

ALTO SHAAM®

Cajón - Calentador Eléctrico



**Manual o Electrónico
Control**



**Models:
500-1D, 1DN
500-2D, 2DN
500-3D, 3DN**



- **INSTALACIÓN**
- **PROCEDIMIENTOS**
- **MANTENIMIENTO**

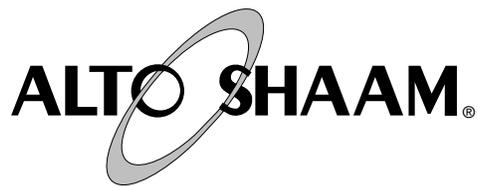
**HALO
HEAT®**

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 EE.UU.

TELEFONO: 262.251.3800 • 800.558.8744 EE.UU./CANADA

FAX: 262.251.7067 • 800.329.8744 SÓLO EN EE.UU.

SITIO EN INTERNET: www.alto-shaam.com



ENTREGA

Este aparato Alto-Shaam ha sido comprobado y examinado para garantizar que es una unidad de la más alta calidad. Compruebe a la recepción si ha sufrido daños durante el envío, e informe de los mismos inmediatamente a la empresa de transportes responsable. *Consulte la sección Reclamaciones y daños durante el transporte, de este manual.*

Es posible que este aparato, completo con sus accesorios y elementos sin montar, se envíe en uno o más paquetes. Compruebe y asegúrese de que ha recibido cada unidad con todos los elementos y accesorios propios para cada modelo, del modo indicado en el pedido.

Guarde toda la información e instrucciones que se facilitan junto con el aparato. Rellene y envíe a la fábrica la tarjeta de garantía lo antes posible para garantizar una rápida asistencia en caso de que realice cualquier reclamación por piezas o mano de obra dentro del periodo de garantía.

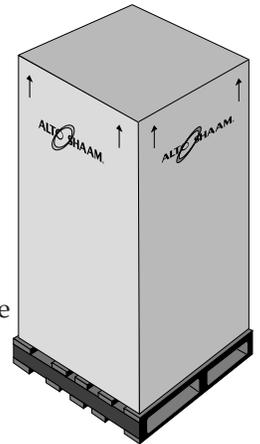
Todas las personas que vayan a instalar o utilizar el aparato, deberán leer y comprender este manual. Si desea realizar cualquier tipo de pregunta referente a la instalación, funcionamiento o mantenimiento, póngase en contacto con el departamento de asistencia de Alto-Shaam.

NOTA: En todas las reclamaciones que se realicen dentro del periodo de garantía, deberá indicar el número de modelo completo y el número de serie de la unidad.

DESEMBALAJE

1. Saque cuidadosamente el aparato de la caja o cajón.

NOTA: No tire la caja, ni el resto del material de embalaje hasta que no haya examinado la unidad para asegurarse de que no hay daños ocultos, y después de comprobar que funciona correctamente.



2. Lea con detenimiento las instrucciones del presente manual antes de comenzar a instalar este aparato.

GUARDE ESTE MANUAL.

Este manual se considera parte del aparato y se facilitará al propietario o director del negocio, o a la persona encargada de la formación de operarios. *Si necesita más manuales, solicítelos al departamento de asistencia de Alto-Shaam.*

3. Retire el film de plástico de protección, los materiales de embalaje y los accesorios del aparato antes de conectarla al sistema de alimentación. Guarde los accesorios en un lugar adecuado para su uso futuro.

PROCEDIMIENTO Y RECOMENDACIONES DE SEGURIDAD

Es esencial conocer los procedimientos correctos para que los equipos accionados eléctricamente o por gas funcionen de forma segura. De acuerdo a las directrices habituales sobre etiquetado de seguridad, referente a riesgos potenciales, se utilizarán las siguientes palabras e iconos a lo largo de todo el manual:

 PELIGRO	Se utiliza para indicar que existe un riesgo que provocará lesiones personales graves, la muerte, o daños considerables en la propiedad si se hace caso omiso a la advertencia acompañada de este símbolo.
--	--

 ADVERTENCIA	Se utiliza para indicar que existe un riesgo que puede provocar lesiones personales, en algunos casos la muerte o daños de consideración en la propiedad si se hace caso omiso a la advertencia acompañada de este símbolo.
--	---

 PRECAUCIÓN	Se utiliza para indicar que existe un riesgo que puede provocar o provocará lesiones personales moderadas o leves, o daños en la propiedad si se hace caso omiso a la advertencia acompañada de este símbolo.
---	---

PRECAUCIÓN	Se utiliza para indicar que existe un riesgo que puede provocar o provocará lesiones personales leves, daños en la propiedad o una práctica potencialmente insegura si se hace caso omiso a la advertencia acompañada de este símbolo.
-------------------	--

NOTA:	Se utiliza para notificar al personal de instalación, funcionamiento o mantenimiento sobre aspectos importantes que no están relacionados con riesgos.
--------------	--

1. La función de este aparato es cocinar, mantener o procesar alimentos para consumo humano. No se autoriza, ni se recomienda, utilizar este aparato para otros usos.
2. Este aparato se ha diseñado para su uso en establecimientos comerciales cuyos empleados estén familiarizados con el uso, las limitaciones y los riesgos asociados al mismo. Las instrucciones de funcionamiento y advertencias son de lectura obligatoria, y todos los operarios y usuarios deberán comprenderlas.
3. Las guías para solución de problemas, vistas de componentes y listas de piezas que se adjuntan al presente manual sirven meramente como referencia general, y su uso está dirigido a personal técnico con la formación adecuada.
4. Este manual debe considerarse una parte inherente al aparato. El manual y las instrucciones, diagramas, esquemas, listas de piezas, avisos y etiquetas deben permanecer con el aparato si éste se vende o se traslada de lugar.

NOTA	
	Para el equipo que se entregue para su uso en cualquier ubicación regulada por la siguiente instrucción NO ELIMINE EQUIPOS ELÉCTRICOS O ELECTRÓNICOS JUNTO CON OTROS DESECHOS MUNICIPALES.

INSTALACIÓN

Lugar de Trabajo Instalación

1. Es posible que este aparato, completo con sus accesorios y elementos sin montar, se envíe en uno o más paquetes. Compruebe y asegúrese de que ha recibido cada unidad con todos los elementos y accesorios propios para cada modelo, del modo indicado en el pedido.
2. Gavetas mantenedores de Alto-Shaam están diseñados para la conservación de comida caliente a las temperaturas requeridas para servicio. Es importante que el equipo esté instalado en un lugar para permitir el funcionamiento según lo diseñado y para dejar acceso razonable para el mantenimiento y aseo diario.
3. Instale en un área donde no se vea afectado por vapor, grasa, gotas de agua, temperaturas altas u otras condiciones adversas.
5. Para cumplir con las normas establecidas por la National Sanitation Foundation (Fundación Nacional de Sanidad), todos los modelos de instalación fija deben estar sellados al suelo con un R.T.V. o un silástico que cumpla con los requisitos N.S.F. o tenga 152 mm de espacio libre sin obstrucciones debajo de la unidad. Las unidades para uso sobre mesas y encimeras deben montarse sobre patas de una altura suficiente de 102 mm a fin de proporcionar el espacio libre mínimo requerido debajo de la unidad -- o uso ruedas. La garantía quedará anulada si no se cumplen estas indicaciones.

VENTILACIÓN REQUISITO

Espacios mínimos se requieren para la ventilación del equipo incluyendo 76 mm del posterior, 51 mm de la parte superior y 25 mm de cada costado.

En el caso de una instalación debajo de un mueble, es importante tomar en cuenta los requerimientos de instalación para asegurar ventilación necesaria

4. El calentador debe nivelarse a ambos lados, incluso por delante y por detrás, utilizando un nivel de burbuja de aire.



PRECAUCIÓN

Para evitar lesiones corporales, tenga mucho cuidado al mover o colocar este electrodoméstico.

PESO			
	500-1D	500-2D	500-3D
NETO	36 kg	52 kg	68 kg
DE EMBARQUE	41 kg	57 kg	75 kg

PESO			
	500-1DN	500-2DN	500-3DN
NETO	30 kg	45 kg EST.	59 kg EST.
DE EMBARQUE	34 kg	51 kg	66 kg

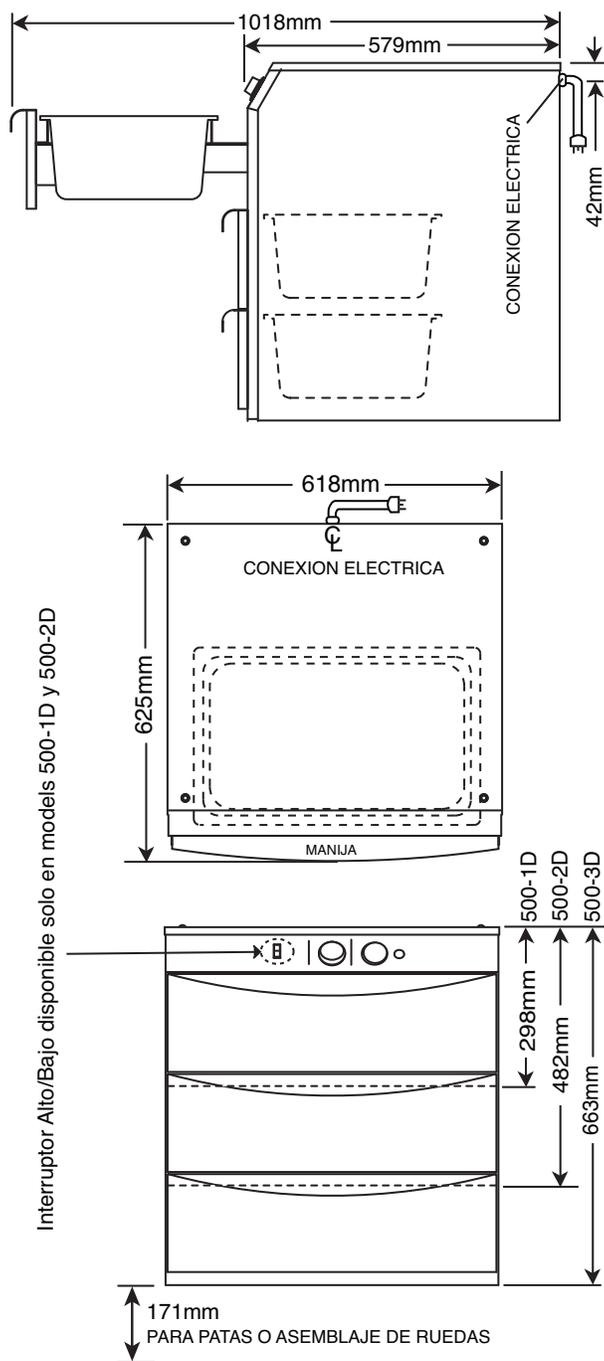


PELIGRO

INSTALACION INCORRECTA, ALTERACIONES, MODIFICACIONES, SERVICIO O MANTENIMIENTO, PUEDEN RESULTAR EN HERIDAS GRAVES, MUERTE O CAUSAR DAÑOS A PROPIEDADES.

INSTALACIÓN

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

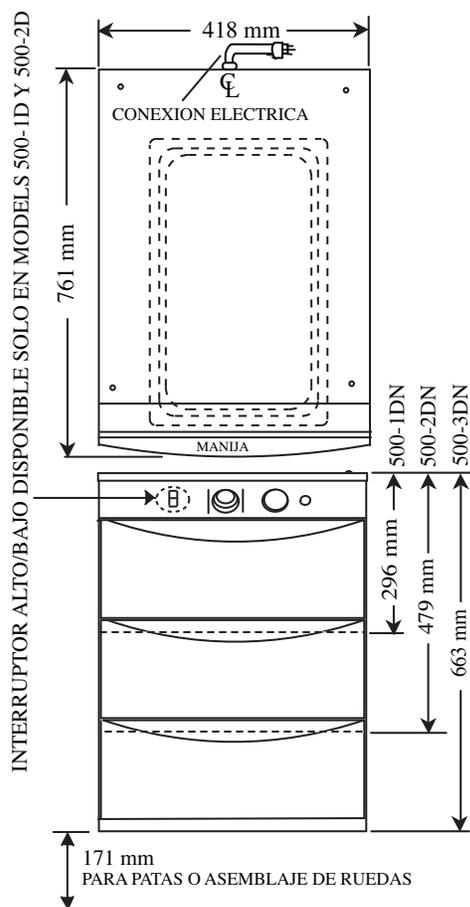
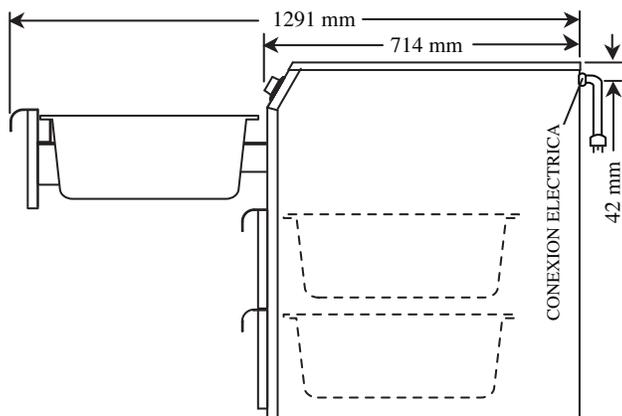


OPCIONES Y ACCESORIOS

Juego asamblea de terminación		Asamblea de ruedas	15379
500-1D	44224	Asamblea de cajón con ventanillas	55536
500-2D	44226	Asamblea de patas	15380
500-2D PARA BU2-48, BU2-72	55532	Bandeja, extra grande, 381 x 508 x 127 mm	PN-2123
500-2D PARA BU2-96	44231	Rejilla para bandeja perforada, 381 x 508 mm	1231
500-3D	44228	Rejilla para bandeja perforada, 305 x 508 mm	16642

