

Cuves chauffantes à encastrer

Électriques



100-HW/D443



300-HW/D4



300-HW/D443



500-HW/D4

Bacs non fournis

Modèles :

- 100-HW/D4**
- 100-HW/D6**
- 100-HW/D443**
- 100-HW/D643**
- 200-HW/D4**
- 200-HW/D6**
- 300-HW/D4**
- 300-HW/D6**
- 300-HW/D443**
- 300-HW/D643**
- 400-HW/D4**
- 400-HW/D6**
- 500-HW/D4**
- 500-HW/D6**

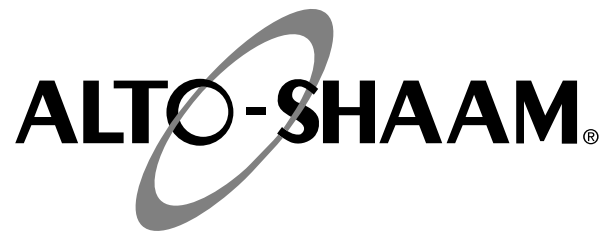
• **INSTALLATION**

• **FONCTIONNEMENT**

• **ENTRETIEN**



W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 États-Unis
TÉLÉPHONE : 262.251.3800 • 800.558.8744 ÉTATS-UNIS/CANADA TÉLÉCOPIE : 262.251.7067 • 800.329.8744 ÉTATS-UNIS SEULEMENT
www.alto-shaam.com



Livraison	1
Déballage	1
Procédures de sécurité et précautions.	2

Installation

Exigences d'installation	3
Mise de niveau	3
Options et accessoires	3
Dimensions.	4-6
Découpes brutes dans le comptoir	6
Pose du boîtier de commande	7
Raccordement électrique	8
Caractéristiques électriques	9

Instructions d'utilisation

Instructions d'utilisation	10
Guide général de maintien en température.	11

Entretien et nettoyage

Nettoyage et entretien préventif	12
Protection des surfaces inox.	12
Produits de nettoyage.	12
Accessoires nettoyage	12
Entretien et nettoyage	13
Hygiène	14

Réparation

Guide de dépannage	15
Schémas et nomenclature des pièces de rechange	15

Schémas de câblage

Toujours consulter les schémas de câblage inclus avec l'appareil pour avoir la version la plus récente.

Garantie

Domages et réclamations concernant le transport	Couverture arrière
Garantie limitée	Couverture arrière

ALTO-SHAAM®

LIVRAISON

Cet appareil Alto-Shaam a été testé et inspecté minutieusement afin de garantir un produit de la plus haute qualité. Lors de sa réception, veuillez vérifier si d'éventuels dommages ont été causés durant le transport et, le cas échéant, informez-en immédiatement la personne responsable de la livraison. *Veuillez vous reporter à la section « Dommages et Réclamations liés au transport » de ce manuel.*

Cet appareil est fourni avec des éléments et accessoires séparés et peut avoir été livré en plusieurs colis. Vérifiez que tous les éléments et les accessoires standard ont été livrés avec chaque modèle conformément à votre commande.

Conservez toutes les informations et les instructions qui accompagnent l'appareil. Complétez et renvoyez la carte de garantie à l'usine dès que possible afin de bénéficier d'un service immédiat en cas de demande de réparation ou de pièces de rechange sous le couvert de la garantie.

Toutes les personnes impliquées dans l'utilisation ou l'installation de cet équipement doivent lire et assimiler les instructions du manuel. Si vous avez des questions relatives à l'installation, à l'utilisation ou à l'entretien de cet appareil, veuillez contacter le service après-vente de Alto-Shaam.

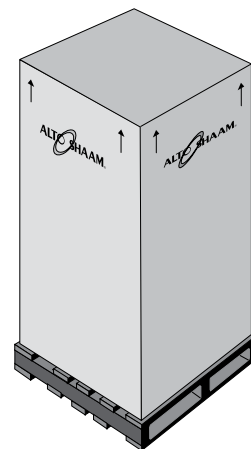
REMARQUE : Toutes les demandes de bénéfice de la garantie doivent être accompagnées du numéro de modèle complet et du numéro de série de l'appareil.

DÉBALLAGE

1. Retirez avec précaution l'appareil du carton ou de la caisse en bois.

REMARQUE :

Ne jetez pas le carton ou autre emballage avant d'avoir vérifié si l'appareil comporte des vices cachés et d'avoir vérifié qu'il fonctionne correctement.



2. Lisez bien toutes les instructions contenues dans ce manuel avant de procéder à l'installation de cet appareil.

NE JETEZ PAS CE MANUEL.

Ce manuel fait partie intégrante de l'appareil et il doit être remis au propriétaire ou gérant de l'entreprise ou bien à la personne responsable de la formation des opérateurs. *Des manuels supplémentaires sont disponibles auprès du service après-vente de Alto-Shaam.*

3. Enlevez le film plastique de protection, les emballages et les accessoires de l'appareil avant de brancher l'alimentation électrique. Rangez les éventuels accessoires dans un endroit facile d'accès pour leur utilisation ultérieure.

PRÉCAUTIONS ET PROCÉDURES DE SÉCURITÉ

Il est essentiel de connaître les procédures adéquates garantissant un fonctionnement sûr de l'équipement alimenté par électricité et / ou gaz. Conformément aux règles générales de signalisation des dangers potentiels en matière de sécurité des produits, vous pourrez retrouver les mots et les symboles de signalisation suivants dans ce manuel.

DANGER



Sert à indiquer la présence d'un danger qui causera des blessures graves, la mort ou des dégâts matériels importants si l'avertissement qui accompagne ce symbole n'est pas respecté.

AVERTISSEMENT



Sert à indiquer la présence d'un danger susceptible de causer des blessures graves, la mort ou des dégâts matériels importants si l'avertissement qui accompagne ce symbole n'est pas respecté.

ATTENTION



Sert à indiquer la présence d'un danger susceptible de causer des blessures ou des dégâts matériels de faible ou moyenne gravité si l'avertissement qui accompagne ce symbole n'est pas respecté.

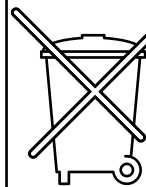
ATTENTION

Sert à indiquer la présence d'un danger susceptible de causer des blessures ou des dégâts matériels de faible ou moyenne gravité ou une utilisation potentiellement risquée si l'avertissement qui accompagne ce symbole n'est pas respecté.

REMARQUE : Sert à fournir au personnel des informations relatives à l'installation, au fonctionnement ou à l'entretien qui sont importantes, mais qui ne concernent pas des dangers potentiels.

1. Cet appareil est conçu pour la cuisson, le maintien en température ou la préparation de denrées destinées à l'alimentation humaine. Aucune autre utilisation de cet appareil n'est autorisée ni conseillée.
2. Cet appareil est prévu pour une utilisation dans des établissements commerciaux où tous les opérateurs connaissent la fonction, les limites et les dangers inhérents à cet appareil. Tous les opérateurs et utilisateurs doivent lire et comprendre le mode d'emploi et les avertissements.
3. Les éventuels guides de dépannage, croquis de composants et listes de pièces détachées compris dans ce manuel sont fournis à titre de référence et leur utilisation est réservée à un personnel technique qualifié.
4. Ce manuel fait partie intégrante de l'appareil, et ce, de manière permanente. Ce manuel, ainsi que les instructions, les diagrammes, les schémas, les listes de pièces détachées, les notices et les étiquettes doivent accompagner l'appareil si celui-ci est vendu ou déplacé dans un autre endroit.

REMARQUE



Pour les équipements vendus sur des territoires où cette restriction s'applique :

NE PAS JETER LES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES OU ÉLECTRONIQUES AVEC LES ORDURES MÉNAGÈRES.

INSTALLATION

DANGER



AVERTISSEMENT : UNE INSTALLATION, UN AJUSTEMENT, UNE ALTÉRATION, UN SERVICE OU UN ENTRETIEN NON CONFORME AUX NORMES PEUT CAUSER DES DOMMAGES À LA PROPRIÉTÉ, DES BLESSURES OU LA MORT.

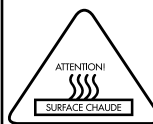
LIRE ATTENTIVEMENT LES DIRECTIVES D'OPÉRATION ET D'ENTRETIEN AVANT DE FAIRE L'INSTALLATION, OU L'ENTRETIEN DE CET ÉQUIPEMENT.

ATTENTION



FAIRE PREUVE DE PRUDENCE LORS DE LA MANIPULATION OU DE LA MISE À NIVEAU DU FOUR AFIN D'ÉVITER LES BLESSURES.

ATTENTION



LORS DU FONCTIONNEMENT, LES PIÈCES MÉTALLIQUES DEVIENNENT TRÈS CHAUDES. TOUJOURS SE PROTÉGER LES MAINS LORS DE LA MANIPULATION AFIN D'ÉVITER LES BRÛLURES.



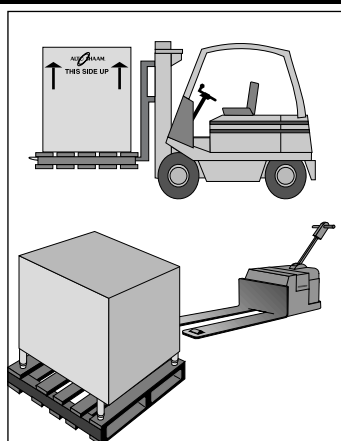
DANGER



NE PAS entreposer ni utiliser d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

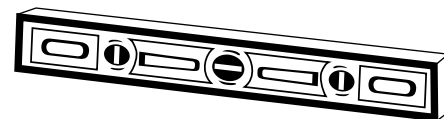
MISE EN PLACE

Cet appareil Alto-Shaam doit être installée à un emplacement qui lui permet de fonctionner de la manière prévue et offrant un espace suffisant pour la ventilation, le nettoyage et l'entretien.



1. L'appareil doit être posé sur une surface stable et horizontale.
2. **NE PAS** installer cet appareil dans un endroit où il peut être sujet à des conditions nuisibles, notamment vapeur, graisse, égouttement d'eau, haute température ou autres nuisances graves.
3. **NE PAS** entreposer ni utiliser de liquides inflammables ni permettre la présence de vapeurs inflammables à proximité de ce four ou de tout autre appareil.
4. Cet appareil doit être exempt et à l'écart de toute matière combustible.
5. Les parois extérieures de la cuve chauffante peuvent atteindre 93 à 127 °C. Vérifier la tenue à la température du matériau de comptoir auprès de son fabricant avant la pose pour s'assurer qu'il convient.

MISE DE NIVEAU



La cuve chauffante doit être mise de niveau avant de raccorder l'alimentation électrique. Mettre l'appareil de niveau latéralement, puis d'avant en arrière à l'aide d'un niveau à bulle. Pour les appareils posés dans un présentoir mobile, il importe que la surface de plancher soit horizontale, en raison de la probabilité de déplacements fréquents.

REMARQUE

Il est important d'appliquer du silicone aux normes alimentaires sous le rebord de la cuve pour assurer l'étanchéité avec le comptoir.

