

ALTO-SHAAM® Riscaldatori a cassetto Elettrici



500-1D



500-1DN



500-2D



500-2DN



500-3D



500-3DN

Modelli:
500-1D, 1DN
500-2D, 2DN
500-3D, 3DN

- **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

ALTO-SHAAM®

Consegna.....	1
Disimballaggio.....	1
Precauzioni e procedure di sicurezza.....	2

Installazione

Requisiti per l'installazione.....	3
Requisiti di spazio.....	3
Pesi.....	3
Capacità di prodotto.....	3
500-1D, 2D, 3D	
Dimensioni del ritaglio.....	4
Disegno dimensionale	4
Opzioni e accessori.....	4
500-1DN, 2DN, 3DN	
Dimensioni del ritaglio.....	5
Disegno dimensionale	5
Opzioni e accessori.....	5
Dati tecnici elettrici	6

Istruzioni operative

Informazioni sulla sicurezza dell'utente	7
Prima del primo uso.....	7
Caratteristiche di riscaldamento.....	7
Suggerimenti per i prodotti alimentari	7
Uso	8
Linee guida generali per il mantenimento.....	9

Cura e pulizia

Pulizia e manutenzione preventiva	10
Protezione delle superfici di acciaio inossidabile	10
Prodotti detergenti	10
Materiali di pulizia	10
Cura e pulizia.....	11

Sanitizzazione

Sanitizzazione/sicurezza dei cibi.....	12
Temperature interne di prodotti alimentari	12

Assistenza

Precisione del termostato	13
Individuazione e soluzione di problemi.....	13
Individuazione e soluzione problemi: codici di errore. 14	
500-1D, 2D, 3D	
Parti di ricambio esterne:	15-16
Vista di manutenzione: gruppo cassetto	17
500-1DN, 2DN, 3DN	
Parti di ricambio esterne:	18-19
Vista di manutenzione: gruppo cassetto 500-DN ...	20
Parti di ricambio elettroniche	21

Schema d'impianto

Per la versione più recente vedere sempre lo schema o schemi di impianto in dotazione all'unità.

Garanzia

Verifica dei danni cagionati dal trasporto
e procedura di reclamo..... Retrocopertina
Garanzia limitata

ALTO-SHAAM®

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).

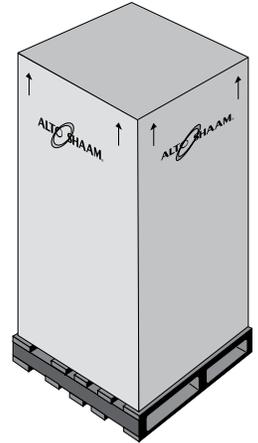
Tutti coloro che utilizzano o installano l'apparecchio devono leggere e comprendere a fondo quanto riportato nel presente manuale. In caso di domande relative all'installazione, alla manovra o alla manutenzione, rivolgersi al servizio tecnico assistenza clienti di Alto-Shaam.

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.

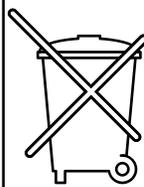
CAUTELA

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.**



Utilizzato per indicare che il riferimento alle istruzioni operative è obbligatorio. In caso di inadempienza, l'operatore potrebbe subire lesioni personali.



Utilizzato per indicare che il riferimento alle istruzioni operative è raccomandato per capire il funzionamento del dispositivo.

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.



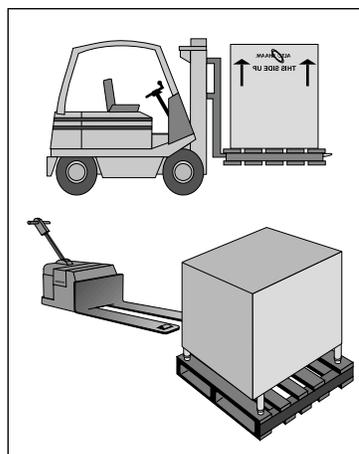
PERICOLO



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

PREPARAZIONE DEL SITO

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



1. Questo apparecchio 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. Questo apparecchio va tenuto libero da e discosto da ostacoli che potrebbero bloccare l'accesso per la manutenzione o interventi di assistenza.

REQUISITI DI DISTANZA MINIMA

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

PESO (STIMATO)

	500-1D	500-2D	500-3D
NETTO	36 kg	52 kg	68 kg
SPEDIZIONE	41 kg	57 kg	75 kg

PESO (STIMATO)

	500-1DN	500-2DN	500-3DN
NETTO	30 kg	45 kg	59 kg
SPEDIZIONE	34 kg	51 kg	66 kg

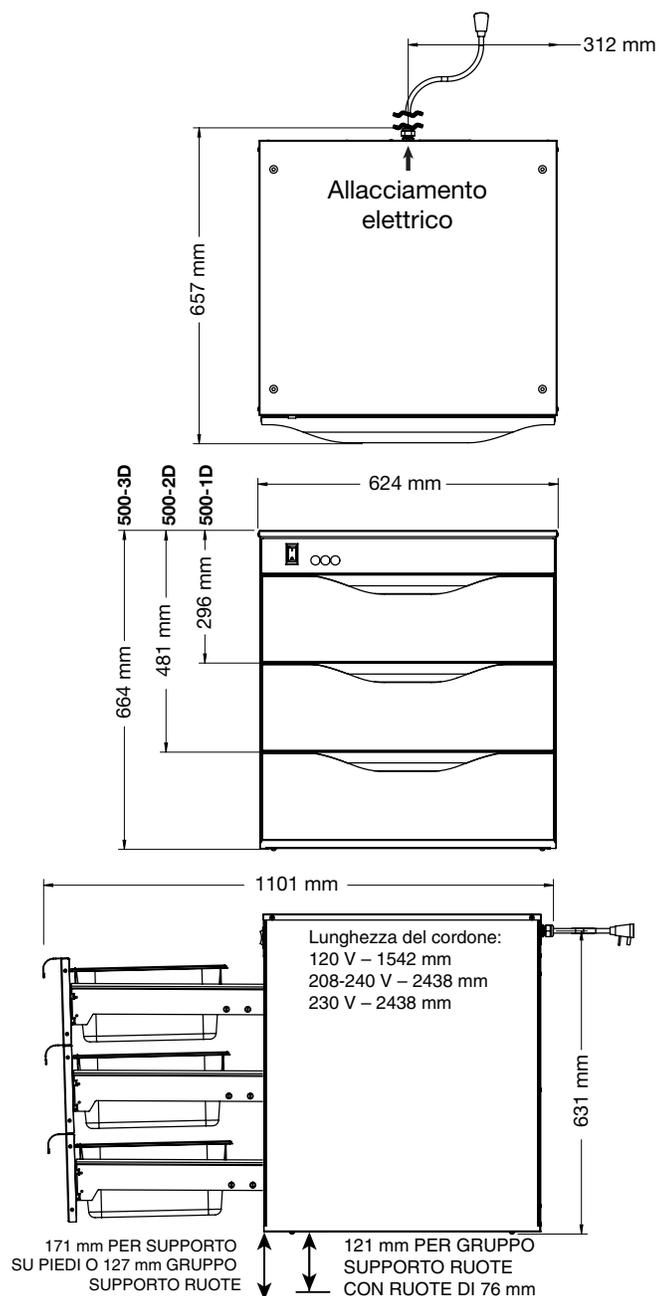
CAPACITÀ DI PRODOTTO

GN 1/1 - 305 x 508 x 152 mm	16 kg MASSIMO • OGNI CASSETTO
Piatto, surdimensionato - 381 x 508 x 127 mm	19 kg MASSIMO • OGNI CASSETTO

INSTALLAZIONE

INSTALLAZIONE IN SITO

500-1D, 500-2D, 500-3D



DIMENSIONI DEL RITAGLIO (PER L'UNITÀ CON LA FINITURA INCORPORATA)

