

ALTO-SHAAM® **Forno per cottura,** **mantenimento e affumicatura** **Comando Deluxe**



Modello:

300-TH/III

500-TH/III

750-TH/III

1000-TH/III

1200-TH/III

767-SK/III

1767-SK/III

1000-SK/III

1200-SK/III



- **INSTALLAZIONE**
- **USO**
- **MANUTENZIONE**

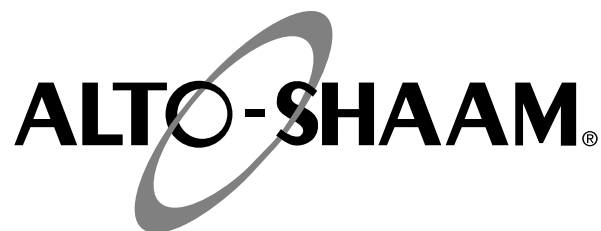
W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450
Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 U.S.A.

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



Consultare le istruzioni
per il funzionamento e
l'utilizzo.





Consegna	1
Disimballo	1
Procedure e precauzioni di sicurezza	2

Installazione

Requisiti per l'installazione	4
Requisiti di spaziatura	4
Disegni delle dimensioni, pesi e capacità	5
Opzioni e accessori	10
Configurazioni impilate	12
Livellamento	13
Requisiti di trattenuta – Apparecchi mobili	13
Installazione della leccarda	14
Specifiche elettriche	15

Istruzioni operative

Informazioni sulla sicurezza dell'utente	17
Avviamento	17
Segnali acustici	17
Funzioni di comando	18
Istruzioni per cottura/mantenimento/affumicatura	19
Caratteristiche operative e funzioni	20
Istruzioni per l'affumicatura	22
Opzioni per l'utente	23
HACCP	24
Linee guida generali per il mantenimento	25

Cura e pulizia

Istruzioni per la cura e pulizia	26
Lista di controllo per la manutenzione preventiva	29

Sanitizzazione

Sicurezza degli alimenti	30
Temperature interne dei cibi	30

Assistenza

Individuazione e soluzione problemi:	
codici di errore	31
Individuazione e soluzione dei problemi	
dei componenti elettrici	32
Vista esterna per l'assistenza e parti	33
Componenti elettronici: vista e parti	43
Parti di ricambio per il Data Logger	
HACCP (opzione)	47
Kit riscaldamento cavo	47

Schemi d'impianto

Per la versione più recente vedere sempre lo schema o schemi di impianto in dotazione all'unità.

Garanzia

Verifica dei danni cagionati dal	
trasporto e procedura di reclamo	Retrocopertina
Garanzia limitata	Retrocopertina

CONSEGNA

Questo apparecchio Alto-Shaam è stato completamente testato e ispezionato per garantire che vengano fornite unità solo della più elevata qualità. Al ricevimento, verificare eventuale danni dovuti al trasporto e segnalarli immediatamente al corriere. *Vedere la sezione sui Verifica dei danni cagionati dal trasporto e procedura di reclamo in questo manuale.*

Questo apparecchio, completo di tutti gli elementi e gli accessori separati, può essere consegnato sotto forma di una o più confezioni. Verificare che tutti gli elementi e gli accessori attesi siano stati ricevuti per ciascun modello, secondo l'ordine effettuato.

Conservare tutte le informazioni incluse nella confezione. Registrarsi online presso www.alto-shaam.com per garantirsi una pronta assistenza nel caso di reclami coperti da garanzia per quanto riguarda parti e lavorazione.

Questo manuale deve essere letto e compreso da tutte le persone che utilizzano o installano l'apparecchio. Contattare il Dipartimento di assistenza del team tecnico Alto-Shaam per ogni eventuale domanda relativa a installazione, uso e manutenzione.

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

Il numero di serie è necessario per tutte le richieste.

Includere sempre sia il modello che il numero di serie nelle comunicazioni relative all'unità.

Modello: _____

Numero di serie: _____

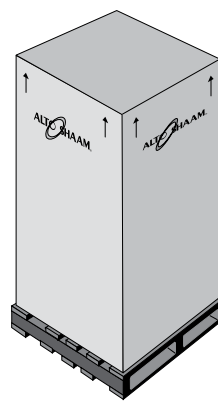
Acquistato presso: _____

Data di installazione: _____ Tensione: _____

DISIMBALLO

- Rimuovere con cura l'apparecchio dalla confezione.

AVVISO: Non gettare la confezione e gli altri materiali di confezionamento fino a che non si sia ispezionata l'unità alla ricerca di danni nascosti e la si sia testata per assicurarsi del suo corretto funzionamento.



- Leggere attentamente tutte le istruzioni contenute in questo manuale prima di installare l'unità, usarla o effettuare le normali attività di manutenzione. Seguire procedure diverse da quelle indicate in questa guida per utilizzare e pulire l'apparecchio è considerato inappropriato e potrebbe causare, danni, lesioni o incidenti letali, oltre ad annullare la garanzia e sollevare Alto-Shaam da ogni responsabilità.
- **NON GETTARE QUESTO MANUALE.** Questo manuale deve essere considerato parte dell'apparecchio ed è fornito a beneficio del proprietario o del responsabile dell'azienda e per la formazione del personale. *Ulteriori manuali sono disponibili presso il Dipartimento di assistenza del team tecnico Alto-Shaam.*
- Rimuovere completamente la pellicola di plastica protettiva, il materiale di imballaggio e gli accessori dall'apparecchio prima di collegarlo all'alimentazione elettrica. Riporre gli accessori in un posto comodo per uso futuro.

AVVERTENZA



L'apparecchio e gli accessori possono essere pesanti. Per prevenire gravi lesioni, utilizzare **SEMPRE** un numero sufficiente di persone preparate ed esperte per spostare o livellare l'apparecchio e manipolare gli accessori.

CONDIZIONI AMBIENTALI

- Condizioni ambientali operative
- L'unità si deve acclimatare alla temperatura ambiente dell'ambiente in cui viene collocata. Si raccomandano 24 ore.
- Intervallo di temperatura ambiente da 10° a 43°C.
- L'umidità relativa deve essere inferiore al 95%, senza condensa.
- La pressione atmosferica deve essere nell'intervallo 50 kPa - 106 kPa.

PROCEDURE E PRECAUZIONI DI SICUREZZA

- Questo apparecchio è stato progettato per cuocere, mantenere o gestire alimenti per il consumo umano. Nessun altro utilizzo di questo apparecchio è autorizzato, ed è quindi considerato pericoloso. Questo apparecchio non deve essere usato per cucinare alimenti contenenti materiali infiammabili (per esempio alimenti contenenti alcol). Le sostanze con un punto di ignizione basso possono incendiarsi spontaneamente e generare un incendio.
- Questo apparecchio è stato progettato per l'uso in ambienti commerciali dove tutti gli operatori sono stati familiarizzati con il suo fine. Le istruzioni operative e le avvertenze vanno lette e comprese da parte di tutti gli operatori e di tutti gli utenti. Si consiglia una periodica formazione del personale per evitare il rischio di incidenti o di danni all'unità. Anche gli operatori devono ricevere periodicamente istruzioni sulla sicurezza.
- Eventuali guide alla ricerca e alla soluzione dei problemi, viste di componenti ed elenchi di parti incluse in questo manuale sono fornite esclusivamente come riferimento generale e sono destinate all'utilizzo da parte di tecnici esperti e qualificati.
- Questo manuale deve essere considerato una parte permanente di questo apparecchio. Questo manuale e tutte le istruzioni, diagrammi, schemi, elenchi di parti, avvertenze ed etichette fornite devono rimanere con l'apparecchio qualora questo venga venduto o spostato in una diversa collocazione.

AVVISO: Per apparecchi da usare in una località regolata dalla seguente direttiva:



NON eliminare apparecchi elettrici o elettronici con altri rifiuti indifferenziati.

La conoscenza delle appropriate procedure è essenziale per l'uso sicuro di apparecchi alimentati elettricamente e/o a gas. I seguenti segnali e simboli di pericolo possono essere utilizzati in tutto questo manuale.

PERICOLO



Usato per indicare la presenza di un rischio che **CAUSERÀ** gravi lesioni personali, morte o danni irrimediabili alle cose qualora il corrispondente avvertimento venga ignorato.

AVVERTENZA



Usato per indicare la presenza di un rischio che **POTREBBE** causare lesioni personali, eventuale morte o gravi danni alle cose qualora il corrispondente avvertimento venga ignorato.

ATTENZIONE



Usato per indicare la presenza di un rischio che potrebbe causare o causerà limitate o moderate lesioni personali o danni alle cose qualora il corrispondente avvertimento venga ignorato.

ATTENZIONE

Usato per indicare la presenza di un rischio che potrebbe causare o causerà limitate lesioni personali, danni alle cose o pratiche potenzialmente non sicure qualora il corrispondente avvertimento venga ignorato.

AVVISO: Usato per comunicare al personale informazioni relative a installazione, uso o manutenzione che siano importanti ma non correlate a rischi.



Usato per indicare che il rispetto delle istruzioni operative è un'azione obbligatoria. In caso di mancato rispetto, l'operatore potrebbe essere soggetto a lesioni personali.



Usato per indicare che il rispetto delle istruzioni operative è consigliato per comprendere l'utilizzo dell'apparecchio.

PROCEDURE E PRECAUZIONI DI SICUREZZA AGGIUNTIVE

- Per prevenire gravi lesioni, morte o danni alle cose, questo apparecchio deve essere ispezionato e mantenuto almeno ogni dodici (12) mesi da un partner per l'assistenza autorizzato o da un tecnico esperto.
- Permettere SOLO a un partner per l'assistenza autorizzato o a un tecnico esperto di mantenere o riparare l'apparecchio. Installazioni o riparazioni non effettuate da un partner per l'assistenza autorizzato o da un tecnico esperto, o l'utilizzo di componenti non autorizzati dalla fabbrica annulleranno la garanzia e solleveranno Alto-Shaam da ogni responsabilità.
- Lavorando con questo apparecchio, osservare le precauzioni riportate nei manuali, sulle targhette e sulle etichette affisse o spedite con l'apparecchio, oltre ad altre precauzioni per la sicurezza eventualmente applicabili.
- Quando l'apparecchio sia montato su ruote, la libertà di movimento deve essere limitata in modo che le connessioni con i servizi (come gas, acqua ed elettricità) non possano essere danneggiate da spostamenti dell'unità. Qualora l'apparecchio venga spostato, accertarsi di scollegare tutti i collegamenti con i servizi. Se l'unità viene riportata nella sua posizione originale, verificare di collegare eventuali dispositivi di ritenzione e le connessioni con i servizi.
- Usare l'apparecchio SOLO quando sia fermo. Pile di forni mobili, pile di piatti mobili, carrelli di trasporto e apparecchi su ruote possono rovesciarsi se spostati su pavimenti accidentati o soglie, e possono causare gravi lesioni.
- Applicare SEMPRE i freni alle ruote degli apparecchi o degli accessori mobili quando non vengono spostati. Questi oggetti possono spostarsi su pavimenti accidentati e causare danni alle cose o gravi lesioni.
- Usare estrema cautela durante lo spostamento degli apparecchi, in quanto i vassoi potrebbero contenere liquidi caldi che potrebbero versare, causando gravi lesioni.
- Aprire SEMPRE lo sportello molto lentamente. La fuga di vapore caldo può causare gravi lesioni o morte.

AVVERTENZA



Per prevenire GRAVI LESIONI, MORTE o DANNI ALLE COSE:

L'apparecchio deve essere pulito a fondo per evitare depositi di grasso e/o residui di alimenti all'interno dell'apparecchio stesso, che potrebbero incendiarsi. In caso di incendio di depositi di grasso e/o residui di alimenti all'interno dell'apparecchio, spegnere immediatamente l'unità e tenere chiuso lo sportello per spegnere il fuoco. Qualora sia necessario spegnere ulteriormente l'incendio, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione e usare un estintore (non usare acqua per spegnere un incendio di grasso!). La mancata adeguata pulizia dell'apparecchio annulla la garanzia e solleva Alto-Shaam da ogni responsabilità.

AVVERTENZA



Questo apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensorie o mentali, oppure mancanza di esperienza e conoscenze, a meno che sia presente una supervisione relativa all'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.

I bambini devono essere controllati per fare in modo che non giochino con l'apparecchio.

INSTALLAZIONE

AVVERTENZA



Modifiche o installazione, regolazione, riparazioni, pulizia o manutenzioni improprie possono comportare danni alle cose, gravi lesioni o morte.

Leggere e comprendere completamente le istruzioni relative all'installazione, all'utilizzo e alla manutenzione prima di installare, riparare o usare questo apparecchio.

ATTENZIONE



Per prevenire GRAVI LESIONI PERSONALI o DANNI ALLE COSE:

Utilizzare SEMPRE protezioni per le mani durante l'utilizzo di questo apparecchio, per evitare ustioni. Quando l'apparecchio è in uso le sue parti metalliche diventano molto calde.

AVVERTENZA



L'apparecchio e gli accessori possono essere pesanti. Per prevenire gravi lesioni, utilizzare SEMPRE un numero sufficiente di persone preparate ed esperte per spostare o livellare l'apparecchio e manipolare gli accessori.

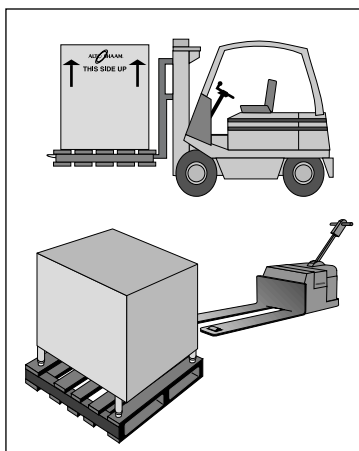
AVVERTENZA



PER LA VOSTRA SICUREZZA NON conservare né usare benzina o altri vapori o liquidi infiammabili nelle vicinanze di questo o di qualunque altro apparecchio.

PREPARAZIONE DEL SITO

Il forno di cottura e mantenimento Alto-Shaam deve essere installato in una posizione che consenta al forno di funzionare per il suo scopo previsto e che permetta un'adeguata distanza per la ventilazione, la pulizia e l'accesso per interventi di manutenzione.



I test sulle emissioni in cottura e mantenimento effettuati da Underwriters Laboratories Inc.® si sono dimostrati conformi ai requisiti applicabili di NFPA96: Ottava edizione, Par. 4.1.1.2. Il campionamento delle emissioni eseguito da U.L. per vapore carico di grasso è risultato di 0,55 mg per metro cubo ed è considerato tipico di tutti i modelli di forno della linea di prodotti.

Per l'affumicatura, il risultato è stato di 0,21 mg per metro cubo.

Considerati questi risultati, nella maggioranza delle condizioni non sarà richiesta l'installazione di una cappa e/o sfogo verso l'esterno. Controllare le normative locali per le località in cui si applicano norme più restrittive.

1. L'apparecchio deve essere installato su di una superficie stabile e piana.
2. **NON** installare l'apparecchio in un'area in cui potrebbe essere esposto a condizioni avverse come vapore, grasso, gocciolio d'acqua, temperature elevate o qualsiasi altra condizione fortemente sfavorevole.
3. **NON** conservare o usare liquidi infiammabili, o consentire la presenza di vapori infiammabili, in vicinanza di questo forno o di qualsiasi altro apparecchio.
4. Questo apparecchio va mantenuto libero da e discosto da qualsiasi materiale combustibile.
5. Questo apparecchio va tenuto libero da e discosto da ostacoli che potrebbero bloccare l'accesso per la manutenzione o interventi di assistenza.

Requisiti di distanza minima

Parte posteriore	76 mm da superfici non riscaldate 457 mm da dispositivi produttori di calore
Parte superiore	51 mm
Lato sinistro, lato destro	25 mm

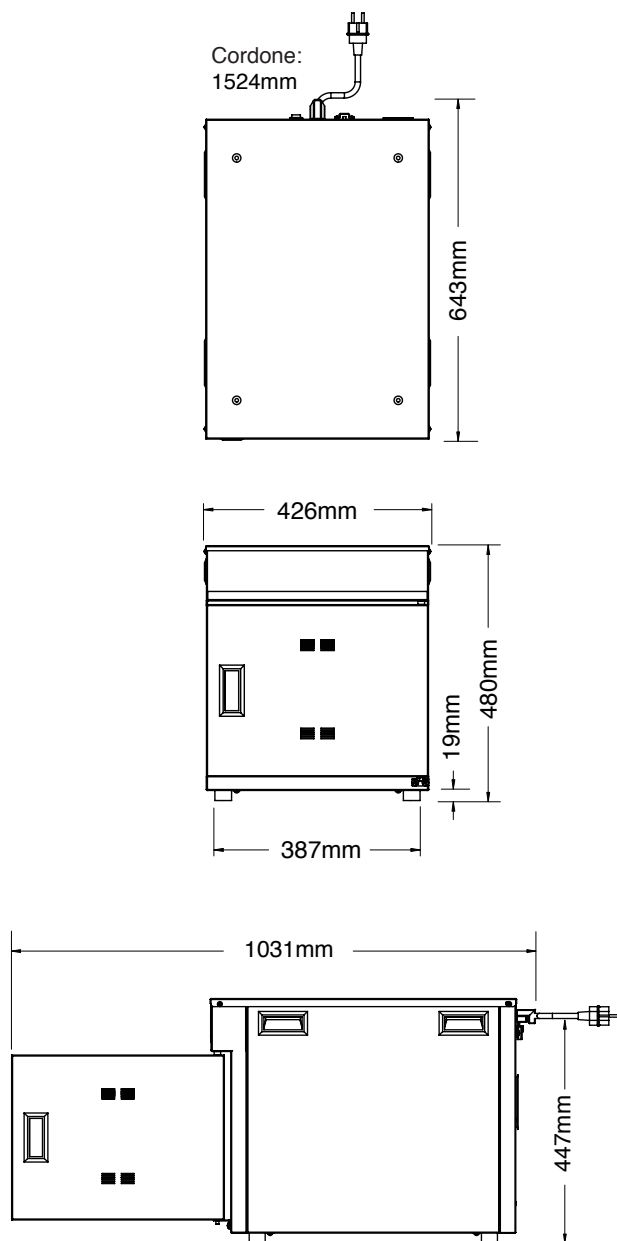
AVVISO

L'orologio di tempo reale potrebbe richiedere di essere ricaricato quando l'apparecchio è rimasto scollegato per un lungo periodo di tempo. Spegner l'interruttore principale dell'unità per 10 secondi, quindi ripristinare l'alimentazione. Per maggiori informazioni, si veda il Codice di errore E-60 nella sezione Individuazione e soluzione dei problemi di questo manuale.

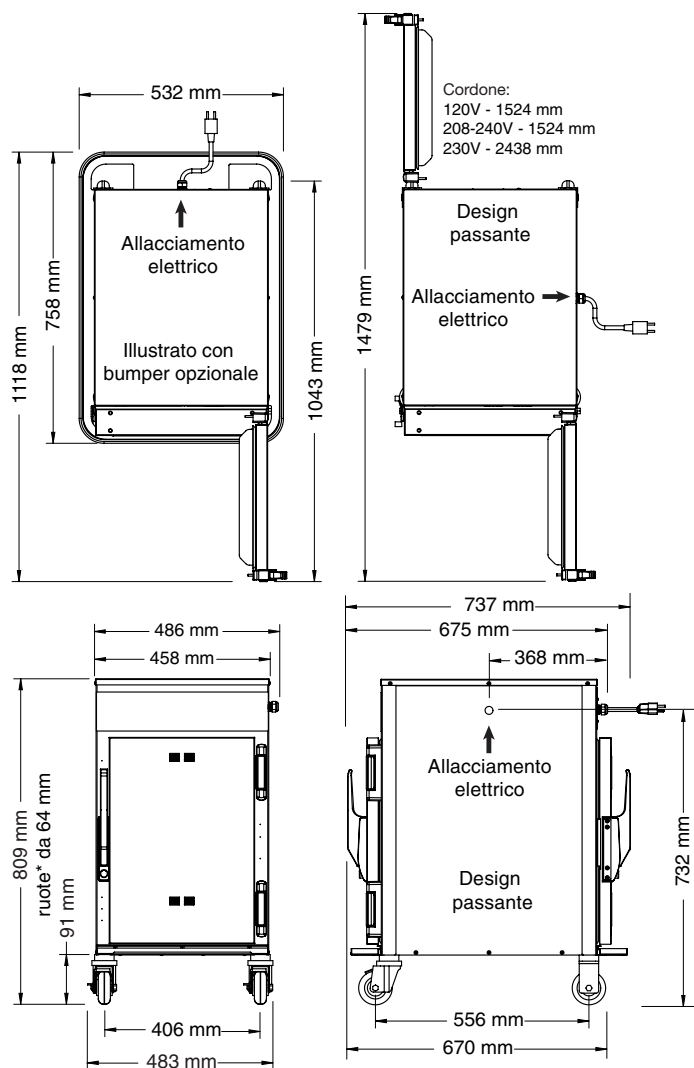
INSTALLAZIONE

INSTALLAZIONE IN SITO

300-TH/III



500-TH/III



*848 mm - con le ruote opzionali di 89 mm
 *894 mm - con le ruote opzionali di 127 mm
 *857 mm - con le gambe opzionali di 152 mm

PESO DEL 300-TH/III

NETTO: 31 kg

SPEDIZIONE: CONTATTARE LA FABBRICA

CAPACITÀ DI PRODOTTO DEL 300-TH/III

16 kg MASSIMO

VOLUME MASSIMO: 28,5 L

PESO DEL 500-TH/III

NETTO: 64 kg

SPEDIZIONE: 82 kg

CAPACITÀ DI PRODOTTO\PIATTI DEL 500-TH/III

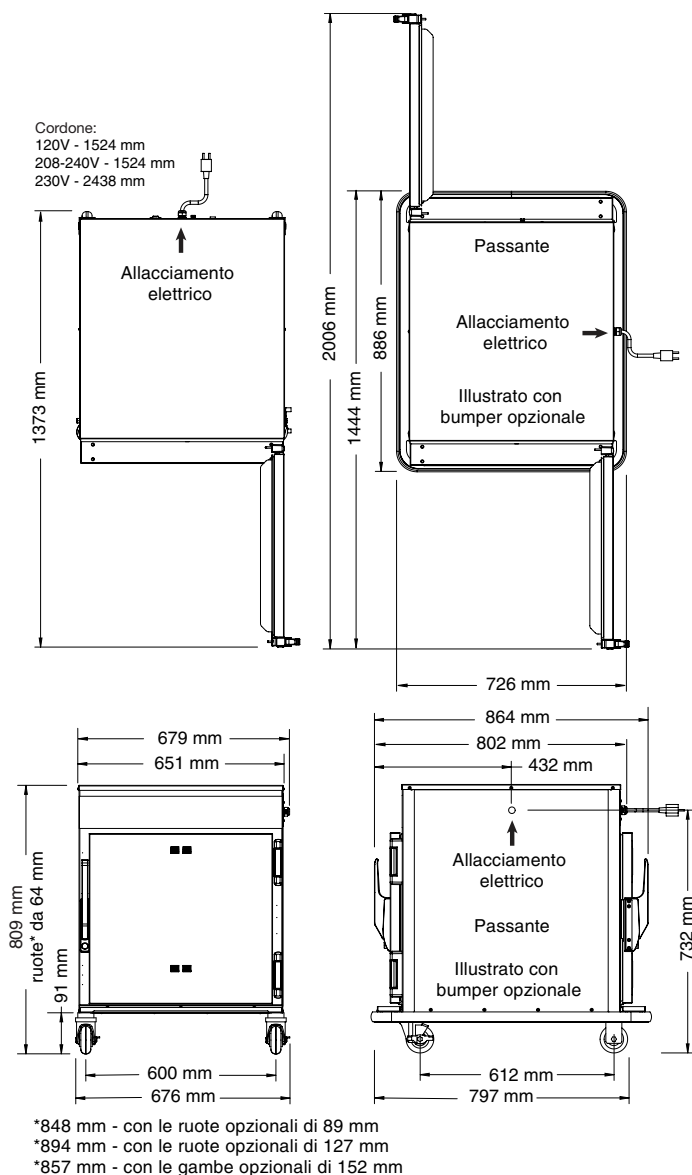
18 kg MASSIMO

VOLUME MASSIMO: 38 L

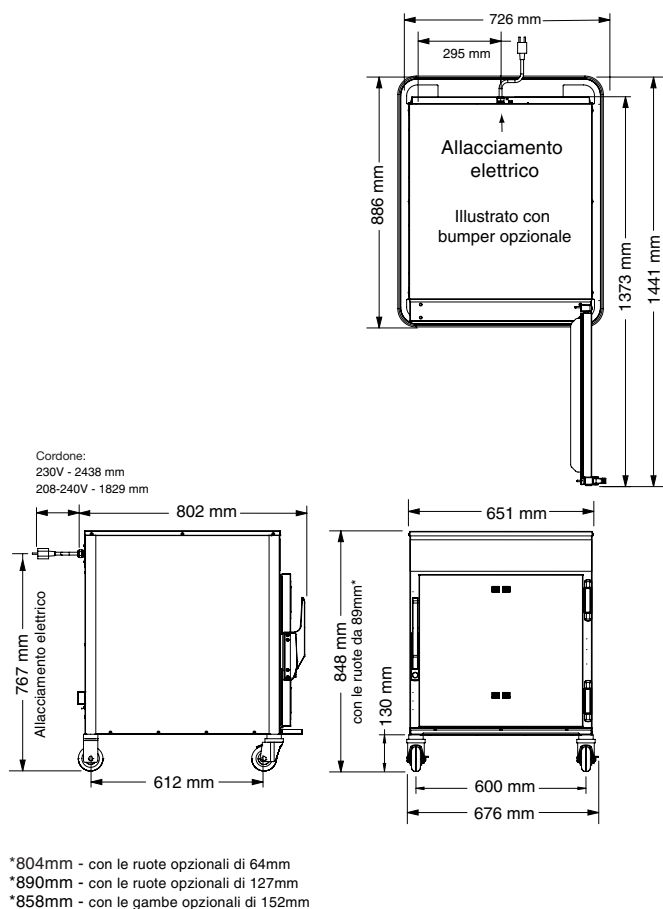
INSTALLAZIONE

INSTALLAZIONE IN SITO

750-TH/III



767-SK/III

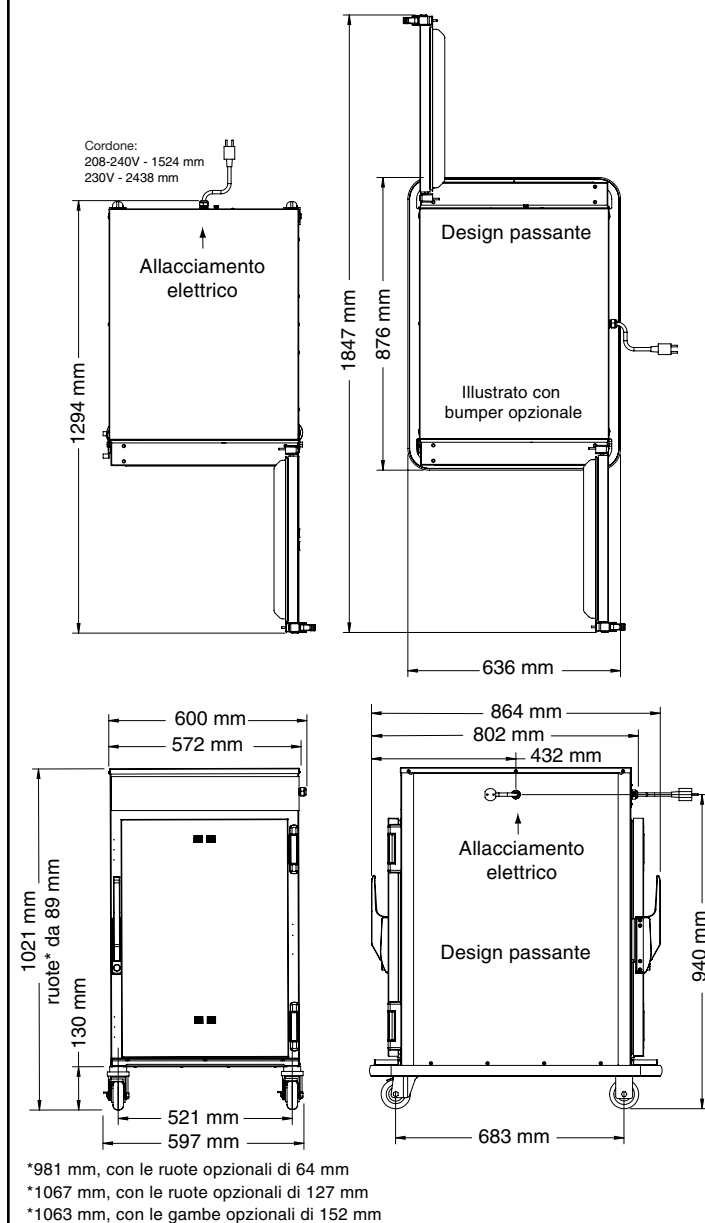


PESO			CAPACITÀ DI PRODOTTO\PIATTI
MODELLO	PESO NETTO	PESO SPEDIZIONE	45 kg MASSIMA VOLUME MASSIMO: 67 L
750-TH/III	87 kg	118 kg	
767-SK/III	89 kg	125 kg	

