

Présentoir îlot de libre-service



ITM2-48/STD

Modèles :

ITM2-48/STD

ITM2-48/DLX

ITM2-48/CT

ITM2-72/STD

ITM2-72/DLX

ITM2-72/CT

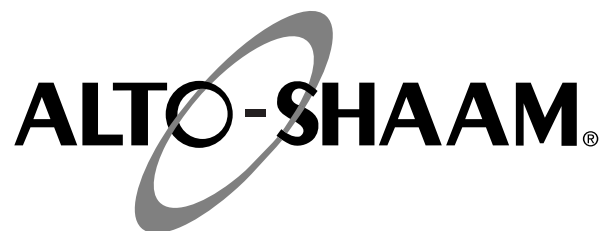


ITM2-72/STD

- **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
Précautions et Procédures de Sécurité	2

Installation

Conditions d'installation	3
Mise à niveau	3
Dimensions, poids et capacité	4-5
Options et accessoires	4
Raccordement électrique	6

Instructions d'utilisation

Sécurité des Utilisateurs	7
Avant la première utilisation	7
Procédures d'utilisation	7
Guide général de maintien en température	8

Entretien et nettoyage

Nettoyage et entretien préventif	9
Protection des surfaces inox	9
Produits d'entretien	9
Accessoires nettoyage	9
Entretien du matériel	10
Nettoyer chaque jour	10

Hygiène

Hygiène/sécurité alimentaire	11
Températures internes de denrées alimentaire	11

Entretien

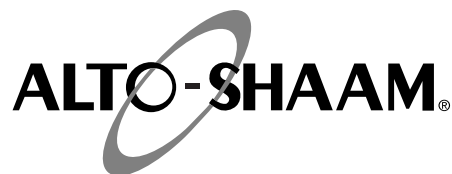
Vue d'entretien	12
Nomenclature des composants	13-14

Schémas électriques

ITM2-48 - 120V	15
ITM2-48 - 230V	16
ITM2-72 - 120V	17
ITM2-72 - 230V	18

Garantie

Dommages et réclamations concernant de transport	Couverture arrière
Garantie limitée	Couverture arrière



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.

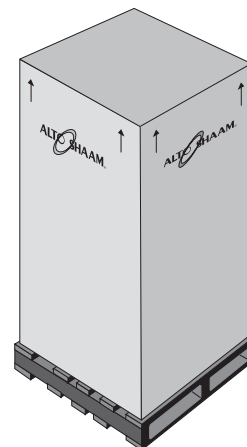
REMARQUE : Toutes les demandes de bénéfice de la garantie doivent être accompagnées du numéro de modèle complet et du numéro de série de l'appareil.

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.

PROCÉDURES DE SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS

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.

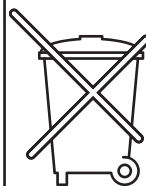
ATTENTION

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

MISE EN PLACE

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



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

ATTENTION



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

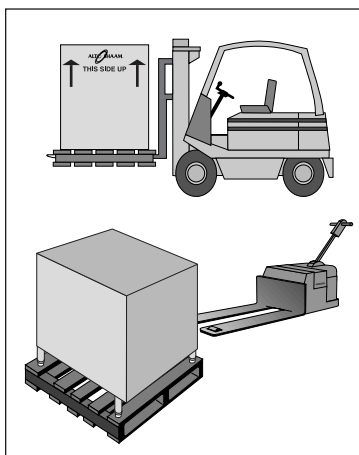
ATTENTION



La performance de cette unité a été optimisée à l'aide des ampoules fournies par l'usine. Ces ampoules doivent être remplacées avec un remplacement exact ou avec un remplacement recommandée par l'usine. Ces ampoules doivent être traitées pour résister à la casse et doivent être remplacées par des ampoules traitées de la même manière afin de maintenir la conformité avec les normes NSF. **NE PAS** serrer excessivement les ampoules dans leurs douilles et ce, pour ne pas endommager le filament de l'ampoule.

MISE EN PLACE

Pour être conformes aux normes établies de la National Sanitation Foundation, tous les modèles pour sol fixes doivent être scellés au plancher avec un produit vulcanisant à température ambiante ou un Silastic conforme aux exigences N.S.F. ou présenter un dégagement sans obstruction de 153 mm sous l'appareil.

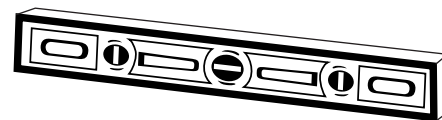


1. L'appareil doit être posé sur une surface stable et horizontale.
2. **NE PAS** installer cet appareil dans un endroit où il peut être sujet à des conditions nuisibles, notamment vapeur, graisse, égouttement d'eau, haute température ou autres nuisances graves.
3. **NE PAS** installer un présentoir chauffant à proximité d'une source d'air froid telle que congélateur ou bouches de climatisation ni à aucun endroit où la fluctuation d'air extérieur peut altérer les performances.

4. Cet appareil doit être exempt et dégagé de toute obstruction à son accès pour l'entretien et les réparations.

L'installation initiale et la mise en service supposent un certain nombre de réglages. Il importe que ces réglages soient confiés à un technicien d'entretien qualifié. Les réglages d'installation et de mise en service relèvent de la responsabilité du revendeur ou de l'utilisateur. Ces réglages comprennent, entre autres, l'étalonnage du thermostat, l'ajustement de la porte, la mise de niveau, le raccordement électrique et la pose des roulettes ou pieds en option.

