ALTO SHAAM®

Тепловые Встраиваемые Ванны

Электрические

ecosmart™

Модели:

100-H
100-HW/D6
200-HW
200-HW/D6
300-HW
300-HW/D6
400-HW
400-HW/D6
500-HW
500-HW/D6

100-HW

Контейнеры не входят в комплект

300-HW

•УСТАНОВКА
• ПРИНЦИП РАБОТЫ
• ОБСЛУЖИВАНИЕ

HALO HEAT®

24•7 Your Service Hotline 1-800-558-8744

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 USA
PHONE: 262.251.3800 • 800.558.8744 USA/CANADA FAX: 262.251.7067 • 800.329.8744 U.S.A. ONLY
www.alto-shaam.com

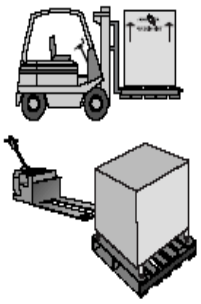
ОПАСНОСТЬ

НЕПРАВИЛЬНАЯ УСТАНОВКА, ВНЕСЕНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ, РЕГУЛИРОВКА, ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ МОГУТ ПРИВЕСТИ К СЕРЬЕЗНЫМ ТРАВМАМ, СМЕРТИ ИЛИ ПОЛОМКЕ ОБОРУДОВАНИЯ.

ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ДАННОЙ ИНСТРУКЦИЕЙ ПО УСТАНОВКЕ, РАБОТЕ И ОБСЛУЖИВАНИЮ ОБОРУДОВАНИЯ ПЕРЕД ЕГО УСТАНОВКОЙ ИЛИ ОБСЛУЖИВАНИЕМ

ВНИМАНИЕ

ВО ИЗБЕЖАНИЕ ТРАВМ БУДЬТЕ КРАЙНЕ ОСТОРОЖНЫ, ПЕРЕДВИГАЯ ИЛИ ВЫРАВНИВАЯ ОБОРУДОВАНИЕ



Оборудование Alto-Shaam должно устанавливаться в местах, обеспечивающих его нормальную работу в соответствии с назначенными целями и обеспечивающих доступ для чистки и обслуживания.

1. Оборудование необходимо установить на устойчивой ровной поверхности. Рекомендуем устанавливать его на пожаробезопасной, огнеупорной поверхности.

2. ЗАПРЕЩАЕТСЯ устанавливать оборудование в местах, где оно может подвергнуться воздействию неблагоприятных факторов, таких как пар, грязь, текущая вода, высокие температуры и т.п.

3.Наружные стенки тепловых ванн выдерживают темпе-Ратуру от 200°F(93°C) до 260°F (127°C). Перед установкой уточните у производителя, нагрев в каком температурном диапазоне может выдержать столешница.

ВЫРАВНИВАНИЕ

Необходимо выровнять нагретую ванну перед подключением прибора к электросети. Выровняйте прибор от одного бока до другого и спереди назад с помощью спиртового уровня.

Для оборудования, установленного на передвижном стенде, важно,чтобы поверхность пола была ровной во избежание перемещения оборудования.

ВНИМАНИЕ

Нанесите слой пищевого силикона под внешние выступы ванны для герметизации отверстия между оборудованием и столешницей.

ОПЦИИ И АКСЕССУАРЫ	
Разделители для контейнеров	
• Полный размер	16019
• 1/2 размера / 1/3 размера	11318

Приблизительные размеры отверстия в столешнице			
МОДЕЛЬ	100-HW and 100-HW/6D	1 КОНТЕЙНЕР	22-3/8" x 14-1/4" (568mm x 362mm)
МОДЕЛЬ	200-HW and 200-HW/6D	2 КОНТЕЙНЕРА	22-3/8" x 27-1/8" (568mm x 689mm)
МОДЕЛЬ	300-HW and 300-HW/6D	3 КОНТЕЙНЕРА	22-3/8" x 40-1/8" (568mm x 1019mm)
МОДЕЛЬ	400-HW and 400-HW/6D	4 КОНТЕЙНЕРА	22-3/8" x 53-1/4" (568mm x 1353mm)
МОДЕЛЬ	500-HW and 500-HW/6D	5 КОНТЕИНЕРОВ	22-3/8" x 66-1/4" (568mm x 1683mm)

ДОСТАВКА

Данный прибор Alto-Shaam был протестирован и соответствует высочайшим стандартам качества. При получении проверьте прибор на наличие возможных повреждений, возникших в результате транспортировки и незамедлительно сообщите о них представителю производителя. ***См.разделы «Повреждения при транспортировке и претензии» в данной инструкции.***

Этот прибор в комплекте с аксессуарами и отдельными деталями может быть доставлен в одной или более упаковок. Убедитесь, что вы получили все стандартные комплектующие и аксессуары в соответствии с заказанной Вами моделью.

Сохраняйте всю информацию и инструкции к данному прибору. Заполните и верните гарантийный талон на завод-производитель настолько быстро, насколько это возможно, для получения обслуживания при возникновении гарантийного случая.

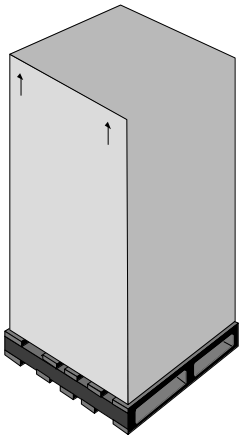
С руководством должны ознакомиться все пользователи и специалисты по установке данного оборудования. При возникновении вопросов по установке, работе и обслуживанию оборудования обращайтесь в сервисный центр Alto-Shaam.

ПРИМЕЧАНИЕ: Все заявки на гарантийное обслуживание должны содержать полный номер модели и серийный номер прибора.

РАСПАКОВКА

1. Осторожно выньте прибор из коробки или ящика.

   ПРИМЕЧАНИЕ:
   Не выбрасывайте картон и другой упаковочный материал, пока Вы не проверите прибор на наличие скрытых дефектов и на правильность его работы.



2. Внимательно прочитайте инструкцию перед началом установки прибора.

   НЕ ВЫБРАСЫВАЙТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ

   Инструкция является частью прибора и должна быть предоставлена в пользование владельцу, управляющему делами или другому лицу, ответственному за обучение операторов.

   Дополнительные экземпляры инструкции можно получить в сервисном центре Alto-Shaam.

3. Перед подключением к электросети удалите с прибора всю упаковочную пленку, другие упаковочные материалы и аксессуары. Храните аксессуары в удобном месте для их дальнейшего использования.

CAUTION

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Знание принципов работы необходимо для безопасного использования электрического и газового оборудования.

В инструкции используются общепринятые символы, указывающие на возможное возникновение разного рода опасности

	Этот символ указывает на наличие угрозы здоровью и жизни человека или значительного повреждения оборудования в случае игнорирования данного сигнала
	Символ указывает на возможность возникновения угрозы жизни и здоровью человека,возможность повреждения оборудования
	Символ указывает на наличие незначительной или средней степени угрозы здоровью или повреждения оборудования
	Символ указывает на возможность незначитель ной или средней угрозы здоровью или повреждения оборудования

NOTE:	Символ используется для информирования персонала об установке, работе, обслуживании оборудования, не

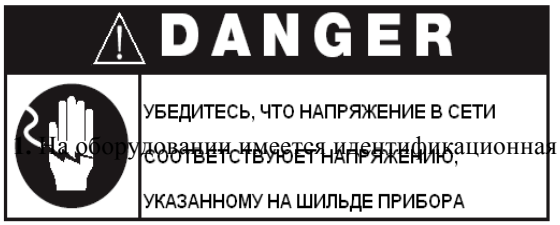
1. Данный прибор предназначен для приготовления и подогрева готовой пищи. Не предназначен для использования в других целях.
2. Модуль предназначен для использования на коммерческих предприятиях, на которых все операторы осведомлены о назначении, ограничениях и возможных опасностях при использовании данного оборудования. Все пользователи и операторы должны ознакомиться с инструкцией по работе прибора.
3. Способы устранения неполадок, схемы устройства, перечни компонентов, приведенные в данной инструкции, предназначены для использования квалифицированным техническим персоналом.
4. Данное руководство по эксплуатации является неотъемлемой частью оборудования. Руководство и все прилагаемые инструкции, схемы, примечания, ярлыки должны всегда находиться рядом с оборудованием и следовать за ним при изменении его местонахождения.

NOTE

Эксплуатация оборудования, должна производиться в соответствии соследующим требованием:

НЕ ВЫБРАСЫВАЙТЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ИЛИ ЭЛЕКТРОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ВМЕСТЕ С ДРУГИМ МУСОРОМ

с нализирует об опасности.
и
г



1. На оборудовании имеется идентификационная бирка:

2. Прибор оборудован трехштырьковой заземляющей розеткой. Для защиты от удара электрическим током прибор необходимо подключать непосредственно к этой розетке. Не удаляйте заземляющий штырь из этой розетки. Подключайте прибор ТОЛЬКО к правильно заземленной розетке, располагая прибор таким образом, чтобы розетка была легко доступна в случае возникновения аварийной ситуации. В случае, если не все выключатели установлены в положение OFF, может возникнуть явление электрической дуги (сильное искрение).

3. Установку розетки, прокладывание электрической проводки и другие электротехнические работы должны производиться лицензированным электромонтером в соответствии с местными электрическими требованиями.
.

4. Для приборов на 230V:
Во избежание возникновения электрического тока между прибором и другими приборами или металлическими частями, расположенными в непосредственной близости друг к другу, прибор оборудован заземляющим винтом. Заземляющий кабель необходимо подсоединить к этому винту и к другим приборам\металлическим частям для обеспечения надежной защиты от возникновения разности потенциалов. На схеме терминал обозначен следующим символом:

ВНИМАНИЕ: Прибор должен быть подключен к электросети, защищенной внешним выходом GFCI

Hot Food Drop-In Well Operation & Care Manual - 4

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ МОДУЛЬ **100-HW & 100-HW/D6**

НАПРЯЖЕНИЕ	ФАЗА	ЦИКЛ\Гц	АМПЕРЫ	кВт	КОНФИГУРАЦИЯ РОЗЕТКИ	
120	1	60	4.8	0.58	NEMA 5-15P	15A-125V РОЗЕТКА

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ МОДУЛЬ **200-HW & 200-HW/D6**

НАПРЯЖЕНИЕ		ФАЗА	ЦИКЛ\Гц	АМПЕРЫ	кВт	КОНФИГУРАЦИЯ РОЗЕТКИ	
120		1	60	10.5	1.27	NEMA 5-15P	15A-125V РОЗЕТКА
208-240	ПРИ 208	1	50/60	4.5	0.95	NEMA 6-15P	15A-250V РОЗЕТКА
	ПРИ 240	1	50/60	5.2	1.27		
230		1	50/60	5.0	1.17	BS 1363 РОЗЕТКА (ТОЛЬКО ДЛЯ UK)	

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ МОДУЛЬ **300-HW & 300-HW/D6**

НАПРЯЖЕНИЕ		ФАЗА	ЦИКЛ\Гц	АМПЕРЫ	кВт	КОНФИГУРАЦИЯ РОЗЕТКИ	
120		1	60	19.6	2.35	NEMA L5-30P	30A-125V РОЗЕТКА
208-240	ПРИ 208	1	50/60	9.2	1.93	NEMA 6-15P	15A-250V РОЗЕТКА
	ПРИ 240	1	50/60	10.7	2.57		
230		1	50/60	10.2	2.36	BS 1363 РОЗЕТКА (ТОЛЬКО ДЛЯ UK)	

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ МОДУЛЬ **400-HW & 400-HW/D6**

