



700-RW

Modelos:
700-RW
1100-RW



1100-RW

Bandejas no incluidas

- **INSTALACIÓN**
- **OPERACIÓN**
- **MANTENIMIENTO**

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

TELÉFONO: 262.251.3800 • 800.558.8744 EE.UU. / CANADÁ
FAX: 262.251.7067 • 800.329.8744 EE.UU. SOLAMENTE
www.alto-shaam.com



Consulte las instrucciones
para obtener información
sobre el funcionamiento y
el manejo del equipo.



ALTO-SHAAM®

Entrega	1
Desembalaje.....	1
Procedimientos y precauciones de seguridad	2-3

Instalación

Requisitos de instalación	4
Nivelación.....	4
Requisitos de espacio libre	4
Dimensiones y capacidad del modelo 700-RW	5
Dimensiones y capacidad del modelo 1100-RW	6
Instrucciones para el montaje del control remoto.....	7
Especificaciones eléctricas	8

Instrucciones de operación

Instrucciones de operación	9
Pautas generales de mantenimiento	10

Cuidado y limpieza

Limpieza y mantenimiento preventivo.....	11-12
Inocuidad de los alimentos	13

Mantenimiento

Piezas de servicio	14
Componentes eléctricos.....	15

Diagramas de cableado

Revise siempre los diagramas de cableado que se incluyen con la unidad, para obtener una versión más actual.

Garantía

Reclamaciones y daños durante el transporte

Cubierta posterior

Garantía limitada.....

Cubierta posterior

Entrega

Este equipo de Alto-Shaam se probó e inspeccionó completamente para garantizar que se proporcione solo la unidad de la más alta calidad. Cuando lo reciba, verifique si existe algún daño producto del transporte e infórmelo de inmediato al transportista que realice la entrega.

Consulte la sección Reclamaciones y daños durante el transporte que se encuentra en este manual.

Este equipo, completo con artículos y accesorios no conectados, se puede entregar en uno o más paquetes. Asegúrese de recibir todos los artículos y las opciones estándar con cada modelo, según el pedido.

Guarde toda la información que se incluye con el equipo. Regístrese en línea en www.alto-shaam.com para garantizar un servicio oportuno en el caso de que deba realizar una reclamación de garantía de piezas y mano de obra.

Todas las personas que usen o instalen el modelo del equipo deben leer y comprender este manual. Si tiene alguna duda relacionada con la instalación, la operación o el mantenimiento, comuníquese con el Departamento de Servicio del equipo técnico de Alto-Shaam.

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

El número de serie es necesario para todas las consultas.

Siempre incluya los números de modelo y de serie en su correspondencia relacionada a la unidad.

Modelo: _____

Número de serie: _____

Comprado en: _____

Fecha de instalación: _____ Voltaje: _____



PRECAUCIÓN

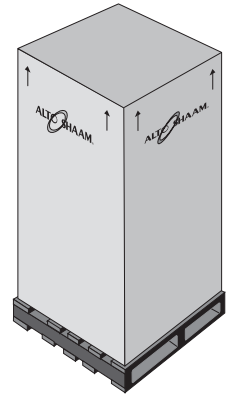


El equipo y sus accesorios pueden ser pesados. Para evitar lesiones graves, **siempre** use una cantidad suficiente de trabajadores capacitados y experimentados cuando mueva o nivele el equipo y manipule accesorios.

Desembalaje

- Retire cuidadosamente el equipo de la caja de cartón o de la jaula de embalaje.

AVISO: No deseche la caja de cartón u otro material de embalaje hasta que haya inspeccionado la unidad para saber si tiene daños ocultos, y haya probado que funcione de manera correcta.




- Lea todas las instrucciones de este manual cuidadosamente antes de instalar, usar o realizar mantenimiento de rutina en este equipo. La realización de procedimientos de uso y de limpieza que no están indicados en esta guía se considera como no apropiada y puede causar daños, lesiones o accidentes fatales, además de invalidar la garantía y liberar a Alto-Shaam de toda responsabilidad.
- **No deseche este manual.** Este manual se considera parte del equipo y se proporciona al dueño o al administrador de la empresa y para la capacitación del personal. **Hay manuales adicionales disponibles en el Departamento de Servicio del equipo técnico de Alto-Shaam.**
- Retire todas las películas protectoras, los materiales de embalaje y los accesorios del equipo antes de conectar la alimentación eléctrica. Almacene todos los accesorios en un lugar conveniente para su uso futuro.

CONDICIONES AMBIENTALES

- Condiciones ambientales de operación
- La unidad debe aclimatarse a la temperatura ambiente del lugar donde se instalará. Se recomiendan 24 horas.
- La temperatura ambiente varía entre 16° a 43°C .
- La humedad relativa es menor que 95 % sin condensación.
- El margen de la presión atmosférica es de 50 kPa a 106 kPa.

Procedimientos y Precauciones de Seguridad

- Este equipo está diseñado para cocer, mantener o procesar alimentos para el consumo humano. Por lo tanto, no se autoriza ningún otro uso de este equipo y es considerado como peligroso. El equipo no se debe usar para cocinar alimentos que contengan materiales inflamables (como alimentos con alcohol). Las sustancias con un punto de inflamación bajo se pueden encender de manera espontánea y provocar un incendio.
- Este equipo está diseñado para su uso en establecimientos comerciales donde todos los operadores estén familiarizados con el propósito, las limitaciones y los peligros asociados a este equipo. Todos los operadores y los usuarios deben leer y comprender las instrucciones de operación y las advertencias. Recomendamos que su personal tenga una capacitación regular, para evitar el riesgo de accidentes o daños en la unidad. Los operadores también deben recibir instrucciones de seguridad de forma regular.
- Todas las guías de solución de problemas, imágenes de componentes y listas de piezas que se incluyen en este manual son solo de referencia general y están diseñadas para que las usen técnicos capacitados y calificados.
- Se debe considerar este manual como una pieza permanente de este equipo. Este manual y todas las instrucciones, diagramas, esquemas, listas de piezas, notificaciones y etiquetas que se proporcionan con él, deben permanecer con el equipo si éste se vende o se cambia de ubicación.

AVISO	
	Para equipos que se entreguen para su uso en cualquier ubicación regulada por la siguiente instrucción: 2012/95/EC WEEE NO elimine equipos eléctricos o electrónicos junto con otros desechos municipales.

El conocimiento de los procedimientos adecuados es fundamental para la operación segura de los equipos que funcionan con electricidad o gas. Es posible que se usen las siguientes señales y palabras de advertencia de peligro a lo largo de este manual.

PELIGRO



Se usa para indicar la presencia de un peligro que PROVOCARÁ lesiones corporales graves, la muerte o daños importantes a la propiedad si se ignora la advertencia incluida junto con este símbolo.

ADVERTENCIA



Se usa para indicar la presencia de un peligro que PUEDE PROVOCAR lesiones corporales, posible muerte o daños mayores a la propiedad si se ignora la advertencia incluida junto con este símbolo.

PRECAUCIÓN



Se usa para indicar la presencia de un peligro que puede provocar o provocará lesiones corporales o daños a la propiedad menores o moderados si se ignora la advertencia incluida junto con este símbolo.

PRECAUCIÓN

Se usa para indicar la presencia de un peligro que puede provocar o provocará lesiones corporales o daños a la propiedad menores o una posible práctica insegura si se ignora la advertencia incluida junto con este símbolo.

AVISO: Se usa para notificar al personal de instalación, operación o mantenimiento, información que es importante, pero que no se relaciona con un peligro.



Se usa para indicar que la consulta de las instrucciones de operación es una acción obligatoria. Si el operador no las cumple, podría sufrir lesiones corporales.



Se usa para indicar que se recomienda consultar las instrucciones de operación para entender la operación del equipo.

Procedimientos y Precauciones de Seguridad Adicionales

- Para evitar lesiones graves, la muerte o daños a la propiedad, el equipo se debe revisar y se le debe realizar mantenimiento por lo menos cada doce (12) meses por un socio de servicio o un técnico calificado.
- SOLO permita que un socio de servicio autorizado o que un técnico capacitado le realice mantenimiento o repare su equipo. Las instalaciones o reparaciones que no sean realizadas por un socio de servicio autorizado o por un técnico capacitado o el uso de piezas no autorizadas por la fábrica anularán la garantía y liberarán a Alto-Shaam de toda responsabilidad.
- Cuando trabaje en este equipo, cumpla con las precauciones indicadas en el material impreso y en las etiquetas puestas o enviadas con el equipo, y otras precauciones de seguridad que puedan corresponder.