INSTALACIÓN

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

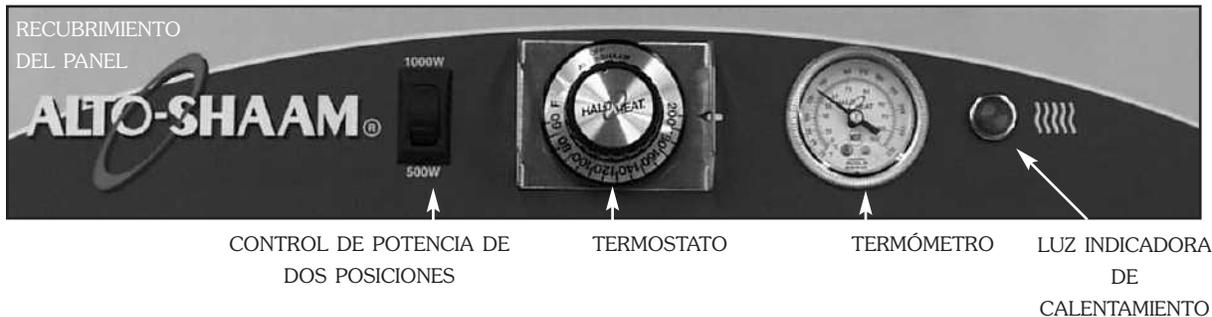


OPCIONES Y ACCESORIOS

Juego asamblea de terminación		Asamblea de ruedas	55534
500-1DN	44225	Asamblea de cajón con ventanillas	55537
500-2DN	44227	Asamblea de patas	55535
500-3DN	44229	Rejilla para bandeja perforada, 305mm x 508mm	16642

INSTALACIÓN

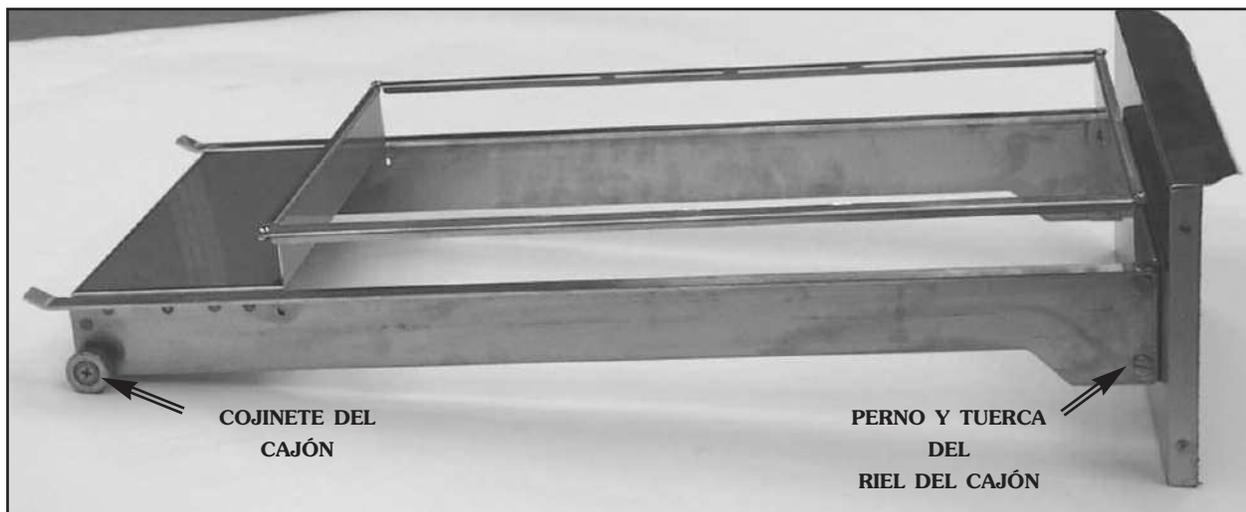
Manual Control, 120V



Manual Control, 208-240V, 230V



Conjunto del cajón



Electrónico Control

RECUBRIMIENTO DEL PANEL



INSTALACIÓN

Eléctrico



PELIGRO
 LAS CONEXIONES ELÉCTRICAS DEBEN LLEVARSE A CABO POR UN TÉCNICO DE MANTENIMIENTO CUALIFICADO CONFORME A LAS NORMAS ELÉCTRICAS APLICABLES.



PELIGRO
 CERCÍOARSE DE QUE EL VOLTAGE DE LA FUENTE DE POTENCIA COINDICA CON EL VOLTAJE ROTULADO EN LA PLACA DE IDENTIFICACIÓN DE LA UNIDAD.



PELIGRO
 Para evitar descargas eléctricas, este electrodomésticos DEBE estar debidamente conectado a tierra conforme a las normas eléctricas locales o, en caso de ausencia de los mismos, con la edición pertinente del Código de Electricidad Nacional ANSI/NFPA No. 70. En Canadá, todas las conexiones eléctricas deberán respetar la parte 1 del Código de Electricidad de Canadá, CSA C22.1, o con las normas locales.

1. El calentador lleva una etiqueta de identificación pegada sobre el mismo.
2. Enchufe el calentador ÚNICAMENTE a un tomacorriente debidamente conectado a tierra, y coloque el equipo en una posición tal que permita tener un fácil acceso al cable de alimentación de corriente en caso de emergencia. Se producirán chispas a menos que los botones de control estén en la posición de apagado (OFF).
3. Si fuera necesario, el tomacorriente o enchufe apropiado, que necesita este equipo, deberá ser instalado por un electricista calificado, de acuerdo con las normas eléctricas locales aplicables.

230V:

Para prevenir peligro de choque eléctrico entre el equipo Alto-Shaam y los otros equipos o partes metálicos cerca del equipo Alto-Shaam, se incluye un perno de igualación (Tierra). Hay que conectar una toma de igualación a este perno y a los otros equipos o partes metálicos para proporcionar protección suficiente contra diferencia potencial. El terminal está marcado con el símbolo siguiente.



NOTA: La aplicación se debe conectar con un circuito eléctrico que sea protegido por un enchufe externo de GFCI.

ELÉCTRICO - 500-1D; 500-2D; 500-3D				
VOLTAGE	PHASE	CYCLE/ HZ	AMPS	kW
120	1	60	BAJO 4,0 ALTO 8,5	0,5 1,05
 NEMA 5-15P 15A, 125V ENCHUFE				
en 208	1	50/60	4,0	0,8
en 240	1	50/60	4,5	1,05
 NEMA 6-15P 15A, 250V ENCHUFE SÓLO EN EE.UU.				
230	1	50/60	4,2	0,97
 CEE 7/7, 220-230V ENCHUFE				



PELIGRO
 INSTALACION INCORRECTA, ALTERACIONES, MODIFICACIONES, SERVICIO O MANTENAMIENTO, PUEDEN RESULTAR EN HERIDAS GRAVES, MUERTE O CAUSAR DAÑOS A PROPIEDADES.

ELÉCTRICO - 500-1DN; 500-2DN; 500-3DN				
VOLTAGE	PHASE	CYCLE/ HZ	AMPS	kW
120	1	60	BAJO 4,0 ALTO 8,5	0,5 1,05
 NEMA 5-15P 15A, 125V ENCHUFE				
en 208	1	50/60	4,0	0,8
en 240	1	50/60	4,5	1,05
 NEMA 6-15P 15A, 250V ENCHUFE SÓLO EN EE.UU.				
230	1	50/60	4,2	0,97
 CEE 7/7, 220-230V ENCHUFE				

Información Seguridad

Este aparato se ha diseñado para su uso en establecimientos comerciales cuyos empleados estén familiarizados con el uso, las limitaciones y los riesgos asociados al mismo. Las instrucciones de funcionamiento y advertencias son de lectura obligatoria, y todos los operarios y usuarios deberán comprenderlas.

- 1. La aplicación eléctrica se conectar con la fuente de energía apropiada.**
- 2. Use protección en las manos para manipular objetos calientes.**
- 3. Precaliente la unidad durante 30 minutos.**
- 4. Coloque en el calentador de cajón sólo bandejas de alimentos calientes.**

ANTES DE USO:

Antes de utilizar el calentador, limpie su interior y exterior con un paño humedecido con una solución jabonosa suave. Enjuáguelo bien. Limpie e instale la(s) bandeja(s) del calentador de cajón. El conjunto del cajón es totalmente desmontable. Limpie todas las piezas por razones sanitarias.

SISTEMA de CALENTAMIENTO

El calentador de cajón está equipado con una resistencia de calentamiento especial. De acuerdo con el concepto Halo Heat, la resistencia va montada sobre las paredes interiores del calentador a fin de proporcionar una fuente de calor uniformemente distribuido, controlada mediante un termostato. Gracias al diseño y características funcionales del equipo, no es necesario utilizar ni bandeja de goteo para recoger la condensación, ni ventilador para hacer circular el calor. La distribución uniforme del calor permite mantener la calidad de los alimentos durante varias horas.

SUGERENCIAS PARA LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

PANES y PANECILLOS

Debido a su bajo contenido de humedad, resulta difícil conservar panes y panecillos durante mucho tiempo. Para lograr los mejores resultados y poder conservarlos durante el mayor tiempo posible, se recomienda colocarlos en una bolsa de plástico mientras permanezcan dentro del cajón del calentador. Los panes y panecillos deben conservarse a una temperatura no superior a 49° - 60 °C.

PAPAS

— Para lograr los mejores resultados en la conservación de papas:

1. NO LAS COCINE DEMASIADO

Independientemente de la temperatura a la que se cocinen las papas, y del tipo de horno que se utilice para ello, es importante que las mismas no alcancen, en su interior, la temperatura máxima permisible para este alimento, superior a 91 °C. La cocción excesiva reducirá aún más su contenido de humedad y, por consiguiente, acortará su tiempo de conservación. Saque las papas del horno cuando alcancen una temperatura interna de 88 °C. Una vez fuera, su temperatura interna continuará aumentando.

2. ESPERE A QUE SE ESTABILICE LA TEMPERATURA DE LAS PAPAS, ANTES DE COLOCARLAS EN EL CALENTADOR DE CAJÓN.

Cuando las papas se cocinan en un horno convencional de alta temperatura, al sacarlas del mismo, la temperatura de la superficie de éstas es extremadamente elevada. Si se colocan en el calentador de cajón mientras tengan esta temperatura exterior tan alta, la humedad que hay en el interior de las mismas saldrá hacia el exterior y se condensará. En estas condiciones, su conservación no será la óptima. Saque las papas del horno y deje que su temperatura exterior se estabilice antes de colocarlas en el entorno de conservación controlada del calentador de cajón.

CAPACIDAD DE PRODUCTO

9 kg MÁXIMO • POR CAJÓN
(34 PATATAS AL HORNO, 50 PANECILLOS)

PROCEDIMIENTOS

MANUAL CONTROL

1. Control de potencia de dos posiciones.

Los calentadores de uno y dos cajones, de 120 V, están equipados con un interruptor de potencia de dos posiciones ALTA/BAJA (HIGH/LOW). Use la posición ALTA (HIGH) de 1000 vatios para calentar carnes, papas y vegetales — use la posición BAJA (LOW) de 500 vatios para calentar panes y panecillos.

2. Precaliente los alimentos a 93 °C durante 30 minutos.

Cuando se gire el termostato en el sentido de las manecillas del reloj, para llevarlo a una posición ENCENDIDO (“ON”), el indicador lumínico se encenderá y permanecerá encendido mientras el equipo se esté calentando. Espere 30 minutos como mínimo para que el calentador se precaliente, antes de introducir los alimentos. El indicador lumínico se APAGARÁ (“OUT”) después de aproximadamente 30 minutos, o cuando la temperatura del aire que está dentro del calentador alcance el valor ajustado por el operador.

3. Coloque en el calentador de cajón sólo bandejas de alimentos calientes.

La función del calentador es mantener los alimentos calientes a la temperatura adecuada para servirlos. En el calentador sólo se deberán colocar alimentos calientes. Antes de introducir los alimentos en el calentador, utilice un termómetro para alimentos a

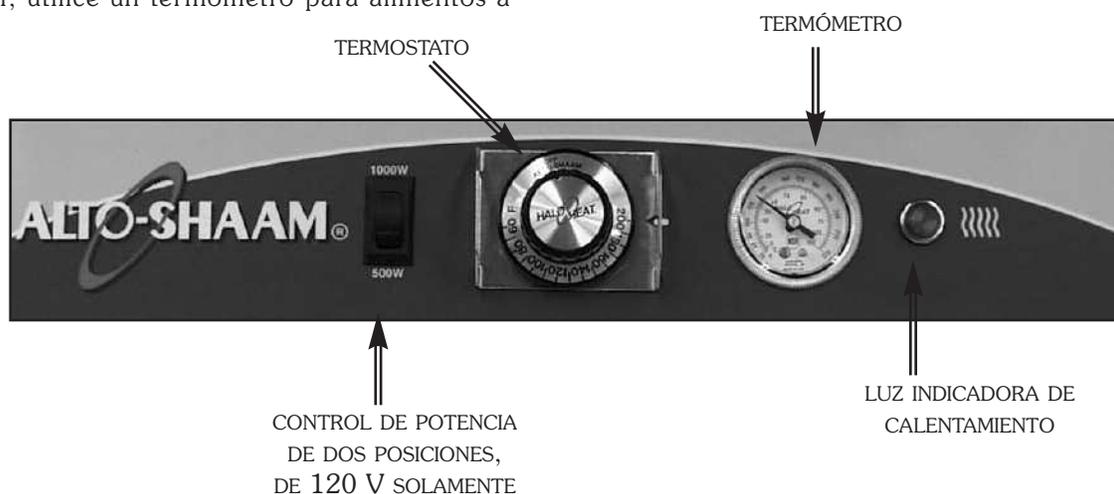
fin de verificar que todos los productos tengan una temperatura interna de entre 60° - 71 °C. Todos los alimentos que no tengan el rango adecuado de temperatura deberán ser calentados antes de ser colocados en el calentador de cajón.

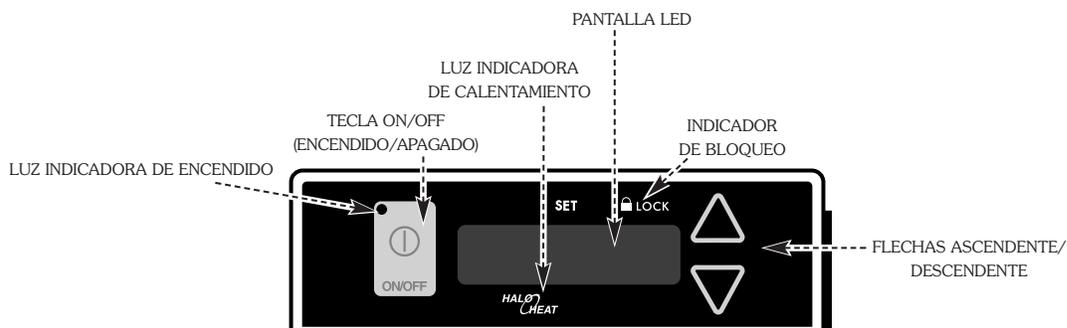
4. Cambie el ajuste del termostato a 71 °C.

