



500-HWI/D4



100-HW/D6



300-HWI/D6



400-HW/D4



200-HWIS/D6



Modellen:

100-HW/D4/D6/D443/D643
100-HWLF/D4/D6
200-HW/D4/D6/D443/D643
200-HWLF/D4/D6
200-HWI/D4/D6/D443/D643
200-HWIS/D6
200-HWILF/D4/D6
300-HW/D4/D6/D443/D643
300-HWLF/D4/D6
300-HWI/D4/D6/D443/D643
300-HWIS/D6
300-HWILF/D4/D6
400-HW/D4/D6
400-HWLF/D4/D6
400-HWI/D4/D6
400-HWILF/D4/D6
500-HW/D4/D6
500-HWLF/D4/D6
500-HWI/D4/D6
500-HWILF/D4/D6

- **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



Raadpleeg instructies
voor installatie en
gebruik.





Garantie en service-informatie	3
Aflevering	4
Transportschade en claims.....	5
Uitpakken	6
Veiligheidsprocedures en voorzorgsmaatregelen	7
Installatie	9
Afmetingen	11
Elektrische specificaties	29
Bedieningsinstructies	31
Algemene richtlijnen warm houden	32
Einigen en preventief onderhoud	33
Voedselveiligheid	35
Service.....	36
Beperkte garantie	Achterzijde

Garantie en Service-Informatie

Veel plezier met uw Alto-Shaam-warmhoudschaal!

Halo Heat®-technologie Betere voedselkwaliteit. Aparte bediening voor elke schaal. In de Alto-Shaam au-bain-maries omringt de Halo Heat® elke schaal met een nauwkeurig gecontroleerde, gelijkmatige warmte. Aan dit ontwerp komt geen water te pas waardoor het veiliger is en minder onderhoud vraagt. Deze au-bain-maries passen op elke serveerbalie van een buffet, op een mis-en-place-station en op de "Chef's table".

Verleng uw fabrieksgarantie

Registreer 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

Bel Bel 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.

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 en instructies die meeverpakt zijn 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.

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.
- Omgevingstemperatuurbereik van 16 tot 43 °C.
- Relatieve luchtvochtigheid van minder dan 95% niet-condenserend.
- Atmosferische druk van 50 tot 106 kPa.

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.

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.

Noteer het model en serienummer van het apparaat als referentie. Noem altijd het model en het serienummer als u met betrekking tot dit apparaat contact opneemt met Alto-Shaam.

Model: _____

Serienummer: _____

Installatiedatum: _____

Spanning: _____

Gekocht van: _____



Alto-Shaam heeft een vierentwintig uur per dag bereikbaar callcenter voor noodgevallen en biedt de klant onmiddellijk contact met een plaatselijke erkende servicevertegenwoordiger buiten de standaard kantoortijden. 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. Noodhulp is zeven dagen in de week beschikbaar, ook op feestdagen.

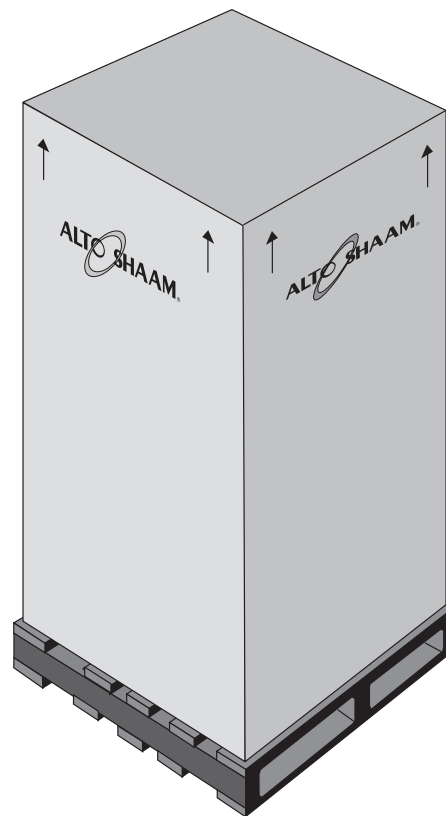
Uitpakken

- 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 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.

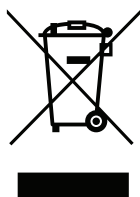
- Lees alle instructies in deze handleiding zorgvuldig door, vóór u dit apparaat installeert, gebruikt of onderhoudt. Het volgen van andere procedures dat die in deze handleiding voor het gebruiken en reinigen van het apparaat wordt beschouwd als incorrect en kan leiden tot schade, letsel en dodelijke 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.



Veiligheidsprocedures en Voorzorgsmaatregelen

- Het 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.
- 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. Door Alto-Shaam wordt regelmatige training van uw medewerkers aanbevolen om het risico van een ongeval of schade aan het apparaat te voorkomen. De bedieners moeten ook regelmatig veiligheidsinstructies ontvangen.
- Alle probleemoplossingsgidsen, componentweergaven 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: 2012/95/EC WEEE

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 onderstaande signaalwoorden en symbolen kunnen in deze handleiding worden gebruikt.

⚠ GEVAAR

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



WAARSCHUWING

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



VOORZICHTIG

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

LET OP: Geeft belangrijk geachte informatie aan, die niet aan risico's gerelateerd is (zoals meldingen over schade aan eigendommen).



Geeft aan dat raadplegen van de gebruikshandleiding een verplichte handeling is. Als dit niet wordt opgevolgd, kan de bediener persoonlijk letsel oplopen.



Geeft aan dat raadplegen van de gebruiksaanwijzing aanbevolen wordt, om de werking van de apparatuur te begrijpen.

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.



WAARSCHUWING

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens, of met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij voor gebruik van het apparaat onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat spelen.

Installatie

WAARSCHUWING

Onjuiste installatie, wijziging, afstelling, service, reiniging of onderhoud zou kunnen leiden tot schade aan eigendommen, ernstig letsel of de dood.

Lees en begrijp de installatie-, bedienings- en onderhoudsinstructies grondig voorafgaand aan het installeren, onderhouden of bedienen van deze apparatuur.

OPGELET



Voor het voorkomen van **ernstig persoonlijk letsel of schade aan eigendommen**:

Altijd handbescherming dragen bij het bedienen van dit apparaat om brandwonden te vermijden. Metalen delen van deze apparatuur worden extreem heet tijdens bedrijf.

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.

WAARSCHUWING



Voor uw veiligheid

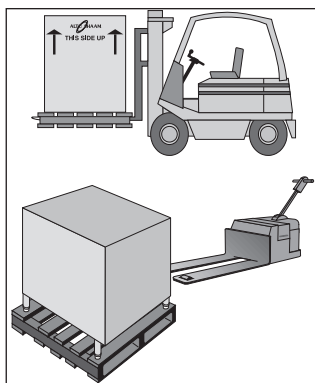
Bewaar of gebruik **GEEN** benzine of andere brandbare dampen of vloeistoffen in de nabijheid van dit of een ander apparaat.

Installatie op Locatie

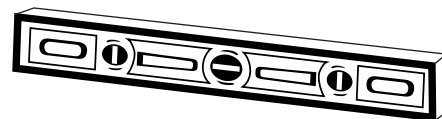


De Alto-Shaam au bain marie moet op een locatie worden geïnstalleerd waar deze kan

functioneren zoals dat bedoeld is en waar voldoende ruimte is voor afdoende ventilatie, de juiste reiniging en toegang voor onderhoud.



WATERPAS ZETTEN



De au bain marie moet waterpas worden gezet voordat de stroomtoevoer wordt aangesloten. Zet het apparaat van links naar rechts en van voor naar achter waterpas met een waterpas. Voor apparaten op wieljes is het belangrijk dat het vloeroppervlak waterpas is, omdat het apparaat waarschijnlijk vaak zal worden verplaatst.

LET OP:

Het is belangrijk een siliconenkit te gebruiken die geschikt is voor voedingsmiddelen om de decoratiestrip op het werkblad aan te brengen.



1. De au bain marie 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. 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. Werkbladmaterialen moeten temperaturen tot 93°C kunnen weerstaan. Informeer bij de fabrikant van het werkblad naar de temperatuurbestendigheid daarvan voordat u het apparaat plaatst, om te waarborgen dat het werkblad hier tegen bestand is.
6. Een roestvaststalen hitteafscherming wordt aanbevolen als het gebied onder het apparaat wordt gebruikt voor opslag.
7. Voor het behouden van de juiste voedseltemperatuur is bovenverwarming vereist.

VEREISTE SPELINGEN

25 mm van brandbare oppervlakken

ACCESSOIRES

Panverdelingsstrips	
Grote maat (HW, HWLF)	16019
Halve/één derde maat	11318
Extra lang (200 EN 300-HW/D443 OF D643)	1012405
Vergrendelingsset	5020849
Set voor plaatsing van onderaf	5020793

Installatie

Nettogewicht

MODEL	D4	D6	D443	D643
100-HW	11 kg	13 kg	14 kg	16 kg
100-HWLF	12 kg	14 kg	—	—
200-HW	18 kg	21 kg	23 kg	25 kg
200-HWLF	20 kg	22 kg	—	—
200-HWI	23 kg	26 kg	28 kg	32 kg
200-HWILF	25 kg	27 kg	—	—
200-HWIS	—	26 kg	—	—
300-HW	25 kg	28 kg	31 kg	34 kg
300-HWLF	26 kg	29 kg	—	—
300-HWI	31 kg	35 kg	39 kg	45 kg
300-HWILF	34 kg	38 kg	—	—
300-HWIS	—	35 kg	—	—
400-HW	32 kg	36 kg	—	—
400-HWLF	34 kg	38 kg	—	—
400-HWI	41 kg	46 kg	—	—
400-HWILF	44 kg	49 kg	—	—
500-HW	39 kg	43 kg	—	—
500-HWLF	41 kg	45 kg	—	—
500-HWI	49 kg	55 kg	—	—
500-HWILF	52 kg	58 kg	—	—

Capaciteit product\pan

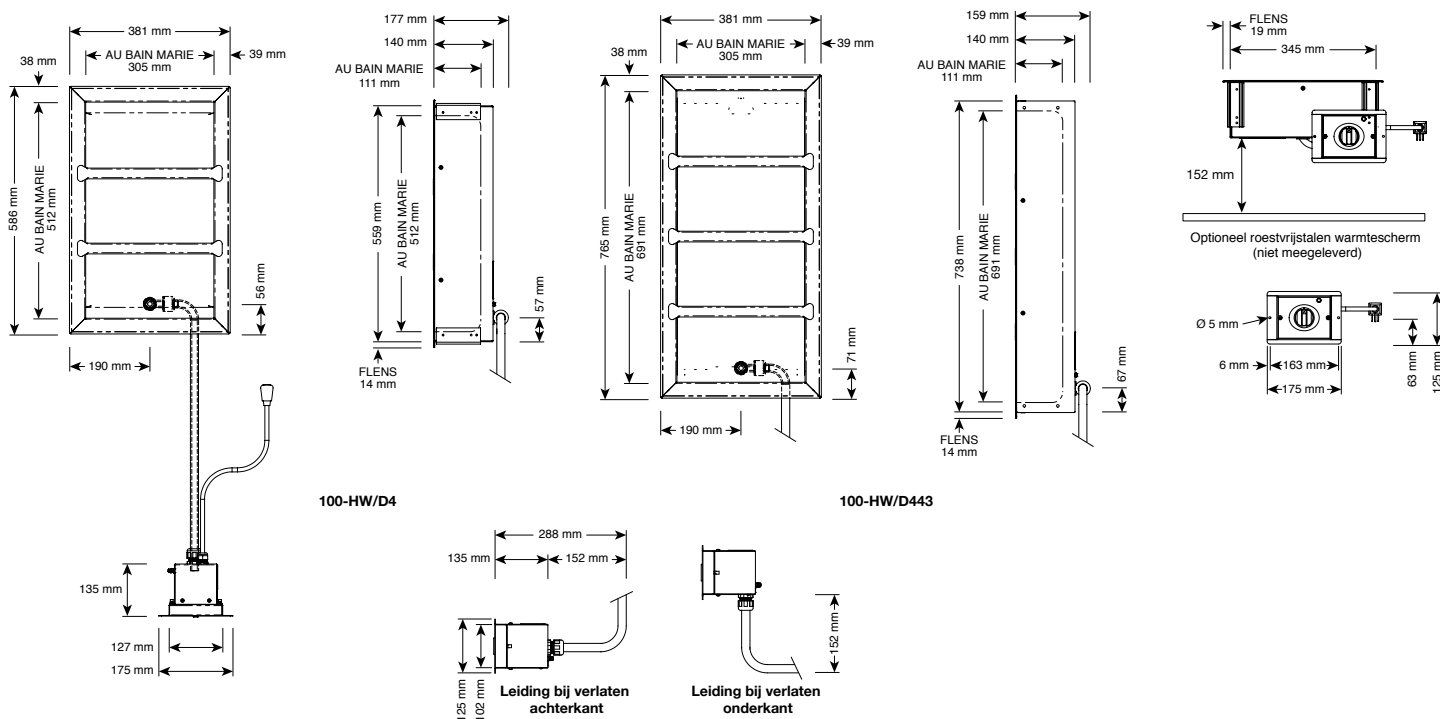
Model	Max. capaciteit			Max. inhoud			Pannen grote maat* GN 1/1 530 x 325 x 100 mm	Pannen halve maat* GN 1/2 265 x 325 x 100 mm	Pannen eenderde maat* GN 1/3 176 x 325 x 100 mm	
	D4	D443	D6	D4	D443	D6			D4, D6	D443
100-serie	11 kg	15 kg	16 kg	14 l	18 l	21 l	1	2	3	4
200-serie	22 kg	29 kg	33 kg	28 l	36 l	42 l	2	4	6	8
300-serie	33 kg	44 kg	49 kg	42 l	53 l	63 l	3	6	9	12
400-serie	44 kg	—	65 kg	56 l	—	84 l	4	8	12	—
500-serie	54 kg	—	82 kg	70 l	—	105 l	5	10	15	—

*GEBASEERD OP 100 mm DIEPE PANNEN, OOK MOGELIJK MET 65 mm DIEPE PANNEN. BIJ D6-MODELLEN KUNNEN 150 mm DIEPE PANNEN WORDEN GEBRUIKT