Aggiungere 19 mm all'altezza e 38 mm alla larghezza dell'unità

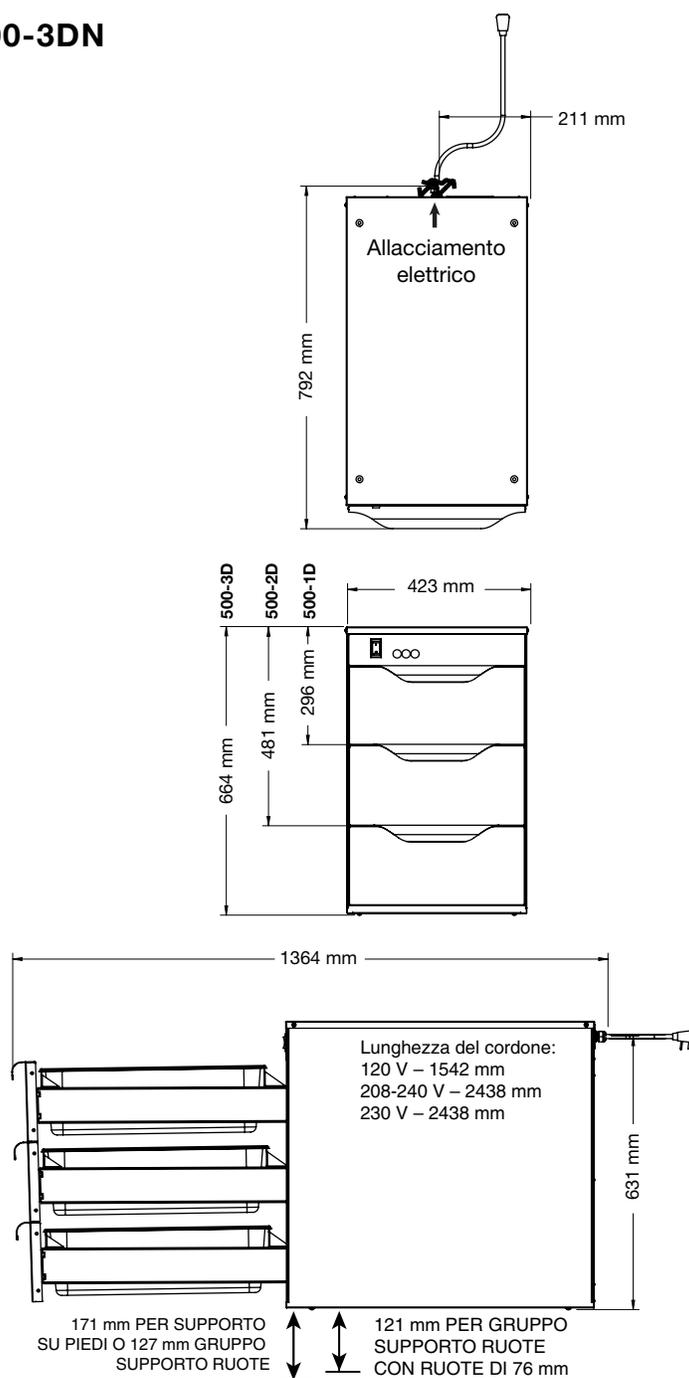
OPZIONI E ACCESSORI

Kit finitura incorporata		Gruppo supporto su piedi	15380
500-1D	5015147	Piatto	
500-2D	5015149	surdimensionato, 381 x 508 x 127 mm	PN-2123
500-2D per BU2-48, BU2-72	5015151	GN 1/1, 305 x 508 x 152 mm	PN-25088
500-2D per BU2-96	5015152	Griglia piatto perforata	
500-3D	5005153	381 x 508 mm	1231
Gruppo supporto su ruote		305 x 508 mm	16642
- con ruote di 127 mm	15379		
- con ruote di 76 mm	5010920		

INSTALLAZIONE

INSTALLAZIONE IN SITO

500-1DN, 500-2DN, 500-3DN



DIMENSIONI DEL RITAGLIO (PER L'UNITÀ CON LA FINITURA INCORPORATA)

Aggiungere 19 mm all'altezza e 38 mm alla larghezza dell'unità

OPZIONI E ACCESSORI

Kit finitura incorporata		Gruppo supporto su ruote	
500-1DN	5015148	- con ruote di 127 mm	55534
500-2DN	5015150	- con ruote di 76 mm	5010921
500-3DN	5015154	Gruppo supporto su piedi	55535
		Griglia piatto perforata, 305 x 508 mm	16642

ELETRICA

DATI TECNICI ELETTRICI

1. Sull'armadietto è montata in modo permanente una targhetta di identificazione.
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: Quando è richiesto dalle norme locali e dagli standard CE, gli apparecchi 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.

REQUISITI ELETTRICI						
TENSIONE	FASE	CICLI/Hz	A	kW		
120	1	60	5,3	0,64		NEMA 5-15P SPINA 15A, 125V
208-240	1	60	2,7	0,64		NEMA 6-15P SPINA 15A, 250V
230	1	50	2,6	0,59	 	CEE 7/7 SPINA DA 250 V NOMINALI CH2-16P SPINA DA 250 V NOMINALI BS 1363 SPINA DA 250 V NOMINALI

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

INSTALLAZIONE

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. Accertarsi che l'unità sia 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.**

PRIMA DEL PRIMO USO:

Prima di usare l'unità, pulirne l'interno e l'esterno servendosi di un panno pulito bagnato con una soluzione di sapone neutro. Risciacquare a fondo. Pulire e installare il piatto o piatti nel riscaldatore a cassetto. Il gruppo del cassetto è completamente rimovibile. Pulire come misura igienica.

CARATTERISTICHE DEL RISCALDAMENTO

Il riscaldatore a cassetto è dotato di un elemento di riscaldamento speciale. Impiegando il concetto di Halo Heat, l'elemento di riscaldamento è montato contro le pareti dell'unità e fornisce una fonte di calore uniforme controllata da un comando digitale. 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.

SUGGERIMENTI PER I PRODOTTI ALIMENTARI

Pane e panini

È normalmente difficile mantenere pane e panini per una durata lunga a causa del basso contenuto di umidità di questi prodotti. Per ottenere risultati migliori e per prolungare il più possibile la durata di mantenimento, si consiglia di porre questi prodotti all'interno di un sacchetto di plastica nel cassetto dell'apparecchio. Il pane di panini dovrebbero essere mantenuti a una temperatura non superiore a 49-60 °C.

Patate

Per ottenere i migliori risultati di mantenimento delle patate:

1. Nonno cuocere in modo eccessivo.

Indipendentemente dalla temperatura di cottura delle patate ora al tipo di forno utilizzato, è importante che questo prodotto non raggiunga una temperatura interna finale superiore a 91 °C. La cottura eccessiva riduce ulteriormente il contenuto di umidità e conseguentemente la durata di mantenimento. Le patate dovrebbero essere tolte dal forno quando raggiungono una temperatura interna di circa 88 °C. Una volta tolto dal forno, la temperatura interna continuerà ad aumentare.

2. Lasciare che le patate si stabilizzino prima di porre nel cassetto dell'apparecchio.

Quando sono rimosse da un forno normale ad alta temperatura, le patate hanno una temperatura molto alta in superficie. Se vengono poste nel cassetto dell'apparecchio quando la temperatura esterna è così alta, l'umidità viene estratta dall'interno della patata per condensarsi sull'esterno. In queste condizioni, il mantenimento non sarà completamente soddisfacente. Togliere le patate dal forno è lasciare che la temperatura superficiale si stabilizzi prima di porle nell'atmosfera controllata del cassetto dell'apparecchio.

USO

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 il cassetto 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 opzionali del cassetto 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.

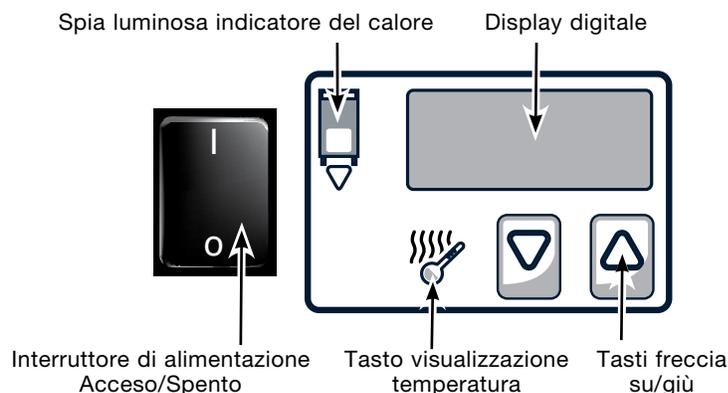
PER CAMBIARE DA GRADI FAHRENHEIT A CENTIGRADI E VICEVERSA

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 **℥** 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.



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 93 °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 ELENcate 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 A FONDO TUTTI GIORNI:

1. Scollegare l'unità dalla fonte di alimentazione e lasciare che si raffreddi.
2. Togliere, coprire o involtare i cibi e porli in frigorifero.
3. Togliere i piatti dal cassetto e pulire a parte. Il gruppo del cassetto è completamente rimovibile. Togliere dall'armadietto e pulire per evitare che si accumulino residui di cibo che possono interferire con la sua funzionalità. La pulizia regolare aiuterà a prolungare la durata di queste parti.
4. 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. Usare un cuscinetto di plastica o detergente da forno per pulire le parti più difficili. Sciacquare con attenzione per togliere tutti i residui e asciugare.
5. Pulire bene il quadro di comando, gli sfiati, le maniglie e le guarnizioni perché queste aree raccolgono frammenti di cibo.
6. 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.
7. 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 detersivi abrasivi, agenti di pulizia a base di cloro o che contengono sali quaternari. Non usare mai acido cloridrico (acido muriatico) sulle superfici in acciaio.



