

Oven voor koken, warmhouden en roken Deluxe Control



Model:

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



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

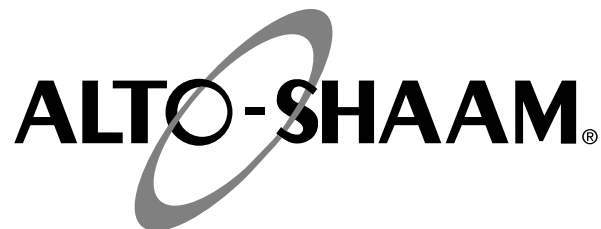
W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450
Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 U.S.A.

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



Raadpleeg instructies
voor installatie en
gebruik.





Aflevering	1
Uitpakken	1
Veiligheidsprocedures en voorzorgsmaatregelen	2-3

Installatie

Installatievereisten	4
Vereiste speling	4
Maattekeningen, gewichten & inhoud	5-9
Opties en accessoires	10-11
Stapelconfiguraties	12
Waterpas zetten	13
Bevestigingseisen - mobiele apparatuur	13
Installeren lekbak	14
Elektrische specificaties	15-16

Bedieningsinstructies

Informatie gebruikersveiligheid	17
Opstarten	17
Akoestische signalen	17
Bedieningsfuncties	18
Instructies koken, warmhouden, roken	19
Kenmerken & functies bediening	20-21
Instructies bij roken	22
Gebruikersopties	23
HACCP	24
Algemene richtlijnen warm houden	25

Onderhoud en reiniging

Beschermen van roestvrijstalen oppervlakken	26
Reinigingsmiddelen	26
Reinigingsmaterialen	26
Onderhoud apparatuur	27
Dagelijkse reiniging	27
Reinigen deurventilatie	28
Controleren algemene conditie van de oven	28
Dagelijks reinigen van de pen	28

Hygiëne

Hygiëne/veiligheid voedsel	29
Interne voedseltemperaturen	29

Service

Problemen oplossen - Storingscodes	30
Problemen elektrische onderdelen oplossen	31
Service-overzicht & onderdelen buitenzijde	32-41
Overzicht & onderdelen elektrische onderdelen	42-45
HACCP Data Logger service-onderdelen (optie)	46
Kabelverwarmingssets	46

Bedradingsschema's

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

Garantie

Transportschade en claims	Achterzijde
Beperkte garantie	Achterzijde

AFLEVERING

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

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

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

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

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

SERIENUMMER IS VEREIST BIJ ALLE VERZOEKEN

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

Model: _____

Serienummer: _____

Gekocht van: _____

Datum installatie: _____ Spanning: _____

WAARSCHUWING

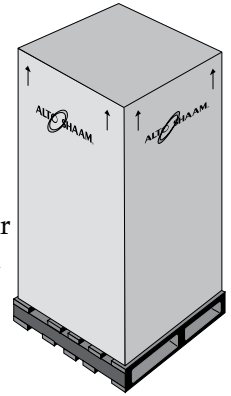


Apparaat en accessoires kunnen zwaar zijn. Gebruik om ernstig letsel te voorkomen, **ALTIJD** een voldoende aantal geschoolde en ervaren werknemers bij het verplaatsen of nivelleren van het apparaat en het hanteren van accessoires.

UITPAKKEN

- Neem het apparaat voorzichtig uit de doos of krat.

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



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

OMGEVINGSOMSTANDIGHEDEN

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

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

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

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



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

GEVAAR



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

WAARSCHUWING



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

VOORZICHTIG



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

VOORZICHTIG

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

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



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



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

EXTRA VEILIGHEIDSPROCEDURES EN VOORZORGSMAATREGELEN

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

WAARSCHUWING



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

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

WAARSCHUWING



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

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

INSTALLATIE

WAARSCHUWING



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

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

VOORZICHTIG



Om ERNSTIG PERSOONLIJK LETSEL of SCHADE AAN EIGENDOMMEN te voorkomen:

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

WAARSCHUWING



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

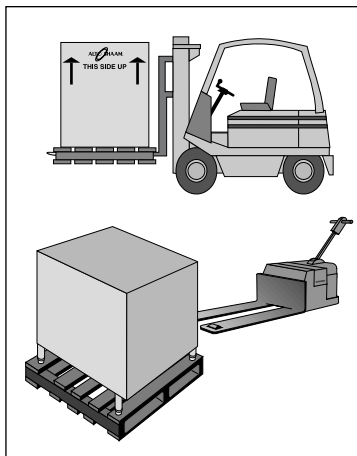
WAARSCHUWING



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

INSTALLATIE OP LOCATIE

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



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

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

VEREISTE SPELINGEN

457 mm minimale ruimte aan de achterkant van warmteproducerende apparatuur. Bescherm de elektronische regeling en bewaar voldoende afstand aan de zijkant om te voorkomen dat het bedieningsgedeelte een temperatuur van 60°C of meer bereikt.

