

Estación para trinchado de costilla



CS-200 con protección
contra estornudos



CS-100 con protección
contra estornudos

Modelos:

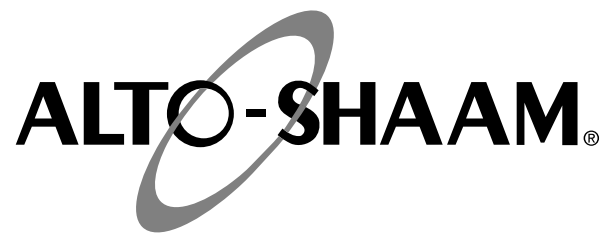
CS-100

CS-200

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



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.
www.alto-shaam.com



Entrega	1
Desembalaje	1
Procedimientos de seguridad y precauciones	2

Instalación

Requisitos de instalación	3
Nivelación	3
Planos de dimensiones, CS-100	4
Planos de dimensiones, CS-200	5
Conexión eléctrica	6

Operación

Seguridad para el usuario	7
Arranque	7
Procedimientos de operación	7
Pautas generales de mantenimiento	8

Cuidado y limpieza

Protección de superficies de acero inoxidable	9
Agentes de limpieza	9
Materiales de limpieza	9
Cuidado del equipo	10
Limpie diariamente	10
Desinfección	11

Mantenimiento

Vista de mantenimiento, CS-100	12
Lista de piezas de servicio, CS-100	13
Vista de mantenimiento, CS-200	14
Lista de piezas de servicio, CS-200	15

Diagramas de cableado

Siempre revise el o los diagramas de cableado que se incluyen con la unidad, para obtener una versión más actual.

Garantía

Reclamaciones y daños de transporte	Contraportada
Garantía limitada	Contraportada



ENTREGA

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

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.

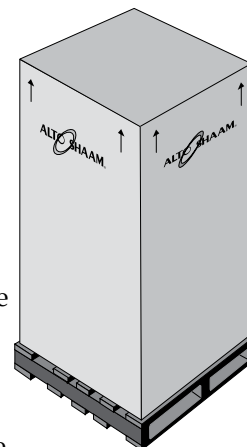
Todas las personas que vayan a instalar o utilizar el aparato, deberán leer y comprender este manual. Si desea realizar cualquier tipo de pregunta referente a la instalación, funcionamiento o mantenimiento, póngase en contacto con el departamento de asistencia de Alto-Shaam.

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 deseche 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 la película plástica de protección, los materiales de embalaje y los accesorios del aparato antes de conectarlo 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.

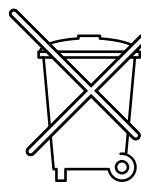
PRECAUCIÓN

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. Este artefacto está diseñado para cocinar, mantener o procesar alimentos para el consumo humano. No se autoriza ni se recomienda ningún otro uso de este artefacto.
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

PELIGRO



LA INSTALACIÓN, LAS ALTERACIONES, LOS AJUSTES, EL SERVICIO TÉCNICO O EL MANTENIMIENTO INCORRECTOS PODRÍAN PROVOCAR LESIONES GRAVES, LA MUERTE O DAÑOS A LA PROPIEDAD. LEA COMPLETAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN, OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO ANTES DE INSTALAR O REALIZAR SERVICIO TÉCNICO A ESTE EQUIPO.

PRECAUCIÓN



LAS PARTES METÁLICAS DEL EQUIPO ACUMULAN MUCHO EL CALOR AL ESTAR EN FUNCIONAMIENTO. PARA EVITAR QUEMADURAS, PROTÉJASE SIEMPRE CUANDO LO UTILICE.

PRECAUCIÓN



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

PRECAUCIÓN



Se ha optimizado el rendimiento de esta unidad usando las bombillas proporcionadas de fábrica. Estas bombillas se deben reemplazar por un repuesto exacto o por un repuesto recomendado por el fabricante. Estas bombillas se han tratado para resistir el quiebre y se deben reemplazar por bombillas tratadas en forma similar con el propósito de mantener el cumplimiento de las normas NSF. **NO** apriete en exceso las bombillas en su tomacorriente, ya que esto puede dañar el filamento de la bombilla.

INSTALACIÓN EN EL LUGAR

1. Este equipo, completo con artículos y accesorios independientes, se puede entregar en uno o más paquetes. Revise para asegurarse de que se recibieron todos los accesorios que se pidieron.
2. La estación de trinchado de costilla está diseñada para que se monte directamente sobre un horno o armario de cocción y mantenimiento Halo Heat. La parrilla también se puede usar como una unidad independiente.

Parrillas CALIENTES MONTADAS SOBRE EL ARMARIO:

Retire las patas de 1 pulg. para poner la parrilla para trinchado de costilla sobre el horno o armario de cocción y mantenimiento Halo Heat. El equipo se debe instalar sobre una superficie estable y nivelada.

PARRILLAS INDEPENDIENTES:

Asegúrese de que las patas de 1 pulg. estén en su lugar antes de poner la parrilla para trinchado de costilla sobre la superficie de trabajo. Si no funciona sin las patas de 1 pulg. antes de calentar, la parrilla puede causar daños a la superficie donde se colocó, puede presentar un posible riesgo de incendio y anular la validez de la marca UL Listing. El equipo se debe instalar sobre una superficie estable y nivelada.

3. **NO** instale este equipo en un área en que se pueda ver afectado por cualquier condición adversa como

vapor, grasa, goteos de agua, temperaturas altas o cualquier condición adversa grave.

4. **NO** instale cerca de una fuente de aire frío como un congelador, salidas de aire acondicionado o en cualquier área donde alguna fluctuación de aire exterior pueda afectar el rendimiento.
5. Se debe mantener este equipo libre y despejado de cualquier obstrucción que bloquee el acceso para mantenimiento o servicio.
6. Levante la protección contra estornudos y deslícela hasta que encaje en los soportes que se encuentran frente al equipo.

Hay varios ajustes asociados con la instalación y el arranque inicial. Los ajustes de instalación y arranque son responsabilidad del distribuidor o del usuario. Estos ajustes incluyen entre otros la nivelación, la conexión eléctrica y la instalación de las bombillas.

NIVELACIÓN

Nivele el equipo de lado a lado y de adelante hacia atrás con un nivel de burbuja de aire.