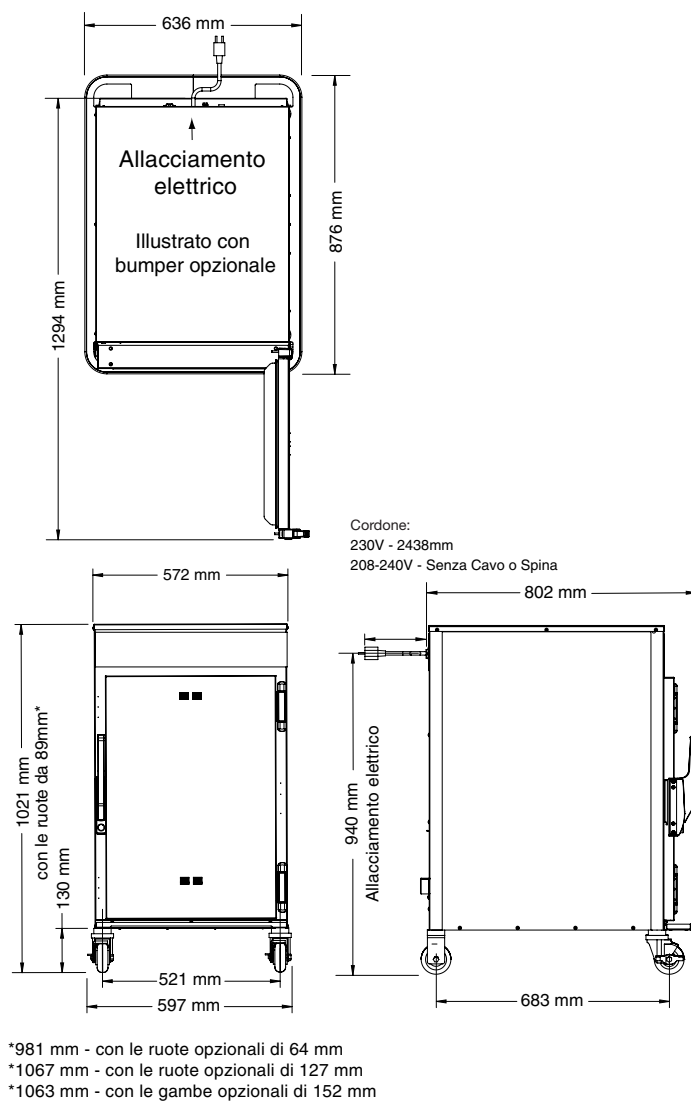
INSTALLAZIONE

INSTALLAZIONE IN SITO

1000-TH/III



1000-SK/III

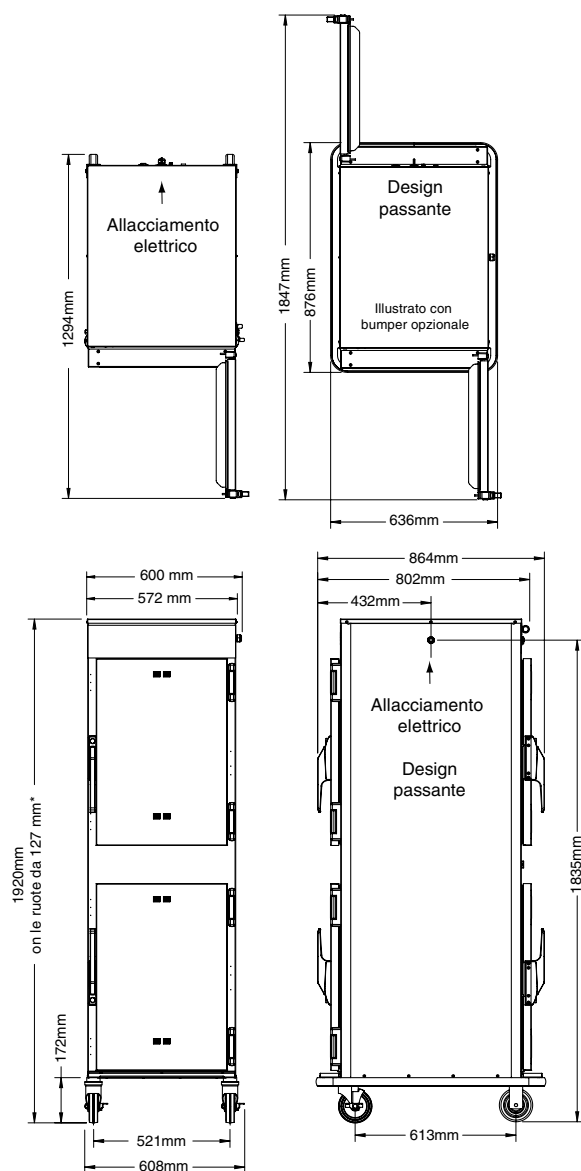


PESO			CAPACITÀ DI PRODOTTO\PIATTI
MODELLO	PESO NETTO	PESO SPEDIZIONE	54 kg MASSIMO VOLUME MASSIMO: 76 L
1000-TH/III	104 kg CIRCA	125 kg	
1000-SK/III	92 kg CIRCA	128 kg	

INSTALLAZIONE

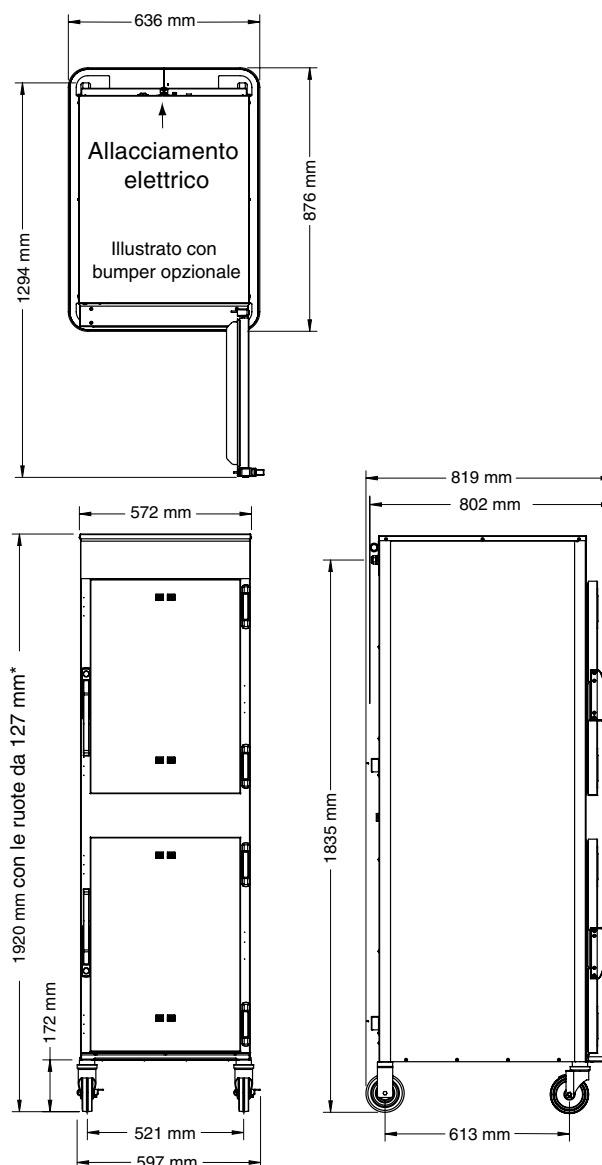
INSTALLAZIONE IN SITO

1200-TH/III



*1877mm - con le ruote opzionali di 89 mm
*1897mm - con le gambe opzionali di 152 mm

1200-SK/III



*1877 mm - con le ruote opzionali di 89 mm
*1897 mm - con le gambe opzionali di 152 mm

PESO

MODELLO	PESO NETTO	PESO SPEDIZIONE
1200-TH/III	156 kg	197 kg
1200-SK/III	177 kg CIRCA	211 kg

CAPACITÀ PRODOTTO\PIATTO (PER SCOMPARTO)

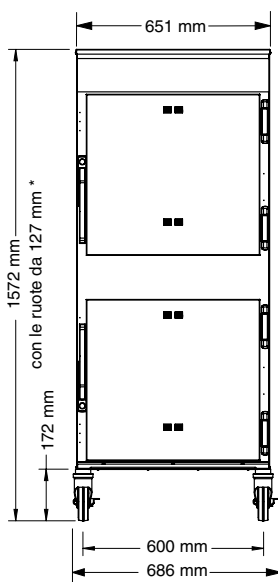
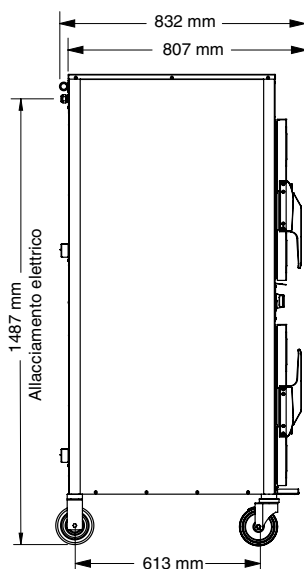
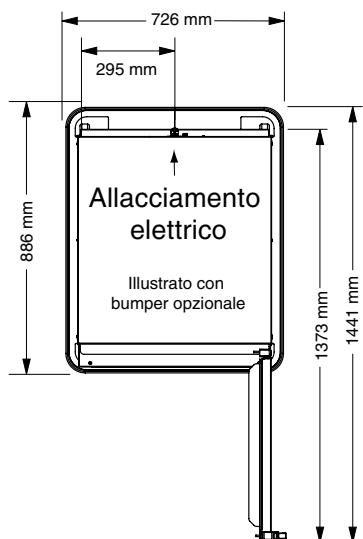
54 kg MASSIMO

VOLUME MASSIMO: 76 L

INSTALLAZIONE

INSTALLAZIONE IN SITO

1767-SK/III



*1540 mm - con le ruote opzionali di 127 mm
 *1577 mm - con le gambe opzionali di 152 mm

PESO

MODELLO	PESO NETTO	PESO SPEDIZIONE
1767-SK/III	163 kg CIRCA	204 kg

CAPACITÀ PRODOTTO\PIATTO (PER SCOMPARTO)

45 kg MASSIMO
 VOLUME MASSIMO: 67 L

INSTALLAZIONE

OPZIONI E ACCESSORI COTTURA E MANTENIMENTO

OPZIONI E ACCESSORI	300-TH/III	500-TH/III	750-TH/III	1000-TH/III	1200-TH/III
Paracolpi, tutto il perimetro (NON DISPONIBILE CON RUOTE DA 64 MM)	—	5011161	5010371	5009767	5009767
Dispositivo di tenuta per scalco COSTATA GIRELLO DI COSCIA GRANDE (CAFETERIA)	HL-2635 —	HL-2635 4459	HL-2635 4459	HL-2635 4459	HL-2635 4459
Ruote: 2 FISSE, 2 GIREVOLI CON FRENO 127 mm 89 mm 76 mm 64 mm	— — * —	5004862 5008017 — STANDARD	5004862 5008017 — STANDARD	5004862 STANDARD — 5008022	5004862 STANDARD — —
Serratura dello sportello con chiave	—	LK-22567	LK-22567	LK-22567	LK-22567
Leccarda CON SCARICO SENZA SCARICO PROFONDITÀ EXTRA	— — PN-2122	14813 11898 —	14831 1014684 —	5005616 11906 15929	5005616 11906 15929
Data Logger HACCP (INSTALLATO ALLA FABBRICA)	5015563	5015563	5015563	5015563	5015563
Gambe, 152 mm, a flangia (SET DI QUATTRO)	—	5011149	5011149	5011149	5011149
Griglia del piatto, metallica - INSERTO PIATTO 457 MM X 660 MM	—	—	PN-2115	PN-2115	PN-2115
Pannello di sicurezza con serratura a chiave	—	5013939	5013936	5013934	5013934
Ripiano, acciaio inossidabile FILO PIATTO, A INFILARE FILO PIATTO, PASSANTE COSTATI	SH-2107 — —	SH-2326 SH-2326 —	SH-2324 SH-2327 SH-2743	SH-2325 SH-2346 SH-29474	SH-2325 SH-2346 SH-29474
Accessori per impilare – SOPRA O SOTTO TH, SK O S-SERIES SOTTO XL-300 XCELERATE® SOTTO XL-400 XCELERATE® SOTTO CTX4-10 COMBITHERM™	— — — —	5004864 — — —	5004864 5019677 5019678 5019679	5004864 5019677 — 5019679	— — — —

* INSTALLATO IN FABBRICA

INSTALLAZIONE

OPZIONI E ACCESSORI COTTURA, MANTENIMENTO E AFFUMICATURA

OPZIONI E ACCESSORI DI AFFUMICATURA	767-SK/III	1767-SK/III	1000-SK/III	1200-SK/III
Paracolpi, tutto il perimetro (NON DISPONIBILE CON RUOTE DA 64 MM)	5010371	5010371	5009767	5009767
Dispositivo di tenuta per scalco COSTATA GIRELLO DI COSCIA GRANDE (CAFETERIA)	HL-2635 4459	HL-2635 4459	HL-2635 4459	HL-2635 4459
Ruote: 2 FISSE, 2 GIREVOLI CON FRENO 127 mm 89 mm 64 mm	5004862 STANDARD 5008022	STANDARD 5008017 —	5004862 STANDARD 5008022	STANDARD 5008017 —
Serratura dello sportello con chiave	LK-22567	LK-22567	LK-22567	LK-22567
Leccarda CON SCARICO SENZA SCARICO PROFONDITÀ EXTRA	14831 1014684 —	14831 1014684 —	5005616 11906 15929	5005616 11906 15929
Data Logger HACCP (INSTALLATO ALLA FABBRICA)	5015563	5015563	5015563	5015563
Gambe, 152 mm, a flangia (SET DI QUATTRO)	5011149	5011149	5011149	5011149
Griglia del piatto, metallica - INSERTO PIATTO 457 MM X 660 MM	PN-2115	PN-2115	PN-2115	PN-2115
Pannello di sicurezza con serratura a chiave	5013936	5013936	5013934	5013934
Ripiano, acciaio inossidabile FILO PIATTO, A INFILARE COSTATI	SH-2324 SH-2743	SH-2324 SH-2743	SH-2325 SH-29474	SH-2325 SH-29474
Accessori per impilare – SOPRA O SOTTO TH, SK O S-SERIES SOTTO XL-300 XCELERATE® SOTTO XL-400 XCELERATE® SOTTO CTX4-10 COMBITHERM™	5004864 5019677 5019678 5019679	— — — —	5004864 5019677 — 5019679	— — — —
Trucioli di legno, pacchetto maxi, 9 kg Melo Ciliegio Hickory Acero	WC-22543 WC-22541 WC-2829 WC-22545	WC-22543 WC-22541 WC-2829 WC-22545	WC-22543 WC-22541 WC-2829 WC-22545	WC-22543 WC-22541 WC-2829 WC-22545

INSTALLAZIONE

ISTRUZIONI PER MONTARE UN'UNITÀ SOPRA L'ALTRA

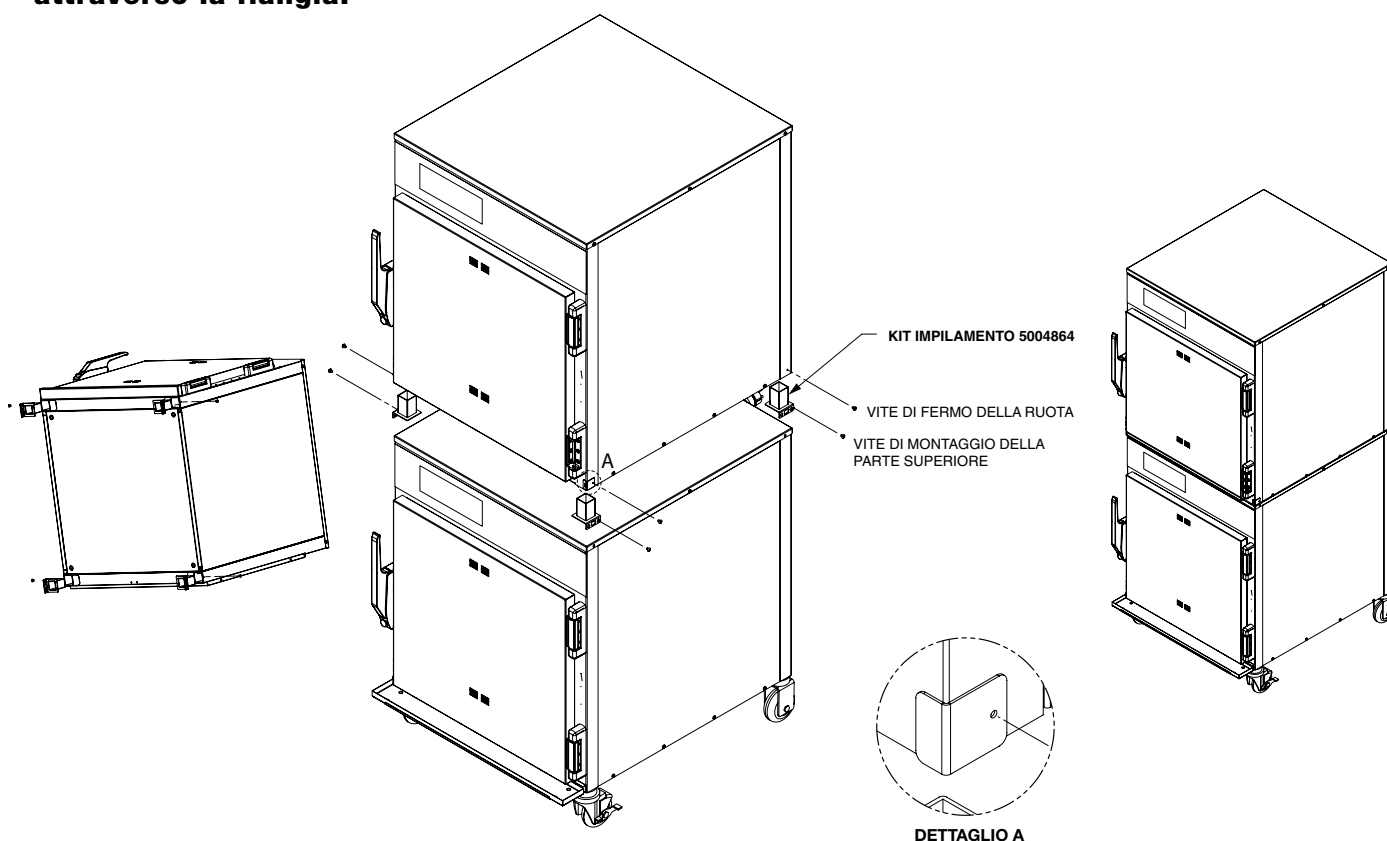
- 1) Se le due unità sono state spedite assieme dalla fabbrica, le ruote dell'unità superiore saranno già state rimosse. Un kit per montare le unità una sopra l'altra sarà incluso nel materiale spedito.**

Se si rende necessario togliere le ruote, collocare l'unità sulla sua parte posteriore e, servendosi di un martello di gomma o di uno che non causa danni, batterle sopra e sotto alternativamente fino a quando non escono.

- 2) Con l'unità ancora sul lato posteriore, inserire le aste di montaggio nei quattro angoli dell'unità superiore. Fissare le aste di montaggio servendosi per ognuna di una delle viti e di due delle rondelle piatte include nel kit di montaggio. Utilizzare il modello 68696 per localizzare il foro per la vite di fermo. Forare con punta Num. 30 e maschio da 8-32.**

Nota: La flangia sulle aste di montaggio deve essere rivolta verso l'esterno dell'unità.

- 3) Togliere le quattro viti di montaggio dalla parte alta dell'unità inferiore. Sistemare l'apparecchio superiore con le quattro aste di montaggio sopra l'unità inferiore. Centrare l'unità da davanti a dietro. Rimettere le quattro viti avvitandole sulle aste di montaggio attraverso la flangia.**



Configurazioni unità una sopra l'altra	
Modello	Può essere accatastato con
300-TH/III	300-TH/III o 300-S Nessun accessorio necessario per l'impilamento. Basta allineare le svasature sulla parte alta e bassa delle unità. Prima di accatastare si consiglia di togliere i piedini all'unità superiore.
500-TH/III	500-TH/III, 500-TH/III o 500-S
750-SK/III o 767-SK/III	750-TH/III, 750-TH-II, 750-S, 767-SK, 767-SK/III, XL-300 o XL-400
1000-TH/III o 1000-SK/III	1000-TH/III, 1000-SK/III, 1000-SK/II, 1000-S o XL-300

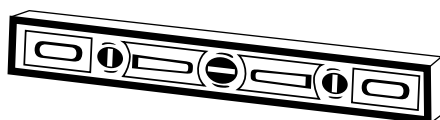
INSTALLAZIONE

INSTALLAZIONE IN SITO

L'installazione iniziale e l'avviamento richiedono che si eseguano diverse regolazioni. È importante che queste regolazioni siano eseguite da un tecnico qualificato. L'installazione e l'avviamento sono di responsabilità del rivenditore o dell'utente. Tali regolazioni includono ma non sono limitate a taratura del termostato, regolazione dello sportello, livellamento, allacciamento elettrico e installazione delle ruote o gambe opzionali.

LIVELLAMENTO

Livellare il forno da lato a lato e da fronte a retro usando una livella a bolla d'aria. Nel caso di forni installati con le ruote è importante che la superficie sia piana perché è probabile che il forno sia spostato frequentemente.



Si consiglia di controllare il livellamento del forno periodicamente per accertarsi che il pavimento sia sempre uguale o che il forno non si sia spostato.

NOTA: Il mancato livellamento corretto di questo forno può causare funzionamento errato e produrrà una cottura non uniforme con parti dell'impasto che rimangono semiliquide.

REQUISITI DI TRATTENUTA — APPARECCHIO MOBILE

 AVVERTENZA	
	PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA. L'apparecchio deve essere fissato alla struttura dell'edificio.

Qualsiasi apparecchio che non è dotato di alimentatore ma che è dotato di un set di ruote deve essere legato. A tal fine si deve usare un mezzo adeguato che limiti il movimento dell'apparecchio senza affidarsi al cordone di alimentazione o affaticare lo stesso. I requisiti sono i seguenti:

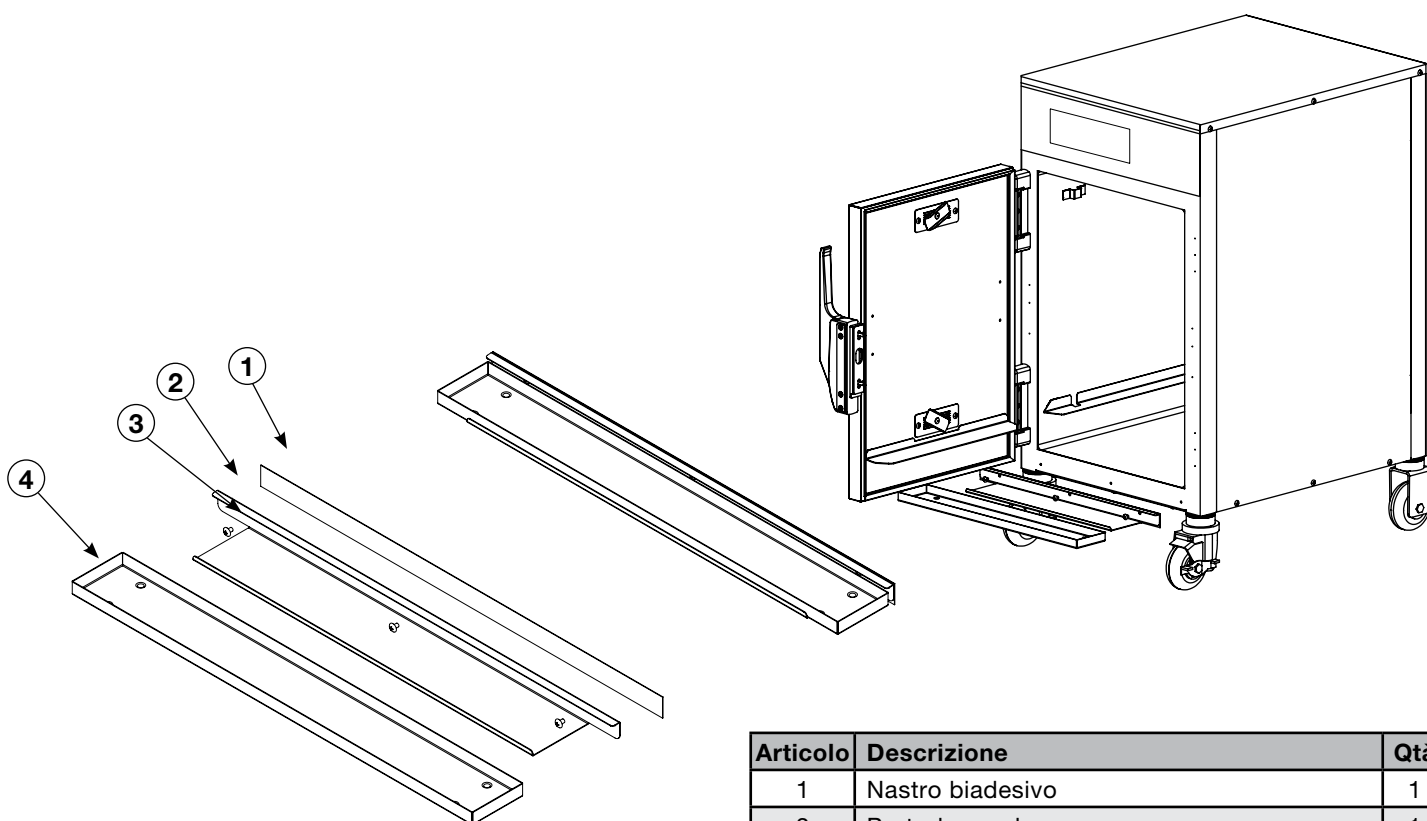
1. Altezza massima delle ruote 152 mm.
2. Due ruote devono essere del tipo bloccabile.
3. Gli apparecchi mobili, o sistemati su di un supporto mobile, devono essere installati con un connettore flessibile fissato alla struttura dell'edificio.