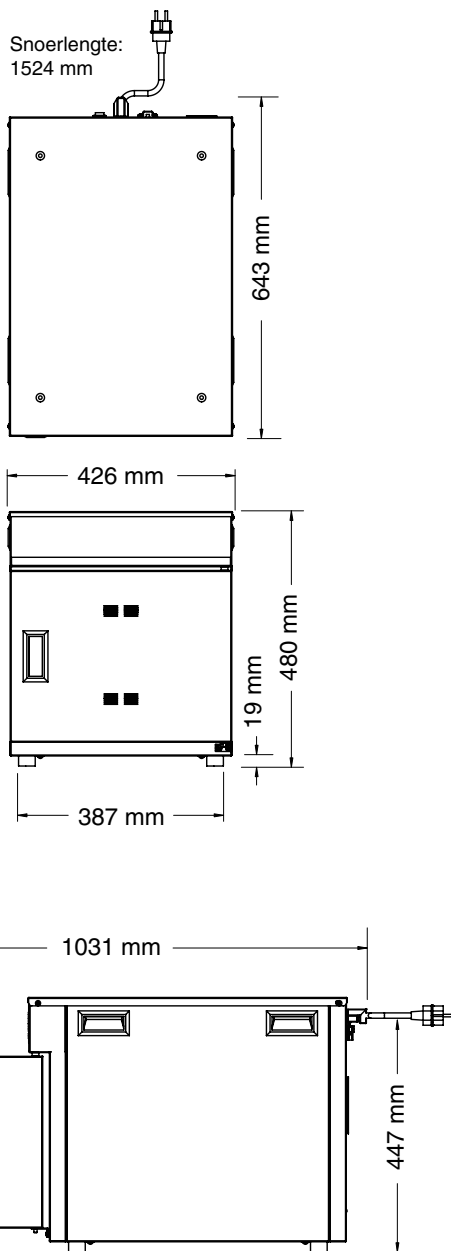
LET OP

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

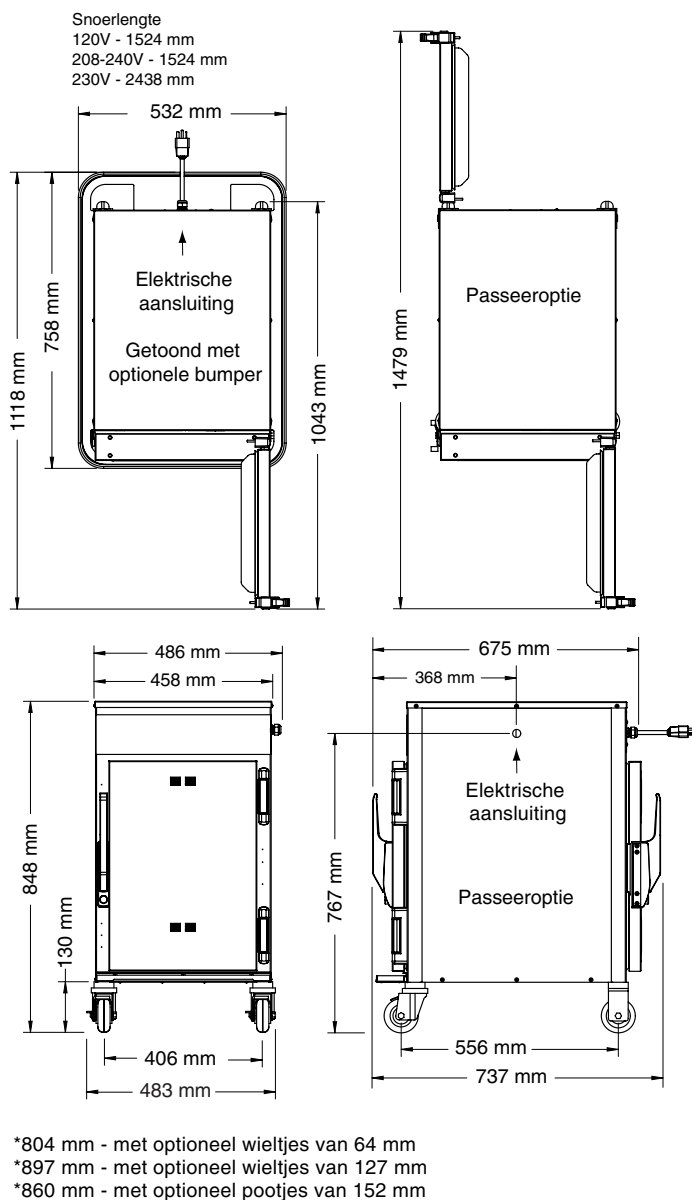
INSTALLATIE

INSTALLATIE OP LOCATIE

300-TH/III



500-TH/III



GEWICHT - 300-TH/III

NETTO: 31 kg

TRANSPORT: NEEM CONTACT OP MET FABRIEK

CAPACITEIT PRODUCT - 300-TH/III

MAXIMAAL 16 kg

VOLUME MAXIMAAL: 28,5 LITER

GEWICHT - 500-TH/III

NETTO: 64 kg

TRANSPORT: 82 kg

CAPACITEIT PRODUCT/PAN - 500-TH/III

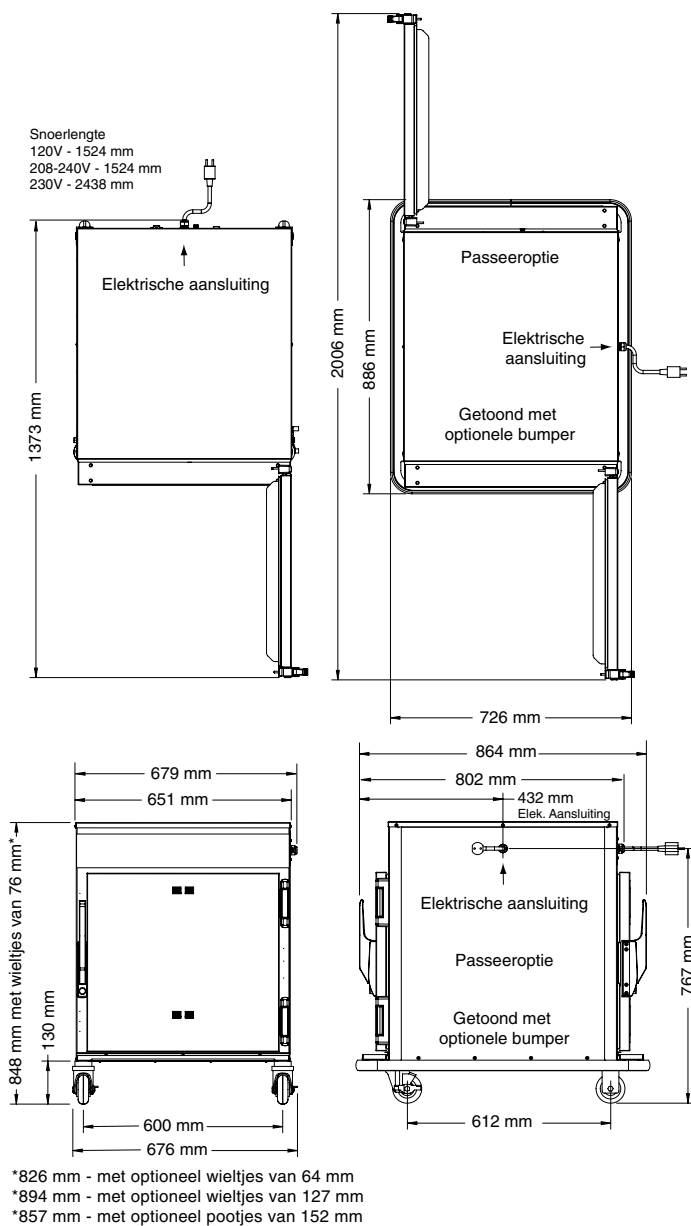
MAXIMAAL 18 kg

VOLUME MAXIMAAL: 38 LITER

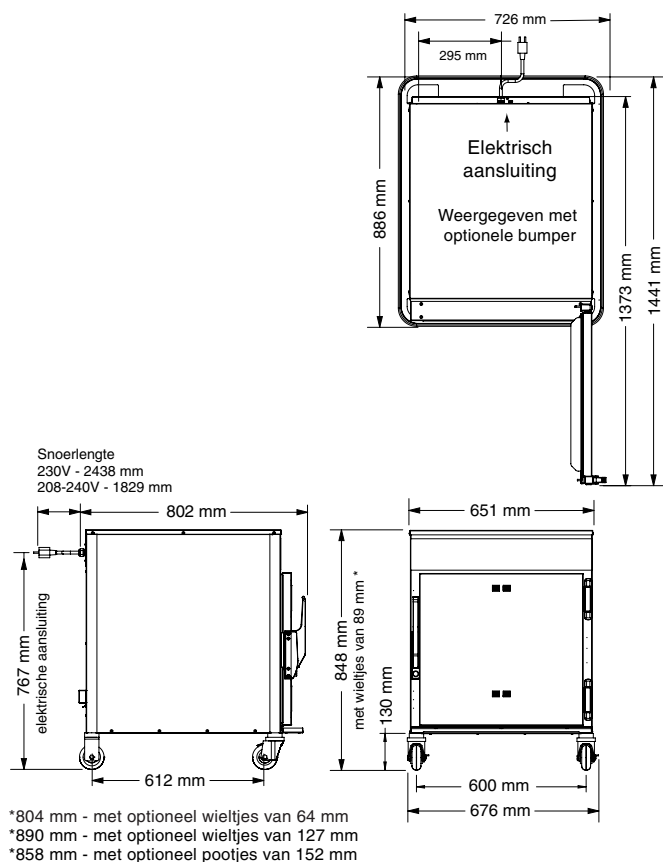
INSTALLATIE

INSTALLATIE OP LOCATIE

750-TH/III



767-SK/III



GEWICHT

MODEL	NETTO GEWICHT	TRANSPORTGEWICHT
750-TH/III	87 kg	118 kg
767-SK/III	89 kg	125 kg

CAPACITEIT PRODUCT\PAN

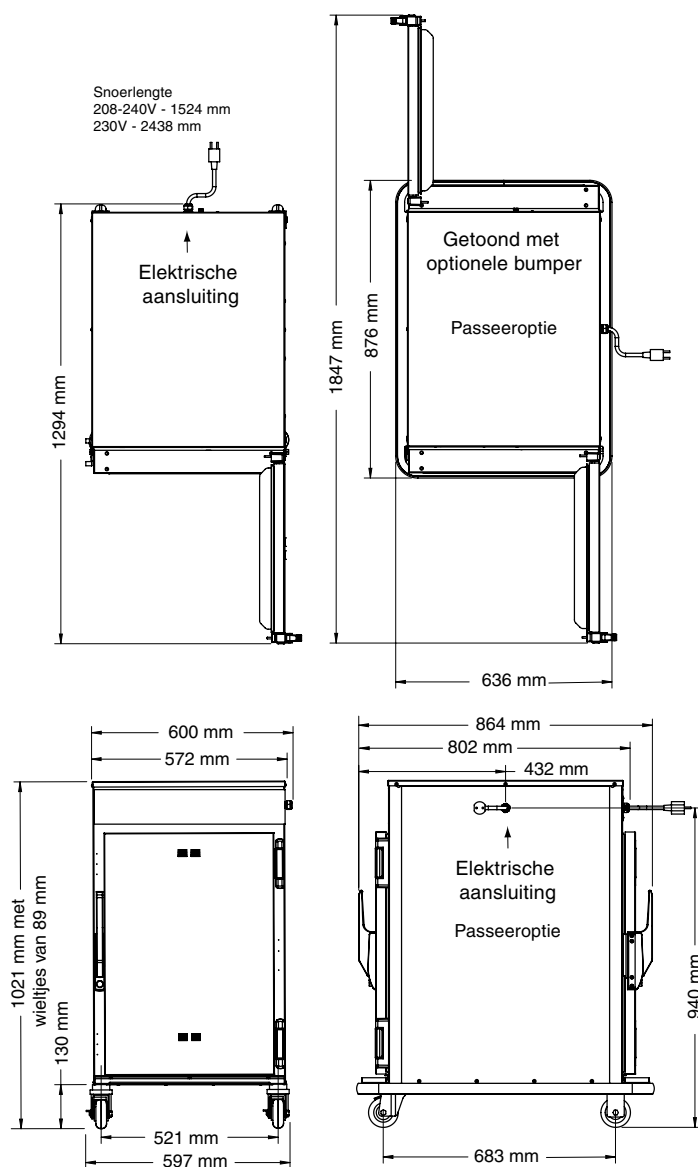
MAXIMAAL 45 kg

VOLUME MAXIMAAL: 67 LITER

INSTALLATIE

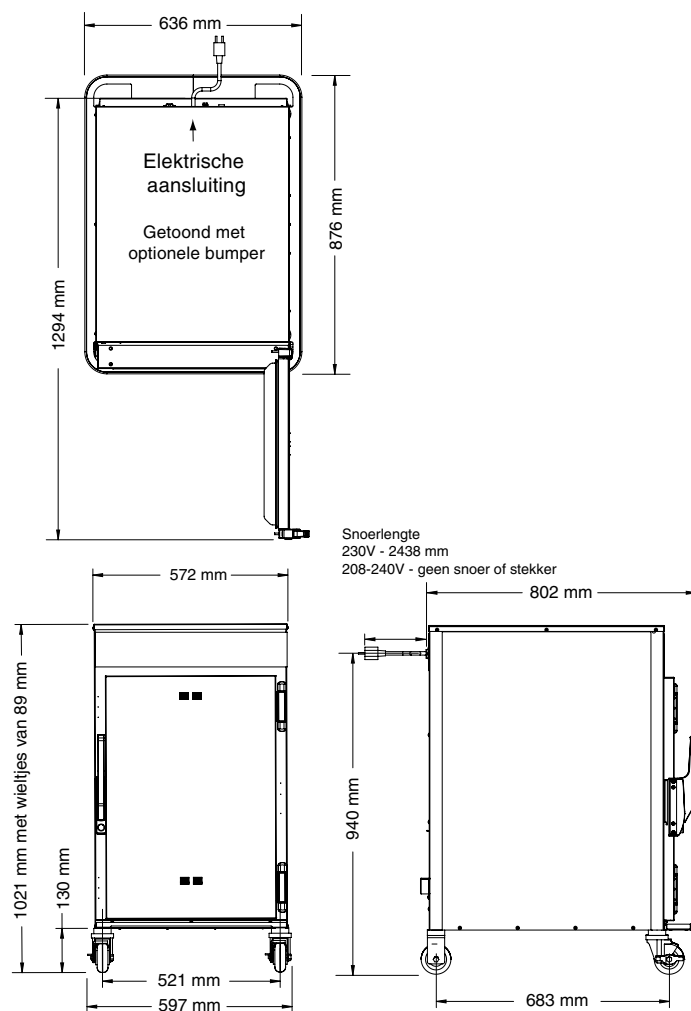
INSTALLATIE OP LOCATIE

1000-TH/III



*981 mm - met optioneel wieltjes van 64 mm
*1067 mm - met optioneel wieltjes van 127 mm
*1063 mm - met optioneel pootjes van 152 mm

1000-SK/III



Snoerlengte
230V - 2438 mm
208-240V - geen snoer of stekker

*981 mm - met optioneel wieltjes van 64 mm
*1067 mm - met optioneel wieltjes van 127 mm
*1063 mm - met optioneel pootjes van 152 mm

