

Armadietto di mantenimento

Comando Semplice o Deluxe



Modelli:
500-S
750-S
1000-S
1200-S
1000-UP
1200-UP



1200-UP

1200-S

1000-S



1000-UP

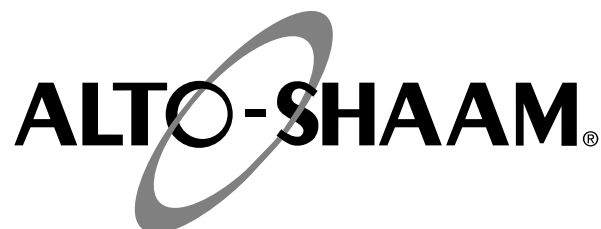
750-S

500-S

- **INSTALLAZIONE**
- **USO**
- **MANUTENZIONE**



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



Consegna	1
Disimballaggio	1
Procedure di sicurezza e precauzioni	2

Installazione

Requisiti per l'installazione	3
Requisiti di spazio	3
Disegni delle dimensioni, pesi e capacità	4-6
Opzioni e accessori	7
Guide di scorrimento piatti universali/montature laterali e ripiani	8
Livellamento	9
Requisiti di trattenuta: apparecchio mobile	9
Installazione della leccarda	10
Dati tecnici elettrici	11-12
Informazioni sulla sicurezza dell'utente	13
Prima del primo uso	13
Caratteristiche di riscaldamento	13

Istruzioni operative

Uso con il comando semplice	14
Riconoscimento del comando deluxe	15
Impostazione del comando deluxe	15
Uso del comando deluxe	15
Recupero di calore	16
Istruzioni per lievitare gli impasti	16
Programmazione del timer del comando deluxe	17
Linee guida generali per il mantenimento	18

Cura e pulizia

Pulizia e manutenzione preventiva	19
Protezione delle superfici in acciaio inox	19
Prodotti detergenti	19
Materiali di pulizia	19
Pulizia giornaliera	20

Sanitizzazione

Sanitizzazione/sicurezza dei cibi	21
Temperature interne dei cibi	21

Assistenza

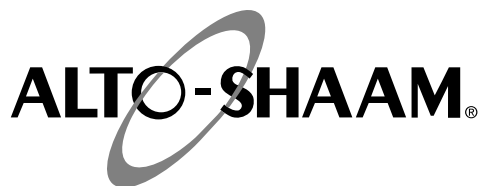
Precisione del termostato	22
Individuazione e soluzione problemi	23
Viste esterne per l'assistenza e parti: COMANDO SEMPLICE	
SCOMPARTO SINGOLO	24-25
SCOMPARTO DOPPIO	26-27
Viste esterne per l'assistenza e parti: COMANDO DELUXE	
SCOMPARTO SINGOLO	28-29
SCOMPARTO DOPPIO	30-31
Kit cavo di riscaldamento	32

Schemi d'impianto

Per la versione più corrente, riferirsi sempre allo schema o schemi d'impianto in dotazione all'unità.

Garanzia

Danneggiamento durante il trasporto	
e procedura di reclamo	Retrocopertina
Garanzia limitata	Retrocopertina



CONSEGNA

Questo apparecchio Alto-Shaam è stato controllato e ispezionato in modo approfondito, al fine di assicurare, alla consegna, la massima qualità dell'apparecchio stesso. Alla ricezione, controllare l'eventuale presenza di danni da trasporto e, se presenti, informarne subito il vettore. *Consultare la sezione "Danni da trasporto e reclami" del presente manuale.*

Può accadere che questo apparecchio, completo di accessori e componenti smontati, venga consegnato in uno o più imballaggi. Per ogni modello, controllare di aver ricevuto tutte le opzioni e tutti i componenti standard, conformemente all'ordine.

Conservare tutte le informazioni e le istruzioni che accompagnano l'apparecchio. Completare la cartolina della garanzia e spedirla al più presto alla fabbrica, assicurandosi così il servizio tempestivo in caso di reclamo in garanzia (ricambi e manodopera).

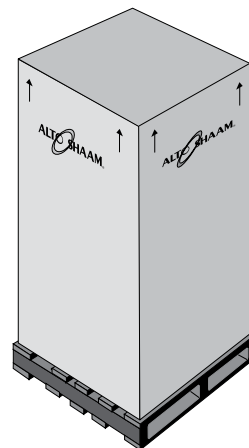
Tutti coloro che utilizzano o installano l'apparecchio devono leggere e comprendere a fondo quanto riportato nel presente manuale. In caso di domande relative all'installazione, alla manovra o alla manutenzione, rivolgersi al servizio tecnico assistenza clienti di Alto-Shaam.

NOTA: Tutti i reclami in garanzia devono comprendere per intero il numero modello e il numero seriale dell'unità.

DISIMBALLAGGIO

1. Con la dovuta cautela, rimuovere l'apparecchio dal cartone o dalla gabbia per spedizioni.

NOTA: Smaltire il cartone (o altro materiale di imballaggio) solo dopo aver verificato l'assenza di danni occulti e l'integrità di funzionamento dell'apparecchio.



2. Prima di iniziare ad installare l'apparecchio, leggere attentamente tutte le istruzioni riportate nel presente manuale.

CONSERVARE QUESTO MANUALE.

Il presente manuale va considerato come parte dell'apparecchio e va fornito al proprietario o al manager del business o al responsabile dell'addestramento degli operatori. *Ulteriori manuali sono disponibili presso il servizio tecnico assistenza clienti di Alto-Shaam.*

3. Prima di collegare l'alimentazione elettrica, togliere dall'apparecchio tutta la pellicola protettiva di plastica, tutti i materiali di imballaggio e gli accessori. Conservare gli accessori in un luogo pratico per uso in futuro.

PRECAUZIONI E PROCEDURE DI SICUREZZA

Per il funzionamento in condizioni di sicurezza dell'apparecchio elettrico e/o a gas, è necessario conoscere a fondo le procedure. Conformemente alle direttive, generalmente riconosciute, relative all'etichettaggio di sicurezza dei prodotti riguardo ai possibili pericoli, le segnaletiche e i termini utilizzati nel presente manuale sono i seguenti.

PERICOLO



Indica la presenza di un pericolo che provoca gravi lesioni alla persona, la morte o gravi danni alle cose, qualora non ci si attenga all'avvertimento di questa segnaletica.

AVVERTENZA



Indica la presenza di un pericolo che può provocare lesioni alla persona, l'eventuale morte o danni seri alle cose, qualora non ci si attenga all'avvertimento di questa segnaletica.

CAUTELA



Indica la presenza di un pericolo che provoca (o può provocare) lievi o modeste lesioni alla persona e lievi o modesti danni alle cose, qualora non ci si attenga all'avvertimento di questa segnaletica.

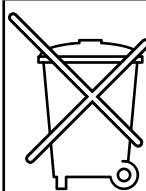
CAUTELA

Indica la presenza di un pericolo che provoca (o può provocare) lievi lesioni alla persona, lievi danni alle cose o un'eventuale prassi pericolosa, qualora non ci si attenga all'avvertimento di questa segnaletica.

NOTA: Segnala agli addetti all'installazione, alla manutenzione o agli operatori informazioni importanti che non sono correlate ad alcun pericolo.

1. Questo apparecchio è stato progettato per cuocere, mantenere o gestire alimenti commestibili. Non si autorizza né si consiglia qualsiasi altro uso di questo apparecchio.
2. Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato in quelle unità commerciali in cui tutti gli operatori conoscono perfettamente lo scopo e i limiti di questo apparecchio, nonché i pericoli associati ad esso. Tutti gli operatori e tutti gli utenti devono leggere le avvertenze e le istruzioni operative, comprendendole a fondo.
3. Qualsiasi guida per la risoluzione dei problemi, vista dei componenti ed elenco ricambi - compresi nel presente manuale - fungono solo da riferimento generale e il loro utilizzo è ammesso solo al personale tecnico qualificato.
4. Questo manuale va considerato come parte permanente di questo apparecchio. Il presente manuale, assieme all'intero materiale informativo fornito (istruzioni, diagrammi, schemi, elenco ricambi, avvisi, etichette) deve accompagnare l'apparecchio in caso di vendita o di trasloco dell'apparecchio stesso.

NOTA



Per apparecchi da usare in una località regolata dalla seguente direttiva: **NON ELIMINARE APPARECCHI ELETTRICI O ELETTRONICI CON ALTRI RIFIUTI MUNICIPALI.**

INSTALLAZIONE

PERICOLO



INSTALLAZIONE, MODIFICHE, REGOLAZIONI, INTERVENTI DI ASSISTENZA O MANUTENZIONE NON CORRETTI POSSONO CAUSARE LESIONI GRAVI O LETALI O DANNI MATERIALI.

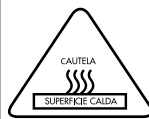
PRIMA DI INSTALLARE LA MACCHINA O DI ESEGUIRE INTERVENTI SU DI ESSA, LEGGERE COMPLETAMENTE LE ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE.

CAUTELA



AL FINE DI PREVENIRE INCIDENTI ALLA PERSONA, PRESTARE ATTENZIONE QUANDO SI SPOSTA O SI METTE A LIVELLO L'APPARECCHIO.

CAUTELA



DURANTE L'UTILIZZO DI QUESTO APPARECCHIO, LE PARTI METALLICHE DIVENTANO ESTREMAMENTE CALDE. PER EVITARE SCOTTATURE, UTILIZZARE SEMPRE PROTEZIONI PER LE MANI DURANTE L'UTILIZZO DI QUESTO APPARECCHIO.



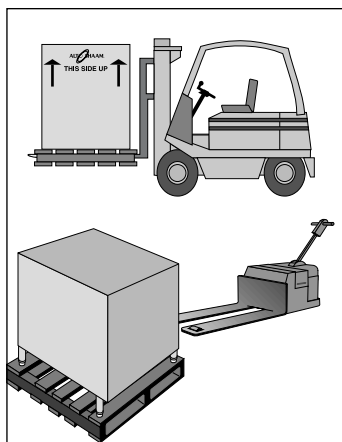
PERICOLO



NON conservare o utilizzare liquidi infiammabili o consentire la presenza di vapori infiammabili in prossimità di apparecchi.

PREPARAZIONE DEL SITO

L'armadietto di mantenimento Alto-Shaam deve essere installato in una località che consenta al forno di funzionare per il suo scopo previsto e che permetta un'adeguata distanza per la ventilazione, la pulizia e l'accesso per interventi di manutenzione.



I test di emissioni eseguiti da Underwriters Laboratories, Inc.® si sono dimostrati conformi ai requisiti applicabili di NFPA96: Edizione 2004, sezione 4.1.1.2. Il campionamento delle emissioni eseguito da U.L per vapore carico di grasso è risultato di 0,55 mg/m³ senza fumo visibile ed è considerato tipico di tutti i modelli di forno della linea di prodotti. Considerati questi risultati, nella maggioranza delle condizioni non sarà richiesta l'installazione di una cappa e/o sfogo verso l'esterno. Controllare i codici locali per le località in cui si applicano codici più restrittivi.

1. Il forno deve essere installato su di una superficie stabile e piana.
2. **NON** installare l'apparecchio in un'area in cui potrebbe essere esposto a condizioni avverse come vapore, grasso, gocciolio d'acqua, temperatura elevata o qualsiasi altra condizione fortemente sfavorevole.
3. **NON** conservare o usare liquidi infiammabili, o consentire la presenza di vapori infiammabili, in vicinanza di questo forno o di qualsiasi altro apparecchio.
4. Questo apparecchio va mantenuto libero e discosto da qualsiasi materiale combustibile.
5. Questo apparecchio va tenuto libero da e discosto da ostacoli che potrebbero bloccare l'accesso per la manutenzione o per interventi di assistenza.

REQUISITI DI DISTANZA MINIMA

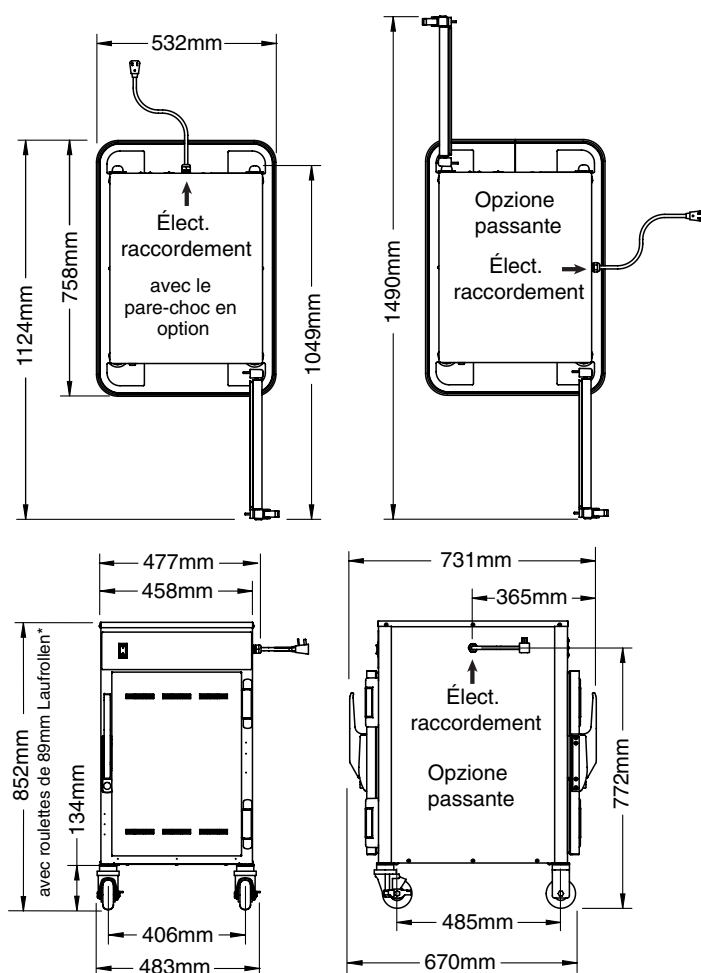
PARTE POSTERIORE	76 mm
LATO SINISTRO	25 mm
LATO DESTRO	25 mm
PARTE SUPERIORE	51 mm

NOTA

L'orologio di tempo reale va ricaricato quando l'apparecchio è rimasto scollegato per un lungo periodo di tempo. Spegner l'unità all'interruttore principale per 10 secondi e quindi riaccendere. Per maggiori informazioni vedere il codice di errore E-60 nella sezione di individuazione e soluzione problemi del presente manuale.

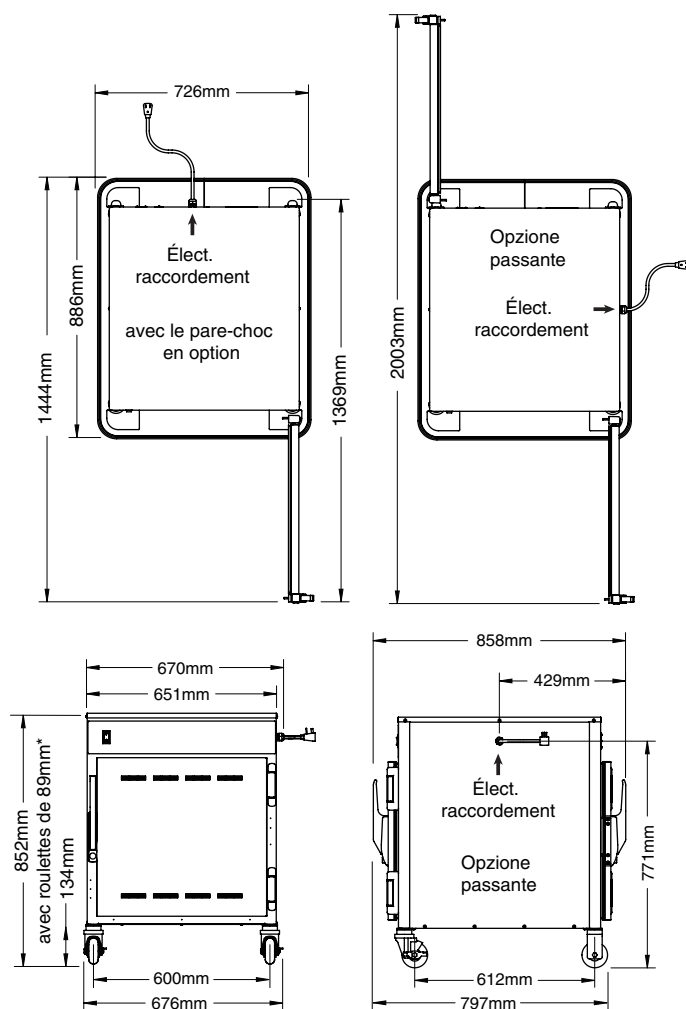
INSTALLAZIONE

Modello 500-S



*809mm - avec roulettes en option de 64mm
 *895mm - avec roulettes en option de 127mm
 *861mm - avec pattes en options de 152mm

Modello 750-S



*809mm - avec roulettes en option de 64mm
 *895mm - avec roulettes en option de 127mm
 *861mm - avec roulettes en option de 152mm

PESI E CAPACITÀ

PESO: 500-S

NETTO	43 kg CIRCA
DI SPEDIZIONE	79 kg CIRCA
DIMENSIONI DELL'IMBALLO: (L x L x A)	889 x 889 x 1041 mm

PESO: 750-S

NETTO	69 kg
DI SPEDIZIONE	103 kg CIRCA
DIMENSIONI DELL'IMBALLO: (L x L x A)	889 x 889 x 1041 mm

CAPACITÀ PIATTO/PRODOTTO: 500-S

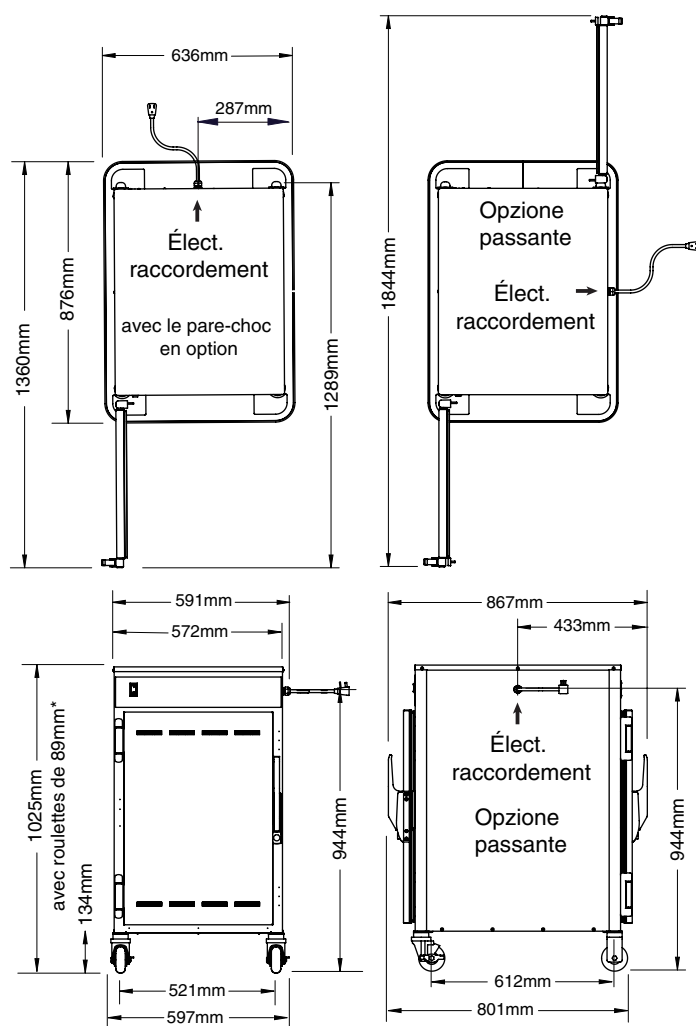
	27 kg MASSIMO
	VOLUME MASSIMO: 47,5 L
	GASTRONOMIA 1/1:
Sei (6)	530 x 325 x 65 mm
Tre (3)	530 x 325 x 100 mm
	PIATTI VASSOIO DI MISURA METÀ:
Undici (11)	457 x 330 x 25 mm

CAPACITÀ PIATTO/PRODOTTO: 750-S

	54 kg MASSIMO
	VOLUME MASSIMO: 95 L
	GASTRONOMIA 1/1:
Dieci (10)	530 x 325 x 65 mm
Sei (6)	530 x 325 x 100 mm
Quattro (4)	530 x 325 x 150 mm
	PIATTI VASSOIO DI MISURA PIENA (SOLO SU RIPIANI A GRIGLIA):
Sino a sei (6)	457 x 660 x 25 mm : CON RIPIANI SUPPLEMENTARI

