

ALTO SHAAM®

Carro Banquete Eléctrico



1000-BQ2/96



1000-BQ2/128



1000-BQ2/192

Modelo:

1000-BQ2/96

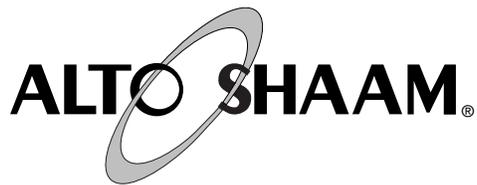
1000-BQ2/128

1000-BQ2/192

- **INSTALACIÓN**
- **OPERACIÓN**
- **MANTENIMIENTO**

**HALO
HEAT®**

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 USA
TELÉFONO: 262.251.3800 • 800.558.8744 EE.UU./CANADÁ FAX: 262.251.7067 • 800.329.8744 SÓLO EE.UU.
SITIO WEB: 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.

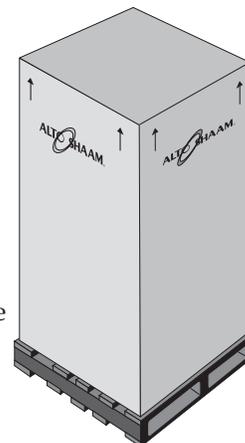
Todas las personas que vayan a instalar o utilizar el aparato, deberán leer y comprender este manual. Si desea realizar cualquier tipo de pregunta referente a la instalación, funcionamiento o mantenimiento, póngase en contacto con el departamento de asistencia de Alto-Shaam.

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:

PERIGRO



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.

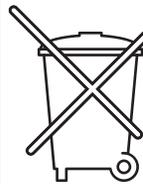
PRECAUCIÓN

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 los equipos entregados para uso en cualquier localidad que este controlada por la siguiente directiva:
NO DESECHAR LOS EQUIPOS ELECTRICOS O ELECTRONICOS CON OTROS DESECHOS MUNICIPALES.

INSTALACIÓN

INSTALACIÓN EN EL LUGAR

Este artefacto, completo con artículos y accesorios no conectados se puede entregar en uno o más paquetes. Asegúrese de que se incluyeron todos los siguientes artículos con cada unidad:

Artículo	BQ2/96	BQ2/128	BQ2/192
Parrillas	4	4	8
Ganchos para la parrilla	4	4	8
Pieza deslizante para la parrilla	8	8	16

Este artefacto está diseñado con el propósito de mantener alimentos calientes a una temperatura adecuada para consumo seguro. Se debe usar sobre una superficie nivelada en una ubicación que permita al carro banquete funcionar según el propósito para el que se diseñó y permita el acceso adecuado para una limpieza y mantenimiento apropiados.

No se debe instalar la unidad en un área donde pueda verse afectada por vapor, grasa, goteos de agua, temperaturas altas o cualquier condición adversa grave.

PELIGRO



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

PRECAUCIÓN



PARA EVITAR LESIONES CORPORALES, TENGA MUCHO CUIDADO AL MOVER O COLOCAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO.

REQUISITOS DE ESPACIO

El paragolpes de perímetro completo se ajusta a todos los requisitos de espacio.

PESO • 1000-BQ2/96

NETO 178 kg

ENVÍO 204 kg

DIMENSIONES 1956 MM X 1118 MM X 889 MM

CAJA DE CARTÓN:
(A x A x P)

PESO • 1000-BQ2/128

NETO 206 kg

ENVÍO 236 kg

DIMENSIONES 1956 MM X 1321 MM X 889 MM

CAJA DE CARTÓN:
(A x A x P)

PESO • 1000-BQ2/192

NETO 296 kg

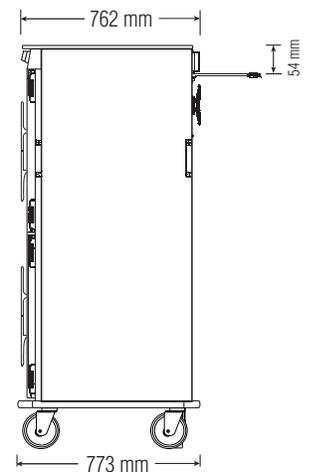
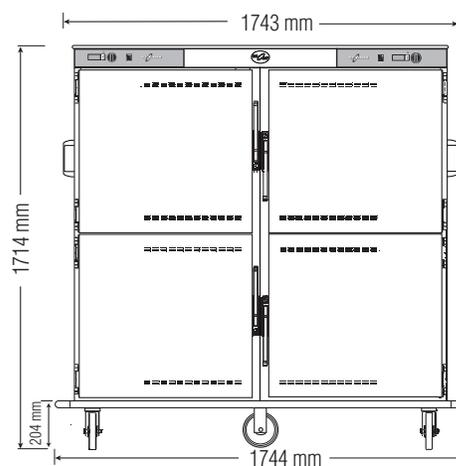
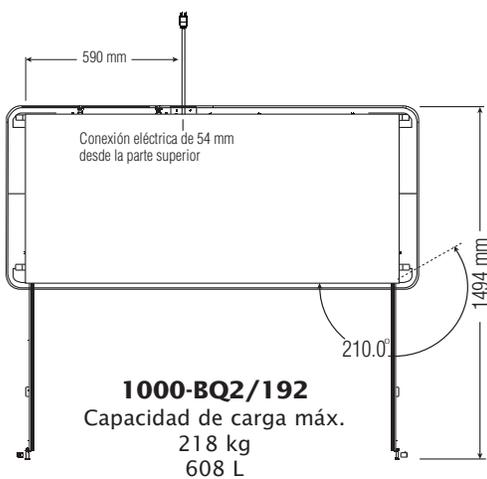
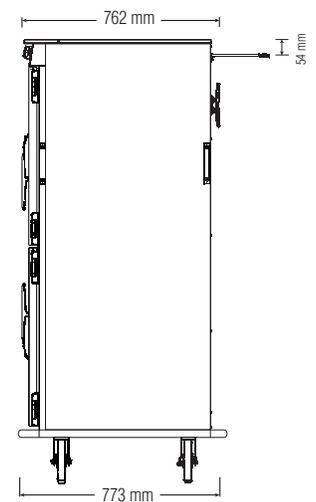
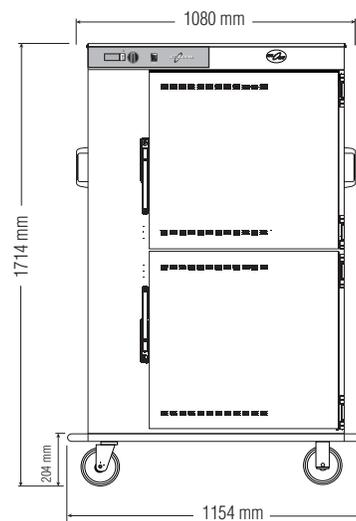
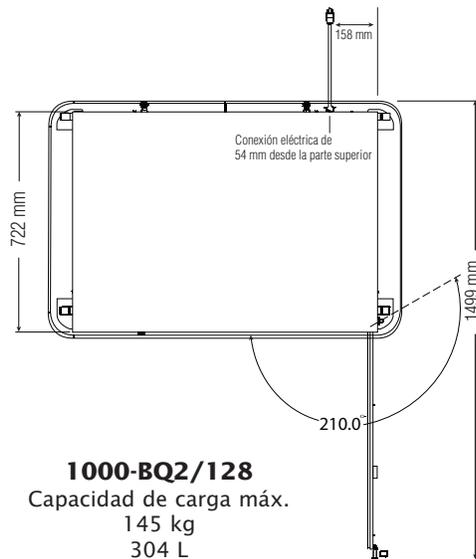
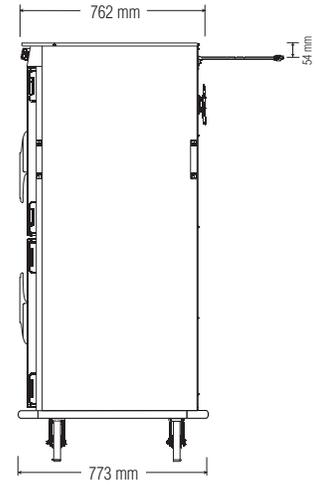
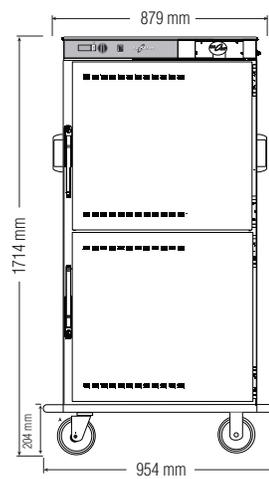
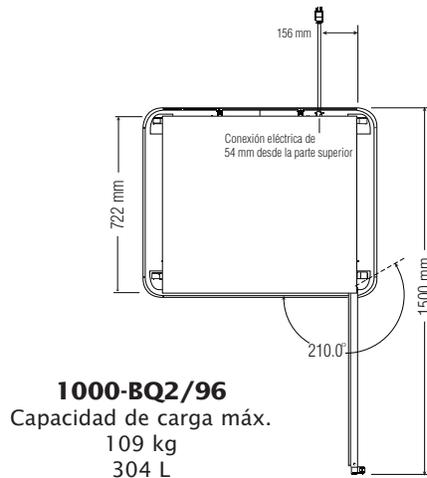
ENVÍO 345 kg

DIMENSIONES 1956 MM X 1880 MM X 889 MM

CAJA DE CARTÓN:
(A x A x P)