La flangia superiore dell'apparecchio è dotata di un connettore su cui si può montare un dispositivo di trattenuta. Il connettore flessibile non è fornito dalla fabbrica e non è disponibile alla fabbrica.

INSTALLAZIONE

INSTALLAZIONE IN SITO

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE DELLA LECCARDA



Articolo	Descrizione	Qta
1	Nastro biadesivo	1
2	Porta-leccarda	1
3	Vite con testa a croce 8-32 x 1/4 di pollice	3
4	Leccarda	1

1. Praticare dei fori attraverso il nastro biadesivo ① posto dietro al porta-leccarda ②.
2. Togliere il rivestimento del nastro biadesivo ①.
3. Inserire le viti ③ attraverso i fori e fissare il porta-leccarda ② all'unità.
4. Facoltativo ma fortemente consigliato: per chiudere ermeticamente, applicare un filo di presellatura con silicone, adatto all'uso con alimenti, lungo il bordo superiore del porta-leccarda ②.
5. Collocare la leccarda ④ nel porta-leccarda ②.

**AVVERTENZA**



L'installazione non corretta della leccarda può causare gravi danni all'apparecchio e determinerà il rischio di versamenti che potrebbero causare lesioni personali.

INSTALLAZIONE

ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Questo apparecchio deve essere installato da un tecnico qualificato. L'apparecchio deve essere messo a terra correttamente in osservanza del National Electrical Code (codice elettrico nazionale) e degli applicabili codici locali.

Inserire la spina dell'unità SOLO in una presa opportunamente messa a terra, sistemando l'unità in modo che la spina possa essere raggiunta facilmente in caso di emergenza. A meno che tutti i comandi non siano sulla posizione "SPENTO" si verificherà una scintilla quando si collega o scollega l'unità.

L'installazione di una presa corretta o di configurazione di presa o di impianto permanente devono essere eseguiti da un elettricista abilitato in conformità degli applicabili codici elettrici locali.

INFORMAZIONI SULLE UNITÀ STANDARD INTERNAZIONALI:

Se l'unità non è dotata di cavo flessibile e spina, si dovrà incorporare nell'impianto permanente un dispositivo di scollegamento di tutti i poli approvato localmente che abbia una distanza di contatto di almeno 3 mm tra tutti i poli. Quando si usa un cavo senza spina, i conduttori verde/giallo dovranno essere collegati al terminale contrassegnato con il simbolo di terra. Se si usa una spina, la presa dovrà essere facilmente accessibile. Se il cavo di alimentazione deve essere sostituito, usarne uno simile ottenuto presso il distributore.

Per le unità approvate CE: l'unità è dotata di terminale di equalizzazione-collegamento a massa per evitare il pericolo di scossa elettrica tra questo apparecchio e altri apparecchi o parti metalliche in stretta prossimità. Per fornire sufficiente protezione contro differenze di potenziale occorre collegare un conduttore di equalizzazione a questo terminale e agli altri apparecchi e parti metalliche. Il terminale è contrassegnato dal seguente simbolo.



AVVERTENZA



Per prevenire GRAVI LESIONI, MORTE o DANNI ALLE COSE:

Tutti i collegamenti elettrici devono essere effettuati da un tecnico di assistenza esperto e qualificato, secondo le normative vigenti.



Questo apparecchio DEVE essere adeguatamente collegato a terra secondo le vigenti normative locali o, in assenza di tali normative, secondo l'edizione corrente del National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70. In Canada, tutti i collegamenti elettrici devono essere effettuati secondo il CSA C22.1, Canadian Electrical Code Parte 1 o secondo le normative locali.

Modelli con cavo fisso:

I modelli con cavo fisso devono essere dotati di interruttore esterno di sconnessione su tutti i poli capace di fornire una separazione sufficiente dei contatti.

Quando si collega il prodotto tramite cordone di alimentazione, si deve usare un cordone resistente all'olio come H05RN o H07RN o equivalente.

AVVISO: Quando è richiesto dalle norme locali a dagli standard CE, gli apparecchi devono essere collegati a un circuito elettrico protetto da una presa esterna di tipo salvavita (GFCI).



PERICOLO



Verificare che l'alimentazione di rete corrisponda alla tensione riportata sulla targhetta dei valori nominali posta sull'apparecchio. La targhetta dei valori nominali fornisce informazioni tecniche essenziali necessarie per ogni installazione, manutenzione o riparazione dell'apparecchio. Non rimuovere, danneggiare o modificare la targhetta dei valori nominali.

PERICOLO



GLI APPARECCHI CHE NON SONO STATI DOTATI DI CAVO DI ALIMENTAZIONE ALLA FABBRICA DOVRANNO ESSERE FORNITI CON CAVO DI LUNGHEZZA SUFFICIENTE PER CONSENTIRE DI SPOSTARLI PER FARE LA PULIZIA.



I COLLEGAMENTI ELETTRICI DEVONO ESSERE EFFETTUATI DA PERSONALE TECNICO QUALIFICATO, CONFORMEMENTE ALLE NORME APPLICABILI IN MATERIA DI ELETTRICITÀ.

INSTALLAZIONE

COLLEGAMENTO ELETTRICO

SPECIFICHE ELETTRICHE (i diagrammi di cablaggio si tro Vano dentro il coperchio dell'unità)

Tensione	Fase	Hz	A	kW	 NEMA 5 -15P SPINA 15 A - 125 V	 NEMA 5-20P SPINA 20 A - 125 V	 CEE 7/7 SPINA CERTIFICATA PER 250 V	 CH2-16P SPINA CERTIFICATA PER 250 V	 BS1363 SPINA CERTIFICATA PER 250 V (SOLO REGNO UNITO)	 AS/NZS 3112 SPINA CERTIFICATA PER 250 V
300-TH/III										
120 V	1	60	6,7	0,80	✓	✓				
230 V	1	50/60	2,7	0,62			✓	✓	✓	
500-TH/III										
120 V	1	60	16,0	1,9		✓				
208 V 240 V	1	60	11,2 12,5	2,7 3,0	CA VO DI ALIMENTAZIONE SENZA SPINA					
230 V	1	50/60	12,0	2,8			✓	✓	✓	✓
750-TH/III										
120 V	1	60	14,2	1,7		✓				
208 V 240 V	1	60	14,0 16,0	2,9 3,9	CA VO DI ALIMENTAZIONE SENZA SPINA					
230 V	1	50/60	12,2	2,8			✓	✓	✓	✓
1000-TH/III										
208 V 240 V	1	60	14,0 16,0	2,9 3,9	CA VO DI ALIMENTAZIONE SENZA SPINA					
230 V	1	50/60	12,2	2,8			✓	✓	✓	✓
1200-TH/III										
208 V 240 V	1	60	29,0 33,3	6,1 8,0	SENZA CA VO E SPINA					
230 V	1	50/60	28,7	6,6	SENZA CA VO E SPINA					
380-415 V	3	50/60	16,5	6,0	SENZA CA VO E SPINA					
1200-TH/III (SOLO REGNO UNITO)										
230 V	1	50/60	21,5	4,9	SENZA CA VO E SPINA					
767-SK/III										
208 V 240 V	1	60	16,0 18,5	3,9 4,4	CA VO DI ALIMENTAZIONE SENZA SPINA					
230 V	1	50/60	14,0	3,1			✓	✓	✓	✓
1767-SK/III										
208 V 240 V	1	60	32,0 36,3	7,7 8,7	SENZA CA VO E SPINA					
230 V	1	50/60	30,0	6,2	SENZA CA VO E SPINA					
380-415 V	3	50/60	17,2	6,4	SENZA CA VO E SPINA					
1000-SK/III										
208 V 240 V	1	60	16,0 18,3	3,3 4,4	CA VO DI ALIMENTAZIONE SENZA SPINA					
230 V	1	50/60	14,0	3,1			✓	✓	✓	✓
1200-SK/III										
208 V 240 V	1	60	32,0 36,3	7,7 8,7	SENZA CA VO E SPINA					
230 V	1	50/60	31,5	7,2	SENZA CA VO E SPINA					

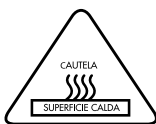
Sono disponibili altre spine. Contattare la fabbrica per avere maggiori informazioni.

Cordone: 120V - 1,8m 208-240V - 2,7m 230V - 2,5m

USO

INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA DELL'UTENTE

ATTENZIONE



Per prevenire GRAVI LESIONI PERSONALI o DANNI ALLE COSE:

Utilizzare SEMPRE protezioni per le mani durante l'utilizzo di questo apparecchio, per evitare ustioni. Quando l'apparecchio è in uso le sue parti metalliche diventano molto calde.

Il forno di cottura e mantenimento Alto-Shaam è previsto per l'uso in imprese commerciali da parte di personale operativo qualificato familiare con la finalità, le restrizioni e i pericoli associati con questo apparecchio. Le istruzioni operative e le avvertenze vanno lette e comprese da parte di tutti gli operatori e di tutti gli utenti.

AVVIAMENTO

PRIMA DEL PRIMO USO:

Le superfici interne del forno devono essere riscaldate per eliminare gli oli di superficie e il corrispondente odore che si produce la prima volta che si usa il forno.

1. Pulire i ripiani a griglia, i montaggi laterali e il completo interno del forno con un panno umido pulito. Installare i montaggi laterali, i ripiani del forno e la leccarda esterna. I ripiani vanno montati con il bordo curvato rivolto verso la parte posteriore del forno. Inserire la leccarda sulla superficie di fondo interna del forno.
2. • Chiudere gli sportelli del forno
 - Premere e rilasciare il tasto di controllo ON/OFF.
 - Premere il tasto COTTURA.
 - Premere le frecce su e giù per impostare 1 temperatura di cottura su 149 °C.
3. • Premere il tasto TEMPO.
 - Premere le frecce su e giù per impostare il tempo di cottura su 2 ore circa.
 - Lasciare che il forno funzioni per circa 2 ore o finché non si sente più nessun odore.

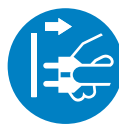
! PERICOLO



Per prevenire GRAVI LESIONI PERSONALI, MORTE o DANNI ALLE COSE:

NON pulire a vapore, spruzzare o inondare l'interno o l'esterno con acqua o soluzioni liquide di alcun tipo. NON usare getti d'acqua per pulire. Il mancato rispetto di questa precauzione annullerà la garanzia.

AVVERTENZA



Per prevenire GRAVI LESIONI, MORTE o DANNI ALLE COSE, scollegare SEMPRE l'unità dall'alimentazione elettrica prima di interventi di pulizia o di assistenza.

SEGNALI ACUSTICI

SEGNALE ACUSTICO DEL FORNO indica una risposta, cambiamenti di modalità e condizioni di errore.

Un segnale acustico breve: conferma che un tasto è stato premuto.

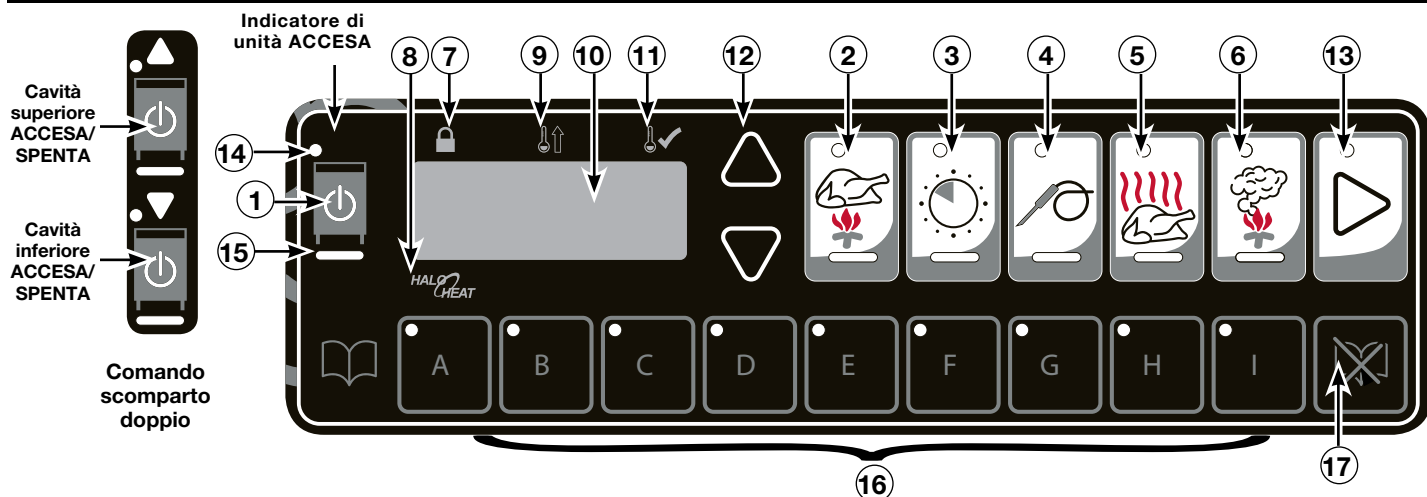
Due segnali acustici brevi: segnale informativo che indica che c'è stato un cambiamento, ad esempio la modifica di un volume, della scala di temperatura, ecc. da parte dell'utente.

Tre segnali acustici brevi: indicano che il preriscaldamento del forno è terminato, che la sonda ha superato il punto di regolazione dell'affumicatura a freddo, che lo sportello è rimasto aperto troppo a lungo o che il comando è sbloccato.

Quattro segnali acustici brevi: indicano un errore. Vedere la sezione sull'individuazione e soluzione dei problemi nel presente manuale.



USO



FUNZIONI DI COMANDO

1. Tasto ACCESO/SPENTO

Il tasto ACCESO/SPENTO del comando del sistema attiva/disattiva le funzioni del pannello di comando. Se manca la corrente mentre l'unità è in uso, l'indicatore luminoso ACCESO/SPENTO lampeggia. Per annullare, premere e rilasciare il tasto.

2. Tasto COTTURA – Intervallo di temperatura da 93 a 162 °C

Serve a selezionare la modalità di cottura e per cambiare l'impostazione della temperatura di cottura.

3. Tasto TEMPO: il tempo massimo è di 24 ore

Serve a selezionare il tempo di cottura e per cambiare l'impostazione del tempo.

4. Tasto SONDA: intervallo di temperatura da 10 a 91 °C

Usato per selezionare la modalità di temperatura interna del prodotto con sonda, rivedere l'impostazione della temperatura della sonda, abilitare la modalità di Mantenimento con sonda e modificare la temperatura di mantenimento con sonda.

5. Tasto MANTENIMENTO: intervallo di temperatura da 15 a 96 °C

Serve a selezionare la modalità di mantenimento del cibo e per cambiare l'impostazione della temperatura di mantenimento.

6. Tasto AFFUMICATURA: intervallo durata da 0 a 4 ore

Utilizzato per selezionare l'affumicatura a caldo o a freddo e per rivedere il tempo di affumicatura rimanente.

7. Spia di comando bloccato

Quando è illuminato, questo simbolo indica che le impostazioni usate per la sequenza di cottura sono bloccate e non possono essere modificate.

8. Indicatore Halo Heat

In fase di preriscaldamento del forno, l'indicatore Halo Heat si illumina e rimane acceso fisso fino a quando il forno non ha raggiunto la temperatura di cottura impostata. Quando la temperatura si è stabilizzata, l'indicatore si accende di tanto in tanto quando il forno richiede ulteriore riscaldamento.

9. Spia di preriscaldamento del forno

Si accende finché il forno non è stato riscaldato o non è in modalità di pronto.

10. Display a LED

Visualizza la temperatura dell'aria all'interno del forno, la temperatura della sonda interna del prodotto, il tempo o modifica, assieme ad altri tasti, le impostazioni originali di temperatura di cottura, mantenimento e sonda. Il display visualizza anche varie informazioni di programmazione e a carattere diagnostico.

11. Spia luminosa Pronto

Si illumina quando il forno ha terminato il preriscaldamento.

12. Frecce SU e GIÙ

Servono ad aumentare o diminuire il tempo impostato e le impostazioni di temperatura per cottura, mantenimento e sonda.

13. Tasto AVVIO

Serve ad avviare una sequenza di modalità selezionata, quando viene *premuto e rilasciato*. Si può arrestare il funzionamento in qualunque momento *premendo e tenendo premuto* il tasto AVVIO finché non si sente un secondo segnale acustico.

14. Spie luminose verdi

Situato all'interno di ogni tasto funzione, l'indicatore luminoso verde serve a ricordare all'operatore di eseguire un'azione ulteriore, e identifica anche la modalità operativa attuale.

15. Spie luminose di colore ambra

Situati sotto i tasti COTTURA, TEMPO, SONDA e MANTENIMENTO, questi indicatori si illuminano per indicare la modalità operativa corrente e consentire all'operatore di identificare le informazioni attualmente visualizzate sul display a LED.

16. Tasti programma Preimpostato

L'unità è dotata di memoria per salvare e usare sino a otto programmi di cottura preimpostati dall'operatore per prodotti specifici (da A ad H). I abilita le capacità di bloccaggio.

17. Tasto ANNULLA

Serve a eliminare un programma dalla memoria.

IMPORTANTE

Non usare il forno se i comandi non funzionano in modo corretto. Vedere la guida all'individuazione e soluzione dei problemi situata nel presente manuale o chiamare un tecnico di assistenza autorizzato.

USO

Istruzioni di cottura/mantenimento/affumicatura

-  **Premere e rilasciare il tasto ACCESO/SPENTO** Il forno emetterà segnali acustici per un secondo e la tensione all'unità verrà segnalata dall'indicatore luminoso verde situato nell'angolo in alto a sinistra del tasto ACCESO/SPENTO. Il forno inizierà a funzionare in modalità di mantenimento. La spia colore ambra di mantenimento sarà accesa e il display visualizzerà l'ultima temperatura di mantenimento impostata.
-  **Impostare la temperatura di cottura** — Premere il tasto **COTTURA**. La spia di preriscaldamento del forno si accenderà e il display visualizzerà l'ultima temperatura di cottura impostata. Premere i tasti freccia **SU** o **GIÙ** per cambiare la temperatura di cottura.
-  **Per cuocere a tempo** — Premere il tasto **TEMPO**. La spia verde del tempo si accenderà e il display visualizzerà l'ultimo tempo di cottura impostato. Premere i tasti freccia **GIÙ** o **GIÙ** per modificare l'impostazione del tempo. Il display visualizzerà alternativamente la temperatura impostata e il tempo trascorso.
-  **Se si cuoce usando la sonda**: Premere il tasto **SONDA**. La spia verde della sonda si accenderà e il display visualizzerà l'ultimo valore impostato per la temperatura interna del prodotto. Premere i tasti freccia **SU** o **GIÙ** per cambiare l'impostazione della temperatura. Il display visualizzerà alternativamente la temperatura impostata, il tempo trascorso e la temperatura della sonda.
-  **Impostare la temperatura di mantenimento** — Premere e tenuto premuto il tasto **MANTENIMENTO**. La spia verde di cottura rimarrà accesa. Premere i tasti freccia **SU** o **GIÙ** per cambiare l'impostazione della temperatura di mantenimento. Il display visualizzerà alternativamente la temperatura di mantenimento e il tempo in cui il prodotto è stato tenuto in modalità di mantenimento. Il forno rimarrà in modalità Mantenimento sino a quando non si preme il tasto **ACCESO/SPENTO**.
-  **Per abilitare la modalità Mantenimento sonda (opzionale, cucinando con la sonda)** — Premere il tasto **SONDA**. Verrà visualizzata la temperatura di cottura con la sonda. Premere di nuovo il tasto **SONDA** per passare alla temperatura di Mantenimento sonda. I LED gialli sotto i tasti **SONDA** e **MANTENIMENTO** si alterneranno, a indicare la modalità Mantenimento sonda. Premere i tasti freccia **SU** o **GIÙ** per impostare la temperatura di mantenimento sonda.
-  **Impostare il tempo di affumicatura (fumo caldo)** — Premere il tasto **FUMO**. Premere i tasti freccia **SU** o **GIÙ** per impostare il tempo di affumicatura desiderato. Sarà visualizzato l'ultimo tempo impostato.
-  **Per salvare il programma** — Selezionare il tasto **PREIMPOSTATO** desiderato (A-H) per salvare il programma definito con le precedenti impostazioni. Premere e tenere premuto per due secondi il tasto **PREIMPOSTATO**. Quando la preimpostazione è stata salvata, si sentirà un segnale acustico di un secondo e la spia luminosa della preimpostazione si accenderà.
-  **Nota:** Si può programmare solo una preimpostazione alla volta. Si possono impostare ulteriori preimpostazioni se lo si desidera, ma l'unità deve essere fermata e riavviata spegnendo e riaccendendo l'alimentazione della cavità o premendo il tasto **AVVIO/ARRESTO**. L'ultimo tasto **PREIMPOSTATO** utilizzato sarà la sequenza di esecuzione di cottura per il prossimo prodotto da programmare. Si possono cambiare le impostazioni per il prodotto seguente e quindi selezionare un tasto lettera preimpostazione diverso.

Avvio del ciclo di cottura - Premere il tasto **AVVIO**.

Cottura/mantenimento/affumicatura con i tasti di menu preimpostati

-  **Avvio del ciclo di cottura** - Premere il tasto **AVVIO**.
-  **Per eliminare un programma preimpostato** — Il forno deve essere in modalità di mantenimento o di preriscaldamento. Il forno non può essere in esecuzione di un programma di menu **PREIMPOSTATO**. Con il forno sotto tensione in modalità di mantenimento o di preriscaldamento, premere e tenere premuti per due secondi il tasto **ANNULLA** e l'opportuno tasto lettera **PREIMPOSTATO** da cancellare. Quando il programma preimpostato è stato cancellato, il forno emetterà un segnale acustico per un secondo.

IMPORTANTE - Dopo avere memorizzato un programma specifico per un prodotto in corrispondenza di un tasto lettera è importante prendere nota per iscritto della lettera e del prodotto programmati. La scheda dei menu (PE-23384) serve a questo scopo.

CARATTERISTICHE OPERATIVE E FUNZIONI

Per fermare un'operazione in qualsiasi momento :

Premere e tenere premuto il tasto AVVIO per due secondi fino a quando il comando non emette un segnale acustico per indicare che l'operazione è stata annullata. Il forno rimarrà sotto tensione.

Per spegnere il pannello di comando del forno:

Premere e tenere premuto il tasto ACCESO/SPENTO finché il forno non emette un segnale acustico. L'indicatore luminoso ACCESO/SPENTO si spegnerà.

Indicatore di sportello aperto:

Il display lampeggerà la scritta "door" (sportello) e un triplice segnale acustico avvertirà l'utente. Premere il tasto ACCESO/SPENTO per confermare l'errore e silenziare il triplice segnale acustico.

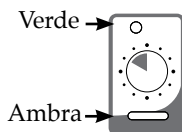
Tasti freccia:

Le impostazioni di temperatura di *Cottura*, *Mantenimento e Sonda* e di *Tempo* possono essere regolate premendo i tasti *freccia*. Premendo e rilasciando i tasti *freccia* si modificano le impostazioni in incrementi di un'unità. Per modificare le impostazioni più rapidamente premere e tenere premuto il tasto *freccia*. Quando un'impostazione raggiunge un valore divisibile per 10, il valore inizierà ad aumentare in incrementi di 10.

Spie verde e ambra:

Ogni tasto programma comprende una spia verde che indica al programmatore la richiesta per ulteriore programmazione o lo stato operativo corrente del forno.

I tasti COTTURA, TEMPO, SONDA e MANTENIMENTO comprendono una spia di colore ambra che indica le informazioni visualizzate.



Rilevatore di assenza di alimentazione:

Se, per una ragione qualsiasi, la corrente dovesse mancare durante la cottura, la centralina conserva in memoria le condizioni operative programmate. Quando la corrente ritorna, la centralina riprende a funzionare dal punto in cui si è verificata l'interruzione e l'indicatore luminoso ACCESO/SPENTO lampeggerà per indicare che si è verificato un tale evento. L'operatore può confermare la mancanza di corrente premendo il tasto ACCESO/SPENTO. Premendo il tasto si visualizza per quanto tempo l'alimentazione è stata spenta. Il comando smetterà di contare il tempo in cui l'alimentazione è stata spenta, quando lo è stata per più di 24 ore.

NOTA: *Se si verificata questa eventualità si consiglia fortemente di accertarsi che il cibo sia sicuro in accordo con le regole sanitarie locali.*

Impostazione della data e dell'ora:

Tutti gli scomparti del forno devono essere SPENTI.

Per impostare l'ora del giorno (HH:mm) Ore/minuti

- premere e tenere premuto il tasto "A" per tre secondi, poi premere il tasto freccia SU/Giù.

Per impostare l'anno - premere e tenere premuto il tasto "B" per tre secondi, poi premere il tasto freccia SU/Giù.

Per impostare mese e giorno (MM.gg) - premere e tenere premuto il tasto "C" per tre secondi, poi premere il tasto freccia SU/Giù.

CARATTERISTICHE OPERATIVE E FUNZIONI

Per abilitare il Mantenimento sonda (opzionale nella cottura con sonda)

- Premere il tasto **Sonda** per visualizzare la temperatura di cottura con sonda.
- Premere di nuovo il tasto **Sonda** per passare alla temperatura di mantenimento con sonda.



Nota: I LED gialli sotto i tasti **Sonda** e **Mantenimento** si alterneranno, a indicare la modalità Mantenimento sonda.

- Premere i tasti **freccia Su/Giù** per impostare la temperatura di mantenimento con sonda desiderata.



- Premere il tasto **Avvio** per iniziare il ciclo di cottura.



Display temperatura minima/massima sonda:

Per vedere la temperatura minima o massima registrata dalla sonda, quando si cuoce con la sonda, premere i seguenti tasti con la sonda inserita nel prodotto:

Temperatura massima: Premere il tasto SONDA e la FRECCIA SU allo stesso tempo.

Temperatura minima: Premere contemporaneamente il tasto SONDA e il tasto FRECCIA GIÙ.

Taratura della sonda:

1. Per controllare la taratura della sonda del prodotto, porre la sonda in un bicchiere di acqua ghiacciata.
2. Dopo avere aspettato che la temperatura si equilibri, premere il tasto della sonda per cinque (5) secondi. Controllare che la lettura sia 0 °C.
3. Se si rende necessaria la taratura, l'unità deve essere accesa in modalità di mantenimento. Dalla condizione di spento, accendere l'unità. L'unità inizierà a funzionare in modalità accesa di mantenimento; premere il tasto della sonda per otto (8) secondi fino a quando l'unità emette due segnali acustici e la temperatura è visualizzata. Regolare lo scompenso di temperatura della sonda premendo i tasti freccia su e giù per aumentare o diminuire la temperatura. Ripetere il punto 2 per verificare.
4. Ripetere i punti 1 e 2 per verificare la taratura della sonda quanto necessario.