EXIGENCES DE DÉGAGEMENT

102 mm du fond

OPTIONS ET ACCESSOIRES

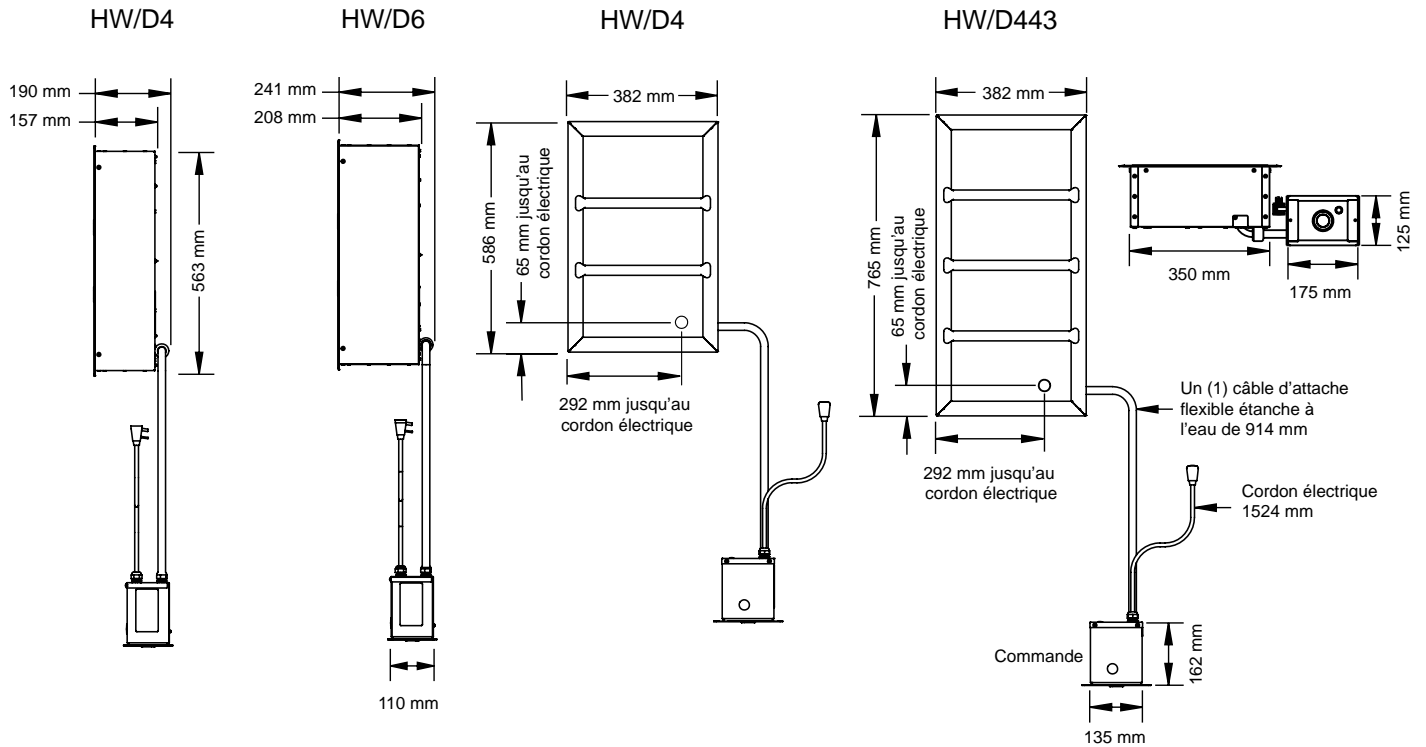
Barres Séparatrices

Grand format	16019
HW/D443 & D643 Grand Format	1011928
Format Demi / Format un Tiers	11318