INSTALACIÓN

DIMENSIONES EXTERNAS



Opciones y accesorios Portaplatos cromados (CADA UNO MANTIENE CUATRO (4) COMIDAS PREPARADAS)	Modelo 1000-BQ2/96 platos de capacidad	Modelo 1000-BQ2/128 platos de capacidad	Modelo 1000-BQ2/192 platos de capacidad
Portaplatos "P" descubiertosDC-2868 Diámetro del plato: Máx. 254 mm Mín. 197 mm Espaciado vertical de rendija: 67 mm	24 portaplatos 96 comidas preparadas	32 portaplatos 128 comidas preparadas	48 portaplatos 192 comidas preparadas
Portaplatos "C" cubiertosDC-2869 Diámetro del plato: Máx. 248 mm Mín. 197 mm Espaciado vertical entre la parte superior e inferior del portaplatos: 295 mm	24 portaplatos 96 comidas preparadas	32 portaplatos 128 comidas preparadas	48 portaplatos 192 comidas preparadas
Portaplatos "EP" descubiertosDC-23580 Diámetro del plato: Máx. 318 mm Mín. 241 mm Espaciado vertical de rendija: 67 mm	16 portaplatos 64 comidas preparadas	24 portaplatos 96 comidas preparadas	32 portaplatos 128 comidas preparadas
Portaplatos "EC" cubiertosDC-23676 Diámetro del plato: Máx. 318 mm Mín. 241 mm Espaciado vertical entre la parte superior e inferior del portaplatos: 295 mm	16 portaplatos 64 comidas preparadas	24 portaplatos 96 comidas preparadas	32 portaplatos 128 comidas preparadas
Parrilla y soportes de parrilla (por cada parrilla adicional)1061/11533 Parrilla de alambre cromada	SH-2835	SH-22727	SH-2835

INSTALACIÓN

ASPECTOS ELÉCTRICOS



PELIGRO



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



PELIGRO



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

1. Una etiqueta de identificación está montada permanentemente sobre el gabinete.
2. Enchufe el gabinete SOLAMENTE a un tomacorriente con conexión a tierra, colocando la unidad de forma que se pueda acceder fácilmente al cable de alimentación en el caso de una emergencia.
3. Si es necesario, un electricista autorizado debe instalar un tomacorriente adecuado o una configuración de tomacorriente para esta unidad de acuerdo con los códigos eléctricos locales.

NOTA:

Unidades de 230V:

Para prevenir el peligro de descarga eléctrica entre el aparato y otros aparatos o partes metálicas en las cercanías, se proporciona un borne de conexión de compensación. Para proporcionar la protección suficiente contra diferencias de voltaje, se debe conectar un conductor de conexión de compensación a este borne y a los otros aparatos o partes metálicas. El terminal está marcado con el siguiente símbolo. 

El aparato debe estar conectado a un circuito eléctrico protegido por un tomacorriente de interruptor de circuitos de fallo de conexión a tierra (GFC, por su siglas en inglés) externo.

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.



ASPECTOS ELÉCTRICOS • 1000-BQ2/96

VOLTAJE	FASE	CICLO/HZ	AMPERIOS	kW	CABLE Y ENCHUFE INCLUIDOS
125	1	50/60	12,8	1,6	 NEMA 5-15P ENCHUFE DE 15 A- 125 V
208-240	1	50/60	7,0 ^{MÁX.}	1,6	 NEMA 6-15P ENCHUFE DE 15 A - 250 V
230	1	50/60	6,5	1,5	 CEE 7/7 ENCHUFE DE 220 A 230 V

ASPECTOS ELÉCTRICOS • 1000-BQ2/128

VOLTAJE	FASE	CICLO/HZ	AMPERIOS	kW	CABLE Y ENCHUFE INCLUIDOS
125	1	50/60	18,4	2,30	 NEMA 5-20P ENCHUFE DE 20 A- 125 V
208-240	1	50/60	8,7 ^{MÁX.}	2,10	 NEMA 6-15P ENCHUFE DE 15 A - 250 V
230	1	50/60	8,4	1,95	 CEE 7/7 ENCHUFE DE 220 A 230 V

ASPECTOS ELÉCTRICOS • 1000-BQ2/192

VOLTAJE	FASE	CICLO/HZ	AMPERIOS	kW	CABLE Y ENCHUFE INCLUIDOS
125	1	50/60			NEMA 5-20P
			16	2,0	 20A- 125V ENCHUFE
			24 ^{MÁX.}	3,0	 NEMA 5-30P ENCHUFE DE 30 A - 125 V
208-240	1	50/60	14,2 ^{MÁX.}	3,4	 NEMA 6-15P ENCHUFE DE 15 A - 250 V
230	1	50/60	13,0	3,0	 CEE 7/7 ENCHUFE DE 220 A 230 V

Antes de operar la unidad, limpie el interior y exterior con un paño húmedo limpio y una solución jabonosa suave. Enjuague cuidadosamente. Limpie e instale las piezas deslizantes para la parrilla y las parrillas.

Apréndase las operaciones y controles. Lea este manual y guárdelo en un lugar seguro.

El aparato está equipado con un cable de calentamiento especial. A través del concepto Halo Heat, el cable de calentamiento se monta en las paredes de la unidad para proporcionar una fuente de calor aplicado en forma uniforme controlada por un termostato. Las características operacionales y de diseño de la unidad eliminan la necesidad de un recipiente de humedad o un ventilador de circulación de calor. A través de una aplicación de calor uniforme, la calidad de los alimentos se mantiene por varias horas o más.

ARRANQUE....

1. Conecte el cable eléctrico a un tomacorriente de potencia apropiado.
2. Cierre los orificios de ventilación de compartimentos ubicados en el interior de cada puerta de compartimento.
3. Presione el botón de ENCENDIDO para los compartimentos apropiados. El botón de encendido se iluminará.

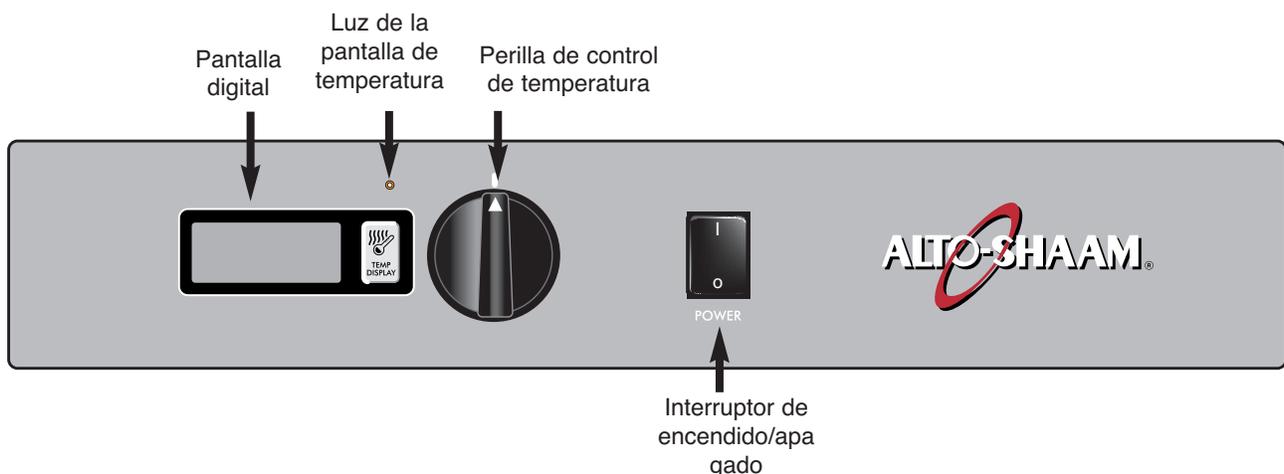
4. Gire la perilla de control hasta la temperatura de mantenimiento deseada. Se mostrará la temperatura en la pantalla digital.
5. La luz de la pantalla de temperatura se iluminará cuando el aire interior alcance la temperatura de mantenimiento deseada.

PARA CAMBIAR ENTRE GRADOS FAHRENHEIT Y CELSIUS

El tipo de grado predeterminado es Fahrenheit Para cambiar a grados Celsius:

1. Con el control APAGADO (es decir, la configuración de temperatura en la posición APAGADO), presione y mantenga presionado el botón de la pantalla de temperatura durante 5 segundos.
2. El control mostrará "degC" (grados Celcius) durante 3 segundos para verificar la selección y luego mostrará la temperatura. (Punto de referencia o real, cualquiera que haya elegido el usuario) en °C.
3. Repita la operación para cambiar a grados Fahrenheit.

Nota: En el caso de una falla en la energía, prueba de fábrica, etc., el control mantendrá la configuración en °C seleccionada por el usuario cuando se restablezca la energía.



OPERACIÓN

PROCEDIMIENTO DE MANTENIMIENTO

1. Precaliente a 93° C por 30 minutos.

Permita un mínimo de 30 minutos de precalentamiento antes de cargar el carro banquete con productos.

2. Cargue el carro sólo con alimentos calientes.

El propósito del carro banquete es mantener los alimentos calientes a una temperatura para servir adecuada. Sólo se deben colocar alimentos calientes dentro del carro banquete. Antes de cargar el carro con alimentos, use un termómetro de alimentos para asegurarse de que todos los productos alcanzaron un rango de temperatura interna de 60° a 71° C. Cualquier producto alimentario que no cumpla con el rango de temperatura apropiado debe ser calentado antes de cargarlo en el carro banquete. Para obtener mejores resultados, use un horno de cocción y de mantenimiento Halo Heat a baja temperatura ajustado entre 121° C a 135° C, o un horno Combitherm para calentar el producto al rango de temperatura correcto.

3. Cargue los platos cubiertos o portaplatos en el carro banquete.

Luego de que los alimentos alcanzaron una temperatura para servir adecuada:

- A. Use sólo platos CALENTADOS.
- B. Cargue cada serie de cuatro (4) platos en el carro banquete tan pronto los arme y lo más rápido posible para retener el máximo de calor.
- C. Primero cargue los platos en la sección superior del carro banquete.
- D. Cierre bien las puertas del carro banquete luego de cargar cada serie de platos.
- E. Al momento de cargar la sección superior del carro banquete, la puerta de la sección inferior debe permanecer cerrada.
- F. Al momento de cargar la sección inferior del carro banquete, la puerta de la sección superior debe permanecer cerrada.