Uso della sonda:

Quando la sonda rimane inserita nella staffa della sonda, il display a LED della temperatura indica il valore dell'aria ambiente all'interno del forno. Per usare la sonda per la cottura, toglierla dalla staffa e pulirla per tutta la sua lunghezza con un tampone monouso imbevuto d'alcol per pulirla e sanitarla prima dell'uso.

Solo la punta della sonda rileva la temperatura interna del prodotto e pertanto è importante posizionare la punta in modo corretto nel prodotto per leggere un valore di temperatura interna accurato. Spingere la sonda a metà nel prodotto posizionando la punta al centro della sua massa, evitando l'osso. Quando si inserisce la sonda in cibi solidi, come arrosto di carne o petto di pollame, spingere la sonda all'interno da una posizione diritta in basso o da un lato alla posizione centrale. Quando si mette la sonda in un prodotto liquido o semiliquido, fissare il cavo della sonda in modo da tenerla in posizione corretta. Non permettere che la punta della sonda tocchi i bordi, il fondo o i lati del contenitore. Fissare con nastro il cavo all'orlo o al bordo del contenitore.

Cottura sous-vide:

Con il forno in modalità di preriscaldamento, premere e tenere premuto il tasto della sonda. Dopo 5 secondi, viene visualizzato "SouS" in modalità sous-vide o "rE9" in modalità di sonda regolare. Se si desidera cambiare, continuare a tenere premuto il tasto della sonda per altri tre secondi e la scelta cambia.

Quando si cuoce con la sonda, inserire la sonda nell'alimento crudo dopo che il forno si è riscaldato.

ASPETTARE UN INTERO MINUTO per consentire alla sonda termica di scendere alla temperatura interna dell'alimento. Premere il pulsante di avvio per iniziare il processo di cottura dopo il tempo di adeguamento della temperatura della sonda. Una lettura errata del valore della temperatura interna del prodotto imposterà il forno sulla temperatura di mantenimento.

CAUTELA

PER MANTENERE SICURI I LIVELLI DI TEMPERATURA, NON INSERIRE MAI NEL FORNO ALIMENTI FREDDI PER ESSERE SCONGELATI O RISCALDATI MENTRE VI SONO ALIMENTI CALDI.

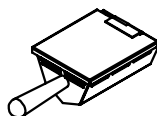
USO

Preparazione

Regolare lo sfiato della porta interna in base alla specifica procedura di cottura selezionata. Tenere sempre gli sfiati sulle porte chiusi quando si cucina con la funzione di affumicatura. Inserire la leccarda sul fondo del forno.

Trucioli di legno

Inzuppare un vassoio pieno di trucioli di legno in acqua per 5-10 minuti. Rimuovere l'acqua in eccesso e inserire il vassoio con il trucioli di legno inumiditi nel forno per l'affumicatura. Sostituire il contenitore nel forno.



Procedura di affumicatura a caldo



Premere e rilasciare il tasto ACCESO/SPENTO. Premere e impostare il termostato COTTURA alla temperatura di cottura richiesta.



Premere e impostare TEMP o SONDA.



Premere e IMPOSTARE il termostato alla temperatura di mantenimento richiesta.



Abilitare e impostare la modalità MANTENIMENTO CON SONDA se desiderato.



Il forno è programmato per preriscaldarsi automaticamente alla temperatura di cottura impostata. Il forno emetterà un segnale acustico quando si è completamente riscaldato.

Preparare il prodotto per la cottura. Caricare il prodotto sui ripiani.

Per impostare il tempo di affumicatura



Premere il tasto AFFUMICATURA. Premere i tasti FRECCIA SU e GIÙ per selezionare il tempo di affumicatura in minuti. Premere AVVIO.



Nota: quando si è in modalità cottura o mantenimento, il timer dell'affumicatura accende l'elemento di riscaldamento situati nel contenitore dei trucioli di legno. L'elemento di riscaldamento non viene acceso nelle modalità di preriscaldamento o pronto. Un contenitore di trucioli di legno pieno produrrà affumicatura per un periodo di circa 1 ora, anche se il timer può superare la durata di un'ora.

Per garantire la massima tenerezza del prodotto, e ridurre la manodopera durante le ore di preparazione di maggior lavoro, il prodotto potrà essere cucinato e affumicato durante la notte.

Queste istruzioni rappresentano solo direttive di base a carattere generale. Per istruzioni più dettagliate fare riferimento al manuale HALO HEAT per temperatura di cottura e mantenimento in dotazione al forno.



AVVERTENZA



Pericolo di incendio

L'utilizzo di materiali impropri per la funzione di affumicatura può dare origine a un incendio, che potrebbe provocare lesioni personali o danni alle cose.

Non utilizzare segatura per l'affumicatura. **Non** utilizzare trucioli di legna più piccoli di 13 mm di diametro.

Utilizzare trucioli di legno approvati da Alto-Shaam per la funzione di affumicatura in questo apparecchio.

Procedura affumicatura a freddo



Per accedere alla modalità Cold Smoke (affumicatura a freddo)

Premere e rilasciare il tasto ACCESO/SPENTO. Premere e tenere premuto il tasto AFFUMICATURA per 3 secondi.



Per impostare la temperatura di mantenimento affumicatura a freddo

La temperatura assumerà automaticamente l'ultimo valore impostato dall'utente. L'intervallo di temperatura di mantenimento è da -10 °C a 96 °C.



Per aumentare la temperatura predefinita, premere il tasto MANTENIMENTO e premere il tasto FRECCIA SU per impostare una temperatura predefinita superiore.

Per impostare la temperatura di verifica dell'affumicatura (SE DESIDERATO)



Premere il tasto SONDA. Premere le FRECCE SU e GIÙ per selezionare la temperatura di verifica. L'intervallo di temperatura della sonda è da -10 °C a 91 °C.

Così facendo si includerà la sonda nel processo di affumicatura a freddo e il comando segnerà un allarme se la temperatura supera il valore di regolazione della sonda.



Per impostare il tempo di affumicatura

Premere il tasto AFFUMICATURA. Premere i tasti FRECCIA SU e GIÙ per selezionare il tempo di affumicatura in minuti.

Preparare il prodotto per l'affumicatura. Posizionare il vassoio in acciaio inossidabile pieno di ghiaccio sul ripiano sopra il vassoio dell'affumicatura.



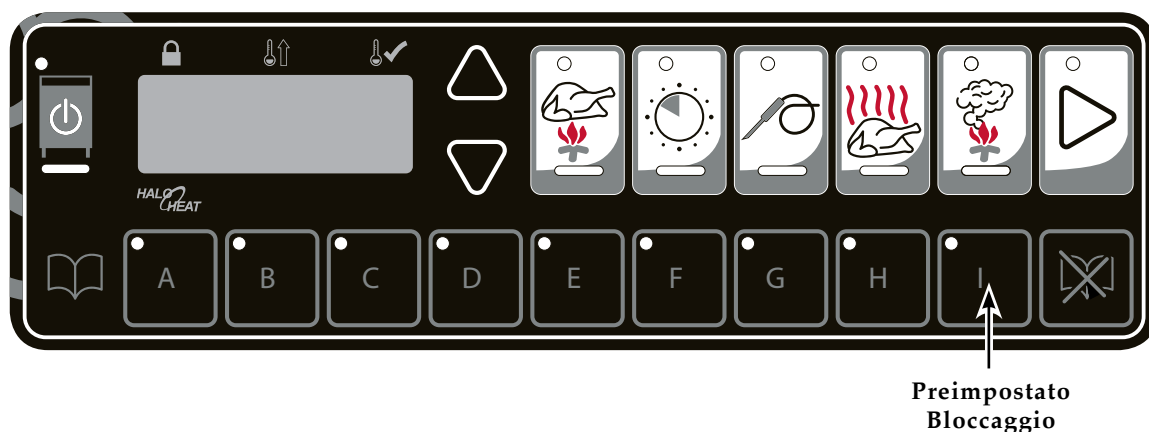
Caricare il prodotto sui ripiani. Premere AVVIO.

Preferenze di sapore Tempo di affumicatura minimo

Sapore affumicato leggero	10 minuti
Sapore affumicato medio	30 minuti
Sapore affumicato forte	40 minuti
Sapore affumicato molto forte	60 minuti
Sapore extra affumicato	80 minuti

USO

OPZIONI PER L'UTENTE



Blocco e sblocco dei tasti PRESET

I tasti PREIMPOSTATO da A ad H possono venire bloccati per evitare la memorizzazione, modifica o eliminazione di programmi.

Per bloccare i tasti PREIMPOSTATO, premere e tenere premuto il tasto "I" finché il forno non emette un segnale acustico. Rilasciare il tasto "I". La spia verde del tasto "I" si accenderà. A questo punto i tasti del forno PREIMPOSTATO da A ad H sono bloccati.

Nota: Solo i tasti PREIMPOSTATO da A ad H sono interessati da questo blocco, in modo da consentire l'uso del forno con i tasti non programmati delle modalità Cottura, Sonda o Mantenimento.

Per sbloccare i tasti PREIMPOSTATO, premere e tenere premuto per due secondi il tasto ANNULLA assieme al tasto "I" fino a quando la spia luminosa del tasto "I" smette di essere accesa. Rilasciare tutti i tasti. A questo punto i tasti preimpostati del forno sono sbloccati.

Selezione di gradi Fahrenheit o centigradi

Con il comando in *modalità spento*, premere e tenere premuto il tasto FRECCIA SU fino a quando il display non mostra la selezione corrente. Premere i tasti su o giù per passare da un'opzione all'altra e viceversa. Dopo ogni modifica si deve rilasciare il tasto. Il display si deve azzerare prima che la procedura possa essere ripetuta.



Bloccaggio e sbloccaggio del quadro di comando

Il quadro di comando può essere bloccato in qualsiasi momento per evitare un cambiamento accidentale o involontario delle impostazioni.

Per bloccare il quadro di comando, *premere e tenere premuto* il tasto FRECCIA SU e quindi premere il tasto ACCESO/SPENTO. Si sentirà un breve segnale acustico e la spia di quadro bloccato si accenderà. Rilasciare tutti i tasti. A questo punto il quadro di comando del forno è bloccato.

Nota: Il quadro di comando è completamente bloccato fatta eccezione per i tasti ACCESO/SPENTO e FRECCIA. A questo punto non si potranno disattivare i comandi del forno.

Per sbloccare il quadro di comando, *premere e tenere premuto* il tasto FRECCIA GIÙ e quindi premere il tasto ACCESO/SPENTO. Si sentiranno tre brevi segnali acustici e la spia di quadro bloccato si spegnerà. Rilasciare tutti i tasti. Il quadro di comando è ora sbloccato e pronto per l'uso normale.

Selezione di volume dei segnali acustici

Con il controllo in *modalità spento*, premere e tenere premuto il tasto FRECCIA GIÙ fino a quando il display non mostra il volume corrente. Premere i tasti FRECCIA SU o FRECCIA GIÙ per passare dall'una all'altra delle quattro scelte possibili (0 = spento, 1 = basso, 2 = intermedio, 3 = alto).



USO

HACCP

Documentazione HACCP, Data Logger - opzionale

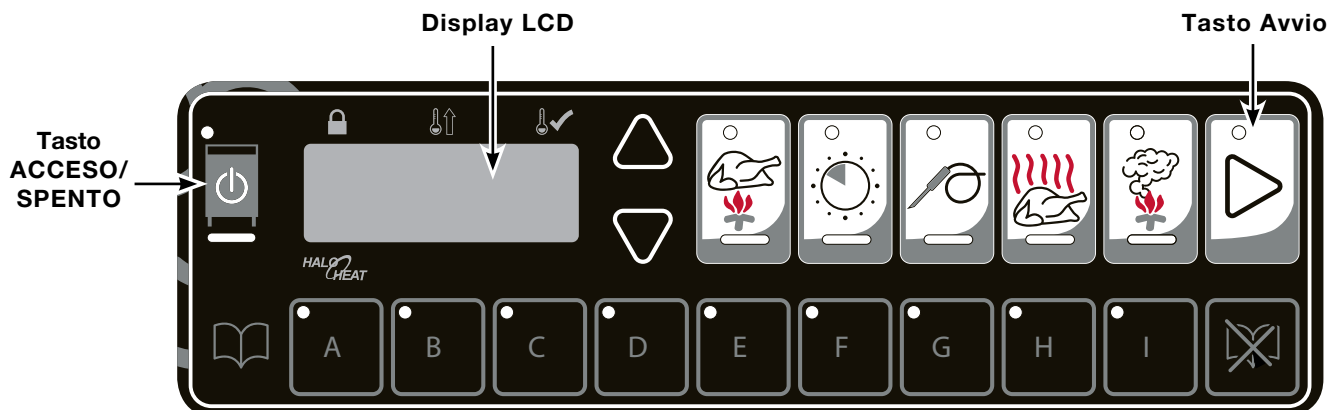
Questo forno soddisfa i requisiti del criterio HACCP ufficiale fornendo campionatura automatica, mantenimento di dati, convalida del punto di regolazione, ricetta impiegata, date e ora. Questi dati sono conservati per gli ultimi 30 giorni. Le informazioni possono essere visualizzate sullo schermo o scaricate su di una memoria USB e quindi copiate sul computer. Il formato del file è a valori separate da virgole (*.csv), che può essere aperto facilmente usando una applicazione per fogli elettronici.

Scaricamento dei dati raccolti:

1. Tutti gli scomparti del forno devono essere SPENTI.
2. Si consiglia di utilizzare una memoria USB completamente priva di dati. Togliere la copertura della porta USB situata sul lato destro del quadro di comando e inserire l'unità flash USB. Il display visualizza "Usb". Se il display non visualizza "Usb" provare di nuovo con un'unità diversa o chiamare l'Assistenza Alto-Shaam.
3. Premere e tenere premuto il tasto AVVIO fino a quando il display non visualizza "≡XYZ". Il numero all'estrema destra rappresenta la percentuale di scaricamento completata. L'indicatore luminoso del tasto AVVIO lampeggia mentre i dati sono scaricati. Quando il display indica "≡ 100", lo scaricamento è terminato.
4. Togliere l'unità flash USB e rimettere a posto la copertura della porta USB. Quando la memoria USB è rimossa, il forno emette un segnale acustico per 1 secondo per confermare che l'unità è stata tolta.

A26						
	A	B	C	D	E	F
1	Unit Serial Number 01:10:04					
2	Software Version: 0.12					
3	Control Personality: 0					
4	Start Time 7/26/2012 10:33					
5	Cavity Upper					
6	Program Name Preset A					
7	Cook Set Temperature (*F) 250					
8	Cooking by: Time					
9	Cook Time 2:24					
10	Hold Set Temperature (*F) 150					
11						
12						
13						
14	Date Time Mode Cavity Set-Temperature (*F) Cavity (*F) Probe (*F) Additional Information					
15	7/26/2012 10:33:57 Preheat 250 250 146					
16	7/26/2012 10:37:29 Cook 250 249 146					
17	7/26/2012 10:38:57 Cook 250 251 146					
18	7/26/2012 10:43:57 Cook 250 250 146					
19	7/26/2012 10:47:29 Hold 150 150 146					
20	7/26/2012 10:48:57 Hold 150 151 146					
21						
22						
23						

Esempio di dati HACCP



USO

LINEE GUIDA GENERALI PER IL MANTENIMENTO

Chef, cuochi e altro personale specializzato del settore dei ristoranti impiega diversi modi di cuocere. La temperatura di mantenimento corretta per uno specifico prodotto alimentare si basa sul suo contenuto di umidità, sulla sua densità, sul volume e sulla temperatura adatta per servirlo. Le temperature di mantenimento sicure influiscono anche sul buon sapore e stabiliscono la durata di mantenimento per un prodotto specifico.

Halo Heat mantiene al massimo il contenuto di umidità senza aggiunta d'acqua, vapore acqueo o vapore. Il mantenimento dell'umidità massima naturale conserva il sapore naturale del prodotto e fornisce un sapore più genuino. Oltre a mantenere l'umidità, le delicate proprietà di Halo Heat mantengono una temperatura uniforme in tutto l'armadietto senza necessità di una ventola di distribuzione del calore e pertanto contribuisce ulteriormente alla conservazione dell'umidità evitando perdite dovute a evaporazione o disidratazione.

Quando il prodotto viene rimosso da un ambiente di cottura ad alta temperatura per trasferimento immediato a un apparecchio alla temperatura più bassa richiesta per il suo mantenimento, si può formare condensazione sul suo esterno e all'interno delle confezioni di plastica usate in situazioni di self-service. Questo problema viene alleviato se si permette che il prodotto si liberi del vapore iniziale e del calore prodotti dall'alta temperatura di cottura. Tuttavia, per conservare la sicurezza e la qualità dei cibi appena cotti si deve consentire un massimo di 1 o 2 minuti per il rilascio del calore iniziale dal prodotto.

La maggioranza degli apparecchi di mantenimento Halo Heat è dotata di controllo di termostato tra 16 e 93 °C. Se l'unità è dotata di aperture di sfogo, chiudere gli sfoghi per mantenere l'umidità e aprirli per cibi più croccanti.

INTERVALLI DELLA TEMPERATURA DI MANTENIMENTO	
CARNE	CENTIGRADI
ARROSTO DI MANZO – Al sangue	54 °C
ARROSTO DI MANZO – Medio/ben cotto	68 °C
PUNTA DI PETTO DI MANZO	71 °C - 79 °C
BOLLITO DI MANZO	71 °C - 79 °C
CARNE AFFUMICATA	71 °C - 79 °C
COSTATA – Al sangue	54 °C
BISTECCHIE – Alla griglia/in padella	60 °C - 71 °C
COSTOLETTE – Manzo o maiale	71 °C
VITELLO	71 °C - 79 °C
PROSCIUTTO	71 °C - 79 °C
MAIALE	71 °C - 79 °C
AGNELLO	71 °C - 79 °C
POLLAME	
POLLO – Fritto/al forno	71 °C - 79 °C
ANATRA	71 °C - 79 °C
TACCHINO	71 °C - 79 °C
IN GENERALE	71 °C - 79 °C
PESCE/FRUTTI DI MARE	
PESCE – Fritto/al forno	71 °C - 79 °C
ARAGOSTA	71 °C - 79 °C
GAMBERETTI – Fritti	71 °C - 79 °C
PRODOTTI DA FORNO	
PANE/PANINI	49 °C - 60 °C
VARIE	
STUFATI	71 °C - 79 °C
IMPASTO – Lievitazione	27 °C - 38 °C
UOVA – Fritte	66 °C - 71 °C
ANTIPASTI SURGELATI	71 °C - 79 °C
ANTIPASTI	71 °C - 82 °C
PASTA	71 °C - 82 °C
PIZZA	71 °C - 82 °C
PATATE	82 °C
PIATTI UNICI	60 °C - 74 °C
SALSE	60 °C - 93 °C
ZUPPE	60 °C - 93 °C
VERDURE	71 °C - 79 °C
LE TEMPERATURE DI MANTENIMENTO RIPORTATE SONO DA CONSIDERARE UNICAMENTE COME LINEE GUIDA. TUTTO IL MANTENIMENTO DEGLI ALIMENTI DEVE ESSERE BASATO SULLA TEMPERATURA INTERNA DEI PRODOTTI. SEGUIRE SEMPRE LE NORMATIVE DI SANITARIE (DI IGIENE) LOCALI PER TUTTI I REQUISITI DI TEMPERATURA INTERNA.	

CURA E PULIZIA

PULIZIA E MANUTENZIONE PREVENTIVA

Protezione Delle Superfici In Acciaio Inox

Nella cura delle superfici in acciaio inossidabile è importante la protezione contro la corrosione. Sostanze chimiche aggressive, corrosive o inappropriate possono distruggere completamente lo strato protettivo dell'acciaio inossidabile. Spugnette abrasive, lana d'acciaio o utensili metallici possono abrader le superfici causando danni a questo rivestimento protettivo, creando infine aree di corrosione. Anche l'acqua, in particolare quella di elevata durezza contenente concentrazioni medio-alte di cloruri, causerà ossidazione ed erosione, con conseguente ruggine e corrosione. Inoltre, molti residui di alimenti acidi lasciati a contatto con le superfici metalliche sono fattori che contribuiscono alla corrosione delle superfici.

Agenti, materiali e metodi di pulizia appropriati sono essenziali per mantenere l'aspetto e la vita di questa apparecchiatura. I residui di alimenti devono essere rimossi e l'area deve essere pulita prima possibile, come minimo una volta al giorno. Sciacquare sempre accuratamente le superfici dopo avere utilizzato agenti detergenti e asciugare l'acqua stagnante prima possibile dopo il risciacquo.

Prodotti Detergenti

Utilizzare prodotti detergenti non abrasivi destinati all'utilizzo su superfici in acciaio inossidabile. Gli agenti detergenti devono essere privi di cloruri e non devono contenere sali quaternari. Non usare mai acido cloridrico (acido muriatico) sulle superfici in acciaio inossidabile. Il mancato rispetto di questa precauzione annullerà la garanzia. Utilizzare sempre l'agente detergente adeguato, con la forza raccomandata dal produttore. Contattare il proprio fornitore di prodotto per la pulizia per avere consigli sui prodotti.

Materiali Di Pulizia

Normalmente, la pulizia può essere effettuata mediante l'agente detergente appropriato e un panno morbido e pulito. Qualora siano necessari metodi più aggressivi, utilizzare una spugna non abrasiva sulle aree più difficili e strofinare in direzione della grana dell'acciaio inossidabile per evitare graffi sulle superfici. Non usare mai spazzole, spugnette di metallo o raschietti per rimuovere i residui di alimenti. Il mancato rispetto di questa precauzione annullerà la garanzia.

ATTENZIONE



Per proteggere le superfici di acciaio inossidabile, evitare di usare composti detergenti abrasivi, agenti di pulizia a base di cloro o che contengono sali quaternari. Non usare MAI acido cloridrico (acido muriatico) sulle superfici in acciaio inossidabile. Non usare MAI spazzole, spugnette di metallo o raschietti.

AVVERTENZA



Per prevenire GRAVI LESIONI, MORTE o DANNI ALLE COSE:

L'apparecchio deve essere pulito a fondo per evitare depositi di grasso e/o residui di alimenti all'interno dell'apparecchio stesso, che potrebbero incendiarsi. In caso di incendio di depositi di grasso e/o residui di alimenti all'interno dell'apparecchio, spegnere immediatamente l'unità e tenere chiuso lo sportello per spegnere il fuoco. Qualora sia necessario spegnere ulteriormente l'incendio, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione e usare un estintore (non usare acqua per spegnere un incendio di grasso!). La mancata adeguata pulizia dell'apparecchio annulla la garanzia e solleva Alto-Shaam da ogni responsabilità.

CURA E PULIZIA

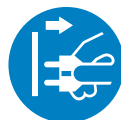
PERICOLO



Per prevenire GRAVI LESIONI PERSONALI, MORTE o DANNI ALLE COSE:

NON pulire a vapore, spruzzare o inondare l'interno o l'esterno con acqua o soluzioni liquide di alcun tipo. NON usare getti d'acqua per pulire. Il mancato rispetto di questa precauzione annullerà la garanzia.

AVVERTENZA



Per prevenire GRAVI LESIONI, MORTE O DANNI ALLE COSE, scollegare **SEMPRE** l'unità dall'alimentazione elettrica prima di interventi di pulizia o di assistenza.

PULIZIA GIORNALIERA

1. Scollegare l'unità dalla fonte di alimentazione e lasciare che si raffreddi.
2. Togliere tutti gli elementi rimovibili come ripiani a griglia, sostegni laterali e leccarde. Pulire questi articoli separatamente.
3. Pulire le superfici metalliche interne con un foglio di carta per togliere frammenti di cibo rimasti.
4. Pulire le superfici metalliche interne dell'armadietto con un panno umido pulito o con una spugna e un qualsiasi detersivo commerciale di buona qualità.

NOTA: Evitare di usare composti detergenti abrasivi, a base di cloro o che contengono sali quaternari. Non usare mai acido cloridrico (acido muriatico) sulle superfici in acciaio.

5. Spruzzare le aree molto sporche con uno sgrassante solubile in acqua e lasciare che agisca per 10 minuti prima di togliere lo sporco servendosi di un cuscinetto di pulizia di plastica.
6. Pulire a fondo il quadro di comando, gli sfiati sullo sportello, la maniglia dello sportello e la guarnizione dello sportello perché queste aree raccolgono frammenti di cibo.
7. Risciacquare le superfici con una spugna e con acqua tiepida pulita.

8. Togliere l'acqua in eccesso con una spugna e asciugare con un panno pulito o lasciare asciugare all'aria. Lasciare lo sportello aperto finché l'interno non è completamente asciutto. Rimettere a posto i montaggi laterali e i ripiani.
 9. Asciugare la guarnizione dello sportello e il quadro di comando servendosi di un panno morbido pulito.
 10. Dopo averlo pulito e risciacquato, l'interno può essere passato con una soluzione igienizzante. Tale soluzione deve essere approvata per l'uso sulle superfici di acciaio inossidabile che vengono a contatto con il cibo.
 11. Per aiutare a mantenere lo strato protettivo dell'acciaio inossidabile lucidato, pulire l'esterno dell'armadietto con un agente di pulizia consigliato per superfici di acciaio inossidabile. Spruzzare l'agente di pulizia o pulire con un panno strofinandolo in direzione della grana dell'acciaio inossidabile.
 12. Pulire i vetri con un detergente da finestre.
- Seguire sempre le opportune norme statali o sanitarie (per l'igiene) locali per quanto riguarda i requisiti di pulizia e igiene dell'apparecchio.

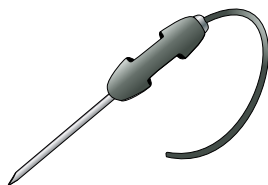
CURA E PULIZIA

PULIZIA DEGLI SFIATI DELLO SPORTELLLO

Gli sfiati dello sportello devono essere puliti e ispezionati secondo necessità.

PULIRE LE SONDE TUTTI I GIORNI

Togliere ogni eventuale rimanenza di cibo dalla sonda. Pulire l'intero gruppo della sonda e del cavo con una soluzione detergente tiepida e un panno pulito. Togliere le tracce di detergente dalla sonda e dal cavo risciacquando con acqua e servendosi di un panno. Pulire la sonda e la sua staffa con un tampone monouso imbevuto d'alcol o con una soluzione igienizzante consigliata per superfici che vengono a contatto con il cibo. Lasciare che la sonda e il cavo si asciughino all'aria nella staffa di supporto.



CONTROLLARE LA VENTOLA DI RAFFREDDAMENTO SITUATA NELL'AREA DI CONTROLLO DEL FORNO

Con il forno tiepido, controllare che la ventola di raffreddamento nell'area di controllo del forno funzioni correttamente. La ventola è situata verso l'alto nella parte posteriore dell'unità.

UNA VOLTA AL MESE CONTROLLARE LE CONDIZIONI COMPLESSIVE DEL FORNO

Controllare il forno una volta al mese per verificare che non ci siano danni materiali o viti allentate. Rimediare ogni problema prima che inizi a interferire con il funzionamento del forno.

NON USARE IL FORNO SE I COMANDI NON FUNZIONANO IN MODO CORRETTO

Vedere la guida all'individuazione e soluzione dei problemi situata nel presente manuale o chiamare un tecnico di assistenza autorizzato.

