

1000-MH2-1



- 安装
- 操作
- 维护

美国威斯康星州梅诺莫尼瀑布沃特街W164 N9221号450信箱，邮编：53052-0450

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。

目录

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	10
操作.....	11
一般保温指南	14
食品安全	15
清洁和预防性维护.....	16
故障排除	18
维修.....	19
有限质保	21

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: _____



小心



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。



安全程序

- 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）。

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。



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。

- 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



为避免严重伤害、死亡或财产损失：

必须彻底清洁装置，以避免装置内部因残留有油脂或食物残渣而引发火灾。如果装置内的脂肪残留和/或食物残渣着火，请立即关闭装置并让装置门保持关闭，直至其中的明火熄灭。如果需要进一步灭火，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！）。未正确清洁装置会让保修失效并免除 Alto-Shaam 的所有责任。

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。

安装

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。

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。

小心



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。

警告

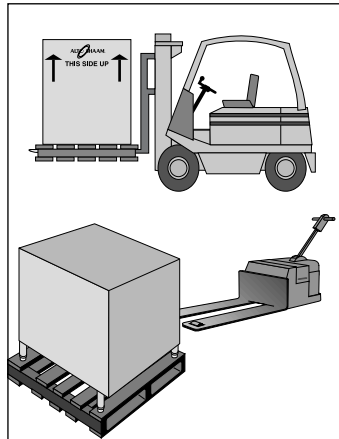


为了防止人员受伤、死亡或财产损失：

请勿在此设备附近使用汽油或其他易燃气体。

Alto-Shaam保温柜的安装地点必须允许烤箱发挥其预期功能，并具有足够的空间进行通风、适当清洁和维护。

1. 保温柜必须安装在平稳表面。
2. 切勿将设备安装在可能遭受蒸汽、油脂、滴水、高温等不利条件或其它恶劣条件影响的区域。
3. 切勿在烤箱或任何其它设备附近储存或使用任何易燃性液体或易燃性蒸汽。
4. 设备应远离任何可燃物。
5. 设备应远离妨碍维护或维修的障碍物。

