



Warmhoudkast Deluxe of Simple Control



Modellen:

300-S

500-S

750-S

1000-S

1200-S

1000-UP

1200-UP



- **INSTALLATIE**
- **BEDIENING**
- **ONDERHOUD**

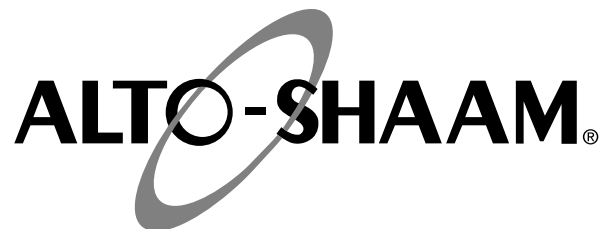
W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450
Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 U.S.A.

TELEFOON: 262.251.3800 • 800.558.8744 U.S.A. / CANADA
FAX: 262.251.7067 • 800.329.8744 U.S.A. ALLEEN
www.alto-shaam.com



Raadpleeg instructies
voor installatie en
gebruik.





Aflevering	1
Uitpakken	1
Veiligheidsprocedures en voorzorgsmaatregelen . . .	2-3

Installatie

Installatievereisten	4
Vereiste speling	4
Maattekeningen, gewichten & inhoud	5-8
Universele pangeleiders/zijrekken en plateaus	9
Opties en accessoires	10
Instructies bij stapelen	11
Waterpas zetten	12
Bevestigingseisen - mobiele apparatuur	12
Installeren lekbak	13
Elektrische specificaties	14-15
Informatie gebruikersveiligheid	16
Vóór eerste ingebruikname	16
Verwarmingseigenschappen	16

Bedieningsinstructies

Bediening met Simple Control	17
Identificeren Deluxe Control	18
Instelling Deluxe Control	18
Werking Deluxe Control	19
Warmte terugwinnen	19
Instructies deeg rijzen	19
Programmeren timer Deluxe Control	20
Algemene richtlijnen warm houden	21

Onderhoud en reiniging

Reinigen en preventief onderhoud	22
Beschermen van roestvrijstalen oppervlakken	22
Reinigingsmiddelen	22
Reinigingsmaterialen	22
Dagelijkse reiniging	23

Hygiëne

Hygiëne/veiligheid voedsel	24
Interne voedseltemperaturen	24

Service

Nauwkeurigheid thermostaat	25
Problemen oplossen	26
Buitenaanzicht en onderdelen voor service	
300-S	27-28
500-S, 750-S, 1000-S, 1200-S	29-30
1000-UP, 1200-UP	31-32
Elektronische componenten	33-34
Kabelverwarmingssets	35
Aanzicht en onderdelen deurvergrendeling	35

Bedradingschema's

Raadpleeg altijd de bedradingschema's die zijn meegeleverd met het apparaat voor de meest actuele versie.

Garantie

Transportschade en claims	Achterzijde
Beperkte garantie	Achterzijde

AFLEVERING

Dit apparaat van Alto-Shaam is grondig getest en geïnspecteerd om te waarborgen dat alleen apparatuur van hoge kwaliteit wordt geleverd. Controleer bij ontvangst onmiddellijk of er sprake is van eventuele transportschade en meld dit meteen bij de afleverende transporteur. *Zie de sectie Transportschade en claims elders in deze handleiding.*

Dit apparaat kan, compleet met niet gemonteerde onderdelen en accessoires, in één of meer pakketten zijn geleverd. Controleer of alle standaard onderdelen en opties zijn ontvangen bij elk model, zoals het besteld was.

Bewaar alle informatie die mee verpakt is met het apparaat. Registreer online op www.alto-shaam.com om te zorgen voor de juiste service in geval van een garantieclaim op onderdelen en arbeid.

Dit handboek moet worden gelezen en begrepen door alle mensen die het apparaatmodel gebruiken of installeren. Neem contact op met het Alto-Shaam Tech Team Service Department als u vragen hebt wat betreft installatie, werking of onderhoud.

1-800-558-8744; servicedept@alto-shaam.com

SERIENUMMER IS VEREIST BIJ ALLE VERZOEKEN

Vermeld altijd zowel het model- als het serienummer in uw correspondentie betreffende het apparaat.

Model: _____

Serienummer: _____

Gekocht van: _____

Datum installatie: _____ Spanning: _____

WAARSCHUWING

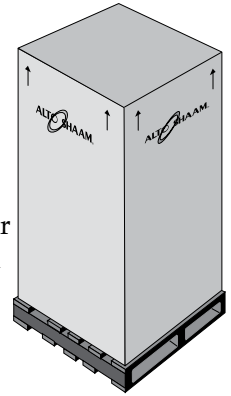


Apparaat en accessoires kunnen zwaar zijn. Gebruik om ernstig letsel te voorkomen, **ALTIJD** een voldoende aantal geschoolde en ervaren werknemers bij het verplaatsen of nivelleren van het apparaat en het hanteren van accessoires.

UITPAKKEN

- Neem het apparaat voorzichtig uit de doos of krat.

LET OP: Voer de doos en ander verpakkingsmateriaal pas af nadat u het apparaat hebt gecontroleerd op verborgen schade en hebt getest op de correcte werking.



- Lees alle instructies in deze handleiding zorgvuldig door, vóór u dit apparaat installeert, gebruikt of onderhoudt. Het volgen van andere procedures dat die in deze handleiding voor het gebruiken en reinigen van het apparaat wordt beschouwd als incorrect en kan leiden tot schade, letsel en dodelijke ongelukken, bovendien wordt hierdoor de garantie ongeldig en Alto-Shaam ontheven van elke verantwoordelijkheid.
- **GOOI DEZE HANDLEIDING NIET WEG**
Deze handleiding wordt beschouwd als onderdeel van het apparaat en wordt geleverd voor de eigenaar of manager van het bedrijf en voor het trainen van het personeel. *Extra handleidingen zijn verkrijgbaar bij het Alto-Shaam Tech Team Service Department.*
- Verwijder alle plastic folie, verpakkingsmateriaal en accessoires van het apparaat voordat u de elektriciteit aansluit. Berg eventuele accessoires op een gemakkelijke plaats op voor gebruik in de toekomst.

OMGEVINGSOMSTANDIGHEDEN

- Omgevingsomstandigheden tijdens de werking
- Het apparaat moet acclimatiseren aan de kamertemperatuur in de omgeving waar het in is geplaatst. Hiervoor wordt 24 uur aanbevolen.
- Omgevingstemperatuur van 10° tot 43°C.
- Relatieve luchtvochtigheid van minder dan 95% niet-condenserend.
- Atmosferische druk van 50 kPa tot 106 kPa.

- Dit apparaat is bedoeld voor het koken, bewaren of verwerken van voedsel voor menselijke consumptie. Ander gebruik van dit apparaat wordt niet toegestaan en wordt als gevolg daarvan beschouwd als gevaarlijk. Het apparaat mag niet worden gebruikt om voedsel met daarin brandbare materialen (zoals voedsel met alcohol) te bereiden. Stoffen met een laag vlampunt kunnen spontaan ontbranden en brand veroorzaken.
- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in commerciële instellingen waar alle bedieners bekend zijn met het doel, de beperkingen en de bijbehorende gevaren van dit apparaat. Bedieningsinstructies en waarschuwingen moeten worden gelezen en begrepen door alle bedieners en gebruikers. Wij adviseren regelmatige training van uw medewerkers om het risico van een ongeval of schade aan het apparaat te voorkomen. De bedieners moeten ook regelmatig veiligheidsinstructies ontvangen.
- Alle probleemoplossingsgidsen, componentstudies en onderdelenlijsten in deze handleiding zijn alleen bedoeld als algemene referentie en mogen alleen gebruikt worden door gekwalificeerde en speciaal getrainde monteurs.
- Deze handleiding moet worden beschouwd als een permanent onderdeel van dit apparaat. Deze handleiding en alle meegeleverde instructies, schema's, onderdelenlijsten, notities en etiketten moeten bij het apparaat blijven als het wordt verkocht of verhuisd.

LET OP: Voor apparatuur die wordt geleverd voor gebruik in een locatie waar de volgende richtlijn geldt:



Elektronische of elektrische apparatuur **MAG NIET** worden afgevoerd met het andere gemeentelijke afval.

Kennis van de juiste procedures is van cruciaal belang voor de veilige werking van elektrische en/of op gas werkende apparatuur. De volgende signaalwoorden en symbolen kunnen gebruikt worden in deze handleiding.

GEVAAR



Wordt gebruikt om de aanwezigheid aan te geven van een gevaar dat ernstig persoonlijk letsel, de dood of aanzienlijke schade aan eigendommen **ZAL** veroorzaken als de waarschuwing waar dit symbool bij hoort, wordt genegeerd.

WAARSCHUWING



Wordt gebruikt om de aanwezigheid aan te geven van een gevaar dat persoonlijk letsel, mogelijk de dood of grote schade aan eigendommen **KAN** veroorzaken als de waarschuwing waar dit symbool bij hoort, wordt genegeerd.

VOORZICHTIG



Wordt gebruikt om de aanwezigheid aan te geven van een gevaar dat klein of gemiddeld persoonlijk letsel of schade aan eigendommen kan of zal veroorzaken als de waarschuwing waar dit symbool bij hoort, wordt genegeerd.

VOORZICHTIG

Wordt gebruikt om de aanwezigheid aan te geven van een gevaar dat klein persoonlijk letsel, schade aan eigendommen of een potentiële niet veilige praktijk kan of zal veroorzaken als de waarschuwing waar dit symbool bij hoort, wordt genegeerd.

LET OP: Wordt gebruikt om personeel op de hoogte te brengen van installatie-, werkings- en onderhoudsinformatie die belangrijk is maar niet risicogerelateerd.



Wordt gebruikt om aan te geven dat raadplegen van de gebruikshandleiding een verplichte handeling is. Als dit niet wordt opgevolgd, kan de bediener persoonlijk letsel oplopen.



Wordt gebruikt om aan te geven dat raadplegen van de gebruiksaanwijzing aanbevolen wordt, om de werking van de apparatuur te begrijpen.

EXTRA VEILIGHEIDSPROCEDURES EN VOORZORGSMAATREGELEN

- Om ernstig letsel, dood of schade aan eigendommen te voorkomen, moet het apparaat ten minste om de twaalf (12) maanden door een erkende servicepartner of daarvoor opgeleide monteur worden gecontroleerd en onderhouden.
- Laat ALLEEN een erkende servicepartner of een daarvoor opgeleide monteur uw apparaat onderhouden en repareren. Installatie- of reparatiehandelingen die niet worden uitgevoerd door een erkende servicepartner of daarvoor opgeleide monteur, of het gebruik van niet door de fabriek goedgekeurde onderdelen maakt de garantie ongeldig en ontheft Alto-Shaam van alle aansprakelijkheid.
- Houd u bij werkzaamheden aan het apparaat aan de voorzorgsmaatregelen in de literatuur, op labels, op etiketten bevestigd aan of geleverd met het apparaat en andere veiligheidsmaatregelen die van toepassing kunnen zijn.
- Als het apparaat geïnstalleerd is op wieltjes moet de vrije beweging van het apparaat worden beperkt, zodat nutsvoorzieningen (waaronder gas, water en elektriciteit) niet kunnen worden beschadigd wanneer het apparaat wordt verplaatst. Zorg ervoor dat alle nutsvoorzieningen goed zijn afgesloten als het apparaat wordt verplaatst. Als het apparaat is teruggekeerd naar zijn oorspronkelijke positie, zorg er dan voor dat alle bevestigingsmiddelen en de aansluitingen op de nutsvoorzieningen goed zijn aangebracht.
- Gebruik het apparaat ALLEEN als het stilstaat. Mobiele ovenrekken, mobiele bordenrekken, transport-trolleys en apparaten op wielen kunnen omvallen wanneer deze worden verplaatst over een oneffen vloer of drempel en ernstig letsel veroorzaken.
- Activeer ALTIJD de wielremmen op mobiele apparaten of accessoires wanneer deze niet wordt verplaatst. Deze objecten kunnen zich verplaatsen of gaan rijden op oneffen vloeren en zo schade aan eigendommen of ernstig letsel veroorzaken.
- Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen van apparaten, omdat de schalen hete vloeistoffen kunnen bevatten die kunnen morsen, waardoor ernstig letsel kan ontstaan.
- Open de deur van het apparaat ALTIJD zeer langzaam. Ontsnappende hete dampen of stoom kunnen ernstig letsel of de dood veroorzaken.

WAARSCHUWING



Om ERNSTIG LETSEL DE DOOD of SCHADE AAN EIGENDOMMEN te voorkomen:

Het apparaat moet grondig worden gereinigd om afzettingen van vet en of etensresten in het apparaat te voorkomen omdat deze in brand kunnen vliegen. Als vetafzettingen en/of etensresten in het apparaat tot ontbranding komen, schakel dan het apparaat onmiddellijk uit en houd de deur gesloten om de vlammen te doven. Als verder blussen noodzakelijk is, trek dan de stekker uit het stopcontact en gebruik een brandblusser (gebruik geen water om een vetbrand te blussen!). Het niet correct schoonmaken van het apparaat maakt de garantie ongeldig en ontheft Alto-Shaam van alle aansprakelijkheid.

WAARSCHUWING



Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan met betrekking tot het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat gaan spelen.

INSTALLATIE

WAARSCHUWING



Onjuiste installatie, wijziging, aanpassing, service, reiniging of onderhoud kan leiden tot materiële schade, ernstig letsel of overlijden.

LEES en BEGRIJP de installatie-, bedrijfs- en onderhoudsinstructies grondig voor u deze apparatuur installeert, onderhoudt of bedient.

WAARSCHUWING



Apparaat en accessoires kunnen zwaar zijn. Gebruik om ernstig letsel te voorkomen, **ALTIJD** een voldoende aantal geschoolde en ervaren werknemers bij het verplaatsen of nivelleren van het apparaat en het hanteren van accessoires.

VOORZICHTIG



Om **ERNSTIG PERSOONLIJK LETSEL** of **SCHADE AAN EIGENDOMMEN** te voorkomen:

Gebruik **ALTIJD** handbescherming bij het gebruik van dit apparaat om brandwonden te voorkomen. Metalen delen van deze apparatuur kunnen extreem heet worden tijdens de werking.

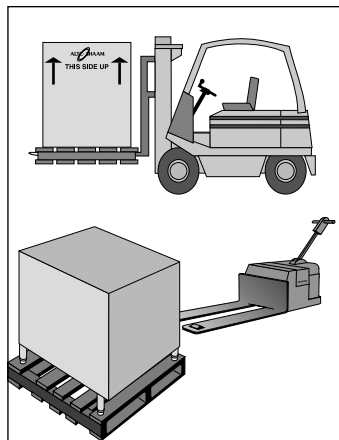
WAARSCHUWING



VOOR UW VEILIGHEID bewaar of gebruik **GEEN** benzine of andere brandbare dampen of vloeistoffen in de nabijheid van dit of een ander apparaat.

INSTALLATIE OP LOCATIE

De warmhoudkast van Alto-Shaam moet op een locatie worden geïnstalleerd waar de oven kan functioneren zoals dat bedoeld is en waar voldoende ruimte is voor afdoende ventilatie, de juiste reiniging en toegang voor onderhoud.



1. De oven moet worden geplaatst op een stabiele, vlakke ondergrond.
2. Plaats dit apparaat **NIET** in een omgeving waar sprake is van nadelige omstandigheden zoals stoom, vet, druppelend water, hoge temperaturen of andere sterk nadelige omstandigheden.
3. Bewaar of gebruik **GEEN** brandbare dampen of vloeistoffen in de nabijheid van deze oven of een ander apparaat.
4. Dit apparaat moet vrij staan en vrij blijven van brandbaar materiaal.
5. Dit apparaat moet vrij staan en vrij blijven van obstructies die de toegang voor onderhoud of service blokkeren.

Emissietests uitgevoerd door Underwriters Laboratories, Inc.® gaven resultaten conform de van toepassing zijnde eisen van NFPA96: 2004 Edition, Par. 4.1.1.2. Door U.L. genomen emissiemonsters van vethoudende dampen resulteerden in een waarde van 0,55 milligram per kubieke meter zonder zichtbare rook en worden beschouwd als representatief voor alle ovenmodellen van deze lijn. Op basis van deze resultaten is installatie van een kap en/of ventilatie naar buiten toe op de meeste plaatsen niet nodig. Controleer de lokale voorschriften als er strengere regels van toepassing zijn.

MINIMAAL VEREISTE SPELINGEN

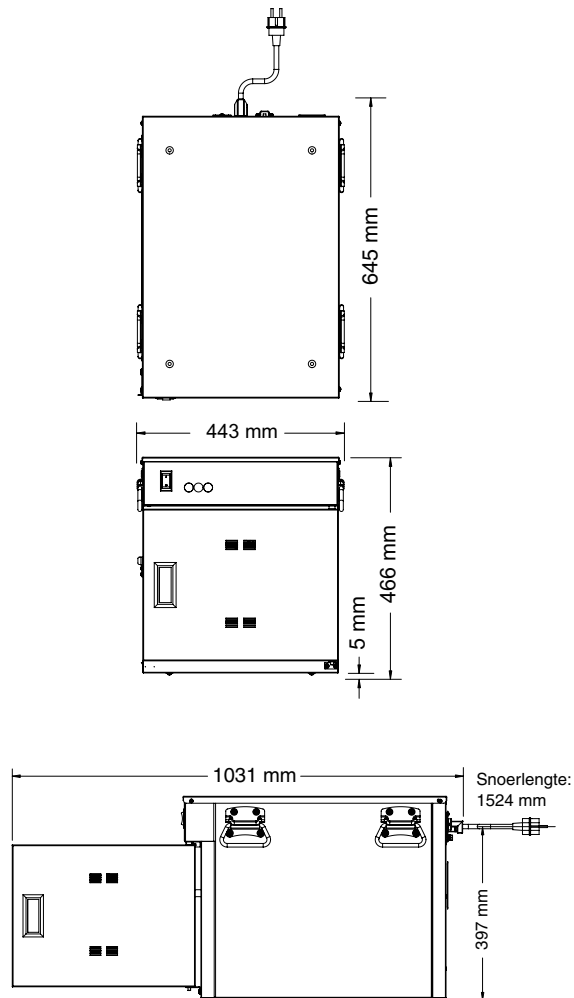
ACHTERZIJDE	76 mm
LINKERZIJDE	25 mm
RECHTERZIJDE	25 mm
BOVENKANT	51 mm

LET OP

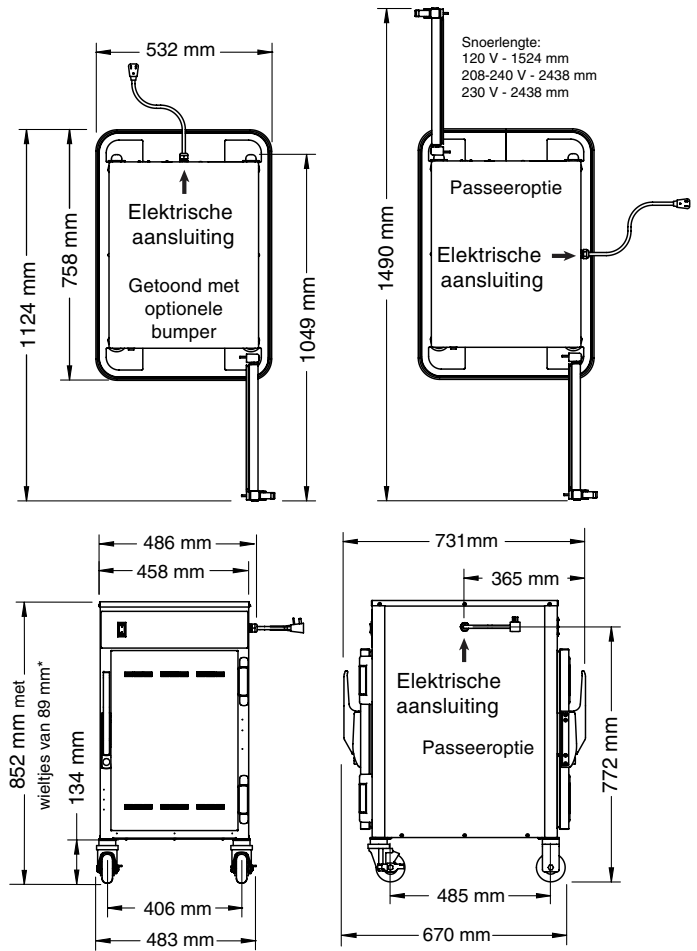
Als het apparaat afgesloten is geweest gedurende langere tijd kan het nodig zijn de Real Time Clock op te laden. Zet hoofdschakelaar van het apparaat 10 seconden uit en schakel vervolgens de voeding weer in. Raadpleeg voor meer informatie Error Code E-60 in de sectie "Problemen oplossen" van deze handleiding.

INSTALLATIE

Model 300-S



Model 500-S



*809 mm - met optioneel wieltjes van 64 mm
 *895 mm - met optioneel wieltjes van 127 mm
 *861 mm - met optioneel pootjes van 152 mm

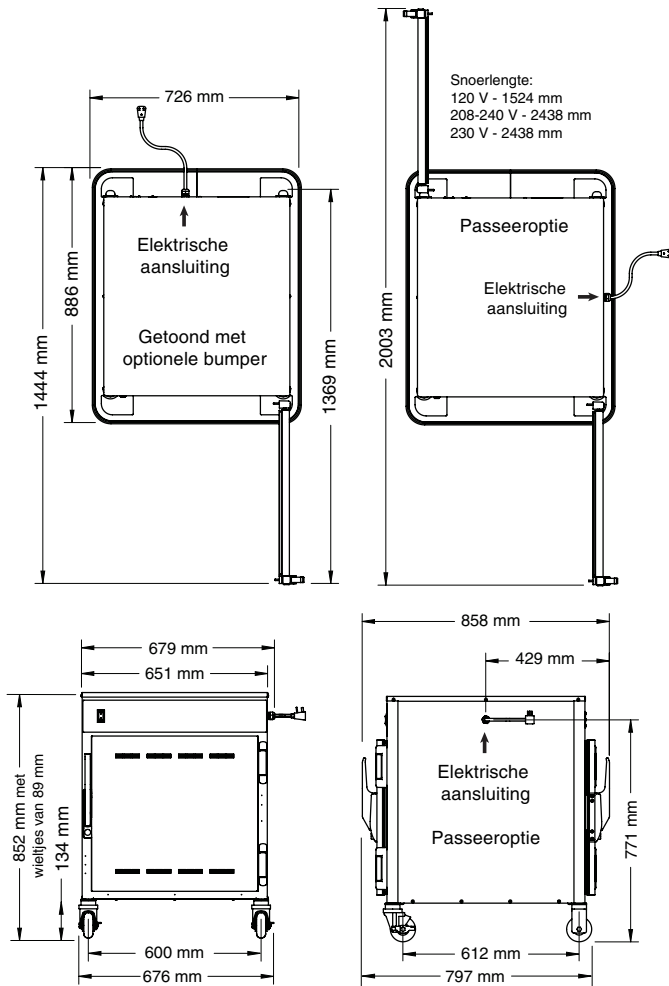
GEWICHT EN INHOUD

300-S	
GEWICHT	
NETTO	29 kg
TRANSPORT	57 kg
INHOUD	
MAXIMAAL 16 kg	
MAXIMUM VOLUME: 28,5 LITER	
GASTRONORM 1/1:	
Drie (3)	530 mm x 325 mm x 65 mm
Twee (2)	530 mm x 325 mm x 100 mm
ALLEEN OP ROOSTERS	
HALVE MAAT PAN:	
Zes (6)	265 mm x 325 mm x 65 mm)
Vier (4)	265 mm x 325 mm x 100 mm)

500-S	
GEWICHT	
NETTO	50 kg CA.
TRANSPORT	68 kg
INHOUD	
MAXIMAAL 27 kg	
MAXIMUM VOLUME: 47,5 LITER	
GASTRONORM 1/1:	
Zes (6)	530 mm x 325 mm x 65 mm
Drie (3)	530 mm x 325 mm x 100 mm
HALVE MAAT PAN:	
Elf (11)	457 mm x 330 mm x 25 mm

INSTALLATIE

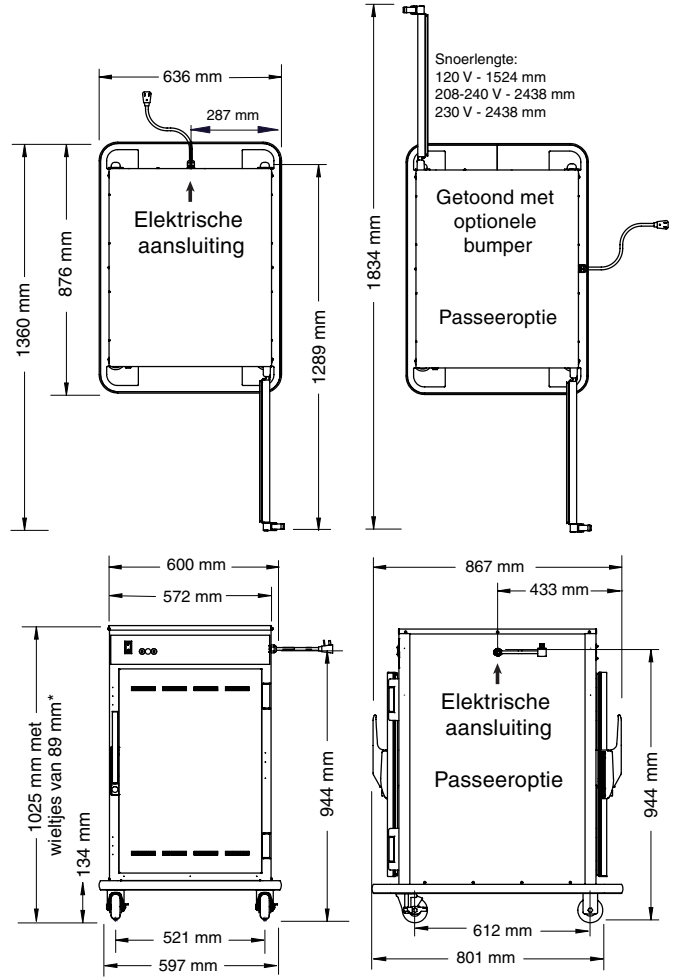
Model 750-S



Snoerlengte:
120 V - 1524 mm
208-240 V - 2438 mm
230 V - 2438 mm

*809 mm - met optioneel wieltjes van 64 mm
*895 mm - met optioneel wieltjes van 127 mm
*861 mm - met optioneel pootjes van 152 mm

Model 1000-S



Snoerlengte:
120 V - 1524 mm
208-240 V - 2438 mm
230 V - 2438 mm

*982 mm - met optioneel wieltjes van 64 mm
*1068 mm - met optioneel wieltjes van 127 mm
*1034 mm - met optioneel pootjes van 152 mm

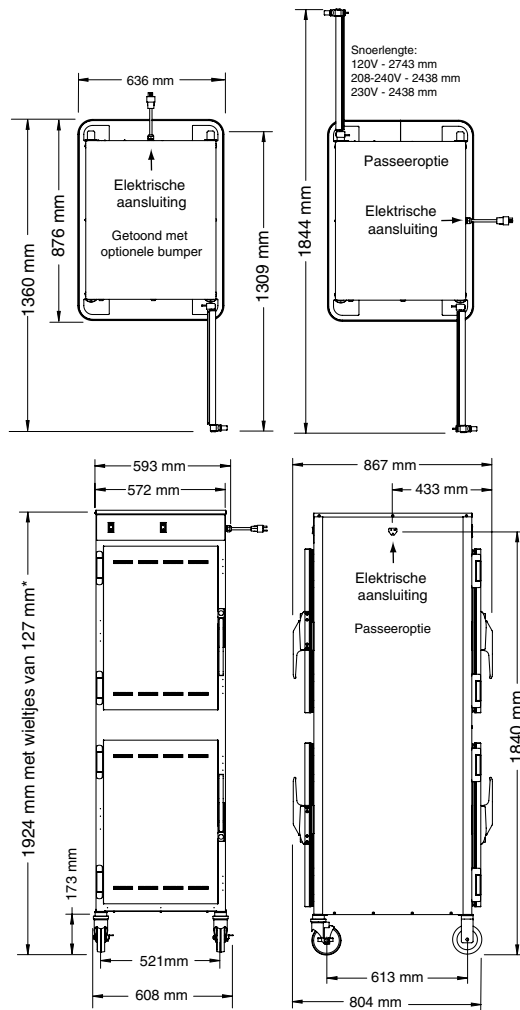
GEWICHT EN INHOUD

750-S	
GEWICHT	
NETTO	69 kg
TRANSPORT	103 kg CA.
INHOUD	
MAXIMAAL 54 kg	
MAXIMUM VOLUME: 95 LITER	
GASTRONORM 1/1:	
Tien (10)	530 mm x 325 mm x 65 mm
Zes (6)	530 mm x 325 mm x 100 mm
Vier (4)	530 mm x 325 mm x 150 mm
GROTE MAAT VLAKKE PAN (ALLEEN OP ROOSTERS):	
Tot zes (6) 457 mm x 660 mm x 25 mm - MET EXTRA PLATEAUS	

