

HEAT-XPRESS FINISHING CABINET OWNER/OPERATOR MANUAL



MODEL: CGM24 & CGM24-240



MANUFACTURED BY:

CARTER-HOFFMANN

1551 McCORMICK AVENUE
MUNDELEIN, IL 60060 U.S.A.

PHONE: 847-362-5500

FAX: 847-367-8981

TOLL FREE: 800-323-9793

EMAIL: TECHNICALSERVICE@CARTER-HOFFMANN.COM



READ ENTIRE MANUAL COMPLETELY
BEFORE OPERATING THIS APPLIANCE.

TABLE OF CONTENTS

SAFETY PRECAUTIONS.....	2
UNPACKING, INSPECTION, FREIGHT DAMAGE.....	3
INSTALLATION & START-UP.....	4
SPECIFICATIONS.....	5
DAILY CLEANING INSTRUCTIONS.....	6
OPERATION INSTRUCTIONS.....	7
WIRING DIAGRAM & REPLACEMENT PARTS.....	8
SERVICE EXPECTATIONS.....	9
WARRANTY STATEMENT.....	10
MANUEL D'INSTRUCTION EN FRANÇAIS.....	11-20

INTRODUCTION

Heat-Xpress Finishing Cabinet is designed to finish pre-cooked food products quickly using high temperature quartz elements in an open chamber. Product employs sensors to add power when food is placed in the cabinet.

SAFETY

Knowledge of proper installation, operation and maintenance procedures is essential to ensure the safe operation of this product.

1. Always have dry hands prior to using the ON/OFF switch.
2. Turn OFF the ON/OFF switch anytime the cabinet is not in use, for extended periods of time.
3. If an electrical shock is felt when touching the cabinet, disconnect the power immediately and call Carter-Hoffmann Technical Service for assistance or service.
4. If the power cord is frayed or the plug damaged, DO NOT PLUG INTO THE ELECTRICAL POWER RECEPTACLE. IF IT IS ALREADY PLUGGED IN, SHUT OFF THE MAIN CIRCUIT BREAKER, LOCATED IN THE BREAKER BOX, THEN DISCONNECT THE PLUG.
5. DISCONNECT THE POWER CORD BEFORE ATTEMPTING ANY REPAIRS TO THE CABINET AND/OR CLEANING THE UNIT. REPAIRS TO THIS UNIT MUST BE PERFORMED BY QUALIFIED PERSONNEL.
6. DO NOT SPRAY WITH WATER HOSE OR SUBMERGE THE CABINET. ELECTRICAL COMPONENTS AND WIRING PRESENT A HIGH SHOCK HAZARD WHEN WET.

SAFETY PRECAUTIONS



WARNING: ELECTRIC SHOCK HAZARD

All servicing requiring access to non-insulated components must be performed by qualified service personnel. DO NOT open any access panel that requires the use of tools. Failure to heed this warning may result in severe electric shock.



CAUTION: ELECTRIC SHOCK HAZARD

Disconnect this appliance from electrical power before performing any maintenance or servicing.



CAUTION: BURN HAZARD

This unit operates at high temperatures. Do not place hands inside the finishing chamber while unit is in operation. Exposed metal surfaces can be hot to the touch and may cause burns. Failure to take these precautions could result in serious injury.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances basic safety precautions should be adhered to, including the following:

- 1) Operators of this appliance must be familiar with the appliance use, limitations and associated restrictions. Operating instructions must be read and understood by all persons using or installing this appliance.
- 2) Place unit on a non-combustible table or counter capable of supporting the weight of the unit.
- 3) This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See serial plate on unit for electrical information. See "Grounding Instructions" found on page 4.
- 4) Use this appliance only for its intended use as described in the manual.
 - a. This equipment is specifically designed to finish cooked food products.
 - b. This equipment is intended for use in commercial establishments only.
 - c. This equipment is not designed for industrial or laboratory use.
- 5) Cleanliness of this appliance and accessories is essential to good sanitation.
- 6) DO NOT submerge this appliance in water. This appliance is not jet stream approved. DO NOT direct water jet or steam jet at this appliance, or at any control panel or wiring. DO NOT splash or pour water on, in or over any controls, control panel or wiring. DO NOT use corrosive chemicals or vapors in this appliance.
- 7) DO NOT operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. Do not immerse cord or plug in water, keep cord away from heated surfaces, and do not let cord hang over edge of table or counter.
- 8) Only qualified service personnel should service this appliance. Contact nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- 9) DO NOT cover or block any openings on the appliance.
- 10) DO NOT store this appliance outdoors. DO NOT use this product near water – for example, near a kitchen sink, in a wet basement, or near a swimming pool, and the like.
- 11) DO NOT use the appliance for storage. DO NOT store flammable or combustible materials in or near the appliance. DO NOT place on a combustible surface. Never leave anything in the warming cavity when the appliance is not in use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

UNPACKING AND INSPECTION

This appliance should be thoroughly cleaned prior to use.

See the **CLEANING INSTRUCTIONS** in this manual.

NOTE: DO NOT discard the carton or other packing materials until you have inspected the appliance for hidden damage and checked it for proper operation.

Refer to **SHIPPING DAMAGE CLAIM PROCEDURE** on bottom of this page.

1. Remove the cabinet from shipping carton, ensuring that all packing materials and protective plastic has been removed from the unit.
2. Inspect all components for completeness and condition.
3. If any freight damage is present, a freight claim must be filed immediately with the shipping company. See freight damage procedure below.
4. **Freight damage is not covered under warranty.**
5. Check to insure all components are included: cabinet, instruction packet and additional accessories.
6. Read operation instructions completely.
7. Appliance should be thoroughly cleaned before use. See **CLEANING INSTRUCTIONS** on page 6 in this manual.

FREIGHT DAMAGE PROCEDURE

NOTE: For your protection, please note that equipment in this shipment was carefully inspected and packaged by skilled personnel before leaving the factory. Upon acceptance of this shipment, the transportation company assumes full responsibility for its safe delivery.

IF SHIPMENT ARRIVES DAMAGED:

1. **VISIBLE LOSS OR DAMAGE:** Be certain that any visible loss or damage is noted on the freight bill or express receipt, and that the note of loss or damage is signed by the delivery person.
2. **FILE CLAIM FOR DAMAGE IMMEDIATELY:** Regardless of the extent of damage. **Contact your dealer immediately.**
3. **CONCEALED DAMAGE:** If damage is unnoticed until the merchandise is unpacked, notify the transportation company or carrier immediately, and then file a "CONCEALED DAMAGE" claim with them. This should be done within fifteen (15) days from the date the delivery was made to you. **Be sure to retain the container for inspection.**

Carter-Hoffmann cannot assume liability for damage or loss incurred in transit, **freight damage is not covered under warranty.** We will, however, at your request, supply you with the necessary documents to support your claim.

NOTE: The technical content of this manual, including any wiring diagrams, schematics, parts breakdown illustrations and/or adjustment procedures, is **intended for use ONLY by qualified technical personnel.**

INSTALLATION AND START-UP



WARNING: Risk of personal injury

Installation procedures must be performed by a qualified technician with full knowledge of all applicable electrical codes. Failure could result in personal injury and property damage.