MISE DE NIVEAU



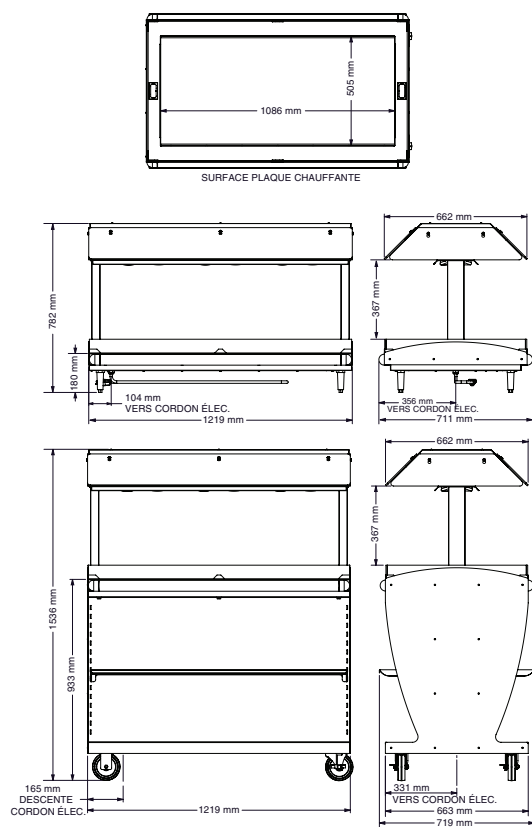
Mettre l'appareil de niveau latéralement, puis d'avant en arrière à l'aide d'un niveau à bulle.

Nous conseillons de vérifier l'horizontalité à intervalles réguliers pour s'assurer que le plancher n'a pas bougé ou que l'appareil ne s'est pas déplacé.

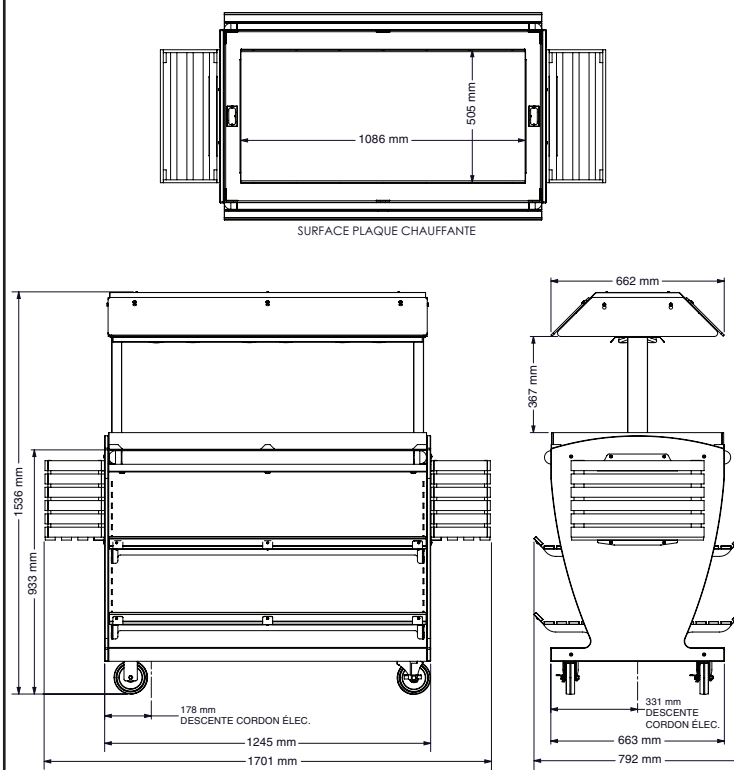
REMARQUE : Un défaut de niveau de cet appareil peut provoquer un