4. Restablezca el termostato a la temperatura deseada.

Después de cargar completamente el carro con productos, asegúrese de que las puertas estén bien cerradas y reestablezca el termostato a la temperatura de mantenimiento deseada o en 82° C que se sugieren.

El rango de temperatura adecuada de los productos que se mantienen y la decisión de abrir o no los orificios de ventilación de las puertas dependerá del tipo de productos y de su cantidad. Al momento de mantener alimentos durante periodos prolongados, es recomendable revisar periódicamente la temperatura interna de cada producto con un termómetro para alimentos para asegurar el mantenimiento del rango de temperatura adecuado de 60° C a 71° C.

5. Según sea necesario, descargue los platos cubiertos, bandejas o portaplatos.

- A. Descargue primero los productos de la sección inferior del carro y continúe hacia la parte superior.
- B. Al momento de descargar la sección inferior del carro banquete, la puerta de la sección superior debe permanecer cerrada.
- C. Al momento de descargar la sección superior del carro banquete, la puerta de la sección inferior debe permanecer cerrada.
- D. Cierre bien las puertas del carro cada vez que retire algún producto.

PAUTAS GENERALES DE MANTENIMIENTO

Los chefs, los cocineros y otro personal especializado de servicios de alimentos usan diversos métodos de cocción. Las temperaturas de mantenimiento adecuadas para un producto alimentario específico se deben basar en el contenido de humedad, volumen y temperaturas para servir adecuadas del producto. Las temperaturas de mantenimiento seguras también deben correlacionarse con palatabilidad al determinar la duración de un tiempo de mantenimiento para un producto específico.

Halo Heat mantiene la cantidad máxima de contenido de humedad del producto sin agregar agua, vapor de agua o vapor. Al mantenerse el máximo de humedad natural del producto se conserva su sabor natural y proporciona un gusto más genuino. Además de la retención de humedad del producto, las delicadas propiedades de Halo Heat mantienen una temperatura constante en todo el gabinete sin la necesidad de un ventilador de distribución de calor, por lo tanto, evita mayor pérdida de humedad causada por evaporación o deshidratación.

Cuando se retira el producto del entorno de cocción a alta temperatura para transferencia inmediata a equipos con la menor temperatura que se requiere para mantenimiento de comida caliente, se puede formar condensación en el exterior del producto y en el interior de contenedores plásticos usados para aplicaciones de autoservicio. Al permitir que el producto suelte el vapor y el calor inicial producido por la cocción a alta temperatura se puede paliar esta condición. Para conservar la seguridad y la calidad de los alimentos cocidos frescos, se debe permitir solamente un período de tiempo máximo de 1 a 2 minutos para que se libere el calor inicial del producto.

Se proporciona la mayoría de los equipos de mantenimiento Halo Heat con un control de termostato de 16° a 93° C. Si la unidad está equipada con orificios de ventilación, ciérrelos para mantener la humedad y ábralos para lograr un efecto crujiente.

Si la unidad está equipada con un termostato que indica un rango entre 1 y 10, use un termómetro indicador de aguja metal para medir la temperatura interna de los productos que se mantienen. Ajuste la configuración del termostato para alcanzar la mejor configuración general en base a la temperatura interna del producto.

RANGO DE TEMPERATURA DE MANTENIMIENTO

CARNE	CELSIUS
CARNE DE VACUNO ASADA — A punto	54°C
CARNE DE VACUNO - Término medio/Bien cocido	68°C
PECHO DE VACUNO	71° — 79°C
CARNE TIPO CORN BEEF	71° — 79°C
PASTRAMI	71° — 79°C
COSTILLA DE PRIMERA — A punto	54°C
BISTEC — Asado/Frito	60° — 71°C
COSTILLAS — Vacuno o cerdo	71°C
TERNERA	71° — 79°C
HAM	71° — 79°C
CERDO	71° — 79°C
CORDERO	71° — 79°C
AVE	
POLLO — Frito/Horneado	71° — 79°C
PATO	71° — 79°C
PAVO	71° — 79°C
GENERAL	71° — 79°C
PESCADO/MARISCOS	
PESCADO — Horneado/Frito	71° — 79°C
LANGOSTA	71° — 79°C
CAMARONES — Frito	71° — 79°C
PRODUCTOS HORNEADOS	
PAN/ROLLOS	49° — 60°C
MISCELÁNEOS	
GUISOS	71° — 79°C
MASA — Reposar	27° — 38°C
HUEVOS — Fritos	66° — 71°C
ENTRADAS CONGELADAS	71° — 79°C
CANAPÉS	71° — 82°C
PASTA	71° — 82°C
PIZZA	71° — 82°C
PAPAS	82°C
COMIDAS EN PLATO	60° — 74°C
SALSAS	60° — 93°C
SOPA	60° — 93°C
VEGETALES	71° — 79°C
LAS TEMPERATURAS DE MANTENIMIENTO QUE SE INDICAN AQUÍ SON SÓLO PAUTAS SUGERIDAS.	

CUIDADO Y LIMPIEZA

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.

 PRECAUCIÓN	
 NINGUNOS RASPADORES	PARA PROTEGER LAS SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE, EVITE POR COMPLETO LOS COMPUESTOS DE LIMPIEZA ABRASIVOS, LIMPIADORES A BASE DE CLORUROS O LIMPIADORES QUE CONTENGAN SALES CUATERNARIAS. NO USE NUNCA ÁCIDO CLORHÍDRICO (ÁCIDO MURIÁTICO) EN ACERO INOXIDABLE.
 NINGUNOS CEPILLOS DE ALAMBRE	
 NINGUNOS DE ACERO	

CUIDADO Y LIMPIEZA

LIMPIE LA UNIDAD COMPLETAMENTE TODOS LOS DÍAS



La limpieza y apariencia de esta unidad contribuirá considerablemente a la eficacia del funcionamiento y a brindar alimentos sabrosos y apetitosos. El buen equipo que se mantiene limpio funciona mejor y dura más tiempo.

1. Desconecte la unidad de la fuente de energía y permita que se enfríe.
2. Retire todos los artículos desmontables como los portaplatos, parrillas y porta-parrillas. Limpie estos artículos de manera separada con un buen solvente desengrasante o un detergente comercial. Enjuague bien y seque.
3. Limpie las superficies interiores metálicas de la unidad con un paño limpio y con cualquier detergente comercial o solvente desengrasante bueno en la concentración recomendada. Rocíe las áreas muy sucias con un desengrasante soluble en agua y deje reposar durante 10 minutos, luego retire la suciedad con una esponja plástica. Enjuague las superficies, limpiando con una esponja y agua limpia y tibia para retirar todos los residuos. Elimine el exceso de agua con una esponja, limpie y seque con un paño limpio o deje secar al aire. Vuelva a colocar los porta-parrillas y las parrillas.
5. Se puede limpiar el interior con una solución desinfectante después de limpiar y enjuagar. La solución debe estar aprobada para su uso con superficies de acero inoxidable que tienen contacto con alimentos.

3. Limpie las superficies interiores metálicas de la unidad con un paño limpio y con cualquier detergente comercial o solvente desengrasante bueno en la concentración recomendada. Rocíe las áreas muy sucias con un desengrasante soluble en agua y deje reposar durante 10 minutos, luego retire la suciedad con una esponja plástica. Enjuague las superficies, limpiando con una esponja y agua limpia y tibia para retirar todos los residuos. Elimine el exceso de agua con una esponja, limpie y seque con un paño limpio o deje secar al aire. Vuelva a colocar los porta-parrillas y las parrillas.



6. Para ayudar a mantener el revestimiento de la película protectora sobre acero inoxidable, limpie el interior de la unidad con un limpiador recomendado para superficies de acero inoxidable. Rocíe el agente de limpieza sobre un paño limpio y limpie en dirección con la fibra de acero inoxidable.

Siempre siga los reglamentos de salud (higiene) estatales o locales relacionados con todos los requisitos correspondientes sobre limpieza y desinfección para el equipo de alimentos.

NOTA: Evite el uso de compuestos de limpieza abrasivos, limpiadores a base de cloruro o limpiadores que contengan sales cuaternarias. Nunca use ácido clorhídrico (ácido muriático) en acero inoxidable.

4. Limpie completamente el panel de control, los orificios de ventilación de las puertas y las juntas de las puertas, debido a que estas áreas guardan desechos de alimentos. Enjuague las superficies, limpiando con una esponja y agua limpia y tibia. Limpie y seque con un paño limpio.

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

PELIGRO	
	EN NINGÚN MOMENTO DEBE LIMPIARSE EL VAPOR DEL INTERIOR O DEL EXTERIOR, REGARSE, INUNDARSE CON AGUA O SOLUCIÓN LÍQUIDA DE CUALQUIER TIPO. NO UTILICE UN CHORRO DE AGUA PARA LIMPIAR.
	PODRÍAN PRODUCIRSE DAÑOS GRAVES O DECARGA ELÉCTRICA. LA GARANTÍA SE PIERDE SI SE INUNDA EL ELECTRODOMÉSTICO.

DESINFECCIÓN

El sabor y el aroma de los alimentos están por lo general tan estrechamente relacionados que es difícil, si no imposible, separarlos. También existe una relación importante e inseparable entre la limpieza y el sabor de los alimentos. La limpieza, la mayor eficacia del funcionamiento y la apariencia del equipo contribuyen considerablemente a brindar alimentos sabrosos y apetitosos. El buen equipo que se mantiene limpio, funciona mejor y dura más tiempo.

La mayoría de los alimentos transmiten su propio aroma particular y muchos alimentos absorben olores existentes. Desafortunadamente, durante esta absorción, no hay diferencia entre los olores BUENOS y MALOS. La mayoría de los olores y sabores desagradables que complican las operaciones de servicios de alimentos son producto del desarrollo de bacterias. La acidez, la ranciedad, el olor a humedad, el sabor añejo u otros sabores DESAGRADABLES generalmente son producto de la actividad de gérmenes.

