

ALTO SHAAM®

Гриль

Электрический



**Модели:
AR-7E**

AR-7VH

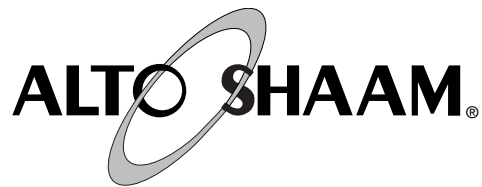
**СТАТИЧЕСКАЯ ВЫТЯЖКА.
ОПЦИЯ.**

AR-7E С ВЫТЯЖКОЙ AR-7VH (ОПЦИЯ)

- **УСТАНОВКА**
- **ЭКСПЛУАТАЦИЯ**
- **ОБСЛУЖИВАНИЕ**



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



ДОСТАВКА

Вся продукция Alto-Shaam проходит 100% тестирование, чтобы гарантировать поставку изделия только высочайшего качества. По получении устройства необходимо проверить его на наличие каких-либо повреждений при доставке, и в случае их обнаружения сразу же сообщить об этом агенту по доставке. См. раздел «Повреждения при транспортировке и претензии» в настоящем руководстве.

Данное устройство в комплекте с отдельно прилагаемыми деталями и принадлежностями, может поставляться в одной и более упаковках. Убедитесь, что все стандартные изделия и предметы получены вместе с каждой моделью согласно заказу.

Сохраняйте все информационные материалы и инструкции, прилагаемые в комплекте с устройством. Необходимо как можно скорее заполнить и вернуть на завод гарантийный талон, чтобы обеспечить быстрое обслуживание в гарантийных случаях.

Настоящее руководство должны прочесть и понять все, кто использует или устанавливает тепловой шкаф. При появлении каких-либо вопросов, касающихся установки, эксплуатации или обслуживания обращайтесь в отдел тех. обслуживания Alto-Shaam.

ЗАМЕЧАНИЕ:

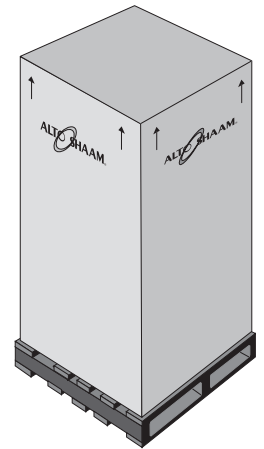
Во всех гарантийных претензиях должны быть указаны полный номер модели и серийный номер изделия.

РАСПАКОВКА

1. Аккуратно выньте устройство из картонной коробки или упаковочного ящика.

ВНИМАНИЕ:

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



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

НЕ ВЫБРАСЫВАЙТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО.

Настоящее руководство считается частью устройства и должно быть доведено до сведения владельца или менеджера предприятия или же лица, ответственного за подготовку операторов машины (работников общепита). Дополнительные экземпляры руководства имеются в отделе обслуживания Alto-Shaam.

3. Снимите всю защитную пластиковую пленку, упаковочные материалы и принадлежности с устройства перед включением в электросеть. Храните все принадлежности в удобном месте для будущего использования.

ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Знание надлежащих процедур необходимо для безопасной эксплуатации оборудования, работающего на электричестве или на газе. В соответствии с общепринятыми принципами маркировки изделий с указанием потенциальных опасностей, следующие сигнальные слова и символы могут использоваться по всему тексту настоящего руководства.

ОПАСНО



Используется для указания на опасность, которая обязательно вызовет тяжелую травму, приведет к смерти или нанесет значительный материальный ущерб, если предупреждение, обозначенное этим

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



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

ОСТОРОЖНО



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

ОСТОРОЖНО

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

ЗАМЕЧАНИЕ: Используется для доведения до персонала информации, касающейся установки, эксплуатации или обслуживания, которая имеет важное значение, но не связана с опасностью.

1. Данное устройство предназначено для хранения пищевых продуктов. Никакое другое использование данного устройства не разрешается и не рекомендуется.
2. Данное устройство предназначено для использования в торговых предприятиях, где все операторы знакомы с целью, ограничениями и опасностями, связанными с данным устройством. Инструкции по эксплуатации и предупреждения должны читать и понимать все операторы и пользователи.
3. Любые инструкции по поиску неисправностей, ракурсы компонентов и перечни деталей, включенных в настоящее руководство, предназначены только для общих справок и для использования квалифицированным техническим персоналом.
4. Настоящее руководство должно рассматриваться как постоянная часть данного устройства. Настоящее руководство и все прилагаемые инструкции, графики, схематические изображения, перечни деталей, уведомления и этикетки должны оставаться вместе с устройством,

ЗАМЕЧАНИЕ



Куда бы ни отправлялось оборудование, необходимо проследить за тем, чтобы электрические и электронные зап. части хранились в специально отв

ОПАСНОСТЬ



НЕПРАВИЛЬНЫЕ УСТАНОВКА, ПОДКЛЮЧЕНИЕ, РЕМОНТ, СЕРВИС ИЛИ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ МОГУТ ПРИВЕСТИ К НЕСЧАСТНОМУ СЛУЧАЮ.

ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ ИЛИ ОБСЛУЖИВАНИЕМ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ ИНСТРУКЦИЮ.

ОСТОРОЖНО



МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ЧАСТИ ПЕЧИ СИЛЬНО НАГРЕВАЮТСЯ. ПРИ КОНТАКТЕ С НИМИ ВСЕГДА ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЗАЩИТНЫЕ ПЕРЧАТКИ.

ОПАСНОСТЬ



НЕ ХРАНИТЕ и не используйте легковоспламеняющиеся жидкости либо вещества, выделяющие горючие пары, вблизи оборудования

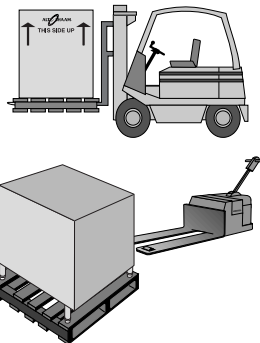
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



ВО ИЗБЕЖАНИЕ ТРАВМЫ, БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ ПРИ ПЕРЕМЕЩЕНИИ ИЛИ ВЫРАВНИВАНИИ

УСТАНОВКА НА МЕСТЕ

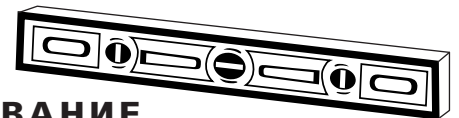
В соответствии с установленными гигиеническими нормативами все настольные модели должны быть прикреплены при помощи рекомендованных НСО герметиков к столешнице. При этом должен быть обеспечен зазор в 152мм сзади и с боковых сторон.



1. Гриль должен устанавливаться на огнеустойчивой поверхности и точно горизонтально во всех направлениях.
2. Печь нельзя устанавливать там, где на нее могут воздействовать пар, жир, капающая вода, высокие температуры или другие неблагоприятные условия.
3. Для удобства и безопасности гриль должен устанавливаться с учетом необходимости легкого доступа к средствам управления и должен располагаться на удобной и безопасной высоте для обеспечения удобной загрузки и выгрузки горячих продуктов
4. Оборудование должно располагаться с учетом обеспечения достаточного прохода для персонала, работающего с продуктами и упаковкой.
5. Гриль можно компоновать с другим грилем или устанавливаться сверху теплового шкафа. Полные инструкции по компоновке содержатся в данном руководстве.

Окончательная подгонка оборудования происходит при установке и запуске. Необходимо помнить, что оборудование может устанавливать только технически квалифицированный персонал. Ответственность за изменения при установке и запуске лежит на дилере или человеке, работающем на этом оборудовании.

Подгонка включает в себя калибровку термостата, выравнивание двери, электрическое подсоединение, а так же установку ножек или колесиков.



ВЫРАВНИВАНИЕ

Выворачивайте печь из стороны в сторону и встречно-параллельно с применением уровня. Для печей, оборудованных роликами, важно, чтобы поверхность установки была ровной ввиду возможности частой перестановки печи.

ПРИМЕЧАНИЕ: Установка не по уровню может привести к неправильной работе устройства.

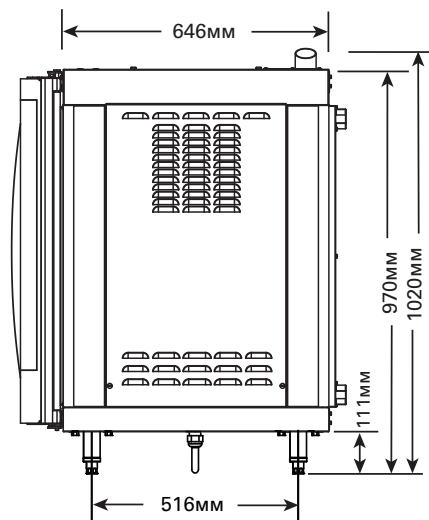
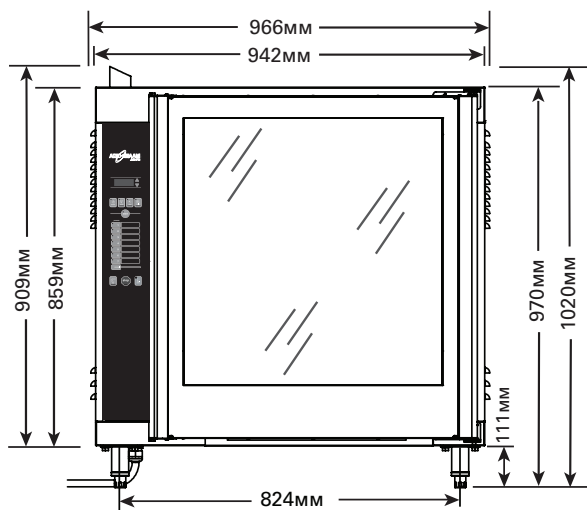
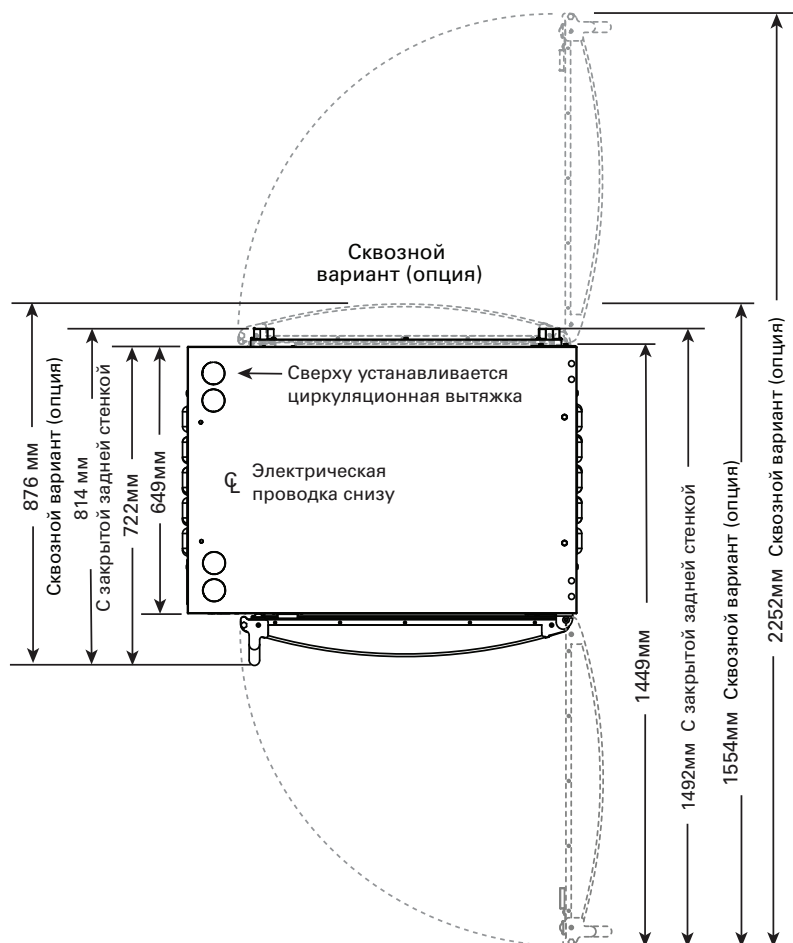
Минимальный безопасный зазор

Минимальный зазор сзади и с боковых сторон должен составлять 152 мм. В противном случае гарантия будет аннулирована.

УСТАНОВКА

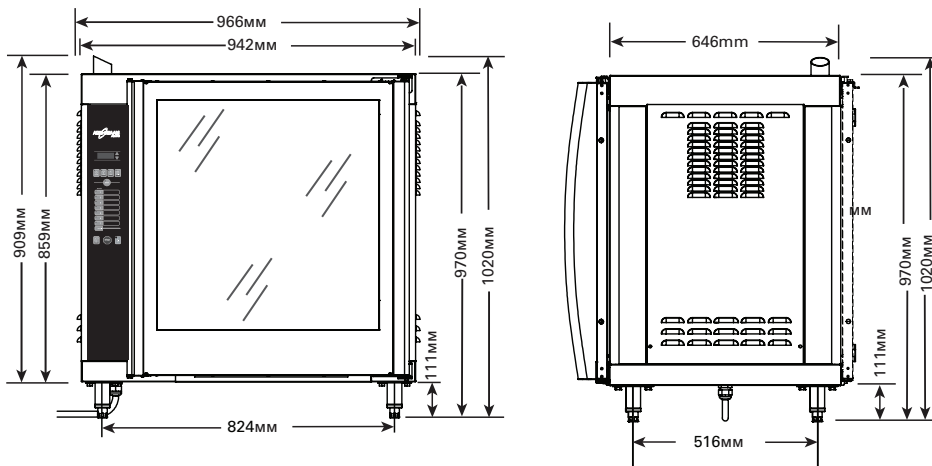
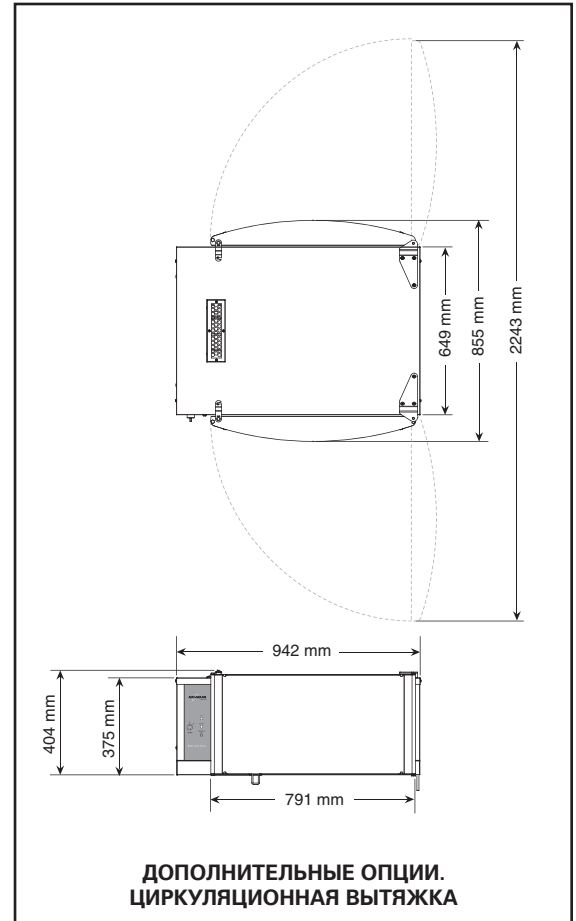
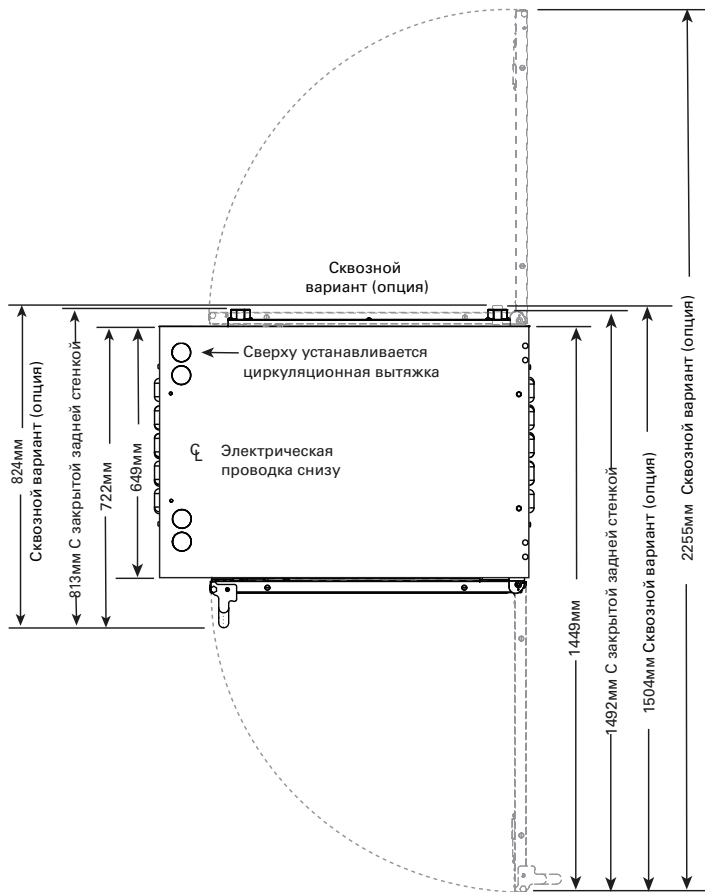
УСТАНОВКА НА МЕСТЕ

AR-7E — ДВОЙНАЯ ДВЕРЦА С ГНУТЫМ ВНЕШНИМ СТЕКЛОМ



УСТАНОВКА НА МЕСТЕ

AR-7E — ОДИНАРНАЯ ПЛОСКАЯ ДВЕРЦА



ВЕС			
МОДЕЛЬ	СЕТЬ	РАЗМЕРЫ В УПАКОВКЕ	ОБЩИЙ РАЗМЕР (В x Ш x Г) EST
AR-7E	164кг	245кг	1245мм x 1270мм x 1143мм
AR-7VH	54кг	79кг	1575мм x 1270мм x 1143мм

УСТАНОВКА

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ

Устройство устанавливается квалифицированным техником по обслуживанию. Печь должна быть должным образом заземлена в соответствии с Национальными нормативами по электричеству и соответствующими местными нормативами.

ОПАСНОСТЬ



данное устройство **ДОЛЖНО** быть адекватно заземлено в соответствии с местными нормативами или, в отсутствие последних, с последним изданием Национального электрического кодекса ANSI/NFPA No. 70. В Канаде все электрические соединения производятся в соответствии с CSA C22.1 Части 1 Национального электрического кодекса Канады или местными нормативами.



Включайте машину в сеть **ТОЛЬКО** в правильно заземленную розетку так, чтобы штепсель был легкодоступен в случае аварии. При включении или выключении гриля происходит искрение, если только все приборы не будут выключены.

Правильная конфигурация розетки, выпускного отверстия или постоянной электропроводки монтируется лицензированным электриком в соответствии с нормативами.

ЭЛЕКТРИЧЕСТВО

напряжение	фаза	цикл/гц	амп	кВт	
208	1	50/60	40.0	8.3	
230	1	50/60	42.0	9.0	штепселя
240	1	50/60	38.0	8.8	
208	3	50/60	33.0/ph	8.3	
230	3	50/60	35.0/ph	9.0	штепселя
240	3	50/60	32.0/ph	8.8	
380-415	3	50/60	24.0/ph макс	8.8 макс	шнура штепселя



ОПАСНО



ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ ПРОИЗВОДИТСЯ КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ТЕХНИКОМ В СООТВЕТСТВИИ С НОРМАТИВАМИ.



ОПАСНОСТЬ



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

ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТЬ ОГНЯ!

Используйте штепсели заземляющего типа, перечисленные в UL, с расчетными электрическими характеристиками 250 вольт, 50 ампер, 1 фаза, 3 провода для однофазных устройств и 250V, 50A, 3 фазы, 4 провода для трехфазных устройств. Штепсель должен выбираться и устанавливаться только квалифицированным обслуживающим персоналом. Отдельные провода маркируются L1, L2, L3, если применимо, N, если применимо, и G.