GEWICHT

MODEL	NETTO GEWICHT	TRANSPORTGEWICHT
1000-TH/III	104 kg CA.	125 kg
1000-SK/III	92 kg CA.	128 kg

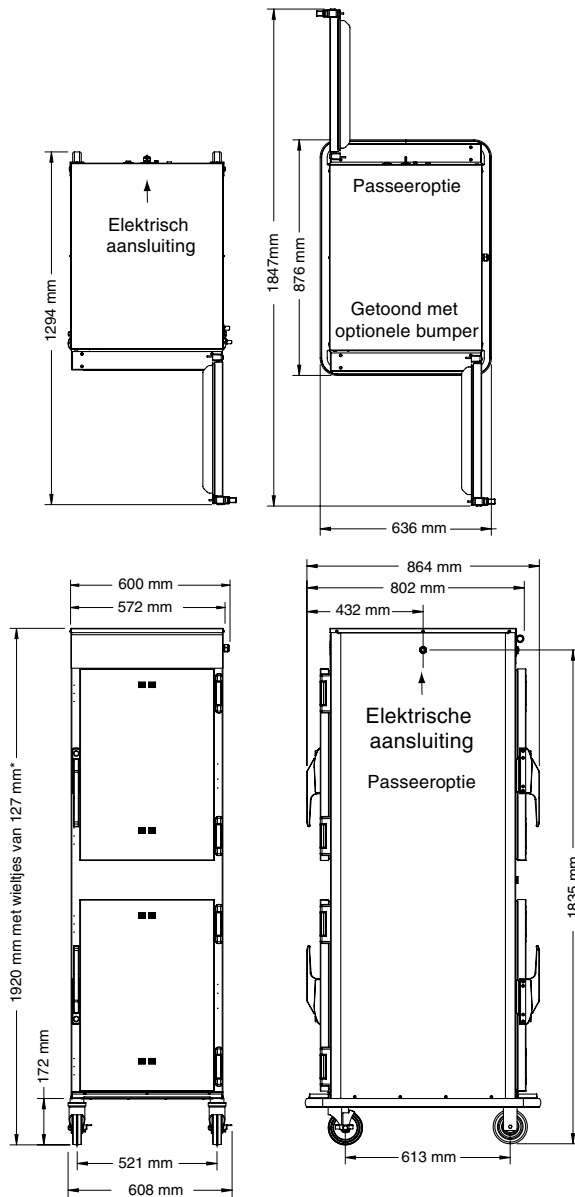
CAPACITEIT PRODUCT\PAN

MAXIMAAL 54 kg

VOLUME MAXIMAAL: 76 LITER

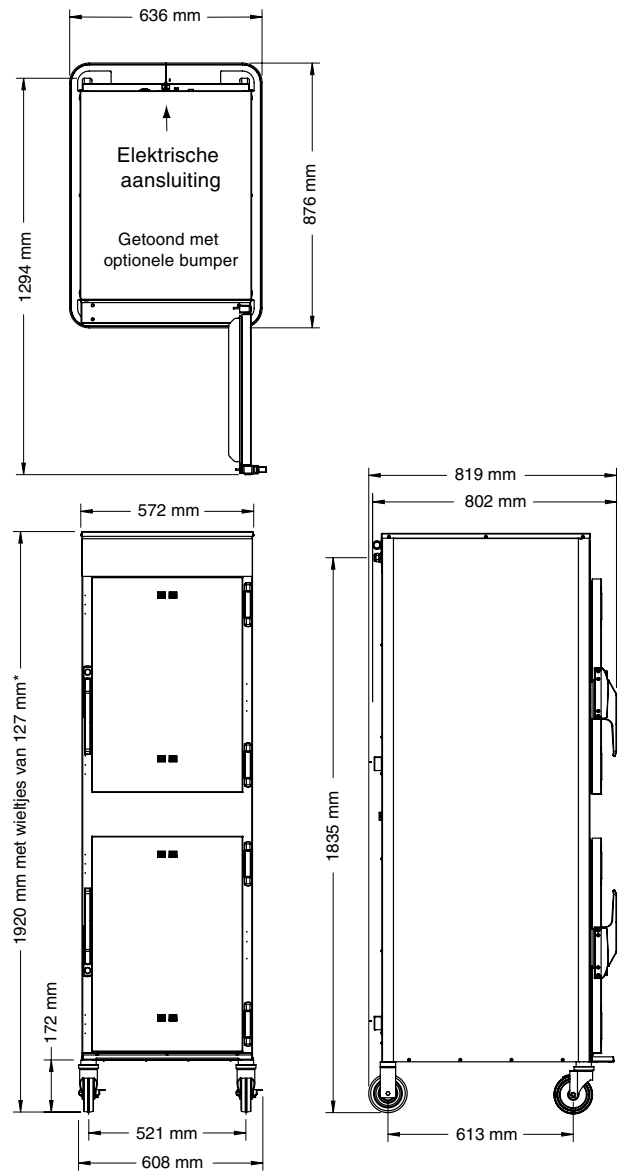
INSTALLATIE OP LOCATIE

1200-TH/III



*1877 mm - met optioneel wieltes van 90 mm
*1897 mm - met optioneel pootjes van 152 mm

1200-SK/III



*1877 mm - met optioneel wieltjes van 90 mm
*1897 mm - met optioneel pootjes van 152 mm

GEWICHT			CAPACITEIT PRODUCT\PAN (PER COMPARTIMENT)
MODEL	NETTO GEWICHT	TRANSPORTGEWICHT	
1200-TH/III	156 kg	197 kg	
1200-SK/III	177 kg CA.	211 kg	

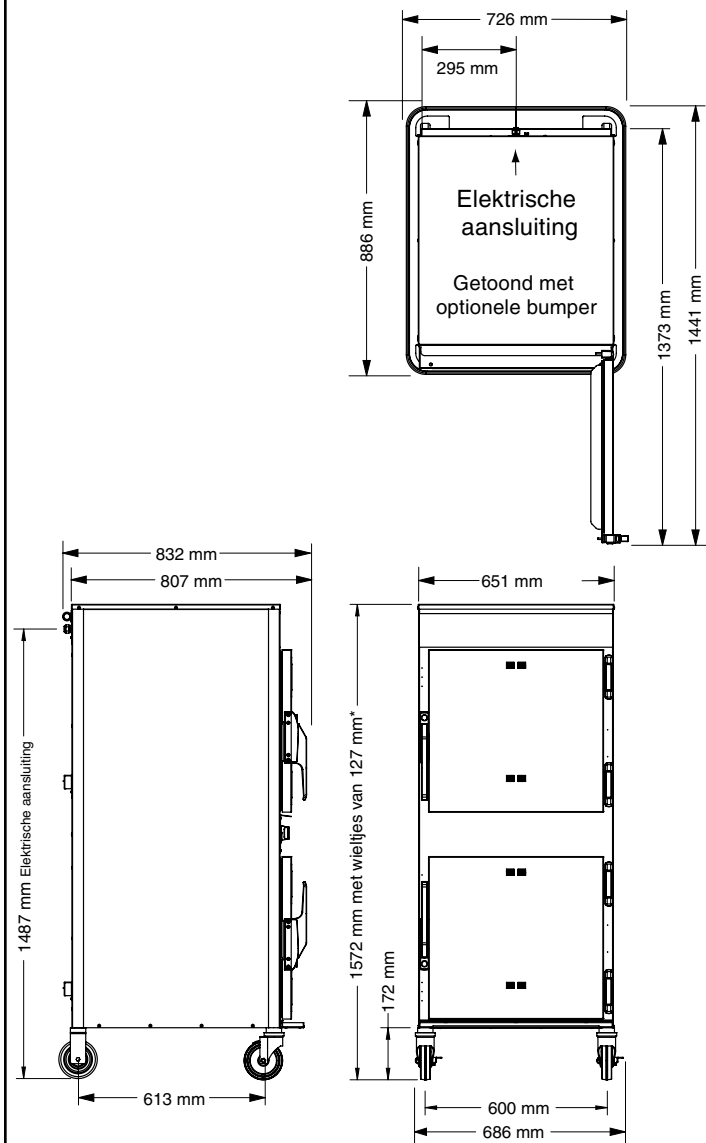
MAXIMAAL 54 kg

VOLUME MAXIMAAL: 76 LITER

INSTALLATIE

INSTALLATIE OP LOCATIE

1767-SK/III



*1540 mm - met optioneel wielotjes van 89 mm
 *1577 mm - met optioneel pootjes van 152 mm

GEWICHT

MODEL	NETTO GEWICHT	TRANSPORTGEWICHT
1767-SK/III	163 kg CA.	204 kg

CAPACITEIT PRODUCT\PAN (PER COMPARTIMENT)

MAXIMAAL 45 kg

VOLUME MAXIMAAL: 67 LITER

INSTALLATIE

KOKEN & WARM HOUDEN OPTIES EN ACCESSOIRES

OPTIES EN ACCESSOIRES	300-TH/III	500-TH/III	750-TH/III	1000-TH/III	1200-TH/III
Bumper, complete omtrek (NIET VERKRIJGBAAR MET 64 mm WIELTJES)	—	5011161	5010371	5009767	5009767
Houder voor gesneden voedsel PRIME RIB STOOMSCHIP (CAFETERIA) ROND	HL-2635 —	HL-2635 4459	HL-2635 4459	HL-2635 4459	HL-2635 4459
Wieltjes - 2 VAST, 2 DRAAIEND M/REM 127 mm 89 mm 76 mm 64 mm	— — 5015323 —	5004862 STANDAARD — 5008022	5004862 STANDAARD — 5008022	5004862 STANDAARD — 5008022	5004862 STANDAARD — —
Deurslot met sleutel	—	LK-22567	LK-22567	LK-22567	LK-22567
Lekpan MET AFVOER ZONDER AFVOER EXTRA DIEP	— — PN-2122	14813 11898 —	14831 11906 —	5005616 11906 15929	5005616 11906 15929
HACCP Data Logger (IN DE FABRIEK GEÏNSTALLEERD)	5015563	5015563	5015563	5015563	5015563
Poten, 152 mm (SET VAN VIER)	—	5011149	5011149	5011149	5011149
Panrooster, draad - 457 x 660 mm PANINZET	—	—	PN-2115	PN-2115	PN-2115
Beveiligingspaneel met slot	—	5013939	5013936	5013934	5013934
Plateau, RVS PLATTE DRAAD, INSTEEL PLATTE DRAAD, DOORGAAND RIBREK	SH-2107 — —	SH-2326 SH-2326 —	SH-2324 SH-2327 SH-2743	SH-2325 SH-2346 SH-29474	SH-2325 SH-2346 SH-29474
Hulpmiddelen voor stapelen - BOVEN OF ONDER TH, SK, OF S-SERIE ONDER XL-300 XCELERATE® ONDER XL-400 XCELERATE® ONDER CTX4-10 COMBITHERM™	— — — —	5004864 — — —	5004864 5019677 5019678 5019679	5004864 5019677 — 5019679	— — — —

INSTALLATIE

KOKEN, WARM HOUDEN EN ACCESSOIRES

OPTIES EN ACCESSOIRES ROOKOVEN	767-SK/III	1767-SK/III	1000-SK/III	1200-SK/III
Bumper, volledige omtrek (NIET VERKRIJGBAAR MET 64 mm WIELTJES)	5010371	5010371	5009767	5009767
Houder voor gesneden voedsel PRIME RIB STOOMSCHIP (CAFETERIA) ROND	HL-2635 4459	HL-2635 4459	HL-2635 4459	HL-2635 4459
Wieltjes - 2 VAST, 2 DRAAIEND M/REM 127 mm 89 mm 64 mm	5004862 STANDAARD 5008022	STANDAARD 5008017 —	5004862 STANDAARD 5008022	STANDAARD 5008017 —
Deurslot met sleutel	LK-22567	LK-22567	LK-22567	LK-22567
Lekpan MET AFVOER ZONDER AFVOER EXTRA DIEP	14831 — —	14831 11906 —	5005616 11906 15929	5005616 11906 15929
HACCP Data Logger (IN DE FABRIEK GEÏNSTALLEERD)	5015563	5015563	5015563	5015563
Poten, 152 mm (SET VAN VIER)	5011149	5011149	5011149	5011149
Panrooster, draad - 457 x 660 mm PANINZET	PN-2115	PN-2115	PN-2115	PN-2115
Beveiligingspaneel met slot	5013936	5013936	5013934	5013934
Plateau, RVS PLATTE DRAAD, INSTEEL RIBREK	SH-2324 SH-2743	SH-2324 SH-2743	SH-2325 SH-29474	SH-2325 SH-29474
Hulpmiddelen voor stapelen - BOVEN OF ONDER TH, SK, OF S-SERIE ONDER XL-300 XCELERATE® ONDER XL-400 XCELERATE® ONDER CTX4-10 COMBITHERM™	5004864 5019677 5019678 5019679	— — — —	5004864 5019677 — 5019679	— — — —
Houtspaanders, bulkverpakking, 9 kg Appel Kers Hickory Esdoorn	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