Verifique que el cajón esté bien cerrado, y cambie el ajuste del termostato a 71 °C.

ESTE NO SERÁ, NECESARIAMENTE, EL AJUSTE FINAL.

El rango adecuado de temperatura para los alimentos que se vayan a conservar dependerá del tipo y de la cantidad de alimentos. Cuando se vayan a conservar alimentos por períodos prolongados, se recomienda comprobar periódicamente la temperatura interna de cada uno de ellos para garantizar que se mantenga el rango adecuado de temperatura.





Tecla ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO)

Manténgala pulsada (al menos tres segundos) hasta que la pantalla LED y la luz indicadora ON/OFF se apaguen.

Tecla de flecha ASCENDENTE/DESCENDENTE

Las teclas de flecha ASCENDENTE y DESCENDENTE pueden usarse para realizar diversos ajustes al seleccionar la temperatura de conservación. Al pulsarse y soltarse una tecla de flecha, la pantalla mostrará durante dos segundos la temperatura actualmente programada. Si se mantiene pulsada la tecla (al menos ocho segundos), el valor cambiará rápidamente. Si se pulsa y luego se suelta rápidamente la tecla, la temperatura programada cambiará en incrementos de un grado.

Activación y desactivación del timbre

El timbre suena cuando la pantalla muestra un código de error.

Para escoger entre los modos de encendido y **apagado** del timbre, el control debe estar apagado, luego se debe mantener pulsada la tecla de flecha DESCENDENTE hasta que en la pantalla LED aparezca ENCENDIDO ("ON") u APAGADO ("OFF"). Suelte la tecla una vez que aparezca el modo seleccionado.

Grados Centígrados o Fahrenheit

Para escoger entre grados Centígrados o Fahrenheit el control deberá estar **apagado**, luego se debe pulsar la tecla de flecha ASCENDENTE hasta que en la pantalla LED aparezca °C o °F. Suelte la tecla una vez que aparezca el ajuste deseado.

El control tiene una pantalla LED de 4 dígitos. Al encenderse, la pantalla mostrará tanto la temperatura de conservación como la información diagnóstica.

Bloqueo de Control

Los controles del calentador pueden bloquearse para no alterar la temperatura programada.

Para **bloquear la pantalla**, pulse simultáneamente la tecla ENCENDIDO/ APAGADO (ON/OFF) y la tecla de flecha ascendente.

El indicador de bloqueo se iluminará. Al iluminarse el indicador de bloqueo, la programación adicional no funcionará, pero sí lo hará la secuencia de teclas que se usa para desbloquear el panel.

Para **desbloquear la pantalla**, pulse simultáneamente la tecla ENCENDIDO/ APAGADO (ON/OFF) y la tecla de flecha descendente. El indicador de bloqueo se apagará. Las teclas del panel volverán a funcionar normalmente.

1. Precaliente los alimentos a 93 °C, durante 30 Minutos.

Pulse la tecla ON (ENCENDIDO), y ajuste la temperatura a 93 °C, mediante las teclas de flecha ASCENDENTE (UP) / DESCENDENTE (DOWN). Espere 30 minutos como mínimo para que el calentador se precaliente, antes de introducir los alimentos. El LED del indicador lumínico de calentamiento se APAGARÁ ("OUT") después de aproximadamente 30 minutos de recalentamiento, o cuando la temperatura del aire que está dentro del calentador alcance el valor ajustado por el operador.

2. Coloque en el calentador sólo bandejas de alimentos calientes.

La función del calentador es mantener los alimentos calientes a la temperatura adecuada para servirlos. Ponga únicamente alimentos calientes dentro del calentador. Antes de introducir los alimentos en el calentador, utilice un termómetro para alimentos a fin de verificar que todos los productos tengan una temperatura interna de entre 60° - 71 °C. Los alimentos que no tengan el rango adecuado de temperatura deberán ser calentados antes de ser colocados en el calentador.

3. Cambie el ajuste del termostato a 71 °C.

Compruebe que el cajón esté bien cerrado, y cambie el ajuste del termostato a 71 °C, mediante las teclas de flecha ASCENDENTE (UP) /DESCENDENTE (DOWN).

ESTE NO SERÁ NECESARIAMENTE EL AJUSTE FINAL.

El rango adecuado de temperatura dependerá del tipo y cantidad de alimentos. Cuando se vayan a conservar alimentos por períodos prolongados, se recomienda comprobar periódicamente la temperatura interna de cada uno de los alimentos para garantizar que se mantenga el rango adecuado de temperatura de entre 60° - 71 °C.

PROCEDIMIENTOS

PAUTAS GENERALES DE CONSERVACIÓN

Los chefs, cocineros y demás especialistas culinarios emplean diversos métodos para cocinar. Las temperaturas correctas de conservación de un producto específico deben basarse en su densidad, volumen y contenido de humedad, así como en la temperatura correcta de servicio. También se deben compatibilizar las temperaturas seguras de conservación con la integridad del sabor para determinar el tiempo de conservación correspondiente a cada producto específico.

Con Halo Heat, los productos mantienen el contenido máximo de humedad sin agregar agua ni vapor. Mantener la máxima humedad natural del producto ayuda a preservar el sabor natural del mismo y brindar un gusto más auténtico. Además de retener la humedad del producto, las propiedades de Halo Heat permiten mantener una temperatura constante en todo el gabinete sin que sea necesario utilizar un ventilador para distribuir el calor, evitando así la pérdida adicional de humedad debido a la evaporación o deshidratación.

En un ambiente de conservación cerrado, el problema del alto contenido de humedad puede solucionarse. Un producto calentado a gran temperatura durante su preparación debe dejarse enfriar (para un máximo de 1 a 2 minutos) antes de ponerlo en una atmósfera de conservación controlada. De lo contrario, se producirá una condensación excesiva, lo que aumentará el contenido de humedad en la parte externa del producto.

La mayoría de los equipos de conservación Halo Heat incluyen un control de termostato entre 16 °C y 93 °C. Si la unidad tiene orificios de ventilación, ciérrelos cuando conserve alimentos húmedos y ábralos cuando guarde comida crujiente.

Si la unidad viene equipada con un termostato que tenga un margen entre 1 y 10, utilice un termómetro indicador con vástago metálico para medir la temperatura interna de los productos que se van a conservar. Ajuste el termostato para obtener la mejor configuración basándose en la temperatura interna del producto.

MARGEN DE TEMPERATURAS DE CONSERVACIÓN

CARNE	CENTÍGRADOS
CARNE DE RES ASADA — Cruda	60 °C
CARNE DE RES ASADA — Medio/bien cocida	71 °C
CARNE DE PECHO DE RES	71° — 79 °C
CARNE CURADA	71° — 79 °C
PASTRAMI	71° — 79 °C
COSTILLA DE PRIMERA — Cruda	60 °C
BISTECS — A la parrilla/fritos	60° — 71 °C
COSTILLAS — Res o cerdo	71 °C
TERNERA	71° — 79 °C
JAMÓN	71° — 79 °C
CERDO	71° — 79 °C
CORDERO	71° — 79 °C
AVES	
POLLO — Frito/al horno	71° — 79 °C
PATO 71° — 79 °C	
PAVO 71° — 79 °C	
GENERAL	71° — 79 °C
PESCADOS/MARISCOS	
PESCADO — Al horno/frito	71° — 79 °C
LANGOSTA	71° — 79 °C
CAMARÓN — Frito	71° — 79 °C
PANES	
PANES/PANECILLOS	49° — 60 °C
VARIOS	
PLATILLOS HORNEADOS	71° — 79 °C
MASA — Reposada	27° — 38 °C
HUEVOS — Fritos	66° — 71 °C
COMIDAS CONGELADAS	71° — 79 °C
ENTREMESES	71° — 82 °C
PASTA	71° — 82 °C
PIZZA 71° — 82 °C	
PAPAS	82 °C
COMIDAS PRECOCIDAS	82 °C
SALSAS	60° — 93 °C
SOPAS	60° — 93 °C
VERDURAS	71° — 79 °C

Las temperaturas anteriores sólo tienen carácter de sugerencia.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO PREVENTIVO

PROTECCIÓN DE LAS SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE



Es importante proteger las superficies de acero inoxidable contra la corrosión durante su mantenimiento. Los compuestos químicos fuertes, corrosivos o inapropiados pueden destruir completamente la superficie protectora del acero inoxidable.

Los estropajos abrasivos, lana de acero o accesorios de metal producirán la abrasión de las superficies causando daños en la capa protectora y con el tiempo producirán áreas de corrosión. Incluso el agua, particularmente las aguas duras con concentraciones altas a moderadas de cloruros causarán oxidación y picaduras que provocarán la oxidación y la corrosión.

Además, muchos alimentos ácidos derramados y dejados sobre las superficies de metal son factores que contribuirán a la corrosión de las mismas. Los agentes, materiales y métodos de limpieza son vitales para mantener el aspecto y prolongar la duración de este aparato. Los alimentos derramados deben retirarse y se debe pasar un paño por el área tan pronto como sea posible pero como mínimo, una vez al día. Enjuague siempre a fondo las superficies después de usar un agente de limpieza y pase un paño para eliminar el agua acumulada tan rápido como sea posible después de enjuagarlas.

AGENTES DE LIMPIEZA

Use productos de limpieza que no sean abrasivos diseñados para usar en superficies de acero inoxidable. Los agentes de limpieza deben ser compuestos que no contengan cloruros ni sales cuaternarias. No use nunca ácido clorhídrico (ácido muriático) en superficies de acero inoxidable. Use siempre un agente de limpieza apropiado a la concentración recomendada por el fabricante. Póngase en contacto con su proveedor de limpieza local para obtener recomendaciones sobre productos.

MATERIALES DE LIMPIEZA

La función de limpieza puede lograrse normalmente con el agente de limpieza apropiado y un paño suave limpio. Cuando se deban emplear métodos más agresivos, use un estropajo no abrasivo en áreas difíciles y asegúrese de restregar siguiendo las vetas visibles de la superficie de metal para no arañar la superficie. No use nunca cepillos de alambre, estropajos de metal o raspadores para eliminar los residuos de alimentos.

	<p>! PRECAUCIÓN</p> <p>PARA PROTEGER LAS SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE, EVITE TOTALMENTE EL USO DE COMPUESTOS DE LIMPIEZA ABRASIVOS, LIMPIADORES A BASE DE CLORURO O LIMPIADORES QUE CONTENGAN SALES CUATERNARIAS. NUNCA UTILICE ÁCIDO CLORHÍDRICO (ÁCIDO MURIÁTICO) SOBRE EL ACERO INOXIDABLE. NUNCA UTILICE CEPILLOS METÁLICOS, ESTROPAJOS DE METAL O RASPADORES.</p>
--	---

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



La higiene y el aspecto del equipo contribuyen considerablemente a operarlo en forma eficiente y a ofrecer alimentos sabrosos y apetitosos. Los equipos limpios funcionan mejor y duran más.



LIMPIE DIARIAMENTE EL GABINETE DE CONSERVACIÓN

1. Desconecte el gabinete de la fuente de alimentación, y deje que la unidad se enfríe.
2. Retire y cubra o envuelva los productos que no se utilizaron, y consérvelos refrigerados.
3. Extraiga las bandejas de los cajones y límpielas por separado. El conjunto del cajón es totalmente desmontable. Como medida de higiene, extráigalo del calentador y límpielo para impedir que los residuos de alimentos acumulados afecten el funcionamiento del conjunto del cajón. La limpieza periódica contribuirá a prolongar la vida útil de estos componentes.
4. Limpie las superficies interiores del metal de la unidad con una humedad, un paño limpio y cualquier buen solvente detergente en la fuerza recomendada. Utilice un estropajo plástico o un limpiador de hornos para las áreas que se ensucien más. Enjuague bien para eliminar todos los residuos del producto de limpieza, y seque el calentador.
5. Limpie totalmente el panel de control, los orificios de ventilación, las manijas y las juntas de alta temperatura de las puertas, ya que en dichas áreas se acumulan restos de comida.
6. Después de limpiar y enjuagar la unidad, limpie el interior con una solución higienizadora. Use una solución aprobada para superficies de acero inoxidable que entren en contacto con alimentos.
7. Para ayudar a conservar la película protectora que recubre las superficies de acero inoxidable pulidas, limpie la parte exterior del calentador con un limpiador recomendado para este material. Rocíe el producto de limpieza sobre un paño limpio y frótelo en el sentido del grano del acero inoxidable.



Cumpla siempre todas las normas sanitarias (de higiene) estatales o locales aplicables, relacionadas con la limpieza e higiene de los equipos.

NOTA: Evite utilizar productos de limpieza abrasivos, a base de cloruro, o que contengan sales cuaternarias. Nunca utilice ácido clorhídrico (ácido muriático) sobre las superficies de acero inoxidable.



PAUTAS DE SALUBRIDAD

Generalmente el sabor y el aroma de los alimentos están tan estrechamente relacionados que es difícil, por no decir imposible, separarlos. Existe también una relación estrecha e inseparable entre la higiene y el sabor de los alimentos. La higiene, la operación eficiente y el aspecto del equipo contribuyen considerablemente a ofrecer alimentos sabrosos

y apetitosos. Los equipos limpios funcionan mejor y duran más.

Muchos alimentos producen sus propios olores, y otros los absorben. Lamentablemente, durante la absorción, no hay distinción entre olores BUENOS y MALOS. La mayoría de los sabores y olores desagradables que causan problemas a las operaciones de servicio de alimentos son causados por el crecimiento de bacterias. Lo agrio, la rancidez, el olor a moho, el estado añejo u otros sabores MALOS son causados generalmente por la acción de microbios.

La higiene total es la manera más fácil de asegurar que los alimentos tengan su pleno sabor natural. Esto significa controlar adecuadamente la suciedad visible (polvo) e invisible (microbios). Las prácticas de salubridad adecuadas son esenciales para brindar un servicio higiénico. Nos permiten mantener equipos con buen aspecto y obtener el máximo de eficiencia y utilidad. Y lo más importante, un buen programa de salubridad es uno de los elementos fundamentales para evitar las enfermedades causadas por los alimentos.