1000-S	
GEWICHT	
NETTO	79 kg CA.
TRANSPORT	101 kg CA.
INHOUD	
MAXIMAAL 54 kg	
MAXIMUM VOLUME: 76 LITER	
GASTRONORM 1/1:	
Vier (4)	530 mm x 325 mm x 65 mm
— ALLEEN OP OPTIONELE ROOSTERS	
GROTE MAAT VLAKKE PAN:	
Acht (8) 457 mm x 660 mm x 25 mm	

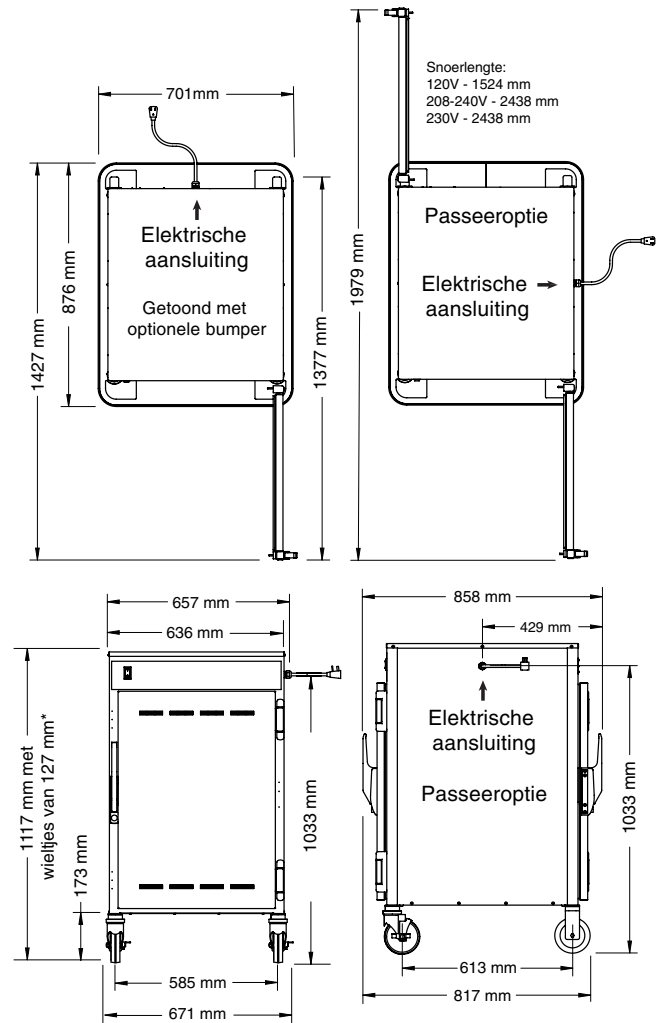
INSTALLATIE

Model 1000-UP



**1881 mm - met optioneel wielotjes van 89 mm
*1921 mm - met optioneel pootjes van 152 mm

Model 1200-S



*1161 mm - met optioneel wielotjes van 89 mm
*1113 mm - met optioneel pootjes van 152 mm

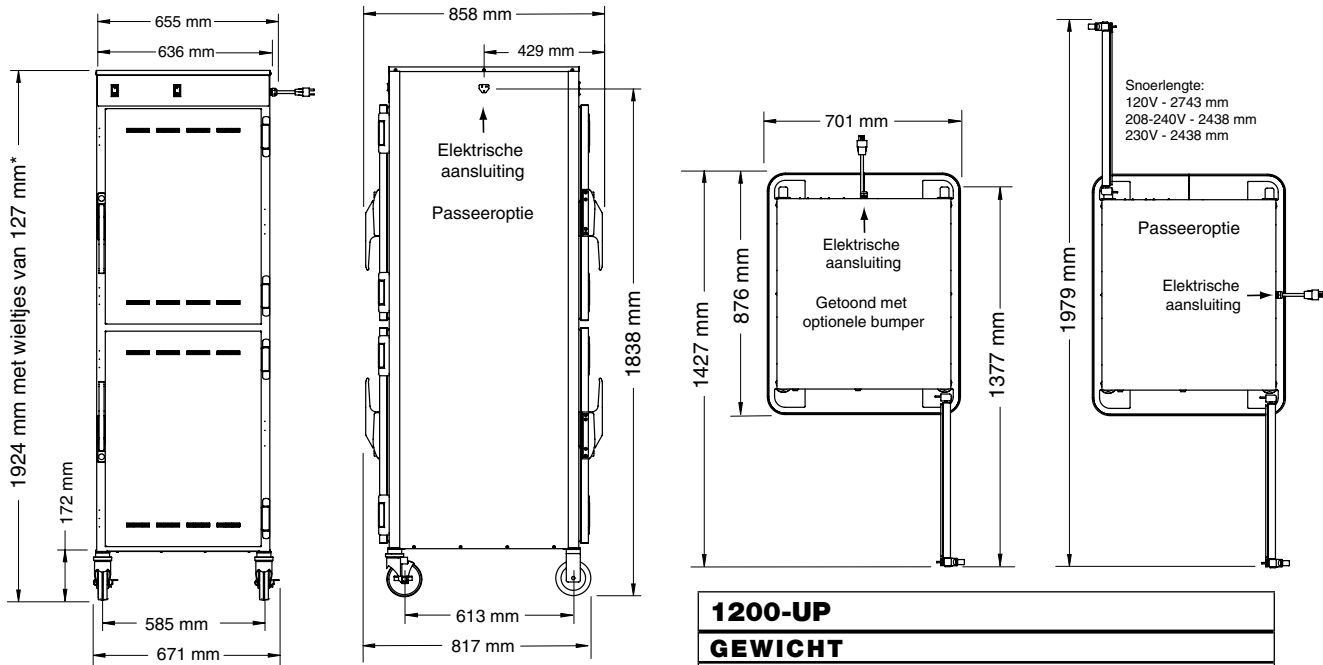
GEWICHT EN INHOUD

1000-UP	
GEWICHT	
NETTO	128 kg
TRANSPORT	163 kg CA.
INHOUD (PER COMPARTIMENT)	
MAXIMAAL 54 kg	
MAXIMUM VOLUME: 76 LITER	
GASTRONORM 1/1:	
Vier (4)	530 mm x 325 mm x 65 mm
— ALLEEN OP OPTIONELE ROOSTERS	
GROTE MAAT VLAKKE PAN:	
Acht (8)	457 mm x 660 mm x 25 mm

1200-S	
GEWICHT	
NETTO	81 kg CA.
TRANSPORT	102 kg CA.
INHOUD	
ZIE VOLGENDE PAGINA	

INSTALLATIE

Model 1200-UP



*1881 mm - met optionele wieltjes van 89 mm
 *1921 mm - met optionele pootjes van 152 mm

1200-UP	
GEWICHT	
NETTO:	151 kg
TRANSPORT: (CA.)	178 kg

INHOUD 1200-S, 1200-UP

INHOUD - 1200-S, 1200-UP (PER COMPARTIMENT)

MAXIMAAL 87 kg • MAXIMUM VOLUME: 152 LITER

Pangeleiders (2 per set) - 44 mm midden

Afmetingen pannen	Vier (4) sets pangeleiders meegeleverd	Maximale inhoud met extra pangeleiders
GROTE MAAT: GN1/1: 530 mm x 325 mm x 65 mm	Acht (8) pannen - 2 per set geleiders	Zestien (16) pannen - met 4 extra sets pangeleiders
GROTE MAAT: GN1/1: 530 mm x 325 mm x 100 mm	Acht (8) pannen - 2 per set geleiders	GEEN EXTRA CAPACITEIT
GROTE MAAT: 530 mm x 325 mm x 150 mm	Acht (8) pannen - 2 per set geleiders	GEEN EXTRA CAPACITEIT
GROTE MAAT VLAKKE PANNEN: 457 mm x 660 mm x 25 mm	Vier (4) pannen - 1 per set geleiders	Zestien (16) pannen - met 12 extra sets pangeleiders

Zijrekken en plateaus

Afmetingen pannen	Drie (3) pannen meegeleverd	Maximale inhoud met extra plateaus
GROTE MAAT: GN1/1: 530 mm x 325 mm x 65 mm	Zestien (16) pannen - 2 per zijrek	GEEN EXTRA CAPACITEIT
GROTE MAAT: GN1/1: 530 mm x 325 mm x 100 mm	Acht (8) pannen - 2 per zijrek	GEEN EXTRA CAPACITEIT
GROTE MAAT: GN1/1: 530 mm x 325 mm x 150 mm	Acht (8) pannen - 2 per zijrek	GEEN EXTRA CAPACITEIT
GROTE MAAT VLAKKE PANNEN: 457 mm x 660 mm x 25 mm	Drie (3) pannen - 1 per plateau	Acht (8) pannen met 5 extra plateaus

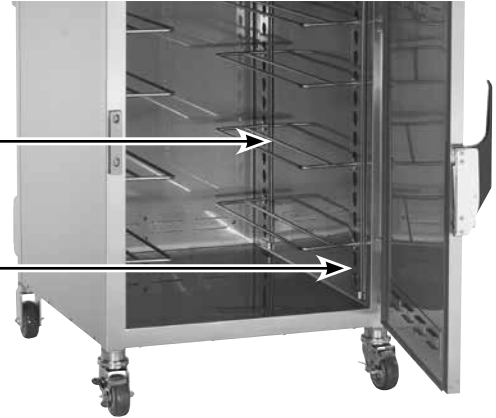
INSTALLATIE

UNIVERSELE PANGELEIDERS

Getoond met universele pangeleiders. Twee (2) geleiders nodig per pan.

Universele pangeleiders,
SR-24762, roestvrij staal
SR-24447, verchroomd

Zijrail
1011741

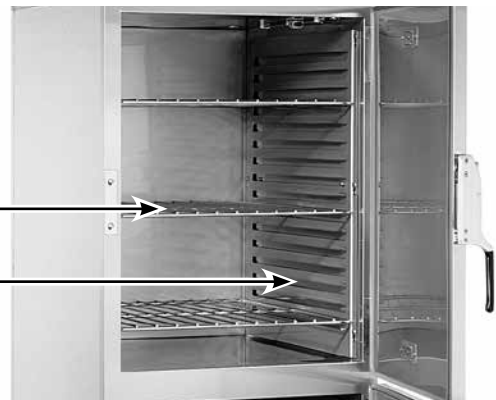


ZIJREKKEN EN PLATEAUS (optioneel)

Als alternatief voor universele pangeleiders kan dit apparaat worden besteld als "zijrek"-model voorzien van twee (2) zijrekken en drie (3) verchroomde roosters. Hierin passen grote en halve maat US-hotelpannen en Europese gastronompannen op de zijrekken of plateaus, of vlakke pannen op de plateaus.

Plateau
SH-23738, roestvrij staal
SH-2733, verchroomd

Zijrek
1011743



INSTALLATIE

OPTIES EN ACCESSOIRES

MODEL >	300-S	500-S	750-S	1000-S	1200-S	1000-UP	1200-UP
OMSCHRIJVING	ONDERDEEL NUMMER						
Bumper, volledige omtrek	—	5011161	5010371	5009767	5012932	5009767	5012932
Houder gesneden voedsel, "prime rib"	HL-2635	HL-2635	HL-2635	—	—	—	—
Houder gesneden voedsel, stoomschip (cafeteria) rond	—	4459	4459	—	—	—	—
Wielpakket							
64 mm	—	5008022	5008022	5008022	—	—	—
89 mm	—	STANDAARD	STANDAARD	STANDAARD	5008017	5008017	5008017
127 mm	—	5004862	5004862	5004862	STANDAARD	STANDAARD	STANDAARD
Deurmodule, ruit	—	—	5013129	5012806	5012822	5012806	5012822
Deurslot met sleutel	—	LK-22567	LK-22567	LK-22567	LK-22567	LK-22567	LK-22567
Lekpan met afvoer zonder afvoer	— PN-2122	14813 11898	14831 —	5005616 11906	5014448 —	5005616 11906	5014448 —
Lekpan, deur	—	5010736	5010391	5009716	—	—	—
Deluxe Control (IN FABRIEK GEÏNSTALLEERD)	—	VERKRIJGBAAR	VERKRIJGBAAR	VERKRIJGBAAR	VERKRIJGBAAR	VERKRIJGBAAR	VERKRIJGBAAR
Kleuropties buitenkant							
Roestvrij staal	—	STANDAARD	—	—	—	—	—
Bordeauxrood	—	VERKRIJGBAAR	—	—	—	—	—
Speciale kleur	—	VERKRIJGBAAR	—	—	—	—	—
Hendelset, trek/duw (SET VAN VIER)	STANDAARD	55662	55662	55662	55662	55662	55662
Poten, 152 mm, geflenst	—	5011149	5011149	5011149	5011149	5011149	5011149
Panrooster, raad 457 mm x 660 mm	—	—	PN-2115	PN-2115	PN-2115	PN-2115	PN-2115
Sonde, interne producttemperatuur (ALLEEN DELUXE)	—	PR-36065	PR-36065	PR-36065	PR-36065	PR-36065	PR-36065
Beveiligingspaneel met slot	—	5013939	5013936	5013934	5013936	5013934	5013936
Plateau Verchroomd rooster	SH-2107	SH-2107	SH-2105	—	SH-2733	—	SH-2733
Verchroomd draad, passeren	—	—	SH-2327	—	—	—	—
Roestvrijstalen draad	—	SH-2326	SH-2324	SH-2325	SH-23738	SH-2325	SH-23738
Roestvrij staal, geribde achterkant	—	—	SH-2743	—	—	—	—
Roestvrij staal, passeren	—	—	—	SH-2346	—	SH-2346	—
Zijrekset (IN FABRIEK GEÏNSTALLEERD)	—	—	—	—	VERKRIJGBAAR	—	VERKRIJGBAAR
Stapelhulpmiddelen - S-serie op S-serie	—	5004864	5004864	5004864	5004864	—	—
Stapelhulpmiddelen - XL-300 op S-serie	—	—	5019677	5019677	—	—	—
Stapelhulpmiddelen - XL-400 op S-serie	—	—	5019678	—	—	—	—
Universele gehoekte pangeleiders							
chrom	—	—	—	—	SR-24447	—	SR-24447
Roestvrij staal	—	—	—	—	SR-24762	—	SR-24762
Waterreservoir, pan	—	—	—	1775	1775	1775	1775
Waterreservoir, panafdekking	—	—	—	1774	1774	1774	1774

INSTALLATIE

INSTRUCTIES BIJ STAPELEN

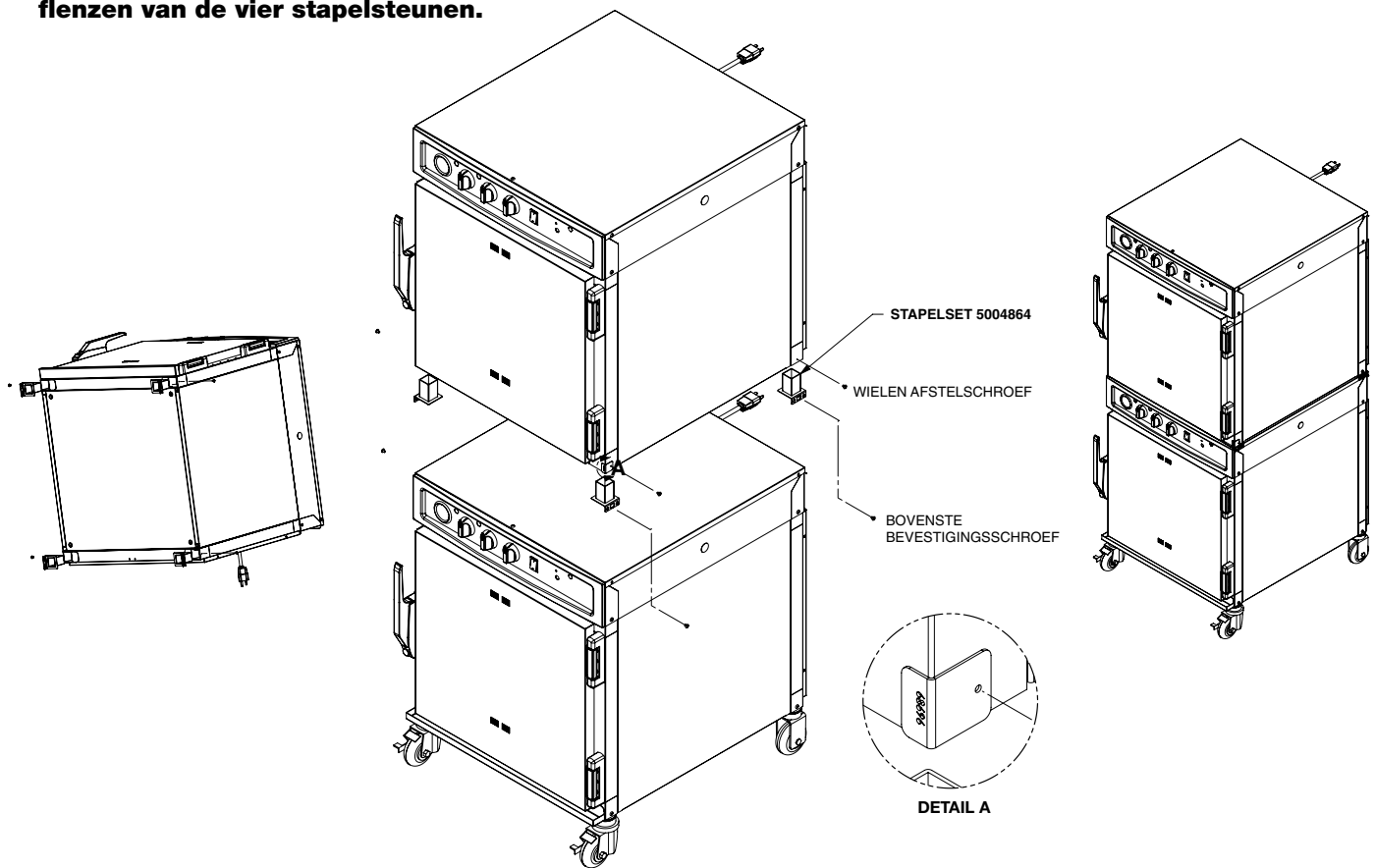
- 1) Als de twee apparaten samen verstuurd zijn vanaf de fabriek, zullen bij de bovenste eenheid de wielen al verwijderd zijn. De zending omvat dan ook een stapelset.

Als er wielen verwijderd moeten worden, leg het apparaat dan op de achterkant neer en tik met een rubberen of niet-beschadigende hamer op de boven- en onderkant van het wiel en wissel af aan welke kant, tot het wiel wegglijdt.

- 2) Plaats terwijl het apparaat op de achterkant ligt een stapelsteun in elk van de vier hoeken van het apparaat. Bevestig de stapelsteunen met de schroef en twee platte ringen die meegeleverd worden met de stapelset. Met sjabloon 68696 kan de locatie van het afstelschroef gat worden. Boor met bit #30 en tap 8-32.

Opmerking: De flens aan de buitenkant van de stapelsteun moet naar de buitenkant van het apparaat wijzen.

- 3) Verwijder de vier bovenste bevestigingsschroeven van het onderste apparaat. Plaats het bovenste apparaat, waar de stapelsteunen op gemonteerd zijn, bovenop het onderste apparaat. Zet het bovenste apparaat van voor naar achter gezien goed in het midden. Monteer de vier schroeven weer door de flenzen van de vier stapelsteunen.



Stapelconfiguraties

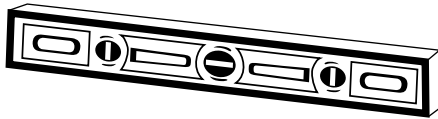
Model	Kan worden gestapeld met:
300-S	300-S of 300-TH/III Geen stapelhulpmiddelen vereist. Breng bultjes op boven- en onderkant van apparaten in lijn. Het is raadzaam om de poten van het bovenste apparaat te verwijderen voordat er gestapeld wordt.
500-S	500-S, 500-TH-II of 500-TH/III
750-S	750-S, 750-TH-II, 750-TH/III, 767-SK of 767-SK/III, XL-300 of XL-400
1000-S	1000-S, 1000-TH/III, 1000-SK/II of 1000-SK/III, of XL-300

INSTALLATIE

INSTALLATIE OP LOCATIE

Een aantal aanpassingen moeten worden uitgevoerd bij de eerste installatie en het opstarten. Het is belangrijk dat deze aanpassingen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde onderhoudsmonteur. De aanpassingen bij installatie en op starten vallen onder de verantwoordelijkheid van de dealer of de gebruiker. Deze aanpassingen omvatten maar zijn niet beperkt tot het kalibreren van de thermostaat, afstellen van de deur, elektrische aansluiting en plaatsing van optionele wieltjes of poten.

WATERPAS ZETTEN



Zet de oven van links naar rechts en van voor naar achter waterpas met een waterpas. Voor ovens met wieltjes is het belangrijk dat het installatieoppervlak waterpas is omdat de oven waarschijnlijk vaak verplaatst zal worden.

Het is raadzaam om het waterpas staan van de oven regelmatig te controleren om er zeker van te zijn dat de vloer nog vlak is en de oven niet verplaatst is.

OPMERKING: Het niet correct waterpas zetten van deze oven kan leiden tot morsen van semi-vloeibare gerechten.

BEVESTIGINGSEISEN —MOBIELE APPARATUUR



WAARSCHUWING



RISICO VAN ELEKTRISCHE SCHOK.

Apparaat moet worden bevestigd aan structuur gebouw. Als dit niet gebeurt, leidt dat tot schade aan de apparatuur en ernstig persoonlijk letsel.

Elk apparaat dat niet is voorzien van een voedingskabel maar wel van een stel wieltjes moet worden geïnstalleerd aan een verankering. Er moeten afdoende maatregelen worden getroffen om de beweging van dit apparaat te beperken zonder dat dit afhankelijk is van of spanning uitoefent op de stroomleiding. Hiervoor gelden de volgende voorwaarden:

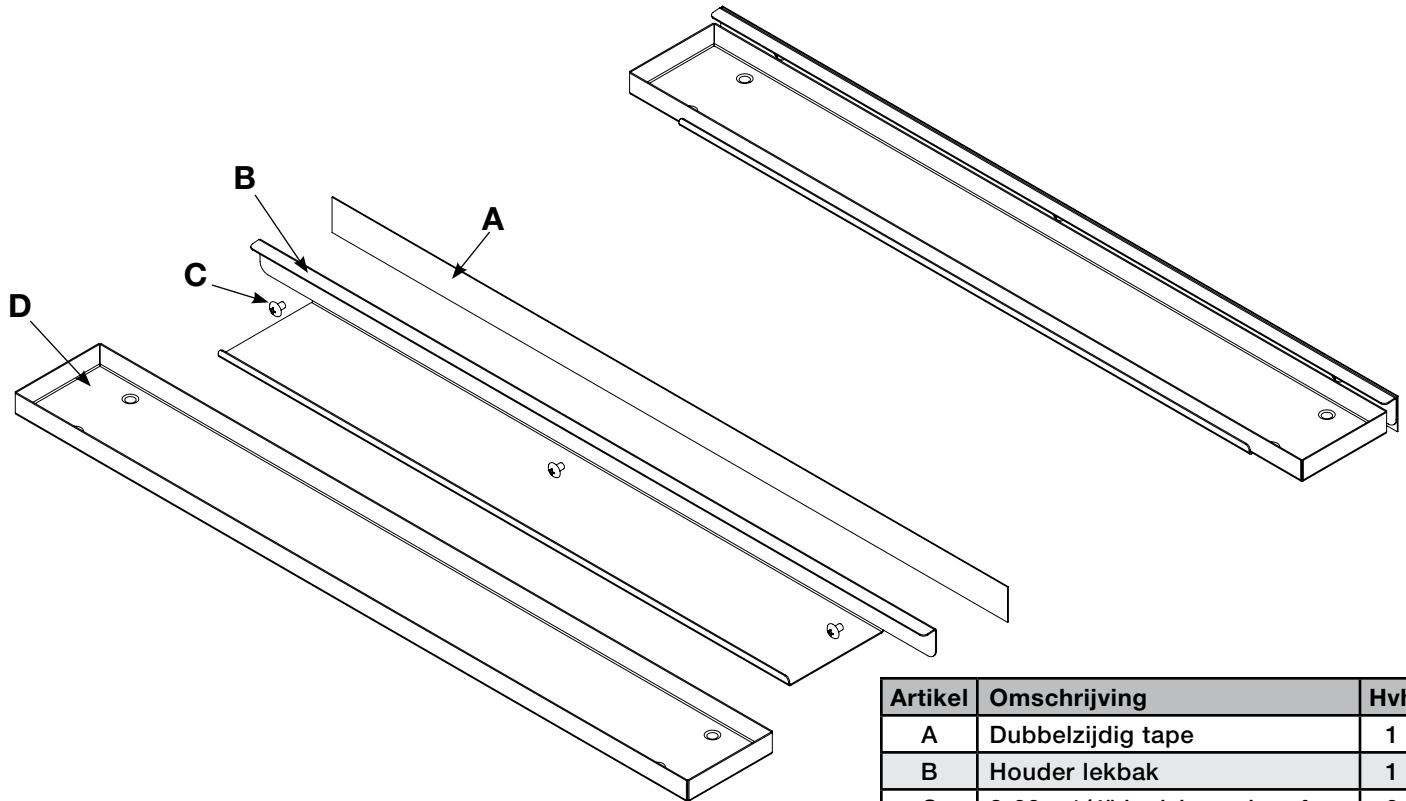
1. De maximale hoogte van de wieltjes is 152 mm.
2. Twee van de wielen moeten vergrendeld kunnen worden.
3. Dergelijke mobiele apparatuur of apparatuur op mobiele standaards moet worden geïnstalleerd met gebruik van een flexibele connector die bevestigd is aan de structuur van het gebouw.

Op de bovenste achterflens van het apparaat bevindt zich een bevestigingsconnector. Een flexibele connector wordt niet meegeleverd en is ook niet verkrijgbaar bij de fabriek.

INSTALLATIE

INSTALLATIE OP LOCATIE

INSTRUCTIES INSTALLEREN LEKBAK



Artikel	Omschrijving	Hvh
A	Dubbelzijdig tape	1
B	Houder lekbak	1
C	8-32 x 1/4" kruiskopschroef	3
D	Lekbak	1

1. Steek gaten in het dubbelzijdig tape **A** dat is bevestigd aan de achterkant van de lekbakhouder **B**.
2. Verwijder de afdekking van het dubbelzijdig tape **A**.
3. Steek schroeven **C** door de openingen en bevestig de lekbakhouder **B** op het apparaat.
4. Optioneel - breng langs de bovenrand van de lekbakhouder **B** een streep voor voedsel geschikte siliconenafdichting aan om dit af te dichten.
5. Plaats de lekbak **D** in de lekbakhouder **B**.

 **WAARSCHUWING**

 Het niet correct installeren van de lekbak kan ernstige schade aan de apparatuur veroorzaken en zal leiden tot een lekkage die persoonlijk letsel kan veroorzaken.

INSTALLATIE

ELEKTRISCH

1. Een identificatieplaatje is permanent bevestigd op de kast.
2. Sluit de kast ALLEEN aan op een correct geaard stopcontact en plaats het apparaat dusdanig dat de voedingskabel gemakkelijk bereikbaar is in geval van nood.

Als niet alle bedieningselementen in de stand OFF zijn gezet zal er een vlamboog optreden.