ADVERTENCIA



Para evitar **daños materiales, lesiones físicas graves o incluso la muerte:**

Si el equipo no se limpia o no se limpia lo suficientemente bien, los depósitos de grasa y los residuos de alimento en el interior del equipo pueden incendiarse. Si los depósitos de grasa o los residuos de alimento en el interior del equipo se incendian, desconecte el disyuntor principal del equipo y use un extintor de incendios (¡no use agua para extinguir grasa en llamas!). Si el equipo no se limpia adecuadamente, este puede causar incendios, lesiones corporales o la muerte, además invalidará la garantía y liberará a Alto-Shaam de toda responsabilidad.

ADVERTENCIA

Este equipo no está diseñado para ser usado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con poca experiencia o conocimiento (incluidos niños), a menos que reciba supervisión del uso por parte de una persona responsable por su seguridad.

Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el equipo.

INSTALACIÓN

⚠️ ADVERTENCIA

Una instalación, modificación, ajuste, mantenimiento o limpieza incorrectos podrían provocar daños materiales y lesiones graves o incluso la muerte.

Lea y comprenda las instrucciones de instalación, funcionamiento y mantenimiento antes de instalar, dar mantenimiento o utilizar el equipo.

⚠️ PRECAUCIÓN



El equipo y sus accesorios pueden ser pesados. Para evitar lesiones graves, **siempre** use una cantidad suficiente de trabajadores capacitados y experimentados cuando mueva o nivele el equipo y manipule accesorios.

⚠️ PRECAUCIÓN



Para evitar **lesiones físicas graves y daños materiales**:

Utilice **siempre** un sistema de protección para las manos cuando el equipo esté en funcionamiento. Las piezas metálicas del equipo se calientan en gran medida cuando el equipo está en funcionamiento.

ADVERTENCIA



Por su seguridad

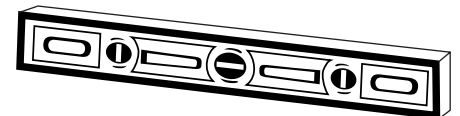
NO guarde ni utilice gasolina ni otros líquidos o vapores inflamables en las inmediaciones de este ni de otros electrodomésticos.

INSTALACIÓN EN EL LUGAR

La fuente redonda Alto-Shaam se debe instalar en una ubicación que le permita funcionar según el propósito para el que se diseñó y que permita un espacio adecuado para la ventilación, limpieza y acceso para realizar mantenimiento.

1. La fuente redonda se debe instalar en una superficie estable y nivelada.
2. **NO** instale esta fuente redonda en áreas donde se pueda ver afectada por condiciones poco favorables como vapor, grasa, goteo de agua, altas temperaturas u otras condiciones gravemente adversas.
3. **NO** almacene o use líquidos inflamables ni permita que haya vapores inflamables cerca de esta fuente redonda o de otros equipos.
4. Esta fuente redonda se debe mantener libre de materiales combustibles.
5. El material de la encimera debe soportar temperaturas de hasta 93 °C. Verifique la capacidad de temperatura del material de la encimera con el fabricante antes de instalar, para garantizar que pueda soportar el calor.
6. Se recomienda usar un protector de acero inoxidable si el área bajo la unidad se usa para almacenamiento.
7. Es posible que el fabricante de la encimera tenga requisitos de instalación específicos que no se encuentran en este manual. Consulte con el fabricante de la encimera para conocer los requisitos de instalación específicos.

8. Verifique el espacio necesario según la siguiente tabla y luego realice un corte redondo en la encimera, de acuerdo a los planos de las siguientes páginas.
9. Aplique una gota de silicona compatible con alimentos en la superficie superior de la encimera, alrededor del perímetro del corte.
10. Coloque la fuente redonda en el centro del corte, de manera que el reborde esté al ras con la parte superior de la encimera. Use las abrazaderas suministradas para ayudarle a mantener la fuente redonda en su lugar. Apriete los tornillos solo de forma manual. Limpie el exceso de silicona después de la instalación.



NIVELACIÓN

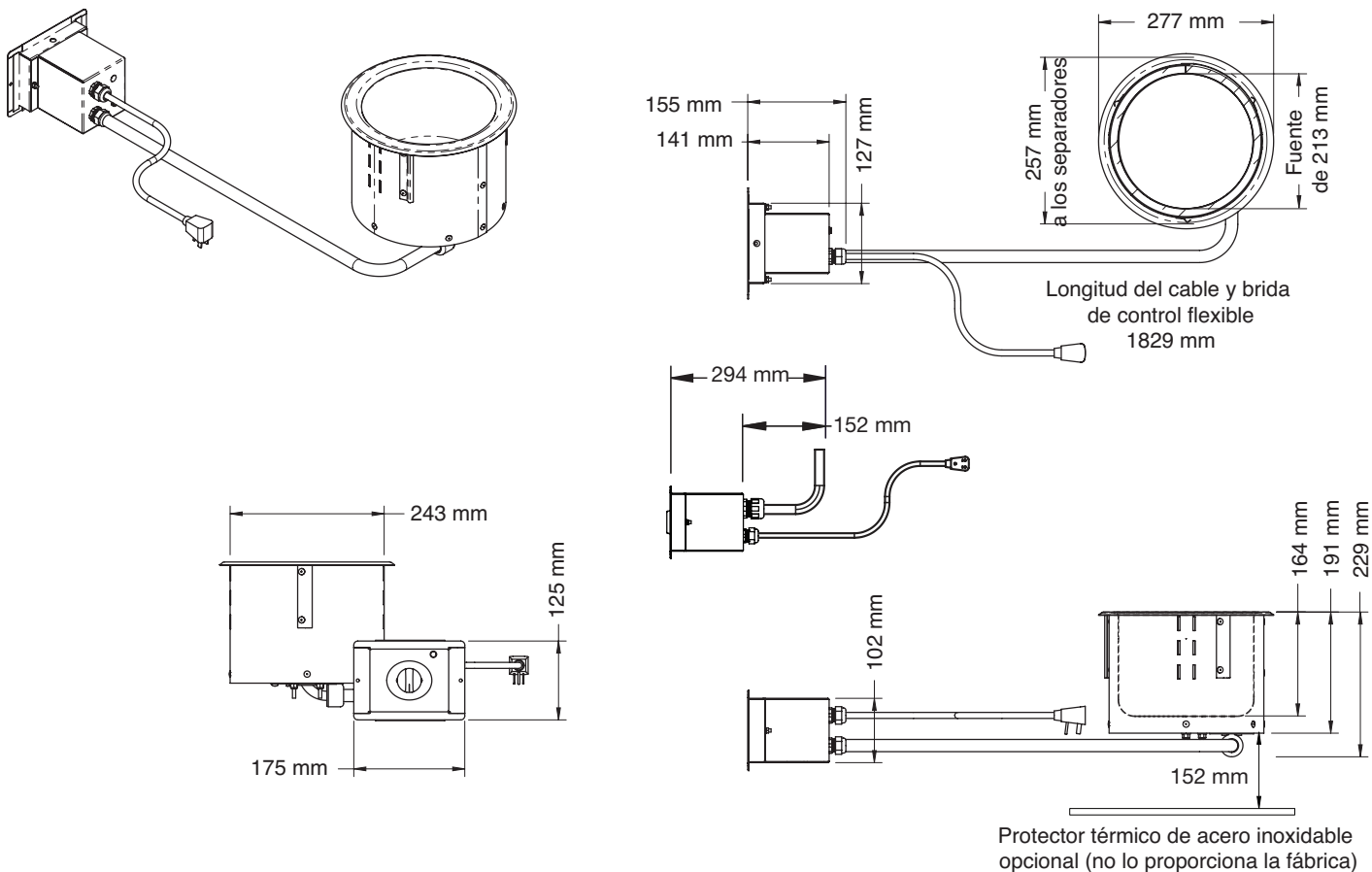
La fuente calentada se debe nivelar antes de conectar el suministro eléctrico. Nivele la fuente de lado a lado y de adelante hacia atrás con un nivel de burbuja de aire.