INSTALLATIE

INSTRUCTIES BIJ STAPELEN

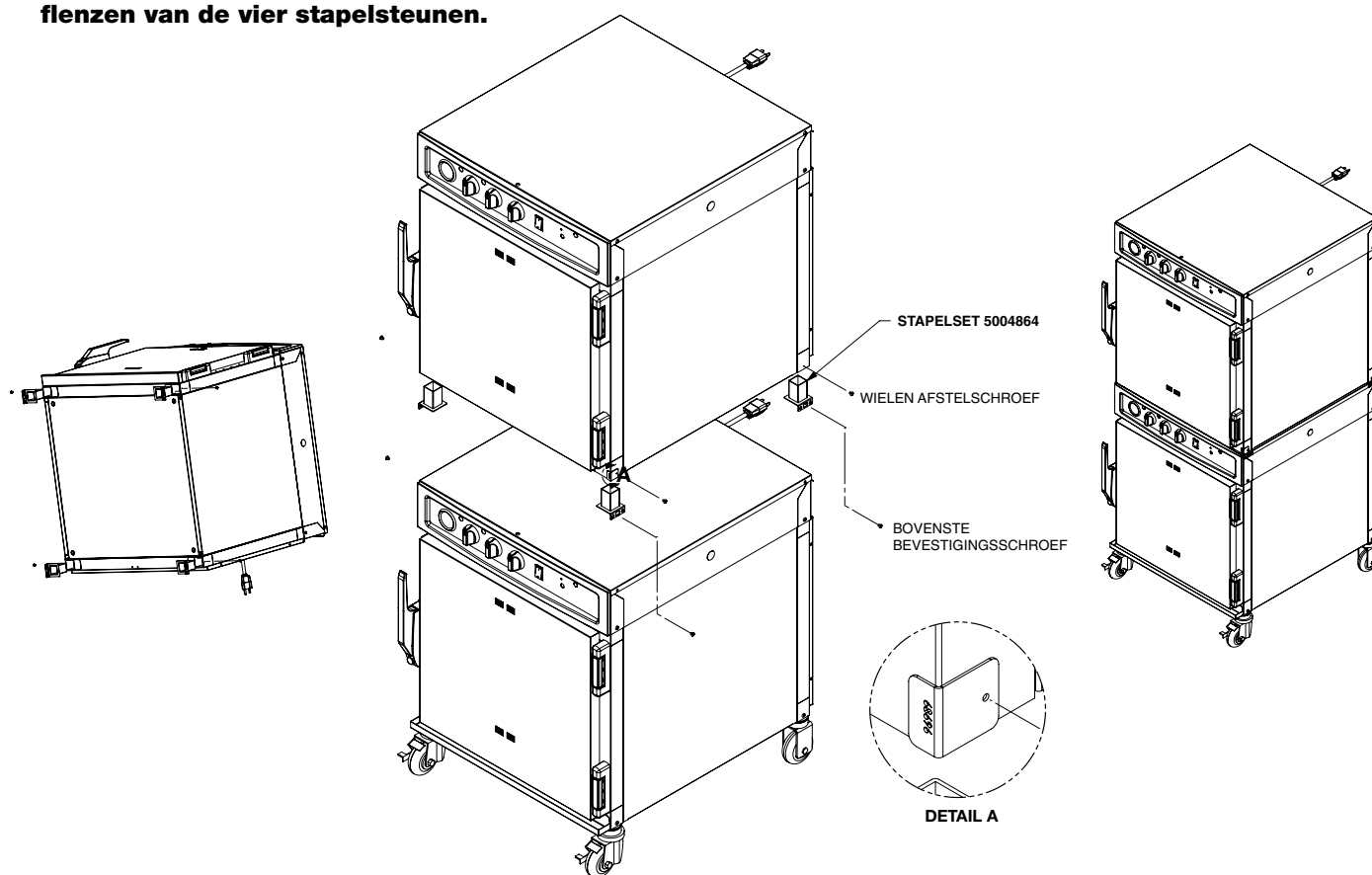
- 1) Als de twee apparaten samen verstuurd zijn vanaf de fabriek, zullen bij de bovenste eenheid de wielen al verwijderd zijn. De zending omvat dan ook een stapelset.**

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

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

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

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



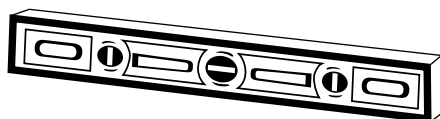
Stapelconfiguraties	
Model	Kan worden gestapeld met
300-TH/III	300-TH/III of 300-S Geen hulpmiddelen voor stapelen nodig. Breng bultjes op boven- en onderkant van apparaten in lijn. Het is raadzaam om de poten van het bovenste apparaat te verwijderen voordat er gestapeld wordt.
500-TH/III	500-TH/III,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

INSTALLATIE

INSTALLATIE OP LOCATIE

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

WATERPAS ZETTEN



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

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

OPMERKING: Het niet correct waterpas zetten van deze oven kan een onjuiste werking veroorzaken en leiden tot ongelijkmatig bakken bij producten die bestaan uit deels vloeibaar beslag.

BEVESTIGINGSEISEN —MOBIELE APPARATUUR



WAARSCHUWING

RISICO VAN ELEKTRISCHE SCHOK.



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

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

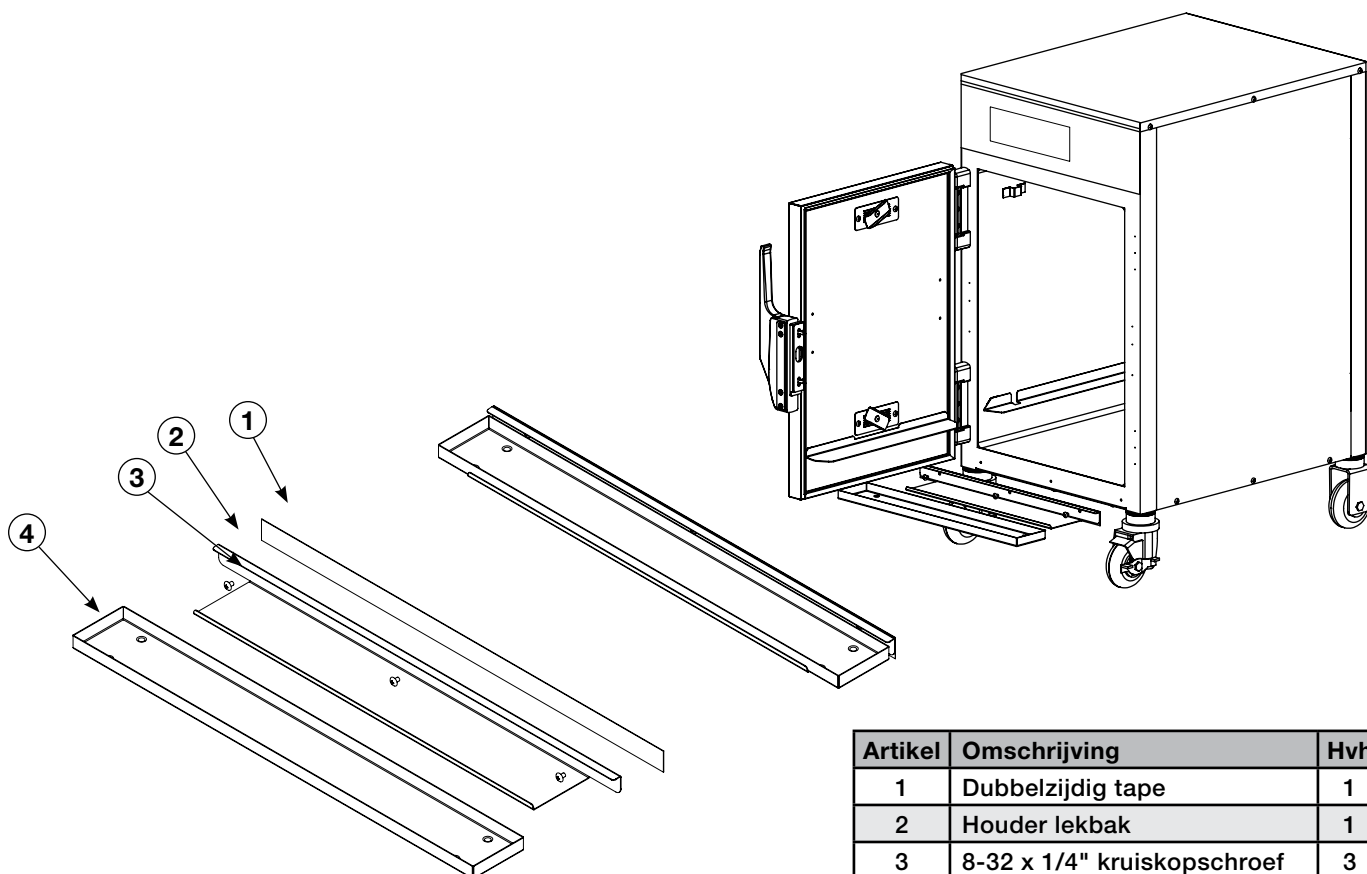
1. De maximale hoogte van de wieltjes is 152 mm.
2. Twee van de wielen moeten vergrendeld kunnen worden.
3. Dergelijke mobiele apparatuur of apparatuur op mobiele standaards moet worden geïnstalleerd met gebruik van een flexibele connector die bevestigd is aan de structuur van het gebouw.

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

INSTALLATIE

INSTALLATIE OP LOCATIE

INSTRUCTIES INSTALLEREN LEKBAK



Artikel	Omschrijving	Hvh
1	Dubbelzijdig tape	1
2	Houder lekbak	1
3	8-32 x 1/4" kruiskopschroef	3
4	Lekbak	1

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

**WAARSCHUWING**



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

INSTALLATIE

ELECTRISCHE AANSLUITING

Het apparaat moet worden geïnstalleerd door een gekwalificeerde monteur. De oven moet correct worden geaard overeenkomstig de National Electrical Code en de lokale regelgeving die van toepassing is.

Sluit het apparaat ALLEEN aan op een correct geaard stopcontact en plaats het apparaat dusdanig dat de stekker gemakkelijk bereikbaar is in geval van nood. Er een vlamboog optreden als niet alle bedieningselementen in de stand "OFF" zijn gezet.

Er moet een correcte contact- of aansluitconfiguratie of permanente bedrading voor dit apparaat worden geïnstalleerd door een gediplomeerd elektromonteur conform de van toepassing zijnde plaatselijke regelgeving.

WAARSCHUWING



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

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



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

! GEVAAR



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

INTERNATIONALE STANDAARD APPARATEN:

Als het apparaat niet is uitgerust met een flexibel snoer en een stekker moet een landelijk goedgekeurde afsluitvoorziening met een contactscheiding van minimaal 3 mm worden geïntegreerd in de vaste bedrading voor het afsluiten. Bij gebruik van een snoer zonder een stekker, moet de groene/gele conductor worden aangesloten op een aansluiting die is gemarkeerd met het aardesymbool. Als een stekker wordt gebruikt, moet het stopcontact goed bereikbaar zijn. Als de voedingskabel moet worden vervangen, moet een zelfde type worden besteld bij de dealer.



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



Bekabelde modellen:

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

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

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

GEVAAR



Apparaten waar de fabriek geen kabel bij levert, moeten worden voorzien van een kabel met voldoende lengte zodat het apparaat verplaatst kan worden bij het reinigen.



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

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

Gebruik **ALTIJD** de juiste AWG draaddikte op basis van de elektrische vereisten voor het apparaat.