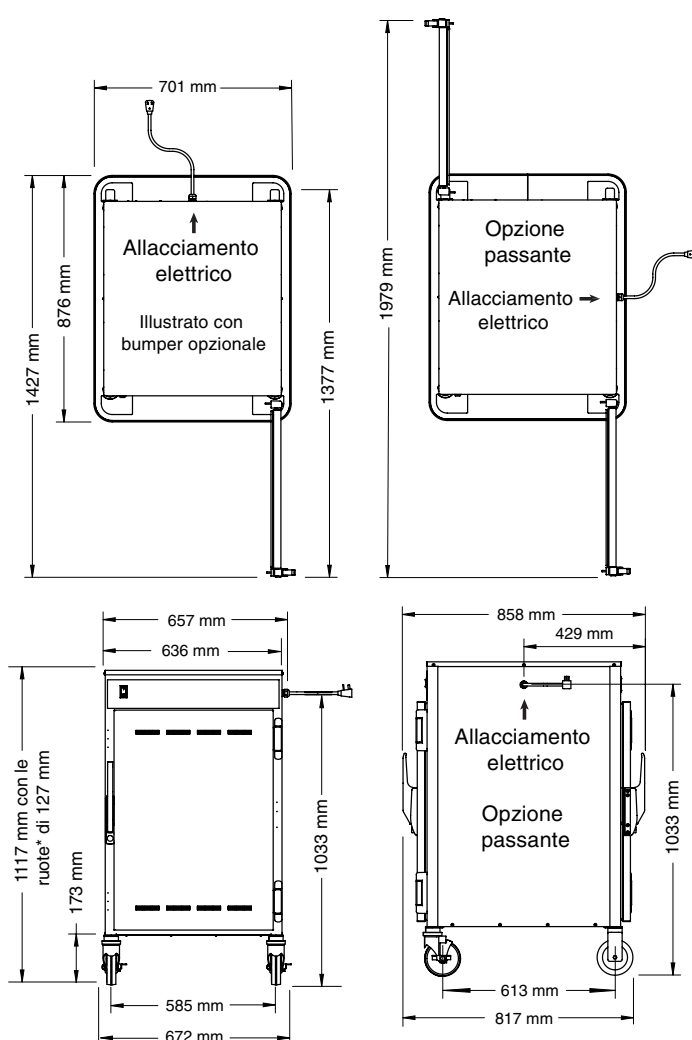
INSTALLAZIONE

Modello 1000-S



*982mm - avec roulettes en option de 64mm
 *1068mm - avec roulettes en option de 127mm
 *1034mm - avec roulettes en option de 152mm

Modello 1200-S



*1161 mm, con le ruote opzionali di 89 mm
 *1113 mm, con le gambe opzionali di 152 mm

PESI E CAPACITÀ

PESO: 1000-S

NETTO: 79 kg CIRCA	SPEDIZIONE: 101 kg CIRCA
DIMENSIONI DELL'IMBALLO: (L x L x A)	
889 x 889 x 1270 mm	

PESO: 1200-S

NETTO: 81 kg CIRCA	SPEDIZIONE: 102 kg CIRCA
DIMENSIONI DELL'IMBALLO: (L x L x A)	
889 x 889 x 1270 mm	

CAPACITÀ PIATTO/PRODOTTO: 1000-S

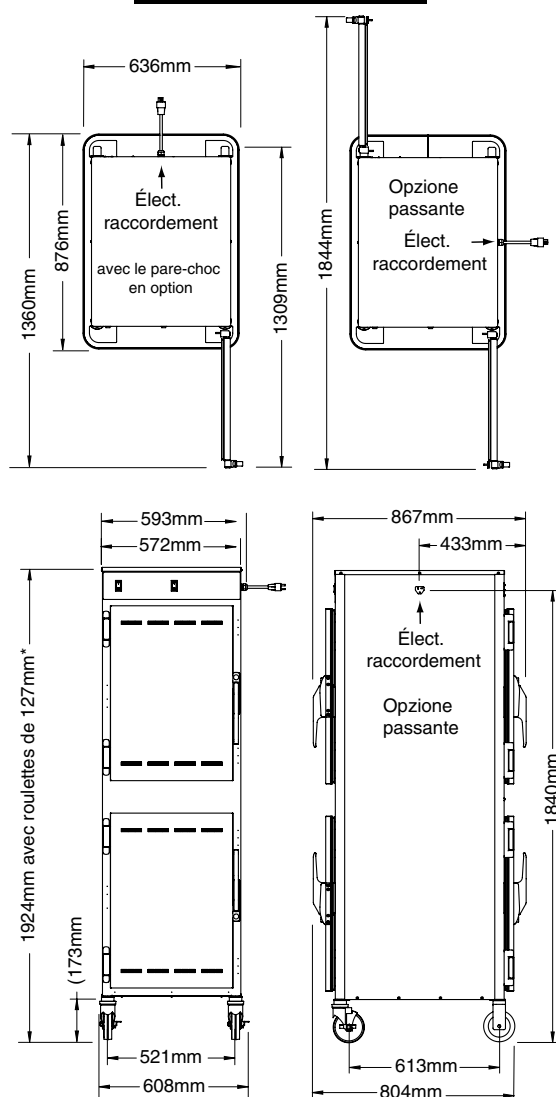
54 kg MASSIMO	
VOLUME MASSIMO: 76 L	
GASTRONOMIA 1/1:	
Quattro (4)	530 x 325 x 65 mm
—SOLO SU RIPIANI A GRIGLIA OPZIONALI	
PIATTI VASSOIO DI MISURA PIENA: Otto (8) 457 x 660 x 25 mm	

CAPACITÀ PIATTO/PRODOTTO: 1200-S

87 kg MASSIMO	
VOLUME MASSIMO: 152 L	
—CON LE GUIDE DI SCORRIMENTO	—CON GUIDE DI SCORRIMENTO
PIATTI IN DOTAZIONE:	PIATTI SUPPLEMENTARI:
GASTRONOMIA 1/1:	
Otto (8)	530 x 325 x 65 mm
Otto (8)	530 x 325 x 100 mm
Otto (8)	530 x 325 x 150 mm
PIATTI VASSOIO DI MISURA PIENA:	
Quattro (4)	457 x 660 x 25 mm
GUIDE SCORRIMENTO PIATTI UNIVERSALI - 44 mm CENTRO	
—CON MONTATURE LATERALI OPZIONALI PER I RIPIANI	
GASTRONOMIA 1/1:	
Sedici (16)	530 x 325 x 65 mm
Otto (8)	530 x 325 x 100 mm
Otto (8)	530 x 325 x 150 mm
PIATTI VASSOIO DI MISURA PIENA (SOLO SU RIPIANI A GRIGLIA):	
Sedici (16)	457 x 660 x 25 mm : CON RIPIANI SUPPLEMENTARI

INSTALLAZIONE

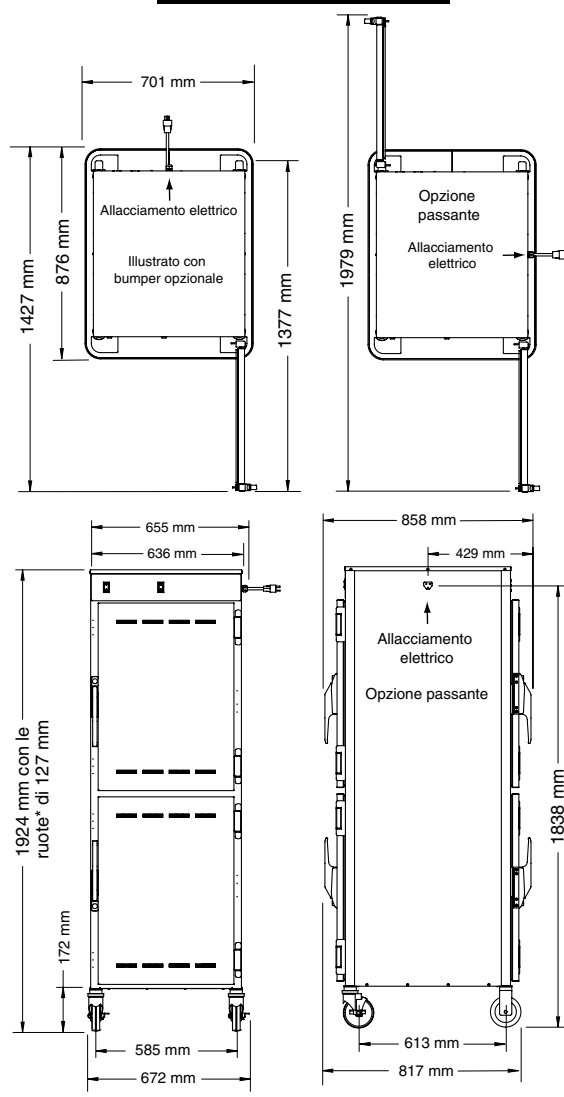
Modello 1000-UP



*1881mm - avec roulettes en option de 89mm

*1921mm - avec pattes en options de 152mm

Modello 1200-UP



*1881 mm, con le ruote opzionali di 89 mm

*1921 mm, con le gambe opzionali di 152 mm

PESI E CAPACITÀ

PESO: 1000-UP

NETTO	128 kg
DI SPEDIZIONE	163 kg CIRCA
DIMENSIONI DELL'IMBALLO: (L x L x A)	889 x 889 x 2083 mm

PESO: 1200-UP

NETTO	151 kg
DI SPEDIZIONE	178 kg CIRCA
DIMENSIONI DELL'IMBALLO: (L x L x A)	889 x 889 x 2083 mm

CAPACITÀ PRODOTTO/PIATTO (PER SCOMPARTO)

87 kg MASSIMO

VOLUME MASSIMO: 152 L

—CON LE GUIDE DI SCORRIMENTO	—CON GUIDE DI SCORRIMENTO
PIATTI IN DOTAZIONE:	PIATTI SUPPLEMENTARI:

GASTRONOMIA 1/1:

Otto (8)	530 x 325 x 65 mm	sino a 16 piatti
Otto (8)	530 x 325 x 100 mm	sino a 10 piatti
Otto (8)	530 x 325 x 150 mm	

PIATTI VASSOIO DI MISURA PIENA:

Quattro (4)	457 x 660 x 25 mm	sino a 16 piatti
-------------	-------------------	------------------

GUIDE SCORRIMENTO PIATTI UNIVERSALI - 44 mm CENTRO

—CON MONTATURE LATERALI OPZIONALI PER I RIPIANI

GASTRONOMIA 1/1:

Sedici (16)	530 x 325 x 65 mm
Dieci (10)	530 x 325 x 100 mm
Otto (8)	530 x 325 x 150 mm

PIATTI VASSOIO DI MISURA PIENA (SOLO SU RIPIANI A GRIGLIA):

Sedici (16)	457 x 660 x 25 mm : CON RIPIANI SUPPLEMENTARI
-------------	---

INSTALLAZIONE

OPZIONI E ACCESSORI

MODELLO >	500-S	750-S	1000-S	1200-S	1000-UP	1200-UP
DESCRIZIONE	CODICE PEZZO	CODICE PEZZO	CODICE PEZZO	CODICE PEZZO	CODICE PEZZO	CODICE PEZZO
Parabordi, perimetro completo	5011161	5010371	5009767	5012932	5009767	5012932
Dispositivo di tenuta per scalco, Prime Rib	HL-2635	HL-2635	--	--	--	--
Dispositivo di tenuta per scalco, rotondo per mensa	4459	4459	--	--	--	--
Pacchetto ruote, 64 mm	5008022	5008022	5008022	--	--	--
Pacchetto ruote, 89 mm	STANDARD	STANDARD	STANDARD	5008017	5008017	5008017
Pacchetto ruote, 127 mm	5004862	5004862	5004862	STANDARD	STANDARD	STANDARD
Gruppo porta, finestra	--	5013129	5012806	5012822	5012806	5012822
Serratura dello sportello con chiave	LK-22567	LK-22567	LK-22567	LK-22567	LK-22567	LK-22567
Leccarda, con scarico 37 mm	14813	--	--	--	--	--
Leccarda, con scarico 43 mm	--	14831	--	--	--	--
Leccarda, con scarico 48 mm	--	--	5005616	--	5005616	--
Leccarda, con scarico 37 mm	11898	--	--	--	--	--
Leccarda, con scarico 48 mm	--	--	11906	--	11906	--
Leccarda, sportello	5010736	5010391	5009716	--	--	--
Comando deluxe (INSTALLATO ALLA FABBRICA)	DISPONIBILE	DISPONIBILE	DISPONIBILE	DISPONIBILE	DISPONIBILE	DISPONIBILE
Kit maniglia, spingi/tira (SET DI QUATTRO)	55662	55662	55662	55662	55662	55662
Piedini, 152 mm	5011149	5011149	5011149	5011149	5011149	5011149
GrigliaPiatto, metallica 457 x 660 mm	--	PN-2115	PN-2115	PN-2115	PN-2115	PN-2115
Sonda, temperatura interna prodotto (SOLO DELUXE)	DISPONIBILE	DISPONIBILE	DISPONIBILE	DISPONIBILE	DISPONIBILE	DISPONIBILE
Pannello di sicurezza con serratura a chiave	5006787	5004750	5005776	--	--	--
Ripiano, griglia cromata	SH-2107	SH-2105	--	SH-2733	--	SH-2733
Ripiano, griglia cromata, passante	--	SH-2327	--	--	--	--
Ripiano, griglia di acciaio inossidabile	SH-2326	SH-2324	SH-2325	SH-23738	SH-2325	SH-23738
Ripiano, acciaio inossidabile, per costati	--	SH-2743	--	--	--	--
Ripiano, griglia di acciaio inossidabile, passante	--	--	SH-2346	SH-23738	SH-2346	--
Kit montanti laterali (INSTALLATO ALLA FABBRICA)	--	--	--	DISPONIBILE	--	DISPONIBILE
Attrezzamento per impilare	5004864	5004864	5004864	5004864	--	--
Guide di scorrimento piatti angolo universali, cromate	--	--	--	SR-24447	--	SR-24447
Guide di scorrimento piatti angolo universali, acciaio inossidabile	--	--	--	SR-24762	--	SR-24762
Contenitore dell'acqua, piatto	--	--	1775	1775	1775	1775
Contenitore dell'acqua, coperchio piatto	--	--	1774	1774	1774	1774

CAUTELA

I modelli con apertura sui due lati con l'incernieramento delle porte sullo stesso lato devono essere installati con piedini a flangia imbullonati al pavimento per evitare il pericolo di ribaltamento.

INSTALLAZIONE

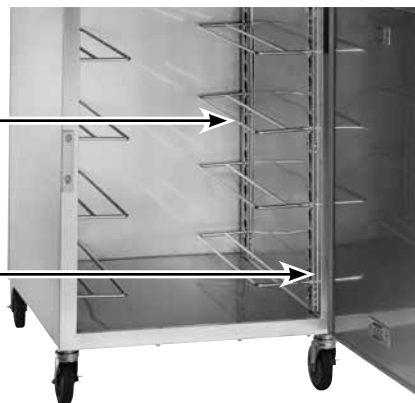
OPZIONI E ACCESSORI

GUIDE SCORRIMENTO PIATTI UNIVERSALI

Come alternativa alle guide di scorrimento piatti universali, il modello 1200-UP può essere ordinato con “montanti laterali” dotato di (2) montanti laterali e tre (3) ripiani a griglia cromati per scomparto.

Guide scorrimento piatti universali, cromate
SR-24447

Guida laterale
16046



MONTANTI LATERALI E RIPIANI

Il modello 1200-UP è stato convertito a montanti laterali per consentire l'uso di piatti di piena e mezza misura di albergo USA e gastronomia europea o piatti vassoio sui montanti laterali.

Ripiano
SH-23738, acciaio inossidabile
o SH-2733, cromato

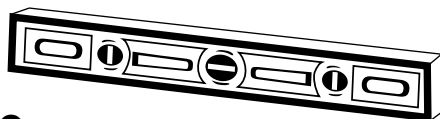
Montaggio laterale
SR-25271



INSTALLAZIONE

PREPARAZIONE DEL SITO

L'installazione iniziale e l'avviamento richiedono che si eseguano diverse regolazioni. È importante che queste regolazioni vengano eseguite da un tecnico qualificato. L'installazione e l'avviamento sono di responsabilità del rivenditore o dell'utente. Tali regolazioni includono ma non sono limitate a taratura del termostato, regolazione dello sportello, livellamento, allacciamento elettrico e installazione delle ruote o gambe opzionali.



LIVELLAMENTO

Livellare il forno da lato a lato e da fronte a retro usando una livella a bolla d'aria. Nel caso di forni installati con le ruote è importante che la superficie sia piana perché è probabile che il forno sia spostato frequentemente.

Consigliamo di controllare il livellamento del forno periodicamente per accertarsi che il pavimento sia sempre uguale o che il forno non si sia spostato.

NOTA: il mancato livellamento corretto del forno può provocare il versamento dei prodotti semiliquidi.

REQUISITI DI TRATTENUTA — APPARECCHIO MOBILE

 AVVERTENZA	
	PERICOLO DISCOSSA ELETTRICA. L'apparecchio deve essere fissato alla struttura dell'edificio.

Qualsiasi apparecchio che non è dotato di alimentatore ma che è dotato di un set di ruote deve essere legato. A tal fine si deve usare un mezzo adeguato che limiti il movimento dell'apparecchio senza affidarsi al cordone di alimentazione o affaticare lo stesso. I requisiti sono i seguenti:

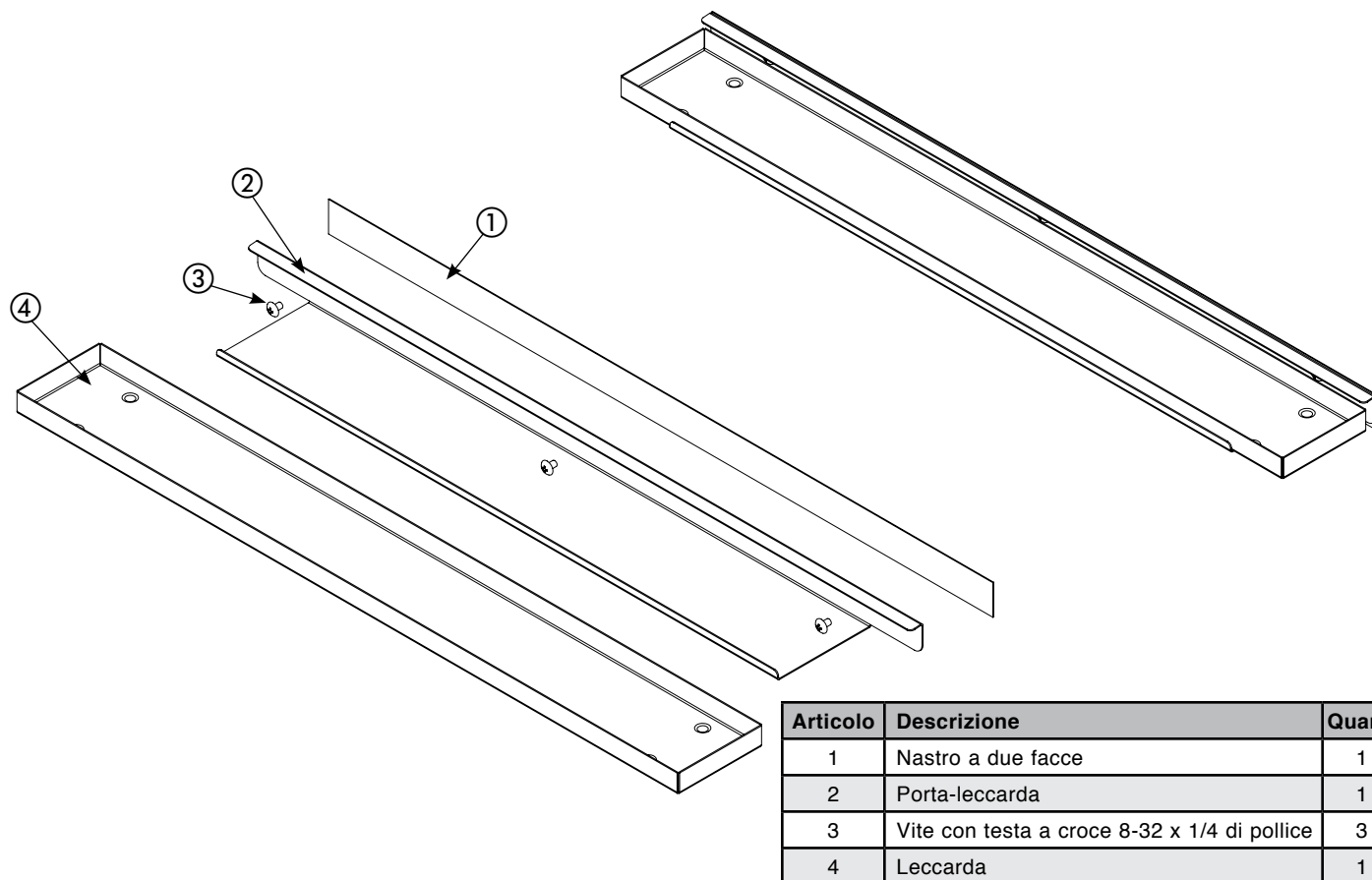
1. Altezza massima delle ruote 152 mm.
2. Due ruote devono essere del tipo bloccabile.
3. Gli apparecchi mobili, o sistemati su di un supporto mobile, devono essere installati con un connettore flessibile fissato alla struttura dell'edificio.

La flangia superiore dell'apparecchio è dotata di un connettore su cui si può montare un dispositivo di trattenuta. Il connettore flessibile non è fornito dalla fabbrica e non è disponibile alla fabbrica.

INSTALLAZIONE

INSTALLAZIONE IN SITO

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE DELLA LECCARDA



1. Praticare dei fori sul nastro a due facce ① attaccato alla parte posteriore del porta-leccarda ②.
2. Togliere il rivestimento del nastro a due facce ①.
3. Inserire le viti ③ attraverso i fori e fissare il supporto del porta-leccarda ② all'unità.
4. Facoltativo: per chiudere ermeticamente, applicare un filo di presellatura con silicone, adatto all'uso con alimenti, lungo il bordo superiore del porta-leccarda ②.
5. Sistemare la leccarda ④ nel porta-leccarda ②.

**PERICOLO**

**SCOLLEGARE L'UNITÀ
DALL'ALIMENTAZIONE PRIMA
DI ESEGUIRE LE OPERAZIONI DI
PULIZIA O DI MANUTENZIONE.**

INSTALLAZIONE

REQUISITI ELETTRICI

1. Sull'armadietto vi è una targhetta di identificazione montata in modo permanente.
2. Allacciare l'armadietto SOLO a una presa opportunamente messa a terra, sistemando l'unità in modo che il cavo di alimentazione possa essere raggiunto facilmente in caso di emergenza.
A meno che tutti i comandi non siano sulla posizione "OFF" (spento) si verificherà una scintilla quando si collega o scollega l'unità.
3. Se necessario, l'installazione di una presa corretta o la configurazione della presa o dell'impianto, come richiesto da questa unità, deve essere eseguita da un elettricista abilitato in conformità degli applicabili codici elettrici locali.