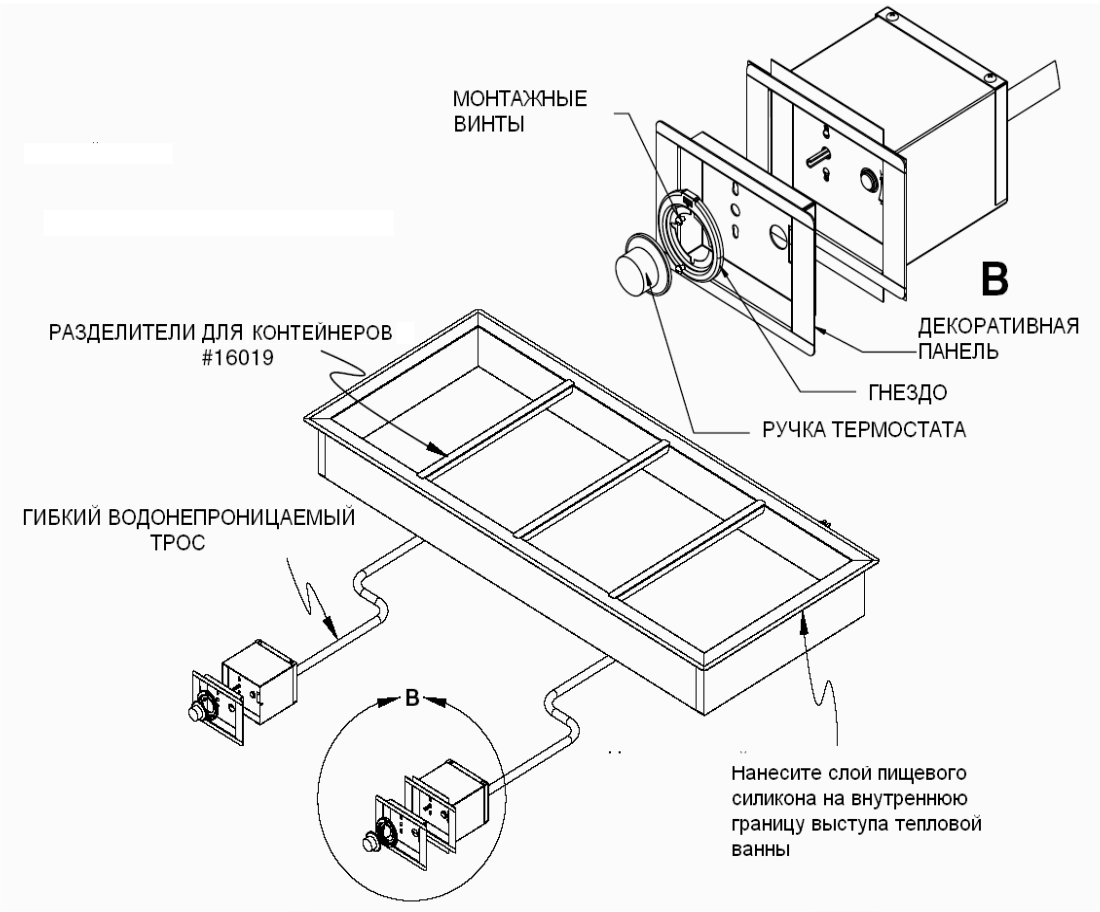
НАПРЯЖЕНИЕ		ФАЗА	ЦИКЛ\Гц	АМПЕРЫ	кВт	КОНФИГУРАЦИЯ РОЗЕТКИ	
120		1	60	19.6	2.36	NEMA L5-30P	30A-125V РОЗЕТКА
208-240	ПРИ 208	1	50/60	8.5	1.77	NEMA 6-15P	15A-250V РОЗЕТКА
	ПРИ 240	1	50/60	9.9	2.38		
230		1	50/60	9.5	2.19	BS 1363 РОЗЕТКА (ТОЛЬКО ДЛЯ UK)	

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ МОДУЛЬ **500-HW & 500-HW/D6**

НАПРЯЖЕНИЕ		ФАЗА	ЦИКЛ\Гц	АМПЕРЫ	кВт	КОНФИГУРАЦИЯ РОЗЕТКИ	
120		1	60	19.9	2.39	NEMA L5-30P	30A-125V РОЗЕТКА
208-240	ПРИ 208	1	50/60	8.6	1.80	NEMA 6-15P	15A-250V РОЗЕТКА
	ПРИ 240	1	50/60	9.9	2.39		
230		1	50/60	9.5	2.20	BS 1363 РОЗЕТКА (ТОЛЬКО ДЛЯ UK)	

УСТАНОВКА

инструкции по размещению установка пульта управления



1. Выпилите отверстие 5-1/4" x 4-1/2" (133.4мм x 114.3мм) в месте, где будет располагаться пульт управления.

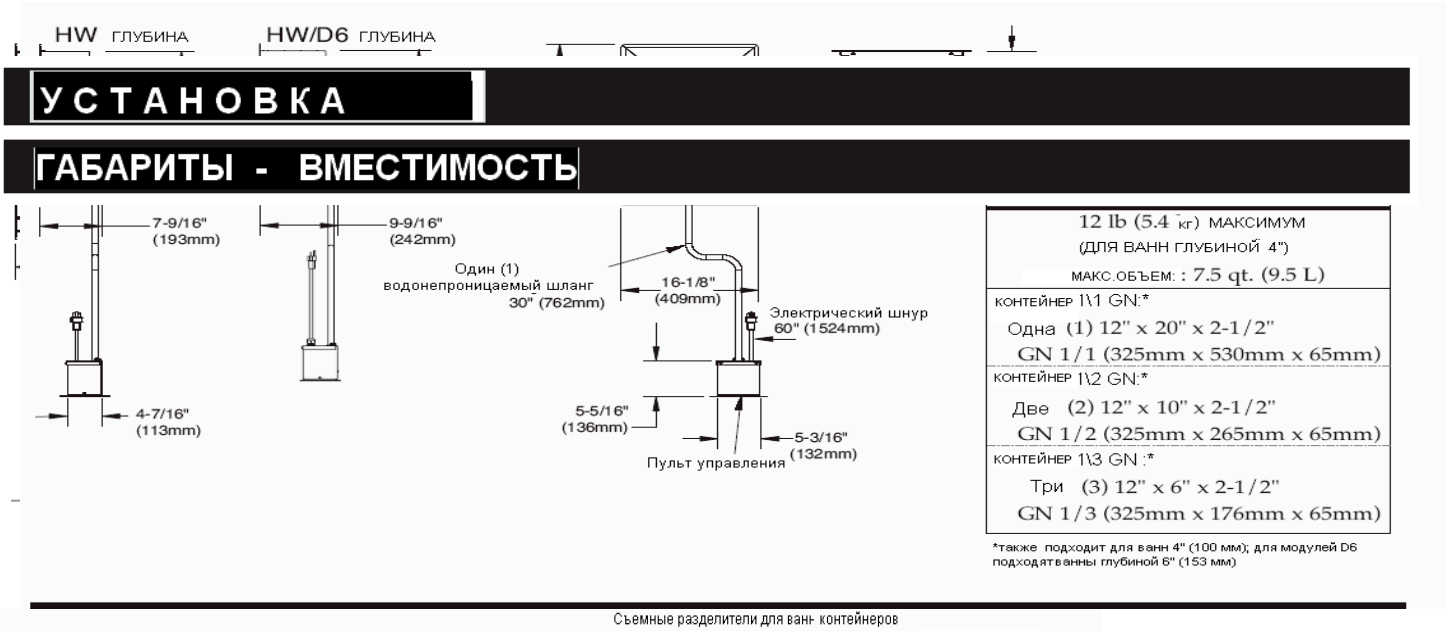
2. Тщательно очистите и высушите поверхность вокруг выпиленного отверстия, на которой будет располагаться декоративная панель.

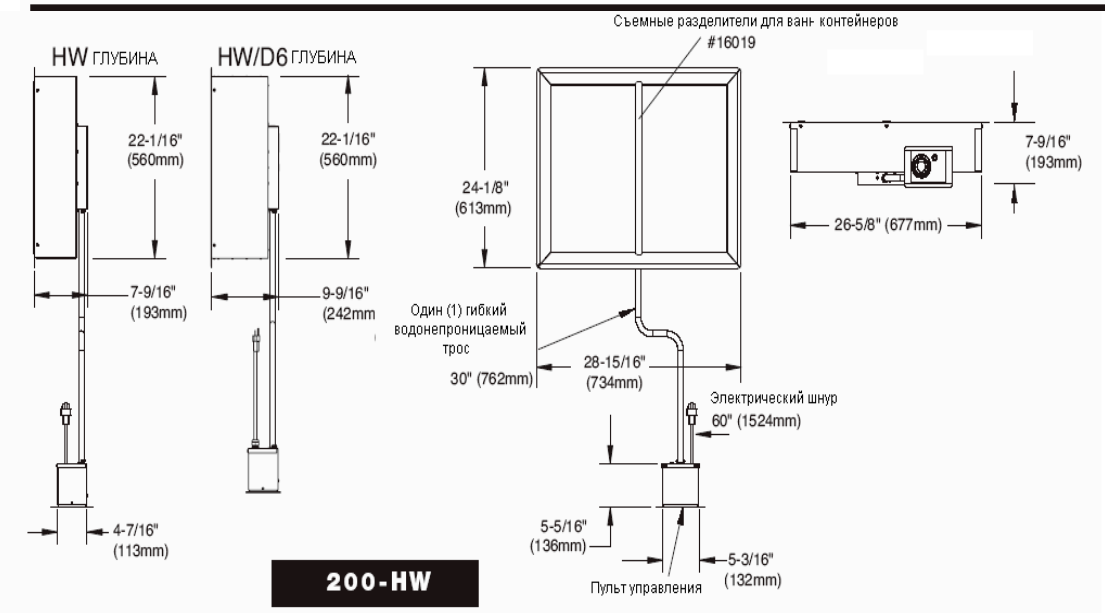
ВНИМАНИЕ: Декоративная панель не будет плотно прилегать к неочищенной поверхности.

3. Удалите защитную пленку к крепежной ленты на внутренней стороне выступов декоративной панели и прижмите панель к установочной поверхности.

4. Расположите корпус пульта управления за декоративной панелью. С помощью двух (2) монтажных винтов прикрепите декоративную панель к корпусу пульта управления.

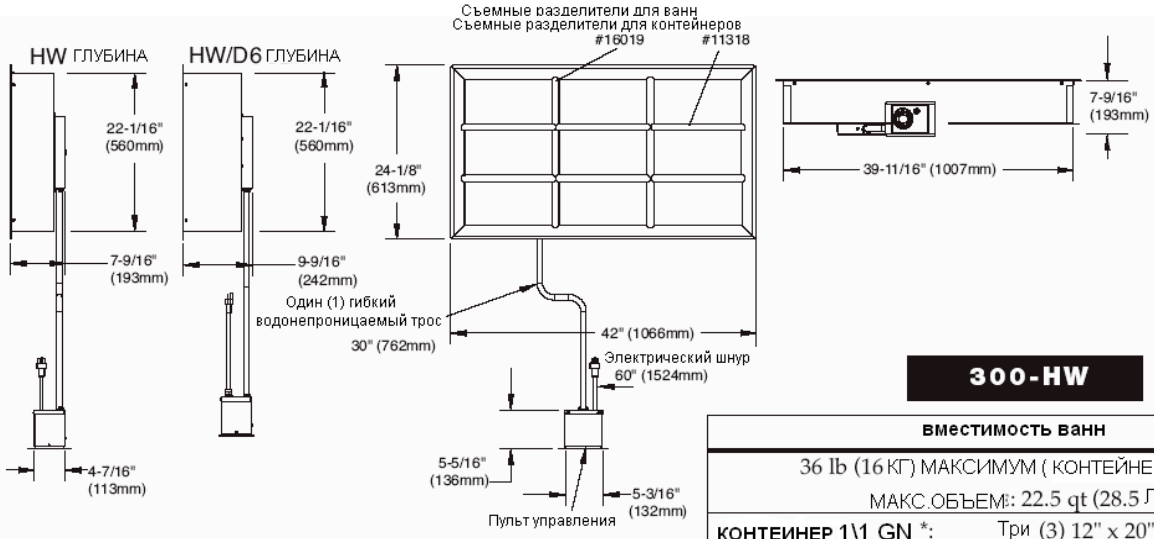
5. Оденьте ручку на стержень термостата.





вместимость ванн	
24 lb (10.8 КГ) МАКСИМУМ (КОНТЕЙНЕР ГЛУБИНОЙ 4" МАКС.ОБЪЕМ: 15 qt (19 Л)	
КОНТЕЙНЕР 1\1GN *:	Два (2) 12" x 20" x 2-1/2" GN 1/1 (325mm x 530mm x 65mm)
КОНТЕЙНЕР 1\2 GN *:	Четыре (4) 12" x 10" x 2-1/2" GN 1/2 (325mm x 265mm x 65mm)
КОНТЕЙНЕР 1\3 GN *:	Шесть (6) 12" x 6" x 2-1/2" GN 1/3 (325mm x 176mm x 65mm)

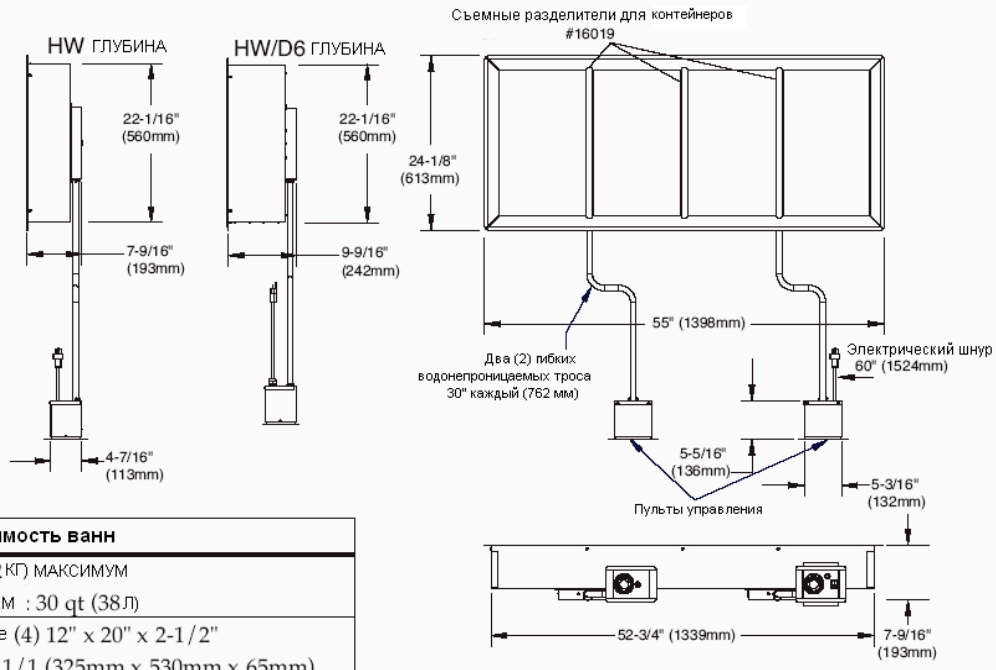
*Также подходят контейнеры глубиной 4" (100 мм); для D6 подходят контейнеры глубиной 6" (153 мм)