Гриль может жестко подсоединяться проводами. Постоянную проводку для гриля должен устанавливать квалифицированный персонал в соответствии с применимыми местными электротехническими нормативами.

Гриль мощностью 230В для жесткого соединения должен оборудоваться внешним главным выключателем, который отсоединяет все полюса с зазором между разомкнутыми контактами как минимум 3 мм для всех полюсов.

После того, как вы подсоединили все провода, включите рубильник. В течение дня он должен оставаться во включенном положении. Но не забудьте его выключить во время мойки или при проведении ремонтных работ.

Подсоединение:

При жестком соединении гриль должен оборудоваться внешним рубильником, который отсоединяет все полюса с зазором между разомкнутыми контактами как минимум 3мм для всех полюсов.

Если используется провод без вилки, к щитку должны быть подсоединены зеленый/желтый провода, которые помечены как заземление.

Если используется вилка, розетка должна находиться в легкодоступном месте. Если вам необходимо заменить провода, используйте те же самые, которые вы получили от поставщика.

230 В: Для предотвращения накопления статического электричества между близко находящимися металлическими устройствами предусмотрены соответствующие перемычки. Они должны быть соединены для избежания разницы потенциалов. Места соединения отмечены соответствующими символами.



УСТАНОВКА СЛИВНОГО ЛОТКА

Прикрепите сток, используя два винта на основной панели. Для снятия приподнимите сток.



ВАРИАЦИИ КОМПОНОВКИ И ТРЕБОВАНИЯ К УСТАНОВКЕ

ЦИРКУЛЯЦИОННАЯ ВЫТЯЖКА AR-7VH *сверху* ГРИЛЯ AR-7E (ФАБРИЧНАЯ УСТАНОВКА)

требует ножек высотой 102 мм для установки на столешницу. Свободная установка на полу требует сборки **5001414** ножек высотой 152 мм или роликов высотой 127 мм **4007**.

ВхШхГ = 1430 мм x 964 мм x 885 мм)

ГРИЛЬ AR-7E *сверху* ГРИЛЯ AR-7E (ФАБРИЧНАЯ УСТАНОВКА)

требует сборки 5001414 ножек 152 мм или роликов 127 мм **4007** и компоновочную сборку 5006291 для использования на территории Соединенных Штатов Америки. Использование за пределами США требует ножек 152 мм с фланцевой опорой **5001761**, которая крепится к полу болтами.

ВхШхГ = 1961 мм x 964 мм x 911 мм

КОМПОНОВКА ГРИЛЬ AR-7E НА ТЕПЛОМ ШКАФЕ AR-7H (ФАБРИЧНАЯ УСТАНОВКА)

Требуются 152 мм ножки арт. 5001414 или 127 мм колеса арт. 4007 и набор крепления (5008787, 5008948 или 5008922 – в зависимости от вольтжа – см. стр. 9) В других странах – прокладки/ножки 152мм и внизу фланцевые опоры **5001761**

ВхШхГ = 1950 мм x 966 мм x 876 мм

ЦИРКУЛЯЦИОННАЯ ВЫТЯЖКА AR-7VH *сверху* ГРИЛЯ AR-7E *сверху* ТЕПЛОГО ШКАФА AR-7H (ФАБРИЧНАЯ УСТАНОВКА)

требует ножек 152 мм с фланцевой опорой **5001761**, которая крепится к полу болтами.

ВхШхГ = 2304 мм x 966 мм x 876 мм

ОПАСНОСТЬ



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СОСТАВНЫХ КОМБИНАЦИЙ ОБОРУДОВАНИЯ ЗА ПРЕДЕЛАМИ США ТРЕБУЕТ НАЛИЧИЯ ФЛАНЦЕВОЙ ОПОРЫ, КОТОРАЯ КРЕПИТСЯ К ПОЛУ БОЛТАМИ.

ОПАСНОСТЬ



УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ВЫ ЗАКРЕПИЛИ ВСЕ ЧЕТЫРЕ ОТВЕРСТИЯ.

УСТАНОВКА

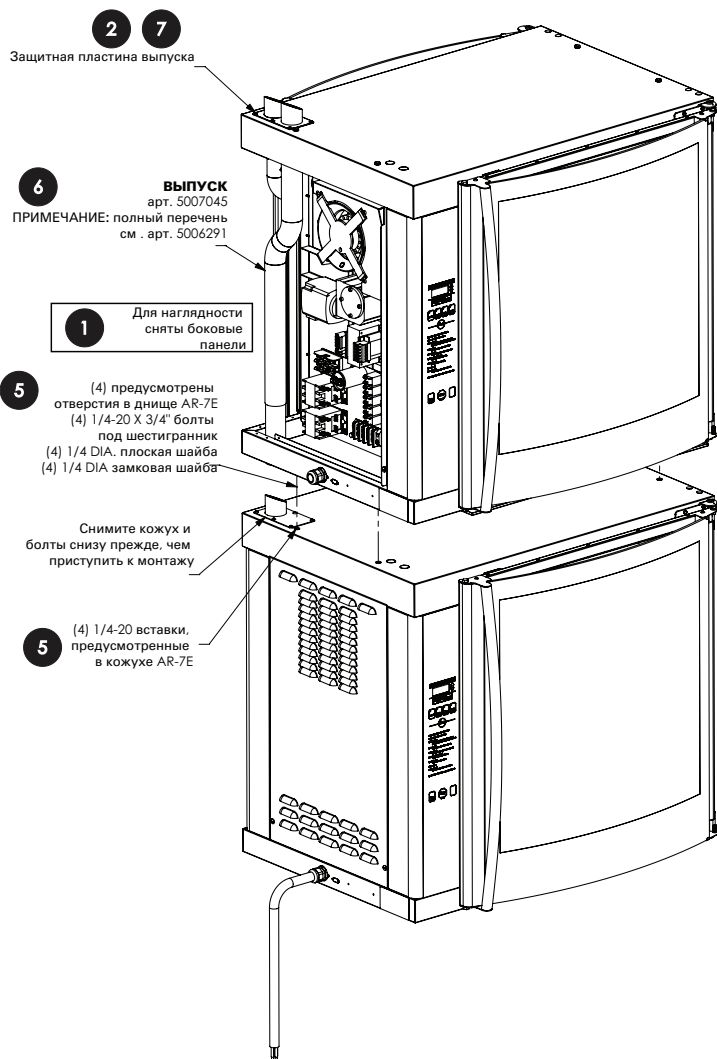
ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ

Гриль может быть скомбинирован с еще одним грилем или быть поставлен сверху теплового шкафа.

ПРИМЕЧАНИЕ: Замечание Циркуляционную вытяжку AR-7VH нельзя устанавливать, если гриль стоит внизу комбинации оборудования.

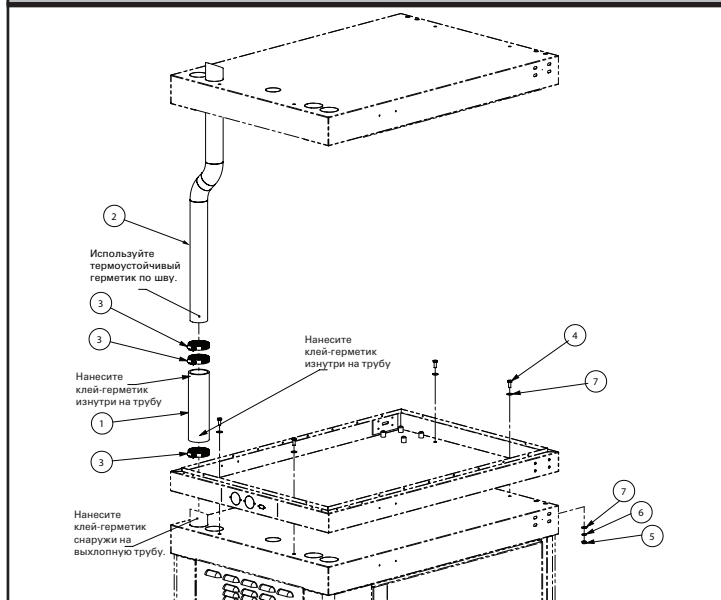
Для соединения блоков друг с другом при установке гриля наверх теплового шкафа требуются только болты, стопорные шайбы и шестигранные гайки. Для всех остальных комбинаций потребуется дополнительное монтажное оборудование (См. предыдущую страницу).

Все крепежные отверстия были сделаны предварительно. Если гриль располагается внизу составной конфигурации, убедитесь, что она установлена на огнестойкой поверхности. Позади и с обеих сторон составной комбинации необходимо обеспечить зазор минимум 152 мм.



- 1 Снимите боковые панели с обоих устройств.
- 2 Снимите кожух выпуска с верхнего устройства.
- 3 Освободите отверстие в днище верхнего устройства для того, чтобы пропустить трубу выпуска нижнего устройства. (на рисунке не показано).
- 4 Осторожно поднимите и поставьте верхнее устройство, совместив отверстия.
- 5 Соедините оба устройства при помощи болта и заверните резьбовую стопорную шайбу и шестигранный гайку на болте, выступающем из дна устройства, проходя каждое из отверстий, притяните слегка верхнее устройство к нижнему. Плотнo затяните все 4 болта.
- 6 Слева внутри верхнего устройства установите выпускную трубу так, чтобы она соединялась с верхним и нижним выпуском. Используйте термоустойчивых герметик для швов
- 7 Вновь установите пластину на верхнем устройстве.
- 8 Снова установите съемные боковые панели на обоих устройствах.

Комплектующие для установки AR-7E на AR-7E код (5006291)

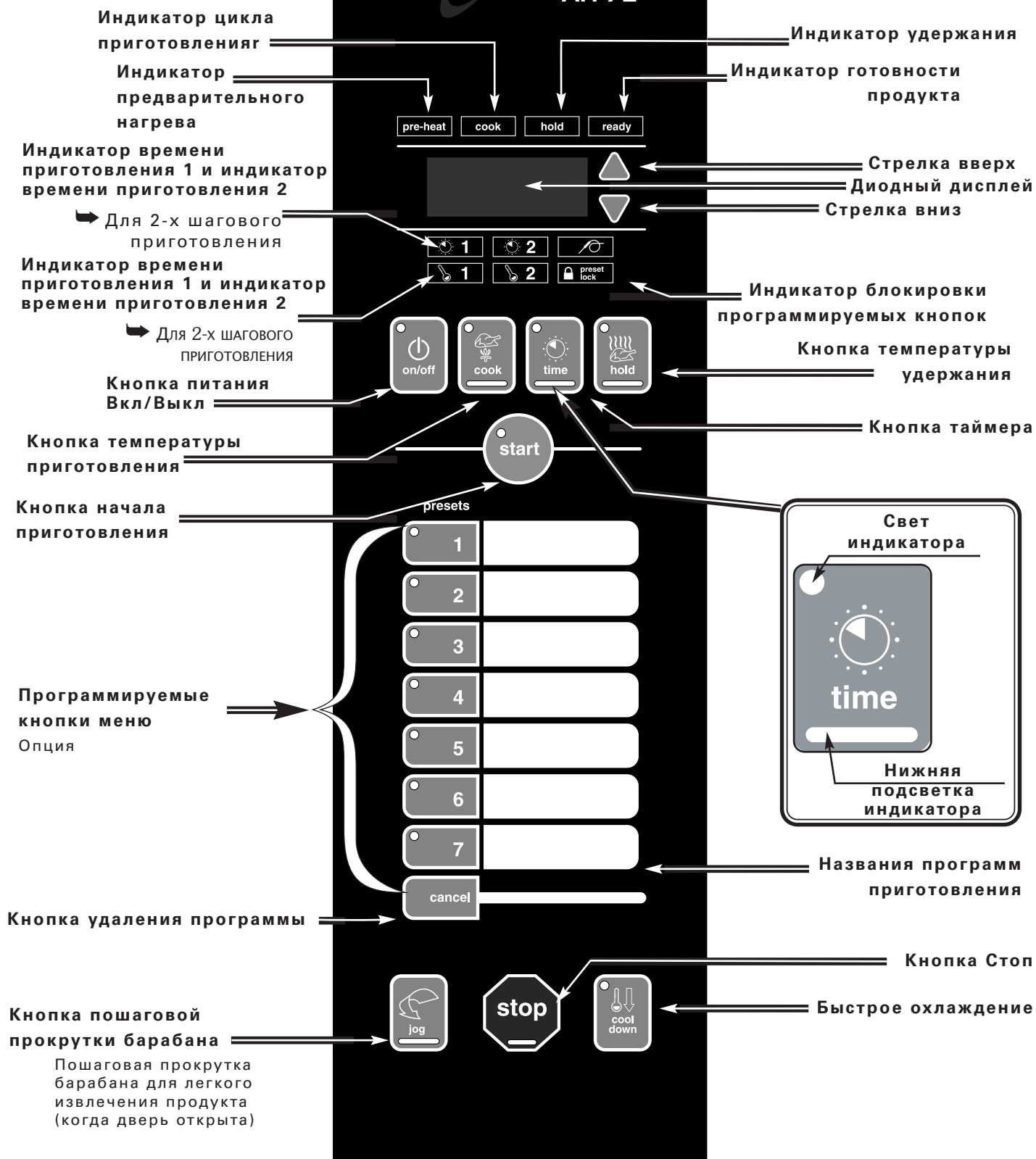


НОМЕР	АРТ	ОПИСАНИЕ	КОЛ-ВО
1	1007892	выпускная труба 1 1/2" SCH.5	1
2	5007045	соединительная часть выпускной трубы	1
3	CL-22234	Зажим, червячная передача, 40-60, шланг	3
4	SC-27385	болт под шестигранник	4
5	NU-2437	Гайка, 1/4-20 шестигранник S/S	4
6	WS-2294	резьбовая шайба 1/4"	4
7	WS-22094	плоская шайба, 1/4", 5/8 OD 18-8 SS	8

AR-7E И AR-7VH – ОПЦИИ И АКСЕССУАРЫ		
ОПИСАНИЕ		АРТИКУЛ
КОЛЕСИКИ , 127ММ	2 ПРОСТЫХ, 2 НА ПЛАТФОРМЕ, С ТОРМОЗАМИ	4007
ПРИ УСТАНОВКЕ ОДНОЙ ПЕЧИ НА ДРУГУЮ СТАТИЧЕСКАЯ ВЫТЯЖКА НЕ СТАВИТСЯ		
ВАРИАНТЫ ДВЕРЕЙ	ДВОЙНАЯ ИЗОГНУТАЯ СТЕКЛЯННАЯ С РУЧКОЙ	5007012
	ДВОЙНАЯ ИЗОГНУТАЯ СТЕКЛЯННАЯ БЕЗ РУЧКИ	5007013
ДВЕРНАЯ РУЧКА	НА НЕЛИЦЕВОЙ СТОРОНЕ	HD-26900
ПОДДОН СО СТОКОМ		5001094
ПОДДОН	ОДИНАРНАЯ ПЛОСКАЯ ДВЕРЦА	5004859
	ДВОЙНАЯ ДВЕРЦА С ГНУТЫМ ВНЕШНИМ СТЕКЛОМ	1002598
ПРОКЛАДКИ, РЕЗИНА , 51ММ	ТОЛЬКО СЕ	5001614
ТОЛЬКО ДЛЯ НАСТОЛЬНЫХ МОДЕЛЕЙ		
LEGS	СБОРКА, 102ММ	5001765
	СБОРКА, 152ММ	5001414
	СБОРКА, ФЛАНЦЕВАЯ ОПОРА, 152ММ	5001761
УНИВЕРСАЛЬНАЯ КОРЗИНА	(диаметр отверстий 0,5)	BS-26019
СПИЦЫ	УГЛОВЫЕ СПИЦЫ, НЕРЖАВЕЙКА	SI-25934
	ВЕРТИКАЛЬНЫЕ СПИЦЫ, НЕРЖАВЕЙКА	SI-25729
	СПИЦЫ ПЛОСКИЕ ДЛЯ ИНДЕЙКИ, НЕРЖАВЕЙКА	SI-26980
	УГЛОВЫЕ СПИЦЫ, ТЕФЛОН	5001335
КОМПОНОВОЧНАЯ СБОРКА (ФАБРИЧНАЯ УСТАНОВКА)	AR-7E НАД AR-7E (208-240V, 1PH)	5006291
	AR-7E НАД AR-7H (208-240V, 1PH)	5008787
	AR-7E НАД AR-7H (208-240V, 3PH)	5008948
	AR-7E НАД AR-7H (380-415V)	5008922
СТОЙКИ	AR-7E С ПОЛКОЙ, 914ММ	FR-26550
	AR-7E НАД 750-S, 914ММ	5002058
ТЕФЛОНИРОВАННОЕ ПОКРЫТИЕ	ВКЛЮЧАЕТ ДИСКИ, ПОДДОН И 7 СПИЦ ИЗ НЕРЖАВЕЙКИ	5001302
ЦИРКУЛЯЦИОННАЯ ВЫТЯЖКА (AR-7VH)	ТОЛЬКО ЗАВОДСКАЯ УСТАНОВКА	AR-7VH
ФИЛЬТР ДЛЯ ВЫТЯЖКИ	ЖИРОВОЙ ФИЛЬТР	FI-25867
	УГОЛЬНЫЙ ФИЛЬТР	FI-25866

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ИДЕНТИФИКАЦИЯ КНОПОК УПРАВЛЕНИЯ





Нажмите кнопку ON/OFF.

Загорится световой индикатор Вкл./Выкл.
 На дисплее появится последняя температура сохранения.
 Загорится индикатор сохранения.
 Гриль начнет нагреваться до температуры, указанной на дисплее.



Нажмите кнопку COOK.

Загорится подсветка COOK или TIME (ВРЕМЯ).
 Когда загорится подсветка кнопки COOK, на дисплее появится последняя установленная температура приготовления.
 Когда загорится подсветка кнопки TIME, на дисплее появится последнее установленное время приготовления.

Индикатор температуры приготовления подсветится для:

ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ 1 

Если вы планируете готовить в двухшаговом режиме, нажмите кнопку COOK снова.

Индикатор температуры приготовления подсветится для:

ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ 2 

ПОСЛЕ НАЖАТИЯ КНОПКИ COOK:



...чтобы изменить отображаемую температуру, нажмите кнопки со стрелками вверх и вниз, когда подсвечен индикатор...



Температура приготовления 1
 Или
Температура приготовления 2
 подсвечен



Нажмите кнопку TIME (ВРЕМЯ).

Загорится подсветка кнопки TIME.
 Когда загорится подсветка кнопки TIME, на дисплее появится последнее установленное время приготовления.
 Когда загорится подсветка кнопки COOK, на дисплее появится последняя установленная температура приготовления.

Индикатор времени подсветится для:

ВРЕМЯ 1 

Снова нажмите кнопку TIME, если требуется 2-шаговое приготовление.

Индикатор времени подсветится для:

ВРЕМЯ 2 

ПОСЛЕ НАЖАТИЯ КНОПКИ TIME:



...чтобы изменить отображаемое время, нажмите кнопки со стрелками вверх и вниз, когда индикатор ...



Время 1
 Или
Время 2
 подсвечен



Нажмите кнопку Hold (Удержание / Сохранение)

Загорится подсветка кнопки HOLD.
 На дисплее появится последняя установленная температура удержания

- Программирование продукта можно считать завершенным после установки температуры удержания, или при желании можно добавить время для подрумянивания.
- Время термостатирования запускается автоматически по окончании времени готовки и времени гриллирования (если задано). При этом начинает светиться надпись ПРОДУКТ ГОТОВ (PRODUCT **ready**).
- Приготовление продукта будет продолжаться по мере снижения температуры от температуры приготовления до температуры удержания / сохранения.

ПОСЛЕ НАЖАТИЯ КНОПКИ HOLD:



Измените температуру удержания / сохранения, нажимая по мере необходимости кнопку со стрелками вверх и вниз, когда подсвечена кнопка HOLD.



ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ФУНКЦИЯ ПОДРУМЯНИВАНИЯ

Панель управления позволяет оператору устанавливать для подрумянивания продукта определенный период времени между окончанием ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ и подсветкой индикатора готовности продукта **ready** в конце цикла приготовления.

Время для подрумянивания должно быть добавлено к циклу во время программирования приготовления исходного продукта.



После установки температуры удержания снова нажмите кнопку **HOLD** для вызова дисплея установки времени подрумянивания.

На дисплее будет показываться время или 0 или время последнего гриллирования.



Для изменения времени гриллирования нажмите стрелки вверх или вниз, когда появится время 0.

Замечание: для дезактивации гриллирования установите время гриллирования на 0:00.

СРЕДНЕЕ ВРЕМЯ ПОДРУМЯНИВАНИЯ ДЛЯ БОЛЬШИНСТВА ПРОДУКТОВ СОСТАВЛЯЕТ 5-20 МИНУТ

- Функция подрумянивания радиальным жаром будет работать только в том случае, если установлено время подрумянивания.
- Приготовление продукта будет продолжаться по мере снижения температуры от температуры приготовления до температуры удержания / сохранения.
- В конце установленного для подрумянивания времени загорится индикатор **ready** готовности продукта, и температура печи начнет снижаться до температуры удержания / сохранения в режиме автоматического удержания.

ГРИЛЬ БУДЕТ ПРОДОЛЖАТЬ ПОДОГРЕВ ДО ДОСТИЖЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

ВСЕГДА ДОЖИДАЙТЕСЬ, ПОКА ГРИЛЬ НЕ НАГРЕЕТСЯ ДО УСТАНОВЛЕННОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Когда печь полностью разогреется, нажмите **START**. При этом будет гореть индикатор готовности **READY** и печь издаст 4 звуковых сигнала.

ЗАГРУЗИТЕ ПРОДУКТ



НАЖМИТЕ СТАРТ

- Двигатель вертела начнет вращаться.
- Дисплей будет попеременно показывать установленную температуру и установленное время приготовления

После окончания времени приготовления и дополнительного времени подрумянивания загорится индикатор готовности продукта **ready** что означает окончание цикла приготовления.

▶ ▶ ▶ Автоматически гриль переходит в режим удержания / сохранения ◀ ◀ ◀

- Гриль будет сохранять температуру удержания до четырех (4) часов
- Дисплей будет попеременно показывать установленную температуру удержания и истекшее время удержания до готовности..
- Гриль отключится после истечения времени автоматического удержания, равного четырем часам

ПРОГРАММИРОВАНИЕ КНОПОК МЕНЮ (ОПЦИЯ)

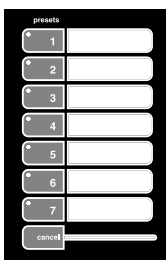
Гриль Alto-Shaam предоставляет оператору возможность устанавливать семь программ приготовления. Каждую программу приготовления можно установить, задав в ней все функции приготовления и удержания. Программы приготовления сохраняются, и их можно вызывать при помощи запрограммированных кнопок, пронумерованных от **1 до 7**.

ЗАДАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:



Когда гриль находится в положении "OFF" (ВЫКЛ.), определите процедуру приготовления продукта, которую вы хотите запрограммировать. Нажмите и отпустите кнопку управления ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ). Печь издаст секундный звуковой сигнал, после чего загорится зеленый индикатор, расположенный в левом верхнем углу кнопки ON/OFF, что означает подачу питания на устройство. Печь начнет работать в режиме удержания. Загорится желтый индикатор удержания и отобразится последняя установленная температура удержания.

ВВЕДИТЕ ВСЕ ПАРАМЕТРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И УДЕРЖАНИЯ ДЛЯ ВЫБРАННОГО ПРОДУКТА, КАК ОПИСАНО НА ПРЕДЫДУЩЕЙ СТРАНИЦЕ.



Выберите номер для программируемого продукта. Нажмите и удерживайте кнопку с выбранным номером программы, пока не услышите звуковой сигнал, который должен раздаваться примерно в течение 4 секунд. Индикатор выбранной кнопки программы подсветится. Теперь программируемый продукт сохранен в памяти под выбранным номером. Дополнительные программы можно сохранить под оставшимися кнопками программ.

Примечание: При нажатии кнопки будет автоматически выполняться последняя запомненная программа. Установки для следующего продукта можно изменять вручную и выбирать другую предварительно запрограммированную кнопку меню.

КАК ГОТОВИТЬ ПРИ ПОМОЩИ ПРОГРАММИРУЕМЫХ КНОПОК МЕНЮ:



НАЖМИТЕ И ОТПУСТИТЕ КНОПКУ УПРАВЛЕНИЯ ON/OFF.

- Система подаст звуковой сигнал, и загорится зеленый индикатор на кнопке ON/OFF.
- Загорится желтый индикатор удержания.
- Печь начнет работать в режиме удержания.
- Отобразится ранее установленная температура удержания.
- Зеленый индикатор загорится на всех программируемых кнопках меню.

НАЖМИТЕ ТРЕБУЕМУЮ КНОПКУ С ПРОГРАММОЙ (ОТ 1 ДО 7)

- Загорится индикатор предварительного нагрева.
 - ➔ Гриль будет автоматически нагреваться до запрограммированной температуры приготовления.
- После окончания нагрева печь издаст звуковой сигнал, и индикатор нагрева отключится.
- Индикаторы Ready (готово) и Start (Старт) начнут мигать.
 - ➔ Гриль будет поддерживать установленную температуру приготовления, которая появится на дисплее в режиме ready/start.

ЗАГРУЗИТЕ ПОДГОТОВЛЕННЫЕ СПИЦЫ ИЛИ КОРЗИНЫ С ПРОДУКТОМ В ГРИЛЬ И ЗАКРОЙТЕ ДВЕРЦУ.

НАЖМИТЕ И ОТПУСТИТЕ



КНОПКУ СТАРТ.

Примечание: Когда готовка закончится, гриль издаст 4 звуковых сигнала.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ВНИМАНИЕ

ПОСЛЕ ПРОГРАММИРОВАНИЯ И ВВЕДЕНИЯ ОПРЕДЕЛЕННОГО ПРОДУКТА В ПАМЯТЬ ОПРЕДЕЛЕННОЙ КНОПКИ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ВСТАВЛЯТЬ БИРКУ С НАЗВАНИЕМ ПРОДУКТА В СПЕЦИАЛЬНЫЙ КАРМАШЕК ДЛЯ ИДЕНТИФИКАЦИОННОЙ КАРТОЧКИ МЕНЮ ПРОГРАММ.

presets	
1	CHICKEN, WHOLE
2	CHICKEN,
3	QUARTERS
4	TURKEY BREAST
5	PORK RIBS
6	PORK LOIN
7	LAMB LEGS
cancel	

ЧТОБЫ СТЕРЕТЬ ПРОГРАММУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Чтобы стереть программу, печь должна находиться либо в режиме удержания включения питания, либо в режиме подогрева. В это время печь не должна выполнять какую-либо из заданных программ меню.

Когда печь находится в режиме удержания питания или в режиме подогрева, нажмите и удерживайте одновременно кнопку Cancel (Отмена) и кнопку с номером, соответствующим программе, которую вы хотите удалить. Приблизительно через четыре секунды печь издаст звуковой сигнал, и индикатор программы погаснет, что будет означать, что программа стерта.

БЛОКИРОВКА И РАЗБЛОКИРОВКА МЕНЮ ПРОГРАММ

Кнопки программируемого меню можно в любое время заблокировать, чтобы предотвратить ошибочные или случайные изменения установок.

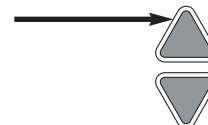


Чтобы заблокировать запрограммированные кнопки, нажмите и удерживайте кнопку со стрелкой вверх. Удерживая кнопку со стрелкой вверх, нажмите кнопку ON/OFF. Гриль издаст звуковой сигнал, и загорится индикатор блокировки установленных программ. Отпустите все кнопки. Теперь программы гриля заблокированы.

Чтобы разблокировать запрограммированные кнопки, нажмите и удерживайте кнопку со стрелкой вниз. Удерживая кнопку со стрелкой вниз, нажмите кнопку ON/OFF. Гриль издаст два звуковых сигнала, и индикатор блокировки программ погаснет. Отпустите все кнопки. Теперь кнопки программ разблокированы, и установки можно изменять.

ВЫБОР ТЕМПЕРАТУРЫ В ГРАДУСАХ ПО ФАРЕНГЕЙТУ ИЛИ ПО ЦЕЛЬСИУ

При выключенном управлении нажмите и удерживайте кнопку со стрелкой вверх до тех пор, пока требуемая шкала температуры не появится на дисплее.



ОХЛАЖДЕНИЕ



Для того, чтобы охладить гриль:

- Нажмите кнопку Stop
- Нажмите и удерживайте кнопку **COOL DOWN** пока на дисплее не появится значок «cool». Гриль включит вентилятор для охлаждения камеры только при закрытой двери.
- Нажмите кнопку STOP для завершения охлаждения.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

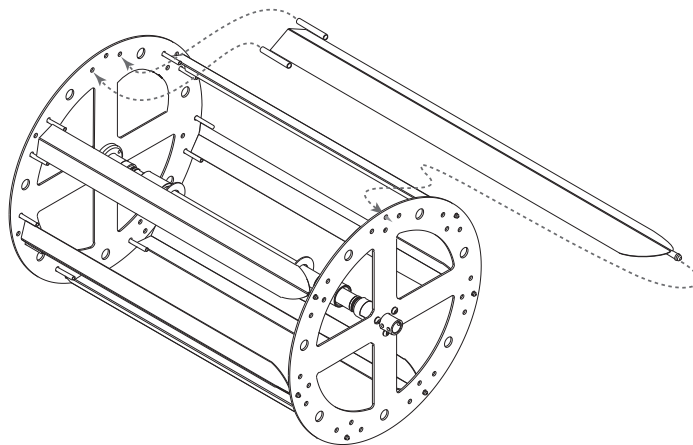


ВО ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ ВЕНТИЛЯТОР ВРАЩАЕТСЯ. НЕ ОТКРЫВАЙТЕ ДВЕРЬ, ПОКА ИДЕТ ПРОЦЕСС ОХЛАЖДЕНИЯ ГРИЛЯ.

ЗАГРУЗКА ПРОДУКТА

СТАНДАРТНЫЕ СПИЦЫ

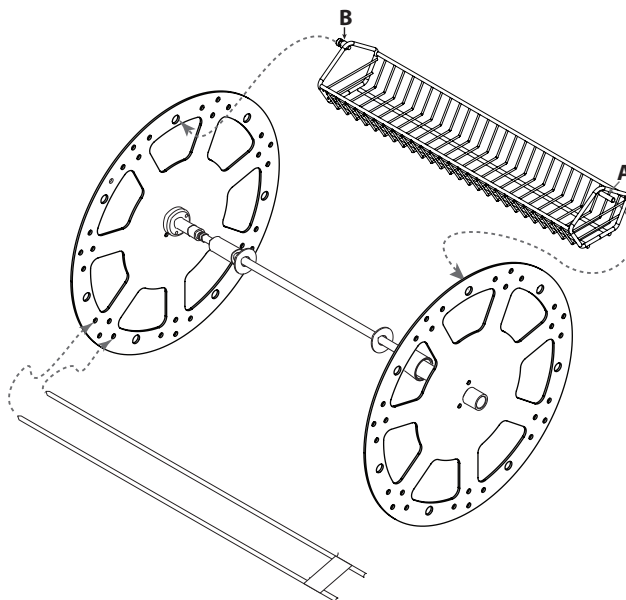
Каждая из семи спиц гриль включает два сварных штыря на прямоугольном конце и один сварной гребенчатый штырь на клиновидном конце. Вставьте прямоугольный конец с двумя штырями в два отверстия на ведущем колесе дисковой сборки, указанные на чертеже. Вставьте клиновидный конец с гребенчатым штырем в верхнее отверстие на противоположной стороне и постарайтесь попасть гребнем в отверстие..



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СПИЦЫ / КОРЗИНЫ

При использовании дополнительных спиц вставьте их в ведущее колесо, как показано на рисунке.

Когда устанавливаете корзину, вначале устанавливается штырь А. При извлечении – первым вынимается штырь В.



ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:

При использовании неполного комплекта стандартных или дополнительных вертелов постарайтесь расположить вертела по возможности равномерно по окружности ведущего колеса, чтобы сохранить балансировку и ровное вращение.

ОСОБОЕ ВНИМАНИЕ:

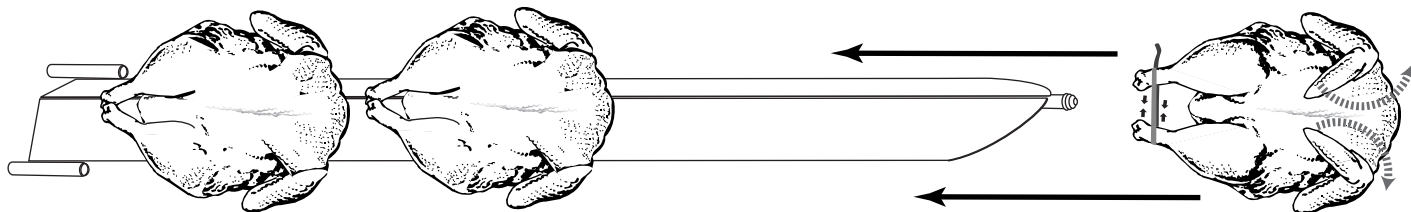
Одновременно можно использовать дополнительные стандартные спицы и корзины, но только не в каждое отверстие барабана. Установка вертелов в каждое отверстие будет препятствовать свободному вращению корзин. Комбинацию вертелов можно использовать только при значительно уменьшенной емкости гриля.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ЗАГРУЗКА ПРОДУКТА

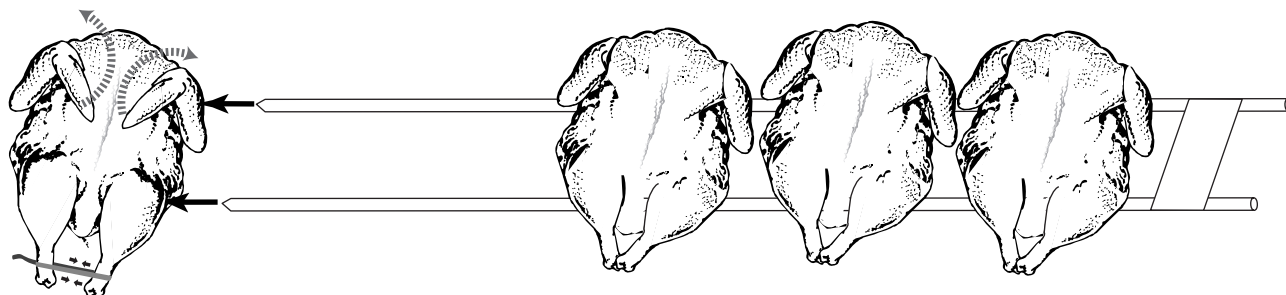
СТАНДАРТНАЯ СПИЦА

Насадите целые тушки цыплят на спицы ножками по направлению к прямоугольному концу. Загрузите до 3 цыплят весом 1,6 кг на каждую спицу при общем количестве цыплят 21 или 4 цыплят весом 1,1 кг на одну спицу при общем количестве цыплят 28.



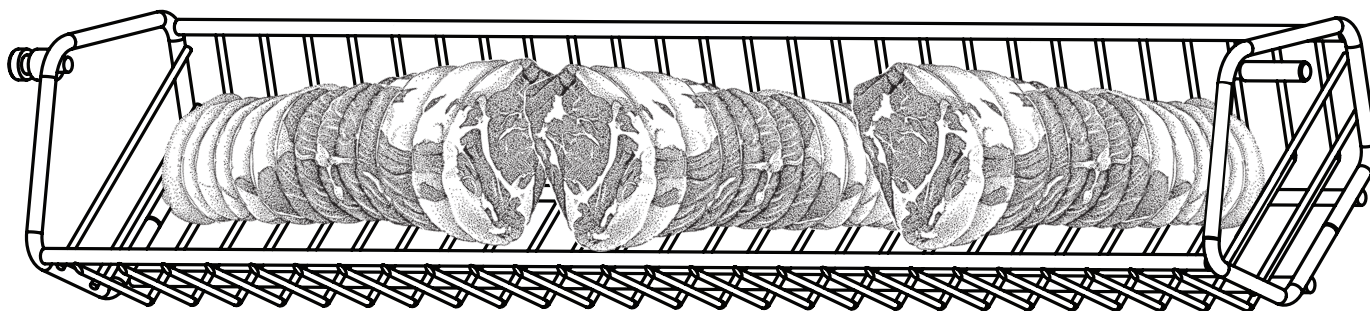
СПИЦА ДЛЯ ВЕРТИКАЛЬНОЙ НАСАДКИ (ОПЦИЯ)

На одной дополнительной такой спице (Артикул SI-25729) можно разместить 4 целых цыпленка весом от 1,1 кг до 1,6 кг.



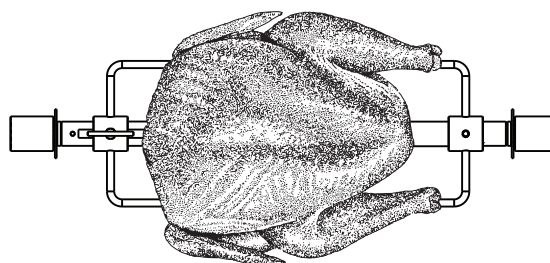
ВЕРТЕЛ-КОРЗИНА (ОПЦИЯ)

Корзины-вертела (Артикул BS-26019 с штырем диаметром .50) удобно использовать для продуктов нестандартного размера, плотных продуктов или более тяжелых продуктов, которым требуется более надежная опора.



СПИЦА ДЛЯ ИНДЕЙКИ (ОПЦИЯ)

Дополнительный вертел для индейки (Артикул SI-26980) вмещает индейки до 10,9 кг.



ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ЦЫПЛЯТА, ПОЛОВИНКИ ИЛИ ЧАСТИ

(нарезка на 8 частей)

ВМЕСТИМОСТЬ: от 1,1 кг до 1,4 кг

Предпочтительно использовать корзину

НЕМЕДЛЕННО ИЗВЛЕКИТЕ ПРОДУКТ, ПРИ ДОСТИЖЕНИИ ИМ НЕОБХОДИМОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ

ГРИЛЬ ДОЛЖЕН НАГРЕТЬСЯ

Загрузите продукт после того, как гриль начнет издавать равномерные звуковые сигналы, а индикаторы START и READY начнут мигать



Нажмите кнопку ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ).

Нажмите кнопку СООК (ГОТОВИТЬ) и установите температуру.

ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ 1  1




218°C

Нажмите кнопку СООК и установите 2-шаговое приготовление

ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ 2  2

НЕ ТРЕБУЕТСЯ

Нажмите кнопку TIME (ВРЕМЯ) и установите время приготовления

ВРЕМЯ 1  1

30 МИНУТ



Нажмите кнопку TIME и установите 2-шаговое приготовление.

ВРЕМЯ 2  2

НЕ ТРЕБУЕТСЯ

Нажмите кнопку HOLD и установите время удержания



71°C

Снова нажмите кнопку HOLD и добавьте время подрумянивания..

НЕ ТРЕБУЕТСЯ

ПОСЛЕ НАГРЕВА:  ЗАГРУЗИТЕ ПРОДУКТ НАЖМИТЕ СТАРТ

КОНЕЧНАЯ ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА

85°C

ready

ПРИ ДЛИТЕЛЬНОМ УДЕРЖАНИИ В ГРИЛЕ ВЫПОЛНЯЙТЕ СЛЕДУЮЩИЕ УКАЗАНИЯ

ГРИЛЬ ДОЛЖЕН НАГРЕТЬСЯ

Загрузите продукт после того, как гриль начнет издавать равномерные звуковые сигналы, а индикаторы START и READY начнут мигать



Нажмите кнопку ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ).

