



型号:
CS-100
CS-200



CS-200, 带鼻罩



CS-100, 带鼻罩

- 安装
- 操作
- 维护

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

电话: 262.251.3800 • 800.558.8744 美国/加拿大
传真: 262.251.7067 • 800.329.8744 仅限美国
www.alto-shaam.com



请参见操作和使用说明。



交付.....	3
运输损坏和索赔	4
打开包装	5
安全程序	6
安装.....	8
尺寸.....	9
电气连接	12
操作.....	13
一般保温指南	14
清洁和预防性维护.....	15
食品安全	17
维修.....	18
接线图.....	22
有限质保	封底

本Alto-Shaam设备已经过全面测试和检查，以确保提供最优质的设备。收到本设备后，立即检查设备在装运过程中是否遭到损坏，如有损坏，立即报告给交货承运人。请参见本手册中的运输损坏和索赔章节。

本设备，包括独立物品及和附件，可以打包成一个或多个包装进行装运。检查确定订购的各设备所有标准物品和选件是否已全部收到。保存好随装置提供的所有信息和说明。在www.alto-shaam.com/en/support/warranty-registration网站注册收到的设备，以确保在保修部件和劳力索赔时能得到及时服务。

使用或安装本设备的所有人员操作前必须阅读并理解本手册中的内容。如果您有任何安装、操作或维护上的问题，请联系Alto-Shaam技术团队服务部。

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

序列号在所有查询里都是必需的。

请每次都在您的信件里附上您的设备模型和序列号。

型号: _____

序列号: _____

购自: _____

安装日期: _____ 电压: _____



警告



装置和附件会很重。为避免严重伤害，在移动或起吊装置以及搬运附件时，请**始终**安排足够多经过了培训的熟练工作人员。

环境条件

运行环境条件

- 设备必须适应所安置环境的室温—建议先用24小时适应室温，然后再使用。
- 环境温度范围为16°C至43°C。
- 相对湿度小于95%无凝结。
- 气压范围为50kPa至106kPa。

运输损坏和索赔



所有的 Alto-Shaam 设备采用装运地船上交货。承运人一旦接受装运货物，该装运货物便成为收货人的财产。

如果在装运过程中发生损坏，则在由 Alto-Shaam 授权服务提供商进行检查之前，请勿使用本装置。

装运过程中发生的损坏由承运人和收货人解决。在这种情况下，承运人负责安全交付货物，除非确定损坏由发货人的疏忽造成。

1. 设备仍然在卡车上时或刚移至接收区时便立即对设备进行检查。不要等到材料移至储存区后再进行检查。
2. 检查所有接收货物的数量无误且无损坏后再签署交货回单或运货单。

3. 直接在承运人的交货回单上注明所有包装的损坏情况。
4. 确保驾驶员签署了该回单。如果驾驶员拒绝签署回单，将该情况在回单上注明。
5. 如果驾驶员不允许进行检查，请在交货回单上写明：驾驶员不允许检查集装箱是否有明显损坏。
6. 如果发现损坏情况，立即致电承运人办公室并要求进行检查。发送书面确认邮件，注明时间、日期和被叫方姓名。
7. 保存所有包装和装箱材料，供承运人日后检查。
8. 立即对承运人提出书面索赔，并附上所有的证明文书副本。

我们将继续坚持我们的政策，帮助客户搜集正确提出并主动追究的索赔。但是，我们无法为您提出任何损坏索赔、承担任何索赔责任或接受此类索赔的扣款。

记录装置型号和序列号，以便参考。就本装置与 Alto-Shaam 联系时，始终同时提供型号和序列号。

型号: _____
序列号: _____
安装日期: _____
电压: _____
购自: _____



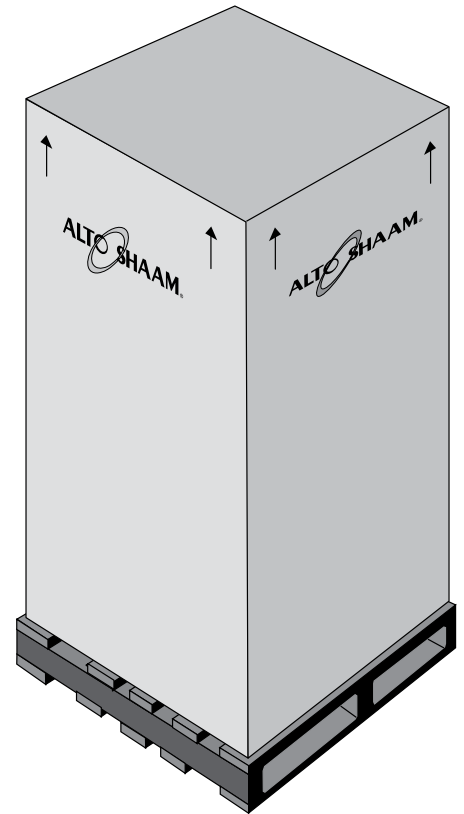
Alto-Shaam 设立了 24 小时紧急服务呼叫中心，以便客户能够在标准工作时间之外及时联系当地的授权服务机构。紧急服务仅面向 Alto-Shaam 设备，在美国境内拨打 Alto-Shaam 免费电话即可享受该服务。紧急服务每周七天均开放（包括假日）。

- 请将装置从木板箱和纸箱小心地取出。

注：在查看装置完好没有任何损坏并测试操作正常之前，请勿丢弃木板箱和其他包装材料。

请勿丢弃本手册。本手册为装置的一部分，应一并提供给企业所有人、经理，或培训操作员的人员。制造商可提供额外的手册副本。

- 安装、使用或执行日常装置维护前，请仔细阅读本手册的所有说明。使用本指南以外的指导方法来使用和清理装置是不合适的做法，除了失去担保和解除所有 Alto-Shaam 责任，还可能遭受损失、导致伤害或致命性事故。
- 连接电源前，请解除装置所有保护塑料薄膜、包装材料和附件。将附件保存在方便的位置，以便日后使用。



- 本设备的用途为烹饪、保温或加工供人类摄取的食物。不得将本设备用于其他用途，否则可能发生危险。不得使用本设备烹饪含易燃物质的食品（如含酒精的食品）。低燃点物质会发生自燃并导致火灾。
- 本设备意在为商业设施所使用，且其中所有操作员均熟悉设备的使用目的、限制条件和相关危险。所有操作员和使用者必须阅读并理解操作说明和警告。Alto Shaam 建议设施机构对员工进行定期培训，以避免发生意外或设备损坏的风险。操作员还应定期接受安全指导。
- 本手册中的所有故障排除指南、部件图和零件列表仅供一般参考和经过培训的合格技术人员使用。
- 本手册应被视为本设备不可或缺的部分。本设备被出售或移动至另一地点时，本手册和提供的所有说明、图表、电路图、零件列表、注意事项和标签必须随附。