300-HW

вместимость ванн	
36 lb (16 КГ) МАКСИМУМ (КОНТЕЙНЕР ГЛУБИНОЙ 4") МАКС.ОБЪЕМ: 22.5 qt (28.5 Л)	
КОНТЕЙНЕР 1\1 GN *:	Три (3) 12" x 20" x 2-1/2" GN 1/1 (325mm x 530mm x 65mm)
КОНТЕЙНЕР 1\2 GN *:	Шесть (6) 12" x 10" x 2-1/2" GN 1/2 (325mm x 265mm x 65mm)
КОНТЕЙНЕР \3 GN *:	Девять (9) 12" x 6" x 2-1/2" GN 1/3 (325mm x 176mm x 65mm)

*также подходят контейнеры глубиной 4" (100 мм); для D6 подходят контейнеры глубиной 6" (153 мм)



400-HW

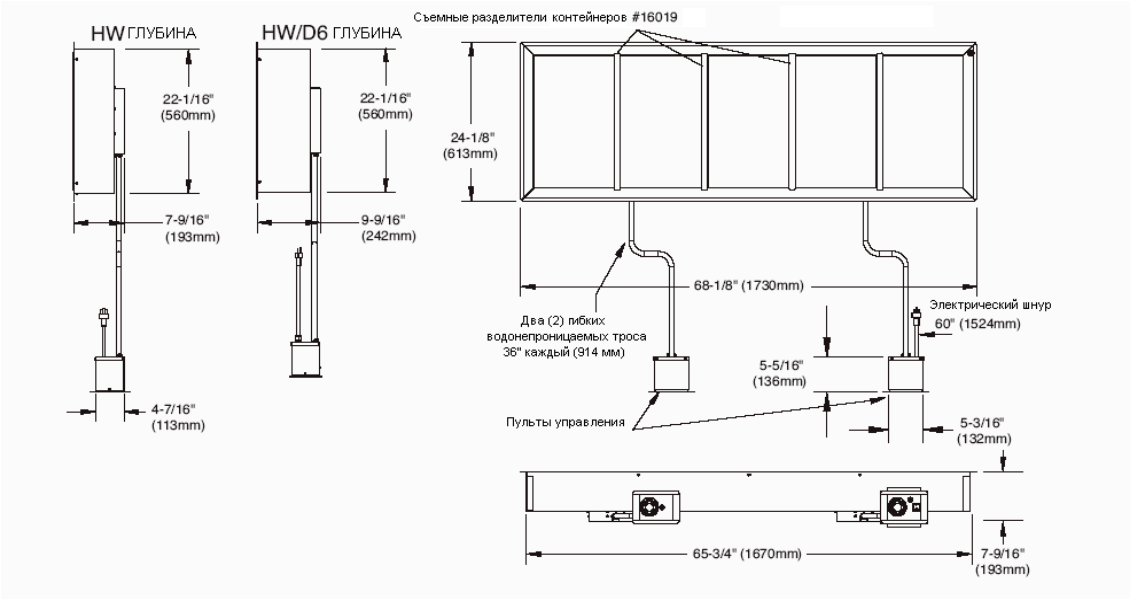
вместимость ванн	
48 lb (22 КГ) МАКСИМУМ МАКС.ОБЪЕМ : 30 qt (38 Л)	
КОНТЕЙНЕР \1 GN *:	Четыре (4) 12" x 20" x 2-1/2" GN 1/1 (325mm x 530mm x 65mm)
КОНТЕЙНЕР \2 GN *:	Восемь (8) 12" x 10" x 2-1/2" GN 1/2 (325mm x 265mm x 65mm)
КОНТЕЙНЕР 1\3 GN *:	Двенадцать (12) 12" x 6" x 2-1/2" GN 1/3 (325mm x 176mm x 65mm)

*также подходят контейнеры глубиной 4" (100 мм); для D6 подходят контейнеры глубиной 6" (153 мм)

УСТАНОВКА

ГАБАРИТЫ - ВМЕСТИМОСТЬ

ГАБАРИТЫ - ВМЕСТИМОСТЬ



500-HW

вместимость ванн	
60 lb (27 КГ) МАКСИМУМ (ВАННА ГЛУБИНОЙ 4") МАКС.ОБЪЕМ:37.5 qt (47.5Л)	
КОНТЕЙНЕР 1\1 GN *:	Пять (5) 12" x 20" x 2-1/2" GN 1/1 (325mm x 530mm x 65mm)
КОНТЕЙНЕР 1\2 GN *:	Десять (10) 12" x 10" x 2-1/2" GN 1/2 (325mm x 265mm x 65mm)
КОНТЕЙНЕР 1\3 GN *:	Пятнадцать (15) 12" x 6" x 2-1/2" GN 1/3 (325mm x 176mm x 65mm)

*также подходят контейнеры глубиной 4" (100 мм); для D6 подходят контейнеры глубиной 6" (153 мм)

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. НЕ ДОБАВЛЯЙТЕ ВОДУ В ТЕПЛОВУЮ ВАННУ
Тепловая ванна Halo Heat® сохраняют постоянную температуру. **Не рекомендуется добавлять в нее воду**, так как вода ускоряет порчу продукта, может повредить оборудованию, аннулируя гарантию.

2. УСТАНОВИТЕ РАЗДЕЛИТЕЛИ ДЛЯ КОНТЕЙНЕРОВ И ОПОРОЖНИТЕ КОНТЕЙНЕРЫ В ВАННЕ

ВНИМАНИЕ: Вне зависимости от типа выбранных контейнеров необходимо использовать разделители для того, чтобы закрыть все просветы между контейнерами и между контейнерами и бортами ванны.
Если просветы не будут закрыты, тепло будет уходить из ванны, распределение тепла будет неравномерным и возникнут трудности с поддержанием постоянной температуры.
Важно следовать этому требованию независимо от того, где используется данное оборудование.

3. НАГРЕВАЙТЕ ОБОРУДОВАНИЕ В ТЕЧЕНИЕ МИНИМУМ 30 МИНУТ, УСТАНОВИВ ТЕРМОСТАТ В ПОЛОЖЕНИЕ «10»

Когда термостат(ы) установлены в положение "ON.", загорается индикатор. Индикатор(ы)будут продолжать гореть все время, пока осуществляется предварительный нагрев оборудования. Перед загрузкой в оборудование горячей пищи необходимо прогревать его минимум **30 минут**, установив термостат в положение**10.**
Когда предварительный нагрев закончится или когда прибор достигнет температуры, установленной оператором в диапазоне от **1** до **10**, индикатор(ы) погаснут.

4. ЗАГРУЗКА ГОРЯЧЕЙ ПИЩИ В ОБОРУДОВАНИЕ

Предварительно разогрев оборудование, поместите горячую пищу в разогретые контейнеры, расположенные в ванне, или замените их на заполненные пищей контейнеры. Данное оборудование предназначено для хранения горячей пищи. В тепловую ванну можно помещать только горячие продукты. Всегда используйте разделители для контейнеров в соответствии с выбранной конфигурацией контейнера. Перед загрузкой пищи в оборудование воспользуйтесь компактным термометром и убедитесь, что внутренняя температура всех продуктов находится в пределах от 140° до 0° F (от 60° до 82°C). Если температура какого-либо пищевого продукта не соответствует данным показателям, разогрейте продукты до требуемой температуры в печи Halo Heat установив термостат в положение от 250° to 275°F (121° to 135°C), или в печи Combitherm.

5. ПЕРЕУСТАНОВИТЕ ТЕРМОСТАТ(Ы) В СООТВЕТСТВИИ С ТРЕБОВАНИЯМИ
После загрузки продуктов в тепловую ванну необходимо заново установить термостат(ы). Так как требуемый диапазон температур зависит от типа продуктов и от их количества, необходимо периодически проверять температуру каждой единицы продукта с помощью карманного термометра. Требуемый диапазон температур: между 140° и 180° F (60° и 82° C). Обычно он соответствует показателям термостата между "**8**" и "**10**."

CAUTION
МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ЧАСТИ ОБОРУДОВАНИЯ ОЧЕНЬ СИЛЬНО НАГРЕВАЮТСЯ В ПРОЦЕССЕ РАБОТЫ. ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОЖОГОВ ВСЕГДА ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЗАЩИТНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ РУК.

6. ДЛЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ПРАВИЛЬНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ ПИЩИ НЕОБХОДИМ ВЕРХНИЙ НАГРЕВ

7. ПОДАВАЙТЕ СВЕЖУЮ ГОРЯЧУЮ ПИЩУ
Следите, чтобы горячие продукты выглядели свежими. При необходимости время от времени помешивайте или переворачивайте их. Сразу убирайте остатки пищи, чтобы сохранить максимально привлекательный внешний вид пищи и облегчить уборку в конце рабочего дня.

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ

Шеф-повара, кулинары и другие специалисты в области приготовления пищи используют различные методы в своей работе. Выбор температуры хранения для каждого вида продуктов зависит от уровня влажности, плотности, объема и температуры подачи продукта. Безопасные температуры хранения также должны соотноситься со вкусовыми качествами продуктов и временем хранения каждого отдельного продукта.

Halo Heat сохраняет максимальное количество влаги в продуктах без добавления воды или пара. Максимальное количество природной влаги в продуктах сохраняет их натуральный вкус и аромат. Помимо удержания влаги в продуктах, оборудование с технологией Halo Heat поддерживает постоянную температуру в корпусе оборудования без помощи теплового вентилятора, предотвращая таким образом потерю продуктами влаги вследствие дегидрации и испарения.

При выемке продуктов из области с высокой температурой приготовления и перемещении их в оборудование с более низкой температурой, требуемой для их хранения, на поверхности продуктов и на внутренней поверхности контейнеров для их хранения может образовываться конденсат. Дав возможность выйти пару и жару, возникшему в процессе приготовления пищи при высоких температурах, можно уменьшить количество образующегося конденсата. Однако, для сохранения качества свежеприготовленной пищи, максимальное время для выхода пара не должно превышать 1-2 минуты.

Большая часть теплового оборудования Halo Heat имеет функцию термостатического управления температурой приготовления от 60° до 200°F (от 16° до 93°C).
Если прибор оборудован вентиляционными отверстиями, закрывайте их для хранения продуктов во влажной среде и открывайте их для поддержания сухой среды.

Если оборудование оснащено термостатом, указывающим диапазон температур от 1 до 10, используйте специальный термометр для измерения внутренней температуры продуктов, предназначенных для сохранения. Установите термостат в положение, соответствующее внутренней температуре продукта.

ДИАПАЗОН ТЕМПЕРАТУР ХРАНЕНИЯ

МЯСО	ПО ФАРЕНГЕЙТУ	ПО ЦЕЛЬСИЮ
РОСТБИФ - Слабопрожаренный	130°F	54°C
РОСТБИФ-Средне\хорошо прожарен	155°F	68°C
КОРЕЙКА ГОВЯЖЬЯ	160° — 175°F	71° — 79°C
СОЛЕНАЯ ГОВЯДИНА	160° — 175°F	71° — 79°C
ПАСТРОМА	160° — 175°F	71° — 79°C
АНТРЕКОТ - Слабообжаренный	130°F	54°C
СТЕЙК - Жареный на огне\на масле	140° — 160°F	60° — 71°C
РЕБРЫШКИ - Говяжьи или свиные	160°F	71°C
ТЕЛЯТИНА	160° — 175°F	71° — 79°C
ВЕТЧИНА	160° — 175°F	71° — 79°C
СВИНИНА	160° — 175°F	71° — 79°C
МОЛОДАЯ БАРАНИНА	160° — 175°F	71° — 79°C
ПТИЦА		
ЦЫПЛЕНОК -Жареный\Запеченный	160° — 175°F	71° — 79°C
УТКА	160° — 175°F	71° — 79°C
ИНДЕЙКА	160° — 175°F	71° — 79°C
ДРУГИЕ ВИДЫ	160° — 175°F	71° — 79°C
РЫБА\МОРЕПРОДУКТЫ		
РЫБА - Жареная\Запеченная	160° — 175°F	71° — 79°C
ОМАР	160° — 175°F	71° — 79°C
КРЕВЕТКИ - Жареные	160° — 175°F	71° — 79°C
ВЫПЕЧКА		
ХЛЕБ\РУЛЕТЫ	120° — 140°F	49° — 60°C
РАЗНОЕ		
ЗАПЕКАНКА ИЗ ОВОЩЕЙ\МЯСА	160° — 175°F	71° — 79°C
ТЕСТО - Расстойка	80° — 100°F	27° — 38°C
ЯЙЦА - Жареные	150° — 160°F	66° — 71°C
ЗАКУСКИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ	160° — 175°F	71° — 79°C
ЗАКУСКА ПО-ФРАНЦУЗСКИ	160° — 180°F	71° — 82°C
ПАСТА	160° — 180°F	71° — 82°C
ПИЦЦА	160° — 180°F	71° — 82°C
КАРТОФЕЛЬ	180°F	82°C
СЕРВИРОВАННЫЕ БЛЮДА	140° — 165°F	60°— 74°C
СОУСЫ	140° — 200°F	60° — 93°C
СУПЫ	140° — 200°F	60° — 93°C
ОВОЩИ	160° — 175°F	71° — 79°C

ПЕРЕЧИСЛЕННЫЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ХРАНЕНИЯ ЯВЛЯЮТСЯ ПРИБЛИЗИТЕЛЬНЫМИ. ВСЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ХРАНЕНИЯ ДОЛЖНЫ ОСНОВЫВАТЬСЯ НА ВНУТРЕННЕЙ ТЕМПЕРАТУРЕ ПРОДУКТОВ. ВСЕГДА СЛЕДУЙТЕ МЕСТНЫМ ГИГИЕНИЧЕСКИМ СТАНДАРТАМ.