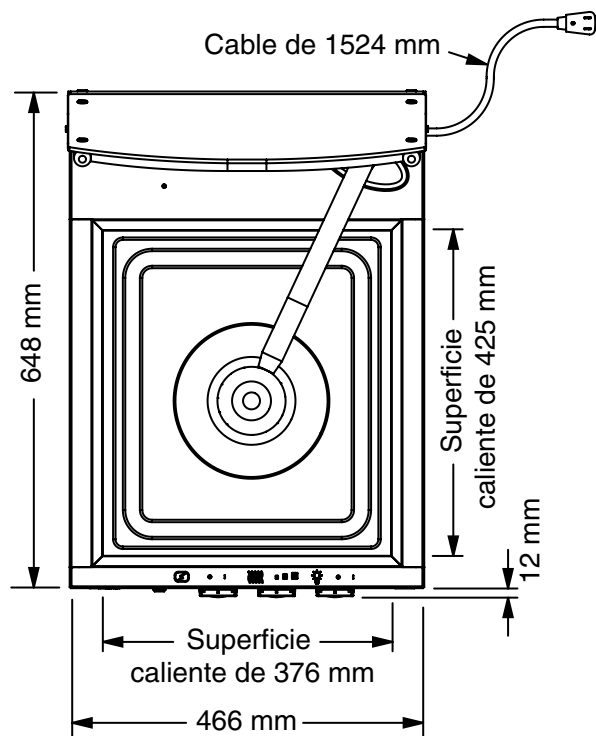


NOTA: Si no se nivela correctamente este equipo, puede funcionar incorrectamente.

INSTALACIÓN

INSTALACIÓN EN EL LUGAR

CS-100

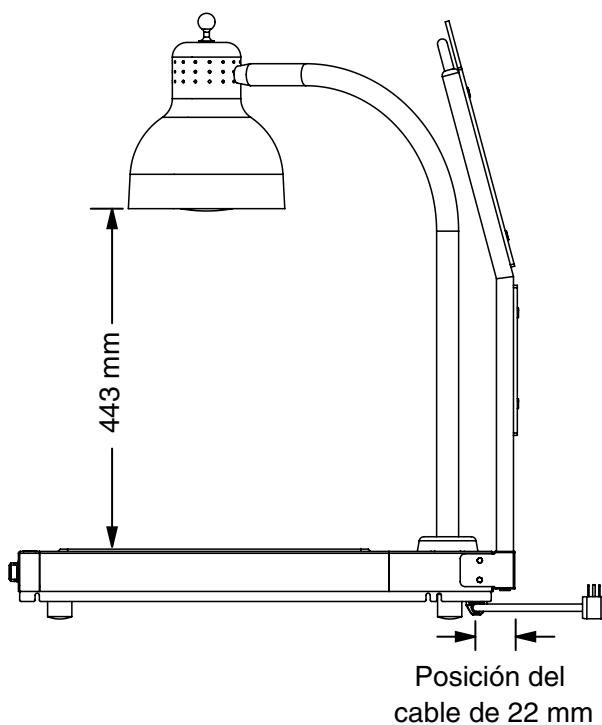
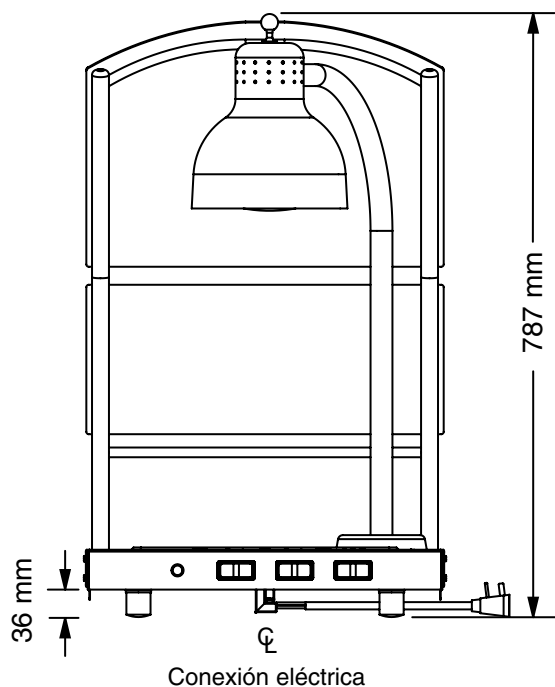


CAPACIDAD DE PRODUCTOS CALENTADOS

Peso (kg) MÁXIMO.	40
Peso (kg) MÁXIMO.	18
Tamaño de la carne	CORTE DE CARNE DE CUARTO TRASERO PEQUEÑO

OPCIONES Y ACCESORIOS

Bandeja de trinchado de costilla	BA-28482
Soporte para trinchado de costilla de primera	HL-2635
Soporte para trinchado de costilla de corte de carne de cuarto trasero	4459