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.

L'HACCP, la sigla di Hazard Analysis (at) Critical Control Points (analisi dei pericoli nei punti di controllo critici), è un programma di controllo della qualità che include procedure operative aventi lo scopo di garantire l'integrità, la qualità e la sicurezza dei cibi. Intraprendere le misure necessarie per migliorare le pratiche di sicurezza dei cibi è efficiente in termini di costo e relativamente semplice.

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.
 - b. Accertarsi che il sensore dell'armadietto di mantenimento, situato all'interno dello stesso, 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 IL CASSETTO (O I CASSETTI)
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 la propria unità Alto-Shaam® non funziona correttamente, eseguire i seguenti controlli prima di chiamare l'agente di assistenza autorizzato di Alto-Shaam:

- controllare l'interruttore del circuito generale di alimentazione dell'unità e verificare che sia sulla posizione di accesso quando l'unità è accesa, se è applicabile.
- Non tentare di eseguire interventi di assistenza o riparazioni dell'unità 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 DEI PROBLEMI: COMANDO ELETTRONICO

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 (25 °F) per più di 90 minuti.
E-31	Surriscaldamento	L'unità è stata più di 60 °F sopra il punto di regolazione massimo della cavità per più di 3 minuti. Nota: gli armadietti di mantenimento che presentano questo codice d'errore sono più di 145 °F al di sopra del punto di regolazione massimo.
E-32	Interruttore sicurezza aperto (interruttore limite massimo ausiliare)	Contattare la fabbrica.
E-38	Errore software interno	Contattare la fabbrica.
E-39	Errore sensore	Contattare la fabbrica.
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-64	L'orologio non sta oscillando	Contattare la fabbrica.
E-70	Errore configurazione commutatori	Vedere lo schema d'impianto per il modello particolare e garantire che i commutatori sul comando siano impostati come indicato nello schema. Se i commutatori sono impostati correttamente come da schema, sostituire il comando.
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 135 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 ritrarre 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-91	Guasto ingresso	Contattare la fabbrica.
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.
dLto	Il tempo del data logger è scaduto	Spegnere e riaccendere. Se l'errore persiste, mettersi in contatto con la fabbrica.
dLSD	La scheda MicroSD non è inserita	Inserire la scheda SD e spegnere e riaccendere. Se l'errore persiste, mettersi in contatto con la fabbrica.

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

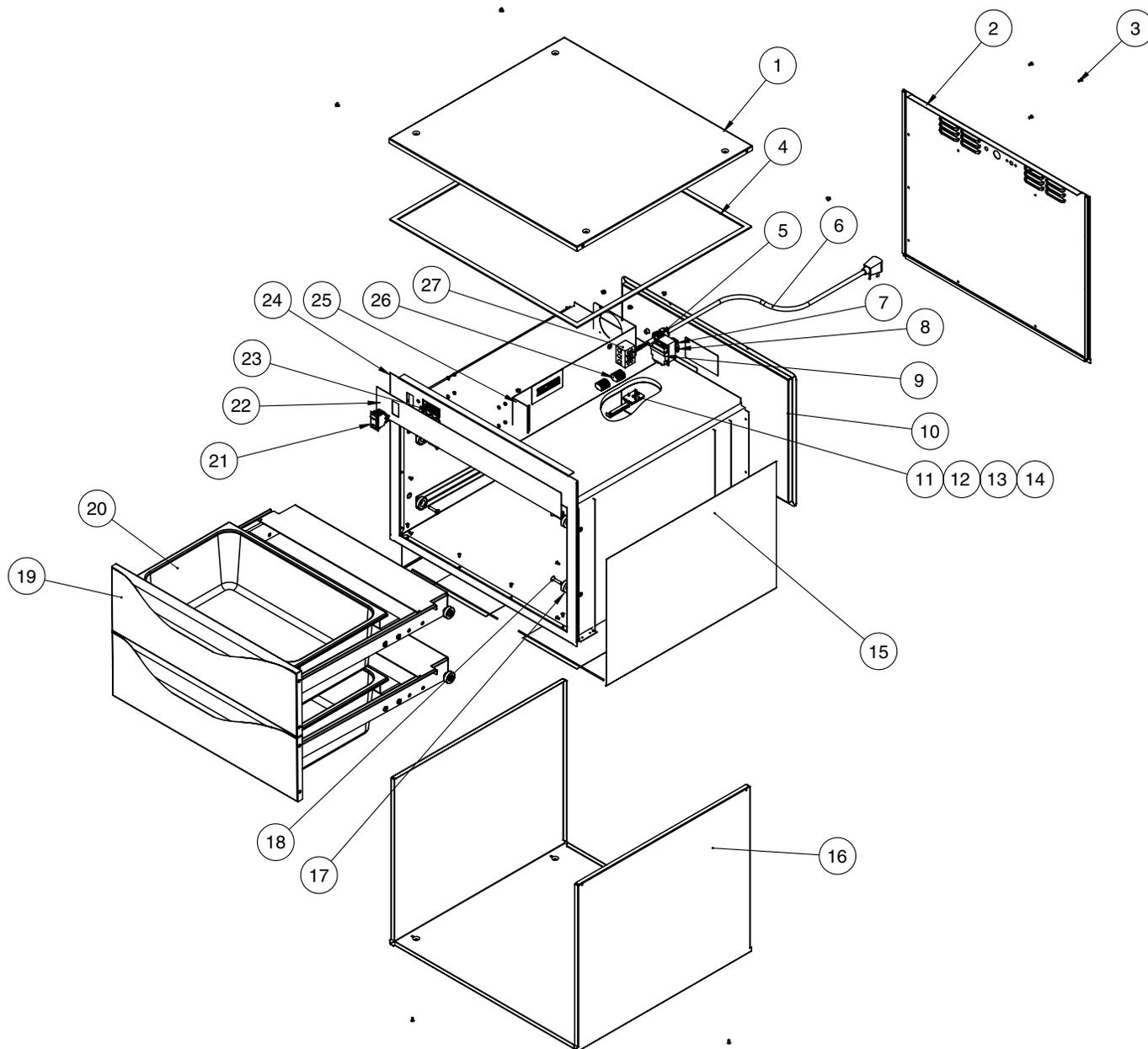
Per provare la sonda e sensore dell'aria:

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

VISTA DI ASSISTENZA: ESTERNO

500-2D mostrato



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

ASSISTENZA

VISTA DI MANUTENZIONE: DISTINTA PARTI DI ASSISTENZA ALL'ESTERNO

ARTICOLO	DESCRIZIONE	MODELLO >		500-1D		500-2D		500-3D	
		CODICE PEZZO	QUANT.	CODICE PEZZO	QUANT.	CODICE PEZZO	QUANT.		
1	COPERTURA SUPERIORE	1012473	1	1012473	1	1012473	1		
2	FINITURA POSTERIORE	1012665	1	1012674	1	1012446	1		
3	RIVETTO, CIECO, N. 44, ACCIAIO INOSSIDABILE 28	RI-2100	24	RI-2100	28	RI-2100	30		
4	ADESIVO GUARNIZIONE 0,125 x 0,375 [piedi lineari]	GS-23622	8	GS-23622	8	GS-23622	8		
5	BOCCOLA, DIRITTA, SCARICO SOLLECITAZIONE	BU-3964	1	BU-3964	1	BU-3964	1		
6	INSIEME CORDONE								
	120V	CD-3232	1	CD-3232	1	CD-3232	1		
	208-240V	CD-3551	1	CD-3551	1	CD-3551	1		
	230V - CEE 7/7	CD-3922	1	CD-3922	1	CD-3922	1		
	230V - CH2-16P	CD-36231	1	CD-36231	1	CD-36231	1		
	230V - BS1363	CD-33925	1	CD-33925	1	CD-33925	1		
7	COPERTURA PROTEZIONE LIMITE MASSIMO	1003936	1	1003936	1	1003936	1		
8	VITE, PHILLIPS M4-0,7 x 6 mm	SC-22271	2	SC-22271	2	SC-22271	2		
9	TERMOSTATO DI LIMITE MASSIMO	TT-33476	1	TT-33476	1	TT-33476	1		
10	PANNELLO POSTERIORE INTERNO	1012667	1	1012673	1	1012439	1		
11	STAFFA, MONTAGGIO SENSORE	1008272	1	1008272	1	1008272	1		
12	SENSORE, BLOCCO MONTAGGIO	BK-27878	1	BK-27878	1	BK-27878	1		
13	SONDA, SENSORE TEMPERATURA	PR-34494	1	PR-34494	1	PR-34494	1		
14	VITE, 6-32 x 1/2 POLLICE, PHILLIPS FILETTATURA GROSSA PARTI NON UNIFICATE, PIATTA	SC-2239	2	SC-2239	2	SC-2239	2		
15	ELEMENTO, 320 W, RISCALDATORE AREA METALLIZZATA	EL-29875	1	EL-29875	2	EL-29875	2		
16	CORPO ESTERNO	1012664	1	1012671	1	1012445	1		
17	CUSCINETTO, CASSETTO RISCALDATORE	BG-24890	2	BG-24890	4	BG-24890	6		
18	VITE, 1/4-20 x 1-1/8 POLLICE, TESTA PIATTA, MONTAGGIO CUSCINETTO	SC-25018	2	SC-25018	4	SC-25018	6		
19	GRUPPO CASSETTO, GN 1/1								
	SENZA SFIATO	5013915	1	5013915	2	5013915	3		
*	CON SFIATO	5014561	1	5014561	2	5014561	3		
*	GRUPPO CASSETTO, PIATTO SURDIMENSIONATO								
	SENZA SFIATO	5017070	1	5017070	2	5017070	3		
*	CON SFIATO	5017071	1	5017071	2	5017071	3		
20	PIATTO								
	GN 1/1 (305 x 508 x 152 mm)	PN-25088	1	PN-25088	2	PN-25088	3		
*	SURDIMENSIONATO (381 x 508 x 127 mm)	PN-2123	1	PN-2123	2	PN-2123	3		
21	INTERRUTTORE, A BILANCIERE, 125-277 V, 20 A	SW-34769	1	SW-34769	1	SW-34769	1		
22	MASCHERINA, QUADRO DI COMANDO	PE-29685	1	PE-29685	1	PE-29685	1		
23	COMANDO	CC-34970	1	CC-34970	1	CC-34970	1		
24	GRUPPO PERNO FINITURA ANTERIORE	5014253	1	5014255	1	5013914	1		
25	SPOT CHASSIS ELETTRICO	5014441	1	5014441	1	5014441	1		
26	CONNETTORE A 5 CONDUTTORI	CR-34646	2	CR-34646	2	CR-34646	2		
27	BLOCCO TERMINALE	BK-3019	1	BK-3019	1	BK-3019	1		
28*	BOCCOLA, FORO DI 3/8 DI POLLICE, NERA	BU-3419	1	BU-3419	1	BU-3419	1		
29*	CONNETTORE, N. 12, A GHIERA	CR-34830	3	CR-34830	3	CR-34830	3		
30*	ISOLAMENTO	IN-2003	5	IN-2003	5	IN-2003	5		
31*	DADO, ESAGONALE N. 8-32	NU-2296	3	NU-2296	3	NU-2296	3		
32*	DADO, ESAGONALE 6-32, ACCIAIO INOSSIDABILE	NU-2361	4	NU-2361	4	NU-2361	4		
33*	TAPPO, FORO DI 3/8 DI POLLICE	PG-25574	1	PG-25574	1	PG-25574	1		
34*	VITE, 10-32 POLLICI x 1/4 DI POLLICE, TESTA CILINDRICA RETTIFICATA	SC-2190	1	SC-2190	1	SC-2190	1		
35*	VITE, 6-32 x 1-1/4 POLLICI, TESTA CILINDRICA	SC-2365	2	SC-2365	2	SC-2365	2		
36*	VITE PHILLIPS 8-32 x 1/4 DI POLLICE	SC-2459	4	SC-2459	4	SC-2459	4		
37*	RONDELLA, 6-32, PIATTA, NYLON	WS-23148	1	WS-23148	1	WS-23148	1		
38*	RONDELLA, INTERNA DI SICUREZZA	WS-2467	1	WS-2467	1	WS-2467	1		

* NON ILLUSTRATO

PERICOLO

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

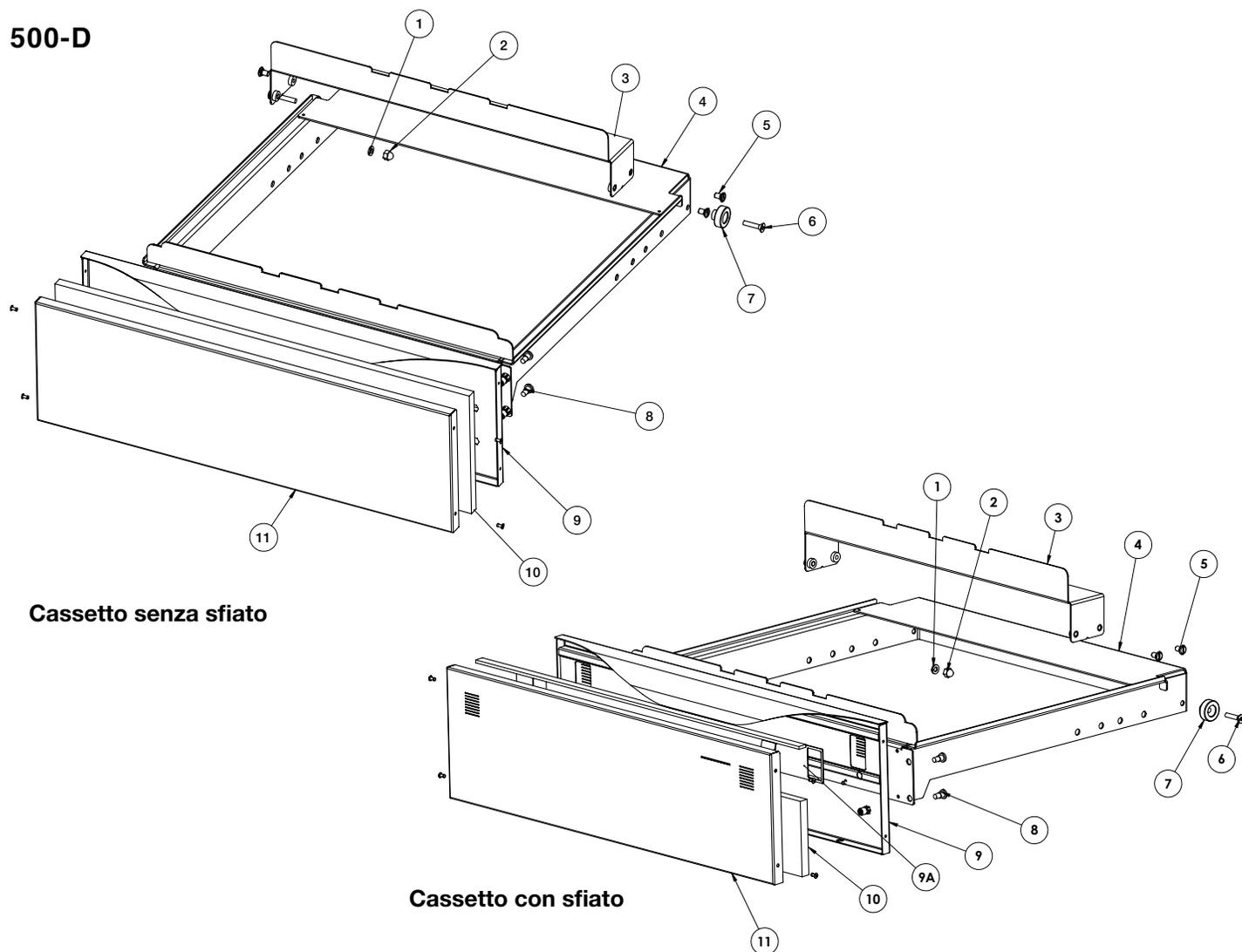
PERICOLO

METTERE FUORI SERVIZIO
O APPORRE UN AVVISO SUL
PANNELLO ELL'INTERRUTTORE
FINCHÉ L'INTERVENTO DI
ASSISTENZA NON È TERMINATO.