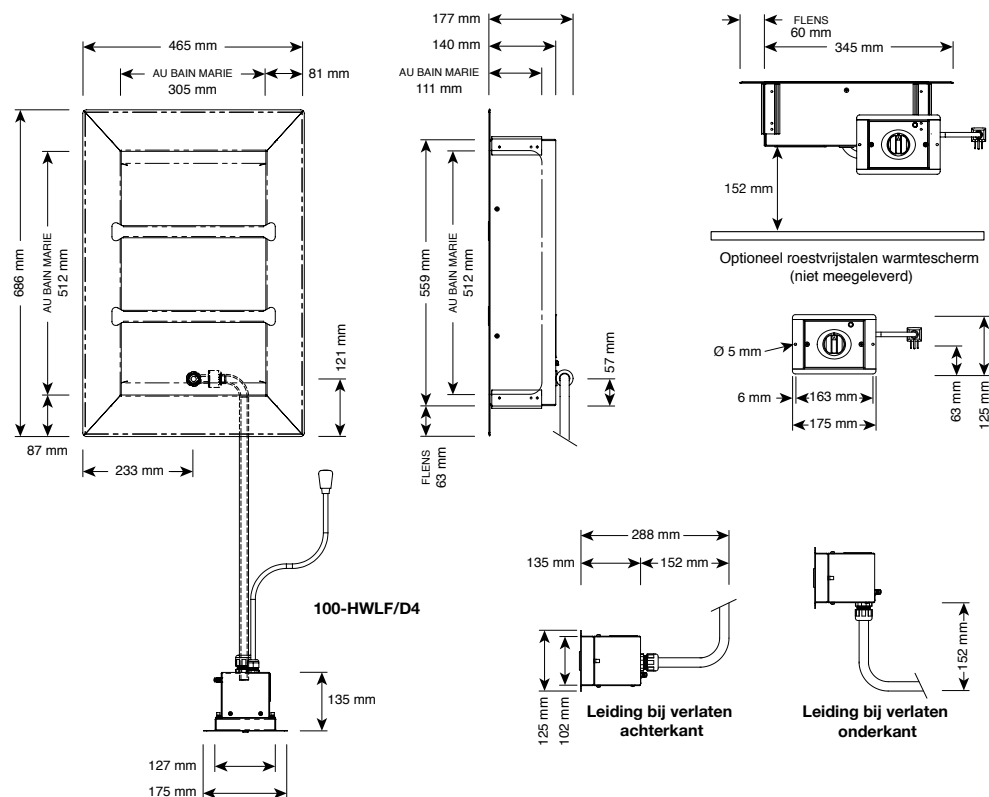
Installatie

Afmetingen

100-HW/D4, D6, D443, D643



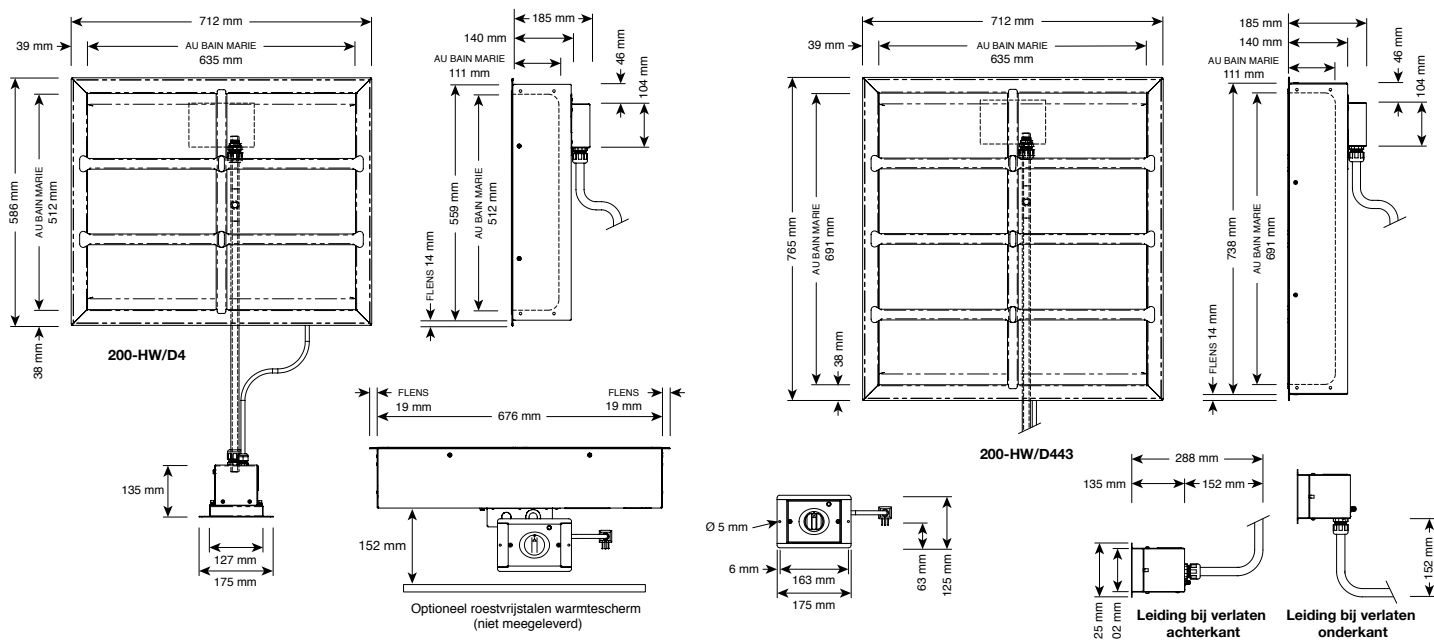
100-HWLF/D4 & 100-HWLF/D6



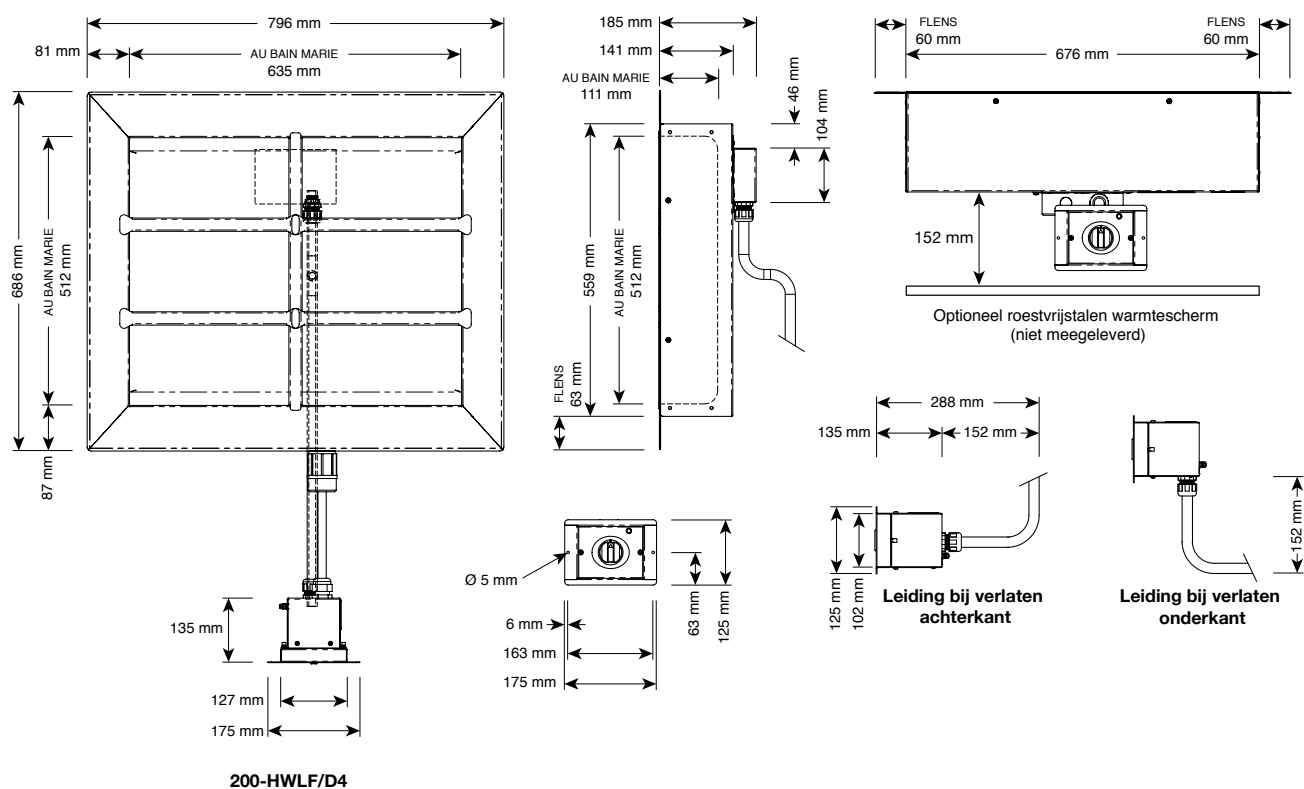
Installatie

Afmetingen

200-HW/D4 & 200-HW/D6



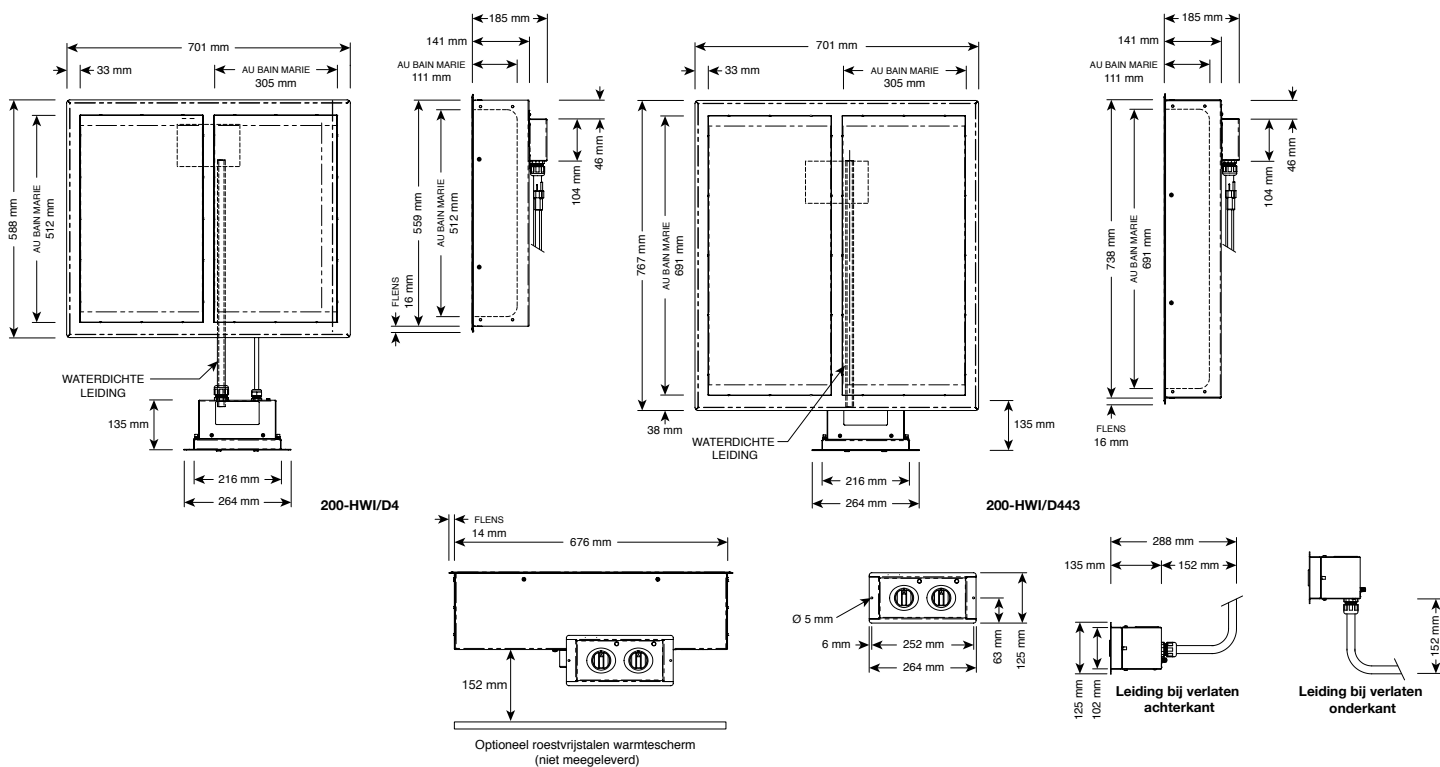
200-HWLF/D4 & 200-HWLF/D6



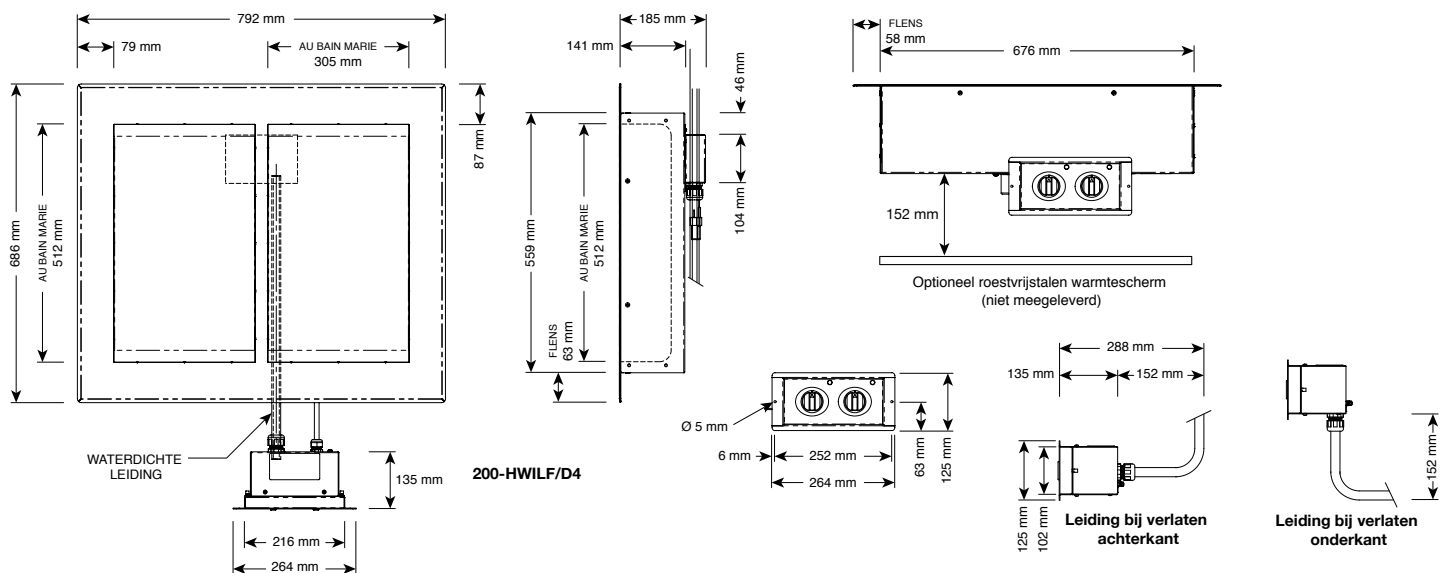
Installatie

Afmetingen

200-HWI/D4, D6, D443, D643



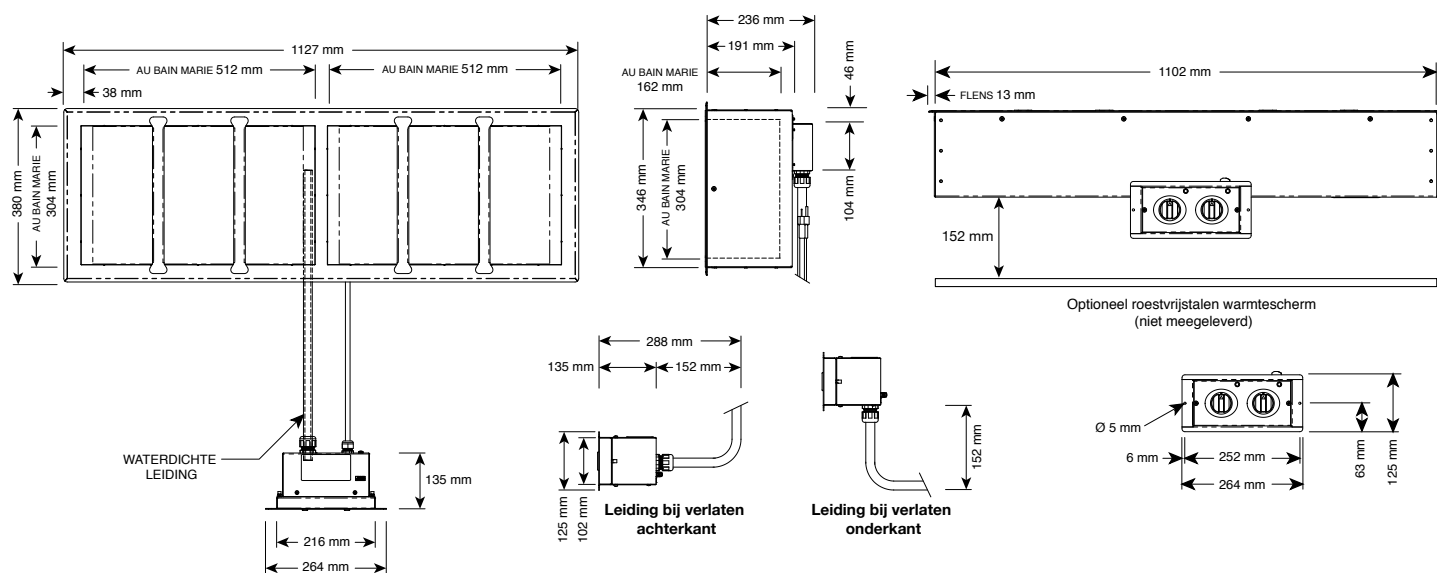
200-HWILF/D4 & 200-HWILF/D6



Installatie

Afmetingen

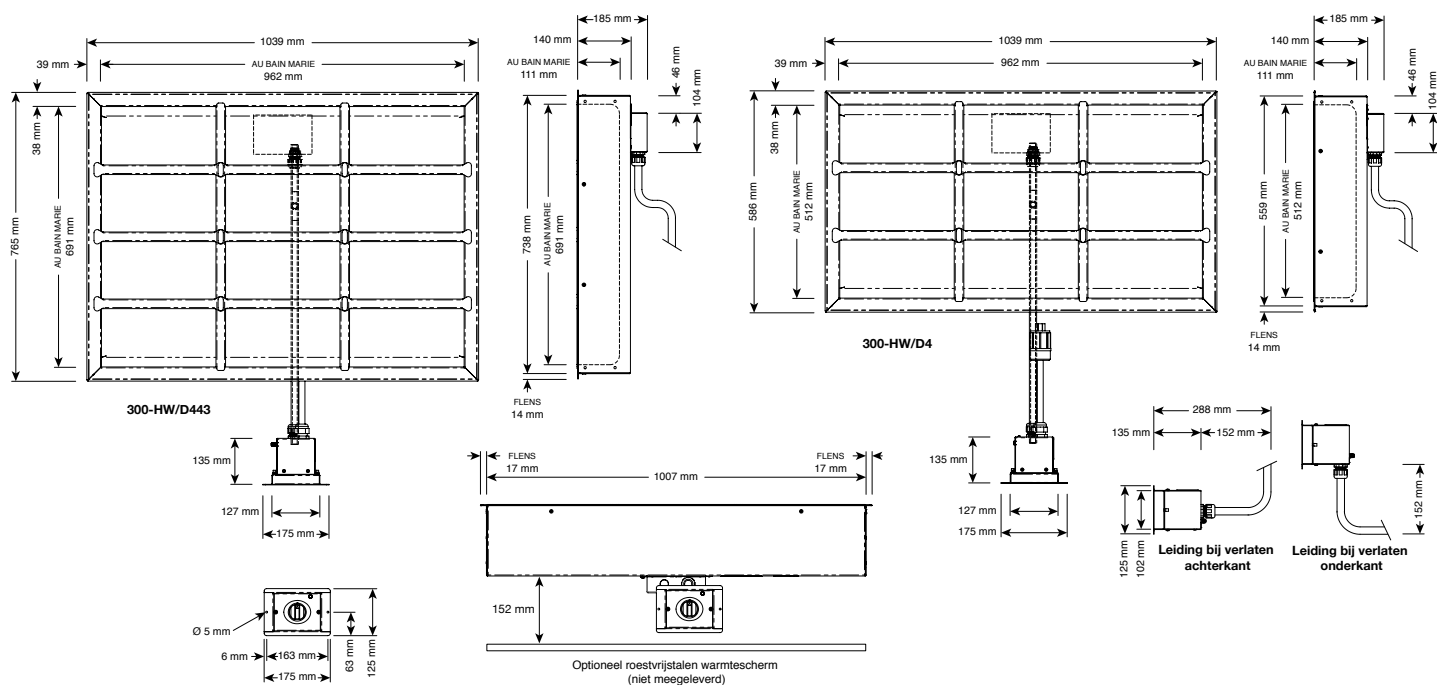
200-HWIS/D6



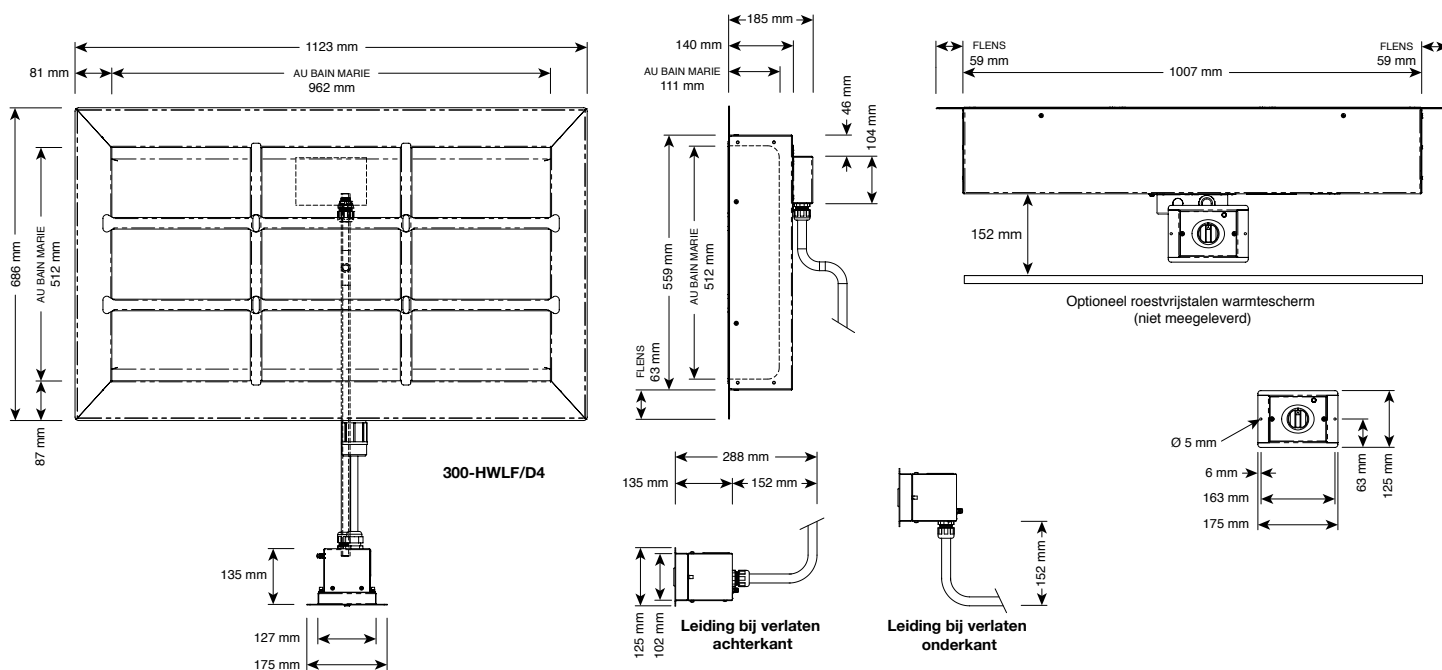
Installatie

Afmetingen

300-HW/D4, D6, D443, D643



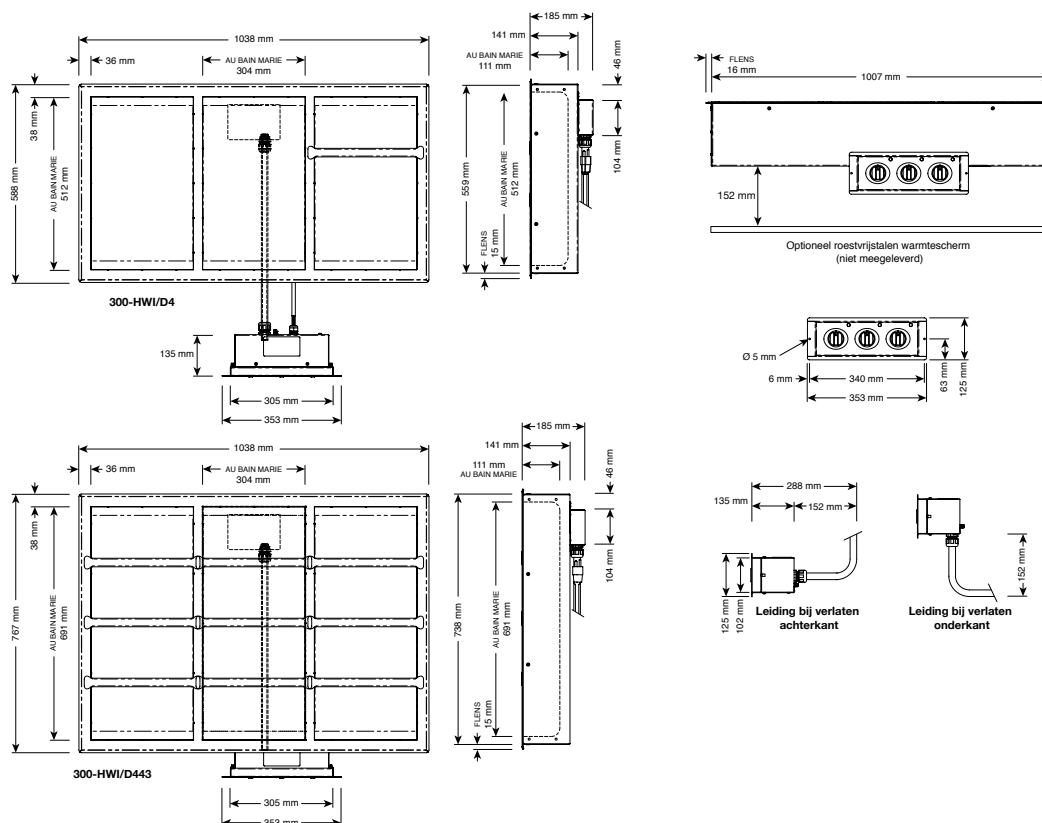
300-HWLF/D4 & 300-HWLF/D6



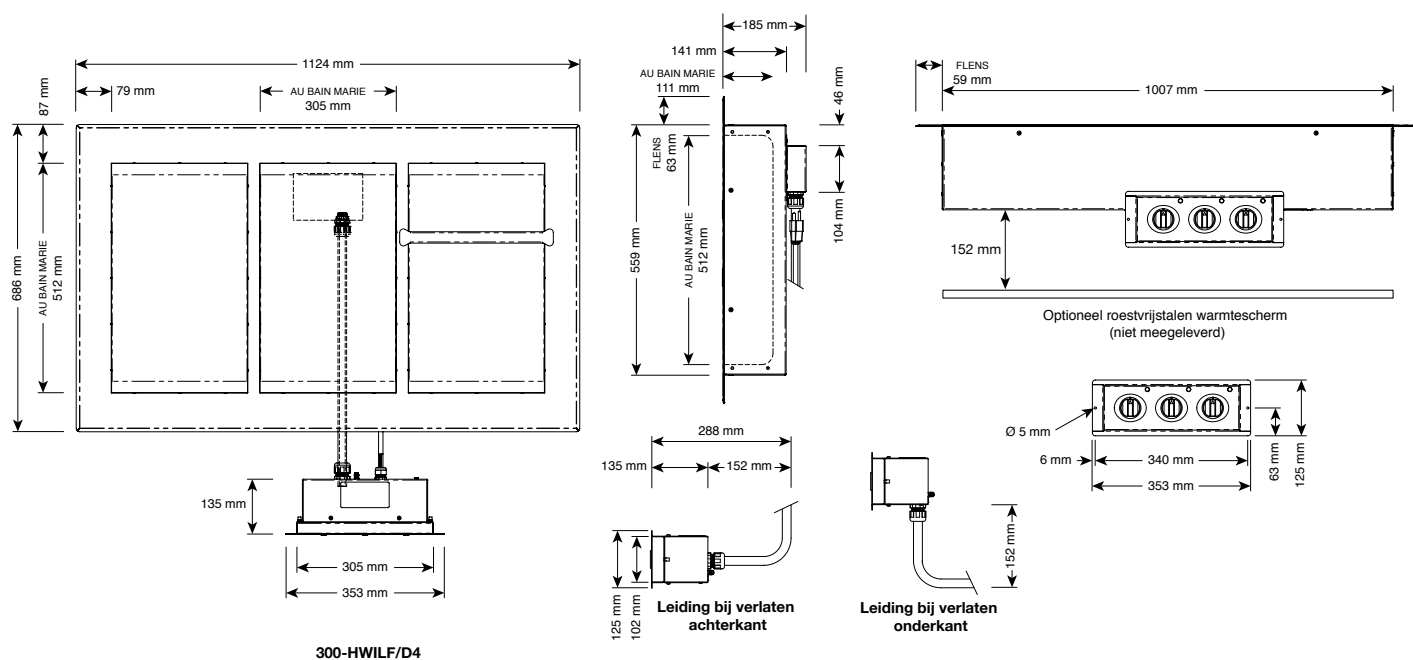
Installatie

Afmetingen

300-HWI/D4, D6, D443, D643



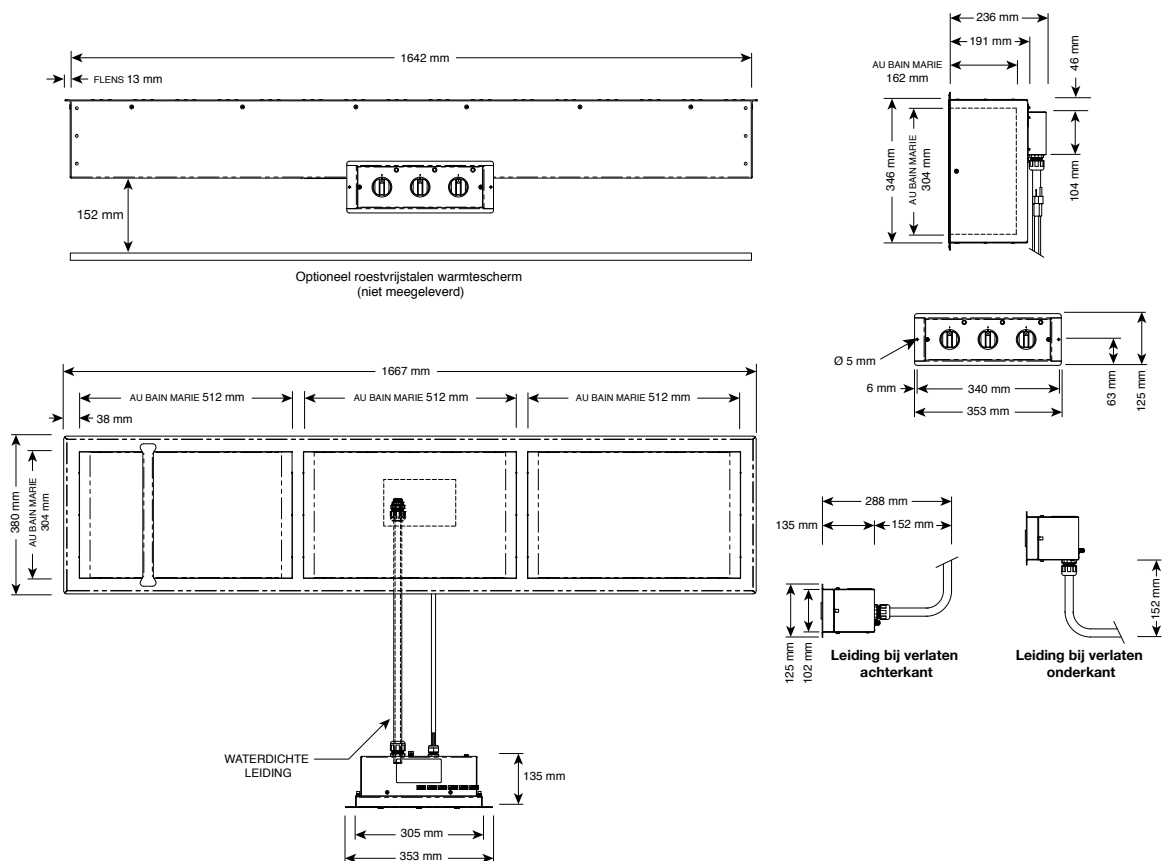
300-HWILF/D4 & 300-HWILF/D6



Installatie

Afmetingen

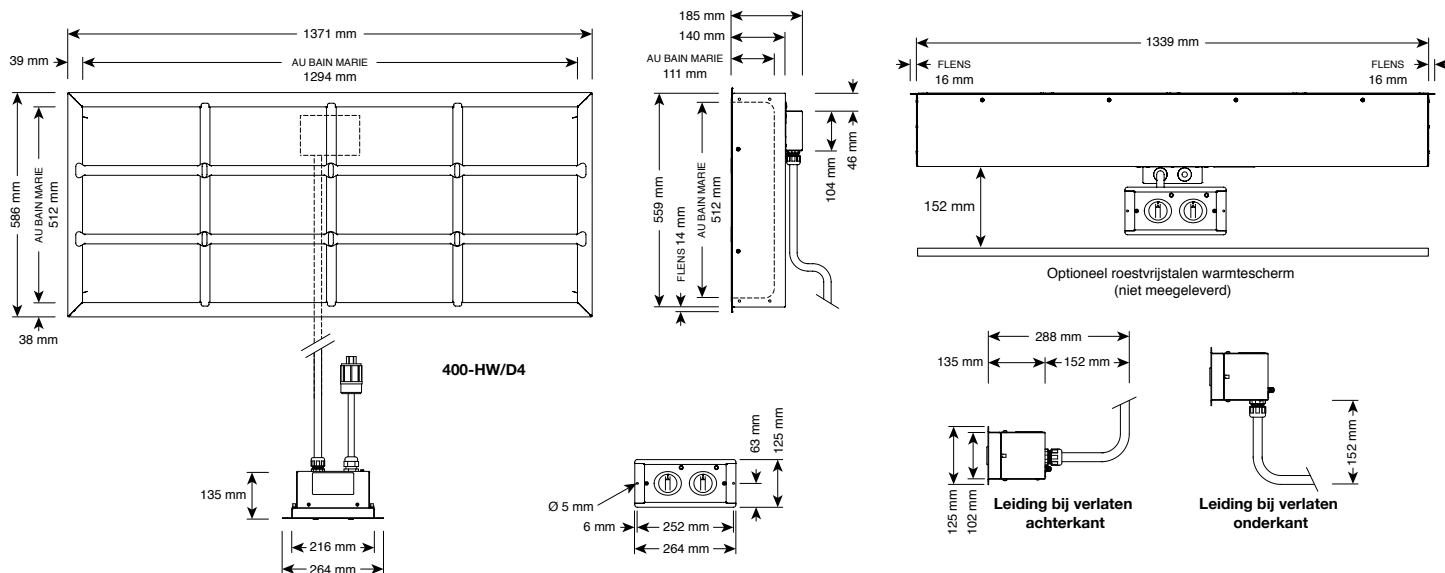
300-HWIS/D6



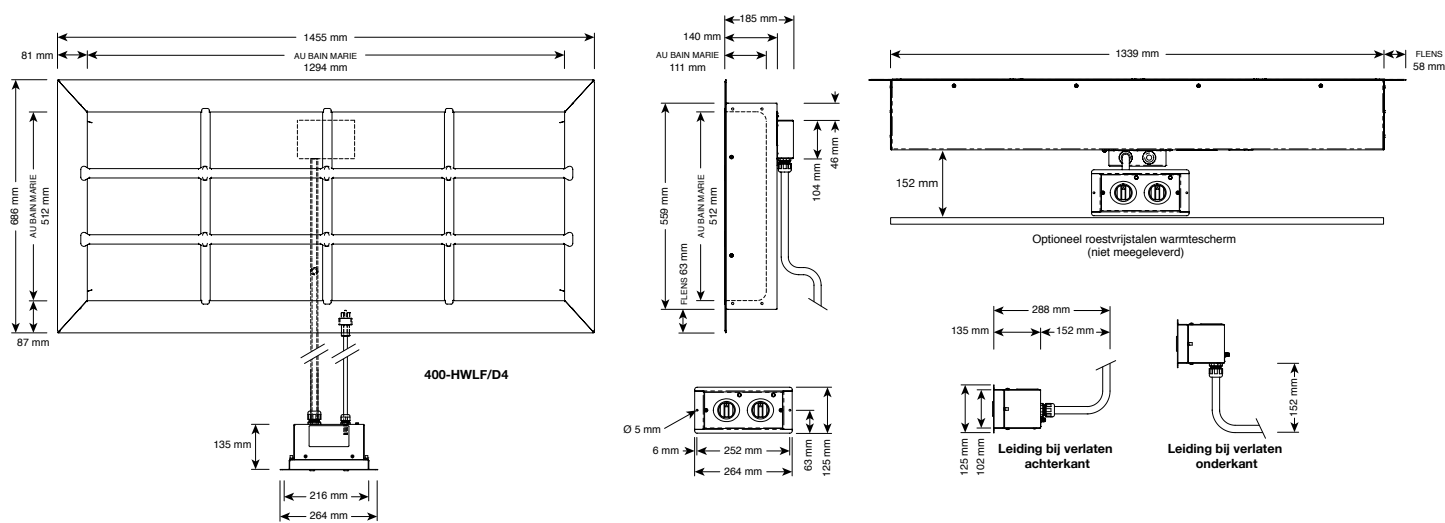
Installatie

Afmetingen

400-HW/D4 & 400-HW/D6



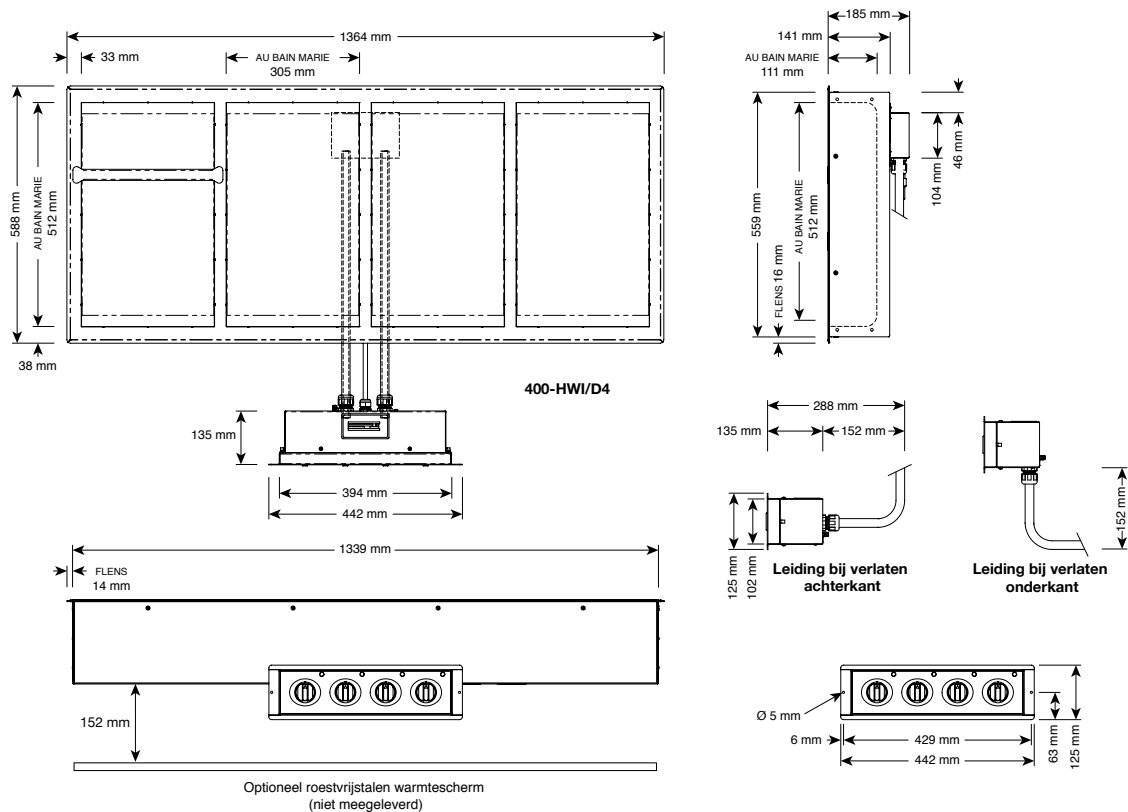
400-HWLF/D4 & 400-HWLF/D6



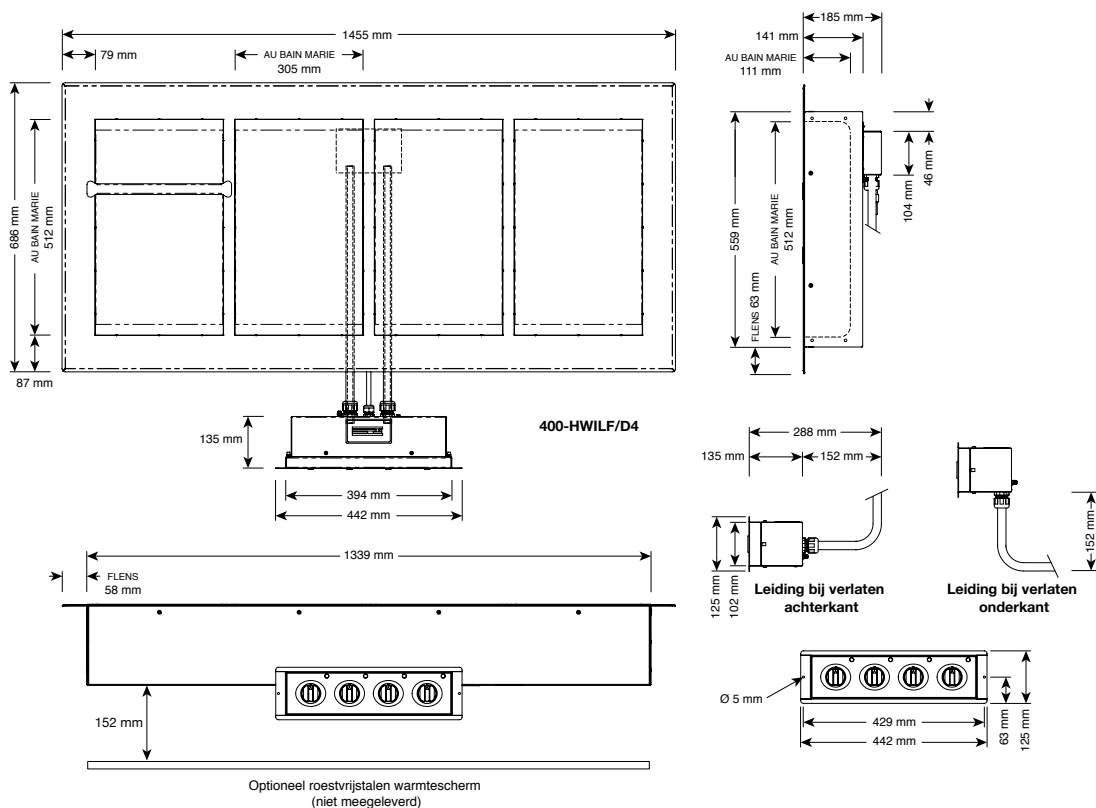
Installatie

Afmetingen

400-HWI/D4 & 400-HWI/D6



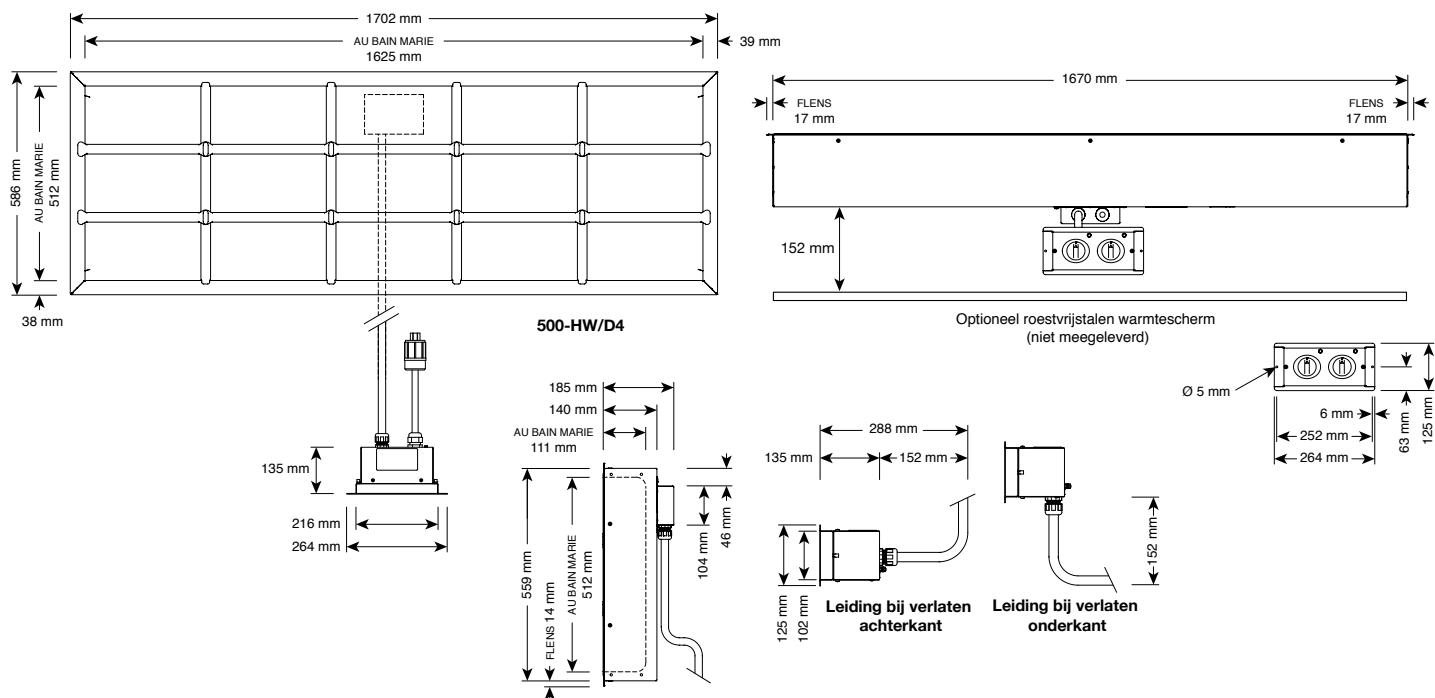
400-HWILF/D4 & 400-HWILF/D6



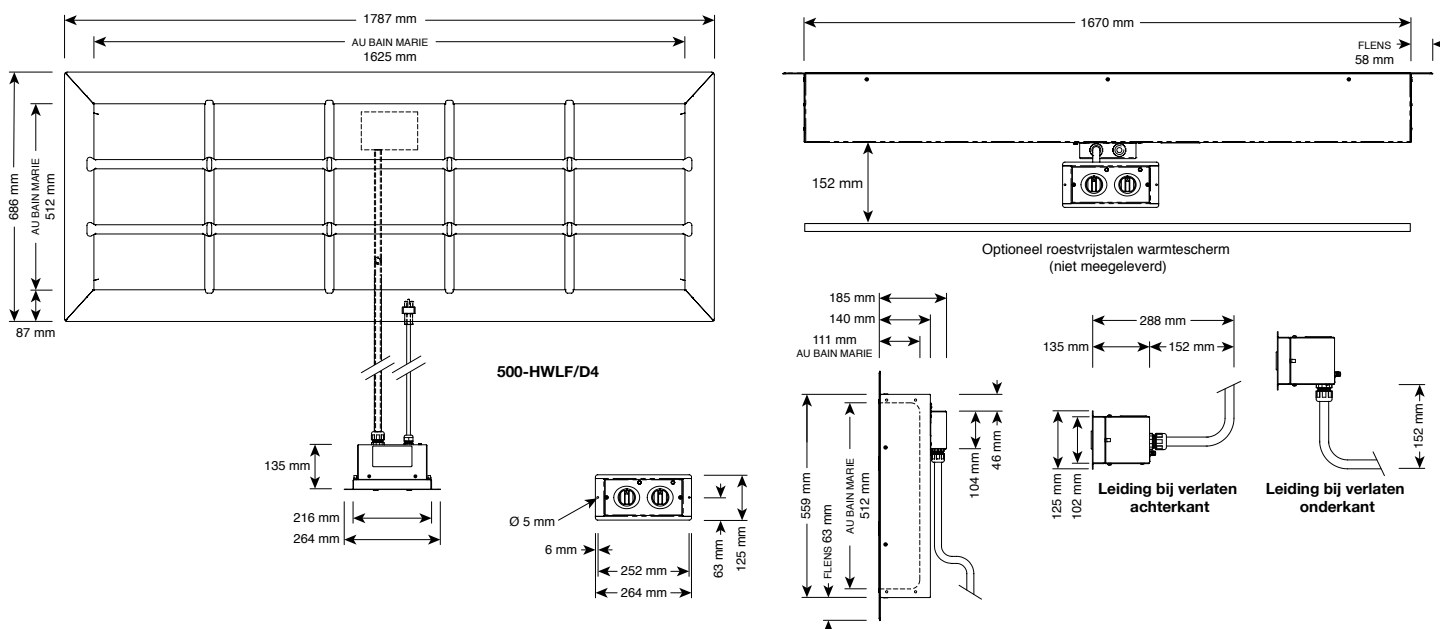
Installatie

Afmetingen

500-HW/D4 & 500-HW/D6



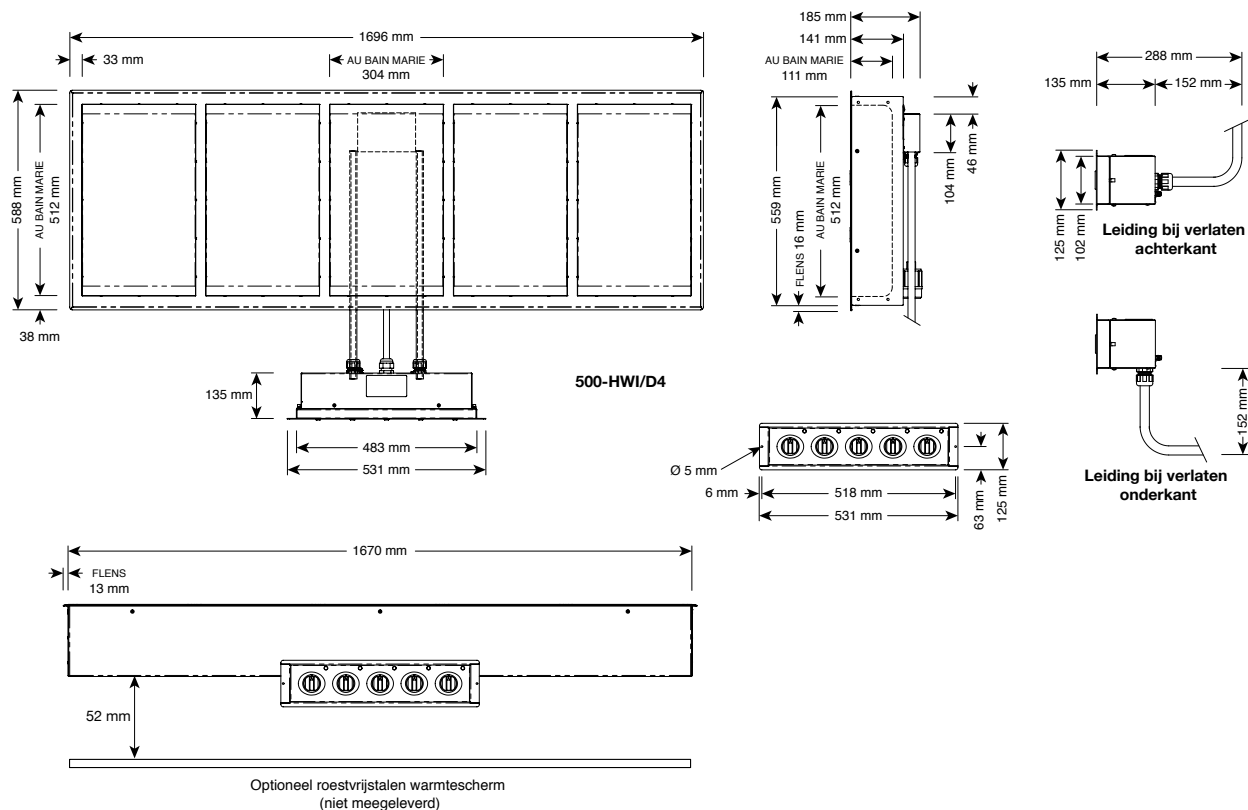
500-HWLF/D4 & 500-HWLF/D6



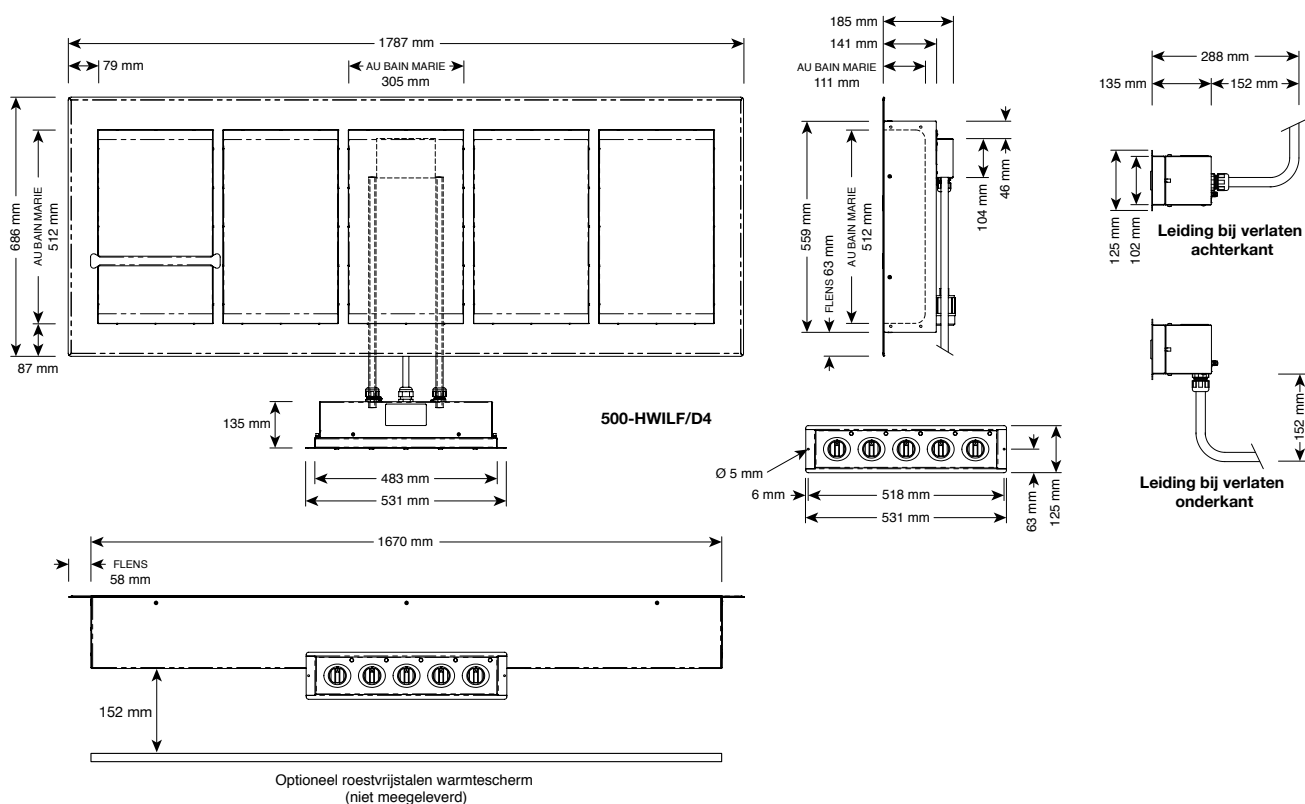
Installatie

Afmetingen

500-HWI/D4 & 500-HWI/D6



500-HWILF/D4 & 500-HWILF/D6



Installatie

Afmetingen

Model	Totaal buitenkant			Binnenkant bak		
	Hoogte	Breedte	Diepte	Hoogte	Breedte	Diepte
100-HW/D4	177 mm	380 mm	586 mm	111 mm	304 mm	512 mm
100-HW/D6	225 mm	380 mm	585 mm	162 mm	304 mm	512 mm
100-HW/D443	159 mm	380 mm	765 mm	111 mm	304 mm	691 mm
100-HW/D643	207 mm	380 mm	765 mm	162 mm	304 mm	691 mm
100-HWLF/D4	177 mm	465 mm	686 mm	111 mm	304 mm	512 mm
100-HWLF/D6	225 mm	465 mm	686 mm	162 mm	304 mm	512 mm
200-HW/D4	185 mm	712 mm	586 mm	111 mm	635 mm	512 mm
200-HW/D6	235 mm	712 mm	586 mm	162 mm	635 mm	512 mm
200-HW/D443	184 mm	712 mm	765 mm	111 mm	304 mm	691 mm
200-HW/D643	233 mm	712 mm	765 mm	162 mm	304 mm	691 mm
200-HWLF/D4	184 mm	796 mm	686 mm	111 mm	635 mm	512 mm
200-HWLF/D6	234 mm	796 mm	686 mm	162 mm	635 mm	512 mm
200-HWI/D4	185 mm	701 mm	588 mm	111 mm	304 mm	512 mm
200-HWI/D6	236 mm	701 mm	588 mm	162 mm	304 mm	512 mm
200-HWI/D443	185 mm	701 mm	767 mm	111 mm	304 mm	691 mm
200-HWI/D643	234 mm	701 mm	767 mm	162 mm	304 mm	691 mm
200-HWILF/D4	185 mm	792 mm	686 mm	111 mm	304 mm	512 mm
200-HWILF/D6	236 mm	792 mm	686 mm	162 mm	304 mm	512 mm
300-HW/D4	185 mm	1039 mm	586 mm	111 mm	962 mm	512 mm
300-HW/D6	234 mm	1039 mm	586 mm	162 mm	962 mm	512 mm
300-HW/D443	185 mm	1039 mm	765 mm	111 mm	962 mm	691 mm
300-HW/D643	233 mm	1039 mm	765 mm	162 mm	962 mm	691 mm
300-HWLF/D4	185 mm	1123 mm	686 mm	111 mm	962 mm	512 mm
300-HWLF/D6	232 mm	1123 mm	686 mm	162 mm	962 mm	512 mm
300-HWI/D4	185 mm	1038 mm	588 mm	111 mm	304 mm	512 mm
300-HWI/D6	234 mm	1038 mm	588 mm	162 mm	304 mm	512 mm
300-HWI/D443	185 mm	1038 mm	767 mm	111 mm	304 mm	691 mm
300-HWI/D643	234 mm	1038 mm	767 mm	162 mm	304 mm	691 mm
300-HWILF/D4	185 mm	1124 mm	686 mm	111 mm	304 mm	512 mm
300-HWILF/D6	234 mm	1124 mm	686 mm	162 mm	304 mm	512 mm
400-HW/D4	185 mm	1371 mm	586 mm	111 mm	1294 mm	512 mm
400-HW/D6	235 mm	1371 mm	586 mm	162 mm	1294 mm	512 mm
400-HWLF/D4	185 mm	1455 mm	686 mm	111 mm	1294 mm	512 mm
400-HWLF/D6	235 mm	1455 mm	686 mm	162 mm	1294 mm	512 mm
400-HWI/D4	185 mm	1364 mm	588 mm	111 mm	304 mm	512 mm
400-HWI/D6	236 mm	1364 mm	588 mm	162 mm	304 mm	512 mm
400-HWILF/D4	185 mm	1455 mm	686 mm	111 mm	304 mm	512 mm
400-HWILF/D6	238 mm	1455 mm	686 mm	162 mm	304 mm	512 mm
500-HW/D4	185 mm	1702 mm	586 mm	111 mm	1625 mm	512 mm
500-HW/D6	235 mm	1702 mm	586 mm	162 mm	1625 mm	512 mm
500-HWLF/D4	185 mm	1787 mm	686 mm	111 mm	1625 mm	512 mm
500-HWLF/D6	235 mm	1787 mm	686 mm	162 mm	1625 mm	512 mm
500-HWI/D4	185 mm	1696 mm	588 mm	111 mm	304 mm	512 mm
500-HWI/D6	236 mm	1696 mm	588 mm	162 mm	304 mm	512 mm
500-HWILF/D4	185 mm	1787 mm	686 mm	111 mm	304 mm	512 mm
500-HWILF/D6	238 mm	1787 mm	686 mm	162 mm	304 mm	512 mm

Installatie

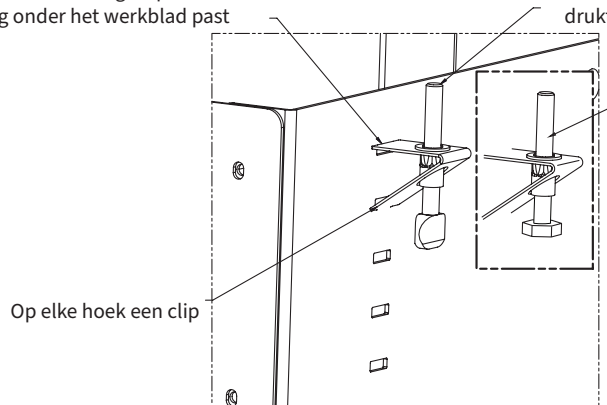
Ruwe Onafgewerkte Openingen

MODEL	UITSNEDE WERKBLAD (B x D)	UITSNEDE BEHUIZING BEDIENING (H x B x D)