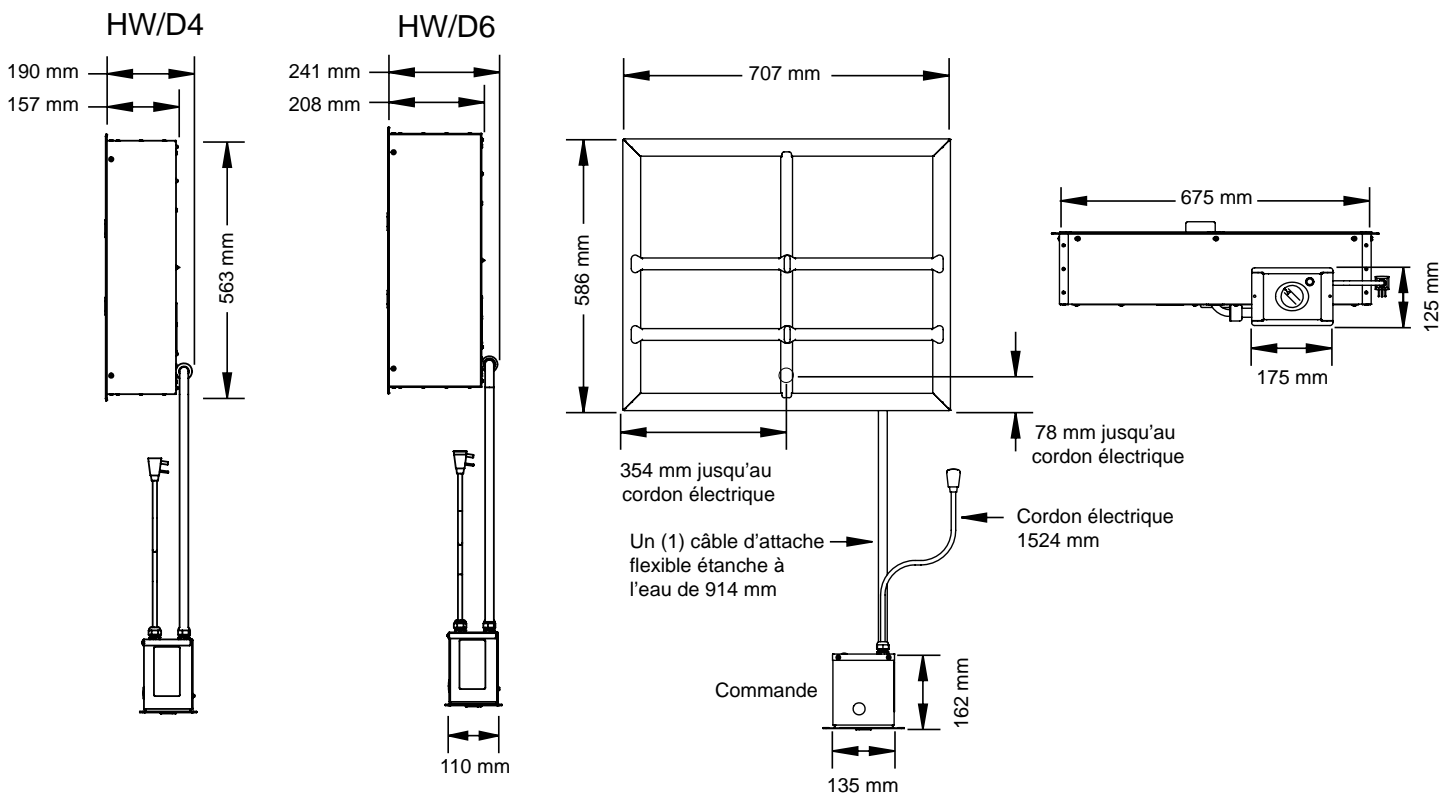
INSTALLATION

DIMENSIONS • CAPACITÉ

100-HW/D4 ET 100-HW/D6



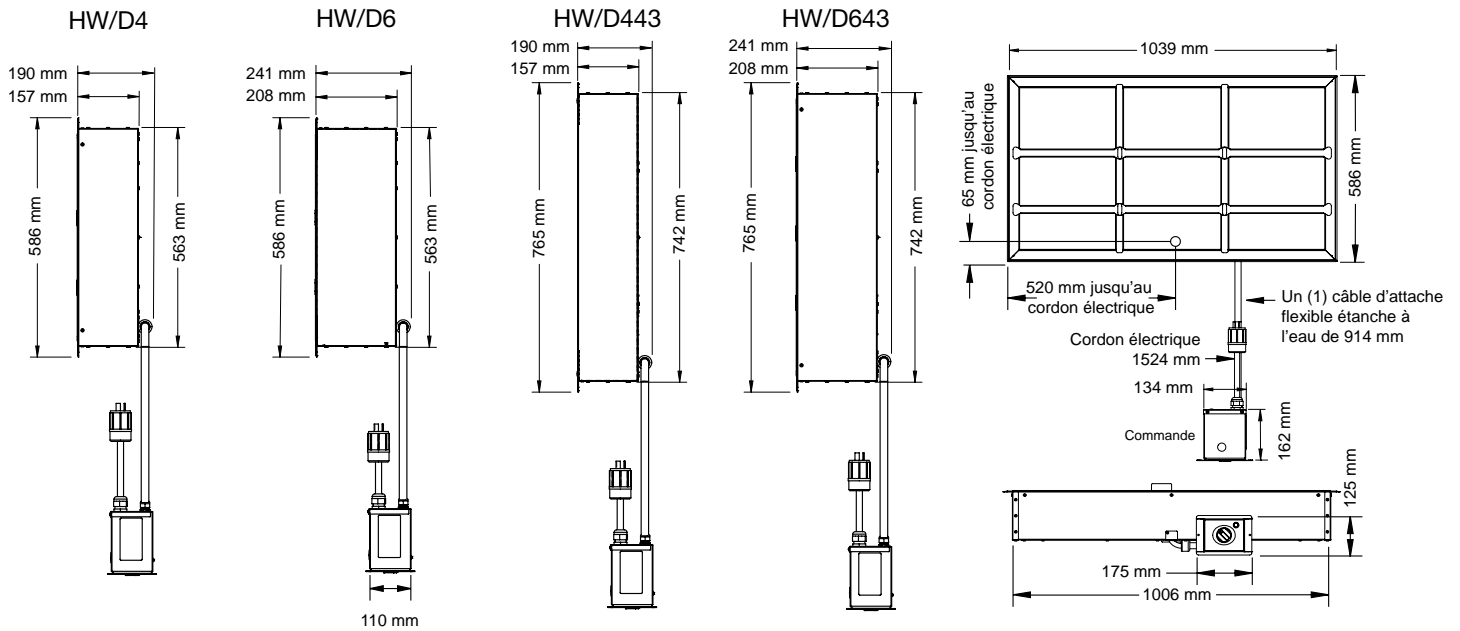
200-HW/D4 ET 200-HW/D6



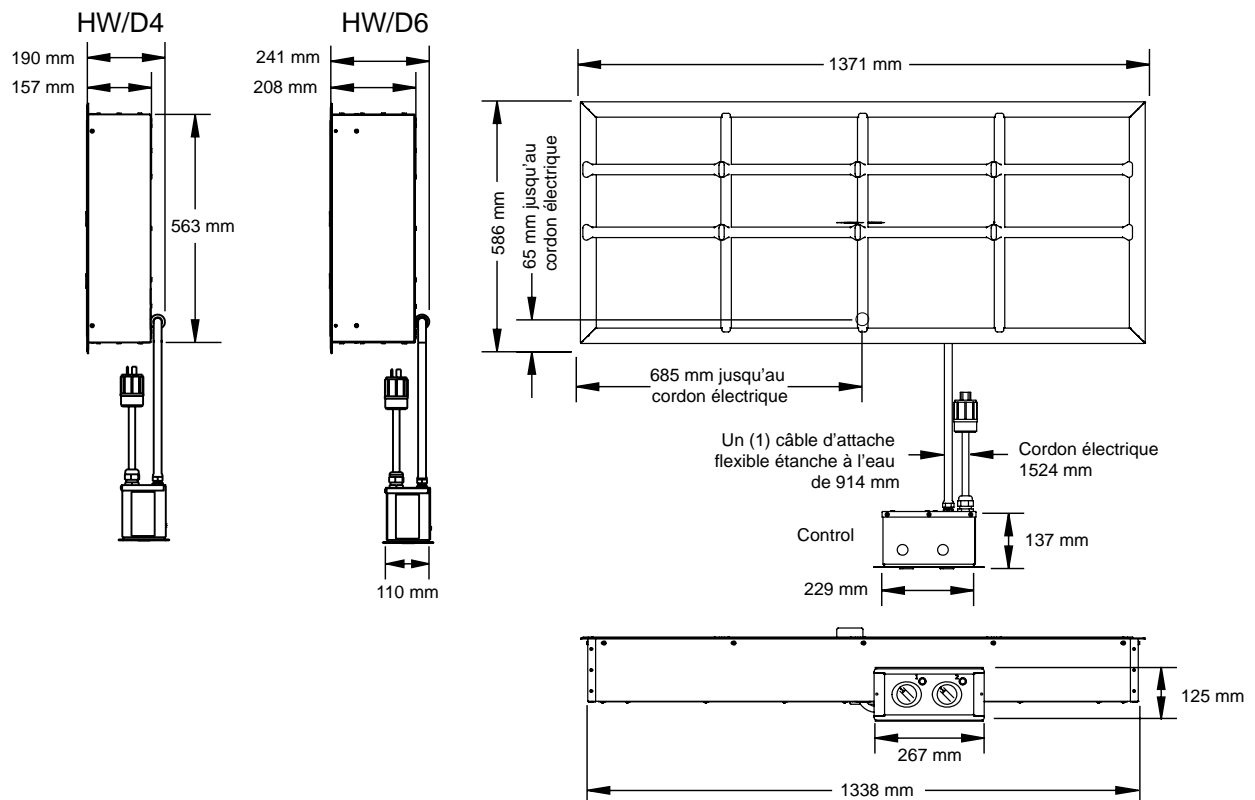
INSTALLATION

DIMENSIONS • CAPACITÉ

300-HW/D4, D6, D443, D643



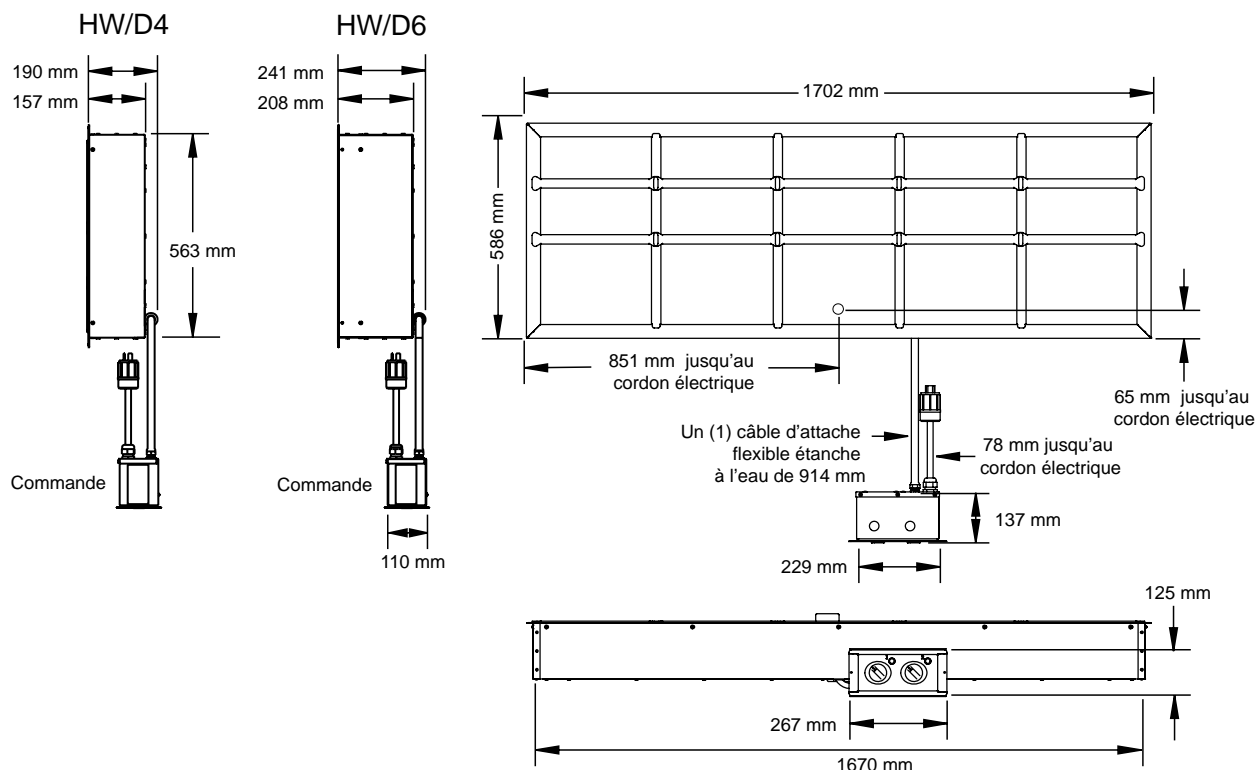
400-HW/D4 ET 400-HW/D6



INSTALLATION

DIMENSIONS • CAPACITÉ

500-HW/D4 ET 500-HW/D6



CAPACITÉ PRODUIT\PLATS (BACS PROFONDS DE 100 mm)

		100-HW	200-HW	300-HW	400-HW	500-HW
Capacité Maximum	D4:	10,8 kg	21,6 kg	30 kg	44 kg	54 kg
	D443:	14,6 kg	—	44 kg	—	—
Volume Maximum	D4:	19 L	38 L	57 L	76 L	95 L
	D443:	24 L	—	76 L	—	—
GN 1/1 (325 mm x 530 mm x 65 mm)		1	2	3	4	5
GN 1/2 (325 mm x 265 mm x 65 mm)		2	4	6	8	10
GN 1/3 (325 mm x 176 mm x 65 mm)	D4:	3	6	9	12	15
	D443	4	—	12	—	—

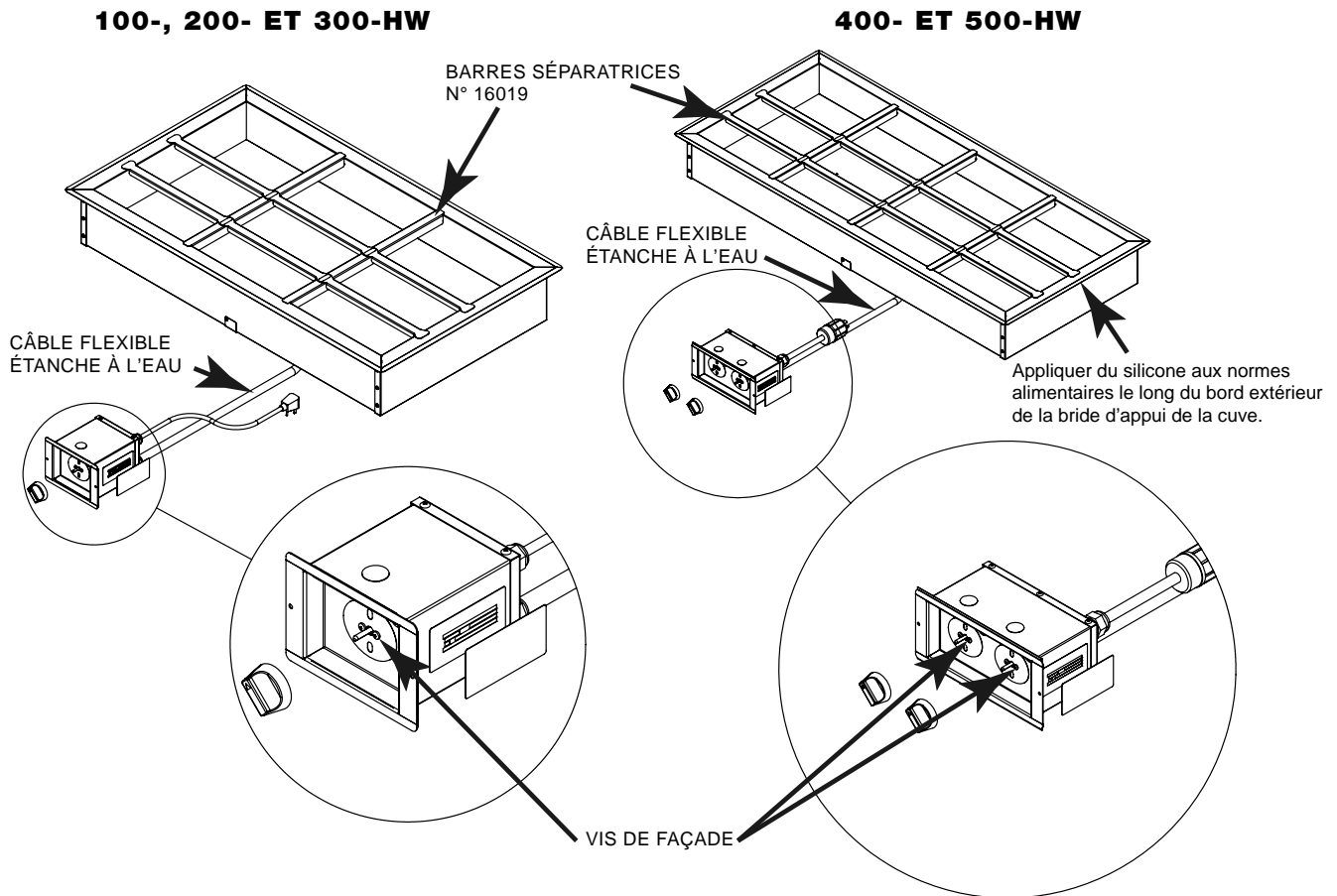
*ACCEPTÉ AUCI LES BACS PROFONDS DE 65 mm ; LES MODÈLES D6 ACCEPTENT LES BACS PROFONDS DE 152 mm

DÉCOUPE BRUTE DANS LE COMPTOIR

MODÈLE 100-HW/D4 ou D6 UN BAC :	362 mm x 578 mm
MODÈLE 100-HW/D443 ou D643 UN BAC ET UN TIERS :	362 mm x 756 mm
MODÈLE 200-HW/D4 ou D6 DEUX BACS :	686 mm x 563 mm
MODÈLE 300-HW/D4 ou D6 TROIS BACS :	1016 mm x 578 mm
MODÈLE 300-HW/D443 ou D643 TROIS BAC ET UN TIERS :	1016 mm x 756 mm
MODÈLE 400-HW/D4 ou D6 QUATRE BACS :	1350 mm x 578 mm
MODÈLE 500-HW/D4 ou D6 CINQ BACS :	1683 mm x 578 mm

INSTALLATION

POSE DU BOÎTIER DE COMMANDE



1. **100-HW, 200-HW ou 300-HW** : Découper une ouverture de 133 mm x 114 mm à l'emplacement prévu pour la commande.