IMPORTANT: Power cord is 6' long

If necessary, contact a licensed electrician to install an appropriate 20 amp electrical circuit with correct NEMA 6-20R receptacle.

DO NOT use an extension cord.



CAUTION: Electrical Shock Hazard

The ground prong of the power cord is part of a system designed to protect you from electric shock in the event of internal damage.

DO NOT cut off the large round ground prong or twist a blade to fit an existing receptacle.



IMPORTANT: Not under warranty

Damage to unit due to being connected to the wrong voltage or phase is **NOT** covered by warranty.



WARNING: Risk of personal injury

Unit is not waterproof, to avoid electrical shock, keep unit from being submerged in water. Do not operate if unit has been in contact with water.

LOCATION

For proper operation and maximum performance, locate the unit in an ambient air temperature of 70°F (21°C). Avoid placement in areas near exhaust fans or where there are active air movements.

For safe operation and maximum performance, locate the unit at least 2" from any wall or combustible material to allow for adequate cooling.

To prevent injury and damage, locate the unit at a proper and safe working height and a reasonable distance from combustible walls and materials. The location should be level, clean of debris, and strong enough to support the weight of a fully loaded unit.

To prevent an electrical shock hazard between the appliance and other appliances or metal parts in close vicinity, an equalization-bonding stud is provided. An equalization bonding lead must be connected to this stud and the other appliances/metal parts to provide sufficient protection against potential difference. The terminal is marked with the following symbol:



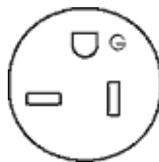
GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug which must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current.

WARNING—Improper use of the grounding can result in a risk of electric shock. Consult a qualified electrician or service agent if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.

START UP

1. Prior to use, thoroughly clean the unit, per the instructions in this manual on page 6. Familiarize yourself with the controls.
2. Check for proper voltage & circuit breaker size. Cabinet requires 208 or 240 volt (depending on model), single phase, 20 Amp circuit.
3. Ensure receptacle is correctly installed and operating safely. Requires properly grounded NEMA 6-20R receptacle.
4. Plug the power cord of the cabinet into a grounded outlet with a electrical service according to the electrical information provided below. **DO NOT MODIFY CORD OR PLUG.**
5. Set POWER switch to the "ON" position.
6. Do not load product into the cabinet. Allow the heat to remove any residual oils which may adhere to inside metal surfaces. A slight emission of smoke is common during the first few minutes of operation.



Electrical Specifications

MODEL	WATTS	VOLTS	AMPS	NEMA
CGM24	2280	208	10.96	6-20P
CGM24-240	2280	240	9.5	6-20P



**Heat-Xpress
Finishing Cabinet**



Model Number	Cavity Size			Overall Dimensions						Shipping Weight	
				Height		Depth		Width			
	Height (in)	Depth (in)	Width (in)	in	mm	in	mm	in	mm	lbs	kg
CGM24	3-3/8	14	18	10	254	14 3/8	365	23 13/16	605	33.5	15.2
CGM24-240	3-3/8	14	18	10	254	14 3/8	365	23 13/16	605	33.5	15.2

CONSTRUCTION...All stainless steel double wall cabinet construction.

CABINET MATERIAL...All stainless steel; with polished exterior. Black anodized aluminum shelf. Removable pass-through panel on rear.

LEGS... Four adjustable legs mounted to base of cabinet.

CAPACITY... 14"D x 18"W x 3.75"H finishing cavity with opening on both sides for dual access.

CONTROLS... On/Off rocker switch on operator's side; green illumination when on. Red power indicating lights front and back of unit; illuminate when food is placed in finishing chamber and 100% power is activated.

HEATING SYSTEM... Infrared quartz elements protected by guard cage. Idle energy usage at 50% of total power for energy savings. Placement of product inside the finishing chamber boosts power to 100%; red power lights illuminate when activated. Components cooled by fan.

ELECTRICAL CHARACTERISTICS... Operates on 208 volts, 60 cycle, 2280 watts, 10.96 amps or 240 volts, 50/60 cycle, 2280 watts, 9.5 amps (depending on model). Six foot 3 wire rubber cord with 3 prong grounding plug. NEMA 6-20P.

PERFORMANCE... Capable of heating to 400°F (204°C) almost instantly. No pre-heat needed.



Specifications subject to change through product improvement & innovation.

CARTER-HOFFMANN, LLC
1551 McCormick Ave., Mundelein, IL 60060
(847) 362-5500 • (800) 323-9793 • Fax (847) 367-8981 www.carter-hoffmann.com

DAILY CLEANING PROCEDURES



CAUTION: ELECTRIC SHOCK HAZARD

Disconnect appliance from electric power before cleaning.



DANGER: HOT SURFACES

Exposed surfaces can be hot to the touch and may cause burns. Allow appliance to cool before cleaning. **DO NOT PLACE HANDS INSIDE THE FINISHING CHAMBER WHILE UNIT IS IN OPERATION. FAILURE TO FOLLOW THESE INSTRUCTIONS COULD CAUSE SERIOUS INJURY!**



IMPORTANT:

DO NOT spill or pour water into controls, control panel or wiring. Water damage is **not** covered by warranty.



CAUTION:

Do not handle heater elements with bare hands. Oil or grease residue on the element may result in failure of the element. Protect element surfaces by using **CLEAN** gloves or cloth during handling.



CAUTION:

The cleaning instructions on this page must be carried out to insure performance of the cabinet. Failure to follow these instructions may result in reduced reliability and may void the warranty.

CAUTION: It is essential that regular cleaning and maintenance be performed on this appliance. Failure to do so may cause damage to the electrical components and result in fire. Damage to the cabinet by improper maintenance and cleaning is not covered by the warranty and Carter-Hoffmann is not responsible for any damage to the facility or injuries that result from this failure.



CAUTION: UNPLUG CABINET AND ALLOW TO COOL COMPLETELY BEFORE CLEANING.

Daily Cleaning:

- 1) Remove power cord plug from outlet. Allow cabinet to cool.
- 2) Remove any food or pans from the finishing chamber.
- 3) Use a soft cloth or sponge, dampened with warm soapy water, to wash the inside and outside of the cabinet. Inspect air flow openings and remove any blockage.
- 4) Rinse by wiping with a clean towel moistened with clean water. **DO NOT FLOOD THE CABINET WITH CLEANING SOLUTION OR WATER!** Allow to air dry.



WARNING: Do not allow cleaning solution or water to touch the heating elements located on the upper portion of the finishing chamber. The elements do not need cleaning.

- 5) Connect power cord.



CAUTION:

Do not use strong detergents, alkalis, ammonia solutions or abrasive cleaners. Use only cleaning agents approved for aluminum and only in the recommended manufacturer's concentration. Do not use steel wool pads—ferrous deposits will cause rusting.