INSTALLATION

MISE EN PLACE



ITM2-48/STD



ITM2-48/DLX

CAPACITÉ EN PRODUITS CHAUDS*

16 kg MAXIMUM

BARQUETTES POULET À DÔME - CAPACITÉ : 12

DIMENSIONS EMBALLAGE À DÔME : ENVIRON 178 mm x 254 mm

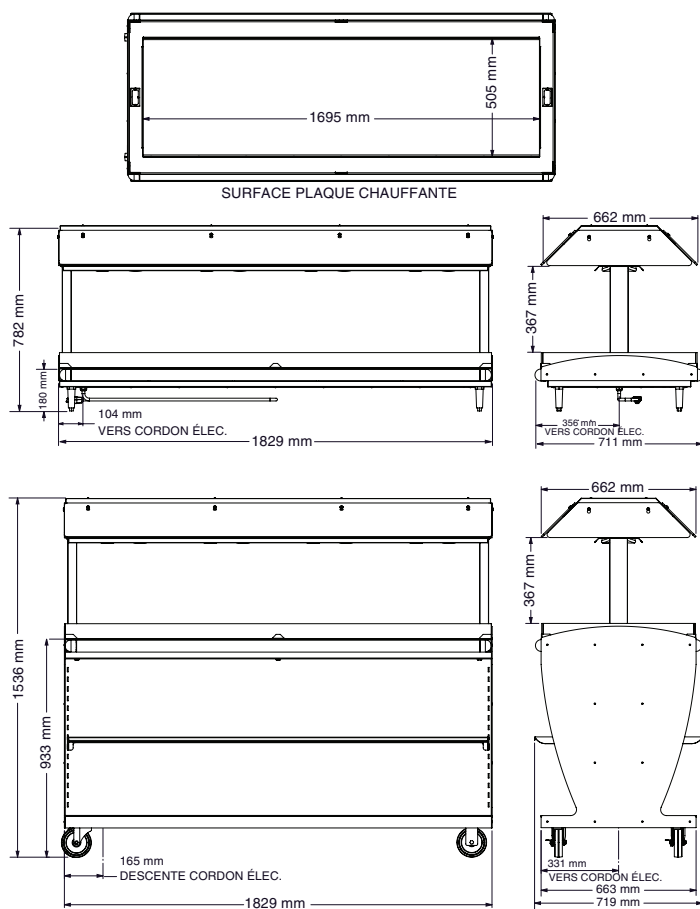
*ARTICLES PRÉCONDITIONNÉS SEULEMENT

OPTIONS ET ACCESSOIRES

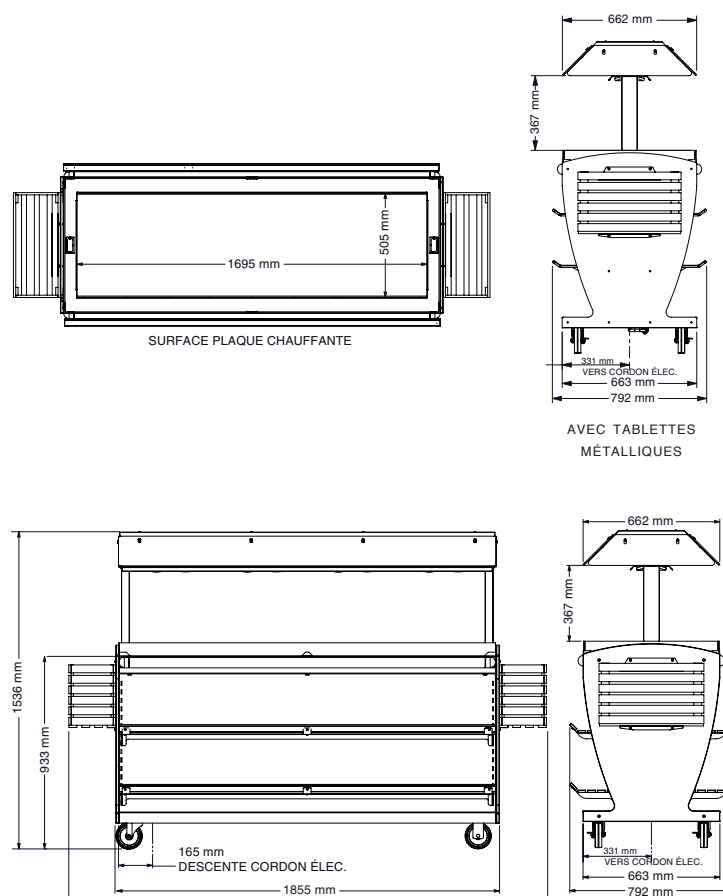
	ITM2-48/STD	ITM2-48/DLX
Panneaux acier inoxydable	5007905	5007907
Panneaux couleur personnalisée	5007906	5007908
Protections latérales, Lexan	5007917	5007917

INSTALLATION

MISE EN PLACE



ITM2-72/STD



ITM2-72/DLX

CAPACITÉ EN PRODUITS CHAUDS*

29 kg MAXIMUM

BARQUETTES POULET À DÔME - CAPACITÉ : 21

DIMENSIONS EMBALLAGE À DÔME : ENVIRON 178 mm x 254 mm

*ARTICLES PRÉCONDITIONNÉS SEULEMENT

OPTIONS ET ACCESSOIRES

	ITM2-72/STD	ITM2-72/DLX
Panneaux acier inoxydable	5007911	5007913
Panneaux couleur personnalisée	5007912	5007914
Protections latérales, Lexan	5007917	5007917

INSTALLATION

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

L'appareil doit être installé par un technicien d'entretien qualifié. Il doit être correctement raccordé à la terre en conformité avec le code de l'électricité et autres réglementations en vigueur.

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.

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 « OFF » (arrêt).

Faire installer la prise de courant ou le câblage permanent pour cet appareil par un électricien agréé en conformité avec la réglementation en vigueur.



DANGER



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



DANGER



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

CONCERNANT LES MODÈLES STANDARD INTERNATIONAUX :

Si l'appareil n'est pas équipé d'un cordon flexible avec fiche, un dispositif coupe-circuit omnipolaire agréé dans le pays avec lame d'air d'au moins 3 mm sur tous les pôle doit être inclus dans le câblage fixe pour l'ouverture du circuit. Si un cordon sans fiche est utilisé, le conducteur vert/jaune doit être raccordé à la borne qui porte le symbole de terre. Si une fiche est utilisée, la prise de courant doit être aisément accessible. Si le cordon d'alimentation doit être changé, obtenir un modèle similaire auprès du distributeur.

Modèles 230 V : 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.



ALIMENTATION ÉLECTRIQUE - ITM2-48

TENSION V	PHASE	FRÉQ./HZ	A	kW	CORDON ET FICHE
120	1	60	11,0	1,32	 Fiche NEMA 5-15P 15 A - 125 V
230	1	50	6,1	1,40	CORDON SANS FICHE

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE - ITM2-72

TENSION V	PHASE	FRÉQ./HZ	A	kW	CORDON ET FICHE
120	1	60	16,0	1,90	 Fiche NEMA 5-20P 20 A - 125 V
230	1	50	8,7	2,00	CORDON SANS FICHE

Les schémas de câblage sont inclus dans la documentation fournie avec l'appareil.

FONCTIONNEMENT

SÉCURITÉ DES UTILISATEURS

SÉCURITÉ DES UTILISATEURS :

Cet appareil est destiné à une utilisation dans des établissements commerciaux par du personnel qualifié qui est informé de l'objet, des limites et des dangers associés à l'appareil. Les instructions d'utilisation et les mises en garde doivent être lues et comprises par tous les opérateurs et utilisateurs.

ATTENTION



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

MISE EN MARCHÉ

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION :

Avant de faire fonctionner l'appareil, nettoyer à la fois l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon humide et une solution savonneuse douce. Bien rincer.

La plaque chauffante du présentoir doit être chauffée pour éliminer les dépôts d'huile et les odeurs associées qui se dégagent lors de la première utilisation de l'appareil.

Mettre l'interrupteur à bascule « ON/OFF » (marche/arrêt) en position « ON » (marche).

Placer l'interrupteur « LOW/MED/HIGH » (bas/moyen/haut) sur « HIGH » (haut). Laisser l'appareil chauffer pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que plus aucune odeur ne soit perceptible.



DANGER



DÉBRANCHER L'ÉQUIPEMENT DU SECTEUR AVANT TOUTE MAINTENANCE.

PROCÉDURES D'UTILISATION

1. Actionner l'interrupteur à bascule.

Mettre l'interrupteur à bascule en position « ON » (marche). Les voyants s'allument et la plaque chauffante commence à chauffer.

Régler le commutateur à 3 position sur la température de maintien souhaitée (LOW/MED/HIGH).

2. Préchauffer.

Préchauffer pendant un minimum de 30 minutes avant de charger d'aliments.

3. Charger les aliments chauds préconditionnés dans le présentoir.

Avant de charger les aliments dans l'appareil, utiliser un thermomètre à viande pour s'assurer que tous les produits ont atteint une température interne de 71 °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 ou un four Combitherm pour amener le produit dans la plage de température qui convient.