INSTALLATIE

ELEKTRISCH

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

Spanning	Fase	Hz	Amp	kW	 NEMA 5-15P 15A-125V STEKKER	 NEMA 5-20P 20A-125V STEKKER	 CEE 7/7 STEKKER NOMINALE SPANNING 250V	 CH2-16P STEKKER NOMINALE SPANNING 250V	 BS1363 STEKKER NOMINALE SPANNING 250V (ALLEEN IN G.B.)
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	SNOER, GEEN STEKKER				
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	SNOER, GEEN STEKKER				
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	SNOER, GEEN STEKKER				
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	GEEN SNOER OF STEKKER				
230 V	1	50/60	28,7	6,6	GEEN SNOER OF STEKKER				
380-415 V	3	50/60	16,5	6,0	GEEN SNOER OF STEKKER				
1200-TH/III (ALLEEN G.B.)									
230 V	1	50/60	21,5	4,9	GEEN SNOER OF STEKKER				
767-SK/III									
208 V 240 V	1	60	16,0 18,5	3,9 4,4	SNOER, GEEN STEKKER				
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	GEEN SNOER OF STEKKER				
230 V	1	50/60	30,0	6,2	GEEN SNOER OF STEKKER				
380-415 V	3	50/60	17,2	6,4	GEEN SNOER OF STEKKER				
1000-SK/III									
208 V 240 V	1	60	16,0 18,3	3,3 4,4	SNOER, GEEN STEKKER				
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	GEEN SNOER OF STEKKER				
230 V	1	50/60	31,5	7,2	GEEN SNOER OF STEKKER				

WERKING

INFORMATIE GEBRUIKERSVEILIGHEID

VOORZICHTIG



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

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

Deze Alto-Shaam oven voor koken en warm houden is bedoeld voor gebruik in commerciële instellingen waar alle gebruikers bekend zijn met het doel, de beperkingen en de bijbehorende gevaren van dit apparaat. Bedieningsinstructies en waarschuwingen moeten worden gelezen en begrepen door alle bedieners en gebruikers.

OPSTARTEN

VÓÓR EERSTE INGEBRUIKNAME

De binnenoppervlakken van de oven moeten worden verwarmd om de olie van de oppervlakken te verwijderen en ook de bijbehorende vieze geur die bij het eerste gebruik van de oven wordt geproduceerd.

1. Veeg alle draadplateaus, zijrekken en het gehele oveninterieur af met een schone, vochtige doek. Plaats de zijrekken, de plateaus en de externe lekbak van de oven. De plateaus worden geplaatst met de gebogen rand naar de achterkant van de oven. Plaats de lekpan onderin de oven.
2. • Sluit de deuren van de oven
 - Druk op de AAN/UIT knop en laat die weer los.
 - Druk op de toets KOKEN.
 - Druk op de toetsen met de pijl omhoog en omlaag om de kooktemperatuur in te stellen op 149°C.
3. • Druk op de toets TIJD.
 - Druk op de toetsen met de pijl omhoog en omlaag om de kooktijd in te stellen op ongeveer 2 uur.
 - Laat de overn ongeveer 2 uur werken, of tot er geen geur meer wordt waargenomen.

GEVAAR

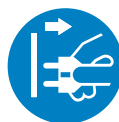


Om **ERNSTIG LETSEL, DE DOOD**, of **SCHADE AAN EIGENDOMMEN** te voorkomen:

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

Als dit toch gebeurt, vervalt de garantie.

WAARSCHUWING



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

AKOESTISCHE SIGNALEN

OVEN PIEPT indicatie van een respons, moduswijziging, en aanwezigheid van storingen.

Eén korte piep - respons op indrukken van een toets.

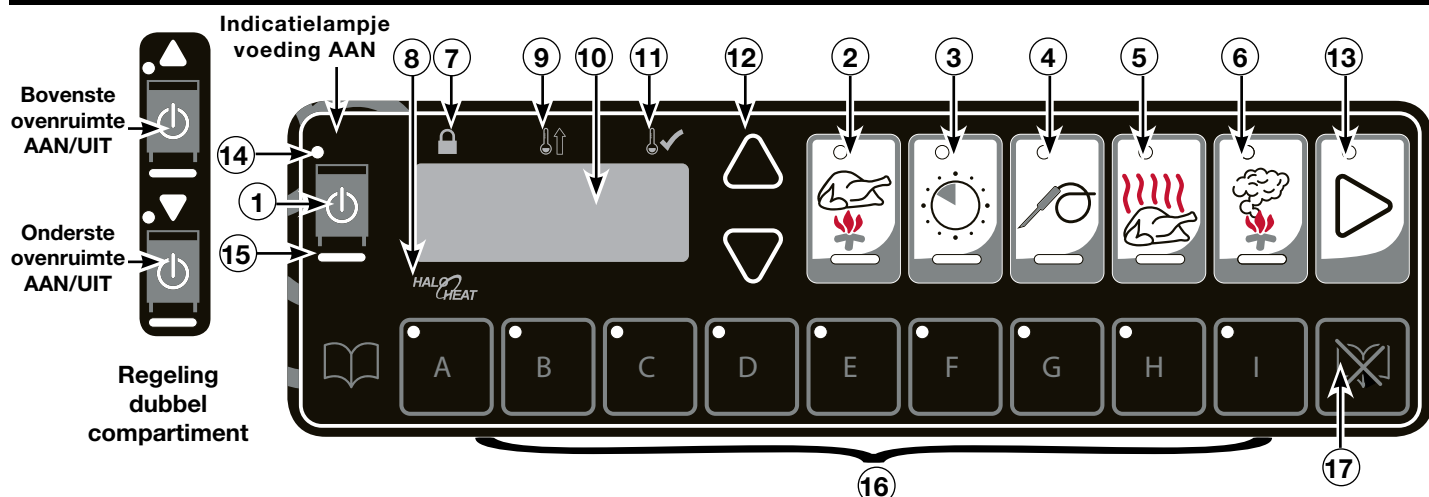
Twee korte piepjes - informatieve piep die aangeeft dat er iets is veranderd, zoals de gebruiker die het volume verandert, of een andere temperatuurschaal invoert, etc.

Drie korte piepjes - geeft aan dat de oven klaar is met voorverwarmen, de sondehet instelpunt is gepasseerd bij koud roken, de deur te lang open is of de bediening niet is vergrendeld.

Vier korte piepjes - geeft een fout aan. Raadpleeg de sectie Problemen Oplossen van deze handleiding.



WERKING



BEDIENINGSFUNCTIES

1. AAN/UIT toets

De toets AAN/UIT van het bedieningssysteem stuurt de functies van het regelpaneel aan. Als tijdens de werking de stroom uitvalt, gaat het aan/uit lampje knipperen. Om te wissen, op de toets drukken en loslaten.

2. KOKEN toets — Temperatuurbereik 93° tot 162°C

Gebruikt voor het selecteren van de kookstand en om de ingestelde kooktemperatuur te bekijken.

3. TIJD toets — Maximale tijd 24 uur

Gebruikt voor het selecteren van de kooktijd en om de ingestelde tijd te bekijken.

4. SONDE toets — Temperatuurbereik 10° tot 91°C

Gebruikt voor het selecteren van de interne productsondetemperatuurstand, bekijken van de ingestelde sondetemperatuur, activeren van de stand voor warmhouden met sonde en het bewerken van de sondetemperatuur voor warmhouden.

5. WARMHOUDEN toets — Temperatuurbereik 15° tot 96°C

Gebruikt voor het selecteren van de stand voor het warmhouden van voedsel en om de ingestelde warmhoudtemperatuur te bekijken.

6. ROOKOVEN sleutel — Tijdsperiode 0 tot 4 uur

Gebruikt voor het selecteren van warme rook of koude rook en voor het bekijken van de resterende rooktijd.

7. Vergrendelingsindicator

Indien verlicht geeft dit symbool aan dat de instellingen die worden gebruikt bij het kookproces vergrendeld zijn en niet gewijzigd kunnen worden.

8. Halo Heat-indicator

Als de oven aan het voorverwarmen is, gaat de Halo Heat-indicator branden tijdens het voorverwarmen en blijft branden tot de oven de ingestelde kooktemperatuur bereikt. Als de temperatuur is gestabiliseerd, brandt de indicator van tijd tot tijd als de oven warmte nodig heeft.

9. Voorverwarmingslampje

Brandt tot de oven voorverwarmd of in de stand "Klaar" is.

10. LED-display

Geeft de luchttemperatuur in de oven aan, de interne sondetemperatuur, de tijd of bewaakt wanneer gebruikt samen met andere toetsen de oorspronkelijke instellingen voor de kook-, warmhoud- en sondetemperatuur. De display geeft ook informatie over de programmering en diagnose-informatie weer.

11. Indicatielampje Klaar voor gebruik

Gaat branden als de oven klaar is met voorverwarmen.

12. PIJLEN OMHOOG en OMLAAG

Worden gebruikt voor het verhogen of verlagen van de ingestelde tijd, ook voor de instellingen van kook-, warmhoud-, en sondetemperatuur.

13. START toets

Wordt gebruikt voor het activeren van een geselecteerde modusreeks bij *indrukken en loslaten*. Elke werkstand kan gestopt worden door middel van het *indrukken en ingedrukt houden* van de START toets tot u gedurende 2 seconden een pieptoon hoort.

14. Groene indicatielampjes

Deze bevinden zich in elke functietoets en waarschuwen de gebruiker dat deze een actie dient uit te voeren maar geven ook de actuele bedrijfsstand aan.

15. Gele indicatielampjes

Deze bevinden zich onder de toetsen KOKEN, TIJD, SONDE en WARMHOUDEN, gaan branden om de actuele bedrijfsstand weer te geven en zorgen ervoor dat de gebruiker de informatie die wordt weergegeven op het LED-scherm herkent.

16. Preset-toetsen

Voor de opslag in het geheugen en de activering van tot acht door de gebruiker ingestelde kookprogramma's voor specifieke producten (A tot en met H). I maakt blokkeringen mogelijk.

17. ANNULEREN toets

Wordt gebruikt om een programma uit het geheugen te wissen.

BELANGRIJK

Gebruik de oven niet als de bediening niet goed werkt. Raadpleeg de Gids voor Problemen Oplossen in deze handleiding of bel een erkende servicemonteur.

WERKING

Instructies koken/warmhouden/roken



Druk kort op de AAN/UIT toets. De oven piept een seconde en de voeding naar het apparaat wordt aangegeven met een brandend groen indicatielampje in de linker bovenhoek van de AAN/UIT toets. De oven begint te werken in de warmhoudstand. Het gele indicatielampje voor warmhouden gaat branden en de laatst ingestelde warmhoudtemperatuur wordt weergegeven.



Instellen kooktemperatuur — Druk op de **KOOK** toets. De voorverwarmingsindicator van de oven gaat branden en de laatst ingestelde kooktemperatuur wordt weergegeven. Druk op de toetsen met de pijl **OMHOOG** of **OMLAAG** om de kooktemperatuur te wijzigen.



Als er op tijd gekookt wordt — Druk op de toets **TIJD**. De groene tijdindicator gaat branden en de laatst ingestelde kooktijd wordt weergegeven. Druk op de toets met de pijl **OMHOOG** of **OMLAAG** om de ingestelde tijd te wijzigen. De display geeft afwisselend de ingestelde temperatuur en de verstreken tijd weer.



Als er met de sonde gekookt wordt — Drukt u op de toets **SONDE**. Het groene lampje van de sonde gaat branden en de laatst ingestelde interne producttemperatuur wordt weergegeven. Druk op de toetsen met de pijl **OMHOOG** of **OMLAAG** om de ingestelde temperatuur te wijzigen. De display geeft afwisselend de ingestelde temperatuur, de verstreken tijd en de sondetemperatuur weer.



Stel de warmhoudtemperatuur in — Druk op de toets **WARMHOUDEN**. Het groene kooklampje blijft branden. Druk op de toetsen met de pijl **OMHOOG** of **OMLAAG** om de ingestelde warmhoudtemperatuur te wijzigen. De display geeft afwisselend de ingestelde warmhoudtemperatuur weer en de verstreken tijd sinds het product zich in de warmhoudkast bevindt. De oven blijft in de warmhoudstand tot op de toets **AAN/UIT** wordt gedrukt.