Нажмите кнопку СООК (ГОТОВИТЬ) и установите температуру.

ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ 1  1




218°C

Нажмите кнопку СООК и установите 2-шаговое приготовление

ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ 2  2

НЕ ТРЕБУЕТСЯ

Нажмите кнопку TIME (ВРЕМЯ) и установите время приготовления

ВРЕМЯ 1  1

20 МИНУТ



Нажмите кнопку TIME и установите 2-шаговое приготовление.

ВРЕМЯ 2  2

НЕ ТРЕБУЕТСЯ

Нажмите кнопку HOLD и установите время удержания



71°C

Снова нажмите кнопку HOLD и добавьте время подрумянивания..

НЕ ТРЕБУЕТСЯ

ПОСЛЕ НАГРЕВА:  ЗАГРУЗИТЕ ПРОДУКТ НАЖМИТЕ СТАРТ

КОНЕЧНАЯ ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА

85°C

ready

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ЦЫПЛЯТА, ЦЕЛИКОМ

ВМЕСТИМОСТЬ: от 1,1 кг до 1,4 кг

ПРЕДПОЧТИТЕЛЬНЫЕ ВЕРТЕЛА: стандартные
или горизонтальные

НЕМЕДЛЕННО ИЗВЛЕКИТЕ ПРОДУКТ, ПРИ ДОСТИЖЕНИИ ИМ НЕОБХОДИМОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ

ГРИЛЬ ДОЛЖЕН НАГРЕТЬСЯ

Загрузите продукт после того, как гриль начнет издавать равномерные звуковые сигналы, а индикаторы START и READY начнут мигать



Нажмите кнопку ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ).

Нажмите кнопку **COOK (ГОТОВИТЬ)** и установите температуру.

ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ 1 **1**



204°C

Нажмите кнопку **COOK** и установите 2-шаговое приготовление

ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ 2 **2**

218°C

Нажмите кнопку **TIME (ВРЕМЯ)** и установите время приготовления

ВРЕМЯ 1 **1**

35 МИНУТ



Нажмите кнопку **TIME** и установите 2-шаговое приготовление.

ВРЕМЯ 2 **2**

15 МИНУТ

Нажмите кнопку **HOLD** и установите время удержания

71°C



Снова нажмите кнопку **HOLD** и добавьте время подрумянивания..

5 МИНУТ

ПОСЛЕ НАГРЕВА: **start**
ЗАГРУЗИТЕ ПРОДУКТ

НАЖМИТЕ СТАРТ

КОНЕЧНАЯ ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА

85°C

ready

ПРИ ДЛИТЕЛЬНОМ УДЕРЖАНИИ В ГРИЛЕ ВЫПОЛНЯЙТЕ СЛЕДУЮЩИЕ УКАЗАНИЯ

ГРИЛЬ ДОЛЖЕН НАГРЕТЬСЯ

Загрузите продукт после того, как гриль начнет издавать равномерные звуковые сигналы, а индикаторы START и READY начнут мигать



Нажмите кнопку ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ).

Нажмите кнопку **COOK (ГОТОВИТЬ)** и установите температуру.

ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ 1 **1**



190°C

Нажмите кнопку **COOK** и установите 2-шаговое приготовление

ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ 2 **2**

218°C

Нажмите кнопку **TIME (ВРЕМЯ)** и установите время приготовления

ВРЕМЯ 1 **1**

20 МИНУТ



Нажмите кнопку **TIME** и установите 2-шаговое приготовление.

ВРЕМЯ 2 **2**

20 МИНУТ

Нажмите кнопку **HOLD** и установите время удержания

71°C



Снова нажмите кнопку **HOLD** и добавьте время подрумянивания..

5 МИНУТ

ПОСЛЕ НАГРЕВА: **start**
ЗАГРУЗИТЕ ПРОДУКТ

НАЖМИТЕ СТАРТ

КОНЕЧНАЯ ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА

85°C

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ГРУДКА ИНДЕЙКИ

ВМЕСТИМОСТЬ: 2,5 кг

ОБЪЕМ: 8 грудок индейки

Предпочтительно использовать корзину

ГРИЛЬ ДОЛЖЕН НАГРЕТЬСЯ

Загрузите продукт после того, как гриль начнет издавать равномерные звуковые сигналы, а индикаторы START и READY начнут мигать



Нажмите кнопку ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ).

Нажмите кнопку COOK (ГОТОВИТЬ) и установите температуру.

ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ 1  **1**



121°C

Нажмите кнопку COOK и установите 2-шаговое приготовление

ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ 2  **2**

204°C

Нажмите кнопку TIME (ВРЕМЯ) и установите время приготовления

ВРЕМЯ 1  **1**



1-1/2 ЧАСА

Нажмите кнопку TIME и установите 2-шаговое приготовление.

ВРЕМЯ 2  **2**

15 МИНУТ

Нажмите кнопку HOLD и установите время удержания

165°F (74°C)



Снова нажмите кнопку HOLD и добавьте время подрумянивания.

NONE: НЕ ТРЕБУЕТСЯ

ПОСЛЕ НАГРЕВА:  ЗАГРУЗИТЕ ПРОДУКТ

НАЖМИТЕ СТАРТ

КОНЕЧНАЯ ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА

82°C

ready

СВИНЫЕ РЕБРА

ВМЕСТИМОСТЬ: до 2-3/4

ОБЪЕМ: 2 полные упаковки

Предпочтительные вертела: корзина

ГРИЛЬ ДОЛЖЕН НАГРЕТЬСЯ

Загрузите продукт после того, как гриль начнет издавать равномерные звуковые сигналы, а индикаторы START и READY начнут мигать



Нажмите кнопку ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ).

Нажмите кнопку COOK (ГОТОВИТЬ) и установите температуру.

ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ 1  **1**




121°C

Нажмите кнопку COOK и установите 2-шаговое приготовление

ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ 2  **2**

191°C

Нажмите кнопку TIME (ВРЕМЯ) и установите время приготовления

ВРЕМЯ 1  **1**



40 МИНУТ

Нажмите кнопку TIME и установите 2-шаговое приготовление.

ВРЕМЯ 2  **2**

5 МИНУТ

Нажмите кнопку HOLD и установите время удержания

150°F (66°C)



Снова нажмите кнопку HOLD и добавьте время подрумянивания.

15 МИНУТ

ПОСЛЕ НАГРЕВА:  ЗАГРУЗИТЕ ПРОДУКТ

НАЖМИТЕ СТАРТ

КОНЕЧНАЯ ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА

71° TO 77°C

ready

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

СВИНОЕ ФИЛЕ БЕЗ КОСТИ

ВМЕСТИМОСТЬ: от 2,3 кг до 3,2 кг средний вес

ОБЪЕМ: от 1 до 2 филе на корзину

ПРЕДПОЧТИТЕЛЬНЫЕ ВЕРТЕЛА: корзина

ГРИЛЬ ДОЛЖЕН НАГРЕТЬСЯ

Загрузите продукт после того, как гриль начнет издавать равномерные звуковые сигналы, а индикаторы START и READY начнут мигать



Нажмите кнопку ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ).

Нажмите кнопку СООК (ГОТОВИТЬ) и установите температуру.

ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ 1 **1**
121°C



Нажмите кнопку СООК и установите 2-шаговое приготовление

ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ 2 **2**
177°C

Нажмите кнопку TIME (ВРЕМЯ) и установите время приготовления

ВРЕМЯ 1 **1**



1 ЧАС

Нажмите кнопку TIME и установите 2-шаговое приготовление.

ВРЕМЯ 2 **2**

15 МИНУТ

Нажмите кнопку HOLD и установите время удержания



71°C

Снова нажмите кнопку HOLD и добавьте время подрумянивания.

NONE: НЕ ТРЕБУЕТСЯ

ПОСЛЕ НАГРЕВА: **НАЖМИТЕ СТАРТ**
ЗАГРУЗИТЕ ПРОДУКТ

КОНЕЧНАЯ ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА

68° to 74°C

ready

БАРАНЬЯ НОГА БЕЗ КОСТИ

ВМЕСТИМОСТЬ: от 4 до 5 кг

ОБЪЕМ: максимум 27 кг

Предпочтительные вертела для вертикальной насадки

ГРИЛЬ ДОЛЖЕН НАГРЕТЬСЯ

Загрузите продукт после того, как гриль начнет издавать равномерные звуковые сигналы, а индикаторы START и READY начнут мигать



Нажмите кнопку ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ).

Нажмите кнопку СООК (ГОТОВИТЬ) и установите температуру.

ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ 1 **1**
121°C



Нажмите кнопку СООК и установите 2-шаговое приготовление

ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ 2 **2**
177°C

Нажмите кнопку TIME (ВРЕМЯ) и установите время приготовления

ВРЕМЯ 1 **1**



1-1/2 ЧАСА

Нажмите кнопку TIME и установите 2-шаговое приготовление.

ВРЕМЯ 2 **2**

15 МИНУТ

Нажмите кнопку HOLD и установите время удержания



66°C ДЛЯ СРЕДНЕЙ ПРОЖАРКИ

Снова нажмите кнопку HOLD и добавьте время подрумянивания..

15 МИНУТ

ПОСЛЕ НАГРЕВА: **НАЖМИТЕ СТАРТ**
ЗАГРУЗИТЕ ПРОДУКТ

КОНЕЧНАЯ ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА

63° TO 66°C

ready

ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА

ОЧИСТКА И ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

ЗАЩИТА ПОВЕРХНОСТЕЙ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ.



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

разрушить защитный поверхностный слой нержавеющей стали. Абразивные добавки, стальная стружка или металлические принадлежности благодаря трению снашивают 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 жизни данного устройства. 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.

МОЮЩИЕ 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.

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.

 ОСТОРОЖНО	
 НЕТ СКРЕБКАМ	ДЛЯ ЗАЩИТЫ ПОВЕРХНОСТЕЙ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ ИЗБЕГАЙТЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МОЮЩИХ СРЕДСТВ, СОДЕРЖАЩИХ АББРАЗИВЫ, ЧЕТВЕРТИЧНЫЕ СОЛИ, ПРОИЗВОДНЫЕ ХЛОРА. НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ СОЛЯНУЮ (ХЛОРИСТО-ВОДОРОДНУЮ) КИСЛОТУ ДЛЯ НЕРЖАВЕЙКИ. НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ МЕТАЛЛИЧЕСКИХ МОЧАЛОК И ЩЕТОК ИЛИ СКРЕБКОВ.
 НЕТ МЕТАЛЛИЧЕСКИМ ЩЕТКАМ	
 НЕТ МЕТАЛЛИЧЕСКИМ МОЧАЛКАМ	

ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА

ОБСЛУЖИВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

При нормальных условиях эксплуатации гриль будет служить вам долго и безотказно. Чистота и внешний вид оборудования будет оказывать значительное влияние на эффективность и экономичность его эксплуатации, а также на привлекательность готовящихся продуктов. Оборудование, которое содержится в чистоте и правильно эксплуатируется, будет работать лучше и дольше. Данное оборудование не требует никакого профилактического технического обслуживания. Однако выполнение следующих указаний поможет вам продлить срок службы и обеспечит бесперебойную работу печи.



ОПАСНО



ОТКЛЮЧАЙТЕ МАШИНУ ОТ ИСТОЧНИКА ПИТАНИЯ ДО НАЧАЛА ОЧИСТКИ ИЛИ ОБСЛУЖИВАНИЯ

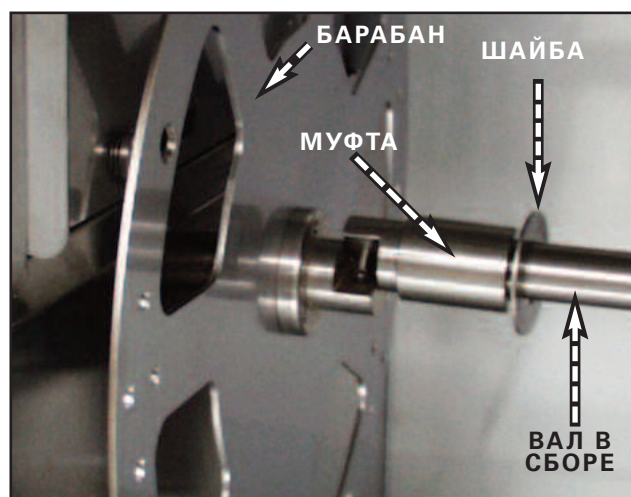
ЕЖЕДНЕВНАЯ МОЙКА

1. Выключите гриль
2. Дайте поверхностям гриля остыть.
3. Отсоедините гриль от источника электропитания.
4. Удалите все съемные элементы, такие как вертела и защитные экраны от брызг жир. Слейте жир из поддона и выньте поддон из гриля после того, как жир стечет.
5. Извлеките из внутренней части печи сборку привода гриля
 - а. Поддерживая центральную трубу сборки привода, снимите металлическую шайбу и кольцо с обеих сторон приводной трубы, перемещая их в сторону центра трубы.
 - б. Снимите колеса дискового привода, потянув каждое точно к центру отделения печи.
6. Вымойте все съемные элементы по отдельности в специальном месте или в раковине. Не применяйте абразивных или коррозионных очистителей. Для дополнительных изделий с покрытием Teflon® можно использовать только горячую мыльную воду.
7. Протрите внутренние металлические поверхности печи бумажным полотенцем, чтобы удалить остатки продуктов.
8. Очистите внутренние поверхности куском влажной ткани или губкой с хорошим мощным средством, рекомендованным изготовителем.
9. Распылите на сильнозагрязненные участки водорастворимый обезжириватель и оставьте его на 10 минут. Через 10 минут удалите загрязнение пластиковой губкой.
10. Тщательно промойте поверхности губкой и чистой теплой водой.
11. Удалите излишки воды губкой и протрите насухо чистой тканью или высушите воздухом. Оставьте дверцу открытой, пока внутренняя часть полностью не высохнет. Перед началом эксплуатации не забывайте установить на место все съемные элементы, включая поддон для жира и экраны для защиты от брызг.
12. После очистки и промывки внутреннюю часть можно обработать дезинфицирующим раствором. Раствор должен быть разрешен к использованию на поверхностях из нержавеющей стали, контактирующих с продуктами питания.

ОСТОРОЖНО



МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ЧАСТИ ПЕЧИ СИЛЬНО НАГРЕВАЮТСЯ. ПРИ КОНТАКТЕ С НИМИ ВСЕГДА ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЗАЩИТНЫЕ ПЕРЧАТКИ.



13. Тщательно протрите панель управления и ручки дверцы, поскольку в этих местах собираются остатки продуктов и бактерии.
14. Чтобы сохранить защитное пленочное покрытие на отполированной нержавеющей стали, очистите внешнюю сторону шкафа средством, рекомендуемым для поверхностей из нержавеющей стали. Распылите чистящее средство на чистый кусок материи и протрите нержавеющую сталь. Если у вас наружные поверхности с цветным покрытием, протрите их куском влажной материи или губкой и вытрите насухо чистой тканью.
15. Вымойте стеклянные дверцы стандартным промышленным очистителем для стекол.

ОСТОРОЖНО



ВСЕГДА СЛЕДУЙТЕ СООТВЕТСТВУЮЩИМ ГОСУДАРСТВЕННЫМ ИЛИ МЕСТНЫМ ПРАВИЛАМ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ (ГИГЕНЫ) ОТНОСИТЕЛЬНО ВСЕХ ПРИМЕНИМЫХ ТРЕБОВАНИЙ ПО ОЧИСТКЕ И ДЕЗИНФЕКЦИИ ОБОРУДОВАНИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА

ЕЖЕДНЕВНАЯ ОЧИСТКА ПРОКЛАДОК

Очень важно продлить срок службы прокладки печи, ежедневно очищая ее. Если этого не делать, то кислоты и составы с кислотами, содержащиеся в жире, особенно в курином, скоро ослабят структуру прокладки.

Регулярная очистка поможет защитить состав и структуру прокладки от загрязнения, которое вызывают кислотосодержащие продукты питания. После того как печь остынет, извлеките прокладку и промойте ее в горячей мыльной воде. Не помещайте прокладку в посудомоечную машину.

ОСТОРОЖНО



ПЕРЕД ЭКСПЛУАТАЦИЕЙ ИЛИ ОЧИСТКОЙ ВНУТРЕННЮЮ ЧАСТЬ ПРИБОРА НЕ ЗАБЫВАЙТЕ УСТАНОВЛИВАТЬ ПРОКЛАДКУ ДВЕРЦЫ НА МЕСТО.



ОПАСНО



ОТКЛЮЧАЙТЕ МАШИНУ ОТ ИСТОЧНИКА ПИТАНИЯ ДО НАЧАЛА ОЧИСТКИ ИЛИ ОБСЛУЖИВАНИЯ

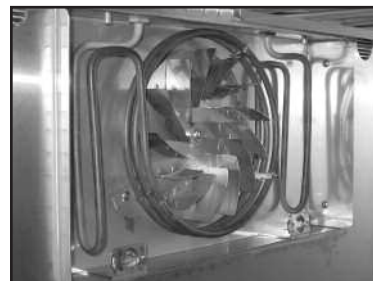
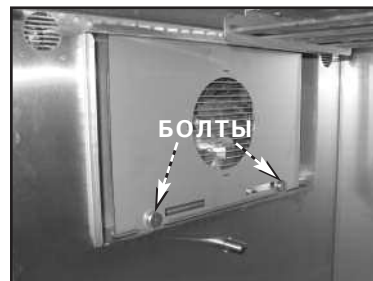
ОЧИСТКА КАМЕРЫ ВЕНТИЛЯТОРА

Удалите винт или винт с накатной головкой, удерживающий панель конвекционного вентилятора внутри жарочной камеры. Распылите на заднюю и переднюю поверхности промышленный обезжириватель и оставьте его на 10 минут, чтобы жир размягчился. Удалите твердые остатки при помощи пластиковой губки и промойте горячей водой.

При помощи влажной губки и, при необходимости, пластмассовой сеточки вытрите все остатки жира, которые могут скапливаться вокруг конвекционного элемента и лопастей вентилятора, при этом не погнув элемент или лопасть. В этой области можно распылить обезжириватель, который поможет растворить остатки скопившегося жира, но для удаления растворенного жира можно использовать только влажную материю или губку.

Снова установите панель вентилятора и пальцами затяните винт или винт с накатной головкой.

ПЕРЕД ТЕМ КАК ВКЛЮЧАТЬ УСТРОЙСТВО, ОНО ДОЛЖНО ПРОСОХНУТЬ ПОСЛЕ МОЙКИ В ТЕЧЕНИЕ 30-40 МИНУТ. ПРИ ВКЛЮЧЕНИИ МОЖЕТ ПОЯВИТЬСЯ НЕБОЛЬШОЕ ДЫМЛЕНИЕ, ЧТО ЯВЛЯЕТСЯ НОРМОЙ.



РАЗ В МЕСЯЦ ПРОВЕРЯЙТЕ ОБЩЕЕ СОСТОЯНИЕ ГРИЛЯ

Проверьте наличие физических повреждений и ослабленных винтов. Устраните все проблемы до того как они начнут влиять на качество работы печи.

ОПАСНО



НИКОГДА НЕ СЛЕДУЕТ ОЧИЩАТЬ ВНУТРЕННЮЮ ИЛИ ВНЕШНЮЮ ПОВЕРХНОСТЬ УСТРОЙСТВА С ПОМОЩЬЮ ПАРА, СМЫВАТЬ ЕГО СОДЕРЖИМОЕ ШЛАНГОМ, ЗАТОПЛЯТЬ ВОДОЙ ИЛИ ЖИДКИМ РАСТВОРОМ ЛЮБОГО РОДА.



НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ДЛЯ ОЧИСТКИ МАШИНЫ СТРУЕЙ ВОДЫ. ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К СЕРЬЕЗНОМУ УЩЕРБУ ИЛИ ПОРАЖЕНИЮ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ. В СЛУЧАЕ ЗАТОПЛЕНИЯ УСТРОЙСТВА ГАРАНТИЯ СТАНОВИТСЯ НЕДЕЙСТВИТЕЛЬНОЙ.