- ✓ Utiliser une protection des mains pour manipuler les articles chauds.
- ✓ Ne pas empiler les récipients d'aliments.

- ✓ Veiller à utiliser exclusivement des aliments chauds PRÉCONDITIONNÉS dans des récipients à l'épreuve de la chaleur dans ce présentoir chauffant.

4. Contrôler la température des aliments.

Comme la plage de température correcte dépend du type de produit et de la quantité considérée, il est nécessaire d'utiliser régulièrement le thermomètre à viande pour vérifier le maintien des aliments aux températures correctes. Les réglementations sanitaires locales concernant les températures de service minimales peuvent varier. La plage de température correcte est habituellement de 71 °C ou plus.

Température de plaque chauffante MOYENNE

Réglage	Température
Bas (Low)	93 °C
Moyen (Med)	107 °C
Haut (High)	121 °C

FONCTIONNEMENT

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. Toutefois, 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.

Utiliser un thermomètre à tige métallique pour mesurer la température interne des produits. 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 BROsse MÉTALLIQUE	

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

ENTRETIEN DU MATÉRIEL

La propreté et l'apparence de ce matériel 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.



BIEN NETTOYER L'APPAREIL CHAQUE JOUR

1. Enlever les aliments du présentoir.
2. Mettre l'interrupteur bascule « ON/OFF » (marche/arrêt) en position « OFF » (arrêt). Débrancher l'appareil de sa source d'alimentation. Laisser l'appareil refroidir.
3. Nettoyer la plaque chauffante et les surfaces métalliques de l'appareil avec un chiffon propre et humide et tout bon détergent commercial ou solvant dégraissant à la concentration préconisée. Utilisez un tampon à récurer en plastique ou un nettoyant pour four sur les salissures difficiles. Rincer les surfaces en les essuyant avec une éponge imbibée d'eau tiède propre.



REMARQUE : Éviter l'emploi de produits nettoyants abrasifs, de produits à base de chlore ou de produits contenant des sels quaternaires. Ne jamais utiliser d'acide chlorhydrique (acide muriatique) sur l'acier inoxydable.

4. Les surfaces peuvent être essuyées avec une solution désinfectante après nettoyage et rinçage. Cette solution doit être homologuée pour les surfaces de contact alimentaire en acier inoxydable.

5. Nettoyer les écrans thermiques avec un produit pour vitres.
6. Pour préserver la pellicule protectrice sur l'acier inoxydable poli, nettoyer l'extérieur de l'appareil avec un produit nettoyant préconisé pour les surfaces en acier inoxydable. Vaporiser le produit sur un chiffon et essuyer dans le sens du grain de l'acier inoxydable.

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

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.



DANGER



DÉBRANCHER L'ÉQUIPEMENT DU SECTEUR AVANT TOUTE MAINTENANCE.

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.

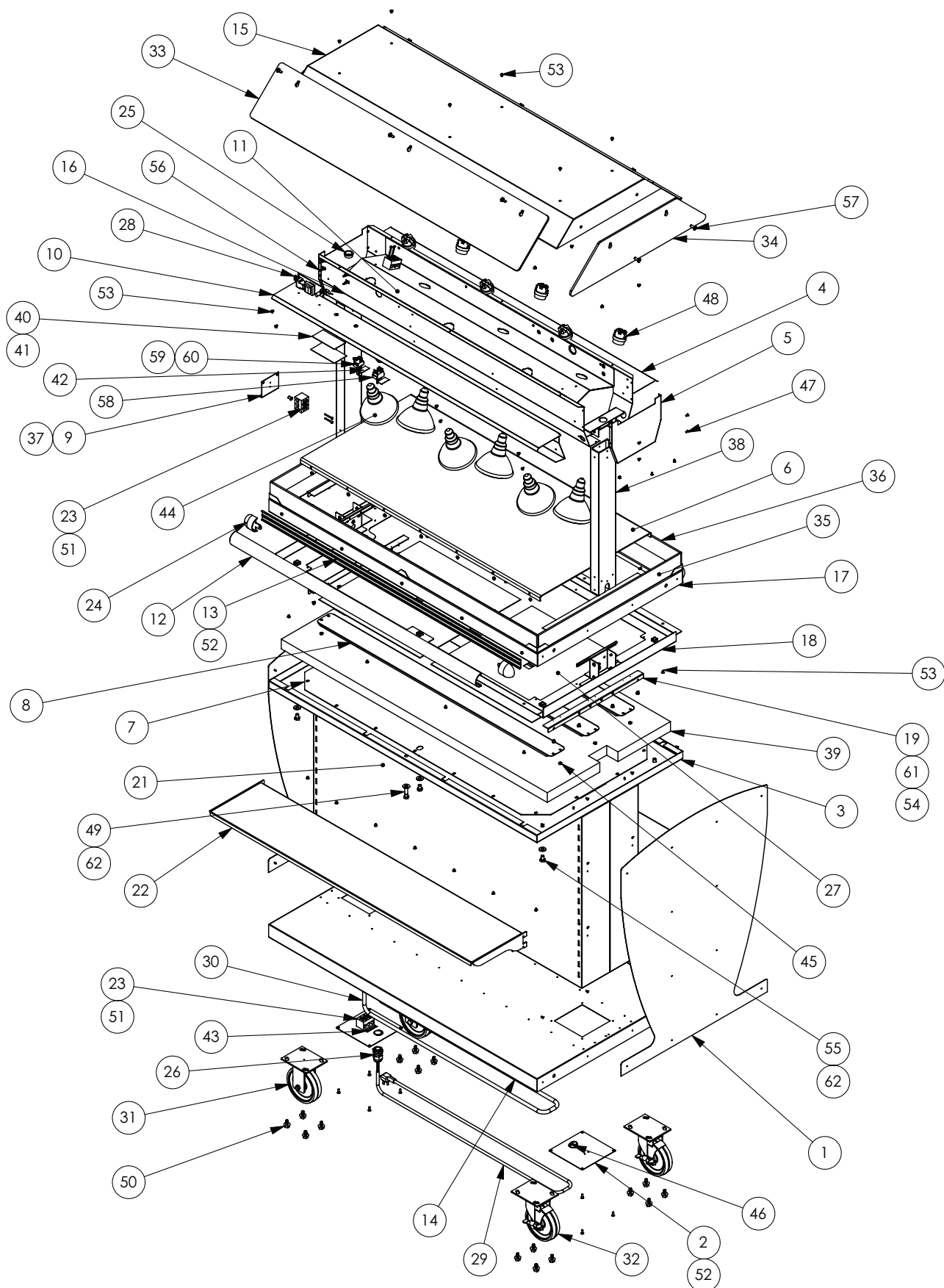
La majorité des intoxications alimentaires peut être évitée par une maîtrise correcte de la température et un programme d'hygiène complet. Ces deux facteurs constituent un socle solide sur lequel bâtir un service de qualité pour la plus grande satisfaction de la clientèle. L'adoption de pratiques hygiéniques 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	
ALIMENTS CHAUDS	
ZONE DE DANGER	4 à 60 °C
ZONE CRITIQUE	21 à 49 °C
ZONE SÛRE	60 à 74 °C
ALIMENTS FROIDS	
ZONE DE DANGER	AU-DESSUS DE 4 °C
ZONE SÛRE	2 à 4 °C
ALIMENTS SURGELÉS	
ZONE DE DANGER	AU-DESSUS DE 0 °C
ZONE CRITIQUE	-18 à 0 °C
ZONE SÛRE	-18 °C OU MOINS