Per le unità approvate CE: l'unità è dotata di terminale di equalizzazione-collegamento a massa per evitare il pericolo di scossa elettrica tra questo apparecchio e altri apparecchi o parti metalliche in stretta prossimità. Per fornire sufficiente protezione contro differenze di potenziale si deve collegare un conduttore di equalizzazione-collegamento a massa a questo terminale e agli altri apparecchi e parti metalliche. Il terminale è contrassegnato  dal seguente simbolo.

Modelli con cavo fisso:

I modelli con cavo fisso devono essere dotati di interruttore esterno di sconnessione su tutti i poli capace di fornire una separazione sufficiente dei contatti.

Quando si collega il prodotto tramite cordone di alimentazione, si deve usare un cordone resistente all'olio come H05RN o H07RN o equivalente.

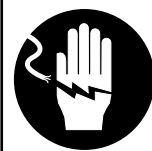
NOTA: Gli apparecchi approvati CE devono essere collegati a un circuito elettrico protetto da una presa esterna del tipo salvavita (GFCI).

CAUTELA

LO SCOPO DI QUESTA SEZIONE È QUELLO DI FORNIRE INFORMAZIONI UTILI PER LA MANUTENZIONE ESCLUSIVAMENTE A TECNICI QUALIFICATI DELL'ASSISTENZA.



PERICOLO



SCOLLEGARE L'UNITÀ DALL'ALIMENTAZIONE PRIMA DI ESEGUIRE LE OPERAZIONI DI PULIZIA O DI MANUTENZIONE.

PERICOLO



Al fine di evitare scosse elettriche, questo apparecchio DEVE essere adeguatamente collegato a terra, conformemente alle normative locali in materia di elettricità; in mancanza di normative locali, adeguare il collegamento conformemente all'attuale edizione del Codice elettrico nazionale ANSI/NFPA No. 70. In Canada, tutti i collegamenti elettrici devono essere effettuati conformemente al CSA C22.1, Codice elettrico canadese, Parte 1 o conformemente alle normative locali.

INSTALLAZIONE

REQUISITI ELETTRICI

DATI ELETTRICI: 500-S							DATI ELETTRICI: 750-S						
TENSIONE	FASE	CICLI/Hz	A	kW	CAVO E SPINA		TENSIONE	FASE	CICLI/Hz	A	kW	CAVO E SPINA	
120 (AGENZIA)	1	60	8,3	1,0	NEMA 5-15 P,		120 (AGENZIA)	1	60	9,0	1,08	NEMA 5-15 P,	
120	1	60	8,4	1,0	SPINA 15 A, 125 V		120	1	60	9,0	1,08	SPINA 15 A, 125 V	
208-240 (AGENZIA)	1	60	4,2	1,0	NEMA 6-DIPENDENTI,		208-240 (AGENZIA)	1	60	4,5	1,08	NEMA 6-15 P,	
a 208	1	60	3,7	0,76	SPINA 15 A, 250 V		a 208	1	60	3,9	0,81	SPINA 15 A, 250 V	
a 240	1	60	4,2	1,0	(SOLO USA)		a 240	1	60	4,5	1,08	(SOLO USA)	
230 (AGENZIA)	1	50	4,1	0,95	CEE 7/7,		230 (AGENZIA)	1	50	4,3	1,0	CEE 7/7,	
230	1	50	4,0	0,93	SPINA 220-230 V		230	1	50	4,3	0,99	SPINA 220-230 V	

DATI ELETTRICI: 1000-S							DATI ELETTRICI: 1000-UP						
TENSIONE	FASE	CICLI/Hz	A	kW	CAVO E SPINA		TENSIONE	FASE	CICLI/Hz	A	kW	CAVO E SPINA	
120 (AGENZIA)	1	60	8,0	0,96	NEMA 5-15 P,		120 (AGENZIA)	1	60	16,0	1,9	NEMA 5-20 P	
120	1	60	8,6	1,03	SPINA 15 A, 125 V							SPINA 20 A, 125 V	
208-240 (AGENZIA)	1	60	4,0	0,96	NEMA 6-15 P,		208-240 (AGENZIA)	1	60	8,0	1,9	NEMA 6-15 P,	
a 208	1	60	3,7	0,78	15 A, 250 V		a 208	1	60	7,0	1,4	SPINA 15 A, 250 V	
a 240	1	60	4,3	1,03	SPINA (SOLO USA)		a 240	1	60	8,0	1,9	(SOLO USA)	
230 (AGENZIA)	1	50	3,8	0,88	CEE 7/7,		230 (AGENZIA)	1	50	7,7	1,8	CEE 7/7,	
230	1	50	4,1	0,95	SPINA 220-230 V							SPINA 220-230 V	

DATI ELETTRICI: 1200-S							DATI ELETTRICI - 1200-UP						
TENSIONE	FASE	CICLI/Hz	A	kW	CAVO E SPINA		TENSIONE	FASE	CICLI/Hz	A	kW	CORDONE E SPINA	
120	a 120	1	60	8,3	1,0	NEMA 5-20 P	120	a 120	1	60	16,0	1,9	NEMA 5-20 P
						SPINA 15 A, 125 V							20 A, SPINA 125 V
208 - 240 1000 W	208-240 (AGENZIA)	1	60	4,2	1,0	NEMA 6-15 P,	208 - 240 2000 W	208-240 (AGENZIA)	1	60	8,4	2,0	NEMA 6-15 P,
	a 208	1	60	3,6	0,75	SPINA 15 A, 250 V		a 208	1	60	7,2	1,5	SPINA 15 A, 250 V
	a 240	1	60	4,2	1,0	(SOLO USA)		a 240	1	60	8,4	2,0	(SOLO USA)
	208-240 (AGENZIA)	1	60	8,4	2,0	SENZA CORDONE		208-240 (AGENZIA)	1	60	16,7	4,0	SENZA CORDONE
	a 208	1	60	7,2	1,5	SENZA SPINA		a 208	1	60	14,4	3,0	SENZA SPINA
	a 240	1	60	8,4	2,0			a 240	1	60	16,7	4,0	
230	a 230 1000 W	1	50	3,9	0,90	CEE 7/7,	230	a 230 2000 W	1	50	8,0	1,85	CEE 7/7,
	a 230 2000 W	1	50	7,8	1,8	SPINA 220-230 V		a 230 4000 W	1	50	17,4	4,0	SPINA 220-230 V

Gli schemi d'impianto sono situati all'interno del coperchio dell'unità.

CAUTELA

LO SCOPO DI QUESTA SEZIONE È QUELLO DI FORNIRE INFORMAZIONI UTILI PER LA MANUTENZIONE ESCLUSIVAMENTE A TECNICI QUALIFICATI DELL'ASSISTENZA.



PERICOLO



SCOLLEGARE L'UNITÀ DALL'ALIMENTAZIONE PRIMA DI ESEGUIRE LE OPERAZIONI DI PULIZIA O DI MANUTENZIONE.

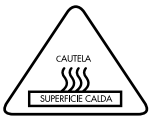
INSTALLAZIONE

INFORMAZIONI PER L'UTENTE

INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA DELL'UTENTE

Questo apparecchio è stato progettato per l'uso in ambienti commerciali dove tutti gli operatori sono stati familiarizzati con il suo fine. Le istruzioni operative e le avvertenze vanno lette e comprese da parte di tutti gli operatori e di tutti gli utenti.

1. L'unità deve essere collegata alla fonte di alimentazione in modo opportuno.
2. Proteggere le mani quando si gestiscono articoli molto caldi.
3. Riscaldare l'unità per 30 minuti prima dell'uso.
4. Accertarsi di porre nell'unità solo cibi caldi.

CAUTELA	
	DURANTE L'UTILIZZO DI QUESTO APPARECCHIO, LE PARTI METALLICHE DIVENTANO ESTREMAMENTE CALDE. PER EVITARE SCOTTATURE, UTILIZZARE SEMPRE PROTEZIONI PER LE MANI DURANTE L'UTILIZZO DI QUESTO APPARECCHIO.

PRIMA DEL PRIMO USO:

1. Pulire sia l'interno che l'esterno dell'unità usando un panno pulito umido e una soluzione di sapone neutro. Risciacquare a fondo.
2. Pulire e installare i montaggi laterali dell'armadietto. I ripiani dovrebbero essere sistemati in posto con l'estremità curva rivolta in alto e verso il fondo dell'unità (modelli a infilare).

CARATTERISTICHE DEL RISCALDAMENTO

Questo apparecchio è dotato di un cavo di riscaldamento speciale. Impiegando il concetto di Halo Heat, il cavo di riscaldamento è montato contro le pareti dell'unità e fornisce una fonte di calore uniforme controllata da un termostato. Le caratteristiche di progettazione e operazione dell'unità eliminano la necessità del piatto di umidità o della ventola di circolazione del calore. Grazie all'applicazione di calore uniforme, la qualità del cibo si mantiene per diverse ore o più a lungo.

ISTRUZIONI OPERATIVE

1. RISCALDARE A 93 °C PER 30 MINUTI PRIMA DI METTERVI I CIBI.

Premere l'interruttore di accensione sulla posizione "ON" (acceso). L'unità inizierà a funzionare al valore di temperatura impostato precedentemente.

2. Premere i tasti freccia Su o Giù a 93 °C. Premendo e rilasciando i tasti freccia si aumenta il punto di regolazione di 1 grado. Premendo e tenendo premuto il tasto freccia si aumenta il punto di regolazione di 10 gradi. Quando il tasto freccia viene rilasciato, il nuovo punto di regolazione della temperatura è impostato. L'indicazione di temperatura **Set** (impostata) appare sul **Display digitale** e la **spia luminosa Heat** (calore) si accende. Premere per tre secondi il tasto **display Temperatura** in qualsiasi momento per visualizzare la temperatura **Actual** (attuale) dell'aria all'interno.

Per alternare tra Set e Actual:

Alla fabbrica, il **Display digitale** è preimpostato per mostrare la temperatura **Set** (impostata). Per visualizzare la temperatura **Actual** (attuale):

Premere e tenere premuto il tasto **display Temperatura** e il tasto freccia Su per 5 secondi. Il comando mostrerà **ACT** e quindi la temperatura **Actual** (attuale).

Ripetere per tornare al valore della temperatura **Set** (impostata) **SET**.

Premere il tasto **display Temperatura** in qualsiasi momento per visualizzare la temperatura alternativa.

3. La **spia luminosa Heat** (calore) si spegne quando la temperatura dell'aria all'interno raggiunge il valore di mantenimento desiderato.

4. Riempire l'armadietto mettendovi solo cibi caldi.

La finalità dell'armadietto è di mantenere i cibi alla temperatura giusta per servirli. Nell'armadietto per il mantenimento di vivande si dovrebbe mettere solo cibo caldo. Prima di caricare l'unità con il cibo, servirsi di un termometro da alimenti per accertarsi

che tutti i cibi siano a una temperatura interna tra 60 °C e 71 °C. Tutti i cibi che non rientrano nell'intervallo di temperatura dovrebbero essere riscaldati prima di essere messi nell'armadietto per il mantenimento di vivande.

5. Controllare e accertarsi che lo sportello dell'armadietto sia chiuso bene, quindi, servendosi dei tasti freccia Su e Giù, impostare la temperatura a 71 °C.

QUESTA NON SARÀ NECESSARIAMENTE L'IMPOSTAZIONE FINALE.

L'intervallo di temperatura adatto per il mantenimento del cibo dipenderà dal tipo e dalla quantità dei prodotti alimentari. Anche il fatto che gli sfiati dello sportello debbano essere chiusi o aperti dipenderà dal tipo di cibo da mantenere. Quando si mantiene cibo per periodi di tempo prolungati, è consigliabile controllare la temperatura interna di ogni articolo per garantire che si mantenga l'intervallo di temperatura adatto. Resettare la temperatura di mantenimento di conseguenza.

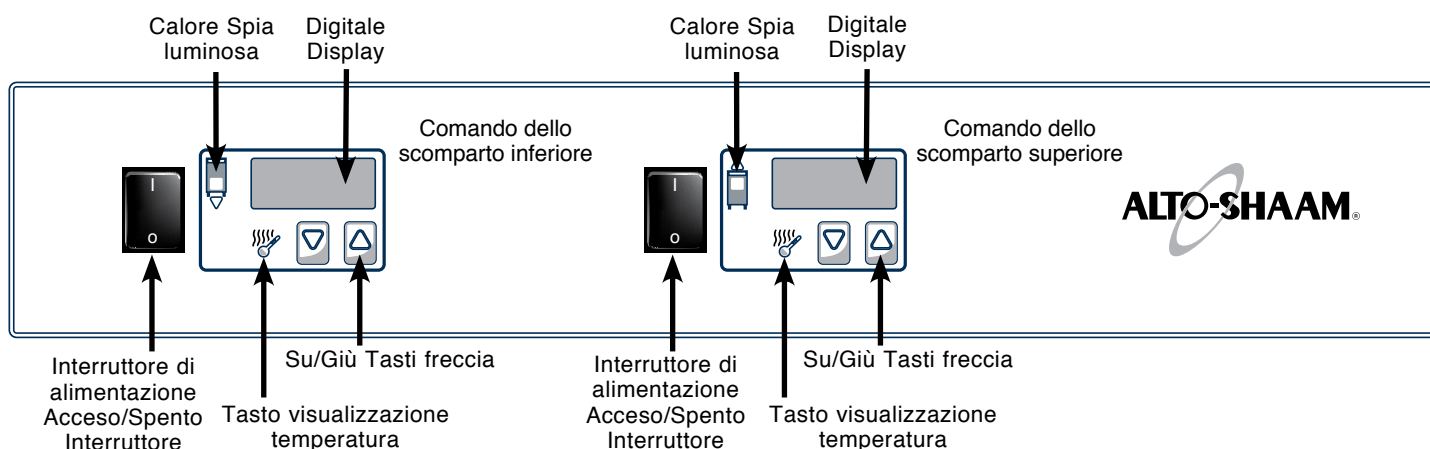
PER CAMBIARE DA GRADI FAHRENHEIT A CENTIGRADI E VICEVERSA

Premere il tasto **display Temperatura** in qualsiasi momento per visualizzare la temperatura alternativa.

L'impostazione prestabilita alla fabbrica è Fahrenheit. Per cambiare a gradi centigradi:

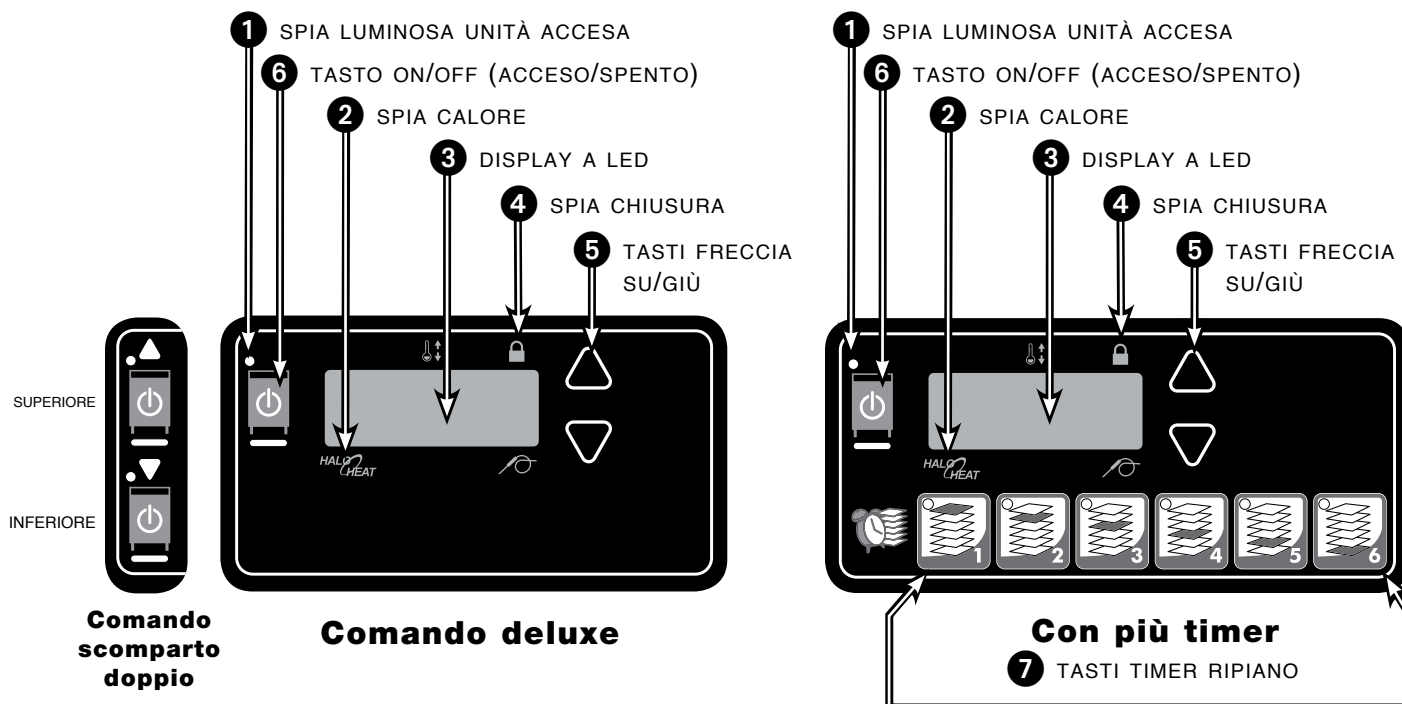
1. Premere e tenere premuto il tasto **display Temperatura** e il tasto freccia Giù per 5 secondi.
2. Il comando visualizzerà **°C** per 3 secondi per consentire di verificare la selezione e quindi apparirà la temperatura in °C (punto di regolazione o reale, secondo la scelta dell'utente).
3. Ripetere per cambiare a Fahrenheit.

Nota: in caso di interruzione di corrente, interruzione per test, ecc., al ritorno in esercizio l'unità visualizza °C o °F, come selezionato dall'utente.



USO

OPZIONE DI COMANDO DELUXE



IMPOSTAZIONE DEL COMANDO DELUXE

TASTO ON/OFF (ACCESO/SPENTO)



Premere il tasto ON/OFF (acceso/spento) una volta e la spia dell'alimentazione si illuminerà. Premere e tenere premuto il tasto ON/OFF (acceso/spento) fino a quando il LED del display non si spegne (almeno tre secondi) e la spia dell'alimentazione si spegnerà.

TASTI FRECCIA SU/GIÙ



I tasti freccia SU e freccia GIÙ servono per varie impostazioni quando si seleziona la temperatura di mantenimento. Se si preme e si rilascia uno dei tasti freccia il display mostra per quattro secondi la temperatura impostata corrente. Se si mantiene premuto (per almeno otto secondi) uno dei tasti freccia, il valore sul display cambierà rapidamente. Premendo un tasto freccia quando la temperatura è visualizzata sul display si aumenta/diminuisce la temperatura di 1°. Premendo e tenendo premuto un tasto freccia si aumenta/diminuisce la temperatura di 10°.

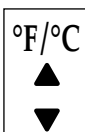
ABILITA/DISABILITA I SEGNALI ACUSTICI



Il cicalino emette un segnale acustico quando viene visualizzato un codice di errore. Per poter scegliere tra modalità cicalino acceso e modalità cicalino spento, il comando deve essere spento, quindi si deve premere e tenere PREMUTO il tasto freccia giù finché il display non mostra

“ON” (acceso) o “OFF” (spento). Premere l'uno o l'altro dei pulsanti freccia per alternare la modalità del cicalino.

FAHRENHEIT/CENTIGRADI



Con il comando spento, per scegliere tra gradi centigradi e gradi Fahrenheit premere e tenere premuto il tasto freccia SU finché il display non mostra °F o °C. Premere l'uno o l'altro dei pulsanti freccia per alternare l'unità di misura della temperatura.

Il comando è dotato di un display a LED di quattro caratteri. Quando è acceso, il display indica la temperatura di mantenimento corrente, come pure informazioni diagnostiche.

BLOCCAGGIO DEL COMANDO

I comandi più caldi possono essere bloccati in modo non si possa modificare la temperatura impostata.



Per bloccare il display, premere e tenere premuti allo stesso tempo il tasto ON/OFF (acceso/spento) e il tasto freccia su. Il LED di bloccaggio si accende. Quando il LED di bloccaggio è acceso, non è possibile nessuna forma di programmazione all'infuori della sequenza operativa richiesta per sbloccare il pannello. Per sbloccare il display, premere e tenere premuti allo stesso tempo il tasto ON/OFF (acceso/spento) e il tasto freccia giù. Il LED di bloccaggio si spegne. I tasti del pannello riacquistano le loro funzionalità normale.

USO

USO DEL COMANDO DELUXE

1. Riscaldare a 93 °C per 30 minuti.

Premere il tasto ON (acceso) e impostare la temperatura a 93 °C usando i tasti freccia SU/GIÙ. Riscaldare per una durata minima di 30 minuti prima di caricare cibo nell'armadietto per il mantenimento di vivande. Si accelera il processo di riscaldamento se si chiudono gli sfii all'interno dello sportello. Il LED di caldo si spegnerà dopo circa 30 minuti di riscaldamento o quando la temperatura dell'aria all'interno dell'unità raggiunge il valore di temperatura impostato dall'operatore. La spia Set (impostazione) si accende ogni volta che si imposta o resetta la temperatura.