了解正确的程序对于安全操作电气和/或燃气驱动的设备非常重要。本手册中可能使用以下信号词和符号。

⚠ 危险

表示一种危险情况，如果不避免，会造成死亡或重伤。

⚠ 警告

表示一种危险情况，如果不避免，可能导致死亡或重伤。

⚠ 小心

表示一种危险情况，如果不避免，可能轻微或中度伤害。

注意： 表示被视为重要的信息，但是与危险无关（比如，与财产损害有关的信息）。



表示必须参考操作说明。如果不遵循，操作员可能会受到人身伤害。



表示建议参考操作说明以详细了解设备操作。

注意：



对于交付到受以下指令管制的任何地点使用的设备：2012/95/EC WEEE

不要将电气或电子设备当做其它城市垃圾一样处理。

- 为避免严重伤害、死亡或财产损失，您的装置应至少每十二(12)个月由授权服务合作伙伴或经过培训的技术人员检查一次。
- 仅允许授权服务合作伙伴或经过培训的技术人员对装置进行保养或维修。未由授权服务合作伙伴或经过培训的技术人员进行安装或维修，或者使用了非原厂授权零件，都会让保修失效并免除 Alto-Shaam 的所有责任。
- 在操作本装置时，请遵循装置随附的印刷品、标记、标签上的注意事项以及其他可能适用的安全注意事项。
- 如果将本装置安装在脚轮上，则必须对脚轮的自由移动加以限制，以免由于装置的移动而导致公共设施的连接(包括燃气、水和电)受损。如果要移动装置，请确保正确断开所有的公共设施连接。如果将装置移回原位，请确保正确连接所有的固定装置和公共设施连接。
- 只能在静止时使用本装置。移动烤架、移动餐具架、运输车和安装在脚轮上的装置在通过不平地面或门槛时可能会翻倒并导致严重人身伤害。
- 在静止时，应始终记得使用移动装置或配件上的脚轮制动。当地面不平时，这些物品可能会移位或摇晃，从而导致财产损失或严重人身伤害。
- 在移动装置时务必非常小心，否则食品托盘内的热液体可能会飞溅出来，从而导致严重人身伤害。

警告



本装置不适合由肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人（包括儿童）使用，除非有负责他们安全的人对他们使用本装置进行监督或指导。

应照看好儿童，确保他们不玩耍本装置。

警告



错误的安装、更改、调整、维修、清洁或维护可能会导致财产损失、严重伤害甚至死亡。

安装、维修或操作本设备前，请仔细阅读安装、操作和维护说明。

警告



装置和附件会很重。为避免严重伤害，在移动或起吊装置以及搬运附件时，请始终安排足够多经过了培训的熟练工作人员。

小心



为避免严重人身伤害或财产损失：

操作本装置时应始终采取手部保护措施以避免烫伤。本设备的金属零件在运行时的温度非常高。

警告

食品污染和切割危险。

本设备使用的加热灯带有防裂涂层。破裂的加热灯可能导致人身伤害、污染本设备中所加工的食物。

在本设备中请只使用Alto-Shaam的符合或超过国家卫生基金会 (NSF) 标准的带涂层加热灯。

1. 本装置以及独立物品和附件可能打包成一个或多个包装进行装运。检查以确保已收到订购的所有附件。
2. 热食品保温切台被设计成直接安装在 Halo Heat® 烘烤保温箱或保温柜的顶部。切台也可以用作一个独立装置。

在加热柜上安装的切台：

先取下 25mm 的支腿，然后将切台放在 Halo Heat 烘烤保温箱或保温柜的顶部。装置必须安装在平稳表面。

独立的切台：

确保先放置 25mm 支腿，然后再将切台放置在操作台上。加切台前，若不放置 25mm 支腿将无法操作，这可能会导致放置切台的台面发生损坏，可能造成潜在的火灾隐患，并使 UL 认证标志失效。装置必须安装在平稳表面。

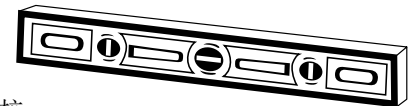
3. 切勿将此设备安装在可能遭受蒸汽、油脂、滴水或高温等不利条件或其它恶劣条件影响的区域。

4. 切勿将切台安装在冷空气源（如冰柜、空调出风口）附近，或外部空气温度波动可能会影响性能的地方。
5. 设备应远离妨碍维护或维修的障碍物。
6. 抬起鼻罩并滑入装置前的支架中的正确位置。

初次安装和启动时需要进行多处调整。经销商或用户负责安装和启动调整。这些调整包括但不限于校平、电气连接和灯泡安装。

校平

使用水平仪（气泡）
对装置进行横向和纵向校准。

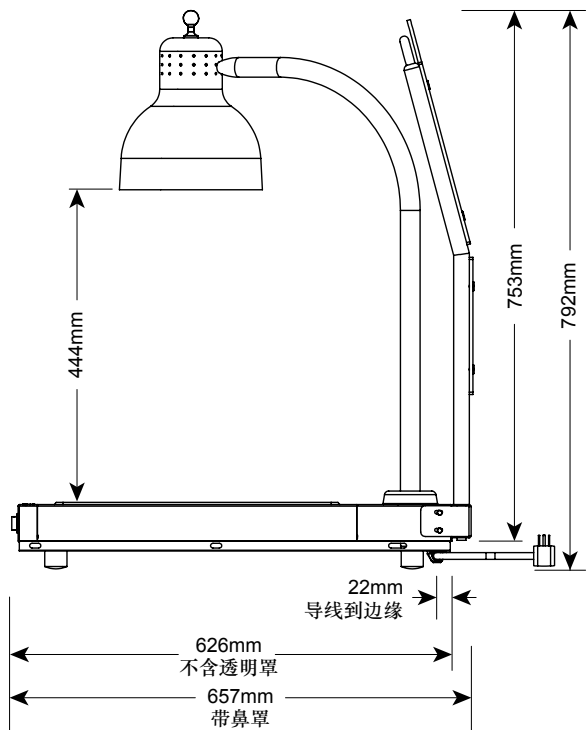
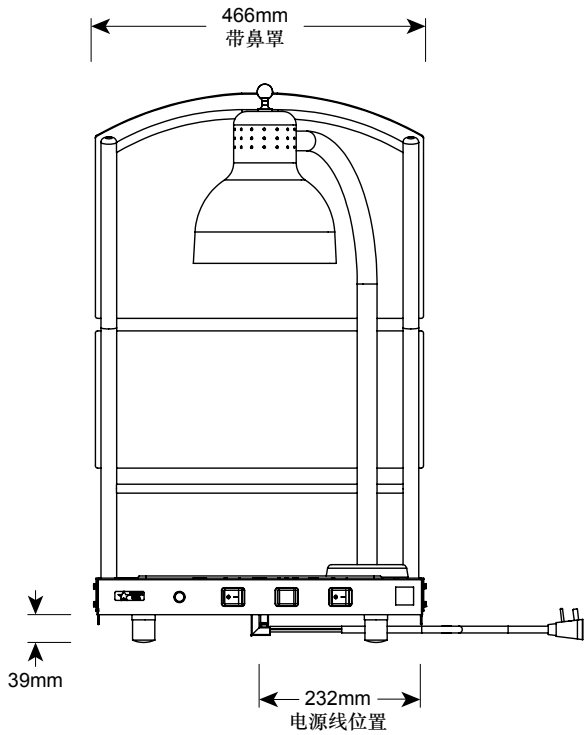
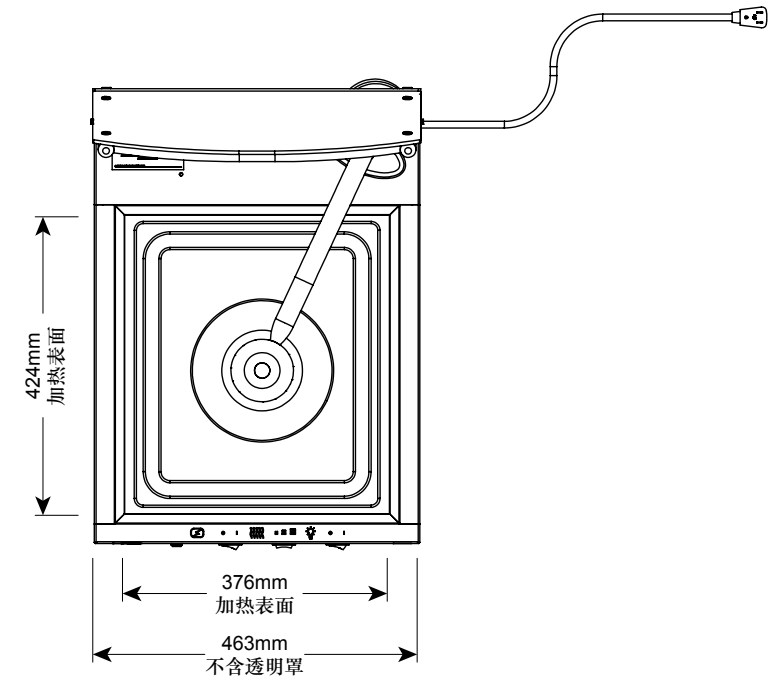