La forma más fácil de garantizar un sabor natural y pleno en los alimentos es por medio de una limpieza integral. Esto significa mantener un buen control de la suciedad visible (polvo) y la invisible (gérmenes). Un enfoque completo a la desinfección proporcionará la limpieza esencial. Garantizará una apariencia atractiva del equipo, junto con la eficacia y utilidad máximas. Más importante aún, un buen programa de desinfección proporciona uno de los elementos clave en la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos.

Un ambiente de mantenimiento controlado para los alimentos preparados es sólo uno de los factores importantes involucrados en la prevención de las enfermedades transmitidas por los alimentos. El monitoreo y el control de la temperatura durante la recepción, el almacenamiento, la preparación y el servicio de alimentos son igual de importantes.

El método más preciso de medición de temperaturas seguras de alimentos calientes y fríos es por medio de la temperatura interna del producto. Un termómetro de alta calidad es una herramienta eficaz para este propósito y se debe usar rutinariamente en todos los productos que requieran mantenimiento a una temperatura específica.

Un programa de desinfección integral debe enfocarse en la capacitación del personal sobre los procedimientos básicos de desinfección. Esto incluye higiene personal, manipulación adecuada de alimentos crudos, cocción a una temperatura interna segura del producto y un monitoreo rutinario de las temperaturas internas desde la recepción hasta el servicio.

La mayoría de las enfermedades transmitidas por alimentos puede evitarse por medio de un control de temperatura adecuado y un programa de desinfección integral. Estos dos factores son importantes para forjar un servicio de calidad como la base de la satisfacción del cliente. Las prácticas seguras de manipulación de alimentos para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos son de importancia fundamental para la salud y la seguridad de los clientes. APPCC, un acrónimo para análisis de peligros y puntos de control crítico, es un programa de control de calidad de procedimientos de operación para garantizar la integridad, calidad y seguridad. La toma de pasos necesarios para complementar prácticas de inocuidad de los alimentos es rentable y relativamente simple. Aunque las guías de APPCC van más allá del alcance de este manual, puede obtener más información disponible comunicándose con:

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

TEMPERATURAS INTERNAS DE PRODUCTOS	
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	SOBRE 4° C
ZONA SEGURA	2° A 4° C
ALIMENTOS CONGELADOS	
ZONA DE PELIGRO	SOBRE 0° C
ZONA CRÍTICA	-18° A 0° C
ZONA SEGURA	-18° C O INFERIOR

El termostato electrónico es un instrumento preciso y está diseñado para ofrecer un servicio sin problemas. Si sospecha que la temperatura en el interior del compartimiento de mantenimiento no coincide con la temperatura indicada en la pantalla digital, siga las siguientes instrucciones:

- 1.** Verifique que el voltaje de la unidad coincida con la fuente de energía. Una fuente de energía inferior a la requerida para operar la unidad dará como resultado temperaturas incorrectas.
- 2.** Verifique la temperatura dentro del compartimiento de mantenimiento con un indicador térmico calificado.
 - A.** Vacíe el compartimiento de mantenimiento, con excepción de las parrillas de alambre.
 - B.** Asegúrese de que el sensor del gabinete de mantenimiento, ubicado dentro del compartimiento de mantenimiento al lado izquierdo de la unidad, esté completamente limpio.
 - C.** Suspense el indicador térmico en el centro del compartimiento de mantenimiento.
 - D.** Permita que la temperatura establecida en el termostato electrónico se estabilice por un mínimo de una hora antes de comparar la pantalla digital con la lectura del indicador térmico.

NO ABRA LAS PUERTAS DEL GABINETE DURANTE EL PERÍODO DE ESTABILIZACIÓN DE TEMPERATURA.

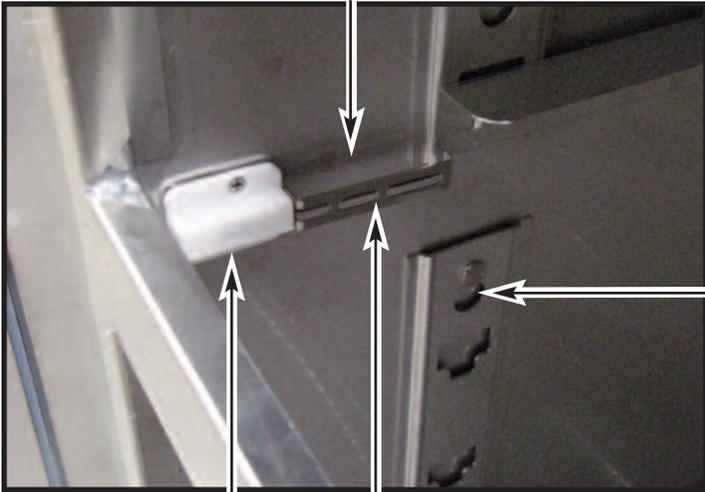
Si la lectura del indicador térmico no coincide con la pantalla digital, debe existir un problema con el sensor de aire. Consulte la guía de solución de problemas de este manual o llame al departamento de servicio de la fábrica para cualquier consulta.



MANTENIMIENTO



Sonda de temperatura PR-34494

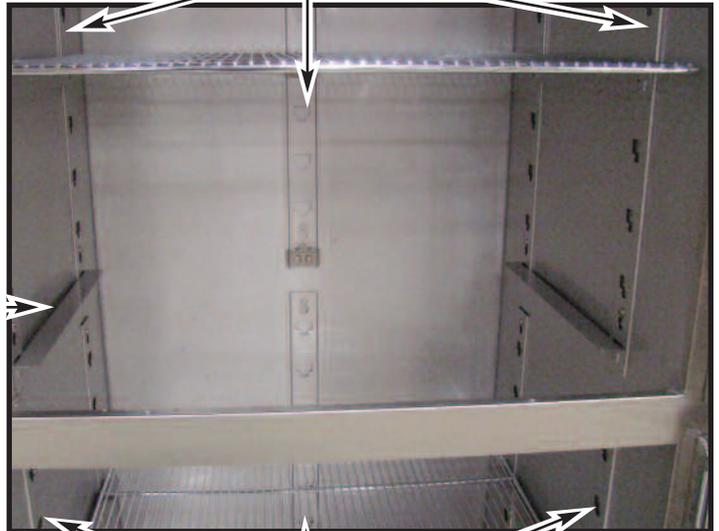


Perno para soporte
de gancho
ST-2547

Montaje del
bloque del sensor
BK-27878

Protección del sensor
1008272

Soportes, ganchos
para la parte superior
11542



Pieza deslizante de la parrilla
1061

Soportes, ganchos
de la parte inferior
11541



Orificios de ventilación de
la puerta

MANTENIMIENTO

LISTA DE PIEZAS DE SERVICIO

Descripción	1000-BQ2/96 Cant	1000-BQ2/128 Cant	1000-BQ2/192 Cant
Panel de control	5006725	.5006825	.5006797
Esquema del panel izquierdo	PE-27940	.PE-27940	.PE-27940
Esquema del panel derecho			.PE-27942
Revestimiento del lado izquierdo	5006745	.5006745	.5006745
Revestimiento del lado derecho	5006744	.5006744	.5006744
Revestimiento trasero	11500	.12169	.11500 (Izquierdo)
Revestimiento trasero derecho			.11501 (derecho)
Cubierta	4948	.14004	.4955
Paragolpes de aluminio, 120V/208V	5007309	.5007310	.5007311
Paragolpes de aluminio, 230V	14980	.14982	.14983
Paragolpes del perímetro de goma	BM-24766	.4,27 m .BM-24766	.4,57 m .BM-247664,88 m
Paragolpes de marco de aluminio, 120V/208V	BM-28029	.BM-23030	
Paragolpes de marco de aluminio, 120V/208V, posterior			.BM-27494
Paragolpes de marco de aluminio, 120V/208V, delantero			.BM-27495
Paragolpes de marco de aluminio, 230V	BM-24950	.BM-24951	
Paragolpes de marco de aluminio, 230V delantero			.BM-28032
Paragolpes de marco de aluminio, 230V posterior			.BM-27494
Parrilla	SH-2835	.4 .SH-22727	.4 .SH-2835
Pieza deslizante para la parrilla	1061	.8 .1061	.8 .1061
Gancho de parrilla	11533	.4 .11533	.4 .11533
Gancho de soporte de la parte inferior	11541	.5 .11541	.5 .11541
Gancho de soporte de la parte superior	11542	.5 .11542	.5 .11542
Perno de montaje para soporte	ST-2547	.20 .ST-2547	.20 .ST-2547
Protección del sensor	1008272	.1008272	.1008272
Enchufe del cable del plato	11772	.11772	
Bloque del sensor de montaje	BK-27878	.BK-27878	.BK-27878
Terminal del bloque	BK-3019	.BK-3019	.BK-3019
Cable de calentamiento, 120V	4880	.4881	.2 .4880 .1/cavidad
Cable de calentamiento, 208/240V	4881	.4879	.4881 .1/cavidad
Manual del control	CC-34488	.CC-34488	.CC-34488
Juego de cable, 120V	CD-3397	.CD-3397	.Consulte la lista a continuación*
Juego de cable, 208V	CD-3551	.CD-3551	.CD-3551
Juego de cable, 230V	CD-3922	.CD-3922	.CD-3922
Perilla de control	KN-26568	.KN-26568	.KN-26568
Sonda	PR-34494	.PR-34494	.PR-34494
Interruptor de encendido, 208V, 230V	SW-34351	.SW-34351	.SW-34351
Interruptor de encendido, 120V	SW-34375	.SW-34375	.SW-34375
Rueda rígida, 152 mm	CS-2042	.CS-2042	.CS-2042
Rueda giratoria con freno, 152 mm	CS-2231	.CS-2231	.CS-2231
Tornillos de montaje de la rueda	SC-2351	.16 .SC-2351	.16 .SC-235124
Conjunto de puertas	5001330	.2 .5001330	.2 .5001330
Junta para puerta	GS-27879	.2 .GS-27879	.2 .GS-27879
Manija para puerta	HD-2566	.2 .HD-2566	.2 .HD-2566
Manija, transporte plástico	HD-26792	.4 .HD-26792	.4 .HD-26792
Bisagra	HG-2015	.2 .HG-2015	.2 .HG-2015
Bisagra insertada	HG-22672	.4 .HG-22672	.4 .HG-22672
Suplemento de bisagra	13675	.8 .13675	.8 .13675
Cubierta para orificios de ventilación	13253	.8/puerta .13253	.8/puerta .132538/puerta
Aislamiento para kit de cable	IN-22364	.IN-22364	.IN-22364
Aislamiento	IN-2381	.IN-2381	.IN-2381
*Juego de cable, 120 V para 1000-BQ2/192			
Juego de cable, 10/3, SJEOW-A			.CD-33366
Juego de cable, 12/3 SJO, 20 A			.CD-3397
Conector, cuerpo, roscado			.CR-3308
Conector, cuerpo, roscado			.CR-3724
Entrada, macho, roscada, 30 A			.IT-3306
Entrada, macho, roscada, 20 A			.IT-3723
Interruptor de cambio, 3PDT, 3			.SW-3617