2. Caricare solo con cibi caldi.

Lo scopo dell'armadietto per il mantenimento di vivande è di mantenere il cibo caldo alla temperatura giusta per servirlo. Nell'armadietto per il mantenimento di vivande si dovrebbe mettere solo cibo caldo. Prima di caricare l'armadietto con il cibo, servirsi di un termometro da alimenti per accertarsi che tutti i prodotti siano a una temperatura interna tra 60 °C e 71 °C. I cibi che non rientrano nell'intervallo di temperatura dovrebbero essere riscaldati prima di essere messi nell'armadietto per il mantenimento di vivande.

3. Resettare il comando a 71 °C.

Controllare per accertarsi che lo sportello dell'armadietto sia chiuso in modo sicuro e resettare a 71°C servendosi dei tasti SU/GIÙ.

QUESTA NON SARÀ NECESSARIAMENTE L'IMPOSTAZIONE FINALE.

L'intervallo di temperatura adatto e la posizione APERTA o CHIUSA degli sfii dello sportello dipenderanno dal tipo e dalla quantità di prodotti alimentari. Quando si conserva cibo per una lunga durata, si consiglia di controllare di tanto in tanto la temperatura interna di ogni articolo con un termometro da alimenti per garantire che la temperatura si mantiene nel corretto intervallo di 60-71 °C.

Recupero di calore SureTemp™

Il system brevettato di recupero del calore SureTemp™ presente in questa unità compensa immediatamente qualsiasi perdita di calore che si verifica quando si apre lo sportello. Per mantenere una temperatura più uniforme dello spazio interno, il comando applica calore immediatamente all'interno dell'unità mentre lo sportello è aperto e per una breve durata dopo che lo sportello è stato chiuso. Se lo sportello rimane aperto per più di tre minuti, il comando elettronico di stato solido emette tre segnali acustici rapidi ogni dieci secondi fino a quando lo sportello non viene chiuso.

ISTRUZIONI PER LIEVITARE GLI IMPASTI

ARMADIETTO SEMPLICE E DELUXE

Aggiungendovi un piatto d'acqua, gli armadietti di riscaldamento possono essere utilizzati per lievitare gli impasti. Il piatto contenitore d'acqua (codice 1775) e il relativo coperchio (codice 1774) sono entrambi disponibili come opzione presso Alto-Shaam.

1. Togliere l'impasto dal ritardatore o dal frigorifero e lasciare che il prodotto coperto si porti alla temperatura ambiente.
2. Impostare il termostato di mantenimento alla temperatura di 35 °C.
3. Versare circa 2 L d'acqua calda nel piatto contenitore opzionale e sistemare il piatto sul fondo dello scomparto. La temperatura dell'acqua calda dovrebbe essere tra 60 e 82 °C.
4. Lasciare che l'armadietto si scaldi per 45-60 minuti.
5. Scoprire l'impasto e porlo nell'armadietto scaldato.
6. Lasciare l'impasto nell'armadietto sino a quando non si sia quasi raddoppiato.
7. Togliere l'impasto dall'armadietto e cuocere al forno seguendo le istruzioni del fabbricante. Se desiderato, spennellare con chiara d'uovo.

NOTA: la procedura per lievitare impasti riportata sopra è solo a scopo indicativo. Poiché ci sono differenze da prodotto a prodotto, incluso qualità e peso, si consiglia vivamente di seguire le istruzioni del fabbricante del prodotto.

PROGRAMMAZIONE DEL TIMER DEL COMANDO DELUXE

Informazioni di programmazione timer

1. Spostare su OFF (spento) il tasto di comando On/Off (acceso/spento).



Premere il tasto On/Off (acceso/spento) sino a quando il display si spegne (almeno 3 secondi) e la spia di Alimentazione sul tasto On/Off (acceso/spento) si spegne.

Nota: i punti seguenti possono essere eseguiti solo quando il è OFF (spento).

2. Impostazione tasti timer dei ripiani



Premere e tenere premuto il tasto Shelf Timer (timer ripiano) (per almeno 3 secondi) fino a quando il conto alla rovescia del tempo viene mostrato sul display. Servirsi del Tasto Freccia su o giù per cambiare il tempo desiderato.

Il tempo sarà visualizzato nel formato HH:MM.

3. Impostazione di altri tasti timer.



Ripetere il punto 2 per ogni tasto Shelf Timer (timer ripiano) che si deve programmare.

4. Spostare su ON (acceso) il tasto di comando On/Off (acceso/spento).



Servendosi del timer, premere il tasto On/Off (acceso/spento) sino a quando l'unità non è ON (accesa). La spia luminosa di alimentazione si accende.

Per le unità di mantenimento cibi caldi dotate di comando deluxe è disponibile l'opzione Multiple Shelf Timer Key (tasto timer più ripiani). Questi tasti monitorizzano la sicurezza del cibo usando un sistema di gestione prodotti "primo dentro, primo fuori" basato su timer. I prodotti alimentari dovrebbero essere cotti alla temperatura interna consigliata HACCP e quindi mantenuti nell'unità. Il sistema di timer consente all'operatore di selezionare i tempi di mantenimento quando l'unità è caricata. I diversi tasti di timer corrispondono a varie posizioni di piatto nell'unità di mantenimento. Il LED lampeggia rapidamente per avvertire l'operatore, mano a mano che i tempi dei timer scadono.

5. Premere il tasto timer del ripiano.



Attivare il timer del ripiano premendo il pulsante corrispondente. Il display a LED si accende e inizia il conto alla rovescia. Il timer visualizza il tempo nel formato HH:MM quando il tempo rimasto è più di 60 minuti. Il tempo è visualizzato nel formato MM:SS quando il tempo rimasto è meno di 60 minuti.

Il LED del timer si illumina nel modo seguente:

- a) Tutti i timer il cui tempo è passato lampeggiano rapidamente (probabilmente più di uno).
- b) Il timer con il tempo rimanente più corto lampeggia lentamente.
- c) Tutti gli altri timer saranno accesi (probabilmente più di uno).

6. Confermare i timer scaduti.

Il LED lampeggia rapidamente quanto il tempo è scaduto. Per confermare il timer scaduto premere il tasto Shelf Timer (timer ripiano).

Annullamento di un timer:

Premere e tenere premuto per due secondi il tasto Shelf Timer (timer ripiano) che si desidera annullare.

Interruzione della corrente:

La spia luminosa di alimentazione presso il tasto di alimentazione On/Off (acceso/spento) lampeggia quando si verifica un'interruzione della corrente. Per fermare il lampeggio basta premere il tasto On/Off (acceso/spento). La memoria non sarà influenzata.

LINEE GUIDA GENERALI PER IL MANTENIMENTO

Chef, cuochi e altro personale specializzato del settore dei ristoranti impiega diversi modi di cuocere. La temperatura di mantenimento corretta per uno specifico prodotto alimentare si basa sul suo contenuto di umidità, sulla sua densità, sul volume e sulla temperatura adatta per servirlo. Le temperature di mantenimento sicure influiscono anche sul buon sapore e stabiliscono la durata di mantenimento per un prodotto specifico.

Halo Heat mantiene al massimo il contenuto di umidità senza aggiunta d'acqua, vapore acqueo o vapore. Il mantenimento dell'umidità massima naturale conserva il sapore naturale del prodotto e fornisce un sapore più genuino. Oltre a mantenere l'umidità, le delicate proprietà di Halo Heat mantengono una temperatura costante in tutto l'armadietto senza che si renda necessario l'uso di una ventola di distribuzione del calore e pertanto contribuisce ulteriormente alla conservazione dell'umidità evitando perdite dovute a evaporazione o disidratazione.

In ambiente di mantenimento chiuso, l'eccesso di umidità è una condizione che può essere mitigata. Si deve lasciare che i prodotti che raggiungono un'elevata temperatura in fase di preparazione si portino a temperatura ambiente prima di essere messi in condizioni di mantenimento controllato. Se non si consente al prodotto di raffreddarsi, si forma condensazione eccessiva che crea maggiore umidità sull'esterno del prodotto. In ogni caso, per conservare la sicurezza e la qualità dei cibi appena cotti si deve consentire un massimo di 1 o 2 minuti per il rilascio del calore iniziale dal prodotto.

La maggioranza degli apparecchi di mantenimento Halo Heat è dotata di controllo di termostato tra 16 e 73 °C. Se l'unità è dotata di aperture di sfogo, chiudere gli sfoghi per mantenere l'umidità e aprirli per cibi più croccanti.

INTERVALLI DELLA TEMPERATURA DI MANTENIMENTO	
CARNE	CENTIGRADI
ARROSTO DI MANZO — Al sangue	54 °C
ARROSTO DI MANZO — Medio/ben cotto	68 °C
PUNTA DI PETTO DI MANZO	71 — 79 °C
CORN BEEF	71 — 79 °C
PASTRAMI	71 — 79 °C
PRIME RIB — Al sangue	54 °C
BISTECCA — Alla griglia/in padella	60 — 71 °C
COSTATI — Manzo o maiale	71 °C
VITELLO	71 — 79 °C
PROSCIUTTO	71 — 79 °C
MAIALE	71 — 79 °C
AGNELLO	71 — 79 °C
POLLAME	
POLLO — Fritto/al forno	71 — 79 °C
ANATRA	71 — 79 °C
TACCHINO	71 — 79 °C
IN GENERALE	71 — 79 °C
PESCE/FRUTTI DI MARE	
PESCE — Fritto/al forno	71 — 79 °C
ARAGOSTA	71 — 79 °C
GAMBERO — Fritto	71 — 79 °C
ARTICOLI AL FORNO	
PANE/PANINI	49 — 60 °C
VARIE	
STUFATI	71 — 79 °C
IMPASTO — Controllo	27 — 38 °C
UOVA — Fritte	66 — 71 °C
PIATTI SURGELATI	71 — 79 °C
ANTIPASTI	71 — 82 °C
PASTA	71 — 82 °C
PIZZA	71 — 82 °C
PATATE	82 °C
PIATTI UNICI	60 — 74 °C
SALSE	60 — 93 °C
ZUPPA	60 — 93 °C
VERDURE	71 — 79 °C
LE TEMPERATURE DI MANTENIMENTO ELENCAE SONO SOLO A SCOPO INDICATIVO. IL MANTENIMENTO DI TUTTI I CIBI DEVE BASARSI SULLA LORO TEMPERATURA INTERNA. PER I REQUISITI DI TEMPERATURA INTERNA, SEGUIRE SEMPRE LE NORME SANITARIE (D'IGIENE) LOCALI.	

CURA E PULIZIA

PULIZIA E MANUTENZIONE PREVENTIVA

PROTEZIONE DELLE SUPERFICI IN ACCIAIO INOX



Nella cura delle superfici in acciaio inox, è importante proteggerle dalla corrosione. Prodotti chimici troppo forti, corrosivi o inappropriati possono distruggere completamente lo strato

protettivo superficiale dell'acciaio inox. I tamponi abrasivi, i rotolini di lana acciaio o gli strumenti in metallo graffiano le superfici causando danni al rivestimento protettivo e, di conseguenza, provocando la corrosione. Anche l'acqua particolarmente dura con una concentrazione di cloruro medio-alta può causare l'ossidazione e la formazione di microfori che di conseguenza produce ruggine e corrosione. Inoltre, molti alimenti acidi che fuoriescono e vengono lasciati sulle superficie di metallo sono altri fattori che possono contribuire alla formazione della corrosione.

I prodotti detergenti, materiali e metodi corretti sono importantissimi per conservare l'aspetto e la durata di questo apparecchio. Le fuoriuscite di alimenti devono essere rimosse e le aree strofinate quanto prima, o come minimo almeno una volta

al giorno. Sciacquare sempre accuratamente le superfici utilizzando un prodotto detergente e dopo ogni risciacquo asciugare immediatamente ogni ristagno di acqua.

PRODOTTI DETERGENTI

Utilizzare prodotti detergenti non abrasivi specifici per le superfici in acciaio inox. I prodotti detergenti non devono contenere composti di cloruro e sali quaternari. Non utilizzare mai acido idrocloridrico (acido muriatico) sulle superfici in acciaio inox. Utilizzare sempre prodotti detergenti adeguati consigliati dal produttore. Contattare il fornitore locale di prodotti detergenti per maggiori delucidazioni sul prodotto.

MATERIALI DI PULIZIA

L'operazione di pulizia di solito può essere realizzata con il prodotto detergente adeguato insieme ad un panno morbido e pulito. Quando si devono utilizzare dei metodi maggiormente aggressivi, utilizzare nei punti difficili un tampone non abrasivo, facendo attenzione a strofinare il metallo con il lato ruvido visibile per evitare graffi sulla superficie. Non rimuovere mai i residui di cibo utilizzando spazzole, pagliette in metallo o raschietti.

 CAUTELA	
	PER PROTEGGERE LE SUPERFICI IN ACCIAIO INOX, EVITARE COMPLETAMENTE L'UTILIZZO DI COMPOSTI DETERGENTI ABRASIVI, DETERGENTI A BASE DI CLORURO O DETERGENTI CHE CONTENGONO SALI QUATERNARI. NON UTILIZZARE MAI ACIDO IDROCLORIDRICO (ACIDO MURIATICO) SULL'ACCIAIO INOX.
	
	

CURA E PULIZIA



La pulizia e l'aspetto di questo apparecchio contribuiranno in maniera notevole alla sua efficienza operativa e alla produzione di cibi saporiti e appetitosi. Gli apparecchi buoni che sono mantenuti puliti funzionano meglio e durano più a lungo.

PULIRE L'ARMADIETTO DI MANTENIMENTO TUTTI I GIORNI:

1. Scollegare l'unità dalla fonte di alimentazione e lasciare che si raffreddi.
2. Togliere tutti gli articoli rimovibili come ripiani a griglia, montaggi laterali e leccarde. Pulire tutti i pezzi separatamente con un buon solvente del grasso o con un detersivo per uso commerciale. Risciacquare bene e asciugare.
3. Pulire le superfici metalliche interne dell'unità servendosi di un panno pulito inumidito e di un buon detersivo commerciale o solvente del grasso alla concentrazione consigliata. Spruzzare le aree molto sporche con uno sgrassante solubile in acqua e lasciare che agisca per 10 minuti prima di togliere lo sporco servendosi di un cuscinetto di pulizia di plastica. Per togliere i residui, risciacquare strofinando con una spugna e acqua calda pulita. Togliere l'acqua in eccesso con una spugna e asciugare con un panno pulito o lasciare asciugare all'aria. Rimettere a posto i montaggi laterali e i ripiani.
4. Pulire il quadro di comando, gli sfiati sullo sportello, la maniglia dello sportello e la guarnizione dello sportello perché queste aree raccolgono frammenti di cibo. Risciacquare le superfici con una spugna e con acqua calda pulita. Asciugare con un panno pulito.
5. Dopo averlo pulito e risciacquato, l'interno può essere passato con una soluzione igienizzante. Tale soluzione deve essere approvata per l'uso sulle superfici di acciaio inossidabile che vengono a contatto con il cibo.
6. Per aiutare a mantenere lo strato protettivo dell'acciaio inossidabile lucidato, pulire l'esterno dell'unità con un agente di pulizia consigliato per superfici di acciaio inossidabile. Spruzzare l'agente di pulizia o pulire con un panno strofinandolo in direzione della grana dell'acciaio inossidabile.



NOTA: evitare di usare composti detergenti abrasivi, agenti di pulizia a base di cloro o che contengono sali quaternari. Non usare mai acido cloridrico (acido muriatico) sulle superfici in acciaio.

PERICOLO

SCOLLEGARE L'UNITÀ DALL'ALIMENTAZIONE PRIMA DI ESEGUIRE LE OPERAZIONI DI PULIZIA O DI MANUTENZIONE.

PERICOLO

EVITARE DI PULIRE L'INTERNO E L'ESTERNO CON VAPORE O CON ACQUA O SOLUZIONE LIQUIDA DI QUALSIVOGLIA NATURA. NON UTILIZZARE ALCUN GETTO D'ACQUA PER FACILITARE LA PULIZIA.

IL RISCHIO È DI DANNEGGIARE PESANTEMENTE I COLLEGAMENTI ELETTRICI.

LA GARANZIA NON AVRÀ PIÙ ALCUNA VALIDITÀ NEL CASO DI UTILIZZO DI ACQUA CORRENTE SULL'APPARECCHIATURA.

SANITIZZAZIONE

Il sapore e l'aroma del cibo sono solitamente uniti al punto che è difficile, se non impossibile, separare l'uno dall'altro. Vi è anche un importante e inseparabile rapporto tra pulizia e sapore del cibo. La pulizia, un'ottima efficienza operativa e l'aspetto dell'apparecchio contribuiscono in modo considerevole a rendere i cibi appetitosi e gustosi. Gli apparecchi buoni che sono mantenuti puliti funzionano meglio e durano più a lungo.

Molti cibi sono dotati del loro aroma particolare e molti assorbono anche altri odori presenti. Sfortunatamente, il cibo non conosce la differenza e può assorbire sia odori BUONI che odori CATTIVI. La maggioranza dei sapori e odori indesiderabili nei cibi serviti in luoghi di ristoro sono causati da proliferazione batterica. Il sapore acido, rancido, stantio o altri sapori CATTIVI sono normalmente il prodotto di attività dei germi.

Il modo più semplice per garantire un pieno sapore naturale è di pulire a fondo. Ciò significa un buon controllo sia dello sporco visibile (macchie) che di quello invisibile (germi). Per ottenere buoni risultati occorre affrontare la pulizia in modo completo. In questo modo si garantirà un piacevole aspetto dell'apparecchio oltre alla sua massima efficienza e utilità. Ma, cosa ancora più importante, un buon programma di sanitizzazione rappresenta uno degli elementi chiave nella prevenzione di malattie causate dal cibo.

L'ambiente di mantenimento controllato dei cibi preparati è solo uno dei fattori importanti nella prevenzione di malattie causate dal cibo. Il monitoraggio della temperatura è ugualmente importante al momento di ricevere, conservare, preparare e servire i cibi.

Il modo più accurato di misurare la temperatura sicura sia dei cibi caldi che di quelli freddi è quello della temperatura interna. Un termometro di qualità è uno strumento efficace a questo fine e lo si dovrebbe usare normalmente con tutti i prodotti che richiedono il mantenimento a una temperatura specifica.

Un programma di sanitizzazione completo dovrebbe concentrarsi sull'addestrare il personale addetto sulle procedure fondamentali d'igiene. Ciò include igiene personale, gestione corretta dei cibi crudi, temperatura di cottura e temperatura interna dei prodotti e monitoraggio di routine delle temperature interne dal momento di ricevere a quello di servire il cibo.

La maggioranza delle malattie causate dal cibo può essere prevenuta tramite un adeguato controllo della temperatura e un completo programma di sanitizzazione. Questi fattori sono entrambi importanti per la qualità del servizio e la soddisfazione della clientela. Le pratiche di gestione sicura del cibo per prevenire le malattie causate dal cibo sono d'importanza critica per la salute e la sicurezza della clientela.

Informazioni supplementari sono disponibili mettendosi in contatto con:

**CENTER FOR FOOD SAFETY AND APPLIED NUTRITION
FOOD AND DRUG ADMINISTRATION
1-888-SAFEFOOD**

TEMPERATURE INTERNE DEI CIBI	
CIBI CALDI	
ZONA PERICOLOSA	DA 4 A 60 °C
ZONA CRITICA	DA 21 A 49 °C
ZONA SICURA	DA 60 A 74 °C
CIBI FREDDI	
ZONA PERICOLOSA	SOPRA 4 °C
ZONA SICURA	DA 2 A 4 °C
CIBI SURGELATI	
ZONA PERICOLOSA	SOPRA 0 °C
ZONA CRITICA	DA -18 A 0 °C
ZONA SICURA	-18 °C O MENO

ASSISTENZA

PRECISIONE DEL TERMOSTATO

Il termostato elettronico è uno strumento di precisione ed è stato progettato per fornire prestazioni senza problemi. Se si sospetta che la temperatura all'interno dello scomparto di mantenimento non corrisponda a quella indicata sul display digitale, seguire le istruzioni elencate sotto.

1. Controllare per accertarsi che la tensione dell'unità corrisponda a quella della fonte di alimentazione. Una fonte di alimentazione inferiore a quella richiesta per far funzionare l'unità può risultare in valori di temperatura non accurati.
2. Verificare la temperatura all'interno dello scomparto di mantenimento servendosi di una sonda termica di qualità.
 - a. Svuotare completamente lo scomparto di mantenimento a eccezione dei ripiani a griglia.
 - b. Accertarsi che il sensore dell'armadietto di mantenimento, situato all'interno dello scomparto di mantenimento sul lato sinistro dell'unità, sia completamente pulito.
 - c. Appendere la sonda termica nel centro dello scomparto di mantenimento.
 - d. Lasciare che la temperatura sul termometro elettronico si stabilizzi per almeno un'ora prima di paragonare il display digitale con la lettura sulla sonda termica.

NON APRIRE LO SPORTELLLO (O SPORTELLI) DELL'ARMADIETTO DURANTE IL PERIODO DI STABILIZZAZIONE DELLA TEMPERATURA.

Se la lettura sulla sonda termica non corrisponde a quella del display digitale, il sensore dell'aria potrebbe presentare un problema. Vedere la guida all'individuazione e soluzione dei problemi nel presente manuale o chiamare il reparto di assistenza alla fabbrica per indicazioni.



PERICOLO



SCOLLEGARE L'UNITÀ DALL'ALIMENTAZIONE PRIMA DI ESEGUIRE LE OPERAZIONI DI PULIZIA O DI MANUTENZIONE.

CAUTELA

LO SCOPO DI QUESTA SEZIONE È QUELLO DI FORNIRE INFORMAZIONI UTILI PER LA MANUTENZIONE ESCLUSIVAMENTE A TECNICI QUALIFICATI DELL'ASSISTENZA.