注意：如果不对此装置进行适当校平，将导致功能无法正常运行。

CS-100

已加热食品容量	
重量，最大	18 kg
肉类尺寸	小牛腿排

附件	
切板 - 349mm x 406mm x 13mm	BA-28482
切台 - 牛肋排	HL-2635
切台 - 牛腿排	4459

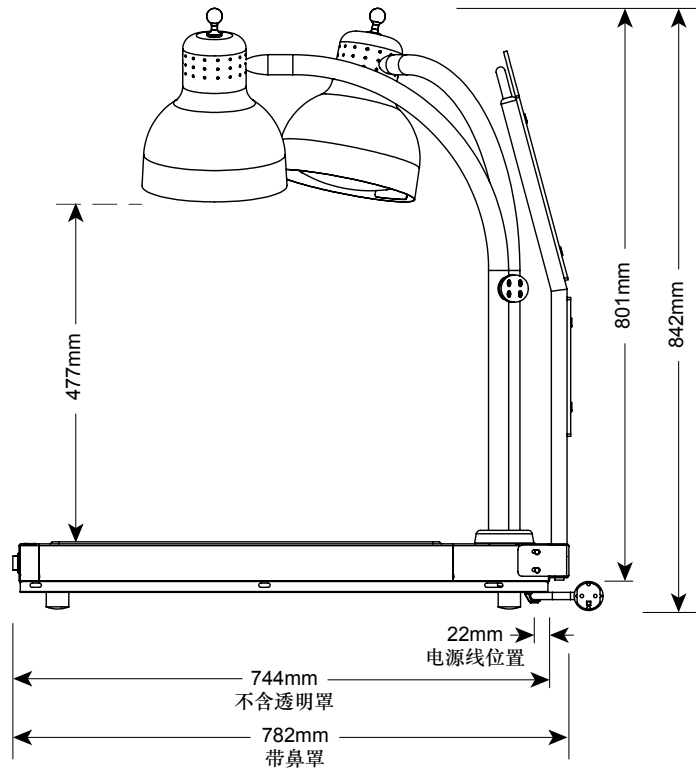
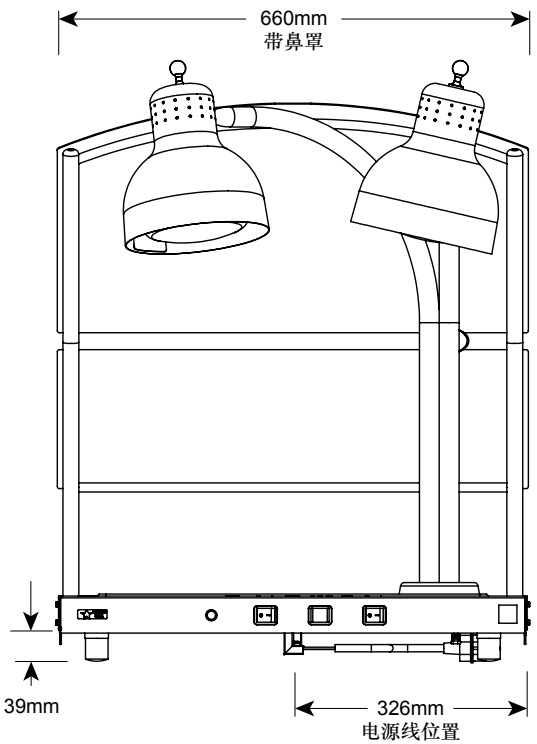
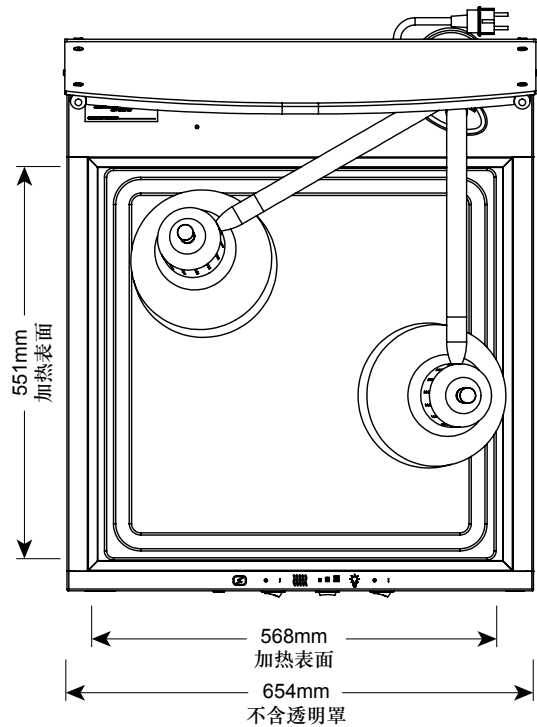


