



Warmhoudkast voor warm voedsel

Deluxe of eenvoudige bediening



300-S
500-S
500-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, VS

TELEFOON: +1 262.251.3800 • +1 800.558.8744 VS / CANADA
FAX: +1 262.251.7067 • +1 800.329.8744 ALLEEN VS
www.alto-shaam.com



Raadpleeg de aanwijzingen voor
installatie en gebruik.

Fabrikantgegevens

Auteursrecht

© Copyright 10/23 Alto-Shaam, Inc.

Alle rechten voorbehouden.

Deze handleiding noch enig onderdeel daarvan mag op enigerlei wijze worden gereproduceerd of gebruikt zonder uitdrukkelijke geschreven toestemming van Alto-Shaam, Inc.

Handelsmerken

Alle handelsmerken waarnaar in deze documentatie wordt verwezen, zijn eigendom van de respectieve eigenaren.

Fabrikant

Alto-Shaam, Inc.

P.O. Box 450

W164 N9221 Water Street

Menomonee Falls, WI 53052, VS

Originele gebruiksaanwijzing

De inhoud van deze handleiding is vertaald uit het Amerikaans Engels.

Service-onderdelen

Interactieve onderdelenschema's voor dit apparaat zijn online beschikbaar met het hulpmiddel voor het zoeken van onderdelen:

<https://www.alto-shaam.com/en/customer-support/parts>.

Of scan de onderstaande QR-code.



Garantie en onderhoud	4
Aflevering	5
Uitpakken	6
Veiligheidsprocedures	7
Etiketten	9
Installatie	10
Elektrische aansluiting	20
Bediening	21
Reinigen en preventief onderhoud	24
Probleemoplossing	26
Schema's	28
Beperkte garantie	30

Veel plezier met uw warmhoudkast voor warm voedsel!

Halo Heat®-technologie De tijd staat stil. Alleen de Alto-Shaam-warmhoudkasten maken gebruik van de Halo Heat®-technologie. Geen ventilatoren of hete verwarmingselementen. Bij het bewaren van warme gerechten komt meer kijken dan alleen het verwarmen van voedsel. Ondersteun de voedselproductie en laat de bereiding buiten de piekuren plaatsvinden terwijl u toch de hoogst mogelijke kwaliteit levert.

Registreer uw apparaat

Registreren Door uw apparaat te registreren, verzekert u zich van directe service in geval van een garantieclaim. Tevens ontvangt u direct meldingen van software-updates en aanvullende productinformatie.

Uw persoonlijke gegevens worden niet met andere bedrijven gedeeld.

www.alto-shaam.com/warranty

Doorlopend beschikbare noodreparatieservice van Alto-Shaam

Telefonisch Bel +1 800 558 8744 voor onze 24-uurs noodservicelijn voor directe toegang tot onze plaatselijke, erkende onderhoudsbedrijven buiten normale kantooruren. Deze noodhulp wordt alleen verleend voor apparatuur van Alto-Shaam en is in de gehele Verenigde Staten beschikbaar via het gratis telefoonnummer van Alto-Shaam.

Beschikbaarheid Noodhulp is zeven dagen in de week beschikbaar, ook op feestdagen.

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.

Dit apparaat kan, inclusief niet gemonteerde onderdelen en accessoires, in één of meer pakketten zijn geleverd. Controleer of alle standaardonderdelen en opties zoals besteld bij elk apparaat zijn ontvangen. Bewaar alle informatie en instructies die meeverpakt zijn met het apparaat. Registreer het apparaat online op www.alto-shaam.com/en/customer-support/warranty-registration om te zorgen voor de juiste service in geval van een garantieclaim op onderdelen en arbeid.

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

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

Het serienummer is vereist bij alle verzoeken.

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

Model: _____

Serienummer: _____

Gekocht bij: _____

Datum van installatie: _____ **Spanning:** _____

Omgevingsomstandigheden

Omgevingsomstandigheden tijdens de werking

- Het apparaat moet voorafgaand aan gebruik acclimatiseren aan de kamertemperatuur in de omgeving waar dit in is geplaatst. 24 uur wordt aanbevolen.
- Omgevingstemperatuurbereik van 16 tot 43 °C.
- Relatieve luchtvochtigheid van minder dan 95% niet-condenserend.
- Atmosferische druk van 50 tot 106 kPa.

- Neem het apparaat voorzichtig uit de doos of krat.

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

Gooi deze handleiding niet weg. Deze handleiding wordt beschouwd als een onderdeel van het apparaat en moet worden aangeleverd aan de eigenaar of manager van het bedrijf of aan de persoon die verantwoordelijk is voor het trainen van de bedieners. Extra handleidingen zijn verkrijgbaar bij de fabrikant.

- 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.
- 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.

- Het apparaat is bedoeld voor het bewaren van warm 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) warm te houden. Stoffen met een laag vlampunt kunnen spontaan ontbranden en brand veroorzaken.
- Het 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.
- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik voor commerciële toepassingen, zoals in restaurantkeukens, kantines, ziekenhuizen en commerciële ondernemingen zoals bakkerijen, slagerijen enzovoort, maar niet voor continue massaproductie van voedsel.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door leken in huishoudelijke of gelijksoortige omgevingen, zoals personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen, boerderijen, hotels, motels en andere woonomgevingen en B&B-omgevingen.
- Alle probleemoplossingsgidsen, componentweergaven en onderdelenlijsten in deze handleiding zijn alleen bedoeld als algemene referentie en mogen alleen worden gebruikt door erkende en speciaal opgeleide monteurs.
- Deze handleiding moet worden beschouwd als een permanent onderdeel van dit apparaat. Deze handleiding en alle meegeleverde instructies, diagrammen, schema's, onderdelenlijsten, notities en etiketten moeten bij het apparaat blijven als dit wordt verkocht of verhuisd.

LET OP: Voor apparatuur die wordt geleverd voor gebruik op een locatie waar de volgende richtlijn geldt: 2012/19/EC WEEE



Elektronische of elektrische apparatuur **mag niet** worden afgevoerd met het andere gemeentelijke afval.

De onderstaande signaalwoorden en symbolen kunnen in deze handleiding worden gebruikt.

⚠ GEVAAR

Wijst op een gevaarlijke situatie die, indien niet wordt vermeden, tot ernstig letsel of overlijden leidt.

⚠ GEVAAR

Geeft een gevaarlijke situatie aan die, indien niet wordt vermeden, tot overlijden of ernstig letsel kan leiden.

⚠ VOORZICHTIG

Geeft een gevaarlijke situatie aan die, indien niet wordt vermeden, tot licht tot matig letsel kan leiden.

LET OP: Geeft informatie weer die moet worden beschouwd als belangrijk, maar die geen betrekking heeft op gevaren (zoals berichten betreffende materiële schade).

- Om ernstig letsel, overlijden 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 op zijn oorspronkelijke positie is teruggeplaatst, zorgt u ervoor dat alle bevestigingsmiddelen en de aansluitingen op de nutsvoorzieningen goed zijn aangebracht.
- Gebruik het apparaat **alleen** als het stilstaat. Mobiele ovenrekken, mobiele bordenrekken, transporttrolley's en apparaten op wieltjes kunnen omvallen wanneer deze worden verplaatst over een oneffen vloer of drempel en ernstig letsel veroorzaken.
- Gebruik **altijd** de wielremmen op mobiele apparaten of accessoires wanneer deze niet worden 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 veroorzaken.

**WAARSCHUWING**



Om ernstig letsel, overlijden, 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, schakelt u het apparaat onmiddellijk uit en houdt u de deur gesloten om de vlammen te doven. Als verder blussen noodzakelijk is, trekt u de stekker uit het stopcontact en belt u de brandweer. Het niet correct schoonmaken van het apparaat maakt de garantie ongeldig en ontheft Alto-Shaam van alle aansprakelijkheid.

Kwalificaties van de bediener

Het apparaat mag alleen worden gebruikt door getraind personeel met de volgende bedienerskwalificaties:

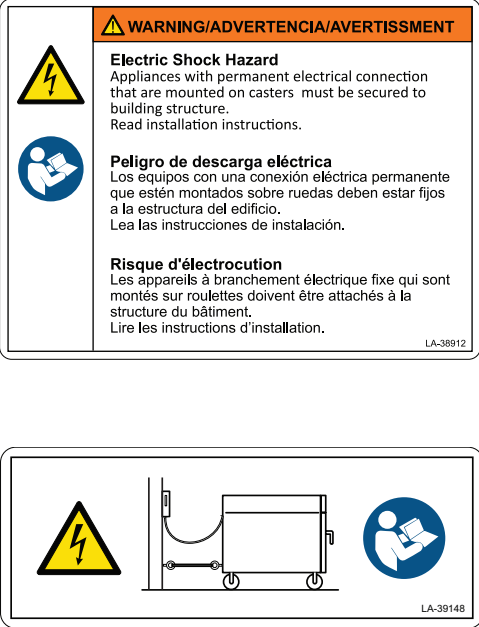
- goede instructie hebben ontvangen over het gebruik van het apparaat,
- hebben aangetoond dat zij met commerciële keukens en commerciële apparaten kunnen werken.

