500-3DN



| | | | | |
|--|------|------------------------|-----------------------|-----|
| 2 | 7514 | Control Upgrade | 02/03/16 | TJG |
| 1 | 6183 | ADDED TT-33476, HLIMIT | 5/29/12 | TJG |
| 0 | 6183 | INITIAL RELEASE | 11/16/11 | AFT |
| REV | ECO | DESCRIPTION | DATE | APP |
| 500 SERIES DRAWER WARMERS, 208-240V 60HZ | | | | |
| ALTO-SHAAM | | | WIRING DIAGRAM | |
| BY: AFT DATE: 11/16/11 | | | DWG: 77423 | |
| | | | SHEET | |
| | | | 1_DF_1 | |

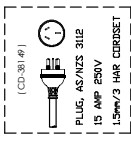
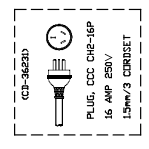
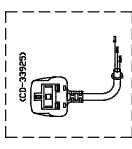
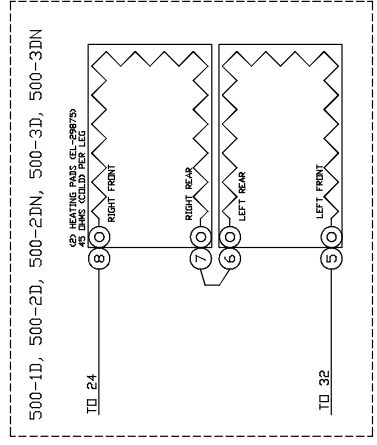
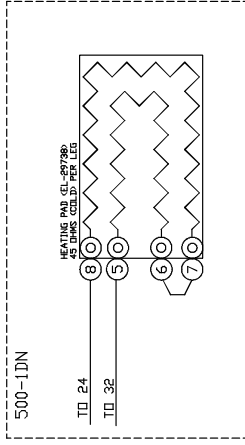
VIEW FROM REAR OF BONNET

< FRONT >



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

NOTE #2: SEE DRW. 5015439 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY
SEE DRW. 5015443 FOR 230V WIRE ASSEMBLY



| | | | | |
|--------------------------------------|------|----------------------------|-----------------------|-----|
| 5 | 7514 | Control Upgrade | 02/12/16 | TJG |
| 4 | 7470 | ADDED CD-38147, CORESET | 8/04/15 | TJG |
| 3 | 6758 | ADDED CD-36231, CHINA CORD | 8/06/14 | TJG |
| REV | ECO | DESCRIPTION | DATE | APP |
| 500 SERIES DRAWER WARMERS, 230V 50HZ | | | | |
| ALTO-SHAAM | | | WIRING DIAGRAM | |
| BY: AFT DATE: 11/16/11 | | | DWG: 77424 | |
| | | | SHEET | |
| | | | 1_OF_1 | |

ПОВРЕЖДЕНИЯ ПРИ ПЕРЕВОЗКЕ И ПРЕДЪЯВЛЕНИЕ ПРЕТЕНЗИИ



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

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.

ALTO-SHAAM.

Вступает в силу с 1 ноября 2012 г.

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

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

НАПЕЧАТАНО В США