INSTALACIÓN

INSTALACIÓN EN EL LUGAR

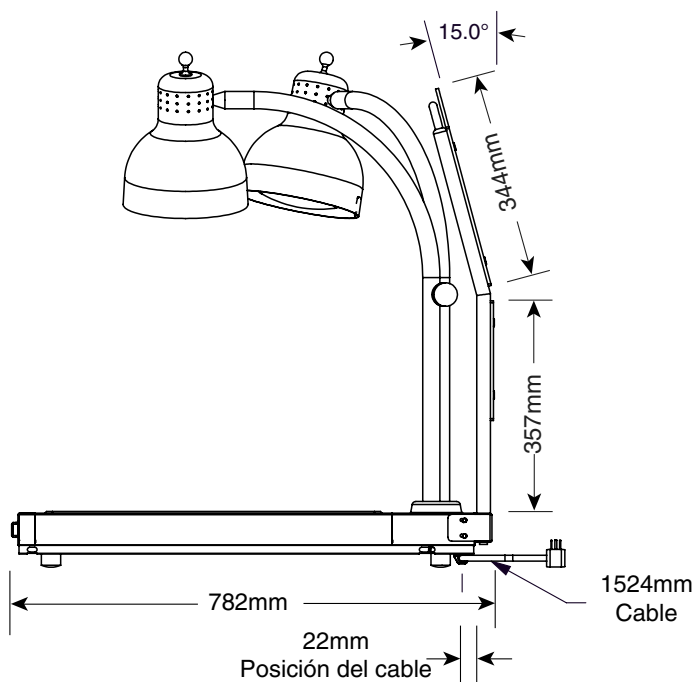
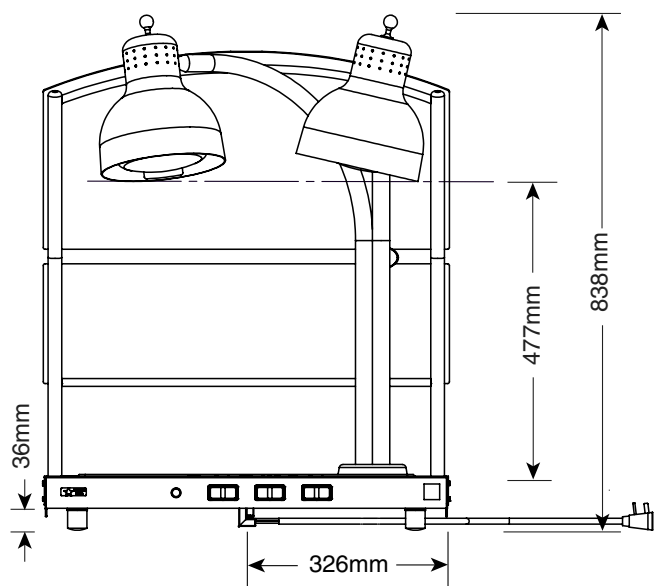
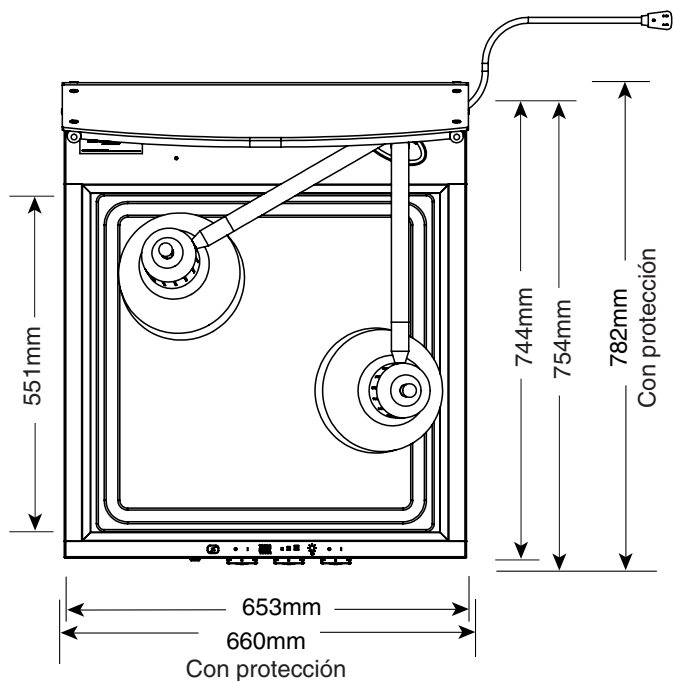
CS-200

CAPACIDAD DE PRODUCTOS CALENTADOS

Peso (kg) MÁXIMO.	70
Peso (kg) MÁXIMO.	31,7
Tamaño de la carne	CORTE DE CARNE DE CUARTO TRASERO GRANDE

OPCIONES Y ACCESORIOS

Bandeja de trinchado de costilla de tamaño completo	BA-28066
Bandeja de trinchado de costilla de tamaño medio	BA-29244
Soporte para trinchado de costilla de primera	HL-2635
Soporte para trinchado de costilla de corte de carne de cuarto trasero	4459



INSTALACIÓN

CONEXIÓN ELÉCTRICA



PELIGRO



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



PELIGRO



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

1. Una etiqueta de identificación está montada permanentemente sobre la estación para trinchado de costilla.
2. 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.
3. Enchufe la estación para trinchado de costilla SOLAMENTE a un tomacorriente con conexión a tierra, colocando la unidad de forma que se pueda acceder fácilmente al cable de alimentación en caso de una emergencia.
Se producirá la formación de un arco eléctrico al conectar o desconectar la unidad, a menos que los controles estén en la posición "OFF" (Apagado).

NOTA: En donde tengan validez los códigos locales y los requisitos normativos de CE, se deben conectar los equipos a un circuito eléctrico protegido por un tomacorriente de interruptor de circuitos de fallo de conexión a tierra (GFCI, por su siglas en inglés) externo.

PELIGRO



LA INSTALACIÓN, LAS ALTERACIONES, LOS AJUSTES, EL SERVICIO TÉCNICO O EL MANTENIMIENTO INCORRECTOS PODRÍAN PROVOCAR LESIONES GRAVES, LA MUERTE O DAÑOS A LA PROPIEDAD. LEA COMPLETAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN, OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO ANTES DE INSTALAR O REALIZAR SERVICIO TÉCNICO A ESTE EQUIPO.

PELIGRO



Para evitar descargas eléctricas, este electrodoméstico DEBE estar debidamente conectado a tierra conforme a las normas eléctricas locales o, en caso de ausencia de las mismas, según la edición pertinente de National Electric Code ANSI/NFPA N° 70. En Canadá, todas las conexiones eléctricas deberán respetar la parte 1 del Código de Electricidad de Canadá, CSA C22.1, o según las normas locales.

Para unidades con aprobación CE: Para prevenir el peligro de descarga eléctrica entre el aparato y otros aparatos o piezas metálicas cercanas, 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 piezas metálicas. El terminal está marcado con el siguiente símbolo.



ELÉCTRICO - CS-100

VOLTAJE	FASE	CICLO/Hz	AMPERIOS	kW	CABLE Y ENCHUFE
120	1	60	4.2	0.5	NEMA 5-15P ENCHUFE DE 15A - 120 V
230	1	50/60	2.2	0.5	CEE 7/7, ENCHUFE DE 250 V CH2-16P ENCHUFE DE 250 V BS 1363 (SOLO RU) ENCHUFE DE 250 V

ELÉCTRICO - CS-200

VOLTAJE	FASE	CICLO/Hz	AMPERIOS	kW	CABLE Y ENCHUFE
120	1	60	6.3	.75	NEMA 5-15P ENCHUFE DE 15A - 120 V
230	1	50/60	3.26	.75	CEE 7/7, ENCHUFE DE 250 V CH2-16P ENCHUFE DE 250 V BS 1363 (SOLO RU) ENCHUFE DE 250 V

Los diagramas de cableado se encuentran en la parte inferior fuera de la unidad.