400-HW ou 500-HW : Découper une ouverture de 232 mm x 114 mm à l'emplacement prévu pour la commande.

2. Nettoyer et sécher avec soin la surface de fixation autour de l'ouverture découpée sur laquelle le rebord de façade du boîtier doit être posé.

REMARQUE : La face du boîtier n'adhérera pas correctement à une surface sale.

3. Déposer le(s) bouton(s) de thermostat en le(s) tirant hors de la commande. Défaire la vis placée sur la droite du thermostat (deux vis sur les modèles doubles) et déposer la façade du boîtier. Voir le schéma ci-dessus.
4. Passer le boîtier de commande à travers l'ouverture découpée à l'étape 1. Attacher la façade au boîtier de commande à l'aide de la ou des vis déposées à l'étape 3.
5. Décoller le film protecteur du ruban adhésif de fixation au dos du rebord de la façade puis appuyer la façade contre la surface de fixation. La façade comporte deux orifices pour la pose de vis supplémentaires (non fournies) le cas échéant.
6. Remonter le(s) bouton(s) sur le(s) thermostat(s).

INSTALLATION

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

1. Une étiquette d'identification est fixée de façon permanente sur l'appareil.
2. Cet appareil est équipé d'une fiche à trois broches avec terre. Pour protéger contre le risque de décharge électrique, cet appareil doit être branché directement sur une prise de courant avec broche de terre. Ne pas couper ni supprimer la broche de terre de cette fiche. Brancher l'appareil sur une prise de courant correctement reliée à terre **UNIQUEMENT**, en plaçant l'appareil de manière à ce que la fiche soit aisément accessible en cas d'urgence. Le branchement ou débranchement de l'appareil produit un arc électrique si toutes les commandes ne sont pas en position « ARRÊT ».
3. Faire installer la prise de courant ou le câblage permanent pour cet appareil par un électricien agréé en conformité avec la réglementation en vigueur.

Appareil homologués CE : Pour écarter les risques de décharge électrique entre cet appareil et d'autres appareils ou pièces métalliques proches, l'appareil comporte un plot d'égalisation de potentiel.

Raccorder une tresse de métallisation entre ce plot et les autres appareils ou pièces métalliques pour assurer une protection satisfaisante contre les différences de potentiel. Cette borne est identifiée par le symbole suivant.



REMARQUE : Les appareils homologués CE doivent être branchés sur un circuit électrique protégé par une prise à disjoncteur différentiel (GFCI) externe.

⚠ DANGER	
	S'ASSURER QUE L'ALIMENTATION EST DE LA MÊME TENSION QUE CELLE INDICÉE SUR L'ÉTIQUETTE D'IDENTIFICATION.


⚠ DANGER	
	LES RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉS CONFORMÉMENT AUX CODES ÉLECTRIQUES EN VIGUEUR ET PAR UN AGENT D'ENTRETIEN QUALIFIÉ.




DANGER	
	Pour éviter toute décharge électrique, cet appareil DOIT être correctement mis à la masse, conformément aux codes électriques locaux ou, à défaut, à la dernière édition du National Electric Code (code électrique national) ANSI/NFPA N° 70. Au Canada, tous les raccordements électriques doivent être effectués conformément à la première partie du Canadian Electric Code (code électrique canadien) CSA C22.1 ou aux codes locaux.




INSTALLATION




CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES




Voir le schéma de câblage fourni avec l'appareil.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE • 100-HW							
TENSION (V)	PHASES	FRÉQ. (HZ)	A	kW		CONFIGURATION FICHE	
120 (AGCY)	1	60	4,8	0,6		NEMA 5-15P	FICHE 15 A-125 V

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE • 200-HW							
TENSION (V)	PHASES	FRÉQ. (HZ)	A	kW		CONFIGURATION FICHE	
120 (AGCY)	1	60	10,6	1,3		NEMA 5-15P	FICHE 15 A-125 V
240 (AGCY)	1	60	5,3	1,3		NEMA 6-15P	FICHE 15 A-250 V
sous 208	1	60	4,6	1,0			
sous 240	1	60	5,3	1,3			
230 (AGCY)	1	50/60	5,1	1,2		CEE 7/7	FICHE 220-230 V

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE • 300-HW							
TENSION (V)	PHASES	FRÉQ. (HZ)	A	kW		CONFIGURATION FICHE	
120 (AGCY)	1	60	21,4	2,6		NEMA L5-30P	FICHE 30 A-125 V
240 (AGCY)	1	60	10,7	2,6		NEMA 6-15P	FICHE 15 A-250 V
sous 208	1	60	9,2	1,9			
sous 240	1	60	10,7	2,6			
230 (AGCY)	1	50/60	10,3	2,4		CEE 7/7	FICHE 220-230 V

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE • 400-HW							
TENSION (V)	PHASES	FRÉQ. (HZ)	A	kW		CONFIGURATION FICHE	
120 (AGCY)	1	60	19,7	2,4		NEMA L5-30P	FICHE 30 A-125 V
240 (AGCY)	1	60	9,9	2,4		NEMA 6-15P	FICHE 15 A-250 V
sous 208	1	60	8,5	1,8			
sous 240	1	60	9,8	2,4			
230 (AGCY)	1	50/60	9,5	2,2		CEE 7/7	FICHE 220-230 V

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE • 500-HW							
TENSION (V)	PHASES	FRÉQ. (HZ)	A	kW		CONFIGURATION FICHE	
120	1	60	23,6	2,8		NEMA L5-30P	FICHE 30 A-125 V
240 (AGCY)	1	60	11,8	2,8		NEMA 6-15P	FICHE 15 A-250 V
sous 208	1	60	10,2	2,1			
sous 240	1	60	11,8	2,8			
230	1	50/60	11,3	2,6		CEE 7/7	FICHE 220-230 V

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

1. NE PAS AJOUTER D'EAU DANS LA CUVE CHAUFFANTE

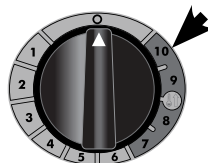
Les cuves chauffantes Halo Heat® maintiennent une température constante et modérée. **L'ajout d'eau est déconseillé** car cela accélère la détérioration des produits et peut endommager l'appareil et annuler la garantie.

2. PLACER LES SÉPARATEURS ET LES BACS VIDES DANS LA CUVE

REMARQUE : Quelle que soit la configuration de bacs choisie, des barres séparatrices doivent être utilisées pour combler tous les espaces entre les bacs et le long des bords des cuves. Si ces espaces ne sont pas comblés, la chaleur s'échappe, sa répartition est irrégulière et il est difficile de maintenir une température uniforme. **Ceci est une condition TRÈS importante à respecter chaque fois que l'appareil est utilisé.**

3. PRÉCHAUFFER SUR LE RÉGLAGE « 10 » PENDANT UN MINIMUM DE 30 MINUTES

Un voyant indicateur s'allume lorsque le ou les thermostats sont en marche. L'appareil doit être préchauffé sur le réglage **10** pendant un minimum de **30 minutes** avant de charger les bacs d'aliments chauds.



4. CHARGER LES ALIMENTS CHAUDS DANS L'APPAREIL

Après préchauffage, placer les aliments chauds dans les bacs préchauffés en place dans la cuve ou échanger les bacs avec des bacs déjà remplis de produit. Cet appareil est conçu pour le maintien d'aliments au chaud. Placer uniquement des aliments chauds dans l'appareil. Les aliments potentiellement dangereux doivent être gardés dans l'appareil au réglage 10. Si des réglages inférieurs sont utilisés, veiller à maintenir les aliments à des températures sûres. Il est préférable de tester les réglages inférieurs pour s'assurer que les aliments sont maintenus à des températures sans danger, entre 60 et 71 °C.

Il est impératif de toujours utiliser toutes les barres séparatrices requises pour la configuration de bacs choisie. Avant de placer les aliments dans l'appareil, utiliser un thermomètre à viande pour s'assurer que tous les produits ont atteint une température interne en 60 à 82 °C. Si un quelconque produit alimentaire n'est pas à la température de service correcte, utiliser un four de cuisson et de maintien Halo Heat réglé sur 121 à 135 °C ou un four Combitherm pour amener le produit dans la plage de température qui convient.

5. AJUSTER LE(S) THERMOSTAT(S) COMME IL SE DOIT

Une fois que tous les produits sont chargés dans l'appareil, réajuster le(s) thermostat(s). Comme la plage de température correcte dépend du type de produit et de la quantité considérée, il convient d'utiliser régulièrement le thermomètre à viande pour vérifier que les aliments sont maintenus aux températures correctes. La plage de température appropriée est comprise entre 60 à 82 °C.

6. LE MAINTIEN DES ALIMENTS À LA BONNE TEMPÉRATURE NÉCESSITE UN CHAUFFAGE PAR LE DESSUS.

<h1>ATTENTION</h1>	
	LORS DU FONCTIONNEMENT, LES PIÈCES MÉTALLIQUES DEVIENNENT TRÈS CHAUDES. TOUJOURS SE PROTÉGER LES MAINS LORS DE LA MANIPULATION AFIN D'ÉVITER LES BRÛLURES.

7. PRÉSERVER LA FRAÎCHEUR DES ALIMENTS CHAUDS

Préserver l'apparence de fraîcheur des aliments. Les remuer ou les permuter occasionnellement si nécessaire. Essuyer immédiatement les éclaboussures pour assurer un attrait visuel optimal et faciliter le nettoyage en fin de journée.

GUIDE GÉNÉRAL DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

Les chefs, cuisiniers et autres professionnels de la restauration emploient diverses méthodes de cuisson. Les bonnes températures de maintien pour un produit alimentaire particulier dépendent de la teneur en humidité du produit, de sa densité, de son volume et des températures de service préconisées. Les températures de maintien doivent également tenir compte de l'appétibilité lors de la détermination de la durée de maintien en température d'un produit particulier.

La technologie Halo Heat préserve une teneur en humidité maximale du produit sans ajout d'eau, de pulvérisation d'eau ni de vapeur. Le maintien d'une humidité naturelle maximale préserve la saveur naturelle du produit et offre un goût plus authentique. En plus de la rétention de l'humidité du produit, le chauffage Halo Heat maintient une température uniforme dans tout le volume du four sans l'emploi d'un ventilateur de répartition thermique, évitant ainsi un dessèchement additionnel par évaporation ou déshydratation.

Lorsqu'un produit est sorti d'un milieu de cuisson à haute température pour être placé immédiatement à la température inférieure requise pour le maintien des aliments au chaud, il peut se former de la condensation sur l'extérieur du produit et à l'intérieur des récipients en plastique utilisés pour les applications de libre-service. Ce problème peut être éliminé en laissant se dissiper la vapeur et la chaleur initiales produites par la cuisson à haute température. Pour préserver la sécurité et la qualité des aliments tout juste cuits, prévoir une période unique de 1 à 2 minutes maximum pour la dissipation initiale de chaleur du produit.