尺寸

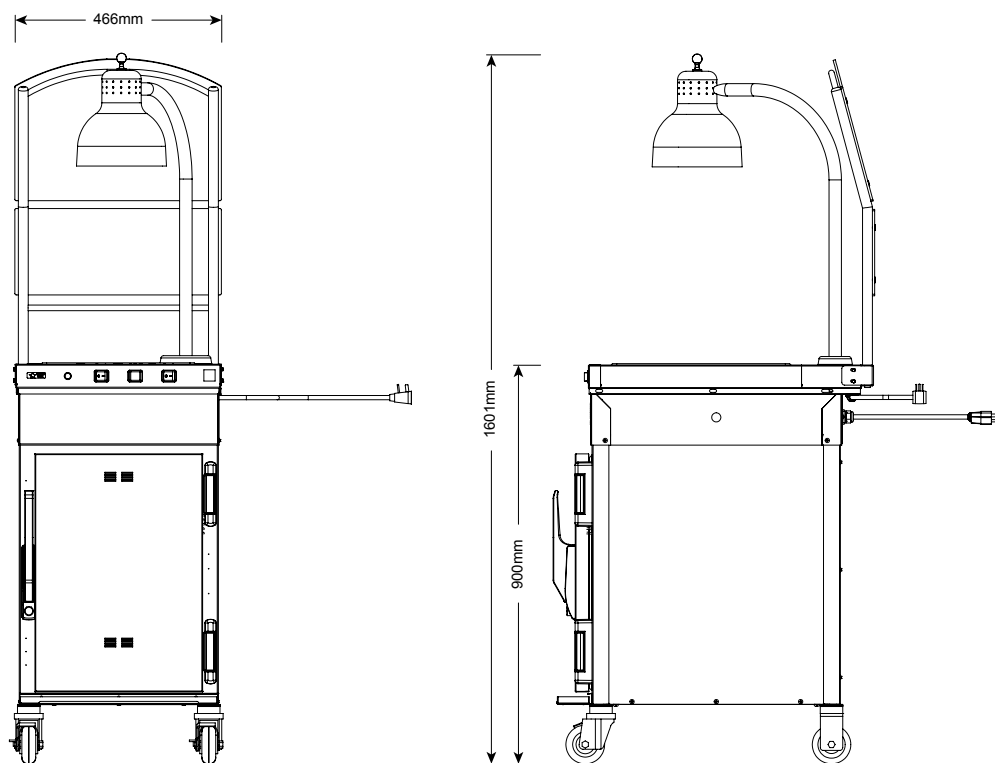
CS-200

已加热食品容量	
重量，最大	31.7 kg
肉类尺寸	大牛腿排

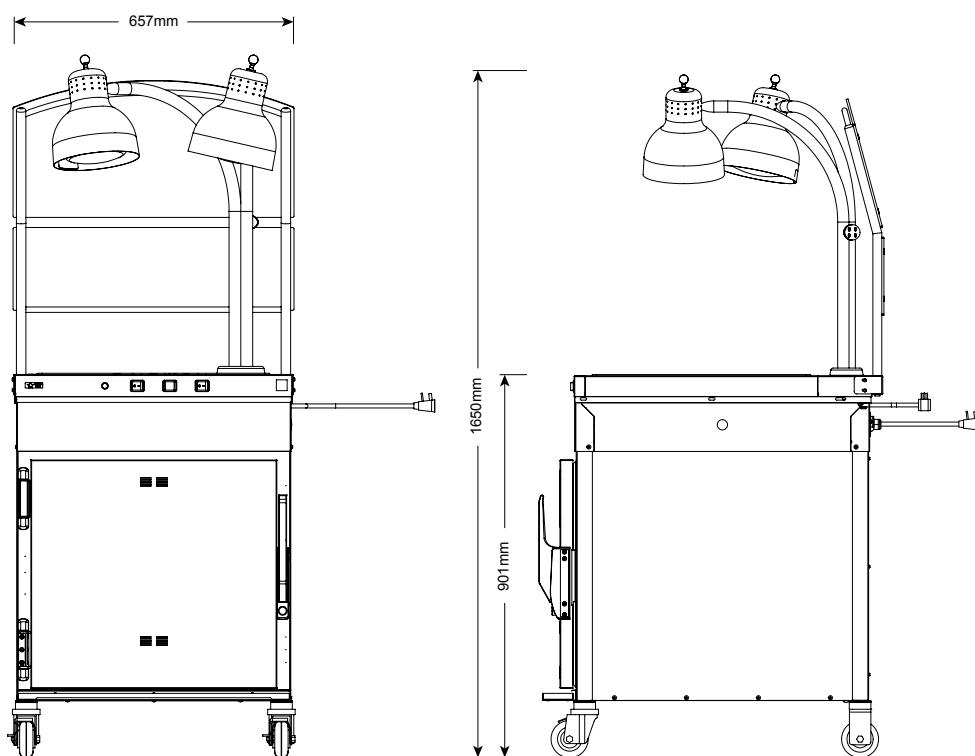
附件	
全尺寸切板 - 550mm x 550mm x 13mm	BA-28066
半尺寸切板 - 273mm x 550mm x 13mm	BA-29244
切台 - 牛肋排	HL-2635
切台 - 牛腿排	4459



CS-100 叠加 500



CS-200 叠加 750



警告



为避免严重伤害、死亡或财产损失：
所有电气连接必须由经过培训的合格维修技术人员按照适用的电气规范进行。

小心



务必使用设备额定功率标签上规定的电源电压。额定功率标签上提供了任何装置安装、维护或维修所需的必要技术信息。请勿撕下、损坏或修改额定功率标签。

警告



错误的安装、更改、调整、维修、清洁或维护可能会导致财产损失、严重伤害甚至死亡。

安装、维修或操作本设备前，请仔细阅读安装、操作和维护说明。

警告



为避免严重伤害、死亡或财产损失：
所有电气连接必须由经过培训的合格维修技术人员按照适用的电气规范进行。



本装置必须按照当地电气规范 (如果没有当地规范，则按照最新版本的国家电气规范 ANSI/NFPA No. 70) 进行充分接地。在加拿大，所有电气连接都必须符合加拿大电气规范第 1 部分 CSA C22.1 或当地规范的要求。



CE 认证的电器产品都包括一个等电位联结端，以左侧所示的符号标记。有关接地的条款必须遵照 IEC:2010 60335-1 第 27 节或当地法规制定。

1. 切台上固定安装了一个识别标签。
2. 必要时，必须由持照电工按照当地适用的电气规范安装该装置要求的适当插座或插孔。
3. 仅将切台插头插入适当接地的插座中，将装置放置在适当位置，以便在紧急情况下可轻易接触到电源线。连接或断开装置连接时，除非所有开关均处于“关闭”(O) 位置，否则将发生跳火。

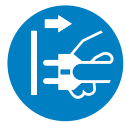
注意：如果本地规范与 CE 条例适用，装置必须连接至具有外部接地故障断路器 (GFCI) 插座保护的电路。

电气 - CS-100					
V	PH	赫兹	A	kW	
120	1	60	4.2	0.5	NEMA 5-15P 15A - 120V插头
230	1	50/60	2.2	0.5	插头额定电压250V
CEE 7/7	CH2-16P	BS 1363	AS/NZS 3112		

电气 - CS-200					
V	PH	赫兹	A	kW	
120	1	60	6.3	0.75	NEMA 5-15P 15A - 120V插头
230	1	50/60	3.26	0.75	插头额定电压250V
CEE 7/7	CH2-16P	BS 1363	AS/NZS 3112		

接线图位于装置底部。

警告



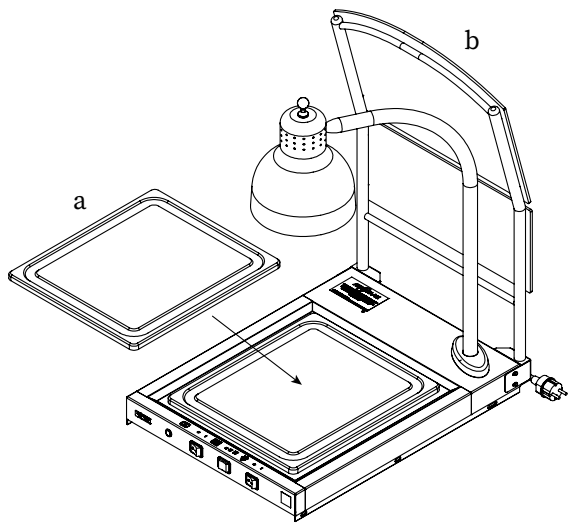
为避免严重伤害、死亡或财产损失，在清洁或维修前应**始终**记得断开装置的电源。

初次使用前，或从仓库中取出设备后，请进行下列操作：

1. 从设备取下所有的包装材料。
2. 卸下所有可拆卸物品（如切板和鼻罩），并用温热的肥皂水清洗。用干净湿漉的无绒抹布擦干。
3. 擦去设备上所有可见的油脂或油。
4. 用温和的肥皂液清洁设备的外表面。用干净湿漉的抹布涂抹肥皂液。请勿使用含有氨的商用或家用清洁剂。用干净湿漉的抹布擦去所有残留的清洁剂。用干净的无绒抹布擦干。
5. 用玻璃清洁剂或蒸馏醋清洁设备的玻璃。
6. 安装切板 (a) 和鼻罩 (b)。

注意：请勿在热的金属表面上使用刀具或器皿。使用前先安装切板。

设备现已准备就绪。



操作过程

1. 设置摇杆开关

将加热表面的摇杆开关按至“开” (I) 位置。将 3 路摇杆开关设置为适宜的保温温度（低/中/高）。将加热表面的摇杆开关按至“开” (I) 位置。

2. 预热切台

至少预热切台30分钟。

3. 将热食转移到切台

将食物转移到切台前，热食品必须保持适当的内部温度。使用温度计检查食品保持的内部温度。调整切台温度，以根据内部食品温度提供最佳整体设置。如果任何食品未保持适当的食用温度，请使用 Halo Heat® 烘烤保温箱或 Combitherm® CombiOven 让食品保持在正确的温度范围内。

4. 检查食品温度

由于适当的温度范围取决于要保温的食品类型和数量，必须定期使用温度计检查各个食品，以确保维持正确的温度。当地健康规定可能会根据最低食用温度而有所不同。适当的温度范围介于60°C 至 71°C 之间或更高。