INDIVIDUAZIONE E SOLUZIONE PROBLEMI

La presente sezione intende assistere solo i tecnici qualificati e non è prevista per l'uso da parte di personale di assistenza non addestrato o non autorizzato. Se l'unità Alto-Shaam® non funziona correttamente controllare quanto segue prima di chiamare l'agente di assistenza autorizzato locale di Alto-Shaam®:

- controllare che l'unità sia alimentata.

Non tentare di eseguire interventi di assistenza o riparazioni dell'armadietto di mantenimento oltre questo punto. Mettersi in contatto con Alto-Shaam® per essere riferiti al più vicino agente di assistenza. Le riparazioni eseguite da personale diverso dagli agenti di assistenza senza l'autorizzazione a priori di Alto-Shaam® annulleranno la garanzia dell'unità.



PERICOLO



SCOLLEGARE L'UNITÀ DALL'ALIMENTAZIONE PRIMA DI ESEGUIRE LE OPERAZIONI DI PULIZIA O DI MANUTENZIONE.

CAUTELA

LO SCOPO DI QUESTA SEZIONE È QUELLO DI FORNIRE INFORMAZIONI UTILI PER LA MANUTENZIONE ESCLUSIVAMENTE A TECNICI QUALIFICATI DELL'ASSISTENZA.

ASSISTENZA

INDIVIDUAZIONE E SOLUZIONE PROBLEMI

Codice errore	Descrizione	Possibile causa
E-10	Il sensore d'aria della cavità è cortocircuitato	La lettura del sensore d'aria della cavità è <5 °F. Verificare l'integrità del sensore. Per le istruzioni di test, vedere le istruzioni sottostanti.
E-11	Il sensore d'aria della cavità è aperto	La lettura del sensore d'aria della cavità è > 517 F. Verificare l'integrità del sensore. Vedere le sottostanti istruzioni di test del sensore.
E-20	La sonda prodotto è cortocircuitata <i>Il forno cuoce solo a tempo</i>	La lettura della sonda del prodotto è < 5 °F. Verificare l'integrità del sensore. Vedere le sottostanti istruzioni di test del sensore.
E-21	La sonda prodotto è aperta <i>Il forno cuoce solo a tempo</i>	La lettura della sonda del prodotto è >517 °F. Verificare l'integrità del sensore. Vedere le sottostanti istruzioni di test del sensore.
E-30	Temperatura bassa	L'unità non ha raggiunto il punto di regolazione per più di 90 minuti.
E-31	Surriscaldamento	L'unità è stata più di 25 °F sopra il punto di regolazione massimo della cavità per più di 2 minuti. Nota: gli armadietti di mantenimento che presentano questo codice d'errore sono più di 145 °F al disopra del punto di regolazione massimo.
E-50	Errore di misura della temperatura	Contattare la fabbrica.
E-51	Errore di misura della temperatura	Contattare la fabbrica.
E-60	Errore dell'orologio in tempo reale	Dati impostati al valore di fabbrica. Accertarsi che l'ora e la data, se applicabile, siano corrette.
E-61	Errore dell'orologio in tempo reale	Contattare la fabbrica.
E-78	Tensione bassa	Tensione sotto 90 V c.a. in un'unità a 125 V c.a., o sotto 190 V c.a. in un'unità a 208-240 V c.a. Correggere la tensione.
E-79	Tensione alta	Tensione oltre 130 V c.a. in un'unità a 125 V c.a., o oltre 250 V c.a. in un'unità a 208-240 V c.a. Correggere la tensione.
E-80	Errore EEPROM	Accertarsi che tutte le impostazioni di temperatura e di tempo siano corrette. Se il problema persiste, mettersi in contatto con la fabbrica.
E-81	Errore EEPROM	Contattare la fabbrica.
E-82	Errore EEPROM	Contattare la fabbrica.
E-83	Errore EEPROM	Contattare la fabbrica.
E-85	Errore EEPROM	Se prima erano accesi, adesso i timer sono tutti spenti. Può essere una EEPROM difettosa.
E-86	Errore EEPROM	La memoria HACCP memorizzata è corrotta. L'indirizzo HACCP si resetta su 1. L'EEPROM potrebbe essere difettosa. Se il problema persiste, mettersi in contatto con la fabbrica.
E-87	Errore EEPROM	Gli offset memorizzati sono corrotti. Gli offset si resettano a 0. Potrebbe essere necessario ritardare il controllo. Può essere una EEPROM difettosa. Se il problema persiste, mettersi in contatto con la fabbrica.
E-88	Errore EEPROM	Tutti i punti di regolazione dei timer sono resettati a 1 minuto. Se prima erano accesi, adesso i timer sono spenti. Può essere una EEPROM difettosa.
E-90	Pulsante inceppato	Un pulsante è stato premuto per >60 secondi. Regolare il controllo. L'errore si resetta quando il problema è stato risolto.
E-dS	Errore chiave dati	La firma digitale chiave dati non è compatibile. Se l'errore persiste, spegnere e accendere l'unità e installare una chiave dati compatibile.
E-dT	Errore chiave dati	Chiave dati incompatibile con il comando. Installare una chiave dati compatibile.
E-dU	Chiave dati scollegata	Installare la chiave dati e spegnere e accendere il comando per azzerare l'errore.

Nota: nel dubbio, se il problema persiste, spegnere e accendere sempre il comando e mettersi in contatto con la fabbrica.

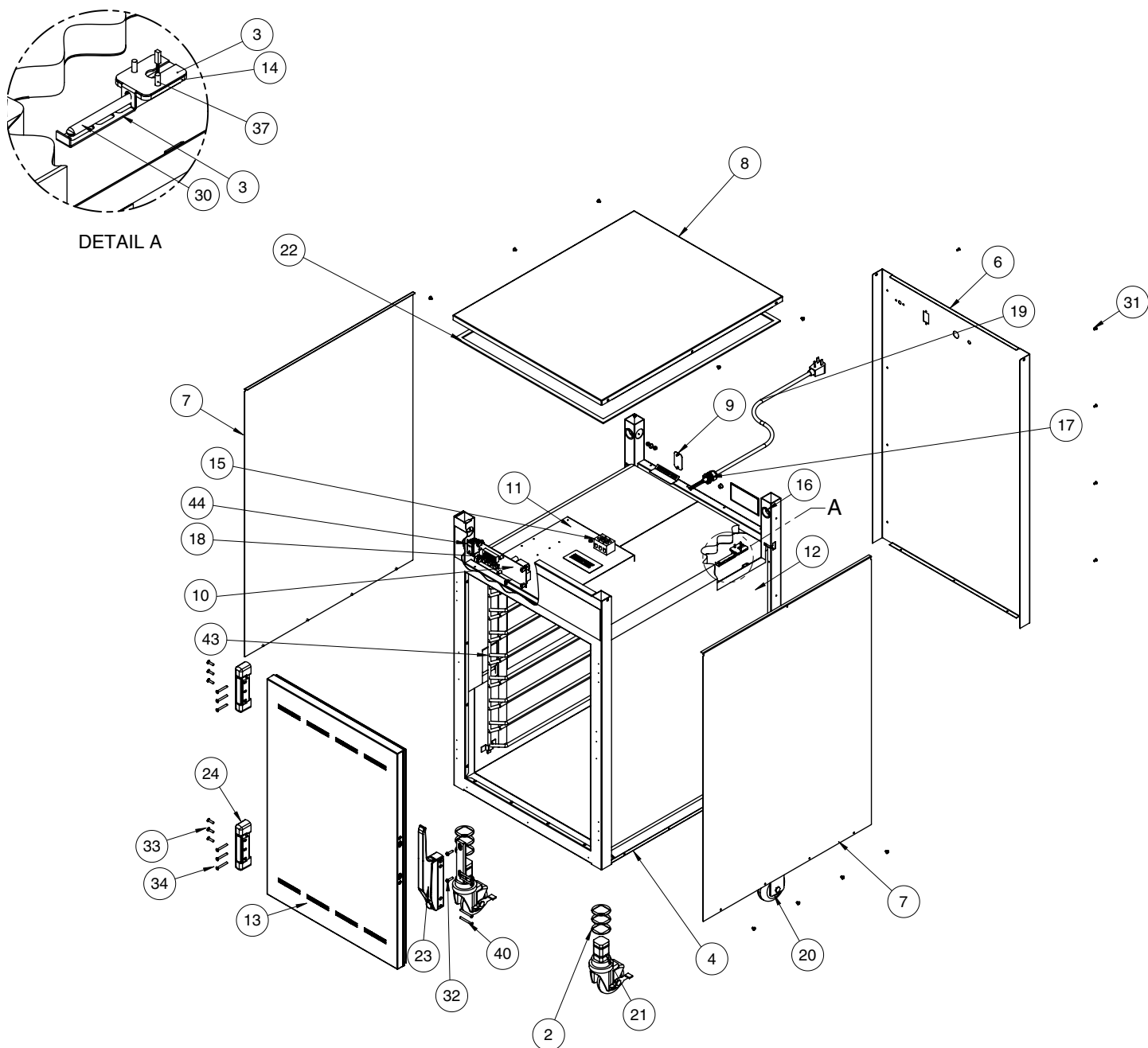
Per provare la sonda e sensore dell'aria:

Sottoporre a test la sonda e il sensore dell'aria mettendoli in un bagno di acqua ghiacciata e usando un ohmmetro impostato sulla scala degli Ohm. La lettura dovrebbe dare una resistenza di 100 Ohm. Se la lettura è di 2 Ohm in più o in meno, il sensore deve essere sostituito.

ASSISTENZA

VEDUTA DALL'ESTERNO: SCOMPARTO SINGOLO, COMANDO SEMPLICE (1000-S mostrato)

A



I codici di parte e i disegni sono soggetti a modifica senza preavviso.

ASSISTENZA

PARTI ESTERNE - SCOMPARTO SINGOLO, COMANDO Semplice

A

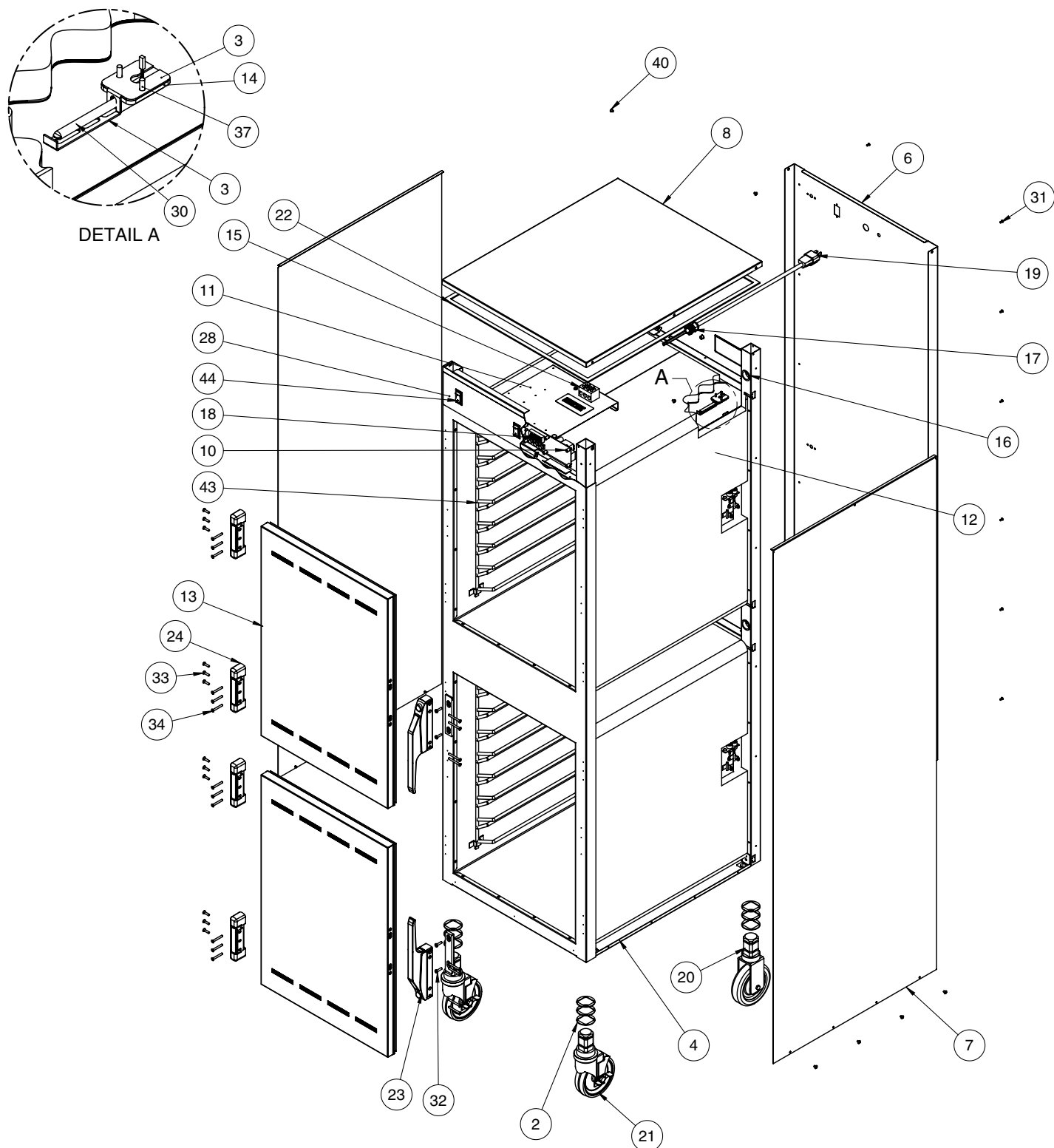
MODELLO >		500-S		750-S		1000-S		1200-S	
ARTICOLO	DESCRIZIONE	CODICE PEZZO	QUANT.	CODICE PEZZO	QUANT.	CODICE PEZZO	QUANT.	CODICE PEZZO	QUANT.
1*	TENUTA SONDA NON PER ALIMENTI	1006871	1	1006871	1	1006871	1	1006871	1
2	DISTANZIATORE RUOTA	1007145	12	1007145	12	1007145	12	1007145	12
3*	STAFFA, MONTAGGIO SENSORE	1008272	1	1008272	1	1008272	1	1008272	1
4	PANNELLO DI FONDO	1010774	1	1010394	1	1009941	1	1011650	1
5*	PANNELLO POSTERIORE INTERNO	1011938	1	1011861	1	1011529	1	1011654	1
6	FINITURA POSTERIORE	1011944	1	1011873	1	1011618	1	1011752	1
7	PANNELLO LATERALE	1011945	2	1011871	2	1011619	2	1011759	2
8	COPERCHIO CALOTTA SUPERIORE	1011946	1	1011872	1	1011534	1	1011653	1
9	COPERTURA FORO RITAGLIATO INTERRUOTORE	1011697	1	1011697	1	1011697	1	1011697	1
10	FINITURA ANTERIORE, COMANDO	5013104	1	5012940	1	5012285	1	5012731	1
11	TELAIO ELETTRICITÀ	5012122	1	5012122	1	5012122	1	5012122	1
12	ISOLAMENTO	IN-22364	1	IN-22364	1	IN-22364	1	IN-22364	1
13	GRUPPO SPORTELLO	5013132	1	5012938	1	5012801	1	5012663	1
14	SENSORE, BLOCCO	BK-29606	1	BK-29606	1	BK-29606	1	BK-29606	1
15	BLOCCO TERMINALE	BK-3019	1	BK-3019	1	BK-3019	1	BK-3019	1
16	BOCCOLA, SCATTO 1 e 1/8 DI POLLICE	BU-3378	4	BU-3378	4	BU-3378	4	BU-3378	4
17	BOCCOLA, DIRITTA, SCARICO SOLLECITAZIONE	BU-3964	1	BU-3964	1	BU-3964	1	BU-3964	1
18	COMANDO	CC-34970	1	CC-34970	1	CC-34970	1	CC-34970	1
19	GRUPPO CORDONE, 120 V	CD-3232	1	CD-3232	1	CD-3232	1	CD-3232	1
	GRUPPO CORDONE, 208-240 V	CD-3551	1	CD-3551	11	CD-3551	1	CD-3551	1
	GRUPPO CORDONE, 230 V	CD-3922	1	CD-3922	1	CD-3922	1	CD-3922	1
20	RUOTA, GAMBO DI 38 MM, RUOTA FISSA DI 127 MM	CS-24874	2	CS-24874	2	CS-24874	2	CS-24874	2
21	RUOTA, GAMBO DI 38 MM, RUOTA GIREVOLE DI 127 MM, con FRENO	CS-24875	2	CS-24875	2	CS-24875	2	CS-24875	2
22	TENUTE, ADESIVE, 0,125 x 0.375 [piedi lineari]	GS-23622	1	GS-23622	1	GS-23622	1	GS-23622	1
23	MANIGLIA, CHIUSURA MAGNETICA OFFSET	HD-27080	1	HD-27080	1	HD-27080	1	HD-27080	1
24	CERNIERA, OFFSET 1 e 3/8 DI POLLICE, COPPIA, CROMATA	HG-22338	2	HG-22338	2	HG-22338	1	HG-22338	1
25*	DADO, M4-0.7 ESAGONALE 18-8	NU-22286	2	NU-22286	2	NU-22286	2	NU-22286	2
26*	DADO, ESAGONALE N. 8-32	NU-2296	2	NU-2296	2	NU-2296	2	NU-2296	2
27*	DADO, ESAGONALE 6-32, ACCIAIO INOSSIDABILE	NU-2361	4	NU-2361	4	NU-2361	4	NU-2361	4
28*	QUADRO, MASCHERINA	PE-29399	1	PE-29398	1	PE-29396	1	PE-29397	1
29*	TAPPO, FORO DI 3/8 DI POLLICE	PG-25574	2	PG-25574	2	PG-25574	2	PG-25574	2
30	SENSORE, TEMPERATURA FORNO	PR-34494	1	PR-34494	1	PR-34494	1	PR-34494	1
31	RIVETTO, CIECO, N. 44, INOSSIDABILE	RI-2100	24	RI-2100	24	RI-2100	24	RI-2100	24
32	VITE, PHILLIPS 10-32 x 3/4, TESTA CILINDRICA	SC-2071	2	SC-2071	2	SC-2071	2	SC-2071	2
33	VITE, 10-32 x 3/4, PARTI NON UNIFICATE, PIANA, 18-8	SC-2072	6	SC-2072	6	SC-2072	6	SC-2072	6
34	VITE, 10-32 x 1-1/2, NON UNIFICATA, PIATTA, ACCIAIO INOSSIDABILE 18-8	SC-2073	6	SC-2073	6	SC-2073	6	SC-2073	6
35*	VITE, 10-32 x 1/4, TESTA CILINDRICA RETTIFICATA	SC-2190	1	SC-2190	1	SC-2190	1	SC-2190	1
36*	VITI, PHILLIPS M4.0 x 6MM	SC-22271	2	SC-22271	2	SC-22271	2	SC-22271	2
37	VITE, 6-32 x 1/2, PHILLIPS	SC-2472	2	SC-2472	2	SC-2472	2	SC-2472	2
38*	VITE, 1/4 x 1/2, ROTONDO	SC-2332	4	SC-2332	4	SC-2332	4	SC-2332	4
39*	VITE, 6-32 x 1-1/4, TESTA CILINDRICA	SC-2365	2	SC-2365	2	SC-2365	2	SC-2365	2
40	VITE PHILLIPS 8-32 x 1/4 DI POLLICE	SC-2459	29	SC-2459	29	SC-2459	29	SC-2459	31
41	VITE, 10-32 x 1-3/4, PHILLIPS, PIATTA, ACCIAIO INOSSIDABILE 18-8	SC-29387	4	SC-29387	4	SC-29387	4	SC-29387	4
42*	DISTANZIATORE, INSERIMENTO A SCATTO, 7/16 DI POLLICE, COMANDO	SP-29392	6	SP-29392	6	SP-29392	6	SP-29392	6
43	*RIPIANO, CROMATO	SH-2107	2	SH-2105	2	---	---	---	---
44	MONTANTE LATERALE	SR-28402	2	SR-28404	2	SR-2120	2	---	---
	*GUIDE SCORRIMENTO PIATTI	---	---	---	---	---	---	SR-24447	8
	*BINARIO GUIDA SCORRIMENTO PIATTI	---	---	---	---	---	---	1011741	4
45	INTERRUPTORE, A BILANCIERE, 125-277 V, 20 A	SW-34769	1	SW-34769	1	SW-34769	1	SW-34769	1
46*	NASTRO, LARGO 1 POLLICE, SPESSO 25 MILLESIMI DI POLLICE	TA-24448	9	TA-24448	9	TA-24448	9	TA-24448	18
47*	RONDELLA, 6-32, PIATTA, NYLON	WS-23148	4	WS-23148	4	WS-23148	4	WS-23148	4
48*	RONDELLA, A STELLA, DI SICUREZZA	WS-2467	1	WS-2467	1	WS-2467	1	WS-2467	1

*NON ILLUSTRATO

ASSISTENZA

VEDUTA DALL'ESTERNO: SCOMPARTO DOPPIO, COMANDO SEMPLICE (1000-UP MOSTRATO)

B



I codici di parte e i disegni sono soggetti a modifica senza preavviso.