100-HW/D4 of D6 ÉÉN GROTE MAAT 100-HWLF/D4 of D6 ÉÉN GROTE MAAT	351 mm x 562 mm	108 mm x 133 mm x 288 mm
100-HW/D443 of D643 ÉÉN PAN GROTE MAAT EN ÉÉN PAN EENDERDE MAAT	351 mm x 741 mm	108 mm x 133 mm x 288 mm
200-HW/D4 of D6 TWEE PANNEN GROTE MAAT 200-HWLF/D4 of D6 TWEE PANNEN GROTE MAAT	681 mm x 562 mm	108 mm x 133 mm x 288 mm
200-HW/D443 of D643 TWEE PANNEN GROTE MAAT EN TWEE PANNEN EENDERDE MAAT	681 mm x 562 mm	108 mm x 133 mm x 288 mm
200-HWI/D4 of D6 TWEE PANNEN GROTE MAAT 200-HWILF/D4 of D6 TWEE PANNEN GROTE MAAT	681 mm x 562 mm	108 mm x 222 mm x 288 mm
200-HWI/D443 of D643 TWEE PANNEN GROTE MAAT EN TWEE PANNEN EENDERDE MAAT	681 mm x 562 mm	108 mm x 222 mm x 288 mm
200-HWIS/D6 TWEE PANNEN GROTE MAAT	1105 mm x 351 mm	108 mm x 222 mm x 288 mm
300-HW/D4 of D6 DRIE PANNEN GROTE MAAT 300-HWLF/D4 of D6 DRIE PANNEN GROTE MAAT	1011 mm x 562 mm	108 mm x 133 mm x 288 mm
300-HW/D443 or D643 DRIE PANNEN GROTE MAAT EN DRIE PANNEN EENDERDE MAAT	1011 mm x 562 mm	108 mm x 133 mm x 288 mm
300-HWI/D4 of D6 DRIE PANNEN GROTE MAAT 300-HWILF/D4 of D6 DRIE PANNEN GROTE MAAT	1011 mm x 740 mm	108 mm x 311 mm x 288 mm
300-HWI/D443 or D643 DRIE PANNEN GROTE MAAT EN DRIE PANNEN EENDERDE MAAT	1011 mm x 740 mm	108 mm x 311 mm x 288 mm
300-HWIS/D6 DRIE PANNEN GROTE MAAT	1645 mm x 351 mm	108 mm x 311 mm x 288 mm
400-HW/D4 of D6 VIJF PANNEN GROTE MAAT 400-HWLF/D4 of D6 VIJF PANNEN GROTE MAAT	1345 mm x 562 mm	108 mm x 222 mm x 288 mm
400-HWI/D4 of D6 VIJF PANNEN GROTE MAAT 400-HWILF/D4 of D6 VIJF PANNEN GROTE MAAT	1345 mm x 562 mm	108 mm x 400 mm x 288 mm
500-HW/D4 of D6 VIJF PANNEN GROTE MAAT 500-HWLF/D4 of D6 VIJF PANNEN GROTE MAAT	1676 mm x 562 mm	108 mm x 222 mm x 288 mm
500-HWI/D4 of D6 VIJF PANNEN GROTE MAAT 500-HWILF/D4 of D6 VIJF PANNEN GROTE MAAT	1676 mm x 562 mm	108 mm x 489 mm x 288 mm

Montage vergrendelingsset 5020849 (optioneel)

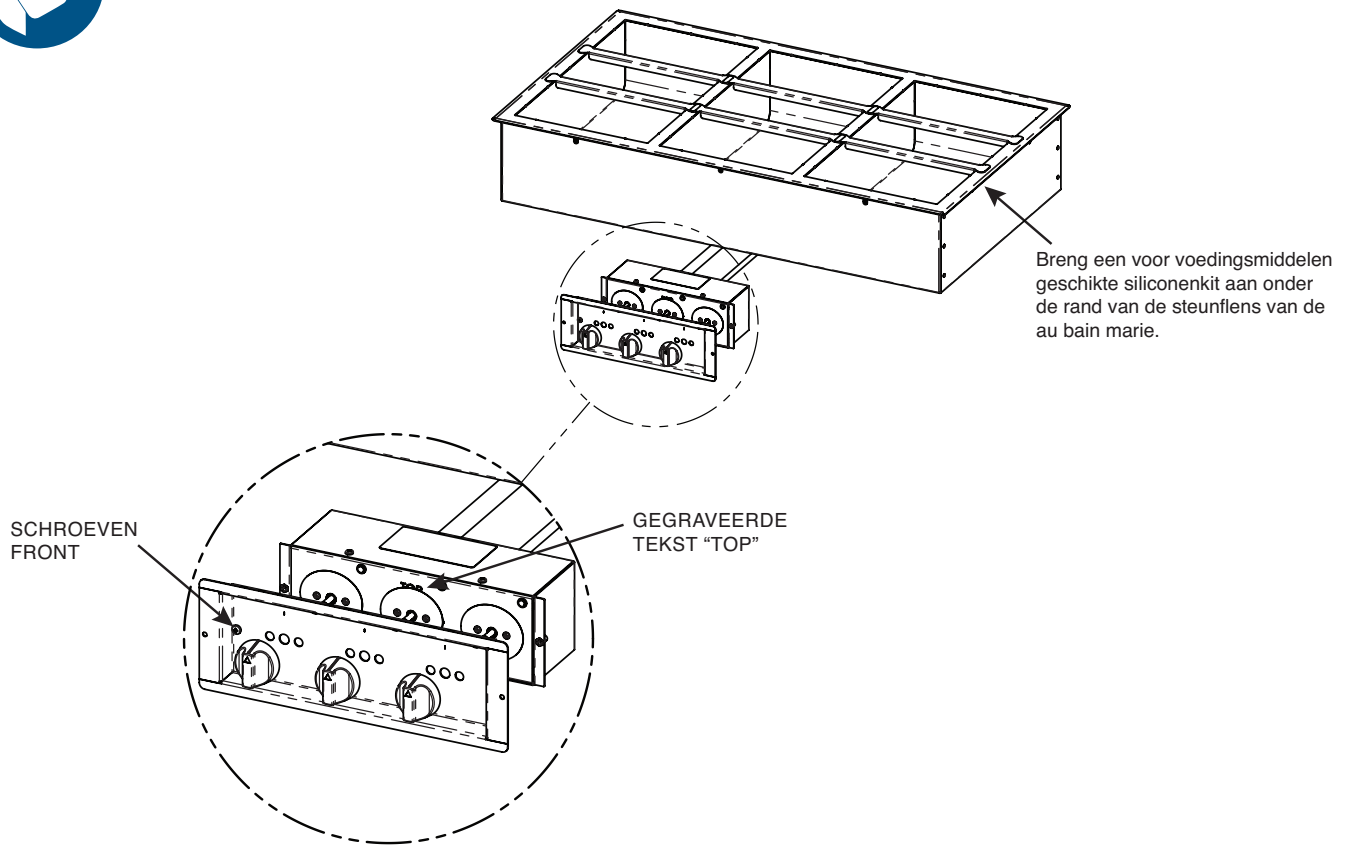
Breng de clip aan in het hoogste paar sleuven dat nog onder het werkblad past

Draai de schroef vast zodat deze tegen het werkblad aan drukt en de au bain marie op zijn plaats houdt



Installatie

Montageaanwijzingen Behuizing Afstandsbediening



1. Maak een opening van de juiste afmetingen op de plaats waar de bediening moet worden gemonteerd. **Zie pagina 18 voor de afmetingen van de opening.**
2. Maak het montagegebied rond de bedieningsopening waarop het front wordt geplaatst schoon en droog.
LET OP: Als het oppervlak niet schoon is, zal het front niet goed hechten.
3. Verwijder de knop(pen) van de thermosta(a)t(en) door de knop van de bediening af te trekken. Verwijder het front van het apparaat door de twee (2) schroeven rechts en links van de thermostaat los te draaien.
4. Zorg ervoor dat de ingegraveerde tekst "TOP" zich aan de bovenkant bevindt en leidt de behuizing van de bediening zo door de opening die is gemaakt in stap 1. Bevestig het front op de behuizing van de bediening met de schroeven die zijn verwijderd in stap 3.
5. Verwijder de beschermende folie van de montagetape op de binnenste flenzen van het front en breng het front aan op het montageoppervlak. Er zijn twee openingen aanwezig in het front voor eventuele extra schroeven (niet meegeleverd).
6. Breng de knop(pen) weer aan op de thermosta(a)t(en)

Installatie

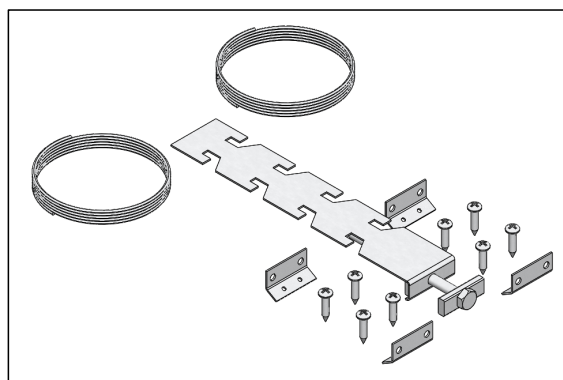
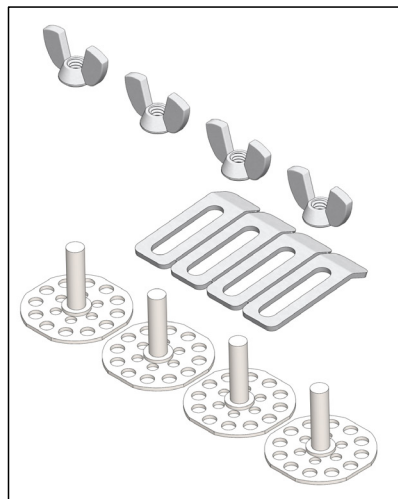
Montage Set Voor Plaatsing Van Onderaf 5020793 (Optioneel)

DE BETREFFENDE MODELLEN: 100-HW

DOEL: INSTRUCTIES VOOR PLAATSEN VAN EEN 100-HW AU BAIN MARIE ONDER EEN WERKBLAD

OPMERKING: MONTAGESET # 5020793

VEREIST GEREEDSCHAP: PLAAT OM EPOXY OP TE MENGEN, STOK OM TE ROEREN, TAPE, MARKEERSTIFT, SCHAAR, 7/16" SLEUTEL, TANG



SET 5020793

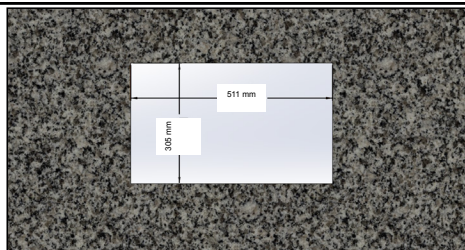
REV.	ECO	OMSCHRIJVING	DATUM	APP
0	7530	NIJUEWE VERSIE		JRK
1	7530	EXTRA MONTAGEBEDRADING	17-3-2016	JJH

SRV-20035-NL REV. 1

Alto-Shaam Technical Service 800-558-8744 x6702 servicedept@alto-shaam.com

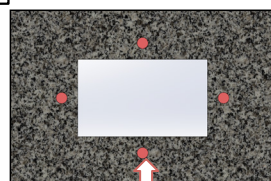
1 van 7

1

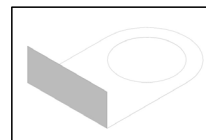


- REINIG HET ONDEROPPERVLAK VAN HET WERKBLAD WAAR DE AU BAIN MARIE WORDT GEMONTEERD (BINNENOPPERVLAK UITSNEDE WERKBLAD MOET ZIJN AFGEWERKT/GESEALED VOOR HYGIENEDOELEIDEN. EEN MASSIEF OPPERVLAK OF EEN METALEN WERKBLAD IS RAADZAAM).
- **OPMERKING:** AFMETINGEN UITSNEDE WORDEN WEERGEGEVEN OP DE AFBEELDING MAAR ZIJN NIET OPGENOMEN IN DEZE INSTRUCTIES. MINIMAAL 153 mm RUIMTE VANAF ELKE ZIJKANT VAN DE UITSNEDE IS VEREIST VOOR MONTAGE ONDER EEN WERKBLAD.