La majorité des appareils de maintien en température Halo Heat comporte une commande thermostatique de 16 à 93 °C. Si l'appareil est équipé d'évents, fermer les événements pour assurer un maintien humide et les ouvrir pour un maintien croustillant.

Si l'appareil est équipé d'un thermostat indiquant une plage de 1 à 10, utiliser un thermomètre à pique métallique pour mesurer la température interne des produits maintenus au chaud. Ajuster le réglage du thermostat sur la meilleure valeur globale en fonction de la température interne des produits.

PLAGE DE TEMPÉRATURE DE MAINTIEN	
VIANDE	CELSIUS
RÔTI DE BŒUF — Saignant	54 °C
RÔTI DE BŒUF — À point/Bien cuit	68 °C
POITRINE DE BŒUF	71 — 79 °C
BŒUF GROS SEL	71 — 79 °C
PASTRAMI	71 — 79 °C
TRAIN DE CÔTES — Saignant	54 °C
BIFTECK— Grillé/poêlé	60 — 71 °C
CÔTES — Bœuf ou porc	71 °C
VEAU	71 — 79 °C
JAMBON	71 — 79 °C
PORC	71 — 79 °C
AGNEAU	71 — 79 °C
VOLAILLE	
POULET— Poêlé/au four	71 — 79 °C
CANARD	71 — 79 °C
DINDE	71 — 79 °C
GÉNÉRAL	71 — 79 °C
POISSON/CRUSTACÉS/FRUITS DE MER	
POISSON— Au four/poêlé	71 — 79 °C
LANGOUSTE	71 — 79 °C
CREVETTES— Poêlées	71 — 79 °C
PRODUITS DE BOULANGERIE	
PAIN/PETITS PAINS	49 — 60 °C
DIVERS	
GRATINS	71 — 79 °C
PÂTE — Levage	27 — 38 °C
ŒUFS — Poêlés	66 — 71 °C
PLATS SURGELÉS	71 — 79 °C
HORS-D'ŒUVRE	71 — 82 °C
PÂTES	71 — 82 °C
PIZZA	71 — 82 °C
POMMES DE TERRE	82 °C
REPAS SUR PLATEAU	60 — 74 °C
SAUCES	60 — 93 °C
POTAGE	60 — 93 °C
LÉGUMES	71 — 79 °C
LES TEMPÉRATURES DE MAINTIEN INDIQUÉES NE SONT FOURNIES QU'À TITRE D'INDICATION UNIQUEMENT. TOUT MAINTIEN DE DENRÉES ALIMENTAIRES DOIT ÊTRE BASÉ SUR LES TEMPÉRATURES INTERNES DU PRODUIT. TOUJOURS RESPECTER LES RÉGLEMENTATIONS DE SANTÉ (HYGIÈNE) LOCALES POUR TOUTES LES EXIGENCES DE TEMPÉRATURES INTERNES.	

NETTOYAGE ET ENTRETIEN PRÉVENTIF

PROTECTION DES SURFACES INOX



Il est important de prévenir toute surface inox de quelque corrosion. Les produits chimiques et corrosifs peuvent entièrement détruire la surface de l'inox. Les éponges grattantes ou autres abrasifs endommagent la surface de protection de l'inox et peuvent résulter à la corrosion de ce dernier. Même l'eau, avec un PH trop élevé peut endommager et causer de l'oxydation puis de la corrosion avec le temps. Pour finir, des produits très acides et corrosifs posés sur ces surfaces peuvent les endommager avec le temps.

Des produits de nettoyage tout comme les matériaux et méthodes employés doivent être appropriés pour préserver la vie de votre équipement. Les résidus de produits doivent être nettoyés aussi rapidement que possible et au minimum une fois par jour. Un rinçage minutieux est impératif après toute utilisation de produit nettoyant. Essuyer l'équipement après son rinçage.

PRODUITS DE NETTOYAGE

Utiliser des produits non-abrasifs, spécifiques pour l'entretien des surfaces inox. Les produits de nettoyage doivent absolument ne contenir aucun chlore ni sels quaternaires. Ne jamais utiliser d'acide hydrochloridrique sur les surfaces inox. Toujours utiliser le produit nettoyant préconisé par le fabricant. Contacter le fournisseur de produits de nettoyage local pour conseil en la matière.

ACCESSOIRES NETTOYAGE

Le nettoyage doit être effectué avec un produit de nettoyage approprié et un tissu doux. Lorsque des méthodes plus agressives doivent être employées en raison de tâches difficiles à nettoyer, laisser agir le produit et utiliser une éponge non-abrasive. Éviter de rayer l'inox. Ne jamais utiliser de raclette, ni de brosse métallique ni d'éponge ou de paille de fer, pour retirer les résidus alimentaires.

 ATTENTION	
 PAS DE RACLETTE	POUR PROTÉGER ET PRÉSERVER LES SURFACES INOX, BANNIR TOTALEMENT L'UTILISATION D'AGENTS NETTOYANTS ABRASIFS, DE NETTOYANT CHLORIDRIQUE, OU DE NETTOYANT CONTENANT DES SELS. NE JAMAIS UTILISER D'ACIDE HYDROCHLORIDRIQUE SUR L'INOX.
 PAS D'ÉPONGE OU PAILLE DE FER	
 PAS DE BROSSÉ MÉTALLIQUE	

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



La propreté et l'apparence de cet appareil contribueront grandement à un fonctionnement efficace et à la préparation de plats savoureux et appétissants. Un bon matériel maintenu propre fonctionne mieux et plus longtemps.



DANGER



**DÉBRANCHER
L'ÉQUIPEMENT DU
SECTEUR AVANT TOUTE
MAINTENANCE.**

REMARQUE : Toujours laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

NETTOYER L'APPAREIL CHAQUE JOUR.

INTÉRIEURES :

1. Débrancher l'appareil de sa source d'alimentation. Laisser l'appareil refroidir.
2. Une fois que l'appareil a refroidi, enlever toutes les éléments détachables telles que les bacs et barres séparatrices. Nettoyer ces éléments séparément.
3. Enlever tous les résidus.
4. Essuyer les surfaces métalliques avec une serviette en papier pour enlever les traces d'aliments.
5. Nettoyer l'intérieur avec un chiffon ou une éponge propre et humide et tout bon détergent commercial à la concentration préconisée.
6. Pour les dépôts d'aliments collés par cuisson, utiliser un nettoyant pour four non caustique et non toxique sur la surface intérieure. Respecter soigneusement les instructions d'utilisation du fabricant du produit. Tout nettoyant pour four commercial utilisé doit être homologué pour les surfaces de contact alimentaire. Détacher la saleté avec un tampon à récurer en plastique.
7. Rincer les surfaces en les essuyant avec un chiffon ou une éponge propre et de l'eau tiède propre.
8. Éponger l'excédent d'eau et sécher les surfaces avec un chiffon propre ou à l'air. Laisser ouvert pour sécher complètement l'intérieur. Remettre les barres séparatrices et les bacs en place.
9. L'intérieur peut être essuyé avec une solution désinfectante après nettoyage et rinçage. Cette solution doit être homologuée pour les surfaces de contact alimentaire en acier inoxydable.

DANGER

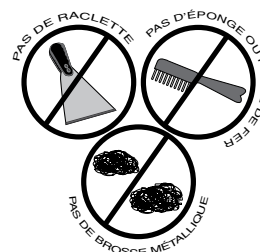


L'INTÉRIEUR ET L'EXTÉRIEUR NE DOIVENT JAMAIS ÊTRE NETTOYÉS À LA VAPEUR, ARROSÉS AU JET D'EAU NI NOYÉS DANS L'EAU OU UNE QUELCONQUE AUTRE SOLUTION LIQUIDE. NE PAS NETTOYER À L'EAU SOUS PRESSION.



**CECI PRÉSENTE UN
DANGER DE DOMMAGES OU
DÉCHARGE ÉLECTRIQUE.
LE NOYAGE DE L'APPAREIL ANNULE
LA GARANTIE.**

REMARQUE : Éviter impérativement l'emploi de produits nettoyants abrasifs, de produits à base de chlore ou de produits contenant des sels quaternaires. Pour protéger la finition métallisée de l'acier inoxydable, ne jamais d'acide chlorhydrique (acide muriatique).



NE PAS UTILISER DE PRODUIT NETTOYANT ABRASIF.

Veiller à toujours respecter la réglementation sanitaire en vigueur concernant les exigences de nettoyage et de désinfection du matériel de restauration.

HYGIÈNE

La saveur et l'arôme des aliments sont habituellement si étroitement liés qu'il est difficile, voire impossible, de les séparer. Il existe également une importante et inséparable corrélation entre la propreté et la saveur des aliments. La propreté, le fonctionnement optimal et l'apparence du matériel contribuent grandement à la préparation de plats savoureux et appétissants. Un bon matériel maintenu propre fonctionne mieux et plus longtemps.

La majorité des plats émettent un arôme qui leur est propre et de nombreux aliments absorbent en outre les odeurs existantes. Malheureusement, lors de cette absorption, il n'y a aucune distinction entre les BONNES et les MAUVAISES odeurs. La plupart des saveurs et odeurs désagréables perturbant les activités de restauration sont causées par des bactéries. L'aigreur, la rancidité, le goût de moisi, le manque de fraîcheur ou autres saveurs ANORMALES résultent généralement d'une activité bactérienne.

Le moyen le plus facile d'assurer une pleine saveur naturelle des aliments est la propreté absolue. Ceci suppose une bonne maîtrise à la fois des impuretés visibles (saleté) et invisibles (bactéries). Seule une approche rigoureuse de l'hygiène permet d'obtenir une propreté absolue. Ceci assure une apparence attrayante du matériel, ainsi qu'une efficacité et une utilité optimales. Mais plus important encore, un bon programme d'hygiène est l'un des piliers de la prévention des intoxications alimentaires.

Le maintien en température des plats préparés n'est que l'un des facteurs importants associés à la prévention des intoxications alimentaires. Le contrôle et la régulation de la température durant la réception, l'entreposage, la préparation et le service des aliments sont tout aussi importants.

La méthode la plus précise de garantir la bonne température d'aliments froids ou chauds est la mesure de température interne des produits. Un thermomètre de qualité est un outil indispensable à cet effet et doit être utilisé systématiquement sur tous les produits qui exigent un maintien à une température spécifique.

Tout programme d'hygiène complet doit inclure la formation du personnel aux procédures d'hygiène de base. Ceci comprend notamment l'hygiène personnelle, la manipulation des aliments crus, la cuisson à une température interne suffisante et le contrôle régulier des températures internes depuis la réception jusqu'au service.

La majorité des intoxications alimentaires peut être évitée par une maîtrise correcte de la température et un programme d'hygiène complet. Ces deux facteurs constituent un socle solide sur lequel bâtir un service de qualité pour la plus grande satisfaction de la clientèle. L'adoption de pratiques hygiéniques de manipulation des aliments est d'une importance essentielle pour la santé et la sécurité de vos clients.