RÉPARATION



RÉPARATION

NOMENCLATURE DES PIÈCES DE RECHANGE

		MODÈLE >		ITM2-48		ITM2-72	
REP.	DESCRIPTION	RÉF.	QTÉ	RÉF.	QTÉ	RÉF.	QTÉ
1	SYSTÈME DE PANNEAUX LATÉRAUX, NOIR	1006499	2	1006499	2		
	SYSTÈME DE PANNEAUX LATÉRAUX, ACIER INOXYDABLE	1006498	2	1006498	2		
2	CAPOT DE CORDON	1006591	2	1006591	2		
3	DESSUS DE BASE	1006995	1	1008348	1		
4	CÔTÉ SUPÉRIEUR INTERNE	1007080	1	1008327	1		
5	EXTRÉMITÉ ÉCLAIRAGE SUPÉRIEUR INTERNE	1007098	2	1007098	2		
6	PLATEAU CHAUFFANT	1007107	1	1008269	1		
	VIS BOMBÉE 10-32 x 1/2 PO	SC-2661	14	SC-2661	18		
	RONDELLE-FREIN 1/4 PO	WS-2294	14	WS-2294	14		
7	PANNEAU D'ACCÈS	1007110	1	1008268	1		
8	RAIDISSEUR DE TAPIS THERMIQUE	1007503	3	1008270	3		
9	ÉTRIER-SUPPORT DE BORNE	1007507	1	1007507	1		
10	CÔTÉ SUPÉRIEUR INTERNE AVEC CONTRÔLES	1008122	1	1008328	1		
11	PANNEAU ÉCLAIRAGE INTERNE	1008316	1	1008330	1		
12	PARE-CHOC	1009067	2	1009068	2		
13	RAIL DE PARE-CHOC	1009069	2	1009070	2		
14	CHAPEAU DE SUPPORT DE BASE	5005235	1	5007460	1		
15	CHAPEAU EXTÉRIEUR, NOIR	5005285	1	5007449	1		
	CHAPEAU EXTÉRIEUR, ACIER INOXYDABLE	5005294	1	5007920	1		
16	CHAPEAU INTERNE	5005806	1	5007446	1		
17	SUPPORT DE PLATEAU CHAUFFANT	1007107	1	1008256	1		
	ÉQUERRE D'ÉCRAN THERMIQUE 1	1008177	4	1008177	4		
	CONSOLE D'ANGLE D'ÉCRAN THERMIQUE 2	1008178	4	1008178	4		
	CONSOLE INTERMÉDIAIRE D'ÉCRAN THERMIQUE 1	1008337	2	1008337	2		
	CONSOLE INTERMÉDIAIRE D'ÉCRAN THERMIQUE 2	1008338	2	1008338	2		
	VIS 6-32 X 1/2 PO POUR ÉCRAN THERMIQUE	SC-2239	12	SC-2239	12		
18	DESSOUS DU SUPPORT DE PLATEAU CHAUFFANT	5005843	1	5007413	1		
19	CHAPEAU DE GOUJON DE CONSOLE	5006314	2	5006314	2		
20	JEU DE CÂBLES	5006329	1	5006330	1		
21	CHAPEAU DE RAIDISSEUR DE BASE	5006784	2	5007461	2		
22	TABLETTE, NOIRE	5006851	2	5007616	2		
	TABLETTE, BOIS	5006642	1	5006642	2		
	TABLETTE, MÉTALLIQUE	—	—	SH-25011	8		
	TABLETTE, ACIER INOXYDABLE	5006786	2	5007615	2		
23	BORNIER	BK-3019	3	BK-3019	3		
	BORNIER, PORCELAINE	—	—	BK-33546	3		
24	CAPUCHON DE PARE-CHOC NOIR	BM-27338	4	BM-27338	4		
25	DOUILLE DE TROU 1 PO	BU-33619	3	BU-33619	3		
26	DOUILLE, SERRE-CÂBLE 5,8-13,9 MM	BU-34717	2	BU-34717	2		
27	TAPIS THERMIQUE, 120 V	CB-34406	2	CB-34406	2		
		—	—	CB-34407	1		
	TAPIS THERMIQUE, 230V	CB-34628	2	CB-34628	2		
		—	—	CB-34629	1		
28	TABLEAU DE COMMANDE, 120 V	CC-34593	1	CC-34593	1		
	TABLEAU DE COMMANDE, 230 V	CC-34632	1	CC-34632	1		

Les références et schémas sont sous réserve de modifications sans préavis.