Un ambiente de conservación controlado para los alimentos preparados constituye sólo uno de los factores importantes que contribuyen a prevenir las enfermedades causadas por los alimentos. Igual importancia revisten la verificación y el control de la temperatura durante la recepción, el almacenamiento, la preparación y el servicio de los alimentos.

El método más exacto para verificar la temperatura segura, tanto de alimentos calientes como fríos, consiste en medir la temperatura interna del producto. Utilice constantemente un termómetro de calidad en todos los productos que requieran una temperatura de conservación específica.

Un programa completo de salubridad debe incluir la capacitación del personal sobre procedimientos de higiene básicos. Ello incluye higiene personal, manejo adecuado de alimentos crudos, cocción a una temperatura interna segura y el control permanente de la temperatura interna de los productos desde la recepción hasta el momento de servirlos.

La mayoría de las enfermedades causadas por alimentos se pueden evitar mediante el control adecuado de la temperatura y un programa completo de salubridad. Ambos factores son muy importantes para hacer del servicio de calidad la base de la satisfacción del cliente. Las prácticas seguras de manipulación de alimentos para evitar enfermedades producidas por la comida son cruciales para la salud y seguridad de los clientes. HACCP, sigla de Hazard Analysis (at) Critical Control Points (Análisis de peligros en puntos de control importantes), es un programa de control de calidad para los procesos de operación que asegura la integridad, calidad y seguridad de los alimentos. Adoptar las medidas necesarias para aumentar la seguridad de los alimentos es económico y relativamente sencillo. Si bien las pautas del HACCP van más allá de lo que contempla este manual, Si bien las pautas del HACCP van más allá de lo que contempla este manual, la información adicional es available contactando:

Central para la Seguridad de Alimento y Nutrición
Aplicada, la Administración de Alimento y Droga,
1-888-SAFEFOOD.

TEMPERATURA INTERNA DE LOS ALIMENTOS	
ALIMENTOS CALIENTES	
ZONA DE PELIGRO	4° A 60 °C
ZONA CRÍTICA	21° A 49 °C
ZONA SEGURA	60° A 74 °C
ALIMENTOS FRÍOS	
ZONA DE PELIGRO	SUPERIOR A 4 °C
ZONA SEGURA	2 °C A 4 °C
ALIMENTOS CONGELADOS	
ZONA DE PELIGRO	SUPERIOR A 0 °C
ZONA CRÍTICA	-18° A 0 °C
ZONA SEGURA	-18 °C O INFERIOR

MANTENIMIENTO

MANUAL CONTROL

THERMOSTAT and HEAT LIGHT SEQUENCE

Al encenderse el termostato, la luz indicadora de calentamiento indica cuando el cable de calefacción está ENCENDIDO (“ON”) y APAGADO (“OFF”), y por consiguiente señala los ciclos del gabinete a medida que éste mantiene la temperatura seleccionada en la cavidad. Revise la fuente de alimentación principal, el termostato y/o la luz si ésta no se enciende tras la puesta en marcha. Revise la calibración del termostato si el gabinete de conservación no mantiene la temperatura seleccionada. Si el calentador no se calienta, o continúa calentándose cuando el termostato está en la posición APAGADO (“OFF”), primeramente se deberá comprobar si el termostato está funcionando correctamente. Si todo funciona adecuadamente, realice una prueba de continuidad y resistencia del cable de calefacción. *CONSULTE EL DIAGRAMA DE CIRCUITOS.*

CALIBRACIÓN DEL TERMOSTATO

El termostato viene calibrado de fábrica. No es necesario ajustarlo ni recalibrarlo, a menos que éste haya sido manipulado incorrectamente durante el envío, se haya cambiado su calibración o utilizado incorrectamente durante una reparación. Los termostatos con bulbo sensor funcionan con presión hidráulica, por lo cual todo doblaje del bulbo hace que éste cambie su volumen y modifique la precisión y calibración del termostato.

El termostato debe revisarse o recalibrarse colocando un indicador térmico de buena calidad en el centro de la cavidad de conservación vacía. **NO CALIBRE EL TERMOSTATO CUANDO HAYA ALIMENTOS EN EL GABINETE.** Fije el termostato en 60 °C y deje que se estabilice en esa temperatura durante al menos una hora. Transcurrido el periodo de estabilización, el promedio de la variación térmica de la temperatura del aire dentro del gabinete debe coincidir con el ajuste del termostato.

Si es preciso calibrar, ajuste el tornillo de calibración con mucho cuidado. El tornillo de calibración del termostato se encuentra en el eje del dial de selección. Si se mueve el tornillo levemente (1 minuto) en sentido horario mientras el eje esté estacionario, el ajuste del termostato disminuirá considerablemente. Por el contrario, si se mueve en sentido antihorario, el ajuste aumentará. Una vez que el termostato exhiba los ciclos deseados, fije el tornillo de calibración en su lugar. Coloque unas cuantas gotas de esmalte fijador directamente en el tornillo de calibración. *(Utilice esmalte de uñas rojo o uno equivalente).*

LISTA DE VERIFICACIÓN PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS CONTROL ELECTRÓNICO

Las reparaciones deben realizarlas sólo agentes de servicio autorizados.

PROBLEMAS	CAUSA	PROBABLE SOLUCIÓN
La unidad no funciona.	Alimentación eléctrica insuficiente.	Revise la fuente de alimentación.
	Cordón o enchufe defectuosos.	Revíselos o reemplácelos si fuera necesario.
La pantalla del control electrónico no muestra información.	Tablero de alimentación defectuoso.	Verifique que el voltaje sea de 24 V en las clavijas 7 y 8 del tablero de la fuente de alimentación y en los terminales J9 y J10 del control electrónico.
	Control electrónico defectuoso.	Reemplace el control.
No se puede controlar la temperatura pero el sensor y control electrónico funcionan adecuadamente.	Relé defectuoso.	Reemplácelo.
	Elemento calefactor puesto a tierra.	Reemplácelo.
Lectura incorrecta de la temperatura.	Sensor sucio o defectuoso.	El sensor debe indicar 0 °C. Si la lectura en ohmios es 100, reemplace la pantalla.
	Control defectuoso.	Si es distinta de 100, reemplace el sensor.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Código de Error	Descripción/ Resultados	Causa posible Servicio requerido
E-10	Falla del sensor de temperatura ambiental (corto circuito) <i>Horno Inoperate</i>	¿Sensor de temperatura ambiental defectuoso? Ver instrucciones para verificar el funcionamiento de el sensor de temperatura ambiental.
E-11	Falla del sensor de temperatura (abierto) <i>Horno Inoperate</i>	
E-30	Baja temperatura <i>Horno deja de funcionar</i>	¿Puerta del horno cerrada? ¿Necesitan ser remplazadas las juntas de la puerta? ¿Precalentamiento no hecho? ¿Horno muy lleno? ¿Alimento congelado dentro del horno? ¿Sensor de temperatura ambiental o sonda defectuoso? ¿Relé solid state defectuoso? ¿Malas conexiones o cable de calefacción abierto? ¿Interruptor de limite alto desconectado? Llamar el departamento de servicio si la causa no esta mencionada.
E-31	Alta temperatura <i>Horno deja de funcionar</i>	¿Corto circuito del cable? ¿Relé solid state defectuoso? ¿Sensor de temperatura ambiental defectuoso? Llamar el departamento de servicio si la causa no esta mencionada.
E-60	Falla del reloj <i>Horno Inoperate</i>	Probablemente, el aparato ha estado desenchufado más de 30 días. Si es así, enchúfelo con el interruptor en la posición de encendido (ON) durante más de 30 minutos. El aparato mostrará "E-60" en el panel frontal. Una vez finalizado, conmute el interruptor al la posición de apagado (OFF) o desenchufe el aparato durante unos 10 segundos antes de volver a encenderlo.
E-70	Error de Conector de configuracion <i>Horno Inoperate</i>	Verificar si hay conexiones flojas en el control, si no hay, el control deve ser reemplazado.
E-78	Bajo voltaje <i>Horno Inoperate</i>	Si unidad de 125 VAC tiene voltaje menos de 90 VAC - corregir. Si unidad de 208-240 VAC tiene voltaje menos de 190VAC - corregir.
E-79	Alto voltaje <i>Horno Inoperate</i>	Si unidad de 125 VAC tiene voltaje más de 130VAC - corregir. Si unidad de 208-240 VAC tiene voltaje más de 250 VAC - corregir.
E-80	EEPROM - Error Datos de función <i>Horno Inoperate</i>	Control deve ser reemplazado.
E-82	EEPROM - Error de datos de calibracion <i>Horno Inoperate</i>	Control deve ser reemplazado.
E-84	EEPROM - Error de identificación de unidad <i>Horno Inoperate</i>	Control deve ser reemplazado.
E-86	EEPROM - Error de datos programados <i>Horno Inoperate</i>	Control deve ser reemplazado.

Para verificar el sensor de temperatura ambiental:

Verifique el sensor de temperatura ambiental metiendolo en un envase de agua con hielo y utilizando un aparato para medir los ohm. Deberia de medir 100 ohms de resistencia. Si mide 2 ohms mas o menos de cien, es necesario reemplazar el sensor.

PRECAUCIÓN

ESTA SECCIÓN ESTÁ DEDICADA SÓLO A TÉCNICOS DE SERVICIO CALIFICADOS, Y NO A PERSONAL DE SERVICIO QUE NO ESTÁ DEBIDAMENTE ENTRENADO NI AUTORIZADO.



PELIGRO
DESCONECTAR LA UNIDAD DE LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN ANTES DE LIMPIARLA O REPARARLA.

Calentadores de cajón, estrechos – Piezas de repuesto

Ilustraciones en las siguientes páginas.

Descripción de la pieza	Cant.	500-1D	Cant.	500-2D	Cant.	500-3D
Control manual o electrónico, calentadores de cajón anchos						
Paso de aire	1	1002672	1	1002672	1	1002672
Juego de resistencias de calentamiento de repuesto	1	4874	1	4874	1	4874
Carcasa, fondo	1	1002400	1	1002400	1	1002400
Carcasa, tapa	1	1002403	1	1002403	1	1002403
Carcasa	1	1002558	1	1002396	1	1002564
Cable de alimentación (120 V)	1	CD-3232	1	CD-3232	1	CD-3232
Cable de alimentación (208/240 V)	1	CD-33840	1	CD-33840	1	CD-33840
Cable de alimentación (230 V)	1	CD-3922	1	CD-3922	1	CD-3922
Conjunto del cajón	1	55502	2	55502	3	55502
Perno de montaje delantero del cajón	4	ST-25019	8	ST-25019	12	ST-25019
Tuerca de montaje delantera del cajón	4	NU-2187	8	NU-2187	12	NU-2187
Cojinete del cajón	6	BG-24890	12	BG-24890	18	BG-24890
Bandeja del cajón (NO SE MUESTRA EN LA FIGURA)	1	PN-25088	2	PN-25088	3	PN-25088
Cajón con los respiraderos	1	55536	2	55536	3	55536
Ventilador, (120 V)	1	FA-3973	1	FA-3973	1	FA-3973
Ventilador, (208/240 V, 230 V)	1	FA-3974	1	FA-3974	1	FA-3974
Aislamiento, placa	3	IN-2003	3	IN-2003	3	IN-2003
Interruptor, disyuntor del circuito, 230 V	1	SW-33487	1	SW-33487	1	SW-33487
Interruptor, 120 V, potencia	1	SW-3409	1	SW-3409		N/A
Bloque de terminales	1	BK-3019	1	BK-3019	1	BK-3019
Control manual, calentadores de cajón anchos						
Indicador lumínico de calentamiento (120 V)	1	LI-3027	1	LI-3027	1	LI-3027
Indicador lumínico de calentamiento (208/240 V)	1	LI-3025	1	LI-3025	1	LI-3025
Indicador lumínico de calentamiento (230 V)	1	LI-3951	1	LI-3951	1	LI-3951
Botón, termostato (120 V, 208/240 V)	1	KN-3469	1	KN-3469	1	KN-3469
Botón, termostato (230 V ONLY)	1	KN-3474	1	KN-3474	1	KN-3474
Recubrimiento del panel (120 V)	1	PE-25068	1	PE-25068	1	PE-25067
Recubrimiento del panel (208/240 V, 230 V)	1	PE-25067	1	PE-25067	1	PE-25067
Termostato	1	TT-3057	1	TT-3057	1	TT-3057
Termómetro	1	TH-33713	1	TH-33713	1	TH-33713
Termómetro, reemplazo de la cubierta de lente	1	TH-33956	1	TH-33956	1	TH-33956
Control electrónico, calentadores de cajón anchos						
Avisador acústico	1	BP-3567	1	BP-3567	1	BP-3567
Bloque, sensor	1	BK-33546	1	BK-33546	1	BK-33546
Panel, alimentación de corriente	1	BA-33554	1	BA-33554	1	BA-33554
Control, electrónico	1	5000876	1	5000876	1	5000876
Recubrimiento del panel	1	PE-25327	1	PE-25327	1	PE-25327
Relé	1	RL-33558	1	RL-33558	1	RL-33558
Sensor	1	SN-33541	1	SN-33541	1	SN-33541
Termostato, electrónico, 230 V	1	TT-33789	1	TT-33789	1	TT-337899



Calentadores de cajón, estrechos – Piezas de repuesto

Ilustraciones en las siguientes páginas.