2

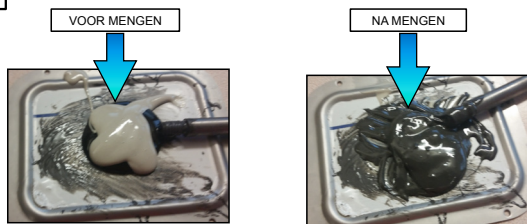


CIRKEL LOCATIE TAPEIND



- GEBRUIK EEN PAPIEREN SJABLOON (PAPIEREN SJABLONEN AANWEZIG IN DE SET - KNIP MET EEN SCHAAR DE AFBEELDINGEN UIT EN VOUW OP DE STIPPELIJN). MARKEER DE CIRKELS VOOR DE LOCATIE VAN HET TAPEIND IN HET MIDDE VAN DE VIER ZIJKANTEN VAN DE UITSNEDE AAN DE ONDERKANT VAN HET WERKBLAD.
- **OPMERKING:** DRAAI ALS DAT MOGELIJK IS HET WERKBLAD OM ZODAT DE INSTALLATIE GEMAKKELIJKER IS, MAAR ER ZIJN INSTRUCTIES OPGENOMEN VOOR HET GEVAL DAT NIET MOGELIJK IS.

3



- MENG TWEE DELEN EPOXY HECHTMIDDEL IN EEN VERHOUDING VAN 1:1 (60 ml IS VOLDOENDE VOOR VIER TAPEINDEN).

4



BEDEK HET DRAAD MET TAPE OM TE VOORKOMEN DAT DAAR EPOXY OF TERECHT KOMT

- VESPREID HET EPOXYMENGSEL AAN DE BOVENKANT VAN DE GRONDPLAAT VAN HET TAPEIND. DE LAAG EPOXY MOET ONGEVEER EVEN DIK ZIJN ALS DE GRONDPLAAT.
- **OPMERKING:** DE VLEUGELMOER HELEMAAL OPSCHROEVEN EN WEER TERUG IN EEN GOEDE MANIER OM EVENTUELE EPOXY VAN HET SCHROEFDRAAD TE VERWIJDEREN VOORDAT HET DROOGT.

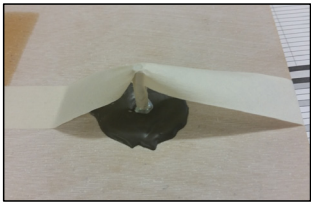
SRV-20035-NL REV. 1

Alto-Shaam Technical Service 800-558-8744 x6702 servicedept@alto-shaam.com

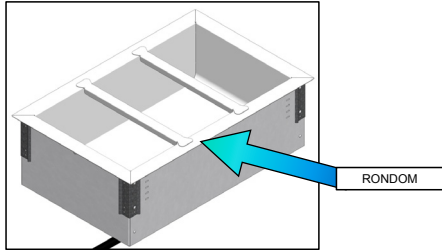
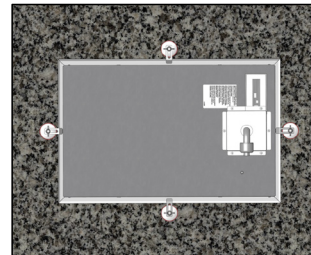
2 van 7

Installatie

MONTAGE SET VOOR PLAATSIING VAN ONDERAF 5020793 (OPTIONEEL), VERVOLG

5  ❑ DRUK HET TAPEIND OP DE ONDERKANT VAN HET WERKBLAD TOT DE EPOXY DOOR DE OPENINGEN VAN DE GRONDPLAAT SIJPELT.	6  ALTO-SHAAM. TECH TEAM ❑ VERSPREID DE EPOXY GELIJKMATIG OVER DE GRONDPLAAT OM DEZE GEHEEL TE BEDEKKEN. ZORG ERVOOR DAT DE EPOXY BINNEN DE GETEKENDE CIRKELS OP HET WERKBLAD DIE WORDEN GENOEMD IN STAP 2, BLIJFT.
7  ❑ BRENG TAPE AAN OM HET TAPEIND OP ZIJN PLAATS TE HOUDEN ALS HET WERKBLAD MET DE ONDERKANT NAAR BENEDEN LIGT. WIND OOK TAPE ROND HET SCHROEFDRAAD VAN DE TAPEINDEN OM TE VOORKOMEN DAT ER DRUPPELS OP HET SCHROEFDRAAD VALLEN. OPMERKING: EEN LEKDOEK ONDER ALLE TAPEINDEN DIE EVENTUELE DRUPPELS EPOXY OPVANGT IS RAADZAAM.	8  ❑ LAAT DE EPOXY EEN NACHT DROGEN (ONGEVEER 15 UUR).

SRV-20035-NL REV. 1 Alto-Shaam Technical Service 800-558-8744 x6702 servicedept@alto-shaam.com 3 van 7

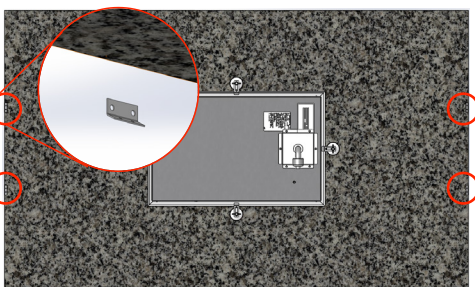
9  ❑ BRENG EEN RUPS VOOR VOEDINGSMIDDELEN GESCHIKTE SILICONE AAN LANGS HET BOVENOPPERVLAK VAN DE FLENS VAN DE AU BAIN MARIE EN PLAATS DE AU BAIN MARIE IN HET MIDDEN VAN DE UITSNEDE. OPMERKING: ALS HET WERKBLAD MET DE ONDERKANT NAAR BENEDEN LIGT EN U KUNT DE AU BAIN MARIE NERGENS MEE OP ZIJN PLAATS HOUDEN, WACHT DAN MET HET PLAATSEN DAARVAN TOT DE BEUGELS ZIJN GEMONTEERD.	10  ALTO-SHAAM. TECH TEAM ❑ PLAATS EEN BEUGEL EN EEN MOER OP ELK TAPEIND EN DRAAI HET AAN TOT HET DE ONDERKANT VAN DE AU BAIN MARIE-FLENS RAAKT. ALS HET WERKBLAD ONDERSTEBOVEN LIGT, DRAAIT U DE TEGENOVERLIGGENDE ZIJDEN EERST VAST OM DE AU BAIN MARIE OP ZIJN PLAATS TE HOUDEN TERWIJL U DE TWEE RESTERENDE TAPEINDEN VASTDRAAIT.
11  ❑ DRAAI DE VLEUGELMOER HANDVAST EN ZORG ERVOOR DAT DE AU BAIN MARIE IN HET MIDDEN VAN DE UITSNEDE BLIJFT.	12  ❑ VERWIJDER EVENTUEEL NA HET VASDRAAIEN VAN DE BEUGELS EN MOEREN IN DE AU BAIN MARIE GESIJPELD SILICONE.

SRV-20035-NL REV. 1 Alto-Shaam Technical Service 800-558-8744 x6702 servicedept@alto-shaam.com 4 van 7

Installatie

MONTAGE SET VOOR PLAATSIING VAN ONDERAF 5020793 (OPTIONEEL), VERVOLG

13



- PLAATS MONTAGEKLEMMEN AAN DE ZIJWANDEN VAN DE KAST, ONGEVEER 25mm VAN DE ONDERKANT VAN HET WERKBLAD. DE AFSTAND TUSSEN DE KLEMMEN MOET ONGEVEER DE BREEDTE VAN DE AU BAIN MARIE ZIJN.

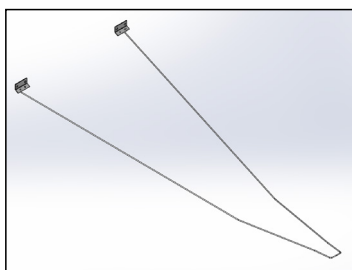
14

ALTO-SHAAM
TECH TEAM



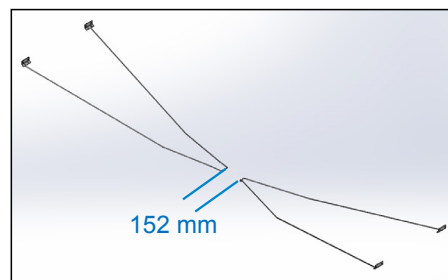
- VOER ÉÉN UITEINDE VAN DE DRAAD DOOR DE BUITENSTE OPENING OP DE KLEM. LAAT ONGEVEER 51 mm EXTRA DRAAD OVER. BUIG DE DRAAD OMLAAG EN WIKKEL DEZE OM ZICHZELF OM HEM OP ZIJN PLAATS TE HOUDEN.

15



- BUIG DE DRAAD IN EEN "V" OP 51-76 mm AFSTAND VAN HET MIDDE VAN DE AU BAIN MARIE. VOER HET VRIJE UITEINDE OMHOOG DOOR DE ANDERE KLEM EN BUIG EN WIKKEL DIT ZOALS HIERVOOR GENOEMD.

16



- HERHAAL DE STAPPEN 14 & 15 VOOR HET DRAAD AAN DE OVERZIJDE. LAAT BIJ HET MAKEN VAN DE BOCHT ONGEVEER 152 mm OVER TUSSEN DE BOCHTEN.

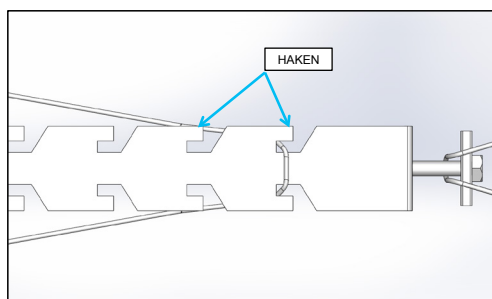
SRV-20035-NL REV. 1

Alto-Shaam Technical Service 800-558-8744 x6702

servicedept@alto-shaam.com

5 van 7

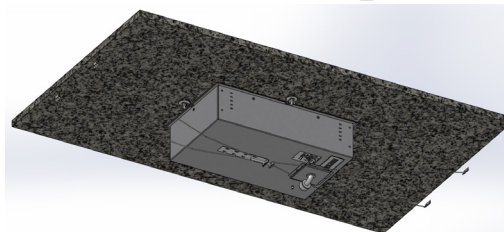
17



- HAAK ÉÉN "V" ROND DE T-MOER ZODAT DE LUS ONDER DE BOUT VALT. HAAK DE ANDERE "V" ZO STRAK MOGELIJK.

18

ALTO-SHAAM
TECH TEAM



- DRAAI DE BOUT AAN OM DE DRADEN STRAK TE TREKKEN.

SRV-20035-NL REV. 1

Alto-Shaam Technical Service 800-558-8744 x6702

servicedept@alto-shaam.com

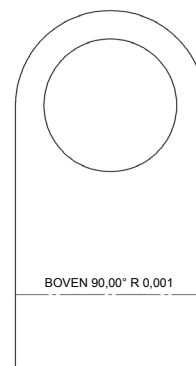
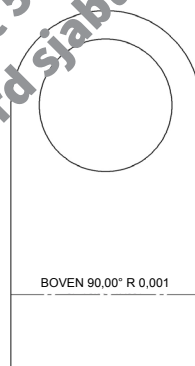
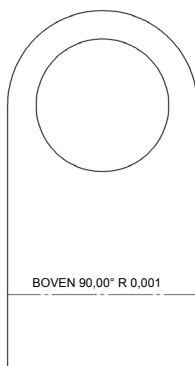
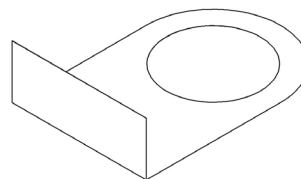
6 van 7

Installatie

Montage Set Voor Plaatsing Van Onderaf 5020793 (Optioneel), Vervolg



CONTROLEER OF DE LIJN HIERBOVEN 25.4 mm IS OM DE SCHAAL VAN DE TEKENING TE CONTROLEREN.



SRV-20035-NL REV. 1

Alto-Shaam Technical Service 800-558-8744 x6702 servicedept@alto-shaam.com

7 van 7

Installatie

Electrische Aansluiting

1. Een identificatieplaatje is permanent bevestigd op de kast.
2. Dit apparaat is voorzien van een geaarde stekker met drie pennen. Om u tegen elektrische schokken te beschermen, moet dit apparaat rechtstreeks op een geaard stopcontact met drie openingen worden aangesloten. Verwijder de aardepen op geen enkele wijze uit deze stekker. Sluit het apparaat **ALLEEN** aan op een correct geaard stopcontact en plaats het apparaat dusdanig dat de stekker gemakkelijk bereikbaar is in geval van nood. Als niet alle bedieningselementen in de stand OFF zijn gezet, zal er een vlamboog optreden bij het insteken of verwijderen.
3. Er moet een correcte contact- of aansluitconfiguratie of permanente bedrading voor dit apparaat worden geïnstalleerd door een gediplomeerd elektromonteur, conform de van toepassing zijnde plaatselijke regelgeving.

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).



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-verbindingsbout 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.



VOORZICHTIG



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 **MATERIËLE SCHADE** te voorkomen:

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

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 (Raadpleeg de bedradingschema's die met het apparaat mee zijn geleverd)

1 fase, 50/60 Hz									
Spanning	Amp.	kW	NEMA 5-15P STEKKER 15 A, 125 V SNOER 1,8 M	NEMA 5-20P STEKKER 20 A, 125 V SNOER 1,8 M	NEMA L5-30P STEKKER 30 A 125 V SNOER 1,8 M	NEMA 6-15P STEKKER 15 A 250 V SNOER 2,7 M	CEE 7/7 STEKKER NOMINALE SPANNING 250 V SNOER 2,7 M	CH2-16P STEKKER NOMINALE SPANNING 250 V SNOER 2,5 M	BS1363 STEKKER NOMINALE SPANNING 250 V SNOER 2,5 M
100-HW/D4, /D6									
120 V	5,0	0,6	✓						
208 V	2,2	0,5				✓			
240 V	2,5	0,6							
230 V	2,6	0,6					✓	✓	✓
100-HW/D443, /D643									
120 V	6,8	0,8	✓						
208 V	2,9	0,6				✓			
240 V	3,4	0,8							
230 V	3,5	0,8					✓	✓	✓
200-HW/D4, /D6 & 200-HWI/D4, /D6, 200-HWIS/D6									
120 V	10,0	1,2	✓						
208 V	4,3	0,9				✓			
240 V	5,0	1,2							
230 V	5,2	1,2					✓	✓	✓
200-HW/D443, /D643 & 200-HWI/D443, /D643									
120 V	13,5	1,6		✓					
208 V	5,8	1,2				✓			
240 V	6,8	1,6							
230 V	6,5	1,6					✓	✓	✓
300-HW/D4, /D6, 300-HWLF/D4, /D6, 300-HWI/D4, /D6, & 300-HWILF/D4, /D6, 300-HWIS/D6									
120 V	15,0	1,8		✓					
208 V	6,5	1,4				✓			
240 V	7,5	1,8							
230 V	7,8	1,8					✓	✓	✓
300-HW/D443, /D643 & 300-HWI/D443, /D643									
120 V	20,3	2,4			✓				
208 V	8,8	1,8				✓			
240 V	10,1	2,4							
230 V	10,6	2,4					✓	✓	✓
400-HW/D4, /D6, 400-HWLF/D4, /D6, 400-HWI/D4, /D6, & 400-HWILF/D4, /D6									
120 V	20,0	2,4			✓				
208 V	8,7	1,8				✓			
240 V	10,0	2,4							
230 V	10,4	2,4					✓	✓	✓
500-HW/D4, /D6, 500-HWLF/D4, /D6, 500-HWI/D4, /D6, & 500-HWILF/D4, /D6									
120 V	25,0	3,0			✓				
208 V	10,8	2,3				✓			
240 V	12,5	3,0							
230 V	13,0	3,0					✓	✓	✓

Er zijn ook andere stekkers beschikbaar. Neem contact op met de fabriek voor meer informatie.

Bedieningsinstructies

1. Voeg geen water toe aan de au bain marie

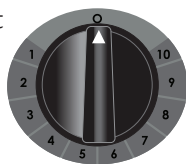
Halo Heat® au bain marie-apparaten houden een constante en aangename temperatuur aan. **Water toevoegen is niet raadzaam** omdat het toevoegen van water de kwaliteit van het product sneller achteruit zal laten gaan en het apparaat kan beschadigen waardoor de garantie ongeldig wordt.

2. Plaats panverdelers en lege pannen in de bakken

LET OP: Onafhankelijk van de gekozen panconfiguratie moeten de panverdelers of scheidingsstrips worden gebruikt om de openingen tussen de pannen en tussen de pannen en de randen van de bakken af te dichten. Als deze openingen niet worden afgedicht, ontsnapt er warmte, is de warmteverdeling niet gelijkmatig en wordt het moeilijk een constante temperatuur in stand te houden. **Dit is een ZEER belangrijke vereiste waar altijd aan moet worden voldaan als het apparaat wordt gebruikt.**

3. Voorverwarmen

Er is een voorverwarmingsfase in de bediening ingebouwd. Als u de knop naar de gewenste instelling draait, wordt het apparaat automatisch een bepaalde periode voorverwarmd en wordt hierna in- en uitgeschakeld op basis van de gekozen instelling. Het groene indicatielampje is "aan" als de draaiknop op een cijfer wordt ingesteld.



4. Plaats warm voedsel in het apparaat

Na het voorverwarmen plaatst u warm voedsel in de voorverwarmde pannen in het apparaat of vervangt u deze door pannen die u al met product hebt gevuld. Dit apparaat is ontworpen voor het warm houden van warm voedsel. Er mogen alleen warme gerechten in het apparaat worden geplaatst. Mogelijk risico opleverende gerechten moeten in het apparaat worden bewaard op stand 10. Als een lagere instelling wordt gekozen, moet worden gecontroleerd of het voedsel een veilige temperatuur behoudt. Lagere instellingen moeten door de gebruiker worden getest om te controleren of het voedsel een veilige temperatuur behoudt, tussen 60 en 71 °C.

Alle panverdelers moeten altijd worden gebruikt, ongeacht de gekozen panconfiguratie. Meet voordat u het apparaat vult met een

voedselthermometer of alle producten een interne temperatuur tussen 60° en 82°C hebben. Als één van de gerechten niet de juiste serveertemperatuur heeft, brengt u met een Halo Heat-oven voor koken en warmhouden, ingesteld op 121 tot 135 °C, of met een Combitherm-oven het product op de juiste temperatuur.

5. Stel indien nodig de thermostaat of thermostaten opnieuw in

Als alle producten in het apparaat zijn geplaatst, moet de thermostaat of moeten de thermostaten opnieuw worden ingesteld. Aangezien de juiste temperatuur afhankelijk is van het type product en de hoeveelheden die moeten worden warmgehouden, dient u een zakthermometer paraat te hebben waarmee elk product gecontroleerd kan worden om te waarborgen dat de juiste temperaturen worden aangehouden. Het juiste temperatuurbereik ligt tussen 60 en 82 °C.

LET OP: Sommige gerechten hebben extra verwarming van bovenaf nodig. Houd altijd de voedseltemperatuur in de gaten en zorg indien nodig voor meer verwarming van bovenaf.

6. Serveer verse, warme gerechten

Geef warme gerechten een verse aanblik. Roer of draai het product als dat nodig is. Veeg gemorst product onmiddellijk weg, zodat het gerecht er aantrekkelijk blijft uitzien en het schoonmaken aan het einde van de dag tot een minimum beperkt blijft.



OPGELET



Voor het voorkomen van **ernstig persoonlijk letsel of schade aan eigendommen**:

Altijd handbescherming dragen bij het bedienen van dit apparaat om brandwonden te vermijden. Metalen delen van deze apparatuur worden extreem heet tijdens bedrijf.



Algemene Richtlijnen Voor 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 vastheid, het volume en de juiste serveertemperatuur. De veilige bewaartemperatuur moet ook in overeenstemming zijn met smaakbehoud als de bewaartijd voor een specifiek product wordt bepaald.

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 subtiele 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.

Wanneer het product wordt verwijderd uit een kookomgeving met een hoge temperatuur om meteen te worden overgezet in een apparaat met de lagere temperatuur die nodig is voor het warmhouden van gerechten, kan er condens worden gevormd op de buitenkant van het product en aan de binnenkant van de plastic containers die worden gebruikt bij zelfbedieningstoepassingen. Het laten afgeven van de eerste stoom en hitte die voortvloeien uit het koken met hoge temperatuur kan dit effect verminderen. Maar om de veiligheid en de kwaliteit van net klaar gemaakte gerechten te bewaren, mag niet meer dan 1 of 2 minuten de tijd worden genomen om de oorspronkelijke hitte uit het product te laten ontsnappen.

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

Als het apparaat is uitgerust met een thermostaat die een bereik tussen 1 en 10 aangeeft, gebruikt u een thermometer met een metalen steel om de interne temperatuur van de bewaarde producten te meten. Stel de thermostaat tussendoor bij om de beste algemene instelling te verkrijgen, op basis van de interne producttemperatuur.

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
Gevogelte	
Kip — gebakken/gebraden	71°C — 79°C
Eend	71°C — 79°C
Kalkoen	71°C — 79°C
Algemeen	71°C — 79°C
Vis/schelpdieren	
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

Beschermen Van Roestvaststalen Oppervlakken



Het is belangrijk om corrosie te voorkomen bij het onderhoud van roestvaststalen oppervlakken. Scherpe, corroderende of ongeschikte chemicaliën kunnen de bescherm laag van roestvast staal 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.

Reinigingsmiddelen

Gebruik niet-schurende producten die bedoeld zijn voor gebruik op roestvaststalen oppervlakken. Reinigingsmiddelen moeten vrij zijn van chloride en mogen ook geen quaternaire zouten bevatten. Gebruik nooit zoutzuur (waterstofchloride) op roestvaststalen 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, gebruikt u een 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 voor het verwijderen van voedselresten.

LET OP



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.

WAARSCHUWING



Om **ernstig letsel, de dood of schade aan eigendommen** te voorkomen:

Als het apparaat niet of niet goed genoeg gereinigd is, kunnen afzettingen van vet en of etensresten in het apparaat in brand vliegen. Als vetafzettingen en/of voedselresten in het apparaat in brand vliegen, trekt u de stekker uit het stopcontact en gebruikt u een brandblusser (gebruik geen water om een vetbrand te blussen!). Het niet correct schoonmaken van het apparaat kan brand, letsel of overlijden veroorzaken, maakt de garantie ongeldig en ontheft Alto-Shaam van alle aansprakelijkheid.

Onderhoud en Reiniging

GEVAAR



Voor het voorkomen van ernstig letsel, de dood of schade aan eigendommen:

De binnenkant of buitenkant niet stomen, afsproeien of bevoeien met water of enige soort vloeibare oplossing. **Geen** waterstraal gebruiken om te reinigen. Het niet naleven van deze voorzorgsmaatregel zal de garantie ongeldig maken.

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.

REINIG DE AU BAIN MARIE DAGELIJKS

1. Koppel de au bain marie los van de stroomtoevoer. Laat het apparaat afkoelen.
2. Verwijder, als de au bain marie is afgekoeld, de inzetpan en reinig deze afzonderlijk.
3. Verwijder achtergebleven voedselresten.
4. Veeg aan de binnenkant de metalen oppervlakken met een papieren handdoek schoon om voedselresten te verwijderen.
5. Reinig de binnenkant met een vochtige doek of een spons en een goed gangbaar schoonmaakmiddel in de aanbevolen sterkte.

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

6. Gebruik voor vastgebakken voedselresten een niet-bijtende en niet-giftige gangbare ovenreinger die geschikt is voor het binnenoppervlak. Volg de instructies van de fabrikant van het schoonmaakmiddel zorgvuldig op. Commerciële ovenreingers moeten goedgekeurd zijn voor gebruik op oppervlakken die met voedsel in contact komen. Verwijder vuil met een plastic schuursponsje.

7. Spoel oppervlakken schoon door deze af te vegen met een schone doek of spons met schoon en warm water.
8. Verwijder overtollig water met een spons en veeg alles droog met een schone doek of laat aan de lucht drogen. Laat het gebied open tot het interieur volledig droog is. Plaats de inzetpan terug.
9. De binnenkant kan na het reinigen en spoelen worden afgeveegd met een ontsmettende oplossing. Deze oplossing moet zijn goedgekeurd voor gebruik op oppervlakken van roestvast staal die in aanraking komen met voedsel.

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 op.

Voedselveiligheid

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.

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, muf 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 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.

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.