Kit de servicio de reemplazo del cable de calentamiento No. 4880

1000-BQ2/96 (125V) requiere un (1) kit (39,3 m de cable)

1000-BQ2/192 (125V) requiere un (1) kit para una (1) cavidad o dos (2) kits para las dos cavidades (39,3 m de cable por cavidad)

El kit de servicio incluye:

CB-3045	Elemento de cable de calefacción	40,8 metros
CR-3226	Conector tórico4
IN-3488	Aislamiento para la esquina0,30 metro
BU-3105	Casquillo con reborde12
BU-3106	Casquillo de copa4
SL-3063	Manguito aislante4
TA-3540	Cinta eléctrica para alta temperatura1 rollo
ST-2439	Perno 10.324
NU-2215	Tuerca hexagonal8

Kit de servicio de reemplazo del cable de calentamiento No. 4881

1000-BQ2/96 (208-240V) requiere un (1) kit (62,2 m de cable)

1000-BQ2/128 (120V) requiere dos (2) kits (109,7 m de cable)

1000-BQ2/192 (208-240V) requiere un (1) kit para una (1) cavidad o dos (2) kits para las dos cavidades (62,2 m de cable por cavidad)

El kit de servicio incluye:

CB-3045	Elemento de cable de calefacción	64 metros
CR-3226	Conector tórico12
IN-3488	Aislamiento para la esquina.....	.1 pie
BU-3105	Casquillo con reborde.....	.12
BU-3106	Casquillo de copa.....	.12
SL-3063	Manguito aislante.....	.12
TA-3540	Cinta eléctrica para alta temperatura.....	.1 rollo
ST-2439	Perno 10.3212
NU-2215	Tuerca hexagonal.....	.24

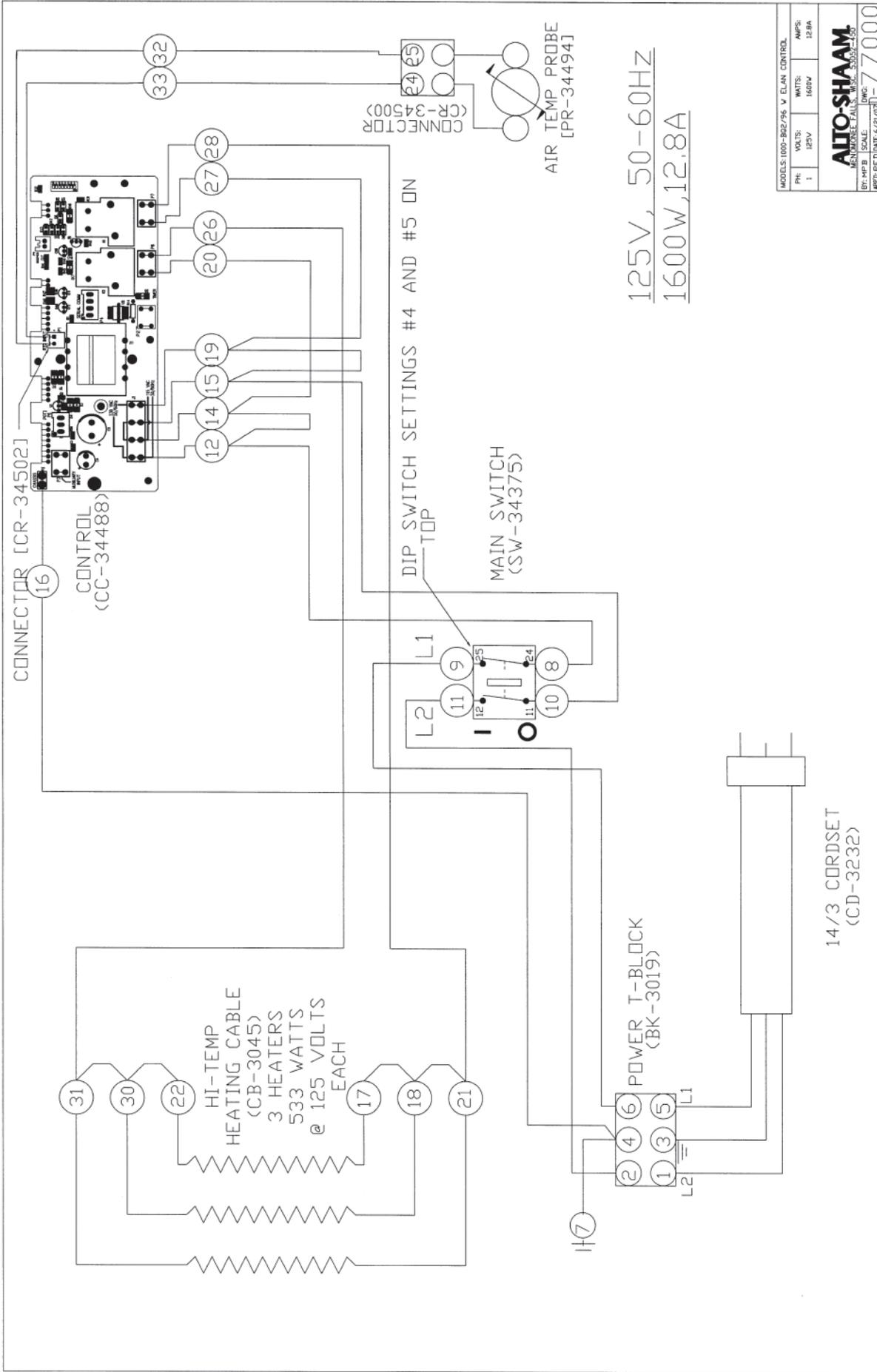
Kit de servicio de reemplazo del cable de calentamiento N°. 4879

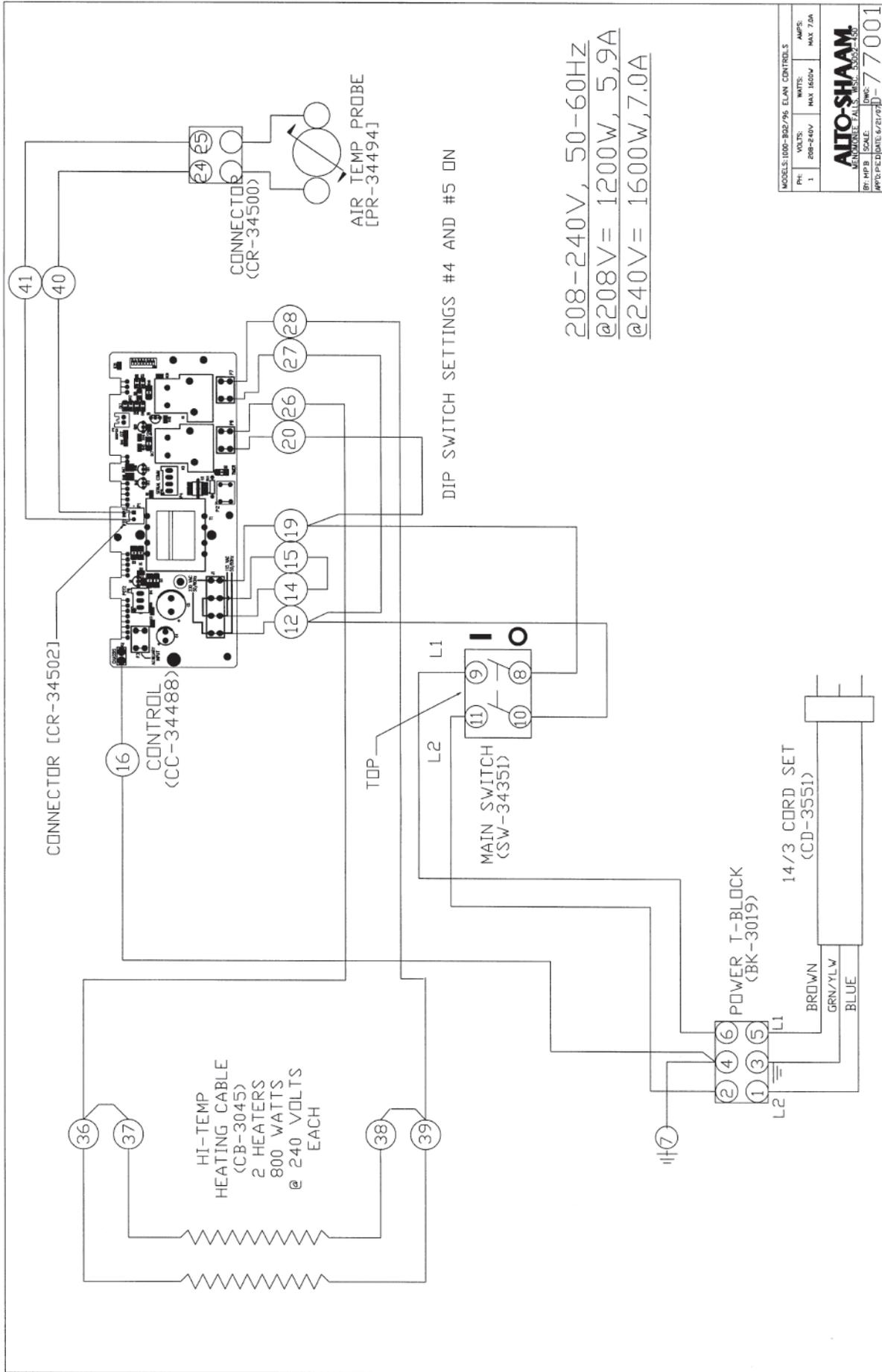
1000-BQ2/128 (208-240V) requiere un (1) kit (36,6 m de cable)