3. Indien nodig moet een correct reservoir of afvoerconfiguratie voor dit apparaat worden geïnstalleerd door een gediplomeerd elektromonteur conform de van toepassing zijnde plaatselijke regelgeving.

Voor apparaten met CE-keur: Om gevaar van een elektrische schok tussen het apparaat en andere apparaten in de nabijheid te voorkomen, wordt een vereffenings-verbindingbout meegeleverd. Aan deze bout en aan de andere apparatuur/metalen onderdelen moet een vereffeningsleiding worden gemonteerd om voldoende bescherming te bieden tegen een potentiaalverschil. De aansluiting is gemarkeerd met het volgende symbool.



Bekabelde modellen:

Bekabelde modellen moeten zijn voorzien van een landelijk gecertificeerde externe veelpolige afsluitschakelaar met voldoende contactscheiding.

Als er een voedingskabel wordt gebruikt voor het aansluiten van het product moet een oliebestendige kabel worden gebruikt zoals H05RN of H07RN of iets gelijkwaardigs.

LET OP: Waar lokale voorschriften en de eisen van de CE-regelgeving van toepassing zijn, moet de apparatuur worden aangesloten op een elektrisch circuit dat wordt beschermd door een externe aardlekschakelaar (GFCI).



Deze sectie is alleen bedoeld als hulpmiddel voor gekwalificeerde monteurs en is niet bedoeld voor gebruik door niet getraind of niet bevoegd servicepersoneel. Als dit toch gebeurt, vervalt de garantie.

! GEVAAR



Controleer of de stroombron overeenkomt met de spanning die wordt aangegeven op het typeplaatje van het apparaat. Het typeplaatje biedt essentiële technische informatie die nodig is voor een installatie, onderhoud of reparatie van een apparaat. Typeplaatje niet verwijderen, beschadigen of wijzigen.

WAARSCHUWING



Om ERNSTIG LETSEL, DE DOOD, of SCHADE AAN EIGENDOMMEN te voorkomen:

Alle elektrische aansluitingen moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde en opgeleide monteur overeenkomstig de van toepassing zijnde elektrische regelgeving.









Dit apparaat MOET afdoende worden geaard overeenkomstig de plaatselijke voorschriften of, als deze niet aanwezig zijn, met de huidige versie van de National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70. In Canada moeten alle elektrische aansluitingen voldoen aan CSA C22.1, Canadian Electrical Code Part 1 of aan plaatselijke voorschriften.

INSTALLATIE

ELEKTRISCH

ELEKTRISCHE SPECIFICATIES (Bedradingsschema's bevinden zich op de binnenkant van de kap van het apparaat)

Spanning	Fase	Hz	Amp	kW	 NEMA 5-15P 15A-125V STEKKER	 NEMA 5-20P 20A-125V STEKKER	 NEMA 6-15P 15A-250V STEKKER	 CEE 7/7 STEKKER NOMINALE SPANNING 250V	 CH2-16P STEKKER NOMINALE SPANNING 250V	 BS1363 STEKKER NOMINALE SPANNING 250V
300-S										
120 V	1	60	6,7	0,80	✓					
230 V	1	50/60	3,9	0,80				✓	✓	✓
500-S										
120 V	1	60	8,4	1,0	✓					
208 V 240 V	1	60	3,7 4,2	0,76 1,0			✓			
230 V	1	50/60	4,1	0,95				✓	✓	✓
750-S										
120 V	1	60	9,0	1,1	✓					
208 V 240 V	1	60	3,9 4,5	0,81 1,1			✓			
230 V	1	50/60	4,3	1,0				✓	✓	✓
1000-S										
120 V	1	60	8,0	0,96	✓					
208 V 240 V	1	60	3,5 4,0	0,72 0,96			✓			
230 V	1	50/60	3,9	0,88				✓	✓	✓
1200-S										
120 V	1	60	8,0	0,96	✓					
208 V (1000 W) 240 V (1000 W)	1	60	3,5 4,0	0,72 0,96			✓			
208 V (2000 W) 240 V (2000 W)	1	60	6,9 8,0	1,4 1,9	GEEN SNOER OF STEKKER					
230 V (1000 W)	1	50/60	3,9	0,88				✓	✓	✓
230 V (2000 W)	1	50/60	7,7	1,8				✓	✓	✓
1000-UP										
120 V	1	60	16,0	1,9		✓				
208 V 240 V	1	60	7,0 8,0	1,4 1,9			✓			
230 V	1	50/60	7,7	1,8				✓	✓	✓
1200-UP										
120 V	1	60	16,0	1,9		✓				
208 V (2000 W) 240 V (2000 W)	1	60	7,0 8,0	1,4 1,9			✓			
208 V (4000 W) 240 V (4000 W)	1	60	14,0 16,0	2,9 3,8	GEEN SNOER OF STEKKER					
230 V (2000 W)	1	50/60	7,7	1,8				✓	✓	✓
230 V 4000 W)	1	50/60	15,4	3,5				✓	✓	✓

INSTALLATIE

INFORMATIE VOOR DE GEBRUIKER

INFORMATIE GEBRUIKERSVEILIGHEID

Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in commerciële instellingen waar alle gebruikers bekend zijn met het doel, de beperkingen en de bijbehorende gevaren van dit apparaat. Bedieningsinstructies en waarschuwingen moeten worden gelezen en begrepen door alle bedieners en gebruikers.

1. Het apparaat moet zijn aangesloten op de juiste stroombron.
2. Bescherm uw handen als u met hete voorwerpen moet werken.
3. Verwarm het apparaat 30 minuten voor, voordat u er mee gaat werken.
4. Verzeker u ervan dat er alleen warme gerechten in het apparaat geplaatst worden.

VÓÓR EERSTE INGEBRUIKNAME

1. Reinig het interieur en het exterieur van het apparaat met een vochtige, schone doek en een zachte zeepoplossing. Goed naspoelen.
2. Reinig en plaats de zijrekken van de kast. Plateaus moeten worden geplaatst met de omgebogen kant omhoog een naar de achterkant van het apparaat toe (modellen waar naar binnen gereikt moet worden).

VERWARMINGSEIGENSCHAPPEN

Deze kast is voorzien van een speciale verwarmingskabel. Dankzij dit Halo Heat-concept is een verwarmingskabel tegen de wanden van het apparaat gemonteerd om een gelijkmatige warmtebron te vormen die wordt geregeld door een thermostaat. Het ontwerp en de optionele eigenschappen van het apparaat zorgen ervoor dat er geen vochtpan of circulatieventilator nodig is. Dankzij de gelijkmatige verwarming blijft de kwaliteit van de gerechten meerdere uren gewaarborgd.

VOORZICHTIG



Om **ERNSTIG PERSOONLIJK LETSEL** of **SCHADE AAN EIGENDOMMEN** te voorkomen:

Gebruik **ALTIJD** handbescherming bij het gebruik van dit apparaat om brandwonden te voorkomen. Metalen delen van deze apparatuur kunnen extreem heet worden tijdens de werking.

WERKING

BEDIENINGSINSTRUCTIES

1. 30 MINUTEN VOORVERWARMEN OP 93°C VOOR HET PLAATSEN VAN VOEDSEL.

Zet de aan/uitschakelaar in de stand "AAN". Het apparaat begint te werken op de eerder ingestelde temperatuur.

2. Druk op de **pijltoets Omhoog** of **Omlaag** tot 93°C is bereikt. Indrukken en loslaten van de pijltoetsen verhoogt de instelling met 1 graad. Indrukken en ingedrukt houden van de pijltoetsen verhoogt de instelling met 10 graden. Als de pijltoets wordt losgelaten, is een nieuwe temperatuur ingesteld. De temperatuur-*instelling* verschijnt op de **digitale display** en het **warmte-indicatielampje** gaat branden. Druk gedurende drie seconden op de **toets temperatuurweergave** om de *actuele* temperatuur in het apparaat weer te geven.

Wisselen tussen *Ingesteld* en *Actueel*:

De fabrieksinstelling is het weergeven van de *Ingestelde* temperatuur op de **digitale display**. Weergeven van de *Actuele* temperatuur:

Houd de **Toets temperatuurweergave** en de pijltoets Omhoog gedurende 5 seconden ingedrukt. De bediening geeft nu het volgende weer **ACT** en vervolgens de *Actuele* temperatuur.

Herhaal dit om over te schakelen naar de *Instelling* **SET**.

Druk wanneer u maar wilt op de **toets temperatuurweergave** om de verschillende temperatuurweergaven te zien.

3. As de interne luchttemperatuur de gewenste warmhoudtemperatuur bereikt, gaat **warmte-indicatielampje** uit.
4. **Plaats alleen warme gerechten in de kast.**
Het doel van de warmhoudkast is warme gerechten op de juiste serveertemperatuur houden. Alleen warme gerechten mogen in de kast worden geplaatst. Meet voordat u de kast vult met een voedselthermometer of alle gerechten een interne temperatuur tussen 60° en 71°C hebben. Gerechten die niet de juiste temperatuur hebben, moeten voordat ze in de kast geplaatst worden, opgewarmd worden.

5. Controleer of de deur van de kast goed dicht zit en stel dan met de **pijltoetsen Omhoog** en **Omlaag**, de temperatuur in op 71°C.

DIT HOEFT NIET NOODZAKELIJKERWIJS DE DEFINITIEVE INSTELLING TE ZIJN.

Het juiste temperatuurbereik voor de gerechten in de kast is afhankelijk van het type en de kwantiteit van het product. Of de ventilatie van de deur open of gesloten moet worden, is ook afhankelijk van het type voedsel dat wordt warm gehouden. Als gerechten gedurende langere tijd worden warmgehouden, is het raadzaam om van tijd tot tijd de interne temperatuur van elk van de gerechten te controleren om te waarborgen dat het juiste temperatuurbereik wordt aangehouden. Stel de warmhoudtemperatuur opnieuw in als dat nodig is.

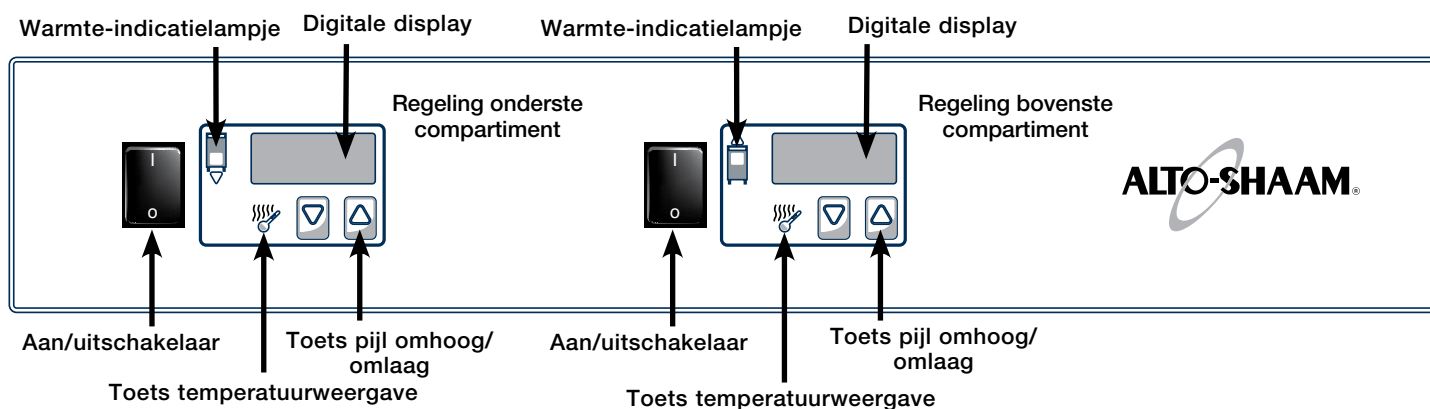
OM TE SCHAKELEN TUSSEN FAHRENHEIT EN CELSIUS

Druk op de **Toets temperatuurweergave** om de andere temperatuur aanduiding weer te geven.

De fabrieksinstelling is Fahrenheit. Om over te schakelen naar Celsius:

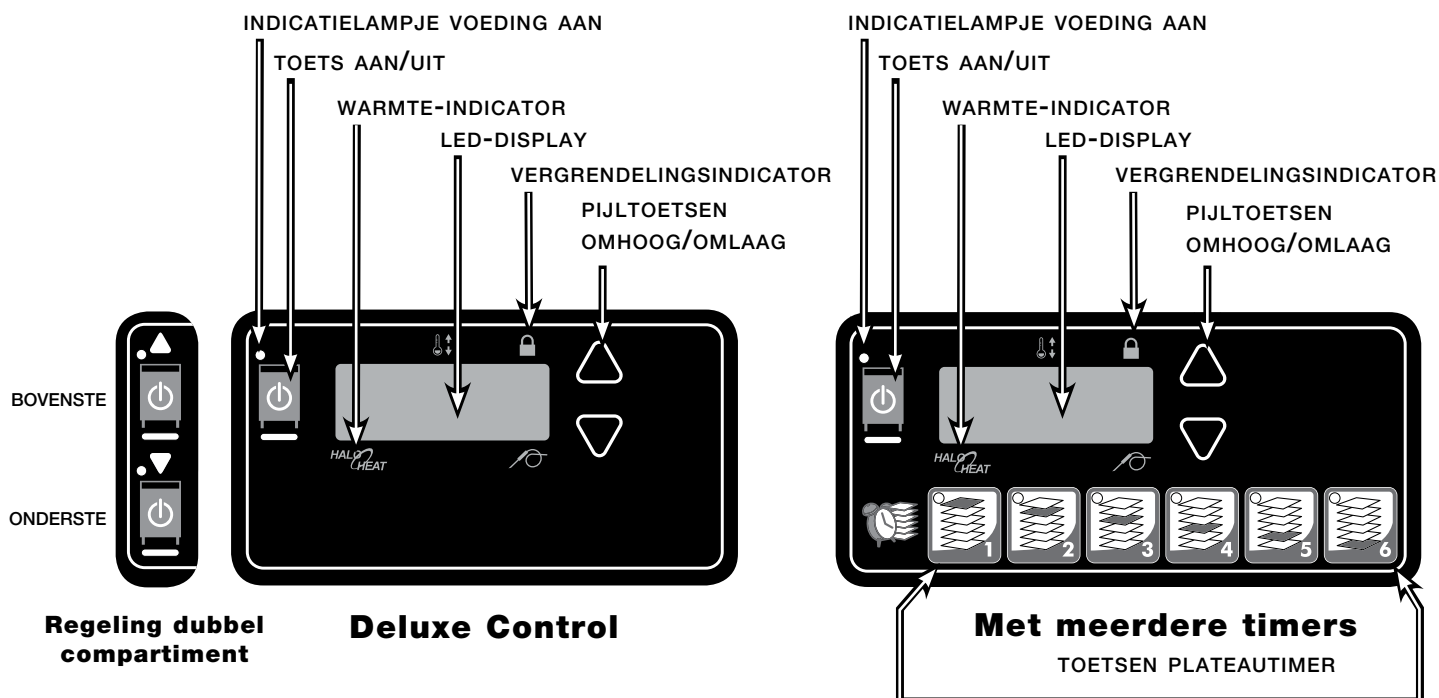
1. Houd de **Toets temperatuurweergave** en de **pijltoets Omlaag** gedurende 5 seconden ingedrukt.
2. Gedurende 3 seconden kan **°C** de selectie bevestigd worden en dan wordt de temperatuur weergegeven. (Instelpunt of Actueel, wat de gebruiker gekozen heeft) in °C.
3. Herhaal dit om over te schakelen naar Fahrenheit.

Opmerking: Bij een stroomonderbreking, fabriekstest enz. is de instelling nog steeds de weergave in °C of °F die door de gebruiker gekozen is.




WERKING

OPTIE DELUXE CONTROL





INSTELLING DELUXE CONTROL


TOETS AAN/UIT

 Druk eenmaal op de toets AAN/UIT en het indicatielampje voeding gaat branden. Houd de toets AAN/UIT ingedrukt tot de LED-display dooft (minimaal drie seconden) en het voedingsindicatielampje weer uit gaat.


PIJLTOETSEN OMHOOG/OMLAAG

-  De pijltoetsen OMHOOG en ONLAAG worden gebruikt voor veel instellingen als het gaat om het selecteren van de warmhoudtemperatuur.
-  Als een pijltoets wordt ingedrukt en losgelaten, wordt op de display gedurende vier seconden de huidige insteltemperatuur weergegeven. Als een pijltoets ingedrukt wordt gehouden (minimaal acht seconden) verandert de waarde in snel tempo. Als een pijltoets wordt ingedrukt terwijl de insteltemperatuur wordt weergegeven, wordt deze met 1° verhoogd of verlaagd. Indrukken en ingedrukt houden van een pijltoets verhoogt/verlaagt de temperatuur met 10°.

PIEPER ACTIVEREN/DEACTIVEREN

 Er klinkt een piepgeluid als een storingscode wordt weergegeven. Om te schakelen tussen pieper aan en pieper uit moet de regeling zijn uitgeschakeld en moet vervolgens de pijltoets OMLAAG ingedrukt worden gehouden totdat "ON" ofwel "OFF" wordt weergegeven op de LED-display. Druk op één van de pijltoetsen om te schakelen tussen de pieperinstellingen.


FAHRENHEIT /CELSIUS

 Om, als de bediening is uitgeschakeld, te kiezen tussen Fahrenheit en Celsius, houdt u de pijltoets OMHOOG ingedrukt tot de °F of °C wordt weergegeven in de LED-display. Druk op één van de pijltoetsen om te schakelen tussen de temperatuurweergaven.

De bediening heeft een LED-display met vier cijfers. Als de display aan is, wordt de huidige warmhoudtemperatuur weergegeven en ook de diagnose-informatie.

BEDIENING VERGRENDELEN

De warmtebediening kan worden vergrendeld zodat er geen wijzigingen kunnen worden aangebracht in de insteltemperatuur.

-  Om de display te vergrendelen houd u de AAN/UIT-toets en de pijltoets Omhoog tegelijkertijd ingedrukt. De LED van de vergrendeling gaat branden. Als de LED van de vergrendeling brandt, werkt de andere programmering niet, alleen de toetsenreeks voor het ontgrendelen. Om de display te ontgrendelen houd u de AAN/UIT-toets en de pijltoets Omlaag tegelijkertijd ingedrukt. De LED van de vergrendeling dooft. De toetsen van het paneel werken weer normaal.

WERKING

WERKING DELUXE CONTROL

1. 30 minuten voorverwarmen op 93°C vóór het plaatsen van voedsel.

Druk op de toets AAN en stel de temperatuur in op 93° met de pijltoetsen OMHOOG/OMLAAG. Laat de kast minimaal 30 minuten voorverwarmen voordat u er voedsel in plaatst. Sluit de ventilatieopeningen in de deur om het voorverwarmen te versnellen.

De LED-indicator gaat uit na ongeveer 30 minuten voorverwarmen of als de luchttemperatuur in het apparaat de temperatuur bereikt die de bediener had ingesteld. De indicator voor instellen (Set) gaat branden als de temperatuur wordt ingesteld of teruggezet.

2. Plaats alleen warme gerechten.

Het doel van de warmhoudkast is warme gerechten op de juiste serveertemperatuur houden. Alleen warme gerechten mogen in de kast worden geplaatst. Meet voordat u de kast vult met een voedselthermometer of alle gerechten een interne temperatuur tussen 60° en 71°C hebben. Gerechten die niet de juiste temperatuur hebben, moeten voordat ze in de kast geplaatst worden, opgewarmd worden.

3. Stel de bediening opnieuw in, op 71°C.

Controleer of de deur van de kast goed dicht zit en stel dan met de Pijltoetsen OMHOOG en OMLAAG de temperatuur in op 71°C.

DIT HOEFT NIET NOODZAKELIJKERWIJS DE DEFINITIEVE INSTELLING TE ZIJN.

Het juiste temperatuurbereik en de OPEN of DICHT stand van de deurventilatie is afhankelijk van het type en de kwantiteit van het product. Als gerechten gedurende langere tijd worden warmgehouden, is het raadzaam om van tijd tot tijd met een voedselthermometer de interne temperatuur van elk van de gerechten te controleren om te waarborgen dat het juiste temperatuurbereik tussen 60° en 71°C wordt aangehouden.

SureTemp™ warmteterugwinning

Het gepatenteerde SureTemp™ warmteterugwinningssysteem in dit apparaat compenseert onmiddellijk voor het warmteverlies als de deur wordt geopend. Om een consistentere temperatuur in de ovenruimte te hebben, past de regeling onmiddellijk warmte toe op het interieur van het apparaat als de deur open is en ook nog korte tijd nadat de deur weer is gesloten. Als de deur meer dan drie minuten open blijft, laat de regeling om de tien seconden drie snelle pieptonen horen tot de deur wordt gesloten.

INSTRUCTIES DEEG RIJZEN

SIMPLE EN DELUXE KASTEN

Met behulp van een pan met water kunnen de warmhoudkasten ook gebruikt worden voor het laten rijzen van deeg. Een waterreservoirpan (#1775) en afdekking (#1774) zijn verkrijgbaar bij Alto-Shaam als optie.

1. Haal het deeg uit de vertrager of de koelkast en laat het afgedekte product op kamertemperatuur komen.
2. Stel de thermostaat van de warmhoudkast in op 35°C.
3. Giet ongeveer 2 liter heet water in de optionele waterreservoirpan en plaats de pan op de bodem van het compartiment. De temperatuur van het water moet 60° tot 82°C zijn.
4. Laat de kast 45 tot 60 minuten voorverwarmen.
5. Verwijder de afdekking en plaats het deeg in de voorverwarmde kast.
6. Laat het deeg in de kast staan tot het bijna twee keer zoveel is geworden.
7. Verwijder het deeg uit de kast en bak het volgens de aanwijzingen van de fabrikant. Kwast het indien gewenst in met ei.

OPMERKING: De bovenstaande procedure voor deeg rijzen is slechts een richtlijn. Als gevolg van verschillen tussen producten, zoals kwaliteit en gewicht raden wij aan om de instructies van de fabrikant van het product exact op te volgen.

BEDIENING

PROGRAMMEREN TIMER DELUXE CONTROL

Informatie over het programmeren van de timer

1. Zet de aan/uit-toets op UIT.



Druk op de aan/uit-toets tot de display UIT gaat (minstens 3 seconden) en het voedingsindicatielampje van de aan/uit-toets dooft.

Opmerking: De volgende stappen kunnen alleen worden uitgevoerd als de bediening UIT is.

2. Toetsen voor instellen plateautimer.



Houd de plateautimertoets ingedrukt (minstens 3 seconden) tot de tellertijd wordt weergegeven op de LED-display. Stel met de pijl toetsen OMHOOG en OMLAAG de gewenste tijd in.

De tijd wordt weergegeven als UU:MM.

3. Toetsen voor instellen extra timer.



Herhaal stap 2 voor elke plateautimertoets die moet worden geprogrammeerd.

4. Zet de aan/uit-toets op AAN.



Druk bij gebruik van de timer op de aan/uit-toets om de module AAN te zetten. Het voedingsindicatielampje gaat branden.

De optie multiplateautimertoets is beschikbaar voor warmhoudkasten met de Deluxe Control. Deze toetsen bewaken de voedselveiligheid met een timer-gebaseerd "First in - First out" productbeheersysteem. Producten moeten worden bereid met de door de HACCP aanbevolen interne temperatuur en vervolgens in de kast worden bewaard. Met het timersysteem kan de gebruiker de bewaartijden selecteren als de kast gevuld is. De verschillende timertoetsen horen bij verschillende panlocaties in de kast. Als de timers aflopen gaat de LED snel knipperen om de gebruiker te waarschuwen.

5. Druk op de toets voor de plateautimer.



Activeer de plateautimer door op de bijbehorende knop te drukken. De LED van het plateau gaat branden en het aftellen begint. De timer wordt weergegeven als UU:MM als de resterende tijd meer is dan 60 minuten. De timer wordt weergegeven als MM:SS als de resterende tijd minder is dan 60 minuten.

De LED's van de timers branden als volgt:

- Alle verlopen timers knipperen snel (kan meer dan één zijn)
- De timer met de kortste resterende tijd knippert langzaam.
- Alle andere actieve timers branden (kan meer dan één zijn).

6. Bevestig de verlopen timers.

De LED knippert snel als de timer afloopt. Druk op de toets van de verlopen plateautimer om deze te bevestigen.

Een timer annuleren:

Houd de gewenste plateautimertoets gedurende twee seconden ingedrukt.

Stroomonderbreking:

Het voedingsindicatielampje bij de aan/uit-toets knippert om een stroomstoring aan te geven. Druk op de aan/uit-toets om het knipperen te laten stoppen. Het geheugen wordt hier niet door beschadigd.

BEDIENING

ALGEMENE RICHTLIJNEN WARM HOUDEN

Chefs, koks en ander gespecialiseerd personeel hebben allemaal hun eigen manier van koken. De juiste bewaartemperatuur voor een specifiek product moet worden gebaseerd op het vochtgehalte van het product, de dichtheid, het volume en de juiste serveertemperatuur. De veilige bewaartemperatuur moet ook in overeenstemming zijn met smaakbehoud als de bewaartijd voor een specifiek product bepaald wordt.

Halo Heat behoudt de maximale hoeveelheid vocht in het product waardoor geen water, waterdamp of stoom toegevoegd hoeft te worden. Het behouden van de maximale hoeveelheid natuurlijk vocht in het product behoudt ook de natuurlijke smaak van het product en zorgt voor een authentieke smaakbeleving. Afgezien van het vochtbehoud, zorgen de aangename eigenschappen van Halo Heat ook voor een consistente temperatuur in de gehele kast zonder noodzaak van een ventilator voor het verdelen van de warmte waardoor dus ook geen verder vochtverlies plaatsvindt door verdamping of dehydratie.

In een besloten bewaaromgeving is een te hoog vochtgehalte een aspect dat veranderd kan worden. Een product dat tijdens de bereiding een hoge temperatuur bereikt, moet eerst iets afkoelen voordat het in de gecontroleerde bewaaromgeving wordt geplaatst. Als het product niet eerst mag afkoelen zal er bovenmatig veel condens gevormd worden waardoor het vochtpercentage buiten het product stijgt. Maar om de veiligheid en de kwaliteit van net klaar gemaakte gerechten te bewaren, mag niet meer dan 1 of 2 minuten de tijd genomen worden om de oorspronkelijke hitte te laten ontsnappen uit het product.

De meeste Halo Heat-apparatuur is voorzien van een thermostaatregeling tussen 16° en 93°C. Als het apparaat is voorzien van ventilatie, sluit deze dan als het vocht bewaard moet blijven en op deze als het gerecht knapperig vers bewaard moet blijven.

BEREIK BEWAARTEMPERatuur	
VLEES	CELSIUS
ROSBIEF — rauw	54°C
ROSBIEF — medium/gaar	68°C
RUNDERBORST	71°C — 79°C
CORNED BEEF	71°C — 79°C
PASTRAMI	71°C — 79°C
PRIME RIB — rauw	54°C
STEAKS — gebraden/gebakken	60°C — 71°C
RIBS — rund of varken	71°C
KALFSVLEES	71°C — 79°C
HAM	71°C — 79°C
VARKENSVLEES	71°C — 79°C
LAMSVLEES	71°C — 79°C
GEOGELTE	
KIP — gebakken/gebraden	71°C — 79°C
EEND	71°C — 79°C
KALKOEN	71°C — 79°C
ALGEMEEN	71°C — 79°C
VIS/SHELDPDIEREN	
VIS — gebakken/geroosterd	71°C — 79°C
KREEFT	71°C — 79°C
GARNALEN — gebakken	71°C — 79°C
GEBAK	
BROOD/BROODJES	49°C — 60°C
DIVERSE	
OVENSCHOTELS	71°C — 79°C
DEEG — rijzen	27°C — 38°C
EIEREN — gebakken	66°C — 71°C
BEVROREN VOORGERECHTEN	71°C — 79°C
HORS D'OEUVRES	71°C — 82°C
PASTA	71°C — 82°C
PIZZA	71°C — 82°C
AARDAPPELS	82°C
PLATES MET GERECHTEN	60°C — 74°C
SAUZEN	60°C — 93°C
SOEP	60°C — 93°C
GROENTEN	71°C — 79°C
DE GENOEMDE BEWAARTEMPERATUREN ZIJN ENKEL RICHTLIJNEN DIE VOORGESTELD WORDEN. ELKE VORM VAN BEWAREN MOET GEBASEERD ZIJN OP DE INTERNE PRODUCTTEMPERATUUR. VOLG ALTIJD DE LOKALE REGELGEVING VOOR GEZONDHEID (HYGIËNE) WAT BETREFT ALLE VEREISTE INTERNE TEMPERATUREN.	