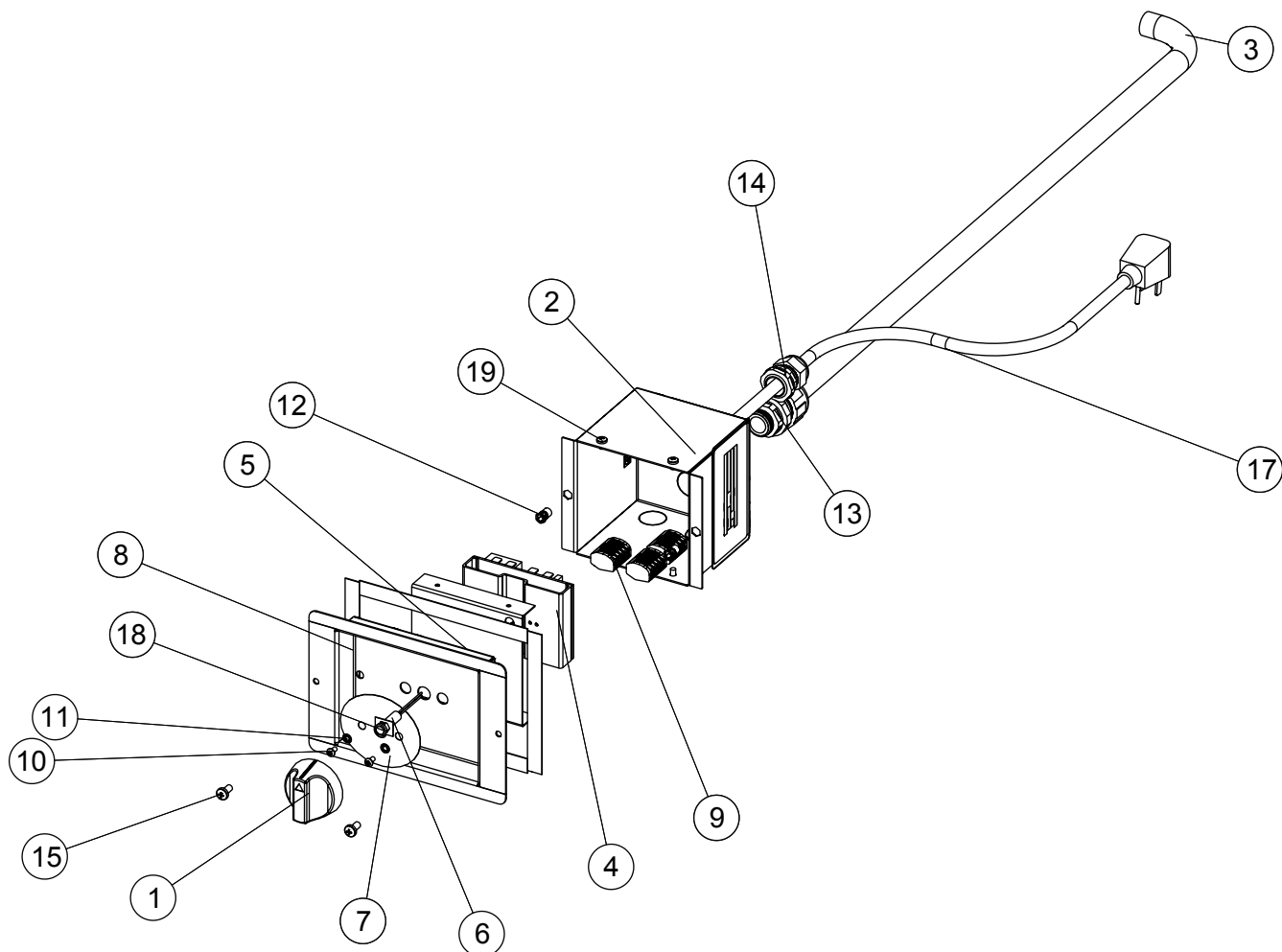
Interne voedseltemperaturen	
Hete gerechten	
Gevarenzone	4 °C tot 60 °C
Kritieke zone	21 °C tot 49 °C
Veilige zone	60 °C tot 74 °C
Koude gerechten	
Gevarenzone	boven 4 °C
Veilige zone	2 °C tot 4 °C
Bevroren voedsel	
Gevarenzone	boven 0 °C
Kritieke zone	-18 °C tot 0 °C
Veilige zone	-18 °C of lager

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. Extra HACCP informatie is verkrijgbaar bij:

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

Service

100-HW SERVICE-OVERZICHT BEDIENING



Artikel	Onderdeel	Omschrijving	Hvh
1	KN-36424	KNOP, T-STAT BEDIENING	1
2	1015723	BUITENWAND, BEDIENING, 1 KNOPPEN	1
3	TU-33178	LEIDING, FLEXIBEL, 1829 mm	1
4	CC-36859	BEDIENING	1
5	1017287	PLAAT, FRONT	1
6	LI-37215	LAMP, INDICATOR	1
7	PE-36566	PANEELAFDEKKING, BEDIENING	1
8	TA-24637	TAPE, VHB, SCHUIM, 1/2" BREED	1
9	CR-34646	CONNECTOR-5 GELEIDER	3
10	SC-22500	SCHROEF 6-32 x 1/4" BOLKOP	2
11	WS-2768	RING, #6, BORG	2
12	NU-23909	MOER, ZESKANTIGE INZET M5	2

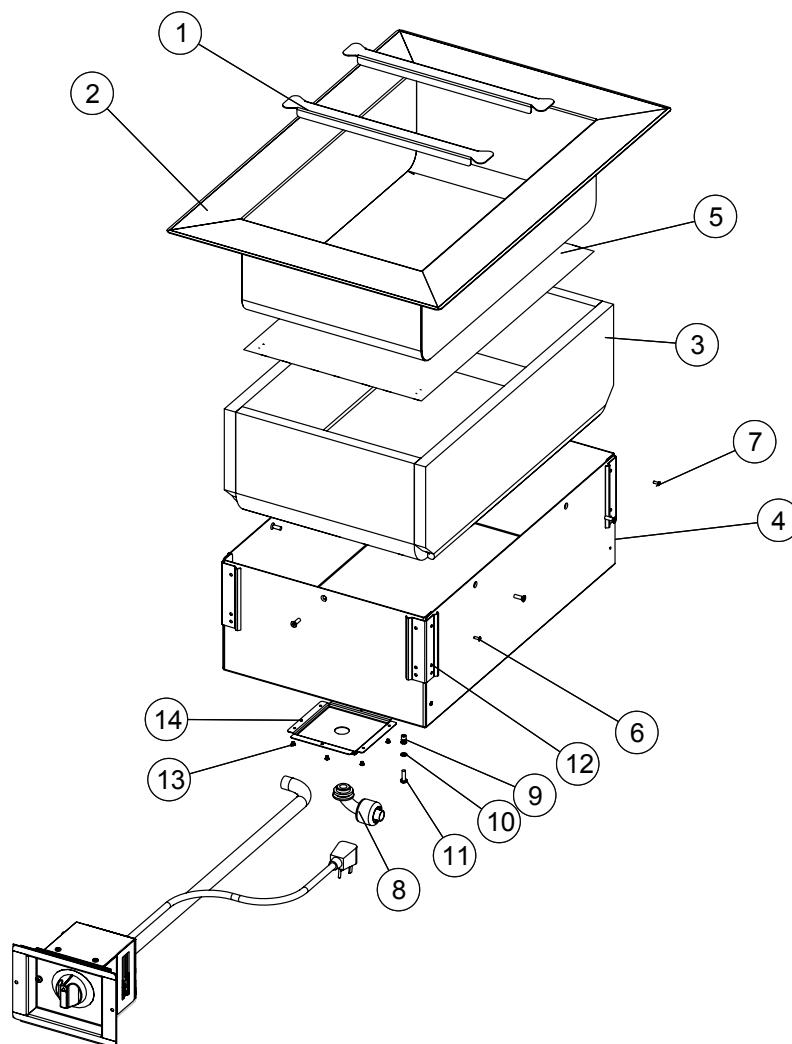
Artikel	Onderdeel	Omschrijving	Hvh
13	BU-34606	BUS, RECHT, SPANNINGSVERLAGING	1
14	BU-3964	BUS, RECHT, SPANNINGSVERLAGING	1
15	SC-22766	SCHROEF, M5 x 0,8 x 10 mm BOLKOP	2
17	CD-3232	KABELSET, 14/3 SJTOW, 125 V	1
	5014997*	KABELSET, BS 1363 ADEREINDHULS	1
	5016998	KABELSET, CH2-16P ADEREINDHULS	1
	CD-33840	KABELSET, 15A, 208-240 V	1
	CD-3922	KABELSET, 16AWG, 3/C, INT HARM	1
18	CL-37245	CLIP, MONTAGE LICHT	1
19	SC-22271	SCHROEF, M4 x 0,7 x 6mm BOLKOP	4

* Gebruik BU-3964

Onderdeelnummers en tekeningen kunnen zonder voorafgaande aankondiging worden gewijzigd.

Service

100-HW SERVICE-OVERZICHT BUITENZIJDJE

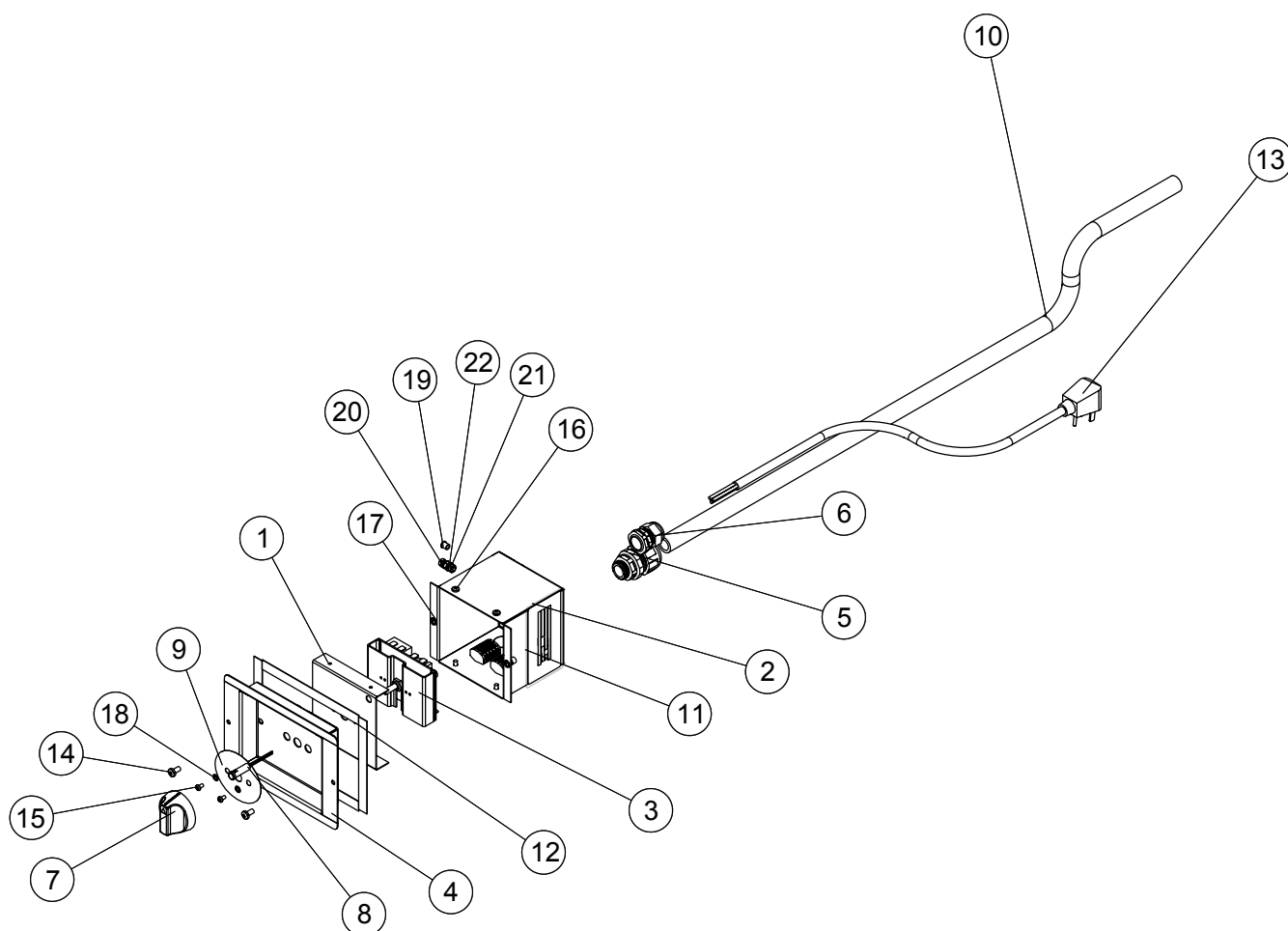


Artikel	Onderdeel	Omschrijving	Hvh
1	11318	VERDELER, PAN, KORT	2
2	5017271	LAS, D6, STD FLENS	1
	5017613	LAS, D4, STD FLENS	1
	5017684	LAS, D643, STD FLENS	1
	5017703	LAS, D6, BREDE FLENS	1
	5017708	LAS, D4, BREDE FLENS	1
	5018740	AU AIN MARIE, D443, STD FLENS	1
3	IN-24588	ISOLATIE	1
4	1015827	BUITENBAK, 1 DELIG, 152 mm DIEP	1
	1016193	BUITENBAK, 1 DELIG, 102 mm DIEP	1
	1016204	BUITENBAK, 1 DELIG, 152 mm DIEP, 4/3 MODEL	1
	1016200	BUITENBAK, 1 DELIG, 102 mm DIEP, 4/3 MODEL	1

Artikel	Onderdeel	Omschrijving	Hvh
5	EL-36317	ELEMENT, VERWARMINGSPLAAT	1
	EL-36860	ELEMENT, VERWARMINGSPLAAT, 4/3 MODEL	1
6	RI-27108	KLINKNAGEL, AFGEDICHT	8
7	SC-22281	SCHROEF, M5 x 0,8 x 16 mm PLAT	6
8	CR-33179	STEKKER FLEX NYLON PAKKING	1
9	NU-23909	MOER, ZESKANTIGE INZET M5	1
10	WS-22301	RING, M5 VEERRING	1
11	SC-36973	SCHROEF, BOL KRUIS, METRISCH, M5	1
12	1017049	BEUGEL, AFSTAND, ALLEEN 230 V	4
13	RI-2097	KLINKNAGEL, #42, RVS	6
14	1018416	PANEEL, AFDEKKING, AANSLUITING AU BAIN MARIE	1

Onderdeelnummers en tekeningen kunnen zonder voorafgaande aankondiging worden gewijzigd.

200-HW SERVICE-OVERZICHT BEDIENING



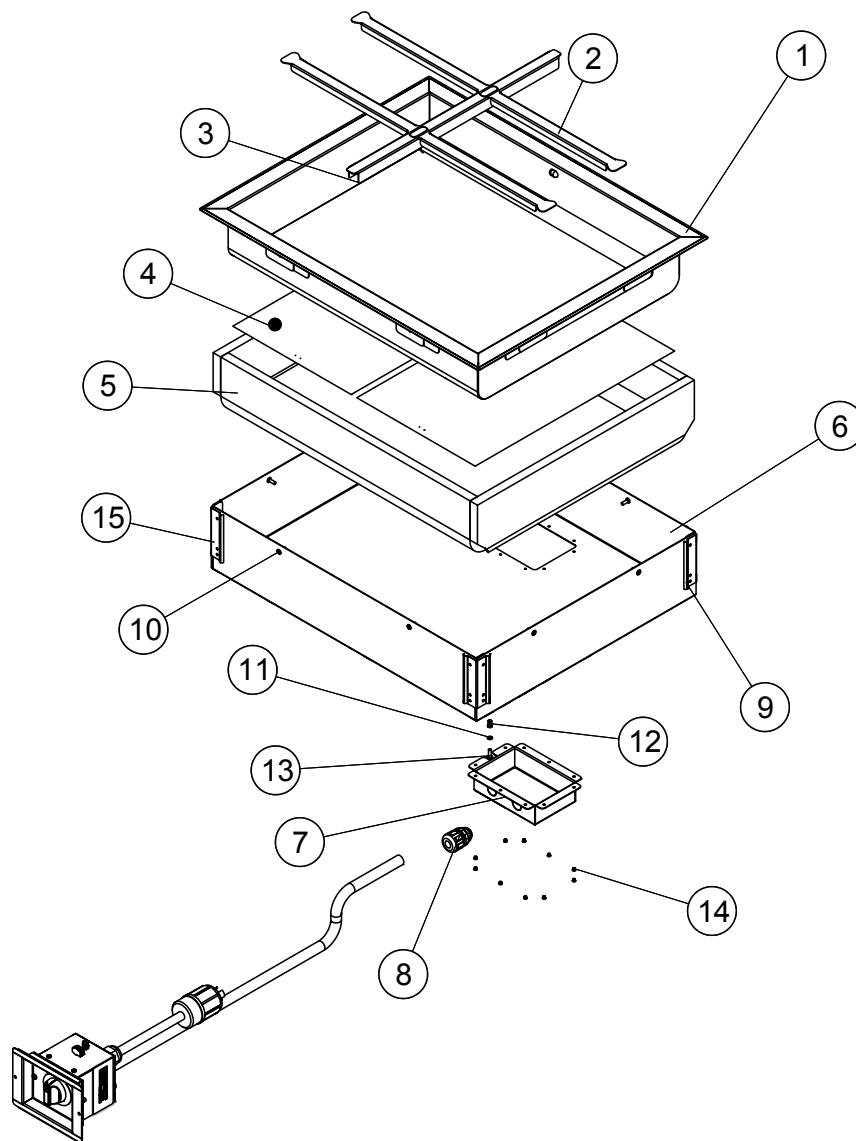
Artikel	Onderdeel	Omschrijving	Hvh
1	1017287	PLAAT, FRONT	1
2	1017303	BUITENWAND, BEDIENING	1
3	CC-36859	BEDIENING	1
4	1015805	BOX, AFSTANDSBEDIENING, FRONT, 1 KNOP	1
5	BU-34606	BUS, RECHT, SPANNINGSVERLAGING	1
6	BU-3964	BUS, RECHT, SPANNINGSVERLAGING	1
7	KN-36424	KNOP, T-STAT BEDIENING	1
8	LI-37215	LAMP, INDICATOR	1
9	PE-36566	PANEEL AFDEKKING	1
10	TU-33178	LEIDING FLEX VLOEISTOFDICH, 914 mm	1
11	CR-34646	CONNECTOR-5 GELEIDER	3
12	TA-24637	TAPE, VHB, SCHUIM, 1/2"	4
13	CD-3232	KABELSET, 14/3 SJTOW, 125 V	1
	5014997	KABELSET, BS 1363 ADEREINDHULS	1

Artikel	Onderdeel	Omschrijving	Hvh
	5016998*	KABELSET, CH2-16P ADEREINDHULS	1
	CD-33840	KABELSET, 15A, 208-240 V	1
	CD-3922	KABELSET, 16AWG, 3/C, INT HARM	1
14	SC-22766	SCHROEF, M5 x 0,8 x 10 mm BOLKOP	2
15	SC-22500	SCHROEF 6-32 x 1/4" BOLKOP	2
16	SC-22271	SCHROEF, M4 x 0,7 x 6mm BOLKOP	4
17	NU-23909	MOER, ZESKANTIGE INZET M5	2
18	WS-2768	RING, #6, BORG	2
19	PG-35411	PLUG, 1/4" OPENING	1
20	SC-22926	SCHROEF, M5 x 0,8 x 16 mm HEX	1
21	NU-36234	MOER, M5, KEPS	2
22	WS-22295	RING, PLAT M5 RVS	1

* Gebruik BU-3964

Onderdeelnummers en tekeningen kunnen zonder voorafgaande aankondiging worden gewijzigd.

200-HW SERVICE-OVERZICHT BUITENZIJDJE



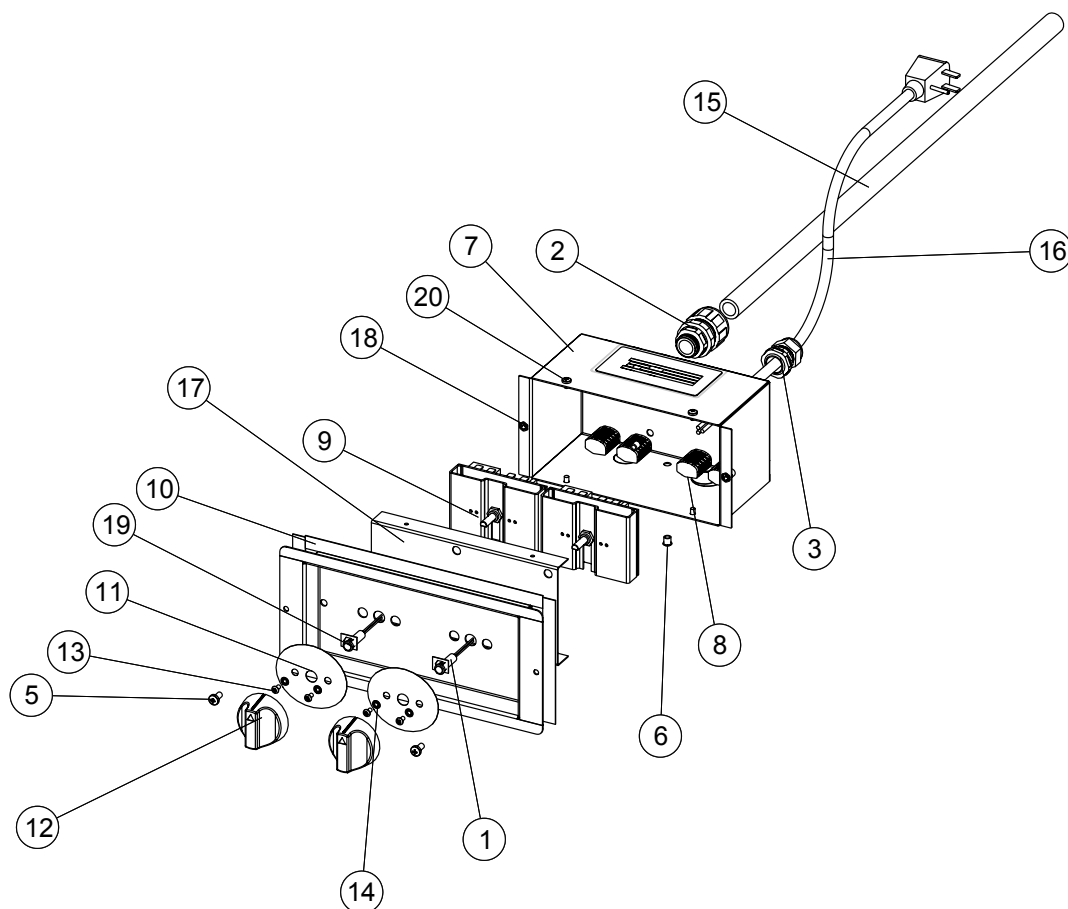
Artikel	Onderdeel	Omschrijving	Hvh
1	5018588	AU BAIN MARIE, D4, STD	1
	5018589	AU BAIN MARIE, D6, STD FLENS	1
	5018590	AU BAIN MARIE, D4, BREDE FLENS	1
	5018591	AU BAIN MARIE, D6, BREDE FLENS	1
	5018695	AU BAIN MARIE, D443, STD FLENS	1
	5018696	AU BAIN MARIE, D643, STD FLENS	1
2	11318	VERDELER, PAN, KORT	4
3	16019	VERDELER, PAN	1
4	EL-36317	ELEMENT, VERWARMINGSPLAAT	2
	EL-36860	ELEMENT, VERWARMINGSPLAAT, 4/3 MODEL	1
5	IN-24588	ISOLATIE	1
6	1015828	BUITENBAK, 2 DELIG, 152 mm DP	1
	1016194	BUITENBAK, 2 DELIG, 102 mm DP	1

Artikel	Onderdeel	Omschrijving	Hvh
	1017333	BUITENBAK, 2 DELIG, 152 mm DP, 4/3 MODEL	1
	1017334	BUITENBAK, 2 DELIG, 102 mm DP, 4/3 MODEL	1
7	1016034	DOOS, AANSLUITING	1
8	BU-34606	BUS, RECHT, SPANNINGSVERLAGING	1
9	RI-27108	KLINKNAGEL, AFGEDICHT	8
10	SC-22281	SCHROEF, M5 x 0,8 x 16 mm PLAT	8
11	WS-22301	RING, M5 VEERRING	1
12	NU-23909	MOER, ZESKANTIGE INZET M5	1
13	SC-36973	SCHROEF, BOL KRUIS, METRISCH, M5	1
14	RI-2097	KLINKNAGEL, #42, RVS	10
15	1017049	BEUGEL, AFSTAND, ALLEEN 230 V	4

Onderdeelnummers en tekeningen kunnen zonder voorafgaande aankondiging worden gewijzigd.

Service

200-HWI, 200-HWIS SERVICE-OVERZICHT BEDIENING



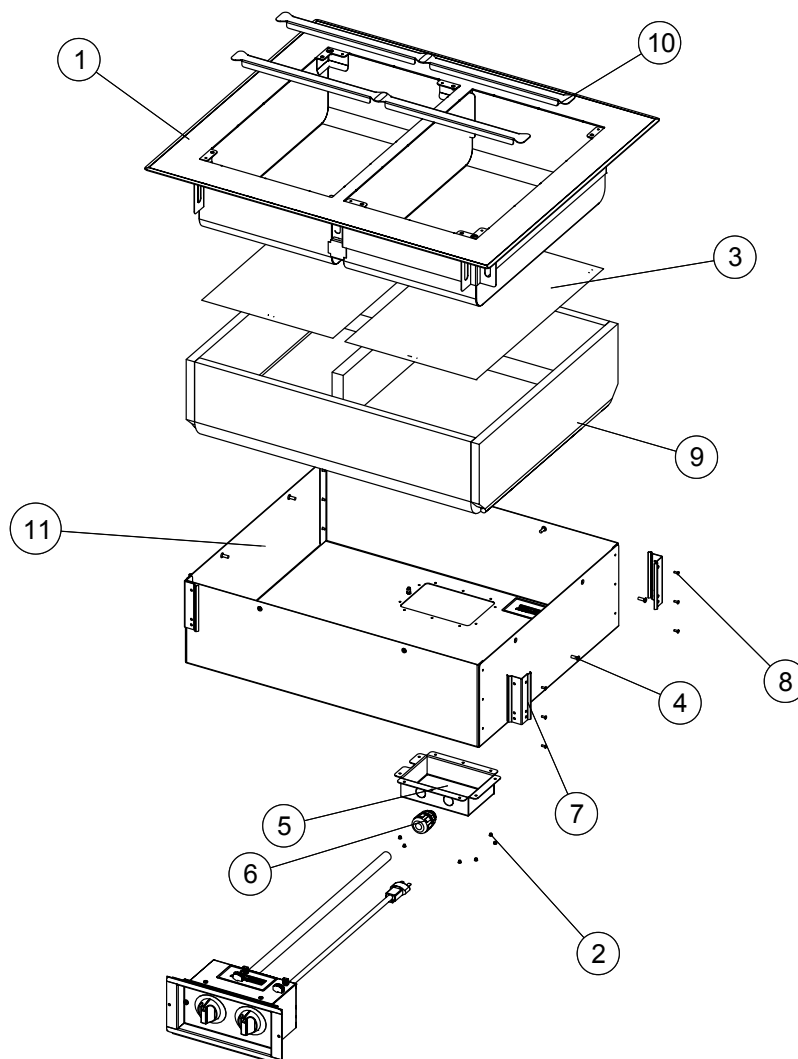
Artikel	Onderdeel	Omschrijving	Hvh
1	LI-37215	LAMP, INDICATOR	2
2	BU-34606	BUS, RECHT, SPANNINGSVERLAGING	1
3	BU-3964	BUS, RECHT, SPANNINGSVERLAGING	1
5	SC-22766	SCHROEF, M5 x 0,8 x 10 mm BOLKOP	2
6	PG-35411	PLUG, 1/4" OPENING	1
7	1015724	BUITENWAND, BEDIENING, 2 KNOPPEN	1
8	CR-34646	CONNECTOR-5 GELEIDER	4
9	CC-36859	BEDIENING	2
10	TA-24637	TAPE, VHB, SCHUIM, 1/2" x 9,4"	1
11	PE-36566	PANEEL AFDEKKING	2
12	KN-36424	KNOP, T-STAT BEDIENING	2
13	SC-22500	SCHROEF, 6-32 x 1/4" BOLKOP	4

Artikel	Onderdeel	Omschrijving	Hvh
14	WS-2768	RING, #6, BORG RVS	4
15	TU-33178	LEIDING FLEX VLOEISTOFDICH	1
16	5014997*	KABELSET, BS 1363 ADEREINDHULS	1
	5016998	KABELSET, CH2-16P ADEREINDHULS	1
	CD-33840	KABELSET, 15A, 208-240 V	1
	CD-3922	KABELSET, 16AWG, 3/C, INT HARM	1
	CD-3232	KABELSET, 14/3 SJTOW, 125 V	1
17	1017288	PLAAT, FRONT	1
18	NU-23909	MOER, ZESKANTIGE INZET M5	2
19	CL-37245	CLIP, MONTAGE LICHT	2
20	SC-22271	SCHROEF, M4 x 0,7 x 6 mm BOLKOP	4

* Gebruik BU-3964

Onderdeelnummers en tekeningen kunnen zonder voorafgaande aankondiging worden gewijzigd.