PULIZIA GIORNALIERA DELLE PUNTE

Per garantire la lettura interna accurata degli alimenti, le punte di sonda rimovibile devono essere pulite tutti i giorni.

1. Togliere tutti i detriti di cibo dalle punte alla fine di ogni turno di produzione. Pulire l'intero rivestimento della punta, e tra una punta e l'altra, usando un panno pulito e con una soluzione tiepida di detergente.
2. Togliere il detergente strofinando con un panno pulito e acqua di risciacquo pulita.
3. Lasciare che le punte si asciughino all'aria prima di riattaccarle alla sonda.



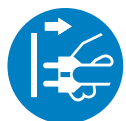
! PERICOLO



Per prevenire GRAVI LESIONI PERSONALI, MORTE o DANNI ALLE COSE:

NON pulire a vapore, spruzzare o inondare l'interno o l'esterno con acqua o soluzioni liquide di alcun tipo. NON usare getti d'acqua per pulire. Il mancato rispetto di questa precauzione annullerà la garanzia.

AVVERTENZA



Per prevenire GRAVI LESIONI, MORTE o DANNI ALLE COSE, scollegare SEMPRE l'unità dall'alimentazione elettrica prima di interventi di pulizia o di assistenza.

LISTA DI CONTROLLO PER LA MANUTENZIONE PREVENTIVA

Giornaliera

- ☐ Effettuare la pulizia giornaliera del forno, come descritto in questo manuale.

Mensile

- ☐ Controllare la guarnizione dello sportello verificando la presenza di segni di rotture, deformazioni o altri tipi di danno.
- ☐ Verificare la corretta tenuta della guarnizione del vetro dello sportello.
- ☐ Verificare la corretta funzionalità degli sfiati dello sportello.
- ☐ Controllare i montaggi laterali, i ripiani e i loro supporti per verificare la presenza di eventuali danni. Sostituire se necessario.
- ☐ Calibrare la sonda rimovibile dei prodotti (se applicabile).
- ☐ Pulire l'ingresso della ventola di raffreddamento e le aperture di scarico.
- ☐ Verificare visualmente l'elemento di affumicatura (se applicabile). Qualora siano visibili segni di deformazioni, crepe o rotture, sospendere l'utilizzo del forno e contattare un tecnico di assistenza autorizzato per effettuare la manutenzione.

Ogni 12 mesi (Verifica cura di un tecnico autorizzato)

- ☐ Aprire l'area di controllo e verificare /serrare tutti i cablaggi.
- ☐ Verificare tutti i componenti elettrici.
- ☐ Verificare l'elemento di affumicatura (se applicabile) e i relativi cablaggi.
- ☐ Verificare visualmente l'elemento di affumicatura (se applicabile). Qualora siano visibili segni di deformazioni, crepe o rotture, sospendere l'utilizzo del forno e contattare un tecnico di assistenza autorizzato per effettuare la manutenzione.
- ☐ Verificare il corretto assorbimento di corrente degli elementi riscaldanti.
- ☐ Controllare la messa a terra degli elementi. Sostituire/riparare se necessario.
- ☐ Controllare il cavo di alimentazione verificando la presenza di fratture o rotture nell'isolante di protezione.
- ☐ Serrare la connessione del cavo di alimentazione all'interno dell'area di controllo dell'apparecchio.
- ☐ Testare/sostituire le spie indipendenti (ove applicabile).
- ☐ Sostituire le ventole di raffreddamento (se applicabile).
- ☐ Controllare la tensione dell'alimentazione elettrica.
- ☐ Impostare il commutatore di tensione (ove applicabile).
- ☐ Ispezionare e testare la sonda dei prodotti e la sua presa (se applicabile).
- ☐ Ispezionare e testare i comandi e le funzioni dei comandi.
- ☐ Ispezionare visivamente l'interno dell'apparecchio per verificarne l'integrità strutturale.
- ☐ Sostituire la guarnizione dello sportello.
- ☐ Ispezionare visivamente le maniglie e i cardini dello sportello. Sostituire/riparare se necessario.
- ☐ Sostituire eventuali viti allentate di maniglie e cardini. Applicare Loctite e serrare correttamente le viti.
- ☐ Ispezionare il parabordi perimetrale. Riparare/sostituire se necessario.
- ☐ Ispezionare le ruote. Riparare/sostituire se necessario.
- ☐ Effettuare la calibrazione della temperatura dell'interno dell'apparecchio secondo le procedure di calibrazione raccomandate dal produttore.
- ☐ Sostituire le manopole di comando.

SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

Il sapore e l'aroma del cibo sono solitamente uniti al punto che è difficile, se non impossibile, separare l'uno dall'altro. Vi è anche un importante e inseparabile rapporto tra pulizia e sapore del cibo. La pulizia, un'ottima efficienza operativa e l'aspetto dell'apparecchio contribuiscono in modo considerevole a rendere i cibi appetitosi e gustosi.

Molti cibi sono dotati del loro aroma particolare e molti assorbono anche altri odori presenti. Sfortunatamente, il cibo non conosce la differenza e può assorbire sia odori BUONI che odori CATTIVI. La maggioranza dei sapori e odori indesiderabili nei cibi serviti in luoghi di ristoro sono causati da proliferazione batterica. Il sapore acido, rancido, stantio o altri sapori CATTIVI sono normalmente il prodotto di attività dei germi.

Il modo più semplice per garantire un pieno sapore naturale è di pulire a fondo. Ciò significa un buon controllo sia dello sporco visibile (macchie) che di quello invisibile (germi). Per ottenere buoni risultati occorre affrontare la pulizia in modo completo. In questo modo si garantirà un piacevole aspetto dell'apparecchio oltre alla sua massima efficienza e utilità. Ma, cosa ancora più importante, un buon programma di sanitizzazione rappresenta uno degli elementi chiave nella prevenzione di malattie di origine alimentare.

Un programma di sanitizzazione completo dovrebbe concentrarsi sull'addestrare il personale addetto sulle procedure fondamentali d'igiene. Ciò include igiene personale, gestione corretta dei cibi crudi, temperatura di cottura e temperatura interna dei prodotti e monitoraggio di routine delle temperature interne dal momento di ricevere a quello di servire il cibo.

L'ambiente di mantenimento controllato dei cibi preparati è solo uno dei fattori importanti nella prevenzione di malattie causate dal cibo. Il monitoraggio della temperatura è ugualmente importante al momento di ricevere, conservare, preparare e servire i cibi.

Il modo più accurato di misurare la temperatura sicura sia dei cibi caldi che di quelli freddi è quello della temperatura interna. Un termometro di qualità è uno strumento efficace a questo fine e lo si dovrebbe usare normalmente con tutti i prodotti che richiedono il mantenimento a una temperatura specifica.

TEMPERATURE INTERNE DEI CIBI	
CIBI CALDI	
ZONA PERICOLOSA	DA 4 °C A 60 °C
ZONA CRITICA	DA 21°C A 49°C
ZONA SICURA	DA 60 °C A 74 °C
CIBI FREDDI	
ZONA PERICOLOSA	SOPRA 4 °C
ZONA SICURA	DA 2 °C A 4 °C
CIBI SURGELATI	
ZONA PERICOLOSA	SOPRA 0 °C
ZONA CRITICA	DA -18 °C A 0 °C
ZONA SICURA	-18 °C O INFERIORE

L'HACCP, acronimo di Hazard Analysis (at) Critical Control Points (analisi dei pericoli nei punti di controllo critici), è un programma di controllo della qualità costituito da procedure operative aventi lo scopo di garantire l'integrità, la qualità e la sicurezza dei cibi. Intraprendere le misure necessarie per migliorare le pratiche di sicurezza dei cibi è conveniente e relativamente semplice. Ulteriori informazioni su HACCP sono disponibili contattando:

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

ASSISTENZA

INDIVIDUAZIONE E SOLUZIONE PROBLEMI

Codice errore	Descrizione	Possibile causa
E-10	Il sensore d'aria della cavità è cortocircuitato	La lettura del sensore d'aria della cavità è < -15 °C. Verificare l'integrità del sensore. Per le istruzioni di test, vedere le istruzioni sottostanti.
E-11	Il sensore d'aria della cavità è aperto	La lettura del sensore d'aria della cavità è > 269 °C. Verificare l'integrità del sensore. Vedere le sottostanti istruzioni di test del sensore.
E-20	La sonda prodotto è cortocircuitata <i>Il forno cuoce solo a tempo</i>	La lettura della sonda del prodotto è < -15 °C. Verificare l'integrità del sensore. Vedere le sottostanti istruzioni di test del sensore.
E-21	La sonda prodotto è aperta <i>Il forno cuoce solo a tempo</i>	La lettura della sonda del prodotto è > 269 °C. Verificare l'integrità del sensore. Vedere le sottostanti istruzioni di test del sensore.
E-30	Temperatura bassa	L'unità è rimasta di oltre 14 °C al di sotto del punto prefissato per più di 90 minuti.
E-31	Surriscaldamento	L'unità è rimasta di oltre 33 °C al di sopra del punto massimo prefissato per più di 3 minuti. Nota: Gli armadietti di mantenimento con questo codice di errore sono di oltre 81 °C al di sopra del punto massimo prefissato.
E-32	Interruttore sicurezza aperto (interruttore limite massimo ausiliare)	Contattare la fabbrica.
E-38	Errore software interno	Contattare la fabbrica.
E-39	Errore sensore	Contattare la fabbrica.
E-50	Errore di misura della temperatura	Contattare la fabbrica.
E-51	Errore di misura della temperatura	Contattare la fabbrica.
E-60	Errore dell'orologio in tempo reale	Dati impostati al valore di fabbrica. Accertarsi che l'ora e la data, se applicabile, siano corrette.
E-61	Errore dell'orologio in tempo reale	Contattare la fabbrica.
E-64	L'orologio non sta oscillando	Contattare la fabbrica.
E-70	Errore configurazione commutatori	Vedere lo schema d'impianto per il modello particolare e garantire che i commutatori sul comando siano impostati come indicato nello schema. Se i commutatori sono impostati correttamente come da schema, sostituire il comando.
E-78	Tensione bassa	Tensione sotto 90 V c.a. in un'unità a 125 V c.a., o sotto 190 V c.a. in un'unità a 208-240 V c.a. Correggere la tensione.
E-79	Tensione alta	Tensione oltre 135 V c.a. in un'unità a 125 V c.a., o oltre 250 V c.a. in un'unità a 208-240 V c.a. Correggere la tensione.
E-80	Errore EEPROM	Accertarsi che tutte le impostazioni di temperatura e di tempo siano corrette. Se il problema persiste, mettersi in contatto con la fabbrica.
E-81	Errore EEPROM	Contattare la fabbrica.
E-82	Errore EEPROM	Contattare la fabbrica.
E-83	Errore EEPROM	Contattare la fabbrica.
E-85	Errore EEPROM	Se prima erano accesi, adesso i timer sono tutti spenti. Può essere una EEPROM difettosa.
E-86	Errore EEPROM	La memoria HACCP memorizzata è corrotta. L'indirizzo HACCP si resetta su 1. L'EEPROM potrebbe essere difettosa. Se il problema persiste, mettersi in contatto con la fabbrica.
E-87	Errore EEPROM	Gli offset memorizzati sono corrotti. Gli offset si resettano a 0. Potrebbe essere necessario ritardare il controllo. Può essere una EEPROM difettosa. Se il problema persiste, mettersi in contatto con la fabbrica.
E-88	Errore EEPROM	Tutti i punti di regolazione dei timer sono resettati a 1 minuto. Se prima erano accesi, adesso i timer sono spenti. Può essere una EEPROM difettosa.
E-90	Pulsante inceppato	Un pulsante è stato premuto per >60 secondi. Regolare il controllo. L'errore si resetta quando il problema è stato risolto.
E-91	Guasto ingresso	Contattare la fabbrica.
E-dS	Errore chiave dati	La firma digitale chiave dati non è compatibile. Se l'errore persiste, spegnere e accendere l'unità e installare una chiave dati compatibile.
E-dT	Errore chiave dati	Chiave dati incompatibile con il comando. Installare una chiave dati compatibile.
E-dU	Chiave dati scollegata	Installare la chiave dati e spegnere e accendere il comando per azzerare l'errore.
dLto	Il tempo del data logger è scaduto	Spegnere e riaccendere. Se l'errore persiste, mettersi in contatto con la fabbrica.
dLSD	La scheda MicroSD non è inserita	Inserire la scheda SD e spegnere e riaccendere. Se l'errore persiste, mettersi in contatto con la fabbrica.

Nota: nel dubbio, se il problema persiste, spegnere e accendere sempre il comando e mettersi in contatto con la fabbrica.

Per provare la sonda e sensore dell'aria:

Sottoporre a test la sonda e il sensore dell'aria mettendoli in un bagno di acqua ghiacciata e usando un ohmmetro impostato sulla scala degli Ohm. La lettura dovrebbe dare una resistenza di 100 Ohm. Se la lettura è di 2 Ohm in più o in meno, il sensore deve essere sostituito.

ASSISTENZA

Verificare SEMPRE che l'interruttore di alimentazione sia in posizione "ACCESO" e che l'unità riceva alimentazione PRIMA di chiamare l'agente di assistenza autorizzato Alto-Shaam.

AVVISO

Questa sezione è fornita esclusivamente come assistenza per tecnici di supporto qualificati e addestrati e non è destinata all'utilizzo da parte di personale non addestrato o non autorizzato. Non tentare di eseguire interventi di assistenza o riparazioni del forno oltre questo punto. Mettersi in contatto con Alto-Shaam per conoscere il più vicino agente di assistenza autorizzato. Le riparazioni eseguite da qualunque altro tecnico di assistenza senza la preventiva autorizzazione di Alto-Shaam annulleranno la garanzia dell'unità.

INDIVIDUAZIONE E SOLUZIONE DEI PROBLEMI DEI COMPONENTI ELETTRICI INTERNI

A. Manca l'alimentazione. Il display non si illumina.

1. Verificare che ci sia tensione disponibile alla presa o scatola di giunzione.
2. Verificare che l'interruttore automatico sulla parte posteriore dell'unità non sia chiuso.
3. Verificare che il cordone di alimentazione non sia aperto. Controllare la continuità servendosi di un voltmetro amperometro.
4. Se il problema persiste, contattare un tecnico di assistenza qualificato di Alto-Shaam chiamando il numero 1-800-558-8744.

B. Il display è acceso ma l'unità non si riscalda.

Controllare per verificare che l'interruttore di limite massimo situato sulla parte posteriore della calotta dell'unità non sia scattato. Se è scattato, resettarlo premendo il pulsante di resettaggio limite massimo, situato sulla parte posteriore del forno.

Dopo il resettaggio si deve correggere il problema che ha fatto scattare il limite massimo. Se l'interruttore di limite massimo non si resetta, esso è difettoso e deve essere sostituito. *Questo è un dispositivo di sicurezza e non deve essere neutralizzato o tolto dal circuito.*



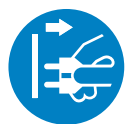
C. Per provare il sensore aria:

Sottoporre a test il sensore aria mettendolo in un bagno di acqua ghiacciata e usando un ohmetro impostato sulla scala degli Ohm. La lettura dovrebbe dare una resistenza di 100 Ohm. Se la lettura è di più di 2 Ohm in più o in meno, il sensore deve essere sostituito.

D. Per provare il sensore sonda:

sottoporre a test il sensore sonda mettendolo in un bagno di acqua ghiacciata e usando un ohmetro impostato sulla scala degli Ohm. La lettura dovrebbe dare una resistenza di 100 Ohm.

AVVERTENZA



Per prevenire GRAVI LESIONI, MORTE O DANNI ALLE COSE, scollegare SEMPRE l'unità dall'alimentazione elettrica prima di interventi di pulizia o di assistenza.

PERICOLO



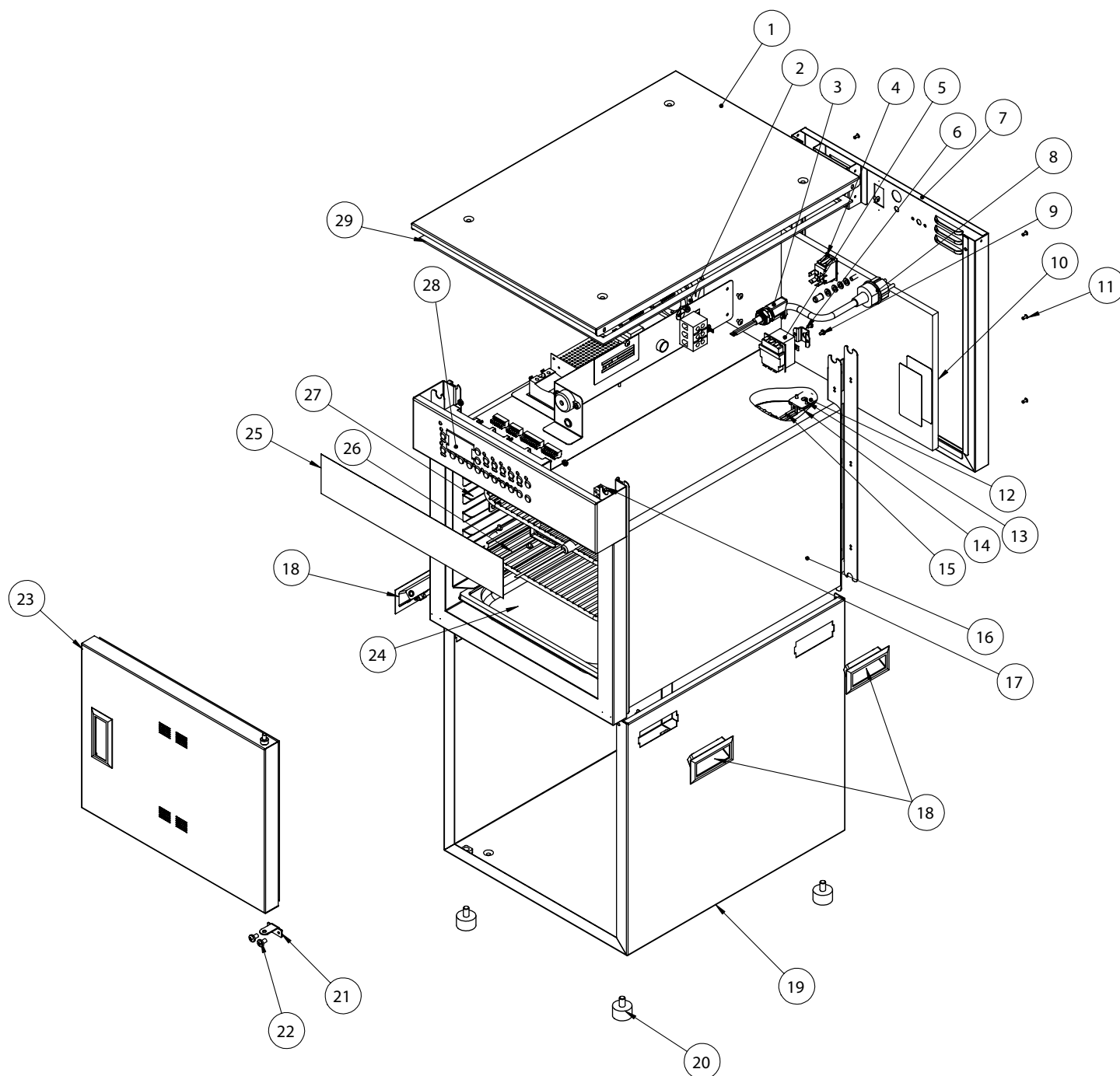
METTERE FUORI SERVIZIO O APPORRE UN AVVISO SUL PANNELLO DELL'INTERRUTTORE FINCHÉ L'INTERVENTO DI ASSISTENZA NON È TERMINATO.

AVVISO

L'orologio di tempo reale potrebbe richiedere di essere ricaricato quando l'apparecchio è rimasto scollegato per un lungo periodo di tempo. Spegnerne l'interruttore principale dell'unità per 10 secondi, quindi ripristinare l'alimentazione. Per maggiori informazioni, si veda il Codice di errore E-60 nella sezione Individuazione e soluzione dei problemi di questo manuale.

ASSISTENZA

VISTA ESTERNA - 300-TH/III **A**



I codici di parte e i disegni sono soggetti a modifica senza preavviso.

ASSISTENZA

VISTA ESTERNA PER L'ASSISTENZA - 300-TH/III

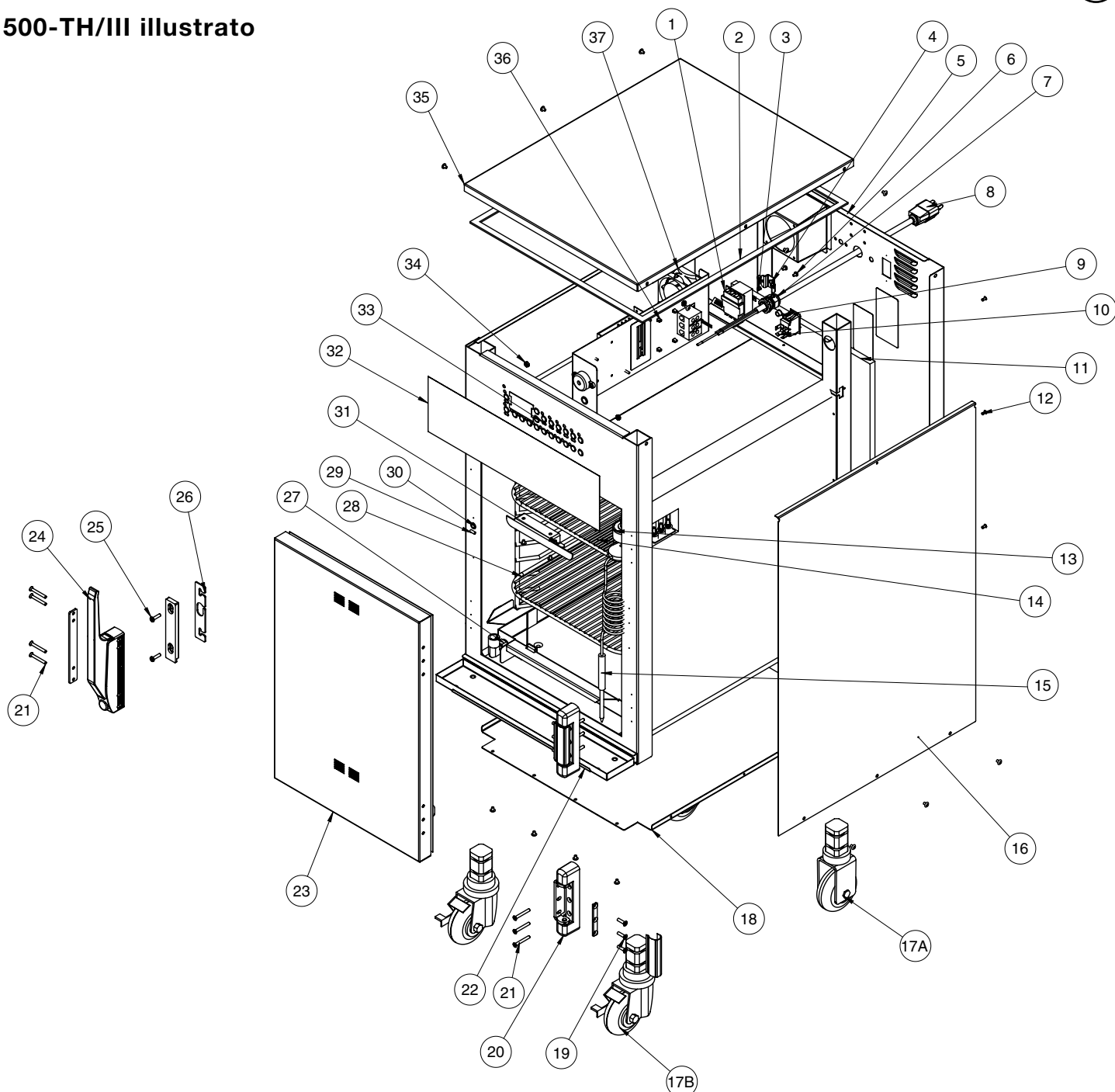
ARTICOLO	DESCRIZIONE	CODICE PEZZO	QUANT.
1	COPERCHIO CALOTTA SUPERIORE	1012831	1
2	SCATOLA DELLA VENTOLA, 120 V	FA-3973	1
	SCATOLA DELLA VENTOLA, 230 V	FA-34524	1
3	BOCCOLA, DIRITTA, SCARICO SOLLECITAZIONE, 230 V	BU-34898	1
	BOCCOLA, DIRITTA, SCARICO SOLLECITAZIONE, 120 V	BU-3964	1
4	INTERRUTTORE, A BILANCIERE, 125-277 V, 20 A	SW-34769	1
5	TERMOSTATO DI LIMITE MASSIMO	TT-33476	1
6	COPERTURA PROTEZIONE LIMITE MASSIMO	1003936	1
7	FINITURA POSTERIORE	5014525	1
8	GRUPPO CORDONE	VEDERE PAGINA 43	
9	VITI, M4-0.7 X 6 mm CROCE	SC-22271	2
10	ISOLAMENTO	IN-2003	1
11	RIVETTO, CIECO, N. 44, ACCIAIO INOSSIDABILE	RI-2100	16
12	SENSORE DELLA PROTEZIONE	1493	1
13	VITE, 6-32 x 1/2, CROCE FILETTATURA GROSSA PARTI NON UNIFICATE, PIATTA	SC-2254	2
14	BLOCCO, SENSORE	BK-29605	1
15	SENSORE	SN-33541	1
16	ISOLAMENTO	IN-22364	1
17	SONDA PRODOTTO	15892R	1
18	MANIGLIA, A TIRARE, INCASSATA	HD-28789	4
19	POSTO INVOLUCRO ESTERNO	5014538	1
20	PIEDE, RIGIDO 3,5 POLLICI (89 mm)	FE-29203	4
21	PIASTRA A CERNIERA, PARTE INFERIORE	DESTRA 5021070	1
		SINISTRA* 502273	1
22	VITE, TESTA CILINDRICA M6 X 1,0 X 10	SC-27078	2
23	GRUPPO SPORTELLO	5014458	1
	GUARNIZIONE SPORTELLO	GS-35092	1
24	LECCARDA	PN-2122	1
25	QUADRO, MASCHERINA	PE-35086	1
26	RIPIANO, GRIGLIA	SH-2107	2
27	MONTANTE LATERALE	1012872	2
28	COMANDO	CC-34194	1
29	TENUTA, ADESIVA, 0,125 x 0.375 [piedi lineari]	GS-23622	1
30*	SUPPORTO FILO Sonda	1017495	1
31*	DADO, INSERTO FILETTATO, M6	NU-22770	1
32*	DADO, 8-32 FILETTATURA FINE STANDARD FEPS ZP	NU-26526	4
33*	VITE, 8-32 X 2, INTAGLIO TESTA CILINDRICA, ACCIAIO ARGENTO 18-8	SC-23154	2
34*	VITE, TESTA CILINDRICA ESAGONALE M6 x 20, SENZA MARCATURA	SC-22924	1
35*	VITE, TESTA A CROCE TRH 8-32 x 1/4 DI POLLICE	SC-2459	12
36*	RISCALDATORE AREA METALLIZZATA, 230 V	EL-29740	1
	RISCALDATORE AREA METALLIZZATA, 120 V	EL-35173	1

* NON ILLUSTRATO

ASSISTENZA

VISTA ESTERNA PER L'ASSISTENZA - 500, 750, 1000-TH/III (B)

500-TH/III illustrato



I codici di parte e i disegni sono soggetti a modifica senza preavviso.