ASSISTENZA

VISTA DI MANUTENZIONE: GRUPPO CASSETTO

500-D



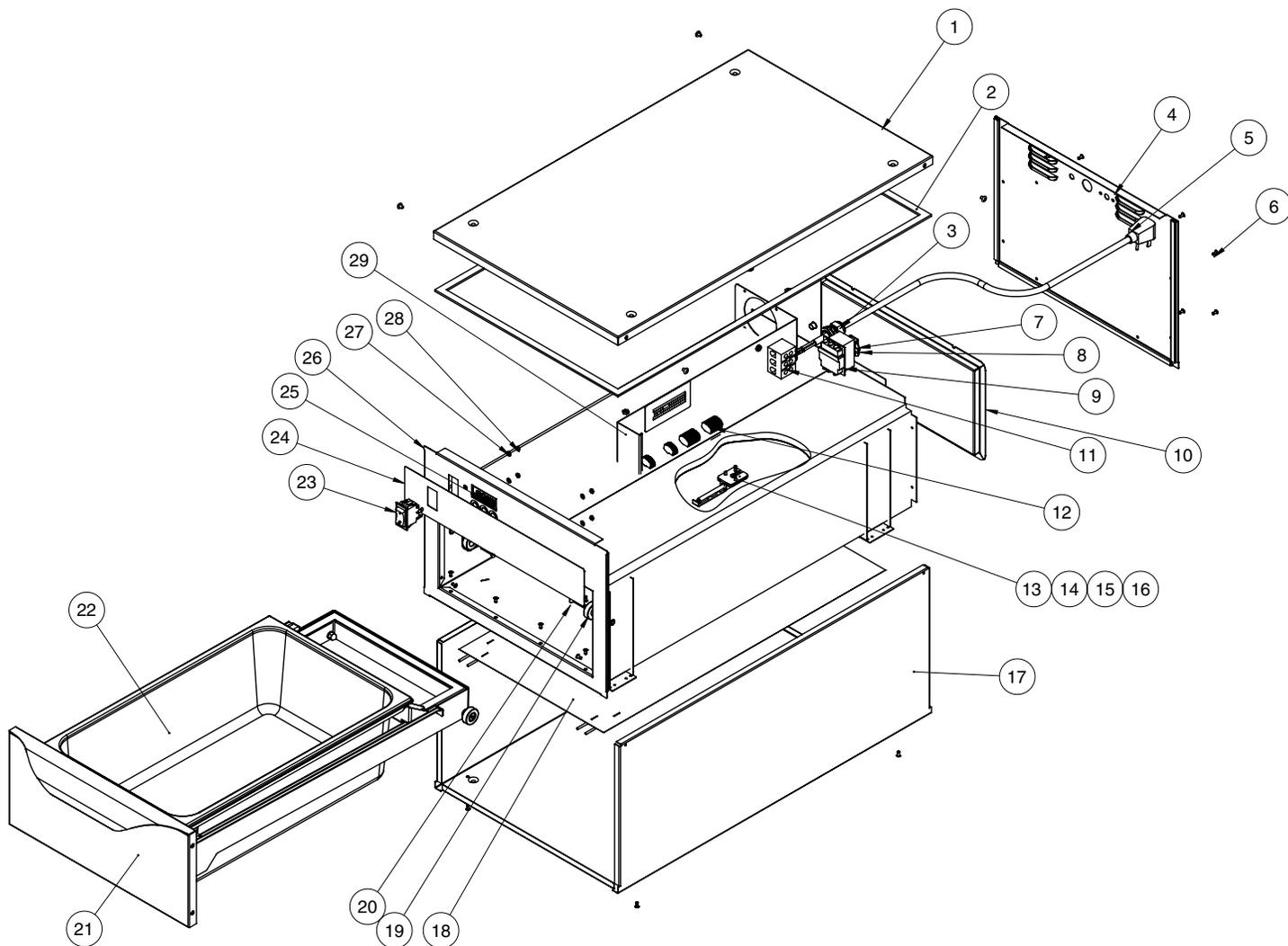
I codici di parte e i disegni sono soggetti a modifica senza preavviso.

ARTICOLO	DESCRIZIONE	CODICE PEZZO	QUANT.
1	RONDELLA, DI SICUREZZA, 1/4 DI POLLICE	WS-2294	2
2	DADO, 1/4-20 FILETTATURA GROSSA PER PARTI NON UNIFICATE, GHIANDA ACCIAIO INOSSIDABILE N. 18-8	NU-2187	2
3	SUPPORTO PIATTO, CASSETTO RISCALDATORE	5013916	1
4	TELAIO CASSETTO	5017810	1
5	PERNO, SPALLA, CORTO, ACCIAIO INOSSIDABILE	ST-2546	4
6	VITE, 1/4-20 x 1 POLLICE E 1/8 TESTA PIATTA	SC-25018	2
7	CUSCINETTO, CASSETTO RISCALDATORE	BG-24890	2
8	PERNO, DI TESTA ACCIAIO INOSSIDABILE	ST-25019	4
9	SPOT ANTERIORE CASSETTO	CASSETTO SENZA SFIATO 5013917	1
		CASSETTO CON SFIATO 5014558	1
9A	GUIDA SFIATO	SOLO CASSETTO CON SFIATO 1012900	1
10	ISOLAMENTO	IN-2003	1
11	CASSETTO ESTERNO	CASSETTO SENZA SFIATO 16467	1
		CASSETTO CON SFIATO 1012899	1

ASSISTENZA

VISTA DI ASSISTENZA: ESTERNO

500-1DN mostrato



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

ASSISTENZA

VISTA DI ASSISTENZA: DISTINTA PARTI DI ASSISTENZA ALL'ESTERNO

ARTICOLO	DESCRIZIONE	MODELLO >		500-1DN		500-2DN		500-3DN	
		CODICE PEZZO	QUANT.	CODICE PEZZO	QUANT.	CODICE PEZZO	QUANT.		
1	TOP COVER	1012779	1	1012779	1	1012779	1		
2	GASKET ADHESIVE 0.125 x 0.375 [lin ft]	GS-23622	8	GS-23622	8	GS-23622	8		
3	BUSHING, STRAIGHT, STRAIN RELIEF	BU-3964	1	BU-3964	1	BU-3964	1		
4	REAR TRIM	1012796	1	1012791	1	1012781	1		
5	INSIEME CORDONE	120V CD-3232	1	CD-3232	1	CD-3232	1		
		208-240V CD-3551	1	CD-3551	1	CD-3551	1		
		230V - CEE 7/7 CD-3922	1	CD-3922	1	CD-3922	1		
		230V - CH2-16P CD-36231	1	CD-36231	1	CD-36231	1		
		230V - BS1363 CD-33925	1	CD-33925	1	CD-33925	1		
6	RIVETTO, CIECO, N. 44, ACCIAIO INOSSIDABILE 28	RI-2100	24	RI-2100	28	RI-2100	30		
7	COPERTURA PROTEZIONE LIMITE MASSIMO	1003936	1	1003936	1	1003936	1		
8	VITE, PHILLIPS M4-0,7 x 6 mm	SC-22271	2	SC-22271	2	SC-22271	2		
9	TERMOSTATO DI LIMITE MASSIMO	TT-33476	1	TT-33476	1	TT-33476	1		
10	PANNELLO POSTERIORE INTERNO	1012797	1	1012790	1	1012778	1		
11	BLOCCO TERMINALE	BK-3019	1	BK-3019	1	BK-3019	1		
12	CONNETTORE A 5 CONDUTTORI	CR-34646	2	CR-34646	2	CR-34646	2		
13	STAFFA, MONTAGGIO SENSORE	1008272	1	1008272	1	1008272	1		
14	BLOCCO MONTAGGIO SENSORI	BK-27878	1	BK-27878	1	BK-27878	1		
15	SENSORE TEMPERATURA	PR-34494	1	PR-34494	1	PR-34494	1		
16	VITE, 6-32 x 1/2 POLLICE, PHILLIPS FILETTATURA GROSSA PARTI NON UNIFICATE, PIATTA	SC-2239	2	SC-2239	2	SC-2239	2		
17	CORPO ESTERNO	1012795	1	1012792	1	1012777	1		
18	ELEMENTO, RISCALDATORE AREA METALLIZZATA	320W —	—	EL-29875	2	EL-29875	2		
		250W EL-29738	1	—	—	—	—		
19	CUSCINETTO, CASSETTO RISCALDATORE	BG-24890	2	BG-24890	4	BG-24890	6		
20	VITE, 1/4-20 x 1-1/8 POLLICI TESTA PIATTA, MONTAGGIO CUSCINETTO	SC-25018	2	SC-25018	4	SC-25018	6		
21	GRUPPO TELAIO CASSETTO	CASSETTO SENZA SFIATO 5014435	1	5014435	2	5014435	3		
		CASSETTO CON SFIATO 5014561	1	5014561	2	5014561	3		
22	PIATTO	GN 1/1 (305 x 508 x 152 mm) PN-25088	1	PN-25088	2	PN-25088	3		
		SURDIMENSIONATO (381 x 508 x 127 mm) PN-2123	1	PN-2123	2	PN-2123	3		
23	INTERRUTTORE, A BILANCIERE, 125-277 V, 20 A	SW-34769	1	SW-34769	1	SW-34769	1		
24	MASCHERINA, QUADRO DI COMANDO	PE-29686	1	PE-29686	1	PE-29686	1		
25	COMANDO	CC-34970	1	CC-34970	1	CC-34970	1		
26	GRUPPO PERNO FINITURA ANTERIORE	5014432	1	5014430	1	5014427	1		
27	RONDELLA, 6-32 PIATTA, NYLON	WS-23148	4	WS-23148	4	WS-23148	4		
28	DADO, ESAGONALE, 6-32, ACCIAIO INOSSIDABILE	NU-2361	4	NU-2361	4	NU-2361	4		
29	SPOT CHASSIS ELETTRICO	5014441	1	5014441	1	5014441	1		
30*	BOCCOLA, FORO DI 3/8 DI POLLICE, NERA	BU-3419	1	BU-3419	1	BU-3419	1		
31*	CONNETTORE, N. 12, A GHIERA	CR-34830	3	CR-34830	3	CR-34830	3		
32*	ISOLAMENTO	IN-2003	5	IN-2003	5	IN-2003	5		
33*	DADO, ESAGONALE N. 8-32	NU-2296	3	NU-2296	3	NU-2296	3		
34*	DADO, ESAGONALE 6-32, ACCIAIO INOSSIDABILE	NU-2361	4	NU-2361	4	NU-2361	4		
35*	TAPPO, FORO DI 3/8 DI POLLICE	PG-25574	1	PG-25574	1	PG-25574	1		
36*	VITE, 10-32 POLLICI x 1/4 DI POLLICE, TESTA CILINDRICA RETTIFICATA	SC-2190	1	SC-2190	1	SC-2190	1		
37*	VITE, 6-32 x 1-1/4 POLLICI, TESTA CILINDRICA	SC-2365	2	SC-2365	2	SC-2365	2		
38*	VITE PHILLIPS 8-32 x 1/4 DI POLLICE	SC-2459	4	SC-2459	4	SC-2459	4		
39*	RONDELLA, 6-32, PIATTA, NYLON	WS-23148	1	WS-23148	1	WS-23148	1		
40*	RONDELLA, INTERNA DI SICUREZZA	WS-2467	1	WS-2467	1	WS-2467	1		