Renseignements supplémentaires peuvent être obtenus en contactant :

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

TEMPÉRATURES INTERNES DE DENRÉES ALIMENTAIRES	
AUM ENTS CHAUDS	
ZONE DE DANGER	4 à 60 °C
ZONE CRITIQUE	21 à 49 °C
ZONE SÛRE	60 à 74 °C
AUM ENTS FROIDS	
ZONE DE DANGER	AU-DESSUS DE 4 °C
ZONE SÛRE	2 à 4 °C
AUM ENTS SURGELÉS	
ZONE DE DANGER	AU-DESSUS DE 0 °C
ZONE CRITIQUE	-18 à 0 °C
ZONE SÛRE	-18 °C OU MOINS

RÉPARATION

ATTENTION

CE CHAPITRE EST DESTINÉ À AIDER LES TECHNICIENS QUALIFIÉS UNIQUEMENT ET NE CONCERNE PAS LE PERSONNEL DE MAINTENANCE NON FORMÉ OU NON AGRÉÉ.

DANGER



DÉBRANCHER L'ÉQUIPEMENT DU SECTEUR AVANT TOUTE MAINTENANCE.

PIÈCES DE RECHANGE

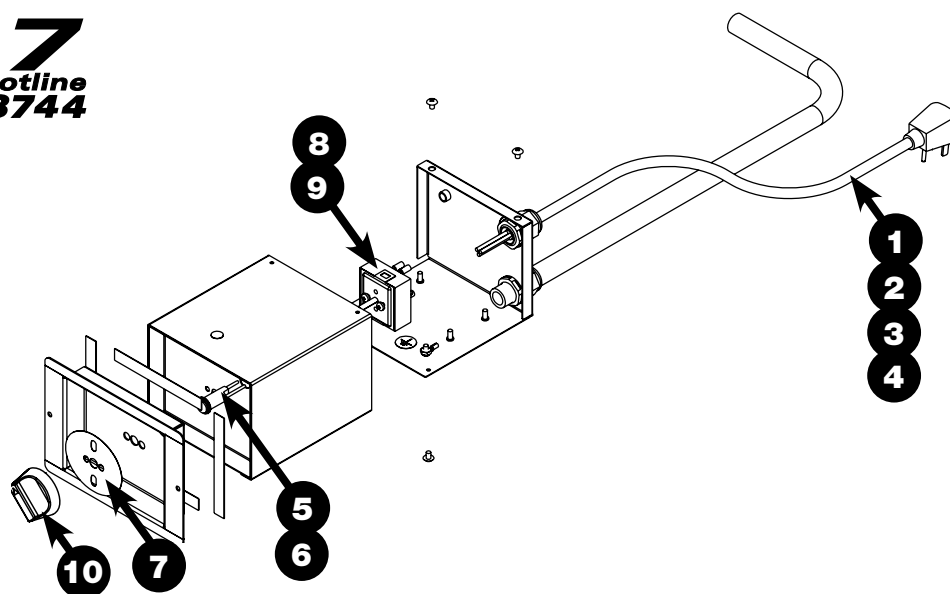
REP.	RÉF.	DESCRIPTION
1	CD-3232	CORDON 120 V (100-HW ET 200-HW)
2	CD-33367	CORDON 120 V (300-, 400- ET 500-HW)
3	CD-33840	CORDON 208 - 240 V
4	CD-3922	CORDON 230 V
5	LI-3027	VOYANT DE MARCHÉ BLANC 110 V
6	LI-3951	VOYANT DE MARCHÉ BLANC 250 V
7	PE-29421	PANNEAU DE FAÇADE 1-10
8	TT-34982	THERMOSTATO, 120 V
9	TT-34981	THERMOSTATO, 240 V
10	KN-26568	BOUTON

ÉTALONNAGE

Chaque appareil est étalonné à l'usine. Le cas échéant, l'étalonnage de l'appareil sur le terrain doit impérativement être confié à un technicien d'entretien qualifié.

RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE : L'appareil doit être débranché de sa source de courant avant d'effectuer des réglages ou étalonnages.

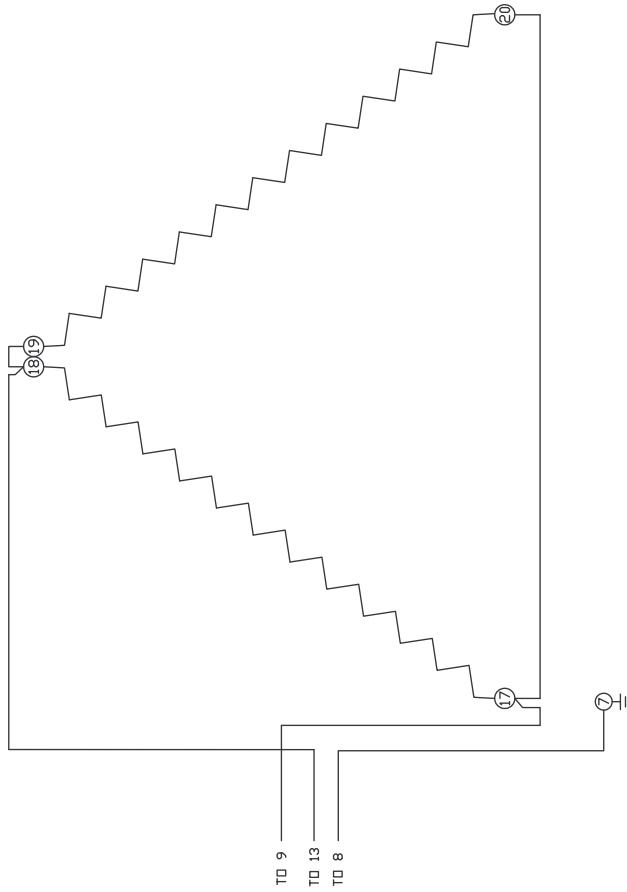
OUTILLAGE NÉCESSAIRE : Clé Allen (hexagonale) de 2 mm



Les références des pièces et les plans sont sujets à modification sans préavis.

KITS DE CÂBLE CHAUFFANT DE RECHANGE		100-HW	200-HW	300-HW	400-HW	500-HW
NUMÉRO DU KIT		4877	4878	4880	4881	4880
CE KIT D'ENTRETIEN COMPREND :						
CB-3045	ÉLÉMENT CHAUFFANT	11,3 m	20,4 m	40,2 m	43,9 m	36,6 m
CR-3226	CONNECTEUR À ANNEAU	2	4	8	12	8
IN-3488	COIN ISOLANT	2,44 m	2,44 m	2,44 m	2,44 m	2,44 m
BU-3105	DOUILLE À ÉPAULEMENT	2	4	8	12	8
BU-3106	DOUILLE GODET	2	4	8	12	8
SL-3063	MANCHON ISOLANT	2	4	8	12	8
TA-3540	RUBAN ISOLANT HAUTE TEMP.	1 rouleau	1 rouleau	1 rouleau	1 rouleau	1 rouleau
ST-2439	GOUJON 10.32	2	4	8	12	8
NU-2215	ÉCROU SIX PANS	4	8	32	24	32

200-HW

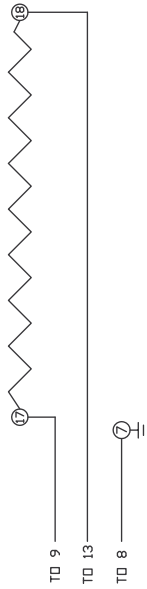


TO 9
TO 13
TO 8

2: WRAPS OF HI-TEMP CABLE [CB-3045], 33' 6" = 22.14 OHMS AMBIENT TEMP

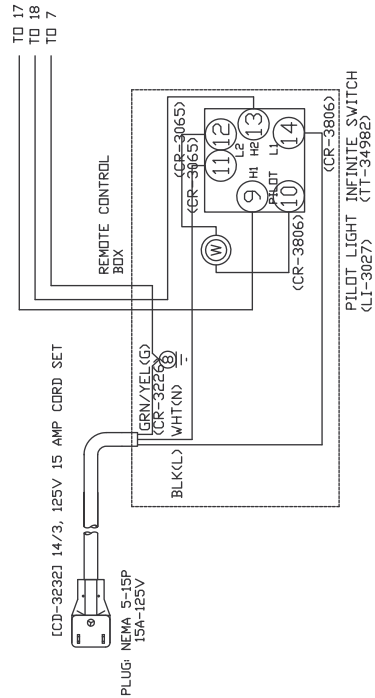
DESIGN	VOLTS	WATTS	AMPS
UL	120V	1268W	10.6A
UL	120V	1268W	10.6A

100-HW



1: WRAP OF HI-TEMP CABLE [CB-3045]
36'6" = 24.1 OHMS @ AMBIENT TEMP.

DESIGN	VOLTS	WATTS	AMPS
UL	120V	580W	4.8A
UL	120V	580W	4.8A



ICD-32321 14/3, 125V 15 AMP CORD SET
PLUG: NEMA 5-15P
15A-125V

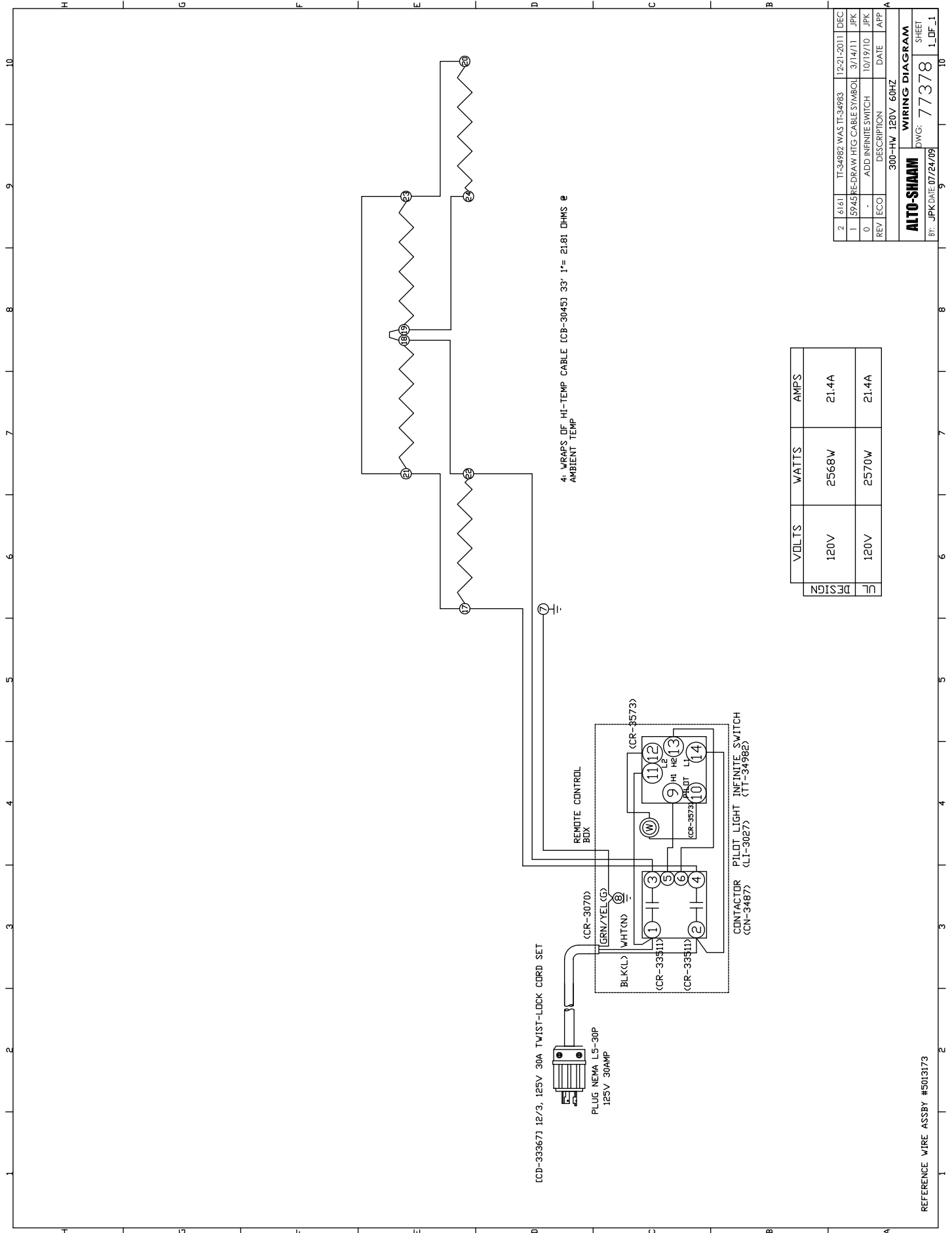
TO 17
TO 18
TO 7

PILOT LIGHT INFINITE SWITCH
(LT-3027)