CONTINUÉ SUR LA PROCHAINE PAGE

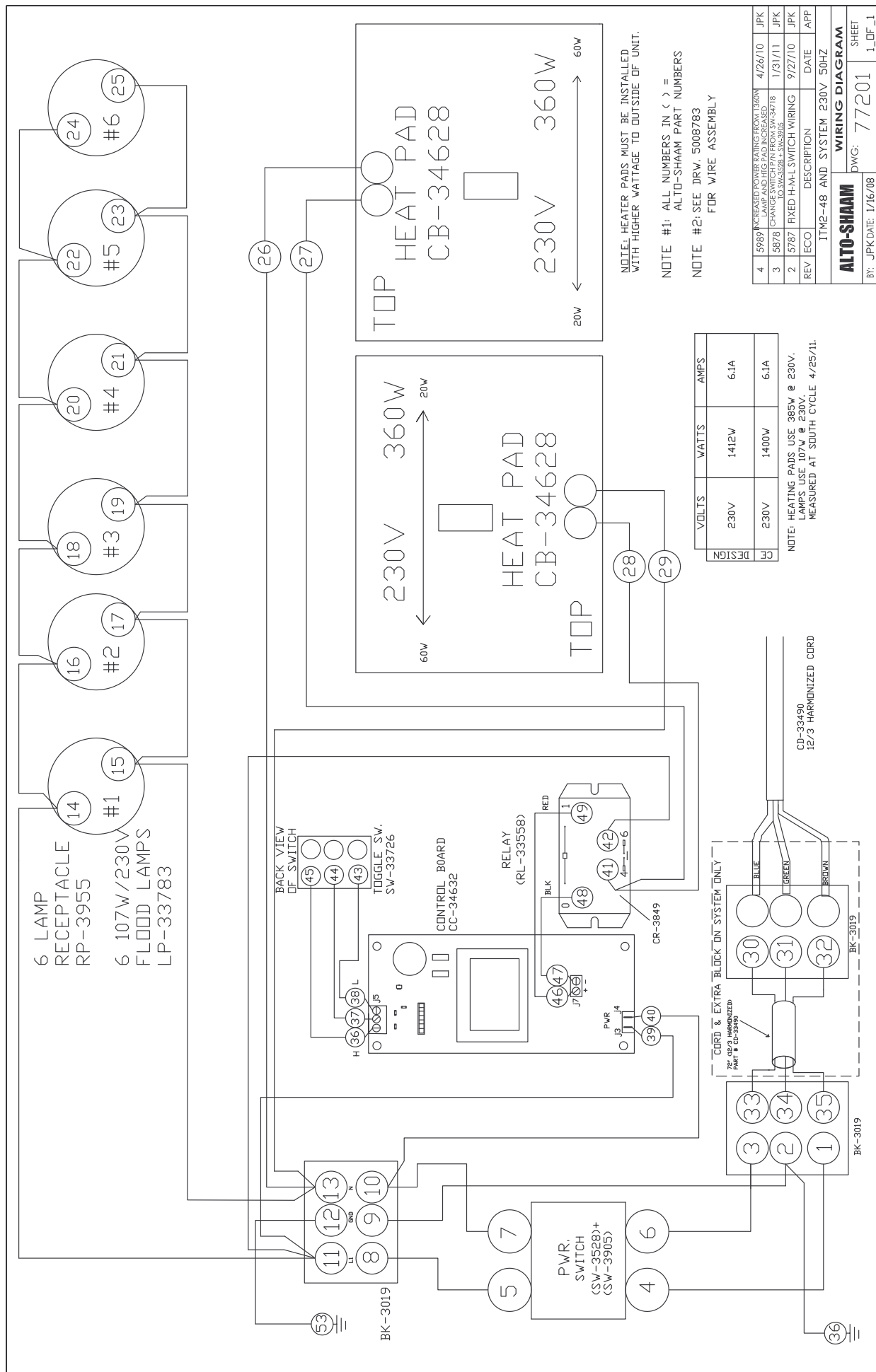
RÉPARATION

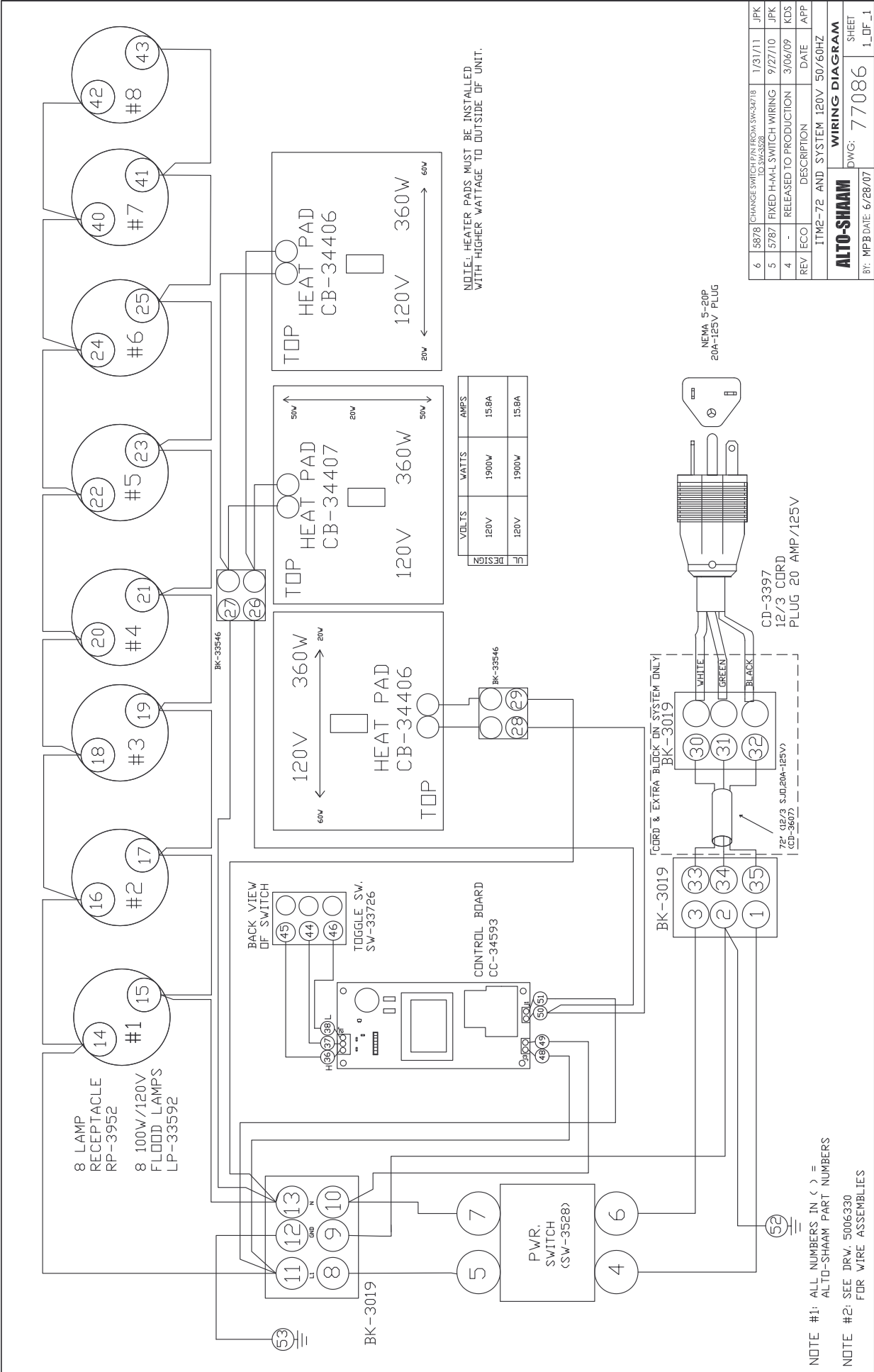
NOMENCLATURE DES PIÈCES DE RECHANGE

MODÈLE >		ITM2-48		ITM2-72	
REP.	DESCRIPTION	RÉF.	QTÉ	RÉF.	QTÉ
29	CORDON ÉLECTRIQUE, 120 V	CD-3232	1	CD-3397	1
	CORDON, 230 V	CD-33490	183 CM (6 PI)	CD-33490	183 CM (6 PI)
30	CORDON 12/3 SJEOW-A	CD-3607	183 CM (6 PI)	CD-3607	183 CM (6 PI)
	CORDON, 230 V	CD-33490	183 CM (6 PI)	CD-33490	183 CM (6 PI)
31	ROULETTE FIXE 5 PO	CS-2025	2	CS-2025	2
32	ROULETTE PIVOTANTE 5 PO AVEC FREIN	CS-2026	2	CS-2026	2
33	PROTECTION LEXAN	GD-27330	2	GD-28075	2
34	PROTECTION LEXAN, LATÉRALE	GD-27331	2	GD-27331	2
35	PROTECTION THERMIQUE, LATÉRALE	GD-28024	2	GD-28024	2
36	PROTECTION THERMIQUE	GD-28025	2	GD-28026	2
37	VIS DE BORNE DE TERRE	SC-2190	1	SC-2190	1
38	CHARNIÈRE DE SUPPORT DE MONTANT	HG-27333	2	HG-27333	2
39	ISOLATION EN FIBRES	IN-22364	1,02 M ² (7,5 PI ²)	IN-22364	0,69 M ² (11 PI ²)
40	ÉTIQUETTE DE PLAQUE SIGNALÉTIQUE	LA-26348	1	LA-26348	1
41	PROTECTION D'ÉTIQUETTE LAMINÉE	LA-26349	1	LA-26349	1
42	KIT D'ÉTIQUETTES DE COMMUTATEURS	LA-28162	1	LA-28162	1
43	ÉTIQUETTE DE BORNIER 220 V	LA-3509	1	LA-3509	1
44	LAMPE À FAISCEAU LARGE 100 W 120 V	LP-33592	6	LP-33592	8
	LAMPE À FAISCEAU LARGE 100 W 230V	LP-33783	6	LP-33783	8
45	ÉCROU, HEX N° 8-32	NU-2296	12	NU-2296	12
46	BOUCHON DE TROU 7/8 PO	PG-3559	1	PG-3559	1
47	RIVET AVEUGLE, N° 44, INOXYDABLE	RI-2100	108	RI-2100	108