加热板平均温度	
设置	温
低	53°C
中	71°C
高	82°C

一般保温指南

厨师、厨工和其他专门食品服务人员采用不同的烹饪方式。具体食品的正确保持温度以食品水分含量、食品密度、体积和适当的食用温度为基础。确定具体食品的保温时间时，安全的保持温度还必须与食物风味相关联。

Halo Heat无需添加水分、水蒸气或蒸汽也可最大程度地保持食品本身的水分含量。最大程度地保持食品本身的水分含量可保留食品原来的风味，使食品更加原汁原味。除了保留食品的水分含量以外，Halo Heat 的温和特性可使保温柜内的温度保持恒定，而无需使用热分配风扇，从而防止由于蒸发或干燥而损失更多的水分。

密闭保温环境中的水分含量过多的问题可以不用担心。如果食品在准备过程中达到极高的温度，必须先让食品稍加冷却，然后再将其放入受控的保温环境中。如果不先将食品冷却，将导致过度凝结，增加食品外部的水分含量。为了保持新做食品的安全性和品质，最多允许 1 至 2 分钟的时间进行让食品释放初热。

大多数 Halo Heat 保温设备均配有恒温器，可将温度控制在 16°C 至 93°C 之间。如果装置具有通风口，关闭通风口可锁住水分，打开通风口可保持新鲜。

保温范围	
肉类	摄氏温度
烤牛肉—较生	54°C
烤牛肉—半/全熟	68°C
牛腩	71°C — 79°C
腌牛肉	71°C — 79°C
熏牛肉	71°C — 79°C
牛肋排—较生	54°C
牛排—烧烤/煎炸	60°C — 71°C
肋排—牛肉或猪肉	71°C
小牛肉	71°C — 79°C
火腿	71°C — 79°C
猪肉	71°C — 79°C
羔羊肉	71°C — 79°C
禽肉类	
鸡肉—煎炸/焙烤	71°C — 79°C
鸭肉	71°C — 79°C
火鸡	71°C — 79°C
常规	71°C — 79°C
鱼类/海鲜	
鱼肉—焙烤/煎炸	71°C — 79°C
龙虾	71°C — 79°C
虾—煎炸	71°C — 79°C
烘焙食品	
面包/面包卷	49°C — 60°C
其他	
焙盘	71°C — 79°C
发酵生面团	27°C — 38°C
煎鸡蛋	66°C — 71°C
冷冻主食	71°C — 79°C
冷盘	71°C — 82°C
意大利面	71°C — 82°C
披萨	71°C — 82°C
土豆	82°C
盘装菜	60°C — 74°C
调味酱	60°C — 93°C
汤	60°C — 93°C
蔬菜	71°C — 79°C
以上列出的保持温度仅供建议和指导。所有食物的温度保持应以内部食品温度为基础。始终遵循当地关于所有内部温度要求的健康（卫生）规范。	

保护不锈钢表面



保护和防止不锈钢表面出现腐蚀非常重要。粗糙、腐蚀或不适当的化学品可彻底毁坏不锈钢保护表面层。擦垫、钢丝棉或金属器具将对表面造成磨损，损坏保护涂层，最终导致腐蚀。

甚至连水，尤其是含高浓度至中等浓度氯化物的硬质水，也将造成氧化和点蚀，最终导致生锈和腐蚀。另外，溢留在金属表面上的许多酸性食物也是造成腐蚀表面的因素。

正确的清洁剂、材料和方法对于维护装置和外观和寿命至关重要。溢出的食物和周围区域应尽快进行清理和擦拭，至少一天一次。使用清洁剂后一定要彻底冲洗表面，再尽快擦掉积水。

清洁剂

使用专门用于不锈钢表面的非磨蚀性清洁产品。清洁剂中不得含氯化物和季盐。绝对不要将盐酸（氢氯酸）用于不锈钢表面。始终使用制造商建议强度的正确的清洁剂。联系当地的清洁供应商，了解产品推荐。

清洁材料

清洁功能通常取决于正确的清洁剂和柔软的清洁布料。如果必须采用更强大的方法，则在难以清洁的区域使用非磨蚀性百洁布，并确保沿着金属表面纹理进行擦拭，以免出现表面刮痕。绝对不要使用钢丝刷、金属百洁布或刮刀来清除食物残留。

注意



为保护不锈钢表面，绝对要避免使用磨蚀性洗涤剂和含氯化物或季盐的清洁剂。绝对不要将盐酸（氢氯酸）用于不锈钢表面。绝对不要使用钢丝刷、金属百洁布或刮刀。

警告



为避免严重伤害、死亡或财产损失：

如果装置未清洁或未清洗干净，装置中残留的油脂或食物残渣可能引起火灾。如果装置内的脂肪残留和/或食物残渣着火，请断开装置与主电源的连接并使用灭火器（请勿用水扑灭油火！）。未正确清洁装置可能导致火灾、人员伤亡，会让保修失效并免除Alto-Shaam的所有责任。

清洁和预防性维护

设备保养

设备的清洁度和外观在很大程度上影响着运行效率和食物风味。保持清洁的设备性能更好、寿命更长。



每次使用后彻底清洁装置

1. 从切台上取下食品。
2. 将加热表面的摇杆开关按至“关闭”(O)位置。断开装置电源。让装置冷却。
3. 每次使用后取下并清洗切板。
按照适用的国家或当地健康(卫生)规定对切板进行消毒。将切板放在清洁、平坦的表面上干燥,以防变形。如果切板变形,加热会恢复弹性,以促进压扁。



4. 用温和的肥皂液清洁设备的外表面。用干净湿漉的抹布涂抹肥皂液。请勿使用含有氨的商用或家用清洁剂。用干净湿漉的抹布擦去所有残留的清洁剂。用干净的无绒抹布擦干。

注意:避免使用磨蚀性清洁化合物、含氯化物或季盐的清洁剂。绝对不要将盐酸(氢氯酸)用于不锈钢表面。

5. 清洁并冲洗干净后,用消毒液擦拭表面。必须使用规定可用于不锈钢食物接触表面的消毒液。
6. 用玻璃清洁剂或蒸馏醋清洁设备的玻璃。

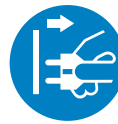
始终遵守关于食物保养设备的适用清洁和卫生要求的适当的州级或当地健康(卫生)规定。

警告



为避免严重人身伤害、死亡或财产损失:
不要用蒸汽清洗、用水管冲洗或以水或任何类型的溶液冲洗内部或外部。不要使用喷水器进行清洗。未遵守本注意事项将让保修失效。

警告



为避免严重伤害、死亡或财产损失,在清洁或维修前应**始终**记得断开装置的电源。

食物味道和香味之间通常密切相关，以致于难以甚至是无法分离开来。而清洁度和食物味道之间的关联也是重要而密不可分的。设备的清洁度、高运行效率和外观对保持食物的美味非常重要。

大多数食物释放自身的特殊香味，而还有很多食物同时也吸收周围的气味。而不幸的是，好的气味和坏的气味总是一并吸收了。困扰食物保养操作的恼人气味和风味大部分是由于细菌滋生造成。发酸、腐败、发霉、不新鲜或其它怪味通常是细菌活动的结果。

确保十足自然的食物味道的最简单的方法是保持全面清洁。这意味着要有效地控制有形温床（污垢）和无形温床（细菌）。彻底的卫生方法将提供必要的清洁。这将确保设备的美观以及最大的效率和实用性。最重要的是，良好的卫生计划是防止食物传染疾病的关键要素之一。

全面的卫生计划应着重对员工进行基本卫生程序的培训。包括从接收食物到食物保养的整个过程中的个人卫生、生食的正确处理、烹调至安全的内部食品温度，以及对内部温度进行日常监控。