ASSISTENZA

PARTI ESTERNE: SCOMPARTO DOPPIO, COMANDO SEMPLICE

B

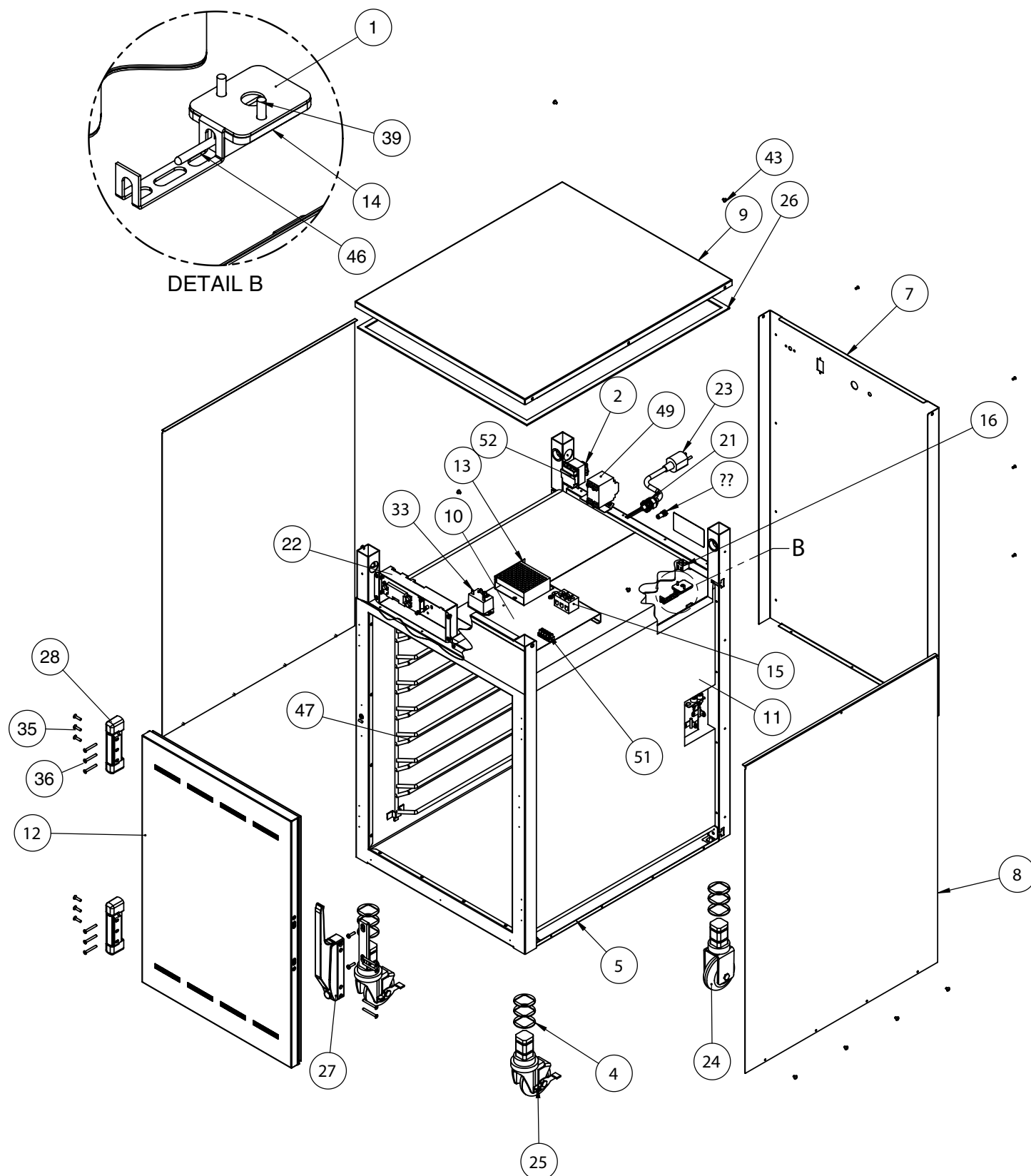
ARTICOLO	DESCRIZIONE	MODELLO >		1000-UP		1200-UP	
		CODICE PEZZO	QUANT.	CODICE PEZZO	QUANT.	CODICE PEZZO	QUANT.
1*	TENUTA SONDA NON PER ALIMENTI	1006871	2	1006871	2		
2	DISTANZIATORE RUOTA	1007145	12	1007145	12		
3	STAFFA, MONTAGGIO SENSORE	1008272	2	1008272	2		
4	PANNELLO DI FONDO	1009941	1	1011650	1		
5*	PANNELLO POSTERIORE INTERNO	1011529	2	1011654	2		
6	FINITURA POSTERIORE	1011532	1	1011652	1		
7	PANNELLO LATERALE	1011533	2	1011533	2		
8	COPERCHIO CALOTTA SUPERIORE	1011534	1	1011653	1		
9*	COPERTURA FORO RITAGLIATO INTERRUETTORE	1011697	1	1011397	1		
10	FINITURA ANTERIORE, COMANDO	5012113	1	5012345	1		
11	TELAIO ELETTRICITÀ	5012122	1	5012122	1		
12	ISOLAMENTO	IN-22364	1	IN-22364	1		
13	GRUPPO SPORTELLO	5012801	2	5012663	2		
14*	SENSORE, BLOCCO	BK-29606	2	BK-29606	2		
15	BLOCCO TERMINALE	BK-3019	1	BK-3019	1		
16	BOCCOLA, SCATTO 1 e 1/8 DI POLLICE	BU-3378	8	BU-3378	8		
17	BOCCOLA, DIRITTA, SCARICO SOLLECITAZIONE	BU-3964	1	BU-3964	1		
18	COMANDO	CC-34970	2	CC-34970	2		
19	GRUPPO CORDONE, 120 V	CD-33824	1	CD-33824	1		
	GRUPPO CORDONE, 208-240 V	CD-3551	1	CD-3551	1		
	GRUPPO CORDONE, 230 V	CD-3922	1	CD-3922	1		
20	RUOTA, GAMBO DI 38 MM, RUOTA FISSA DI 127 MM	CS-24874	2	CS-24874	2		
21	RUOTA, GAMBO DI 38 MM, RUOTA GIREVOLE DI 127 MM, con FRENO	CS-24875	2	CS-24875	2		
22	TENUTE, ADESIVE, 0,125 x 0.375 [piedi lineari]	GS-23622	1	GS-23622	1		
23	MANIGLIA, CHIUSURA MAGNETICA OFFSET	HD-27080	2	HD-27080	2		
24	CERNIERA, OFFSET 1-3/8, COPPIA, CROMATA	HG-22338	2	HG-22338	2		
25*	DADO, M4-0.7 ESAGONALE 18-8	NU-22286	4	NU-22286	4		
26*	DADO, ESAGONALE N. 8-32	NU-2296	2	NU-2296	2		
27*	DADO, ESAGONALE 6-32, ACCIAIO INOSSIDABILE	NU-2361	8	NU-2361	8		
28	QUADRO, MASCHERINA	PE-29394	1	PE-29395	1		
29*	TAPPO, FORO DI 3/8 DI POLLICE	PG-25574	3	PG-25574	3		
30	SENSORE, TEMPERATURA FORNO	PR-34494	2	PR-34494	2		
31	RIVETTO, CIECO, N. 44, INOSSIDABILE	RI-2100	44	RI-2100	44		
32	VITE, PHILLIPS 10-32 x 3/4, TESTA CILINDRICA	SC-2071	4	SC-2071	4		
33	VITE, 10-32 x 3/4, PARTI NON UNIFICATE, PIANA, ACCIAIO INOSSIDABILE N. 18-8	SC-2072	12	SC-2072	12		
34	VITE, 10-32 x 1-1/2, NON UNIFICATA, PIATTA, ACCIAIO INOSSIDABILE 18-8	SC-2073	12	SC-2073	12		
35*	VITE, 10-32 x 1/4, TESTA CILINDRICA RETTIFICATA	SC-2190	1	SC-2190	1		
36*	VITI, PHILLIPS M4.0 x 6MM	SC-22271	4	SC-22271	4		
37	VITE, 6-32 x 1/2, PHILLIPS FILETTATURA GROSSA PARTI NON UNIFICATE, PIATTA	SC-2472	4	SC-2472	4		
38*	VITE, 1/4 x 1/2, FILETTATURA PER PARTI NON UNIFICATE, INTAGLIO ROTONDO	SC-2332	4	SC-2332	4		
39*	VITE, 6-32 x 1-1/4, TESTA CILINDRICA	SC-2365	2	SC-2365	2		
40	VITE PHILLIPS 8-32 x 1/4 DI POLLICE	SC-2459	30	SC-2459	32		
41*	VITE, 10-32 x 1-3/4, NON UNIFICATA, PHILLIPS, PIATTA, ACCIAIO INOSSIDABILE 18-8	SC-29387	8	SC-29387	8		
42*	DISTANZIATORE, INSERIMENTO A SCATTO, 7/16 DI POLLICE, COMANDO	SP-29392	12	SP-29392	12		
43	MONTANTE LATERALE	SR-2120	4	—	—		
	GUIDA SCORRIMENTO PIATTI	—	—	SR-24447	16		
	BINARIO GUIDA SCORRIMENTO PIATTI	—	—	1011741	8		
44	INTERRUPTORE, A BILANCIERE, 125-277 V, 20 A	SW-34769	2	SW-34769	2		
45*	NASTRO, LARGO 1 POLLICE, SPESSO 25 MILLESIMI DI POLLICE	TA-24448	2	—	—		
46*	RONDELLA, 6-32, PIATTA, NYLON	WS-23148	8	WS-23148	8		
47*	RONDELLA, A STELLA, DI SICUREZZA	WS-2467	1	WS-2467	1		

*NON ILLUSTRATO

ASSISTENZA

VEDUTA DALL'ESTERNO: SCOMPARTO SINGOLO, COMANDO DELUXE (1000-S mostrato)

C



I codici di parte e i disegni sono soggetti a modifica senza preavviso.

ASSISTENZA

PARTI ESTERNE: SCOMPARTO SINGOLO, COMANDO DELUXE



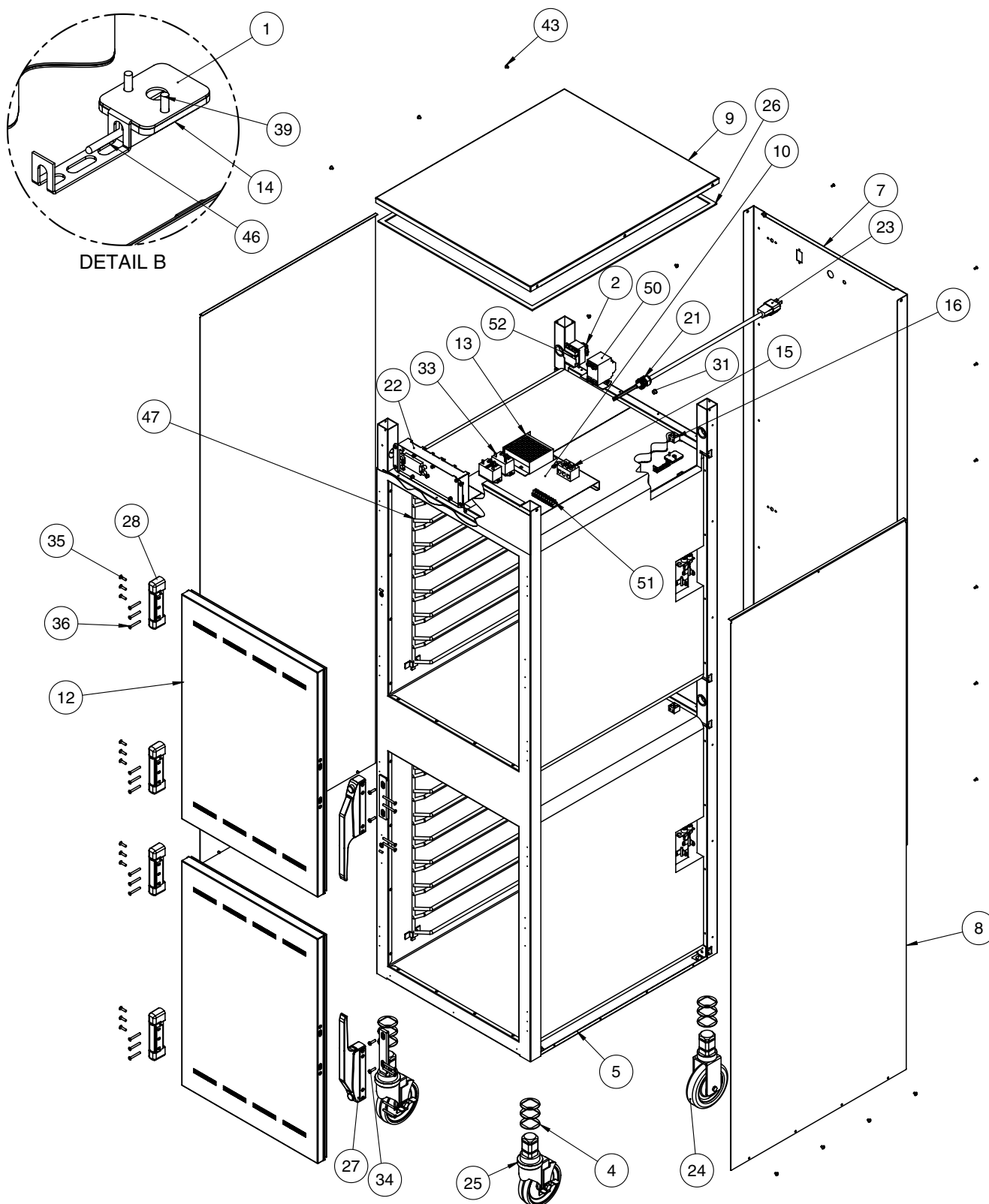
MODELLO >		500-S		750-S		1000-S		1200-S	
ARTICOLO	DESCRIZIONE	CODICE PEZZO	QUANT.	CODICE PEZZO	QUANT.	CODICE PEZZO	QUANT.	CODICE PEZZO	QUANT.
1	PROTEZIONE SENSORE	1493	1	1493	1	1493	1	1493	1
2	COPERTURA PROTEZIONE MASSIMO	1003936	1	1003936	1	1003936	1	1003936	1
3*	TENUTA SONDA NON PER ALIMENTI	1006871	1	1006871	1	1006871	1	1006871	1
4	DISTANZIATORE RUOTA	1007145	12	1007145	12	1007145	12	1007145	12
5	PANNELLO DI FONDO	1010774	1	1010394	1	1009941	1	1011650	1
6*	PANNELLO POSTERIORE INTERNO	1011938	1	1011861	1	1011529	1	1011654	1
7	FINITURA POSTERIORE	1011944	1	1011873	1	1011618	1	1011752	1
8	PANNELLO LATERALE	1011945	2	1011871	2	1011619	2	1011759	2
9	COPERCHIO CALOTTA SUPERIORE	1011946	1	1011872	1	1011534	1	1011653	1
10	TELAIO ELETTRICITÀ	5012122	1	5012122	1	5012122	1	5012122	1
11	ISOLAMENTO	IN-22364	1	IN-22364	1	IN-22364	1	IN-22364	1
12	GRUPPO SPORTELLO	5013132	1	5012938	1	5012801	1	5012663	1
13	SCHEDA ALIMENTATORE	BA-33554	1	BA-33554	1	BA-33554	1	BA-33554	1
14	BLOCCO, MONTAGGIO SENSORE	BK-29605	1	BK-29605	1	BK-29605	1	BK-29605	1
15	BLOCCO TERMINALE	BK-3019	1	BK-3019	1	BK-3019	1	BK-3019	1
16	BLOCCO TERMINALE, SENSORE	BK-33546	1	BK-33546	1	BK-33546	1	BK-33546	1
17*	CICALINO	BP-3567	1	BP-3567	1	BP-3567	1	BP-3567	1
18*	BOCCOLA, FORO DI 1/2 DI POLLICE	BU-3006	1	BU-3006	1	BU-3006	1	BU-3006	1
19*	BOCCOLA, SCATTO 1 e 1/8 DI POLLICE	BU-3378	4	BU-3378	4	BU-3378	4	BU-3378	4
20*	BOCCOLA, FORO DI 3/8 DI POLLICE, NERA	BU-3419	1	BU-3419	1	BU-3419	1	BU-3419	1
21	BOCCOLA, DIRITTA, SCARICO SOLLECITAZIONE	BU-3964	1	BU-3964	1	BU-3964	1	BU-3964	1
22	COMANDO SENZA TIMER	CC-34322	1	CC-34322	1	CC-34322	1	CC-34322	1
23	GRUPPO CORDONE, 120 V	CD-3232	1	CD-3232	1	CD-3232	1	CD-3232	1
	GRUPPO CORDONE, 208-240 V	CD-3551	1	CD-3551	1	CD-3551	1	CD-3551	1
	GRUPPO CORDONE, 230 V	CD-3922	1	CD-3922	1	CD-3922	1	CD-3922	1
24	RUOTA, GAMBO DI 38 MM, RUOTA FISSA DI 127 MM	CS-24874	2	CS-24874	2	CS-24874	2	CS-24874	2
25	RUOTA, GAMBO DI 38 MM, RUOTA GIREVOLE DI 127 MM, con FRENO	CS-24875	2	CS-24875	2	CS-24875	2	CS-24875	2
26	TENUTE, ADESIVE, 0,125 x 0,375 [piedi lineari]	GS-23622	8	GS-23622	8	GS-23622	8	GS-23622	1
27	MANIGLIA, CHIUSURA MAGNETICA OFFSET	HD-27080	1	HD-27080	1	HD-27080	1	HD-27080	1
28	CERNIERA, OFFSET 1-3/8, COPPIA, CROMATA	HG-22338	1	HG-22338	1	HG-22338	1	HG-22338	1
29*	DADO, ESAGONALE N. 8-32	NU-2296	2	NU-2296	2	NU-2296	2	NU-2296	2
30*	QUADRO, MASCHERINA	PE-27934	1	PE-27267	1	PE-27082	1	PE-28366	1
31*	TAPPO, FORO DI 3/8 DI POLLICE	PG-25574	3	PG-25574	3	PG-25574	3	PG-25574	3
32*	RIVETTO, CIECO, N. 44, INOSSIDABILE	RI-2100	24	RI-2100	24	RI-2100	24	RI-2100	24
33	RELÈ	RL-33558	1	RL-33558	1	RL-33558	1	RL-33558	1
34*	VITE, PHILLIPS 10-32 x 3/4, TESTA CILINDRICA	SC-2071	2	SC-2071	2	SC-2071	2	SC-2071	2
35	VITE, 10-32 x 3/4, PARTI NON UNIFICATE, PIANA, N. 18-8	SC-2072	6	SC-2072	6	SC-2072	6	SC-2072	6
36	VITE, 10-32 x 1-1/2, NON UNIFICATA, PIATTA, 18-8	SC-2073	6	SC-2073	6	SC-2073	6	SC-2073	6
37*	VITE, 10-32 x 1/4, TESTA CILINDRICA RETTIFICATA	SC-2190	1	SC-2190	1	SC-2190	1	SC-2190	1
38*	VITI, PHILLIPS M4.0 x 6MM	SC-22271	2	SC-22271	2	SC-22271	2	SC-22271	2
39	VITE, 6-32 x 1/2, PHILLIPS, PIATTA	SC-2472	2	SC-2472	2	SC-2472	2	SC-2472	2
40*	VITE, 6-32 x 1/4, TESTA CILINDRICA	SC-22500	2	SC-22500	2	SC-22500	2	SC-22500	2
41*	VITE, 1/4 x 1/2 POLLICE, INTAGLIO ROTONDO	SC-2332	4	SC-2332	4	SC-2332	4	SC-2332	4
42*	VITE, 6-32 x 1-1/4, TESTA CILINDRICA	SC-2365	2	SC-2365	2	SC-2365	2	SC-2365	2
43	VITE PHILLIPS 8-32 x 1/4 DI POLLICE	SC-2459		SC-2459		SC-2459	27	SC-2459	31
44*	VITE, 6-32 x 1/2, MENSOLA, ACCIAIO INOSSIDABILE 18-8	SC-2472	8	SC-2472	8	SC-2472	8	SC-2472	8
45*	VITE, 10-32 x 1-3/4, NON UNIFICATA, PHILLIPS, PIATTA, 18-8	SC-29387	4	SC-29387	4	SC-29387	4	SC-29387	4
46	SENSORE	SN-33541	1	SN-33541	1	SN-33541	1	SN-33541	1
47	*RIPIANO, CROMATO	SH-2107	2	SH-2105	2	—	—	—	—
48	*MONTANTE LATERALE	SR-2842	2	SR-28404	2	SR-2120	2	SR-24447	8
	GUIDA SCORRIMENTO PIATTI	—	—	—	—	—	—	SR-24447	8
	BINARIO GUIDA SCORRIMENTO PIATTI	—	—	—	—	—	—	1011741	4
49*	INTERRUTTORE, A PETTINE	SW-33559	1	SW-33559	1	SW-33559	1	SW-33559	1
50	INTERRUTTORE, AUTOMATICO	SW-34077	1	SW-34077	1	SW-34077	1	SW-34077	1
51*	NASTRO, LARGO 1 POLLICE, SPESSO 25 MILLESIMI DI POLLICE	TA-24448	2	TA-24448	2	TA-24448	2	TA-24448	2
52	STRISCIA TERMINALE	TM-33560	1	TM-33560	1	TM-33560	1	TM-33560	1
53	STAT TERMINALE, MASSIMO	TT-33476	1	TT-33476	1	TT-33476	1	TT-33476	1
53*	RONDELLA, A STELLA, DI SICUREZZA	WS-2467	1	WS-2467	1	WS-2467	1	WS-2467	1

*NON ILLUSTRATO

ASSISTENZA

VEDUTA DALL'ESTERNO: SCOMPARTO DOPPIO, COMANDO DELUXE (1000-UP MOSTRATO)

D



I codici di parte e i disegni sono soggetti a modifica senza preavviso.