Use of cleaning agents that are not recommended for aluminum may cause permanent damage to the cabinet. **THIS DAMAGE IS PERMANENT, COSTLY TO REPAIR AND IS NOT COVERED BY THE WARRANTY.**

FEATURES & OPERATING CONTROLS

Cabinet Front



On/Off Switch
(green when ON)

Full power indicating light
(red when food is placed in chamber
and power automatically boosts to
100%)

Finishing Chamber
Caution: Extremely hot
during operation

Pass-through panel



Cabinet Rear

NORMAL OPERATION



CAUTION:

Do not leave food unattended while it is in the finishing chamber as elements will continue to heat and could burn items.

- 1) Plug cabinet into appropriate electrical outlet and turn unit on. Heating elements in finishing chamber will heat to 50% power.
- 2) Place food into finishing chamber. Sensors will activate the heating elements and boost power to 100%. Red full power indicating lights will illuminate. NOTE: Use only dishware that is capable of withstanding temperatures of up to 400°F.
- 3) Watch food and remove when desired finishing result is achieved. **USE EXTREME CAUTION WHEN REMOVING ITEMS FROM FINISHING CHAMBER AS THEY WILL BE EXTREMELY HOT!** It is recommended that a heat pad or paddle be used to remove items from the finishing chamber.



DANGER: HOT SURFACES

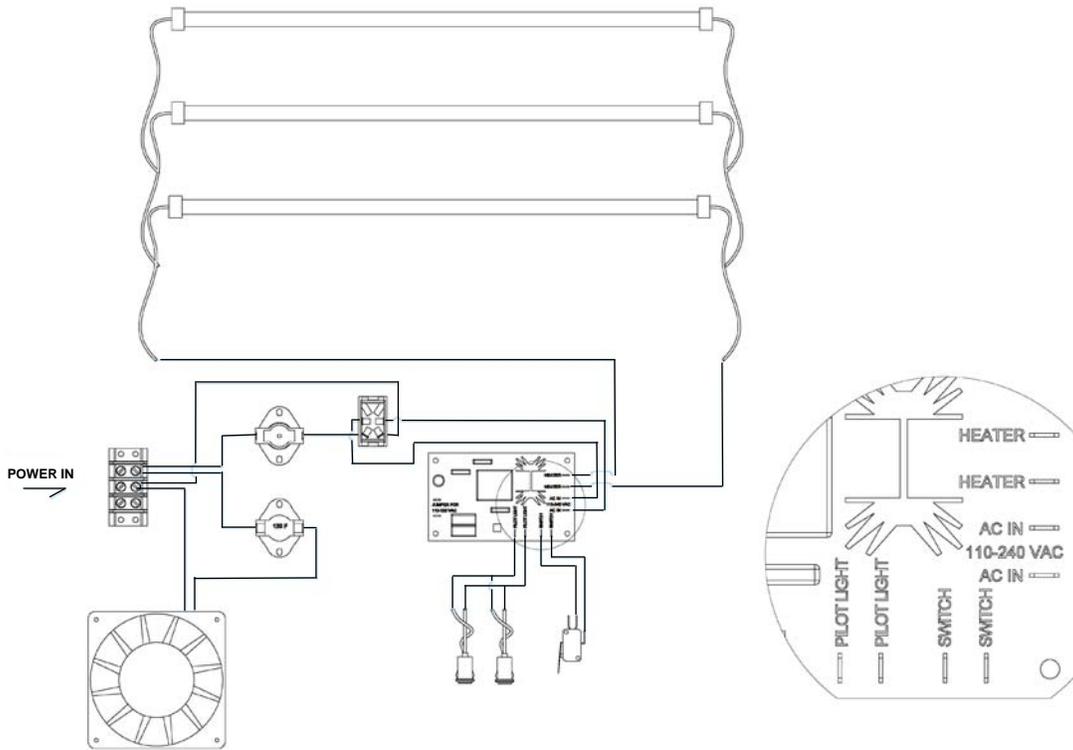
DO NOT PLACE HANDS INSIDE THE FINISHING CHAMBER WHILE UNIT IS IN OPERATION. FAILURE TO FOLLOW THESE INSTRUCTIONS COULD CAUSE SERIOUS INJURY!

PASS-THROUGH OPERATION

The panel on the rear of the cabinet may be removed for pass through operation. Simply remove the screws that hold the panel in place, remove the panel and reinstall the screws.

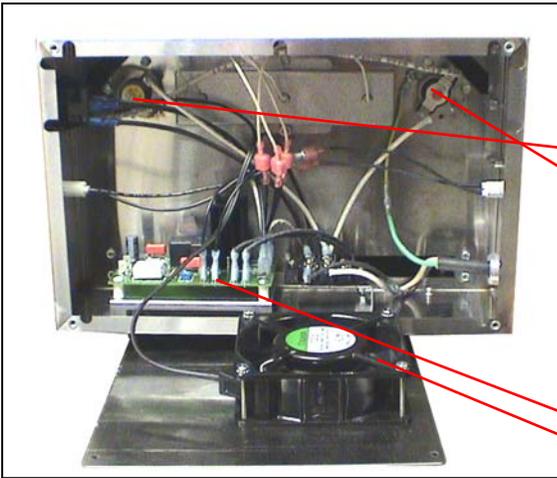
WIRING DIAGRAM & REPLACEMENT PARTS

Model CGM24: 208 volt, 2280 watts, 10.96 Amps & CGM24-240: 240 volt, 2280 watts, 9.5 Amps



Part Number

CGM24 Heat-Xpress Finishing Cabinet



- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 16001-4099 16505-1549 18309-0083 18312-0407 18600-0042 18600-0054 18601-1150 18602-0075 18602-0173 18607-0025 18606-0669 18607-0020 18612-0403 18612-0407 18616-0113 18614-0315 18616-9996 | <ul style="list-style-type: none"> Guard wire Pass-through panel Leg Silicone pad Snap disc (120°F) Snap disc (350°F) Red pilot light (250v) On/Off switch (220v, 20A) Micro switch 14/3 HSJO wire cord 5-20 Angle head plug Terminal block: 3 position Quartz element: 760 watt, 208v Quartz element: 760 watt, 240v Circuit board Muffin fan: 220/240v Cord grip |
|--|---|

Use only (OEM) original equipment manufacturer replacement parts. Using unauthorized parts may cause serious injury or damage to the cabinet. Replacement parts should be installed by a qualified service technician.

Contact Carter-Hoffmann with your model and serial number for replacement parts.

Call: 800-323-9793 or Email: technicalservice@carter-hoffmann.com

SERVICE EXPECTATIONS

Service Philosophy

For over sixty years, Carter-Hoffmann has earned a reputation for manufacturing rugged and dependable foodservice equipment that permits foodservice professionals serve better food products to more people, and thus, grow their business.

Our goal is not only to provide the best food service equipment for the price, but also to back it up with after-sale service that is responsive, fast, efficient and professional. Carter-Hoffmann products are innovative and efficient. They are easy to use, easy to clean and easy to maintain. Although the products are quite reliable, they are also designed to be easy to repair when necessary.