48	LOGEMENT DE LAMPE, 120 V	RP-3952	6	RP-3952	8
	LOGEMENT DE LAMPE, 230 V	RP-3955	6	RP-3955	8
49	VIS D'ASSEMBLAGE À TÊTE HEXAGONALE 3/8-16 X 1 1/2 PO	SC-22553	2	SC-22553	2
50	VIS 5/16-18 X 5/8 À TÊTE HEXAGONALE CANNELÉE	SC-2351	16	SC-2351	16
51	VIS, 6-32X1-1/4, NC CRUCIFORME	SC-2365	6	SC-2365	6
52	VIS CRUCIFORME 8-32 X 1/2 PO	SC-2425	18	SC-2425	22
53	VIS CRUCIFORME 8-32 X 1/4 PO	SC-2459	66	SC-2459	78
54	VIS 10-32 X 1/4 PO TÊTE CYLINDRIQUE	SC-26791	26	SC-26791	26
55	VIS D'ASSEMBLAGE À TÊTE HEXAGONALE 3/8-16 X 1 1/2 PO	SC-28060	6	SC-28060	6
56	ENTRETOISE, PANNEAU DE FIXATION DE VERROU	SP-33832	4	SP-33832	4
57	GOUJON D'ÉPAULEMENT LONG, ACIER INOXYDABLE	ST-2547	10	ST-2547	12
58	COMMUTATEUR À BASCULE 16(4) 250 V T85	SW-33726	1	SW-33726	1
59	COMMUTATEUR À BASCULE BIP. UNIDIR. 20 A 250 V	SW-3528	1	SW-3528	1
60	INTERRUPTEUR À CAPUCHON	SW-3905	1	SW-3905	1
61	RUBAN VHB 1 PO X 17 PO 25 MIL	TA-24448	2	TA-24448	2
62	RONDELLE PLATE DI 3/8 PO DE 7/8 PO ACIER INOXYDABLE	WS-23991	8	WS-23991	8
63*	SUPPORT DE TABLETTE, GAUCHE - POUR TABLETTES MÉTALLIQUES	5008757	4	5008757	8
64*	SUPPORT DE TABLETTE, DROIT - POUR TABLETTES MÉTALLIQUES	5008758	4	5008758	8
65*	PANIER LATÉRAUX, BOIS - DLX UNIQUEMENT	BS-27896	2	BS-27896	2
66*	SUPPORT DE PANIER LATÉRAL, SUPÉRIEUR - DLX UNIQUEMENT	1006624	2	1006624	2
	SUPPORT DE PANIER LATÉRAL, INFÉRIEUR - DLX UNIQUEMENT	1007795	2	1007795	2
67*	THERMOMÈTRE - LE CAS ÉCHÉANT	—	—	TH-28401	1
68*	SUPPORT DE THERMOMÈTRE - LE CAS ÉCHÉANT	—	—	1009685	1