Het apparaat mag niet worden gebruikt 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,
- mensen onder de invloed van drugs of alcohol.

Betreffende kinderen:

- Kinderen moeten worden begeleid om ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat spelen.
- Kinderen mogen het apparaat niet reinigen of onderhouden.

	Gefabriceerd in de VS
	Veiligheidsafsluiter
 ALTO-SHAAM Every Alto-Shaam product is precision calibrated prior to release from the factory to ensure accurate temperature control. CALIBRATION TECHNICIAN _____ LA-26378	Voor het verzekeren van nauwkeurige temperatuurregeling wordt elk product van Alto-Shaam exact gekalibreerd voordat het de fabriek verlaat.
	WAARSCHUWING Heet oppervlak
 ⚠ WARNING/ADVERTENCIA/AVERTISSEMENT Electric Shock Hazard Appliances with permanent electrical connection that are mounted on casters must be secured to building structure. Read installation instructions. Peligro de descarga eléctrica Los equipos con una conexión eléctrica permanente que estén montados sobre ruedas deben estar fijos a la estructura del edificio. Lea las instrucciones de instalación. Risque d'électrocution Les appareils à branchement électrique fixe qui sont montés sur roulettes doivent être attachés à la structure du bâtiment. Lire les instructions d'installation. LA-38912 LA-39148	WAARSCHUWING Gevaar voor elektrische schokken Apparaten met een permanente elektrische aansluiting die op wieltjes staan, moeten aan de structuur van het gebouw worden vastzet. Lees de montageaanwijzingen.
	WAARSCHUWING Elektrische schokken

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.

VOORZICHTIG



Het apparaat en de 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.

De warmhoudkast voor warm voedsel 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. Het apparaat moet worden geplaatst op een stabiel en vlak oppervlak dat niet trilt en dat sterk genoeg is om het totale gewicht te dragen van het apparaat plus de maximale hoeveel product.
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. Dit apparaat moet vrij staan en vrij blijven van brandbaar materiaal.
4. Dit apparaat moet vrij staan en vrij blijven van obstakels die de toegang voor onderhoud of reiniging blokkeren.

WAARSCHUWING



Om letsel, overlijden of materiële schade te voorkomen:

Bewaar of gebruik **geen** benzine of andere ontvlambare dampen of vloeistoffen in de buurt van dit of enig ander apparaat.

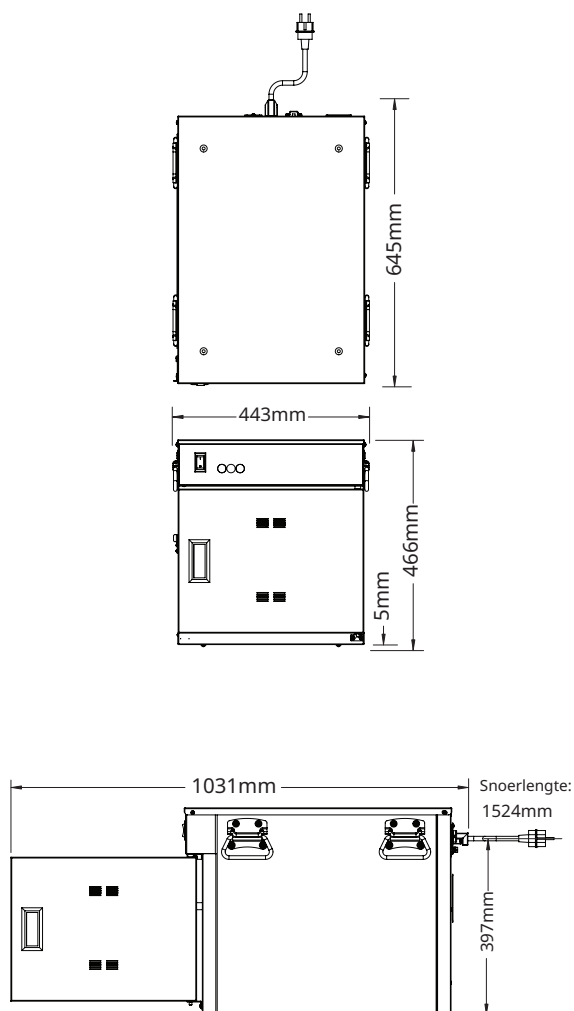
Emissietests uitgevoerd door Underwriters Laboratories, Inc.® gaven resultaten conform de van toepassing zijnde eisen van NFPA96: 2004 Edition, Par. 4.1.1.2. Door U.L. genomen emissie monsters van vethoudende dampen resulteerden in een waarde van 0,55 milligram per kubieke meter zonder zichtbare rook 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 op de plaatselijke voorschriften als er strengere regels van toepassing zijn.

Minimaal vereiste spelingen	
Achterkant	76 mm
Bovenkant	51 mm
Linkerkant, rechterkant	25 mm

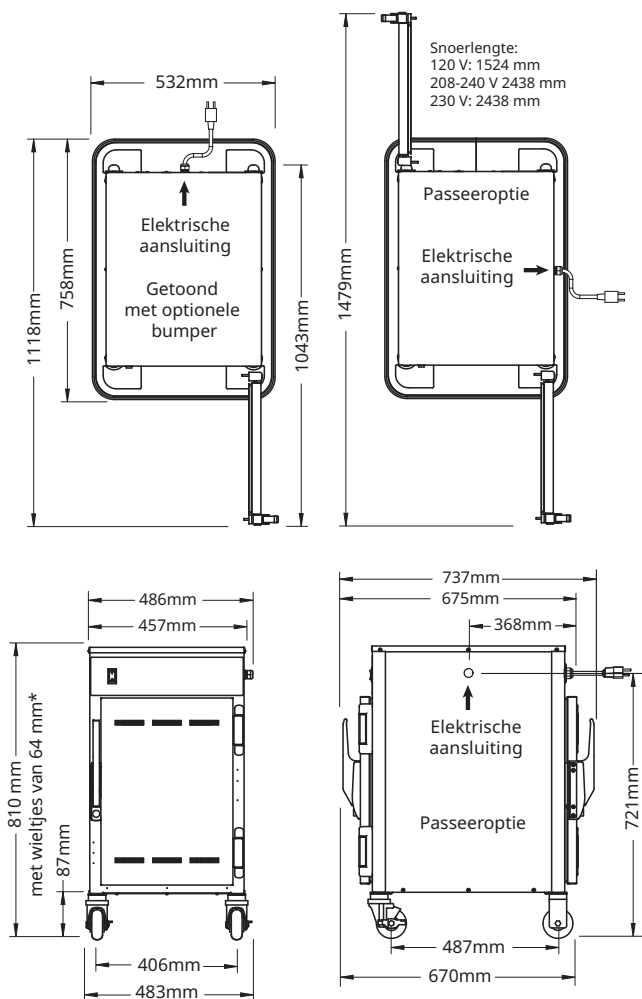
LET OP

Als het apparaat gedurende langere tijd niet op de netstroom is aangesloten, kan de klok met de actuele tijd moeten worden opgeladen. Schakel de hoofdstroomonderbreker van het apparaat 10 seconden uit en herstel de stroomvoorziening. Raadpleeg voor meer informatie storingscode E-60 in de probleemoplossing in deze handleiding.