We believe that a malfunction to a Carter-Hoffmann product should cause as little inconvenience to the customer as possible. Our goal is to provide the same day service or within 24 hours and strive to fix it the first time. We are dedicated to making every aspect of our customer service the standard by which others are judged.

End-User Responsibilities

While we all strive to serve our mutual customers as well as possible, we remind the end-user (and their employees) that they also have some responsibilities.

1. All shipping damage must be noted on the freight bill when the shipment is received. Any freight damages must be collected from the Freight Company, NOT Carter-Hoffmann.
2. The end-user should be advised beforehand to carefully unpack and inspect all products when they are received BEFORE SIGNING THE SHIPPER'S RECEIPT OF DELIVERY.
3. The end-user must provide a safe, dry, level surface for the equipment to be placed upon.
4. The end-user must provide the proper electrical supply. All in-wall electrical modifications are to be completed by a licensed electrician. All building modifications are the responsibility of the end-user. Specification literature changes frequently, please verify proper installation is possible.
5. The end-user must operate, clean and maintain the equipment in accordance with the procedures described in this Operation Manual.
6. Carter-Hoffmann is NOT responsible for any loss of the customer's income, loss of food product, extra labor charges, or any other incidental or consequential costs as a result of the malfunction of our product.
7. The end-user shall allow for on-premises repair of the equipment to be completed at a mutually convenient place and time.

Warranty Service

1. Warranty service is to be **initiated** by authorized Carter-Hoffmann personnel only, please call Carter-Hoffmann directly and we will take care of everything.
2. The service provider is **NOT** authorized to change or extend any of the terms or conditions of our warranty.
3. Initial freight damage is **NOT** covered by the product warranty.

Confidentially

1. The end user and all his employees and sub-agents shall protect and keep confidential Carter-Hoffmann's proprietary designs, information, and knowledge.
2. All literature and informational materials provided by Carter-Hoffmann are to be considered confidential; they remains Carter-Hoffmann's property; and are not to be reproduced without our prior approval

Carter-Hoffmann Warranty:

Carter-Hoffmann ("CARTER-HOFFMANN") warrants to the initial purchaser of its standard Carter Line Products that CARTER-HOFFMANN will, at its option, repair or replace, during the warranty period set forth below, any part of such products made necessary due to a defect in material or workmanship which is present when the product leaves its factory and which manifests itself during the warranty period under normal use and service.

*This warranty applies only to original equipment owned and possessed by the initial purchaser and the warranty period begins on the date of original shipment from the CARTER-HOFFMANN factory and extends as follows: **to component parts and labor for 12 months.***

Repair or replacements under this warranty will be performed, unless otherwise authorized in writing by CARTER-HOFFMANN, at its factory. All parts or components to be repaired or replaced under this warranty are to be shipped prepaid to CARTER-HOFFMANN, with reimbursement credit for such part or component to be given if found by CARTER-HOFFMANN to be defective.

CARTER-HOFFMANN neither makes nor assumes and does not authorize any other person to make or assume any obligation or liability in connection with its products other than that covered in this warranty. This warranty applies only within the continental United States and Canada. In Alaska and Hawaii, this warranty applies only to and is limited to the supply of replacement parts.

Warranty Exclusions and Limitations:

Any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is hereby specifically disclaimed by CARTER-HOFFMANN. There are no warranties, expressed or implied, which extend beyond the description on the face hereof. This warranty does not cover and CARTER-HOFFMANN shall not under any circumstances be liable for any incidental, consequential or other damages (such as injury to persons or property, loss of time, inconvenience, loss of business or profits, or other matters not specifically covered) arising in connection with the use of, inability to use, or failure of these products.

Specifications are subject to change through product improvement and innovation.

Carter-Hoffmann

1551 McCormick Ave.

Mundelein, Illinois, 60060 USA

Phone: 847-362-5500 Toll free: 800-323-9793 Fax: 847-367-8981

Sales and Marketing E-mail: sales@carter-hoffmann.com

Service E-mail: technicalservice@carter-hoffmann.com

Company Website: www.carter-hoffmann.com

CFESA Proud Member

 **NAFEM**
North American Association of
Food Equipment Manufacturers

SALAMANDRE HEAT-XPRESS MANUEL D'INSTRUCTION



MODÈLE: CGM24 & CGM24-240



FABRIQUÉ PAR:

CARTER-HOFFMANN

1551 McCORMICK AVENUE

MUNDELEIN, IL 60060 U.S.A.

TÉLÉPHONE: 847-362-5500

FAX: 847-367-8981

SANS FRAIS: 800-323-9793

COURRIEL:

TECHNICALSERVICE@CARTER-HOFFMANN.COM



LISEZ CES INSTRUCTIONS
AVANT D'UTILISER CET
APPAREIL.

TABLE DES MATIÈRES

MESURES DE SÉCURITÉ.....	12
RÉCEPTION, INSPECTION & DOMMAGES DUS AU TRANSPORT.....	13
INSTALLATION & DÉMARRAGE.....	14
SPÉCIFICATIONS.....	15
ENTRETIEN.....	16
OPÉRATION.....	17
SCHÉMA ÉLECTRIQUE & PIÈCES.....	18
ATTENTES DE SERVICE.....	19
GARANTIE.....	20

INTRODUCTION

La salamandre Heat-Xpress est conçu pour terminer la cuisson de produits alimentaires pré-cuits rapidement à l'aide d'éléments au quartz à haute température dans une chambre ouverte. Cet appareil emploie des capteurs pour augmenter la puissance de cuisson lorsque la nourriture est placée dans la chambre.

SÉCURITÉ

La connaissance des procédures d'installation, d'exploitation et de maintenance appropriée est essentielle pour assurer le fonctionnement sécuritaire de ce produit.

1. Toujours avoir les mains sèches avant d'utiliser l'interrupteur ON / OFF.
2. Éteignez l'interrupteur ON / OFF quand le four n'est pas utilisé pendant des périodes de temps prolongées.
3. Si un choc électrique se fait sentir en touchant le boîtier, débranchez immédiatement l'alimentation et appelez le service technique de Carter-Hoffmann pour assistance ou service.
4. Si le cordon d'alimentation est effiloché ou la prise endommagée, NE PAS BRANCHEZ L'APPAREIL. S'IL EST DÉJÀ BRANCHÉ, COUPEZ L'ALIMENTATION PAR LE DISJONCTEUR PRINCIPAL SITUÉ DANS LA BOÎTE DE DISJONCTEUR, PUIS DÉBRANCHEZ LA FICHE.
5. COUPEZ L'ALIMENTATION AVANT TOUTE RÉPARATION ET / OU NETTOYAGE DE L'APPAREIL. LES RÉPARATIONS DE CET APPAREIL DOIVENT ÊTRE FAITS PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ.
6. NE PAS PULVÉRISER AVEC LE TUYAU D'ARROSAGE OU PLONGER L'APPAREIL DANS L'EAU. LES COMPOSANTES ÉLECTRIQUES ET LE CÂBLAGE PRÉSENTENT UN RISQUE ÉLEVÉ DE CHOCS LORSQU'ILS SONT MOUILLÉS.