ОСТОРОЖНО



ДЛЯ ЗАЩИТЫ ПОВЕРХНОСТЕЙ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ ИЗБЕГАЙТЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МОЮЩИХ СРЕДСТВ, СОДЕРЖАЩИХ АББРАЗИВЫ, ЧЕТВЕРТИЧНЫЕ СОЛИ, ПРОИЗВОДНЫЕ ХЛОРА. НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ СОЛЯНУЮ (ХЛОРИСТО-ВОДОРОДНУЮ) КИСЛОТУ ДЛЯ НЕРЖАВЕЙКИ. НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ МЕТАЛЛИЧЕСКИХ МОЧАЛОК И ЩЕТОК ИЛИ СКРЕБКОВ.

РАЗДЕЛ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

ОБНАРУЖЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

КОД ОШИБКИ	ОПИСАНИЕ/РЕЗУЛЬТАТЫ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА РЕКОМЕНДУЕМОЕ ДЕЙСТВИЕ
E-10	Неисправность термодатчика (замкнутый) <i>Печь не работает</i>	Бракованный термодатчик? ТЕСТИРОВАНИЕ ДАТЧИКА Протестируйте датчик, поместив его в ванну с ледяной водой. Проверьте показания по шкале омметра. Сопротивление должно равняться 100 Ом. Если показания более чем на 2 Ом выше или ниже нормы, датчик нужно заменить.
E-11	Неисправность термодатчика (разомкнутый) <i>Печь не работает</i>	
E-30	Слишком низкая температура <i>Печь отключится</i>	Необходимо заменить прокладку дверцы? Не выполнена процедура предварительного нагрева? Печь перегружена, или используются замороженные продукты? Бракованный термодатчик или термощуп?
E-31	Слишком высокая температура <i>Печь отключится</i>	Бракованный термодатчик? ТЕСТИРОВАНИЕ ДАТЧИКА Протестируйте датчик, поместив его в ванну с ледяной водой. Проверьте показания по шкале омметра. Сопротивление должно равняться 100 Ом. Если показания более чем на 2 Ом выше или ниже нормы, датчик нужно заменить.
E-70	Ошибка соединителя конфигурации <i>Печь не работает</i>	Проверьте соединения системы управления на наличие неподключенных проводов.
E-78	Низкое напряжение	Если напряжение 208-240 В переменного тока ниже 190 В переменного тока. Исправить.
E-79	Высокое напряжение <i>Печь не работает</i>	Если напряжение 208-240 В переменного тока выше 250 В переменного тока. Исправить
E-80	EEPROM – Ошибка данных функции <i>Печь не работает</i>	Обратитесь на фабрику за технической поддержкой
E-82	EEPROM – Ошибка данных калибровки <i>Печь не работает</i>	Обратитесь на фабрику за технической поддержкой
E-86	EEPROM – Ошибка данных программ <i>Печь не работает</i>	Обратитесь на фабрику за технической поддержкой

РАЗДЕЛ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ



ОПАСНО



ЗАБЛОКИРУЙТЕ ПАНЕЛЬ
УПРАВЛЕНИЯ ВПЛОТЬ ДО
ОКОНЧАНИЯ РАБОТ.



ОПАСНО



ОТКЛЮЧАЙТЕ МАШИНУ ОТ
ИСТОЧНИКА ПИТАНИЯ ДО
НАЧАЛА ОЧИСТКИ ИЛИ
ОБСЛУЖИВАНИЯ

ВНИМАНИЕ

ЭТА ГЛАВА ПРЕДНАЗНАЧЕНА
ТОЛЬКО ДЛЯ ТЕХНИКОВ
СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ.

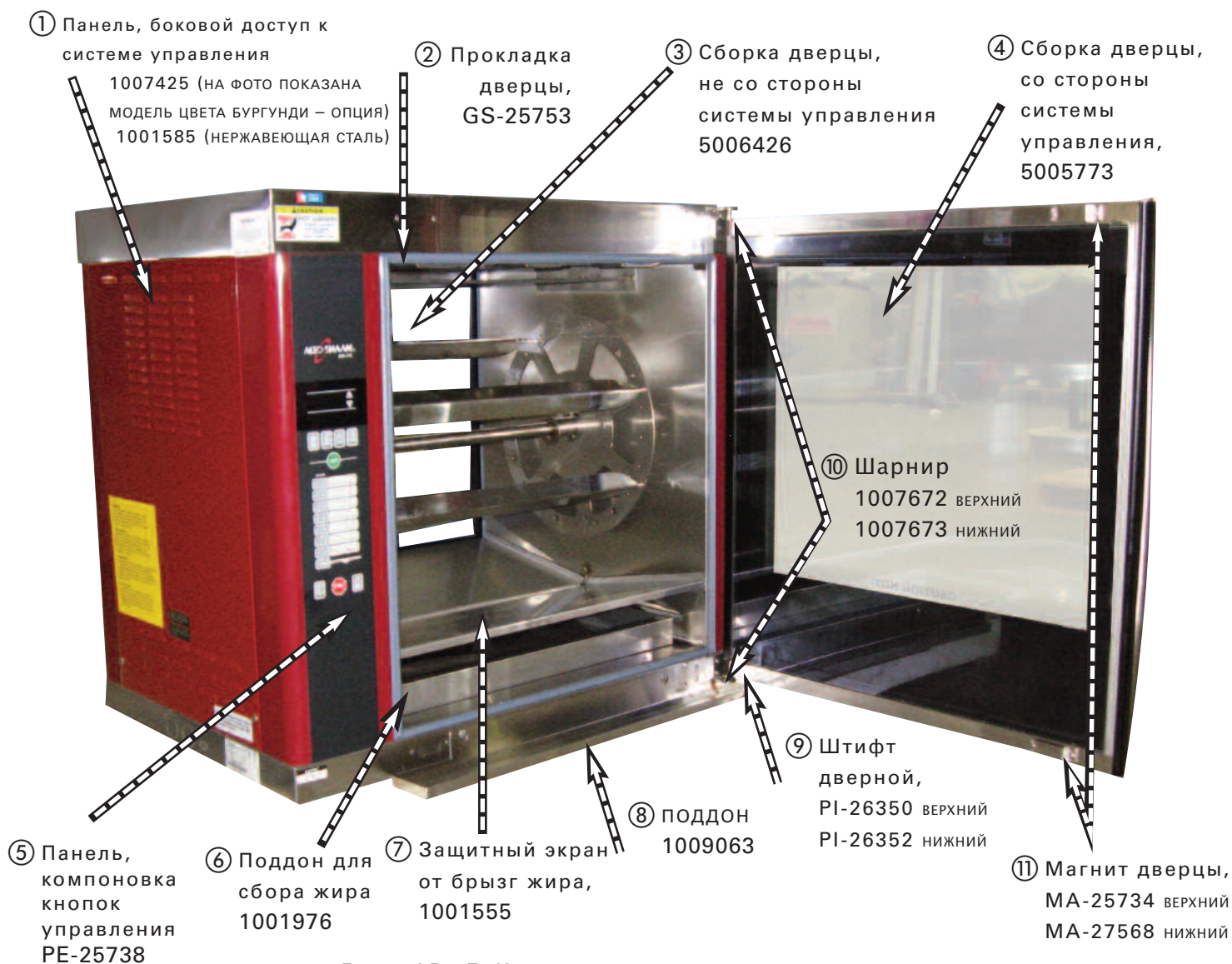


ОПАСНО



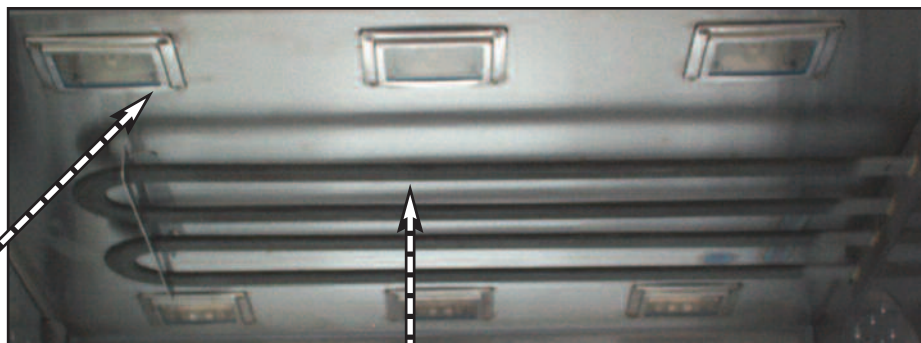
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ
ПРОИЗВОДИТСЯ
КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ
ТЕХНИКОМ В СООТВЕТСТВИИ С
НОРМАТИВАМИ.

ВИД ПОЛНОЙ СБОРКИ



РАЗДЕЛ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ВНУТРЕННЕЙ ЧАСТИ



⑫ Комплект освещения
LP-34185

⑬ Радиальный нагрев
208V - EL-33974
240V - EL-33973

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЗАМЕНЕ ЛАМПОЧКИ



A

ДЛЯ ЗАМЕНЫ ЛАМПОЧКИ:

A Открутите 4 винта, поддерживающих защитный экран и прокладку, отложите их. Будьте внимательны, не уроните стеклянный экран.

B Выньте лампочку

C Вставьте новую лампочку на место (LP-34213)

D Вновь поставьте защитный экран и прокладку, надежно закрутите винты.

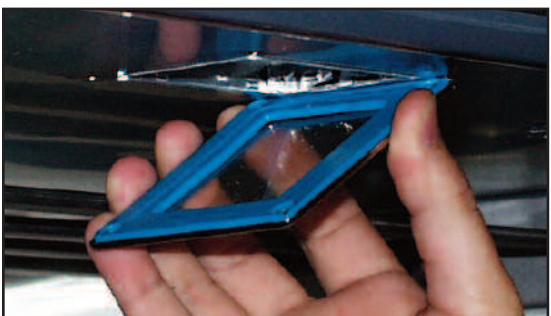


B & C

ОСТОРОЖНО



НЕЛЬЗЯ ВСТАВЛЯТЬ ЛАМПОЧКУ ГОЛЫМИРУКАМИ. ПРИ ЭТОЙ ОПЕРАЦИИ НЕОБХОДИМЫ БЕЛЫЕ ХЛОПКОВЫЕ ПЕРЧАТКИ.



D

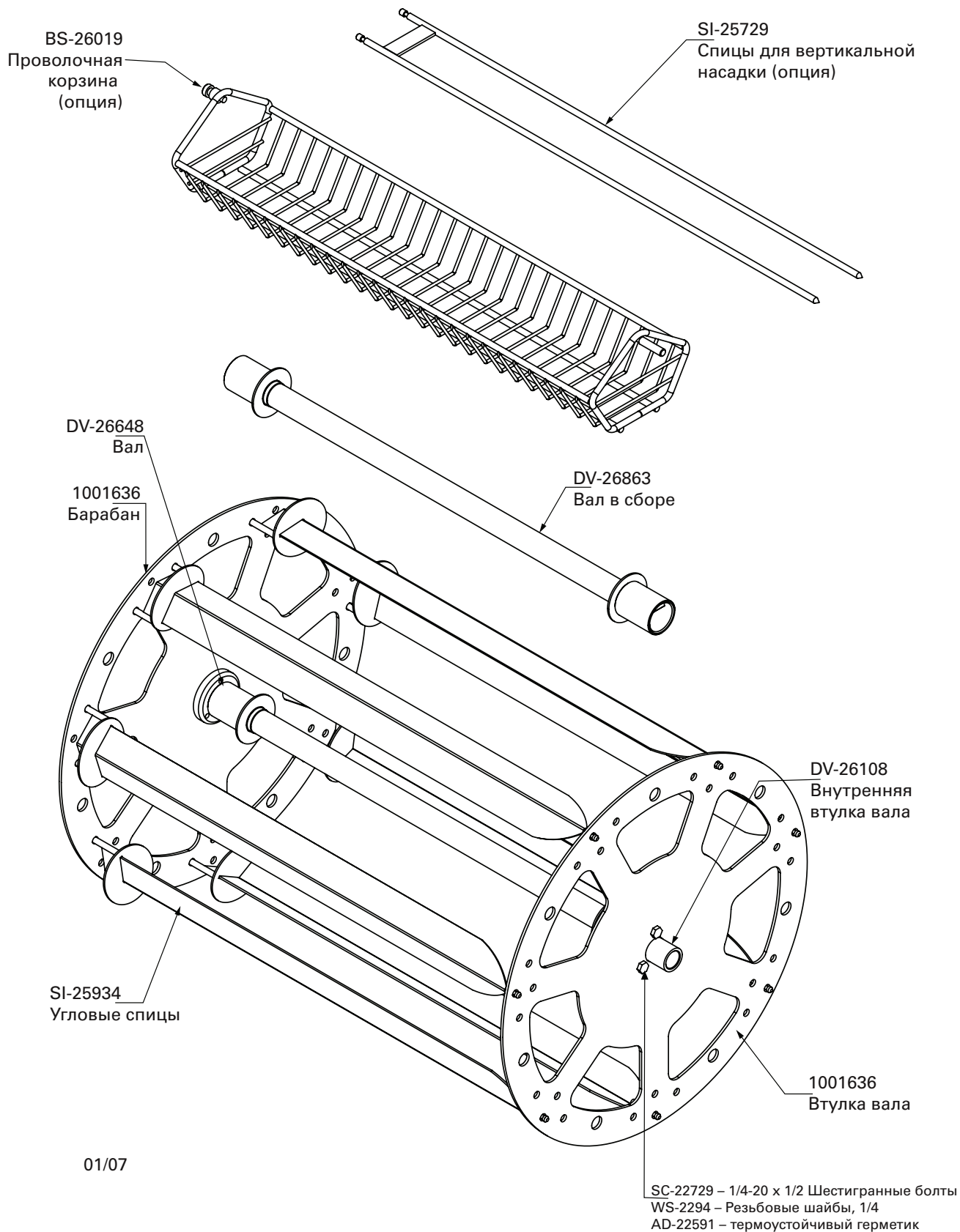
ОСТОРОЖНО



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

РАЗДЕЛ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

РИС. 1



РАЗДЕЛ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

РИС 2: ПЛОСКАЯ СТЕКЛЯННАЯ ДВЕРЬ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



НЕ СНИМАЙТЕ ДВЕРЬ В ОДИНОЧКУ. ДВЕРЬ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ТЯЖЕЛАЯ И ПРИПАДЕНИИ МОЖЕТ НАНЕСТИ ТРАВМУ.

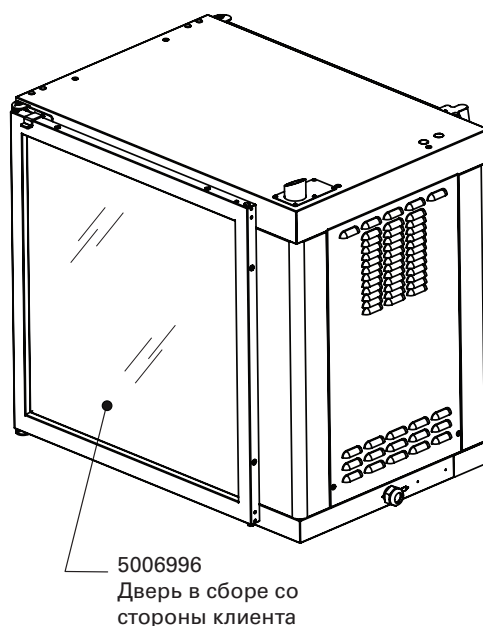
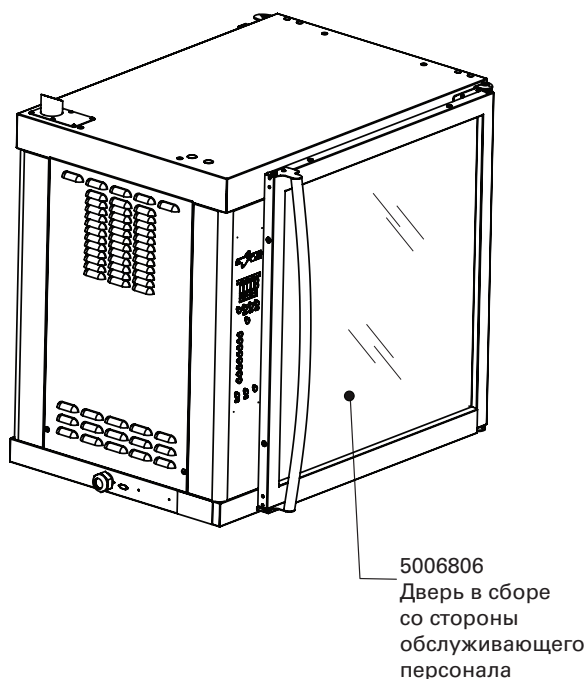
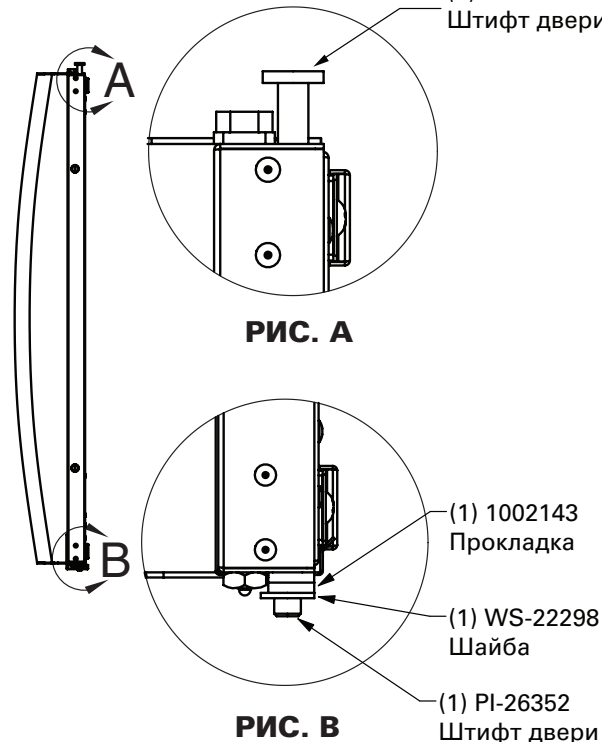
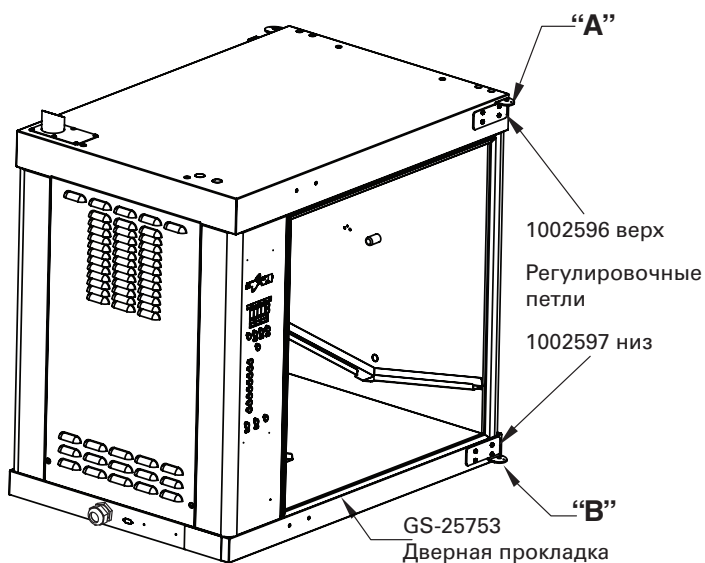
ЗАМЕНА ДВЕРИ:

ШАГ 1: ВЫНЬТЕ ШТИФТ ДВЕРИ (PI-26350) ИЗ ВЕРХНЕГО КРОНШТЕЙНА А, ИСПОЛЬЗУЯ МАЛЕНЬКУЮ ОТВЕРТКУ.

ШАГ2: СОБЕРИТЕ ДВЕРЬ КАК ПОКАЗАНО НА РИС.