Descripción de la pieza	Cant.	500-1DN	Cant.	500-2DN	Cant.	500-3DN
Control manual o electrónico, calentadores de cajón estrechos						
Paso de aire	1	1002672	1	1002672	1	1002672
Juego de resistencia de calentamiento de repuesto	1	4874	1	4874	1	4874
Carcasa, fondo	1	1002794	1	1002794	1	1002794
Carcasa, tapa	1	1002798	1	1002798	1	1002798
Carcasa	1	1002884	1	1002837	1	1002799
Cable de alimentación (120 V)	1	CD-3232	1	CD-3232	1	CD-3232
Cable de alimentación (208/240 V)	1	CD-33840	1	CD-33840	1	CD-33840
Cable de alimentación (230 V)	1	CD-3922	1	CD-3922	1	CD-3922
Conjunto del cajón	1	55509	2	55509	3	55509
Perno de montaje delantero del cajón	4	ST-25019	8	ST-25019	12	ST-25019
Tuerca de montaje delantera del cajón	4	NU-2187	8	NU-2187	12	NU-2187
Cojinete del cajón	6	BG-24890	12	BG-24890	18	BG-24890
Bandeja del cajón (NO SE MUESTRA EN LA FIGURA)	1	PN-25088	2	PN-25088	3	PN-25088
Cajón con los respiraderos	1	55537	2	55537	3	55537
Ventilador (120 V)	1	FA-3973	1	FA-3973	1	FA-3973
Ventilador (208/240 V, 230 V)	1	FA-3974	1	FA-3974	1	FA-3974
Aislamiento, placa	3	IN-2003	3	IN-2003	3	IN-2003
Interruptor, disyuntor del circuito, 230 V	1	SW-33487	1	SW-33487	1	SW-33487
Interruptor, 120 V, potencia	1	SW-3409	1	SW-3409		N/A
Bloque de terminales	1	BK-3019	1	BK-3019	1	BK-3019
Control manual, calentadores de cajón estrechos						
Indicador lumínico de calentamiento, (120 V)	1	LI-3027	1	LI-3027	1	LI-3027
Indicador lumínico de calentamiento, (208/240 V)	1	LI-3025	1	LI-3025	1	LI-3025
Indicador lumínico de calentamiento, (230 V)	1	LI-3951	1	LI-3951	1	LI-3951
Botón, termostato (120 V, 208/240 V)	1	KN-3469	1	KN-3469	1	KN-3469
Botón, termostato (230 V ONLY)	1	KN-3474	1	KN-3474	1	KN-3474
Recubrimiento del panel (120 V)	1	PE-25014	1	PE-25014	1	PE-25013
Recubrimiento del panel (208/240 V, 230 V)	1	PE-25013	1	PE-25013	1	PE-25013
Termostato	1	TT-33626	1	TT-33626	1	TT-33626
Termómetro	1	TH-33713	1	TH-33713	1	TH-33713
Termómetro, reemplazo de la cubierta de lente	1	TH-33956	1	TH-33956	1	TH-33956
Control electrónico, calentadores de cajón estrechos						
Avisador acústico	1	BP-3567	1	BP-3567	1	BP-3567
Bloque, sensor	1	BK-24427	1	BK-24427	1	BK-24427
Panel, alimentación de corriente	1	BA-33554	1	BA-33554	1	BA-33554
Control, electrónico	1	5000876	1	5000876	1	5000876
Recubrimiento del panel	1	PE-25326	1	PE-25326	1	PE-25326
Relé	1	RL-33558	1	RL-33558	1	RL-33558
Sensor	1	SN-33541	1	SN-33541	1	SN-33541
Termostato, electrónico, 230 V	1	TT-33789	1	TT-33789	1	TT-33789



PELIGRO
DESCONECTAR LA UNIDAD DE LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN ANTES DE LIMPIARLA O REPARARLA.

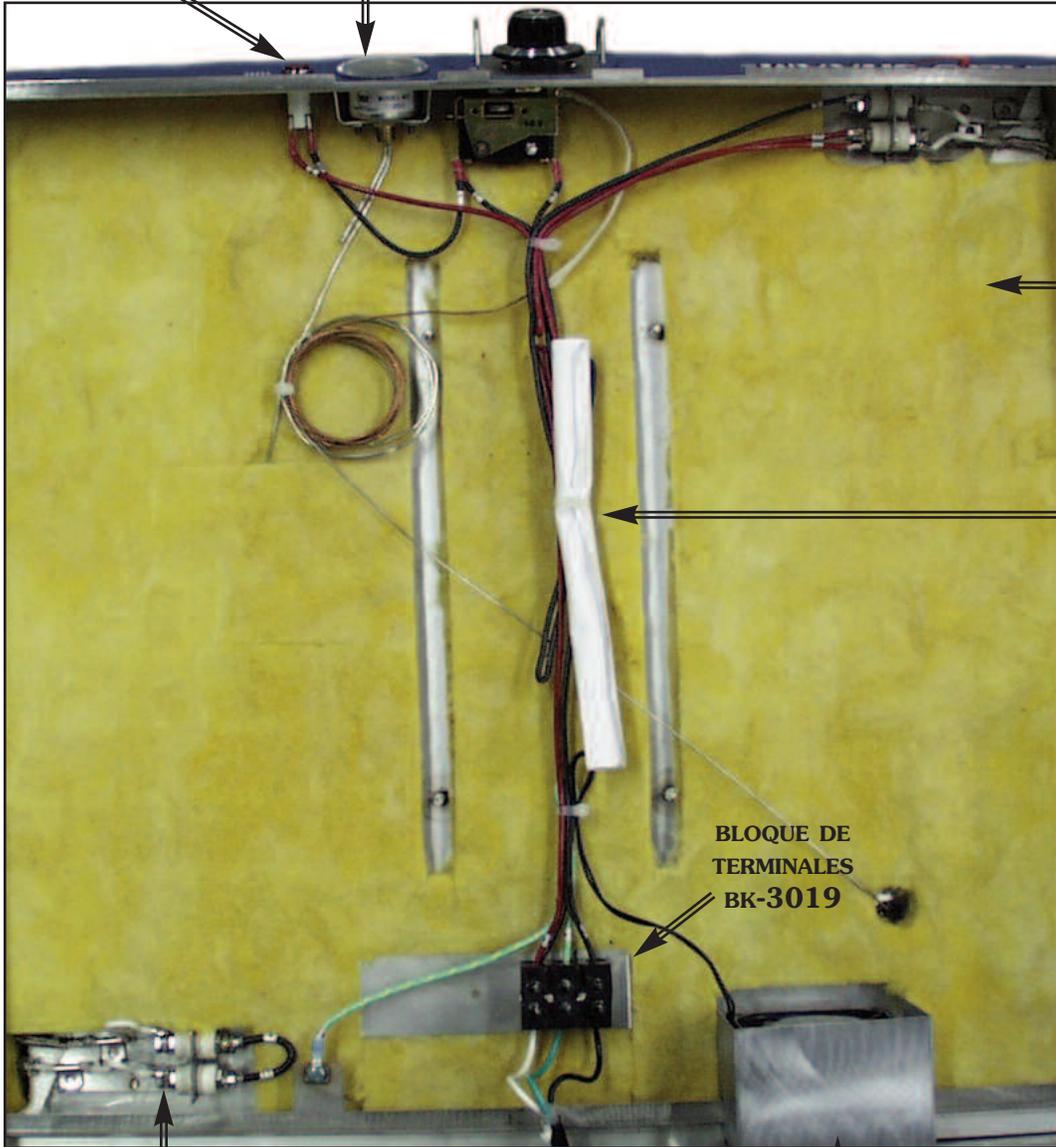
MANTENIMIENTO

500-3D • Manual control • la cima quitó

LUZ INDICADORA
DE CALENTAMIENTO
LI-3027
LI-3025
LI-3951

TERMÓMETRO
TH-33713

TERMOSTATO
TT-33626
TT-3057



← AISLAMIENTO
IN-2003

← DIAGRAMAS
DEL ALAMBRE

BLOQUE DE
TERMINALES
BK-3019

↑ CONEXIÓN DE
CABLE DEL CALOR

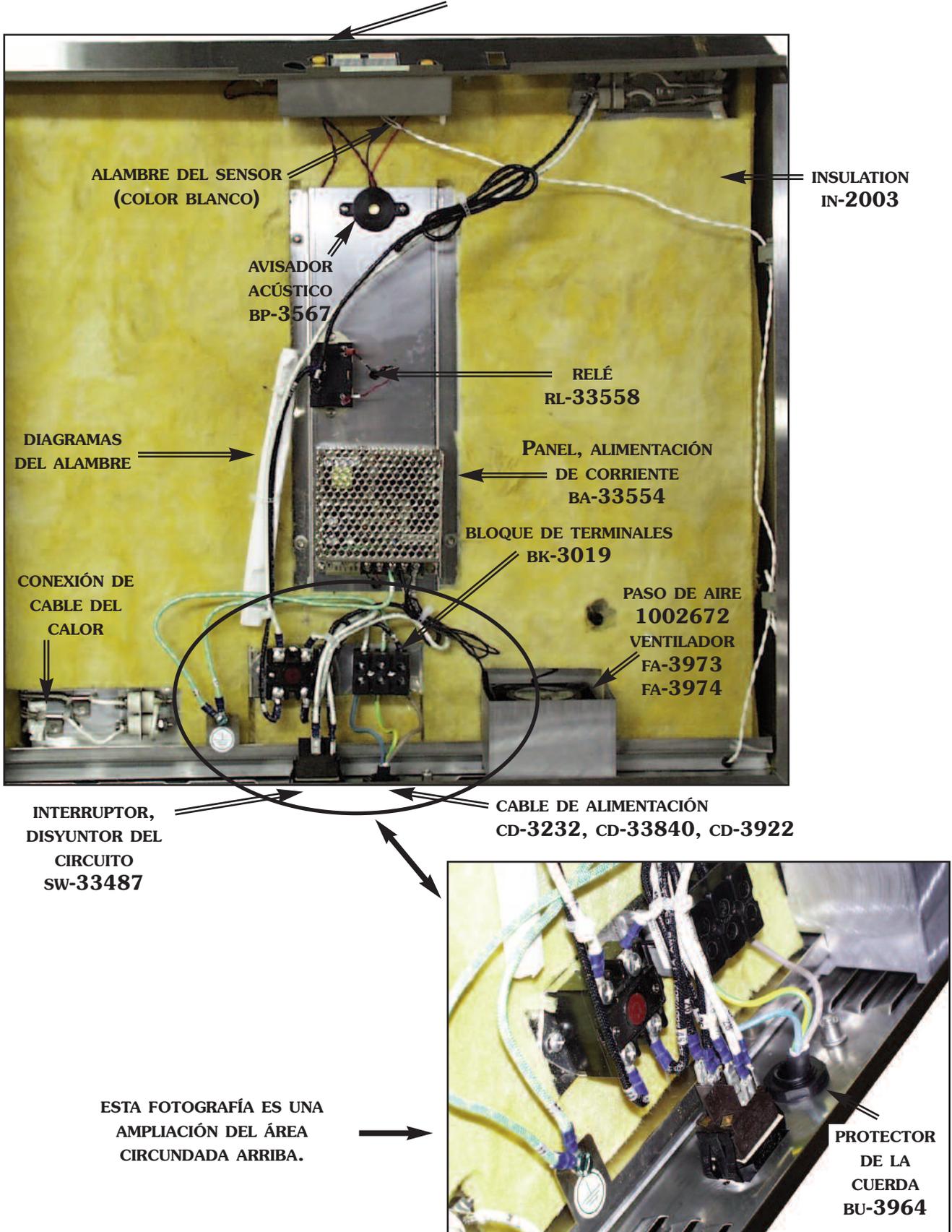
↑ CABLE DE
ALIMENTACIÓN
CD-3232
CD-33840
CD-3922

↑ PASO DE AIRE 1002672
VENTILADOR
FA-3973
FA-3974

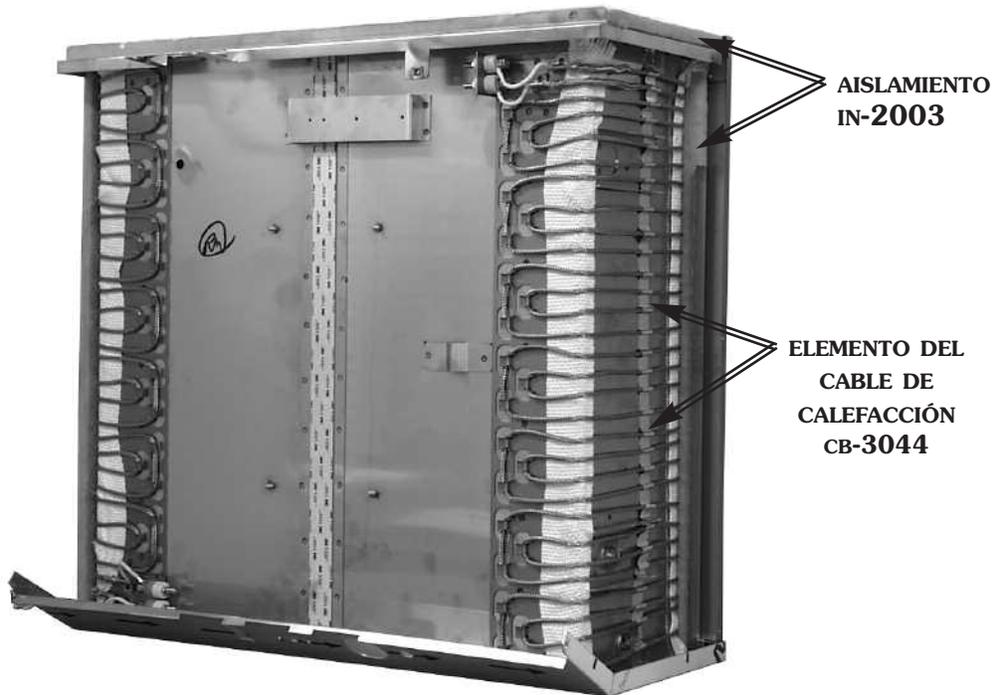
MANTENIMIENTO

500-3D • Electrónico control • la cima quitó • 230V

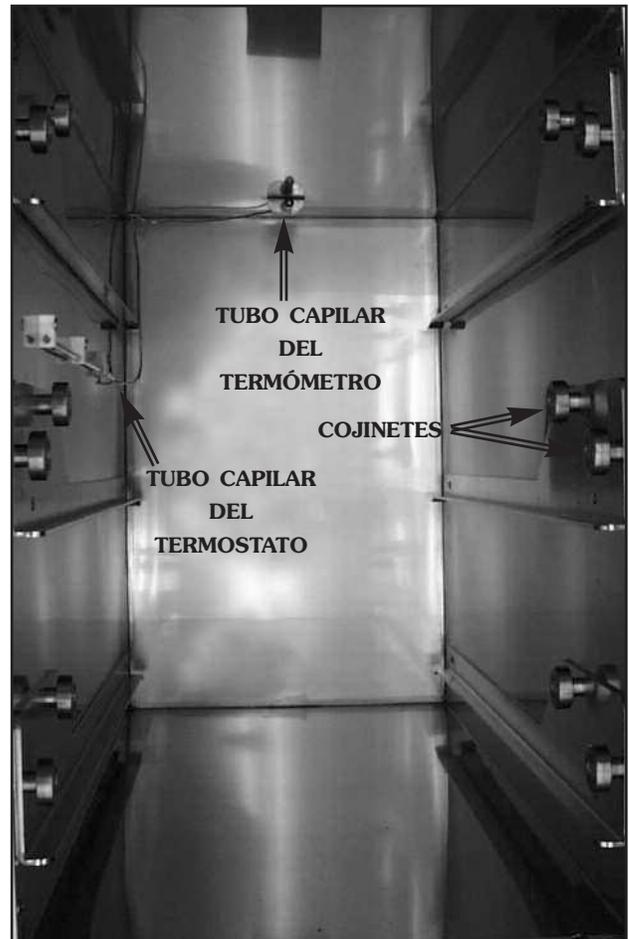
CONTROL 5000876 SIN SCI • CONTROL 5000877 CON SCI