ASSISTENZA

DISTINTA DELLE PARTI VISIBILI ALL'ESTERNO: SCOMPARTO DOPPIO, COMANDO DELUXE

D

ARTICOLO	DESCRIZIONE	MODELLO >		1000-UP		1200-UP	
		CODICE PEZZO	QUANT.	CODICE PEZZO	QUANT.	CODICE PEZZO	QUANT.
1	PROTEZIONE SENSORE	1493	2	1493	2		
2	COPERTURA PROTEZIONE MASSIMO	1003936	2	1003936	2		
3*	TENUTA SONDA NON PER ALIMENTI	1006871	2	1006871	2		
4	DISTANZIATORE RUOTA	1007145	12	1007145	12		
5	PANNELLO DI FONDO	1009941	1	1011650	1		
6*	PANNELLO POSTERIORE INTERNO	1011529	2	1011529	2		
7	FINITURA POSTERIORE	1011532	1	1011652	1		
8	PANNELLO LATERALE	1011533	2	1011533	2		
9	COPERCHIO CALOTTA SUPERIORE	1011534	1	1011653	1		
10	TELAIO ELETTRICITÀ	5012122	1	5012122	1		
11	ISOLAMENTO	IN-22364	1	IN-22364	1		
12	GRUPPO SPORTELLO	5012801	2	5012663	2		
13	SCHEDA ALIMENTATORE	BA-33554	1	BA-33554	1		
14	BLOCCO, MONTAGGIO SENSORE	BK-29605	2	BK-29605	2		
15	BLOCCO TERMINALE	BK-3019	1	BK-3019	1		
16	BLOCCO TERMINALE, SENSORE	BK-33546	3	BK-33546	3		
17*	CICALINO	BP-3567	1	BP-3567	1		
18*	BOCCOLA, FORO DI 1/2 DI POLLICE	BU-3006	1	BU-3006	1		
19*	BOCCOLA, SCATTO 1 e 1/8 DI POLLICE	BU-3378	8	BU-3378	8		
20	BOCCOLA, FORO DI 3/8 DI POLLICE, NERA	BU-3419	2	BU-3419	2		
21	BOCCOLA, DIRITTA, SCARICO SOLLECITAZIONE	BU-3964	1	BU-3964	1		
22	COMANDO SENZA TIMER	CC-34326	1	CC-34326	1		
23	GRUPPO CORDONE, 120 V	CD-33824	1	CD-33824	1		
	GRUPPO CORDONE, 208-240 V	CD-3551	1	CD-3551	1		
	GRUPPO CORDONE, 230 V	CD-3922	1	CD-3922	1		
24	RUOTA, GAMBO DI 38 MM, RUOTA FISSA DI 127 MM	CS-24874	2	CS-24874	2		
25	RUOTA, GAMBO DI 38 MM, RUOTA GIREVOLE DI 127 MM, con FRENO	CS-24875	2	CS-24875	2		
26	TENUTE, ADESIVE, 0,125 x 0,375 [piedi lineari]	GS-23622	1	GS-23622	1		
27	MANIGLIA, CHIUSURA MAGNETICA OFFSET	HD-27080	2	HD-27080	2		
28	CERNIERA, OFFSET 1-3/8, COPPIA, CROMATA	HG-22338	2	HG-22338	2		
29*	DADO, ESAGONALE N. 8-32	NU-2296	2	NU-2296	2		
30*	QUADRO, MASCHERINA	PE-27938	1	PE-27938	1		
31	TAPPO, FORO DI 3/8 DI POLLICE	PG-25574	3	PG-25574	3		
32*	RIVETTO, CIECO, N. 44, INOSSIDABILE	RI-2100	44	RI-2100	44		
33	RELÈ	RL-33558	2	RL-33558	2		
34	VITE, PHILLIPS 10-32 x 3/4, TESTA CILINDRICA	SC-2071	4	SC-2071	4		
35	VITE, 10-32 x 3/4, PARTI NON UNIFICATE, PIANA, ACCIAIO INOSSIDABILE N. 18-8	SC-2072	12	SC-2072	12		
36	VITE, 10-32 x 1-1/2, NON UNIFICATA, PIATTA, ACCIAIO INOSSIDABILE 18-8	SC-2073	12	SC-2073	12		
37*	VITE, 10-32 x 1/4, TESTA CILINDRICA RETTIFICATA	SC-2190	1	SC-2190	1		
38*	VITI, PHILLIPS M4.0 x 6MM	SC-22271	4	SC-22271	4		
39	VITE, 6-32 x 1/2, PHILLIPS FILETTATURA GROSSA PARTI NON UNIFICATE, PIATTA	SC-2472	4	SC-2472	4		
40*	VITE, 6-32 x 1/4, TESTA CILINDRICA	SC-22500	2	SC-22500	2		
41*	VITE, 1/4 x 1/2 POLLICE, FILETTATURA PER PARTI NON UNIFICATE, INTAGLIO ROTONDO	SC-2332	4	SC-2332	4		
42*	VITE, 6-32 x 1-1/4, TESTA CILINDRICA	SC-2365	2	SC-2365	2		
43	VITE PHILLIPS 8-32 x 1/4 DI POLLICE	SC-2459	30	SC-2459	30		
44*	VITE, 6-32 x 1/2, FILETTATURA GROSSA PARTI NON UNIFICATE, MENSOLA, ACCIAIO INOSSIDABILE 18-8	SC-2472	8	SC-2472	8		
45*	VITE, 10-32 x 1-3/4, NON UNIFICATA, PHILLIPS, PIATTA, ACCIAIO INOSSIDABILE 18-8	SC-29387	8	SC-29387	8		
46	SENSORE	SN-33541	2	SN-33541	2		
47*	MONTANTE LATERALE	SR-2120	4	—	—		
	GUIDA SCORRIMENTO PIATTI	—	—	SR-24447	16		
	BINARIO GUIDA SCORRIMENTO PIATTI	—	—	1011741	8		
48*	INTERRUTTORE, A PETTINE	SW-33559	2	SW-33559	2		
49	INTERRUTTORE, AUTOMATICO	SW-34077	1	SW-34077	1		
50*	NASTRO, LARGO 1 POLLICE, SPESSO 25 MILLESIMI DI POLLICE	TA-24448	2	TA-24448	2		
51	STRISCIA TERMINALE	TM-33560	2	TM-33560	2		
52	STAT TERMINALE, MASSIMO	TT-33476	2	TT-33476	2		
53*	RONDELLA, A STELLA, DI SICUREZZA	WS-2467	1	WS-2467	1		

*NON ILLUSTRATO

ASSISTENZA

KIT DI ASSISTENZA CAVO DI RISCALDAMENTO

MODELLO >	500-S, 750-S, 1000-S, 1000-UP		1200-UP			
1 kit necessario per ciascun scomparto	Kit N. 4874		Kit N. 4878 per tutti gli armadietti eccetto 4000W		Kit N. 4881 per gli armadietti 4000W	
IL KIT COMPRENDE:	CODICE PEZZO	QUANT.	CODICE PEZZO	QUANT.	CODICE PEZZO	QUANT.
Elemento cavo riscaldamento	CB-3044	32,92 m	CB-3045	25,91 m	CB-3045	64,01 m
Connettore anello	CR-3226	4	CR-3226	4	CR-3226	12
Angolo isolante	IN-3488	30,5 cm	IN-3488	30,5 cm	IN-3488	30,5 cm
Boccola perno	BU-3105	4	BU-3105	4	BU-3105	12
Boccola coppa	BU-3106	4	BU-3106	4	BU-3106	12
Perno	ST-2439	4	ST-2439	4	ST-2439	12
Dado esagonale	NU-2215	8	NU-2215	8	NU-2215	24
Guaina isolante	SL-3063	4	SL-3063	4	SL-3063	12
Nastro isolante	TA-3540	1 rotolo	TA-3540	1 rotolo	TA-3540	1 rotolo



PERICOLO

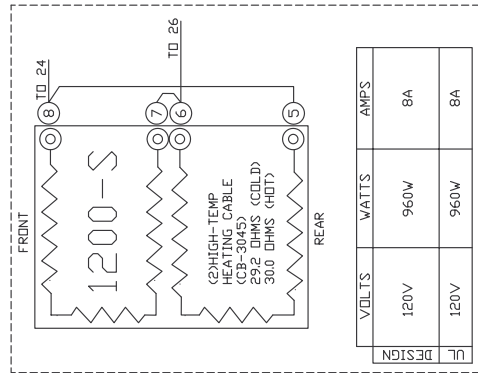
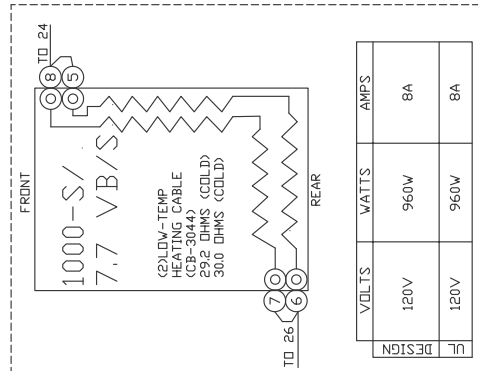
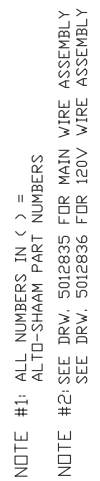


**SCOLLEGARE L'UNITÀ
DALL'ALIMENTAZIONE
PRIMA DI ESEGUIRE LE
OPERAZIONI DI PULIZIA O
DI MANUTENZIONE.**

CAUTELA

**LO SCOPO DI QUESTA SEZIONE È QUELLO
DI FORNIRE INFORMAZIONI UTILI PER LA
MANUTENZIONE ESCLUSIVAMENTE A TECNICI
QUALIFICATI DELL'ASSISTENZA.**

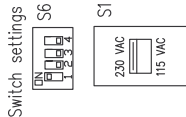
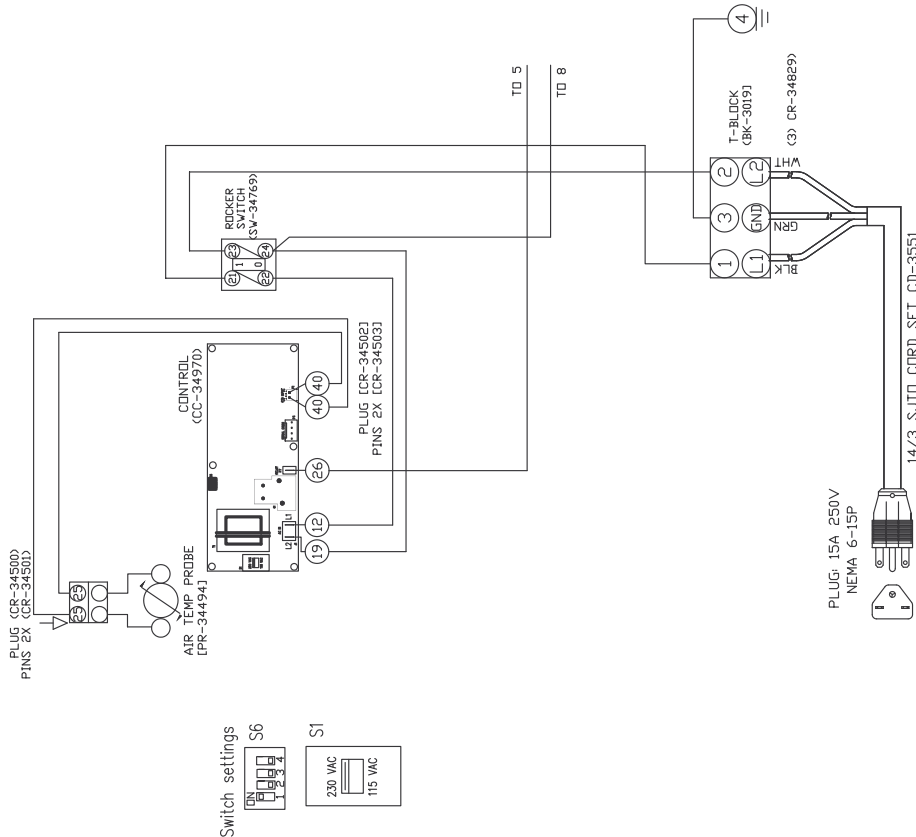
(FRONT)



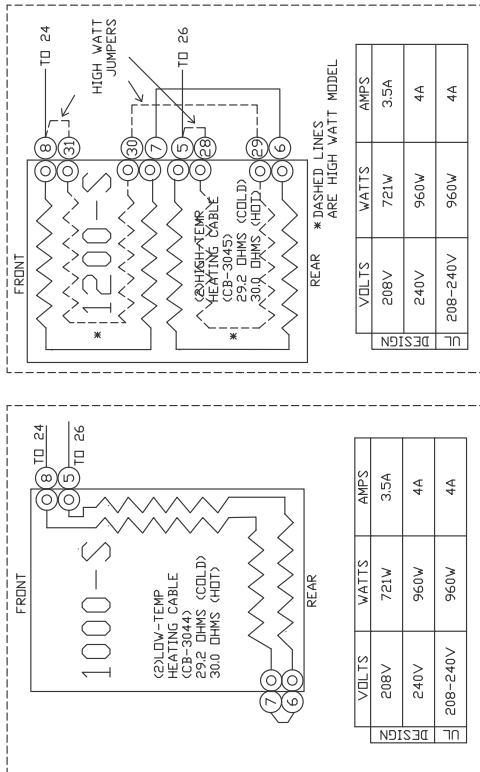
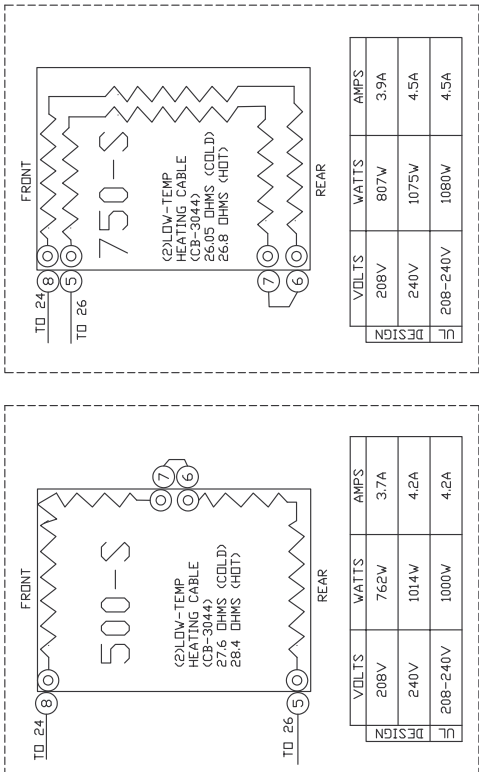
9	5904	REDUCE 1200'S WATTS	2-18-11	JPK
8	-	HTG-CBL POST CHNG 1000-S	1-4-11	JPK
7	5727	NEW CONTROL	8-26-10	JPK
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
500,750,1000,1200-S,AND 3.4,7.7VB/S. 120V 60HZ				
ALTO-SHAAM			WIRING DIAGRAM	
BY: JPK DATE: 1/16/08			DWG: 77194	
			SHEET 1 OF 1	

VIEW FROM REAR OF BONNET

(FRONT)



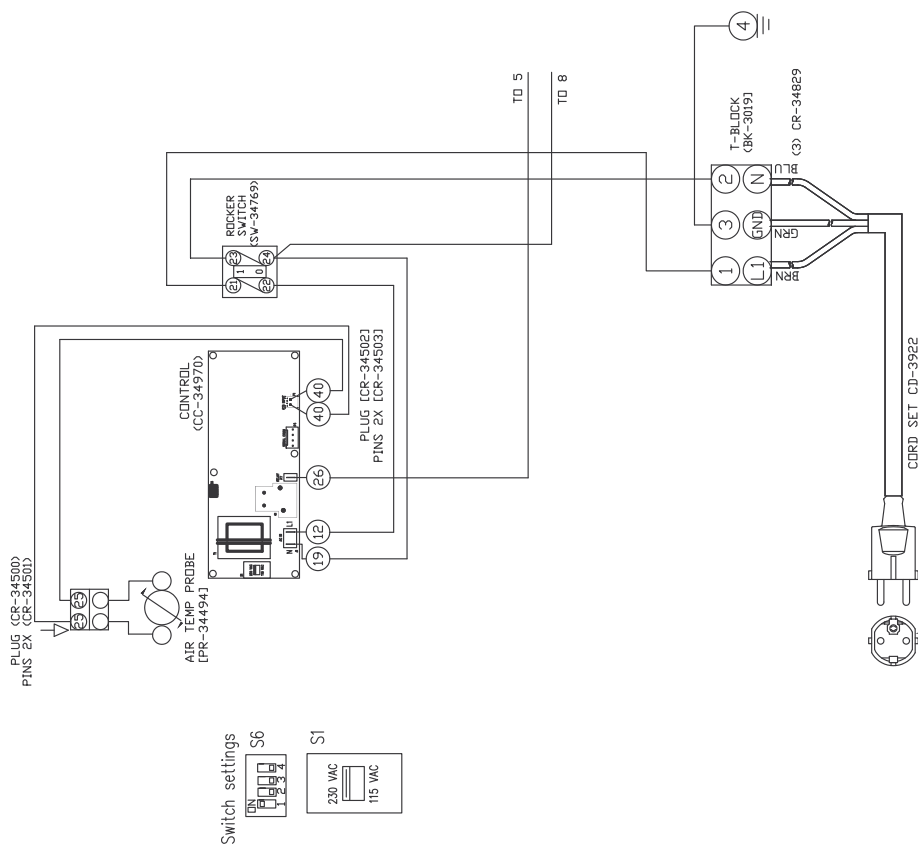
NOTE #1: ALL NUMBERS IN () = ALTO-SHAAM PART NUMBERS
NOTE #2: SEE DRW. 5012835 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY
SEE DRW. 5012837 FOR 208-240V WIRE ASSEMBLY
SEE DRW. 5007692 FOR HIGH WATT JUMPERS



8	5904	REDUCE 1200-S WATTS	2-18-11	JPK
7	5727	FIX WIRE ASSEMBLY TYPO	1-20-10	JPK
6	-	HTG CBL POST CHNG 1000-S	1-4-11	JPK
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
500,750,1000,1200-S 208-240V 60HZ				
WIRING DIAGRAM				
DWG: 77195			SHEET	
BY: JPK			DATE: 1/16/08	
1_DF_1				

1200-S 2000W MODEL				
VOLTS	WATTS	AMPS		
208V	1442W	6.9A		
240V	1920W	8A		
208-240V	1920W	8A		

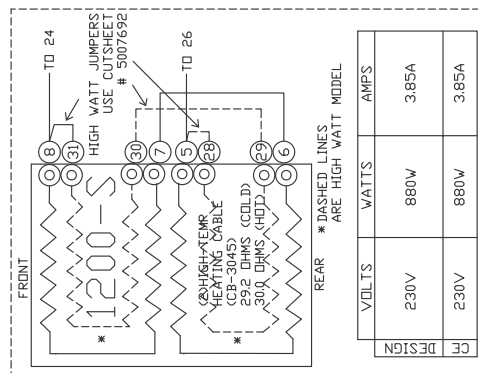
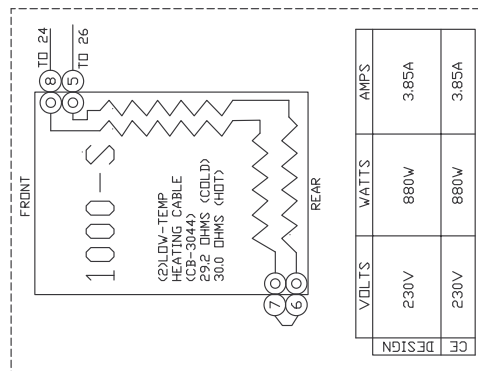
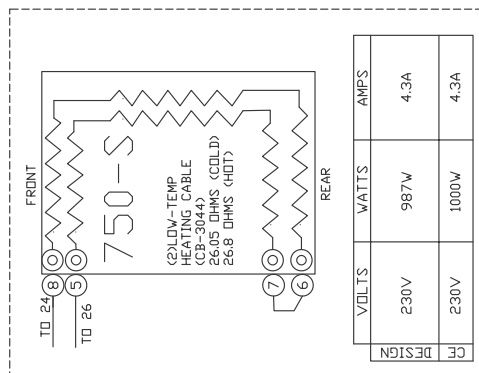
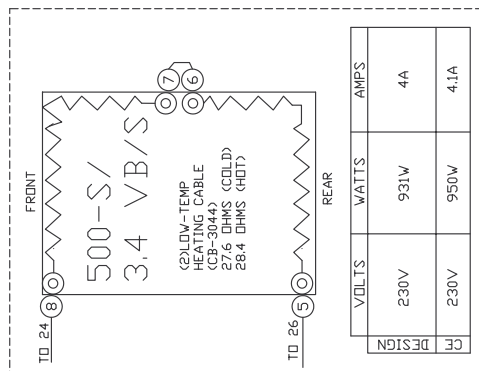
(FRONT)