Model 300-S



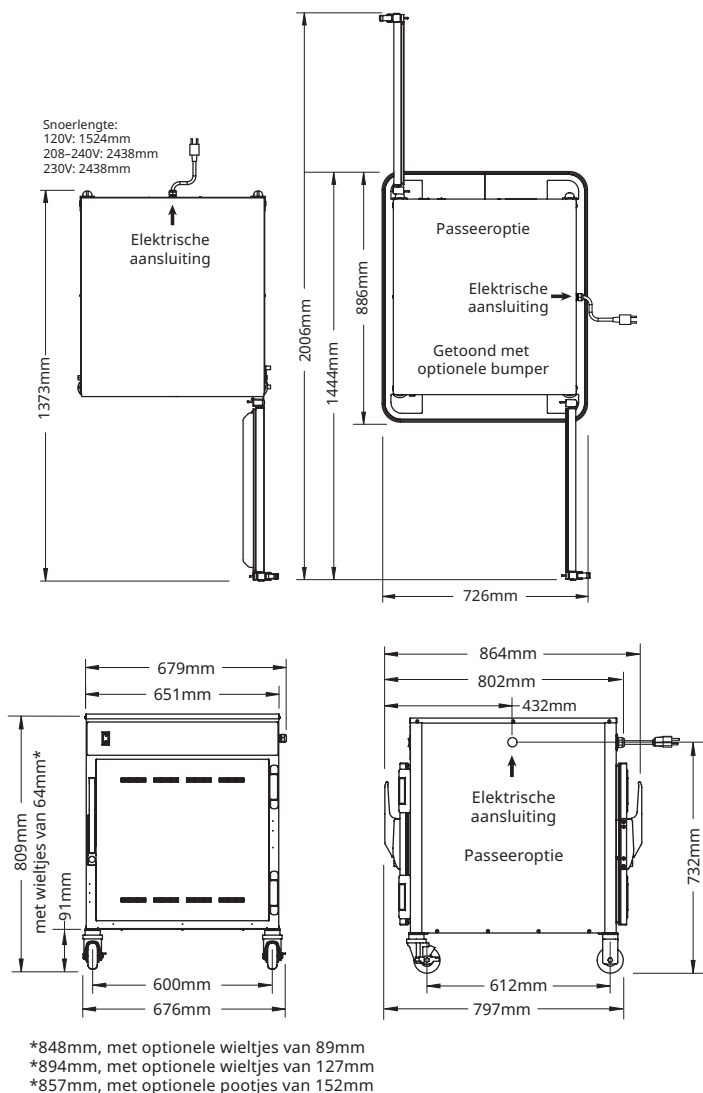
Model 500-S



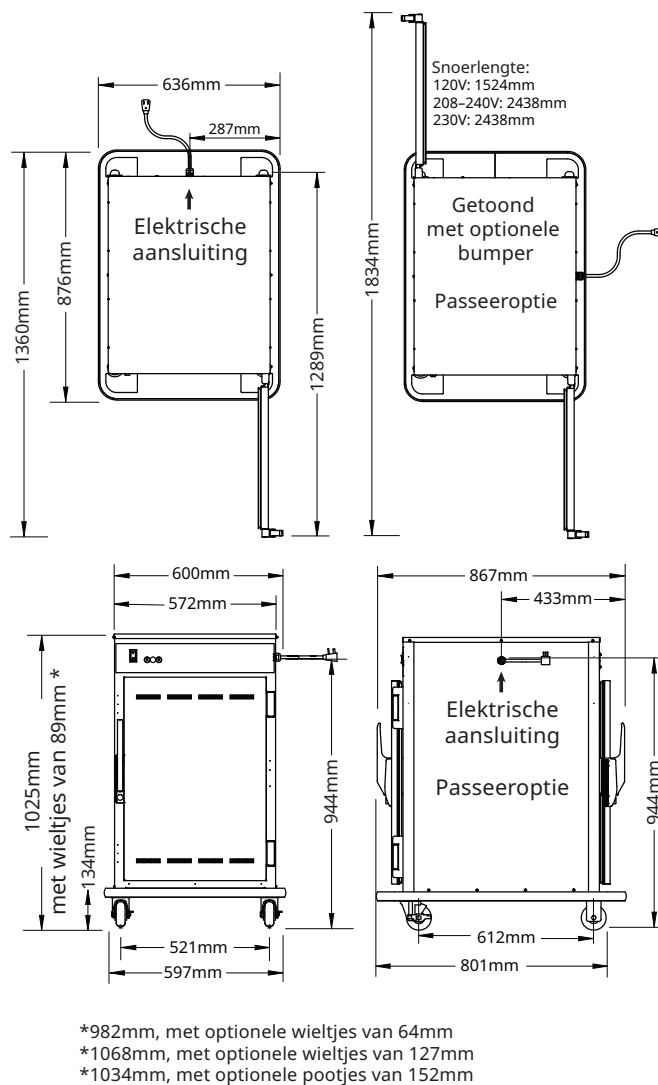
*852 mm, met optionele wielotjes van 89 mm
 *895 mm, met optionele wielotjes van 127 mm
 *857 mm, met optionele pootjes van 152 mm

300-S	500-S
Gewicht	Gewicht
Netto 29 kg	Netto ca. 50 kg
Transport 57 kg	Transport 68 kg
Capaciteit	Capaciteit
Maximaal 16 kg Maximaal volume: 28,5 liter	Maximaal 27 kg Maximaal volume: 47,5 liter
Grote pannen: Drie (3) Twee (2)	Grote maat pannen: Zes (6) Drie (3)
Gastronorm 1/1: 530 x 325 x 65 mm 530 x 325 x 100 mm Alleen op draadplateaus	Gastronorm 1/1: 530 x 325 x 65 mm 530 x 325 x 100 mm
Halve maat pannen: Zes (6) Vier (4)	Halve maat pannen: Elf (11)
265 x 325 x 65 mm 265 x 325 x 100 mm	457 x 330 x 25 mm

Model 750-S

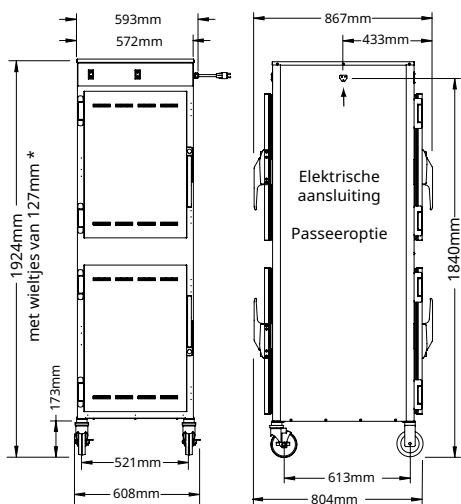
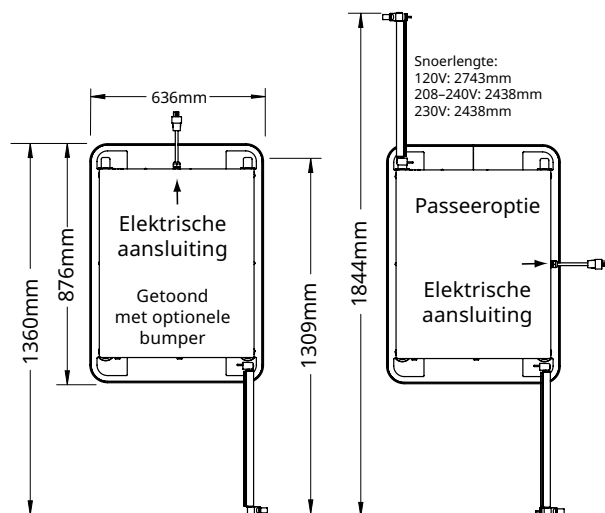


Model 1000-S



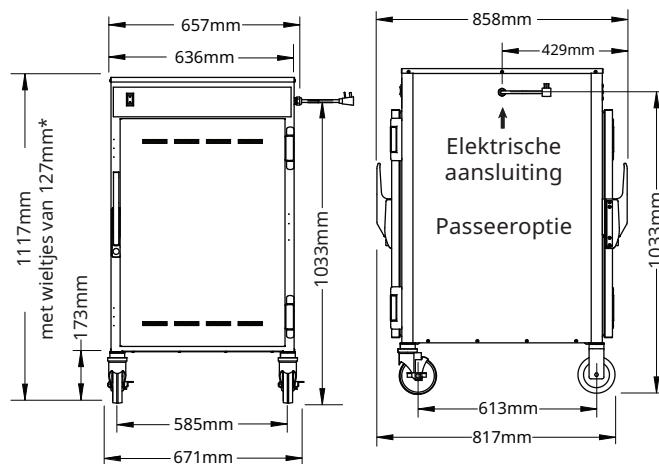
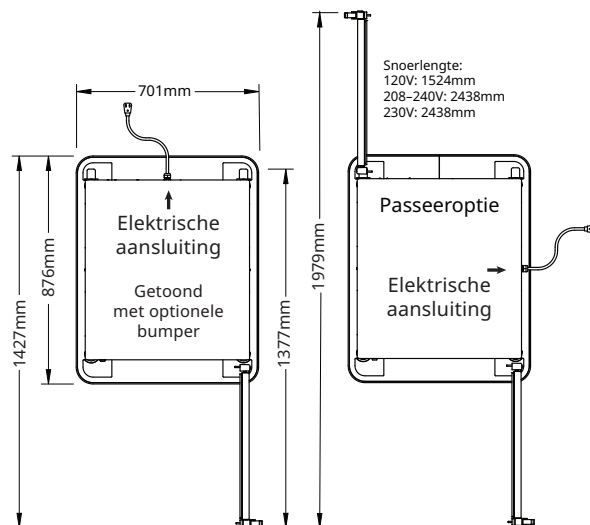
750-S		1000-S	
Gewicht		Gewicht	
Netto	69 kg	Netto	ca. 79 kg
Transport	ca. 103 kg	Transport	ca. 101 kg
Capaciteit		Capaciteit	
Maximaal 54 kg Maximaal volume: 95 liter		Maximaal 54 kg Maximaal volume: 76 liter	
Grote maat pannen:	Gastronorm 1/1:	Grote pannen:	Gastronorm 1/1:
Tien (10)	530 x 325 x 65 mm	Vier (4)	530 x 325 x 65 mm
Zes (6)	530 x 325 x 100 mm	Alleen op optionele draadplateaus	
Vier (4)	530 x 325 x 150 mm		
Grote platte pannen (alleen op draadplateaus):		Grote vlakke pan:	
Tot zes (6) 457 x 660 x 25 mm – met extra plateaus		Acht (8) 457 x 660 x 25 mm	