ШАГ3: ПРОВЕРЬТЕ ПРЯМОУГОЛЬНОСТЬ ДВЕРИ И ВСТАВЬТЕ ВЕРХНИЙ ШТИФТ

(1) PI-26350
Штифт двери



РАЗДЕЛ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

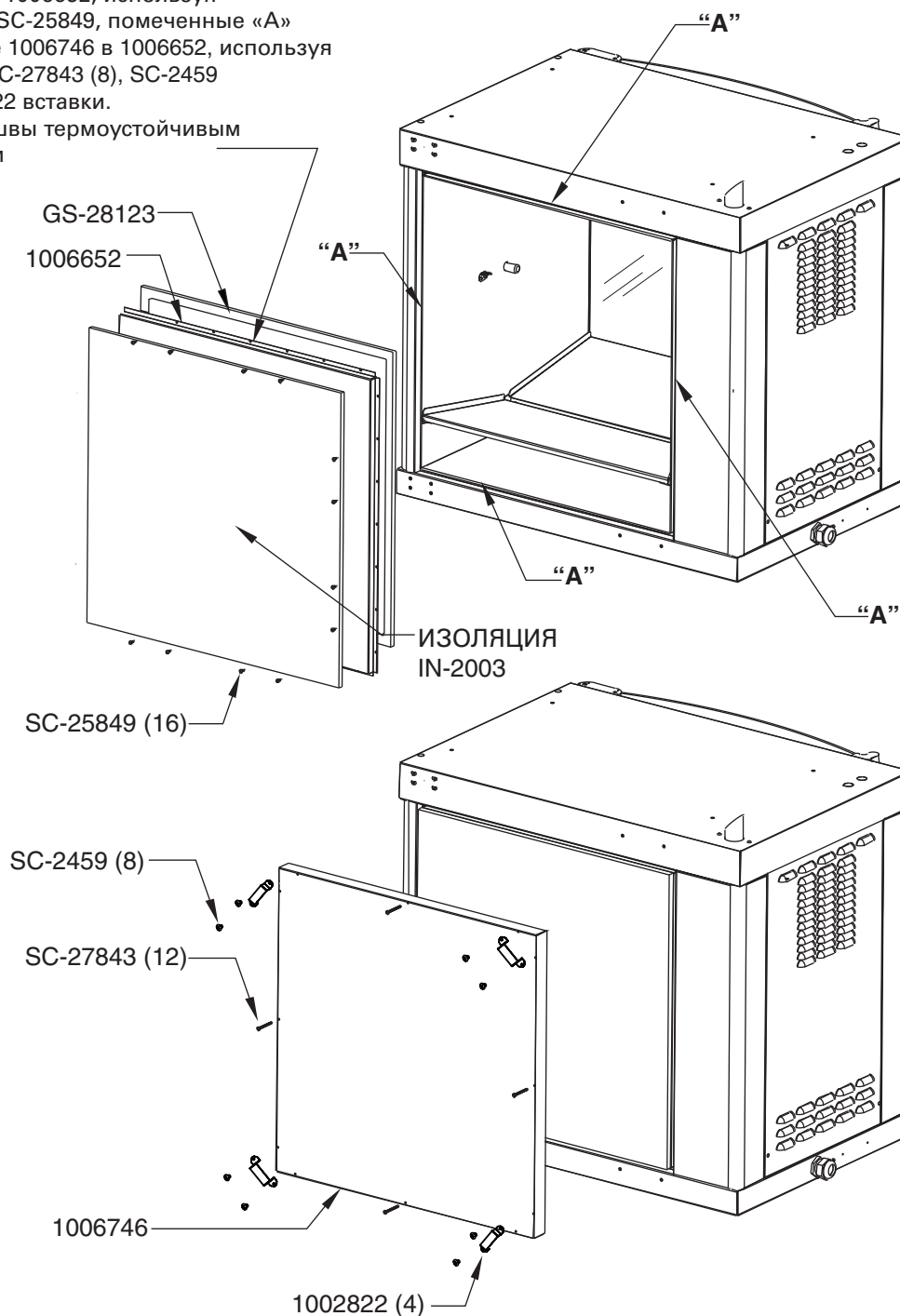
РИС.3: ЗАДНЯЯ СТЕНКА ИЗ НЕРЖАВЕЙКИ. ОПЦИЯ.

ПРИМЕЧАНИЕ:

ЧТОБЫ УСТАНОВИТЬ ЗАДНЮЮ СТЕНКУ ИЗ НЕРЖАВЕЙКИ, СНИМИТЕ ПРОКЛАДКУ И ВСЕ ВИНТЫ С ЭТОЙ СТОРОНЫ.

Инструкция: Сборка # (5006214)

1. Установите 1006652, используя винты (16) SC-25849, помеченные «А»
2. Установите 1006746 в 1006652, используя (4) винты SC-27843 (8), SC-2459 и (4) 1002822 вставки.
3. Пройдите швы термоустойчивым герметиком



РАЗДЕЛ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

РИС.4: ДВОЙНАЯ ДВЕРЦА С ГНУТЫМ ВНЕШНИМ СТЕКЛОМ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



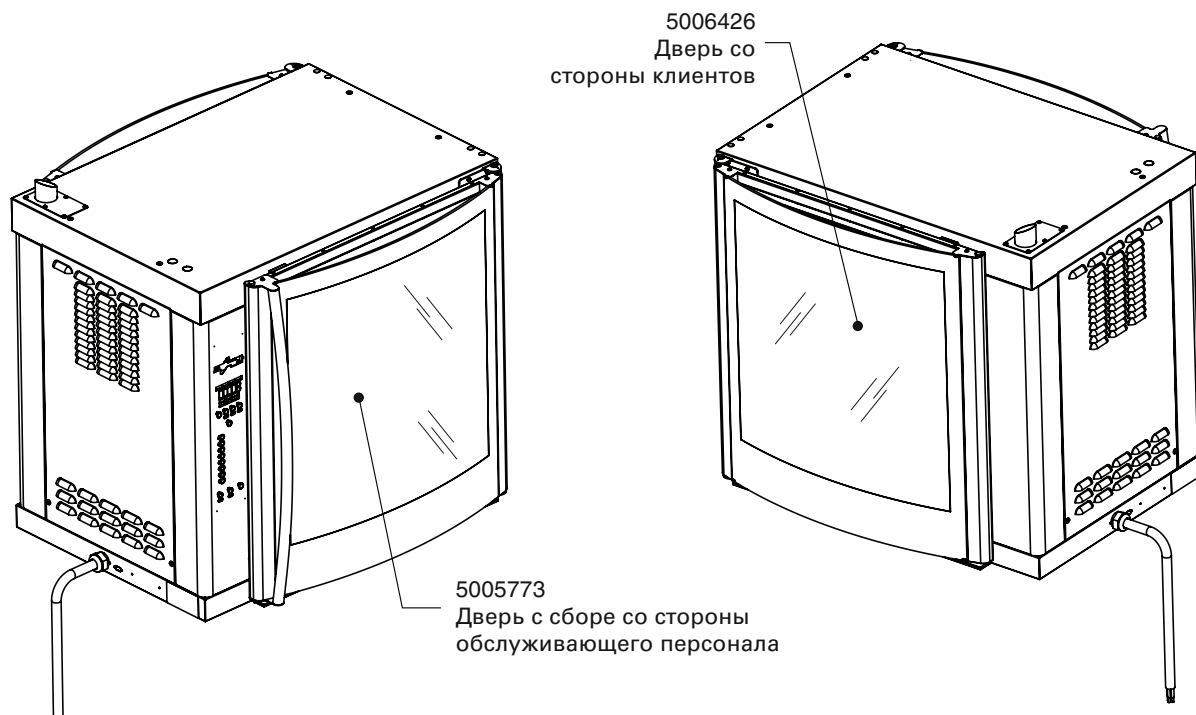
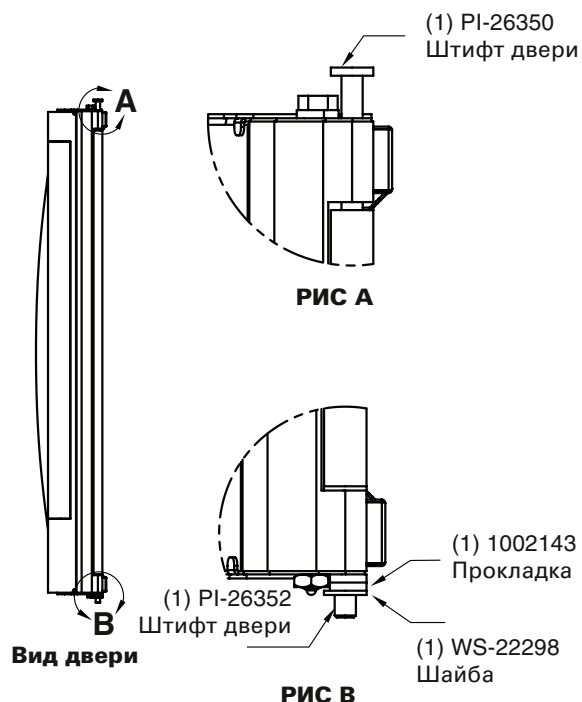
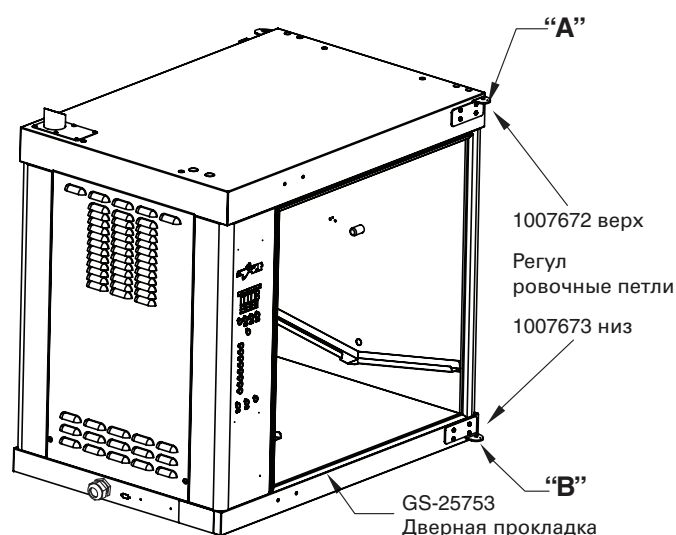
НЕ СНИМАЙТЕ ДВЕРЬ В ОДИНОЧКУ. ДВЕРЬ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ТЯЖЕЛАЯ И ПРИПАДЕНИИ МОЖЕТ НАНЕСТИ ТРАВМУ.

ЗАМЕНА ДВЕРИ:

ШАГ 1: ВЫНЬТЕ ШТИФТ ДВЕРИ (PI-26350) ИЗ ВЕРХНЕГО КРОНШТЕЙНА А, ИСПОЛЬЗУЯ МАЛЕНЬКУЮ ОТВЕРТКУ.

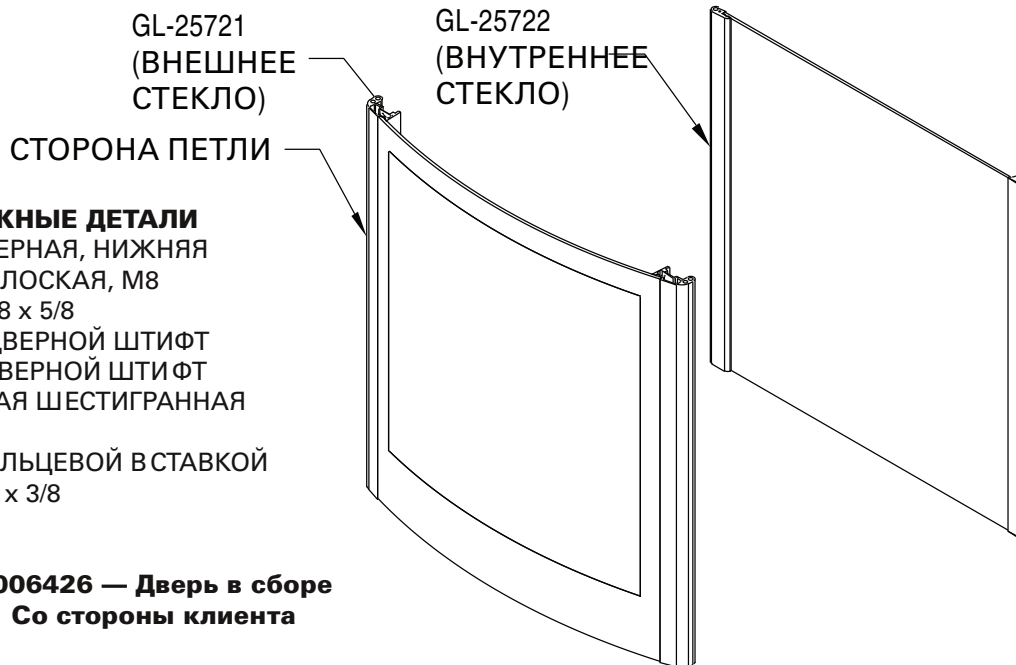
ШАГ2: СОБЕРИТЕ ДВЕРЬ КАК ПОКАЗАНО НА РИС.

ШАГ3: ПРОВЕРЬТЕ ПРЯМОУГОЛЬНОСТЬ ДВЕРИ И ВСТАВЬТЕ ВЕРХНИЙ ШТИФТ



РАЗДЕЛ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

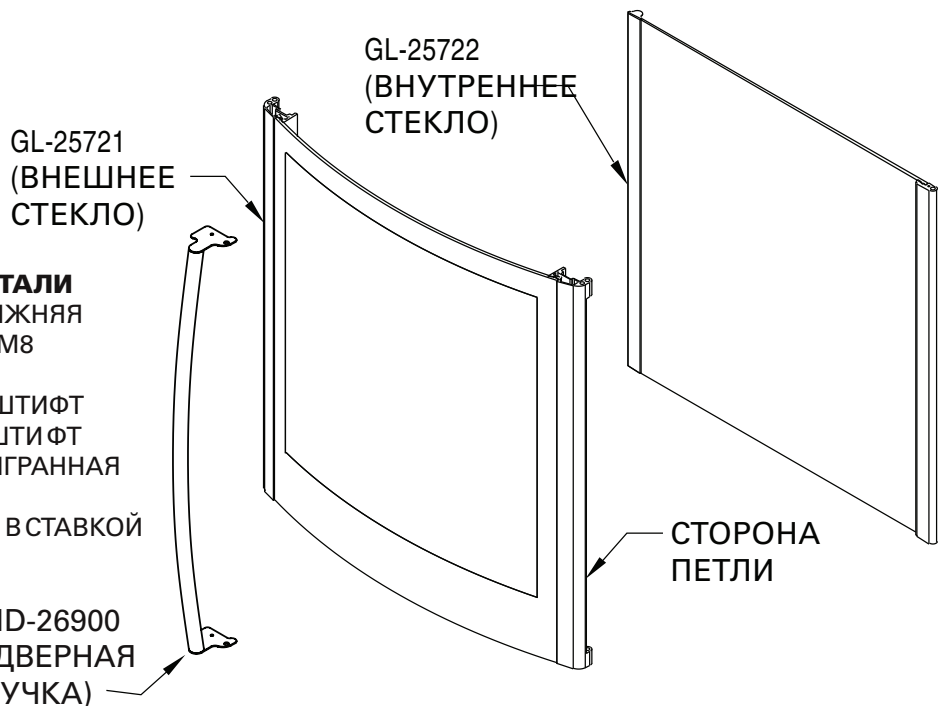
РИС.4А: ДВОЙНАЯ ДВЕРЦА С ГНУТЫМ ВНЕШНИМ СТЕКЛОМ



ТРЕБУЕМЫЕ КРЕПЕЖНЫЕ ДЕТАЛИ

- (1) 1002143 ШАЙБА ДВЕРНАЯ, НИЖНЯЯ
- (1) WS-22298 ШАЙБА ПЛОСКАЯ, М8
- (3) SC-2900 ВИНТ, 5/16-18 x 5/8
- (1) PI-26350 ВЕРХНИЙ ДВЕРНОЙ ШТИФТ
- (1) PI-26352 НИЖНИЙ ДВЕРНОЙ ШТИФТ
- (1) NU-25897 СТОПОРНАЯ ШЕСТИГРАННАЯ
ГАЙКА 5/16-18
- (1) SC-25781 ВИНТ С КОЛЬЦЕВОЙ В СТАВКОЙ
- (6) SC-22378 ВИНТ, 8-32 x 3/8

**5006426 — Дверь в сборе
Со стороны клиента**



ТРЕБУЕМЫЕ КРЕПЕЖНЫЕ ДЕТАЛИ

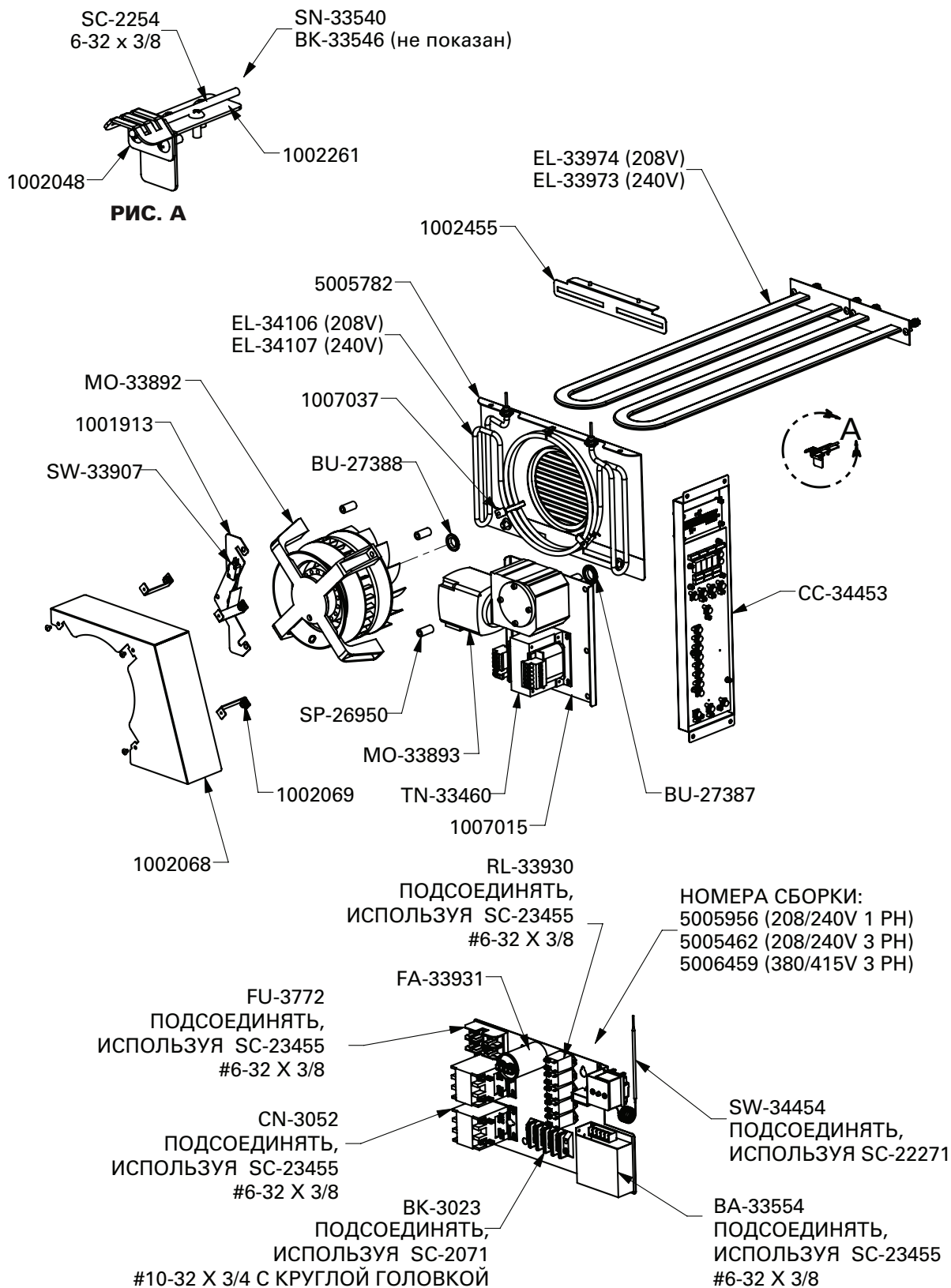
- (1) 1002143 ШАЙБА ДВЕРНАЯ, НИЖНЯЯ
- (1) WS-22298 ШАЙБА ПЛОСКАЯ, М8
- (3) SC-2900 ВИНТ, 5/16-18 x 5/8
- (1) PI-26350 ВЕРХНИЙ ДВЕРНОЙ ШТИФТ
- (1) PI-26352 НИЖНИЙ ДВЕРНОЙ ШТИФТ
- (1) NU-25897 СТОПОРНАЯ ШЕСТИГРАННАЯ
ГАЙКА 5/16-18
- (1) SC-25781 ВИНТ С КОЛЬЦЕВОЙ В СТАВКОЙ
- (6) SC-22378 ВИНТ, 8-32 x 3/8