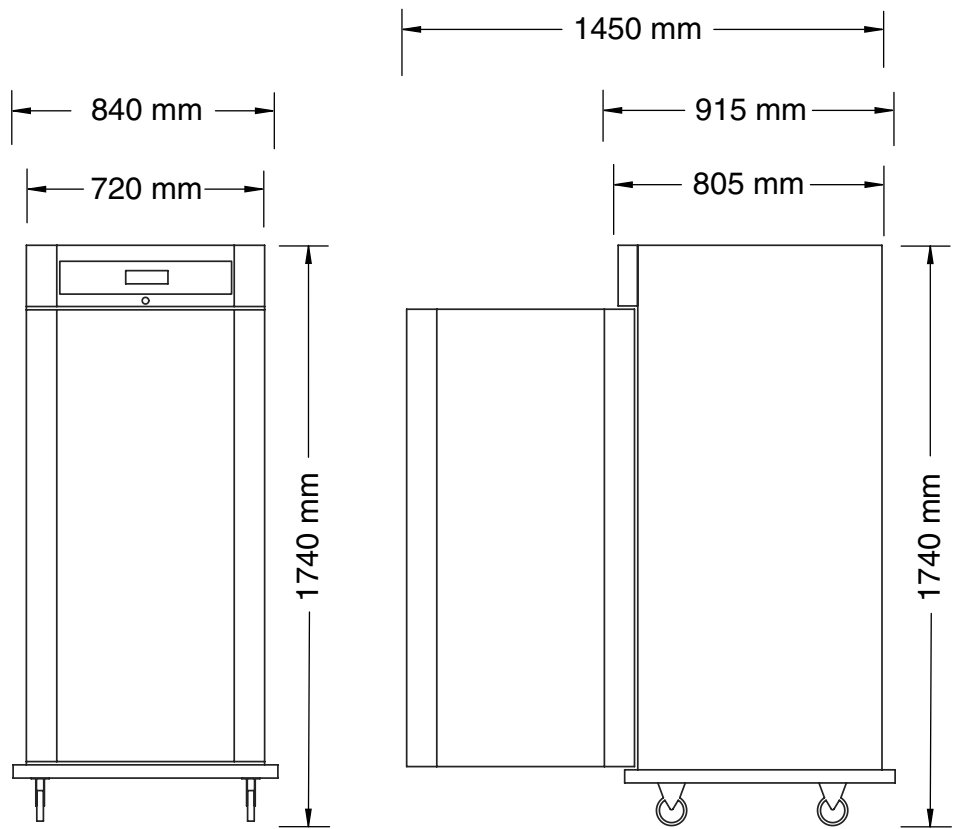


附件

架子，不锈钢

2/1 GN (650 mm x 530 mm)

SH-36816



重量	
净重	装运重量
110kg	标准托盘：138kg 木板条箱：168kg
装箱尺寸：（长 x 宽 x 高） 970 mm x 890 mm x 1920 mm	



产品/盘容量
最多 163kg 最大容积：285 升
份数盆1/1： 三十（30） 530 mm x 325 mm x 65 mm

热量排放
热量排放 7000 Btu/h

间隙要求
满足所有间隙要求的全周长缓冲器。

电气连接

本产品附带模块化的 13 A 插头，需要有相应的插座。不要在外面使用此柜体，且仅在干燥的环境中使用。设备安放在其最终位置后，插头需要能触及到。如果需要更换插头，必须由具备资质的人员完成。

电气					
电压	相数	频率	电流	千瓦	
220	1	50/60	9.5	2.2	 GB-2099 10A 插头  CEE 7/7 插头额定电压250V

⚠ 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



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。

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。

1. 显示屏



2. 显示屏图例

LED	按钮
恒温输出	输入/确认
风扇输出	降低/灯光
除霜输出	升高/Eco 模式
激活 Eco 模式	退出/待机
键盘解锁 (*)	手动除霜

(*) LED 关闭 = 上锁，LED 开启 = 解锁。
LED 闪烁通知检测钥匙。

3. 操作

解锁	待机	Eco 模式	手动除霜	手动点亮
x2	2 秒	2 秒	2 秒	

4. 菜单

导航与价值显示屏	条目修改
<p>菜单序号</p> <p>显示值或进入子菜单</p> <p>+ 下一项</p> <p>- 上一项</p> <p>x 退出</p>	<p>调高降低</p> <p>保存并进入下一项</p> <p>x 要退出且不保存，按下键或等待 10 秒</p>