Model 1000-UP



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

Model 1200-S

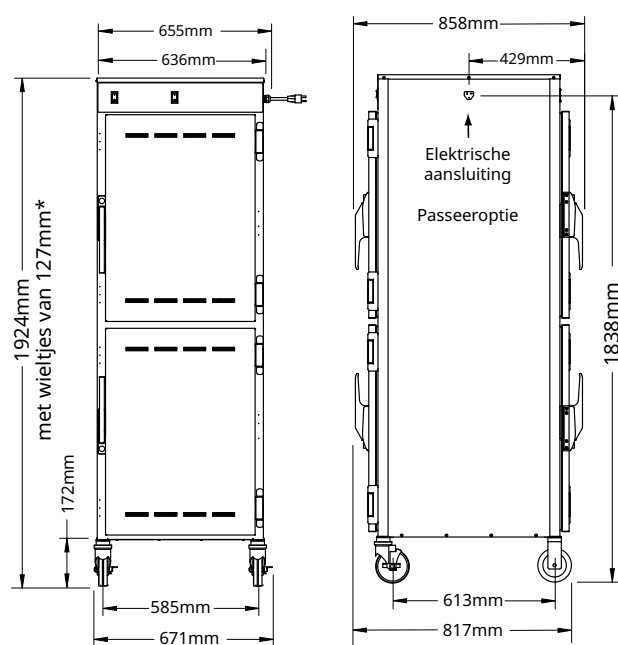


*1075mm, met optionele wieltjes van 89mm
*1113mm, met optionele pootjes van 152mm

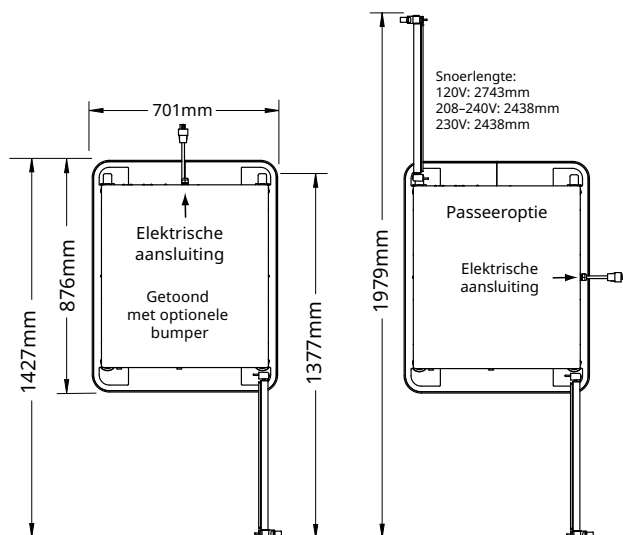
1000-UP	
Gewicht	
Netto	128 kg
Transport	ca. 163 kg
Capaciteit (per compartiment)	
Maximaal 54 kg	
Maximaal volume: 76 liter	
Grote pannen:	Gastronorm 1/1:
Vier (4)	530 x 325 x 65 mm
Alleen op optionele draadplateaus	
Grote vlakke pannen:	
Acht (8)	457 x 660 x 25 mm

1200-S	
Gewicht	
Netto	ca. 81 kg
Transport	ca. 102 kg
Capaciteit	
Zie volgende pagina	

Model 1200-UP



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



1200-UP	
Gewicht	
Netto:	151 kg
Transport: ca.	178 kg

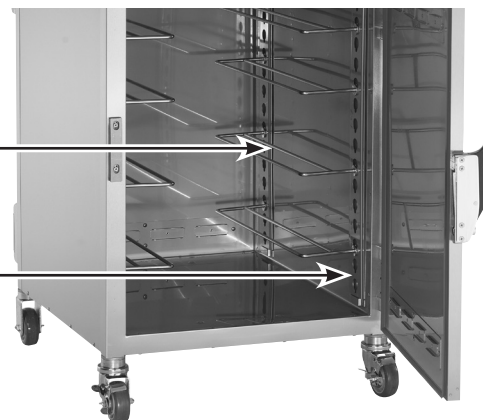
Capaciteit - 1200-S, 1200-UP (per compartiment)		
Maximaal 87 kg • Maximaal volume: 152 liter		
Pangeleiders (2 per set) - 44 mm midden		
Afmetingen pannen	Vier (4) sets pangeleiders meegeleverd	Maximale capaciteit met extra pangeleiders
Grote maat: 508 x 305 x 64 mm GN1/1: 530 x 325 x 65 mm	Acht (8) pannen - 2 per set geleiders	Zestien (16) pannen - met 4 extra sets pangeleiders
Grote maat: 508 x 305 x 102 mm GN1/1: 530 x 325 x 100 mm	Acht (8) pannen - 2 per set geleiders	Geen extra capaciteit
Grote maat: 508 x 305 x 152 mm 530 x 325 x 150 mm	Acht (8) pannen - 2 per set geleiders	Geen extra capaciteit
Grote maat vlakke pannen: 457 x 660 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 capaciteit met extra plateaus
Grote maat: 508 x 305 x 64 mm GN1/1: 530 x 325 x 65 mm	Zestien (16) pannen - 2 per zijrek	Geen extra capaciteit
Grote maat: 508 x 305 x 102 mm GN1/1: 530 x 325 x 100 mm	Acht (8) pannen - 2 per zijrek	Geen extra capaciteit
Grote maat: 508 x 305 x 152 mm GN1/1: 530 x 325 x 150 mm	Acht (8) pannen - 2 per zijrek	Geen extra capaciteit
Grote maat vlakke pannen: 457 x 660 x 25 mm	Drie (3) pannen - 1 per plateau	Acht (8) pannen met 5 extra plateaus

Universele pangeleiders

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

Universele pangeleiders,
SR-24762, roestvast staal
SR-24447, chromen plaat

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 draadplateaus. Hierin passen grote en halve maat US-hotelpannen en Europese gastronormpannen op de zijrekken of plateaus, of vlakke pannen op de plateaus.

Plateau
SH-23738, roestvast staal
SH-2733, chromen plaat

Zijrek
1011743



Vóór eerste ingebruikname

Reinig het apparaat grondig. Zie voor meer informatie het hoofdstuk Reiniging en preventief onderhoud in deze handleiding.

Instructies bij stapelen

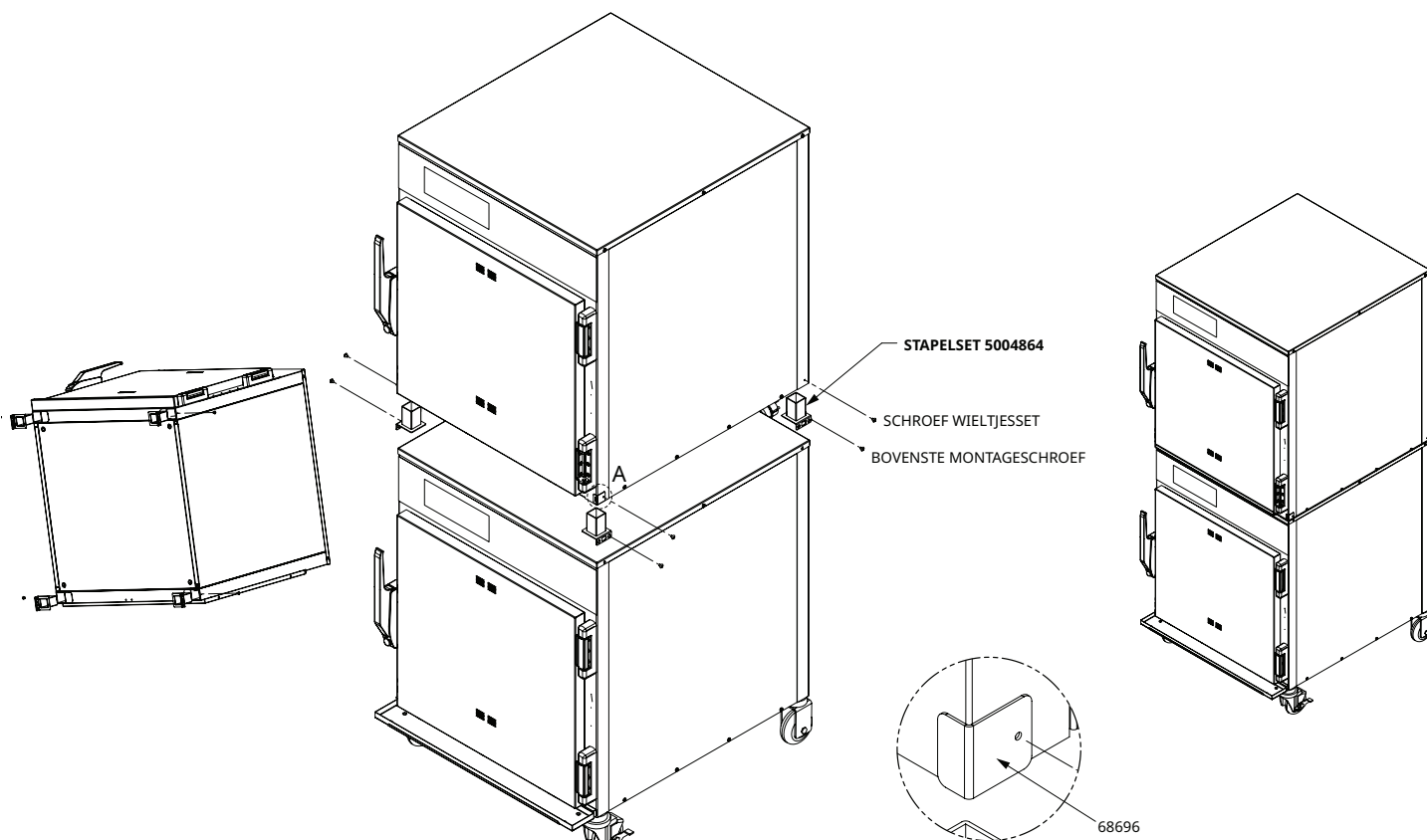
- 1) Als de twee apparaten samen verstuurd zijn vanaf de fabriek, zullen bij de bovenste apparaat de wieltjes al verwijderd zijn. De zending omvat dan ook een stapelset.