OPERACIÓN

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA EL USUARIO

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA EL USUARIO:

Este equipo está diseñado para su uso en establecimientos comerciales donde el personal calificado esté familiarizado con el propósito, las limitaciones y los peligros asociados a este equipo. Todos los operadores y los usuarios deben leer y comprender las instrucciones de operación y las advertencias.

PRECAUCIÓN



LAS PARTES METÁLICAS DEL EQUIPO ACUMULAN MUCHO EL CALOR AL ESTAR EN FUNCIONAMIENTO. PARA EVITAR QUEMADURAS, PROTÉJASE SIEMPRE CUANDO LO UTILICE.

ARRANQUE

ANTES DEL USO INICIAL:

Limpie la superficie de metal exterior del equipo con un paño húmedo y una solución jabonosa suave. Enjuague bien.

Limpie la protección contra estornudos con jabón o detergente suave y agua. Seque con una gamuza húmeda y limpia. Se puede eliminar la grasa y el aceite con nafta o hexano. No use limpiadores domésticos ni comerciales que contengan amoníaco. Para evitar raspaduras no use paños secos ni compuestos abrasivos.



PELIGRO



DESCONECTE LA UNIDAD DE LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN ANTES DE LIMPIARLA O REPARARLA.

PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN

1. Ajuste el interruptor de cambio.

Oprima el interruptor de cambio para la superficie caliente a la posición "ON" (Encendido). Ajuste el interruptor de cambio de 3 vías en la temperatura de mantenimiento que desee (LOW/MED/HIGH). Oprima el interruptor de cambio para los focos a la posición "ON".

2. Precalentar.

Precaliente durante un mínimo de 30 minutos.

3. Transfiera los alimentos calientes a la estación para trinchado de costilla.

Los productos deben tener una temperatura interna adecuada antes de transferirlos a la estación para trinchado de costilla. Use un termómetro de alimentos pequeño para revisar la temperatura interna de los productos que se mantengan. Ajuste la temperatura de la parrilla para brindar la mejor configuración general en base a la temperatura interna del producto. Si algún producto alimentario no está en la temperatura adecuada para servir, use un horno de cocción y de mantenimiento Halo Heat o un CombiOven Combitherm® para calentar el producto en el rango de temperatura correcto.

4. Revise la temperatura de los alimentos.

Debido a que el rango de temperatura apropiado depende del tipo de productos y de las cantidades que se mantengan, es necesario usar en forma periódica un termómetro pequeño para verificar cada artículo y asegurarse de que se mantengan las temperaturas correctas. Las normas de salud locales pueden variar en relación a las temperaturas para servir mínimas. El rango de temperatura correcto es de 60° a 71° C o mayor.

Temperatura PROMEDIO de la placa calefactora:

Configuración	Temperatura
Baja	53° C
Media	71° C
Alta	82° C

NOTA: NO utilice cuchillos ni utensilios sobre la superficie de metal caliente. Se suministra una tabla de corte.

OPERACIÓN

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, la densidad, el volumen y las temperaturas para servir adecuadas del producto. Las temperaturas de mantenimiento seguras también se deben correlacionar con la palatabilidad al determinar la duración del 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 ni vapor. El mantenimiento de la humedad natural máxima del producto conserva su sabor natural y proporciona un gusto más genuino. Además de la retención de humedad del producto, las finas propiedades de Halo Heat mantienen una temperatura constante en todo el armario sin la necesidad de usar un ventilador de distribución de calor, evitando así una mayor pérdida de humedad causada por la evaporación o deshidratación.

Cuando se retira el producto de un ambiente 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 que se usen para aplicaciones de autoservicio. Permitir que el producto libere el vapor y el calor inicial que se produce por la cocción a alta temperatura puede paliar esta condición. Para conservar la seguridad y 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.

Use un termómetro de aguja de metal para medir la temperatura interna de los productos que se mantengan. 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
JAMÓN	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. TODO EL MANTENIMIENTO DE ALIMENTOS SE DEBE BASAR EN LAS TEMPERATURAS INTERNAS DEL PRODUCTO. RESPETE SIEMPRE LAS NORMAS DE SALUD (HIGIENE) LOCALES PARA TODOS LOS REQUISITOS DE TEMPERATURA INTERNA.	

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. Nunca use 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. Nunca use cepillos de alambre, estropajos de metal ni raspadores para eliminar los residuos de alimentos.

 PRECAUCIÓN	
 NINGÚN RASPADOR	PARA PROTEGER LAS SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE, EVITE POR COMPLETO EL USO DE COMPUESTOS DE LIMPIEZA ABRASIVOS, LIMPIADORES A BASE DE CLORO O LIMPIADORES QUE CONTENGAN SALES CUATERNARIAS. NUNCA USE ÁCIDO CLORHÍDRICO (ÁCIDO MURIÁTICO) EN ACERO INOXIDABLE. NUNCA USE CEPILLOS METÁLICOS, ESPONJAS DE METAL NI RASPADORES.
 NINGÚN CEPILLO METÁLICO	
 NINGÚN ALMOHADILLA DE ACERO	

CUIDADO Y LIMPIEZA

CUIDADO DEL EQUIPO

La limpieza y apariencia de este equipo contribuirá considerablemente a la eficacia del funcionamiento y a brindar alimentos sabrosos y apetitosos.

Un buen equipo que se mantiene limpio, funciona mejor y dura más tiempo.



LIMPIE LA UNIDAD COMPLETAMENTE DESPUÉS DE CADA USO:

1. Retire los alimentos de la estación para trinchado de costilla.
2. Coloque el interruptor de cambio de encendido/apagado en la posición "OFF". Desconecte la unidad de la fuente de energía. Permita que la unidad se enfríe.
3. Retire la tabla de corte después de cada uso. Limpie y desinfecte en forma separada siguiendo las ordenanzas de salud locales o estatales. Seque al aire la tabla sobre una superficie limpia y plana para evitar que se deforme. Si la tabla se deforma, el calor restablecerá su flexibilidad para aplanarla con mayor facilidad. Las tablas deformadas se pueden calentar sobre la superficie de la parrilla para trinchado de costilla, en un CombiOven Combitherm® por 10 minutos en el programa de vapor o en un horno de cocción y mantenimiento Halo Heat precalentado por 15 minutos a 121° C.
4. Limpie las superficies metálicas de la unidad con un paño limpio y húmedo con cualquier detergente comercial en la concentración recomendada. Use una esponja plástica o un limpiador de hornos para las áreas difíciles. Enjuague las superficies, limpiando con una esponja y agua tibia limpia.