MESURES DE SÉCURITÉ



AVERTISSEMENT: RISQUE D'ÉLECTROCUTION

Tous les manipulations/ajustements nécessitant l'accès à des composants électriques non isolés doivent être effectués par un professionnel qualifié. N'ouvrez pas les accès demandant l'utilisation d'outils. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner un choc électrique sévère.



ATTENTION: RISQUE D'ÉLECTROCUTION

Débranchez cet appareil de l'alimentation électrique avant toute opération de maintenance ou de service.



ATTENTION: RISQUE DE BRÛLURE

Cet appareil fonctionne à haute température. Ne pas placer les mains à l'intérieur de la chambre de cuisson alors que l'appareil est en fonctionnement. Les surfaces métalliques peuvent être chaudes et peuvent provoquer des brûlures. Ne pas prendre ces précautions peut entraîner des blessures graves.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions élémentaires doivent être observées:

- 1) Les utilisateurs de cet appareil doivent être familiarisés avec l'utilisation de l'appareil, les limitations et restrictions qui s'y rattachent. Les instructions de fonctionnement doivent être lues et comprises par toutes les personnes utilisant ou installant cet appareil.
- 2) Placez l'appareil sur une table non-combustible ou un comptoir capable de supporter le poids de l'appareil.
- 3) Cet appareil doit être mis à la terre. Connectez seulement à une prise correctement mise à la terre. Voir plaque signalétique de l'unité pour l'information électrique. Voir «Mise à la terre» à la page 4.
- 4) Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage prévu, comme décrit dans le manuel.
 - a. Cet appareil est spécialement conçu pour terminer la cuisson d'aliments pré-cuits.
 - b. Cet équipement est destiné à être utilisé dans des établissements commerciaux seulement.
 - c. Cet équipement n'est pas conçu pour un usage industriel ou de laboratoire.
- 5) La propreté de cet appareil et de ses accessoires est indispensable à une bonne salubrité.
- 6) NE PAS immerger l'appareil dans l'eau. Cet appareil n'est pas étanche. NE PAS diriger de jet d'eau ou de vapeur en direction de l'appareil, ou du panneau de commande ou le câblage. NE PAS éclabousser ou verser de l'eau sur, dans ou au-dessus de tout contrôle, panneau de contrôle ou le câblage. NE PAS utiliser de produits corrosifs dans cet appareil.
- 7) NE PAS utiliser cet appareil si le cordon ou la fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou est tombé. Ne pas immerger le cordon ou la fiche dans l'eau, gardez le cordon éloigné des surfaces chaudes, et ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du comptoir.
- 8) Seul un professionnel qualifié doit réparer cet appareil.
- 9) NE PAS couvrir ni obstruer les ouvertures de l'appareil.
- 10) NE PAS entreposer cet appareil à l'extérieur. NE PAS utiliser ce produit près de l'eau - par exemple, près d'un évier, dans un sous-sol humide ou près d'une piscine, etc.
- 11) NE PAS utiliser l'appareil pour entreposage. NE PAS entreposer des matériaux inflammables ou combustibles dans ou près de l'appareil. Ne pas placer sur une surface combustible. Ne jamais rien laisser dans la cavité de cuisson lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

CONSERVEZ CE MANUEL

DÉBALLAGE ET INSPECTION

Cet appareil doit être nettoyé à fond avant de l'utiliser.

Voir PROCÉDURES DE NETTOYAGE dans ce manuel.

NOTE: NE PAS jeter le carton ou autres matériaux d'emballage avant d'avoir vérifié si l'appareil comporte des dommages cachés et d'avoir vérifié le bon fonctionnement de celui-ci.

Si votre appareil a été endommagé durant le transport, reportez-vous à la PROCÉDURE DE RÉCLAMATION au bas de cette page.

1. Retirez le carton d'emballage, assurez-vous que tous les matériaux d'emballage et de protection en plastique ont été retirés de l'appareil.
2. Inspectez toutes les composantes.
3. En cas de dommages dus au transport, une demande de réclamation doit être déposée immédiatement auprès du transporteur.
4. **Les dommages dus au transport ne sont pas couverts par la garantie.**
5. Vérifiez afin de vous assurer que toutes les composantes sont incluses: cabinet, manuel d'instruction et autres accessoires.
6. Lisez les instructions de fonctionnement.
7. L'appareil doit être nettoyé à fond avant de l'utiliser. Voir PROCÉDURES DE NETTOYAGE à la page 6 de ce manuel.

PROCÉDURE DE RÉCLAMATION POUR COLIS ENDOMMAGÉ

NOTE: Pour votre protection, notez que l'équipement dans cette expédition a été minutieusement inspecté et emballé par un professionnel qualifié avant de quitter l'usine. Sur acceptation de cette expédition, la compagnie de transport assume l'entière responsabilité de sa livraison en bon état.

SI LE COLIS EST ENDOMMAGÉ:

1. **PERTE OU DOMMAGES VISIBLES:** Notez les pertes ou dommages sur le bon de transport ou le reçu de livraison et faites signer le livreur.
2. **COMPLÉTEZ LE FORMULAIRE DE RÉCLAMATION IMMÉDIATEMENT:** Quelle que soit l'ampleur des dégâts, contactez immédiatement votre vendeur.
3. **DOMMAGES CACHÉS:** Si les dommages sont inaperçus jusqu'à ce que la marchandise soit déballée, avisez la compagnie de transport ou le transporteur immédiatement, puis déposez une réclamation avec eux. Cela devrait être fait dans les quinze (15) jours à compter de la date de la réception du colis. Veillez à conserver l'emballage pour l'inspection.

Carter-Hoffmann ne peut pas assumer la responsabilité des dommages ou des pertes subis en transit, les dégâts dus au transport ne sont pas couverts par la garantie. Nous allons, cependant, à votre demande, vous fournir les documents nécessaires pour appuyer votre demande de réclamation.

NOTE: Le contenu technique de ce manuel, y compris les schémas électriques, schémas, illustrations, procédures d'ajustement, est destiné à être utilisé par un professionnel qualifié et sont sujets à modification sans préavis.

INSTALLATION & DÉMARRAGE



MISE EN GARDE: Risque de blessures

L'installation doit être effectuée par un technicien qualifié en pleine connaissance de tous les codes électriques en vigueur. Une mauvaise installation pourrait entraîner des blessures et des dommages matériels.



IMPORTANT:

Le cordon d'alimentation est d'une longueur de 6'

Si nécessaire, contactez un électricien agréé pour installer un circuit électrique de 20 ampères et la prise NEMA 6-20R appropriée.

NE PAS utiliser de rallonge.



ATTENTION: Risque d'électrocution

La mise à la terre du cordon d'alimentation fait partie d'un système conçu pour vous protéger contre les chocs électriques en cas de dommages internes.

NE PAS couper la grande broche ronde ou forcer une lame pour l'adapter à une prise existante.



IMPORTANT: Pas sous garantie

Les dommages causés par une connexion à une mauvaise tension ou phase ne sont pas couverts par la garantie.