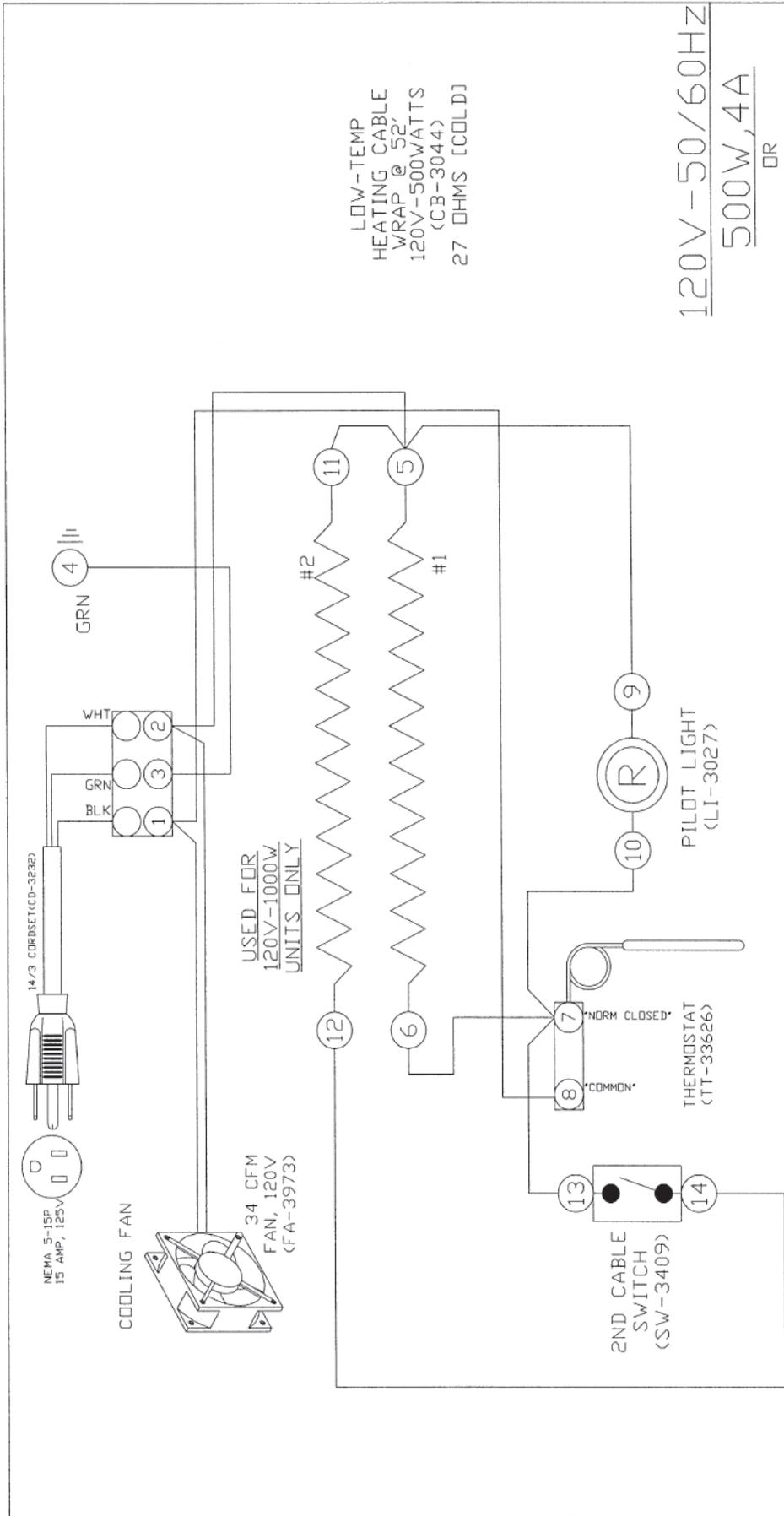


MANTENIMIENTO

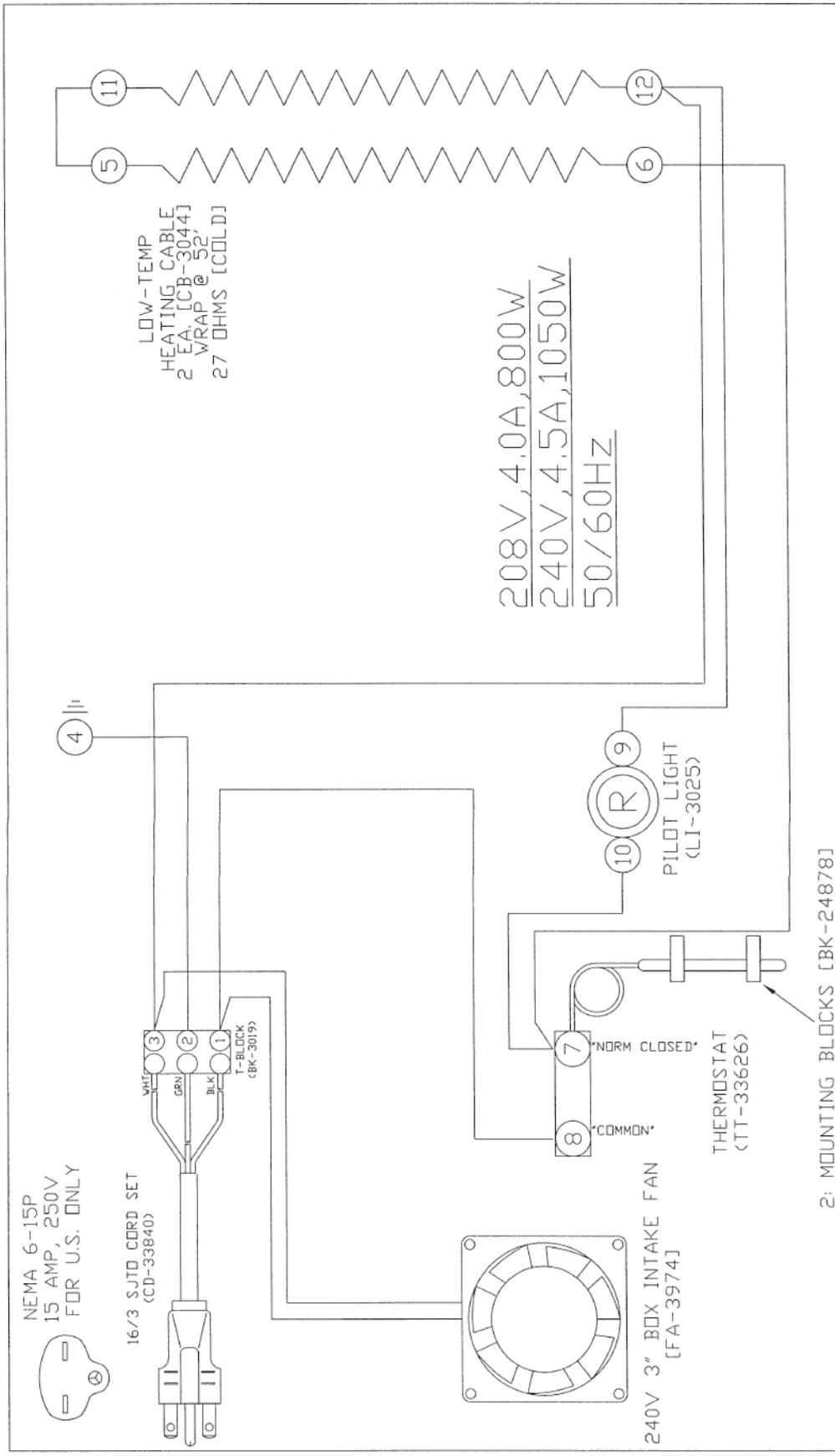


500-3D
Interior





NOTE #1: ALL NUMBERS IN () = ALTO-SHAAM PART NUMBERS
NOTE #2: SEE DRW. #8226 FOR WIRE ASSEMBLIES



WIRING DIAGRAM

MODELS: 500-1DN,2DN,3DN 208/240V MAN

ALTO-SHAAM®

MENDONNEE FALLS, WISC. 53052-450

BY: MS	SCALE: NONE	DWG: A-7715
APP'D: PED/BES	DATE: 10/05/04	

NO.	REVISION	BY
1	3/13/07	BES

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

NOTE #2: SEE DRW. #B-8228 FOR
WIRE ASSEMBLIES

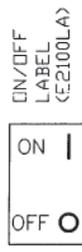
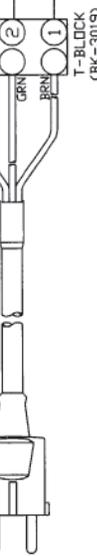
220V, 4.0A, 900W
 230V, 4.2A, 975W
 50/60HZ



4

CEE 7/7
 220,230V

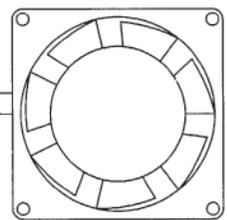
16/3 CORD SET (TYPE H07 RN-F)
 (CD-3922)



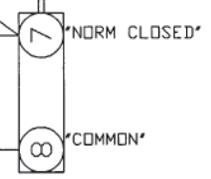
2: (CR-3849)
 DUAL SPADE

15A 277V
 (SW-33487)

17 18



230V 3" BOX INTAKE FAN
 (FA-3974)

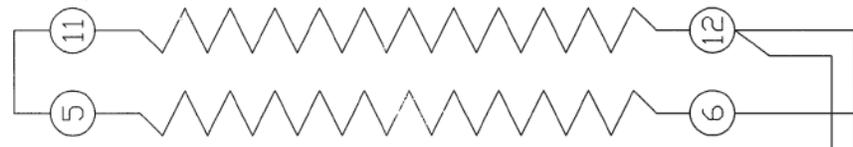


THERMOSTAT
 (TT-33626)

2: MOUNTING BLOCKS (BK-24878)



PILOT LIGHT
 (LI-3951)



LOW-TEMP
 HEATING CABLE
 2 EA. (CB-3044)
 WRAP @ 52'
 27 OHMS (COLD)

WIRING DIAGRAM

MODELS: 500-1D,2D,3D,1DN,2DN,3DN MAN. 230V ["04]

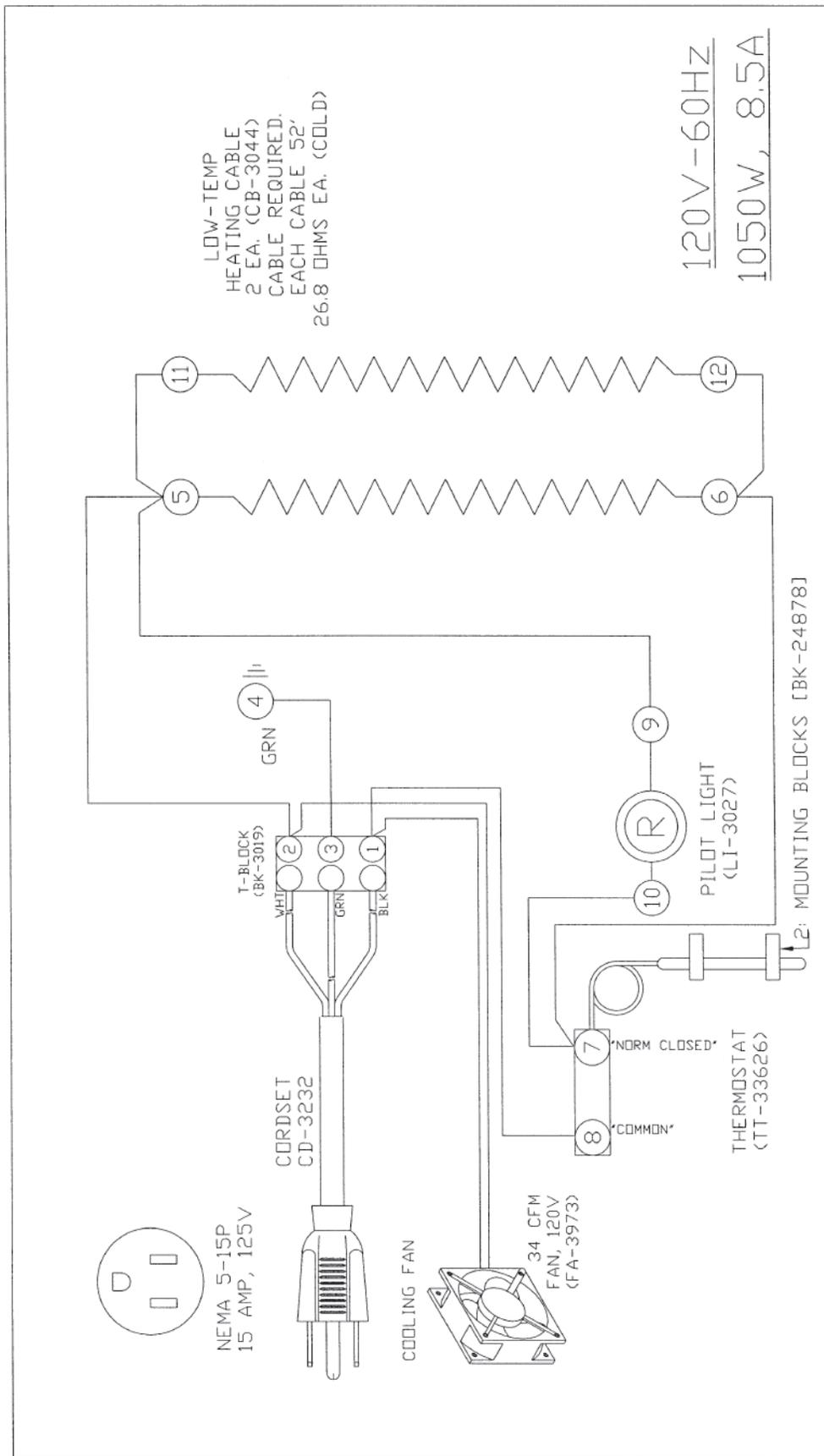
ALTO-SHAAM
 MENOMONEE FALLS, WISC. 53052-450