Als er wieltjes moeten worden verwijderd, legt u het apparaat op de achterkant neer en tikt u met een rubberen of niet-beschadigende hamer op de boven- en onderkant van het wieltje en wisselt u af aan welke kant, tot het wieltje 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 schroefgat worden bepaald. Boor met bit 30 en tap 8-32.

OPMERKING: De flens aan de buitenkant van de stapelsteunen moet naar de buitenkant van het apparaat wijzen.

- 3) Verwijder de vier bovenste montageschroeven 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 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 wordt aanbevolen 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, 767-SK/III
1000-S	1000-S, 1000-TH/III, 1000-SK/II, 1000-SK/III
1200-S	1200-S

**WAARSCHUWING**



GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN.

Om ERNSTIG LETSEL of OVERLIJDEN te voorkomen, moet het apparaat worden vastgezet aan de structuur van het gebouw om onbedoelde bewegingen te voorkomen.

**WAARSCHUWING**



Om letsel, overlijden of materiële schade te voorkomen:

Bewaar of gebruik **geen** benzine of andere ontvlambare dampen of vloeistoffen in de buurt van dit of enig ander apparaat.

Een aantal aanpassingen moet 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 opstarten vallen onder de verantwoordelijkheid van de dealer of de gebruiker. Deze aanpassingen omvatten maar zijn niet beperkt tot: kalibreren van de thermostaat, afstellen van de deur, elektrische aansluiting en plaatsing van optionele wieljes of poten.

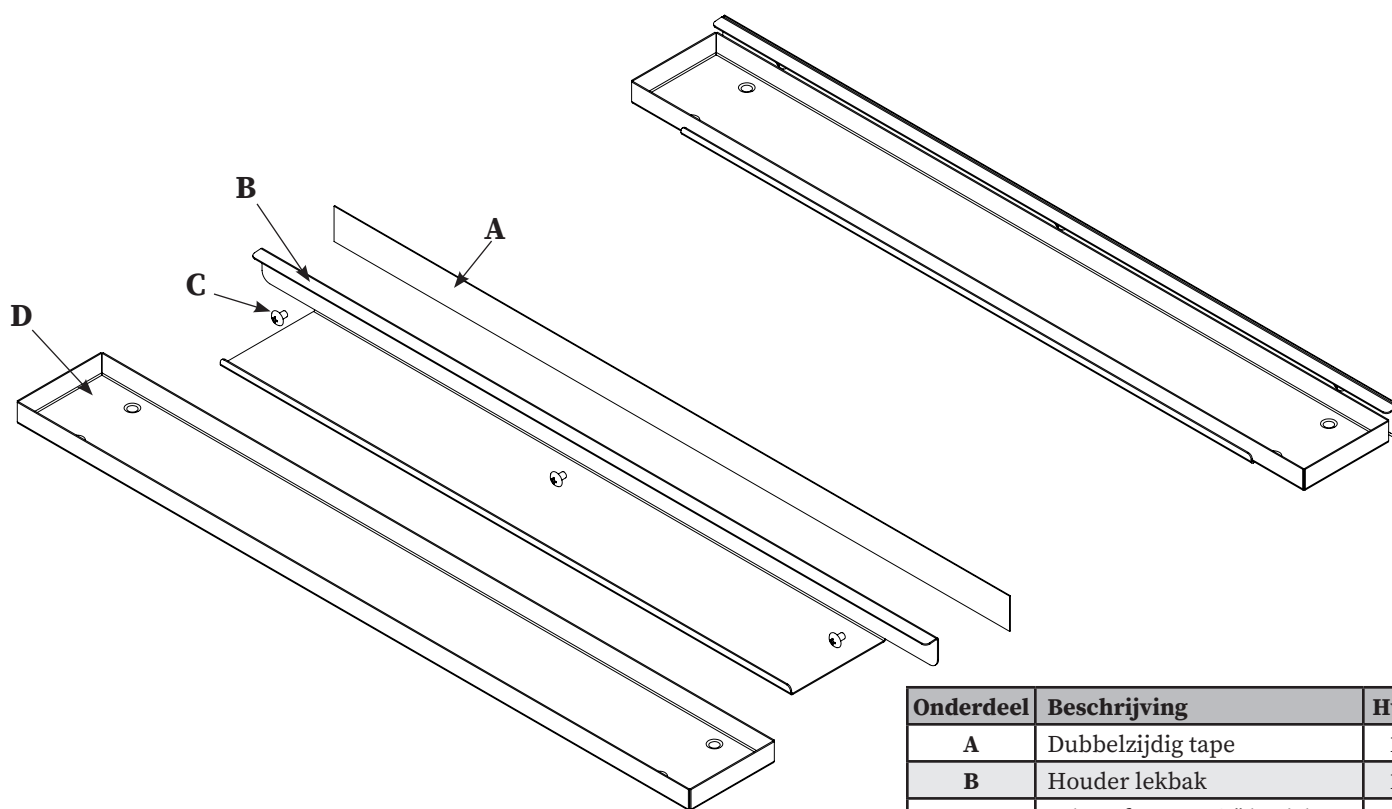
1. Het apparaat moet worden geplaatst op een stabiele, niet-brandbare, waterpas horizontale ondergrond. Voor apparaten met wieljes is het belangrijk dat het vloeroppervlak waterpas is omdat de oven waarschijnlijk vaak verplaatst zal worden.
Zet het apparaat van links naar rechts en van voor naar achter waterpas met een waterpas.
- OPMERKING:** Het niet correct waterpas zetten van dit apparaat kan leiden tot morsen van semi-vloeibare gerechten.
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. Dit apparaat moet vrij staan en vrij blijven van brandbaar materiaal.

Bevestigingseisen voor mobiele apparatuur

Elk apparaat dat geen voedingskabel heeft maar wel is voorzien van een set wieljes, moet worden geplaatst met 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 wieljes moeten een minimale hoogte hebben van 152 mm.
2. Twee van de wieljes moeten kunnen worden vergrendeld.
3. Dergelijke mobiele apparatuur of apparatuur op mobiele consoles moet worden geïnstalleerd met een flexibele connector die bevestigd is aan de structuur van het gebouw.
Op de bovenste achterflens van het apparaat bevindt zich een montagepunt voor een bevestigingsmiddel. Een flexibele verbinding wordt niet meegeleverd en is ook niet verkrijgbaar bij de fabriek.

De lekbak monteren



Onderdeel	Beschrijving	Hvh
A	Dubbelzijdig tape	1
B	Houder lekbak	1
C	Schroef 8-32 x 1/4" kruiskop	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 de voorkant van het apparaat.
4. Optioneel: breng langs de bovenrand van de lekbakhouder een streep voor voedsel geschikte siliconenaafdichting aan **B** om dit af te dichten.
5. Plaats de lekbak **D** in de lekbakhouder **B**.

Opties en accessoires

Model >	300-S	500-S	750-S	1000-S	1200-S	1000-UP	1200-UP
Beschrijving	Onderdeelnummer						
Bumper, volledige omtrek	---	5011161	5010371	5009767	5012932	5009767	5012932
Houder gesneden voedsel, 'prime rib'	HL-2635	HL-2635	HL-2635	---	---	---	---
Houder gesneden voedsel, 'steamship' (cafeteria) rond	---	4459	4459	---	---	---	---
Wieltjespakket	---	Standaard	Standaard	5008022	---	---	---
64 mm	---	5008017	5008017	Standaard	5008017	5008017	5008017
89 mm	---	5004862	5004862	5004862	Standaard	Standaard	Standaard
127 mm	---						
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	---	14813	14831	5005616	5014448	5005616	5014448
zonder afvoer	PN-2122	11898	1014684	11906	---	11906	---
Lekpan, deur	---	5010736	5010391	5009716	---	---	---
Met luxe bediening (in fabriek geïnstalleerd)	---	Beschikbaar	Beschikbaar	Beschikbaar	Beschikbaar	Beschikbaar	Beschikbaar
Kleuropties buitenkant	---	Standaard	---	---	---	---	---
Roestvast staal		Verkrijgbaar					
Bordeauxrood		Verkrijgbaar					
Speciale kleur							
Hendelset, trek/duw (set van vier)	STANDAARD	55662	55662	55662	55662	55662	55662
Poten, 152 mm, geflenst	---	5011149	5011149	5011149	5011149	5011149	5011149
Panrooster, draad 457 x 660 mm	---	---	PN-2115	PN-2115	PN-2115	PN-2115	PN-2115
Kernvoeler, 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 rooster, passeer	---	---	SH-2327	---	---	---	---
Roestvaststalen draad	---	SH-2326	SH-2324	SH-2325	SH-23738	SH-2325	SH-23738
Roestvast staal, ribrek	---	---	SH-2743	---	---	---	---
Roestvast staal, passeer	---	---	---	SH-2346	---	SH-2346	---
Zijrekset (in fabriek geïnstalleerd)	---	---	---	---	Beschikbaar	---	Beschikbaar
Stapelhulpmiddelen S-serie op S-serie	---	5004864	5004864	5004864	5004864	---	---
CTX4-10 op S-serie	---	---	5019679	5019679	---	---	---
Universele gehoekte pangeleiders	---	---	---	---	SR-24447	---	SR-24447
Chroom	---	---	---	---	SR-24762	---	SR-24762
Roestvast staal	---	---	---	---			
Waterreservoir, pan	---	---	---	1775	1775	1775	1775
Waterreservoir, panafdekking	---	---	---	1774	1774	1774	1774

- Een identificatieplaatje is permanent bevestigd op het apparaat. Verzekert u ervan dat de bronspanning overeenkomt met de spanning op het plaatje.
- Sluit het apparaat alleen aan op een correct geaard stopcontact en plaats het apparaat dusdanig dat de voedingskabel gemakkelijk bereikbaar is in geval van nood.
- Er zal een vlamboog optreden bij het aan- of afsluiten van het apparaat als de bediening niet is uitgeschakeld.