MISE EN GARDE: Risque de blessures

Cet appareil n'est pas étanche. Pour éviter un choc électrique, gardez l'unité au sec. Ne pas faire fonctionner si l'appareil a été en contact avec de l'eau.

EMPLACEMENT

Pour un bon fonctionnement et une performance maximale, localisez l'appareil dans une pièce où la température ambiante est de 70°F (21°C). Évitez de placer près d'une hotte ou dans un courant d'air.

Pour une utilisation sécuritaire et une performance maximale, placez l'unité à au moins 2" du mur ou de matériaux combustibles.

Pour éviter les blessures et les dommages, localiser l'appareil à une hauteur de travail adéquate et sécuritaire et à une distance raisonnable des murs et des matériaux combustibles. L'emplacement doit être au niveau, propre et assez solide pour supporter le poids d'une unité à pleine charge.

Pour éviter un risque de choc électrique entre l'appareil et d'autres appareils ou pièces métalliques, un terminal d'égalisation de liaison est fourni. Un câble d'égalisation de charge doit être connecté à cette borne et les autres appareils / pièces métalliques pour assurer une protection suffisante contre une différence de charge potentielle. Le terminal est marqué par le symbole suivant:



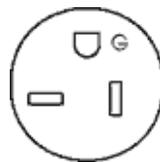
INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Cet appareil est équipé d'un cordon muni d'un fil de mise à la terre avec une fiche de mise à la terre qui doit être branchée dans une prise de courant correctement installée et mise à la terre. Dans le cas d'un court-circuit, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en fournissant un circuit de fuite au courant électrique.

AVERTISSEMENT - L'utilisation incorrecte de la mise à la terre peut entraîner un risque d'électrocution. Consultez un électricien qualifié ou un agent de service si les instructions de mise à la terre ne sont pas complètement comprises ou s'il existe un doute quant à savoir si l'appareil est correctement mis à la terre.

DÉMARRAGE

1. Avant utilisation, bien nettoyer l'intérieur de l'appareil conformément aux instructions de ce manuel. Familiarisez-vous avec les commandes.
2. Vérifiez le bon voltage et la taille du disjoncteur. Ce cabinet nécessite 208 ou 240 volts (selon le modèle), monophasé et un circuit de 20 ampères.
3. Assurez-vous que la prise est correctement installée et fonctionne en toute sécurité. Cet appareil nécessite un branchement NEMA 6-20R.
4. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise mise à la terre avec une tension électrique respectant l'information fournie ci-dessous. **NE PAS MODIFIER LE CORDON.**
5. Réglez le commutateur sur la position "ON".
6. Ne pas mettre de produit dans la chambre de cuisson. Permettre à la chaleur d'éliminer les huiles résiduelles qui peuvent adhérer aux surfaces métalliques à l'intérieur. Une légère émission de fumée est courante pendant les premières heures de fonctionnement.



Spécifications électriques

MODÈLE	WATTS	VOLTS	AMPS	NEMA
CGM24	2280	208	10.96	6-20P
CGM24-240	2280	240	9.5	6-20P



**Salamandre
Heat-Xpress**



Numéro de modèle	Dimensions de la chambre de cuisson			Dimensions extérieures						Poids d'expédition	
				Hauteur		Profondeur		Largeur			
	Hauteur (")	Profondeur (")	Largeur (")	"	mm	"	mm	"	mm	lbs	kg
CGM24	3-3/8	14	18	10	254	14 3/8	365	23 13/16	605	33.5	15.2
CGM24-240	3-3/8	14	18	10	254	14 3/8	365	23 13/16	605	33.5	15.2

CONSTRUCTION... En acier inoxydable avec murs à parois double.

MATÉRIAUX... Construction en acier inoxydable avec murs extérieurs polis. Tablette en aluminium anodisé noir. Panneau passe-plat démontable à l'arrière.

PATTES... Quatre (4) pattes ajustables.

CAPACITÉ... Chambre de cuisson de 14"P x 18"L x 3.75"H avec ouvertures aux deux extrémités.

CONTRÔLES... Interrupteur On/Off avec témoin lumineux vert lorsqu'en fonction. Témoins lumineux rouges à l'avant et à l'arrière de l'appareil signalant la présence d'un plat dans la chambre de cuisson et que la cuisson est en cours.

SYSTÈME DE CUISSON... Éléments infrarouges au quartz protégés par des cages. Le mode "repos" (50% de la puissance) génère des économies d'énergie. Dès qu'un produit est placé à l'intérieur de la chambre de cuisson, l'appareil augmente la puissance à 100%; les lumières rouges s'allument. Les composants sont refroidies par un ventilateur.

CHARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES... 208 volts, 60 cycle, 2280 watts, 10.96 amps ou 240 volts, 50/60 cycle, 2280 watts, 9.5 amps (selon le modèle). Cordon d'alimentation de 6'. NEMA 6-20R.

PERFORMANCE... Capable d'atteindre 400°F (204°C) presque instantanément. Pas besoin de préchauffage.



Sous réserve de modifications par l'amélioration des produits et l'innovation.

CARTER-HOFFMANN, LLC
1551 McCormick Ave., Mundelein, IL 60060
(847) 362-5500 • (800) 323-9793 • Fax (847) 367-8981 www.carter-hoffmann.com

PROCÉDURES DE NETTOYAGE QUOTIDIEN



ATTENTION: RISQUE D'ÉLEC- TROCUTION

Coupez l'alimentation avant de nettoyer l'appareil.



DANGER: SURFACES CHAUDES

Les surfaces peuvent être chaudes et peuvent causer des brûlures. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer. **NE PAS METTRE LES MAINS DANS LA CHAMBRE DE CUISSON PENDANT QUE L'APPAREIL EST EN FONCTIONNEMENT. NE PAS SUIVRE CES INSTRUCTIONS PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES!**



IMPORTANT:

NE PAS renverser ou verser d'eau dans les contrôles, panneau de contrôle ou le câblage. Les dommages causés par l'eau ne sont pas couverts par la garantie.



ATTENTION:

Ne manipulez pas les éléments à mains nues. L'huile ou les résidus de graisse sur l'élément peuvent entraîner une défaillance de l'élément. Protégez les surfaces des éléments en utilisant des gants ou un chiffon propre pendant la manipulation.



ATTENTION:

Les instructions de nettoyage sur cette page doivent être effectuées afin d'assurer une bonne performance de l'appareil. Le non respect de ces instructions peut entraîner des bris et peut annuler la garantie.



ATTENTION: DÉBRANCHEZ L'APPAREIL ET LAISSEZ-LE REFROIDIR AVANT DE LE NETTOYER.

Nettoyage quotidien:

- 1) Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- 2) Retirez la nourriture et les plaques de la chambre de cuisson.
- 3) Utilisez un chiffon doux ou une éponge humide avec de l'eau chaude savonneuse pour laver l'intérieur et l'extérieur de l'appareil. Inspectez les ouvertures d'écoulement d'air et retirez toute obstruction.
- 4) Rincez en essuyant avec une serviette propre humidifiée avec de l'eau propre. **NE PAS INONDER L'APPAREIL DE NETTOYANTS OU D'EAU!** Laissez sécher à l'air.