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.

5. Las superficies se pueden limpiar 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.
6. Limpie las protecciones contra estornudos con un limpiador de ventanas.
7. NO utilice cuchillos ni utensilios sobre la superficie de la parrilla caliente. Se suministra una tabla de corte.

Respete siempre las normas de salud (higiene) estatales o locales relacionadas con todos los requisitos correspondientes sobre limpieza y desinfección para equipos de alimentos.

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 DESCARGA ELÉCTRICA.

LA GARANTÍA SE PIERDE SI SE INUNDA EL ELECTRODOMÉSTICO.



PELIGRO



DESCONECTE LA UNIDAD DE LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN ANTES DE LIMPIARLA O REPARARLA.

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. Un 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.

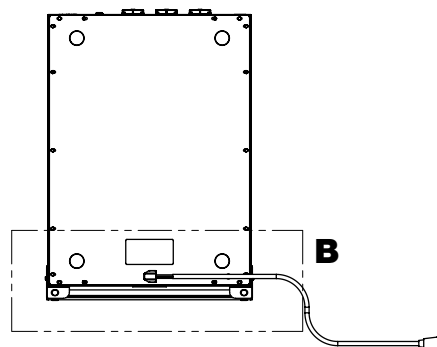
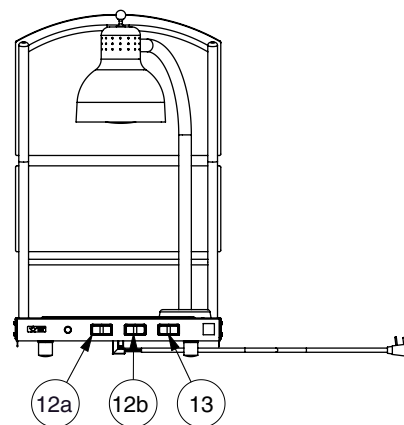
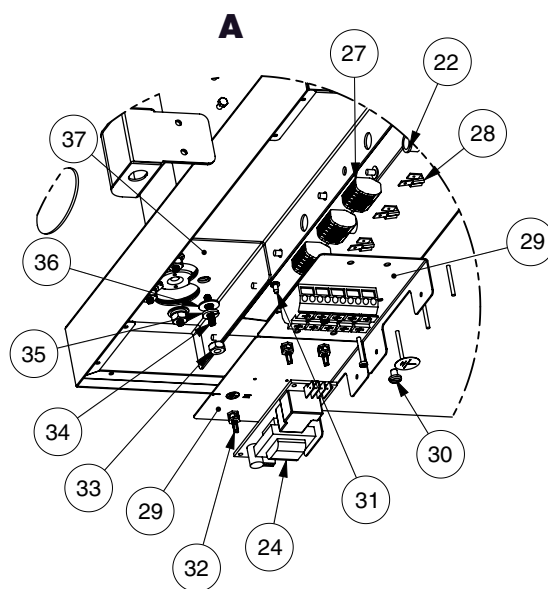
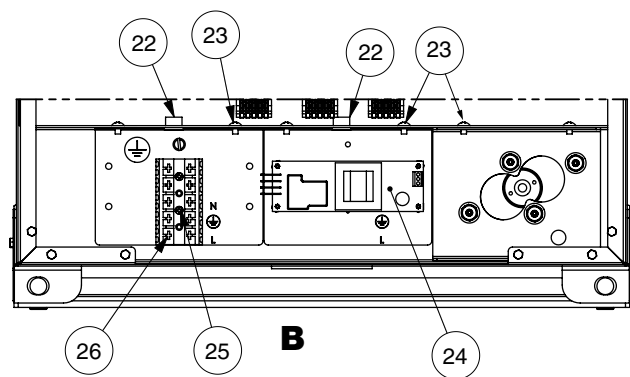
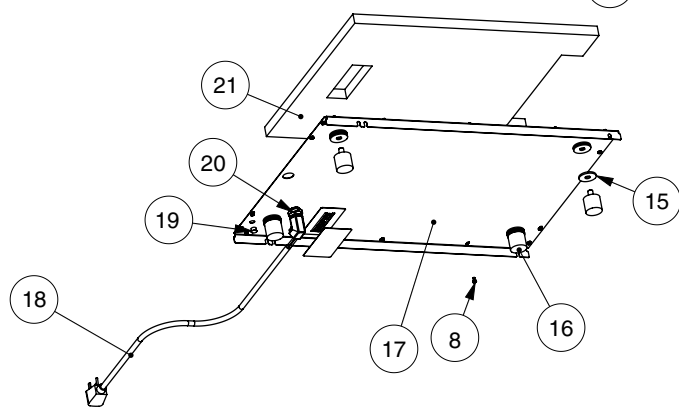
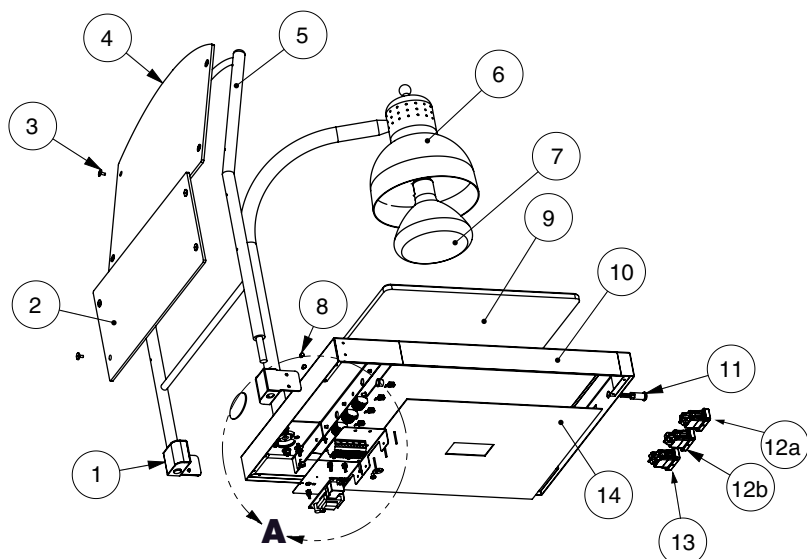
HACCP, un acrónimo para Hazard Analysis Critical Control Points, es un programa de control de calidad de procedimientos de operación para garantizar la integridad, calidad y seguridad. Los pasos necesarios a seguir para complementar prácticas de inocuidad de los alimentos es rentable y relativamente simple. Aunque las guías de HACCP van más allá del alcance de este manual, usted 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