ONDERHOUD EN REINIGING

REINIGEN EN PREVENTIEF ONDERHOUD

BESCHERMEN VAN ROESTVRIJSTALEN OPPERVLAKKEN



Het is belangrijk om corrosie te voorkomen bij het onderhoud van roestvrij stalen oppervlakken. Scherpe, corroderende of ongeschikte chemicaliën kunnen de bescherm laag van roestvrijstaal compleet vernietigen.

Schuursponzen, staalwol of metalen voorwerpen schuren op de oppervlakken en veroorzaken schade aan de bescherm laag wat uiteindelijk leidt tot gebieden met corrosie. Zelfs water, met name hard water dat hoge tot gemiddelde hoeveelheden chloride bevat, veroorzaakt oxidatie en putjes wat leidt tot roest en corrosie. Bovendien dragen ook gemorste zure ingrediënten die op het metalen oppervlak blijven liggen, bij aan het ontstaan van corrosie.

De juiste reinigingsmiddelen, materialen en methoden zijn van essentieel belang voor het behoud van het uiterlijk en de levensduur van uw apparatuur. Gemorst voedsel moet zo snel mogelijk worden opgeruimd en het betreffende gebied moet meteen worden schoongeveegd. Dit moet in ieder geval minstens één maal per dag gebeuren. Na het gebruik van een reinigingsmiddel dient u de oppervlakken grondig te spoelen en daarna onmiddellijk droog te maken.

VOORZICHTIG



Bescherm de roestvrijstalen oppervlakken en gebruik geen schurende of op chloor gebaseerde reinigingsmiddelen of middelen die quaternaire zouten bevatten. Gebruik **NOOIT** zoutzuur (waterstofchloride) op roestvrij staal. Gebruik **NOOIT** staalborstels metalen schuursponsjes of schrapers.

REINIGINGSMIDDELEN

Gebruik niet-schurende producten die bedoeld zijn voor gebruik op roestvrijstalen oppervlakken. Reinigingsmiddelen moeten vrij zijn van chloride en mogen ook geen quaternaire zouten bevatten. Gebruik nooit zoutzuur (waterstofchloride) op roestvrijstalen oppervlakken. Gebruik altijd het juiste reinigingsmiddel in de door de fabrikant voorgeschreven sterkte. Raadpleeg uw plaatselijke leverancier voor productaanbevelingen.

REINIGINGSMATERIALEN

Het schoonmaken kan meestal gewoon worden uitgevoerd met het juiste middel en een zachte, schone doek. Als agressievere methoden noodzakelijk zijn, neemt u niet schurend sponsje op de lastige stukken en zorgt u ervoor dat u met het zichtbare patroon op het oppervlak mee schrobt om krassen te voorkomen. Gebruik nooit staalborstels, metalen schuursponsjes of schrapers.

WAARSCHUWING



Om **ERNSTIG LETSEL DE DOOD** of **SCHADE AAN EIGENDOMMEN** te voorkomen:

Het apparaat moet grondig worden gereinigd om afzettingen van vet en of etensresten in het apparaat te voorkomen omdat deze in brand kunnen vliegen. Als vetafzettingen en/of etensresten in het apparaat tot ontbranding komen, schakel dan het apparaat onmiddellijk uit en houd de deur gesloten om de vlammen te doven. Als verder blussen noodzakelijk is, trek dan de stekker uit het stopcontact en gebruik een brandblusser (gebruik geen water om een vetbrand te blussen!). Het niet correct schoonmaken van het apparaat maakt de garantie ongeldig en ontheft Alto-Shaam van alle aansprakelijkheid.

ONDERHOUD EN REINIGING



Reinheid en het uiterlijk van de apparatuur dragen aanzienlijk bij aan smakelijke, lekkere gerechten. Goede apparatuur die schoon wordt gehouden, werkt beter en gaat langer mee.

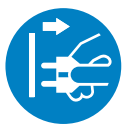
REINIG DE WARMHOUDKAST DAGELIJKS:

1. Koppel het apparaat los van de stroomvoorziening en laat het afkoelen.
2. Verwijder alle losse onderdelen zoals plateaus, zijrekken en de lekpan. Reinig deze delen apart met een goede vetplosser of een gangbaar afwasmiddel. Goed spoelen en drogen.
3. Reinig de interne oppervlakken van het apparaat met een vochtige, schone doek en een goed gangbaar schoonmaakmiddel of een vetplosser met de aanbevolen sterkte. Spuit ernstig vervuilde delen in met een in water oplosbare vetplosser en laat dit 10 minuten intrekken, verwijder het vuil dan met een plastic schuursponsje. Spoelen door middel van afvegen met de spons en schoon warm water om alle restanten te verwijderen. Verwijder overtollig water met de spons en veeg alles droog met een schone doek of laat het aan de lucht drogen. Vervang de zijrekken en plateaus
4. Reinig het bedieningspaneel, de deurventilatie, deurgrepen en deurpakkingen grondig aangezien daar voedselrestanten op achterblijven. Spoelen door afvegen met een spons met schoon, warm water. Droog vegen met een schone doek.
5. De binnenkant kan na het reinigen en spoelen, worden afgeveegd met een ontsmettende oplossing. Deze oplossing moet zijn goedgekeurd voor gebruik op oppervlakken van roestvrij staal die in aanraking komen met voedsel.
6. Om de beschermende laag op gepolijst roestvrij staal in stand te houden, reinigt u de buitenkant van het apparaat met een reinigingsmiddel dat speciaal bedoeld is voor roestvrijstaal oppervlakken. Spuit het reinigingsmiddel op een schone doek en veeg mee met de vleug van het roestvrij staal.



OPMERKING: Vermijd gebruik van schurende of op chloor gebaseerde reinigingsmiddelen of middelen die quaternaire zouten bevatten. Gebruik nooit zoutzuur (waterstofchloride) op roestvrij staal.

WAARSCHUWING



Om **ERNSTIG LETSEL, DE DOOD OF SCHADE AAN EIGENDOMMEN** te voorkomen, **ALTIJD** de stekker uit het stopcontact halen voordat u schoonmaakt of onderhoud pleegt.

GEVAAR



Om **ERNSTIG LETSEL, DE DOOD, of SCHADE AAN EIGENDOMMEN** te voorkomen:

De binnenkant en buitenkant mogen **NOOIT** met stoom worden gereinigd of afgespoten worden met water of uitgespoeld met water of welke andere vloeistof dan ook. Gebruik **GEEN** hogedrukreiniger voor het schoonmaken.

Als dit toch gebeurt, vervalt de garantie.

HYGIËNE

De smaak en geur van voedsel zijn meestal zo nauw met elkaar verbonden dat het moeilijk, zo niet onmogelijk is, om ze van elkaar te scheiden. Er is ook een belangrijke en niet van elkaar te scheiden relatie tussen reinheid en de smaak van voedsel. Reinheid, werken met maximale efficiëntie en het uiterlijk van de apparatuur dragen aanzienlijk bij aan smakelijke, lekkere gerechten. Goede apparatuur die schoon wordt gehouden, werkt beter en gaat langer mee.

De meeste gerechten geven een eigen, specifiek aroma af en veel gerechten absorberen ook bestaande geuren. Helaas wordt er tijdens deze absorptie geen verschil gemaakt tussen GOEDE en SLECHTE geuren. Het overgrote deel van de ongewenste smaken en geuren waar men in de horeca last van heeft, wordt veroorzaakt door bacteriën. Zuur, bedorven, schimmelig, muff of andere VIEZE geuren zijn meestal het gevolg van bacteriële activiteit.

De gemakkelijkste garantie voor volle, natuurlijke voedselsmaken is een allesomvattende reinheid. Dat betekent een goede beheersing van zowel het zichtbare vuil (viezigheid) als het onzichtbare (bacteriën). Een grondige aanpak van de hygiëne zorgt voor de essentiële reinheid. Dit garandeert een aantrekkelijk uiterlijk van de apparatuur plus een maximale efficiëntie en doelmatigheid. En wat nog belangrijker is: een goed hygiëneprogramma is één van de belangrijkste onderdelen van het voorkomen van door voedsel veroorzaakte ziekten.

Een gecontroleerde bewaaromgeving voor bereide gerechten is slechts één van de belangrijke factoren bij het voorkomen van door voedsel veroorzaakte ziekten. Temperatuurbewaking en -regeling tijdens het ontvangen, opslaan, bereiden en serveren van het voedsel is net zo belangrijk.

De meest nauwkeurige methode voor het meten van de veilige temperaturen van zowel warme als koude gerechten is door het meten van de interne producttemperatuur. Een thermometer van goede kwaliteit is hierbij een handig hulpmiddel en moet routinematig worden gebruikt bij alle producten die bij een specifieke temperatuur bewaard moeten worden.

Een veelomvattend hygiëneprogramma moet zich richten op het trainen van het personeel in de hygiënische basisprocedures. Dit omvat persoonlijke hygiëne, het op de juiste manier omgaan met rauw voedsel, gerechten bereiden met een veilige interne producttemperatuur en het routinematig bewaken van de interne temperaturen van de goederenontvangst tot het uitserveren.

De meeste door voedsel veroorzaakte ziekten kunnen worden voorkomen door de juiste temperatuurregeling en een uitgebreid hygiëneprogramma. Deze beide factoren zijn van belang bij het opbouwen van service van hoge kwaliteit als basis voor de tevredenheid van de klant. Veilige procedures voor het omgaan met voedsel om ziekten veroorzaakt door voedsel te voorkomen, is van essentieel belang voor de gezondheid en veiligheid van uw klanten.

HACCP, de afkorting voor Hazard Analysis (at) Critical Control Points, is een kwaliteitsbeheersingsprogramma met werkprocedures die zorgen voor de integriteit, kwaliteit en veiligheid van het voedsel. Het nemen van maatregelen voor het verbeteren van de voedselveiligheidsprocedures is niet duur en vrij eenvoudig. De richtlijnen van HACCP vallen ver buiten het bereik van deze handleiding, maar meer informatie is verkrijgbaar bij:

*Center for Food Safety and Applied Nutrition
Food and Drug Administration
TELEFOON: 1-888-SAFEFOOD
www.foodsafety.gov*

INTERNE VOEDSELTEMPERATUREN	
HETE GERECHTEN	
GEVARENZONE	4°C TOT 60°C
KRITIEKE ZONE	21°C TOT 49°C
VEILIGE ZONE	60°C TOT 74°C
KOUDE GERECHTEN	
GEVARENZONE	BOVEN 4°C
VEILIGE ZONE	2°C TOT 4°C
BEVROREN VOEDSEL	
GEVARENZONE	BOVEN 0°C
KRITIEKE ZONE	-18°C TOT 0°C
VEILIGE ZONE	-18°C of lager

SERVICE

NAUWKEURIGHEID THERMOSTAAT

De elektronische thermostaat is een precisie-instrument en is ontworpen om probleemloos gebruikt te worden. Als u vermoedt dat de temperatuur in de warmhoudkast niet overeenkomt met de temperatuur die wordt aangegeven op de digitale display, volgt u de instructies hieronder.

1. Controleer of de vereiste spanning voor het apparaat overeenkomt met die van de voedingsbron. Een voedingsbron die niet voldoende spanning levert, zorgt voor onjuiste temperaturen.
2. Controleer de temperatuur in het bewaarcompartiment met een thermische indicator van goede kwaliteit.
 - a. Maak het hele bewaarcompartiment leeg, met uitzondering van de roosters.
 - b. Zorg ervoor dat de sensor van de warmhoudkast, in het warmhoudcompartiment aan de linkerkant van het apparaat, helemaal schoon is.
 - c. Hang de thermische indicator op in het midden van het warmhoudcompartiment.

- d. Laat de temperatuur die is ingesteld op de elektronische thermostaat een uur lang stabiliseren voordat u de digitale display vergelijkt met de waarde op de thermische indicator.

TIJDENS DEZE STABILISATIEPERIODE MOGEN DE DEUREN VAN DE KAST NIET GEOPEND WORDEN.

Als de waarde van de thermische indicator niet overeenkomt met die van de digitale display, is er mogelijk een probleem met de luchtsensor. Raadpleeg de gids voor probleemoplossing in deze handleiding; of bel de klantenservice van de fabriek en vraag om advies.



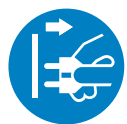
PROBLEEMEN OPLOSSEN

Controleer **ALTIJD** of de stroomonderbreker is ingeschakeld ("AAN") en het apparaat stroom krijgt **VOORDAT** u de erkende servicevertegenwoordiger van Alto-Shaam opbelt.

LET OP

Deze sectie is alleen bedoeld als hulpmiddel voor gekwalificeerde monteurs en is niet bedoeld voor gebruik voor niet getraind of niet bevoegd servicepersoneel. Probeer na dit punt de oven niet zelf te repareren of onderhouden. Neem contact op met Alto-Shaam voor de dichtstbijzijnde servicevertegenwoordiger. Reparaties uitgevoerd door andere servicevertegenwoordigers zonder toestemming vooraf van Alto-Shaam maken de garantie op de machine ongeldig.

WAARSCHUWING



Om **ERNSTIG LETSEL, DE DOOD OF SCHADE AAN EIGENDOMMEN** te voorkomen, **ALTIJD** de stekker uit het stopcontact halen voordat u schoonmaakt of onderhoud pleegt.



Deze sectie is alleen bedoeld als hulpmiddel voor gekwalificeerde monteurs en is niet bedoeld voor gebruik door niet getraind of niet bevoegd servicepersoneel. Als dit toch gebeurt, vervalt de garantie.

SERVICE

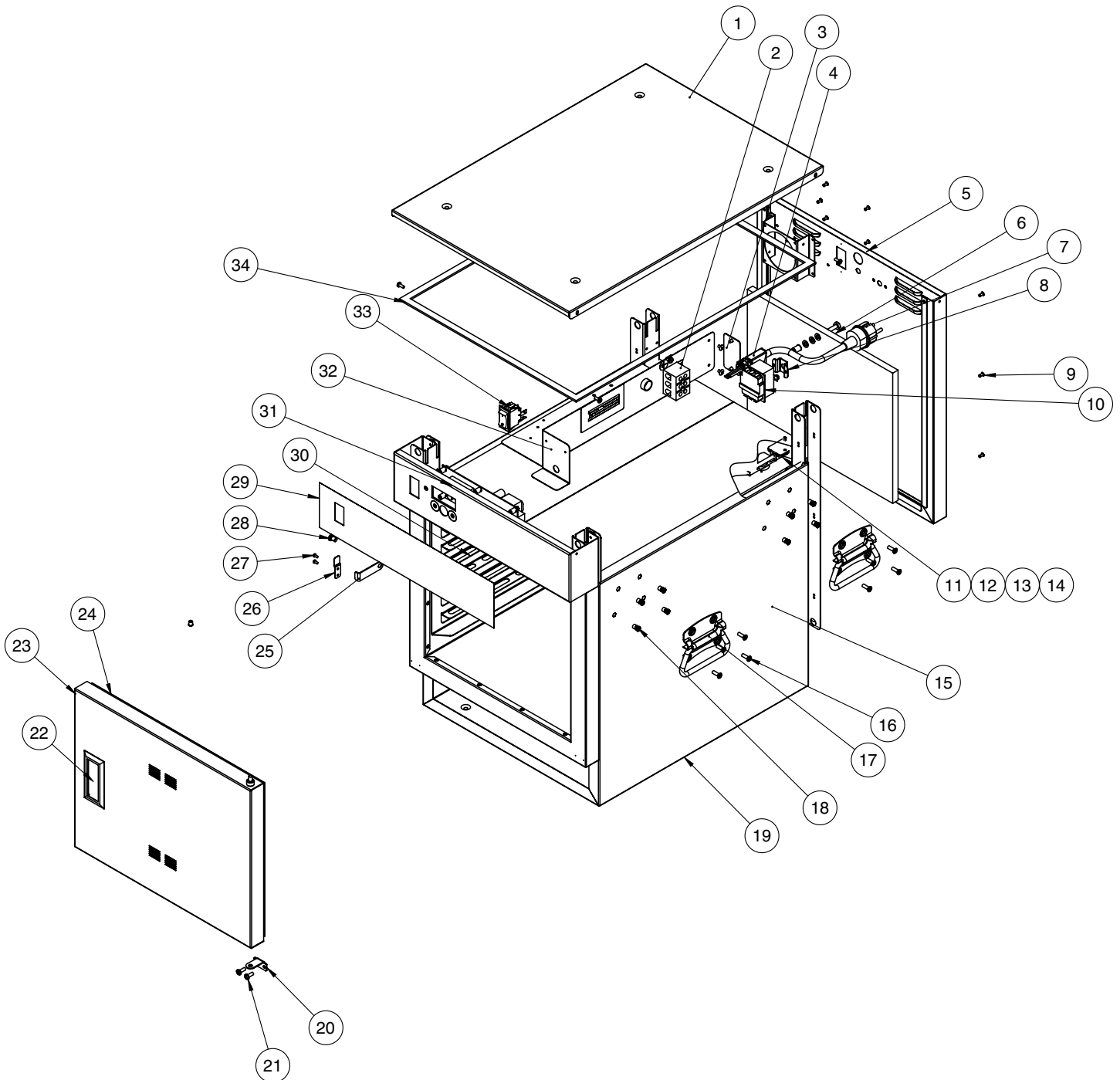
PROBLEMEN OPLOSSEN

Code	Omschrijving	Mogelijke oorzaak-en
E-10	Kortsluiting luchtsensor ovenruimte	Waarde luchtsensor ovenruimte < -15°C. Controleer sensor. Raadpleeg de sensortestinstructies hieronder.
E-11	Onderbreking luchtsensor ovenruimte	Waarde luchtsensor ovenruimte > 269°C. Controleer sensor. Raadpleeg de sensortestinstructies hieronder.
E-20	Kortsluiting productsonde <i>Oven kookt alleen op tijd</i>	Waarde productsonde < -15°C. Controleer sensor. Raadpleeg de sensortestinstructies hieronder.
E-21	Onderbreking productsonde <i>Oven kookt alleen op tijd</i>	Waarde productsonde > 269°C. Controleer sensor. Raadpleeg de sensortestinstructies hieronder.
E-30	Te lage temperatuur	Apparaat heeft (instelpunt - 4°C) al meer dan 90 minuten lang niet bereikt.
E-31	Te hoge temperatuur	Apparaat is meer dan 16°C boven maximaal instelpunt ovenruimte geweest gedurende meer dan 3 minuten. Opmerking: Warmhoudkasten met deze storingscode zijn meer dan 63°C warmer dan het maximale instelpunt.
E-32	Onderbreking beveiligingsschakelaar (extra hi-limit schakelaar)	Neem contact op met fabriek.
E-38	Interne softwarefout	Neem contact op met fabriek.
E-39	Sensorfout	Neem contact op met fabriek.
E-50	Fout in temp. meting	Neem contact op met fabriek.
E-51	Fout in temp. meting	Neem contact op met fabriek.
E-60	Fout real-time-klok	Gegevens ingesteld op standaard fabrieksinstelling. Controleer of datum en tijd correct zijn, indien van toepassing.
E-61	Fout real-time-klok	Neem contact op met fabriek.
E-64	Klok oscilleert niet	Neem contact op met fabriek.
E-70	Fout configuratieconnector (DIPswitch)	Raadpleeg het bedradingsschema voor het betreffende model en controleer of de dipswitches overeenkomen met de instellingen die worden aangegeven op het bedradingsschema. Als de dipswitches volgens het schema correct zijn, vervangt u de regeling.
E-78	Lage spanning	Spanning lager dan 90 V AC op een 125 V AC apparaat, of lager dan 190 V AC op een 208-240 V AC apparaat. Corrigeer spanning.
E-79	Te hoge spanning	Spanning hoger dan 135 V AC op een 125 V AC apparaat, of hoger dan 250 V AC op een 208-240 V AC apparaat. Corrigeer spanning.
E-80	EEPROM-fout	Controleer of alle temperaturen en tijden correct zijn ingesteld. Neem als het probleem aanhoudt contact op met de fabriek.
E-81	EEPROM-fout	Neem contact op met fabriek.
E-82	EEPROM-fout	Neem contact op met fabriek.
E-83	EEPROM-fout	Neem contact op met fabriek.
E-85	EEPROM-fout	Alle timers die eerder ingeschakeld waren, zijn nu uitgeschakeld. Mogelijk een defecte EEPROM.
E-86	EEPROM-fout	Fout in opgeslagen HACCP-geheugen. Reset HACCP-adres op 1. Mogelijk een defecte EEPROM. Neem als het probleem aanhoudt contact op met de fabriek.
E-87	EEPROM-fout	Fout in opgeslagen offsets. Reset offsets naar 0. Regeling moet mogelijk opnieuw gekalibreerd worden. Mogelijk een defecte EEPROM. Neem als het probleem aanhoudt contact op met de fabriek.
E-88	EEPROM-fout	Alle instellingspunten van de timer gereset naar 1 minuut. Timers die eerst ingeschakeld waren, zijn nu uitgeschakeld. Mogelijk een defecte EEPROM.
E-90	Knop zit vast	Een knop is > 60 seconden ingedrukt gebleven. Regeling afstellen. Storing verdwijnt als probleem is opgelost.
E-91	Invoerfout	Neem contact op met fabriek.
E-dS	Fout gegevens-key	Incompatibele digitale handtekening gegevens-key. Schakel voeding uit en weer in en installeer als de storing aanhoudt een compatibele gegevens-key.
E-dT	Fout gegevens-key	Gegevens-key niet compatibel met regeling. Installeer compatibele gegevens-key.
E-dU	Gegevens-key niet actief	Installeer gegevens-key en schakel voeding naar regeling uit en weer aan om storing te wissen.
dLto	Time-out datalogger	Schakel voeding uit en weer aan. Neem als het probleem aanhoudt contact op met de fabriek.
dLSD	Micro-SD-kaart niet geïnstalleerd	Breng SD-kaart aan en schakel voeding uit en weer aan. Neem als het probleem aanhoudt contact op met de fabriek.

LET OP: Schakel bij twijfel altijd eerst de voeding uit en weer aan en neem als het probleem aanhoudt contact op met de fabriek.

SERVICE

ENKEL COMPARTIMENT - 300-S



Onderdeelnummers en tekeningen kunnen zonder voorafgaande aankondiging gewijzigd worden.

SERVICE

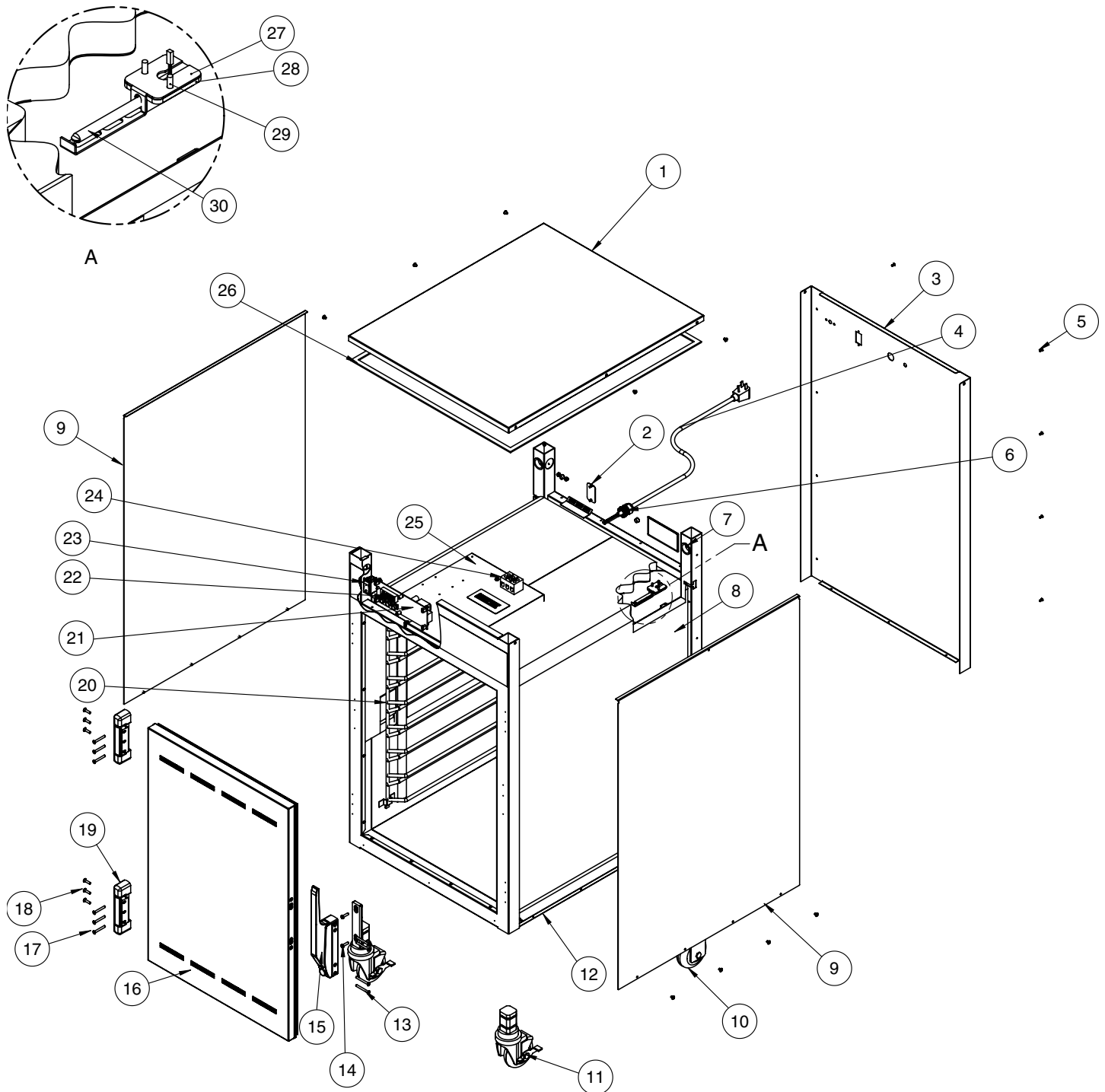
ENKEL COMPARTIMENT - 300-S

ONDERDEEL	OMSCHRIJVING	ONDERDEEL NR.	HVH
1	BOVENSTE AFDEKKING	1012831	1
2	T-BLOK	BK-3019	1
3	AFDEKKING UITSPARING ONDERBREKINGSSCHAKELAAR	11133	1
4	BUS, RECHT, SPANNINGSVERLAGING	BU-34898	1
5	AFWERKING ACHTER	5014525	1
6	ISOLATIE	IN-2003	1
7	KABELSET	120 V CD-3232	1
		230 V (CEE 7/7) CD-3922	1
		230 V (CH2-16P) CD-36231	1
		230 V (BS 1363) CD-33925	1
8	HI-LIMIT BEVEILIGINGSAFDEKKING	1003936	1
9	KLINKNAGEL, BLIND, #44, RVS	RI-2100	16
10	HI-LIMIT THERMOSTAAT	TT-33476	1
11	MONTAGEBEUGEL DISPLAY	1008272	1
12	BLOK, SENSOR	BK-29606	1
13	SCHROEF, 6-32 X 1/2, NC KRUIS, PLAT	SC-2254	2
14	SENSOR, OVENTEMPERATUUR	PR-34494	1
15	ISOLATIE	IN-22364	1
16	SCHROEF, M5 X 0,8 X 16 MM PLAT	SC-22281	16
17	TRANSPORTHANDGREEP	HD-2021	4
18	MOER, ZESKANT INZET M5	NU-23909	16
19	SPOT BEHUIZING	5014538	1
20	SCHARNIERPLAAT, ONDER	RECHTS 1012999	1
		LINKS* 1014661	1
21	SCHROEF, 8-32 X 1/4" TRH KRUIS	SC-2459	12
22	HANDGREEP, TREKKEN, VERZONKEN	HD-28789	1
23	DEURMODULE	5014458	1
24	DEURPAKKING	GS-35092	1
25	DEURGRENDEL	1013803	1
26	DEURGRENDELVANGER	1013809	1
27	SCHROEF, M3 X 0,5 X 6 MM BOLKOP	SC-22266	2
28	TAPEIND, KRAAG, KORT, RVS	ST-2546	1
29	PANEEL, AFDEKKING	PE-35188	1
30	ZIJREKKEN	1012872	2
31	BEDIENING	CC-34970	1
32	ELEKTRISCH CHASSIS SPOT	5014530	1
33	SCHAKELAAR, TUIMEL, 125-277 V, 20 A	SW-34769	1
34	PAKKINGEN, HECHTEND, 0,125 X 0,375	GS-23622	1
35*	AFDEKKING SONDE	1008807	1
36*	BUS, 3/4" KLIK	BU-3008	1
37*	MOER, 6-32 HEX, RVS	NU-2361	4
38*	SCHROEF, 10-32 X 1/4 BOLKOP MASSA	SC-2190	1
39*	SCHROEVEN, M4-0,7 X 6 MM KRUISKOP	SC-22271	2
40*	SCHROEF HHCS M6 X 20, GEEN MKGS	SC-22924	1
41*	SCHROEF, 6-32 X 1-1/4" RONDE KOP	SC-2365	2
42*	SCHROEF, M6 X 1,0 X 10 BOL	SC-27078	2
43*	PLATEAUS	SH-2107	2
44*	VULSTUK, KLIKSYSTEEM, 7/16", BEDIENING	SP-29392	6
45*	RING, PLAT	WS-22297	2
46*	RING, VEERRING	WS-22302	2
47*	RING, 6-32, PLAT, NYL	WS-23148	4
48*	RING, KARTEL	WS-2467	1
49*	FOLIEPAD VERWARMING, 230 V	EL-29740	1
	FOLIEPAD VERWARMING, 120 V	EL-35173	1

*NIET GETOOND

SERVICE

ENKEL COMPARTIMENT - 500-S, 750-S, 1000-S, 1200-S (1000-S weergegeven)



Onderdeelnummers en tekeningen kunnen zonder voorafgaande aankondiging gewijzigd worden.