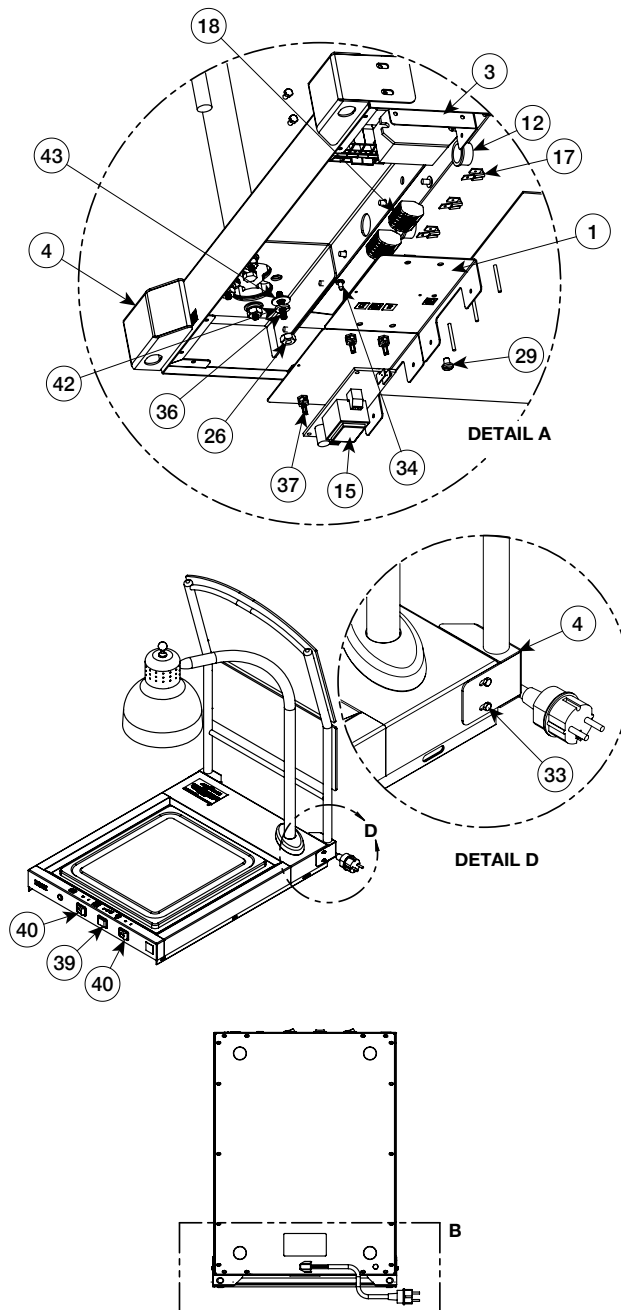
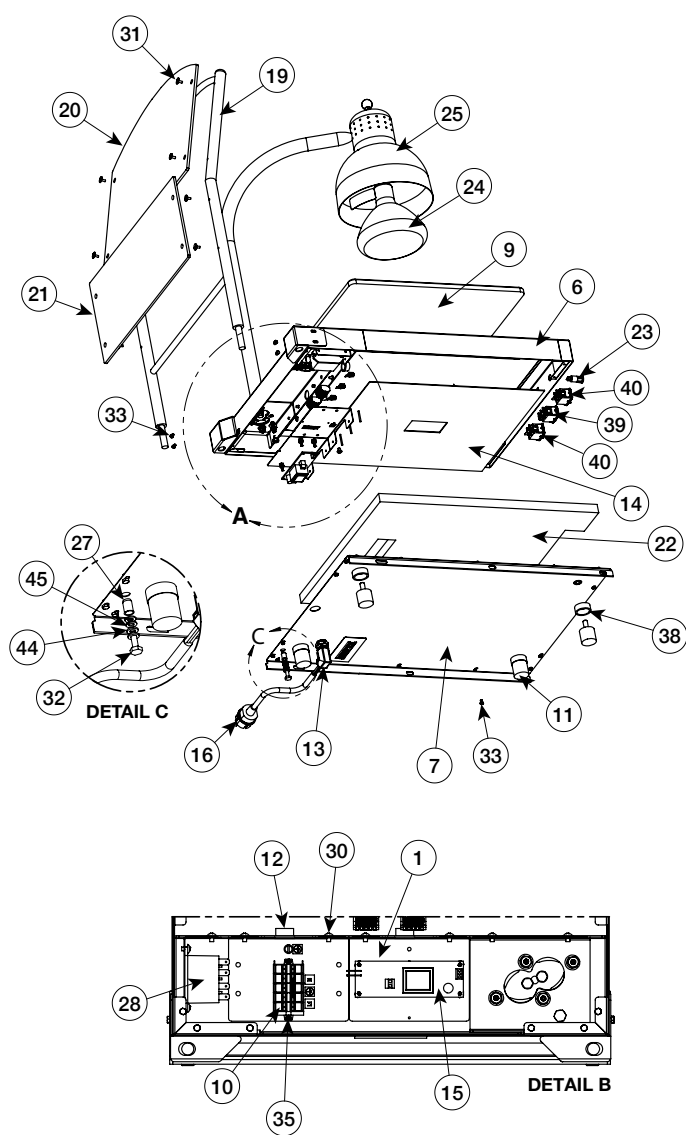
控制预制食物的保温环境只是防止食物传染疾病的重要因素之一。接收、储存、准备和保养食物过程对温度进行监控也同样重要。

测量热食和冷食安全温度的最准确的方法是通过内部食品温度。优质温度计可以有效地达到此目的，应日常用于要求保持特定温度的所有食品。

内部食品温度	
热食	
危险区	4°C至60°C
临界区	21°C至49°C
安全区	60°C至74°C
冷食	
危险区	4°C以上
安全区	2°C至4°C
冷冻食品	
危险区	0°C以上
临界区	-18°C至0°C
安全区	-18°C或以下

关键环节控制点(HACCP)的危害分析是一项操作程序的质量控制计划，旨在确保食物的完整性、质量和安全性。采取必要的步骤来增强食物的安全性程序既经济有效又相对简单。有关其他HACCP信息，请联系：