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
1	5945	RE-DRAW HIG. CABLE SYMBOL	3/14/11	JPK
0	-	ADD INFINITE SWITCH	11/18/10	JPK
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
100,200-HW 120V 60HZ				

ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
DWG: 77383
SHEET 1_OF_1

REFERENCE WIRE ASSBY #5013172

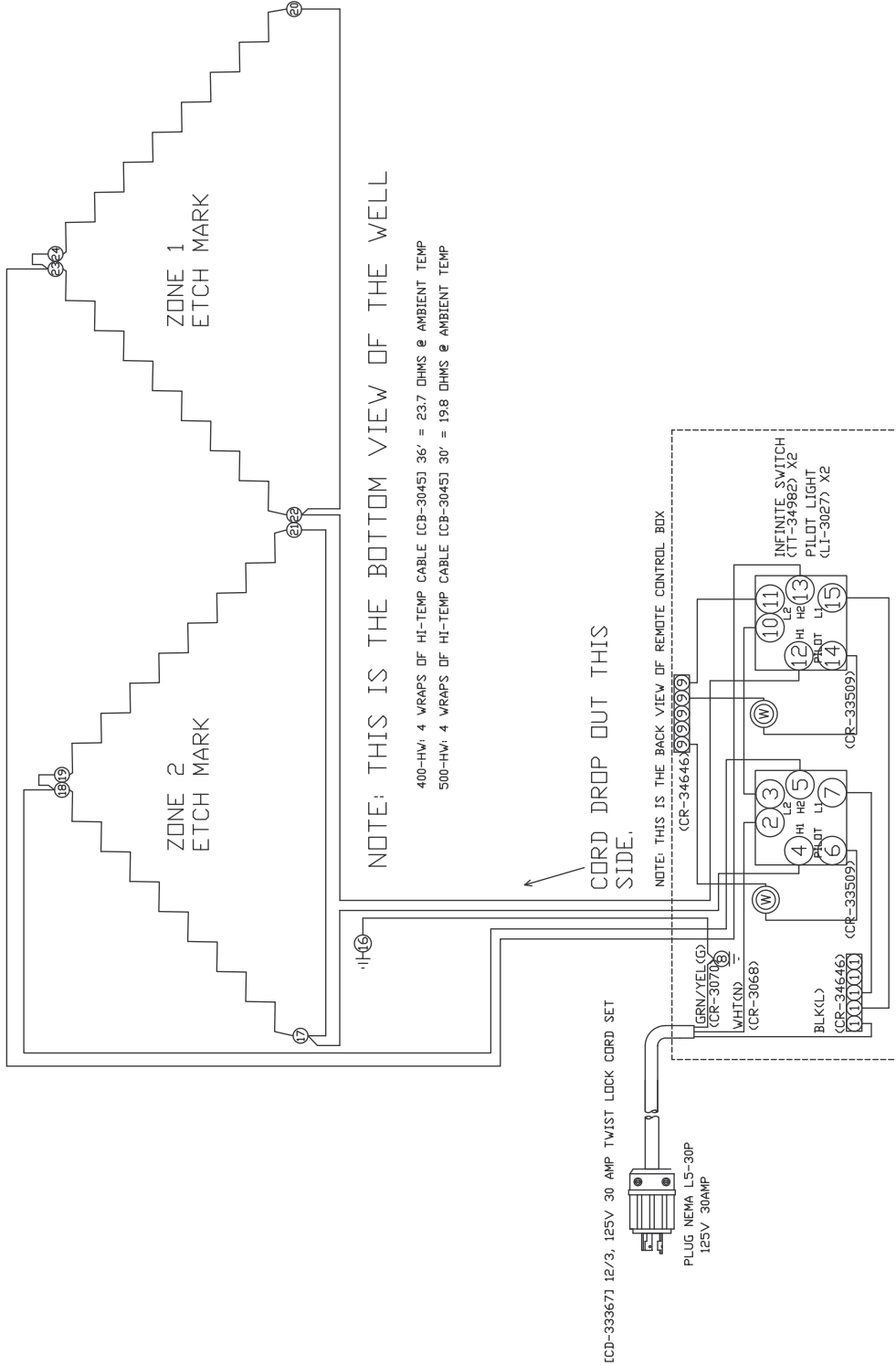


DESIGN	VOLTS	WATTS	AMPS
CF	120V	2568W	21.4A
CF	120V	2570W	21.4A

REV	ECCO	DESCRIPTION	DATE	APP
0	-	ADD INFINITE SWITCH	10/19/10	JPK
1	5945	RE-DRAW HIG CABLE SYMBOL	3/14/11	JPK
2	1414	TT-34982 WAS TT-34683	12-21-2011	DEC

300-HV 120V 60HZ

ALTO-SHAAM WIRING DIAGRAM
 BY: JPK DATE: 07/24/09 DWG: 77378 SHEET 1 OF 1



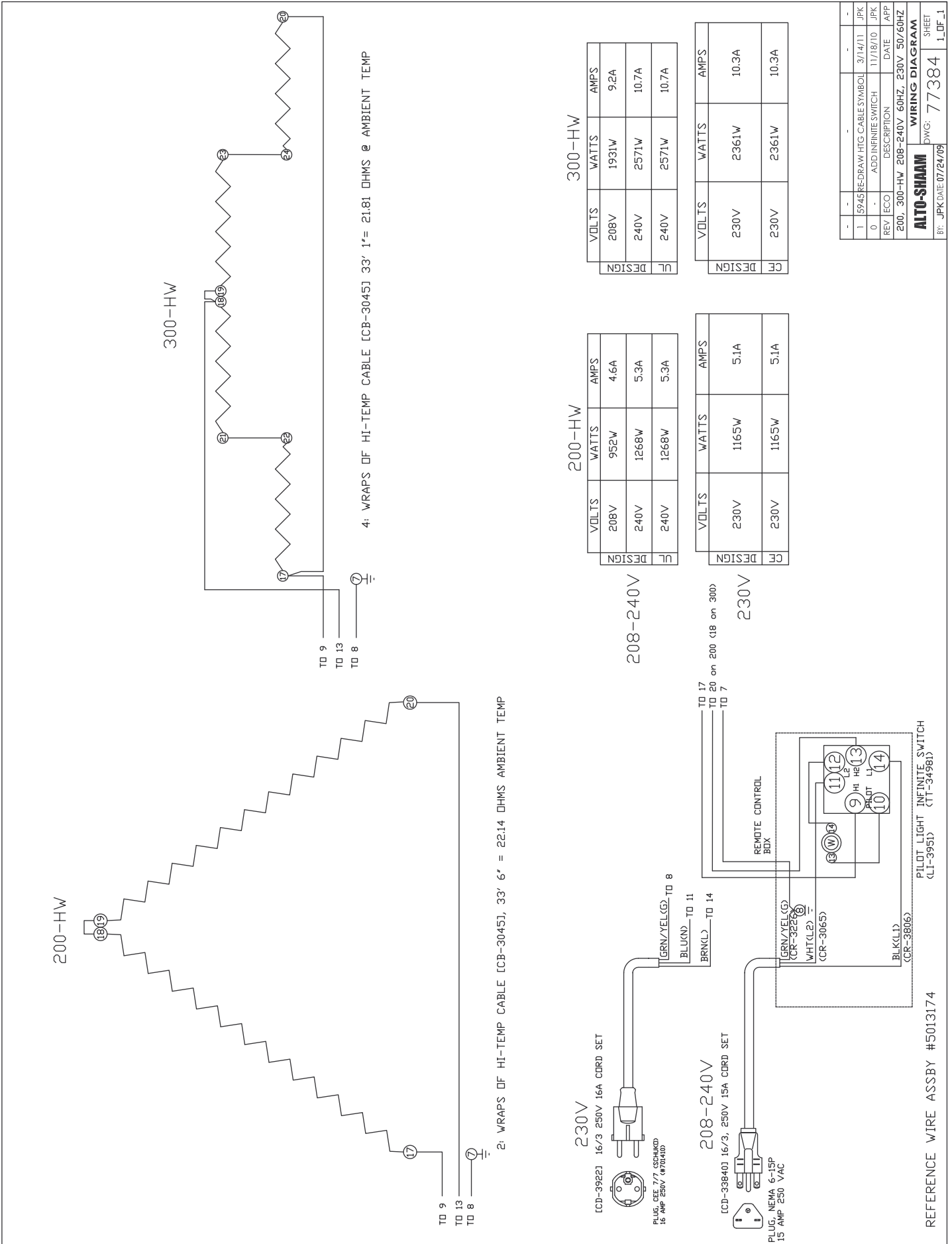
IMPORTANT: ZONE 1 THERMOSTAT MUST CONTROL ZONE 1 WELL.
 IMPORTANT: ZONE 2 THERMOSTAT MUST CONTROL ZONE 2 WELL.