SERVICE

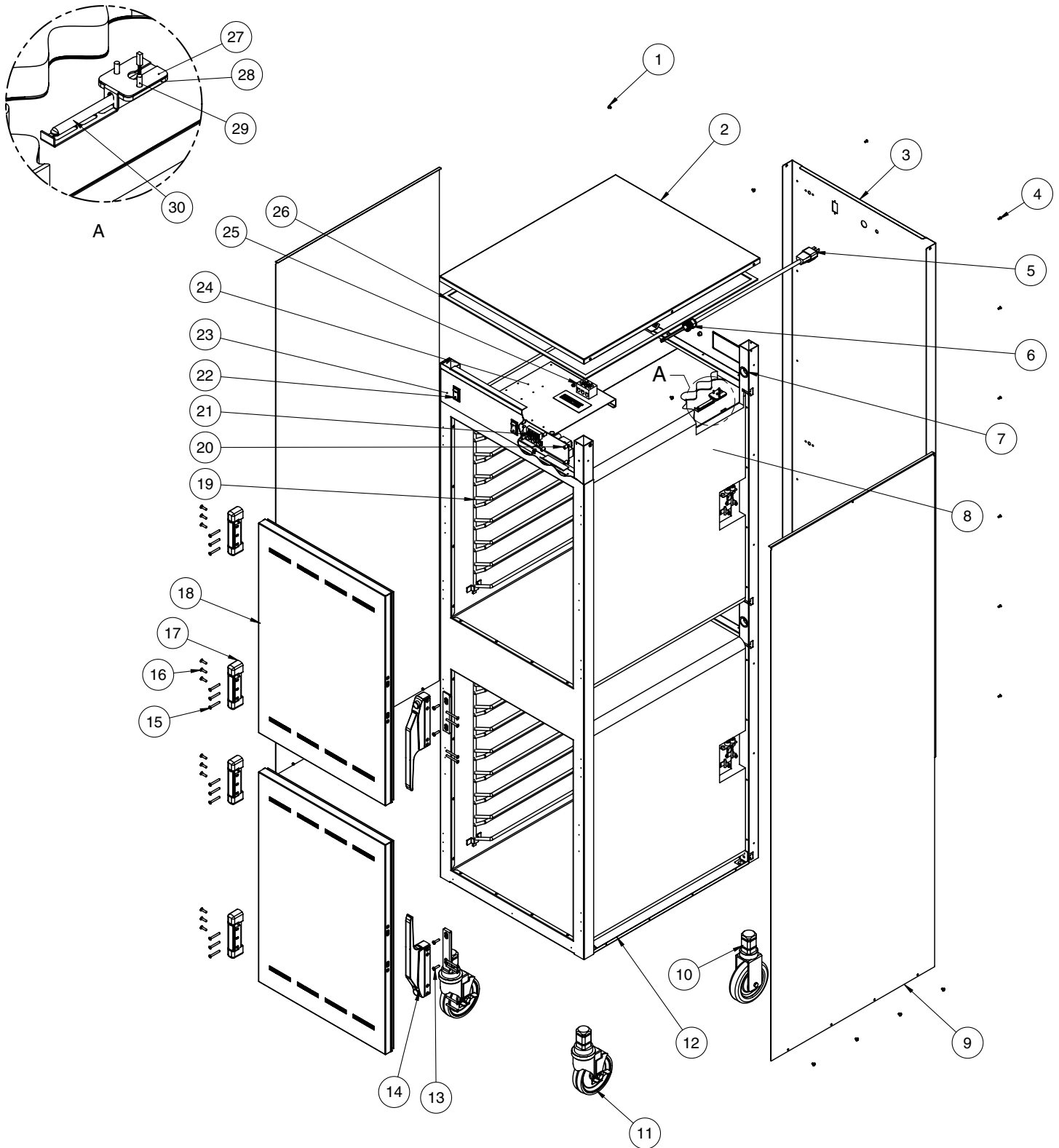
ENKEL COMPARTIMENT - 500-S, 750-S, 1000-S, 1200-S

MODEL >		500-S		750-S		1000-S		1200-S	
ONDERDEEL	OMSCHRIJVING	ONDERDEEL NR.	HVH	ONDERDEEL NR.	HVH	ONDERDEEL NR.	HVH	ONDERDEEL NR.	HVH
1	BOVENSTE AFDEKKING	1011946	1	1011872	1	1011534	1	1011653	1
2	AFDEKKING UITSPARING ONDERBREKINGSSCHAKELAAR	1011697	1	1011697	1	1011697	1	1011697	1
3	AFWERKING ACHTER	1011944	1	1011873	1	1011618	1	1011752	1
4	KABELSET	120 V	CD-3232	1	CD-3232	1	CD-3232	1	CD-3232
		208-240 V	CD-3551	1	CD-3551	11	CD-3551	1	CD-3551
		230 V (CEE 7/7)	CD-3922	1	CD-3922	1	CD-3922	1	CD-3922
		230 V (CH2-16P)	CD-36231	1	CD-36231	1	CD-36231	1	CD-36231
		230 V (BS 1363)	CD-33925	1	CD-33925	1	CD-33925	1	CD-33925
5	KLINKNAGEL, BLIND, #44, RVS	RI-2100	24	RI-2100	24	RI-2100	24	RI-2100	24
6	BUS, RECHT, SPANNINGSVERLAGING	BU-3964	1	BU-3964	1	BU-3964	1	BU-3964	1
7	BUS, 1-1/8" KLIK	BU-3378	4	BU-3378	4	BU-3378	4	BU-3378	4
8	ISOLATIE	IN-22364	1	IN-22364	1	IN-22364	1	IN-22364	1
9	ZIJPANEEL	5015081	2	5015083	2	5015088	2	5015092	2
10	WIELPAKKET, 89 mm	5014422	1	5014422	1	5014422	1	—	—
	- WIEL, 89 mm VAST	CS-25674	2	CS-25674	2	CS-25674	2	—	—
	- WIEL, 89 mm DRAAIEND MET REM	CS-25675	2	CS-25675	2	CS-25675	2	—	—
	- VULRING	1012735	4	1012735	4	1012735	4	—	—
11	WIELPAKKET, 127 mm	—	—	—	—	—	—	5014421	1
	- WIEL, 127 mm VAST	—	—	—	—	—	—	CS-24874	2
	- WIEL, 127 mm DRAAIEND MET REM	—	—	—	—	—	—	CS-24875	2
	- VULRING	—	—	—	—	—	—	1012735	4
12	ONDERSTE PANEEL	1010774	1	1010394	1	1009941	1	1011650	1
13	SCHROEF, 10-32 X 1-3/4, NF, KRUIK, PLAT M/S, 18-8 RVS	SC-29387	4	SC-29387	4	SC-29387	4	SC-29387	4
14	SCHROEF, 10-32 X 3/4 KRUIKOP BOLKOP	SC-2071	2	SC-2071	2	SC-2071	2	SC-2071	2
15	HANDGREEP, OFFSET MAG GRENDEL	HD-27080	1	HD-27080	1	HD-27080	1	HD-27080	1
16	MASSIEVE DEUR (STANDAARD)	5013132	1	5012938	1	5012801	1	5012663	1
	DEUR MET RUIT (OPTIE)	—	—	5013129	1	5012806	1	5012822	1
	DEURPAKKING	GS-22950	1	GS-22951	1	GS-22952	1	GS-22952	1
17	SCHROEF, 10-32 X 1-1/2, NF, KRUIK, PLAT M/S, 18-8 RVS	SC-2073	6	SC-2073	6	SC-2073	6	SC-2073	6
18	SCHROEF, 10-32 X 3/4, NF, KRUIK, PLAT M/S, 18-8 RVS	SC-2072	6	SC-2072	6	SC-2072	6	SC-2072	6
19	SCHARNIER, 1-3/8" OFFSET, PAAR, CHROOM	HG-22338	2	HG-22338	2	HG-22338	1	HG-22338	1
20	ZIJREK	SR-28402	2	SR-28404	2	SR-2120	2	—	—
	*PANGELEIDERS	—	—	—	—	—	—	SR-24447	8
	*GELEIDERAIL PAN	—	—	—	—	—	—	1011741	4
21	AFWERKING VOOR, BEDIENING	5013104	1	5012940	1	5012285	1	5012731	1
22	BEDIENING	CC-34970	1	CC-34970	1	CC-34970	1	CC-34970	1
23	SCHAKELAAR, TUIMEL, 125-277 V, 20 A	SW-34769	1	SW-34769	1	SW-34769	1	SW-34769	1
24	T-BLOK	BK-3019	1	BK-3019	1	BK-3019	1	BK-3019	1
25	ELEKTRISCH CHASSIS	5012122	1	5012122	1	5012122	1	5012122	1
26	PAKKINGEN, HECHTEND, 0,125 X 0,375 [lin ft]	GS-23622	1	GS-23622	1	GS-23622	1	GS-23622	1
27	BEUGEL, SENSOR MTG.	1008272	1	1008272	1	1008272	1	1008272	1
28	BLOK, SENSOR	BK-29606	1	BK-29606	1	BK-29606	1	BK-29606	1
29	SCHROEF, 6-32 X 1/2, NC KRUIS, PLAT	SC-2254	2	SC-2254	2	SC-2254	2	SC-2254	2
30	SENSOR, OVENTEMPERATUUR	PR-34494	1	PR-34494	1	PR-34494	1	PR-34494	1
31*	AFDICHTING NIET-PRODUCT SONDE	1006871	1	1006871	1	1006871	1	1006871	1
32*	ACHTTERPANEEL BINNEN	1011938	1	1011861	1	1011529	1	1011654	1
33*	MOER, M4-0,7 ZESKANT 18-8	NU-22286	2	NU-22286	2	NU-22286	2	NU-22286	2
34*	MOER, ZESKANT #8-32	NU-2296	2	NU-2296	2	NU-2296	2	NU-2296	2
35*	MOER, 6-32 HEX, RVS	NU-2361	4	NU-2361	4	NU-2361	4	NU-2361	4
36*	PANEEL, AFDEKKING	PE-29399	1	PE-29398	1	PE-29396	1	PE-29397	1
37*	PLUG, 3/8" OPENING	PG-25574	2	PG-25574	2	PG-25574	2	PG-25574	2
38*	SCHROEF, 10-32 X 1/4 BOLKOP MASSA	—	—	SC-2190	1	SC-2190	1	SC-2190	1
39*	SCHROEFEN, M4-0,7 X 6 MM KRUIKOP	SC-22271	2	SC-22271	2	SC-22271	2	SC-22271	2
40*	SCHROEF, 1/4-20 X 1/2, NC SLEUF RND	SC-2332	4	SC-2332	4	SC-2332	4	SC-2332	4
41*	SCHROEF, 6-32 X 1-1/4" RONDE KOP	—	—	SC-2365	2	SC-2365	2	SC-2365	2
42*	SCHROEFEN, 8-32 X 1/2", KRUIS RVS	SC-2425	6	SC-2425	6	SC-2425	6	SC-2425	6
43*	VULSTUK, KLIKSISTEEM, 7/16", BEDIENING	SP-29392	6	SP-29392	6	SP-29392	6	SP-29392	6
44*	PLATEAU, VERCHROOMD	SH-2107	2	SH-2105	2	—	—	—	—
45*	TAPE, 1/2" BREED X 25 MIL VHB	TA-24637	9	TA-24637	9	TA-24637	9	TA-24637	18
46*	RING, 6-32, PLAT, NYL	WS-23148	4	WS-23148	4	WS-23148	4	WS-23148	4
47*	RING, KARTEL	WS-2467	1	WS-2467	1	WS-2467	1	WS-2467	1

*NIET GETOOND

SERVICE

DUBBEL COMPARTIMENT - 1000-UP, 1200-UP (1000-UP weergegeven)



Onderdeelnummers en tekeningen kunnen zonder voorafgaande aankondiging gewijzigd worden.

SERVICE

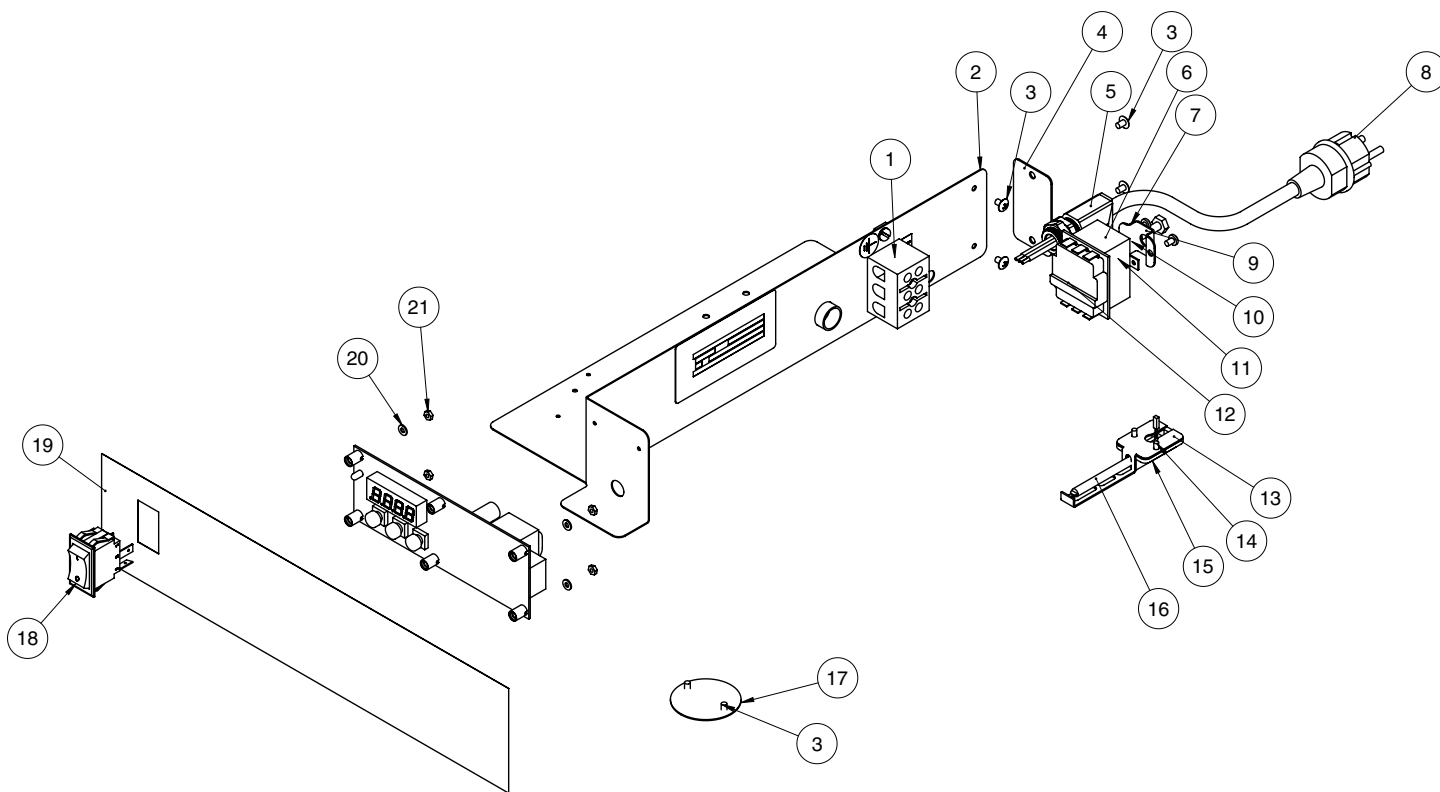
DUBBEL COMPARTIMENT - 1000-UP, 1200-UP

ONDERDEEL	OMSCHRIJVING	1000-UP		1200-UP		
		MODEL >	ONDERDEEL NR.	HVH	ONDERDEEL NR.	HVH
1	SCHROEF, 8-32 X 1/4", KRUIS		SC-2459	30	SC-2459	32
2	BOVENSTE AFDEKKING		1011534	1	1011653	1
3	AFWERKING ACHTER		1011532	1	1011652	1
4	KLINKNAGEL, BLIND, #44, RVS		RI-2100	44	RI-2100	44
5	KABELSET	120 V	CD-33824	1	CD-33824	1
		208-240 V	CD-3551	1	CD-3551	1
		230 V (CEE 7/7)	CD-3922	1	CD-3922	1
		230 V (CH2-16P)	CD-36231	1	CD-36231	1
		230 V (BS 1363)	CD-33925	1	CD-33925	1
6	BUS, RECHT, SPANNINGSVERLAGING		BU-3964	1	BU-3964	1
7	BUS, 1-1/8" KLIK		BU-3378	8	BU-3378	8
8	ISOLATIE		IN-22364	1	IN-22364	1
9	ZIJPANEEL		5015105	2	5015105	2
10	WIEL, 127 mm VAST		CS-24874	2	CS-24874	2
11	WIEL, 127 mm DRAAIEND MET REM		CS-24875	2	CS-24875	2
12	ONDERSTE PANEEL		1009941	1	1011650	1
13	SCHROEF, 10-32 X 3/4 KRUIS BOLKOP		SC-2071	4	SC-2071	4
14	HANDGREEP, OFFSET MAG GRENDEL		HD-27080	2	HD-27080	2
15	SCHROEF, 10-32 X 1-1/2, NF, KRUISK, PLAT M/S, 18-8 RVS		SC-2073	12	SC-2073	12
16	SCHROEF, 10-32 X 3/4, NF, KRUISK, PLAT M/S, 18-8 RVS		SC-2072	12	SC-2072	12
17	SCHARNIER, 1-3/8" OFFSET, PAAR, CHROOM		HG-22338	2	HG-22338	2
18	MASSIEVE DEUR (STANDAARD)		5012801	2	5012663	2
	DEUR MET RUIT (OPTIE)		5012806	1	5012822	1
	DEURPAKKING		GS-22952	1	GS-22952	1
19	ZIJREK		SR-2120	4	—	—
20	AFWERKING VOOR, BEDIENING		5012113	1	5012345	1
21	BEDIENING		CC-34970	2	CC-34970	2
22	SCHAKELAAR, TUIMEL, 125-277 V, 20 A		SW-34769	2	SW-34769	2
23	PANEEL, AFDEKKING		PE-29394	1	PE-29395	1
24	ELEKTRISCH CHASSIS		5012122	1	5012122	1
25	T-BLOK		BK-3019	1	BK-3019	1
26	PAKKINGEN, HECHTEND, 0,125X0,375 [lin ft]		GS-23622	1	GS-23622	1
27	BEUGEL, SENSOR MTG.		1008272	2	1008272	2
28	BLOK, SENSOR		BK-29606	2	BK-29606	2
29	SCHROEF, 6-32 X 1/2, NC KRUIS, PLAT		SC-2254	2	SC-2254	2
30	SENSOR, OVENTEMPERatuur		PR-34494	2	PR-34494	2
31	AFDICHTING NIET-PRODUCT SONDE		1006871	2	1006871	2
32*	ACHTERPANEEL BINNEN		1011529	2	1011654	2
33*	AFDEKKING UITSPARING ONDERBREKINGSSCHAKELAAR		1011697	1	1011397	1
34*	MOER, M4-0,7 ZESKANT 18-8		NU-22286	4	NU-22286	4
35*	MOER, ZESKANT #8-32		NU-2296	2	NU-2296	2
36*	MOER, 6-32 HEX, RVS		NU-2361	8	NU-2361	8
37*	PLUG, 3/8" OPENING		PG-25574	3	PG-25574	3
38*	SCHROEF, 10-32 X 1/4 BOLKOP MASSA		SC-2190	1	SC-2190	1
39*	SCHROEF, M4-0,7 X 6 MM KRUISK		SC-22271	4	SC-22271	4
40*	SCHROEF, 1/4-20 X 1/2, NC SLEUF RND		SC-2332	4	SC-2332	4
41*	SCHROEF, 6-32 X 1-1/4" RONDE KOP		SC-2365	2	SC-2365	2
42*	SCHROEF, 10-32 X 1-3/4, NF, KRUISK, PLAT M/S, 18-8 RVS		SC-29387	8	SC-29387	8
43*	VULSTUK, KLIKSISTEEM, 7/16", BEDIENING		SP-29392	12	SP-29392	12
	*PANGELEIDER		—	—	SR-24447	16
	*GELEIDERAIL PAN		—	—	1011741	8
44*	TAPE, 1/2" BREED X 25 MIL VHB		TA-24637	2	—	—
45*	RING, 6-32, PLAT, NYL		WS-23148	8	WS-23148	8
46*	RING, KARTEL		WS-2467	1	WS-2467	1

*NIET GETOOND

SERVICE

ELEKTRONISCHE COMPONENTEN - 300-S



Onderdeelnummers en tekeningen kunnen zonder voorafgaande aankondiging gewijzigd worden.

ONDERDEEL	OMSCHRIJVING	ONDERDEEL NR.	HVH	ONDERDEEL	OMSCHRIJVING	ONDERDEEL NR.	HVH
1	T-BLOK	BK-3019	1	11	RING, VEERRING	WS-22302	2
2	ELEKTRISCH CHASSIS	5015058	1	12	MOER, MET DRAADINZET, M6	NU-22770	1
3	SCHROEF, 8-32 X 1/4", KRUIS	SC-2459	4	13	BEUGEL, SENSOR MTG.	1008272	1
4	AFDEKKING SCHAKELAAR	11133	1	14	SCHROEF, 6-32 X 3/8", RND KRUISK	SC-2254	2
5	BUS, SPANNINGSVERLAGING, 90°, BLK	BU-34898	1	15	SENSORBLOK	BK-29606	1
6	HI-LIMIT THERMOSTAAT	TT-33476	1	16	SENSOR, OVENTEMPORATUUR	PR-34494	1
7	HI-LIMIT BEVEILIGINGSAFDEKKING	1003936	1	17	AFDEKKING SONDE	1008807	1
8	SNOERENSET	230 V (CEE 7/7) CD-3922	1	18	SCHAKELAAR, TUIMELAAR, 125-277 V, 20 A	SW-34769	1
		230 V (CH2-16P) CD-36231	1	19	PANEEL, AFDEKKING, 300-S SIMPLE	PE-35188	1
		230 V (BS 1363) CD-33925		20	RING, 6-32, PLAT, NYLON	WS-23148	4
9	SCHROEF HHCS M6 X 20, GEEN MKGS	SC-22924	1	21	MOER, 6-32 HEX, RVS	NU-2361	4
10	RING, PLAT	WS-22297	2	22*	SCHROEVEN, M4-0,7 X 6 MM KRUISKOP	SC-22271	2

*NIET GETOOND

WAARSCHUWING



Om ERNSTIG LETSEL, DE DOOD OF SCHADE AAN EIGENDOMMEN te voorkomen, ALTIJD de stekker uit het stopcontact halen voordat u schoonmaakt of onderhoud pleegt.

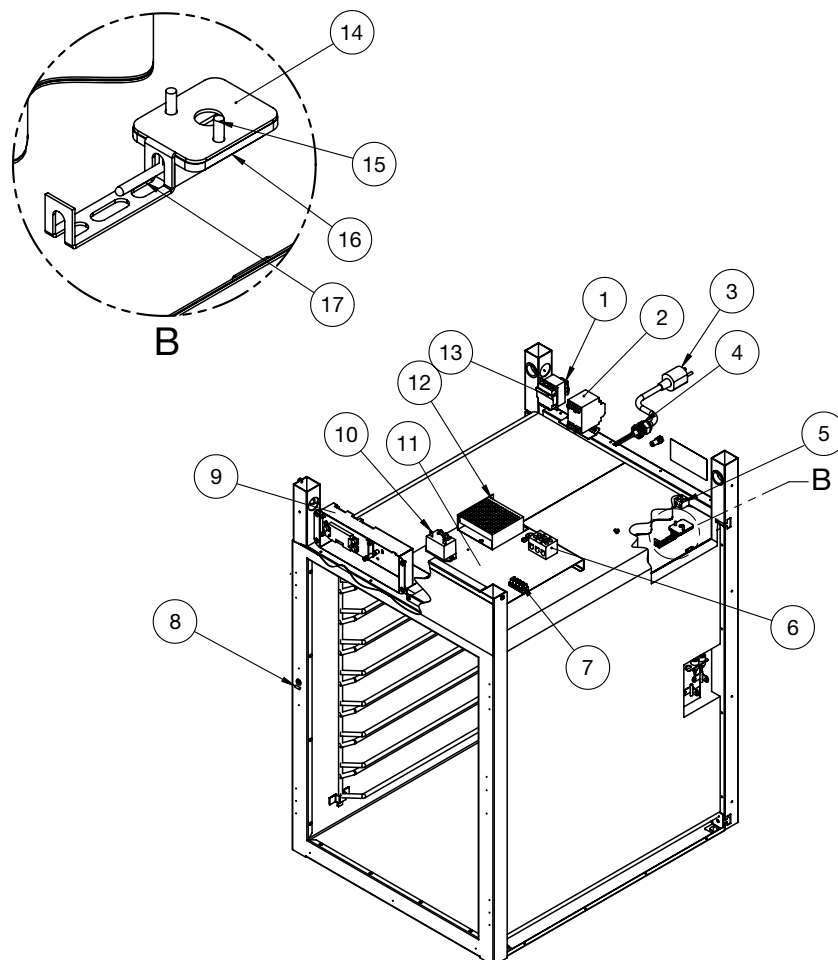
⚠ GEVAAR



Voorkom ERNSTIG LETSEL, DE DOOD EN SCHADE AAN EIGEDOMMEN, schakel ALTIJD het apparaat uit of breng een stroomonderbrekingspaneel aan tot de onderhoudswerkzaamheden voltooid zijn.

SERVICE

DELUXE CONTROL ELEKTRONISCHE COMPONENTEN



Onderdeelnummers en tekeningen kunnen zonder voorafgaande aankondiging gewijzigd worden.