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

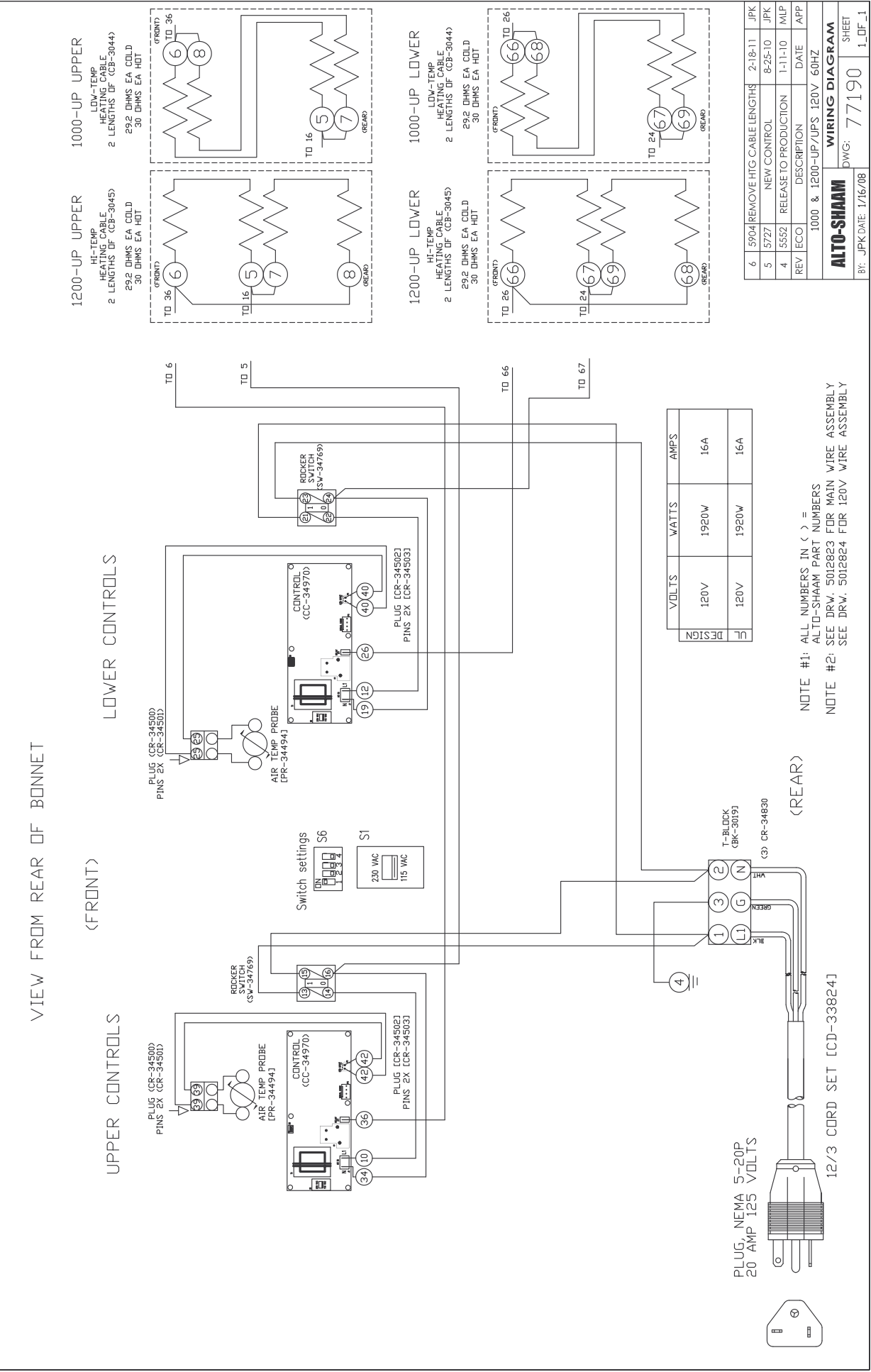
NOTE #2: SEE DRW. 5012835 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY
SEE DRW. 5012838 FOR 230V WIRE ASSEMBLY
SEE DRW 5007692 FOR HIGH WATT JUMPERS

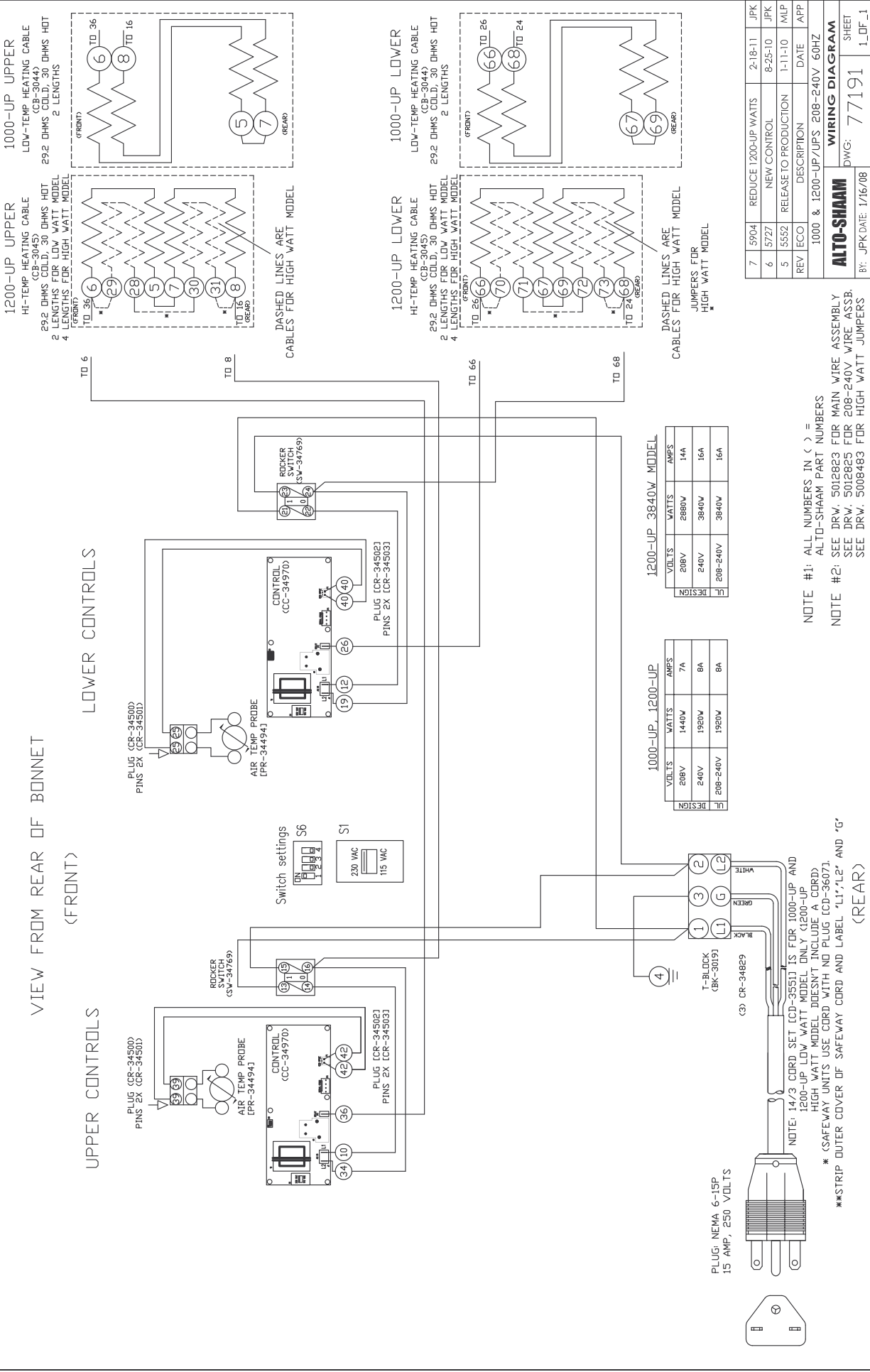
(REAR)



1200-S HIGH WATT MODEL		
	VOLTS	WATTS
DESIGN	230V	1760W
CF	230V	1760W

11	5904	REDUCE 1200-3 WATTS	2-18-11	JPK
10	5727	FIX WIRE ASSEMBLY TYP	1-20-10	JPK
9	ECO	HIG CBL POST CHNG 1000-3	1-4-11	JPK
REV	-	DATE	DATE	APP
500,750,1000,1200-3,4,7,7 VB/S 230V 50HZ				
ALTO-SHAAM		WIRING DIAGRAM		
		DWG: 77196		
BY: JPK DATE: 1/16/08		SHEET 1 OF 1		





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

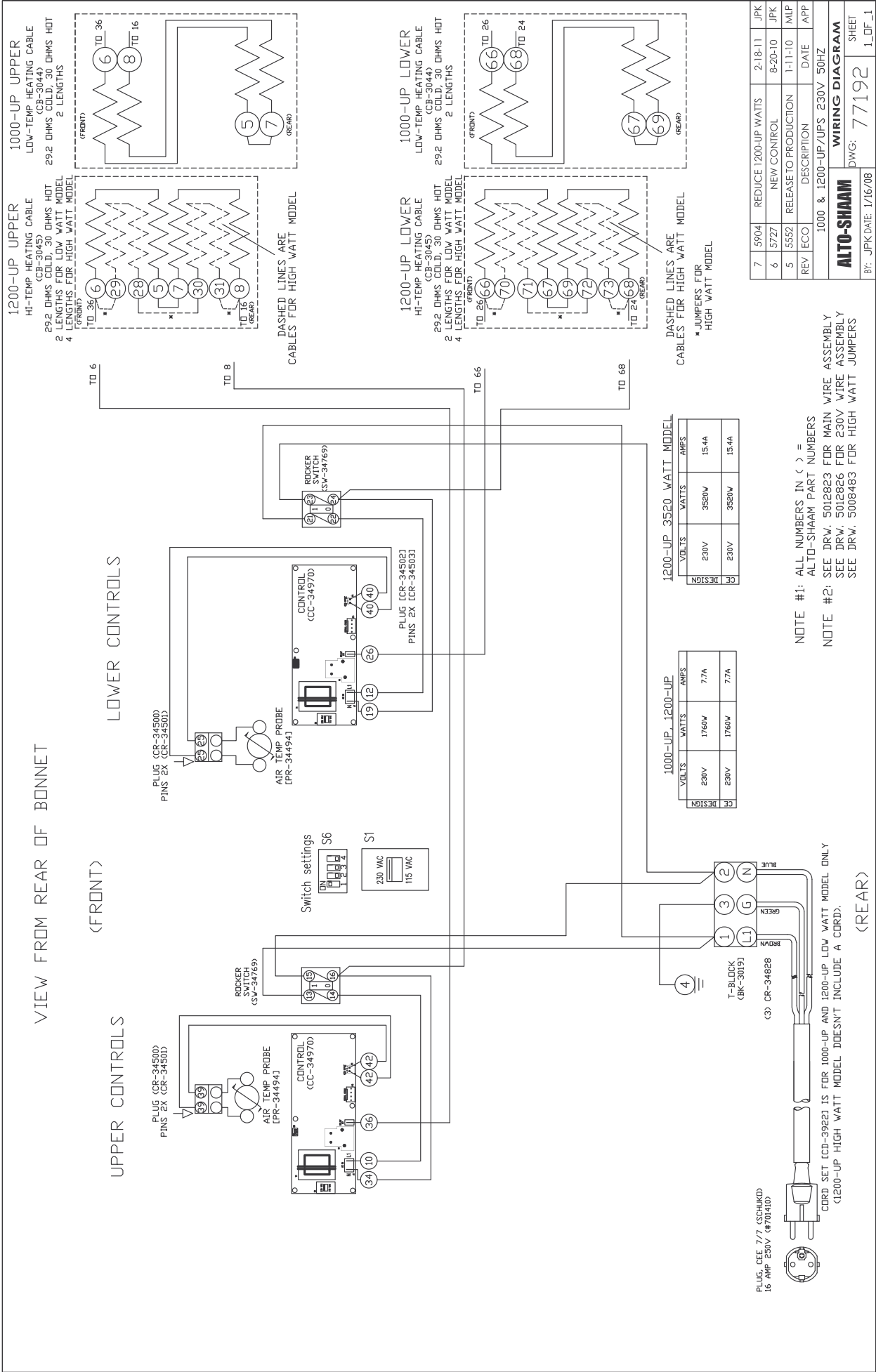
NOTE #2: SEE DRW. 5012823 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY SEE DRW. 5012825 FOR 208-240V WIRE ASSB. SEE DRW. 5008483 FOR HIGH WATT JUMPERS

WIRING DIAGRAM

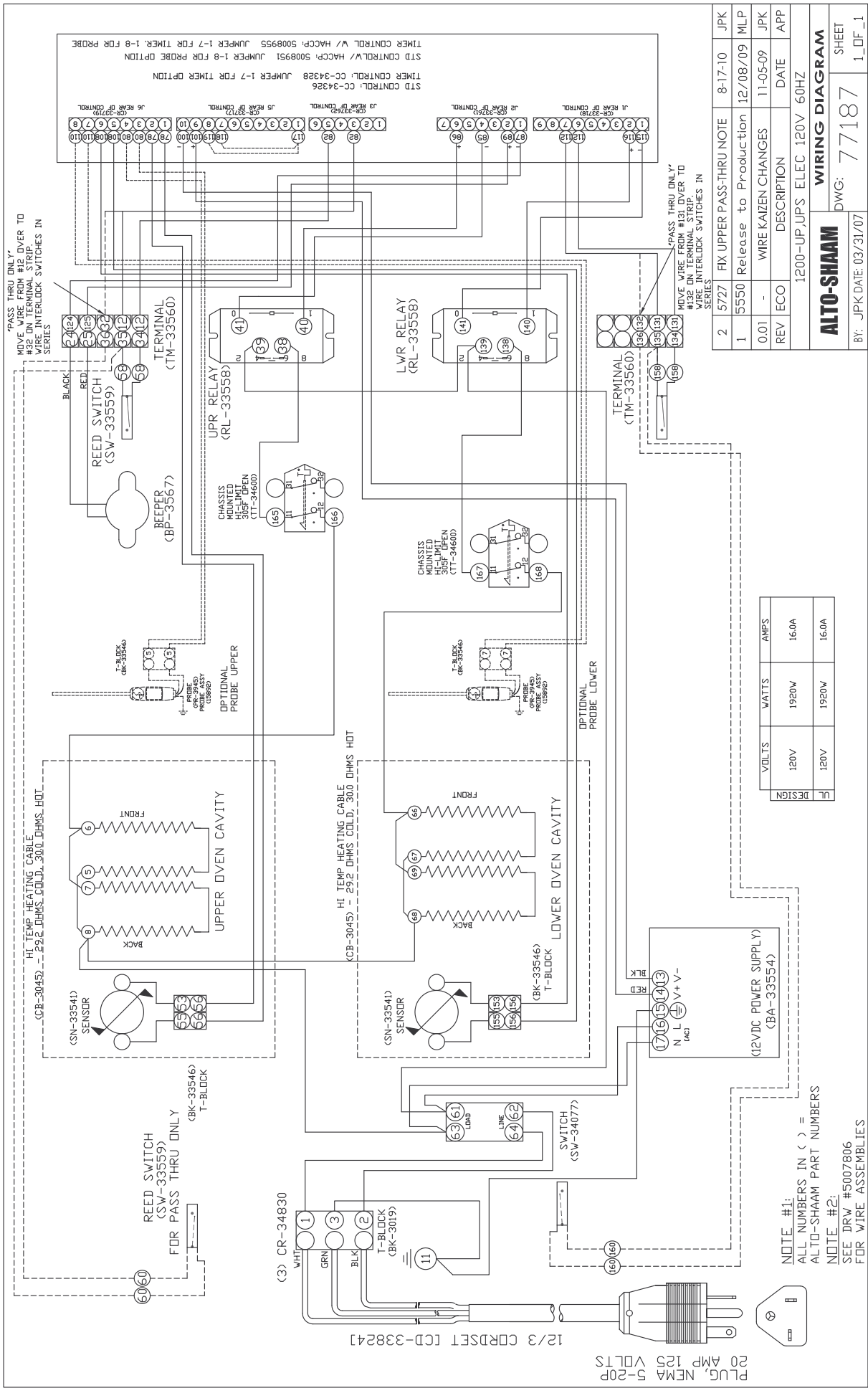
7191

DATE: 1/16/08

BY: JPK







VERIFICA DEI DANNI CAGIONATI DAL TRASPORTO e PROCEDURA DI RECLAMO



Tutti i macchinari Alto-Shaam sono venduti franco bordo presso il punto di spedizione e una volta accettati dalle mani del vettore diventano proprietà del destinatario. La responsabilità per eventuali danni riportati ai macchinari va ricercata in collaborazione con il vettore. In questo caso, infatti, si presume che il vettore sia responsabile del corretto trasporto della merce, a meno che non sia possibile provare eventuali negligenze.

1. Eseguire immediatamente un controllo quando il macchinario è ancora sul veicolo oppure immediatamente dopo che è stato depositato nella piazzola di scarico. Non attendere l'immagazzinamento del macchinario.
2. Non firmare la bolla di accompagnamento o la ricevuta di trasporto finché non è stata effettuata un'ispezione appropriata di tutta la merce ricevuta.
3. Annotare tutti i danni eventualmente arrecati agli imballaggi direttamente sulla bolla di accompagnamento del vettore.
4. Accertarsi che il conducente firmi la ricevuta. Se rifiuta di firmare, segnalare questo rifiuto sulla ricevuta.
5. Se il conducente rifiuta di procedere all'ispezione, annotare sulla bolla di accompagnamento la seguente dicitura:
Il conducente rifiuta di acconsentire alla verifica di eventuali danni all'apparecchiatura.
6. Chiamare immediatamente gli uffici del vettore subito dopo aver rilevato eventuali danni e richiedere un'ispezione. Inviare a mezzo raccomandata con ricevuta di ritorno una conferma scritta della richiesta recante la data, l'ora e il nome della persona interpellata.
7. Conservare tutti gli imballaggi e le apparecchiature trasportate per l'ispezione successiva del vettore.
8. Presentare immediatamente un reclamo scritto al vettore e allegare copia di tutti i documenti a supporto.

Da parte nostra, continueremo a fornire tutta l'assistenza possibile ai nostri clienti nella raccolta dei reclami correttamente presentati e attivamente perseguiti. Tuttavia, non possiamo presentare alcuna richiesta di indennizzo per conto dei nostri clienti, né assumerci la responsabilità degli eventuali reclami o accettare deduzioni di pagamento per tali reclami.

GARANZIA LIMITATA

Alto-Shaam, Inc. garantisce solo all'acquirente originale che i pezzi che eventualmente si dimostrassero difettosi per materiale o lavorazione saranno, a discrezione di Alto-Shaam sostituiti con un pezzo nuovo o restaurato.

La durata della garanzia dei pezzi è come segue:

Per il compressore di refrigerazione negli Alto-Shaam Quickchillers™, cinque (5) anni a decorrere dalla data di installazione.

Per l'elemento di riscaldamento nei forni di cottura/mantenimento Halo Heat®, per la durata del forno, sempre che rimanga di proprietà dell'acquirente originale.

Per tutti gli altri pezzi, la prima scadenza che si verifica tra un (1) anno dalla data di installazione o quindici (15) mesi dalla data di spedizione.

Per il periodo di garanzia sulla lavorazione, la prima scadenza che si verifica tra un (1) anno dalla data di installazione o quindici (15) mesi dalla data di spedizione.

Alto-Shaam sosterrà normali spese di manodopera prestata durante le normali ore di lavoro, escluso aliquote per straordinari, festività o eventuali compensi supplementari.

Per avere validità, una richiesta di intervento in garanzia deve essere inoltrata durante il periodo dell'applicabile garanzia. La presente garanzia non è trasferibile.

NON SONO COPERTI DA GARANZIA:

1. Taratura.
2. Sostituzione di lampadine, guarnizioni degli sportelli e/o sostituzione del vetro per danni di qualsiasi tipo.
3. Danni alle apparecchiature provocati da incidenti, spostamento, installazione non appropriata o alterazione.
4. Apparecchi utilizzati in condizioni di abuso, uso improprio, incuria o in condizioni anormali, compresi, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, gli apparecchi soggetti a prodotti chimici troppo forti o inappropriati, inclusi, a titolo esplicativo ma non esaustivo, i composti contenenti cloruro o sale quaternario, la scarsa qualità dell'acqua e gli apparecchi senza numero di serie o con numero di serie modificato.
5. Danni provocati dalla scarsa qualità dell'acqua, dalla manutenzione inadeguata dei generatori di vapore e/o da superfici rovinate dalla scarsa qualità dell'acqua. Il proprietario e/o il tecnico sono responsabili della qualità dell'acqua e della manutenzione necessaria per apparecchi che generano vapore.
6. Danni provocati dall'uso di detersivi diversi da Combitherm® Cleaner di Alto-Shaam, ivi compresi a titolo esemplificativo ma non esaustivo, danni provocati dall'uso di cloro o di altri pericolosi agenti chimici. **Sui forni Combitherm® è fortemente consigliato l'uso di Combitherm® Cleaner di Alto-Shaam.**
7. Eventuali perdite o danni risultanti da malfunzionamento, comprese le perdite di prodotti o danni consequenziali o accidentali di ogni genere.
8. Apparecchiature modificate in qualsiasi modo dal modello originale, sostituzione di parti diverse da quelle autorizzate, rimozione di parti, compresi i piedini, o aggiunta di parti.

La garanzia è esclusiva e sostituisce tutte le altre garanzie, espresse o implicite, comprese tra le altre la garanzia di commerciabilità e di idoneità per uno scopo particolare. Alto-Shaam non assume in nessun caso alcuna responsabilità per il mancato utilizzo, la perdita di ricavo o di profitto, o perdita di prodotto, o per gli eventuali danni indiretti, speciali, incidentali o derivanti. Nessuno, al di fuori di una persona incaricata da Alto-Shaam, Inc., è autorizzato a modificare la presente garanzia o ad assumerne la responsabilità per conto di Alto-Shaam in relazione alle apparecchiature Alto-Shaam.



In vigore il 09/10

Registrare il modello e il numero di serie dell'unità per un riferimento immediato. In ogni comunicazione relativa all'unità, riportare sempre il modello e il numero di serie.

Modello: _____ Data installazione: _____
Tensione: _____ Acquistato da: _____
Numero di serie: _____

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

STAMPATO NEGLI USA