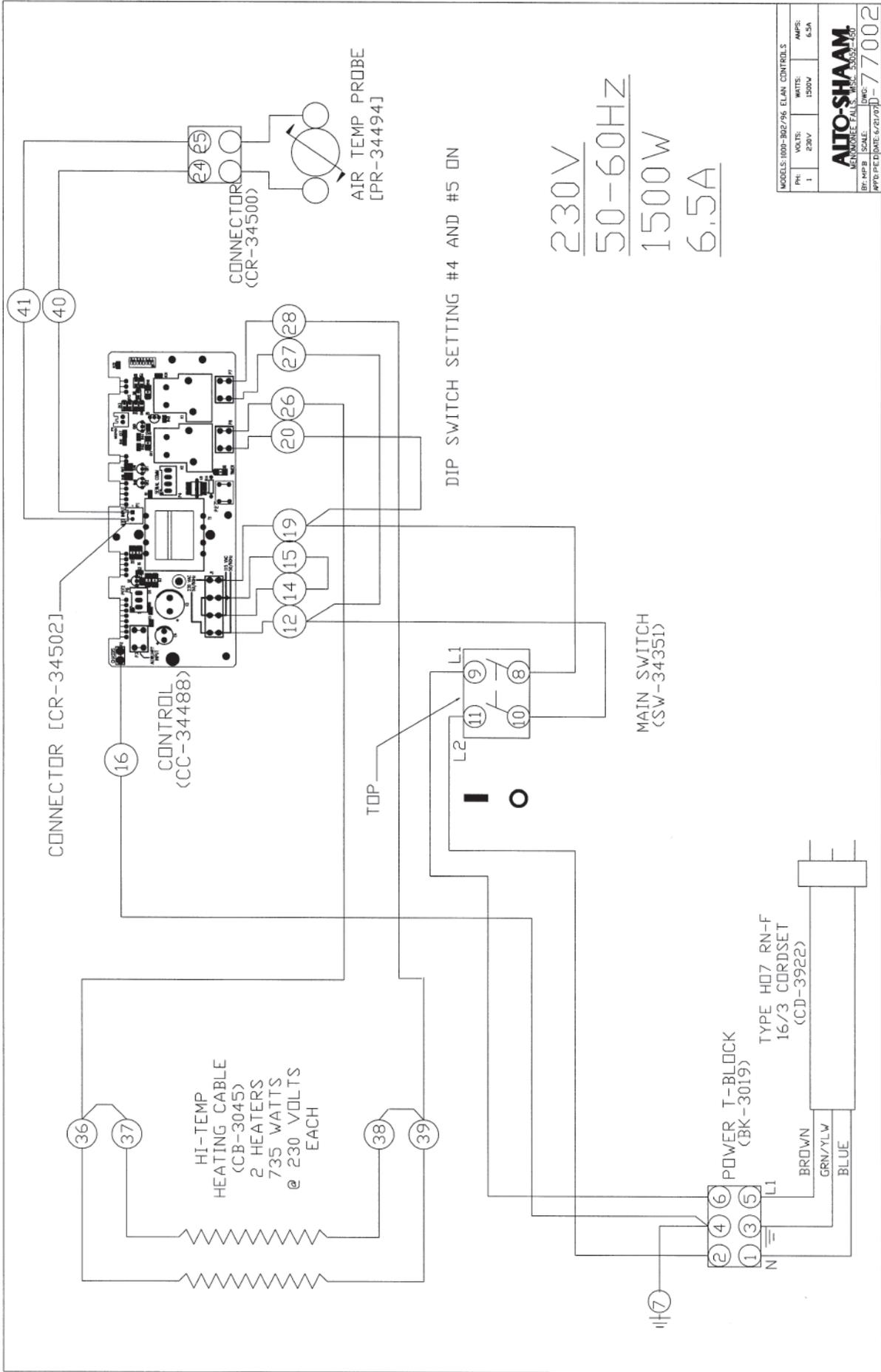
El kit de servicio incluye:

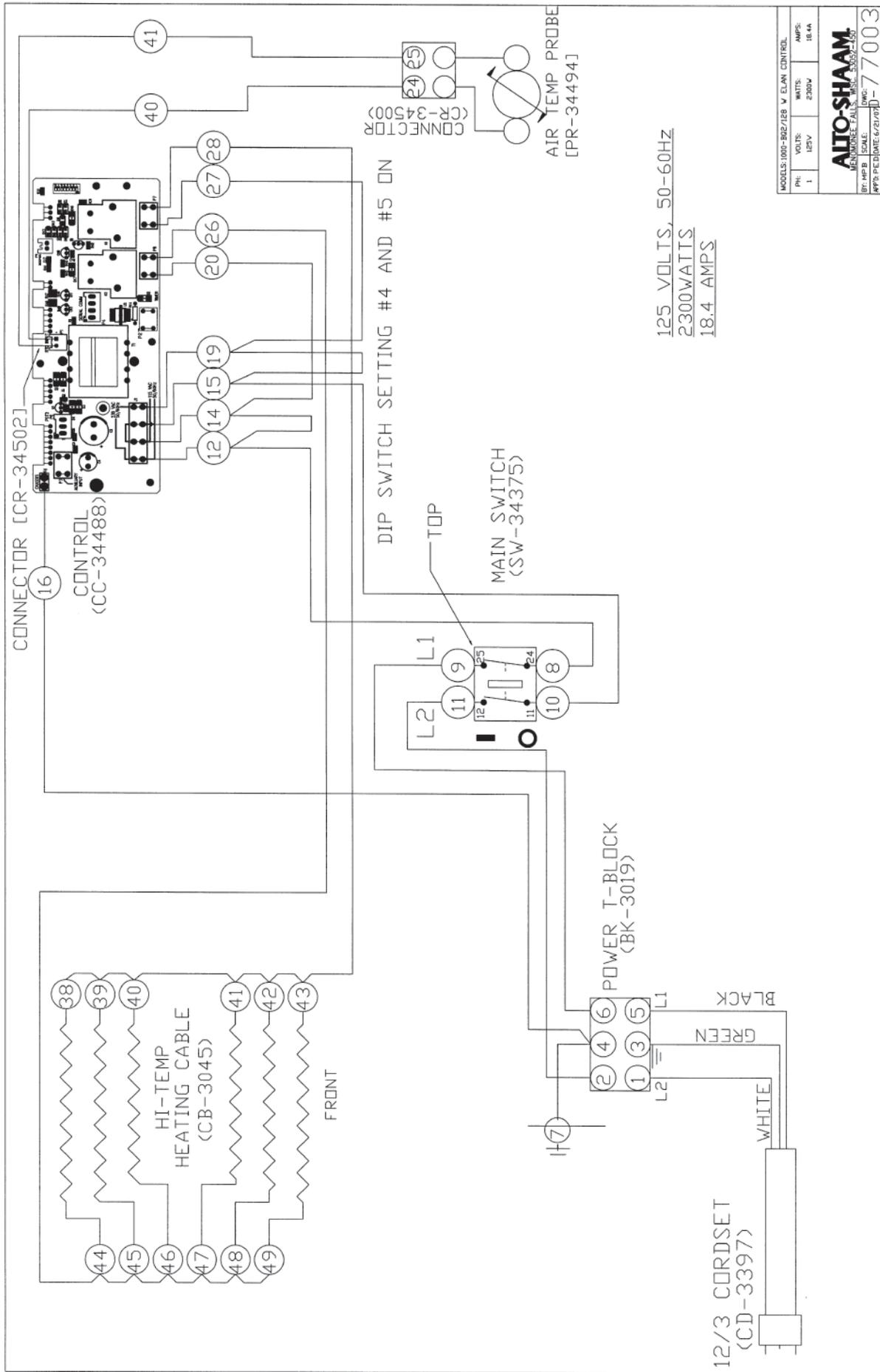
CB-3045	Elemento de cable de calefacción34,1 metros
CR-3226	Conector tórico6
IN-3488	Aislamiento para la esquina0,30 metros
BU-3105	Casquillo con reborde6
BU-3106	Casquillo de copa6
SL-3063	Manguito aislante6
TA-3540	Cinta eléctrica para alta temperatura1 rollo
ST-2439	Perno 10.326
NU-2215	Tuerca hexagonal12