**5005773 — Дверь в сборе со стороны
обслуживающего персонала**

REV 11/07

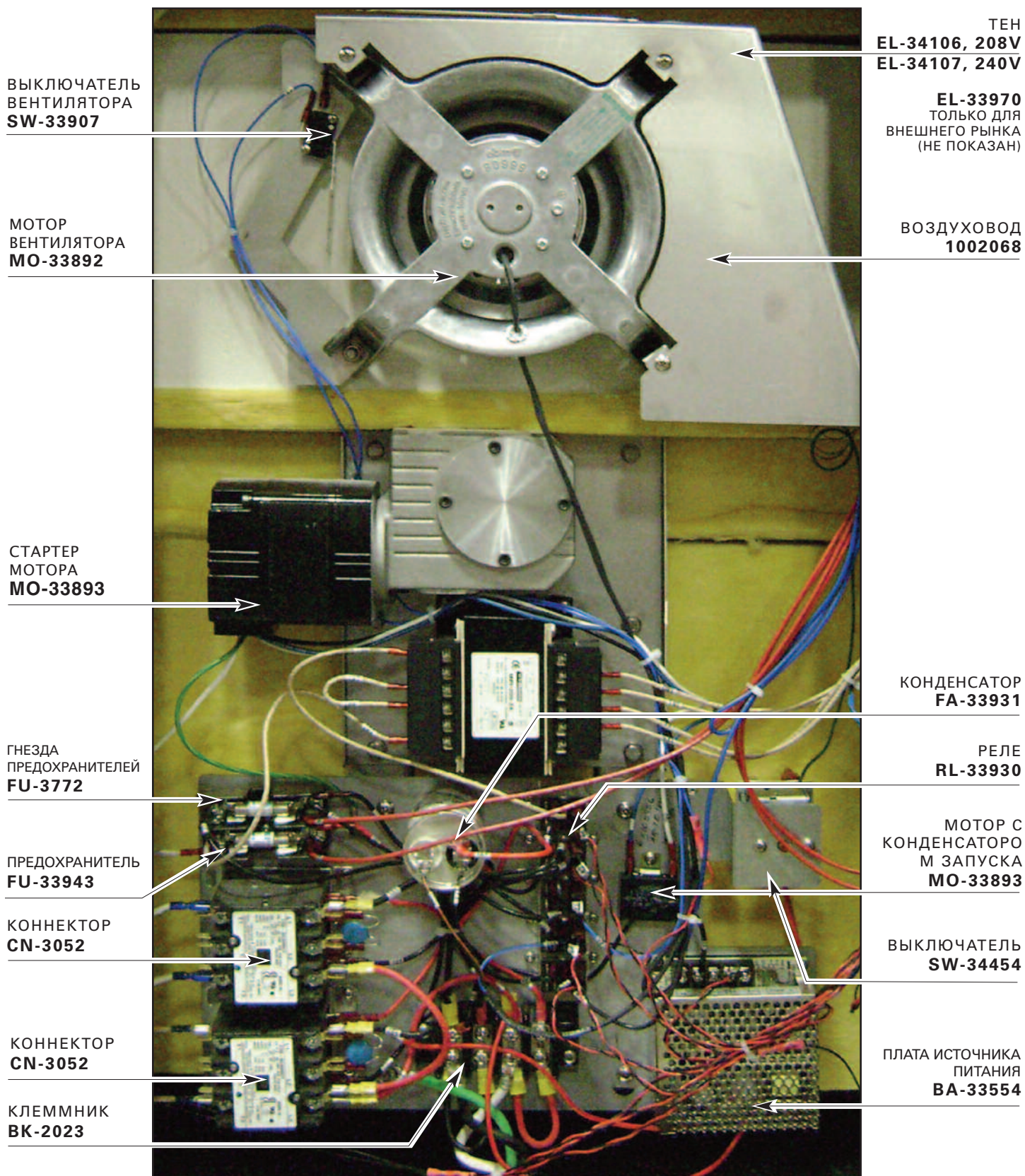
РАЗДЕЛ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

РИС. 5: ЭЛЕКТРИКА



РАЗДЕЛ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

РИС.5А: ЭЛЕКТРИКА



СЕРВИСНЫЕ ДЕТАЛИ

ОПИСАНИЕ ДЕТАЛИ	№ ДЕТАЛИ.	ОПИСАНИЕ ДЕТАЛИ	№ ДЕТАЛИ.
ВИД ПОЛНОЙ СБОРКИ		ВИДЫ 2 И 3:	
① ПАНЕЛЬ, ДОСТУП К СТОРОНЕ УПРАВЛЕНИЯ НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ 1001585 BURGUNDY (OPTIONAL) 1007425		СБОРКА ДВЕРЦЫ, СТОРОНА ПЕРСОНАЛА	5006806
② ПРОКЛАДКА ДВЕРЦЫ	GS-25753	СБОРКА ДВЕРЦЫ, СТОРОНА КЛИЕНТА	5006996
③ СБОРКА ДВЕРЦЫ, СТОРОНА ПЕРСОНАЛА	5006426	ДВЕРНЫЕ ПЕТЛИ (СО СТОРОНЫ КЛИЕНТА НЕ ПОКАЗАНЫ) СО СТОРОНЫ ПЕРСОНАЛА, ВЕРХ; СО СТОРОНЫ КЛИЕНТА, ДНО	1002596
④ СБОРКА ДВЕРЦЫ, СТОРОНА КЛИЕНТА	5005773	СО СТОРОНЫ ПЕРСОНАЛА, ДНО; СО СТОРОНЫ КЛИЕНТА, ВЕРХ	1002597
⑤ ПАНЕЛЬ, КОМПОНОВКА КНОПОК УПРАВЛ	PE-25738	ВЕРХНИЙ ДВЕРНОЙ ШТИФТ 5/16" X 3"	PI-26350
⑥ ПОДДОН ДЛЯ СБОРА ЖИРА СО СЛИВОМ	1001976	НИЖНИЙ ДВЕРНОЙ ШТИФТ 5/16" X 3"	PI-26352
⑦ ЭКРАН ЗАЩИТНЫЙ ОТ БРЫЗГ ЖИРА	1001555	ПРОКЛАДКА ДВЕРЦЫ	GS-25753
⑧ ПОДДОН	1009063	ИЗОЛЯЦИЯ, СТЕКЛОВОЛОКНО, 1/2" X 24" X 48"	IN-2003
⑨ ДВЕРНЫЕ ПЕТЛИ (СО СТОРОНЫ КЛИЕНТА НЕ ПОКАЗАНЫ) СО СТОРОНЫ ПЕРСОНАЛА, ВЕРХ; СО СТОРОНЫ КЛИЕНТА, ДНО	1007672	ЗАДНЯЯ ВНУТРЕННЯЯ ПАНЕЛЬ ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ	1006652
СО СТОРОНЫ ПЕРСОНАЛА, ДНО; СО СТОРОНЫ КЛИЕНТА, ВЕРХ	1007673	ЗАДНЯЯ ВНЕШНЯЯ ПАНЕЛЬ ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ	1006746
⑩ ШТИФТ ДВЕРНОЙ ВЕРХНИЙ	PI-26350	ВИНТ С ШЕСТИГРАННОЙ ГОЛОВКОЙ 5/16"-18 X 1" SC-2191	
ШТИФТ ДВЕРНОЙ НИЖНИЙ	PI-26352	ВИНТ С КОЛЬЦ. ВСТАВКОЙ И ПОДПРУЖ. ШАРИКОМ	SC-25781
⑪ ДВЕРНОЙ МАГНИТ	MA-25734	ВИНТ, NC PHIL, 8-32 X 3/8"	SC-22378
⑫ ЛАМПА В СБОРЕ, 12В, 20ВТ, ГАЛОГЕНОВАЯ ЗАМЕНА КОЛБ ЛАМП	LP-34185 LP-34213	ШАЙБА ДВЕРНАЯ, ВЕРХНЯЯ/НИЖНЯЯ	1002143
⑬ РАДИАЛЬНЫЕ НАГРЕВАТЕЛИ	СМ. ВИД 5	ШАЙБА ПЛОСКАЯ [*СТ, М8]	WS-22298
ВИД 1:		ВИДЫ 4 И 4А:	
АДГЕЗИВНАЯ СМАЗКА ДЛЯ РЕЗЬБЫ	AD-22591	СБОРКА ДВЕРЦЫ, СТОРОНА ПЕРСОНАЛА	5005773
КОРЗИНА ПРОВОЛОЧНАЯ ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ (ДОПОЛН.)	BS-26019	СБОРКА ДВЕРЦЫ, СТОРОНА КЛИЕНТА	5006426
ПРИВОДНОЙ ДИСК		ДВЕРНЫЕ ПЕТЛИ (СО СТОРОНЫ КЛИЕНТА НЕ ПОКАЗАНЫ) СО СТОРОНЫ ПЕРСОНАЛА, ВЕРХ; СО СТОРОНЫ КЛИЕНТА, ДНО	1007672
ВЕДОМЫЙ ДИСК	1001636	СО СТОРОНЫ ПЕРСОНАЛА, ДНО; СО СТОРОНЫ КЛИЕНТА, ВЕРХ	1007673
ПРИВОД, СТУПЦА ДИСКА, НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ	DV-26648	НИЖНИЙ ДВЕРНОЙ ШТИФТ	PI-26350
СТУПИЦА ВЕДОМОГО ДИСКА, НЕРЖАВЕЮЩ. СТАЛЬ	DV-26108	НИЖНИЙ ДВЕРНОЙ ШТИФТ	PI-26352
КРОНШТ. ВЕДОМОГО ДИСКА С ПОДШ. (НЕ ПОКАЗАН)	5000967	ПРОКЛАДКА ДВЕРЦЫ	GS-25753
ПРИВОД, СБОРКА ТРУБЫ	DV-26863	ВНУТРЕННЕЕ СТЕКЛО, СТОРОНА ПЕРСОНАЛА	GL-25721
ВИНТ С ШЕСТИГРАННОЙ ГОЛОВКОЙ 1/4-20 X 1/2 SC-22729		ВНУТРЕННЕЕ СТЕКЛО, СТОРОНА КЛИЕНТА	GL-25722
УГЛОВАЯ СПИЦА	SI-25934	КОНТРГАЙКА ШЕСТИГРАННАЯ, 5/16-18	NU-25897
СПИЦА ДЛЯ ВЕРТИКАЛЬНОЙ НАСАДКИ (ОПЦИЯ)	SI-25729	ВИНТ С ШЕСТИГРАННОЙ ГОЛОВКОЙ, 5/16-18 X 1" SC-2900	
СТОПОРНАЯ ШАЙБА 1/4"	WS-2294	ВИНТ С КОЛЬЦ. ВСТАВКОЙ И ПОДПРУЖ. ШАРИКОМ	SC-25781
		ВИНТ, NC PHIL, 8-32 X 3/8"	SC-22378
		ШАЙБА ДВЕРНАЯ, ВЕРХНЯЯ/НИЖНЯЯ	1002143
		ШАЙБА ПЛОСКАЯ [*СТ, М8]	WS-22298

СЕРВИСНЫЕ ДЕТАЛИ

ОПИСАНИЕ ДЕТАЛИ	№ ДЕТАЛИ.	ОПИСАНИЕ ДЕТАЛИ	№ ДЕТАЛИ.
ВИД 5 И 5А:		ВИД 5 И 5А (ПРОДОЛЖЕНИЕ):	
ВОЗДУХОВОД	1002068	УПЛОТНЕНИЕ НАГНЕТАТЕЛЯ ДВИГАТЕЛЯ, TEFLON®	BU-27387
МОНТАЖНЫЙ КРОНШТЕЙН ВОЗДУХОВОДА	1002069	СИЛОВОЕ РЕЛЕ	RL-33930
СБОРКА КРОНШТЕЙНА ПОДШИПНИКА	5000967	ВИНТ, NC PHIL, 8-32-32-3/8	SC-22378
КРЫШКА НАГНЕТАТЕЛЯ	CC-34453	ВИНТ, #6-32 X 3/8	SC-23455
ПАНЕЛЬ ИСТОЧН. ПИТАНИЯ, 12 В ПОСТ., ВЫКЛЮЧ.	BA-33554	ВИНТ, #6-32 X 1-1/4	SC-2365
СБОРКА ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО КОМПОНЕНТА	5005928	ДАТЧИК ТЕМПЕРАТУРЫ ОКРУЖАЮЩ. ВОЗДУХА	SN-33540
КОНТАКТОР, 208/240В, 3 ПОЛЮСА 25 АМПЕР (2)	CN-3052	ЗАЖИМ ДАТЧИКА	1002261
ЭЛЕМЕНТ ВОЗДУХОНАГРЕВАТЕЛЯ, 208В, 5000 ВТ	EL-34106	ЗАЩИТА ДАТЧИКА	1002048
ЭЛЕМЕНТ ВОЗДУХОНАГРЕВАТЕЛЯ, 240В, 5500 ВТ	EL-34107	ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ВЕНТИЛЯТОРА	SW-33907
КРОНШТЕЙН ЭЛЕМЕНТА ВОЗДУХОНАГРЕВАТЕЛЯ	1007037	ГРУППА ВЫКЛЮЧАТЕЛЯ ВЕНТИЛЯТОРА	1001913
КРОНШТЕЙН ЭЛЕМЕНТА ВОЗДУХОНАГРЕВАТЕЛЯ	1003595	ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ	SW-34454
ВЕНТИЛЯТОР, КОНДЕНСАТОР ДВИГАТЕЛЯ НАГНЕТАТЕЛЯ, 4 UF	FA-33931	КЛЕММНАЯ КОЛОДКА	BK-3023
ВСТАВКА	FA-3775	КЛЕММНАЯ КОЛОДКА, МРАМОР (НЕ ПОКАЗАНА)	BK-33546
ВСТАВКОДЕРЖАТЕЛЬ, 15А, КЛАСС G	FU-3772	ТРАНСФОРМАТОР	TN-33460
НАГРЕВАТЕЛЬ, СЕ (ТОЛЬКО МЕЖДУНАРОДН.)	EL-33970	ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ:	
НАГРЕВАТЕЛЬ РАДИАЛЬНЫЙ, 208 В	EL-33974	ЗВУКОВАЯ СИГНАЛИЗАЦИЯ УПРАВЛЕНИЯ	BP-3567
НАГРЕВАТЕЛЬ РАДИАЛЬНЫЙ, 240 В	EL-33973	СОЕДИНИТЕЛЬ	CR-33763
МОНТАЖНАЯ ПЛАСТИНА НАГРЕВАТЕЛЯ	1002455	СОЕДИНИТЕЛЬ	CR-33761
УПЛОТНЕНИЕ ПРИВОДА ДВИГАТЕЛЯ, TEFLON®	BU-27388	СОЕДИНИТЕЛЬ	CR-33762
КРОНШТЕЙН ДВИГАТЕЛЯ	1007015	СОЕДИНИТЕЛЬ	CR-33717
КОНВЕКЦИОННЫЙ ВЕНТИЛЯТОР ДВИГАТЕЛЯ, 220-240В	MO-33892	СОЕДИНИТЕЛЬ	CR-33719
ПРИВОД ДВИГАТЕЛЯ, 230 В		РЕЗИСТОР, MOV, ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕНАПРЯЖЕНИЯ	RS-3578
ПЕРЕМЕННОГО ТОКА	MO-33893	ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ДВЕРЦЫ	SW-33906

ЦИРКУЛЯЦИОННАЯ ВЫТЯЖКА. ОПЦИЯ.

РАСПАКОВКА И УСТАНОВКА

В целях обеспечения высочайшего качества вытяжной колпак без отвода воздуха Alto-Shaam был тщательно проверен и испытан. После получения колпака проверьте его на наличие повреждений, полученных при транспортировке, и немедленно сообщите о них перевозчику.

Сохраняйте всю информацию и инструкции, упакованные вместе с устройством. Как можно скорее заполните и верните на завод гарантийную карту, чтобы гарантировать получение обслуживания в случае возникновения претензии или потребности в запасных деталях.

Примечание: Во всех заявках на гарантийное обслуживание должен содержаться полный номер модели и серийный номер устройства.

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ

1. Идентификационная бирка должна быть постоянно прикреплена к задней стороне вытяжного колпака.
2. Соединительный шнур от вытяжного колпака к печи rotisserie обеспечивает полное подключение питания.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ВЫТЯЖКИ

Вытяжка устанавливается в заводских условиях непосредственно наверх гриля Alto-Shaam®. Колпак разработан для вентилирования чистого воздуха обратно на кухню с одновременной фильтрацией паров и жира. Мощный вентилятор всасывает испарения во входное отверстие колпака. Испарения циркулируют через фильтры, при этом влага удаляется через специальный отвод в поддон гриля для сбора влаги. Фильтры с

активированным углем очищают воздух перед тем как он выводится через верх вытяжки.

Перед началом эксплуатации печи включите вытяжку, переместив его выключатель в положение ON. В эксплуатации вытяжки предусмотрено несколько средств обеспечения безопасности, которые напрямую относятся к взаимодействию функции вытяжки и работы гриля.

БЛОКИРОВОЧНЫЕ ВЫКЛЮЧАТЕЛИ ВЫТЯЖКИ

— ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ УГОЛЬНОГО ФИЛЬТРА
ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ МАСЛЯНОГО ФИЛЬТРА:

Блокирует включение и колпака, и печи, если какой-либо из фильтров отсутствует или неправильно установлен.

— ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ДАВЛЕНИЯ ВЕНТИЛЯТОРА:
Блокирует включение печи rotisserie, если вентилятор вытяжного колпака не работает или если фильтры закупорены более чем на 25%.

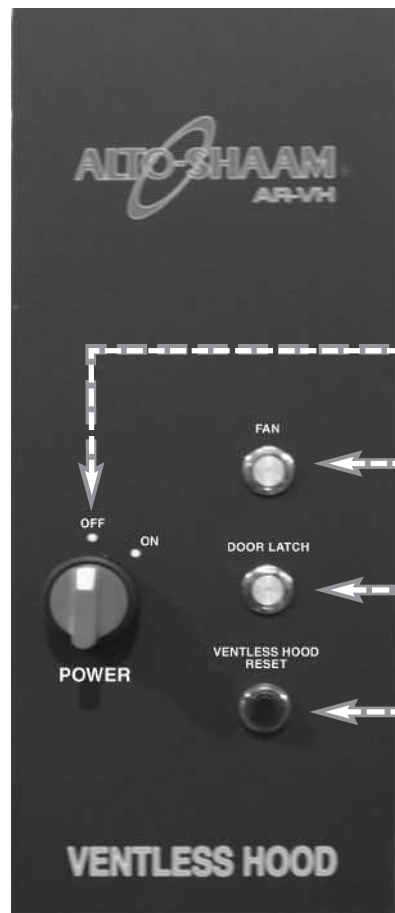
МЕХАНИЗМ ВРЕМЕННОГО БЛОКИРОВАНИЯ

— Чтобы удалить воздух с содержанием жира и пара из внутреннего объема печи, этот механизм ненадолго блокирует возможность полностью открыть дверцу печи rotisserie. Механизм автоматически отключается по истечении установленного времени, после чего дверцу можно будет открыть полностью. **(НЕ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ С ВЫТЯЖКОЙ 230В ПЕР.)**

КНОПКА СБРОСА

— Сброс нужно использовать в том случае, если включение печи происходит до включения колпака или если колпак был открыт. Этот выключатель сбрасывает цепь выключателя давления и подает питание на цепь управления rotisserie. Также этот выключатель должен использоваться для сброса логики управления колпаком после возникновения проблем с фильтрами или после неправильной фиксации дверцы вытяжного колпака. См. иллюстрации на следующих страницах данного руководства.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ ЦИРКУЛЯЦИ ОННОЙ ВЫТЯЖКОЙ



ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ
ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ)

Световой индикатор
вентилятора
Загорается при
работе вентилятора

Индикатор
фиксатора двери
Загорается при
срабатывании
фиксатора

Кнопка сброса
Нажмите после
устранения
проблем с
колпаком
или печью

ЦИРКУЛЯЦИОННАЯ ВЫТЯЖКА. ОПЦИЯ.