Om de stand voor warmhouden met sonde te activeren (optioneel bij koken met sonde) — Drukt u op de toets **SONDE**. De temperatuur die de sonde registreert, wordt weergegeven. Druk nogmaals op de toets **SONDE** om de temperatuur voor warmhouden met sonde opnieuw weer te geven. De gele LEDs onder de toetsen **SONDE** en **WARMHOUDEN** knipperen om aan te geven dat de stand Warmhouden met sonde actief is. Druk op de toetsen met de pijl **OMHOOG** of **OMLAAG** om de temperatuur voor warmhouden met sonde in te stellen.



Stel indien gewenst de Rooktijd in (warme rook) — Druk op de toets **ROOK**. Druk op de toetsen met de pijl **OMHOOG** of **OMLAAG** om de gewenste rooktijd in te stellen. De laatste tijd wordt weergegeven.



Een programma opslaan onder een preset — Selecteer de gewenste **PRESET**-toets (A-H) voor het product dat is geprogrammeerd met de voorgaande stappen. Houd de geselecteerde **PRESET** twee seconden ingedrukt. Als de preset is opgeslagen, hoort u een piep gedurende één seconde en het lampje van de preset gaat branden.

Opmerking: Er kan maar één preset tegelijk geprogrammeerd worden. Als het programmeren van nog een preset nodig is, moet het apparaat worden gestart en gestopt door de voeding naar de ovenruimte aan en uit te schakelen of door te drukken op de **START/STOP** toets. De laatst gebruikte **PRESET**-toets is kookprocedure voor het volgende product dat wordt geprogrammeerd. Instellingen kunnen met de hand worden gewijzigd voor het volgende product en er kan een andere voorgeprogrammeerde lettertoets worden geselecteerd.



Start kookcyclus - Druk op de **START** toets.

Koken/warmhouden/roken met de preset menutoetsen



Druk op de gewenste **PRESET**-toets (A tot en met H). **PRESET** toetsen waarbij een kookprogramma is opgeslagen, hebben een groen indicatielampje dat brandt. De oven gaat automatisch naar de stand voorverwarmen. De oven piept met regelmatige tussenpozen als deze een voorverwarmingsstatus heeft bereikt en zowel het lampje Klaar als de lamp Start knippert.



Start kookcyclus - Druk op de **START** toets.

Om een preset te wissen — moet de oven in de warmhoudmodus van het opstarten of in de stand voorverwarmen staan. De oven kan niet bezig zijn met een **PRESET** menuprogramma.

Als de oven in de warmhoudmodus van het opstarten of in de stand voorverwarmen staat, houdt u de toets **ANNULEREN** ingedrukt en dan de bijbehorende letter **PRESET** toets om deze twee seconden te wissen. Als de preset is gewist, piept de oven één seconde.

BELANGRIJK - Nadat een specifiek product in het geheugen is geprogrammeerd met behulp van een programmeerbare preset toets, is het zeer belangrijk dat u een geschreven permanente registratie maakt van het product en de toegewezen programmaletter. Menukaart (PE-23384) is hier voor bedoeld.

WERKING

BEDRIJFSKENMERKEN & FUNCTIES

Een procedure ten allen tijde kunnen stoppen:

Houd de de toets START ingedrukt tot u twee seconden lang een pieptoon hoort, hetgeen aangeeft dat de procedure is geannuleerd. De oven blijft ingeschakeld.

Het bedieningspaneel van de oven uitschakelen:

Houd de toets AAN/UIT ingedrukt tot de oven piept. Het indicatielampje AAN/UIT dooft.

Indicator voor geopende deur:

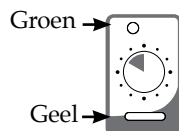
Op de display knippert "door" en een drievoudige pieptoon waarschuwt de gebruiker. Druk op de toets AAN/UIT om de storing te bevestigen en de drievoudige pieptoon uit te schakelen.

Pijltoetsen:

Koken, Warmhouden en Sonde temperatuur en de instelling van de **Tijd** kunnen worden afgesteld door op de toetsen met een **Pijl** te drukken. Indrukken en loslaten van een **Pijl** toets verandert de instellingen in stappen van 1. Om een instelling sneller te wijzigen, houd u de **Pijl** toets ingedrukt. Zodra de instelling een getal bereikt dat gedeeld kan worden door 10, wordt deze verhoogd met stappen van 10.

Groene en gele indicatielampjes

Elke programmatoets heeft een groen lampje dat aangeeft dat de gebruiker nog meer moet programmeren of dat de actuele bedrijfsstatus van de oven aangeeft.



De toetsen KOKEN, TIJD, SONDE en WARMHOUDEN hebben een geel indicatielampje om op de weergegeven informatie te wijzen.

Registratie stroomonderbreking:

Als tijdens het verwarmen om enigerlei reden de stroom uit zou vallen, worden de geprogrammeerde bedrijfsvoorwaarden in het geheugen bewaard. Als de stroomtoevoer weer is hersteld, gaat de werking van de oven weer verder vanaf het punt waar de onderbreking plaats vond en het indicatielampje AAN/UIT knippert om aan te geven dat deze gebeurtenis heeft plaatsgevonden. De gebruiker kan de stroomstoring bevestigen door op de AAN/UIT toets te drukken. Als de toets wordt ingedrukt, wordt weergegeven hoe lang de stroomonderbreking geduurd heeft. De registratie van hoeveel tijd de onderbreking geduurd heeft, stopt als dit meer dan 24 uur is.

OPMERKING: Als een dergelijke gebeurtenis heeft plaatsgevonden, adviseren wij ten sterkte om te controleren of het voedsel nog veilig geconsumeerd kan worden volgens de lokale gezondheidsvoorschriften.

Instellen van datum en tijd:

Alle ovenruimten moeten UIT worden geschakeld.

Houd voor het instellen van de tijd (UU:mm) uren/ minuten - de toets "A" gedurende drie seconden ingedrukt en druk dan op de toetsen met de pijl OMHOOG/Omlaag.

Instellen jaar - houd de toets "B" gedurende drie seconden ingedrukt en druk dan op de toetsen met de pijl OMHOOG/Omlaag.

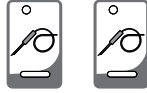
Instellen van de maand en de dag (MM.dd) - druk gedurende drie seconden op de toets "C" en druk dan op de toets met de pijl OMHOOG/Omlaag.

WERKING

BEDRIJFSKENMERKEN & FUNCTIES

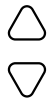
Voor het inschakelen van Warmhouden met sonde (optioneel bij koken met sonde)

- Druk op de toets **Sonde** om de kooktemperatuur van de sonde te bekijken.
- Druk nogmaals op de toets **Sonde** om de temperatuur van de warmhoudsonde weer uit te schakelen.



Opmerking: De gele LEDs onder de toetsen **Sonde** en **Warmhouden** zullen afwisselend branden om de bedrijfsstand Warmhouden met sonde aan te geven.

- Druk op de **pijltoetsen Omhoog/Omlaag** om de gewenste temperatuur voor het warmhouden met sonde in te stellen.



- Druk op de toets **Start** om de kookcyclus te laten beginnen.



Weergeven Hoge/Lage sondetemperaturen:

Om de geregistreerde maximale of minimale sondetemperatuur tijdens het koken met sonde te kunnen observeren, drukt u op de volgende toetsen terwijl de sonde in het product blijft:

Hoogste Temperatuur: Druk tegelijkertijd op de toets **SONDE** en **PIJL OMHOOG**.

Laagste Temperatuur: Druk tegelijkertijd op de toets **SONDE** en **PIJL OMLAAG**.

Sondekalibratie:

1. Om de kalibratie van de productsonde te controleren, plaatst u de sonde in een glas ijswater.
2. Wacht even tot de temperatuur constant is en druk dan gedurende vijf (5) seconden op de sondetoets. Kijk of de waarde nu 0°C is.
3. Als kalibratie vereist is moet het apparaat in de warmhoudstand opstarten. Schakel vanuit uitgeschakelde toestand het apparaat in. Het apparaat begint te werken in de opstartstand van de warmhoudmodus, druk dan gedurende acht (8) seconden op de sondetoets tot het apparaat twee keer piept en er een temperatuur wordt weergegeven. Gebruik de toetsen met de pijl omhoog en omlaag voor het hoger of lager afstellen van de offset temperatuur van de sonde. Herhaal stap 2 om dit te controleren.
4. Herhaal stap 1 en 2 om de kalibratie van de sonde indien nodig te controleren.

Sondegebruik:

Wanneer de ovensonde in de sondebeugel aanwezig blijft, zal de LED temperatuur-display de temperatuur in de oven weergeven. Om de sonde te gebruiken bij het koken, moet deze worden verwijderd uit de houder en over de volledige lengte van het metalen gedeelte met een wegwerp-alcoholdoekje worden gereinigd en ontsmet vóór gebruik.

Alleen de punt van de sonde meet de kerntemperatuur van het product; daarom is het belangrijk de punt correct in het product te plaatsen voor een nauwkeurige registratie van de inwendige temperatuur. Duw de sondepunt halverwege in het product en plaats de punt in het midden van de voedselmasse zonder het bot te raken. Bij het plaatsen van de sonde in vast voedsel zoals in vleesgebraden of gevogelteborst, duwt u de sonde recht omlaag of vanaf de zijkant naar het midden. Bij het plaatsen in een semi-vloeibaar of vloeibaar product moet de sensorkabel worden vastgemaakt om de sonde goed op zijn plaats te houden. Laat de punt van de sonde niet in aanraking komen met de randen, onderkant of zijkant van een container. Tape de sondekabel vast aan de nok of rand van de container.

“Sous Vide” koken:

Houd de sondeknop ingedrukt terwijl de oven in de voorverwarmstand staat. Na 5 seconden wordt “SouS” weergegeven als de oven in sous-vide stand werkt of “rE9” als deze in een gewone sondestand werkt. Als wijzigingen noodzakelijk zijn, houd u de sondeknop nog drie extra seconden ingedrukt waardoor de optie weer uitgeschakeld wordt.

Bij het koken met sonde plaatst u de sonde in het rauwe product nadat de oven is voorverwarmd.

WACHT EEN HELE MINUUT om de sondetemperatuur te laten dalen naar de interne temperatuur van het product. Druk op de startknop om het kookproces starten na deze temperatuuraanpassingsperiode. Bij een foutieve sondewaarde van de interne temperatuur van het product zal de oven standaard naar een warmhoudtemperatuur overschakelen.

⚠ VOORZICHTIG

Om veilige temperaturen te kunnen behouden, dient u als er voedsel warm gehouden wordt in de oven geen koud voedsel toe te voegen voor opwarmen of verhitten.

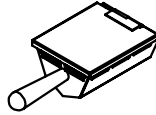
BEDIENING

Voorbereiding

Stel de ventilatie van de deuren af op de geselecteerde kookprocedure. Houd de deurventilatie gesloten bij het koken met rookfunctie. Plaats de lekpan op de bodem van de oven.

Houtsnippers

Dompel een volle bak houtsnippers gedurende 5 tot 10 minuten onder in water. Schud het overtollige water er af en plaats de bevochtigde snippers in de snippercontainer van de rookoven. Zet de container weer in de oven.



! WAARSCHUWING

Gebruik van ongeschikte materialen voor de rookfunctie kan leiden tot schade, gevaar, apparatuurstoringen en kan de totale levensduur van de oven verkorten. Gebruik GEEN zaagsel voor het roken. Gebruik GEEN houtsnippers die kleiner zijn dan een vingertop.

Procedure warm roken



Houd de AAN/UIT toets ingedrukt.