* NON ILLUSTRATO

PERICOLO

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

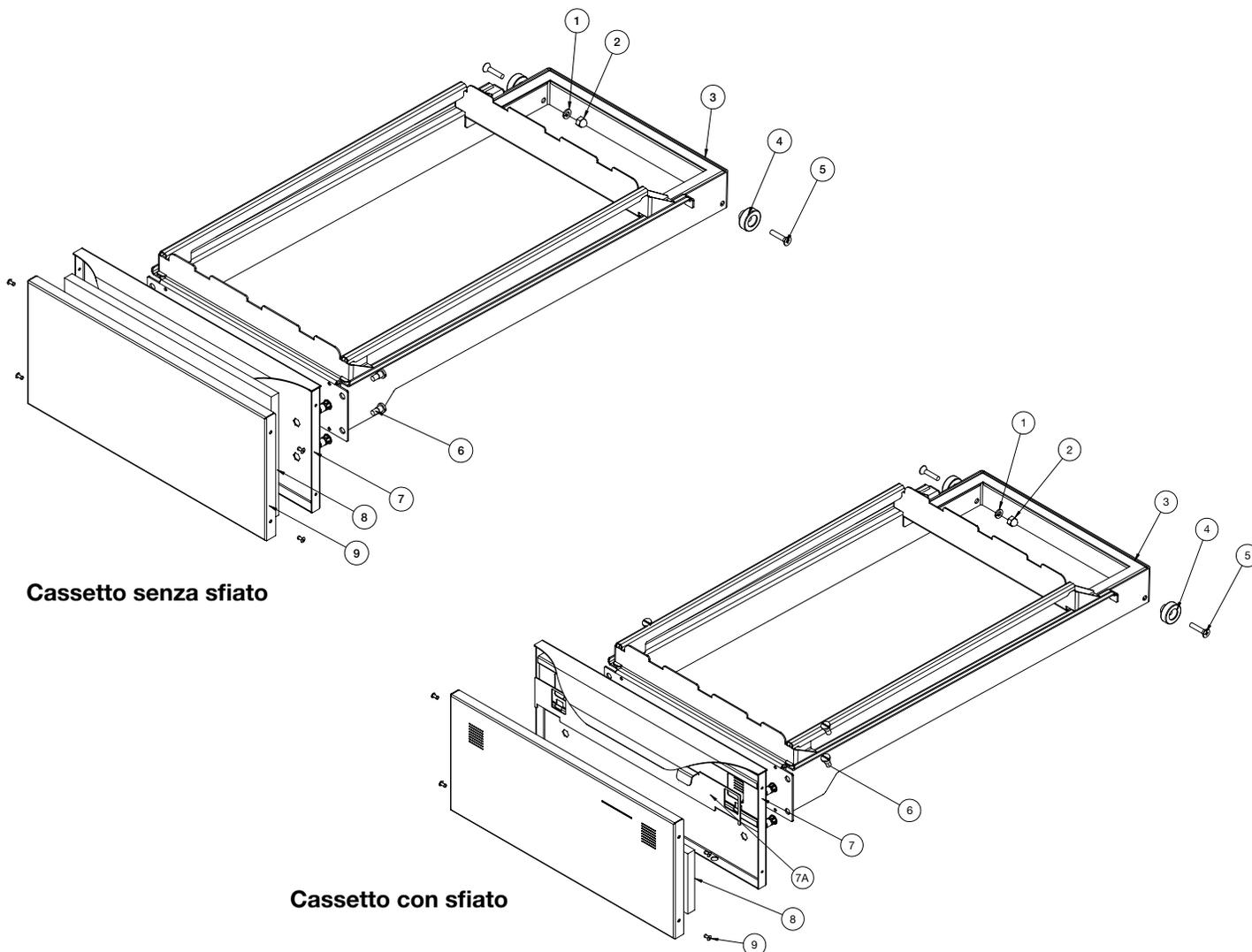
PERICOLO

**METTERE FUORI SERVIZIO
O APPORRE UN AVVISO SUL
PANNELLO DELL'INTERRUTTORE
FINCHÉ L'INTERVENTO DI
ASSISTENZA NON È TERMINATO.**

ASSISTENZA

VISTA DI ASSISTENZA: GRUPPO CASSETTO

500-DN

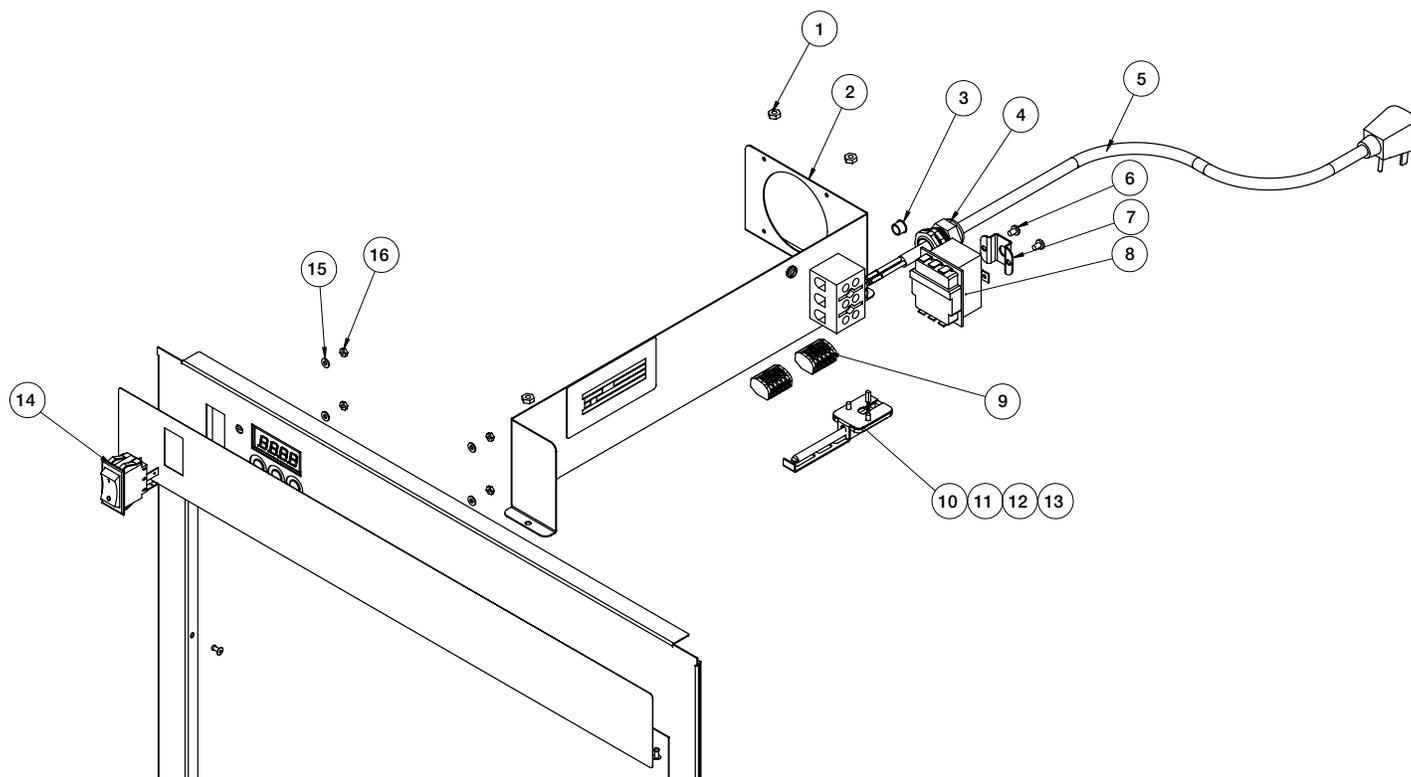


I codici di parte e i disegni sono soggetti a modifica senza preavviso.