ЧИСТКА И ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ЗАЩИТА ПОВЕРХНОСТЕЙ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Важно защищать поверхности из нержавеющей стали от коррозии. Использование едких химикатов может привести к полному разрушению защитного слоя из нержавеющей стали. Абразивные губки, металлические мочалки или металлические инструменты царапают поверхность и повреждают защитное покрытие, что в свою очередь может привести к образованию ржавчины.
Даже вода, особенно жесткая, содержащая большое количество хлора, может привести к окислению металла и образованию коррозии. Также, многие кислотосодержащие продукты, разлитые или оставленные на поверхности оборудования, разъедают защитный слой и способствуют образованию ржавчины.

Для ухода за оборудованием чрезвычайно важно использовать соответствующие требованиям чистящие средства, материалы и методы. Пролитую на оборудование еду необходимо сразу удалять и протирать поверхность как можно чаще, но не реже одного раза в день.
Всегда ополаскивайте поверхности оборудования после использования чистящих средств и как можно быстрее удаляйте остатки воды с поверхности.

ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА

Используйте только неабразивные чистящие средства предназначенные для ухода за поверхностями из нержавеющей стали. Чистящие средства не должны включать в себя хлористые соединения и соли четырехзамещенных оснований. Никогда не применяйте на поверхностях из нержавеющей стали соляную кислоту. Всегда используйте чистящие средства, соответствующие рекомендациям производителя. Обращайтесь за рекомендациями по подбору чистящих средств к Вашему поставщику химикатов.

ЧИСТЯЩИЕ МАТЕРИАЛЫ

Чистку оборудования необходимо производить с использованием чистящего средства и мягкой чистой ткани. При необходимости использования более агрессивным способов чистки на сильно загрязненных участках, используйте неабразивные губки и следите, чтобы на поверхности не образовывались царапины. Никогда не используйте проволочные щетки, металлические мочалки или скребки для удаления загрязнений с поверхности оборудования.

DANGER

ОТКЛЮЧИТЕ ОБОРУДОВАНИЕ ОТ ЭЛЕКТРОСЕТИ ПЕРЕД ОБСЛУЖИВАНИЕМ И ЧИСТКОЙ

Чистота и опрятный внешний вид оборудования влияют на его производительность и придают пище аппетитный вид. Оборудование, содержащееся в чистоте, лучше работает.

чистки внутренней поверхности. Следуйте рекомендациям производителя по использованию чистящих средств. Любое чистящее средство для промышленных печей должно быть одобрено для использования на поверхностях, контактирующих с пищей. Удаляйте загрязнения с помощью пластиковой мочалки.

DANGER

ЗАПРЕЩАЕТСЯ ЧИСТИТЬ ОБОРУДОВАНИЕ ВНУТРИ И СНАРУЖИ ПАРОМ, НАПОРОМ ВОДЫ, ПОГРУЖАТЬ ЕГО В ВОДУ ИЛИ ДРУГУЮ ЖИДКОСТЬ

ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ПОВРЕЖДЕНИЮ ОБОРУДОВАНИЯ ИЛИ К УДАРУ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ

В СЛУЧАЕ ЗАПОЛНЕНИЯ ОБОРУДОВАНИЯ ВОДОЙ ГАРАНТИЯ АННУЛИРУЕТСЯ

ВНИМАНИЕ: Всегда приступайте к чистке оборудования после того, как оно остыло.

ЧИСТИТЕ ОБОРУДОВАНИЕ ЕЖЕДНЕВНО.

ВНИМАНИЕ: Никогда не используйте абразивные чистящие средства, хлоросодержащие соединения или соединения, содержащие соли четырехзамещенных оснований. Для защиты металлической поверхности оборудования не используйте соляную кислоту.

ВНУТРЕННЯЯ ЧИСТКА:

1. Отключите прибор от электросети. Дайте ему остыть.
2. После того, как прибор остыл, снимите все съемные детали, такие как контейнеры и разделители для контейнеров. Чистите их по отдельности.
3. Удалите остатки пищи
4. Вытрите внутренние металлические поверхности с помощью бумажного полотенца, удалив с них остатки пищи.
5.Очистите оборудование внутри с помощью влажной тряпки или губки и рекомендованного качественного моющего средства.
7. Ополосните поверхности, протерев их с помощью чистой ткани или губки и теплой воды.
8. Удалите излишки воды с помощью губки, просушите поверхность с помощью чистой ткани или дайте ей просохнуть на открытом воздухе. Оставьте поверхность открытой до тех пор, пока оборудование полностью не высохнет изнутри. Снимите разделители контейнеров и сами контейнеры.
9. После чистки и ополаскивания внутреннюю поверхность оборудования можно продезинфицировать. Дезинфицирующее средство должно быть одобрено для

САНИТАРНАЯ ОБРАБОТКА

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ АБРАЗИВНЫЕ ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА

Всегда следуйте государственным или местным гигиеническим стандартам, касающихся чистки и санитарной обработки оборудования для пищевой промышленности.

Вкус и аромат пищи настолько тесно взаимосвязаны, что подчас очень сложно, почти невозможно разделить их. Столь же неразделимой является взаимосвязь между чистотой и вкусом пищи. Чистота, высокая производительность и ухоженный внешний вид оборудования играют значительную роль в приготовлении вкусной, аппетитно выглядящей пищи. Оборудование, которое содержится в чистоте, работает лучше и служит дольше.

Большинство продуктов питания имеют свой особенный запах, но они также способны поглощать окружающие запахи. К сожалению, в процессе поглощения пищей запахов, они не дифференцируются на ПЛОХИЕ и ХОРОШИЕ. Основная масса неприятных запахов и вкусов возникают в процессе приготовления пищи вследствие деятельности бактерий. Кислые, прогорклый, плесневелый, затхлый и другие вкусы пищи являются результатом их деятельности.

Наиболее легким способом получения насыщенного, натурального вкуса пищи является чистота, а именно: контроль видимых загрязнений (грязи) и невидимых (бактерий). Тщательная санитарная обработка обеспечит необходимую чистоту, сохранит привлекательный внешний вид наряду с максимальной производительностью оборудования. Что более важно, хорошая санитарная программа способствует формированию одного из ключевых элементов в предотвращении заболеваний, вызванными некачественными продуктами питания.

Оборудование, предназначенное для сохранения готовой пищи является одним из важных средств, предотвращающих такие заболевания. Столь же важными являются мониторинг и управление температурными режимами в процессе размещения, хранения, приготовления и подачи пищи.

Наиболее точным способом определения безопасной температуры для горячей и холодной пищи является измерения внутренней температуры продуктов. Качественный термометр – эффективное средство, подходящее для этих целей, используется для продуктов, которые необходимо хранить при определенной температуре.

Комплексная санитарная программа должна сфокусироваться на подготовке персонала по основным санитарным процедурам: личной гигиене, правильному обращению с сырыми продуктами, приготовлению пищи в соответствии с безопасной внутренней температурой продуктов, постоянный ее контроль с момента получения продуктов, на протяжении процесса обслуживания и подачи блюд.

Большинство заболеваний, вызванный испорченной пищей можно предотвратить, контролируя температуру и следуя комплексной санитарной программе. Оба этих фактора важны для качественного обслуживания потребителей. Практика предупреждения пищевых отравлений чрезвычайно важна для сохранения здоровья и жизни потребителей.

HACCP, аббревиатура для Hazard Analysis (at) Critical Control Points (Анализ угрозы в критических ситуациях) – программа контроля качества работы оборудования, созданная для обеспечения гигиены, качества и безопасности процессов приготовления пищи. Предприятие шагов по внедрению системы HACCP и безопасного приготовления пищи настолько эффективно, как и незатруднительно. Так как требования HACCP выходят за рамки данной инструкции, за дополнительной информацией обращайтесь в:

ЦЕНТР ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩИ И АДМИНИСТРАЦИЯ ПО МЕДИКАМЕНТАМ
1-888-SAFEFOOD

ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА ПИ	
ГОРЯЧИЕ ПРО	
ОПАСНАЯ ЗОНА	40° ДО 140°F
КРИТИЧЕСКАЯ ЗОНА	70° ДО 120°F
БЕЗОПАСНАЯ ЗОНА	ЧАСТЬ ДО 165°F
ХОЛОДНЫЕ ПРОД	
ОПАСНАЯ ЗОНА	ВЫШЕ 40°F
КРИТИЧЕСКАЯ ЗОНА	36°F ДО 40°F
ЗАМОРОЖЕННЫЕ П	
ОПАСНАЯ ЗОНА	ВЫШЕ 32°F
КРИТИЧЕСКАЯ ЗОНА	0° ДО 32°F
БЕЗОПАСНАЯ ЗОНА	0°F или ниже

Hot Food Drop-In Well Operati

ТЕРМОСТАТ И ИНДИКАТОР НАГРЕВА

Когда термостат установлен в положение **“10,”** загорится индикатор нагрева, указывающий состояние нагревательного кабеля (**ON/OFF)** и цикл работы прибора в соответствии с установленным температурным режимом. Если индикатор не загорается после нормального запуска необходимо проверить основной источник энергии, термостат или сам индикатор. Если прибор не поддерживает заданную температуру, необходимо проверить калиброву термостата. Если прибор не нагревается или продолжает нагреваться при установке термостата в положение **“OFF,”** необходимо проверить правильность работы термостата. Если эти компоненты были проверены и было установлено, что они исправны, необходимо проверить целостность и сопротивление нагревательного кабеля. ***СМ.ЭЛЕКТРИЧЕСКУЮ СХЕМУ.***