REQUISITOS DE ESPACIO LIBRE	
PARTE INFERIOR	152 mm
LADOS	152 mm

INSTALACIÓN

DIMENSIONES • CAPACIDAD

700-RW



Protector térmico de acero inoxidable
opcional (no lo proporciona la fábrica)

CAPACIDAD DEL PRODUCTO

Volumen máximo: 6,6 L

PESO

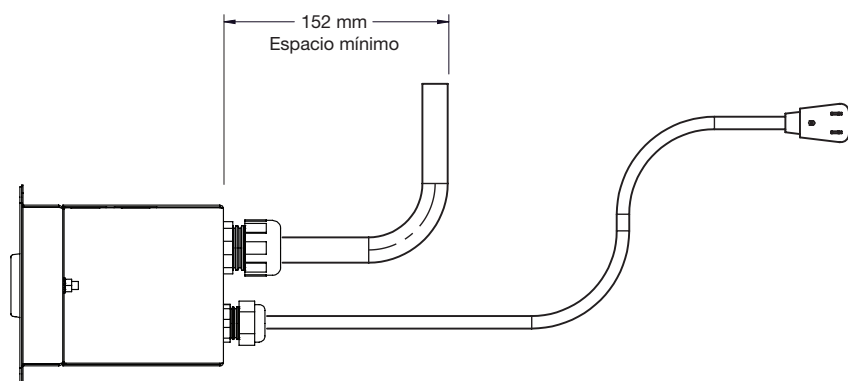
Neto 5 kg

Envío 6 kg

ABERTURAS DE CORTE BASTO DE LA ENCIMERA

Corte de la encimera 260 mm de diámetro

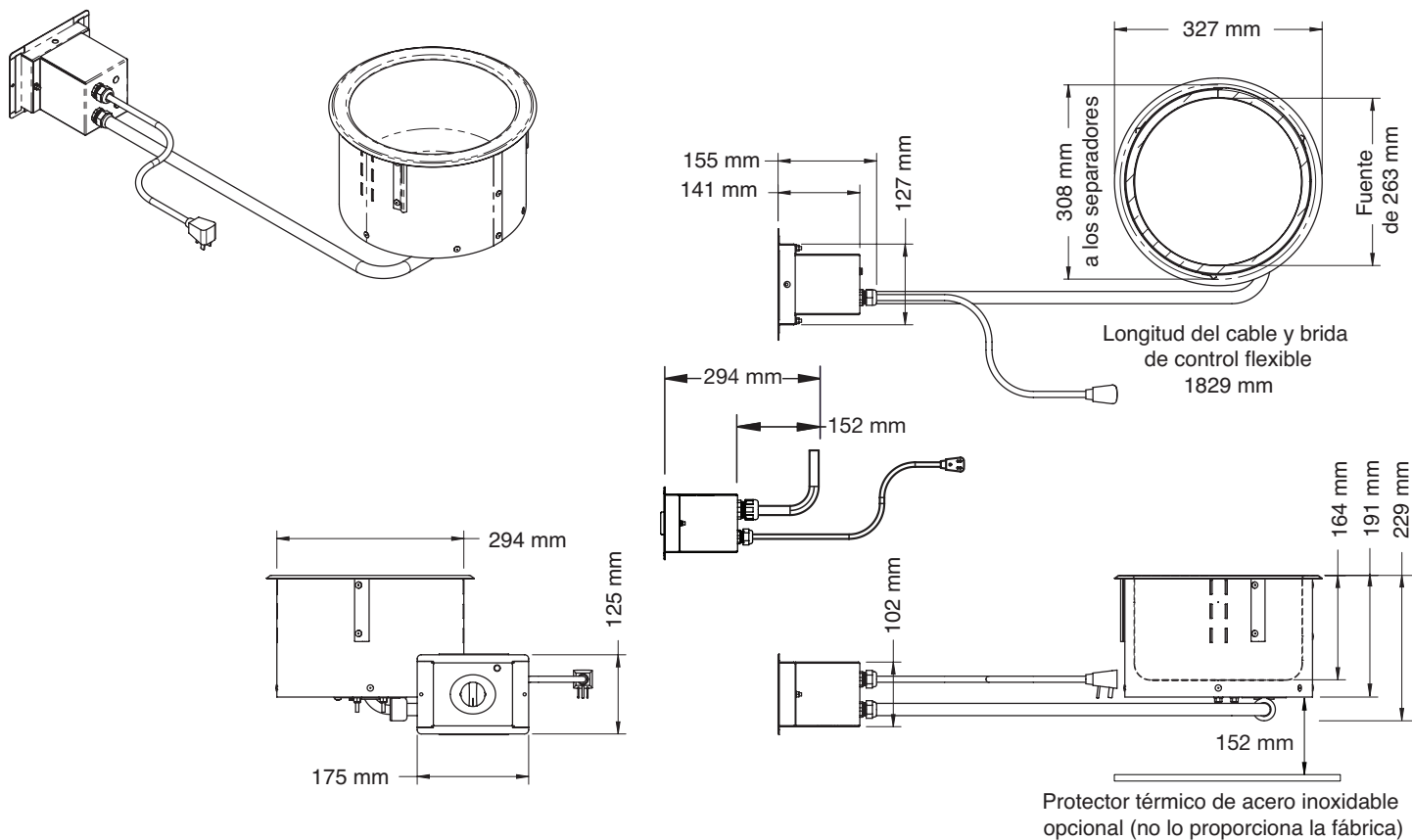
Corte para la caja de control 114 mm x 133 mm x 294 mm



INSTALACIÓN

DIMENSIONES • CAPACIDAD

1100-RW



CAPACIDAD DEL PRODUCTO

Volumen máximo: 10,5 L

PESO

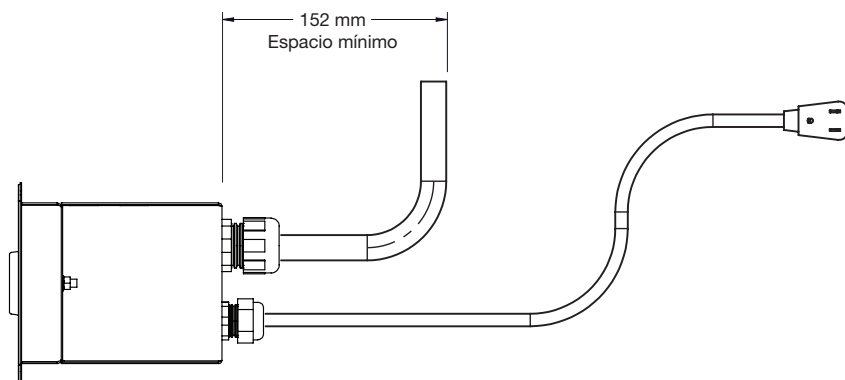
Neto 6 kg

Envío 8 kg

ABERTURAS DE CORTE BASTO DE LA ENCIMERA

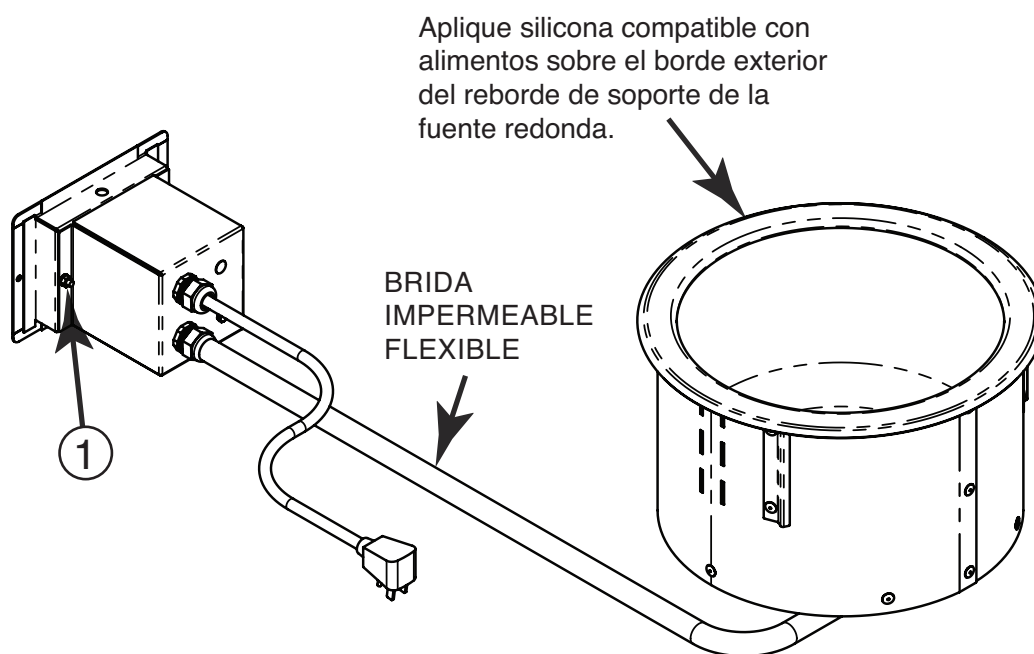
Corte de la encimera 311 mm de diámetro

Corte para la caja de control 114 mm x 133 mm x 294 mm



INSTALACIÓN

INSTRUCCIONES PARA EL MONTAJE DE IMPLEMENTOS DE CONTROL REMOTO



1. Realice una abertura de 133 mm x 114 mm x 294 mm donde se va a colocar el control.
2. Limpie y seque completamente la superficie de montaje que rodea la abertura del control en la cual se aplicará la superficie de decoración.
- AVISO:** La superficie de control no se adherirá de manera adecuada a una superficie sucia.
3. Para retirar la superficie de decoración de la unidad, saque las dos tuercas ① ubicadas en la parte posterior de la caja.
4. Asegúrese de que el grabado que dice "TOP" (parte superior) esté en la parte superior y pase la caja del control a través de la abertura realizada en el paso 1. Fije la caja de la superficie de decoración a la caja del control con las tuercas retiradas en el paso 3.
5. Retire la capa protectora de la cinta de montaje en los bordes interiores de la superficie de decoración y aplique esta última sobre la superficie de montaje. Existen dos agujeros en la superficie de decoración para colocar tornillos de montaje adicionales (no incluidos), si se desea.