NO.	REVISION	BY
1	01/12/05	PED

BY: M S	SCALE: NONE	DWG: 7714
APP'D: P.E.D	DATE: 10/05/04	A-

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

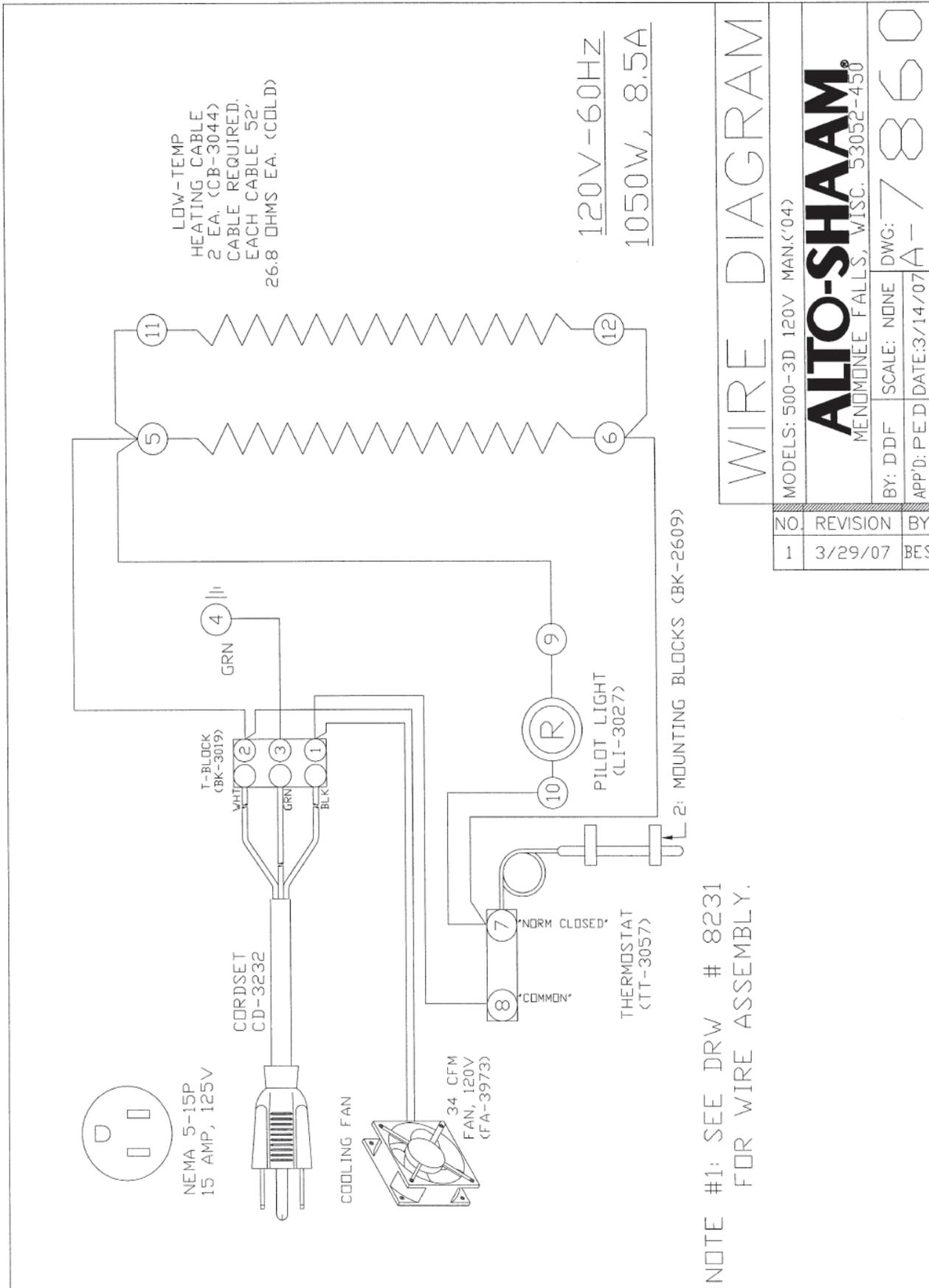
NOTE #2: SEE DRW. #B-8227 FOR
 WIRE ASSEMBLIES



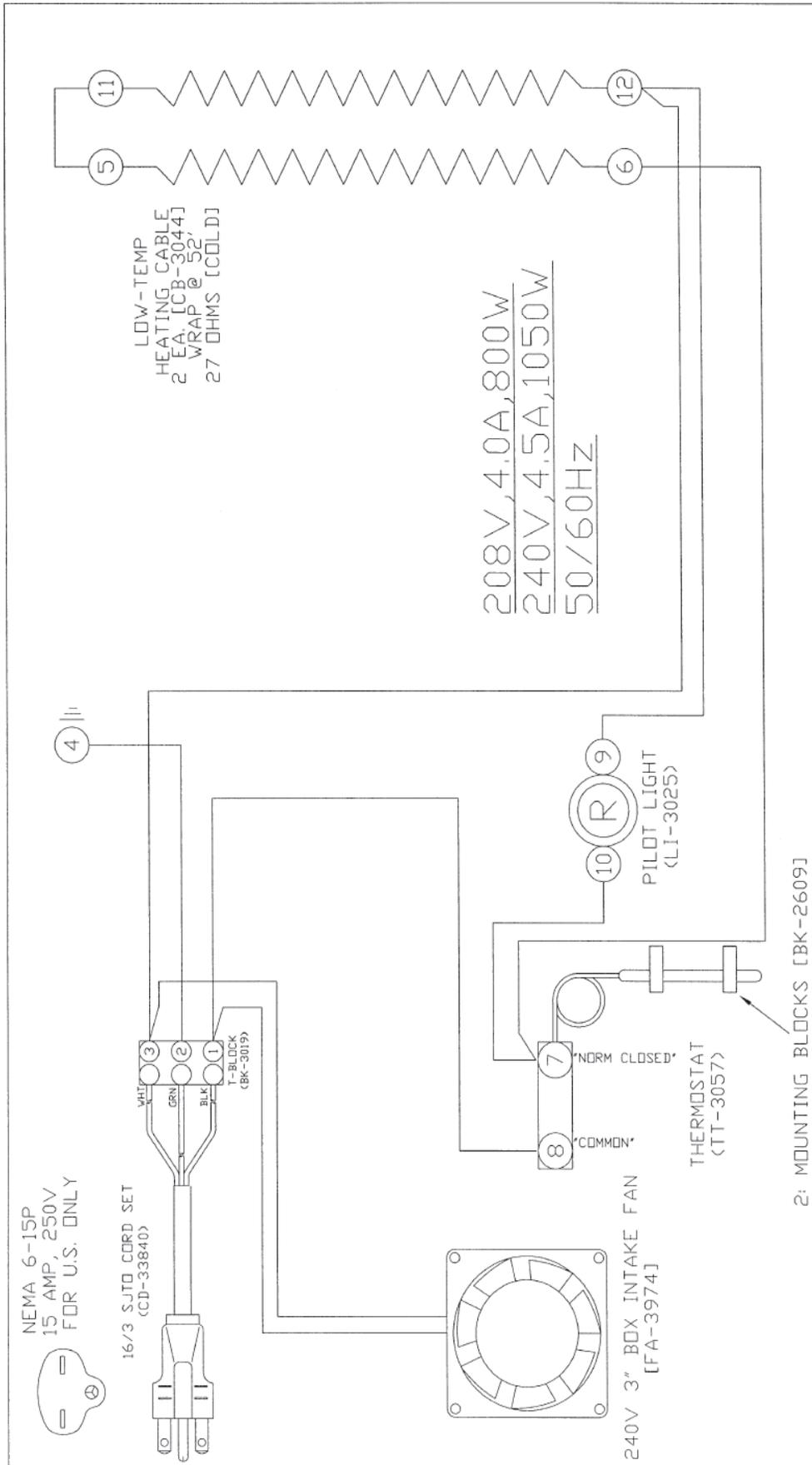
WIRE DIAGRAM

MODELS: 500-3DN 120V MAN.'04		
ALTO-SHAAM MENDONNEE FALLS, WISC. 53052-450		
NO.	REVISION	BY
1	3/14/07	BES
BY: DDF	SCALE: NONE	DWG: A-7718
APP'D: P.E.D	DATE: 10/05/04	

NOTE #1: SEE DRW # 8231 FOR WIRE ASSEMBLY.



NOTE #1: SEE DRW # 8231
FOR WIRE ASSEMBLY.



WIRING DIAGRAM

MODELS: 500-1D, 2D, 3D 208/240V MAN

ALTO-SHAAM
MENDOTA FALLS, WISC. 53052-450

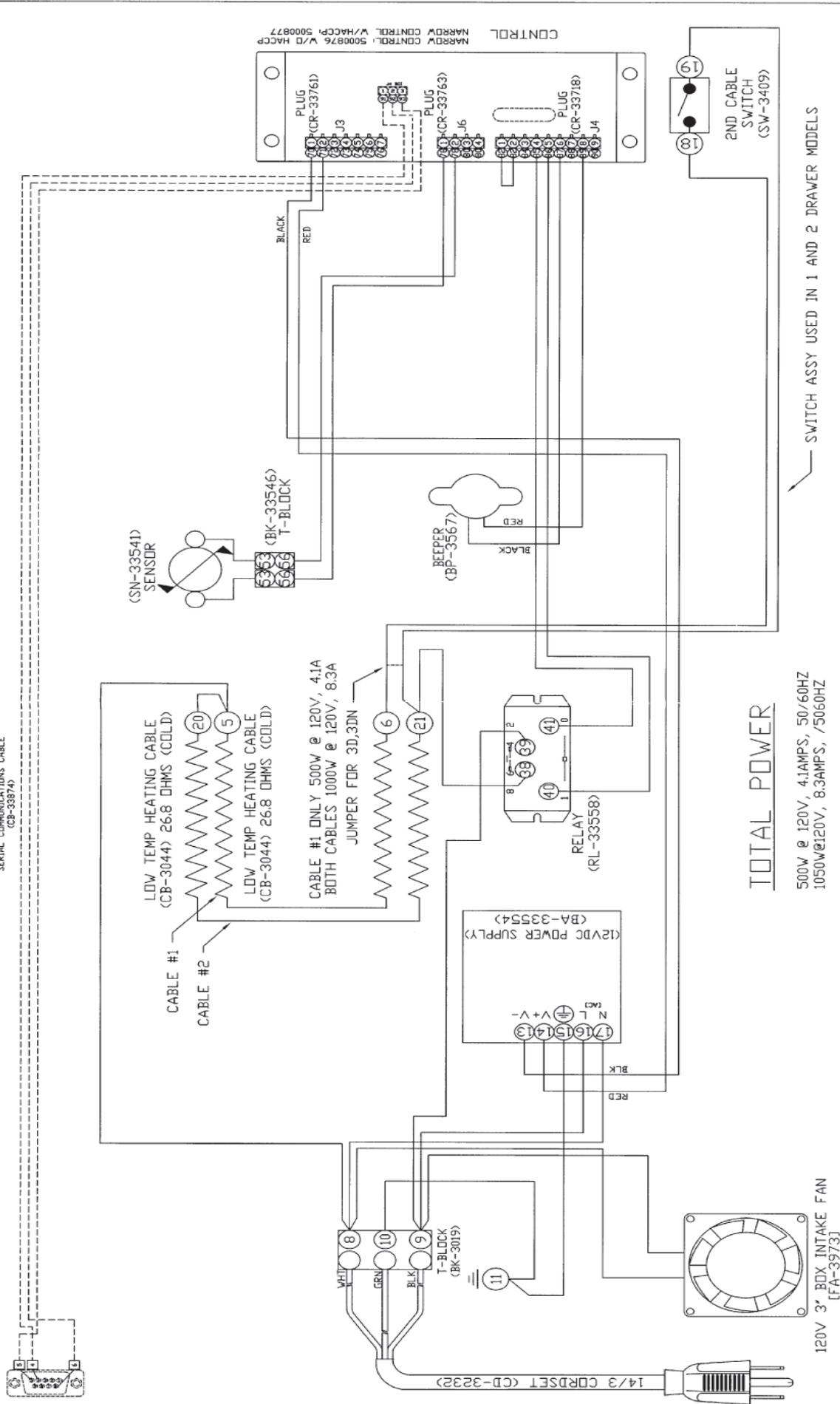
BY: MS SCALE: NONE DWG: 7861
APP'D: PED/BES DATE: 3/14/07 A-7861

NO.	REVISION	BY
1	3/29/07	BES

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

NOTE #2: SEE DRW. #B-8228 FOR
WIRE ASSEMBLIES

SERIAL COMMUNICATIONS CABLE
(CB-33874)