DANGER

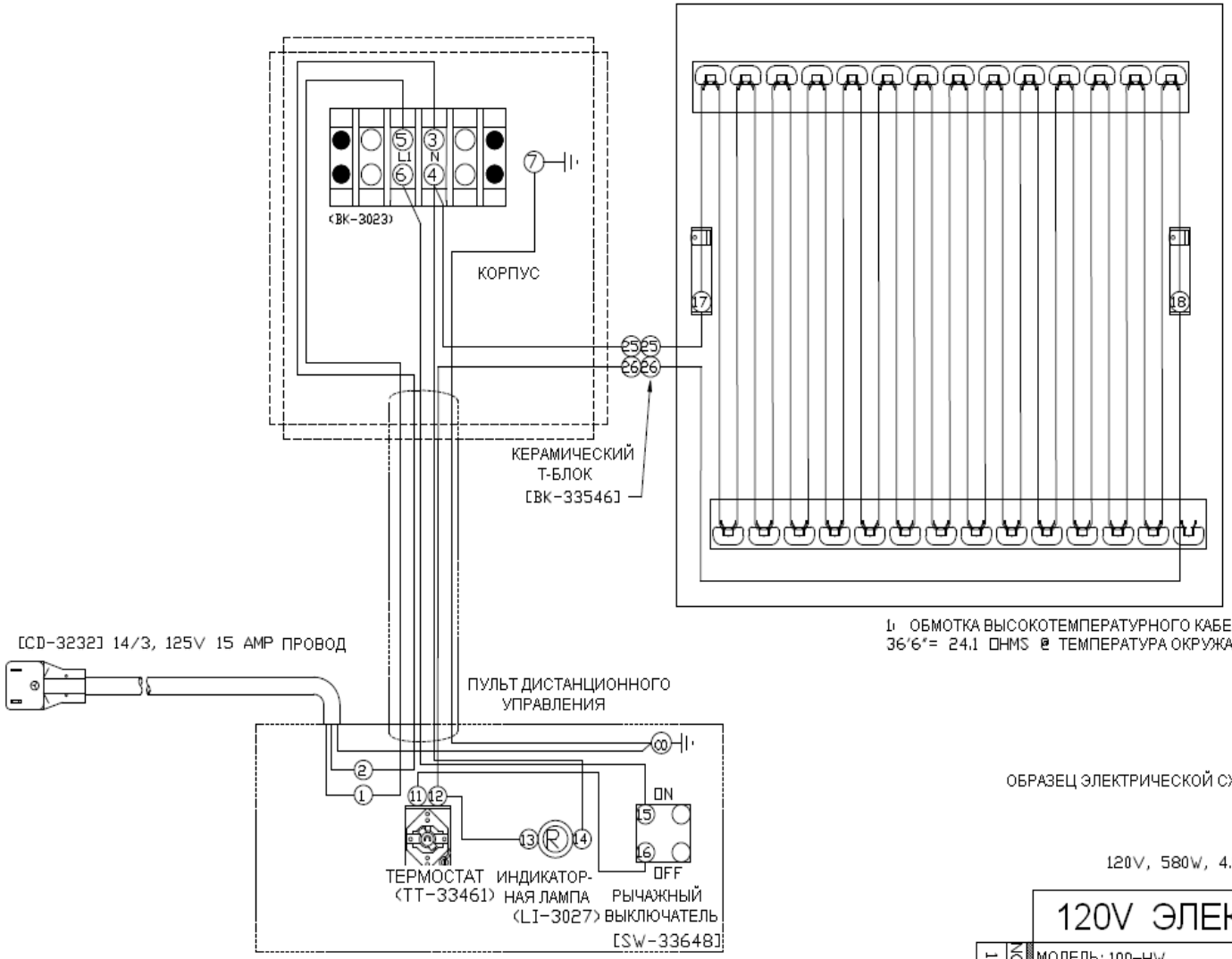
ОТКЛЮЧИТЕ ОБОРУДОВАНИЕ ОТ ЭЛЕКТРОСЕТИ ПЕРЕД ЧИСТКОЙ ИЛИ ОБСЛУЖИВАНИЕМ

ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

BK-3023 БЛОК ТЕРМИНАЛА, 4
BK-33546 БЛОК ТЕРМИНАЛА, 2
CD-3232 ПРОВОД, 14/3 SJTOW 125V
CD-33882 ПРОВОД, 230V, 16 AMP
CD-33840 ПРОВОД, 16/3, 250V 15A
CD-33867 ПРОВОД, 12/0 125V 30A
KN-3048 КНОПКА ПИТАНИЯ
LI-3027 ЛАМПА ИНДИКАТОРА, 250V
LI-3931 ЛАМПА ИНДИКАТОРА, 110V
SW-33648 РЫЧАЖНЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ
SW-33923 РЫЧАЖНЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ, 230V
TT-33461 КРЕПЛЕНИЕ ТЕРМОСТАТА
TT-3713 ГНЕЗДО ТЕРМОСТАТА

CAUTION

ЭТОТ РАЗДЕЛ ПРЕДНАЗНАЧЕН ТОЛЬКО ДЛЯ ПОМОЩИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ СПЕЦИАЛИСТАМ И НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НЕОБУЧЕННЫМ ИЛИ НЕЛИЦЕНЗИРОВАННЫМ ПЕРСОНАЛОМ



1: ОБМОТКА ВЫСОКОТЕМПЕРАТУРНОГО КАБЕЛЯ [CB-3045]
36'6"= 24.1 OHMS @ ТЕМПЕРАТУРА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

ОБРАЗЕЦ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СХЕМЫ #5003710

120V, 580W, 4.8AMPS 60HZ

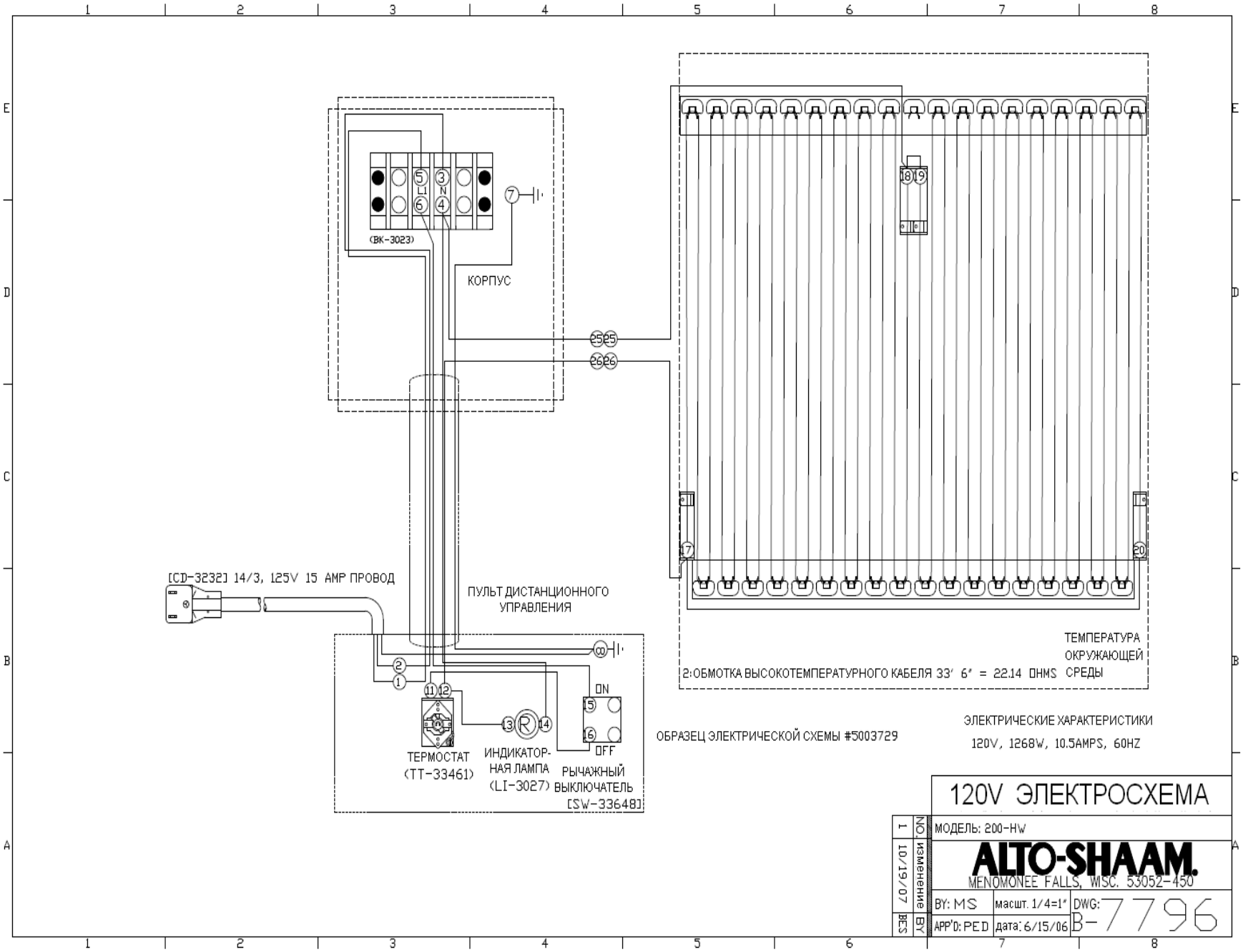
120V ЭЛЕКТРОСХЕМА

1	NO	изменение
10/19/07		
BES	BY	

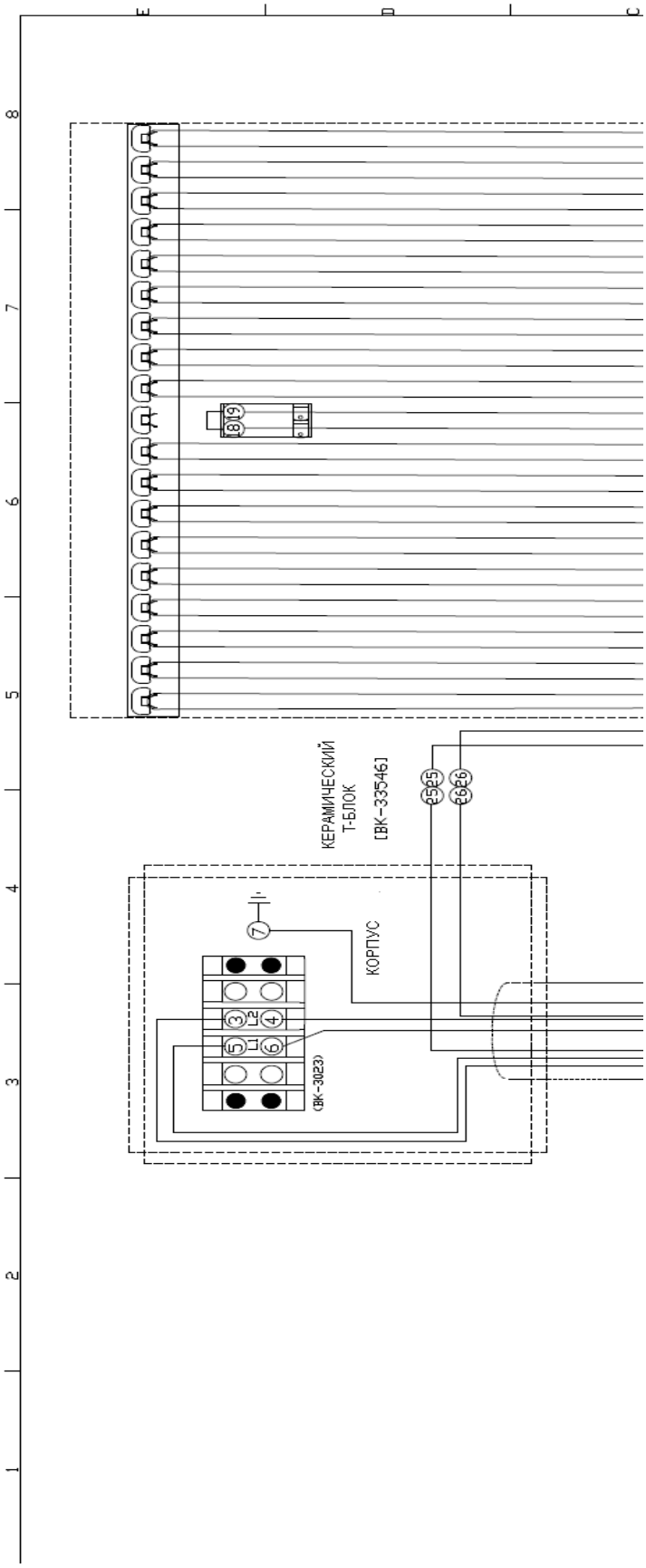
МОДЕЛЬ: 100-HW

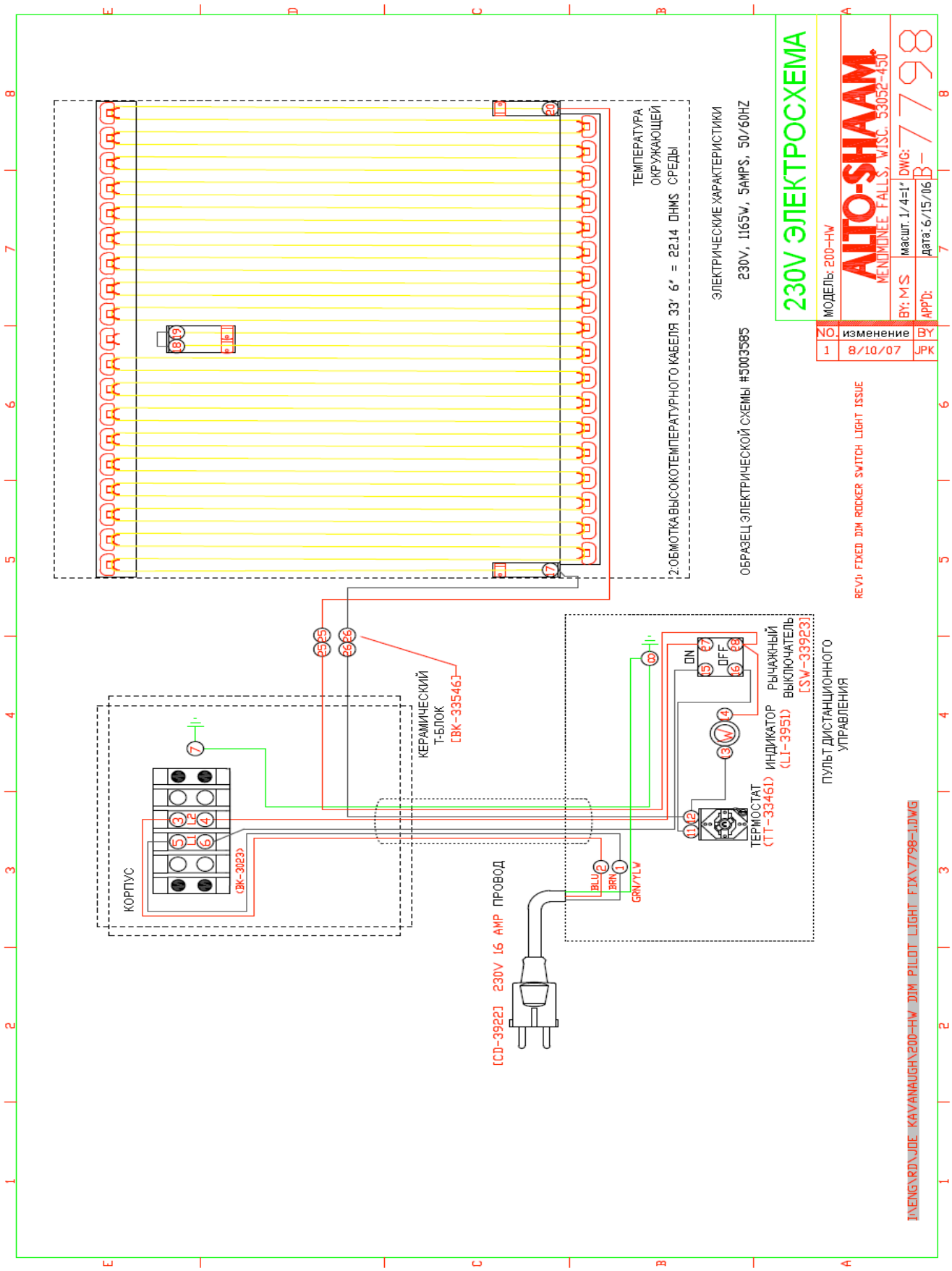
ALTO-SHAAM.
MENOMONEE FALLS, WISC. 53052-450