ONDERDEEL	OMSCHRIJVING	ONDERDEEL NR.	HVH	ONDERDEEL	OMSCHRIJVING	ONDERDEEL NR.	HVH	
1	HI-LIMIT BEVEILIGINGSAFDEKKING	1003936	1	8	REED-SCHAKELAAR (PER DEUR)	SW-33559	1	
2	SCHAKELAAR, STROOMONDERBREKER	SW-34769	1	9	REGELING ZONDER TIMERS	5012946	1	
3	KABELSET	120 V 208-240 V 230 V (CEE 7/7) 230 V (CH2-16P) 230 V (BS 1363)	CD-3232 CD-3551 CD-3922 CD-36231 CD-33925	1 1 1 1 1	10	RELAIS	RL-33558	1
				11	ELEKTRISCH CHASSIS	5012122	1	
				12	VOEDINGSBORD	BA-36144	1	
				13	THERMOSTAAT, HI-LIMIT	TT-33476	1	
				14	SENSORBESCHERMING	1493	1	
4	BUS, RECHT, SPANNINGSVERLAGING	BU-3964	1	15	SCHROEF, 6-32 X 1/2, NC KRUIS, PLAT	SC-2254	2	
5	AANSLUITINGBLOK, SENSOR	BK-33546	1	16	BLOK, BEVESTIGEN SENSOR	BK-29605	1	
6	T-BLOK	BK-3019	1	17	SENSOR	SN-33541	1	
7	AANSLUITSTRIP	TM-33560	1					

WAARSCHUWING



Om ERNSTIG LETSEL, DE DOOD OF SCHADE AAN EIGENDOMMEN te voorkomen, **ALTIJD** de stekker uit het stopcontact halen voordat u schoonmaakt of onderhoud pleegt.

⚠ GEVAAR



V voorkom ERNSTIG LETSEL, DE DOOD EN SCHADE AAN EIGEDOMMEN, schakel **ALTIJD** het apparaat uit of breng een stroomonderbrekingspaneel aan tot de onderhoudswerkzaamheden voltooid zijn.

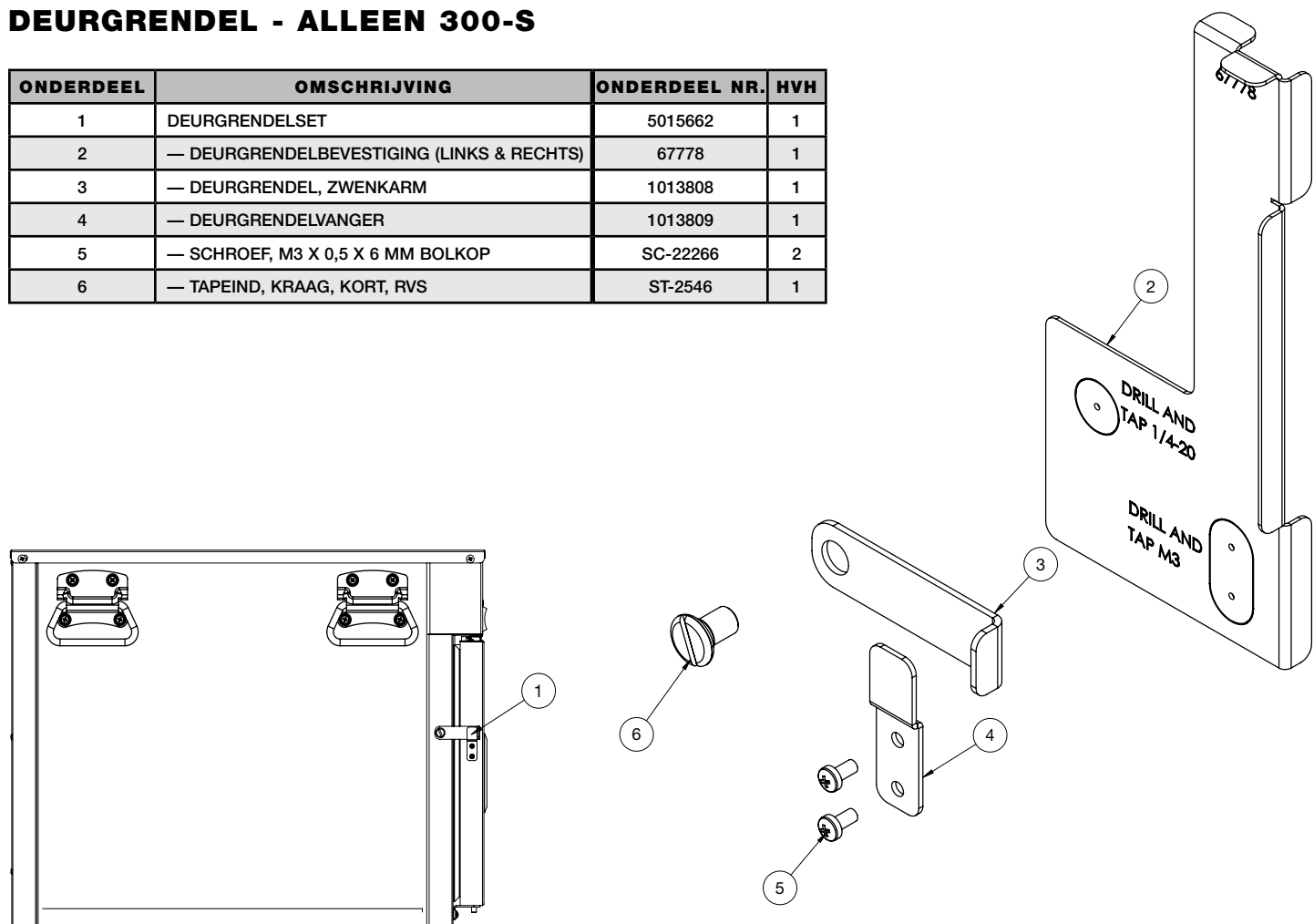
SERVICE

SERVICESETS KABELVERWARMING

KABELVERWARMINGSSET > (ÉÉN VEREIST PER OVENRUIMTE)		#4874 (500, 750, 1000)	#4881 (1200 - 4000 W)	#4878 (1200 - ALLEN BEHALVE 4000 W)
ONDERDEEL NR.	OMSCHRIJVING	HVH	HVH	HVH
CB-3045	KABELVERWARMINGSELEMENT	---	6401 cm	2591 cm
CB-3044	KABELVERWARMINGSELEMENT	3658 cm	---	---
CR-3226	RING CONNECTOR	4	12	4
IN-3488	ISOLATIEHOEK	30,5 cm	30,5 cm	30,5 cm
BU-3105	KRAAGBUS	4	12	4
BU-3106	CUP-BUS	4	12	4
ST-2439	TAPEIND	4	12	4
NU-2215	ZESKANTIGE MOER	8	24	8
SL-3063	ISOLATIEMOF	4	12	4
TA-3540	ELEKTRISCH TAPE	1 rol	1 rol	1 rol

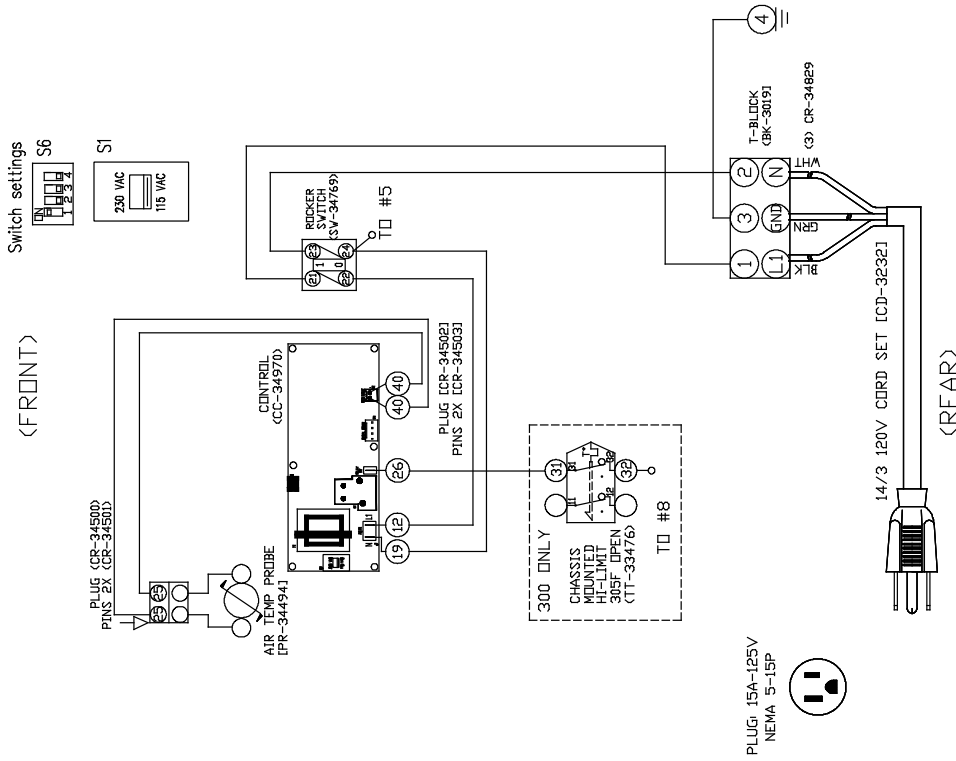
DEURGRENDEL - ALLEEN 300-S

ONDERDEEL	OMSCHRIJVING	ONDERDEEL NR.	HVH
1	DEURGRENDELSET	5015662	1
2	— DEURGRENDELBEVESTIGING (LINKS & RECHTS)	67778	1
3	— DEURGRENDEL, ZWENKARM	1013808	1
4	— DEURGRENDELVANGER	1013809	1
5	— SCHROEF, M3 X 0,5 X 6 MM BOLKOP	SC-22266	2
6	— TAPEIND, KRAAG, KORT, RVS	ST-2546	1

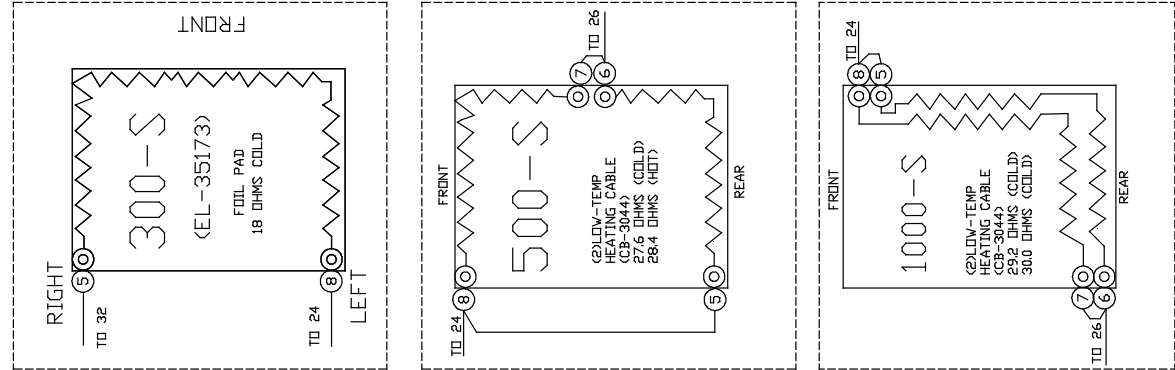


Onderdeelnummers en tekeningen kunnen zonder voorafgaande aankondiging gewijzigd worden.

VIEW FROM REAR OF BONNET



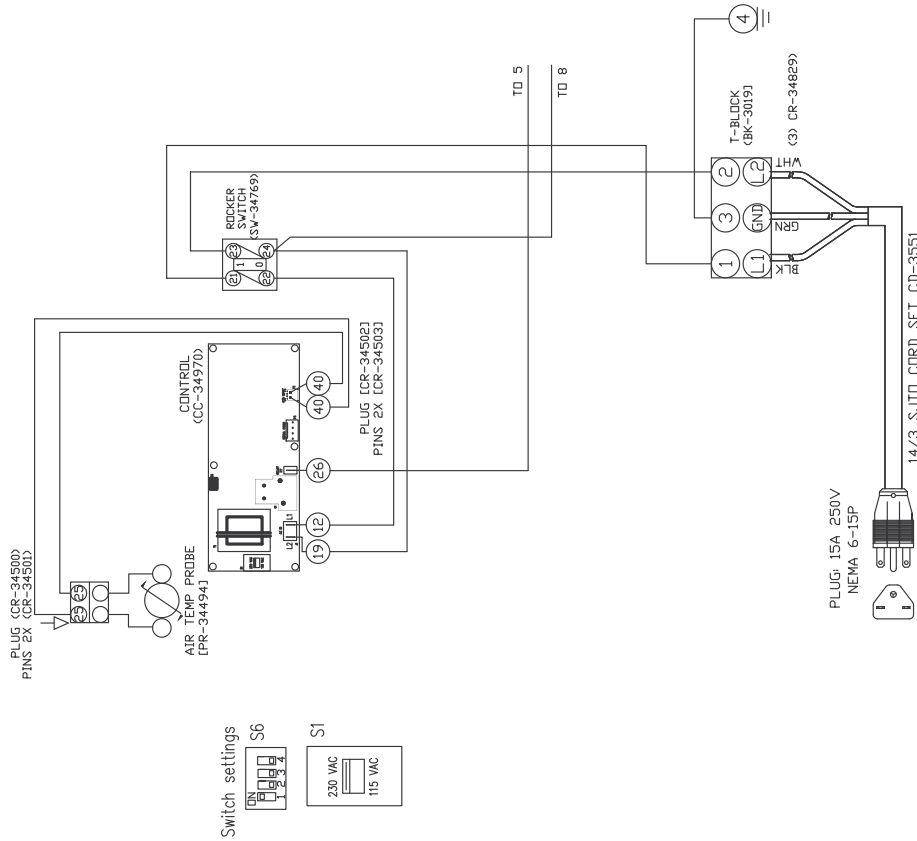
NOTE #1: ALL NUMBERS IN () = ALTO-SHAM PART NUMBERS
 NOTE #2: SEE DRW. 5015444 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY [FOR 300]
 SEE DRW. 5015445 FOR 120V WIRE ASSEMBLY [FOR 300]
 SEE DRW. 5012835 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY [FOR 500, 750, 1000 AND 1200]
 SEE DRW. 5012836 FOR 120V WIRE ASSEMBLY [FOR 500, 750, 1000 AND 1200]



12	6761	Condensate wire set	9/16/13	TJG
11	6514	300/Hi Series placed on 77822	10/18/12	TJG
10	6527	Add 300-S HI-LIMIT OMIT ENTH	4/29/12	TJG
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
		300, 500, 750, 1000, 1200-S, 120V 60HZ		
WIRING DIAGRAM				
BY: JPK/DAE 1/16/08			DWG: 77194	SHEET 1 OF 1

VIEW FROM REAR OF BONNET

(FRONT)

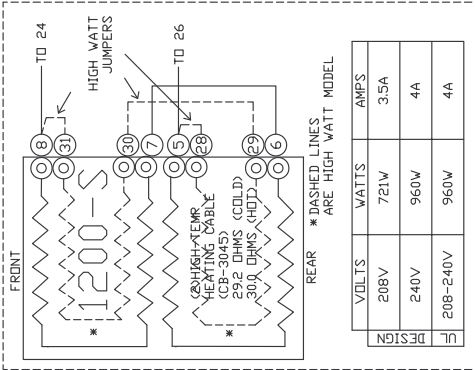
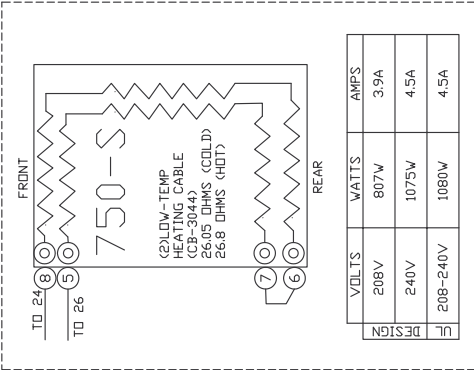
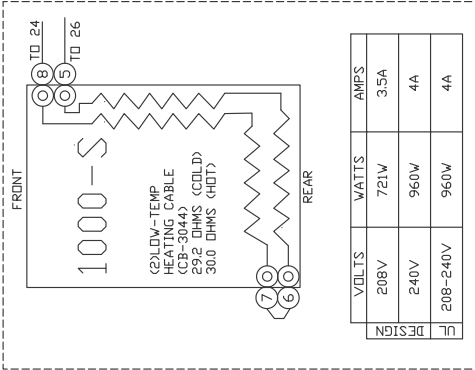
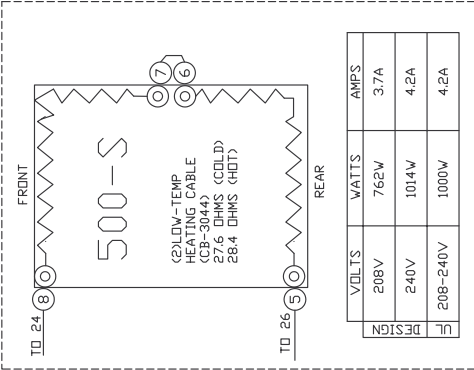


NOTE #1: ALL NUMBERS IN () = ALTO-SHAAM PART NUMBERS

NOTE #2: SEE DRW. 5012835 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY

SEE DRW. 5012837 FOR 208-240V WIRE ASSEMBLY

SEE DRW. 5007592 FOR HIGH WATT JUMPERS

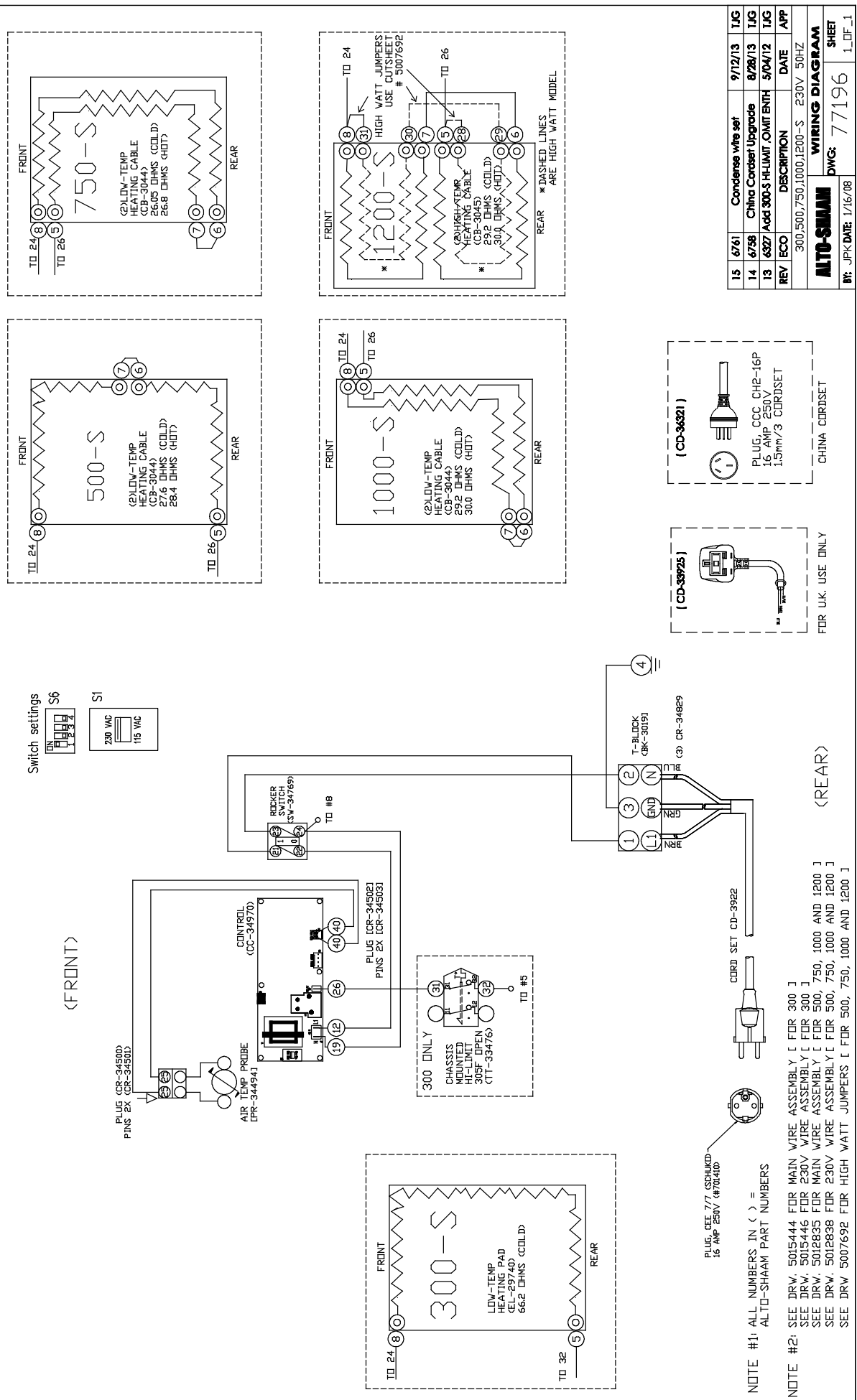


1200-S 2000W MODEL		
VOLTS	WATTS	AMPS
208V	1442W	6.9A
240V	1920W	8A
208-240V	1920W	8A

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
8	5904	REDUCE 1200-S WATTS	2-18-11	JPK
7	5727	FIX WIRE ASSEMBLY TYPO	1-20-10	JPK
6	-	HTG CBL POST CHNG 1000.S	1-4-11	JPK

500,750,1000,1200-S 208-240V 60HZ
ALTO-SHAAM
 WIRING DIAGRAM
 DWG: 77195
 SHEET
 1_OF_1

VIEW FROM REAR OF BONNET



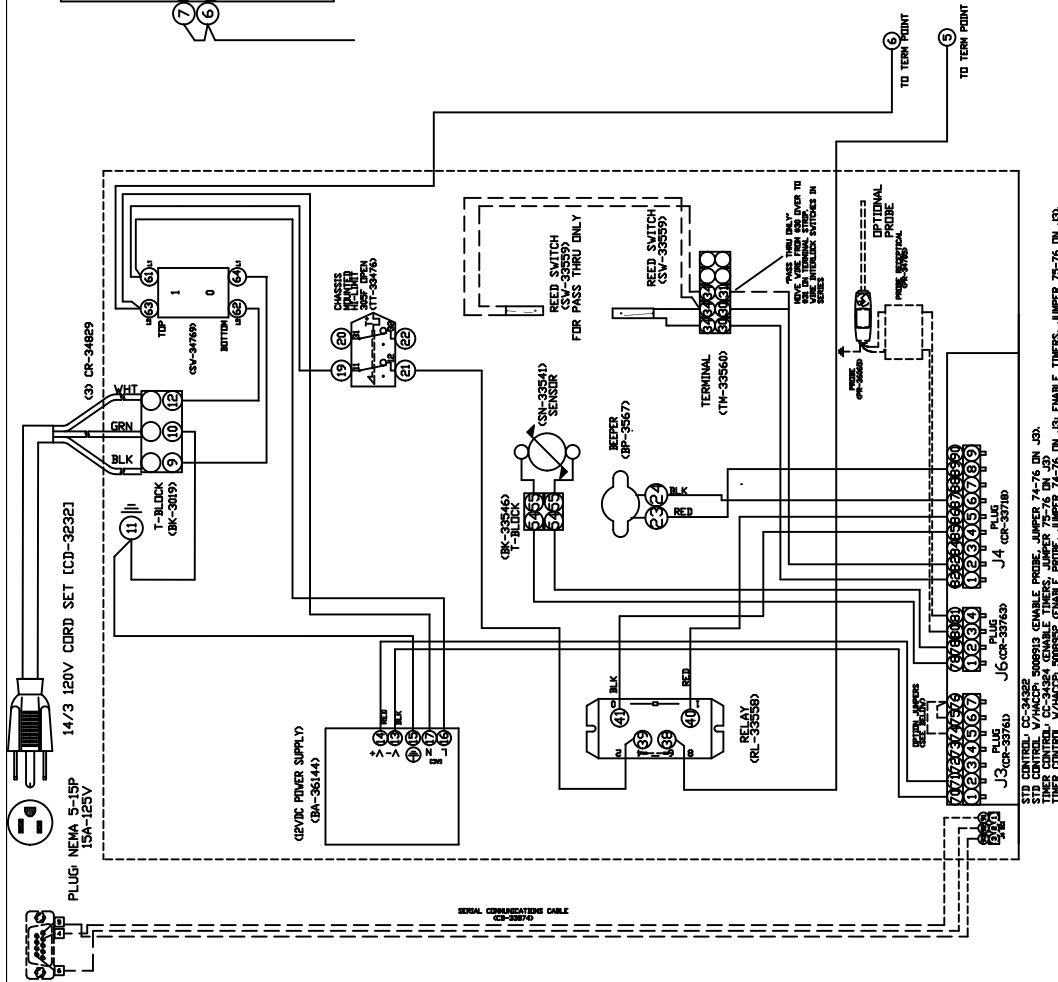
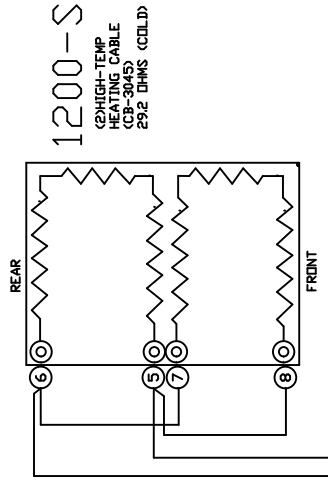
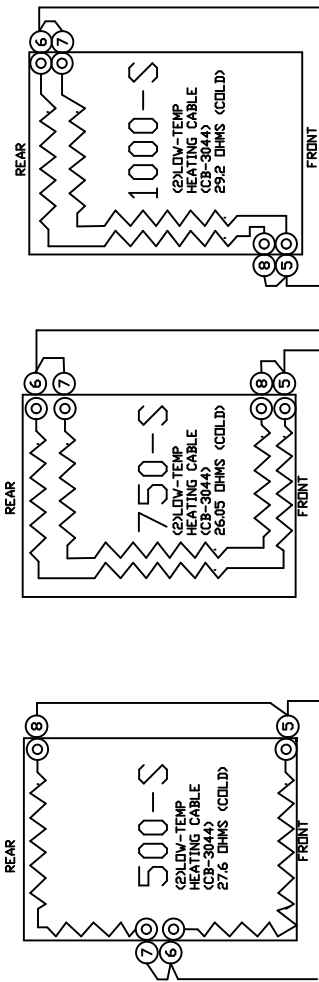
IS	6/61	Condense wire set	9/12/13	T/G
14	6758	China Curdset Upgrade	8/28/13	T/G
13	6327	Add 300-S IN LIMIT, OMIT ENTH	5/04/12	T/G
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
		300, 500, 750, 1000, 1200-S	230V 50HZ	

WIRING DIAGRAM
ALTO-SHAAM DWG: 77196
 BY: JPK DATE: 1/16/08 SHEET 1 OF 1

NOTE #1: ALL NUMBERS IN () = ALTO-SHAAM PART NUMBERS

NOTE #2: SEE DRW. 5015444 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY [FOR 300]
 SEE DRW. 5015446 FOR 230V WIRE ASSEMBLY [FOR 300]
 SEE DRW. 5012835 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY [FOR 500, 750, 1000 AND 1200]
 SEE DRW. 5012838 FOR 230V WIRE ASSEMBLY [FOR 500, 750, 1000 AND 1200]
 SEE DRW. 5007692 FOR HIGH WATT JUMPERS [FOR 500, 750, 1000 AND 1200]

TOP VIEW OF CABLE CONFIGURATION



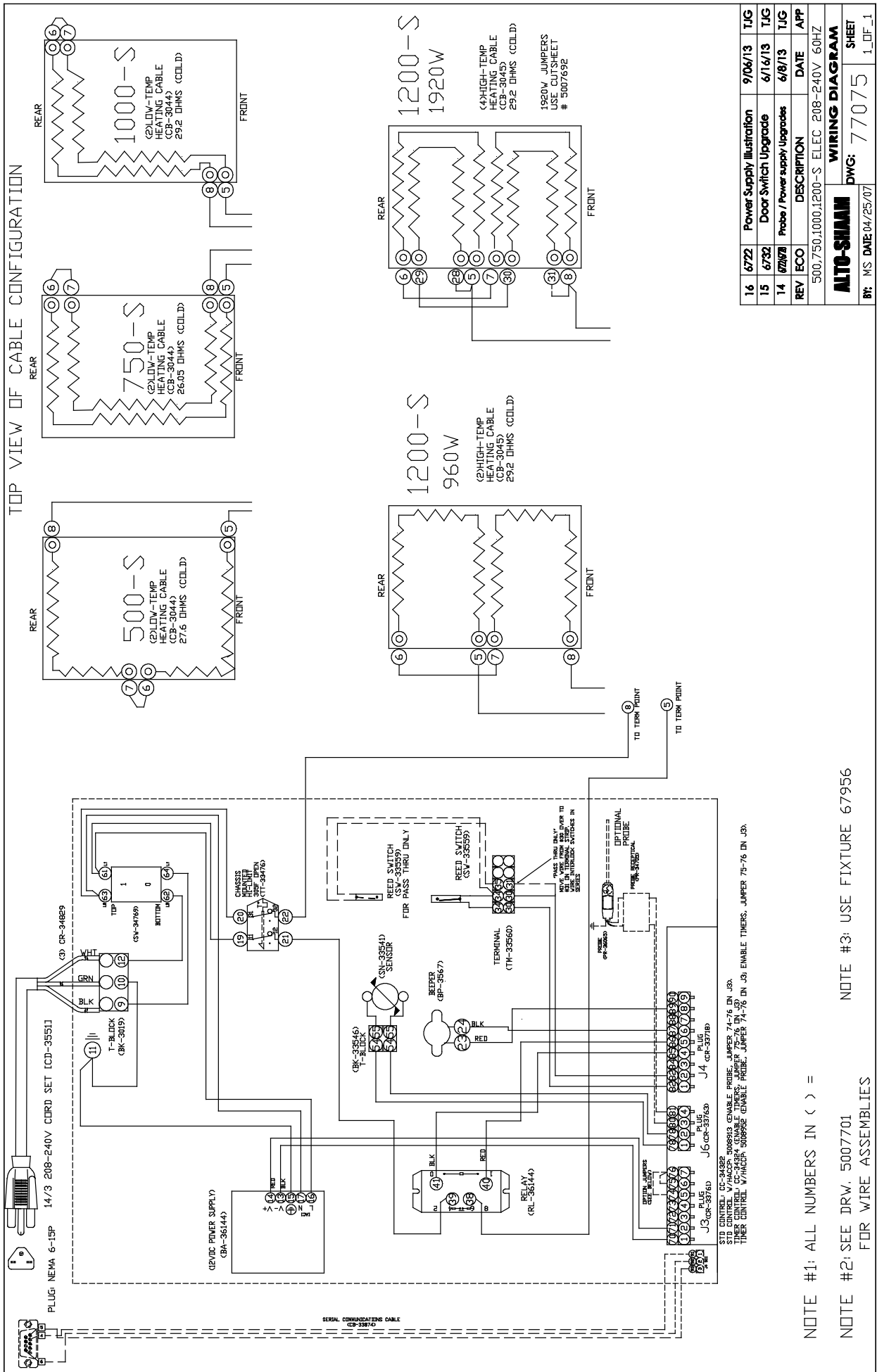
NOTE #1: ALL NUMBERS IN () =
ALTO-SHAAM PART NUMBERS

NOTE #2: SEE DRW. 5006457
FOR WIRE ASSEMBLIES

NOTE #3: USE FIXTURE 67956

STD CONTROL CS-34255
TIMER CONTROL C-34264
TIMER CONTROL V/HACDR M005913
ENABLE PROBE, JUMPER 74-76 DN JS3.
TIMER CONTROL C-34264
ENABLE TIMERS, JUMPER 75-76 DN JS3.
TIMER CONTROL V/HACDR M005913
ENABLE PROBE, JUMPER 74-76 DN JS3.
ENABLE TIMERS, JUMPER 75-76 DN JS3.