400-HV		500-HV	
VOLTS	WATTS	VOLTS	WATTS
120V	2360W	120V	2832W
19.7A	19.7A	23.6A	23.6A
DESIGN	DESIGN	DESIGN	DESIGN

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
2		15945 RE-DRAW HTG CABLE SYMBOL	3/14/11	JPK
1		FIX INFINITE SWITCH P/N	10/25/10	JPK
0		ADD INFINITE SWITCH	10/19/10	JPK
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
400 & 500-HV 120V 60HZ				

WIRING DIAGRAM
 DWG: 77356
 SHEET 1 OF 1

REFERENCE WIRE ASSBY #5013175

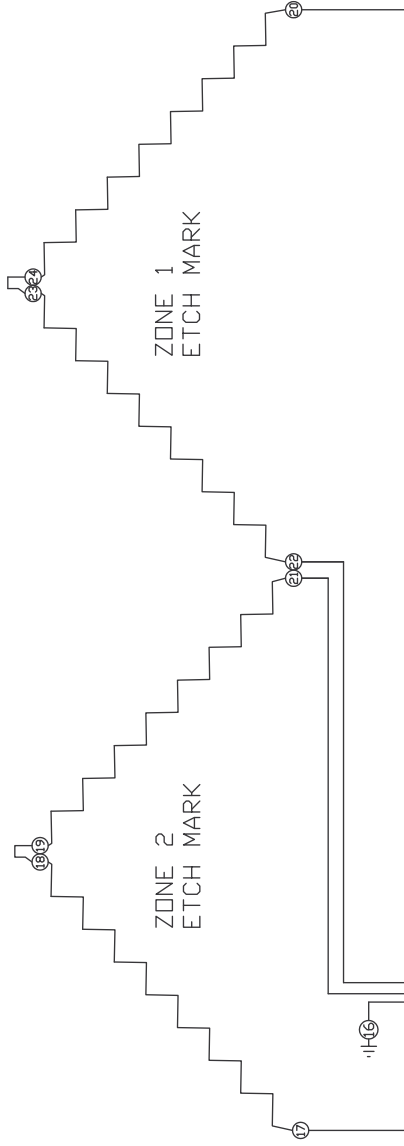


REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
1	5945	RE-DRAW HTG. CABLE SYMBOL	3/14/11	JPK
0		ADD INFINITE SWITCH	11/18/10	JPK

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
200	300-HW	208-240V 60HZ, 230V 50/60HZ		

ALTO-SHAAM
BY: JPK DATE 07/24/09

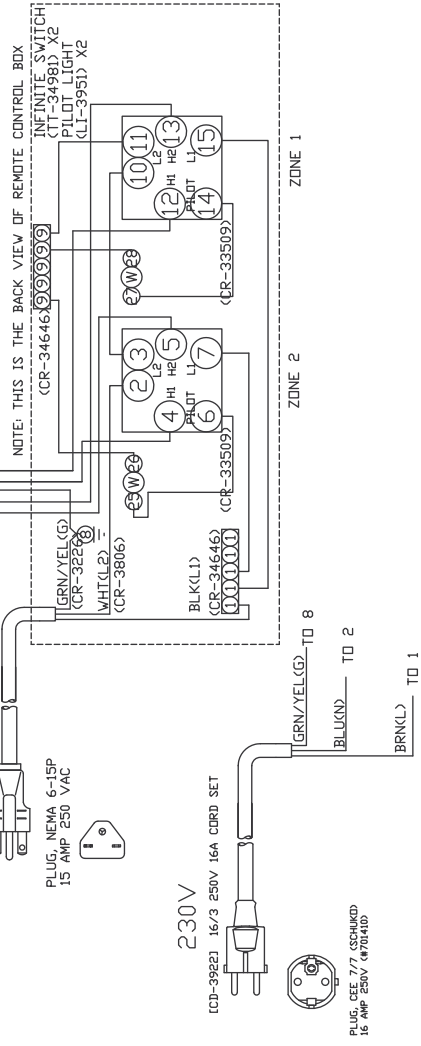
WIRING DIAGRAM
DWG: 77384
SHEET 1_DF_1



NOTE: THIS IS THE BOTTOM VIEW OF THE WELL

400-HW: 4 WRAPS OF HI-TEMP CABLE [CB-3045] 36' = 23.7 OHMS @ AMBIENT TEMP
 500-HW: 4 WRAPS OF HI-TEMP CABLE [CB-3045] 30' = 19.8 OHMS @ AMBIENT TEMP

IMPORTANT: ZONE 1 SWITCH MUST CONTROL ZONE 1 WELL,
 ZONE 2 SWITCH MUST CONTROL ZONE 2 WELL.



400-HW

VOLTS	WATTS	AMPS
208V	1772W	8.5A
240V	2360W	9.8A
240V	2380W	9.9A

500-HW

VOLTS	WATTS	AMPS
208V	2127W	10.2A
240V	2832W	11.8A
240V	2830W	11.8A

VOLTS	WATTS	AMPS
230V	2167W	9.4A
230V	2185W	9.5A

VOLTS	WATTS	AMPS
230V	2601W	11.3A
230V	2600W	11.3A

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
1	5945	RE-DRAW HITC CABLE SYMBOL	3/14/11	JPK
0	-	ADD INFINITE SWITCH	11/24/10	JPK
400 & 500-HW	208-240V 60HZ, 230V 50/60HZ	DESCRIPTION	DATE	APP

ALTO-SHAAM
 DWG: 77385
 WIRING DIAGRAM
 BY: JPK/DAE: 11/24/10 SHEET 1 OF 1

REFERENCE WIRE ASSBY #5013176

DOMMAGES ET RÉCLAMATIONS CONCERNANT LE TRANSPORT



Tout le matériel Alto-Shaam est vendu franco de port au point d'expédition et, dès l'instant qu'il est accepté par le transporteur, il devient la propriété du destinataire. Si le matériel subit des dommages en cours du transport, l'affaire relève du transporteur et du destinataire. Dans ce cas, le transporteur est censé être responsable de la livraison de la marchandise en bon état, sauf si un acte de négligence peut lui être imputé.

1. Inspectez immédiatement le matériel alors qu'il se trouve encore dans le camion ou juste après son transfert à la zone de réception. N'attendez pas qu'il soit transféré vers une zone de stockage.
2. Ne signez aucun reçu de livraison ni facture de fret tant que vous ne vous êtes pas assuré que rien ne manque et que vous n'avez pas inspecté toute la marchandise reçue.
3. Notez directement sur le reçu de livraison du transporteur tous les dommages subis par l'emballage.
4. Vérifiez que le chauffeur a signé le reçu. S'il refuse de signer, indiquez son refus sur le reçu.
5. Si le chauffeur vous interdit de procéder à une inspection, inscrivez ce qui suit sur le reçu de livraison :
Le chauffeur refuse de me laisser inspecter l'état des cartons.
6. Appelez immédiatement le bureau du transporteur et demandez une inspection. Envoyez une confirmation écrite de l'heure et de la date de l'appel, en indiquant le nom de la personne à qui vous avez parlé.
7. Conservez tous les cartons et les matériaux d'emballage à soumettre à l'inspection plus poussée du transporteur.
8. Soumettez votre réclamation au transporteur dans les plus brefs délais et attachez les exemplaires de tout les papiers la documentant.

Nous continuerons notre politique d'assistance auprès de nos clients pour les aider à émettre et suivre les réclamations proprement établies. Toutefois, nous ne pouvons pas établir les réclamations à la place des clients ni accepter des retenues sur paiement suite aux dites réclamations.

GARANTIE LIMITÉE

Alto-Shaam, Inc. garantit à l'acheteur initial seulement que toute pièce d'origine qui présente un défaut de pièces ou de main-d'œuvre sera, au choix d'Alto-Shaam et sous réserve des dispositions énoncées ci-après, remplacé par une pièce neuve ou remise à neuf.

La période de garantie sur les pièces est la suivante :

Pour le compresseur de réfrigération sur les Quickchillers™ Alto-Shaam, cinq (5) ans à compter de la date d'installation.

Pour l'élément chauffant sur les fours de cuisson et maintien Halo Heat®, aussi longtemps que l'acheteur initial possède le four. Cela exclut les appareils destinés uniquement au maintien au chaud.

Pour les autres pièces, un (1) an à compter de la date d'installation ou quinze (15) mois à compter de la date d'expédition, à la première de ces échéances.

La période de garantie sur la main-d'œuvre est d'un (1) an à compter de la date d'installation ou de quinze (15) mois à compter de la date d'expédition, à la première de ces échéances.

Alto-Shaam prendra à sa charge les frais de main-d'œuvre normaux engagés durant les heures ouvrables normales, à l'exclusion des heures supplémentaires, des tarifs de jours fériés ou autres frais supplémentaires.

Pour être valable, un recours à la garantie doit être engagé durant la période de garantie. Cette garantie n'est pas transférable.

LA GARANTIE NE COUVRE PAS :

1. L'étalonnage.
2. Le remplacement des ampoules, des joints de porte et/ou le remplacement de vitre peu importe le dommage subit.
3. Des dommages subis par le matériel suite à un accident, l'expédition, une installation impropre ou une altération.
4. Le matériel utilisé de manière abusive, impropre ou dans des conditions anormales, et les actes de négligence y compris l'équipement soumis aux produits chimiques durs ou inadéquats contenant notamment du chlore, des sels quaternaires, ou problème dû à la faible qualité de l'eau...(liste non exhaustive), ou problème dû au changement ou au retrait de la plaque d'identification avec le numéro de série de l'appareil.
5. Dommage résultant d'une qualité de l'eau inadéquate ; d'un entretien inefficace du générateur de vapeur ou de surfaces affectées par la qualité de l'eau. Une qualité de l'eau appropriée et une maintenance du générateur de vapeur sont de la responsabilité du propriétaire ou de l'utilisateur de l'équipement.
6. Dommage causé par l'utilisation de produit de nettoyage autre que le Nettoyant Combitherm® Alto-Shaam ; et dommage dû au chlore et autres composants chimiques puissants. **L'utilisation du nettoyant Combitherm® Alto-Shaam est vivement recommandé pour tous les fours mixtes.**
7. Toutes les pertes et dommages résultant d'un mauvais fonctionnement, notamment pertes de produit, produit alimentaire, revenus ou dommages consécutifs ou indirects de quelle que nature que ce soit.
8. Le matériel modifié d'une manière ou d'une autre, le remplacement de pièces par des pièces non agréées par l'usine, le retrait de pièces, y compris les pieds, ou l'ajout de pièces.

Cette garantie exclusive remplace toute autre garantie, explicite ou tacite, y compris les garanties implicites de qualité commerciale et d'adaptation à une utilisation particulière. Alto-Shaam ne saurait en aucun cas être tenu responsable pour les pertes de jouissance, manques à gagner, pertes de produit ou autres dommages indirects, spéciaux, accessoires ou consécutifs. Aucune personne en dehors d'un responsable Alto-Shaam n'est autorisée à modifier les conditions d'application de cette garantie ni à agir au nom d'Alto-Shaam au regard des obligations et des responsabilités engageant des équipements Alto-Shaam.



En vigueur 1 Novembre 2011

RELEVEZ LES NUMÉROS DE MODÈLE ET DE SÉRIE DE L'APPAREIL POUR

VOUS Y RÉFÉRER FACILEMENT. INDIQUEZ TOUJOURS CES NUMÉROS DANS TOUTE CORRESPONDANCE LIÉE À L'APPAREIL.

Modèle : _____ Date d'installation : _____
Tension : _____ Lieu d'achat : _____
Numéro de série : _____

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

TÉLÉPHONE : 262.251.3800 • 800.558.8744 ÉTATS-UNIS/CANADA TÉLÉCOPIE : 262.251.7067 • 800.329.8744 ÉTATS-UNIS SEULEMENT

www.alto-shaam.com

IMPRIME AUX É.-U.