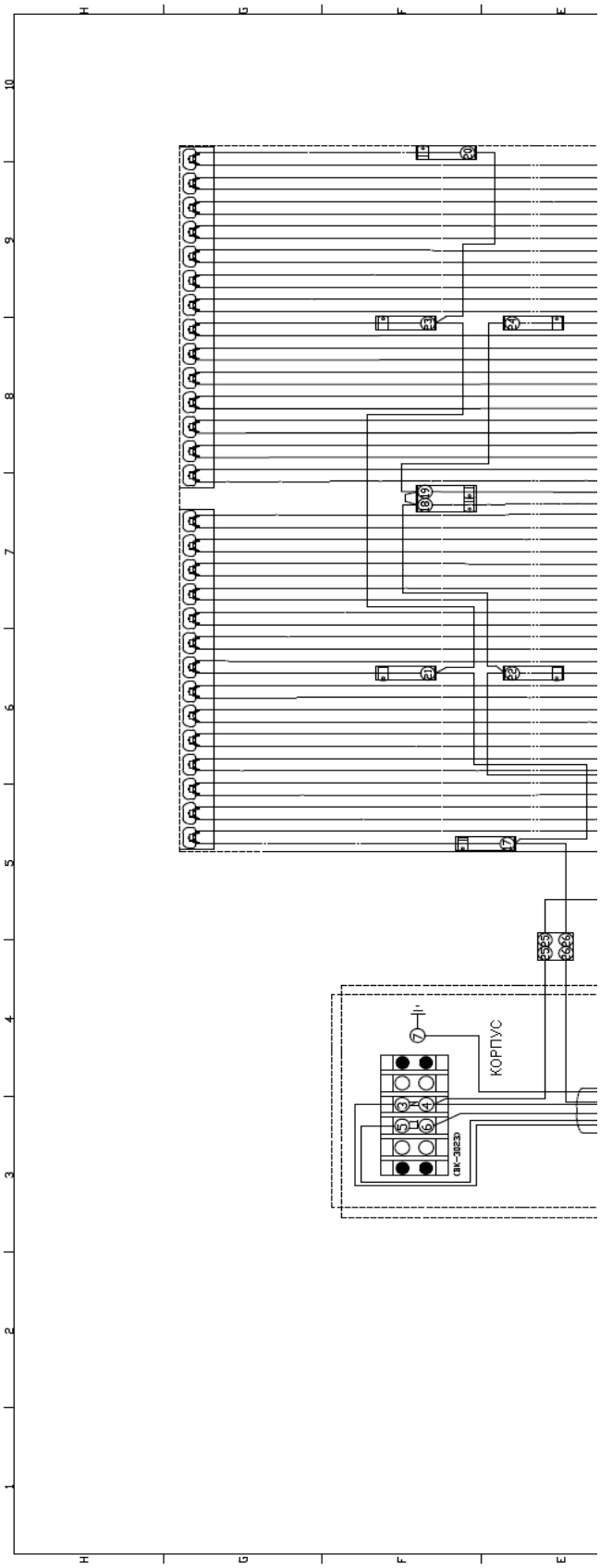
BY: MS | масшт. 1\4=1" | DWG: B-7795
APP'D: PED | дата :4/18/06



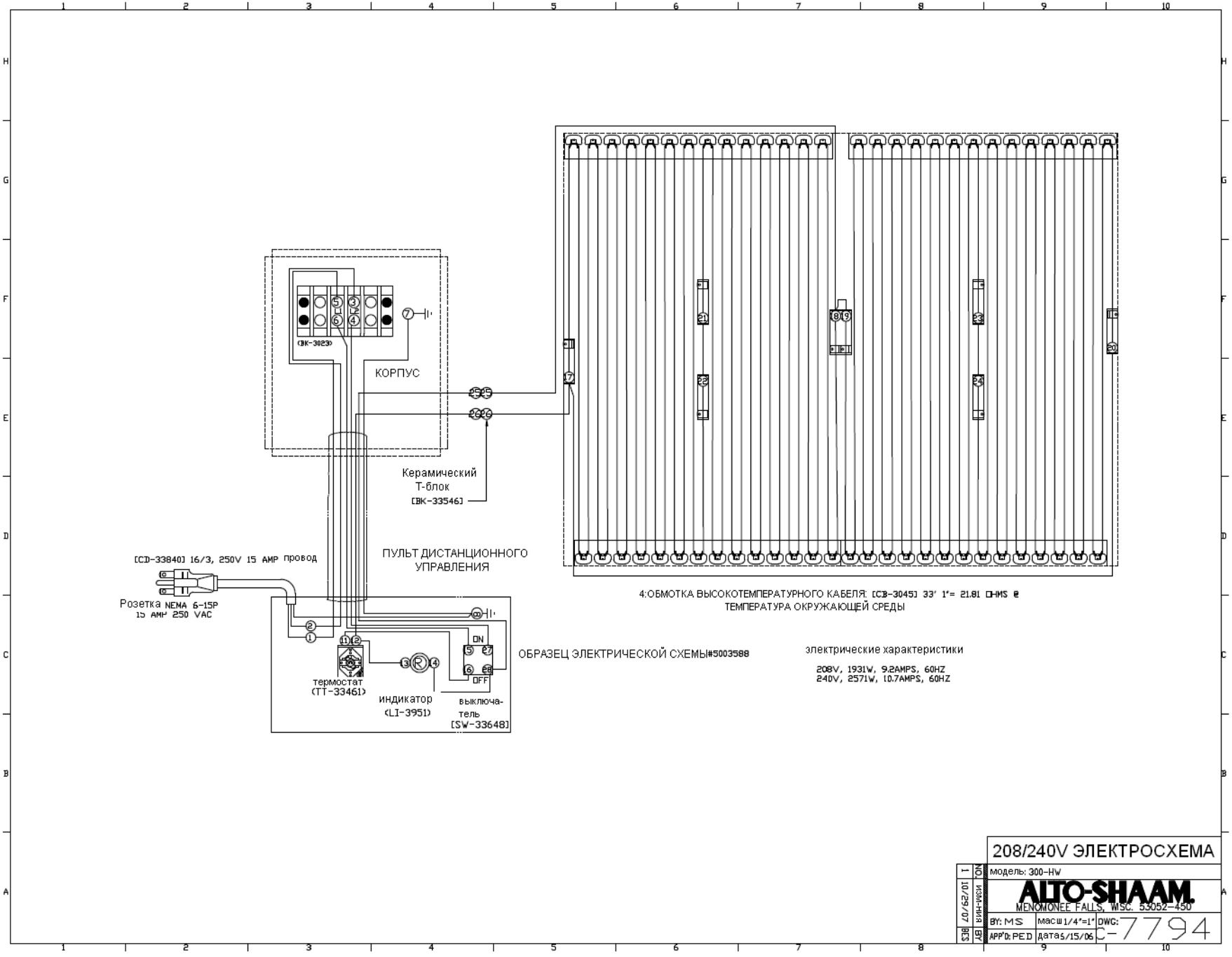
Hot Food Drop-In Well Ope


КЕРАМИЧЕСКИЙ
Т-БЛОК
(ВК-33546)
КОРПУС
(ВК-3023)
L1
L2
5
3
6
4
7
8
9
6
5
E
D
C
1
2
3
4
5
6
7
8

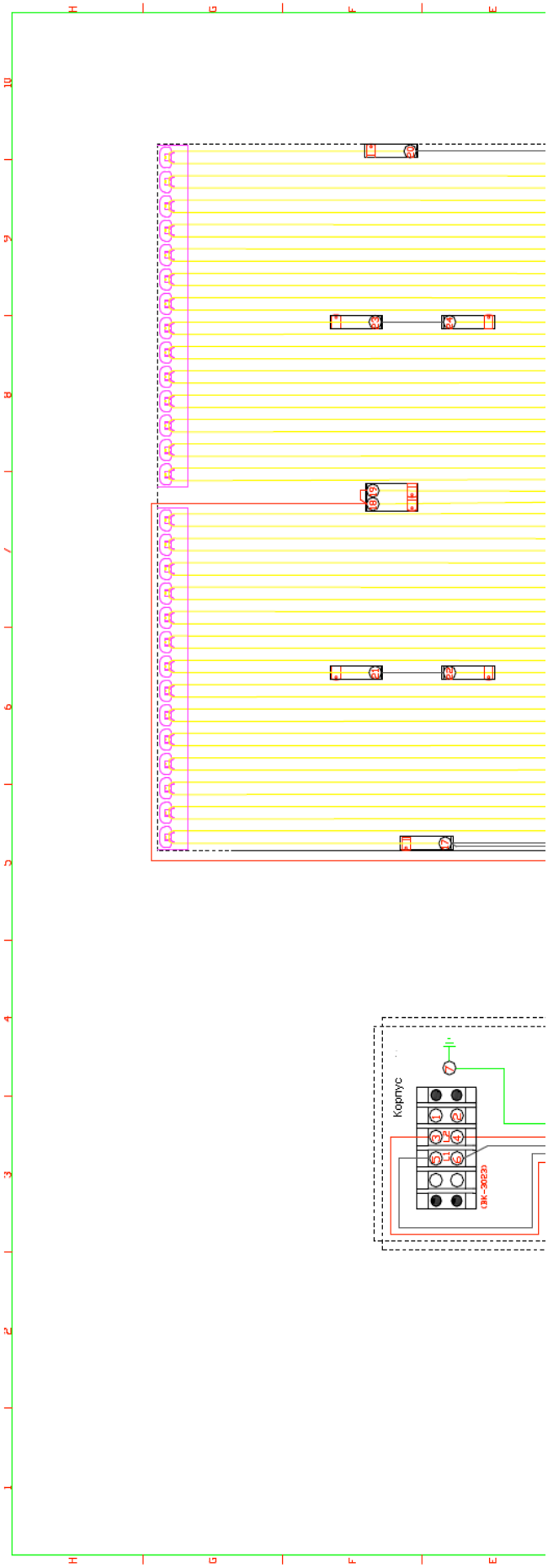

230V ЭЛЕКТРОСХЕМА
МОДЕЛЬ: 200-HW
ALTO-SHAAM
MENOMONEE FALLS, WISC. 53052-450
BY: MS
масшт. 1/4=1"
DWG: B-7798
APP'D:
дата: 6/15/06
NO. изменение BY
1 8/10/07 JPK
REV1: FIXED DIM ROCKER SWITCH LIGHT ISSUE
ОБРАЗЕЦ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СХЕМЫ #5003585
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
230V, 1165W, 5AMPS, 50/60HZ
2:ОБМОТКА ВЫСОКОТЕМПЕРАТУРНОГО КАБЕЛЯ 33' 6" = 22.14 OHMS
ТЕМПЕРАТУРА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ
КОРПУС
(BK-3023)
КЕРАМИЧЕСКИЙ Т-БЛОК
[BK-33546]
[CD-3922] 230V 16 AMP ПРОВОД
BLU
BRN
GRN/YLW
ON
OFF
ТЕРМОСТАТ
(TT-33461)
ИНДИКАТОР
(LI-3951)
РЫЧАЖНЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ
[SW-33923]
ПУЛЬТ ДИСТАНЦИОННОГО УПРАВЛЕНИЯ
I:\ENG\RD\JOE KAVANAUGH\200-HW DIM PILOT LIGHT FIXX7798-1.DWG