200-HWI SERVICE-OVERZICHT BUITENZIJD



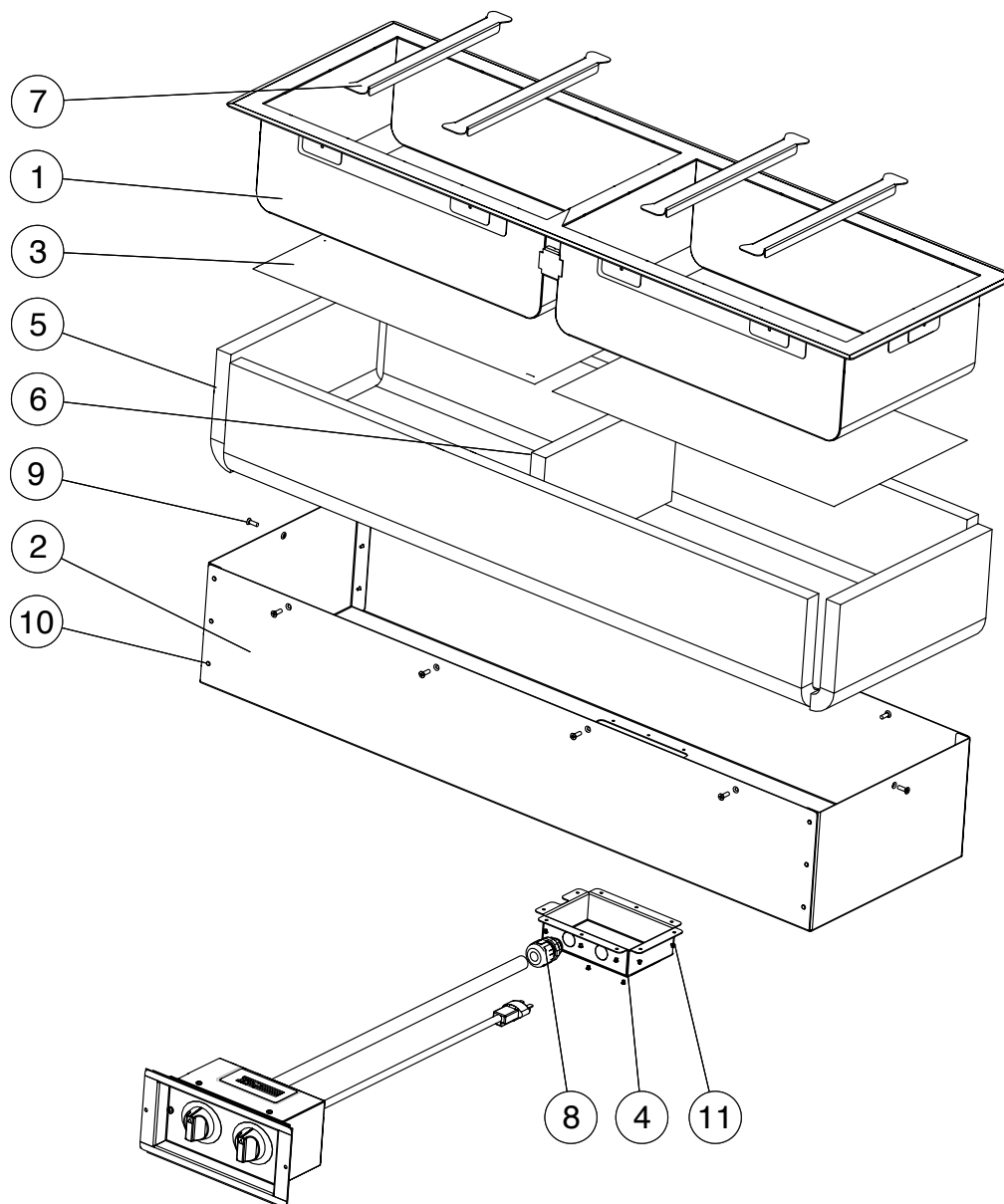
Artikel	Onderdeel	Omschrijving	Hvh
1	5017704	LAS, D6, BREDE FLENS	1
	5017612	LAS, D6, STD FLENS	1
	5017709	LAS, D4, BREDE FLENS	1
	5017614	LAS, D6, BREDE FLENS	1
	5018690	LAS, D643, STD FLENS	1
	5018691	LAS, D443, STD FLENS	1
2	RI-2097	KLINKNAGEL, #42, RVS	10
3	EL-36317	ELEMENT, VERWARMINGSPLAAT	2
	EL-36860	ELEMENT, VERWARMINGSPLAAT, 810 W	2
4	SC-22281	SCHROEF, M5 x 0,8 x 16 mm PLAT	6
5	1016034	DOOS, AANSLUITING	1

Artikel	Onderdeel	Omschrijving	Hvh
6	BU-34606	BUS, RECHT, SPANNINGSVERLAGING	1
7	1017049	BEUGEL, AFSTAND, ALLEEN 230 V	4
8	RI-27108	KLINKNAGEL, AFGEDICHT	12
9	IN-24588	ISOLATIE	1
10	11318	VERDELER, PAN, KORT	4
11	1015828	BUITENBAK, 2 DELIG, 152 mm DIEP	1
	1016194	BUITENBAK, 2 DELIG, 102 mm DIEP	1
	1017333	BUITENBAK, 2 DELIG, 152 mm DIEP, 4/3 MODEL	1
	1017334	BUITENBAK, 2 DELIG, 102 mm DIEP, 4/3 MODEL	1

Onderdeelnummers en tekeningen kunnen zonder voorafgaande aankondiging worden gewijzigd.

Service

200-HWIS SERVICE-OVERZICHT BUITENZIJD

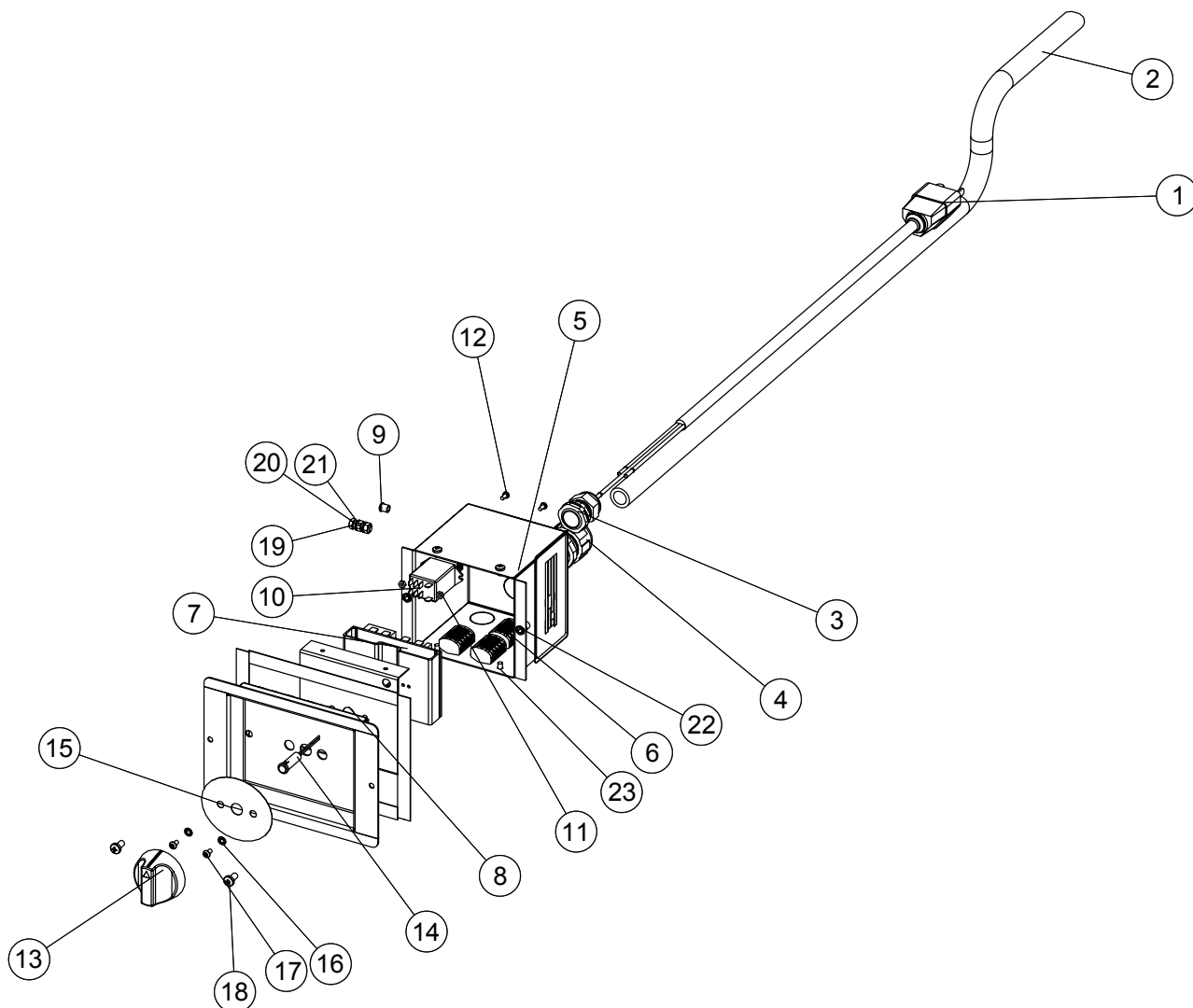


Artikel	Onderdeel	Omschrijving	Hvh
1	5020440	LAS	1
2	1018726	BUITENBAK, 2-DELIG	1
3	EL-36317	ELEMENT, VERWARMINGSPLAAT	2
4	5019797	AANSLUITDOOS	1
5	1018725	ISOLATIE, BUITENZIJD APPARAAT	1
6	1018719	ISOLATIE, 11,875" x 6,38"	1

Artikel	Onderdeel	Omschrijving	Hvh
7	11318	PANVERDELER, KORT	4
8	BU-34606	BUS, RECHT, SPANNINGSVERLAGING	1
9	SC-22281	SCHROEF, M5 x 0,8 x 16 mm PLAT	10
10	RI-27108	KLINKNAGEL, AFGEDICHT	12
11	RI-2097	KLINKNAGEL, #42, RVS	13

Onderdeelnummers en tekeningen kunnen zonder voorafgaande aankondiging worden gewijzigd.

300-HW SERVICE-OVERZICHT BEDIENING



Artikel	Onderdeel	Omschrijving	Hvh
1	5014997*	KABELSET, BS 1363 ADEREINDHULS	1
	5016998	KABELSET, CH2-16P ADEREINDHULS	1
	5017529	KABELSET, NEMA 5-20P ADEREINDHULS	1
	CD-33840	KABELSET, 15A, 208-240 V	1
	CD-3922	KABELSET, 16AWG, 3/C, INT HARM	1
2	TU-33178	LEIDING FLEX VLOEISTOFDICHT, 914 mm	1
3	BU-3964	BUS, RECHT, SPANNINGSVERLAGING	1
4	BU-34606	BUS, RECHT, SPANNINGSVERLAGING	1
5	1017312	BUITENWAND, BEDIENING, 1 KNOPPEN	1
6	CR-34646	CONNECTOR-5 GELEIDER	3
	CC-36859	BEDIENING	1
8	1017287	PLAAT, FRONT	1
9	PG-35411	PLUG, 1/4" OPENING	1
10	RL-34279	RELAIS, 120 V	1

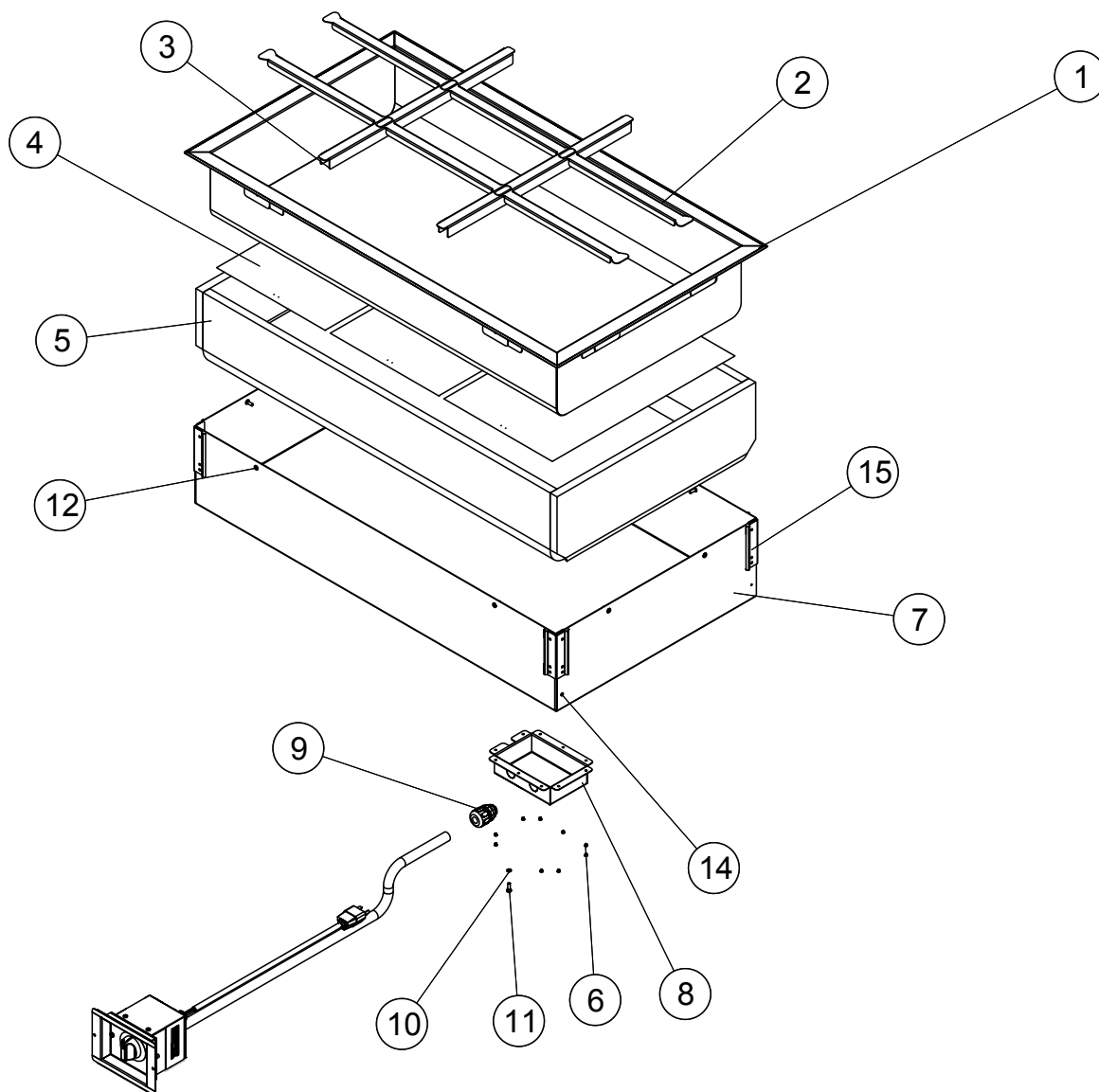
Artikel	Onderdeel	Omschrijving	Hvh
11	NU-22285	MOER, M3-0,5 ZESKANTMOER	2
12	SC-22266	SCHROEF, M3 x 0,5 x 6 mm BOLKOP	2
13	KN-36424	KNOP, T-STAT BEDIENING	1
14	LI-37215	LAMP, INDICATOR	1
15	PE-36566	PANEEL AFDEKKING	1
16	WS-2768	RING, #6, BORG	2
17	SC-22500	SCHROEF 6-32 x 1/4" BOL	2
18	SC-22766	SCHROEF, M5 x 0,8 x 10 mm BOLKOP	2
19	SC-22926	SCHROEF, M5 x 0,8 x 16 mm HEX	1
20	NU-36234	MOER, M5, KEPS	2
21	WS-22295	RING, PLAT M5 RVS	1
22	NU-23909	MOER, ZESKANTIGE INZET M5	2
23	SC-22271	SCHROEF, M4 x 0,7 x 6 mm BOLKOP	4

* Gebruik BU-3964

Onderdeelnummers en tekeningen kunnen zonder voorafgaande aankondiging worden gewijzigd.

Service

300-HW SERVICE-OVERZICHT BUITENZIJD



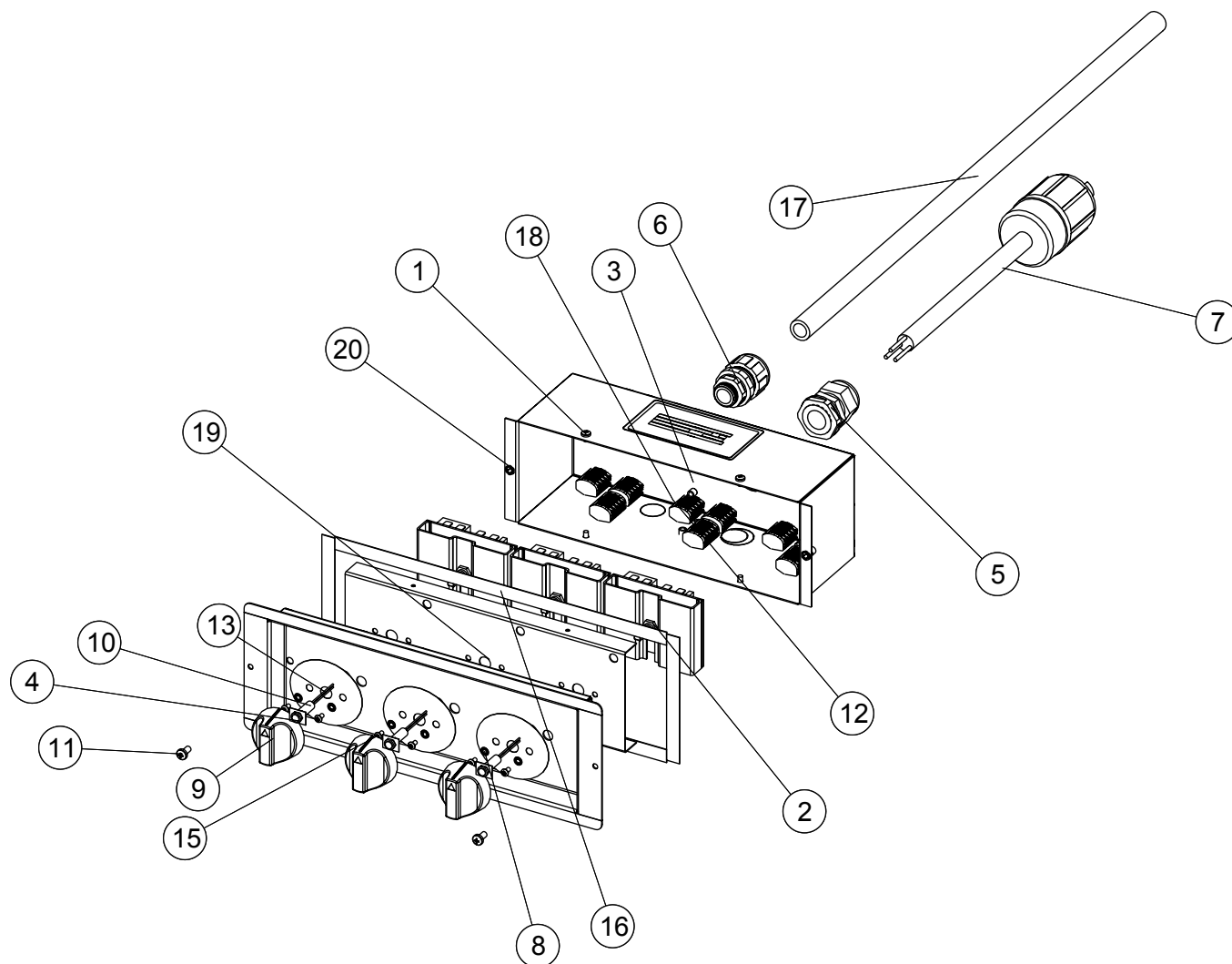
Artikel	Onderdeel	Omschrijving	Hvh
1	5018554	AU BAIN MARIE, D4, STD	1
	5018555	AU BAIN MARIE, D6, STD	1
	5018556	AU BAIN MARIE, D443, STD	1
	5018557	AU BAIN MARIE, D643 STD	1
	5018558	AU BAIN MARIE, D4, BREDE FLENS	1
	5018559	AU BAIN MARIE, D6, BREDE FLENS	1
2	11318	PANVERDELER KORT	6
3	16019	VERDELER, PAN	2
4	EL-36317	ELEMENT, VERWARMINGSPLAAT	3
	EL-36860	ELEMENT, VERWARMINGSPLAAT, 4/3 MODEL	3
5	IN-24588	ISOLATIE	1
6	RI-2097	KLINKNAGEL, #42, RVS	10

Artikel	Onderdeel	Omschrijving	Hvh
7	1015670	BUITENBAK, 3 DELIG, 152 mm DIEP	1
	1016195	BUITENBAK, 3 DELIG, 102 mm DIEP	1
	1016205	BUITENBAK, 3 DELIG, 152 mm DIEP, 4/3 MODEL	1
	1016207	BUITENBAK, 3 DELIG, 102 mm DIEP, 4/3 MODEL	1
8	1016034	DOOS, AANSLUITING	1
9	BU-34606	BUS, RECHT, SPANNINGSVERLAGING	1
10	WS-22301	RING, M5 VEERRING	1
11	SC-36973	SCHROEF, BOL KR, METRISCH, M5	1
12	SC-22281	SCHROEF, M5 x 0,8 x 16 mm PLAT	8
14	RI-27108	KLINKNAGEL, AFGEDICHT	12
15	1017049	BEUGEL, AFSTAND	4

Onderdeelnummers en tekeningen kunnen zonder voorafgaande aankondiging worden gewijzigd.

Service

300-HWI, 300-HWIS SERVICE-OVERZICHT BEDIENING



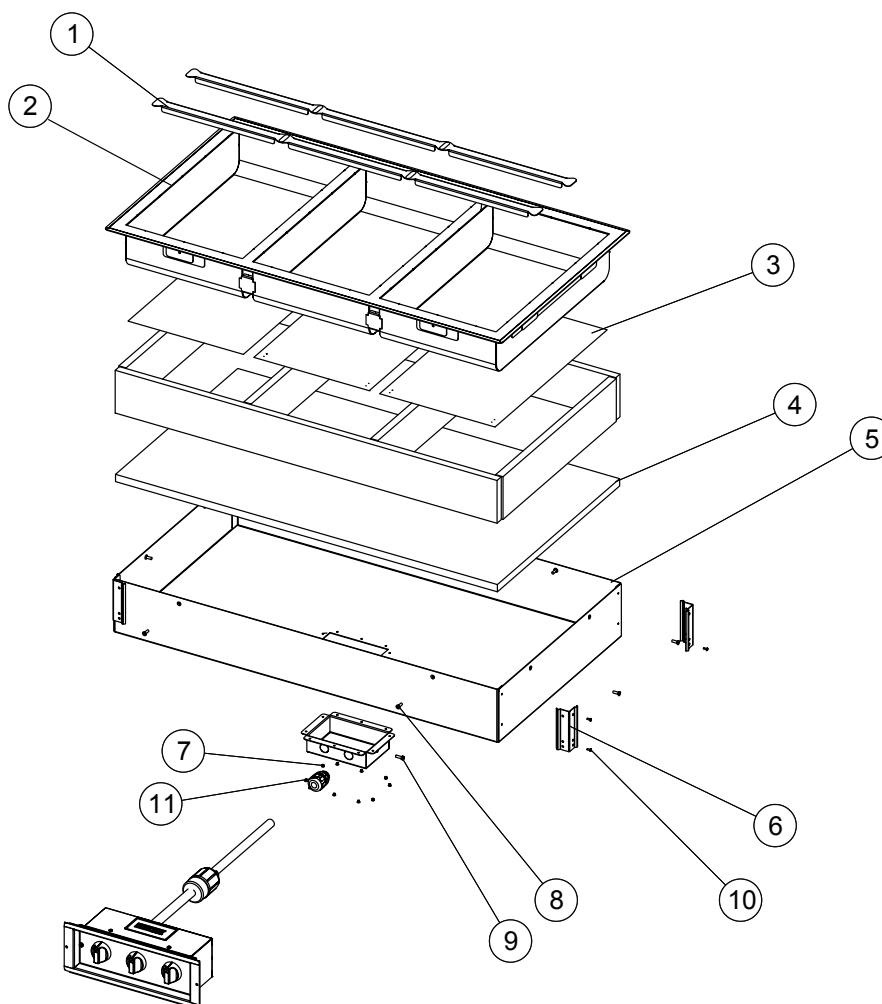
Artikel	Onderdeel	Omschrijving	Hvh
1	SC-22271	SCHROEF, M4 x 0,7 x 6 mm BOLKOP	4
2	CC-36859	BEDIENING	3
3	1015725	BEDIENING BUITENWAND	1
4	CL-37245	CLIP, MONTAGE LICHT	3
5	BU-33505	BUS, TREKONTLASTING	1
6	BU-34606	BUS, RECHT, SPANNINGSVERLAGING	1
7	CD-33366	KABELSET, 1829 mm, 125 V, 30A, 10/3	1
	5014997*	KABELSET, BS 1363 ADEREINDHULS	1
	5016998	KABELSET, CH2-16P ADEREINDHULS	1
	CD-33840	KABELSET, 15A, 208-240 V	1
	CD-3922	KABELSET, 16AWG, 3/C, INT HARM	1
8	WS-2768	RING, #6, BORG RVS	6

Artikel	Onderdeel	Omschrijving	Hvh
9	KN-36424	KNOP, T-STAT BEDIENING	3
10	LI-37215	LAMP, INDICATOR	3
11	SC-22766	SCHROEF, M5 x 0,8 x 10 mm BOLKOP	2
12	NU-36234	MOER, M5, KEPS	2
13	PE-36566	PANEELAFDEKKING, BEDIENING	3
15	SC-22500	SCHROEF, 6-32 x 1/4" BOLKOP	6
16	TA-24637	TAPE, VHB, SCHUIM, 1/2" x 12,9"	1
17	TU-33178	LEIDING FLEX VLOEISTOFDICHT	1
18	WS-22295	RING, PLAT M5 RVS	1
19	1017289	PLAAT, FRONT	1
20	NU-23909	MOER, ZESKANTIGE INZET M5	2

* Gebruik BU-3964

Onderdeelnummers en tekeningen kunnen zonder voorafgaande aankondiging worden gewijzigd.

300-HWI SERVICE-OVERZICHT BUITENZIJD



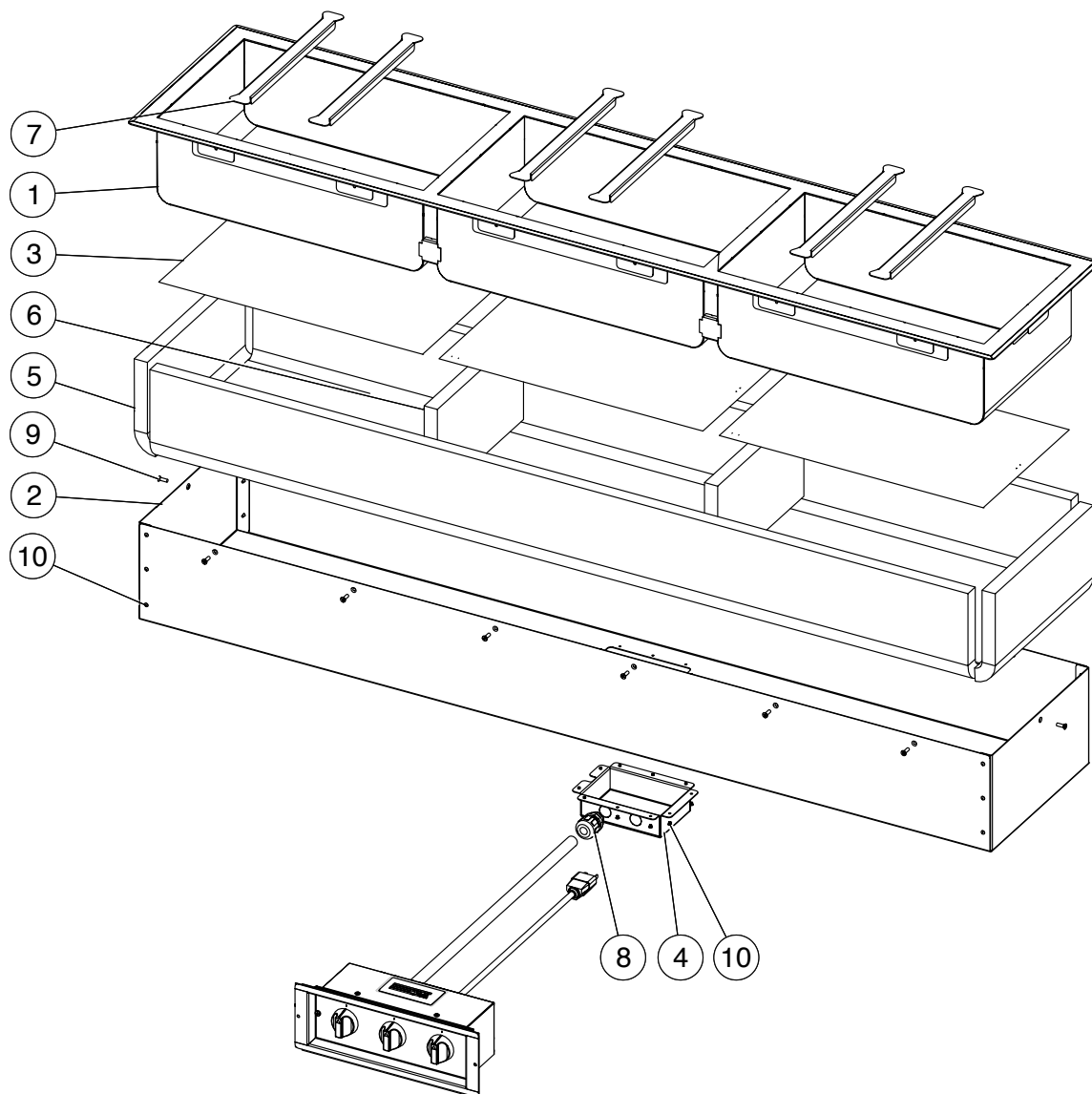
Artikel	Onderdeel	Omschrijving	Hvh
1	11318	PANVERDELER, KORT	6
2	5017216	LAS, D6, STANDAARD FLENS	1
	5017615	LAS, D4, STANDAARD FLENS	1
	5017692	LAS, D643, STANDAARD FLENS	1
	5017696	LAS, D443, STANDAARD FLENS	1
	5017705	LAS, D6, GROTE FLENS	1
	5017710	LAS, D4, GROTE FLENS	1
3	EL-36317	ELEMENT, VERWARMINGSPLAAT, 600 W	3
	EL-36860	ELEMENT, VERWARMINGSPLAAT, 810 W	3
4	IN-24588	ISOLATIE, 8# DICHTHEID, 39" x 22" x 1"	1
5	1015670	BUITENBAK, 3 DELIG, 152 mm DIEP	1

Artikel	Onderdeel	Omschrijving	Hvh
	1016195	BUITENBAK, 3 DELIG, 102 mm DIEP	1
	1016205	BUITENBAK, 3 DELIG, 152 mm DIEP, 4/3 MODEL	1
	1016207	BUITENBAK, 3 DELIG, 102 mm DIEP, 4/3 MODEL	1
6	1017049	BEUGEL, AFSTAND	4
7	RI-2097	KLINKNAGEL, #42, RVS	9
8	SC-22281	SCHROEF, M5 x 0,8 x 16 mm PLAT	8
9	SC-22926	SCHROEF, M5 x 0,8 x 16 mm HEX	1
10	RI-27108	KLINKNAGEL, AFGEDICHT	8
11	BU-34606	BUS, RECHT, SPANNINGSVERLAGING	1

Onderdeelnummers en tekeningen kunnen zonder voorafgaande aankondiging worden gewijzigd.