AVVERTENZA



Per prevenire GRAVI LESIONI, MORTE O DANNI ALLE COSE, scollegare SEMPRE l'unità dall'alimentazione elettrica prima di interventi di pulizia o di assistenza.

PERICOLO



METTERE FUORI SERVIZIO O APPORRE UN AVVISO SUL PANNELLO DELL'INTERRUTTORE FINCHÉ L'INTERVENTO DI ASSISTENZA NON È TERMINATO.

VISTA ESTERNA PER L'ASSISTENZA - 500, 750, 1000-TH/III

B

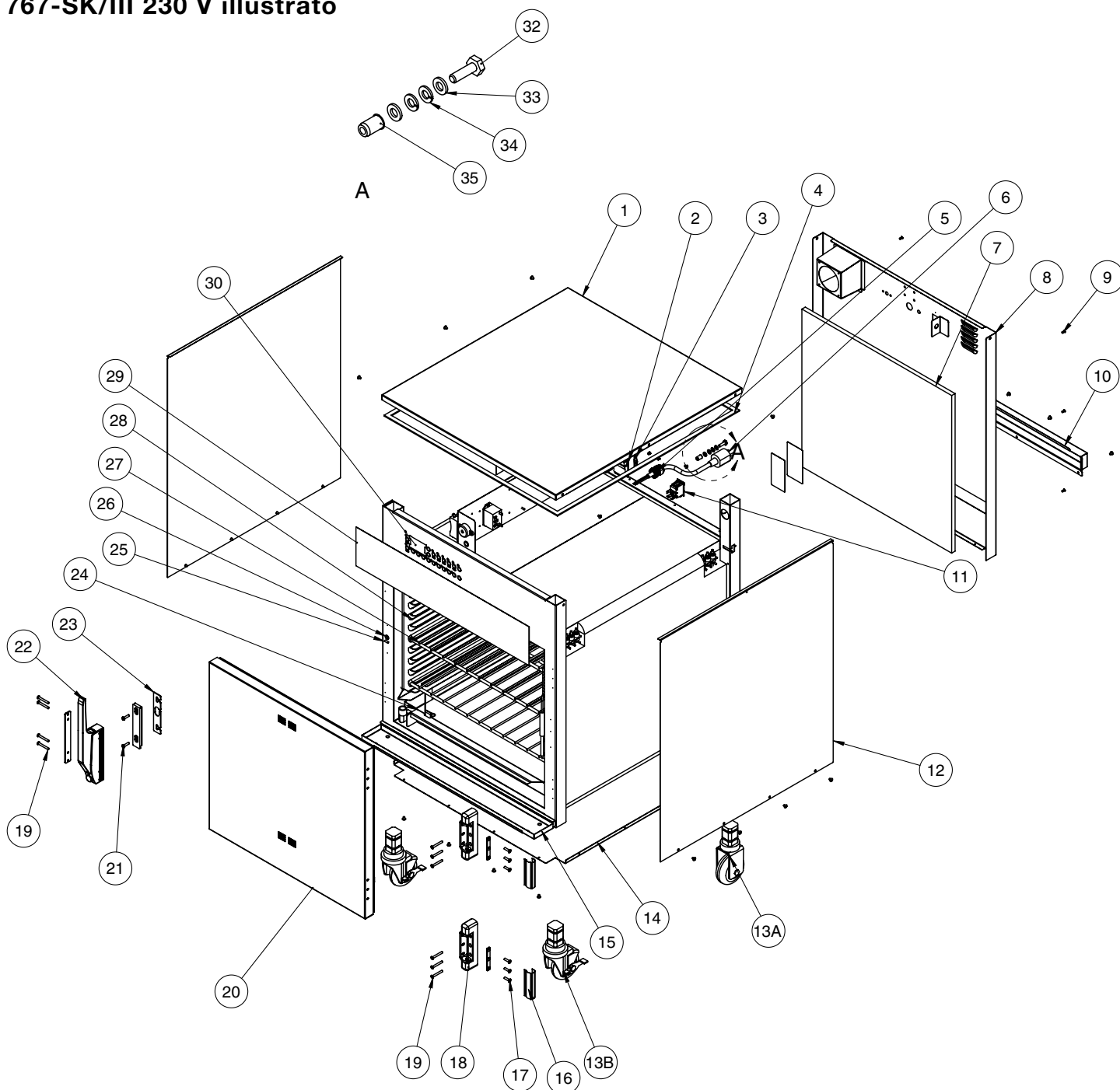
ARTICOLO	DESCRIZIONE	MODELLO >		500-TH/III		750-TH/III		1000-TH/III	
		CODICE PEZZO	QUANT.	CODICE PEZZO	QUANT.	CODICE PEZZO	QUANT.	CODICE PEZZO	QUANT.
1	TERMOSTATO, LIMITE MASSIMO	TT-33476	1	TT-33476	1	TT-33476	1	TT-33476	1
2	ADESIVO GUARNIZIONE 0,125 X 0,375 [PIEDI LINEARI]	GS-23622	1	GS-23622	1	GS-23622	1	GS-23622	1
3	TAPPO, A CUPOLA, FORO DI 0,187 DI POLLICE	PG-28439	4	PG-28439	4	PG-28439	4	PG-28439	4
4	COPERTURA PROTEZIONE MASSIMO	1003936	1	1003936	1	1003936	1	1003936	1
5	FINITURA POSTERIORE, PUNTO	5014004	1	5014081	1	5014172	1	5014172	1
6	VITE, M4-0,7 X 6 mm CROCE	SC-22271	2	SC-22271	2	SC-22271	2	SC-22271	2
7	BOCCOLA, SCARICO SOLLECITAZIONE	BU-3964	1	BU-3964	1	BU-3964	1	BU-3964	1
8	CAVO DI ALIMENTAZIONE	VEDERE PAGINA 44		VEDERE PAGINA 45		VEDERE PAGINA 45		VEDERE PAGINA 45	
9	SPINA, FORO DA 3/8 DI POLLICE	PG-25574	1	PG-25574	1	PG-25574	1	PG-25574	1
10	INTERRUTTORE, A BILANCIERE, 125-277 V, 20 A	SW-34769	1	SW-34769	1	SW-34769	1	SW-34769	1
11	ISOLAMENTO	IN-2003	1	IN-2003	1	IN-2003	1	IN-2003	1
12	RIVETTO, CIECO, N. 44, INOSSIDABILE	RI-2100	6	RI-2100	6	RI-2100	6	RI-2100	6
13	PRESA DELLA SONDA	PR-34705	1	PR-34705	1	PR-34705	1	PR-34705	1
14	RIPIANO, ACCIAIO INOSSIDABILE	SH-2326	2	SH-2324	3	SH-2325	3	SH-2325	3
15	SONDA PRODOTTO	PR-36065	1	PR-36065	1	PR-36065	1	PR-36065	1
	SONDA, PRODOTTO (SOLO REGNO UNITO 230 V)	—	—	—	—	PR-34298	1	PR-34298	1
16	PANNELLO LATERALE	5015081	2	5015083	2	5015088	2	5015088	2
17	CONFEZIONE RUOTE	5014422	1	5014422	1	5014422	1	5014422	1
17A	- RUOTA, 89 mm FISSA	—	—	—	—	CS-25674	2	CS-25674	2
	- RUOTA, 64 mm FISSA	CS-28178	2	CS-28178	2	—	—	—	—
17B	- RUOTA, 89 mm GIREVOLE CON FRENO	—	—	—	—	CS-25675	2	CS-25675	2
	- RUOTA, 64 mm GIREVOLE CON FRENO	CS-28179	2	CS-28179	2	—	—	—	—
17C*	- SPESSORE	1012735	4	1012735	4	1012735	4	1012735	4
18	PANNELLO INFERIORE	1010774	1	1010394	1	1009941	1	1009941	1
19	VITE, 10-32 X 3/4 DI POLLICE, FILETTATURA FINE STANDARD, CROCE	SC-2072	6	SC-2072	6	SC-2072	6	SC-2072	6
20	CERNIERA	HG-22338	1	HG-22338	1	HG-22338	1	HG-22338	1
21	VITE, 10-32 X 1-1/2 POLLICI, NF, CROCE	SC-2073	10	SC-2073	10	SC-2073	10	SC-2073	10
22	KIT LECCARDA	5010736	1	5010391	1	5009716	1	5009716	1
	- SUPPORTO LECCARDA	1010782	1	1010584	1	1010188	1	1010188	1
	- LECCARDA	1010783	1	1010585	1	1010189	1	1010189	1
23	GRUPPO SPORTELLO, A PIASTRA, DESTRA	5010828	1	5010946	1	5010081	1	5010081	1
	*GRUPPO SPORTELLO, CON FINESTRA, DESTRA	5010830	1	5010948	1	5010082	1	5010082	1
	*GRUPPO SPORTELLO, A PIASTRA, SINISTRA	5010824	1	5010947	1	5010071	1	5010071	1
	*GRUPPO SPORTELLO, CON FINESTRA, SINISTRA	5010829	1	5010949	1	5010076	1	5010076	1
	*GUARNIZIONE SPORTELLO	GS-22950	1	GS-22951	1	GS-22952	1	GS-22952	1
24	MANIGLIA, CHIUSURA MAGNETICA OFFSET	HD-27080	1	HD-27080	1	HD-27080	1	HD-27080	1
25	VITE, 3/4 DI POLLICE, TESTA CILINDRICA	SC-2071	2	SC-2071	2	SC-2071	2	SC-2071	2
26	SPESSORE, MANIGLIA	13947	1	13947	1	13947	1	13947	1
27	GIUNTO SALDATO LECCARDA	14813	1	14831	1	5005616	1	5005616	1
28	MONTANTE LATERALE, CROMO	SR-28403	2	SR-28405	2	SR-2266	2	SR-2266	2
	GUIDE SCORRIMENTO PIATTI (SOLO 230 V)	1010880	2	1010813	2	—	—	—	—
29	INTERRUTTORE A LAMELLE, SPORTELLO (QTÀ PER SPORTELLO)	SW-33559	1	SW-33559	1	SW-33559	1	SW-33559	1
30	BOCCOLA, FORO 3/8 DI POLLICE, NERA	BU-3419	1	BU-3419	1	BU-3419	1	BU-3419	1
31	SUPPORTO FILO SONDA	1017495	1	1017495	1	1017495	1	1017495	1
32	MASCHERINA QUADRO	PE-26710	1	PE-26839	1	PE-26713	1	PE-26713	1
33	COMANDO	CC-34194	1	CC-34194	1	CC-34194	1	CC-34194	1
34	DADO, N. 8-32 FILETTATURA FINE STANDARD KEPS ZP	NU-26526	4	NU-26526	4	NU-26526	4	NU-26526	4
35	COPERTURA SUPERIORE	1011946	1	1011872	1	1011534	1	1011534	1
36	VITE, 8-32 X 2, INTAGLIO TESTA CILINDRICA, ACCIAIO 18-8	SC-23154	2	SC-23154	2	SC-23154	2	SC-23154	2
37	VENTOLA, SCATOLA - SOLO 120 V	FA-3973	1	FA-3973	1	FA-3973	1	FA-3973	1
	VENTOLA, SCATOLA	FA-34524	1	FA-34524	1	FA-34524	1	FA-34524	1
38*	PROTEZIONE SENSORE	1493	1	1493	1	1493	1	1493	1
39*	COPERTURA SONDA	5009712	1	5009712	1	5009712	1	5009712	1
40*	BLOCCO MONTAGGIO SENSORE	BK-29605	1	BK-29605	1	BK-29605	1	BK-29605	1
41*	VITE, 6-32 X 1/2 DI POLLICE, CROCE FILETTATURA GROSSA PARTI NON UNIFICATE, PIATTA	SC-2254	2	SC-2254	2	SC-2254	2	SC-2254	2
42*	VITE CROCE 8-32 X 1/4 DI POLLICE	SC-2459	18	SC-2459	20	SC-2459	26	SC-2459	26
43*	VITE, 8-32 X 1/2 DI POLLICE CROCE, S/S	SC-2425	6	SC-2425	6	SC-2425	6	SC-2425	6
44*	SENSORE TEMPERATURA FORNO	SN-33541	1	SN-33541	1	SN-33541	1	SN-33541	1
46*	RONDELLA, PIATTA, M6, DIN 125	WS-22297	2	WS-22297	2	WS-22297	2	WS-22297	2
47*	RONDELLA, M6 GROWER ELASTICA 18-8 ACCIAIO INOSSIDABILE	WS-22302	2	WS-22302	2	WS-22302	2	WS-22302	2

* NON ILLUSTRATO

ASSISTENZA

VISTA ESTERNA PER L'ASSISTENZA - 767, 1000-SK/III (C)

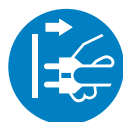
767-SK/III 230 V illustrato



I codici di parte e i disegni sono soggetti a modifica senza preavviso.

** Mostrato con il telaio elettrico prima del 1/5/13

AVVERTENZA



Per prevenire GRAVI LESIONI, MORTE O DANNI ALLE COSE, scollegare SEMPRE l'unità dall'alimentazione elettrica prima di interventi di pulizia o di assistenza.

PERICOLO



METTERE FUORI SERVIZIO O APPORRE UN AVVISO SUL PANNELLO DELL'INTERUTTORE FINCHÉ L'INTERVENTO DI ASSISTENZA NON È TERMINATO.

VISTA ESTERNA PER L'ASSISTENZA - 767, 1000-SK/III

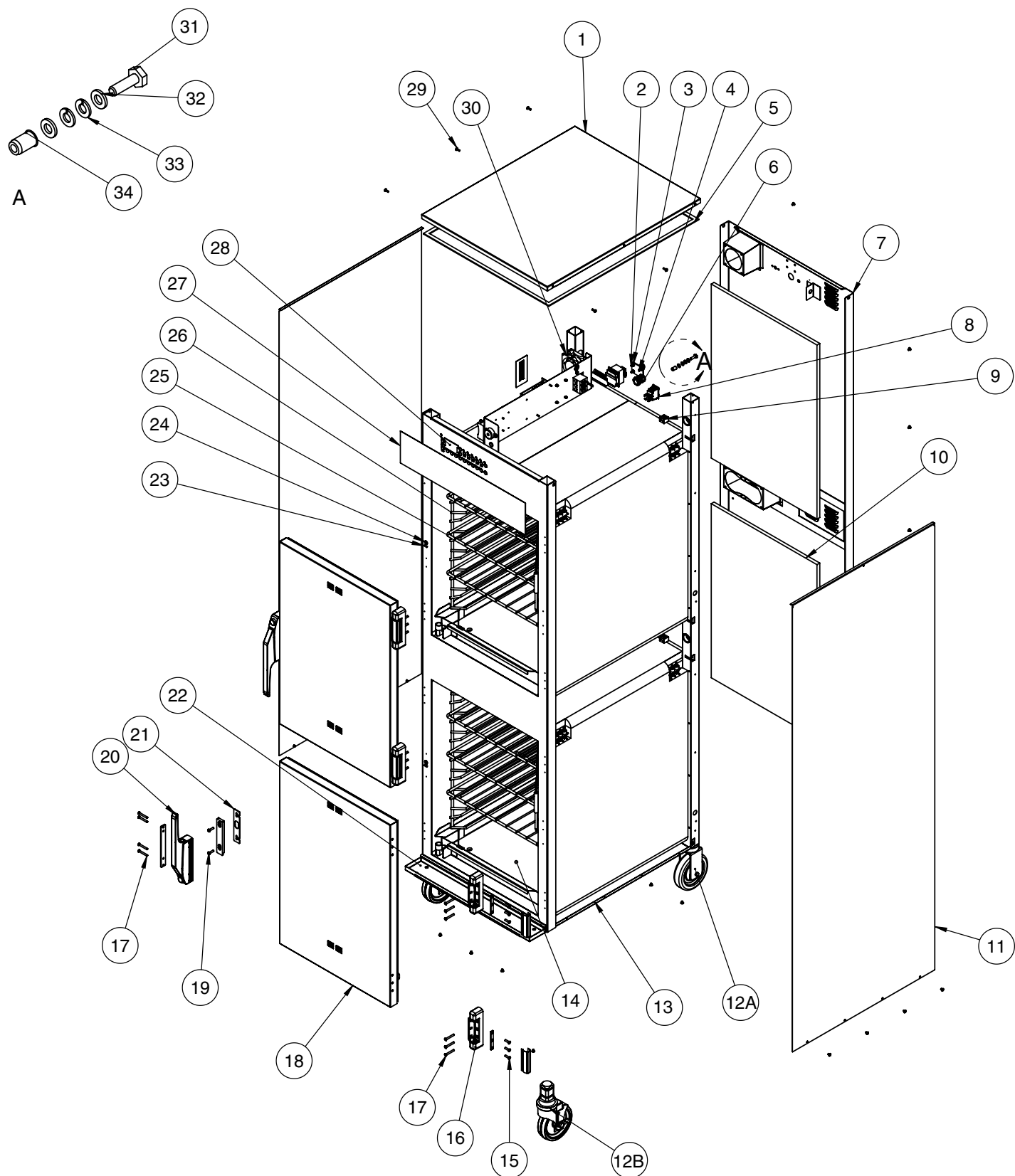


MODELLO >		767-SK/III		1000-SK/III	
ARTICOLO	DESCRIZIONE	CODICE PEZZO	QUANT.	CODICE PEZZO	QUANT.
1	COPERTURA SUPERIORE	1011872	1	1011534	1
2	TERMOSTATO, LIMITE MASSIMO	TT-33476	1	TT-33476	1
3	COPERTURA PROTEZIONE LIMITE MASSIMO	1003936	1	1003936	1
4	GUARNIZIONE, ADESIVO, 0,125 X 0,375 [PIEDI LINEARI]	GS-23622	1	GS-23622	1
5	BOCCOLA, DIRITTA, SCARICO SOLLECITAZIONE	BU-3964	1	BU-3964	1
6	GRUPPO CAVO ALIMENTAZIONE	VEDERE PAGINA 46		VEDERE PAGINA 46	
7	ISOLAMENTO	IN-2003	1	IN-2003	1
8	FINITURA POSTERIORE, PUNTO	5014137	1	5014204	1
9	RIVETTO, CIECO, N. 44, INOSSIDABILE	RI-2100	6	RI-2100	6
10	COPERTURA ELEMENTO	1010409	1	1011813	1
11	INTERRUTTORE, A BILANCIERE, 20 A	SW-34769	1	SW-34769	1
12	PANNELLO LATERALE	5015083	2	5015088	2
13	CONFEZIONE RUOTE	5014422	1	5014422	1
13A	- RUOTA, GAMBO DA 38 mm, FISSA 127 mm	CS-24874	2	CS-24874	2
13B	- RUOTA, GAMBO DA 35 mm, 127 mm GIREVOLE CON FRENO	CS-24875	2	CS-24875	2
13C*	- SPESSORE	1012735	4	1012735	4
14	PANNELLO INFERIORE	1010394	1	1009941	1
15	KIT LECCARDA	5010391	1	5009716	1
	- LECCARDA	1010584	1	1010188	1
	- SUPPORTO LECCARDA	1010585	1	1010189	1
16	COPERTURA CERNIERA	CV-22171	2	CV-22171	2
17	VITE, M5 x 0,8 x 20 mm PIATTA	SC-23868	6	SC-23868	6
18	CERNIERA, OFFSET 35 mm, COPPIA, CROMATA	HG-22338	1	HG-22338	1
19	VITE, MS X 0,8 X 30 mm PIATTA	SC-22853	10	SC-22853	10
20	GRUPPO SPORTELLI, DESTRA	5011828	1	5012859	1
	*GRUPPO SPORTELLI, SINISTRA	5011829	1	5012861	1
	*GUARNIZIONE SPORTELLI	GS-22951	1	GS-22952	1
21	VITE, M5 X 0,8 X 20 mm TESTA CILINDRICA	SC-22779	2	SC-22779	2
22	MANIGLIA, CHIUSURA MAGNETICA OFFSET	HD-27080	1	HD-27080	1
23	SPESSORE, MANIGLIA	13947	1	13947	1
24	GIUNTO SALDATO LECCARDA	14831	1	5005616	1
25	INTERRUTTORE A LAMELLE, SPORTELLI	SW-33559	1	SW-33559	1
26	BOCCOLA, FORO DI 3/8 DI POLLICE, NERA	BU-3419	1	BU-3419	1
27	RIPIANO, A GRIGLIA, INOSSIDABILE	SH-2324	2	SH-2325	2
	*RIPIANO, COSTATI	SH-2743	2	SH-29474	1
28	MONTANTI LATERALI	SR-28405	2	SR-2266	2
	GUIDE SCORRIMENTO PIATTI (SOLO 230 V)	1010813	2	—	—
29	MASCHERINA QUADRO	PE-27178	1	PE-29385	1
30	COMANDO	CC-34194	1	CC-34194	1
31	VITE, HHCS, M6 X 20 mm	SC-22924	1	SC-22924	1
32	RONDELLA, PIATTA, M6, DIN 125	WS-22297	2	WS-22297	2
33	RONDELLA, M6 GROWER ELASTICA 18-8 ACCIAIO INOSSIDABILE	WS-22302	2	WS-22302	2
34	DADO, N. 8-32 FILETTATURA FINE STANDARD KEPS ZP	NU-26526	4	NU-26526	4
35*	BLOCCO SENSORE, TERMINALE, PORCELLANA	BK-33546	1	BK-33546	1
36*	BLOCCO MONTAGGIO SENSORI	BK-24427	1	BK-24427	1
37*	STAFFA, VASSOIO TRUCIOLI	BT-29217	1	BT-29217	1
38*	BOCCOLA, DI 5/8 DI POLLICE A SCATTO, NERA	BU-3611	2	BU-3611	2
39*	GIUNTO DI SALDATURA VASSOIO TRUCIOLI	4652R	1	4652R	1
40*	ELEMENTO AFFUMICATURA: 208-240 V, 230 V	EL-35022	1	EL-35022	1
	ELEMENTO AFFUMICATURA: 120 V	EL-35023	1	EL-35023	1
41*	VENTOLA, SCATOLA, 120 V	FA-3973	1	FA-3973	1
	SCATOLA VENTOLA	FA-34524	1	FA-34524	1
	DADO, INSERTO FILETTATO, M6	NU-22770	1	NU-22770	1
42*	DADO, ESAGONALE 1/4-20, ACCIAIO INOSSIDABILE	NU-2437	2	NU-2437	2
43*	TAPPO, A CUPOLA, FORO 0,187 DI POLLICE	PG-28439	4	PG-28439	4
44*	GRUPPO Sonda, PRODOTTO	PR-36065	1	PR-36065	1
45*	COPERTURA Sonda	5009712	1	5009712	1
46*	SUPPORTO FILO Sonda	1017495	1	1017495	1
47*	PRESA Sonda, PRODOTTO	PR-34705	1	PR-34705	1
48*	VITE, 6-32 x 1/2, CROCE FILETTATURA GROSSA PARTI NON UNIFICATE, PIATTA	SC-2239	2	SC-2239	2
49*	VITE, M4-0.7 X 6 mm CROCE	SC-22271	2	SC-22271	2
50*	VITE, M3 X 0,5 X 16 mm TESTA CILINDRICA	SC-22270	6	SC-22270	6
51*	VITE, 8-32 X 2, INTAGLIO TESTA CILINDRICA, ACCIAIO ARGENTO 18-8	SC-23154	2	SC-23154	2
52*	SENSORE, CAVITÀ	SN-33541	1	SN-33541	1
53*	PROTEZIONE SENSORE	1493	1	1493	1
54*	GIUNTO DI SALDATURA DEL PIATTO RISCALDATORE DELL'AFFUMICATURA	5003782	1	5003782	1

*NON ILLUSTRATO

ASSISTENZA

VISTA ESTERNA PER L'ASSISTENZA - 1200-TH/III **D**



I codici di parte e i disegni sono soggetti a modifica senza preavviso.

** Mostrato con il telaio elettrico prima del 1/5/13

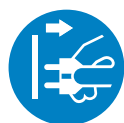
ASSISTENZA

VISTA ESTERNA PER L'ASSISTENZA - 1200-TH/III **D**

ARTICOLO	DESCRIZIONE	CODICE PEZZO	QUANT.	ARTICOLO	DESCRIZIONE	CODICE PEZZO	QUANT.
1	COPERTURA SUPERIORE	1011534	1		- LECCARDA	1010189	1
2	VITE, 10-32 X 1/2, FILETTATURA FINE STANDARD, TESTA PIATTA	SC-23670	4	23	INTERRUTTORE A LAMELLE (QTÀ PER SPORTELLO)	SW-33559	1
3	DADO, 10-32, FILETTATURA FINE STANDARD, ESAGONALE, ACCIAIO DOLCE 18-8	NU-2215	4	24	BOCCOLA, FORO 3/8 DI POLLICE, NERA	BU-3419	1
4	STAFFA, LEGATURA	BT-26884	1	25	RIPIANO, ACCIAIO INOSSIDABILE	SH-2325	6
5	ADESIVO GUARNIZIONE, 0,125 X 0,375	GS-23622	1	26	MONTANTE LATERALE, CROMO	SR-2266	4
6	BOCCOLA, SCARICO SOLLECITAZIONE	BU-3964	1	27	MASCHERINA QUADRO	PE-26714	1
7	FINITURA POSTERIORE, PUNTO	5014268	1	28	COMANDO	CC-34194	1
8	INTERRUTTORE, A BILANCIERE, 125-277 V, 20 A	SW-34769	1	29	VITE, VITE CROCE 8-32 X 1/2 DI POLLICE	SC-2425	6
9	BLOCCO MONTAGGIO SENSORE	BK-29605	1	30	VENTOLA, SCATOLA	FA-34524	2
10	ISOLAMENTO	IN-2003	2	31	VITE, TESTA CILINDRICA ESAGONALE, M6 x 20	SC-22924	1
11	PANNELLO LATERALE	5015105	2	32	RONDELLA, PIATTA, M6, DIN 125	WS-22297	2
12	CONFEZIONE RUOTE	5014421	1	33	RONDELLA, M6 GROWER ELASTICA 18-8 ACCIAIO INOSSIDABILE	WS-22302	2
12A	- RUOTA, 89 mm FISSA	CS-24874	2	34	DADO, INSERTO FILETTATO	NU-22770	1
12B	- RUOTA, 89 mm GIREVOLE CON FRENO	CS-24875	2	35*	PROTEZIONE SENSORE	1493	1
12C*	- SPESSORE	1012735	4	36*	SUPPORTO FILO SONDA	1017495	1
13	PANNELLO INFERIORE	1009941	1	37*	COPERTURA PROTEZIONE MASSIMO	1003936	1
14	GIUNTO SALDATO LECCARDA	5005616	2	38*	COPERTURA SONDA	5009712	1
15	VITE, 10-32 X 3/4 DI POLLICE, FILETTATURA FINE STANDARD, CROCE	SC-2072	12	39*	BLOCCO TERMINALE	BK-33546	2
16	CERNIERA	HG-22338	2	40*	BOCCOLA, SCATTO 1 POLLICE E 1/8	BU-3378	8
	COPERTURA CERNIERA	CV-22171	4	41*	DADO, N. 8-32 FILETTATURA FINE STANDARD KEPS ZP	NU-26526	4
17	VITE, 10-32 x 1-1/2 POLLICI, NF, CROCE	SC-2073	20	42*	SONDA PRODOTTO	PR-36065	1
18	GRUPPO SPORTELLO, APERTURA A DESTRA	5010081	2		SONDA, PRODOTTO (SOLO REGNO UNITO 230 V)	PR-34298	1
	GRUPPO SPORTELLO, CON FINESTRA, DESTRA	5010082	2	43	PRESA SONDA, 2200 mm GRIGLIA	PR-34704	1
	GRUPPO SPORTELLO, SINISTRA	5010071	2	44	PRESA SONDA, 600 mm GRIGLIA	PR-34705	1
	GRUPPO SPORTELLO, CON FINESTRA, SINISTRA	5010076	2	45	VITE, M4-0,7 x 6 mm CROCE	SC-22271	4
	GUARNIZIONE SPORTELLO	GS-22952	2	46	VITE, 6-32 X 1/2 POLLICE, CROCE FILETTATURA GROSSA PARTI NON UNIFICATE, PIATTA	SC-2254	4
19	VITE, 3/4 DI POLLICE, TESTA CILINDRICA	SC-2071	4	47*	8-32 X 2, INTAGLIO TESTA CILINDRICA, ACCIAIO ARGENTO 18-8	SC-23154	4
20	MANIGLIA, CHIUSURA MAGNETICA OFFSET	HD-27080	2	48*	VITE CROCE 8-32 x 1/4 DI POLLICE	SC-2459	22
21	SPESSORE, MANIGLIA	13947	1	49*	SENSORE TEMPERATURA FORNO	SN-33541	2
22	KIT LECCARDA	5009716	1	50*	TERMOSTATO, LIMITE MASSIMO	TT-33476	2
	- SUPPORTO LECCARDA	1010188	1				

* NON ILLUSTRATO

AVVERTENZA



Per prevenire GRAVI LESIONI, MORTE O DANNI ALLE COSE, scollegare SEMPRE l'unità dall'alimentazione elettrica prima di interventi di pulizia o di assistenza.