VISTA DE MANTENIMIENTO CS-100

201401

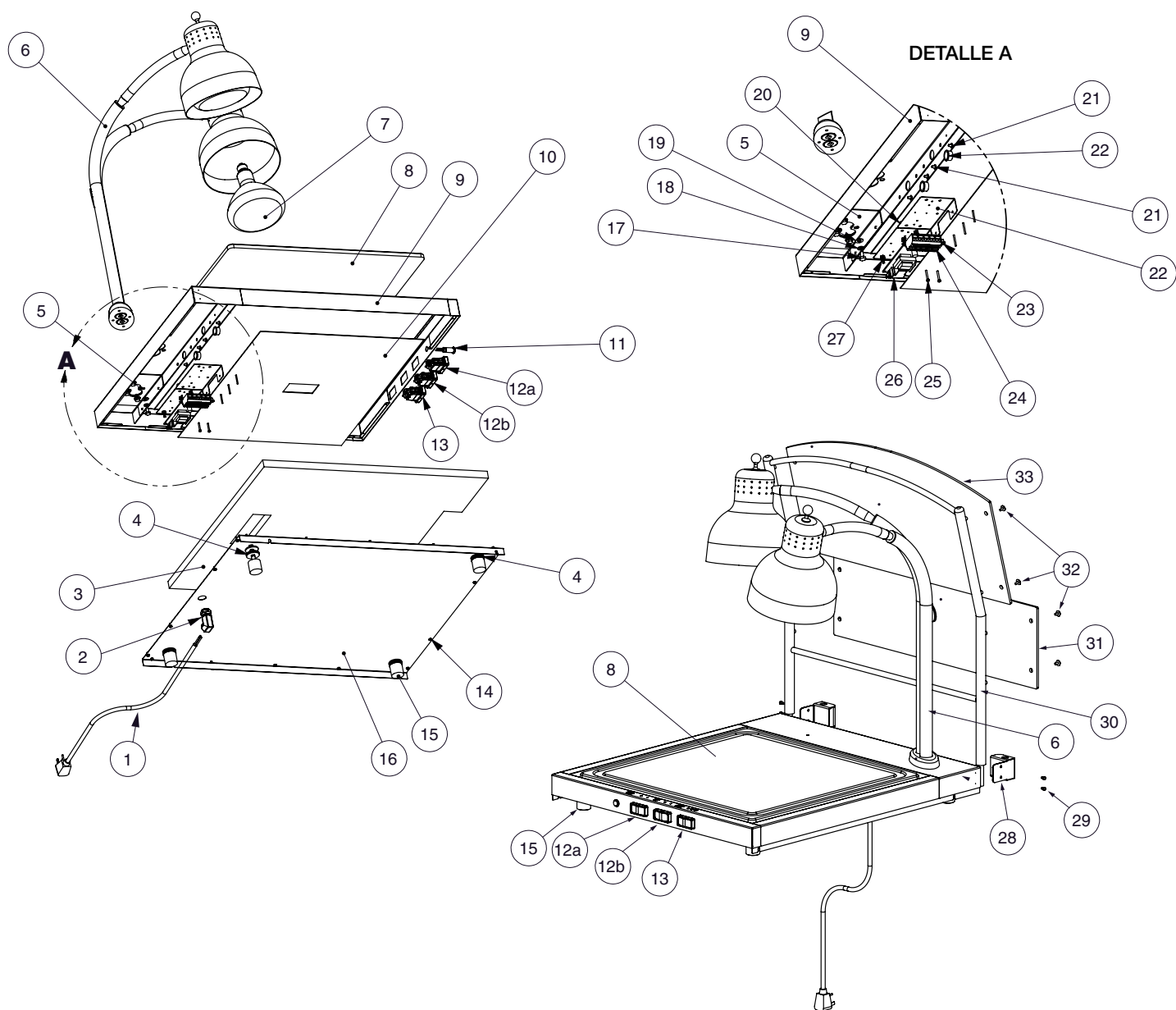


LISTA DE PIEZAS DE SERVICIO CS-100

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	N.º DE PIEZA	CANT.
1	ACCESORIO DE PROTECCIÓN CONTRA ESTORNUDOS	1011870	2
2	VIDRIO TEMPLADO INFERIOR	GL-29241	1
3	TORNILLO DE CABEZA PLANA	SC-2816	8
4	VIDRIO TEMPLADO SUPERIOR	GL-29240	1
5	ESTRUCTURA DE PROTECCIÓN CONTRA ESTORNUDOS	FR-28484	1
6	FOCO DE CALENTADOR SIMPLE	LP-34896	1
7	FOCO DE CALOR INFRARROJO (250 W, 120 V)	LP-35721	1
	SOLO PORTALÁMPARAS, 120 V	SK-35730	1
	FOCO DE CALOR INFRARROJO (250 W, 230 V)	LP-33781	1
	SOLO PORTALÁMPARAS, 230 V	SK-35028	1
8	TORNILLO. CABEZAL HEXAGONAL	SC-24751	22
9	TABLA DE CORTE	BA-28482	1
10	PANEL DE BASE SUPERIOR	5008801	1
11	LUZ BLANCA DEL PILOTO (110 V)	LI-3027	1
	LUZ BLANCA DEL PILOTO (250 V)	LI-3951	1
12a	INTERRUPTOR BASCULANTE DE CALOR DE ENCENDIDO Y APAGADO	SW-34654	1
12b	INTERRUPTOR BASCULANTE DE NIVEL DE CALOR, DE 3 VÍAS	SW-34653	1
13	INTERRUPTOR BASCULANTE DE LUZ DE ENCENDIDO Y APAGADO	SW-34924	1
14	ALMOHADILLA TÉRMICA (120 V)	CB-34630	1
	ALMOHADILLA TÉRMICA (230 V)	CB-34544	1
15	ARANDELA	1010411	12
16	PATAS PARAGOLPES	BM-22606	4
17	PANEL DE CUBIERTA BASE DE LA CAJA	5008802	1
18	CONJUNTO DE CABLES 125 V	CD-3232	1
	230 V (CEE7/7)	CD-3922	1
	230 V (CH2-16P)	CD-36231	1
	230 V (BS 1363)	CD-33925	1
19	CASQUILLO DEL ORIFICIO	PG-25574	1
20	CASQUILLO DE PROTECCIÓN CONTRA TIRONES	BU-34898	1
21	AISLAMIENTO	IN-22265	1
22	CASQUILLO	BU-3006	2
23	TORNILLO DE CABEZA PHILLIPS	SC-2459	6
24	TABLERO DE CONTROL (120 V)	CC-34594	1
	TABLERO DE CONTROL (230 V)	CC-34657	1
25	TORNILLO PHILLIPS DE CABEZA TRONCOCÓNICA	SC-28846	2
26	BLOQUE DE CONEXIÓN	BK-34711	1
27	CONDUCTOR DE 5 CONECTORES	CR-34646	3
28	CONECTOR DE HORQUILLA DOBLE 1/4 PULG.	CR-3849	6
29	SOPORTE EN FORMA DE L	1008529	2
30	TORNILLO DE TIERRA DE CABEZA TRONCOCÓNICA	SC-2190	1
31	TORNILLO PHILLIPS TRONCOCÓNICO	SC-28384	4
32	SEPARADOR DE NYLON PARA TORNILLO	SP-28159	4
33	TUERCA DE CABEZAL HEXAGONAL	NU-2437	4
34	TORNILLO DE CABEZAL HEXAGONAL	SC-29222	4
35	ARANDELA DE PRESIÓN DE 1/4 PULG.	WS-2294	4
36	ARANDELA PLANA	WS-22094	4
37	ARANDELA DE RETENCIÓN DEL FOCO	1011278	1