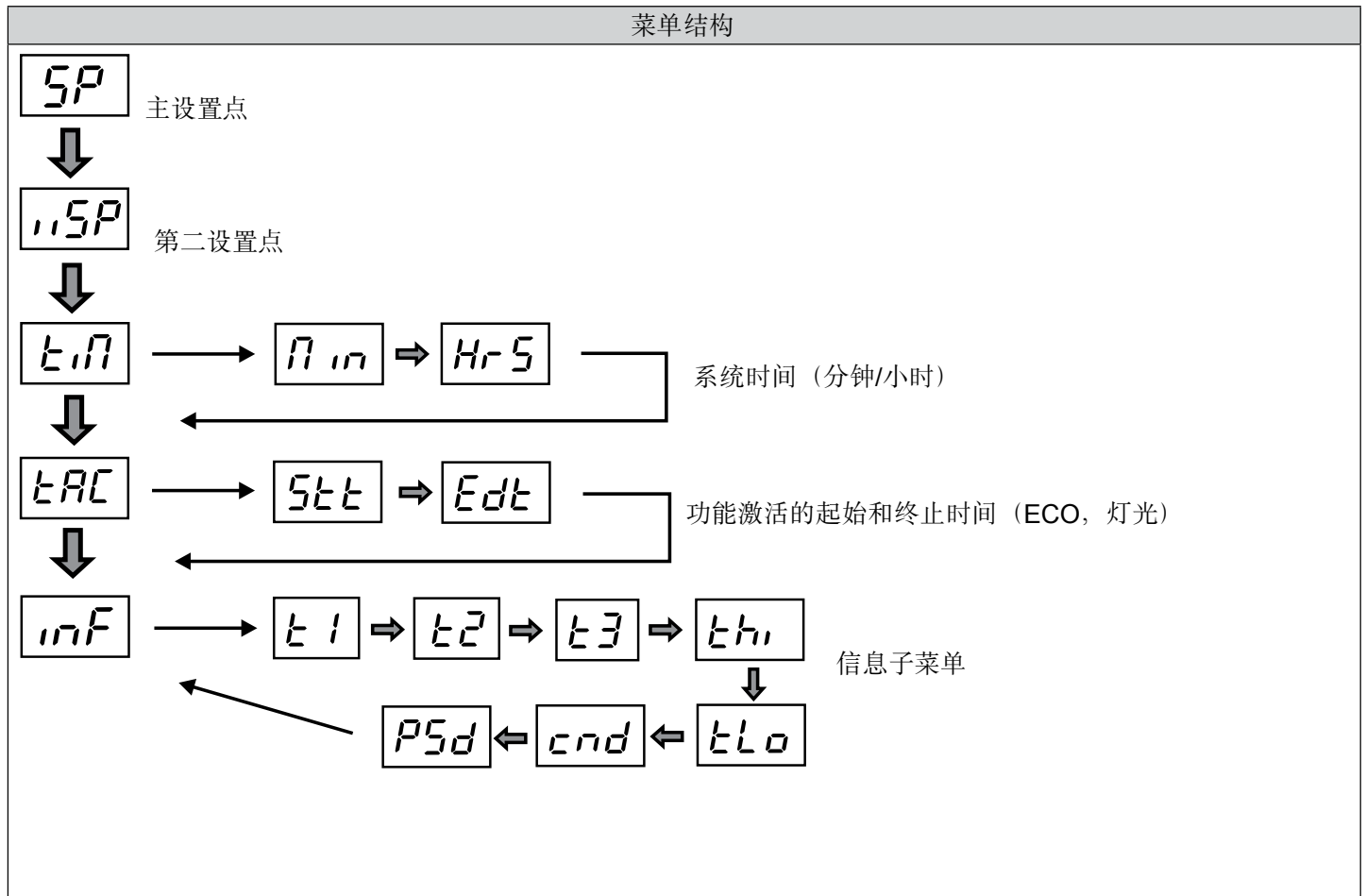
主菜单	信息子菜单条目
SP 显示和修改主设置点	T1 探针 T1 测得的温度
IISP ¹⁾ 显示和修改备用设置点	T2 探针 T2 测得的温度
TIM 显示和修改系统分钟/小时 (MIN, HRS)	T3 探针 T3 测得的温度
TAC ²⁾ 显示和修改功能激活的起始与终止时间 (Eco 模式或亮灯)	THI 测得的最高温度
INF 信息子菜单	TLO 测得的最低温度
1) 仅限 IISM 与 NON 不同	CND* 压缩机工作周数
2) 仅限 IISM=RTC 或 LSM=RTC	PSD 为访问参数子菜单输入密码
	* 仅限 ACC 不是 0 时