Stel de KOOK thermostaat in op de vereiste kooktemperatuur.



Stel de TIJD of de SONDE in.



Stel de WARMHOUD thermostaat in op de vereiste temperatuur voor warmhouden.



Schakel indien gewenst de stand WARMHOUDEN MET SONDE in en stel deze af.



De oven wordt automatisch geprogrammeerd om te verwarmen tot de ingestelde kooktemperatuur. De oven zal een akoestisch signaal produceren wanneer deze volledig is voorverwarmd.

Bereid het product voor op het koken.
Laad het product op de plateaus.



Instellen van de rooktijd



Druk op de toets ROKEN.
Druk op de toetsen met de pijl OMHOOG en OMLAAG om de rooktijd in minuten in te stellen.
Druk op START.

Opmerking: De rooktimer activeert het verwarmingselement in de snippercontainer wanneer de oven in de kook- of warmhoudmodus staat. Het rookelement wordt niet ingeschakeld tijdens het voorverwarmen of als de oven klaar is. Een volledige snippercontainer zal gedurende een periode van ongeveer 1 uur rook produceren, al kan de timer ingesteld zijn op meer dan één uur.

Voor een maximaal mals product en om een arbeidspiek tijdens de voorbereidingsuren te voorkomen kunnen producten 's nachts gekookt en warm gehouden worden.

Deze instructies zijn slechts elementaire operationele richtlijnen. Voor de volledige instructies, zie de HALO HEAT Gids voor koken en warmhouden bij lage temperaturen die is meegeleverd met de oven.

Procedure koud roken



Naar de stand voor Koud roken gaan

Houd de AAN/UIT toets ingedrukt.



Houd de toets ROKEN gedurende 3 seconden ingedrukt.

Instellen van de warmhoudtemperatuur bij koud roken

De temperatuur gaat standaard naar de laatste door de gebruiker ingestelde temperatuur voor roken bij warmhouden. Het temperatuurbereik voor warmhouden ligt tussen -10°C en 96°C.



Om deze standaard temperatuur te verhogen, drukt u op de toets WARMHOUDEN en op de pijl OMHOOG.

Instellen controletemperatuur voor roken (INDIEN GEWENST)



Druk op de toets SONDE.
Druk op de toetsen met de pijl OMHOOG en OMLAAG om de controletemperatuur in te stellen. Het temperatuurbereik van de sonde ligt tussen -10°C en 91°C.

Dit integreert de sonde in het koud-rokenproces en er zal een alarm worden afgegeven als de temperatuur dit instelpunt overschrijdt.

Instellen van de rooktijd

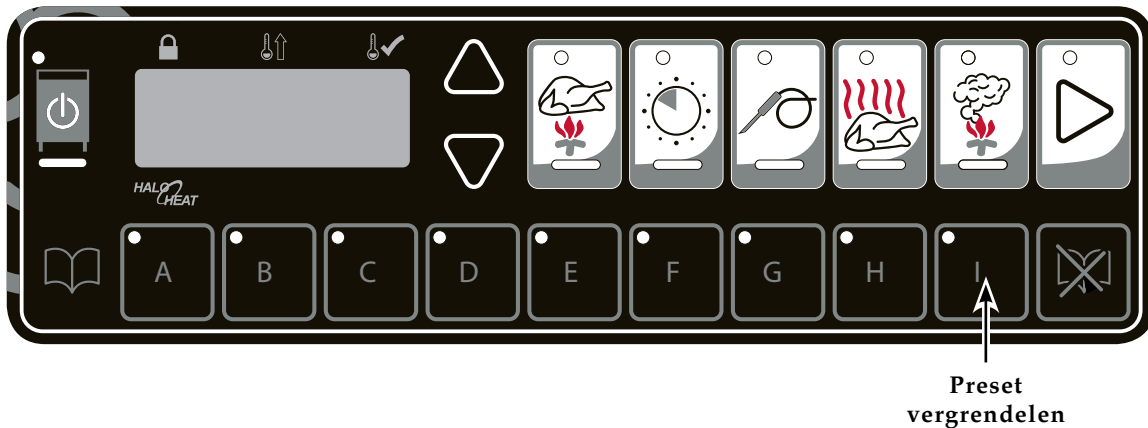


Druk op de toets ROKEN.
Druk op de toetsen met de pijl OMHOOG en OMLAAG om de rooktijd in minuten in te stellen.
Bereid het product voor op roken. Plaats een roestvrijstalen bak gevuld met ijs op het plateau boven de rookbak. Laad het product op de plateaus.
Druk op START.

Smaakvoorkeur	Minimale rooktijd
Lichte rooksmaak	10 min.
Gemiddelde rooksmaak	30 min.
Sterke rooksmaak	40 min.
Zeer sterke rooksmaak	60 min.
Extra sterke rooksmaak	80 min.

BEDIENING

GEBRUIKERSOPTIES



PRESET toetsen vergrendelen en ontgrendelen

PRESET toetsen A tot H kunnen worden vergrendeld om opslaan, veranderen of wissen van een programma te voorkomen.

Voor het vergrendelen van de PRESET toetsen, houdt u de toets "I" ingedrukt tot de oven piept. Laat de toets "I" weer los. De groene indicator op de "I" zal gaan branden. Oven PRESET toetsen A tot en met H zijn nu vergrendeld.

Opmerking: Alleen de oven PRESET toetsen A tot H worden hierdoor vergrendeld zodat de oven wel gebruikt kan worden met niet geprogrammeerde kook-, sonde- en warmhoudstanden.

Om de PRESET toetsen te ontgrendelen, houdt u de toets ANNULEREN ingedrukt samen met de toets "I" gedurende twee seconden tot het lampje in de toets "I" niet meer brandt. Laat alle toetsen los. De presettoetsen van de oven zijn nu ontgrendeld.

Selectie Fahrenheit of Celsius

Met de bediening in de *stand uit*, houdt u de toets met de pijl OMHOOG ingedrukt totdat de display de huidige selectie weergeeft. Druk op de knop met de pijl omhoog of omlaag om te schakelen tussen de twee opties. Na elke wijziging moet de knop worden losgelaten. De display moet leeg zijn voordat de procedure kan worden herhaald.



Bedieningspaneel vergrendelen en ontgrendelen

Het bedieningspaneel kan op elk gewenst moment worden vergrendeld om onbedoelde of toevallige wijzigingen aan de instelling te voorkomen.

Om het bedieningspaneel te vergrendelen, *houdt* u de toets met de pijl OMHOOG ingedrukt en drukt dan op de toets AAN/UIT. U hoort een kort piepje en het indicatielampje van de paneelvergrendeling gaat branden. Laat alle toetsen los. Het bedieningspaneel van de oven is nu vergrendeld.

Opmerking: Het bedieningspaneel is nu volledig vergrendeld, met uitzondering van de AAN/UIT toets en de PIJLTJES toetsen. U kunt de ovenbediening op dit punt niet uitschakelen.

Om het bedieningspaneel te ontgrendelen, *houdt* u de toets met de pijl OMLAAG ingedrukt en drukt dan op de toets AAN/UIT. U hoort drie piepjes en het indicatielampje van de paneelvergrendeling dooft. Laat alle toetsen los. Het paneel is nu ontgrendeld en gereed voor normaal gebruik.

Sectie volume piepgeluiden

Als de bediening in de *stand uit staat*, houdt u de toets met de pijl OMLAAG ingedrukt tot de display het actuele volume weergeeft. Druk op de toets met de pijl OMHOOG of OMLAAG om door vier opties te bladeren (0 = Uit, 1 = Laag, 2 = Midden, 3 = Hoog).



BEDIENING

HACCP

HACCP Documentatie, Data Logger - Optioneel

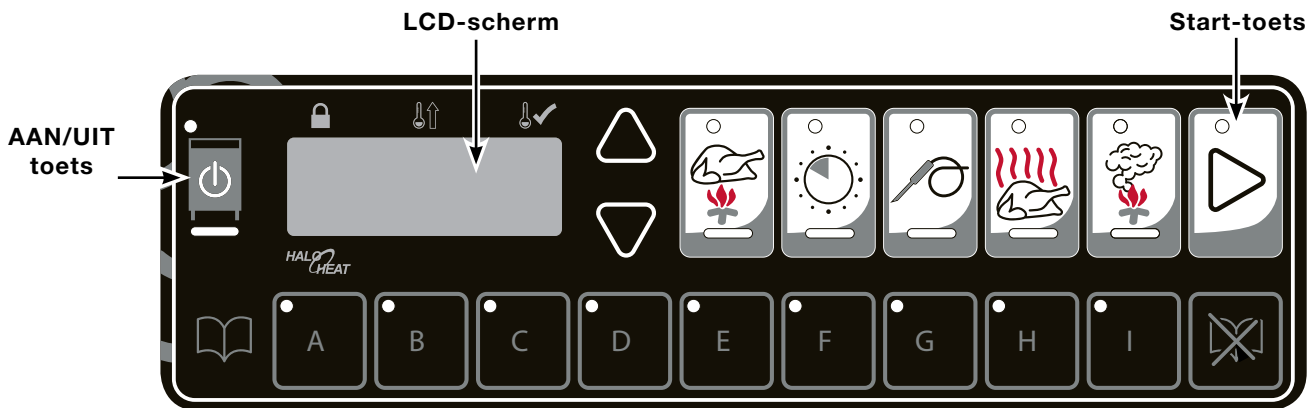
Deze oven voldoet aan de eisen van vastgelegde HACCP-criteria door middel van het leveren van geautomatiseerde monsters, gegevensregistratie, instelpuntvalidering, gebruikte recepten, data en tijd. Deze gegevens worden bewaard voor de laatste 30 dagen. Deze informatie kan worden bekeken op het scherm of worden gedownload naar een USB-stick en vervolgens naar uw computer gekopieerd worden. Het bestandsformaat is een "komma gescheiden variabele" (*.csv), dat gemakkelijk geopend kan worden met behulp van spreadsheet-software.

Downloaden van de verzamelde gegevens:

1. Alle ovenruimten moeten UIT worden geschakeld.
2. Het wordt aanbevolen een volledig lege USB-stick te gebruiken. Verwijder de dop van de USB-poort aan de rechterkant van het bedieningspaneel en steek de USB flashdrive daar in. Op de display staat dan "Usb". Als er niet "Usb" op de display staat, probeert u het opnieuw met een ander flashdrive-apparaat of u belt de Alto-Shaam Service.
3. Houd de START-toets ingedrukt tot op het display "XYZ" staat. Het nummer aan de rechterkant is het percentage van de download dat voltooid is. De lampje in de toets START knippert tijdens het downloadproces. Als op de display "100" staat, is het downloaden voltooid.
4. Verwijder de USB-stick en plaats de dop weer op de USB-poort. Als de USB-stick wordt verwijderd, zal de oven gedurende 1 seconde piepen: bevestiging van het verwijderen.

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						

HACCP-gegevens



BEDIENING

ALGEMENE RICHTLIJNEN WARM HOUDEN

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

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

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

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

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

ONDERHOUD EN REINIGING

REINIGEN EN PREVENTIEF ONDERHOUD

BESCHERMEN VAN ROESTVRIJSTALEN OPPERVLAKKEN



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

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

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

VOORZICHTIG



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

REINIGINGSMIDDELEN

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

REINIGINGSMATERIALEN

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

WAARSCHUWING



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

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

CARE AND CLEANING

ONDERHOUD APPARATUUR

Onder normale omstandigheden zou deze oven u langdurig en probleemloos van dienst moeten blijven. Er geen preventief onderhoud nodig, maar de nu volgende Gids voor apparatuuronderhoud maximaliseert de levensduur en de probleemloze werking van deze oven.