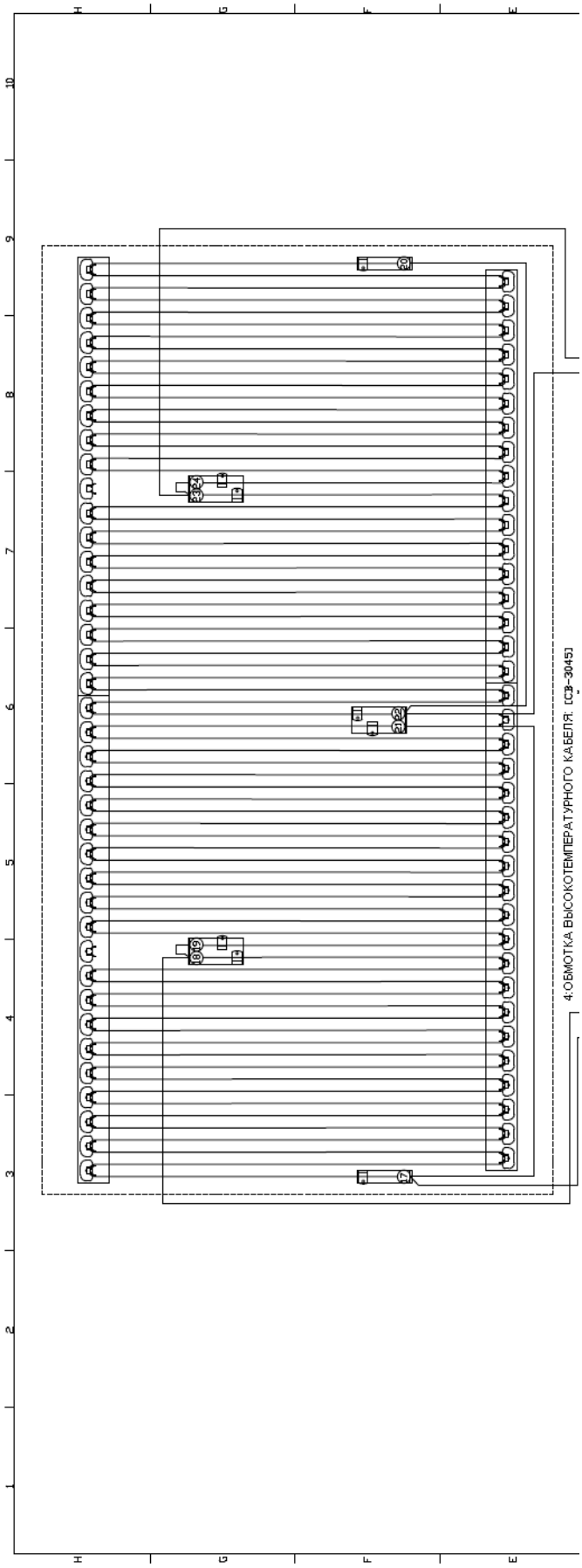
Hot Food Drop-In Well C



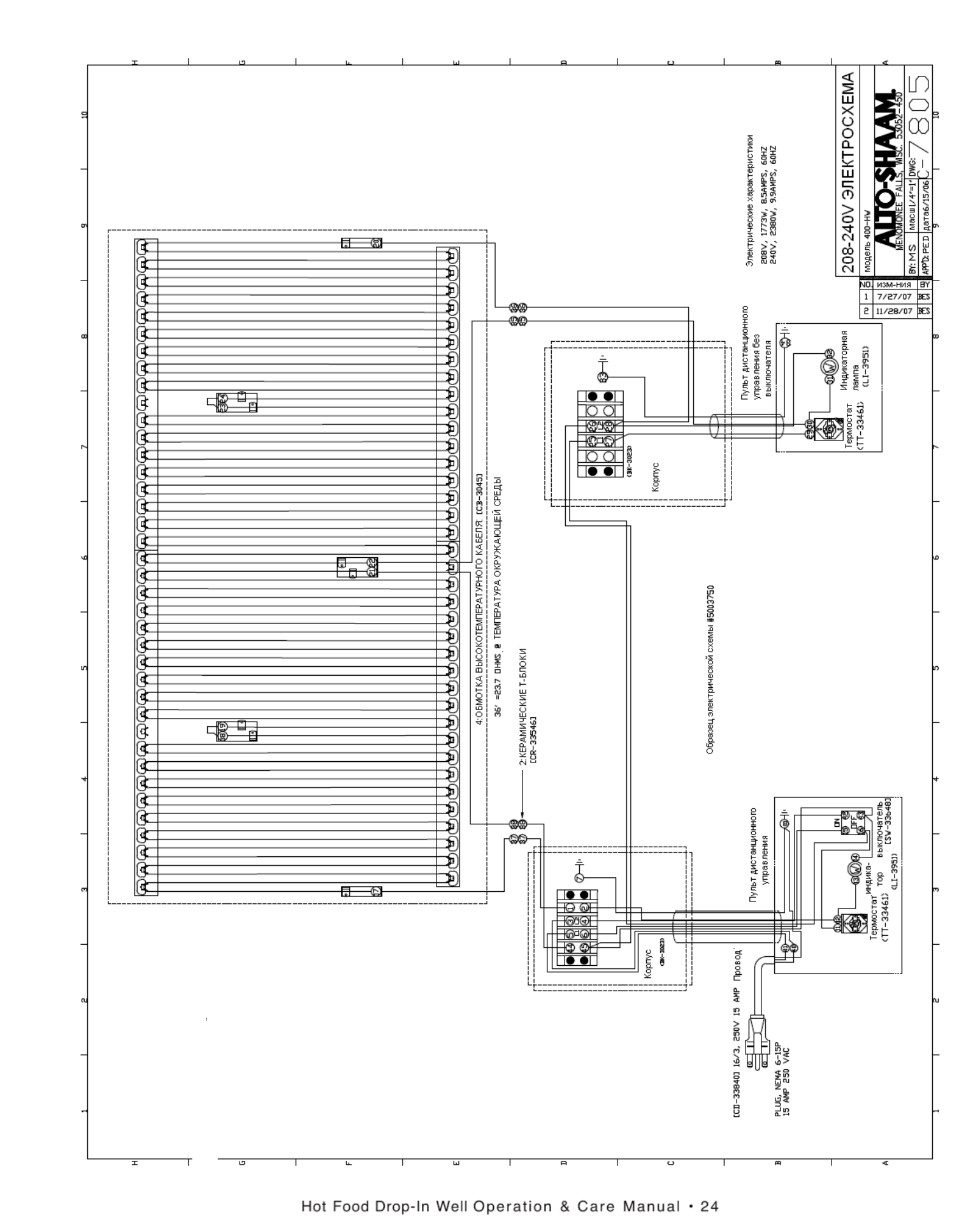
Hot Food Drop-In Well Ope

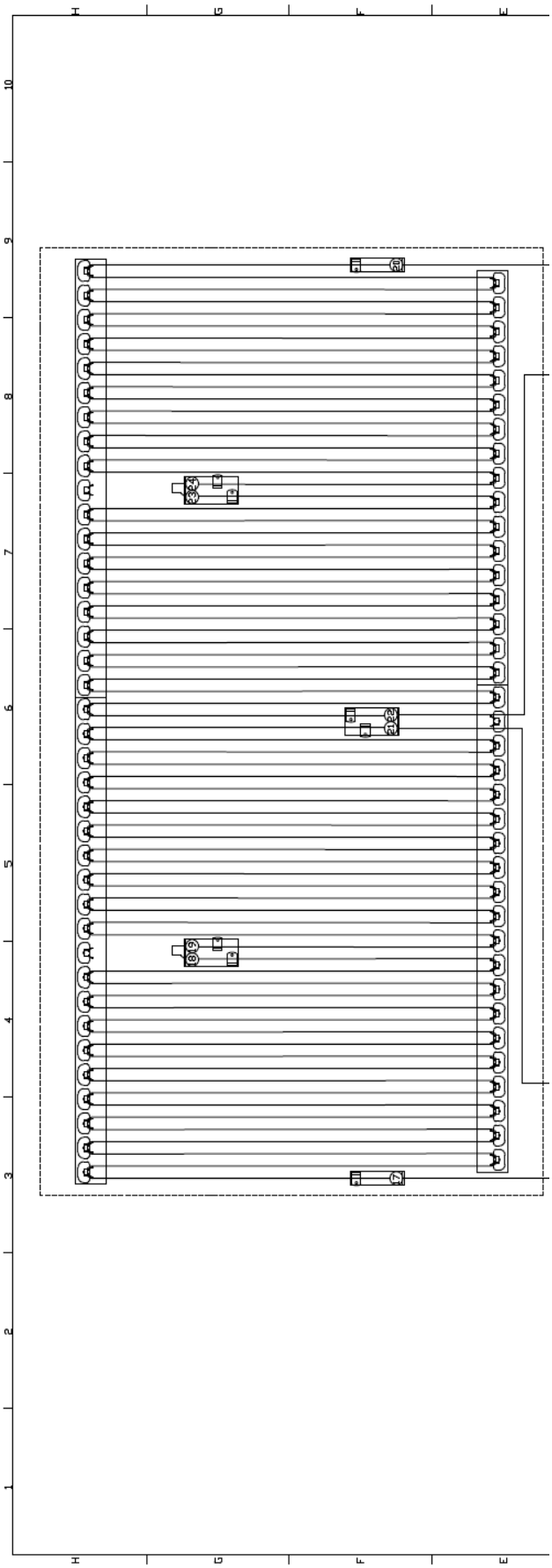


Hot Food Drop-In Well Op

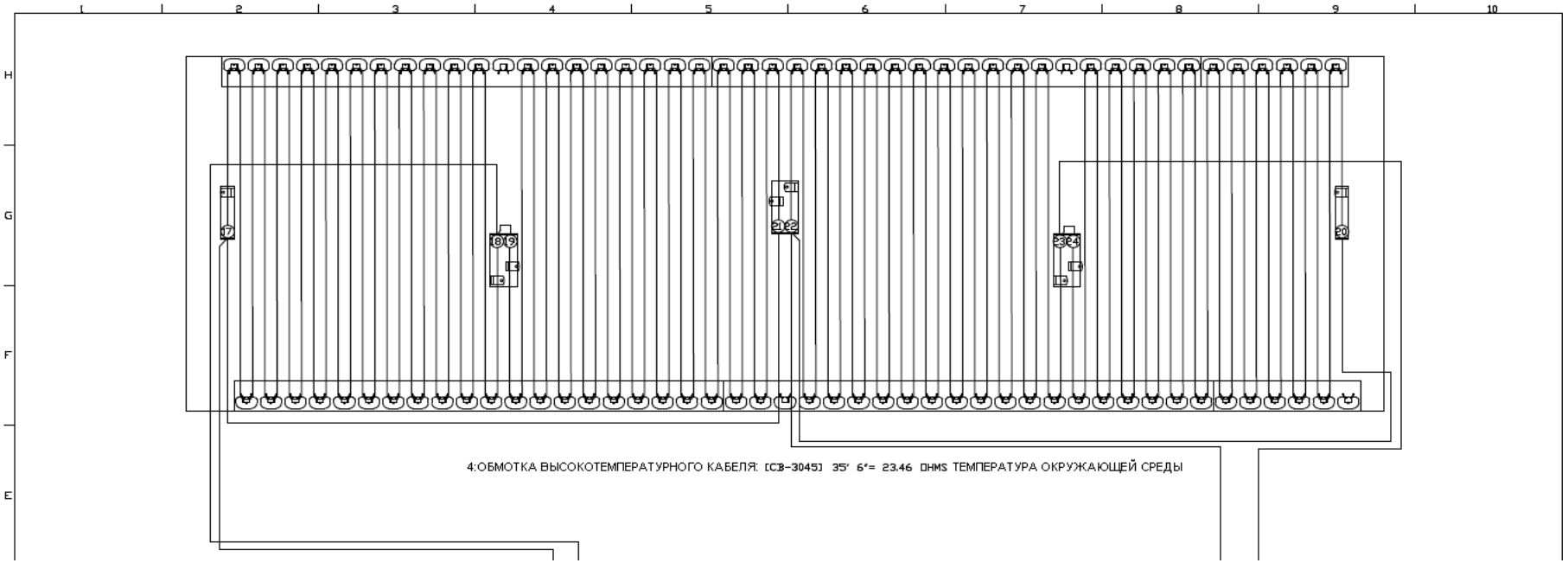


Hot Food Drop-In Well Oper

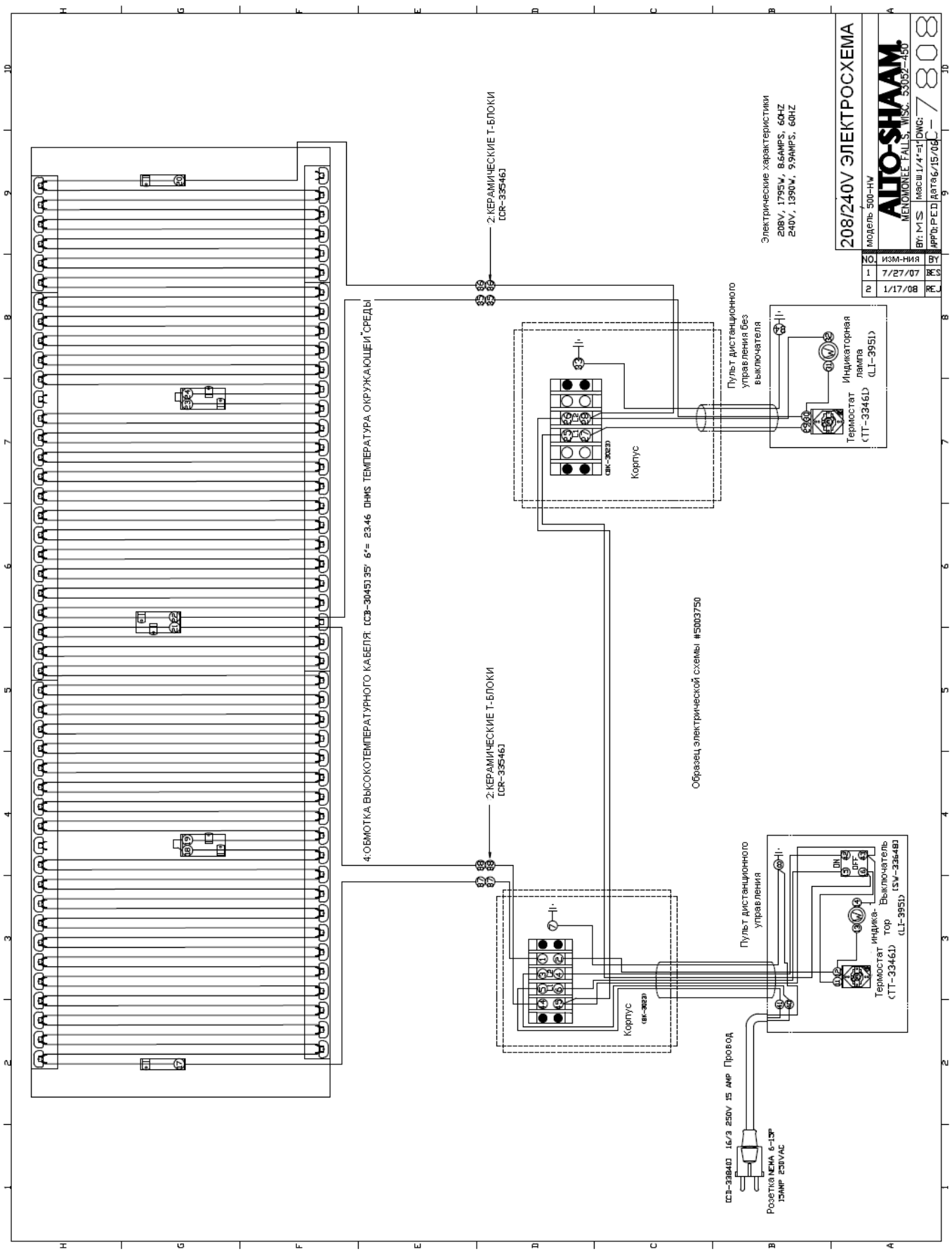

208-240V ЭЛЕКТРОСХЕМА
модель 400-HW
ALTO-SHAAM
MENOMONEE FALLS, WISC. 53052-450
BY: MS
масш 1/4"=1"
DWG: C-7805
APP'D: PE D
дата 6/15/06
NO. ИЗМ-НИЯ BY
1 7/27/07 BES
2 11/28/07 BES
Электрические характеристики
208V, 1773W, 8.5AMPS, 60HZ
240V, 2380W, 9.9AMPS, 60HZ
Пульт дистанционного управления без выключателя
Индикаторная лампа (LI-3951)
Термостат (TT-33461)
Корпус
4:ОБМОТКА ВЫСОКОТЕМПЕРАТУРНОГО КАБЕЛЯ: [CCB-3045]
36' =23.7 OHMS @ ТЕМПЕРАТУРА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ
2:КЕРАМИЧЕСКИЕ Т-БЛОКИ
[CCR-335461]
Образец электрической схемы #50003750
Пульт дистанционного управления
ON
OFF
выключатель [SW-33648]
индикатор (LI-3951)
Термостат (TT-33461)
Корпус
Провод
[CCD-338401 16/3, 250V 15 AMP
PLUG, NEMA 6-15P
15 AMP 250 VAC

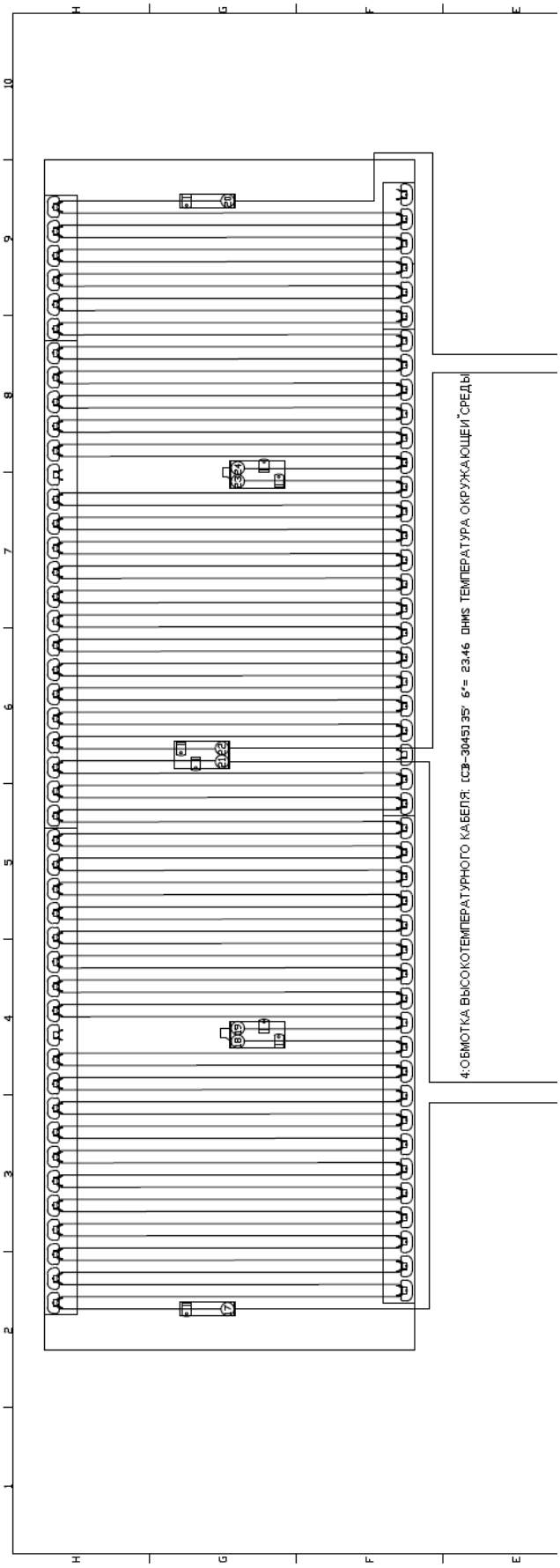


Hot Food Drop-In Well Op



Hot Food Drop-In Well Ope


208/240V ЭЛЕКТРОСХЕМА
модель: 500-HW
ALTO-SHAAM
MENOMONEE FALLS, WISC. 53052-450
BY: MS
масш 1/4"=1"
DWG:
APPD: PED
Дата 6/15/06
C-7808
NO. изм-ния BY
1 7/27/07 RES
2 1/17/08 REJ
Электрические характеристики
208V, 1795W, 8.6AMPS, 60HZ
240V, 1390W, 9.9AMPS, 60HZ
2:КЕРАМИЧЕСКИЕ Т-БЛОКИ
[CR-33546]
2:КЕРАМИЧЕСКИЕ Т-БЛОКИ
[CR-33546]
4:ОБМОТКА ВЫСОКОТЕМПЕРАТУРНОГО КАБЕЛЯ: [CB-30451]35' 6"= 23.46 OHMS ТЕМПЕРАТУРА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ
Корпус
Корпус
Пульт дистанционного управления без выключателя
Пульт дистанционного управления
Индикаторная лампа (LI-3951)
Термостат (TT-33461)
Выключатель (SW-33648)
Образец электрической схемы #50003750
[CD-33840] 16/3 250V 15 AMP Провод
Розетка NEMA 6-15P 15AMP 250VAC



Hot Food Drop-In Well Op

ПОВРЕЖДЕНИЯ ПРИ ТРАНСПОРТИРОВКЕ И ПРЕТЕНЗИИ

Вся продукция Alto-Shaam продается на условиях F.O.B. и, поступив на борт перевозчика, становится собственностью его получателя.

За повреждения, возникшие в результате погрузки, несут ответственность перевозчик и получатель груза. В таких случаях перевозчик несет ответственность за безопасную доставку товара, если только небрежность не была допущена со стороны отправителя груза.

1. Проверьте груз, пока он еще находится в машине или сразу после того, как он бу доставлен на территорию отгрузки. Не ждите, когда груз будет отправлен на хранение.

2. Не подписывайте документов о доставке или фрахтовых счетов до тех пор, пока не проверите наличие всего доставленного груза.

3. Отметьте все повреждения упаковки в квитанции о доставке.

4. Убедитесь, что водитель расписался в квитанции. При отказе в подписи сделайте об этом пометку на квитанции.

5. Если водитель отказывает в проверке оборудования, сделайте следующую надпись в квитанции:
   Driver refuses to allow inspection of containers for visible damage.
6. Незамедлительно сообщите по телефону в офис перевозчика об обнаружении повреждений и потребуйте провести проверку оборудования. В письменном виде сообщите время звонка, дату и лицо, принявшее звонок.
7. Сохраняйте упаковку для дальнейшего обследования оборудования перевозчиком.
8. Составьте письменную претензию к перевозчику и приложите копии всех сопутствующих документов.

Мы будем продолжать политику взаимодействия с нашими клиентами, принимать во внимание, систематизировать и активно использовать их претензии для улучшения своей работы. Мы, однако, не можем систематизировать эти претензии для вас, брать на