AVERTISSEMENT: Ne pas laisser le nettoyant ou l'eau toucher les éléments chauffants situés sur la partie supérieure de la chambre de cuisson. Les éléments n'ont pas besoin de nettoyage.

- 5) Rebranchez l'appareil.



ATTENTION:

Ne pas utiliser de détergents forts, des alcalis, des solutions d'ammoniac ou de nettoyants abrasifs. Utilisez uniquement des produits de nettoyage approuvés pour l'aluminium. Ne pas utiliser de laine d'acier, les dépôts ferreux provoqueront de la rouille.

L'utilisation d'agents de nettoyage qui ne sont pas recommandés pour l'aluminium peut causer des dommages permanents à l'appareil. **CES DOMMAGES SONT PERMANENTS, COÛTEUX À RÉPARER ET NE SONT PAS COUVERTS PAR LA GARANTIE.**

OPÉRATION

Devant



Interrupteur On/Off
(vert sur ON)

Témoin lumineux de fonction
(Le four haussera sa puissance à 100% automatiquement dès la détection d'aliments dans la chambre et le témoins lumineux rouges s'allumeront)

Panneau passe-plat

Chambre de cuisson
Attention: Très chaud lorsqu'en fonction



Arrière

OPÉRATION NORMALE



ATTENTION:

Ne laissez pas la nourriture sans surveillance dans la chambre de cuisson. Les éléments continueront de chauffer et brûleront vos articles.



DANGER: SURFACES CHAUDES

NE PAS METTRE LES MAINS DANS LA CHAMBRE DE CUISSON PENDANT QUE L'APPAREIL EST EN FONCTIONNEMENT. NE PAS SUIVRE CES INSTRUCTIONS PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES!

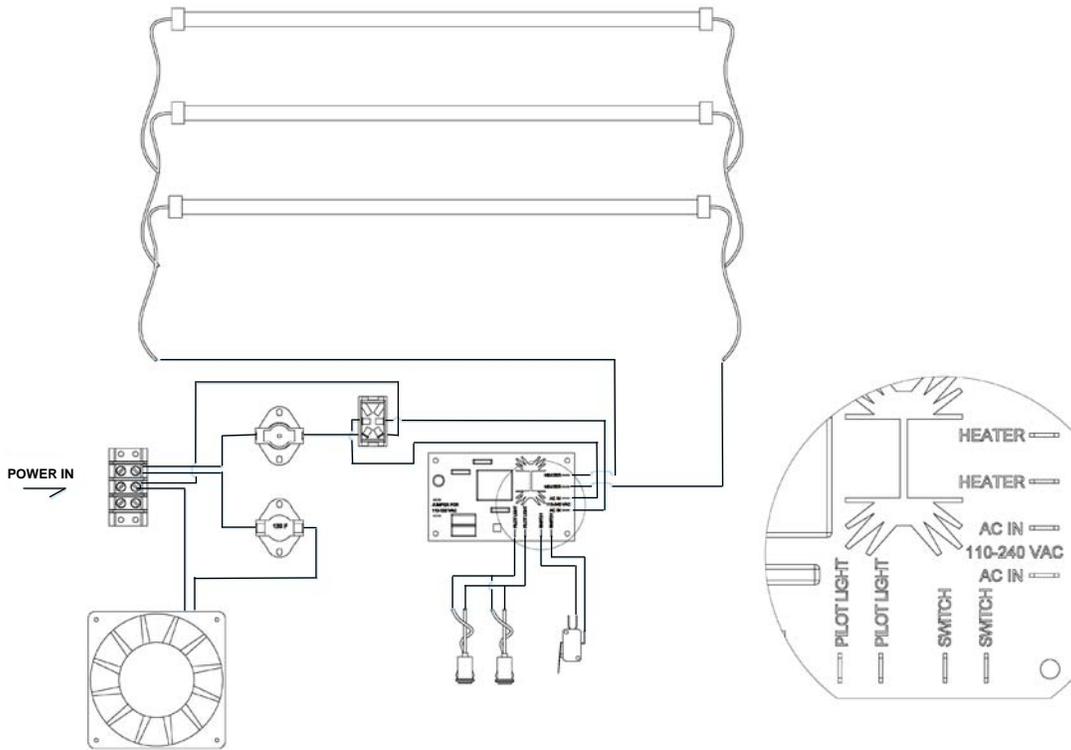
- 1) Branchez l'appareil dans une prise électrique appropriée et placez l'interrupteur à ON. Les éléments dans la chambre de cuisson vont chauffer à la puissance de 50%.
- 2) Placez la nourriture dans la chambre de cuisson. Des capteurs activeront les éléments chauffants et augmenteront la puissance à 100%. Les voyants lumineux s'allument. REMARQUE: Utilisez seulement la vaisselle qui est capable de résister à des températures allant jusqu'à 205°C.
- 3) Surveillez la nourriture et retirez la quand le résultat désiré est atteint. Soyez extrêmement prudent lorsque vous retirerez les plats de la chambre de cuisson car ils seront extrêmement chauds! Il est recommandé d'utiliser une poignée pour le four ou une planche afin de retirer les plats de la chambre de cuisson.

L'UTILISATION DU PASSE-PLAT

Le panneau à l'arrière de l'armoire peut être retiré pour une utilisation en mode passe-plat. Il suffit d'enlever les vis qui maintiennent le panneau en place, enlever le panneau et réinstallez les vis.

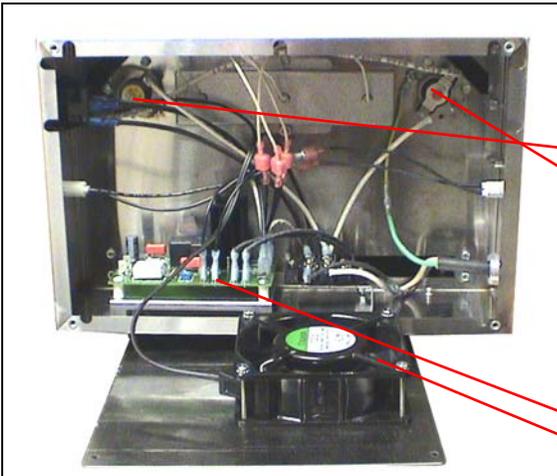
SCHÉMA ÉLECTRIQUE & PIÈCES

Modèle CGM24: 208 volt, 2280 watts, 10.96 Amps & CGM24-240: 240 volt, 2280 watts, 9.5 Amps



Numéro de pièce

CGM24 Salamandre Heat-Xpress



16001-4099	Protecteur de fil
16505-1549	Panneau passe-plat
18309-0083	Patte
18312-0407	Coussinet en silicone
18600-0042	Thermostat limite (120°F)
18600-0054	Thermostat limite (350°F)
18601-1150	Témoin lumineux rouge (250v)
18602-0075	Interrupteur On/Off (220v, 20A)
18602-0173	Micro-interrupteur
18607-0025	14/3 HSJO Cordon d'alimentation
18606-0669	5-20 Fiche en angle
18607-0020	Bornier: 3 positions
18612-0403	Élément: 760 watt, 208v
18612-0407	Élément: 760 watt, 240v
18616-0113	Panneau de circuit
18614-0315	Ventilateur axial: 220/240v
18616-9996	Serre-câble

Utilisez que des pièces de remplacement du manufacturier. L'utilisation de pièces non autorisées peut causer des blessures graves ou des dommages à l'appareil. Les pièces de rechange doivent être installées par un technicien qualifié.