Для обеспечения оптимальной эффективности работы вытяжного колпака, важно разработать график очистки и технического обслуживания колпака и следовать ему.



Рекомендуется использовать форму напоминания об очистке и обслуживании, приведенную в данном руководстве.

Чтобы получить доступ к внутренним компонентам, переклювателям обеспечения безопасности, фильтрам и т.д., нужно повернуть единственную крепежную деталь на внешней верхней стороне колпака и открыть дверцу. Металлический масляный фильтр и угольный фильтр располагаются непосредственно за этой дверцей.

Чтобы сохранить защитное пленочное покрытие на отполированной нержавеющей стали, очищайте внешнюю поверхность шкафа только рекомендованным для нержавеющей стали средством. Распылите чистящее средство на чистый кусок материи и протрите нержавеющую сталь.

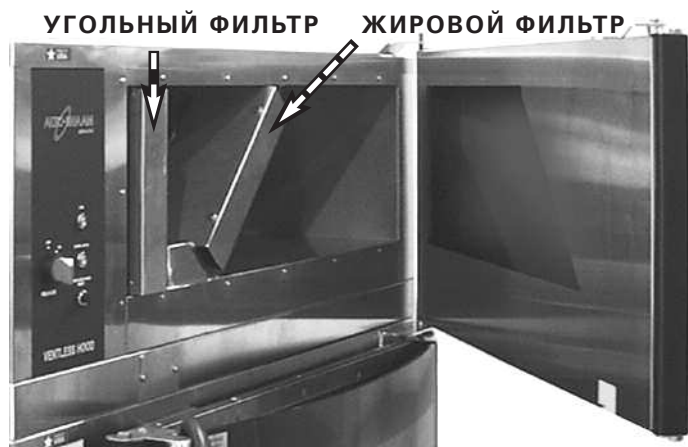
NOTE: ПРИМЕЧАНИЕ: Никогда не обрабатывайте нержавеющую сталь соляной кислотой.

УГОЛЬНЫЙ ФИЛЬТР

Угольный фильтр (фильтр для удаления запахов и загрязнения) располагается непосредственно за дверцей вытяжного колпака. Угольный фильтр нужно регулярно проверять на степень загрязненности. Его нужно заменять как минимум один раз в три месяца, а при наличии сильных загрязнений или если фильтр неэффективно удаляет запахи – еще чаще. Чтобы удалить фильтр, возьмите его с обеих сторон и вытяните с любой стороны колпака.

ПРИ ЗАМЕНЕ ФИЛЬТРА УБЕДИТЕСЬ, ЧТО СТРЕЛКА НАПРАВЛЕНИЯ ТОКА ВОЗДУХА

УКАЗЫВАЕТ ВЛЕВО В СТОРОНУ ВЕНТИЛЯТОРА КОЛПАКА. УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ФИЛЬТР УСТАНОВЛЕН В ЧЕТЫРЕХСТОРОННЮЮ РАМУ, КОТОРАЯ ВХОДИТ В КОМПЛЕКТ КОЛПАКА.



ОПАСНО



НИКОГДА НЕ СЛЕДУЕТ ОЧИЩАТЬ ВНУТРЕНнюю ИЛИ ВНЕШнюю ПОВЕРХНОСТЬ УСТРОЙСТВА С ПОМОЩЬЮ ПАРА, СМЫВАТЬ ЕГО СОДЕРЖИМОЕ ШЛАНГОМ, ЗАТОПЛЯТЬ ВОДОЙ ИЛИ ЖИДКИМ РАСТВОРОМ ЛЮБОГО РОДА.



НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ДЛЯ ОЧИСТКИ МАШИНЫ СТРУЕЙ ВОДЫ. ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К СЕРЬЕЗНОМУ УЩЕРБУ ИЛИ ПОРАЖЕНИЮ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ. В СЛУЧАЕ ЗАТОПЛЕНИЯ УСТРОЙСТВА ГАРАНТИЯ СТАНОВИТСЯ НЕДЕЙСТВИТЕЛЬНОЙ.



ОПАСНО



ОТКЛЮЧАЙТЕ МАШИНУ ОТ ИСТОЧНИКА ПИТАНИЯ ДО НАЧАЛА ОЧИСТКИ ИЛИ ОБСЛУЖИВАНИЯ

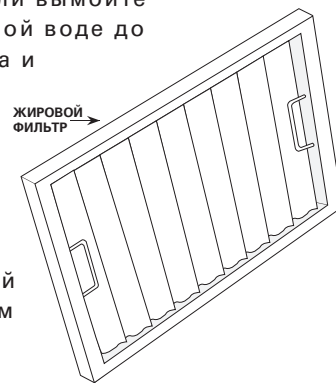
ЖИРОВЫЕ ФИЛЬТРЫ И МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ КОРПУС

Металлический жировой фильтр располагается непосредственно внутри колпака. Частота очистки этого фильтра должна зависеть от использования печи. При приготовлении жирных продуктов, таких как черное мясо, птица и т.д., требуются как минимум одна чистка в неделю.

Удалите жировой фильтр, вытянув его из корпуса с любой стороны. Поместите фильтр в посудомоечную машину или вымойте отдельно в горячей мыльной воде до удаления всех частиц жира и загрязнения. Тщательно ополосните водой.

Перед установкой дайте фильтру высохнуть.

Вымойте внутренний металлический корпус (камеру) влажной материей с любым рекомендованным мощным средством или растворителем жира. Не используйте составы с абразивами или четвертичными солями. При необходимости используйте обезжириватель.



ОСТОРОЖНО

Края внутри вытяжки могут быть острыми. При удалении и замене фильтра будьте осторожны.

ЦИРКУЛЯЦИОННАЯ ВЫТЯЖКА. ОПЦИЯ.

ОБСЛУЖИВАНИЕ



Воспользуйтесь отверткой или монетой, чтобы повернуть механизм открытия колпака. Вращение против часовой стрелки, чтобы открыть механизм, по часовой стрелке – закрыть и заблокировать.

ВНИМАНИЕ

ВЫТЯЖКА И ПЕЧЬ БУДУТ РАБОТАТЬ ТОЛЬКО ПРИ УСТАНОВЛЕННЫХ ФИЛЬТРАХ.

Новые фильтры для замены можно получить в **Alto-Shaam** или через фирму, которая продала вам вытяжку.

— УГОЛЬНЫЕ ФИЛЬТРЫ

РАЗМЕР: 216 мм x 508 мм x 51 мм

— ЖИРОВЫЕ ФИЛЬТРЫ

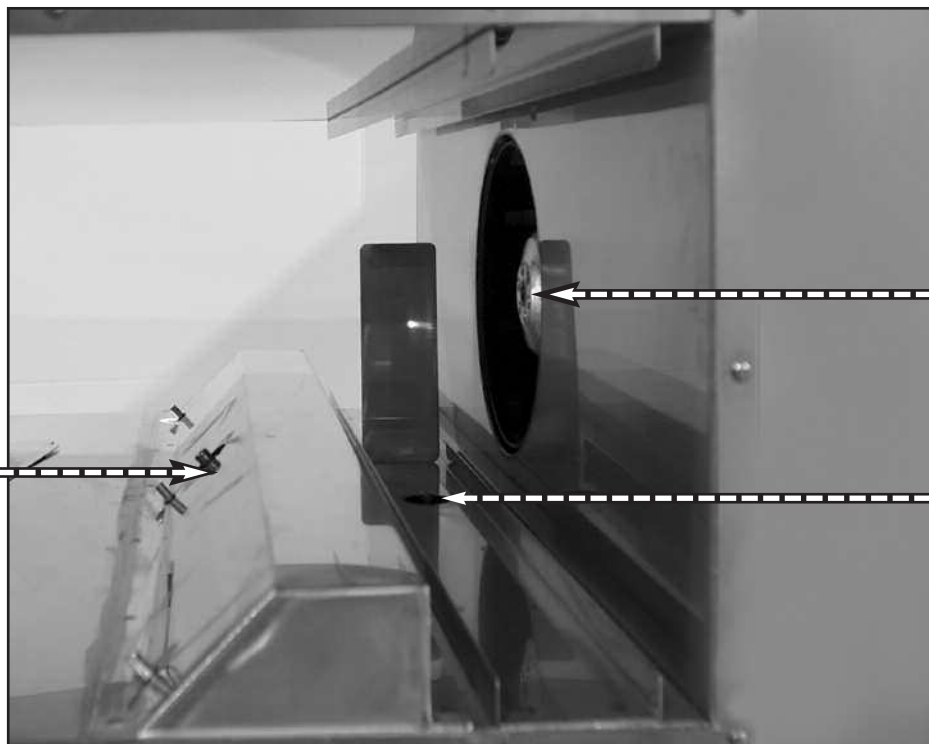
РАЗМЕР: 354 мм x 508 мм x 57,2 мм

ОБСЛУЖИВАНИЕ ЦИРКУЛЯЦИОННОЙ ВЫТЯЖКИ

СЕРВИСНЫЕ ДЕТАЛИ	МОДЕЛЬ
СМЕННЫЕ ФИЛЬТРЫ Жировой Угольный	FI-25867 FI-25866
Рама угольного фильтра	1002118/1002117
Рама жирового фильтра	1002120/1002119
Двигатель вентилятора	FA-3716
Конденсатор двигателя	FA-33440
Плавкая вставка	FU-3775
Гнездо предохранителя	FU-3772
Шарнирный штырь дверцы	PI-25844
Таймер управления вытяжкой	BA-33909
Источник питания	BA-33828
Реле, 240В	RL-33831
Силовое реле	RL-33493
Магнитный клапан	SE-33615
Выключатель питания	SW-33101
Выключатель давления	SW-33538
Выключатель сброса	SW-33495
Выключатель безопасности фильтров	SW-33148

ЦИРКУЛЯЦИОННАЯ ВЫТЯЖКА. ОПЦИЯ.

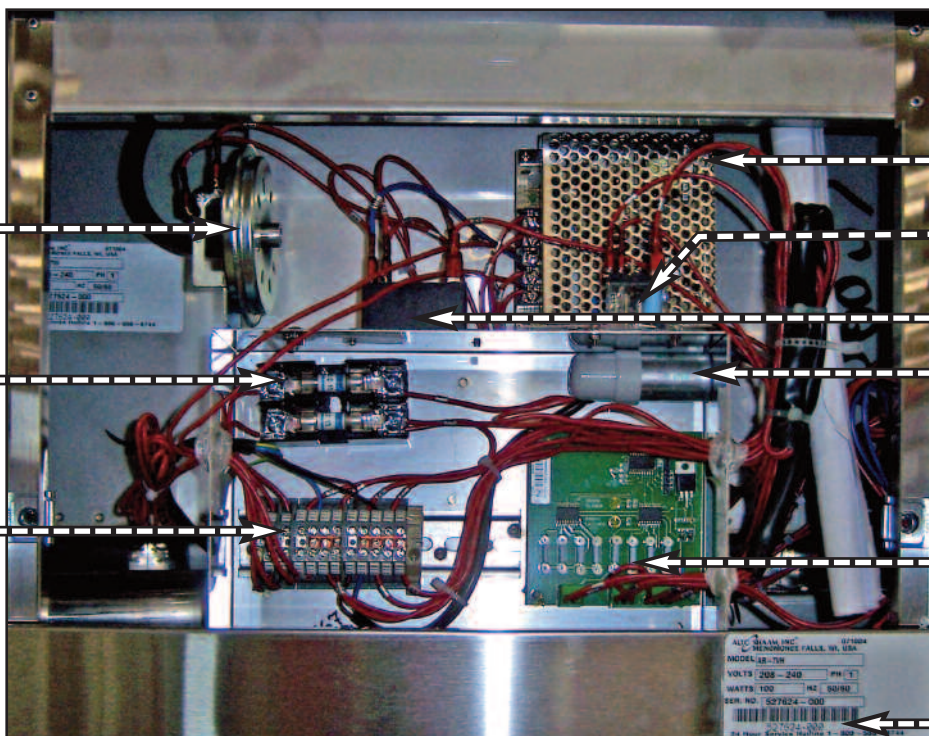
КОМПОНОВКА



ДВИГАТЕЛЬ
ВЕНТИЛЯТОРА
FA-3716

ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ
ЖИРОВОГО
ФИЛЬТРА
SW-33148

ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ
УГОЛЬНОГО
ФИЛЬТРА
SW-33148



ИСТОЧНИК
ПИТАНИЯ
BA-33828

ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ
ДАВЛЕНИЯ
SW-33538

РЕЛЕ, 240В
RL-33831
СИЛОВОЕ РЕЛЕ
RL-33493

ПРЕДОХРАНИТЕЛЬ
FU-3775

КОНДЕНСАТОР
ВЕНТИЛЯТОРА
FA-33440

ГНЕЗДО
ПРЕДОХРАНИТЕЛЯ
FU-3772

КЛЕММНАЯ
КОЛОДКА
TM-3778

УПРАВЛЕНИЕ
ВЫТЯЖКОЙ
BA-33909

ИДЕНТИФИКАЦ
ИОННАЯ
БИРКА

ДОСТАВКА ПОВРЕЖДЕНИЯ И РЕКЛАМАЦИИ



Вся аппаратура Alto-Shaam реализуется на условиях FOB – пункт доставки, и в случае принятия этих условий перевозчиком, такие поставленные товары становятся собственностью

грузополучателя. Если при перевозке происходит повреждение груза, вопрос решается между перевозчиком и грузополучателем. В таких случаях предполагается, что перевозчик несет ответственность за безопасную доставку товара, если только не будет установлена халатность со стороны грузоотправителя.

1. Проведите немедленную проверку оборудования, пока оно еще находится в грузовике или сразу же по его доставке в район получения. Не ждите, пока материал будет отправлен на склад.
2. Не подписывайте квитанцию о доставке груза или счёт за транспортировку, пока не проведете надлежащий подсчет и инспекцию всего полученного товара.
3. Сделайте отметку обо всех повреждениях груза прямо на квитанции перевозчика о доставке груза.
4. Убедитесь, что перевозчик подписал квитанцию. Если он откажется ее подписывать, напишите на квитанции о доставке груза следующее: *Перевозчик отказывается позволить провести инспекцию контейнеров для установления видимых повреждений.*
5. Если он откажется ее подписывать, напишите на квитанции о доставке груза следующее: *Перевозчик отказывается позволить провести инспекцию контейнеров для установления видимых повреждений.*
6. Немедленно по нахождении повреждений позвоните в контору грузоперевозчика и попросите об инспекции. Отправьте по почте письменное подтверждение времени, даты и фамилии лица, с которым вы разговаривали.
7. Сохраните любые упаковки и упаковочный материал с целью дальнейшей инспекции перевозчиком.
8. Немедленно подайте письменную рекламацию на перевозчика с приложением всех необходимых документов.

Мы будем по-прежнему помогать нашим клиентам в сборе фактов, касающихся претензий, которые правильно оформлены и дела по которым активно ведутся. Мы, однако, не можем подавать за вас претензии о компенсации за понесенный ущерб, принимать ответственность за любые требования или принимать отчисления платежей за такие претензии.

ALTO SHAAM.

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Компания Alto-Shaam, Inc. гарантирует первоначальному покупателю, что любая первоначальная часть, которая окажется дефективной в материале или исполнении будет по усмотрению Alto-Shaam, в соответствии с нижеизложенными положениями, заменена новой или перестроенной частью.

Гарантия на изготовление останется в силе в течение одного (1) года со времени установки или пятнадцати (15) месяцев со времени доставки, в зависимости от того, что произойдет ранее.

Alto-Shaam будет нести обычные расходы на изготовление, проведенное в обычное рабочее время, исключая сверхурочные, отпускные или любые дополнительные выплаты.

Гарантия на детали останется в силе в течение одного (1) года со времени установки или пятнадцати (15) месяцев со времени доставки, в зависимости от того, что произойдет ранее

Однако гарантия на нагревательный элемент в печах для приготовления и хранения продуктов компании Halo Heat® и холодильный компрессор в устройствах Alto-Shaam Quickchillers™ преоставляется на период пяти (5) лет со времени установки. Гарантия на изготовление та же, что изложена выше, а именно на один (1) год со времени установки или пятнадцати (15) месяцев со времени доставки, в зависимости от того, что произойдет ранее.

ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ НА:

1. Калибровку
2. Замену лампочек, а также стекло выставочных стендов вследствие повреждений любого рода
3. Повреждение аппаратуры, вызванное несчастным случаем, перевозками, неправильной установкой или изменениями.
4. Случаи нарушения правил эксплуатации техники, неправильного ее применения, халатности или ненормальных условий, включая, но не ограничиваясь действием на аппаратуру едких или неподходящих химикатов, в том числе соединений, содержащих хлорид или четвертичные соли, некачественной воды или же применения аппаратуры с отсутствующими или измененными серийными номерами.
5. Ущерб, являющийся прямым следствием дурного качества воды, недостаточного технического обслуживания парогенераторов и/или поверхностей, на которые неблагоприятно влияет качество воды, за которое, как и за необходимый ремонт и содержание парогенераторных установок, несет ответственность их владелец/оператор.
6. Ущерб, вызываемый использованием какого-либо иного чистящего средства кроме Combitherm® Cleaner компании Alto-Shaam, в том числе ущерб от хлора и других вредных химикатов. Настоятельно рекомендуется применение Combitherm® Cleaner в печах Combitherm
7. Любые потери и повреждения, являющиеся результатом неисправной работы, включая потерю продукта, а также логически вытекающие из нее или побочные убытки любого рода.
8. Оборудование, каким-либо образом измененное по сравнению с оригинальной моделью, замену запчастей другими, не санкционированными заводом, снятие любых деталей, включая ножки, или добавление любых других.

Настоящая гарантия исключительна и заменяет все другие гарантии, явно выраженные или подразумеваемые, включая подразумеваемые гарантии товарности и пригодности для определенной цели. Компания Alto-Shaam ни в коем случае не несет ответственности за утрату возможности эксплуатации, потерю доходов или прибыли либо утрату продукта, или же за любые косвенные или логически вытекающие из этого убытки. Никому кроме сотрудника компании Alto-Shaam, Inc., не разрешается модифицировать данную гарантию или принимать на себя от имени Alto-Shaam какие-либо иные обязательства или ответственность в связи с аппаратурой Alto-Shaam.

ALTO-SHAAM, INC.

ДЛЯ ОБЛЕГЧЕНИЯ СПРАВОК ЗАПИШИТЕ МОДЕЛЬ И СЕРИЙНЫЙ НОМЕР УСТРОЙСТВА. В ЛЮБОМ КОНТАКТЕ С ALTO-SHAAM ПО ПОВОДУ ДАННОГО УСТРОЙСТВА ВСЕГДА ССЫЛАЙТЕСЬ НА МОДЕЛЬ И СЕРИЙНЫЙ НОМЕР.

модель: _____ дата установки: _____
вольт: _____ куплено у: _____
серийный номер: _____