食品安全和应用营养中心
美国食品和药物管理局
电话：1-888-SAFEFOOD
www.foodsafety.gov



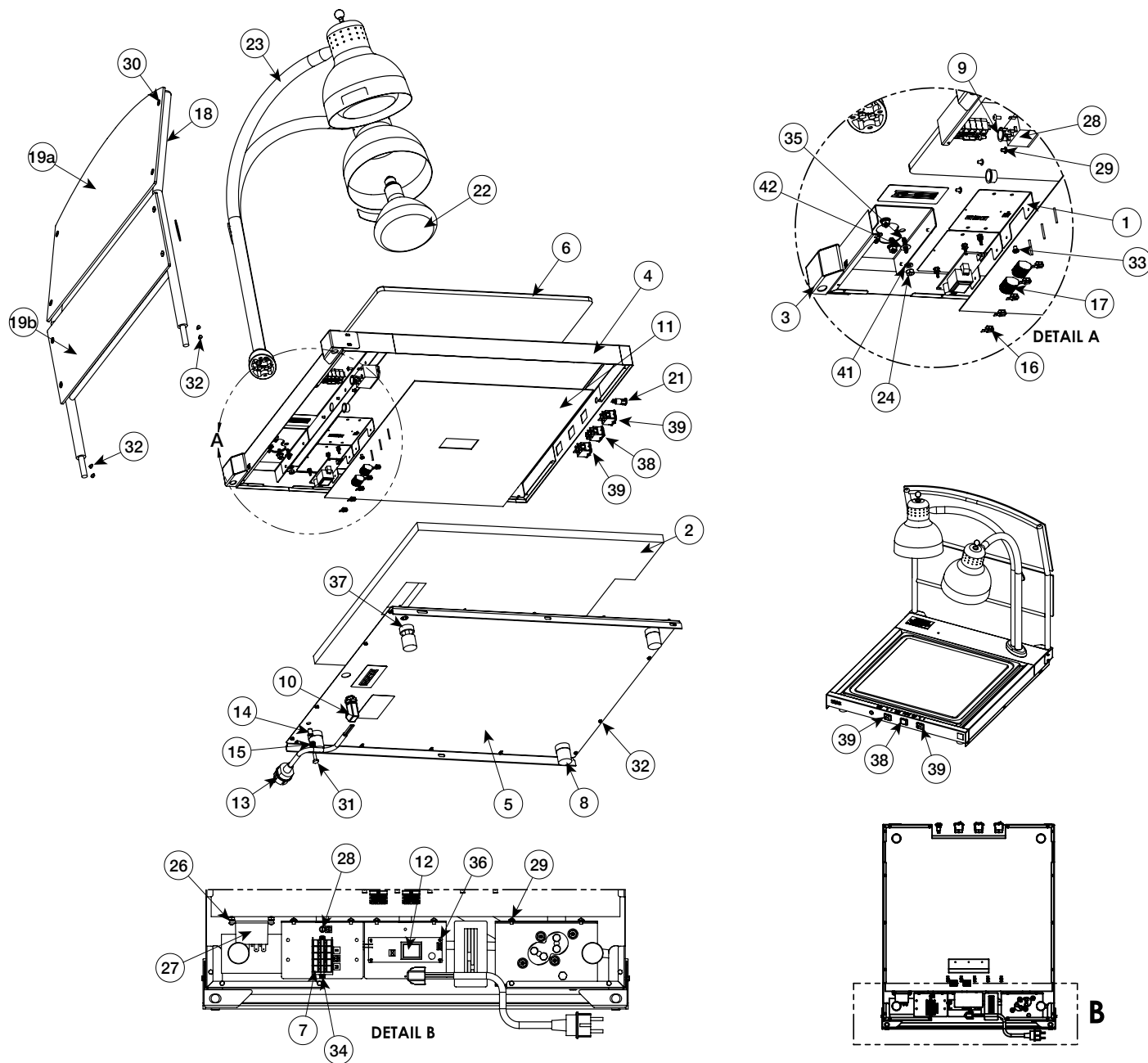
零件编号和图纸可能有所更改，恕不另行通知。

CS-100

201401/201402

条目	名称	零件编号	数量
1	L 型支架	1008529	2
2*	—	—	—
3	继电器附件 L 型支架	1011286	1
4	鼻罩支架	1011870	2
5*	—	—	—
6	顶部基板座垫	5008801	1
7	壳体罩基板	5008802	1
8*	—	—	—
9	切板	BA-28482	1
10	挡块, 组合式, 5 极	BK-25567	1
11	缓冲器, 3/8-16 外螺纹	BM-22606	4
12	3/4"白色嵌入式衬套	BU-3008	2
13	应力释放型衬套, 90°, 黑色	BU-34898	1
14	热垫	CB-34630	1
15	控制板, 230V	CC-35016	1
	控制板, 120V	CC-35015	1
16	电线组, CEE 7/7, 16A, 250V	CD-3922	1
	电线组, UK BS1363 2.4m	CD-33925	1
	电线组, CH2-16P, 16A-250V, 2 极	CD-36231	1
	电线组, NEMA 5-15P	CD-3232	1
	电线组, AS/NZS 3112, 15A, 250V	5022145	1
17	连接器, 双铲, 1/4"	CR-3849	6
18	连接器-5导体	CR-34646	3
19	鼻罩框架	FR-28484	1
20	钢化玻璃, 5mm厚, 恒温, 上方	GL-29240	1
21	钢化玻璃, 5mm 厚, 恒温, 下方	GL-29241	1
22	绝缘层, 25.4mm 厚, 黄色	IN-22265	1
23	白色指示灯, 120V	LI-3027	1
	白色指示灯, 230V	LI-3951	1
24	灯泡, 热灯, 120V	LP-35721	1
	灯泡, 热灯, 230V	LP-33781	1
25	灯泡总成, 单个, 120V	5021624	1
	灯泡总成, 单个, 230V	5021625	1
	插座, 替换, 120V	SK-38370	1
	插座, 替换, 230V	SK-35028	1
26	1/4-20 六角螺母, S/S	NU-2437	4
27	内螺纹螺母, M6	NU-22770	1
28	继电器, SPST 30A, 277VAC 12VDC	RL-33558	1
29	10-32 x 1/4" 盘头地脚螺丝	SC-2190	1
30	十字螺丝, 8-32 x 1/4"	SC-2459	9
31	螺丝, 8-32 x 0.375" 平头	SC-2816	8
32	外六角螺栓, M6 x 20, 无标识	SC-22924	1
33	螺丝 8-32 x 1/4" 六角头	SC-24751	22
34	6-32 x 1/4" 十字盘头螺丝	SC-28384	4
35	螺丝, M3 x 22mm, 0.5mm 螺距, 十字盘头	SC-22266	2
36	六角固定螺丝 #1/4-20 x 1.00" Lg	SC-29222	4
37	垫圈, 螺丝安装支撑, 尼龙	SP-28159	4
38	垫圈, 尼龙, 直径 1.300"	SP-38054	4
39	密封型摇杆开关, 3 路	SW-38664	1
40	密封型摇杆开关, 双极	SW-38665	2
41*	—	—	—
42	锁紧垫圈 1/4"	WS-2294	4
43	平垫圈 1/4", 5.8 OD 18-8 S/S	WS-22094	4
44	垫圈, 平	WS-22297	2
45	垫圈, 双叠自锁	WS-22302	2