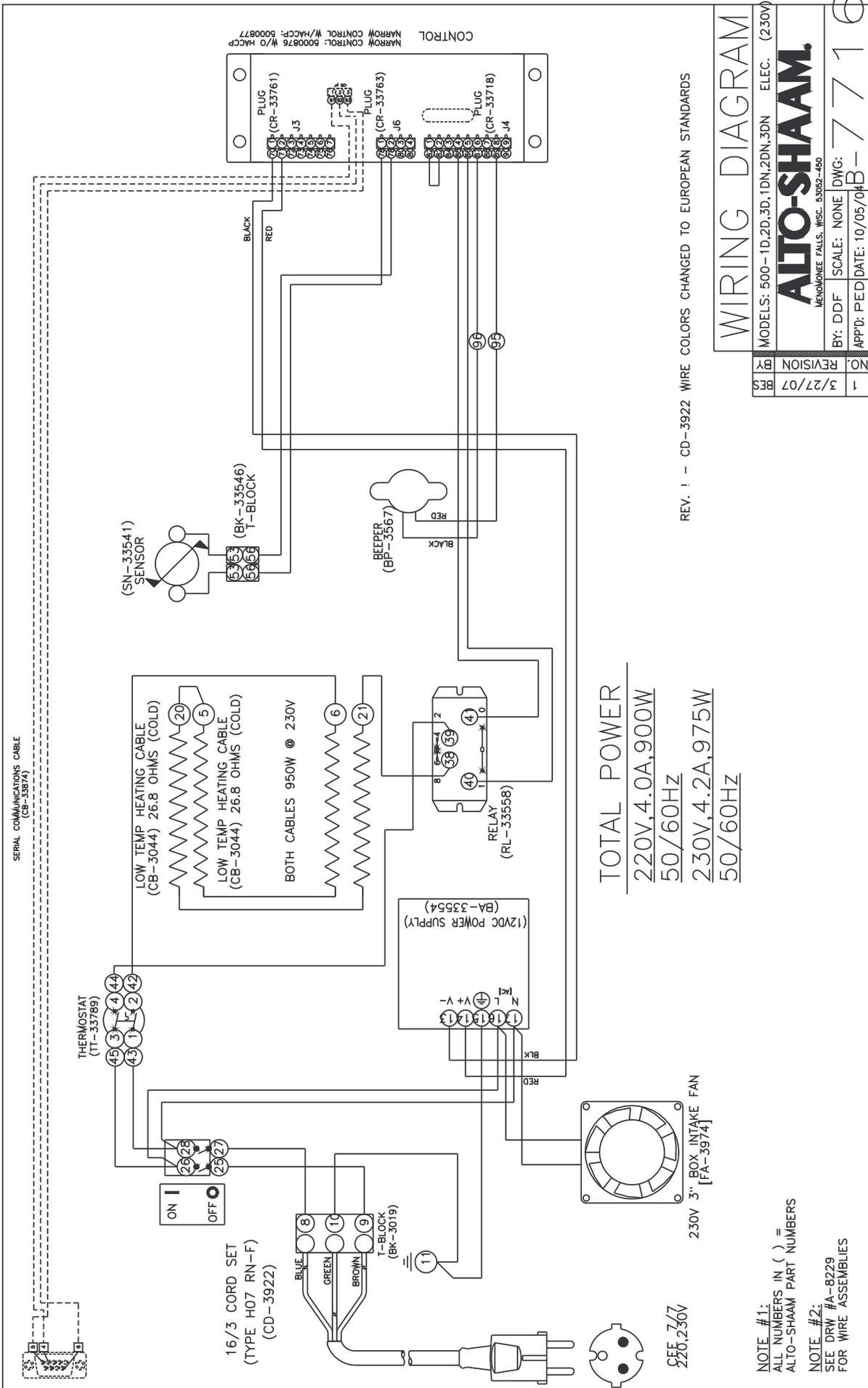
WIRING DIAGRAM	
MODELS: 500-1D, 2D, 3D, 1DN, 2DN, 3DN ELEC. (120V)	
ALTO-SHAAM MENOMONEE FALLS, WISC. 53052-450	
BY: M/S	SCALE: NONE
APP'D: P.E.D	DATE: 10/05/04
DWG: B-7717	

SWITCH ASSY USED IN 1 AND 2 DRAWER MODELS

TOTAL POWER
500W @ 120V, 4.1AMPS, 50/60HZ
1050W @ 120V, 8.3AMPS, /5060HZ

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

NOTE #2:
SEE DRW #A-8230
FOR WIRE ASSEMBLIES



REV. 1 -- CD-3922 WIRE COLORS CHANGED TO EUROPEAN STANDARDS

TOTAL POWER
220V, 4.0A, 900W
50/60HZ
230V, 4.2A, 975W
50/60HZ

WIRING DIAGRAM

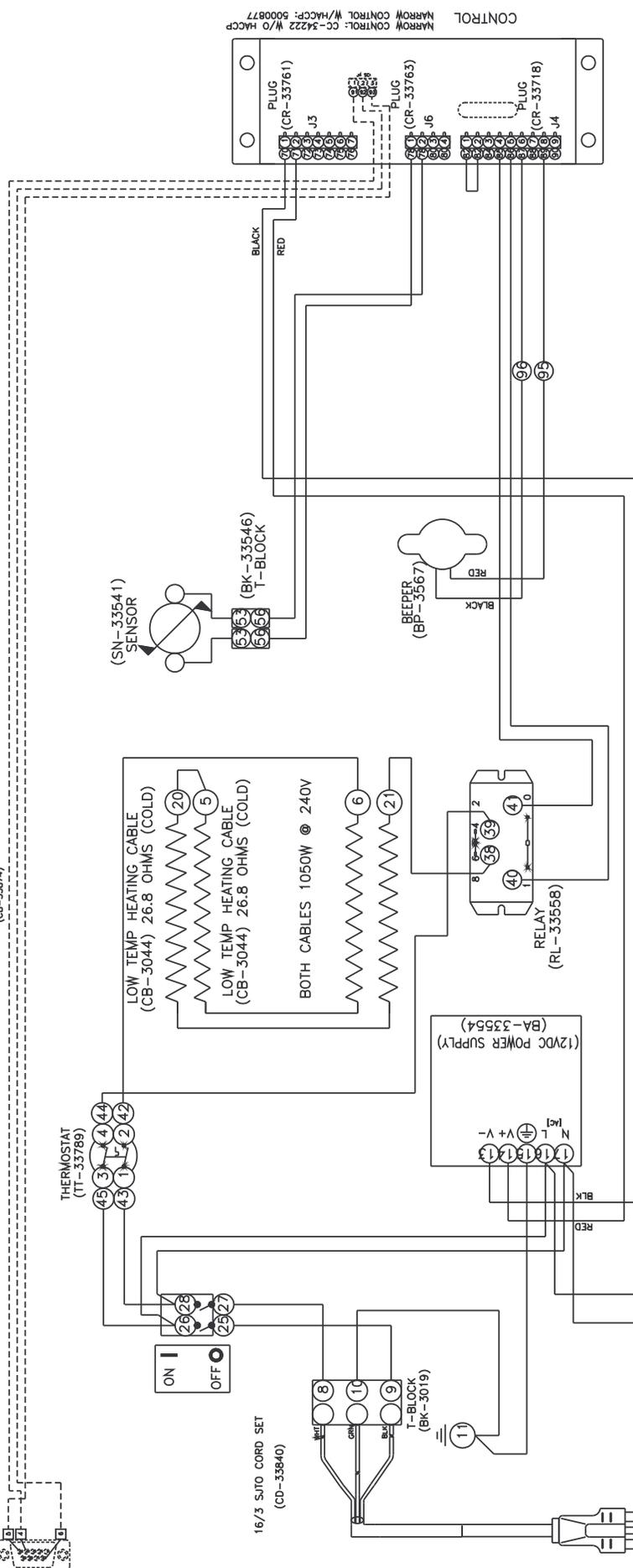
NO.	1
REVISION	BY
DATE	3/27/07

BY: DDF
 SCALE: NONE
 DWG: 77716
 APP'D: PED
 DATE: 10/05/04

MODELS: 500-1D, 2D, 3D, 1DN, 2DN, 3DN ELEC. (230V)
ALTO-SHAAM
 MENOMONEE FALLS, WISC. 53062-460

NOTE #1:
 ALL NUMBERS IN () =
 ALTO-SHAAM PART NUMBERS
 NOTE #2:
 SEE DRAW #A-8229
 FOR WIRE ASSEMBLIES

SERIAL COMMUNICATIONS CABLE
(CB-33874)



TOTAL POWER
 $\frac{780W @ 208V, 3.75A}{1050W @ 240V, 4.4A}$
50/60HZ

NEMA 6-15P
 15 AMP, 250V
 FOR U.S. ONLY



230V 3" BOX INTAKE FAN
 [FA-3974]

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

NOTE #2:
 SEE DRW #A-8229
 FOR WIRE ASSEMBLIES

WIRING DIAGRAM

MODELS: 500-1D, 2D, 3D, 1DN, 2DN, 3DN ELEC.

ALTO-SHAAM
MENOMONEE FALLS, WISC. 53092-450

BY: M B | SCALE: NONE | DWG: 7866
 APP'D: P E D | DATE: 5/14/07 | B-

**DANOS y RECLAMOS
RELACIONADOS con el TRANSPORTE**



**G A R A N T I A
L I M I T A D A**



Todo el equipo de Alto-Shaam se vende con envío F.O.B. (franco a bordo); en el momento en que lo acepta la empresa de transporte, dicho equipo se convierte en propiedad del consignatario.

Si ocurriesen daños durante el envío, será responsabilidad de la empresa de transporte o del consignatario. En dichos casos, la empresa de transporte tiene la responsabilidad de la entrega segura del producto, a menos que se pueda demostrar negligencia por parte del despachador.

1. Haga una inspección oportuna mientras el equipo esté todavía en el camión o inmediatamente después de haberlo trasladado al área de recepción. No espere hasta haber trasladado el producto a una bodega.
2. No firme ningún documento de flete sin que antes haya hecho un recuento completo y una inspección de todo el producto recibido.
3. Anote cualquier daño directamente en el recibo de la empresa de transporte.
4. Asegúrese de que el conductor firme el recibo. Si se niega a hacerlo, deje constancia de ello en el recibo.
5. Si el conductor no permite que se haga la inspección, escriba lo siguiente en el recibo de entrega:
El conductor rehúsa que se haga la inspección del envío para verificar daños visibles.
6. Llame por teléfono a la oficina de la empresa de transporte inmediatamente después de encontrar el daño y exija una inspección. Envíe por correo una confirmación de la hora, fecha, y persona con quien habló.
7. Conserve todas las cajas y demás material de embalaje para la futura inspección por parte de la empresa de transporte.
8. Registre inmediatamente una demanda escrita con la empresa de transporte y adjunte copias de todos los documentos pertinentes.

Continuaremos con nuestra política de ayudar a nuestros clientes para cobrar las demandas que se hayan registrado adecuadamente y estén vigentes. Sin embargo, no podemos registrar ninguna demanda a nombre del cliente, asumir la responsabilidad de demanda alguna, o aceptar deducciones en el pago del producto debido a dichas demandas.

Alto-Shaam Inc. garantiza al comprador original que cualquier componente original que presente defectos materiales o de mano de obra será, a elección de Alto-Shaam, a criterio de la empresa y sujeto a las cláusulas que se establecen en el presente documento, reemplazado por uno nuevo o refaccionado.

La garantía de mano de obra sigue en vigor un (1) año después de la instalación o quince (15) meses después de la fecha de envío, lo que se produzca primero. Alto-Shaam pagará los costos de mano de obra normales por trabajos efectuados durante horas comerciales normales no sujetas a sobretiempo, tarifas de días feriados o cuotas adicionales, y excluyendo las horas extras, los costos por vacaciones o cualquier pago adicional.

La garantía de los componentes tendrá validez durante un (1) año a partir de la instalación o quince (15) meses a partir de la fecha de envío, la que ocurra primero.

Sin embargo, el elemento calefactor de los hornos que cocinan y mantienen los alimentos de Halo Heat® y el compresor de refrigeración de los Quickchillers™ de Alto-Shaam están garantizados por un período de cinco (5) años desde su instalación. La garantía de mano de obra es la misma que la que se ha mencionado anteriormente, es decir, durante un (1) año desde su instalación o quince (15) meses a partir de la fecha de envío, la que se dé primero.

ESTA GARANTÍA NO SE APLICA A:

1. Calibración.
2. Reemplazo de focos y/o vidrio de la vitrina a causa de daños de cualquier índole.
3. Daños en el equipo debido a accidentes, flete instalación inadecuada o alteración.
4. Equipos usados en condiciones de abuso, uso indebido, descuido o condiciones anormales incluido, entre otros, el equipo sometidos a productos químicos fuertes o inapropiados como compuestos que contengan cloruros o sales cuaternarias, agua de mala calidad o equipos con números de serie que falten o que estén alterados, pero sin limitarse a lo anterior.
5. Los daños derivados como resultado directo de la calidad pobre del agua, el mantenimiento inadecuado de los generadores de vapor y/o las superficies afectadas por la calidad del agua. La calidad del agua y el mantenimiento necesario del equipo generador de vapor serán responsabilidad del propietario/operario.
6. Los daños ocasionados por el uso de cualquier agente limpiador que no sea Combitherm® de Alto-Shaam, incluidos, entre otros, los daños por cloro u otros agentes químicos dañinos. Se recomienda encarecidamente usar el limpiador Combitherm® de Alto-Shaam en los hornos Combitherm®.
7. Cualquier pérdida o daño que derive de un mal funcionamiento, incluyendo pérdida de productos o daños consecuenciales o accidentales de cualquier índole.
8. Equipo modificado de cualquier manera a partir del modelo original, sustitución de componentes distintos a los autorizados por la fábrica, retiro de componentes incluyendo las patas, o la adición de componentes de cualquier tipo.

Esta garantía es exclusiva e invalida cualquier otra garantía, expresa o implícita, incluyendo las garantías implícitas de comerciabilidad e idoneidad para fines específicos un objeto específico. En ningún caso la empresa será responsable por pérdida de uso, pérdida de ingresos o ganancias, beneficios, o pérdida del producto, ni por daños indirectos o consecuenciales. Nadie que no sea un trabajador de Alto-Shaam, Inc. está autorizado a modificar esta garantía ni podrá contraer ninguna otra obligación o responsabilidad con relación al equipo de Alto-Shaam.

ALTO-SHAAM, INC.

ANOTE LOS NÚMEROS DE MODELO Y DE SERIE DE LA UNIDAD PARA UNA FÁCIL REFERENCIA. SIEMPRE INDIQUE LOS NÚMEROS DE MODELO Y DE SERIE EN SU CORRESPONDENCIA RELATIVA A LA UNIDAD.

Modelo: _____
Voltaje: _____
Número de serie: _____

Fecha de instalación: _____
Adquirida en: _____

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 EE.UU.

Teléfono: 262.251.3800 • 800.558-8744 EE.UU./CANADÁ

Fax: 262.251.7067 • 800.329.8744 SÓLO EE.UU.

Sitio en Internet: www.alto-shaam.com

IMPRESO EN EE.UU.