Service

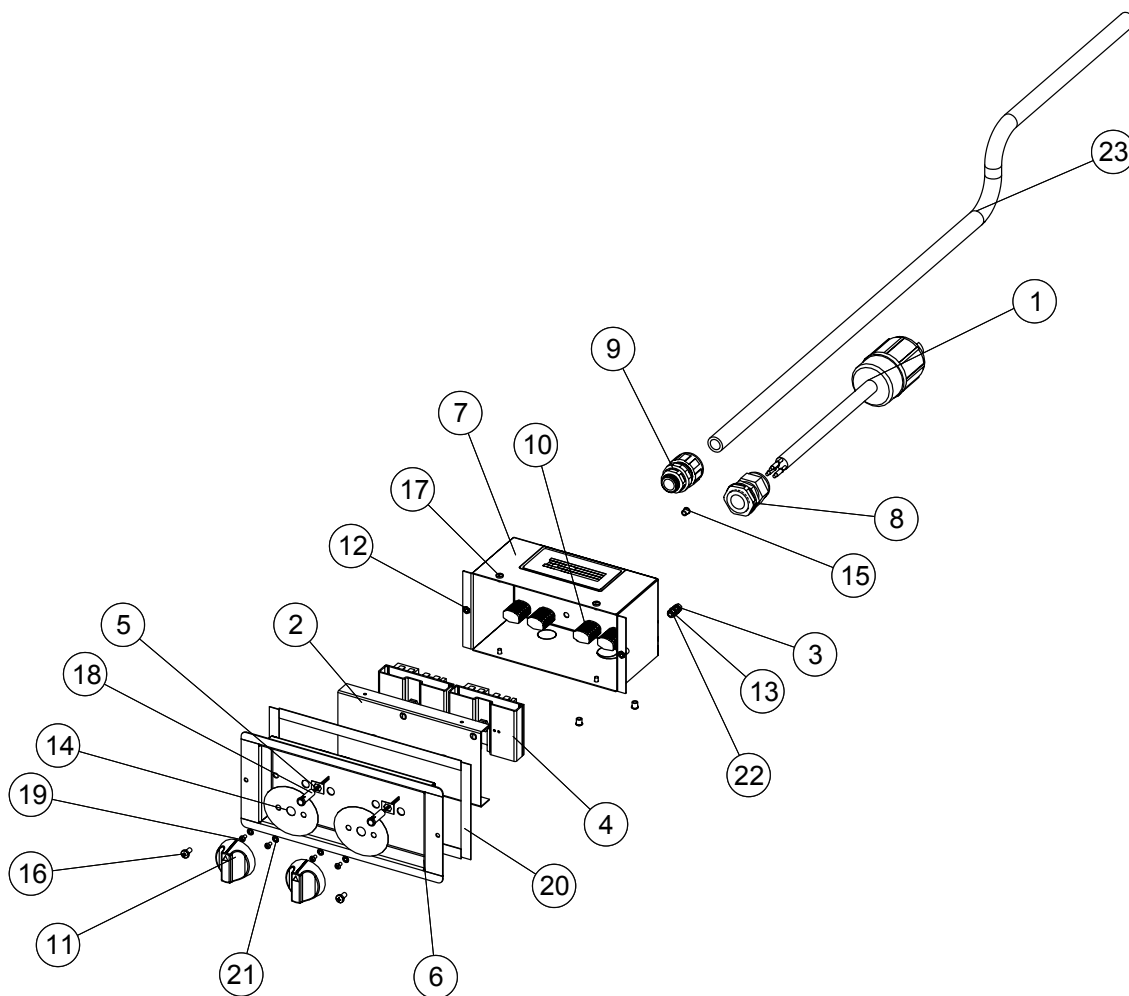
300-HWIS SERVICE-OVERZICHT BUITENZIJD



Artikel	Onderdeel	Omschrijving	Hvh
1	5020436	LAS, 3 DELIG SLIMLINE	1
2	1018721	BUITENBAK, 3 DELIG, SLIMLINE	1
3	EL-36317	ELEMENT, VERWARMINGSPLAAT	3
4	5019797	AANSLUITDOOS	1
5	1018720	ISOLATIE, BUITENZIJD APPARAAT	1
6	1018719	ISOLATIE, 11,875" x 6,38"	2

Artikel	Onderdeel	Omschrijving	Hvh
7	11318	PANVERDELER, KORT	6
8	BU-34606	BUS, RECHT, SPANNINGSVERLAGING	1
9	SC-22281	SCHROEF, M5 x 0,8 x 16 mm PLAT	14
10	RI-38125	KLINKNAGEL, AFGEDICHT, 0.125"	12
11	RI-2097	KLINKNAGEL, #42, RVS	13

Onderdeelnummers en tekeningen kunnen zonder voorafgaande aankondiging worden gewijzigd.



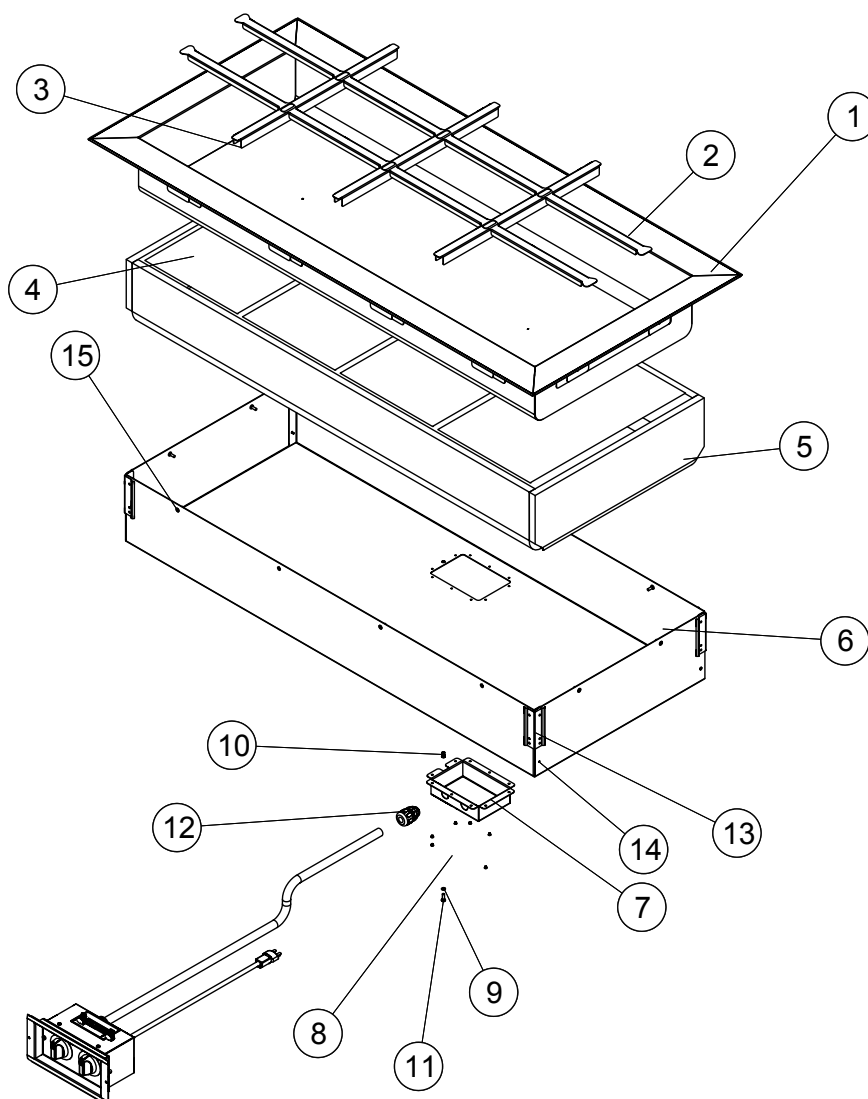
Artikel	Onderdeel	Omschrijving	Hvh
1	CD-33366	KABELSET, 1829 mm, 125 V, 30A, 10/3	1
	5014997*	KABELSET, BS 1363 ADEREINDHULS	1
	5016998	KABELSET, CH2-16P ADEREINDHULS	1
	CD-33840	KABELSET, 15A, 208-240 V	1
	CD-3922	KABELSET, 16AWG, 3/C, INT HARM	1
2	1017288	PLAAT, FRONT	1
3	SC-22926	SCHROEF, M5 x 0,8 x 16 mm HEX	1
4	CC-36859	BEDIENING	2
5	CL-37245	CLIP, MONTAGE LICHT	2
6	1015806	BOX, AFSTANDSBEDIENING, FRONT 2 KNOPPEN	1
7	1015724	BUITENWAND, BEDIENING, 2 KNOPPEN	1
8	BU-33505	BUS, TREKONTLASTING, 230 V	1
9	BU-34606	BUS, TREKONTLASTING, 120 V, 208-240 V	1
10	CR-34646	CONNECTOR-5 GELEIDER	4

Artikel	Onderdeel	Omschrijving	Hvh
11	KN-36424	KNOP, T-STAT BEDIENING	2
12	NU-23909	MOER, ZESKANTIGE INZET M5	2
13	NU-36234	MOER, M5, KEPS	2
14	PE-36566	PANEEL AFDEKKING	2
15	PG-35411	PLUG, 1/4" OPENING	3
16	SC-22766	SCHROEF, M5 x 0,8 x 10 mm BOLKOP	2
17	SC-22271	SCHROEF, M4 x 0,7 x 6 mm BOLKOP	4
18	LI-37215	LAMP, INDICATOR	2
19	SC-22500	SCHROEF 6-32 x 1/4" BOLKOP	4
20	TA-24637	TAPE, VHB, SCHUIM, 1/2" BREED	4
21	WS-2768	RING, #6, BORG	4
22	WS-22295	RING, PLAT M5 RVS	1
23	TU-33178	LEIDING, FLEX, 1829 mm	1

Onderdeelnummers en tekeningen kunnen zonder voorafgaande aankondiging worden gewijzigd.

Service

400-HW SERVICE-OVERZICHT BUITENZIJD



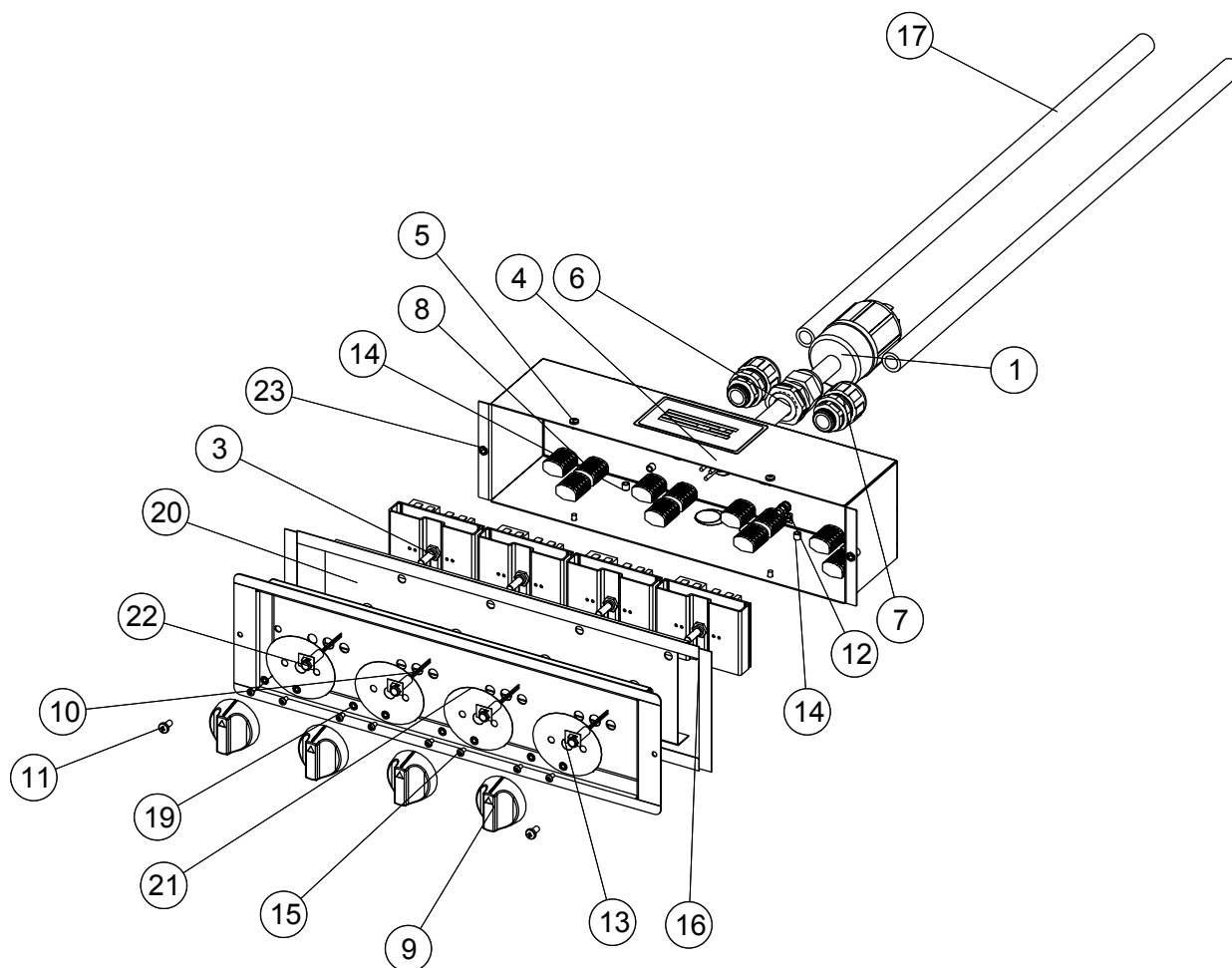
Artikel	Onderdeel	Omschrijving	Hvh
1	5018600	AU BAIN MARIE, D4, STD	1
	5018601	AU BAIN MARIE, D6, STD	1
	5018602	AU BAIN MARIE, D4, BREDE FLENS	1
	5018603	LAS PUNT	1
2	11318	VERDELER, PAN, KORT	8
3	16019	VERDELER, PAN	3
4	EL-36317	ELEMENT, VERWARMINGSPLAAT	4
5	IN-24588	ISOLATIE	1
6	1016162	BUITENBAK, 4 DELIG, 152 mm DIEP	1
	1016168	BUITENBAK, 4 DELIG, 102 mm DIEP	1

Artikel	Onderdeel	Omschrijving	Hvh
7	1016034	DOOS, AANSLUITING	1
8	RI-2097	KLINKNAGEL, #42, RVS	10
9	WS-22301	RING, M5 VEERRING	1
10	NU-23909	MOER, ZESKANTIGE INZET M5	1
11	SC-36973	SCHROEF, BOL KRUIS, METRISCH, M5	1
12	BU-34606	BUS, RECHT, SPANNINGSVERLAGING	1
13	1017049	BEUGEL, AFSTAND, ALLEEN 230 V	4
14	RI-27108	KLINKNAGEL, AFGEDICHT	8
15	SC-22281	SCHROEF, M5 x 0,8 x 16 mm PLAT	12

Onderdeelnummers en tekeningen kunnen zonder voorafgaande aankondiging worden gewijzigd.

Service

400-HWI SERVICE-OVERZICHT BEDIENING



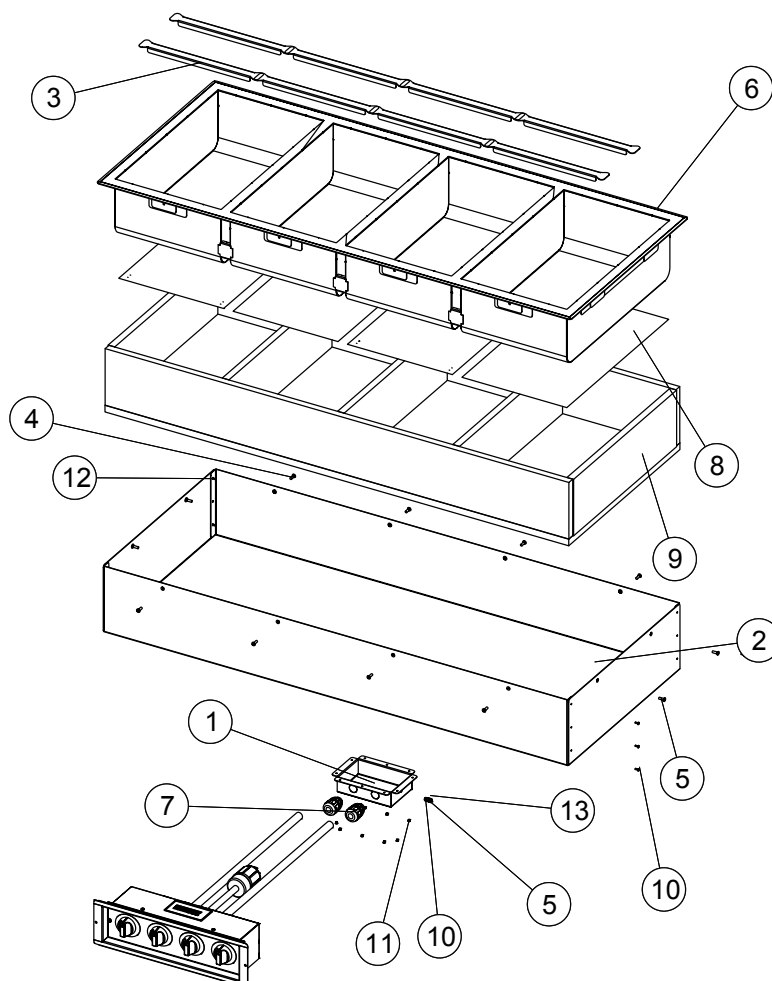
Artikel	Onderdeel	Omschrijving	Hvh
1	5014997*	KABELSET, BS 1363 ADEREINDHULS	1
	5016998	KABELSET, CH2-16P ADEREINDHULS	1
	CD-33840	KABELSET, 15A, 208-240 V	1
	CD-33366	KABELSET, 1829 mm, 125 V, 30A, 10/3	1
	CD-3922	KABELSET, 16AWG, 3/C, INT HARM	1
3	CC-36859	BEDIENING	4
4	1015726	BUITENWAND, BEDIENING, 4 KNOPPEN	1
5	SC-22271	SCHROEF, M4 x 0,7 x 6 mm BOLKOP	4
6	BU-33505	BUS, TREKONTLASTING, 230 V	1
7	BU-34606	BUS, TREKONTLASTING, 120 V, 208-240 V	2
8	CR-34646	CONNECTOR-5 GELEIDER	12
9	KN-36424	KNOP, T-STAT BEDIENING	4
10	LI-37215	LAMP, INDICATOR	4

Artikel	Onderdeel	Omschrijving	Hvh
11	SC-22766	SCHROEF, M5 x 0,8 x 10 mm BOLKOP	2
12	NU-36234	MOER, M5, KEPS	2
13	PE-36566	PANEEL AFDEKKING	4
14	PG-35411	PLUG, 1/4" OPENING	2
15	SC-22500	SCHROEF 6-32 x 1/4" BOLKOP	8
16	TA-24637	TAPE, VHB, SCHUIM, 1/2" BREED	1
17	TU-33178	LEIDING FLEX VLOEISTOFDICHT	2
19	WS-2768	RING, #6, BORG	8
20	1017290	PLAAT, FRONT	1
21	1015807	BOX, AFSTANDSBEDIENING, FRONT, 4 KNOPPEN	1
22	CL-37245	CLIP, MONTAGE LICHT	4
23	NU-23909	MOER, ZESKANTIGE INZET M5	2

* Gebruik BU-3964

Onderdeelnummers en tekeningen kunnen zonder voorafgaande aankondiging worden gewijzigd.

400-HWI SERVICE-OVERZICHT BUITENZIJD



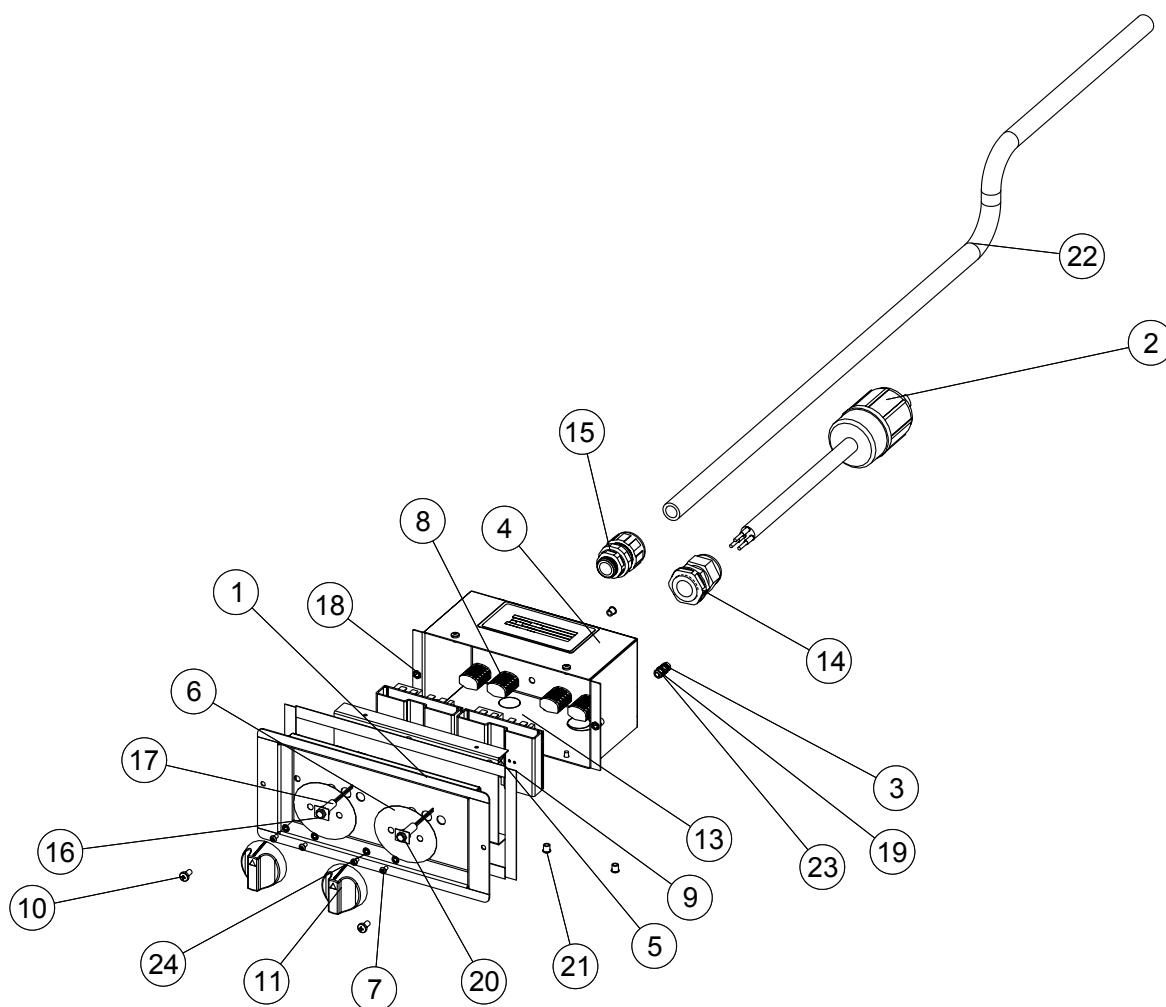
Artikel	Onderdeel	Omschrijving	Hvh
1	1016034	DOOS, AANSLUITING	1
2	1016162	BUITENBAK, 4 DELIG, 152 mm DIEP	1
	1016168	BUITENBAK, 4 DELIG, 12 mm DIEP	1
3	11318	PANVERDELER, KORT	8
4	SC-22281	SCHROEF, M5 x 0,8 x 16 mm PLAT	12
5	SC-22926	SCHROEF, M5 x 0,8 x 16 mm HEX	1
6	5017611	LAS, D6, STD FLENS	1
	5017616	LAS, D4, STD FLENS	1
	5017711	LAS, D4, BREDE FLENS	1

	5017706	LAS, D6, BREDE FLENS	1
7	BU-34606	BUS, RECHT, SPANNINGSVERLAGING	2
8	EL-36317	ELEMENT, VERWARMINGSPLAAT	4
9	IN-24588	ISOLATIE	1
10	NU-36234	MOER, M5, KEPS	2
11	RI-2097	KLINKNAGEL, #42, RVS	10
12	RI-27108	KLINKNAGEL, AFGEDICHT	12
13	WS-22295	RING, PLAT M5 RVS	1

Onderdeelnummers en tekeningen kunnen zonder voorafgaande aankondiging worden gewijzigd.