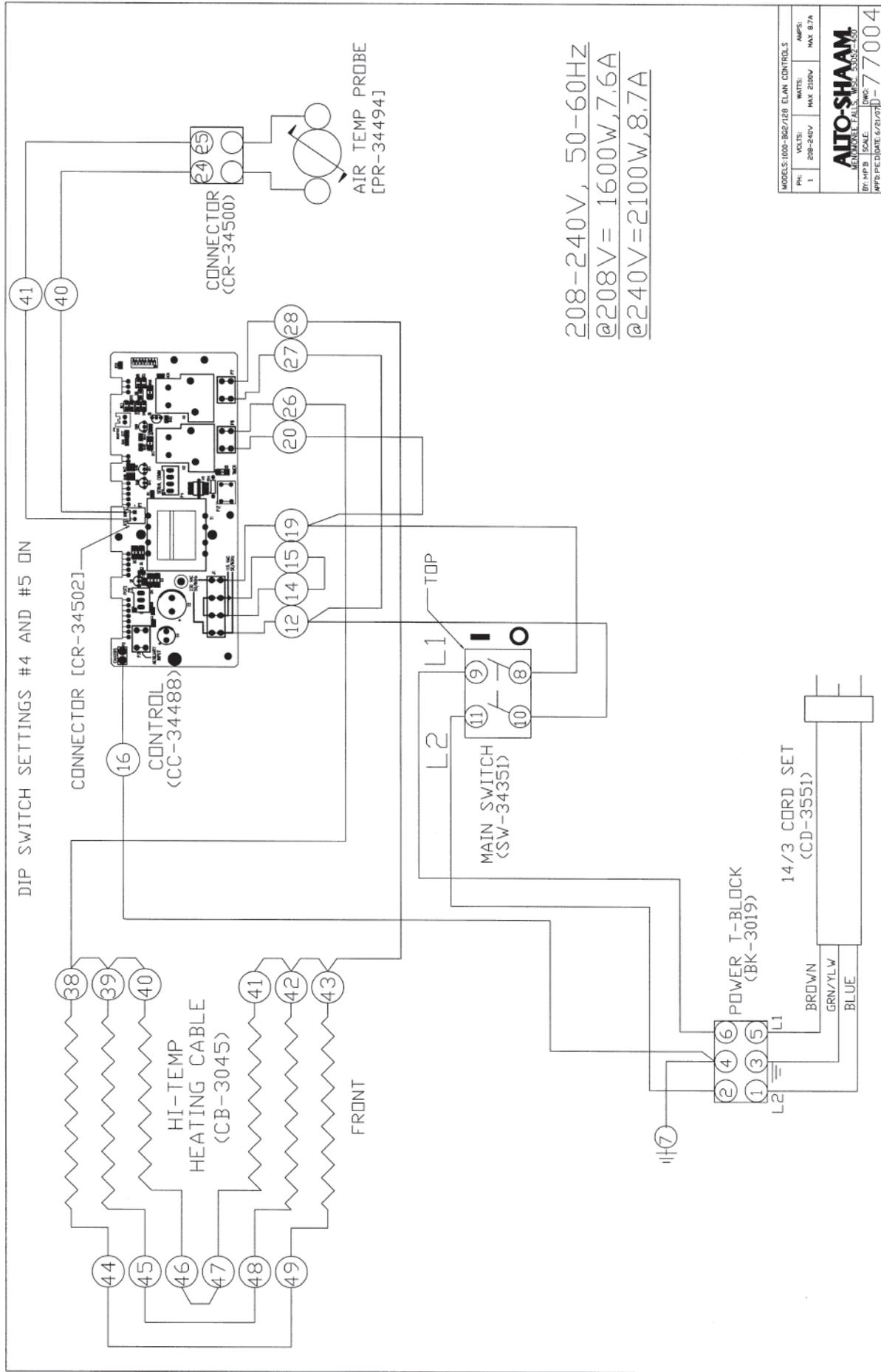


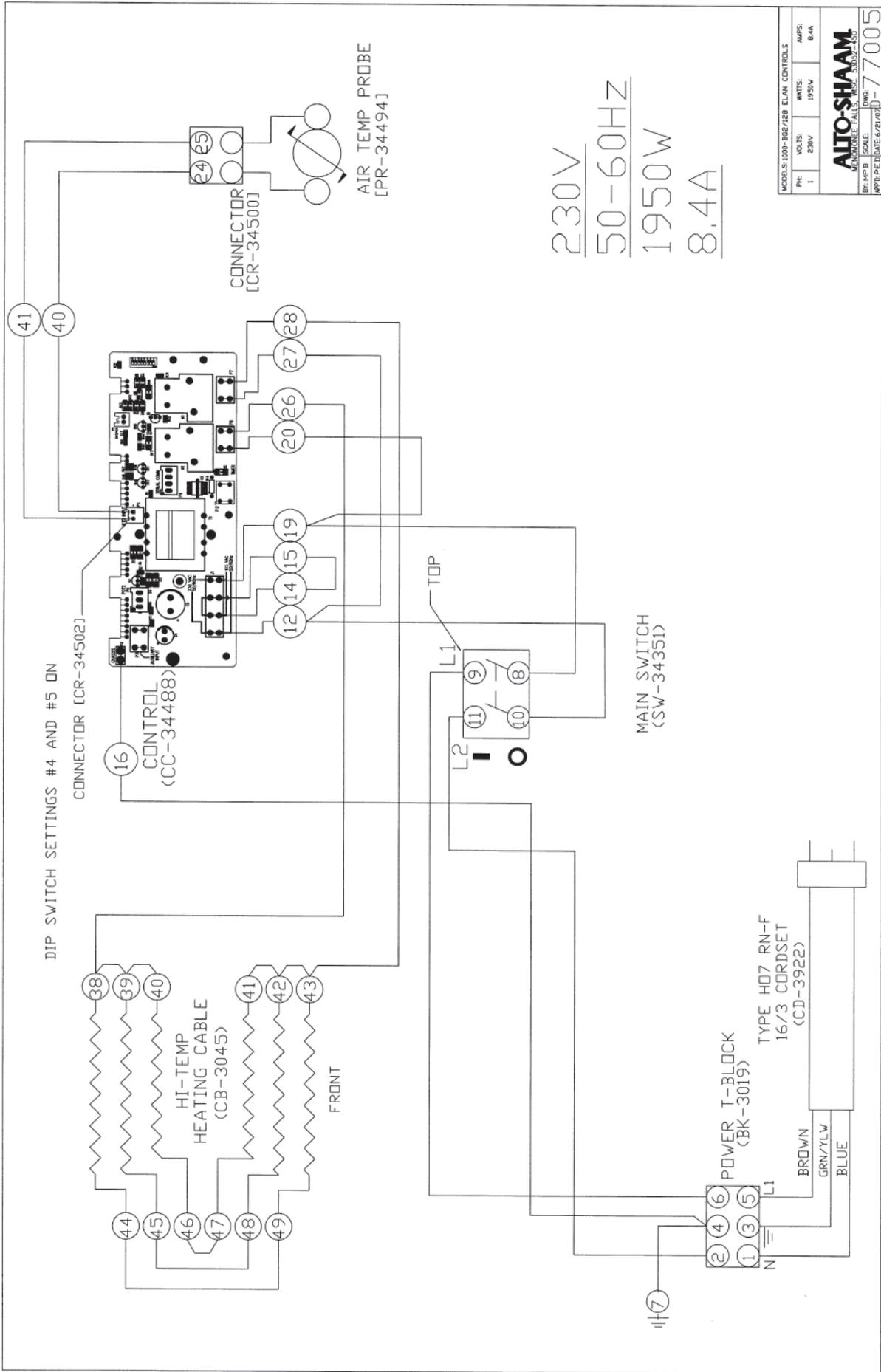


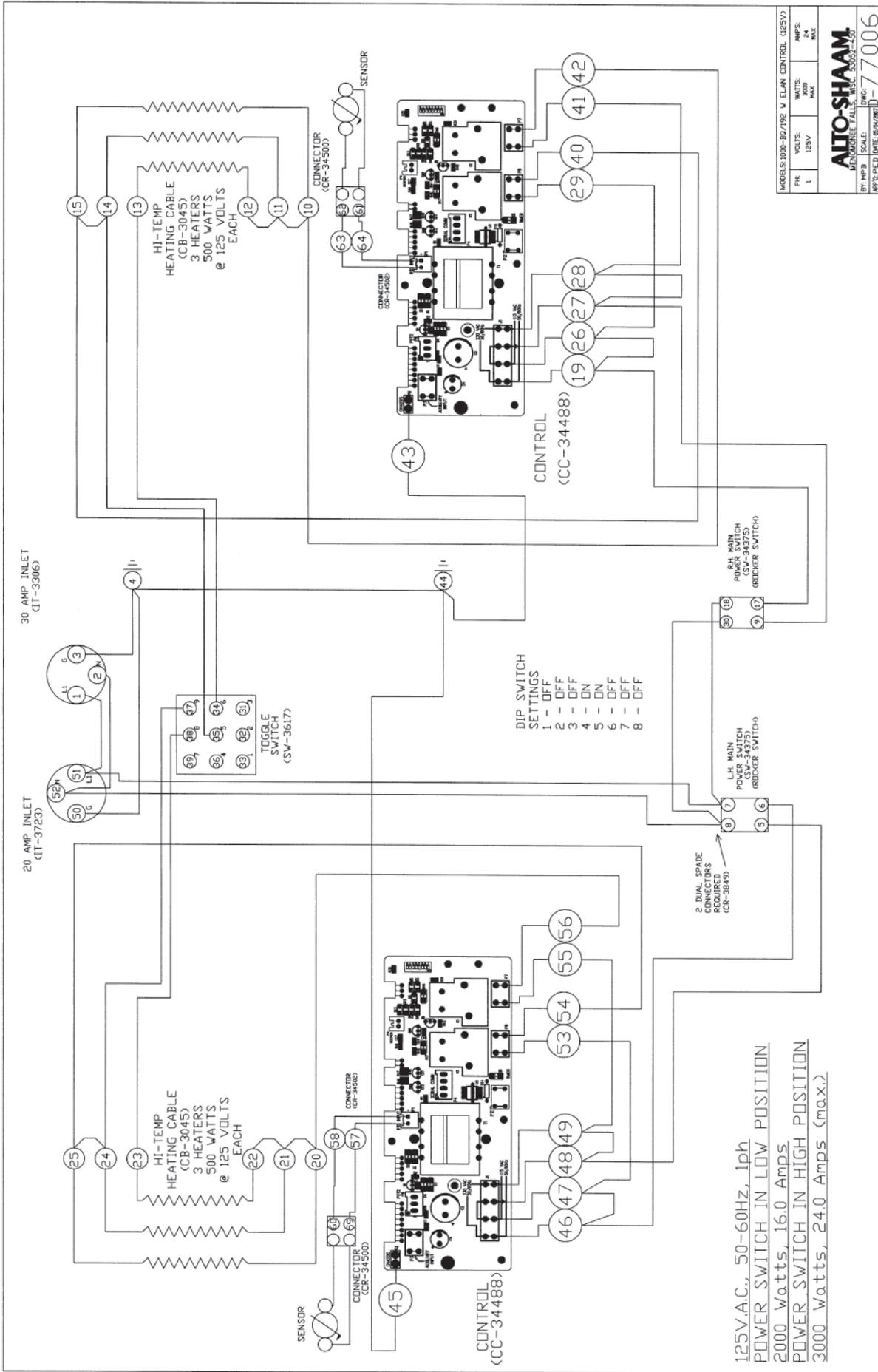


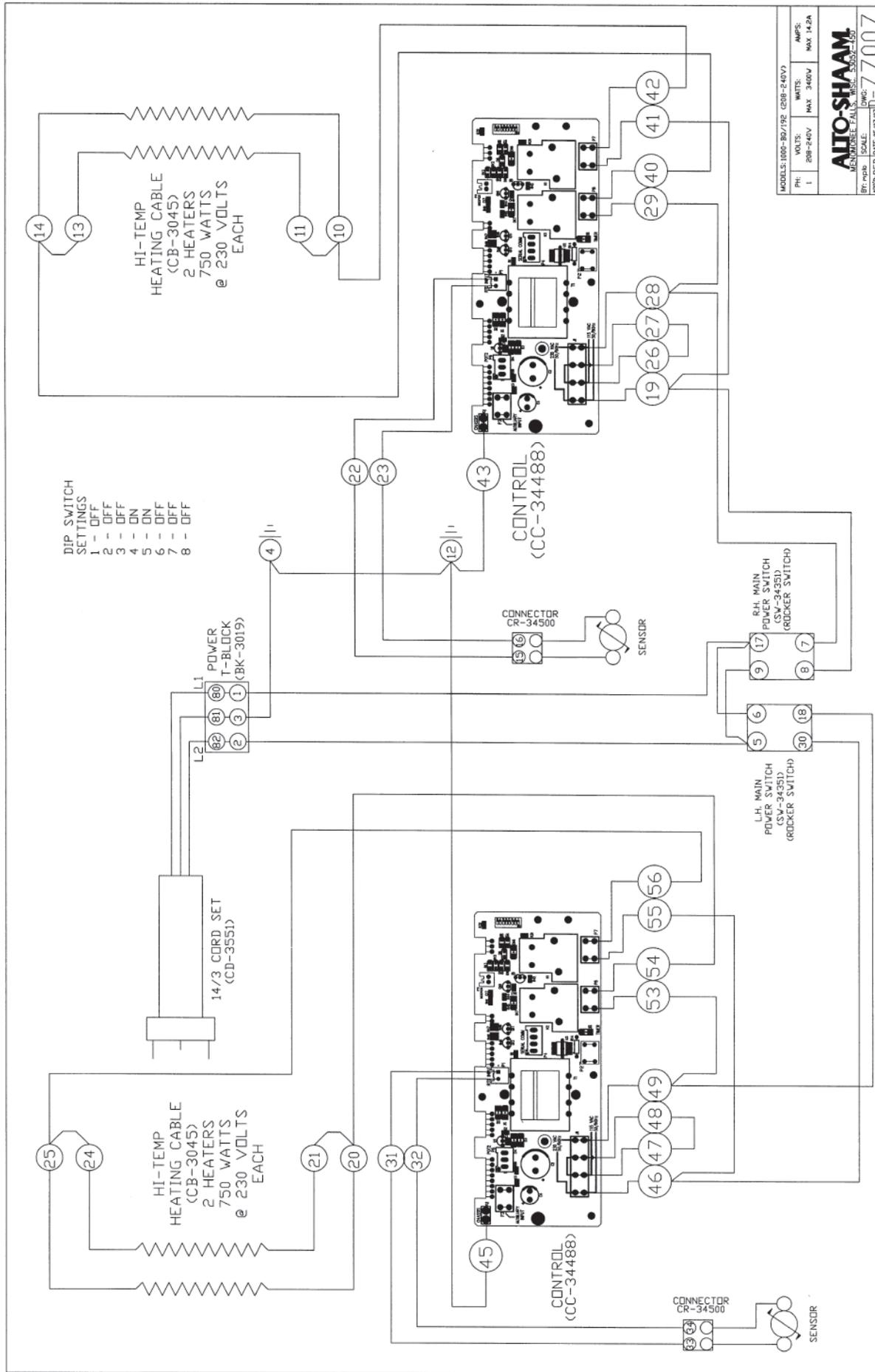


MODEL: 000-802/TES V ELAN CONTROL			
PH:	VOLTS:	WATTS:	AMPS:
1	125V	2300W	18.4A
AUTO-SHAAM			
ELECTRICAL PARTS			
BY: HFB	SCALE:	DWG:	REV:
APP: PCD	DATE: 6/21/97	D-77003	







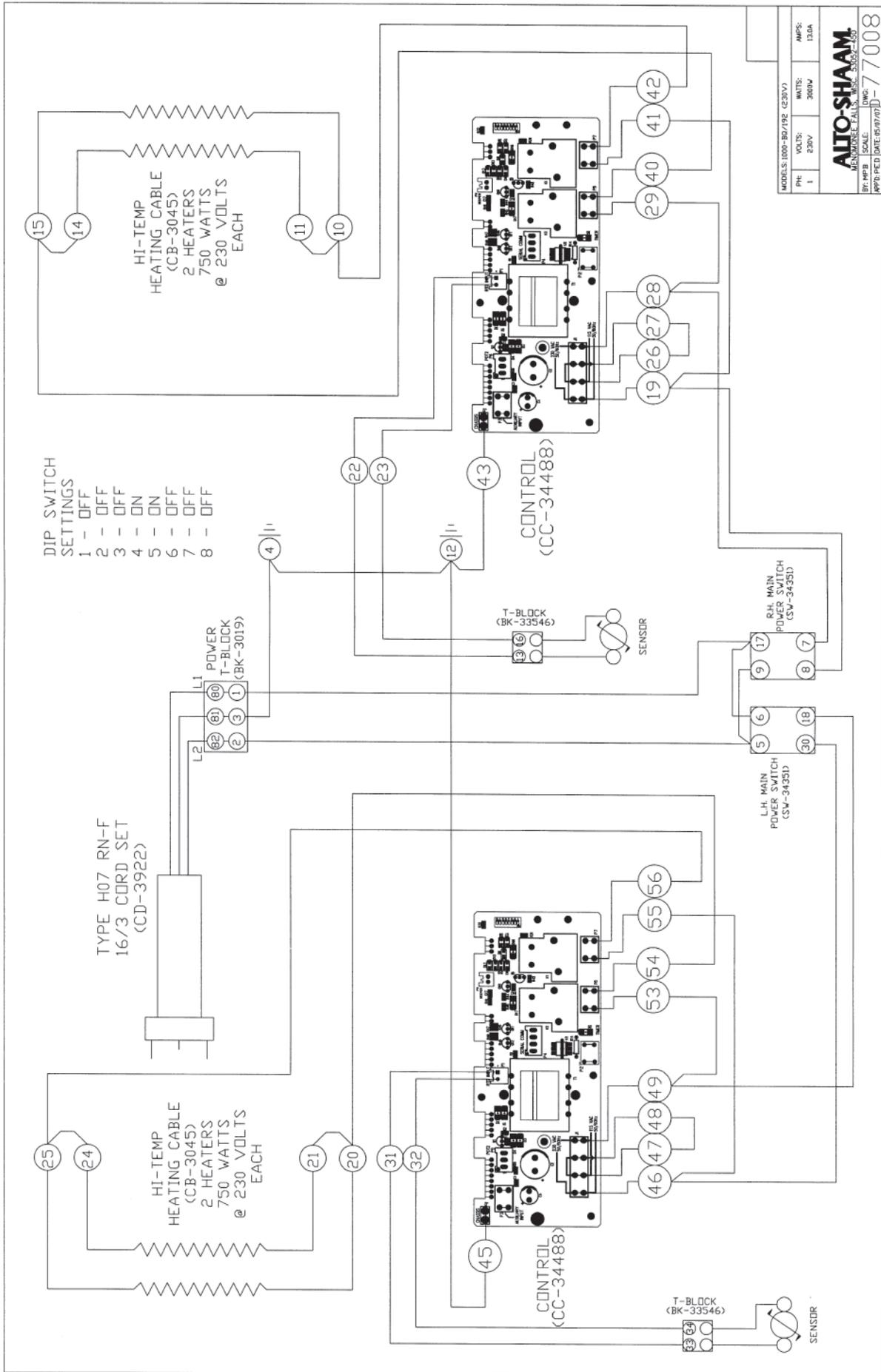


MODELS: 1000-B9/192 (208-240V)	
PH: 1	WATTS: MAX. 3400W
	MAX. 14.2A
AMPS:	
208-240V	
1	

ALTO-SHAAM
KENNEDY FALLS, WISCONSIN 53052-1507

BY: mpb ISOLE DWG: 53052-1507

APP'D PED DATE: 05/07/90 - 77007



MODELS:	1000-86/192 (230V)
PH:	1
VOLTS:	230V
WATTS:	3000W
AMPS:	13.0A
BY:	HPB
SCALE:	DWG. 500'-0"
DATE:	15/07/97
APP'D:	PED

ALTO-SHAAM
NEWNORSE FALLS, N.S. 5005-000

7-7008

DANOS y RECLAMOS RELACIONADOS con el TRANSPORTE



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®

GARANTIA LIMITADA

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./CANADA

Fax: 262.251.7067 • 800.329.8744 EE.UU./CANADA

Sitio en Internet: www.alto-shaam.com

IMPRESO EN EE.UU.