VISTA DE MANTENIMIENTO CS-200

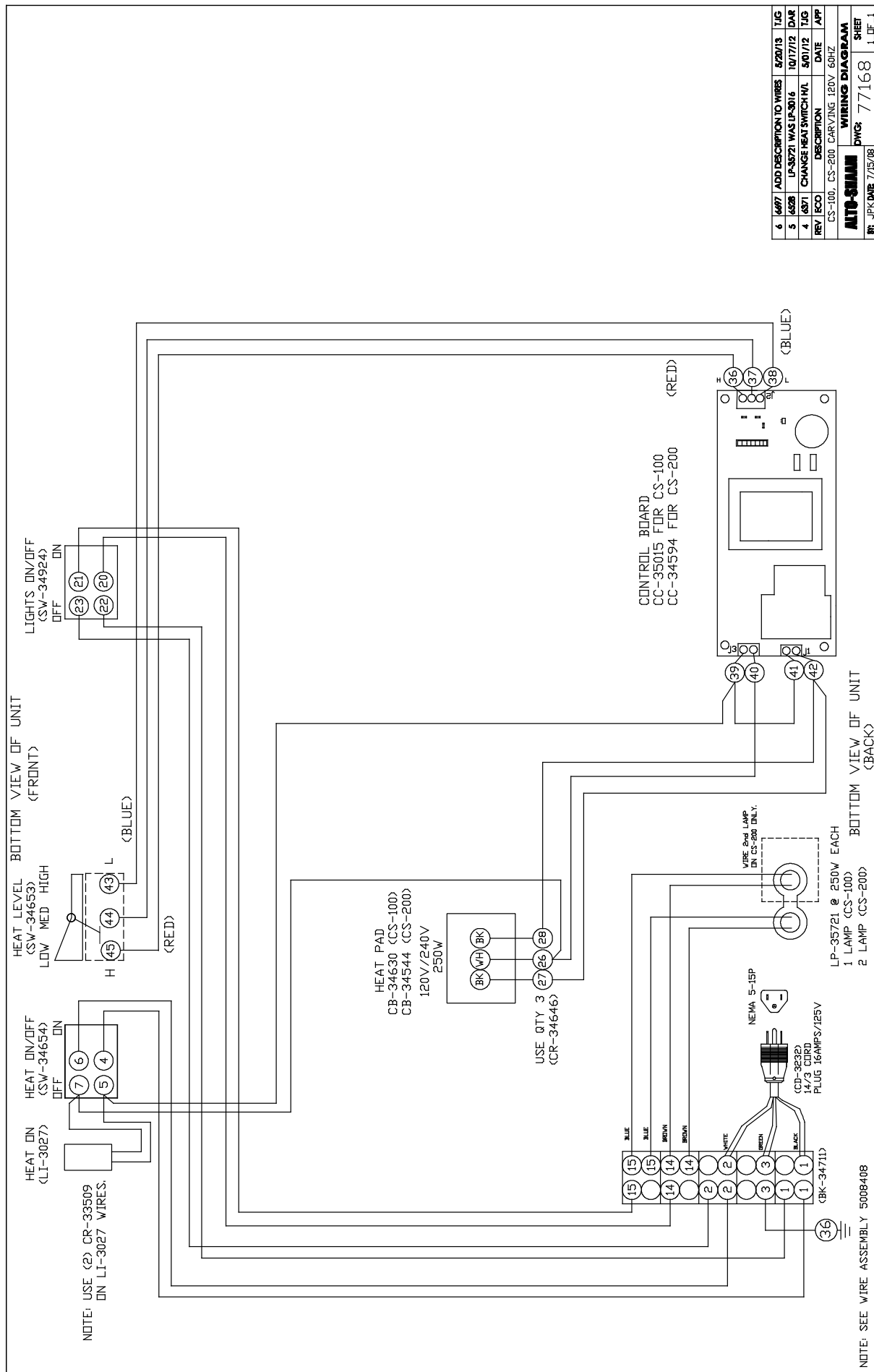
201301



LISTA DE PIEZAS DE SERVICIO CS-200

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	N.º DE PIEZA	CANT.
1	CONJUNTO DE CABLES 125 V	CD-3232	1
	230 V (CEE7/7)	CD-3922	1
	230 V (CH2-16P)	CD-36231	1
	230 V (BS 1363)	CD-33925	1
2	CASQUILLO DE PROTECCIÓN CONTRA TIRONES	BU-34898	1
3	AISLAMIENTO	IN-22265	1
4	ARANDELA	1010411	12
5	ARANDELA DE RETENCIÓN DEL FOCO	1009413	1
6	FOCO CALENTADOR FIJO DOBLE	LP-34720	1
7	FOCO DE CALOR INFRARROJO (250 W, 120 V)	LP-35721	1
	SOLO PORTALÁMPARAS, 120 V	SK-35730	1
	FOCO DE CALOR INFRARROJO (250 W, 230 V)	LP-33781	1
	SOLO PORTALÁMPARAS, 230 V	SK-35028	1
	LÁMPARA DE CALOR INFRARROJO, RECUBIERTA CON TEFLÓN (DE USO MARINO, 230 V)	LP-33781	2
8	TABLA DE CORTE	BA-28066	1
9	PANEL DE BASE SUPERIOR	5007406	1
10	ALMOHADILLA TÉRMICA	CB-34544	1
11	LUZ BLANCA DEL PILOTO (110 V)	LI-3027	1
	LUZ BLANCA DEL PILOTO (250 V)	LI-3951	1
12a	INTERRUPTOR BASCULANTE DE CALOR DE ENCENDIDO Y APAGADO	SW-34654	1
12b	INTERRUPTOR BASCULANTE DE NIVEL DE CALOR, DE 3 VÍAS	SW-34653	1
13	INTERRUPTOR BASCULANTE DE LUZ DE ENCENDIDO Y APAGADO	SW-34924	1
14	TORNILLO DE CABEZAL HEXAGONAL	SC-24751	18
15	PATAS PARAGOLPES	BM-22606	4
16	PANEL DE CUBIERTA BASE DE LA CAJA	5007447	1
17	TUERCA DE CABEZAL HEXAGONAL	NU-2437	4
18	ARANDELA DE PRESIÓN	WS-2294	4
19	ARANDELA PLANA	WS-22094	4
20	TORNILLO PHILLIPS DE CABEZA TRONCOCÓNICA	SC-28384	4
21	TORNILLO PHILLIPS	SC-2459	6
22	CASQUILLO DE DESCONEXIÓN RÁPIDA	BU-3008	2
23	TORNILLO DE TIERRA	SC-2190	1
24	BLOQUE DE CONEXIÓN	BK-34711	1
25	TORNILLO PHILLIPS DE CABEZA TRONCOCÓNICA	SC-28846	2
26	TABLERO DE CONTROL (120 V)	CC-34594	1
	TABLERO DE CONTROL (230 V)	CC-34657	1
27	SEPARADOR DE NYLON PARA TORNILLO	SP-28159	4
28	ACCESORIO DE PROTECCIÓN CONTRA ESTORNUDOS	1011870	2
29	TORNILLO DE CABEZAL HEXAGONAL	SC-24751	4
30	ESTRUCTURA DE PROTECCIÓN CONTRA ESTORNUDOS	FR-28944	1
31	VIDRIO TEMPLADO DE LA PARTE INFERIOR	GL-28604	1
32	TORNILLO DE CABEZA PLANA	SC-2816	8
33	VIDRIO TEMPLADO DE LA PARTE SUPERIOR	GL-28416	1
34*	RELÉ*	RL-33558	1
35*	TOMACORRIENTE DE REEMPLAZO DE LA LUZ*	SK-35028	2

*No se muestra



RECLAMACIONES Y DAÑOS DURANTE 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 ni aceptar deducciones en el pago del producto debido a dichas demandas.

GARANTÍA LIMITADA

Alto-Shaam, Inc. garantiza solamente al comprador original que cualquier pieza original que presente defectos en cuanto a materiales o mano de obra estará, según lo considere Alto-Shaam, sujeto a las disposiciones que se establecen de aquí en adelante, y se reemplazará por una pieza nueva o reacondicionada.