ALTO SHAAM — ОГРАНИЧЕННАЯ ГАРАНТИЯ

Alto-Shaam, Inc. гарантирует покупателю, что оригинальная деталь, имеющая дефекты материала или исполнения будет заменена на новую или отреставрирована.

Гарантия действительна в течение одного (1) года с момента установки или 15 месяцев с момента отгрузки, вне зависимости от того, что произошло раньше. Alto-Shaam возьмет на себя расходы, связанные с работой в стандартное рабочее время, за исключением сверхурочных часов, тарифов праздничных дней или других дополнительных платежей.

Гарантия на запчасти действительна в течение одного (1) года с момента установки или в течение пятнадцати (15) месяцев с момента отгрузки, независимо от того, что произошло раньше.

Однако, гарантия на нагревательный элемент на тепловом оборудовании Halo Heat® и холодильный компрессор на оборудовании Alto-Shaam Quickchillers™ действительна в течение пяти (5) лет с момента установки. Гарантия на работу оборудования аналогична вышеупомянутой, а именно: один (1) год с момента установки или пятнадцать (15) месяцев с момента отгрузки, независимо от того, что произошло раньше.

ДАННАЯ ГАРАНТИЯ НЕ ДЕЙСТВУЕТ В СЛУЧАЯХ:

1. Калибровка.
2. Замена лампочек и/или замена стекла дисплея из-за любого его повреждения.
3. Повреждение оборудования вследствие несчастного случая, погрузки, неправильной установки или внесении изменений в оборудование.
4. Оборудование, которое используется неаккуратно, не по назначению, подвергается неблагоприятному воздействию химикатов, в состав которых входят хлоросодержащие вещества или соли четвертичных оснований, воды плохого качества, или оборудование с измененным или потерянным серийным номером.
5. Повреждения, возникшие в результате низкого качества используемой воды, неправильного обслуживания паровых генераторов и\или поверхности, подвергшиеся воздействию некачественной воды. Качественная вода и необходимое обслуживание парогенераторов являются заботой владельца\оператора.
6. Повреждения, вызванные использованием любых других чистящих средств, кроме специальных средств Alto-Shaam's Combitherm®, в состав которых входит хлор и другие вредные вещества. Рекомендуем использовать специальные средства Alto-Shaam's Combitherm® Cleaner по уходу за оборудованием Combitherm®
7. Любые убытки или повреждения, возникшие в результате неполадок, включая порчу продуктов, любые намеренные или случайные повреждения.
8. Любая модификация оборудования, замена деталей на неоригинальные, удаление любых деталей, включая ножки или добавление деталей.

Данная гарантия является эксклюзивной и заменяет все другие гарантии. Ни при каких условиях компания Alto-Shaam не несет ответственности за утрату возможности эксплуатации, утрату возможности дохода, утрату оборудования или любые серьезные его повреждения. Только официальный представитель компании Alto-Shaam имеет полномочия вносить изменения в данную гарантию, брать на себя обязательства по подключению оборудования.

ALTO-SHAAM, INC.

ЗАПИШИТЕ МОДЕЛЬ И СЕРИЙНЫЙ НОМЕР ПРИБОРА ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШИХ ОБРАЩЕНИЙ.
ОБРАЩАЯСЬ В КОМПАНИЮ ALTO-SHAAM ВСЕГДА УКАЗЫВАЙТЕ МОДЕЛЬ И СЕРИЙНЫЙ НОМЕР ПРИБОРА.

МОДЕЛЬ: _____ ДАТА УСТАНОВКИ: _____
НАПРЯЖЕНИЕ: _____ ПРИОБРЕТЕНО У: _____
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР: _____

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • U.S.A.
PHONE: 262.251.3800 • 800.558-8744 USA/CANADA FAX: 262.251.7067 • 800.329.8744 U.S.A. ONLY
www.alto-shaam.com

PRINTED IN U.S.A.