Bekabelde modellen

Bekabelde modellen moeten zijn voorzien van een landelijk gecertificeerde externe veelpolige afsluitschakelaar met voldoende contactscheiding. Bekabelde modellen op wieltjes moeten een trekontlasting (bevestiging) hebben om spanning op de voedingskabel te voorkomen. 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).



WAARSCHUWING



Om ernstig letsel, overlijden, 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, 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.



CE-goedgekeurde apparatuur bevat een aardingsterminal die met het symbool links hiervan is gemarkeerd. Alle aarding moet voldoen aan IEC:2010 60335-1 deel 27 of aan plaatselijke voorschriften.



VOORZICHTIG



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

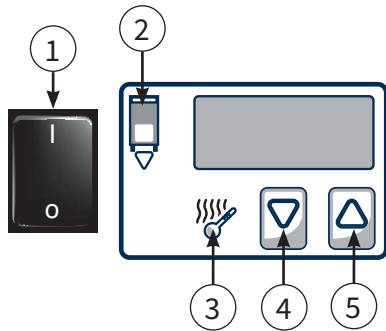


WAARSCHUWING

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.

Eenvoudige bediening



1. Warm de warmhoudkast 30 minuten voor op 93 °C vóór het plaatsen van warm voedsel.
 - a) Druk de aan-uitschakelaar ① in de aanstand (I).
Voor het verkorten van de voorverwarmtijd draait u de ventilatiestroken in de deur dicht.
 - b) Druk op de pijltoets omhoog ⑤ of omlaag ④ tot de bediening 93 °C weergeeft.
 - Druk de knop in en laat deze los om de warmhoudtemperatuur één graad te veranderen.
 - Houd de knop ingedrukt om de warmhoudtemperatuur tien graden te veranderen.

De warmte-indicator ② licht op en het voorverwarmen start.
2. Wacht 30 minuten.
3. Plaats warm voedsel in de warmhoudkast.

**WAARSCHUWING**

Alleen voedsel dat tot een interne temperatuur van 60 tot 71 °C is verwarmd, mag in de warmhoudkast worden geplaatst.

4. Selecteer ten minste één product in elke pan en plaats een voedselthermometer in het midden om de interne temperatuur te controleren. Verwarm producten die onder de minimumtemperatuur zitten voordat u deze in de warmhoudkast plaatst.
5. Sluit de warmhoudkast goed.
6. Druk op de pijltoets omhoog ④ tot de bediening 71 °C weergeeft.
 - a) Druk de knop in en laat deze los om de warmhoudtemperatuur één graad te veranderen.
 - b) houd de knop ingedrukt om de warmhoudtemperatuur tien graden te veranderen.

De doel- of huidige warmhoudtemperatuur weergeven

OPMERKING: De fabrieksinstelling is de doelwarmhoudtemperatuur.

Houd de temperatuurweergaveknop ③ en de pijltoets omhoog ⑤ gedurende vijf (5) seconden tegelijk ingedrukt.

De bediening geeft ACT weer voor de huidige compartimenttemperatuur of SET voor de doelwarmhoudtemperatuur, en daarna de geselecteerde temperatuur.

OPMERKING: Druk wanneer u maar wilt op de temperatuurweergaveknop ③ om de andere temperatuur te zien.

De weergave op de bediening omzetten van Fahrenheit naar Celsius

OPMERKING: De fabrieksinstelling is Fahrenheit.

Houd de temperatuurweergaveknop ③ en de pijltoets omlaag ④ gedurende vijf (5) seconden tegelijk ingedrukt.

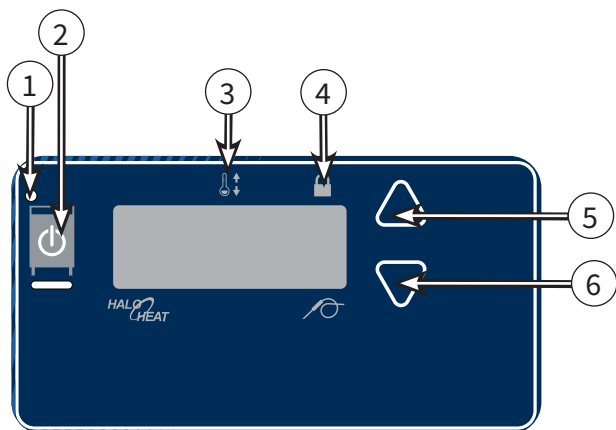
De bediening geeft °C weer voor Celsius of °F voor Fahrenheit en vervolgens de temperatuur volgens de geselecteerde instelling.

OPMERKING: De laatstgeselecteerde instelling wordt door de besturingskaart vastgehouden bij een stroomstoring.

SureTemp™-warmteherstel

Het gepatenteerde SureTemp™-warmteherstelsysteem in dit apparaat compenseert onmiddellijk voor het warmteverlies als de deur wordt geopend. Om een consistentere temperatuur in de ovenruimte te hebben, verwarmt de regeling onmiddellijk 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.

Luxe bediening



1. Warm de warmhoudkast 30 minuten voor op 93 °C vóór het plaatsen van warm voedsel.
 - a) Druk op de aan-uitknop ②. De aan-uitstatusindicator ① licht op.

Voor het verkorten van de voorverwarmtijd draait u de ventilatiestroken in de deur dicht.
 - b) Druk op de pijltoets omhoog ⑤ of omlaag ⑥ tot de bediening 93 °C weergeeft.
 - Druk de knop in en laat deze los om de warmhoudtemperatuur één graad te veranderen.
 - Houd de knop ingedrukt om de warmhoudtemperatuur tien graden te veranderen.

De warmte-indicator ③ licht op en het voorverwarmen start.
2. Wacht 30 minuten.
3. Plaats warm voedsel in de warmhoudkast.



WAARSCHUWING

Alleen voedsel dat tot een interne temperatuur van 60 tot 71 °C is verwarmd, mag in de warmhoudkast worden geplaatst.

4. Selecteer ten minste één product in elke pan en plaats een voedselthermometer in het midden om de interne temperatuur te controleren. Verwarm producten die onder de minimumtemperatuur zitten voordat u deze in de warmhoudkast plaatst.
5. Sluit de warmhoudkast goed.

6. Druk op de pijltoets omlaag ⑥ tot de bediening 71 °C weergeeft.
 - Druk de knop in en laat deze los om de warmhoudtemperatuur één graad te veranderen.
 - Houd de knop ingedrukt om de warmhoudtemperatuur tien graden te veranderen.

De doel- en huidige warmhoudtemperatuur weergeven

Druk op de pijltoets omhoog ⑤ voor het weergeven van de huidige compartimenttemperatuur. De huidige compartimenttemperatuur wordt kort weergegeven, waarna de bediening teruggaat naar de doelwarmhoudtemperatuur.

De weergave op de bediening omzetten van Fahrenheit naar Celsius

OPMERKING: De fabrieksinstelling is Fahrenheit.

Met de bediening in de stand uit, houdt u de pijltoets omhoog ⑤ ingedrukt tot de display °C weergeeft.

Druk op één van de pijltoetsen om te schakelen tussen °C en °F.

OPMERKING: De laatstgeselecteerde instelling wordt door de besturingskaart vastgehouden bij een stroomstoring.

De pieper in- en uitschakelen

OPMERKING: De fabrieksinstelling is ingeschakeld.

Met de bediening in de stand uit, houdt u de pijltoets omlaag ⑥ ingedrukt. Op de bediening wordt "OFF" (uit) weergegeven.