16	6722	Power Supply Illustration	9/09/13	TJG
15	6732	Door Switch Upgrade	6/16/13	TJG
14	6740/6738	PROBE / POWER SUPPLY UPGRADES	6/08/13	TJG
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
500,750,1000,1200-S ELEC 120V 60HZ				
ALTO-SHAAM			WIRING DIAGRAM	
BY: MS DATE: 02/13/07			DWG: 7862	
			SHEET 1_DF_1	



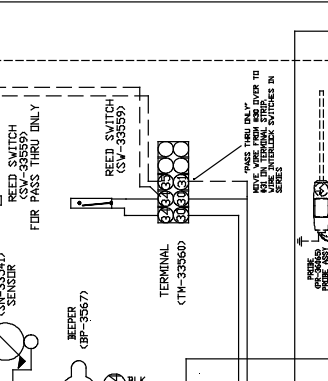
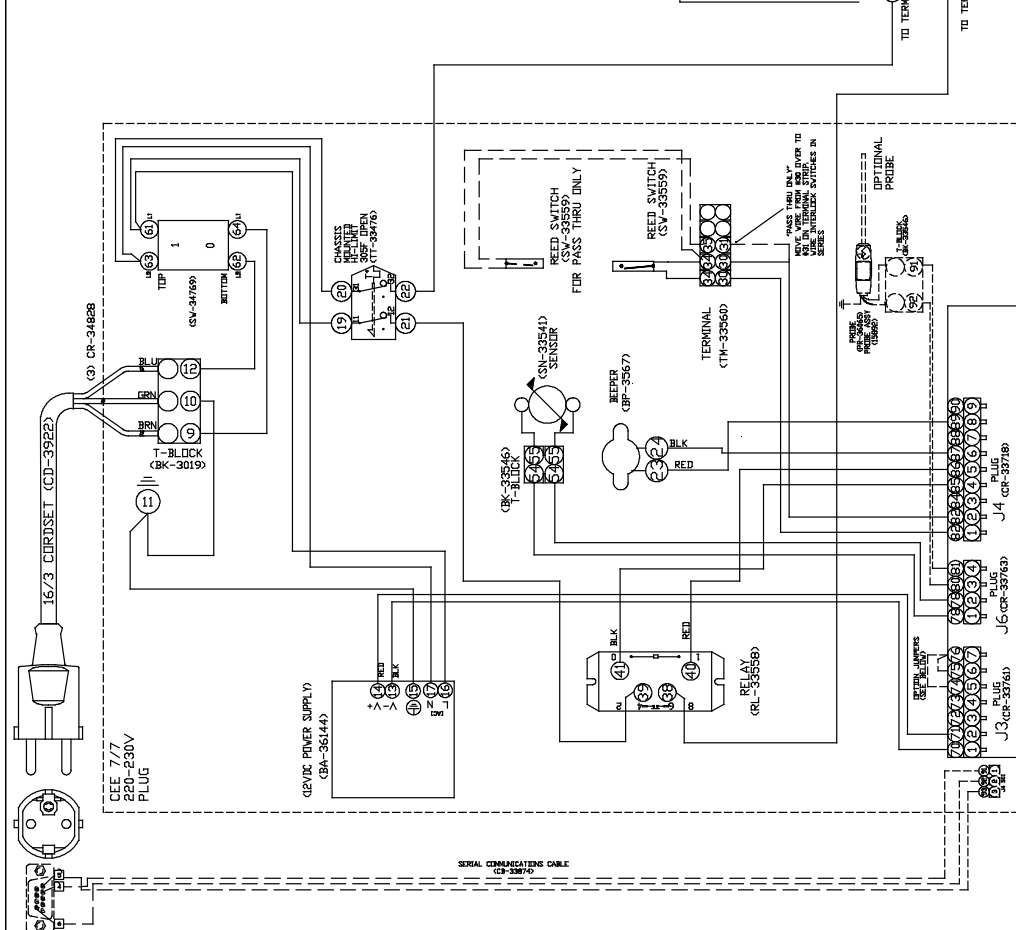
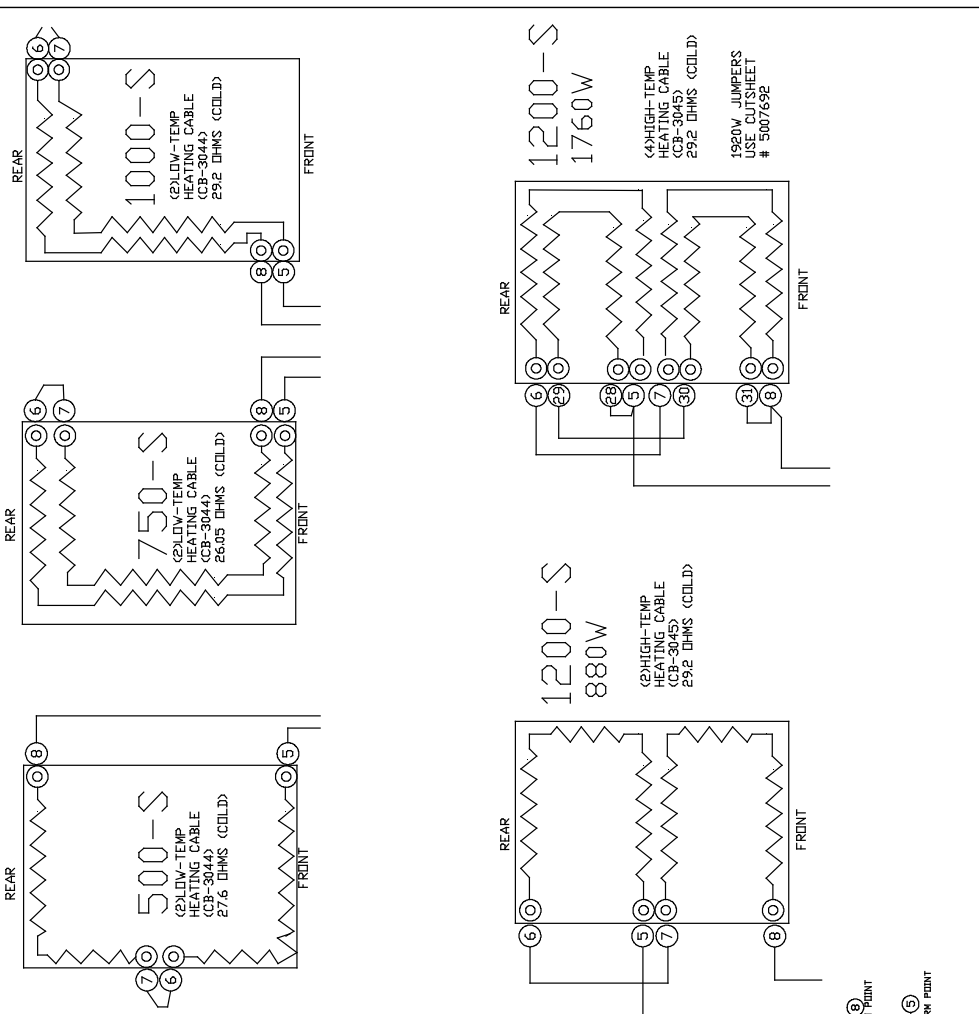
16	6722	Power Supply Illustration	9/06/13	TJG
15	6732	Door Switch Upgrade	6/16/13	TJG
14	6797B	Probe / Power supply Upgrades	6/8/13	TJG
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
		500.750.1000.1200-S ELEC 208-240V 60HZ		
		ALTO-SHAM	WIRING DIAGRAM	
BY: MS		DATE: 04/25/07	DWG: 77075	SHEET 1_OF_1

NOTE #1: ALL NUMBERS IN () =

NOTE #2: SEE DRV. 5007701

NOTE #3: USE FIXTURE 67956 FOR WIRE ASSEMBLIES

TOP VIEW OF CABLE CONFIGURATION



15	6722	Power Supply Illustration	9/09/13	TJG
14	6732	Door Switch Upgrade	6/16/13	TJG
13	67078	Probe/ Power Supply Upgrade	6/08/13	TJG
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
		500,750,1000,1200-S ELEC 230V 50HZ		
ALTO-SHAAM			WIRING DIAGRAM	
BY: E.D.F. DATE: 3/20/07			DWG: 7863	SHEET 1_OF_1

NOTE #1: ALL NUMBERS IN () = ALTO-SHAAM PART NUMBERS

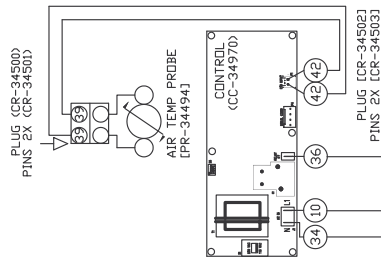
NOTE #2: SEE DRW. 5006488 FOR WIRE ASSEMBLIES

NOTE #3: Use fixture 67956

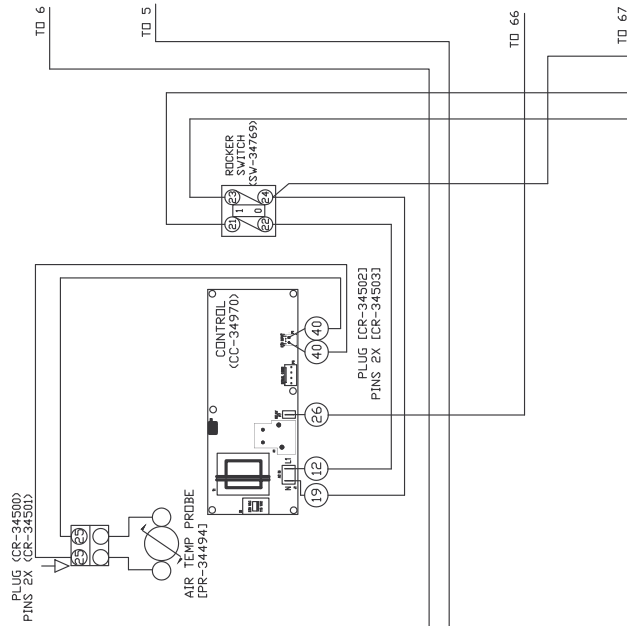
VIEW FROM REAR OF BONNET

(FRONT)

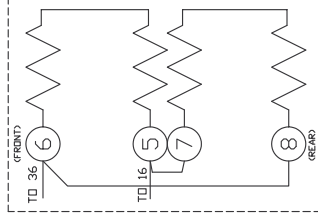
UPPER CONTROLS



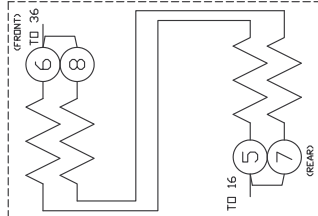
LOWER CONTROLS



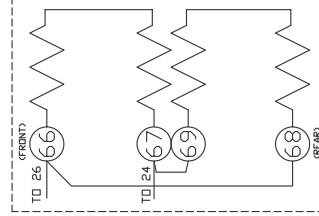
1200-UP UPPER
HI-TEMP
HEATING CABLE
2 LENGTHS OF (CB-3045)
29.2 OHMS EA COLD
30 OHMS EA HOT



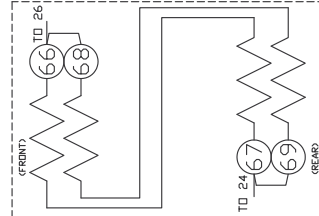
1000-UP UPPER
LOW-TEMP
HEATING CABLE
2 LENGTHS OF (CB-3044)
29.2 OHMS EA COLD
30 OHMS EA HOT



1200-UP LOWER
HI-TEMP
HEATING CABLE
2 LENGTHS OF (CB-3045)
29.2 OHMS EA COLD
30 OHMS EA HOT

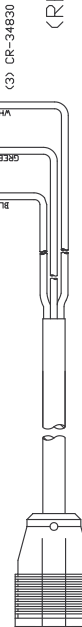


1000-UP LOWER
LOW-TEMP
HEATING CABLE
2 LENGTHS OF (CB-3044)
29.2 OHMS EA COLD
30 OHMS EA HOT



DESIGN	VOLTS	WATTS	AMPS
F	120V	1920W	16A
C	120V	1920W	16A

PLUG, NEMA 5-20P
20 AMP 125 VOLTS



12/3 CORD SET [CD-33824]

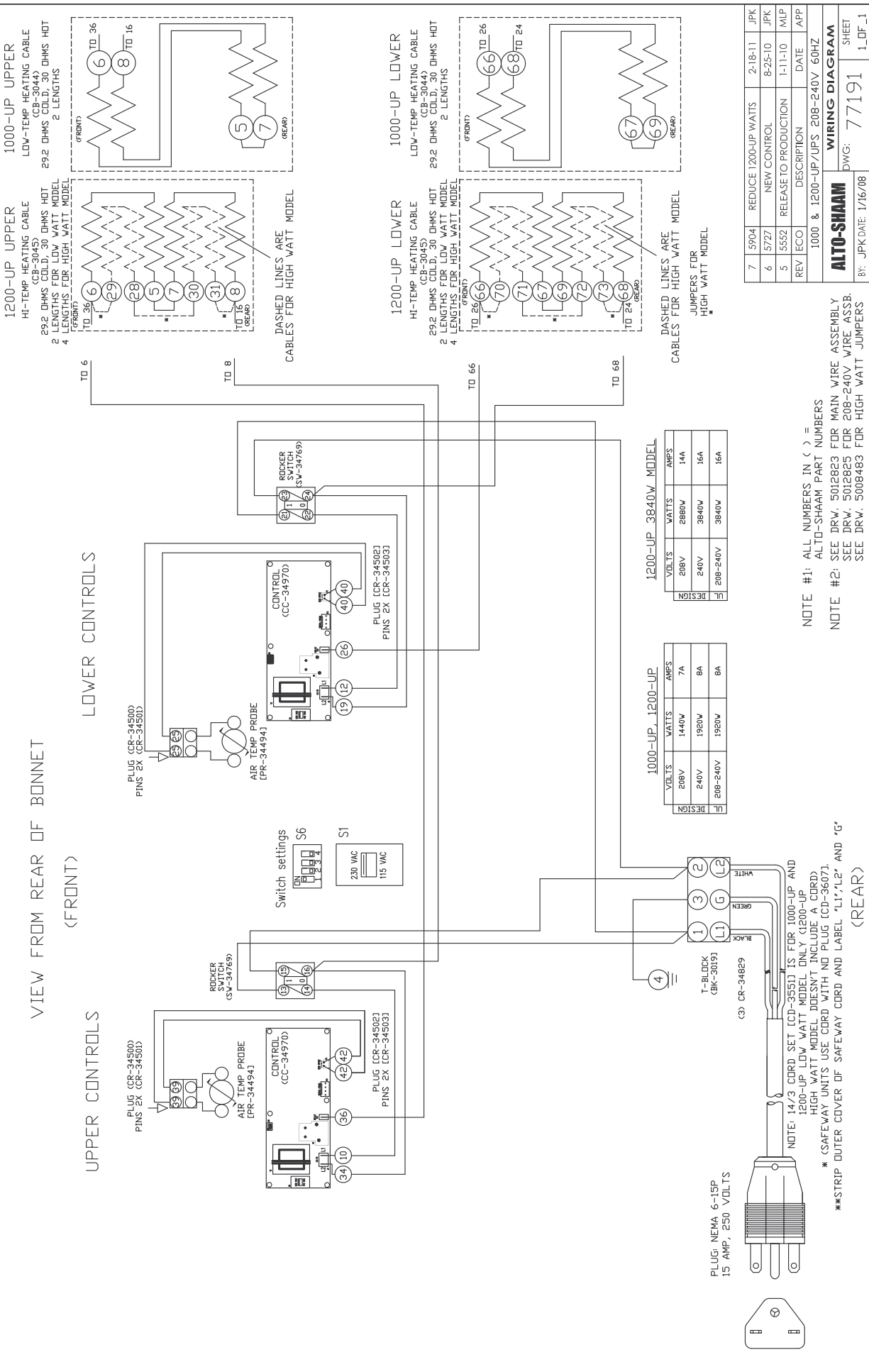
(REAR)

NOTE #1: ALL NUMBERS IN () =
ALTO-SHAM PART NUMBERS
NOTE #2: SEE DRW. 5012823 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY
SEE DRW. 5012824 FOR 120V WIRE ASSEMBLY

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
6	5904	REMOVE HTG CABLE LENGTHS	2-18-11	JPK
5	5727	NEW CONTROL	8-25-10	JPK
4	5552	RELEASE TO PRODUCTION	1-11-10	MJP

1000 & 1200-UP/UPS 120V 60HZ

ALTO-SHAM WIRING DIAGRAM
BY: JPK DATE: 1/16/08 DWG: 77190 SHEET 1_DF_1



REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
7	5904	REDUCE 1200-UP WATTS	2-18-11	JPK
6	5727	NEW CONTROL	8-25-10	JPK
5	5552	RELEASE TO PRODUCTION	1-11-10	MJP

1000 & 1200-UP/JPS 208-240V 60HZ

WIRING DIAGRAM

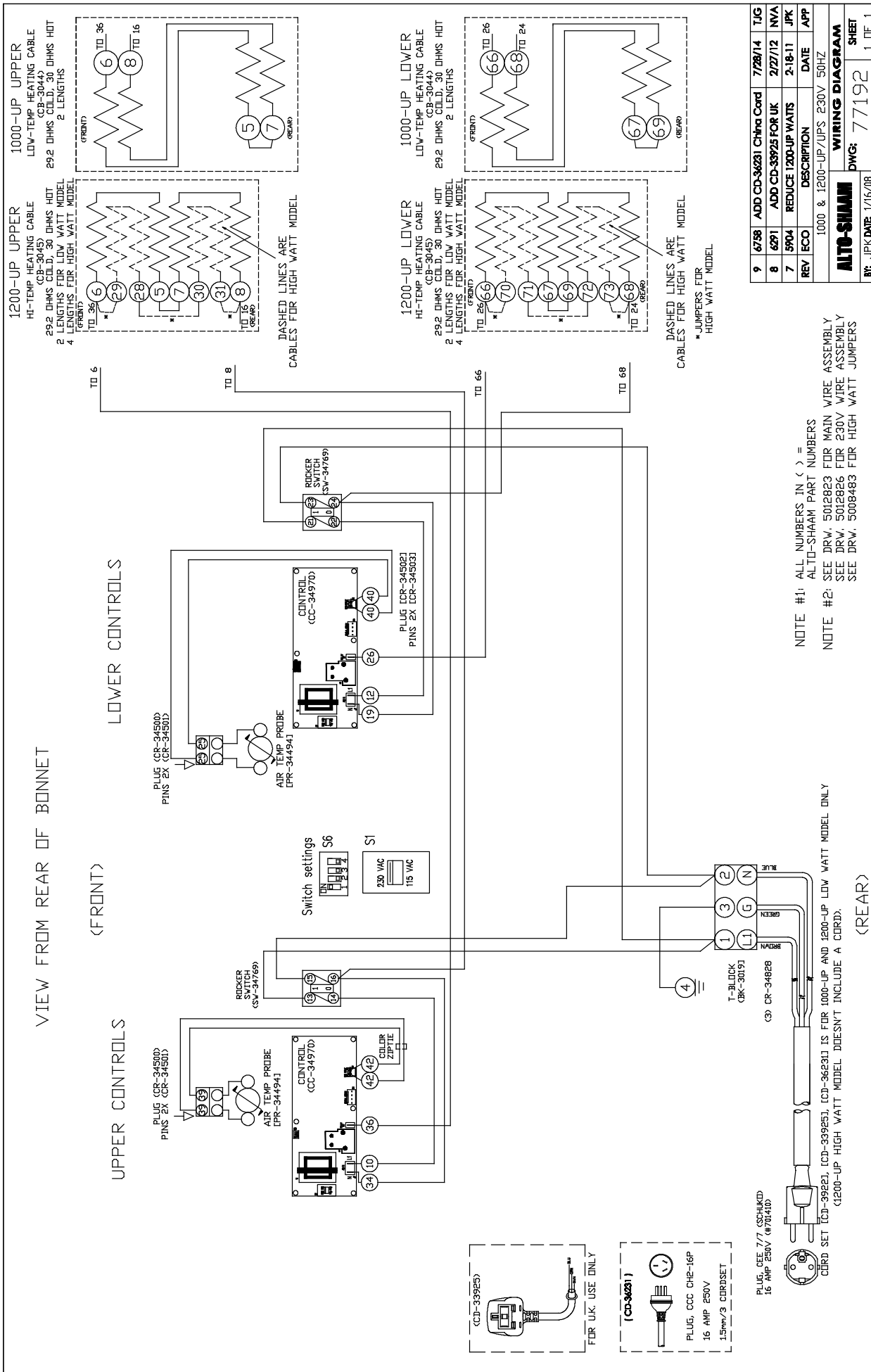
DWG: 77191

BY: JPK DATE: 1/16/08

SHEET 1_DF_1

NOTE #1: ALL NUMBERS IN () = ALTO-SHAAM PART NUMBERS

NOTE #2: SEE DRW. 5012823 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY
 SEE DRW. 5012825 FOR 208-240V WIRE ASSB.
 SEE DRW. 5008483 FOR HIGH WATT JUMPERS

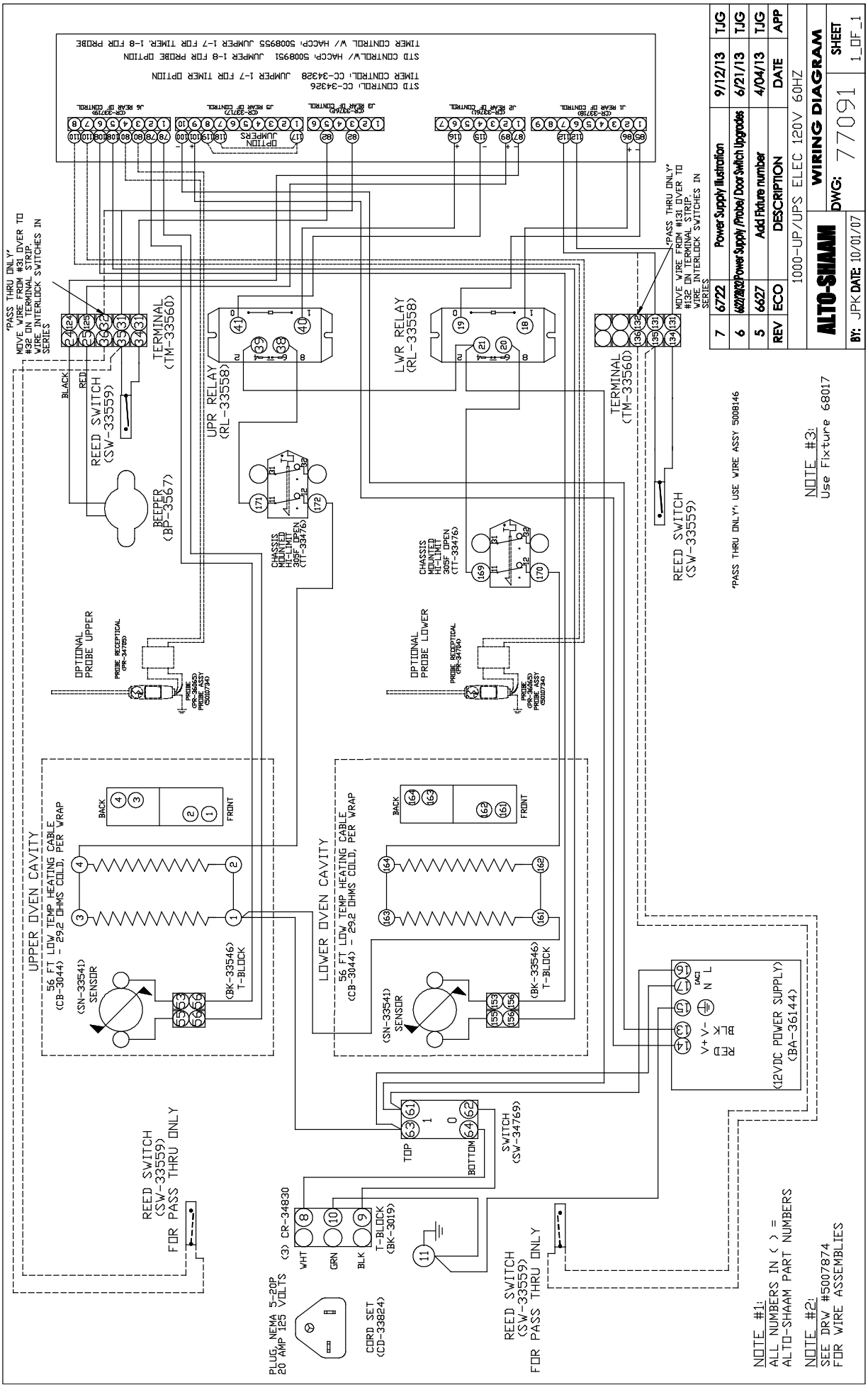


REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP	JPK	TJG
9	6758	ADD CD-36281 China Card	7/28/14			
8	6291	ADD CD-33925 FOR UK	2/27/12	NVA		
7	5904	REDUCE 1200-UP WATTS	2-18-11	JPK		
6						
5						
4						
3						
2						
1						