ARTICOLO	DESCRIZIONE	CODICE PEZZO	QUANT.
1	RONDELLA, DI SICUREZZA, 1/4 DI POLLICE	WS-2294	2
2	DADO, 1/4-20 FILETTATURA GROSSA PER PARTI NON UNIFICATE, GHIANDA ACCIAIO INOSSIDABILE N. 18-8	NU-2187	2
3	TELAIO CASSETTO	5017809	1
4	CUSCINETTO, CASSETTO RISCALDATORE	BG-24890	2
5	VITE, 1/4-20 x 1 POLLICE E 1/8 TESTA PIATTA	SC-25018	2
6	PERNO, DI TESTA ACCIAIO INOSSIDABILE	ST-25019	4
7	SPOT ANTERIORE CASSETTO	CASSETTO SENZA SFIATO 5014560	1
		CASSETTO CON SFIATO 5014439	1
7A	GUIDA SFIATO	SOLO CASSETTO CON SFIATO 5014560	1
8	ISOLAMENTO	IN-2003	1
9	CASSETTO ESTERNO	CASSETTO SENZA SFIATO 1012804	1
		CASSETTO CON SFIATO 1012901	1

ASSISTENZA

VISTA DI ASSISTENZA: IMPIANTO ELETTRICO



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

ARTICOLO	DESCRIZIONE	CODICE PEZZO	QUANT.	ARTICOLO	DESCRIZIONE	CODICE PEZZO	QUANT.
1	DADO, ESAGONALE N. 8-32	NU-2296	3	7	COPERTURA PROTEZIONE LIMITE MASSIMO	1003936	1
2	GRUPPO TELAIO ELETTRICO	5014442	1	8	RESET MANUALE PROTEZIONE TERMICA	TT-33476	1
3	TAPPO, FORO DI 3/8 DI POLLICE	PG-25574	1	9	CONNETTORE A 5 CONDUTTORI	CR-34646	2
4	BOCCOLA, DIRITTA, SCARICO SOLLECITAZIONE	BU-3964	1	10	STAFFA, MONTAGGIO SENSORE	1008272	1
5	INSIEME CORDONE 120V	CD-3232	1	11	SONDA	PR-34494	1
	208-240V	CD-3551	1	12	BLOCCO SENSORE	BK-29606	1
	230V - CEE 7/7	CD-3922	1	13	VITE, TESTA PHILLIPS TRH 6-32 x 3/8 DI POLLICE	SC-2254	2
	230V - CH2-16P	CD-36231	1	14	INTERRUTTORE, A BILANCIERE	SW-34769	1
	230V - BS1363	CD-33925	1	15	RONDELLA, 6-32 PIATTA, NYLON	WS-23148	4
6	VITE, M4-0,7 x 6 mm PHILLIPS	SC-22271	2	16	DADO, ESAGONALE 6-32, ACCIAIO INOSSIDABILE	NU-2361	4



PERICOLO



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



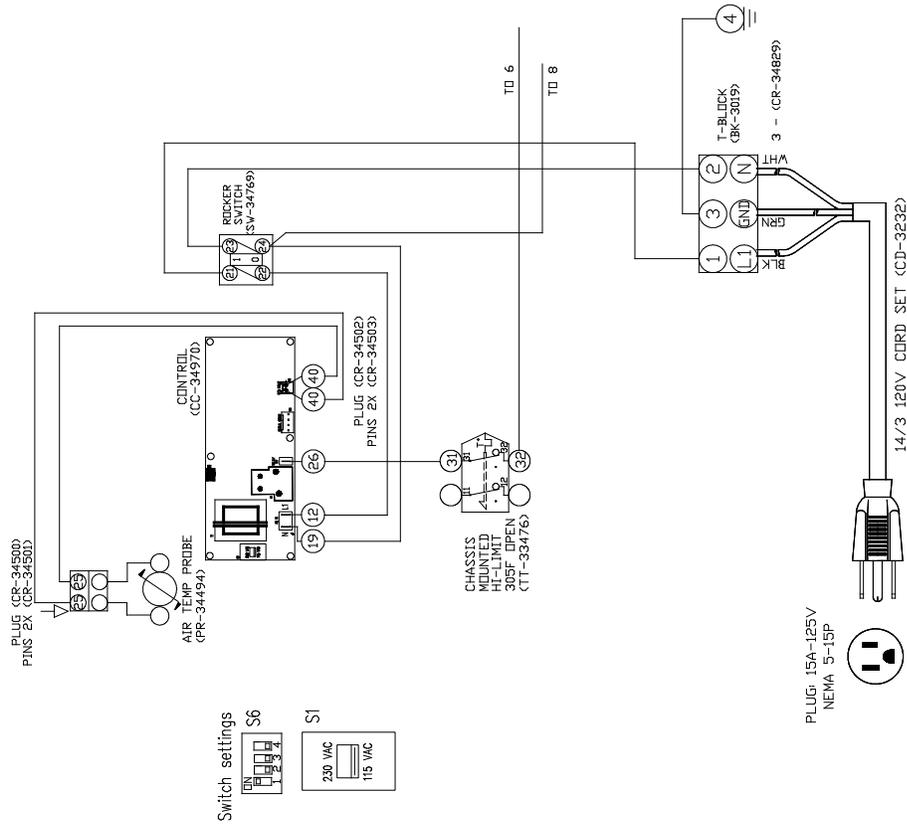
PERICOLO



METTERE FUORI SERVIZIO O APPORRE UN AVVISO SUL PANNELLO DELL'INTERRUTTORE FINCHÉ L'INTERVENTO DI ASSISTENZA NON È TERMINATO.

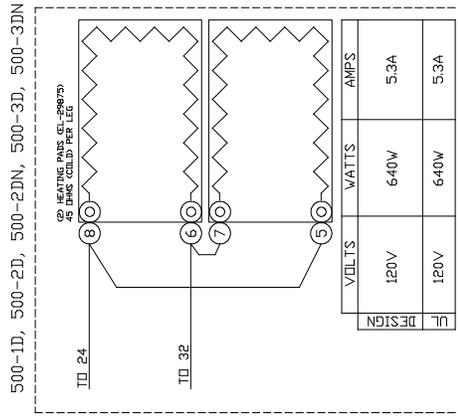
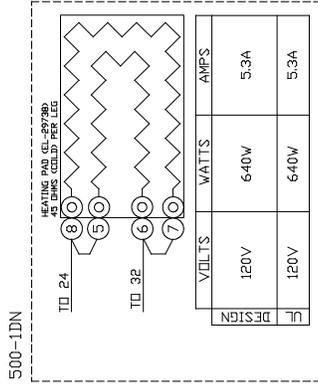
VIEW FROM REAR OF BONNET

< FRONT >



NOTE #1: ALL NUMBERS IN () = ALTO-SHAM PART NUMBERS
 NOTE #2: SEE DRW. 5015439 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY
 SEE DRW. 5015441 FOR 120V WIRE ASSEMBLY