PERICOLO

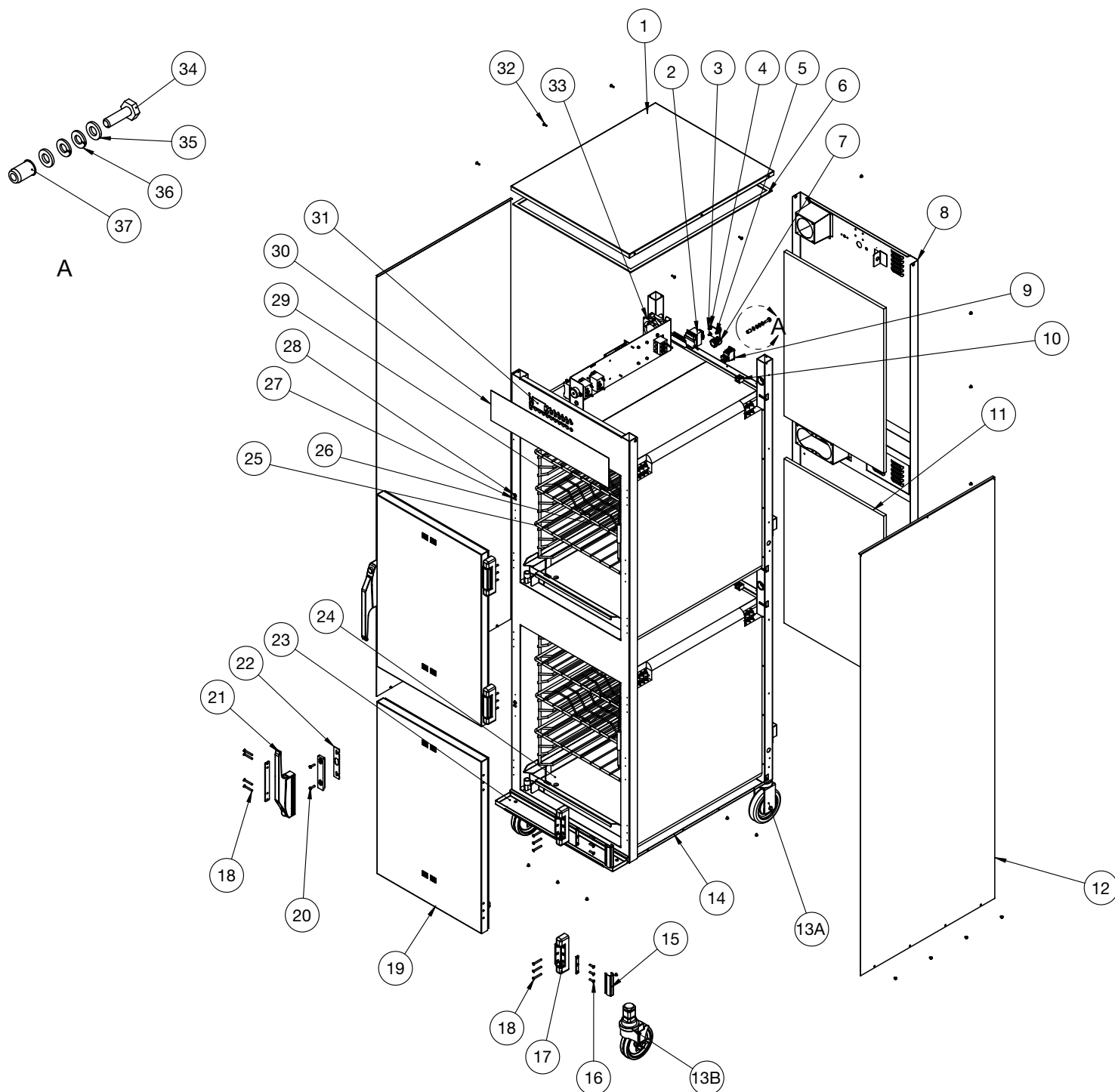


METTERE FUORI SERVIZIO O APPORRE UN AVVISO SUL PANNELLO DELL'INTERRUTTORE FINCHÉ L'INTERVENTO DI ASSISTENZA NON È TERMINATO.

ASSISTENZA

VISTA ESTERNA PER L'ASSISTENZA - 1200, 1767-SK/III (E)

1200-SK/III illustrato



I codici di parte e i disegni sono soggetti a modifica senza preavviso.

** Mostrato con il telaio elettrico prima del 1/5/13

VISTA ESTERNA PER L'ASSISTENZA - 1200, 1767-SK/III

E

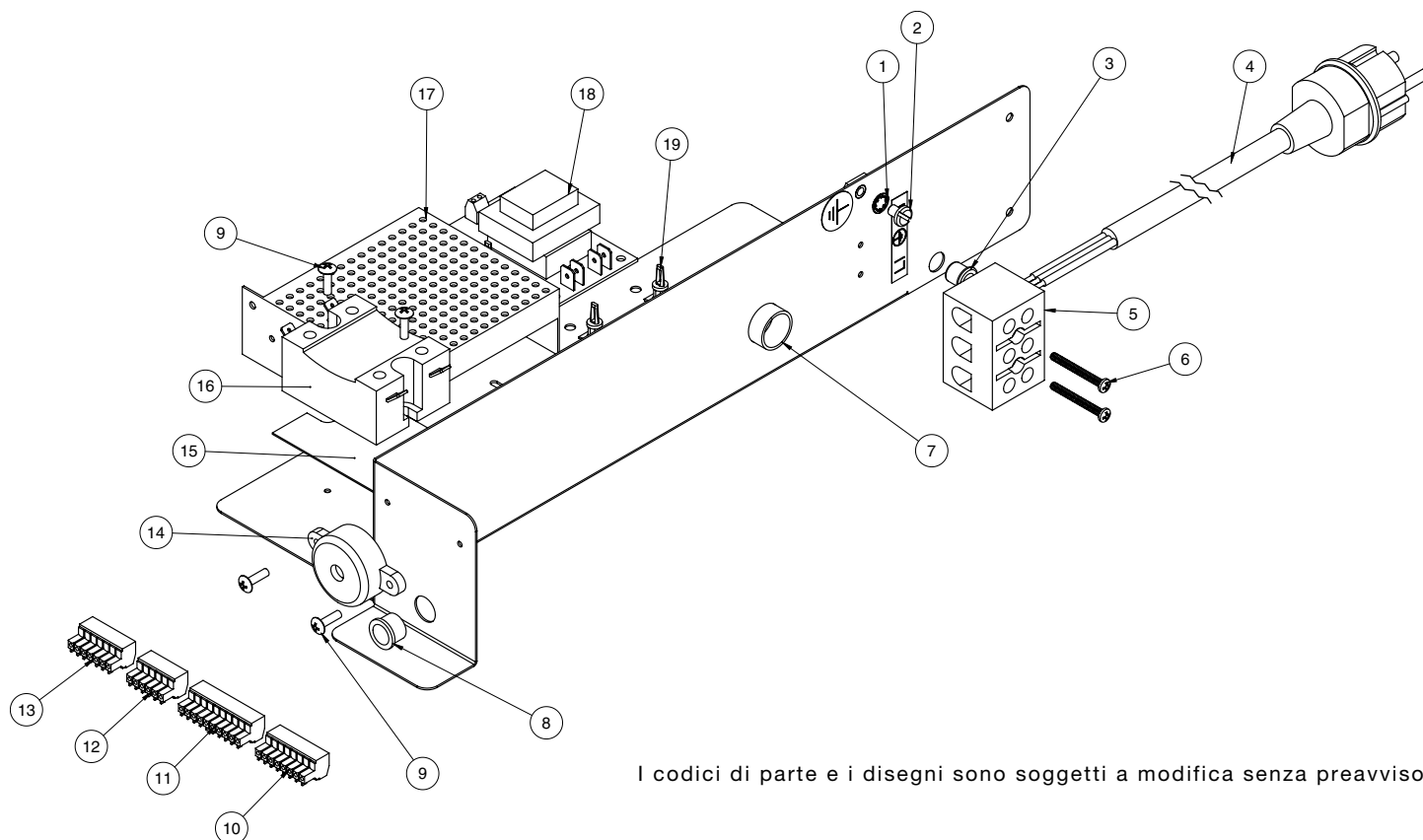
		MODELLO >	1767-SK/III		1200-SK/III	
ARTICOLO	DESCRIZIONE		CODICE PEZZO	QUANT.	CODICE PEZZO	QUANT.
1	COPERTURA SUPERIORE		1011872	1	1011534	1
2	TERMOSTATO, LIMITE MASSIMO		TT-33476	2	TT-33476	2
3	VITE, M5 x 0,8 x 16 mm PIATTA		SC-22281	4	SC-22281	4
4	DADO, CT, M5x0,8 ESAGONALE 18-8		NU-22289	4	NU-22289	4
5	COPERTURA PROTEZIONE LIMITE MASSIMO		1003936	2	1003936	2
6	ADESIVO GUARNIZIONE 0,125 x 0,375 [PIEDI LINEARI]		GS-23622	1	GS-23622	1
7	STAFFA, LEGATURA		BT-26884	1	BT-26884	1
8	FINITURA POSTERIORE, PUNTO		5014223	1	5014293	1
9	INTERRUTTORE, A BILANCIERE, 20 A		SW-34769	1	SW-34769	1
10	BLOCCO SENSORE, TERMINALE, PORCELLANA		BK-33546	2	BK-33546	2
11	ISOLAMENTO		IN-2003	2	IN-2003	2
12	PANNELLO LATERALE		5015102	2	5015105	2
13	CONFEZIONE RUOTE		5014421	1	5014421	1
13A	- RUOTA, GAMBO DA 38 mm, FISSA 127 mm		CS-24874	2	CS-24874	2
13B	- RUOTA, GAMBO DA 38 mm, 127 mm GIREVOLE CON FRENO		CS-24875	2	CS-24875	2
13C*	- SPESSORE		1012735	4	1012735	4
14	PANNELLO INFERIORE		1010394	1	1009941	1
15	COPERTURA CERNIERA		CV-22171	4	CV-22171	4
16	VITE, M5 X 0,8 X 20 mm PIATTA		SC-23868	12	SC-23868	12
17	CERNIERA, OFFSET 35 mm COPPIA, CROMATA		HG-22338	2	HG-22338	2
18	VITE, MS X 0,8 X 30 mm PIATTA		SC-22853	20	SC-22853	20
19	GRUPPO SPORTELLLO, DESTRA		5011828	2	5012859	2
	*GRUPPO SPORTELLLO, SINISTRA		5011829	2	5012861	2
	*GUARNIZIONE SPORTELLLO		GS-22951	2	GS-22952	2
20	VITE, M5 X 0,8 X 20 mm TESTA CILINDRICA		SC-22779	4	SC-22779	4
21	MANIGLIA, CHIUSURA MAGNETICA OFFSET		HD-27080	2	HD-27080	2
22	SPESSORE, MANIGLIA		13947	2	13947	2
23	KIT LECCARDA		5010391	1	5009716	1
	- LECCARDA		1010584	1	1010188	1
	- PORTA-LECCARDA		1010585	1	1010189	1
24	GIUNTO SALDATO LECCARDA		14831	2	5005616	2
25	RIPIANO, A GRIGLIA, INOSSIDABILE		SH-2324	4	SH-2325	4
26	RIPIANO, COSTATI		SH-2743	2	SH-29474	2
27	INTERRUTTORE A LAMELLE, SPORTELLLO		SW-33559	2	SW-33559	2
28	BOCCOLA, FORO DI 3/8 DI POLLICE, NERA		BU-3419	2	BU-3419	2
29	MONTANTI LATERALI		SR-28405	4	SR-2266	4
	GUIDE SCORRIMENTO PIATTI (SOLO 230 V)		1010813	4	—	—
30	MASCHERINA QUADRO		PE-27181	1	PE-29386	1
31	COMANDO		CC-34194	1	CC-34194	1
32	RIVETTO, CIECO, N. 44, INOSSIDABILE		RI-2100	12	RI-2100	12
33	SCATOLA VENTOLA		FA-34524	2	FA-34524	2
34	VITE, A TESTA CILINDRICA ESAGONALE, M6 X 20		SC-22924	1	SC-22924	1
35	RONDELLA, PIATTA, M6, DIN 125		WS-22297	2	WS-22297	2
36	RONDELLA, M6 GROWER ELASTICA 18-8 ACCIAIO INOSSIDABILE		WS-22302	2	WS-22302	2
37	DADO, INSERTO FILETTATO, M6		NU-22770	1	NU-22770	1
38*	STAFFA, VASSOIO TRUCIOLI		BT-29217	2	BT-29217	2
39*	BOCCOLA, DI 5/8 DI POLLICE A SCATTO, NERA		BU-3611	4	BU-3611	4
40*	GIUNTO DI SALDATURA VASSOIO TRUCIOLI		4652R	2	4652R	2
41*	ELEMENTO AFFUMICATURA		EL-35002	2	EL-35002	2
42*	COPERTURA ELEMENTO		1010409	2	1011813	2
43*	DADO, ESAGONALE 1/4-20, ACCIAIO INOSSIDABILE		NU-2437	4	NU-2437	4
44*	DADO, N. 8-32 FILETTATURA FINE STANDARD KEPS ZP		NU-26526	4	NU-26526	4
45*	TAPPO, A CUPOLA, FORO DI 187 POLLICI		PG-28439	4	PG-28439	4
46*	GRUPPO SONDA, PRODOTTO		PR-36065	2	PR-36065	2
47*	COPERTURA SONDA		5009712	2	5009712	2
48*	SUPPORTO FILO SONDA		1017495	2	1017495	2
49*	PRESA SONDA, PRODOTTO		PR-34705	1	PR-34705	1
50*	VITE, 6-32 x 1/2, CROCE FILETTATURA GROSSA PARTI NON UNIFICATE, PIATTA		SC-2239	4	SC-2239	4
51*	VITE, M4-0.7 x 6 mm CROCE		SC-22271	4	SC-22271	4
52*	VITE, 8-32 x 2, INTAGLIO TESTA CILINDRICA, ACCIAIO ARGENTO 18-8		SC-23154	4	SC-23154	4
53*	VITE, M3 x 0,5 x 16 mm TESTA CILINDRICA		SC-22270	6	SC-22270	6
54*	SENSORE, CAVITÀ		SN-33541	2	SN-33541	2
55*	PROTEZIONE SENSORE		1493	1	1493	1
56*	BLOCCO MONTAGGIO SENSORI		BK-24427	2	BK-24427	2
57*	GIUNTO DI SALDATURA DEL PIATTO RISCALDATORE DELL'AFFUMICATURA		5003782	2	5003782	2

*NON ILLUSTRATO

ASSISTENZA

COMPONENTI ELETTRONICI - 300-TH/III

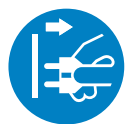
230 V illustrato



I codici di parte e i disegni sono soggetti a modifica senza preavviso.

ARTICOLO	DESCRIZIONE	CODICE PEZZO	QUANT.	ARTICOLO	DESCRIZIONE	CODICE PEZZO	QUANT.
1	RONDELLA, A STELLA, DI SICUREZZA	WS-2467	1	9	VITE, 6-32 X 1/2 POLLICE NC CROCE SOSTEGNO	SC-2472	6
2	VITE, 10-32 X 1/4 DI POLLICE, TESTA CILINDRICA RETTIFICATA	SC-2190	1	10	CONNETTORE, 6 PIEDINI	CR-33719	1
3	BOCCOLA, FORO DI 3/8 DI POLLICE, NERA	BU-3419	1	11	CONNETTORE, 10 PIEDINI	CR-33717	1
4	GRUPPO CAVO ALIMENTAZIONE 120 V	CD-3397	1	12	CONNETTORE, 7 PIEDINI	CR-33762	1
	230 V (CEE 7/7)	CD-3922	1	13	CONNETTORE, 8 PIEDINI	CR-33761	1
	230 V (CH2-16P)	CD-36231	1	14	CICALINO	BP-3567	1
	230 V (BS1363)	CD-33925	1	15	DISSIPATORE DI CALORE	HE-33926	1
5	BLOCCO TERMINALE	BK-3019	1	16	RELÈ	RL-33829	1
6	VITE, 6-32 X 1 POLLICE E 1/4, TESTA CILINDRICA	SC-2365	2	17	SCHEDA, ALIMENTATORE	BA-36144	1
7	BOCCOLA, FORO, 3/4 DI POLLICE	BU-3008	1	18	SCHEDA, MONITORAGGIO TENSIONE	BA-33764	1
8	BOCCOLA, FORO, 1/2 POLLICE	BU-3006	1	19	DISTANZIATORE, MONTATURA CHIUSURA	SP-33832	4

AVVERTENZA



Per prevenire GRAVI LESIONI, MORTE O DANNI ALLE COSE, scollegare SEMPRE l'unità dall'alimentazione elettrica prima di interventi di pulizia o di assistenza.

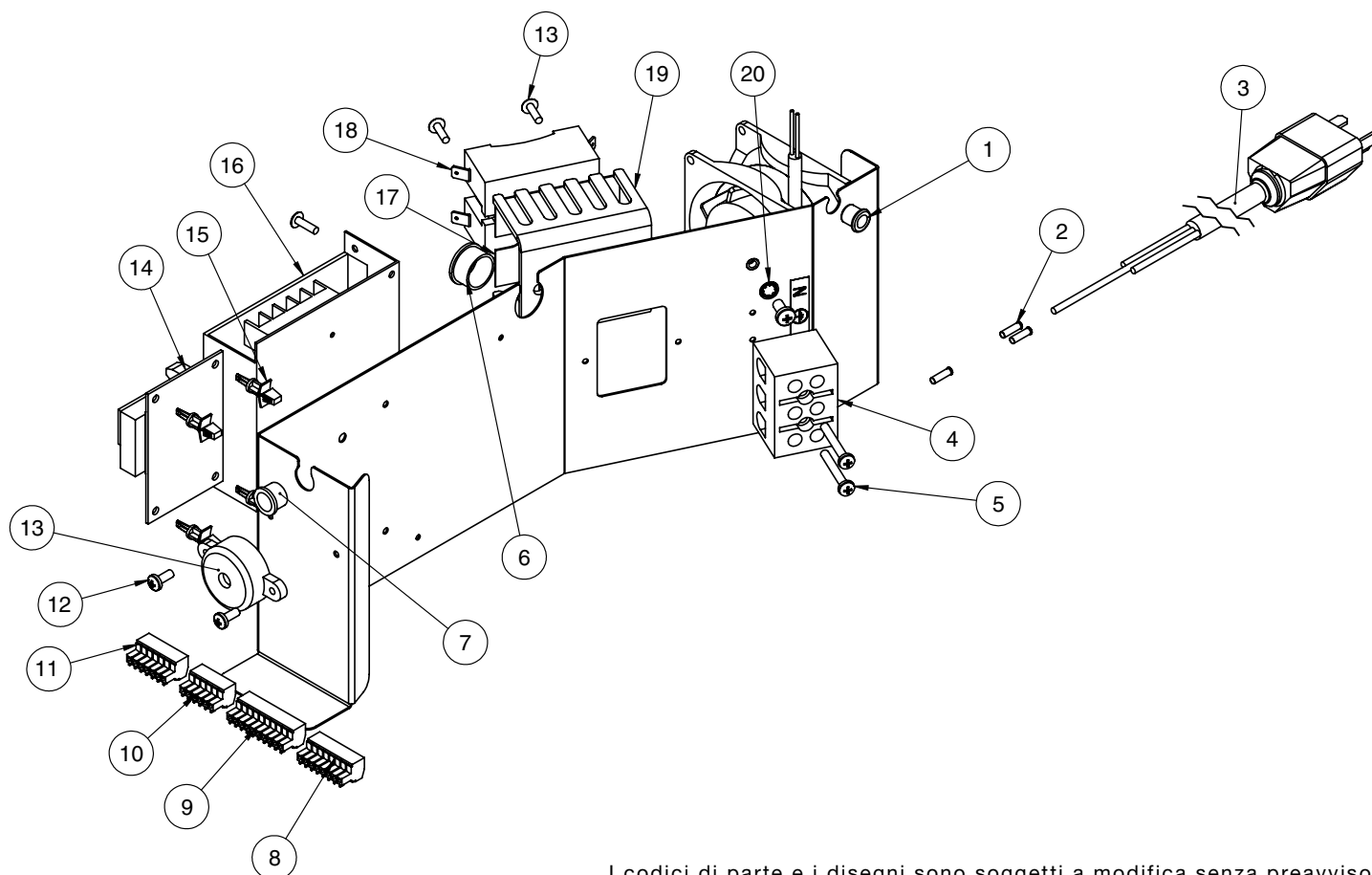
PERICOLO



METTERE FUORI SERVIZIO O APPORRE UN AVVISO SUL PANNELLO ALL'INTERRUTTORE FINCHÉ L'INTERVENTO DI ASSISTENZA NON È TERMINATO.

ASSISTENZA

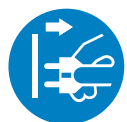
COMPONENTI ELETTRONICI - 500-TH/III



I codici di parte e i disegni sono soggetti a modifica senza preavviso.

ARTICOLO	DESCRIZIONE	CODICE PEZZO	QUANT.	ARTICOLO	DESCRIZIONE	CODICE PEZZO	QUANT.
1	BOCCOLA, FORO DI 3/8 DI POLLICE, NERA	BU-3419	1	9	CONNETTORE, 10 PIEDINI	CR-33717	1
2	CONNETTORE, N. 12 A GHIERA	CR-34830	3	10	CONNETTORE, 7 PIEDINI	CR-33762	1
3	GRUPPO CAVO ALIMENTAZIONE 120 V	CD-3397	1	11	CONNETTORE, 8 PIEDINI	CR-33761	1
	230 V (CEE 7/7)	CD-3922	1	12	VITE, 6-32 x 1/2 POLLICE NC CROCE SOSTEGNO	SC-2472	6
	230 V (CH2-16P)	CD-36231	1	13	CICALINO	BP-3567	1
	230 V (BS1363)	CD-33925	1	14	SCHEDA, MONITORAGGIO TENSIONE	BA-33764	1
	230 V (AS/NZS 3112)	CD-38149	1	15	DISTANZIATORE, MONTATURA CHIUSURA	SP-33832	4
4	T-BLOCSSK	BK-3019	1	16	SCHEDA, ALIMENTATORE	BA-36144	1
5	VITE, 6-32 x 1 POLLICE E 1/4, TESTA CILINDRICA	SC-2365	2	17	DISSIPATORE DI CALORE	HE-33926	1
6	BOCCOLA, FORO 3/4 DI POLLICE	BU-3008	1	18	RELÈ	RL-33829	1
7	BOCCOLA, FORO, 1/2 POLLICE	BU-3006	1	19	DISSIPATORE DI CALORE, BASE	1014450	1
8	CONNETTORE, 6 PIEDINI	CR-33719	1	20	RONDELLA DI SICUREZZA A STELLA	WS-2467	1

AVVERTENZA



Per prevenire GRAVI LESIONI, MORTE O DANNI ALLE COSE, scollegare SEMPRE l'unità dall'alimentazione elettrica prima di interventi di pulizia o di assistenza.

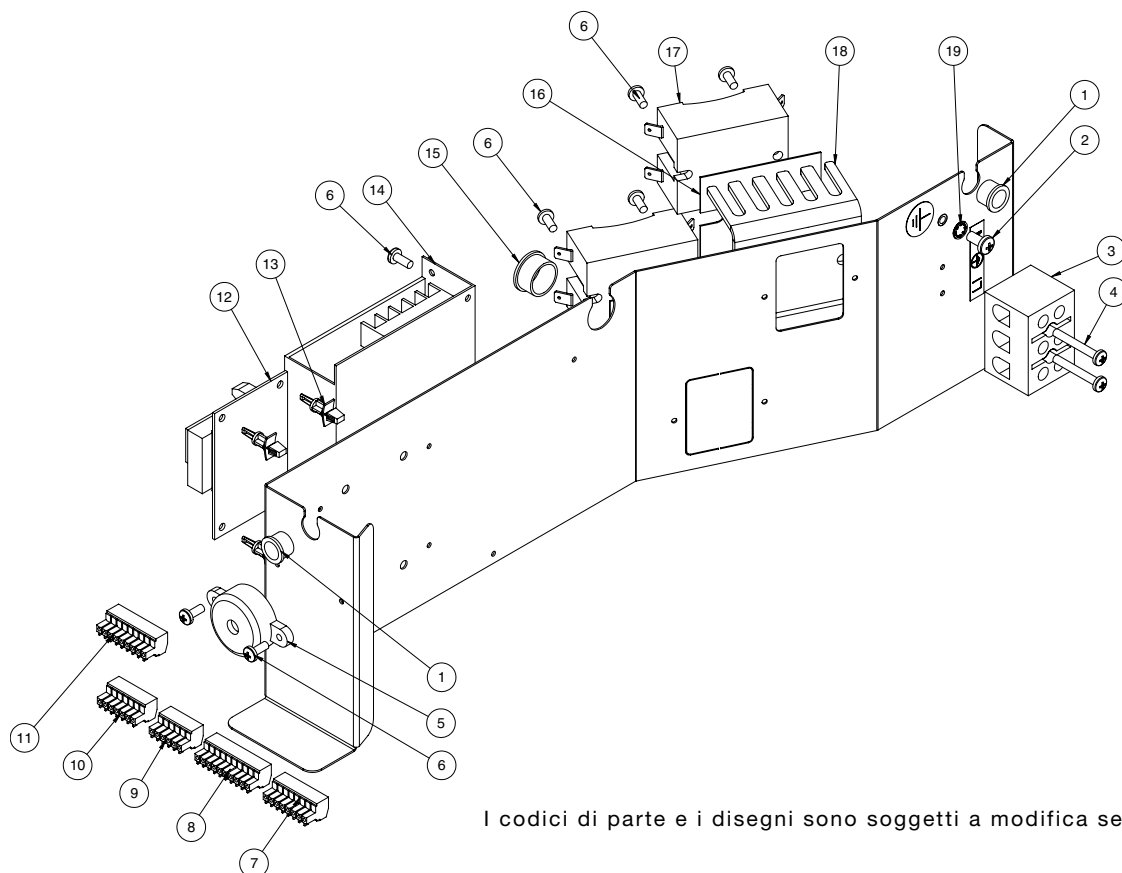
PERICOLO



METTERE FUORI SERVIZIO O APPORRE UN AVVISO SUL PANNELLO ALL'INTERRUTTORE FINCHÉ L'INTERVENTO DI ASSISTENZA NON È TERMINATO.