*PAS ILLUSTRÉ

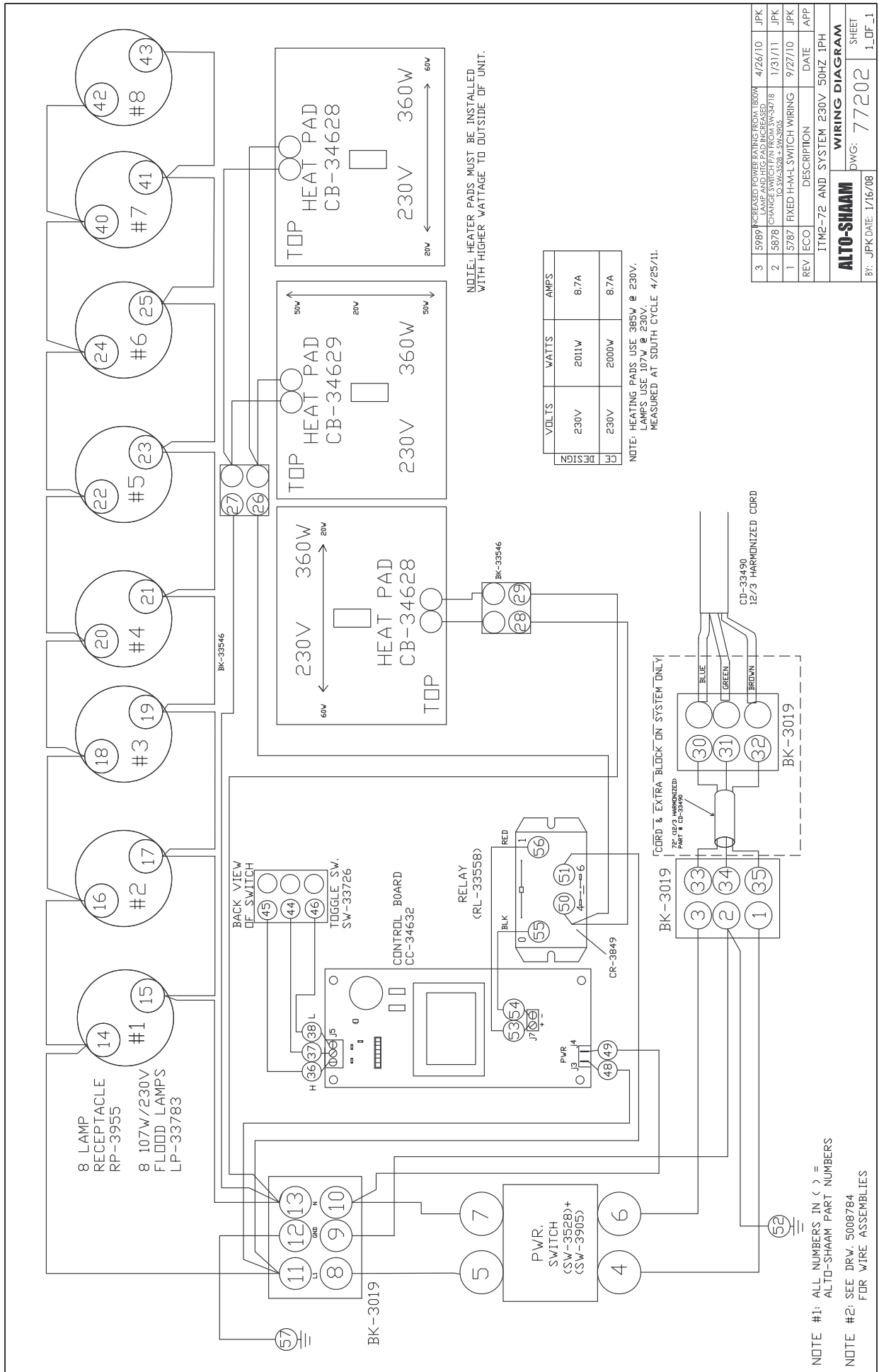
Les références et schémas sont sous réserve de modifications sans préavis.





ITM2-72 AND SYSTEM 120V 50/60HZ				
ALTO-SHAAM			WIRING DIAGRAM	
DWG: 77086			SHEET 1_OF_1	
BY: MPB DATE: 6/28/07				
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
4	-	RELEASED TO PRODUCTION	3/06/09	KDS
5	5787	FIXED H-A-H SWITCH WIRING	9/27/10	JPK
6	5878	CHANGE SWITCH PIN FROM SW-34718 TO SW-3528	1/31/11	JPK

NOTE #1: ALL NUMBERS IN () = ALTO-SHAAM PART NUMBERS
 NOTE #2: SEE DRW. 5006330 FOR WIRE ASSEMBLIES



DOMMAGES ET RECLAMATIONS 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/maintien Halo Heat®, aussi longtemps que l'acheteur initial possède le four.

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. Toute perte ou dommage résultant d'une panne, y compris la perte de produit ou tout dommage indirects ou fortuits, quels qu'ils soient.
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 09/10

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 • Etats-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.