5. 参数子菜单

要进入参数子菜单，在信息子菜单上输入 PSD = 12。

<参数表: SPL、SPH 等>

操作



下表所列的每份尺寸和单位盘容量仅可用作一般参考。

每份尺寸和盘容量		
盘尺寸 >		325mm x 530mm x 65mm
食物类别	每份尺寸	单位食物盘份数
早餐菜品:		
煎饼、华夫饼、法式吐司（每份 2 到 3 个）	113g	48
鸡蛋	57-113g	96至48
早餐肉	57g	96
熟燕麦或谷物	113g	48
水果拼盘	113g	48
肉类、禽肉、鱼肉、海鲜	113g	48
砂锅及配菜	170-227g	32至24
蔬菜	113g	48
淀粉类:		
土豆、米饭、意面、馅料、豆类	113g	48
调味肉汁和原汁	57g	96
调味酱	113g	48
蛋白质和淀粉类沙拉	113-170g	48至32
甜品:		
布丁、蛋奶、慕斯、果冻	113g	48

用户信息

在装入产品前先预热加热车 30 分钟。

仅在加热车中放入热食。

加热车的目的是维持热食适当的食用温度。车中应仅放入热食。在装入食品前，先使用温度计确保所有产品均达到 60° 到 71°C 的内部温度。如未达到此温度，应先加热，再放入车内。



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。

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。

当食品从高温烹饪环境立即转移到热食保温所需的较低温度设备中时，可在食品外部和自助服务应用中使用的塑料容器内部形成凝结。让食品释放高温蒸煮产生的初始蒸汽和热量可缓解这一情况。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。

大多数的Halo Heat设备提供的恒温控制器温度范围为16°至93°C。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。

如果装置配备的恒温器指示范围介于1和10之间，则使用带金属柄的温度计来测量食品保持的内部温度。调整恒温器设置，以根据内部食品温度实现最佳整体设置。

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/烘烤	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－烘烤/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。	

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

清洁和预防性维护

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表面的保护层。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的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。未遵守本注意事项将让保修失效。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。如果需要采用更强力的方法，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。未遵守本注意事项将让保修失效。

注意



为保护不锈钢表面，绝对要避免使用磨蚀性洗涤剂 and 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。



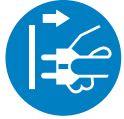
警告



为避免严重伤害、死亡或财产损失：

必须彻底清洁装置，以避免装置内部因残留有油脂或食物残渣而引发火灾。如果装置内的脂肪残留和/或食物残渣着火，请立即关闭装置并让装置门保持关闭，直至其中的明火熄灭。如果需要进一步灭火，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！）。未正确清洁装置会让保修失效并免除Alto-Shaam的所有责任。

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。

内部清洁方法

1. 断开装置电源。
2. 用干净的布擦拭内腔，擦掉食物残渣。
3. 使用清洁的湿布或海绵和优质工业用清洁剂清洁内部。
擦净门面板内部，清洁树脂垫。务必清洁垫片下方的霉菌或食物残留。
4. 使用海绵擦拭所有内表面，并用温水将表面冲洗干净。
5. 使用海绵擦去多余的水，并使用清洁的抹布擦干。
6. 使用干净的布和金属及树脂食品接触表面专用的消毒溶液擦拭内表面。这是避免制冷系统发霉的重要环节。
7. 打开门，让内部自然晾干。

外部清洁方法



1. 使用沾有温和的非磨蚀性无氯洗涤溶液的湿布擦拭所有外表面，包括控制面板、门框架、门栓和铰链。
2. 用沾有温水的布擦掉清洁溶液。让外表面自然晾干。
3. 用食品服务设备专用的标准不锈钢擦亮剂擦亮。清洁制冷柜外部时，务必沿着不锈钢的纹理进行擦拭，以免刮伤或损坏精饰表面。

注：请勿使用磨蚀性清洁化合物或器具。

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。

门垫片的更换方法

损坏的门垫片更换起来很方便从垫片压条中轻轻取出旧垫片，然后将新垫片推到原位即可。




故障排除

请先检查设备电源和控制器温度设置，然后不规则查看其他项。

警报

控制器配备内部视效和音效警报：

按控制器上的任意按钮即可让警报静音。检验  指示灯是否点亮。如果点亮，检验门是否关闭，垫片是否密封得当。如果没有解决问题，请联系有资质的技术人员。

显示的警报	名称	必要措施
<i>do</i>	开门警报	关门
<i>hc</i>	冷凝器高温警报	检查是否阻塞/清洁
<i>ALH</i>	高温安全	维修/更换继电器
<i>hi</i>	高温警报	按下按钮取消/检查
<i>Lo</i>	低温警报	按下按钮取消/检查
<i>E1</i>	探针 T1 故障	更换探针
<i>E2</i>	探针 T2 故障	更换探针
<i>E3</i>	探针 T3 故障	更换探针