Contactez Carter-Hoffmann avec le numéro de série et du modèle afin d'obtenir des pièces de remplacement.

Téléphonez: 800-323-9793 ou par courriel: technicalservice@carter-hoffmann.com

ATTENTES DE SERVICE

Philosophie de service

Depuis plus de soixante ans, Carter-Hoffmann a gagné une réputation pour la fabrication d'équipement de restauration robuste et fiable qui permet aux professionnels des services alimentaires de mieux servir les aliments à plus de gens, et donc, faire croître leur entreprise.

Notre objectif n'est pas seulement de fournir le meilleur équipement de service alimentaire pour le prix, mais aussi d'offrir un service après-vente qui est sensible, rapide, efficace et professionnel. Les produits Carter-Hoffmann sont innovants et efficaces. Ils sont faciles à utiliser, facile à nettoyer et facile à entretenir. Bien que les produits sont très fiables, ils sont également conçus pour être facile à réparer en cas de besoin.

Nous pensons qu'un dysfonctionnement d'un produit Carter-Hoffmann devrait causer le moins d'inconvénients pour le client que possible. Notre objectif est de fournir le service le jour même ou dans les 24 heures et à s'efforcer de réparer l'appareil dès la première visite. Nous nous engageons à rendre chaque aspect de notre service à la clientèle la norme par laquelle les autres sont jugés.

Responsabilités de l'utilisateur final

Alors que nous nous efforçons tous de servir nos clients aussi bien que possible, nous voulons rappeler à l'utilisateur final (et leurs employés) qu'ils ont aussi des responsabilités.

1. Tous les dommages liés à l'expédition doivent être mentionnés sur la facture de transport lorsque l'envoi a été reçu. Les dommages dus au transport doivent être signalés et une demande de dédommagement doit être effectuée auprès de la compagnie de transport, PAS Carter-Hoffmann.
2. L'utilisateur final doit déballer et inspecter tous les produits lorsqu'ils sont reçus avant de signer l'accusé de réception.
3. L'utilisateur final doit pouvoir installer son appareil dans un endroit sec, sécuritaire et sur une surface solide et au niveau.
4. L'utilisateur final doit fournir l'alimentation électrique appropriée. Toutes les modifications électriques dans le mur doivent être complétées par un électricien agréé. Toutes les modifications de construction sont à la charge de l'utilisateur final. Les spécifications changent fréquemment, veuillez vérifier avant l'installation.
5. L'utilisateur final doit utiliser, nettoyer et entretenir le matériel en conformité avec les procédures décrites dans ce manuel d'utilisation.
6. Carter-Hoffmann n'est pas responsable de toute perte de revenu de la clientèle, la perte de produit alimentaire, les frais de main-d'oeuvre supplémentaire, ou tout autre frais directs ou indirects à la suite de la défaillance de notre produit.
7. L'utilisateur final doit permettre l'accès à son appareil pour réparation devant être achevé en un lieu et moment mutuellement convenu.

Service sous garantie

1. Le service sous garantie doit être initié par le personnel autorisé de Carter-Hoffmann seulement, s'il vous plaît appelez directement Carter-Hoffmann et nous nous occuperons de tout.
2. Le fournisseur de services n'est pas autorisé à modifier ou prolonger les termes ou conditions de notre garantie.
3. Les dommages liés au transport ne sont pas couverts par la garantie du produit.

Confidentialité

1. L'utilisateur final et tous ses employés et sous-agents doivent protéger et garder confidentiels les détails de la conception, les informations et les connaissances de Carter-Hoffmann.
2. Toute la documentation et information des matériaux fournis par Carter-Hoffmann doivent être considérées comme confidentielles, elles demeurent la propriété de Carter-Hoffmann, et ne doivent pas être reproduites sans notre autorisation.

Garantie Carter-Hoffmann:

Carter-Hoffmann ("CARTER-HOFFMANN") garantit à l'acheteur initial de ses produits que CARTER-HOFFMANN pourra, à son choix, réparer ou remplacer, pendant la période de garantie indiquée ci-dessous, une partie de ces produits rendues nécessaires en raison d'un défaut de matériau ou de fabrication qui est présent lorsque le produit quitte son usine et qui se manifeste au cours de la période de garantie sous des conditions d'utilisation et de service normales.

Cette garantie s'applique uniquement aux équipements d'origine appartenant et en la possession de l'acheteur initial et la période de garantie commence à la date de livraison d'origine de l'usine CARTER-HOFFMANN et se détaille comme suit: 12 mois sur les pièces et la main d'œuvre.

La réparation ou le remplacement sous cette garantie sera effectué, sauf autorisation contraire par écrit de CARTER-HOFFMANN, dans son usine. Toutes les pièces ou composants devant être réparés ou remplacés sous cette garantie doivent être expédiés port payé à CARTER-HOFFMANN, un crédit de remboursement sera émis si la pièce est reconnue défectueuse par CARTER-HOFFMANN.

CARTER-HOFFMANN fait ni ne suppose et n'autorise aucune autre personne à faire et d'assumer aucune obligation ou responsabilité en rapport avec ses produits autres que ceux couverts par cette garantie. Cette garantie s'applique uniquement dans le territoire continental des États-Unis et au Canada. En Alaska et Hawaï, cette garantie se limite à la fourniture de pièces de rechange.

Exclusions et limitations de la garantie :

Toute garantie implicite de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier est par la présente explicitement déclinée par CARTER-HOFFMANN. Il n'existe aucune garantie, expresse ou implicite, qui s'étende au-delà de la description ci-dessus. Cette garantie ne couvre pas et CARTER-HOFFMANN ne peut en aucun cas être tenue responsable des dommages accessoires, indirects ou autres (tels que les blessures aux personnes ou aux biens, perte de temps, inconvénients, perte commerciale ou de bénéfices, ou d'autres questions ne sont pas spécifiquement couverts) découlant en relation avec l'utilisation ou l'impossibilité d'utiliser, ou de l'échec de ces produits.

Spécifications sujettes à modifications par l'amélioration des produits et l'innovation.

Carter-Hoffmann

1551 McCormick Ave.

Mundelein, Illinois, 60060 USA

Téléphone: 847-362-5500 Sans frais: 800-323-9793 Fax: 847-367-8981

Courriel Ventes & Marketing: sales@carter-hoffmann.com

Courriel Service: technicalservice@carter-hoffmann.com

Site web: www.carter-hoffmann.com

CFESA Proud Member

NAFEM
North American Association of
Food Equipment Manufacturers