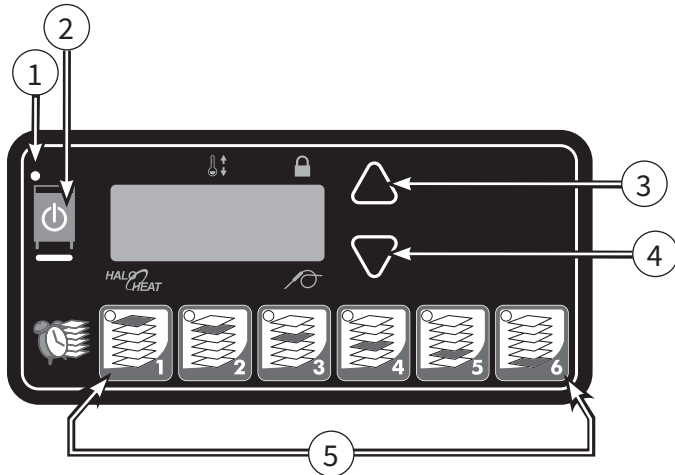
Druk op één van de pijltoetsen om de pieper in te schakelen.

De bediening vergrendelen

De bedieningsvergrendeling voorkomt dat de ingestelde temperatuur wordt gewijzigd.

Houd de aan-uitknop ② en de pijltoets omhoog ⑤ tegelijk ingedrukt. De vergrendelingsstatusindicator ④ licht op.

Houd voor het ontgrendelen van de bediening de aan-uitknop ② en de pijltoets omlaag ⑥ tegelijk ingedrukt. De vergrendelingsstatusindicator ④ gaat uit.

Plateauklokken met luxe bediening (optioneel)

Deze plateauklokken bewaken de voedselveiligheid met een timer-gebaseerd 'First in - First out' productbeheersysteem. De warmhoudtijden voor de producten op elk van de plateauposities kunnen apart worden ingesteld. Producten moeten worden bereid met de door de HACCP aanbevolen interne temperatuur voordat deze in de warmhoudkast worden bewaard.

De plateauklokken instellen

1. Houd de aan-uitknop ② ingedrukt tot de bediening en de stroomindicator ① uitgaan.
2. Houd de plateaukloknop ⑤ ingedrukt tot de bediening de afteltijd weergeeft.
3. Druk op de pijltoets omhoog ③ of omlaag ④ om de gewenste warmhoudtijd in te stellen.
De warmhoudtijd wordt weergegeven als UU:MM.
4. Herhaal stap 2 en 3 voor elk plateau waarvoor een tijd moet worden ingesteld.

Deeg laten rijzen

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

1. Haal het deeg uit de vertrager of de koelkast en laat het afgedekte deeg op kamertemperatuur komen.
2. Stel de warmhoudtemperatuur in op 35 °C.
3. Schenk ongeveer 2 liter water van 60 tot 82 °C in de optionele waterreservoirpan en plaats de pan op de bodem van het compartiment.
4. Warm de warmhoudkast 45 tot 60 minuten voor.
5. Verwijder de afdekking en plaats het deeg in de voorverwarmde warmhoudkast.
6. Laat het deeg in de warmhoudkast staan tot het bijna twee keer zoveel is geworden.
7. Verwijder het deeg uit de warmhoudkast 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 de instructies van de fabrikant van het product exact op te volgen.

De plateauklokken gebruiken

1. Houd de aan-uitknop ② ingedrukt tot de bediening en de stroomindicator ① oplichten.
2. Druk op de gewenste plateaukloknop ⑤.

De plateaukloknop ⑤ gaat branden en het aftellen begint. De klok wordt weergegeven als UU:MM als de resterende tijd meer is dan 60 minuten. De klok wordt weergegeven als MM:SS als de resterende tijd minder is dan 60 minuten.

Als de plateautijd verlopen is, knippert de plateaukloknop ⑤ snel. Bevestig de verlopen klok door op de knop te drukken.

De klok met de kortste resterende tijd knippert langzaam.

Voor het annuleren van een plateauklok houdt u de plateaukloknop ⑤ twee (2) seconden ingedrukt.

Reinigen en preventief onderhoud

WAARSCHUWING

Om ernstig letsel, overlijden, 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.

WAARSCHUWING

Haal om ernstig letsel, overlijden of schade aan eigendommen te voorkomen **altijd** de stekker uit het stopcontact voordat u schoonmaakt of onderhoud pleegt.

De warmhoudkast reinigen

1. Koppel het apparaat los van de stroombron. Laat het apparaat afkoelen.
 2. Verwijder nadat het apparaat is afgekoeld alle draadplateaus, zijrekken/pangeleiders en lekbakken met heet zeepwater.
 3. Veeg de binnenkant van de warmhoudkast met een papieren handdoek schoon om losse voedselresten te verwijderen.
 4. Reinig de met een vochtige schone doek of spons en een goed, gangbaar schoonmaakmiddel.

LET OP: Vermijd gebruik van schurende of op chloor gebaseerde reinigingsmiddelen of middelen die quaternaire zouten bevatten. Gebruik nooit zoutzuur (waterstofchloride) op roestvast staal.
 5. Spuit ernstig vervuilde delen in met een in water oplosbare vetoplosser en laat dit 10 minuten intrekken, verwijder het vuil dan met een plastic schuursponsje.
 6. Veeg bedieningspaneel, deurroosters, deurgrepen en deurpakkingen af.
 7. Spoel oppervlakken schoon door deze af te vegen met een spons met schoon, warm water.
 8. Verwijder overtollig water met een spons en veeg alles droog met een schone doek of laat het aan de lucht drogen. Laat de deur(en) open tot het van binnen volledig droog is.
 9. Veeg de binnenkant af met een ontsmettingsoplossing die is goedgekeurd voor gebruik op oppervlakken van roestvrij staal die in aanraking komen met voedsel.
 10. Plaats zijrekken/pangeleiders, lekbakken en plateaus terug.

OPMERKING: Plateaus moeten worden geplaatst met de omgebogen kant omhoog en naar de achterkant van het compartiment.
 11. Besproei een schone doek met een reinigingsmiddel dat is goedgekeurd voor roestvast staal en veeg de buitenkant van de kast af.
 12. Reinig het deurglas met glasreiniger of gedistilleerde azijn.
- Volg altijd alle van toepassing zijnde lokale en nationale regelgeving op het gebied van gezondheid (hygiëne) betreffende de reinigings- en ontsmettingseisen voor apparatuur voor voedselbereiding.

Checklist preventief onderhoud	
Dagelijks	
	Voer de dagelijkse reiniging van de ovenruimte uit zoals vermeld in het gedeelte deze handleiding over reiniging.
	Reinig de voorste lekbak.
Maandelijks	
	Inspecteer de deuropakking.
	Inspecteer de pakking van de ruit in de deur.
	Inspecteer de ventilatiesleuven in de ovenruimte op een goede werking.
	Inspecteer de zijrekken, plateaus en de plateausteunen op schade en noodzaak van vervanging.
	Kalibreer de verwijderbare productkernvoeler.
	Reinig de inlaat van de koelventilator en de uitlaatopeningen.
Elke 12 maanden (Inspectie door een door de fabrik geautoriseerde monteur)	
	Open het controlegebied, controleer alle bedrading en zet deze indien nodig vast.
	Inspecteer alle elektrische componenten.
	Test de elementen op kortsluiting naar massa.. Vervang/repareer indien nodig.
	Voer een visuele inspectie uit en controleer de ovenruimte op structurele integriteit.
	Inspecteer de deuropakking. Vervang deze indien nodig.
	Voer een visuele inspectie uit van de deurgrepen en scharnieren. Vervang/repareer indien nodig.
	Verwijder eventuele losse handgreep- en scharnierschroeven. Breng Loctite aan en zet de schroeven dan correct vast.
	Inspecteer en test de productkernvoeler en de kernvoelerhouder (indien van toepassing).
	Inspecteer en test de bediening en de functies.
	Inspecteer de wielen. Repareer/vervang indien nodig.
	Inspecteer de omtrekbumper. Repareer/vervang indien nodig.
	Inspecteer het netsnoer. Zet de aansluiting van de kabel vast in het apparaat.
	Voer een kalibratie van de temperatuur van de ovenruimte uit volgens de aanbevolen kalibratieprocedures fabrikant.
	Controleer de spanning op de locatie.
	Controleer de verwarmingsplaten op juist stroomverbruik.



WAARSCHUWING



Gevaar voor elektrische schokken.

Voer afsluitings- en labellingsprocedures uit voordat reiniging of onderhoud aan dit apparaat wordt uitgevoerd.



Dit gedeelte is alleen bedoeld als hulpmiddel voor gekwalificeerde en getrainde monteurs en is niet bedoeld voor gebruik door ongetraind of onbevoegd onderhoudspersoneel. Als dit toch gebeurt, vervalt de garantie.

Nauwkeurigheid thermostaat

U controleert als volgt of de compartimenttemperatuur overeenkomt met de temperatuur die op de bediening wordt weergegeven:

1. Verzekert u ervan dat de spanning op het apparaat overeenkomt met die van de voedingsbron.
2. Maak de hele warmhoudkast leeg, met uitzondering van de draadplateaus.
3. Zorg ervoor dat de luchttemperatuursensor in het warmhoudcompartiment helemaal schoon is.
4. Hang een goede thermometer op in het midden van het warmhoudcompartiment.
5. Sluit de kastdeur en stel de warmhoudtemperatuur in ergens tussen de 16 en 93 °C.
6. Laat de temperatuur minimaal een uur lang stabiliseren.