1000 & 1200-UP/UPS 230V 50HZ

ALTO-SHAMM
 DWG: 77192
 BY: JPK DATE: 1/16/08

WIRING DIAGRAM SHEET 1_OF_1



REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
7	6722	Power Supply Illustration	9/12/13	TJG
6	6627	Power Supply / Probe / Door Switch Upgrades	6/21/13	TJG
5	6627	Add Fixture number	4/04/13	TJG

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
1000-UP/UPS	ELEC	120V 60HZ		

ALTO-SHAAM		WIRING DIAGRAM
DWG: 77091		SHEET 1 OF 1
BY: JPK	DATE: 10/01/07	

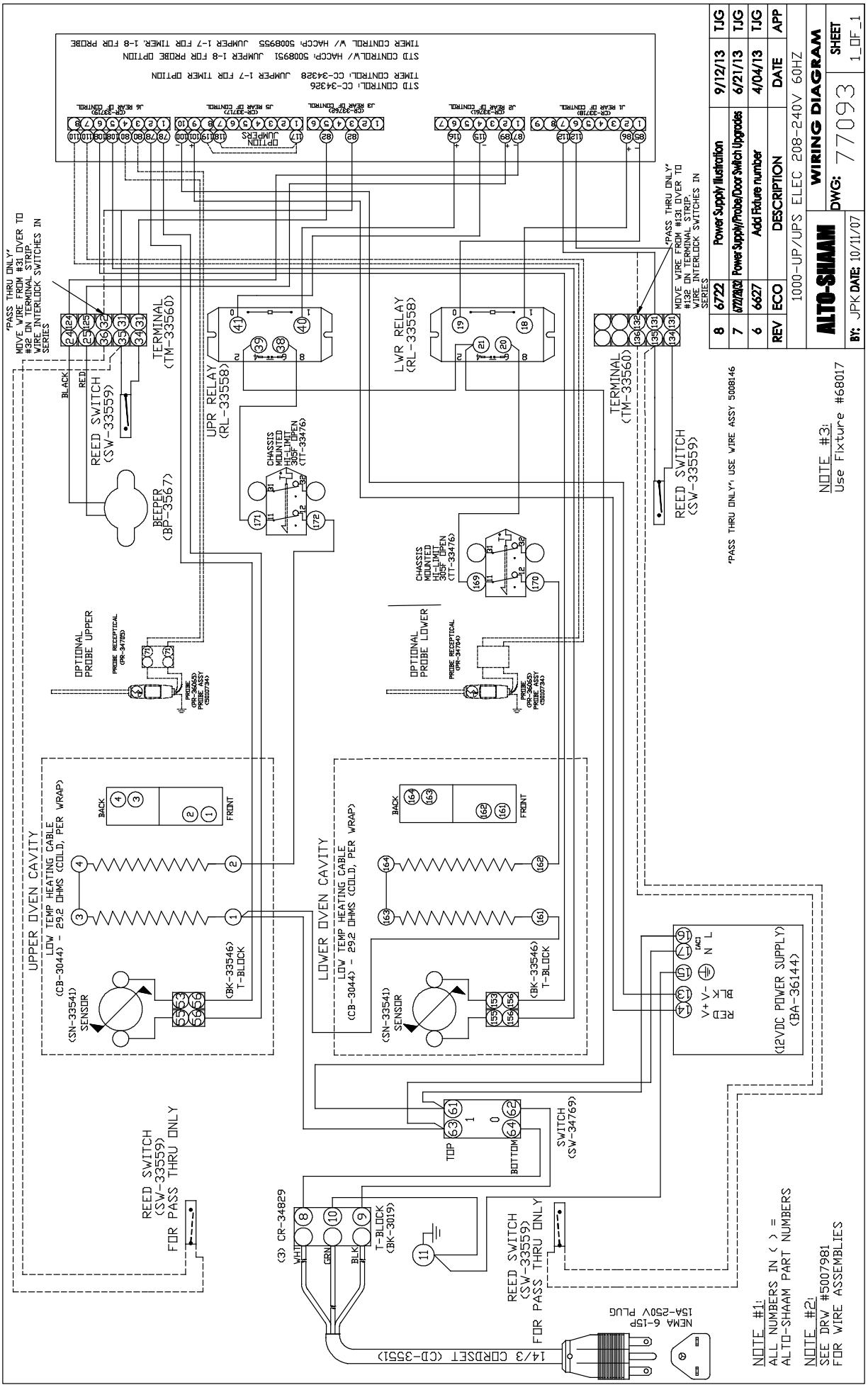
NOTE #1:
ALL NUMBERS IN () =
ALTO-SHAAM PART NUMBERS

NOTE #2:
SEE DRW #5007874
FOR WIRE ASSEMBLIES

NOTE #3:
Use Fixture 68017

"PASS THRU ONLY": USE WIRE ASSY 5008146

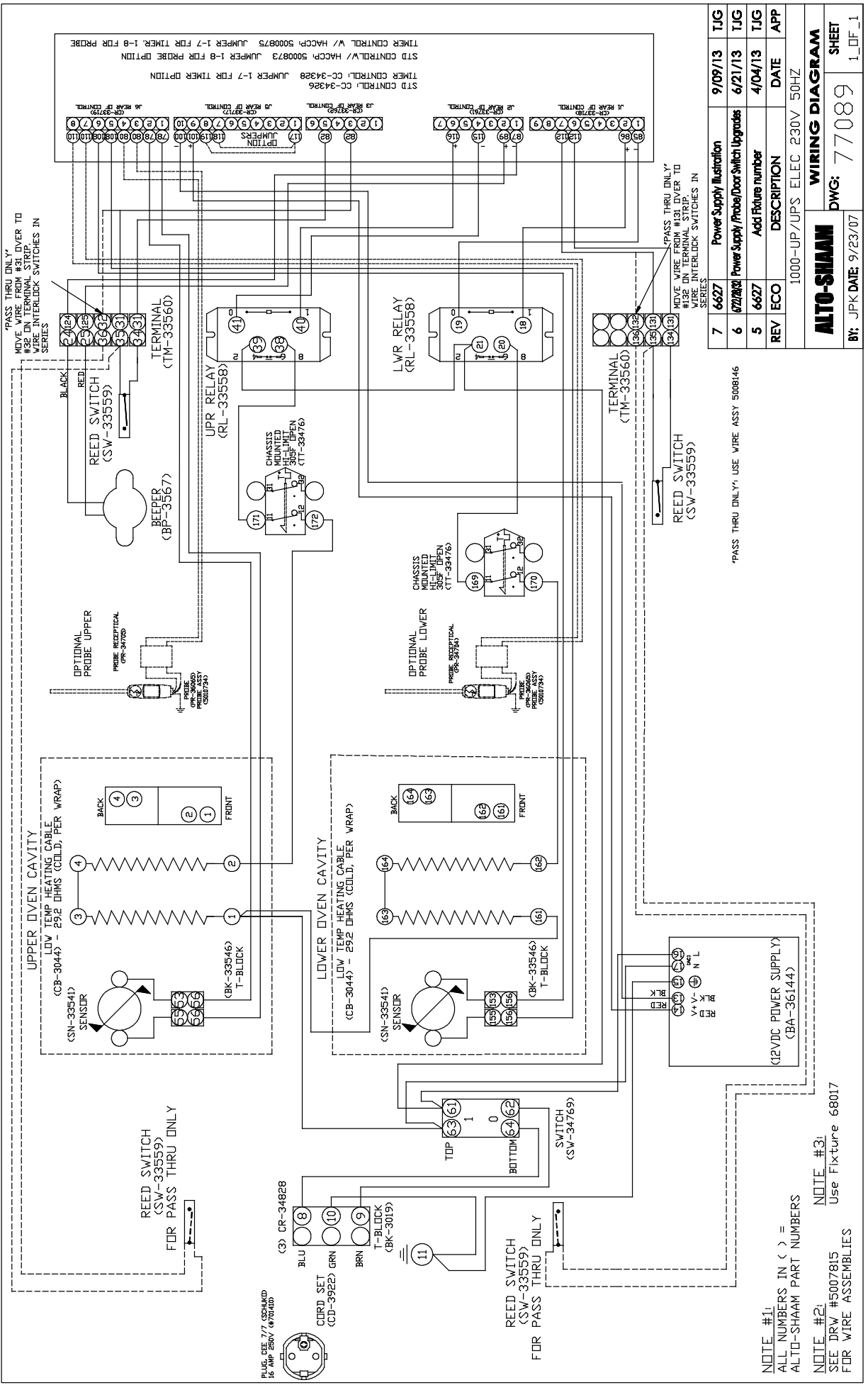
"PASS THRU ONLY":
MOVE WIRE FROM #31 OVER TO
#32 ON TERMINAL STRIP.
WIRE INTERLOCK SWITCHES IN
SERIES.

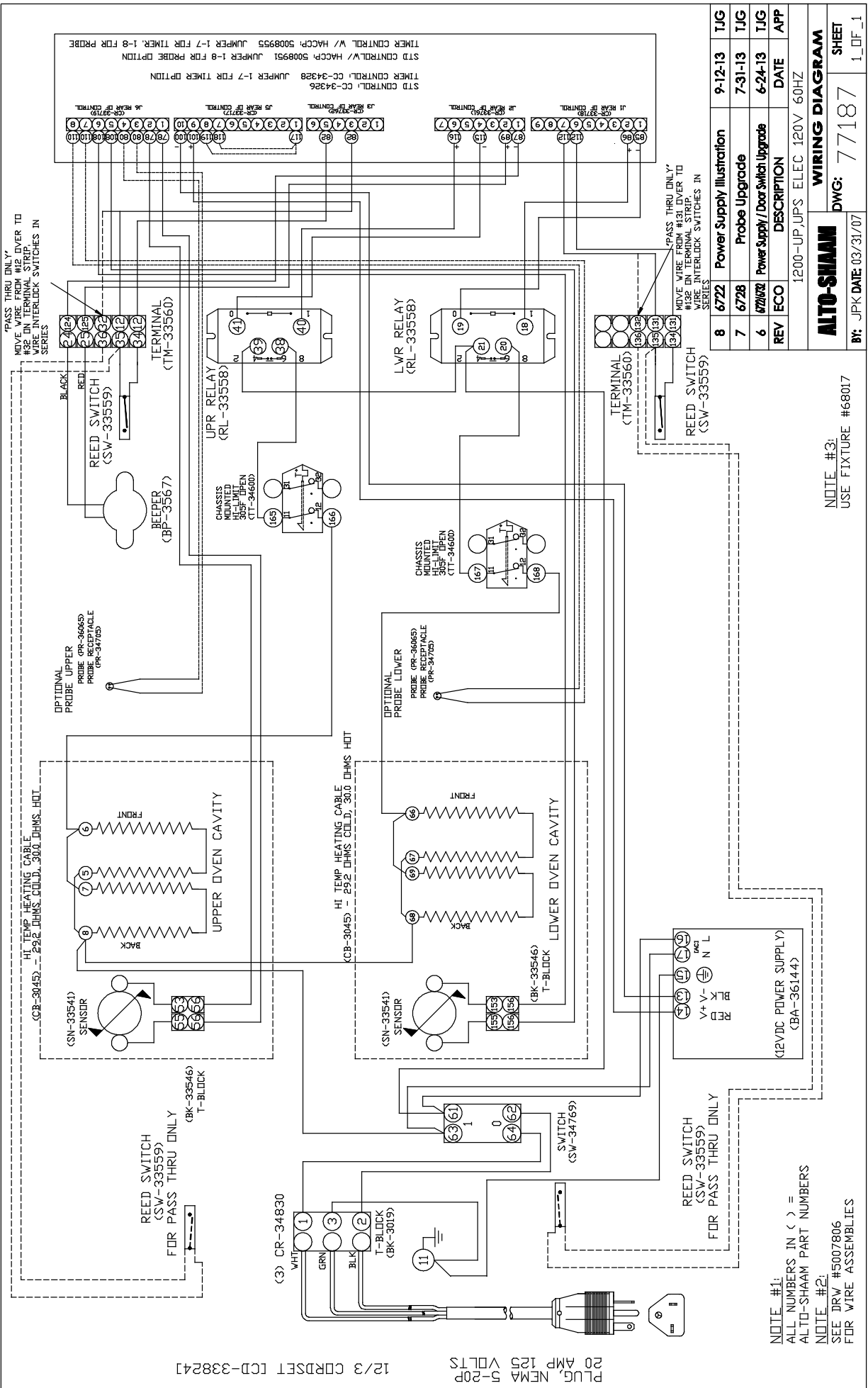


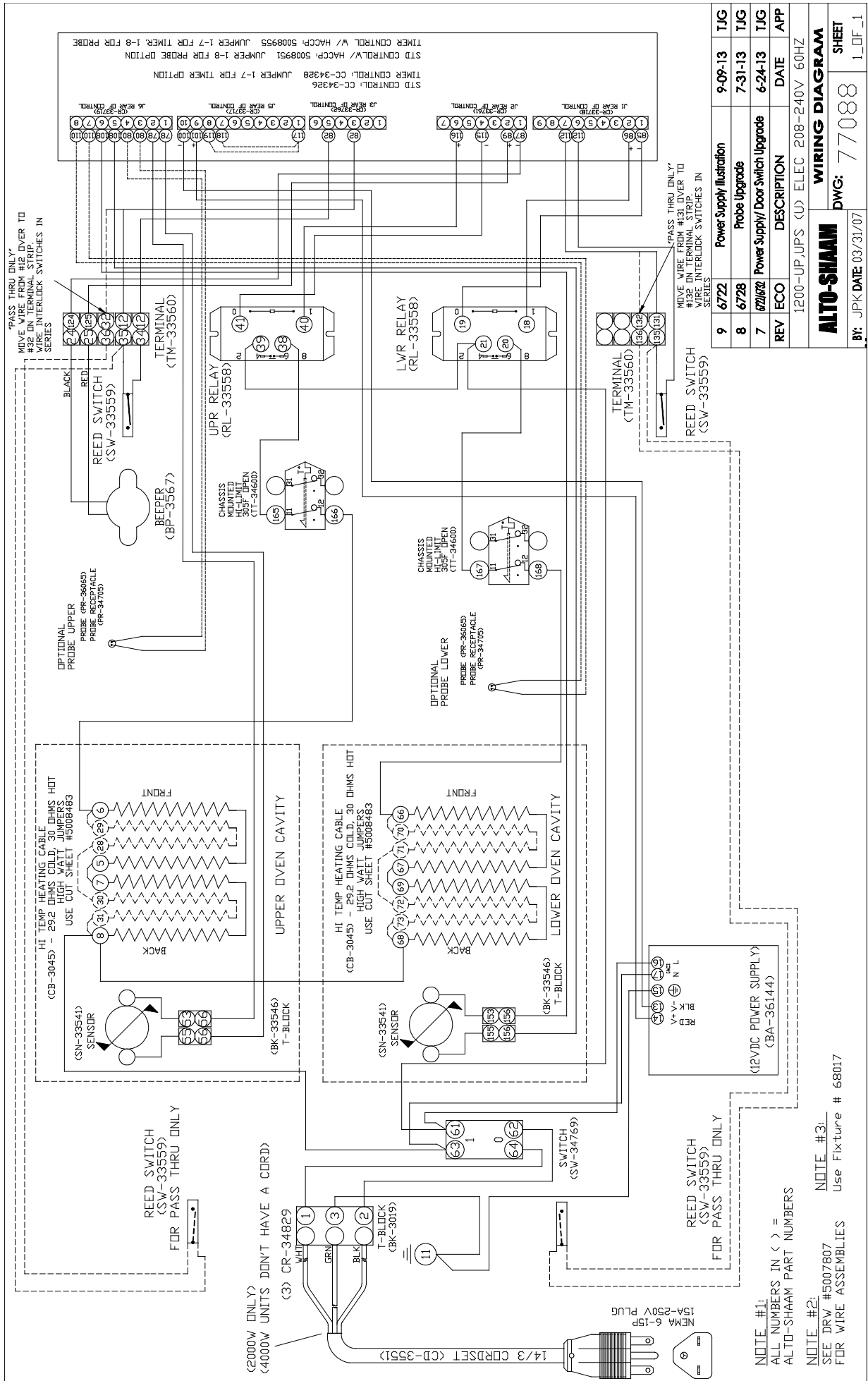
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
8	6722	Power Supply Illustration	9/12/13	TJG
7	6720/203	Power Supply/Probe/Door Switch Upgrade	6/21/13	TJG
6	6627	Add Fixture number	4/04/13	TJG

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
1000-UP/UPS	ELEC	1000-UP/UPS ELEC 208-240V 60HZ		

WIRING DIAGRAM	
DWG: 77093	SHEET 1_OF_1



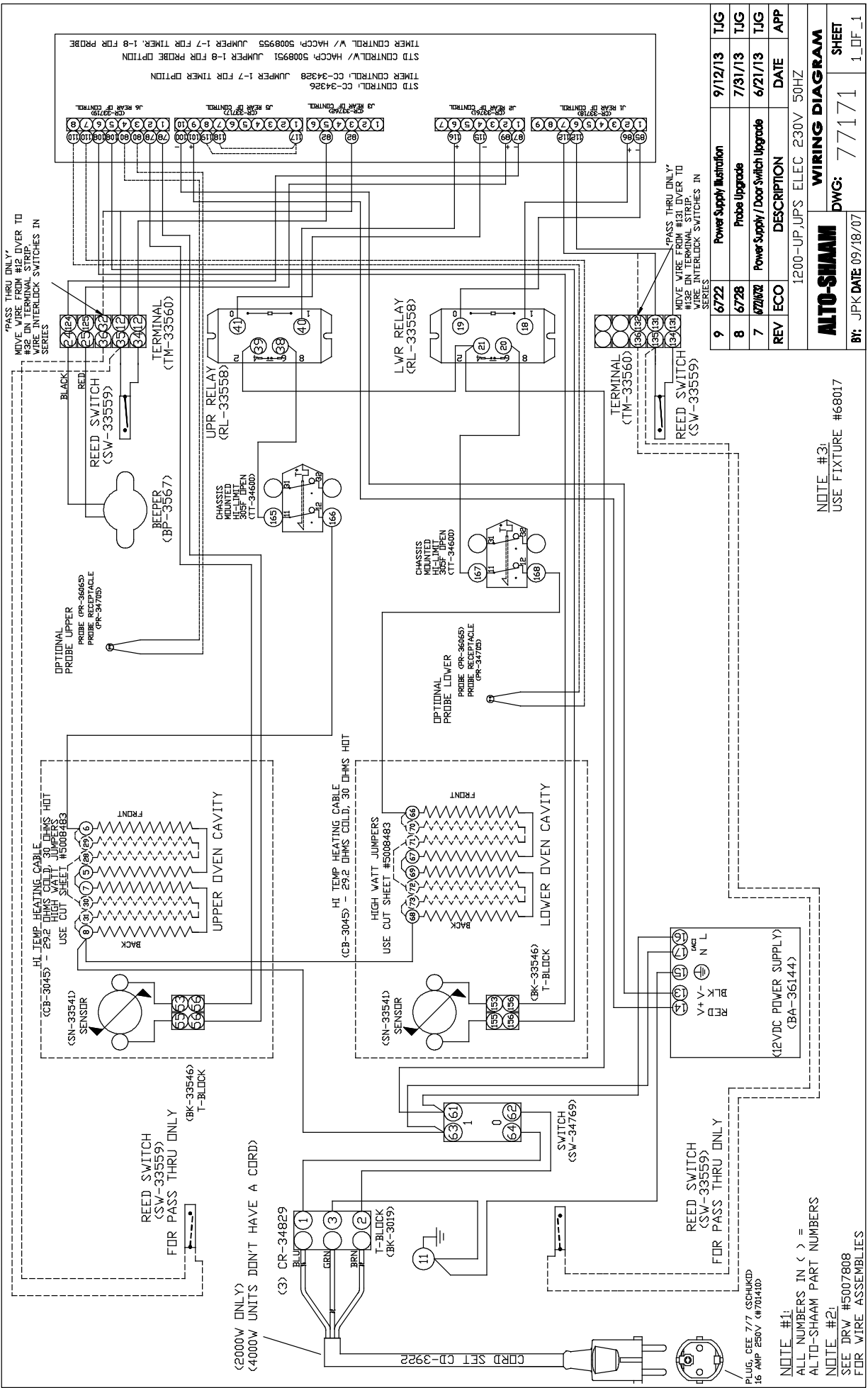




REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
9	6722	Power Supply Illustration	9-09-13	TJG
8	6728	Probe Upgrade	7-31-13	TJG
7	6720/692	Power Supply/ Door Switch Upgrade	6-24-13	TJG

1200-UP, UPS (U) ELEC 208-240V 60HZ
ALTO-SHAAM
 DWG: 77088
 BY: JPK DATE: 03/31/07
WIRING DIAGRAM
 SHEET 1 OF 1

NOTE #1:
 ALL NUMBERS IN () =
 ALTO-SHAAM PART NUMBERS
 NOTE #2:
 SEE DRW #5007807
 FOR WIRE ASSEMBLIES
 NOTE #3:
 Use Fixture # 68017



REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
9	6722	Power Supply Illustration	9/12/13	TJG
8	6728	Probe Upgrade	7/31/13	TJG
7	672073	Power Supply / Door Switch Upgrade	6/21/13	TJG

1200-UP,UPS	ELEC	230V	50HZ
WIRING DIAGRAM			
ALTO-SHAAM			
DWG: 77171			
SHEET 1_OF_1			

NOTE #3:
USE FIXTURE #68017

NOTE #1:
ALL NUMBERS IN () =
ALTO-SHAAM PART NUMBERS
NOTE #2:
SEE DRW #5007808
FOR WIRE ASSEMBLIES

TRANSPORTSCHADE en CLAIMS



Alle apparatuur van Alto-Shaam wordt FOB geleverd bij het transportpunt en indien de transporteur het accepteert, is een dergelijke zending vanaf dat moment eigendom van de geadresseerde.

Mocht er schade ontstaan tijdens het transport, neem het apparaat dan niet in gebruik totdat de schade is geïnspecteerd door een erkende Alto-Shaam servicevertegenwoordiger.

Mocht er schade ontstaan tijdens het transport, neem het apparaat dan niet in gebruik totdat de schade is geïnspecteerd door een erkende Alto-Shaam servicevertegenwoordiger.

Transportschade is een zaak van de transporteur en de geadresseerde. In dergelijke gevallen wordt de transporteur verantwoordelijk geacht voor de veilige aflevering van de goederen tenzij de verzender aantoonbaar onachtzaamheid kan worden verweten.

1. Voer onmiddellijk een inspectie uit terwijl de apparatuur nog in de vrachtwagen staat of meteen nadat deze naar het ontvangstgebied is verplaatst. Wacht niet totdat de materialen naar een opslagruimte zijn verplaatst.
2. Onderteken de afleverbon of vrachtbbon niet tot u alles goed geteld hebt en alle goederen goed hebt geïnspecteerd.
3. Noteer alle schade rechtstreeks op de afleverbon van de transporteur.
4. Verzeker u ervan dat de chauffeur de bon ondertekent. Als deze dat weigert, maakt u daar een notitie van op de bon.
5. Als de bestuurder de inspectie niet toestaat, schrijft u op de afleverbon het volgende:
Bestuurder weigert inspectie van de goederen op zichtbare schade.
6. Bel onmiddellijk het kantoor van het transportbedrijf op als u schade ontdekt en vraag om een inspectie. Mail een geschreven bevestiging van de tijd, datum en de persoon die u gesproken hebt.
7. Bewaar eventuele pakketten en verpakkingsmateriaal voor nadere inspectie door de transporteur.
8. Dien onmiddellijk een schriftelijke claim in bij de transporteur en bevestig daaraan kopieën van alle bijbehorende documenten.

Wij zullen altijd onze klanten blijven bijstaan bij het indienen van claims als deze correct zijn ingediend en actief worden vervolgd. Wij kunnen echter geen claims voor u indienen, de verantwoordelijkheid voor claims op ons nemen of kortingen op de betaling verlenen bij dergelijke claims.

BEPERKTE GARANTIE

Alto-Shaam, Inc. garandeert de oorspronkelijke koper dat elk origineel onderdeel dat defect blijkt te zijn wat betreft materiaal of arbeid, met in acht name van de hierna genoemde voorwaarden en ter beoordeling van Alto-Shaam, zal worden vervangen door een nieuw of gerepareerd onderdeel.

De garantieperiode voor originele onderdelen is als volgt:

Voor de koelcompressor op Alto-Shaam Quickchillers™ vijf (5) jaar vanaf de datum van installatie van het apparaat.

Voor het verwarmingselement Halo Heat® ovens voor koken en warm houden, zolang de oorspronkelijke koper eigenaar van de oven is. Dit geldt niet voor apparatuur die enkel voor warm houden bestemd is.

Voor alle andere originele onderdelen, één (1) jaar vanaf de datum van installatie van het apparaat of vijftien (15) maanden vanaf de datum van verzending, wat het eerst plaatsvindt.

De garantie op arbeid is, afhankelijk van welke omstandigheid zich het eerst voordoet, tot één (1) jaar na installatie of vijftien (15) maanden na de datum van verzenden geldig.

Alto-Shaam draagt de normale arbeidskosten voor werkzaamheden tijdens de standaard bedrijfstijden, uitgezonderd toeslagen voor overwerk, feestdagen en andere extra kosten.

Om geldig te zijn, moet een garantieclaim worden ingediend tijdens de garantieperiode. Deze garantie is niet overdraagbaar.

DEZE GARANTIE IS NIET VAN TOEPASSING OP:

1. Kalibratie.
2. Vervanging van gloeilampen, deurrubbers, en/of het vervangen van glas als gevolg van enigerlei beschadiging.
3. Schade aan de apparatuur veroorzaakt door een ongeval, transport, onjuiste installatie of enigerlei wijziging.
4. Apparatuur gebruikt onder omstandigheden als misbruik, onjuist gebruik, onzorgvuldigheid of abnormale omstandigheden zoals bijvoorbeeld, maar niet uitsluitend, apparatuur blootgesteld aan bijtende of onjuiste chemicaliën waaronder bijvoorbeeld, maar niet uitsluitend, verbindingen die chloride of quaternaire zouten bevatten, slechte waterkwaliteit of apparatuur waarbij het serienummer ontbreekt of is gewijzigd.
5. Schade als rechtstreeks gevolg van slechte waterkwaliteit, onjuist onderhoud van stoomgeneratoren en/of oppervlakken die beïnvloed zijn door de waterkwaliteit. De waterkwaliteit en het vereiste onderhoud van stoom producerende apparatuur is de verantwoordelijkheid van de eigenaar/bediener.
6. Schade veroorzaakt door het gebruik van een reinigingsmiddel anders dan de Combitherm® Cleaner van Alto-Shaam, waaronder bijvoorbeeld, maar niet uitsluitend, schade als gevolg van chloor of andere schadelijke chemicaliën. **Het gebruik van de Combitherm® Cleaner van Alto-Shaam op Combitherm® ovens wordt ten strengste aanbevolen.**
7. Schade of verlies als gevolg van storingsen, inclusief verlies van product, voedsel, inkomsten of gevolgschade of bijkomende schade van welke aard dan ook.
8. Apparatuur met enigerlei wijziging van het originele model, vervanging van onderdelen door andere dan door de fabriek goedgekeurde onderdelen, verwijderen van onderdelen inclusief poten of toevoegen van enigerlei onderdelen.

Deze garantie is exclusief en vervangt alle andere garanties, uitdrukkelijk of geïmpliceerd, inclusief de geïmpliceerde garanties van verhandelbaarheid en geschiktheid voor een specifiek doel. Alto-Shaam is in geen geval aansprakelijk voor verlies van gebruik, verlies van opbrengst of winst of verlies van product of voor indirecte, specifieke, bijkomende of gevolgschade. Niemand, uitgezonderd een verantwoordelijke persoon van Alto-Shaam, is bevoegd om deze garantie te wijzigen of om namens Alto-Shaam enigerlei andere verplichting of aansprakelijkheid aan te gaan in verband met apparatuur van Alto-Shaam.



Geldt vanaf 1 november, 2012