Service

500-HW SERVICE-OVERZICHT BEDIENING



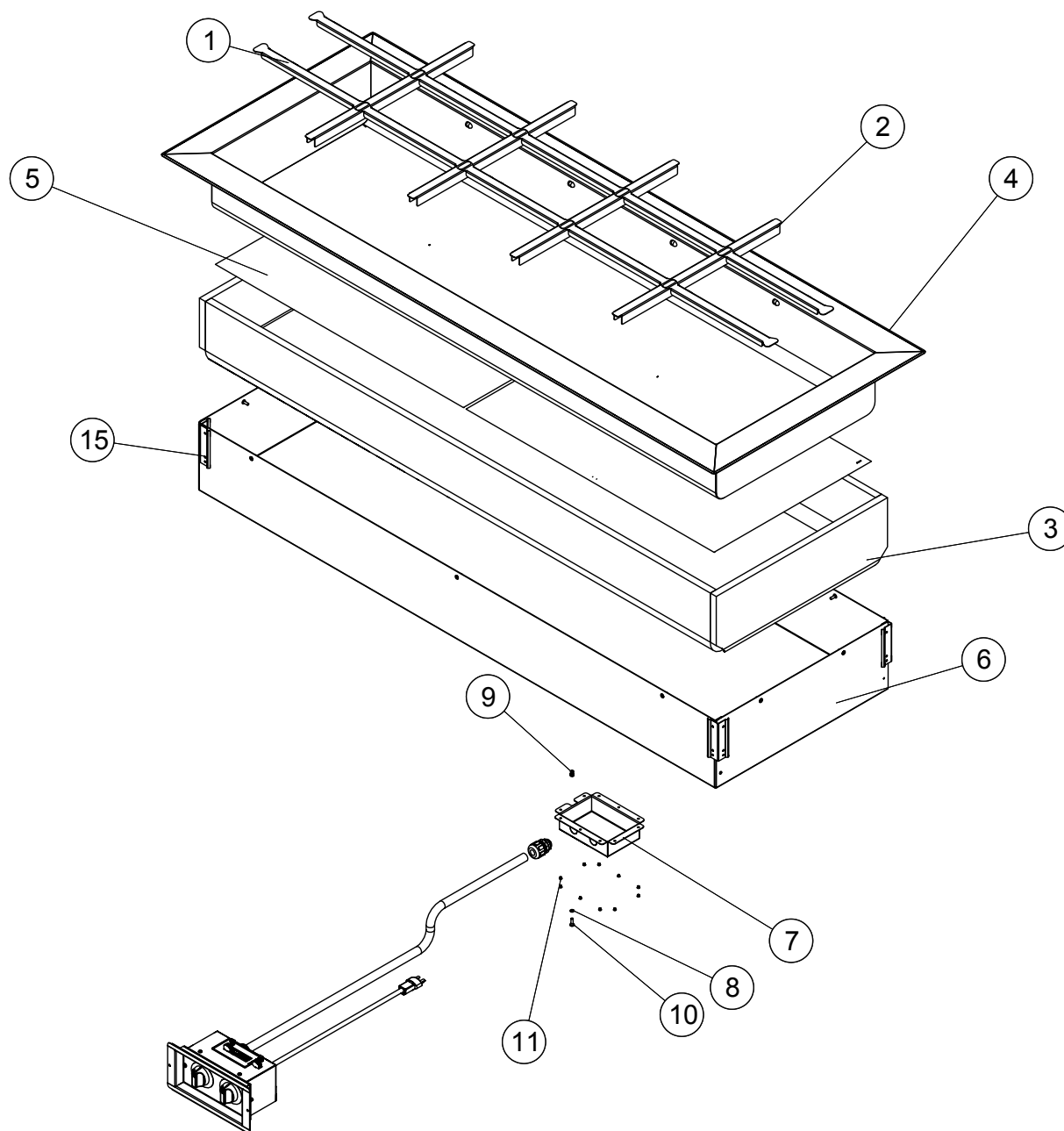
Artikel	Onderdeel	Omschrijving	Hvh
1	1017288	PLAAT, FRONT	1
2	CD-33366	KABELSET, 1829 mm, 125 V, 30A, 10/3	1
	5016998	KABELSET, CH2-16P, ADEREINDHULS	1
	CD-33840	KABELSET, 15A, 208-240 V	1
	CD-3922	KABELSET, 16AWG, 3/C, INT HARM	1
	5014997*	KABELSET, BS 1363, ADEREINDHULS	1
3	SC-22926	SCHROEF, M5 x 0,8 x 16 mm HEX	1
4	SC-22271	SCHROEF, M4 x 0,7 x 6 mm BOLKOP	4
5	CC-36859	BEDIENING	2
6	1015806	BOX, AFSTANDBEDIENING, FRONT 2 KNOPPEN	1
7	SC-22500	SCHROEF 6-32 x 1/4" BOLKOP	4
8	CR-34646	CONNECTOR-5 GELEIDER	4
9	TA-24637	TAPE, VHB, SCHUIM, 1/2" BREED	4
10	SC-22766	SCHROEF, M5 x 0,8 x 10 mm BOLKOP	2

Artikel	Onderdeel	Omschrijving	Hvh
11	KN-36424	KNOP, T-STAT BEDIENING	2
13	1015724	BUITENWAND, BEDIENING, 2 KNOPPEN	1
14	BU-33505	BUS, TREKONTLASTING, 230 V	1
15	BU-34606	BUS, TREKONTLASTING, 120 V, 208-240 V	1
16	CL-37245	CLIP, MONTAGE LICHT	2
17	LI-37215	LAMP, INDICATOR	2
18	NU-23909	MOER, ZESKANTIGE INZET M5	2
19	NU-36234	MOER, M5, KEPS	2
20	PE-36566	PANEEL AFDEKKING	2
21	PG-35411	PLUG, 1/4" OPENING	3
22	TU-33178	LEIDING, FLEXIBEL, 1829 mm	1
23	WS-22295	RING, PLAT M5 RVS	1
24	WS-2768	RING, #6, BORG	4

* Gebruik BU-3964

Onderdeelnummers en tekeningen kunnen zonder voorafgaande aankondiging worden gewijzigd.

500-HW SERVICE-OVERZICHT BUITENZIJDJE



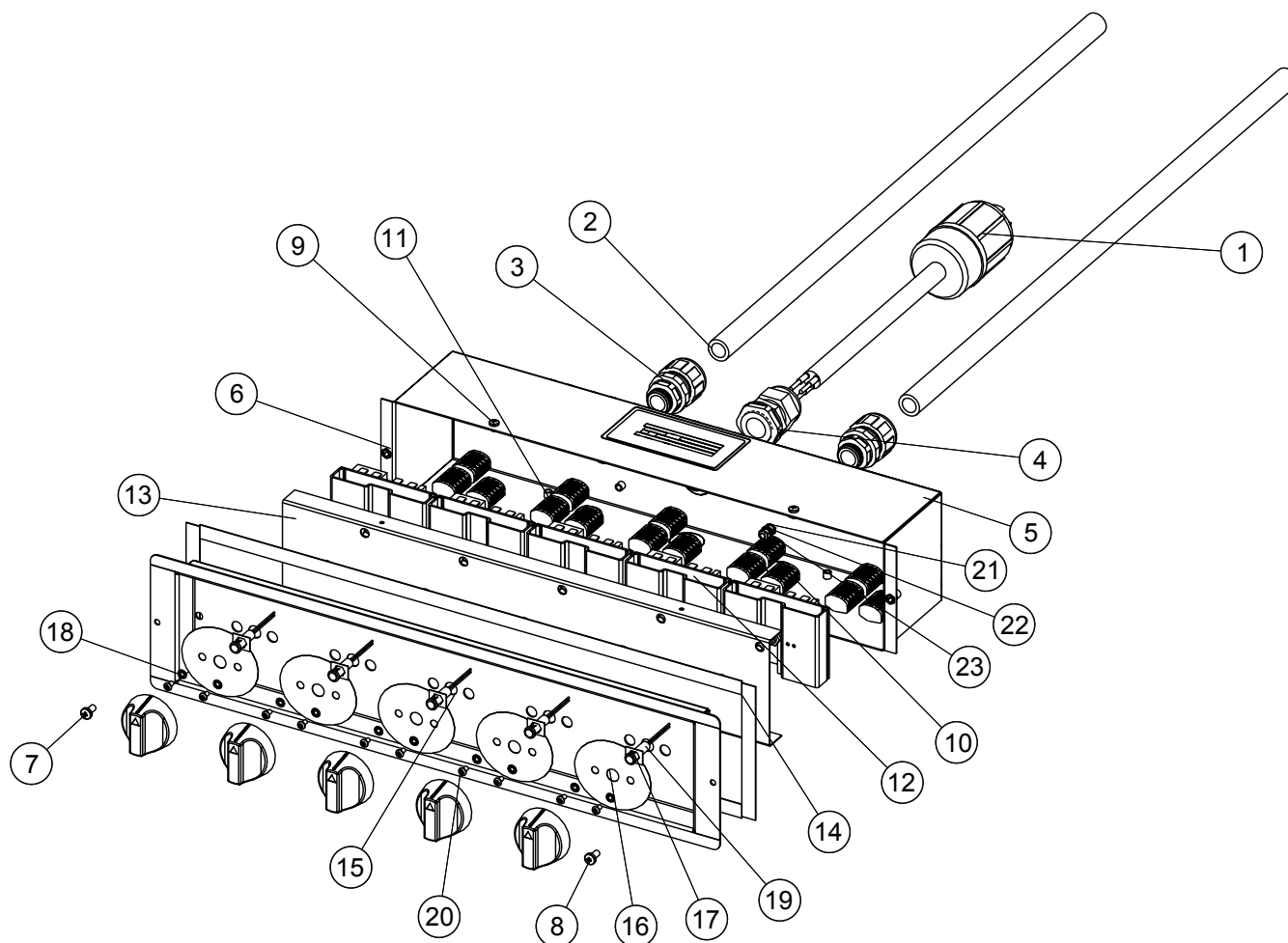
Artikel	Onderdeel	Omschrijving	Hvh
1	11318	PANVERDELER, KORT	10
2	16019	PANVERDELER	4
3	IN-24588	ISOLATIE	1
4	5018546	AU BAIN MARIE, D4, STD	1
	5018547	AU BAIN MARIE, D6, BREDE FLENS	1
	5018548	AU BAIN MARIE, D4 BREDE FLENS	1
	5018549	AU BAIN MARIE, D6 BREDE FLENS	1
5	EL-37233	ELEMENT, VERWARMINGSPLAAT	2
6	1015717	BUITENBAK, 5 DELIG, 152 mm DIEP	1

Artikel	Onderdeel	Omschrijving	Hvh
	1016196	BUITENBAK, 5 DELIG, 102 mm DIEP	1
7	1016034	DOOS, AANSLUITING	1
8	WS-22301	RING, M5 VEERRING	1
9	NU-23909	MOER, ZESKANTIGE INZET M5	1
10	SC-36973	SCHROEF, BOL KRUIS, METRISCH, M5	1
11	RI-2097	KLINKNAGEL, #42, RVS	10
15	1017049	BEUGEL, AFSTAND, ALLEEN 230 V	4

Onderdeelnummers en tekeningen kunnen zonder voorafgaande aankondiging worden gewijzigd.

Service

500-HWI SERVICE-OVERZICHT BEDIENING



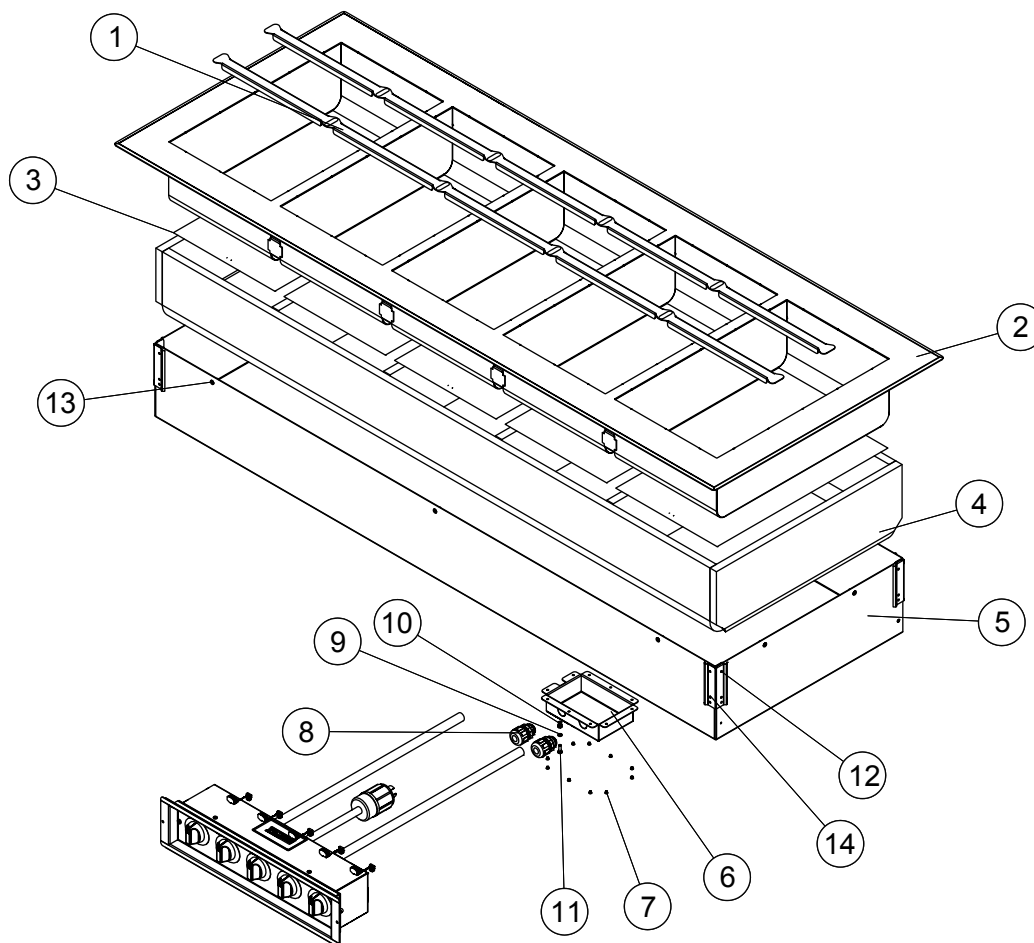
Artikel	Onderdeel	Omschrijving	Hvh
1	CD-33366	KABELSET, 1829 mm, 125 V, 30A, 10/3	1
	CD-33840	KABELSET 15A 208-240 V	1
	5014997*	KABELSET, BS 1363, ADEREINDHULS	1
	5016998	KABELSET, CH2-16P, ADEREINDHULS	1
	CD-3922	KABELSET, 16AWG, 3/C, INT HARM	1
2	TU-33178	LEIDING, FLEXIBEL	2
3	BU-34606	BUS, TREKONTLASTING	2
4	BU-33505	BUS, TREKONTLASTING, 230 V	1
5	1015727	BUITENWAND, BEDIENING, 5 KNOPPEN	1
6	NU-23909	MOER, ZESKANTIGE INZET M5	2
7	SC-22766	SCHROEF, M5 x 0,8 x 10 mm BOLKOP	1
8	SC-22766	SCHROEF, M5 x 0,8 x 10 mm BOLKOP	1
9	SC-22271	SCHROEF, M4 x 0,7 x 6 mm BOLKOP	4
10	CR-34646	CONNECTOR-5 GELEIDER	14

Artikel	Onderdeel	Omschrijving	Hvh
11	PG-35411	PLUG, 1/4" OPENING	3
12	CC-36859	BEDIENING	5
13	1017291	PLAAT, FRONT	1
14	TA-24637	TAPE, VHB, SCHUIM, 1/2" BREED	1
15	1015808	BOX, AFSTANDBEDIENING, FRONT, 5 KNOPPEN	1
16	PE-36566	PANEEL AFDEKKING	5
17	CL-37245	CLIP, MONTAGE LICHT	5
18	WS-2768	RING, #6, BORG	10
19	LI-37215	LAMP, INDICATOR	5
20	SC-22500	SCHROEF, 6-32 x 1/4", BOLKOP	10
21	SC-22926	SCHROEF, M5 x 0,8 x 16 mm HEX	1
22	NU-36234	MOER, M5, KEPS	2
23	WS-22295	RING, PLAT M5 RVS	1

* Gebruik BU-3964

Onderdeelnummers en tekeningen kunnen zonder voorafgaande aankondiging worden gewijzigd.

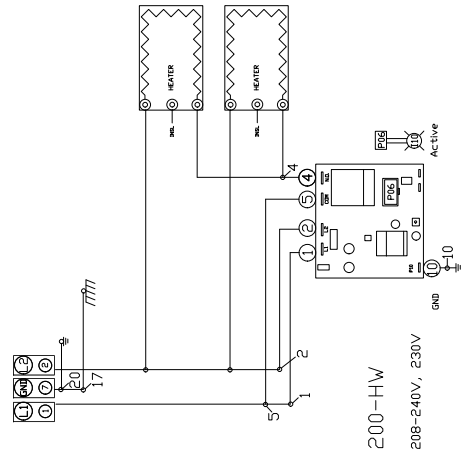
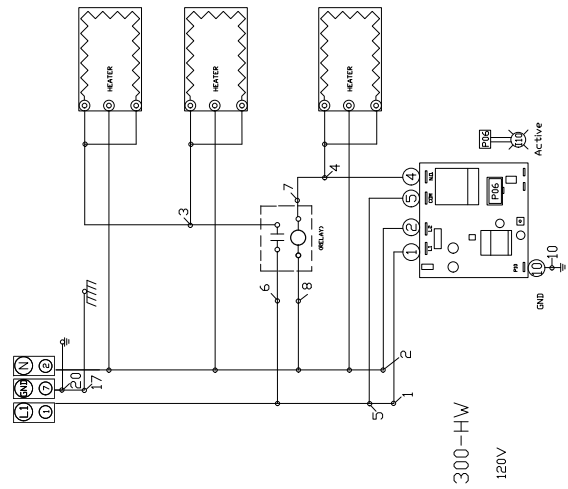
500-HWI SERVICE-OVERZICHT BUITENZIJDJE



Artikel	Onderdeel	Omschrijving	Hvh
1	11318	PANVERDELER, KORT	10
2	5017707	LAS, D6, BREDE FLENS	1
	5017712	LAS, D4, BREDE FLENS	1
	5017270	LAS, D6 STD FLENS	1
	5017617	LAS, D4 STD FLENS	1
3	EL-36317	ELEMENT, VERWARMINGSPLAAT	5
4	IN-24588	ISOLATIE, 33,4" x 78"	1
5	1015717	BUITENBAK, 5 DELIG, 152 mm DIEP	1
	1016196	BUITENBAK, 5 DELIG, 102 mm DIEP	1
6	1016034	DOOS, AANSLUITING	1

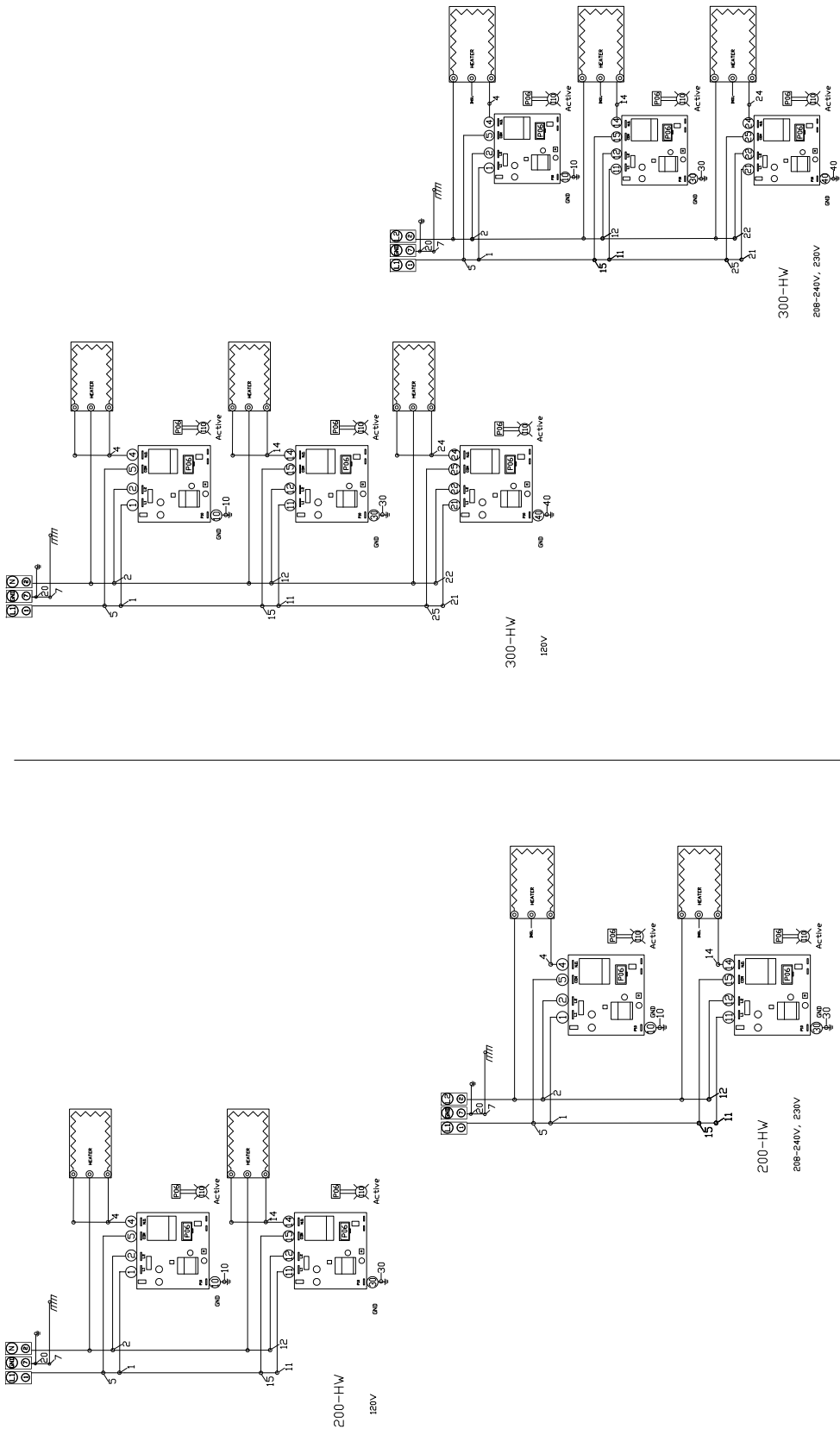
Artikel	Onderdeel	Omschrijving	Hvh
7	RI-2097	KLINKNAGEL, #42, RVS	10
8	BU-34606	BUS, TREKONTLASTING	2
9	WS-22301	RING, M5 VEERRING	1
10	NU-23909	MOER, ZESKANTIGE INZET M5	1
11	SC-36973	SCHROEF, BOL KRUIS, METRISCH, M5	1
12	RI-27108	KLINKNAGEL, AFGEDICHT	12
13	SC-22281	SCHROEF, M5 x 0,8 x 16 mm PLAT	8
14	1017049	BEUGEL, AFSTAND, ALLEEN 230 V	4

Onderdeelnummers en tekeningen kunnen zonder voorafgaande aankondiging worden gewijzigd.



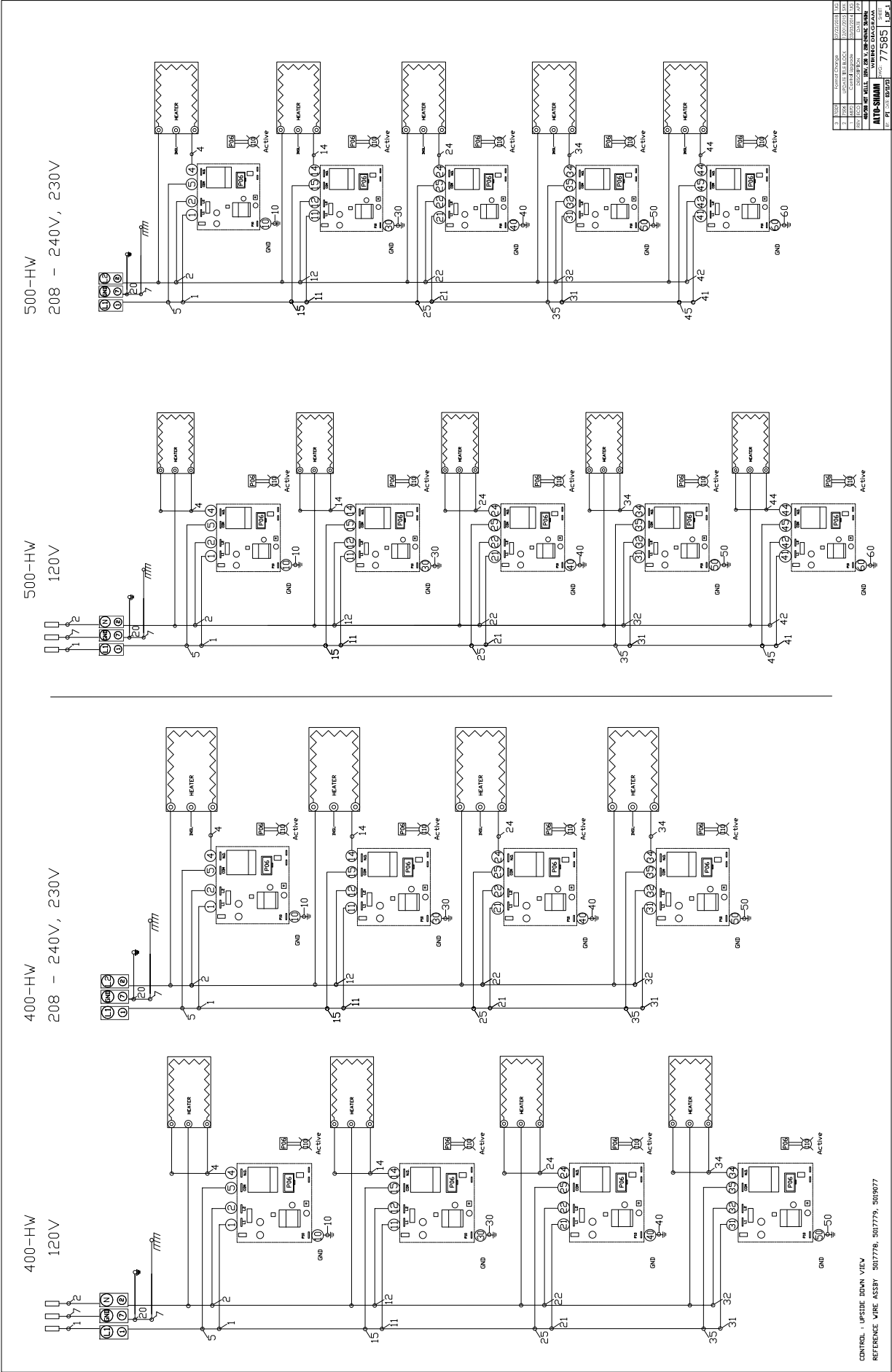
REFERENCE WIRE ASSBY # 5018625, 5018626, 5018629

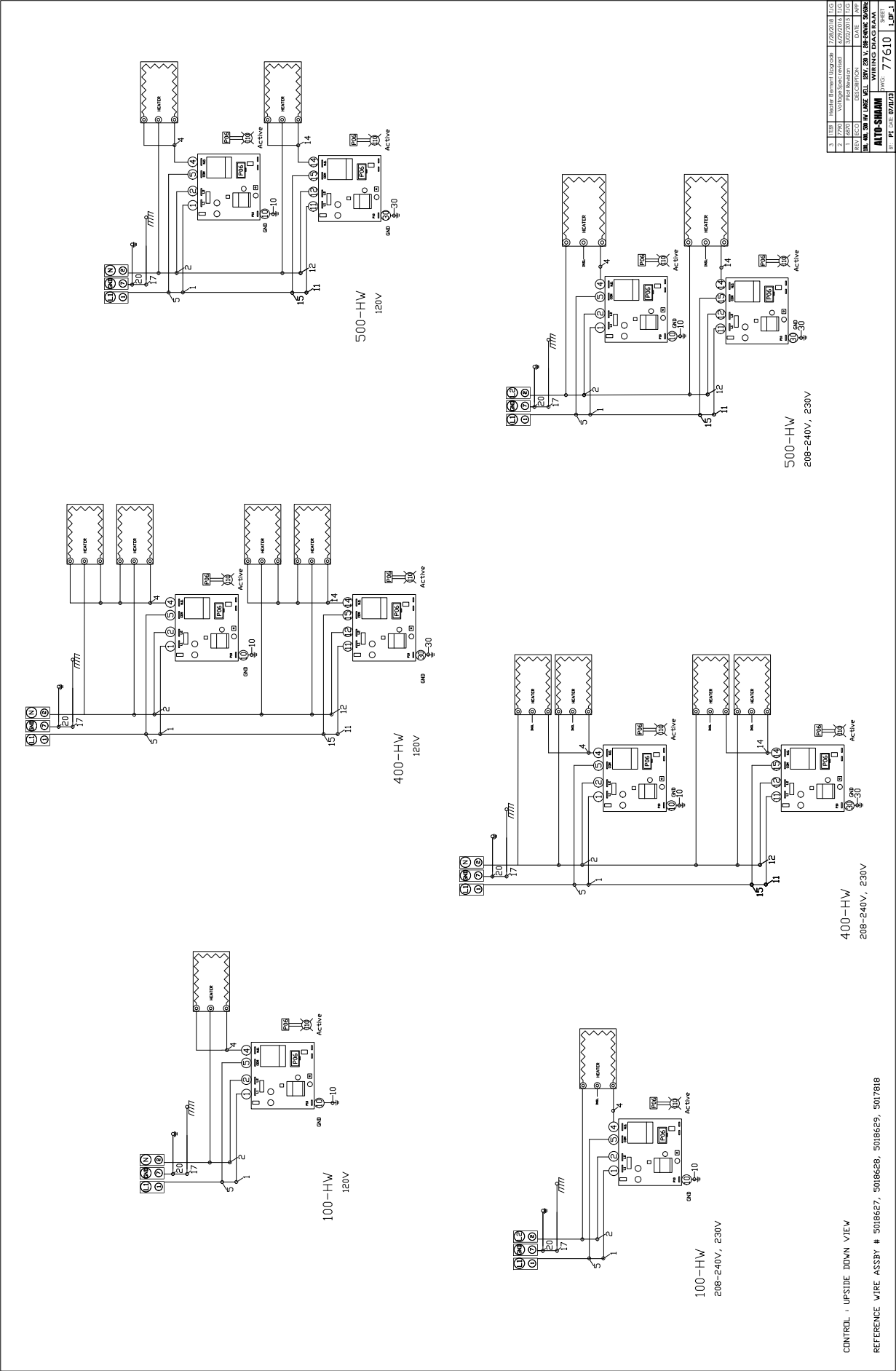
3	170391	Format Upgrade	7/28/2018	TJG
2	6870	Add 4/3 of detail	3/25/2015	TJG
1	6870	Pilot Revision	3/1/2015	TJG
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
200, 300-HW LARGE VELL		120V, 230 V, 208-240VAC 50/60Hz		
ALTO-SHAAM				
DWG: 77609			SHEET	
BY: P1		DATE 03/11/13		



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100

CONTROL : UPSIDE DOWN VIEW
REFERENCE WIRE ASSBY: 5017776 For HWI-200 , 5017777 For HWI-300





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 normale bedrijfstijden, uitgezonderd toeslagen voor overwerk, feestdagen en andere extra kosten.

Om geldig te zijn, moet een garantieclaim tijdens de garantieperiode worden ingediend. 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 sterk aanbevolen.**
7. Schade of verlies als gevolg van storingen, 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