Tijdens deze temperatuurstabilisatieperiode mogen de deuren van de kast niet worden geopend.

7. Vergelijk de temperatuur die op de bediening wordt weergegeven met de waarde van de thermometer.

Als de waarde van de thermometer niet overeenkomt met die op de bediening, is er mogelijk een storing van de luchtsensor.

De integriteit van de sensor controleren

Plaats de sensor in ijswater. Test met een ohmmeter die op de ohm-schaal is ingesteld.

Luchtsensor	1000 ohm $\pm$ 20
Luchtsensor (luxie bediening)	100 ohm $\pm$ 2

Als de meting meer of minder dan de bovenstaande parameters is, vervangt u de sensor.

Verzekert u er altijd van dat de stroomonderbreker is ingeschakeld en het apparaat stroom krijgt **voordat** u de erkende servicevertegenwoordiger van Alto-Shaam opbelt.

Code	Beschrijving	Mogelijke oorzaken
E-10	Kortsluiting luchtsensor ovenruimte	Waarde luchtsensor ovenruimte < -15 °C. Controleer integriteit van de sensor.
E-11	Onderbreking luchtsensor ovenruimte	Waarde luchtsensor ovenruimte > 269 °C. Controleer integriteit van de sensor.
E-20	Kortsluiting productkernvoeler <i>Oven bereidt alleen op tijd</i>	Waarde productkernvoeler < -15 °C. Controleer integriteit van de sensor.
E-21	Onderbreking productkernvoeler <i>Oven bereidt alleen op tijd</i>	Waarde productkernvoeler > 269 °C. Controleer integriteit van de sensor.
E-30	Te lage temperatuur	Apparaat is meer dan 14 °C onder het instelpunt geweest gedurende meer dan 90 minuten.
E-31	Te hoge temperatuur	Apparaat is meer dan 33 °C boven het maximale instelpunt geweest gedurende meer dan 3 minuten. Warmhoudkasten met deze storingscode zijn meer dan 81 °C boven het maximale instelpunt.
E-32	Onderbreking beveiligingsschakelaar (extra bovengrensschakelaar)	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 temperatuurmeting	Neem contact op met fabriek.
E-51	Fout in temperatuurmeting	Neem contact op met fabriek.
E-60	Fout actuele klok	Gegevens ingesteld op standaardfabrieksinstelling. Controleer of datum en tijd correct zijn, indien van toepassing.
E-61	Fout actuele klok	Neem contact op met fabriek.
E-64	Klok oscilleert niet	Neem contact op met fabriek.
E-70	Fout configuratieconnector (DIPswitch)	Raadpleeg het bedradingsschema 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	Te lage spanning	Spanning lager dan 90 V wisselstroom op een apparaat voor 125 V wisselstroom, of lager dan 190 V wisselstroom op een apparaat voor 208-240 V wisselstroom. Stel de gelijkstroomspanning bij. Zie "De gelijkstroomspanning bijstellen" in deze handleiding.
E-79	Te hoge spanning	Spanning hoger dan 135 V wisselstroom op een apparaat voor 125 V wisselstroom, of hoger dan 250 V wisselstroom op een apparaat voor 208-240 V wisselstroom. Stel de gelijkstroomspanning bij. Zie "De gelijkstroomspanning bijstellen" in deze handleiding.
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 tijd klokken 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 worden gekalibreerd. Mogelijk een defecte EEPROM. Neem als het probleem aanhoudt contact op met de fabriek.
E-88	EEPROM-fout	Alle instelpunten van de tijd klok zijn gereset naar 1 minuut. Tijd klokken 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 datakey	Incompatibele digitale handtekening datakey. Schakel voeding uit en weer in en installeer als de storing aanhoudt een compatibele datakey.
E-dT	Fout datakey	Datakey niet compatibel met regeling. Installeer compatibele datakey.
E-dU	Datakey niet aangesloten	Installeer datakey 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.
OPMERKING: Schakel bij twijfel altijd eerst de voeding uit en weer aan en neem als het probleem aanhoudt contact op met de fabriek.		

Gebruik voor de meest actuele schema's de QR-code of klik op de koppeling.

77194 300, 500, 750, 1000, 1200-S 120 V 60 Hz		
77195 300, 500, 750, 1000, 1200-S 208-240 V 60 Hz		
77196 300, 500, 750, 1000, 1200-S 230 V 50 Hz		
7862 500, 750, 1000, 1200-S 120 V 60 Hz		
77075 500, 750, 1000, 1200-S 208-240 V 60 Hz		
7863 500, 750, 1000, 1200-S 230 V 50 Hz		
77190 1000 en 1200-UP/UPS 120 V 60 Hz		
77191 1000 en 1200-UP/UPS 208-240 V 60 Hz		
77192 1000 en 1200-UP/UPS 230 V 50 Hz		
77091 1000-UP/UPS 120 V 60 Hz		

Gebruik voor de meest actuele schema's de QR-code of klik op de koppeling.

77093 1000-UP/UPS 208-240 V 60 Hz		
77089 1000-UP/UPS 230 V 50 Hz		
77187 1200-UP/UPS 120 V 60 Hz		
77088 1200-UP/UPS 208-240 V 60 Hz		
77171 1200-UP/UPS 230 V 50 Hz		

Garantie

Inleiding

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.

Garantieperiode

De garantieperiode voor originele onderdelen is als volgt:

- 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.
- De garantieperiode voor de koelcompressor is, indien aanwezig, vijf (5) jaar vanaf de datum van eerste installatie van het apparaat.
- Voor de verwarmingselementen van Halo Heat®-ovens voor koken en warm houden, geldt de garantieperiode zolang de oorspronkelijke koper eigenaar van de oven is. Deze garantieperiode is van toepassing op apparaten die na 1/2/2009 zijn verkocht, en geldt niet voor ovens die alleen warmhouden.
- Om geldig te zijn, moet een garantieclaim worden ingediend tijdens de garantieperiode. Deze garantie is niet overdraagbaar.

Uitsluitingen:

Deze garantie is niet van toepassing op:

- Kalibratie.
- Vervanging van lampen, rubber pakkingen, vetfilters, luchtfilters, rekken, bakplaten en/of het vervangen van glas als gevolg van enigerlei beschadiging.
- Schade aan de apparatuur veroorzaakt door een ongeval, transport, onjuiste installatie of enigerlei wijziging.
- 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.
- Schade aan apparatuur veroorzaakt door het gebruik van een reinigingsmiddel anders dan aanbevolen door Alto-Shaam, waaronder bijvoorbeeld, maar niet uitsluitend, schade als gevolg van chloor of andere schadelijke chemicaliën.

Vervolg op volgende pagina

Vervolg op vorige pagina

- Schade of verlies als gevolg van storingen, inclusief verlies van voedingsproduct, inkomsten of gevolgschade of bijkomende schade van welke aard dan ook.
- Apparatuur met enigerlei wijziging van het originele model, vervanging van onderdelen door andere dan door de fabriek goedgekeurde onderdelen, verwijdering zonder toestemming van onderdelen inclusief poten of toevoeging zonder toestemming van enigerlei onderdelen.
- Schade aan apparatuur als rechtstreeks gevolg van slechte waterkwaliteit*, onjuist onderhoud van stoomgeneratoren en/of oppervlakken die aangetast zijn door water. De waterkwaliteit en het vereiste onderhoud van stoom producerende apparatuur is de verantwoordelijkheid van de eigenaar/bediener.
- Schade aan apparatuur door het niet opvolgen van het vereiste onderhoudsschema zoals in de handleidingen voor de apparatuur gepubliceerd.

Conclusie

Deze garantie is exclusief en vervangt alle andere garanties, uitdrukkelijk of geïmpliceerd, inclusief de geïmpliceerde garanties van verhandelbaarheid en geschiktheid voor een specifiek doel. 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.

**Raadpleeg het productspecificatieblad voor waterkwaliteitsnormen*



ALTO-SHAAM.

Menomonee Falls, WI, U.S.A.

Telefoon : 800-558-8744 | +1-262-251-3800 | alto-shaam.com

ALTO-SHAAM ASIA

Shanghai, China
Telefoon +86-21-6173-0336

ALTO-SHAAM FRANCE, L.L.C.

Aix en Provence, Frankrijk
Telefoon +33(0)4-88-78-21-73

ALTO-SHAAM MEXICO

Leon, Mexico
Telefoon +1-262-251-3800 Ext. 6506

AUSTRALIË

Brisbane, Queensland
Telefoon 800-558-8744

ALTO-SHAAM GMBH

Bochum, Duitsland
Telefoon +49(0)234-298798-0

**ALTO-SHAAM MIDDLE EAST
& AFRICA**

Dubai, VAE
Telefoon +971-4-321-9712

ALTO-SHAAM CANADA

Concord, Ontario Canada
Gratis telefoonnummer 866-577-4484
Telefoon +1-905-660-6781

ITALIË

Padua, Italië
Telefoon +39 3319273313

INDIA

Pune, India
Telefoon +91 9657516999

**ALTO-SHAAM CENTRAL
& SOUTH AMERICA**

Miami, FL USA
Telefoon +1-262-251-3800 Ext. 6506