INSTALACIÓN

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS



PRECAUCIÓN



Asegúrese de que la fuente de energía coincida con el voltaje identificado en la etiqueta de capacidad del equipo. La etiqueta de capacidad proporciona información técnica esencial y requerida para cualquier instalación, mantenimiento o reparación del equipo. No retire, dañe o modifique la etiqueta de capacidad.

ADVERTENCIA



Para evitar LESIONES GRAVES, la MUERTE o DAÑOS A LA PROPIEDAD:

Todas las conexiones eléctricas las debe realizar un técnico de servicio calificado y capacitado de acuerdo con los códigos eléctricos correspondientes.

1. Una etiqueta de identificación está montada permanentemente en el equipo.
2. Este equipo está equipado con un enchufe de tres terminales con conexión a tierra. Para su protección contra el peligro de descarga eléctrica, este equipo se debe conectar directamente a un tomacorriente de tres terminales debidamente conectado a tierra. No corte ni quite el terminal de conexión a tierra de este enchufe. Enchufe la unidad SOLAMENTE a un tomacorriente debidamente conectado a tierra, posicionando la unidad de forma que se pueda acceder fácilmente al enchufe en caso de emergencia. Se producirá la formación de un arco eléctrico al conectar o desconectar la unidad, a menos que los controles estén en la posición "APAGADO".
3. Un electricista autorizado debe instalar un tomacorriente adecuado, una configuración de tomacorriente o un cableado permanente para esta unidad de acuerdo con los códigos eléctricos locales.

AVISO: En donde tengan validez los códigos locales y los requisitos normativos de CE, se deben conectar los equipos a un circuito eléctrico protegido por un tomacorriente de interruptor de circuitos de fallo de conexión a tierra (GFCI, por sus siglas en inglés) externo.

AVISO: La fuente redonda se debe instalar con una protección de sobrecorriente de 15 amperios como máximo o un equivalente.



ADVERTENCIA



Para evitar lesiones graves, la muerte, o daños a la propiedad:

Todas las conexiones eléctricas las debe realizar un técnico de servicio calificado y capacitado de acuerdo con los códigos eléctricos correspondientes.



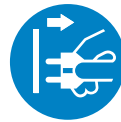
Este equipo se debe conectar a tierra adecuadamente de acuerdo con los códigos eléctricos locales, y en caso de ausencia de ellos, de acuerdo con la edición más reciente de National Electrical Code ANSI/NFPA N.º 70. En Canadá, todas las conexiones eléctricas se deben realizar de acuerdo con CSA C22.1 de Canadian Electrical Code Parte 1 o los códigos locales.



Los equipos con aprobación CE incluyen un terminal de conexión equipotencial marcado con el símbolo que se muestra a la izquierda. Se deben tomar las precauciones de conexión a tierra de acuerdo con la norma IEC:2010 60335-1 sección 27 o según los códigos locales.



ADVERTENCIA



Para prevenir lesiones graves, la muerte o daños a la propiedad, **siempre** desconecte la unidad de la fuente de energía antes de realizar limpieza o mantenimiento.

700-RW

Aspectos Eléctricos						
V	Ph	Hz	A	kW	Cable y enchufe	
120	1	50/60	3,8	0,45		NEMA 5-15P Enchufe de 15 A - 125V
208-240	1	50/60	1,6-1,9	0,34-0,45		NEMA 6-15P Enchufe de 15 A - 250 V
230	1	50/60	1,8	0,41		Enchufe con clasificación de 250 V CH2-16P BS 1363

1100-RW

Aspectos Eléctricos						
V	Ph	Hz	A	kW	Cable y enchufe	
120	1	50/60	4,2	0,5		NEMA 5-15P Enchufe de 15 A - 125V
208-240	1	50/60	1,8-2,1	0,38-0,5		NEMA 6-15P Enchufe de 15 A - 250 V
230	1	50/60	2,0	0,46		Enchufe con clasificación de 250 V CH2-16P BS 1363

Hay otros enchufes disponibles. Comuníquese con la fábrica para obtener más información.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN



PRECAUCIÓN



Para evitar lesiones físicas graves y daños materiales:

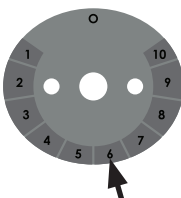
Utilice **siempre** un sistema de protección para las manos cuando el equipo esté en funcionamiento. Las piezas metálicas del equipo se calientan en gran medida cuando el equipo está en funcionamiento.

Las fuentes redondas Halo Heat® mantienen una temperatura suave y constante. **No se recomienda agregar agua**, debido a que acelerará el deterioro del producto y puede dañar la unidad, lo que anularía la garantía.

1. PRECALIENTE LA FUENTE REDONDA

Para hacer funcionar la fuente redonda, gire la perilla en cualquier dirección a partir de "0", hasta que el puntero esté sobre la configuración con el número deseado. Para apagar la fuente redonda, gire la perilla en cualquier dirección hasta que el puntero esté sobre "0".

Cuando la perilla se gire a la configuración deseada, se encenderá una luz indicadora. La unidad se debe precalentar en la configuración **6** por un mínimo de **15 minutos** antes de cargar la unidad con un inserto de bandejas con alimentos calientes (no incluido).



2. CARGUE SOLAMENTE ALIMENTOS CALIENTES

Después del precalentamiento, coloque los alimentos calientes en el inserto de bandejas e introduzca el inserto en la fuente calentada o intercambie el inserto de bandejas por un inserto para bandejas llenado previamente. La fuente redonda está diseñada con el propósito de mantener alimentos calientes, por lo que solo se deben colocar alimentos calientes en ella. La fuente redonda no está diseñada para cocinar alimentos ni recalentar alimentos fríos. Los alimentos potencialmente peligrosos se deben mantener en la fuente redonda en la configuración número 10. Si se utilizan configuraciones más bajas, asegúrese de que los alimentos hayan mantenido temperaturas seguras. El usuario debe probar las configuraciones más bajas para asegurarse de que los alimentos hayan mantenido temperaturas seguras, entre 60 °C y 71 °C.

Antes de cargar la fuente redonda con alimentos, use un termómetro de alimentos pequeño para asegurarse de que todos los productos hayan alcanzado una temperatura interna de 60 °C a 82 °C. Si algún producto no está a la temperatura adecuada para servir, use un horno de cocción y mantenimiento Halo Heat configurado entre 121 °C y 135 °C o un horno Combitherm para calentar el producto al rango de temperatura correcto.

3. VUELVA A AJUSTAR EL TERMOSTATO SEGÚN SEA NECESARIO

Después de cargar alimentos en la fuente redonda, es necesario volver a ajustar el termostato. Debido a que el rango de temperatura adecuado depende del tipo de productos y de las cantidades que se mantengan, es necesario usar de forma periódica un termómetro pequeño para verificar los alimentos y asegurarse de que se mantengan las temperaturas correctas. El rango de temperatura correcto es entre un mínimo de 60 °C y 82 °C.

4. SIRVA EL ALIMENTO CALIENTE FRESCO

Mantenga los alimentos calientes con apariencia fresca. Ocasionalmente revuelva o gire los alimentos, según sea necesario. Limpie inmediatamente los derrames para garantizar la máxima atracción visual y para facilitar la limpieza del final del día.