El período de garantía de las piezas originales es el siguiente:

Para el compresor de refrigeración en Quickchillers™ de Alto-Shaam, cinco (5) años a partir de la fecha de instalación del equipo.

Para el elemento de calefacción en hornos de cocción y mantenimiento Halo Heat®, siempre que el comprador original sea dueño del horno. Esto excluye los equipos que son únicamente de mantenimiento.

Para el resto de las piezas originales, un (1) año a partir de la fecha de instalación del equipo o quince (15) meses a partir de la fecha de envío, lo que ocurra primero.

El período de garantía de la mano de obra es de un (1) año a partir de la fecha de instalación o quince (15) meses a partir de la fecha de envío, lo que ocurra primero.

Alto-Shaam correrá con los gastos de mano de obra normal que se realice en horario de atención estándar, sin incluir horas extraordinarias, vacaciones o cualquier comisión adicional.

Para que sea válida, se debe presentar una reclamación de garantía durante el período de garantía correspondiente. Esta garantía es intransferible.

ESTA GARANTÍA NO SE APLICA A:

1. Calibración.
2. El reemplazo de bombillas de luz, juntas de la puerta o el reemplazo de vidrio por daños de cualquier tipo.
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 que incluyen, entre otros, equipos 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 mala calidad 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 debido a un funcionamiento defectuoso, lo que incluye pérdida del producto, de alimentos, de ganancias, o bien, daños emergentes o incidentales de cualquier tipo.
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 de un objeto específico. En ningún caso Alto-Shaam será responsable por la pérdida de uso, pérdida de ingresos o ganancias, o la pérdida del producto, ni por ningún daño indirecto, especial, incidental o emergente. Nadie que no sea un trabajador de Alto-Shaam, Inc. está autorizado a modificar esta garantía ni podrá contraer ninguna otra obligación ni responsabilidad con relación al equipo de Alto-Shaam.

ALTO-SHAAM.

Entrada en vigencia: 01.11.12

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: _____ Fecha de instalación: _____
Voltaje: _____ Adquirida en: _____
Número de serie: _____

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.

www.alto-shaam.com

IMPRESO EN EE.UU.