< REAR >

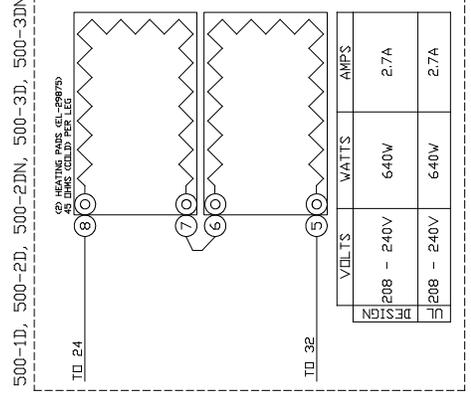
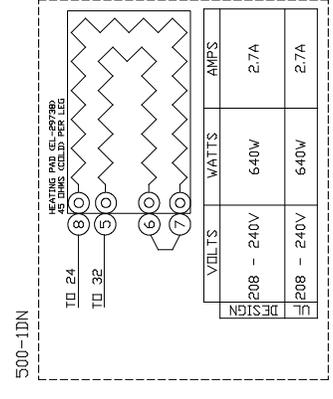
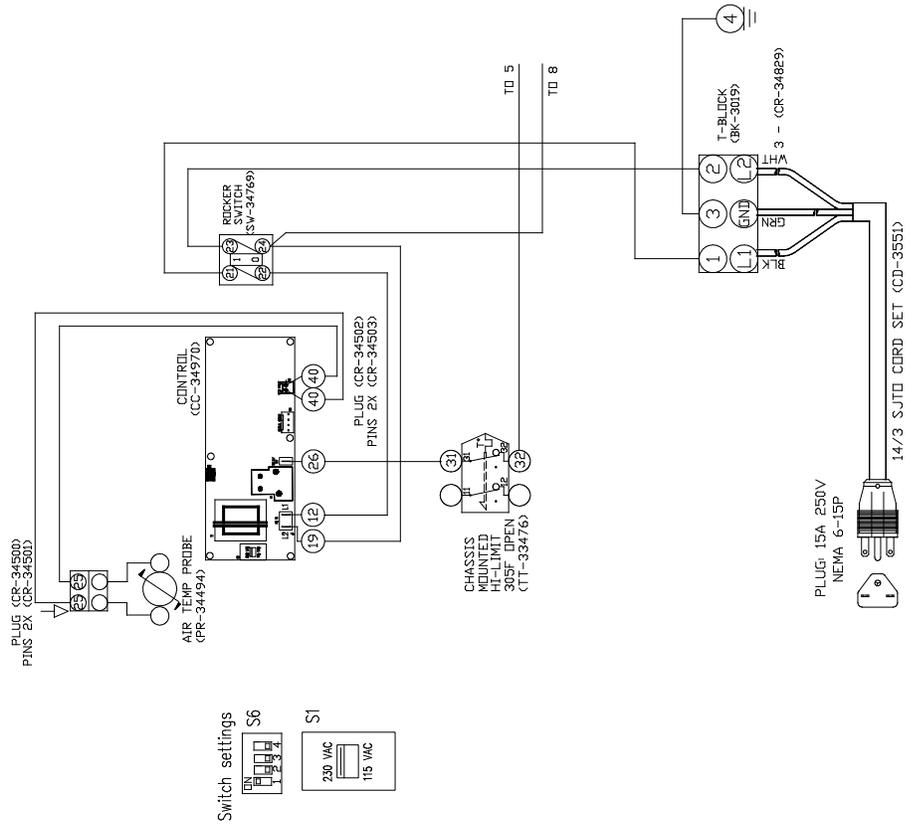


REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
1	6183	ADDED TT-33476, HI-LIMIT	5/29/12	TJG
0	6183	INITIAL RELEASE	11/16/11	AFT

500 SERIES DRAWER WARMERS, 120V 60HZ
ALTO-SHAM
WIRING DIAGRAM
DWG: 77422
AFT DATE 11/15/11
SHEET 1_OF_1

VIEW FROM REAR OF BONNET

<FRONT>



REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
1	6183	ADDED TI-33476, HI-LIMIT	5/29/12	TJG
0	6183	INITIAL RELEASE	11/16/11	AFT

500 SERIES DRAWER WARMERS, 208-240V 60HZ

ALTO-SHAAM **WIRING DIAGRAM**

DWG: 77423 SHEET 1_DF_1

AFT DATE 11/16/11

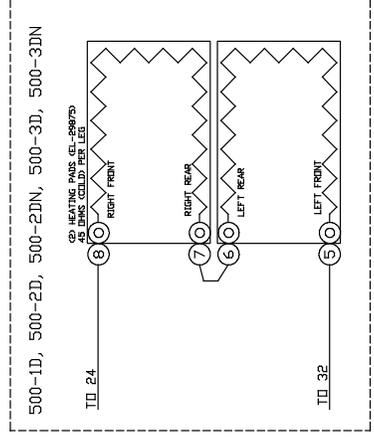
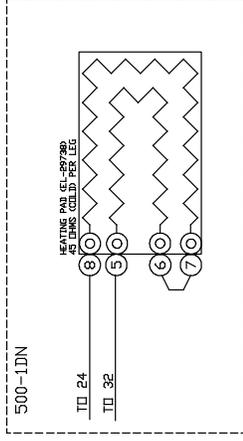
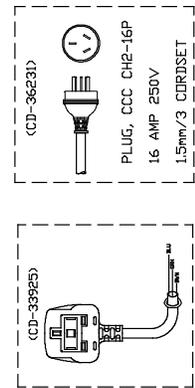
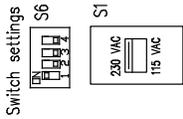
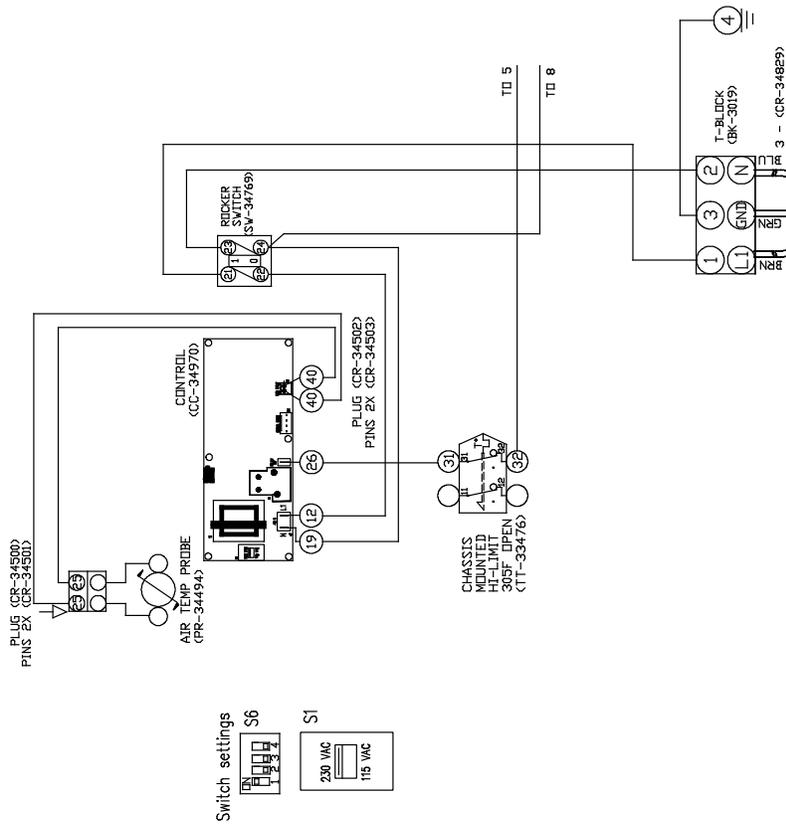
NOTE #1: ALL NUMBERS IN () = ALTO-SHAAM PART NUMBERS

NOTE #2: SEE DRW. 5015439 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY
SEE DRW. 5015442 FOR 208-240V WIRE ASSEMBLY

<REAR>

VIEW FROM REAR OF BONNET

< FRONT >



3	6758	ADDED	CD-36231	CHINA CORD	8/04/14	TJG
2	6183	ADDED	CD-33925	UK CORD	9/05/12	JJS
1	6183	ADDED	TI-33476	HI-LIMIT	5/29/12	TJG
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	DATE	APP	
500 SERIES DRAWER WARMERS, 230V, 50HZ						
ALTO-SHAM						WIRING DIAGRAM
BY: AFT DATE: 11/16/11						DWG: 77424
						SHEET
						1_OF_1

NOTE #1: ALL NUMBERS IN () = ALTO-SHAM PART NUMBERS
NOTE #2: SEE DRW. 5015439 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY
NOTE #3: SEE DRW. 5015443 FOR 230V WIRE ASSEMBLY

< REAR >

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 originali è come segue:

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

Per l'elemento riscaldante sui forni Halo Heat® per cucinare e per mantenimento, fino a quando l'acquirente originale è in possesso del forno. Questo esclude l'apparecchio di solo mantenimento.

Per tutti gli altri pezzi originali, la prima scadenza che si verifica tra un (1) anno dalla data di installazione dell'apparecchio 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 esemplificativo 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. Qualunque perdita o danno risultanti da malfunzionamento, inclusi predite di prodotti, prodotti alimentari, reddito o danni consequenziali o incidentali di qualsiasi tipo.
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.

ALTO-SHAAM.

Data di entrata in vigore: 1 novembre 2012

Registrazione del 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