PAUTAS GENERALES DE MANTENIMIENTO

Los chefs, los cocineros y otro personal especializado de servicios alimentarios usan diversos métodos de cocción. Las temperaturas de mantenimiento adecuadas para un producto alimentario específico se deben basar en el contenido de humedad, la densidad, el volumen y las temperaturas para servir del producto adecuadas. Las temperaturas de mantenimiento seguras también se deben correlacionar con la palatabilidad al determinar la duración del tiempo de mantenimiento para un producto específico.

Halo Heat mantiene la cantidad máxima de contenido de humedad del producto sin agregar agua, vapor de agua ni vapor. El mantenimiento de la humedad natural máxima del producto conserva su sabor natural y proporciona un sabor más genuino. Además de la retención de humedad del producto, las sutiles propiedades de Halo Heat mantienen una temperatura constante en todo el armario sin la necesidad de usar un ventilador de distribución de calor, lo que evita una mayor pérdida de humedad causada por evaporación o por deshidratación.

Cuando el producto se retira de un ambiente de cocción a alta temperatura para su transferencia inmediata a equipos que requieren una temperatura más baja para el mantenimiento de alimentos calientes, se puede formar condensación en el exterior del producto y en el interior de recipientes plásticos que se usen para aplicaciones de autoservicio. Permitir que el producto libere el vapor y el calor iniciales que se producen por la cocción a alta temperatura puede paliar esta condición. Sin embargo, para conservar la seguridad y calidad de los alimentos cocidos frescos, se debe permitir solamente un período de tiempo máximo de 1 a 2 minutos para que se libere el calor inicial del producto.

La mayoría de los equipos de mantenimiento Halo Heat se proporcionan con un control de termostato de 16 °C a 93 °C. Si la unidad está equipada con orificios de ventilación, ciérrelos para mantener húmedo y ábralos para mantener crujiente.

Si la unidad está equipada con un termostato que indica un rango entre 1 y 10, use un termómetro indicador de aguja metal para medir la temperatura interna de los productos que se mantienen. Ajuste la configuración del termostato para alcanzar la mejor configuración general en base a la temperatura interna del producto.

Rango de temperatura de mantenimiento	
Carne	Celsius
Carne de res: vuelta y vuelta	54 °C
Carne de res: término medio o bien cocido	68 °C
Brisket de res	71 °C a 79 °C
Carne de res en conserva	71 °C a 79 °C
Pastrami	71 °C a 79 °C
Costilla de primera: vuelta y vuelta	54 °C
Bistec: asado o frito	60 °C a 71 °C
Costillar: carne de res o cerdo	71 °C
Ternera	71 °C a 79 °C
Jamón	71 °C a 79 °C
Cerdo	71 °C a 79 °C
Cordero	71 °C a 79 °C
Aves	
Pollo: frito u horneado	71 °C a 79 °C
Pato	71 °C a 79 °C
Pavo	71 °C a 79 °C
General	71 °C a 79 °C
Pescados y mariscos	
Pescado: horneado o frito	71 °C a 79 °C
Langosta	71 °C a 79 °C
Camarones: fritos	71 °C a 79 °C
Productos horneados	
Panes y rollos	49 °C a 60 °C
Varios	
Guisos	71 °C a 79 °C
Masa: reposo	27 °C a 38 °C
Huevos: fritos	66 °C a 71 °C
Platos principales congelados	71 °C a 79 °C
Canapés	71 °C a 82 °C
Pastas	71 °C a 82 °C
Pizza	71 °C a 82 °C
Papas	60 °C
Comidas en plato	60 °C a 74 °C
Salsas	60 °C a 93 °C
Sopas	60 °C a 93 °C
Verduras	71 °C a 79 °C
Las temperaturas de mantenimiento indicadas son solo pautas sugeridas. Todo el mantenimiento de alimentos se debe basar en las temperaturas internas de los productos. Respete siempre las normas de salud (higiene) locales para todos los requisitos de temperatura interna.	

CUIDADO Y LIMPIEZA

Protección de superficies de acero inoxidable



Es importante proteger las superficies de acero inoxidable contra la corrosión.

Los productos químicos fuertes, corrosivos, o inadecuados pueden destruir por completo la capa protectora de acero inoxidable. Las almohadillas abrasivas, la lana de acero y los instrumentos de metal desgastan

por rozamiento las superficies, lo que ocasiona daños a este recubrimiento protector y finalmente aparecen áreas con corrosión. Incluso el agua, particularmente el agua dura que tiene concentraciones de cloruro altas a moderadas, causan oxidación y perforaciones que producen herrumbre y corrosión. Además, muchos alimentos ácidos que se derraman y que se dejan en las superficies metálicas contribuyen a que se corroan las superficies.

Es vital usar agentes, materiales y métodos adecuados de limpieza para mantener la apariencia y la vida útil de este aparato. Es necesario eliminar los alimentos que se derramen y limpiar el área tan pronto como sea posible pero, como mínimo, una vez al día. Es necesario siempre enjuagar por completo las superficies después de usar algún agente de limpieza y secar el agua lo más pronto posible después de enjuagar.

Agentes de limpieza

Use productos de limpieza no abrasivos diseñados para su uso sobre superficies de acero inoxidable. Los agentes de limpieza deben ser compuestos que no contengan cloruro ni sales cuaternarias. Nunca use ácido clorhídrico (ácido muriático) en superficies de acero inoxidable. Siempre use agentes de limpieza adecuados con la concentración recomendada por el fabricante. Comuníquese con su proveedor de productos de limpieza local para obtener recomendaciones de productos.

Materiales de limpieza

La función de limpieza normalmente se puede lograr con el agente de limpieza apropiado y un paño suave y limpio. Cuando sea necesario usar métodos más agresivos, se deben usar esponjas no abrasivas en las áreas difíciles y asegurarse de frotar en el sentido del grano visible de la superficie de metal para evitar rayarla. Nunca se deben usar cepillos de metálicas, esponjas metálicas o raspadores para eliminar residuos de alimentos.

AVISO



Para proteger las superficies de acero inoxidable, evite en todo momento el uso de compuestos de limpieza abrasivos, limpiadores que contengan cloruro o limpiadores que contengan sales cuaternarias. No utilice **nunca** ácido clorhídrico (ácido muriático) en las superficies de acero inoxidable. No utilice **nunca** cepillos metálicos, estropajos metálicos ni raspadores.

ADVERTENCIA



Para evitar **daños materiales, lesiones físicas graves o incluso la muerte:**

Si el equipo no se limpia o no se limpia lo suficientemente bien, los depósitos de grasa y los residuos de alimento en el interior del equipo pueden incendiarse. Si los depósitos de grasa o los residuos de alimento en el interior del equipo se incendian, desconecte el disyuntor principal del equipo y use un extintor de incendios (¡no use agua para extinguir grasa en llamas!). Si el equipo no se limpia adecuadamente, este puede causar incendios, lesiones corporales o la muerte, además invalidará la garantía y liberará a Alto-Shaam de toda responsabilidad.

CUIDADO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA

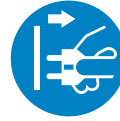


Para evitar daños materiales, lesiones físicas graves o incluso la muerte:

No limpie con vapor, con chorros ni con una gran cantidad de agua o de cualquier otra solución el exterior ni el interior del equipo. **No** utilice un chorro de agua para limpiar el equipo. Si no se sigue esta precaución, se anulará la garantía.



ADVERTENCIA



Para prevenir lesiones graves, la muerte o daños a la propiedad, **siempre** desconecte la unidad de la fuente de energía antes de realizar limpieza o mantenimiento.

LIMPIE LA FUENTE REDONDA DIARIAMENTE

1. Desconecte la fuente redonda de la fuente de energía. Permita que la unidad se enfríe.
2. Cuando la fuente redonda se haya enfriado, retire el inserto de bandejas y límpielo de manera separada.
3. Retire los residuos de comida.
4. Limpie las superficies metálicas interiores con una toalla de papel para retirar cualquier resto de comida.
5. Limpie el interior con un paño húmedo o una esponja y cualquier detergente de buen rendimiento en la concentración recomendada.
Aviso: Nunca use compuestos de limpieza abrasivos, limpiadores a base de cloruro o limpiadores que contengan sales cuaternarias. Nunca use ácido clorhídrico (ácido muriático) en acero inoxidable.
6. Para los depósitos de comida horneada, use un limpiador para hornos no cáustico y no tóxico adecuado para la superficie interior. Siga cuidadosamente las instrucciones del fabricante para el uso de este producto. Cualquier limpiador para hornos debe estar aprobado para el uso en áreas en contacto con alimento. Retire la suciedad con una esponja plástica.
7. Enjuague las superficies con un paño limpio o una esponja y agua tibia y limpia.
8. Elimine el exceso de agua con una esponja, limpie y seque con un paño limpio o deje secar al aire. Deje las puertas abiertas hasta que el interior esté completamente seco. Vuelva a colocar el inserto de bandejas.
9. Se puede limpiar el interior con una solución desinfectante después de limpiar y enjuagar. La solución debe estar aprobada para su uso en superficies de acero inoxidable que tienen contacto con alimentos.