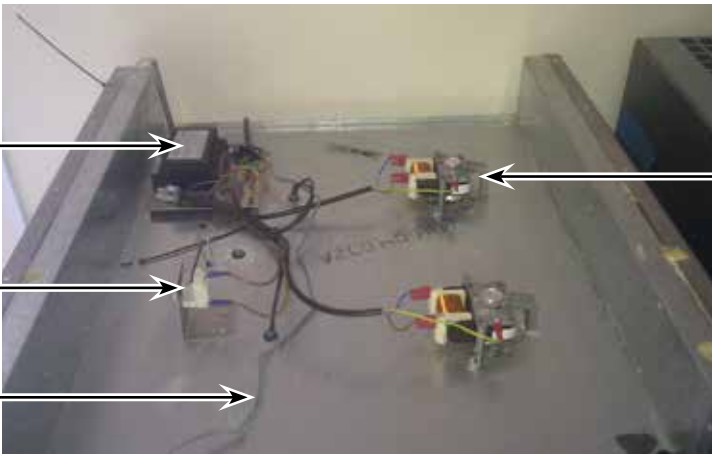
取下盖之后的上视图

控制器总成/电气连接
CN: CC-36256
DE: CC-36257

安全恒温开关
CN: TT-36268
DE: TT-36269

探针
CN: PR-36260
DE: PR-36261

加热风扇电机
CN: FA-36703
DE: FA-36704



取下设备盖之后的内部视图

控制器总成/电气连接
CN: CC-37608
DE: CC-37609
控制器显示屏
CN: BA-37610
DE: BA-37611

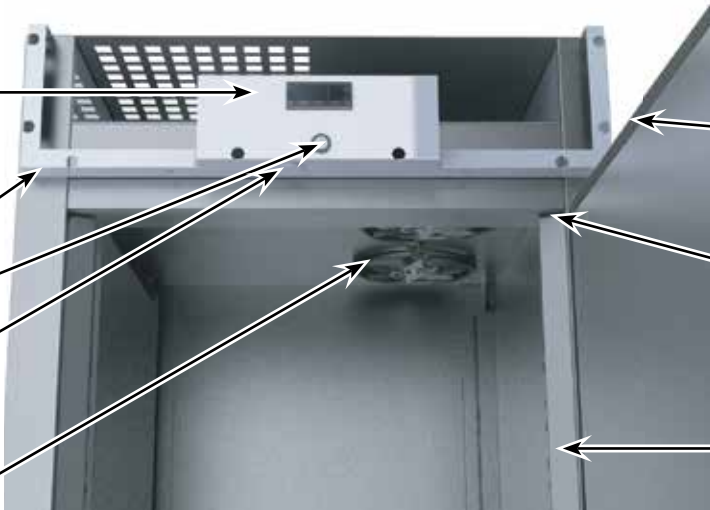
盖支座
门锁
磁性门开关
CN: SW-36296
DE: SW-36297