*未显示



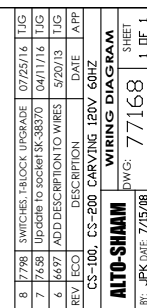
零件编号和图纸可能有所更改，恕不另行通知。

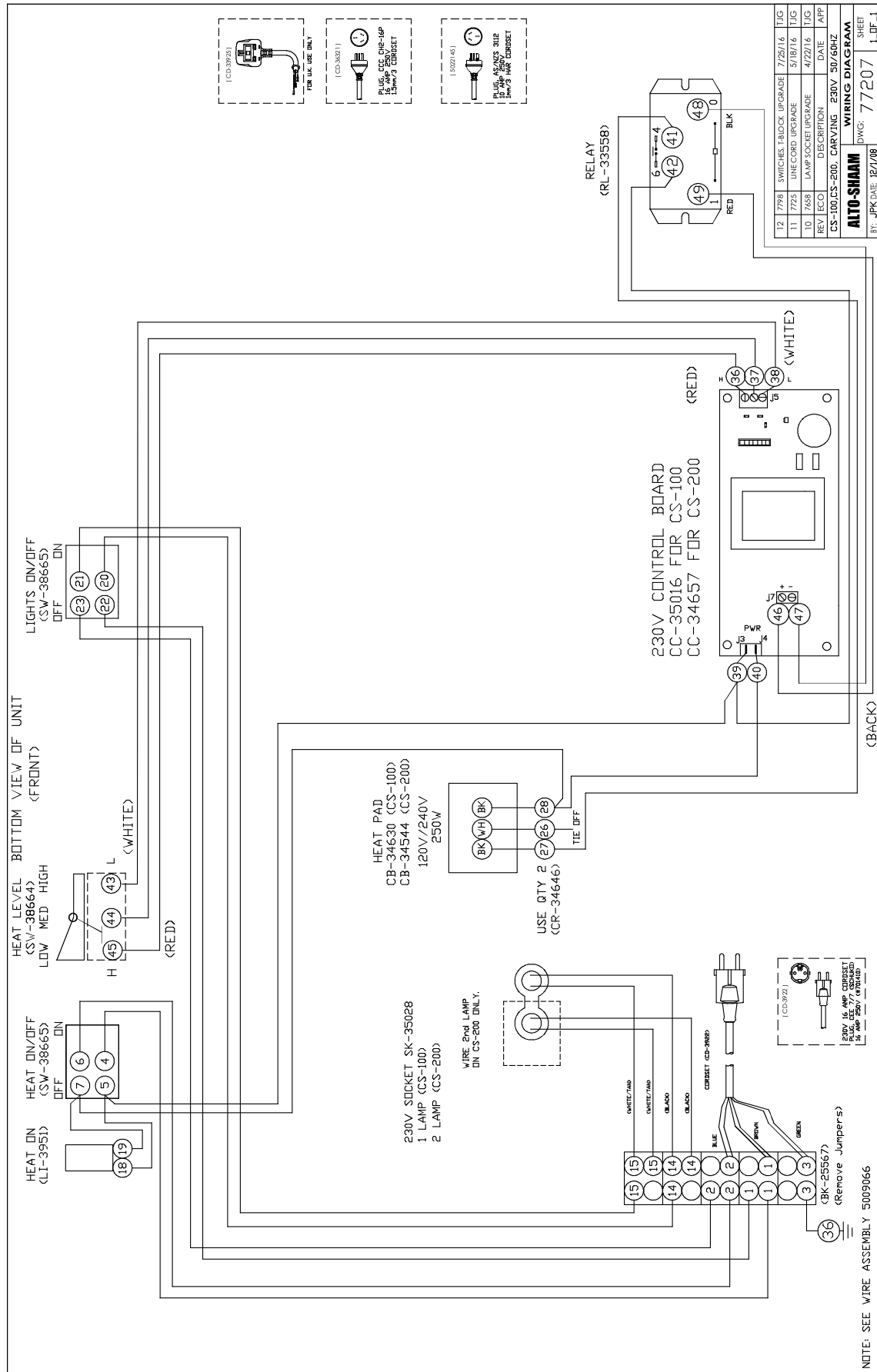
CS-200

201301/201302

条目	名称	零件编号	数量
1	L 型支架	1008529	2
2	绝缘层	IN-22265	1
3	鼻罩支架	1011870	2
4	顶部基板座垫	5007406	1
5	六角嵌入式底部罩面板	5007447	1
6	切板	BA-28066	1
7	挡块, 组合式, 5 极	BK-25567	1
8	缓冲器, 3/8-16 外螺纹	BM-22606	4
9	3/4" 白色嵌入式衬套	BU-3008	2
10	应力释放型衬套, 90°, 黑色	BU-34898	1
11	热垫	CB-34544	1
12	控制板, 230V	CC-34657	1
	控制板, 120V	CC-34594	1
13	电线组, CEE 7/7, 16A, 250V	CD-3922	1
	电线组, UK BS1363 2.4m	CD-33925	1
	电线组, 16A-250V CH2-16P 2 极	CD-36231	1
	电线组, NEMA 5-15P	CD-3232	1
	电线组, AS/NZS 3112, 15A, 250V	5022145	1
14	垫圈, 双叠自锁	WS-22302	2
15	垫圈, 平	WS-22297	2
16	连接器, 双铲, 1/4"	CR-3849	6
17	连接器-5 导体	CR-34646	3
18	鼻罩焊接框架	FR-28944	1
19a	钢化玻璃, 5mm厚, 恒温	GL-28416	1
19b	钢化玻璃, 5mm厚, 恒温	GL-28604	1
20*	—	—	—
21	白色指示灯, 120V	LI-3027	1
	白色指示灯, 230V	LI-3951	1
22	灯泡, 热灯, 120V	LP-35721	2
	灯泡, 热灯, 230V	LP-33781	2
23	灯泡总成, 一对, 120V	5021622	1
	灯泡总成, 一对, 230V	5021623	1
	插座, 替换, 120V	SK-38370	1
	插座, 替换, 230V	SK-35028	1
24	1/4-20 六角螺母, S/S	NU-2437	4
25*	内螺纹螺母, M6	NU-22770	1
26	#8-32 UNC KEPS ZP螺母	NU-26526	2
27	继电器, SPST 30A, 277VAC 12VDC	RL-33558	1
28	10-32 x 1/4" 盘头地脚螺丝	SC-2190	1
29	十字螺丝, 8-32 x 1/4"	SC-2459	8
30	螺丝, 8-32 x 0.375" 平头	SC-2816	8
31	外六角螺栓, M6 x 20, 无标识	SC-22924	1
32	螺丝 8-32 x 1/4" 六角头	SC-24751	22
33	6-32 x 1/4" 十字盘头螺丝	SC-28384	4
34	螺丝, M3 x 22mm, 0.5mm 螺距, 十字盘头	SC-22266	2
35	六角固定螺丝 #1/4-20 x 1.00" Lg	SC-29222	4
36	垫圈, 螺丝安装支撑, 尼龙	SP-28159	4
37	垫圈, 尼龙, 直径 1.300"	SP-38054	4
38	密封型摇杆开关, 3 路	SW-38664	1
39	密封型摇杆开关, 双极	SW-38665	2
40*	—	—	—
41	锁紧垫圈 1/4"	WS-2294	4
42	平垫圈 1/4", 5/8 OD 18-8 S/S	WS-22094	4

*未显示





有限质保

Alto-Shaam股份有限公司仅对原始买方提供以下担保：对任何存在材料或制造工艺缺陷的原产部件，由Alto-Shaam根据下文规定的条款自行决定，用新零件或再制造零件予以更换。

原零件担保有效期如下：

Alto-Shaam Quickchillers™制冷压缩机的担保有效期为自设备安装之日起五 (5) 年。

Halo Heat®蒸烤和保温箱加热元件的担保有效期为原始买方拥有烤箱的期限。其中不包括仅具有保温功能的设备。

所有其它原始部件的担保有效期为自设备安装之日起一 (1) 年或自装运日期起十五 (15) 个月，以先到者为准。

人工保修有效期为自安装之日起一 (1) 年或自装运日期起十五 (15) 个月，以先到者为准。

Alto-Shaam将承担标准工作时间内发生的标准人工费用，不包括加班、节假日或其它额外费用。

担保索赔必须在适用的担保有效期内提出才为有效。本担保不可转移。

本担保不适用于：

1. 校准。
2. 由于任何形式的损坏导致需要更换灯泡、门垫和/或玻璃。
3. 由于意外、装运、安装不当或改装造成的设备损坏。
4. 滥用、误用设备、疏忽或在异常条件下使用设备，包括但不限于：设备接触到烈性或不当的化学品，包括但不限于含有氯化物或季盐的化合物、劣质水；或是设备序列号缺失或被更改。
5. 由于水质差、蒸汽发生器维护不足和/或表面受水质影响直接导致的损坏。保证供水质量和必需的蒸汽发生设备维护属于所有者/操作者的责任范围。
6. 由使用Alto-Shaam Combitherm®清洁剂以外的其它洗涤剂导致的损坏，包括但不限于由氯化物或其它有害化学品导致的损坏。强烈建议使用Alto-Shaam Combitherm®清洁剂清洗Combitherm®烤箱。
7. 由于故障而导致的任何损失或损坏，包括产品、食品、收入损失或由此导致的任何间接或附带的损坏。
8. 对原始型号设备进行任何形式的改装、使用非原厂授权零件进行替代、拆除任何零件（包括支腿）或增加任何零件。

本担保为独有且唯一的担保，替代了所有其它明示或默认的担保，其中包括对适销性和针对某一特定用途的适用性的默认担保。Alto-Shaam在任何情况下都不承担用途损失、收入或利润损失、产品损失，或任何间接、特殊、附带或从而导致的损坏的责任。除了Alto-Shaam股份有限公司的高层人员以外，任何人都无权修改本担保或代表Alto-Shaam承担与Alto-Shaam设备相关的任何其他义务或责任。

自2012年11月1日起生效

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

电话: 262.251.3800 • 800.558.8744 美国/加拿大
传真: 262.251.7067 • 800.329.8744 仅限美国
www.alto-shaam.com

美国印制