Siempre siga los reglamentos de salud (higiene) estatales o locales relacionados con todos los requisitos correspondientes sobre limpieza y desinfección para equipos de alimentos.

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

El sabor y el aroma de los alimentos están por lo general tan estrechamente relacionados que es difícil, si no imposible, separarlos. También existe una relación importante e inseparable entre la limpieza y el sabor de los alimentos. La limpieza, la mayor eficiencia del funcionamiento y la apariencia del equipo contribuyen considerablemente a brindar alimentos sabrosos y apetitosos.

La mayoría de los alimentos transmiten su propio aroma particular y muchos alimentos absorben olores existentes. Desafortunadamente, durante esta absorción, no hay diferencia entre los olores **buenos** y **malos**. La mayoría de los olores y sabores desagradables que complican las operaciones de servicio de alimentos son producto del desarrollo de bacterias. La acidez, la ranciedad, el olor a humedad, el sabor añejo u otros sabores desagradables generalmente son producto de la actividad de los gérmenes.

La forma más fácil de garantizar un sabor natural y pleno en los alimentos es por medio de una limpieza integral. Esto significa mantener un buen control de la suciedad visible (polvo) y la invisible (gérmenes). Un enfoque completo a la desinfección proporcionará la limpieza esencial. Garantizará una apariencia atractiva del equipo, junto con la eficiencia y utilidad máximas. Más importante aún, un buen programa de desinfección proporciona uno de los elementos clave en la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos.

Un programa de desinfección integral debe enfocarse en la capacitación del personal sobre los procedimientos básicos de desinfección. Esto incluye higiene personal, manipulación adecuada de alimentos crudos, cocción a una temperatura interna segura del producto y un monitoreo rutinario de las temperaturas internas desde la recepción hasta el servicio.

Un ambiente de mantenimiento controlado para los alimentos preparados es sólo uno de los factores importantes que intervienen en la prevención de las enfermedades transmitidas por los alimentos. El monitoreo y el control de la temperatura durante la recepción, el almacenamiento, la preparación y el servicio de alimentos son igual de importantes.

El método más preciso de medición de temperaturas seguras de los alimentos calientes y fríos es por medio de la temperatura interna del producto. Un termómetro de alta calidad es una herramienta eficaz para este propósito y se debe usar rutinariamente en todos los productos que requieran mantenimiento a una temperatura específica.

Temperaturas internas de productos alimentarios	
Alimentos calientes	
Zona de peligro	4 °C a 60 °C
Zona crítica	21 °C a 49 °C
Zona segura	60 °C a 74 °C
Alimentos fríos	
Zona de peligro	sobre 4 °C
Zona segura	2 °C a 4 °C
Alimentos congelados	
Zona de peligro	sobre 0 °C
Zona crítica	-18 °C a 0 °C
Zona segura	-18 °C o menos

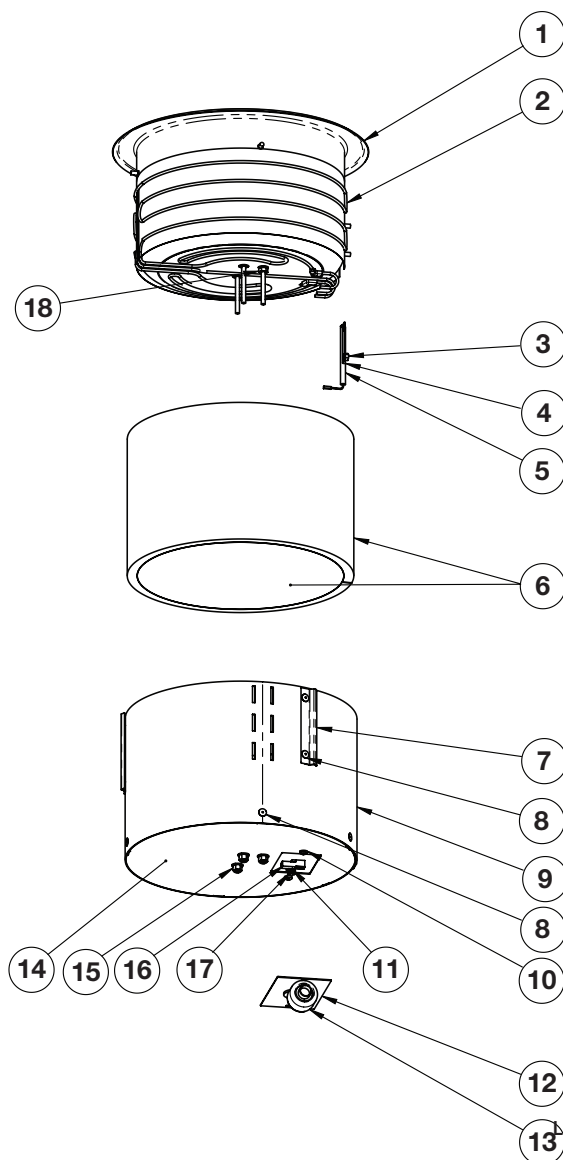
El análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP, por sus siglas en inglés), es un programa de control de calidad de procedimientos de operación para garantizar la integridad, calidad y seguridad. La toma de los pasos necesarios para complementar las prácticas de inocuidad de los alimentos es rentable y relativamente simple. Para encontrar más información disponible sobre HACCP, comuníquese con:

Centro para la Seguridad
Alimentaria y la Nutrición Aplicada
Administración de Alimentos y Medicamentos
Teléfono: 1-888-SAFEFOOD
www.foodsafety.gov

MANTENIMIENTO

FUENTE REDONDA

(SE MUESTRA 1100-RW)



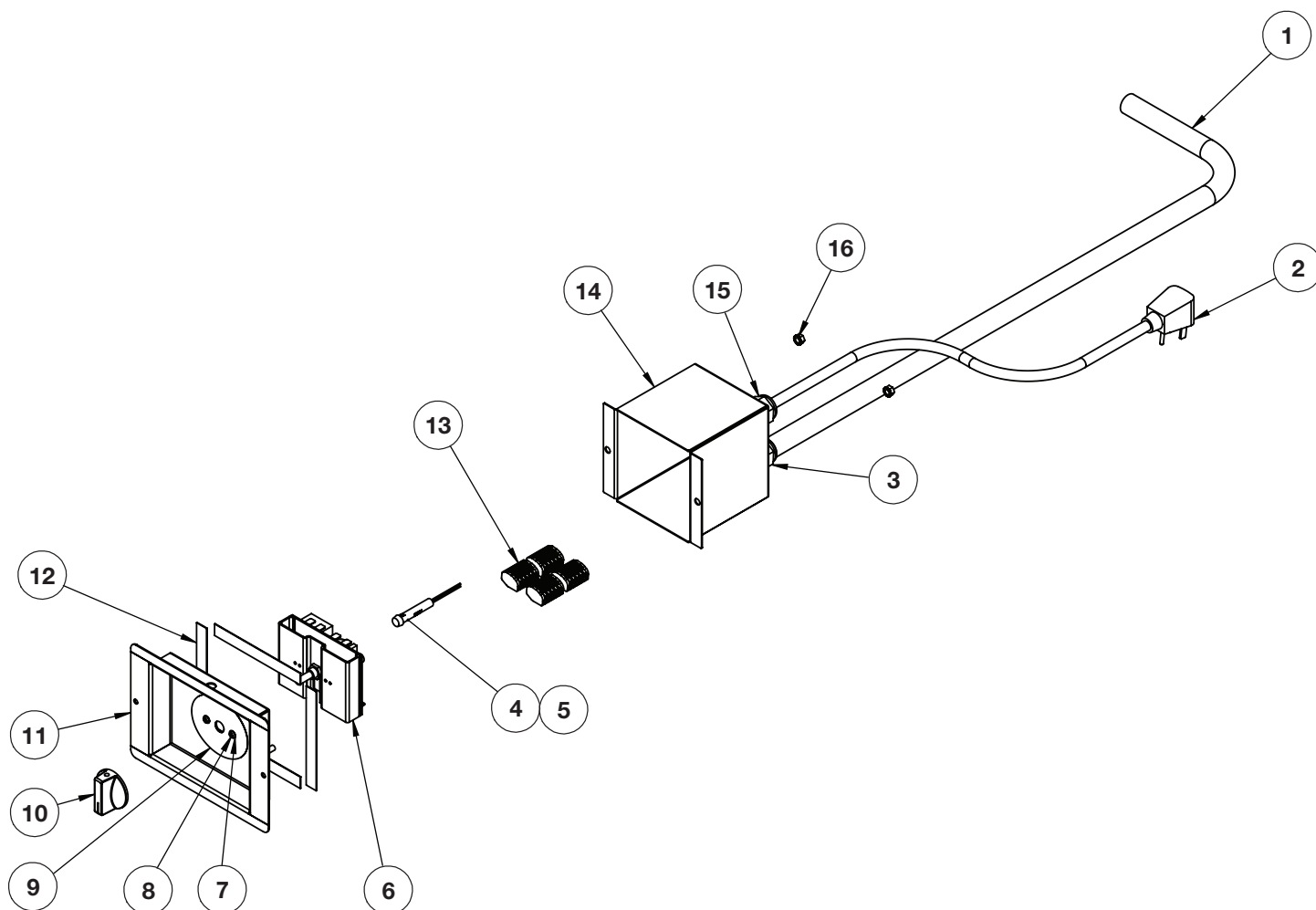
Los números de pieza y los planos están sujetos a cambio sin previo aviso.

ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	N.º DE PIEZA	CANT.	ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	N.º DE PIEZA	CANT.		
1	CONJUNTO DE HERVIDOR	700-RW	5016027	1	11	TUERCA HEXAGONAL DE 5 mm CON ARANDELA DE ESTRELLA	NU-35851	6	
		1100-RW	5016026	1	12	CUBIERTA PARA CABLES	1014242	1	
2	ELEMENTO CALENTADOR CON ALMOHADILLA DE ALUMINIO	700-RW	EL-35799	1	13	CONECTOR FLEXIBLE DE NYLON DEL ROSAPISO	CR-33179	1	
		1100-RW	EL-35798	1	14	FUNDA INFERIOR	700-RW	1014438	1
3	TUERCA HEXAGONAL DE 5 mm CON ARANDELA DE ESTRELLA		NU-27851	3			1100-RW	1014207	1
4	ABRAZADERA RTD		1014305	1	15	TUERCA DE FIJACIÓN CON BRIDA M6 X 1,0 AISLADA CON NYLON		NU-35842	3
5	SONDA DE TEMPERATURA		PR-34494	1	16	CONECTOR DE LA CAJA DE LA Sonda DE TEMPERATURA		CR-34500	1
6	AISLAMIENTO		IN-22364	2	17	TORNILLO HEXAGONAL M5 X 0,8 X 10 MM		SC-23737	2
7	SOPORTE DE SEPARADOR		1014696	3	18	TUERCA DE ACERO INOXIDABLE CON TOPES M6 X 1,0		NU-35844	1
8	REMACHE OCULTO CON BRIDA GRANDE N.º 43 DE ACERO INOXIDABLE		RI-2094	14	19*	KIT DE MONTAJE		5016693	1
9	FUNDA EXTERIOR	700-RW	1014437	1		- SOPORTE DE MONTAJE		1014216	2
		1100-RW	1014206	1		- TORNILLO DE APRIETE MANUAL DE ACERO INOXIDABLE DE 10-32 X 1-1/2 PULG.		SC-36056	2
10	TORNILLO DE CABEZA TRONCOCÓNICA M5 X 0,8 X 10 mm		SC-22766	14	20*	CINTA PARA AISLAMIENTO ELÉCTRICO DE 51 mm		TA-3621	7

*NO SE MUESTRA

MANTENIMIENTO

COMPONENTES ELÉCTRICOS



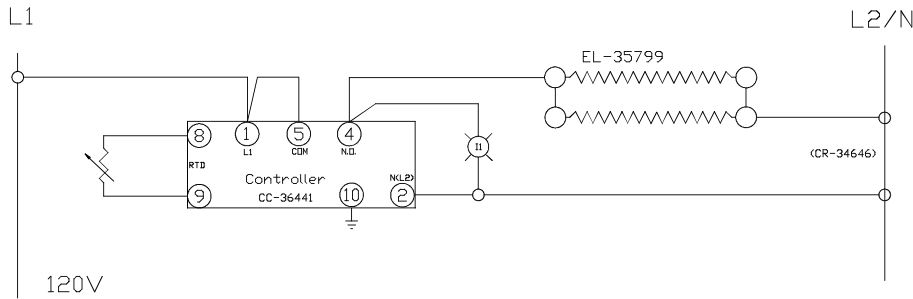
Los números de pieza y los planos están sujetos a cambio sin previo aviso.

ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	N.º DE PIEZA	CANT.	ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	N.º DE PIEZA	CANT.
1	CONDUCTO DE 1829 mm	TU-33178	1	6	CONTROL	CC-36441	1
2	CONJUNTO DE CABLES* 120 V (ENCHUFE DE 90°) 120 V (ENCHUFE RECTO) 208 a 240 V 230 V (CEE 7/7) 230 V (CH2-16P) 230 V (BS-1363)	CD-3232	1	7	ARANDELA DE PRESIÓN N.º 6 INTERIOR DE ACERO INOXIDABLE N.º 410	WS-2768	2
		CD-34094	1	8	TORNILLO DE CABEZA TRONCOCÓNICA, 6-32 X 1/4	SC-22500	2
		CD-33840	1	9	ESQUEMA DEL PANEL	PE-36566	1
		CD-3922	1	10	PERILLA	KN-36424	1
		CD-36231	1	11	CONJUNTO DE SUPERFICIE DE DECORACIÓN	5016206	1
	230 V (BS-1363)	CD-33925	1	12	CINTA DE ESPUMA VHB DE 13 mm X 66 mm	TA-24637	4
3	CASQUILLO RECTO CON PROTECCIÓN CONTRA TIRONES	BU-34606	1	13	CONDUCTOR DE 5 CONECTORES	CR-34646	4
4	LUZ INDICADORA 120 V	LI-35869	1	14	CONJUNTO DE ARMAZÓN DE LA CÁPSULA DE CONTROL	5016269	1
	208 A 240 V, 230 V	LI-35870	5				
5	CONECTOR DE TERMINALES AISLADO DE 635 mm	CR-3806	1	15	CASQUILLO RECTO CON PROTECCIÓN CONTRA TIRONES	BU-3964	1
				16	TUERCA HEXAGONAL DE 5 mm CON ARANDELA DE ESTRELLA	NU-27851	2

*Hay otros enchufes disponibles. Comuníquese con la fábrica para obtener más información.

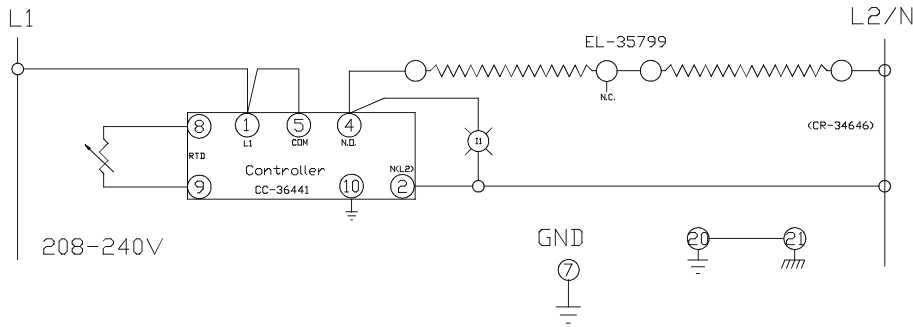
Revise el diagrama de cableado que se envía con la unidad para ver la versión más actual.