ASSISTENZA

COMPONENTI ELETTRONICI - 750, 1000, 1200-TH/III 1200-TH/III 230 V illustrato



I codici di parte e i disegni sono soggetti a modifica senza preavviso.

ARTICOLO	DESCRIZIONE	CODICE PEZZO	QUANT.	ARTICOLO	DESCRIZIONE	CODICE PEZZO	QUANT.
1	BOCCOLA, FORO, 1/2 POLLICE	BU-3006	1	15	BOCCOLA, SCATTO 3/4 DI POLLICE, BIANCA	BU-3008	1
2	VITE, M5 x 0,8 x 10 mm TESTA CILINDRICA	SC-22766	1	16	CUSCINO DISSIPATORE CALORE	HE-33926	1**
3	BLOCCO TERMINALE	BK-3019	1	17	RELÈ	RL-33829	1**
4	VITE, M4 X 0,7 X 30 mm TESTA CILINDRICA	SC-29276	2	18	DISSIPATORE DI CALORE, BASE SSR	1014450	1**
5	CICALINO	BP-3567	1	19	RONDELLA DI SICUREZZA A STELLA	WS-2467	1
6	VITE, M4 x 0,7 x 10 mm TESTA CILINDRICA	SC-22273	8	21*	SET CAVO ALIMENTAZIONE 120 V (NEMA 5-20)	CD-3397	1
7	CONNETTORE, 6 PIEDINI	CR-33719	1		230 V (CEE 7/7)	CD-3922	1
8	CONNETTORE, 10 PIEDINI	CR-33717	1		230 V (CH2-16P)	CD-36231	1
9	CONNETTORE, 7 PIEDINI	CR-33762	1		230 V (BS1363)	CD-33925	1
10	CONNETTORE, 8 PIEDINI	CR-33761	1		230 V (AS/NZS 3112)	CD-38149	1
11	CONNETTORE, 9 PIEDINI, SOLO 1200-TH/III	CR-33718	1	22*	CONNETTORE, N. 12, A GHIERA	CR-34830	3
12	SCHEDA, MONITORAGGIO TENSIONE	BA-33764	1	23*	KIT ASSISTENZA - 1 SCOMPARTO TH/III	5016623	1
13	DISTANZIATORE, MONTATURA CHIUSURA	SP-33832	4		KIT ASSISTENZA - 2 SCOMPARTO TH/III	5016625	1
14	SCHEDA, ALIMENTATORE	BA-36144	1				

**PER SCOMPARTO

* NON ILLUSTRATO

AVVERTENZA



Per prevenire GRAVI LESIONI, MORTE O DANNI ALLE COSE, scollegare SEMPRE l'unità dall'alimentazione elettrica prima di interventi di pulizia o di assistenza.

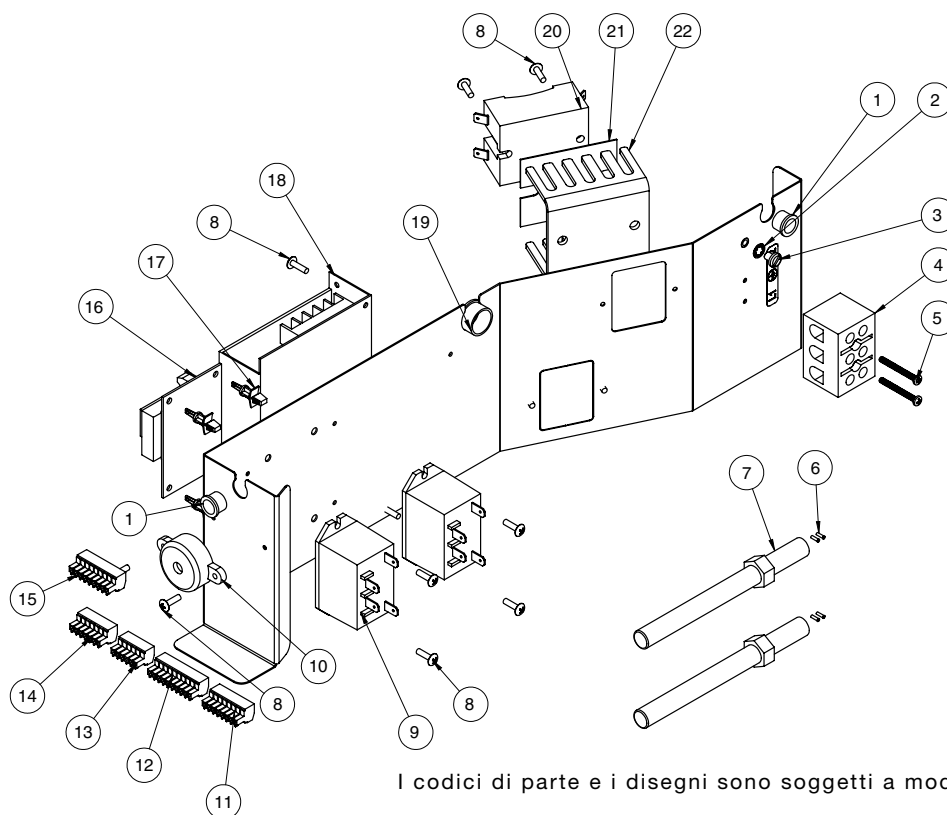
PERICOLO



METTERE FUORI SERVIZIO O APPORRE UN AVVISO SUL PANNELLO DELL'INTERRUTTORE FINCHÉ L'INTERVENTO DI ASSISTENZA NON È TERMINATO.

ASSISTENZA

COMPONENTI ELETTRONICI - 767, 1000, 1200, 1767-SK/III 1767-SK/III 208-240 V illustrato



I codici di parte e i disegni sono soggetti a modifica senza preavviso.

ARTICOLO	DESCRIZIONE	CODICE PEZZO	QUANT.	ARTICOLO	DESCRIZIONE	CODICE PEZZO	QUANT.
1	BOCCOLA, FORO DI 1/2 POLLICE	BU-3006	1	16	SCHEDA, MONITORAGGIO TENSIONE	BA-33764	1
2	RONDELLA DI SICUREZZA A STELLA	WS-2467	1	17	DISTANZIATORE, MONTATURA CHIUSURA	SP-33832	4
3	VITE, 10-32 X 1/4 DI POLLICE, TESTA CILINDRICA RETTIFICATA	SC-2190	1	18	SCHEDA, ALIMENTATORE	BA-36144	1
4	BLOCCO TERMINALE	BK-3019	1	19	BOCCOLA, SCATTO 3/8 DI POLLICE, BIANCA	BU-3008	1
5	VITE, 6-32 X 1 POLLICE E 1/4, TESTA CILINDRICA	SC-2365	2	20	RELÈ, MONOPOLARE A UNA VIA, 30 A 277 V C.A. 12 V C.C.	RL-33558	1**
6	CONNETTORE, BUSSOLA N. 18	CR-34827	2**	21	CUSCINO DISSIPATORE CALORE, RELÈ	HE-33926	1**
7	ELEMENTO AFFUMICATURA, 208-240 V, 230 V	EL-35022	1**	22	DISSIPATORE DI CALORE, BASE SSR	1014450	1**
	ELEMENTO AFFUMICATURA, 120 V	EL-25023	1**	23*	SET CAVO ALIMENTAZIONE 120 V (NEMA 5-20)	CD-3397	1
8	VITE, CROCE 6-32 X 1/2 POLLICE, SOSTEGNO	SC-2472	12		230 V (CEE 7/7)	CD-3922	1
9	RELÈ, 230 V, 25 A	RL-33829	1**		230 V (CH2-16P)	CD-36231	1
10	CICALINO	BP-3567	1		230 V (BS1363)	CD-33925	1
11	CONNETTORE, 6 PIEDINI	CR-33719	1		230 V (AS/NZS 3112)	CD-38149	1
12	CONNETTORE, 10 PIEDINI	CR-33717	1	24*	CONNETTORE, N. 12, A GHIERA	CD-34830	3
13	CONNETTORE, 7 PIEDINI	CR-33762	1	25*	KIT ASSISTENZA - 1 SCOMPARTI SK/III	5016624	1
14	CONNETTORE, 8 PIEDINI	CR-33761	1		KIT ASSISTENZA - 2 SCOMPARTI SK/III	5016626	1
15	CONNETTORE, 9 PIEDINI	CR-33718	1				

**PER SCOMPARTO

* NON ILLUSTRATO

AVVERTENZA



Per prevenire GRAVI LESIONI, MORTE O DANNI ALLE COSE, scollegare SEMPRE l'unità dall'alimentazione elettrica prima di interventi di pulizia o di assistenza.

PERICOLO



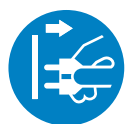
METTERE FUORI SERVIZIO O APPORRE UN AVVISO SUL PANNELLO DELL'INTERRUTTORE FINCHÉ L'INTERVENTO DI ASSISTENZA NON È TERMINATO.

ASSISTENZA

KIT RISCALDAMENTO CAVO

KIT RISCALDAMENTO CAVO > (UN KIT RICHIESTO PER SCOMPARTO)		#4880 (500)	#4881 (750, 1000, 1200, 1767)	#4880 SOLO REGNO UNITO (1200) 4900 W
ARTICOLO	DESCRIZIONE	QUANT.	QUANT.	QUANT.
CB-3045	ELEMENTO DI RISCALDAMENTO CAVO	40,8 m	64 m	40,8 m
CR-3226	CONNETTORE ANELLO	4	12	4
IN-3488	ANGOLO ISOLAMENTO	305 mm	305 mm	305 mm
BU-3105	BOCCOLA SPALLA	4	12	4
BU-3106	BOCCOLA COPPA	4	12	4
ST-2439	TERMINALE	4	12	4
NU-2215	DADO ESAGONALE	8	24	8
SL-3063	MANICOTTO ISOLAMENTO	4	12	4
TA-3540	NASTRO ELETTRICO	1 ROTOLO	1 ROTOLO	1 ROTOLO

AVVERTENZA



Per prevenire GRAVI LESIONI, MORTE O DANNI ALLE COSE, scollegare SEMPRE l'unità dall'alimentazione elettrica prima di interventi di pulizia o di assistenza.



PERICOLO

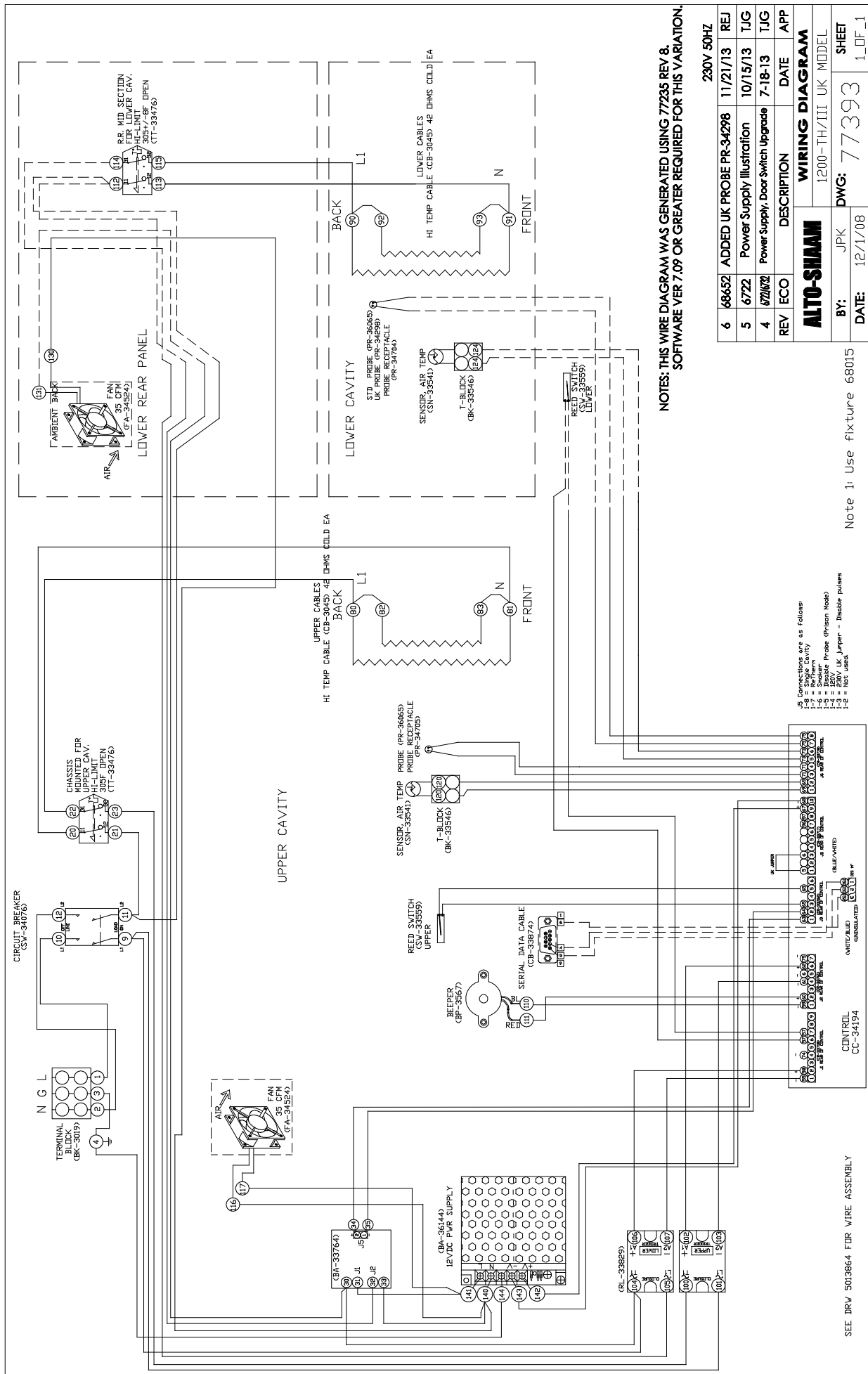


METTERE FUORI SERVIZIO O APPORRE UN AVVISO SUL PANNELLO DELL'INTERRUTTORE FINCHÉ L'INTERVENTO DI ASSISTENZA NON È TERMINATO.

DATA LOGGER HACCP (OPZIONE)

ARTICOLO	DESCRIZIONE	QUANT.
5015562	DATA LOGGER HACCP, KIT DI RETROFIT	1
CC-37264	— DATA LOGGER HACCP*	1
5014750	PACCHETTO HACCP CON PORTA USB	1
CB-34893	— TAPPO, USB SCHERMATO IMPERMEABILE	1
CB-34894	— CAVO USB A TENUTA D'ACQUA SCHERMATO	1

* CC-37264 può essere ordinato come articolo a parte per unità già dotate del kit Data Logger installato.



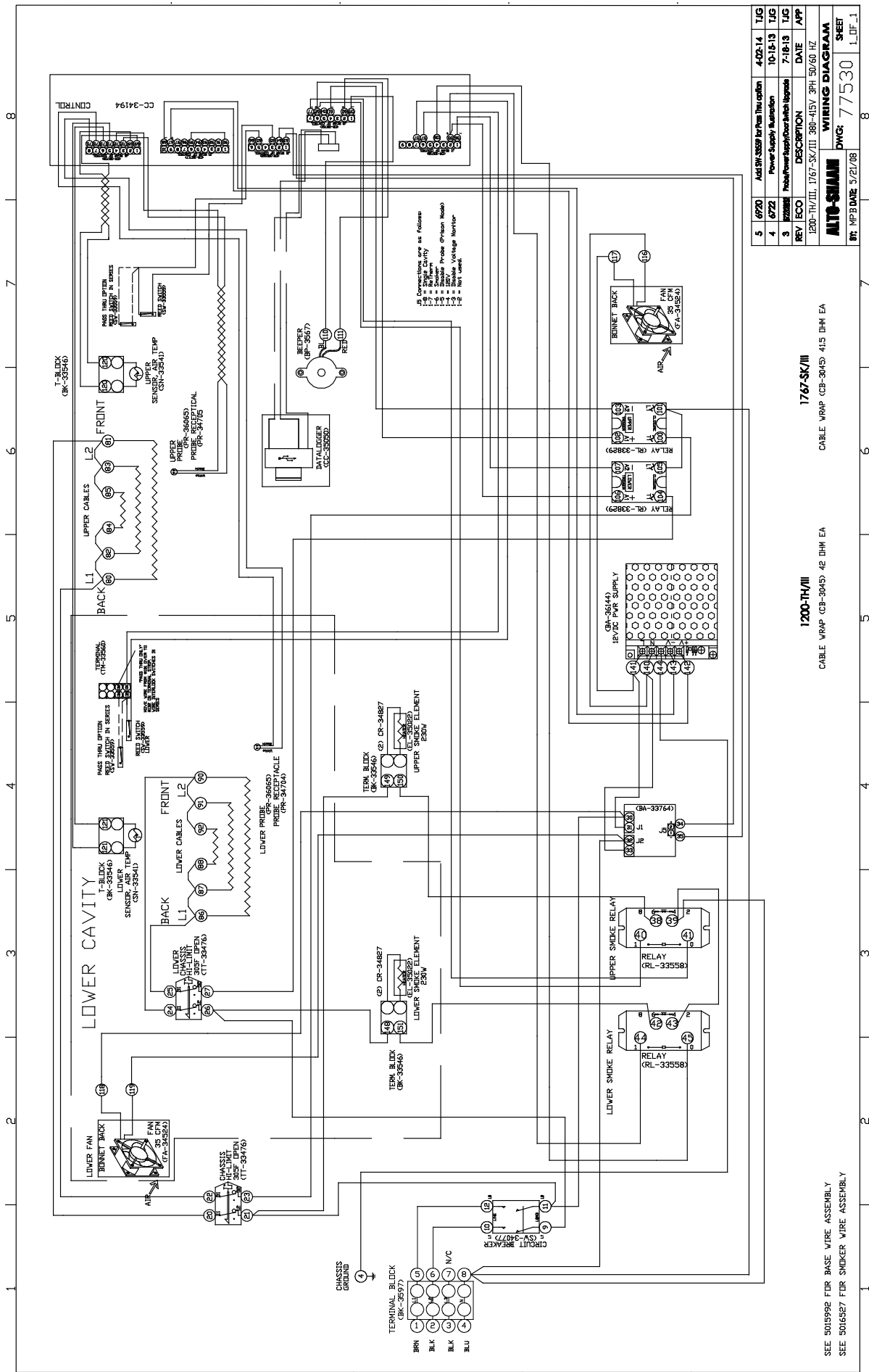
NOTES: THIS WIRE DIAGRAM WAS GENERATED USING 77235 REV 8.
SOFTWARE VER 7.09 OR GREATER REQUIRED FOR THIS VARIATION.

6	68652	ADDED UK PROBE PR-34298	11/21/13	REJ
5	6722	Power Supply Illustration	10/15/13	TJG
4	67202	Power Supply, Door Switch Upgrade	7-18-13	TJG
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
ALTO-SHAM				
1200-TH/III UK MODEL				
BY:	JPK	DWG:	77393	SHEET
DATE:	12/1/08			1 OF 1

Note 1: Use fixture 68015

Connections are as follows:
 Blue = Neutral (N)
 Green = Earth (G)
 Red = Live (L)
 Yellow = Discrete Probe (Prison Mode)
 Blue = 230V UK Jumper - Disable pulses
 Blue = Not used

SEE DRV 5013864 FOR WIRE ASSEMBLY



5	6720	Add SW-5529 for Pin Thru option	4-02-14	T/G
4	6720	Power Supply Installation	10-15-13	T/G
3	1767	Pin/Power Supply/Power Switch Upgrade	7-18-13	T/G
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
1200-TH/III	1767-SK/III	380-415V 3PH 50/60 HZ		
WIRING DIAGRAM				
DWG: 77530			SHEET	
BY: MP DATE: 5/21/08			LDF: 1	

1767-SK/III

1200-TH/III

CABLE WRAP (CB-3043) 41.5 DIM EA

CABLE WRAP (CB-3043) 42 DIM EA

SEE 5015992 FOR BASE WIRE ASSEMBLY
SEE 5016827 FOR SMOKE WIRE ASSEMBLY

VERIFICA DEI DANNI CAGIONATI DAL TRASPORTO e PROCEDURA DI RECLAMO



Tutti i macchinari Alto-Shaam sono venduti franco bordo presso il punto di spedizione e una volta accettati dalle mani del vettore diventano proprietà del destinatario.

Qualora si verifichi un danno durante la spedizione, non mettere in uso l'apparecchio fino a che il danno non sia stato esaminato da un tecnico di assistenza autorizzato Alto-Shaam.

La responsabilità per eventuali danni riportati ai macchinari va ricercata in collaborazione con il vettore.

In questo caso, infatti, si presume che il vettore sia responsabile del corretto trasporto della merce, a meno

che non sia possibile provare eventuali negligenze.

1. Eseguire immediatamente un controllo quando il macchinario è ancora sul veicolo oppure immediatamente dopo che è stato depositato nella piazzola di scarico. Non attendere l'immagazzinamento del macchinario.
2. Non firmare la bolla di accompagnamento o la ricevuta di trasporto finché non è stata effettuata un'ispezione appropriata di tutta la merce ricevuta.
3. Annotare tutti i danni eventualmente arrecati agli imballaggi direttamente sulla bolla di accompagnamento del vettore.
4. Accertarsi che il conducente firmi la ricevuta. Se rifiuta di firmare, segnalare questo rifiuto sulla ricevuta.
5. Se il conducente rifiuta di procedere all'ispezione, annotare sulla bolla di accompagnamento la seguente dicitura:
Il conducente rifiuta di acconsentire alla verifica di eventuali danni all'apparecchiatura.
6. Chiamare immediatamente gli uffici del vettore subito dopo aver rilevato eventuali danni e richiedere un'ispezione. Inviare a mezzo raccomandata con ricevuta di ritorno una conferma scritta della richiesta recante la data, l'ora e il nome della persona interpellata.
7. Conservare tutti gli imballaggi e le apparecchiature trasportate per l'ispezione successiva del vettore.
8. Presentare immediatamente un reclamo scritto al vettore e allegare copia di tutti i documenti a supporto.

Da parte nostra, continueremo a fornire tutta l'assistenza possibile ai nostri clienti nella raccolta dei reclami correttamente presentati e attivamente perseguiti. Tuttavia, non possiamo presentare alcuna richiesta di indennizzo per conto dei nostri clienti, né assumerci la responsabilità degli eventuali reclami o accettare deduzioni di pagamento per tali reclami.

GARANZIA LIMITATA

Alto-Shaam, Inc. garantisce solo all'acquirente originale che i pezzi che eventualmente si dimostrassero difettosi per materiale o lavorazione saranno, a discrezione di Alto-Shaam sostituiti con un pezzo nuovo o restaurato.

La durata della garanzia dei pezzi originali è come segue:

Per il compressore di refrigerazione negli Alto-Shaam Quickchillers™, cinque (5) anni a decorrere dalla data di installazione dell'apparecchio.

Per l'elemento riscaldante sui forni Halo Heat® per cucinare e per mantenimento, fino a quando l'acquirente originale è in possesso del forno. Questo esclude l'apparecchio di solo mantenimento.

Per tutti gli altri pezzi originali, la prima scadenza che si verifica tra un (1) anno dalla data di installazione dell'apparecchio o quindici (15) mesi dalla data di spedizione.

Per il periodo di garanzia sulla lavorazione, la prima scadenza che si verifica tra un (1) anno dalla data di installazione o quindici (15) mesi dalla data di spedizione.

Alto-Shaam sosterrà normali spese di manodopera prestata durante le normali ore di lavoro, escluso aliquote per straordinari, festività o eventuali compensi supplementari.

Per avere validità, una richiesta di intervento in garanzia deve essere inoltrata durante il periodo dell'applicabile garanzia. La presente garanzia non è trasferibile.

NON SONO COPERTI DA GARANZIA:

1. Taratura.
2. Sostituzione di lampadine, guarnizioni degli sportelli e/o sostituzione del vetro per danni di qualsiasi tipo.
3. Danni alle apparecchiature provocati da incidenti, spostamento, installazione non appropriata o alterazione.
4. Apparecchi utilizzati in condizioni di abuso, uso improprio, incuria o in condizioni anormali, compresi, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, gli apparecchi soggetti a prodotti chimici troppo forti o inappropriati, inclusi, a titolo esplicativo ma non esaustivo, i composti contenenti cloruro o sale quaternario, la scarsa qualità dell'acqua e gli apparecchi senza numero di serie o con numero di serie modificato.
5. Danni provocati dalla scarsa qualità dell'acqua, dalla manutenzione inadeguata dei generatori di vapore e/o da superfici rovinate dalla scarsa qualità dell'acqua. Il proprietario e/o il tecnico sono responsabili della qualità dell'acqua e della manutenzione necessaria per apparecchi che generano vapore.
6. Danni provocati dall'uso di detersivi diversi da Combitherm® Cleaner di Alto-Shaam, ivi compresi a titolo esemplificativo ma non esaustivo, danni provocati dall'uso di cloro o di altri pericolosi agenti chimici. **Sui forni Combitherm® è fortemente consigliato l'uso di Combitherm® Cleaner di Alto-Shaam.**
7. Qualunque perdita o danno risultanti da malfunzionamento, inclusi predite di prodotti, prodotti alimentari, reddito o danni consequenziali o incidentali di qualsiasi tipo.
8. Apparecchiature modificate in qualsiasi modo dal modello originale, sostituzione di parti diverse da quelle autorizzate, rimozione di parti, compresi i piedini, o aggiunta di parti.

La garanzia è esclusiva e sostituisce tutte le altre garanzie, espresse o implicite, comprese tra le altre la garanzia di commerciabilità e di idoneità per uno scopo particolare. Alto-Shaam non assume in nessun caso alcuna responsabilità per il mancato utilizzo, la perdita di ricavo o di profitto, o perdita di prodotto, o per gli eventuali danni indiretti, speciali, incidentali o derivanti. Nessuno, al di fuori di una persona incaricata da Alto-Shaam, Inc., è autorizzato a modificare la presente garanzia o ad assumerne la responsabilità per conto di Alto-Shaam in relazione alle apparecchiature Alto-Shaam.



Data di entrata in vigore: 1 novembre 2012