加热元件
CN: EL-36278
DE: EL-36279

门垫片
CN: GS-36262
DE: GS-36263

铰链销
CN: PI-36264
DE: PI-36265

梯架



内部图

导管/支架

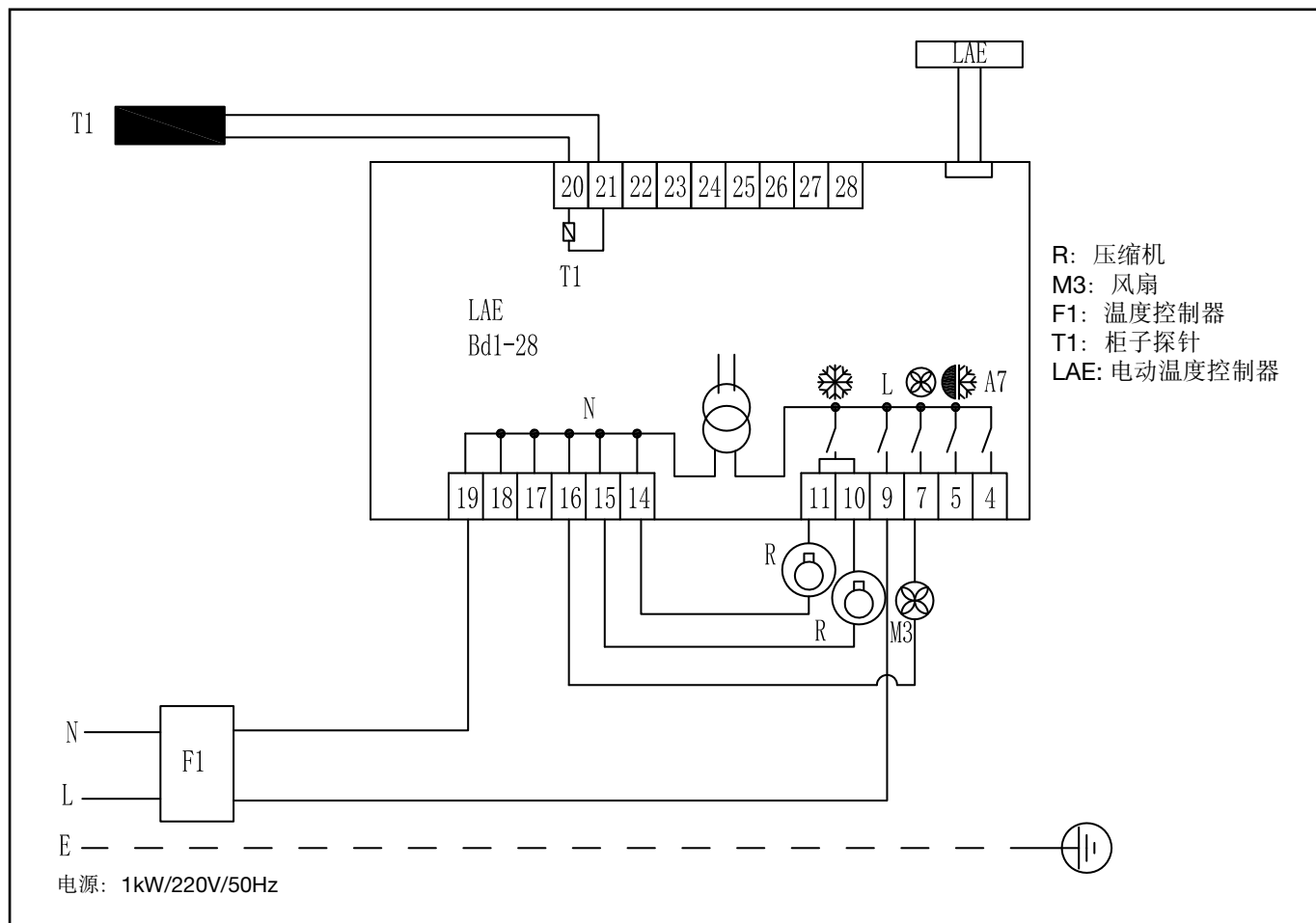
减震器
CN: BM-36282
DE: BM-36283

弹簧铰链
CN: HG-36266
DE: HG-36267

带制动的前轮脚
CN: CS-36274
DE: CS-36275

不带制动的后轮脚
CN: CS-36272
DE: CS-36273





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