700-RW



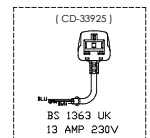
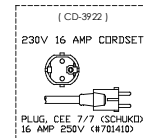
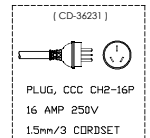
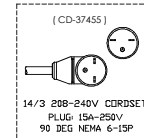
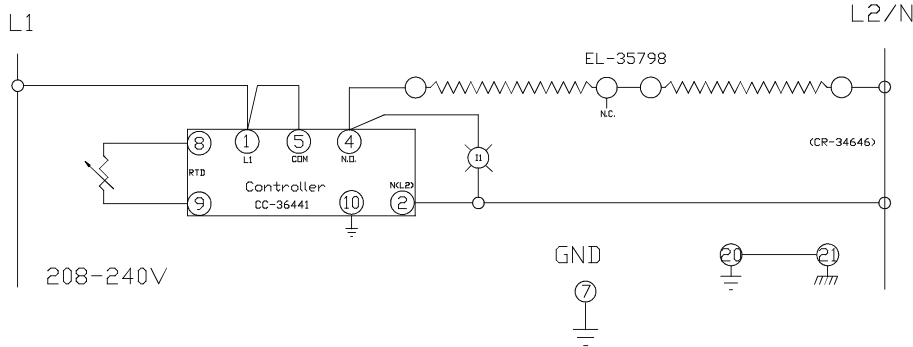
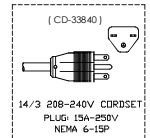
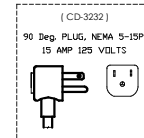
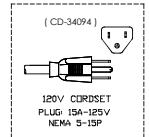
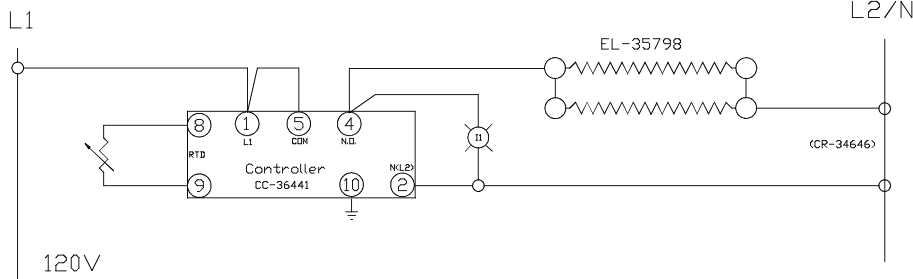
Voltage	Pilot Light	Controller
120V	LI-35869	CC-36441

Voltage	Pilot Light	Controller
208-240V	LI-35870	CC-36441



Cordset	Line 1	Line 2/N
120V	Black	White
230V	Brown	Blue
208-240V	Black	White

1100-RW



700-RW: FOIL PAD OF HI-TEMP CABLE EL-35799 = 128 OHMS <SERIES>, 32 OHMS <PARALLEL> AMBIENT TEMP
 1100-RW: FOIL PAD OF HI-TEMP CABLE EL-35798 = 115.2 OHMS <SERIES>, 28.8 OHMS <PARALLEL> AMBIENT TEMP

REFERENCE WIRE ASSBY #5016491

5	7422	Add CD-34094	05/22/2015	TJG
4	7370	Cord Upgrades	03/31/2015	TJG
3	6819	Control Upgrade CC-36441	10/18/2013	TJG
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
700-RW, 1100-RW 120V, 230 V, 208-240VAC 50/60Hz				
ALTO-SHAAM		WIRING DIAGRAM		
BY: JPF DATE: 03/11/13		DWG: 77535		SHEET 1 OF 1

RECLAMACIONES Y DAÑOS DURANTE el TRANSPORTE



Todo el equipo de Alto-Shaam se vende con envío F.O.B. (franco a bordo). En el momento en que lo acepta la empresa de transporte, dicho equipo se convierte en propiedad del consignatario.

Si se producen daños durante el envío, no haga funcionar el equipo hasta que los daños sean inspeccionados por un proveedor de servicios autorizado por Alto-Shaam.

Si ocurriesen daños durante el envío, será responsabilidad de la empresa de transporte o del consignatario.

En dichos casos, la empresa de transporte tiene la responsabilidad de la entrega segura del producto, a menos que se pueda demostrar negligencia por parte del despachador.

1. Haga una inspección oportuna mientras el equipo esté todavía en el camión o inmediatamente después de haberlo trasladado al área de recepción. No espere hasta haber trasladado el producto a una bodega.
 2. No firme ningún documento de flete sin que antes haya hecho un recuento completo y una inspección de todo el producto recibido.
 3. Anote cualquier daño directamente en el recibo de la empresa de transporte.
 4. Asegúrese de que el conductor firme el recibo. Si se niega a hacerlo, deje constancia de ello en el recibo.
 5. Si el conductor no permite que se haga la inspección, escriba lo siguiente en el recibo de entrega:
El conductor rehúsa que se haga la inspección del envío para verificar daños visibles.
 6. Llame por teléfono a la oficina de la empresa de transporte inmediatamente después de encontrar el daño y exija una inspección. Envíe por correo una confirmación de la hora, fecha y persona con quien habló.
 7. Conserve todas las cajas y demás material de embalaje para la futura inspección por parte de la empresa de transporte.
 8. Registre inmediatamente una demanda escrita con la empresa de transporte y adjunte copias de todos los documentos pertinentes.
- Continuaremos con nuestra política de ayudar a nuestros clientes para cobrar las demandas que se hayan registrado adecuadamente y estén vigentes. Sin embargo, no podemos registrar ninguna demanda a nombre del cliente, asumir la responsabilidad de demanda alguna ni aceptar deducciones en el pago del producto debido a dichas demandas.

GARANTÍA LIMITADA

Alto-Shaam, Inc. garantiza solamente al comprador original que cualquier pieza original que presente defectos en cuanto a materiales o mano de obra estará, según lo considere Alto-Shaam, sujeto a las disposiciones que se establecen de aquí en adelante, y se reemplazará por una pieza nueva o reacondicionada.

El período de garantía de las piezas originales es el siguiente:

Para el compresor de refrigeración en Quickchillers™ de Alto-Shaam, cinco (5) años a partir de la fecha de instalación del equipo.

Para el elemento de calefacción en hornos de cocción y mantenimiento Halo Heat®, siempre que el comprador original sea dueño del horno. Esto excluye los equipos que son únicamente de mantenimiento.

Para el resto de las piezas originales, un (1) año a partir de la fecha de instalación del equipo o quince (15) meses a partir de la fecha de envío, lo que ocurra primero.

El período de garantía de la mano de obra es de un (1) año a partir de la fecha de instalación o quince (15) meses a partir de la fecha de envío, lo que ocurra primero.

Alto-Shaam correrá con los gastos de mano de obra normal que se realice en horario de atención estándar, sin incluir horas extraordinarias, vacaciones o cualquier comisión adicional.

Para que sea válida, se debe presentar una reclamación de garantía durante el período de garantía correspondiente. Esta garantía es intransferible.

ESTA GARANTÍA NO SE APLICA A:

1. Calibración.
2. El reemplazo de bombillas de luz, juntas de la puerta o el reemplazo de vidrio por daños de cualquier tipo.
3. Daños en el equipo debido a accidentes, flete, instalación inadecuada o alteración.
4. Equipos usados en condiciones de abuso, uso indebido, descuido o condiciones anormales que incluyen, entre otros, equipos sometidos a productos químicos fuertes o inapropiados como compuestos que contengan cloruros o sales cuaternarias, agua de mala calidad o equipos con números de serie que falten o que estén alterados, pero sin limitarse a lo anterior.
5. Los daños derivados como resultado directo de la mala calidad del agua, el mantenimiento inadecuado de los generadores de vapor y/o las superficies afectadas por la calidad del agua. La calidad del agua y el mantenimiento necesario del equipo generador de vapor serán responsabilidad del propietario/operario.
6. Los daños ocasionados por el uso de cualquier agente limpiador que no sea Combitherm® de Alto-Shaam, incluidos, entre otros, los daños por cloro u otros agentes químicos dañinos. **Se recomienda encarecidamente usar el limpiador Combitherm® de Alto-Shaam en los hornos Combitherm®.**
7. Cualquier pérdida o daño debido a un funcionamiento defectuoso, lo que incluye pérdida del producto, de alimentos, de ganancias, o bien, daños emergentes o incidentales de cualquier tipo.
8. Equipo modificado de cualquier manera a partir del modelo original, sustitución de componentes distintos a los autorizados por la fábrica, retiro de componentes incluyendo las patas, o la adición de componentes de cualquier tipo.

Esta garantía es exclusiva e inválida cualquier otra garantía, expresa o implícita, incluyendo las garantías implícitas de comerciabilidad e idoneidad para fines específicos de un objeto específico. En ningún caso Alto-Shaam será responsable por la pérdida de uso, pérdida de ingresos o ganancias, o la pérdida del producto, ni por ningún daño indirecto, especial, incidental o emergente. Nadie que no sea un trabajador de Alto-Shaam, Inc. está autorizado a modificar esta garantía ni podrá contraer ninguna otra obligación ni responsabilidad con relación al equipo de Alto-Shaam.

ALTO-SHAAM.

Entrada en vigencia: 01.11.12

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

TELÉFONO: 262.251.3800 • 800.558.8744 EE.UU./CANADÁ

FAX: 262.251.7067 • 800.329.8744 EE.UU. SOLAMENTE

www.alto-shaam.com

IMPRESO EN EE.UU.