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

DAGELIJKSE REINIGING

1. Koppel het apparaat los van de stroomvoorziening en laat het afkoelen.
2. Verwijder alle losse onderdelen zoals draadplateaus, zijrekken, lekbakken en lekpannen. Reinig deze onderdelen afzonderlijk.
3. Veeg aan de binnenkant de metalen oppervlakken van de oven met een papieren handdoek schoon om losse voedselresten te verwijderen.
4. Reinig aan de binnenkant de metalen oppervlakken van de behuizing met een vochtige schone doek of spons en een goed, gangbaar schoonmaakmiddel.



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

5. Spuit ernstig vervuilde delen in met een in water oplosbare vetoplosser en laat dit 10 minuten intrekken, verwijder het vuil dan met een plastic schuursponsje.
6. Reinig het bedieningspaneel, de deurventilatie, deurgrepen en deurpakkingen grondig aangezien

daar voedselrestanten op achterblijven.

7. Spoel oppervlakken schoon door afvegen met een spons met schoon, warm water.
8. Verwijder overtollig water met de spons en veeg alles droog met een schone doek of laat het aan de lucht drogen. Laat de deuren open tot het interieur volledig droog is. Vervang de zijrekken en plateaus.
9. Veeg de deurpakkingen en het bedieningspaneel droog met een schone, zachte doek.
10. De binnenkant kan na het reinigen en spoelen, worden afgeveegd met een ontsmettende oplossing. Deze oplossing moet zijn goedgekeurd voor gebruik op oppervlakken van roestvrij staal die in aanraking komen met voedsel.
11. Om de beschermende laag op gepolijst roestvrij staal in stand te houden, reinigt u de buitenkant van de kast met een reinigingsmiddel dat speciaal bedoeld is voor roestvrijstalen oppervlakken. Spuit het reinigingsmiddel op een schone doek en veeg mee met de vleug van het roestvrij staal.
12. Reinig al het glas met een ruitenreiniger.

Volg altijd alle van toepassing zijnde lokale en nationale regelgeving op het gebied van gezondheid (hygiëne) betreffende de reinigings- en ontsmettingseisen voor apparatuur.

GEVAAR



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

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

Als dit toch gebeurt, vervalt de garantie.

WAARSCHUWING



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

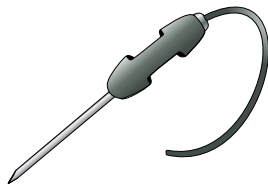
ONDERHOUD EN REINIGING

REINIGEN DEURVENTILATIE

De ventilatieopeningen in de deuren moeten worden geïnspecteerd en gereinigd als dat nodig is.

REINIG DE SONDES DAGELIJKS

Verwijder alle voedselresten van sondes. Veeg hele sonde en bedrading schoon met warm sop en een schone doek. Verwijder de zeep door elke sonde en bedrading met schoon spoelwater en een doek af te vegen. Veeg de sondes en de sondebeugels af met een wegwerp-alcoholdoekje of ontsmettingssmiddel dat wordt aanbevolen voor oppervlakken die contact maken met voedsel. Laat de sonde en de bedrading aan de lucht drogen in de sondehouder.



CONTROLEER DE KOELVENTILATOR BIJ DE REGELING VAN DE OVEN

Controleer terwijl de oven warm is of de koelventilator bij de regeling van de oven goed functioneert. De ventilator is gelegen aan de achterzijde van het apparaat, aan de bovenkant.

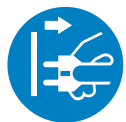
CONTROLEER ALGEHELE CONDITIE VAN OVEN EEN KEER PER MAAND

Controleer de oven een keer per maand op fysieke schade en losse schroeven. Corrigeer eventuele problemen voordat ze van invloed worden op de werking van de oven.

GEBRUIK DE OVEN NIET ALS DE BEDIENING NIET GOED WERKT

Raadpleeg de Gids voor Problemen Oplossen in deze handleiding of bel een erkende servicemonteur.

WAARSCHUWING



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

DAGELIJKS REINIGEN VAN DE PEN

Om nauwkeurige aflezing van de interne producttemperatuur te garanderen, moeten de pennen van de verwisselbare sonde dagelijks worden schoongemaakt.

1. Verwijder alle voedselresten van de pennen aan het einde van elke productiedienst. Veeg de hele behuizing schoon en reinig ook tussen de penen met een schone doek en warm sop.
2. Verwijder de zeepresten met een doek en schoon spoelwater.
3. Laat de pennen aan de lucht drogen alvorens ze weer in de afneembare sonde te plaatsen.



GEVAAR



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

De binnenkant en buitenkant mogen **NOOIT** met stoom worden gereinigd of afgespoten worden met water of uitgespoeld met water of welke andere vloeistof dan ook. Gebruik **GEEN** hogedrukreiniger voor het schoonmaken. Als dit toch gebeurt, vervalt de garantie.

HYGIËNE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SERVICE

PROBLEMEN OPLOSSEN

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

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

Voor het testen van de sonde en de luchtsensor:

Test de sonde en de luchtsensor door de sensor in een bad van ijswater te steken en stel met een ohmmeter de ohmschaal in. De waarde zou een weerstand van 100 ohm moeten zijn. Als dit meer dan 2 ohm hoger of lager is, moet de sensor worden vervangen.

SERVICE

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

LET OP

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

PROBLEMEN OPLOSSEN MET INTERNE ELEKTRISCHE COMPONENTEN

A. Geen stroom. Het scherm wordt niet verlicht.

1. Controleer of er stroom beschikbaar is in het stopcontact of de verdeeldoos.
2. Controleer of de stroomonderbreker aan de achterkant van het apparaat is ingeschakeld.
3. Controleer of het netsnoer niet kapot is. Controleer de geleiding met een VOM meter.
4. Als het probleem aanhoudt, belt u een gekwalificeerde Alto-Shaam onderhoudstechnicus op 1-800-558-8744.

B. Display wordt verlicht, maar apparaat wordt niet warm.

Controleer of de veiligheidsschakelaar bovenaan de achterkant van het apparaat soms is geactiveerd. Als deze is geactiveerd, kunt u resetten door indrukken van de reset-knop aan de achterzijde van de oven.

Na het resetten, moet de oorzaak van het activeren van de veiligheidsschakelaar worden gecorrigeerd. Als deze schakelaar niet gereset kan worden, is deze defect en moet worden vervangen. *Dit is een veiligheidsinrichting en mag niet worden omzeild of uit het circuit worden verwijderd.*



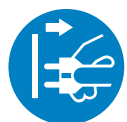
C. De lucht sensor testen:

Test de luchtsensor door de sensor in een bad van ijswater te steken en stel met een ohmmeter in op de ohmschaal. De waarde zou een weerstand van 100 ohm moeten zijn. Als dit meer dan 2 ohm hoger of lager is, moet de sensor worden vervangen.

D. De sondesensor testen:

Test de voedselsonde door deze in een bad met ijswater te steken en met een ohmmeter in te stellen op de ohmschaal. De waarde zou een weerstand van 100 ohm moeten zijn.

WAARSCHUWING



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

⚠ GEVAAR



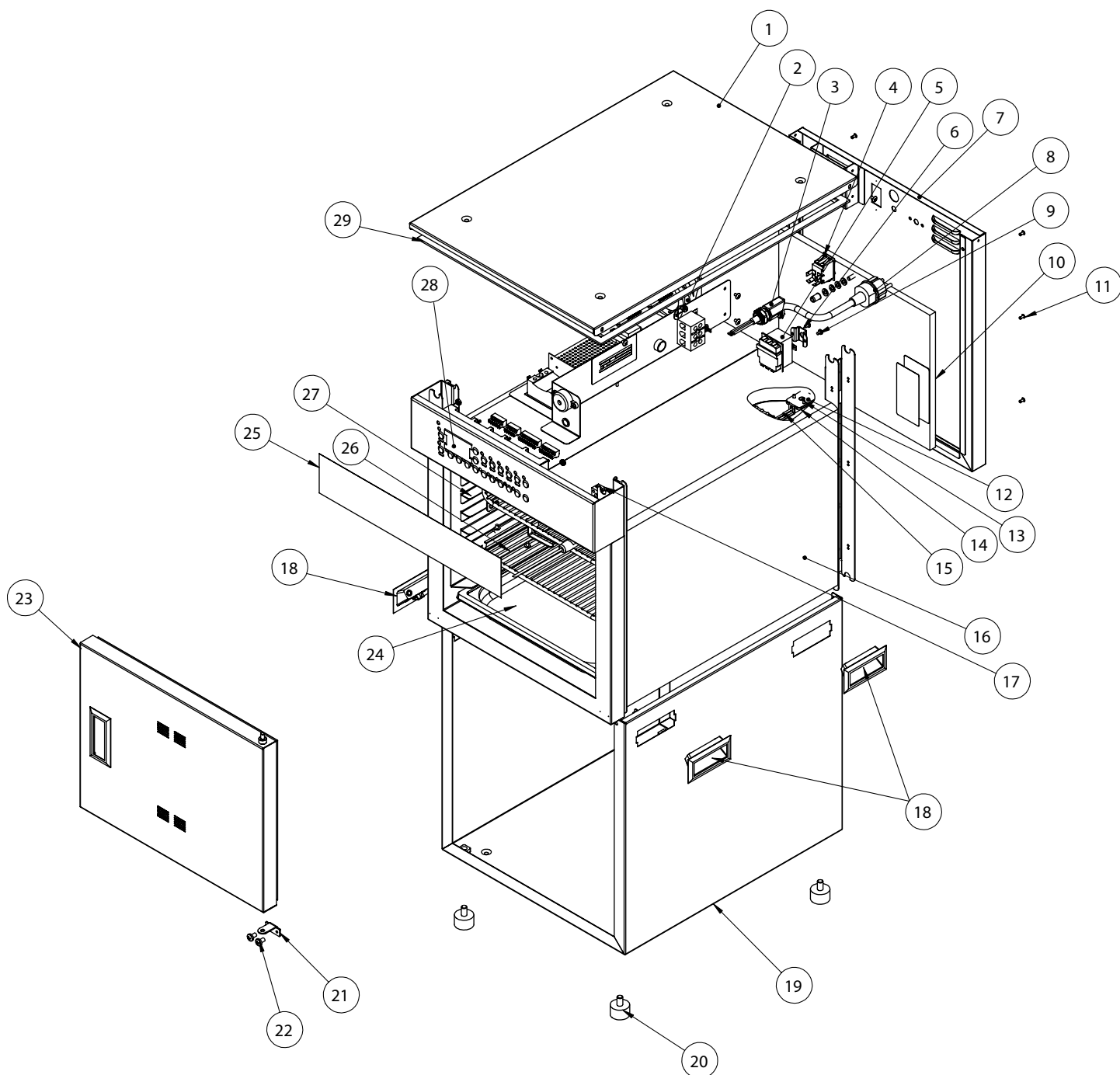
Voorkom **ERNSTIG LETSEL, DE DOOD EN SCHADE AAN EIGENDOMMEN**, schakel **ALTIJD** het apparaat uit of breng een stroomonderbrekingspaneel aan tot de onderhoudswerkzaamheden voltooid zijn.

LET OP

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

SERVICE

BUITENAANZICHT - 300-TH/III **A**



Onderdeelnummers en tekeningen kunnen zonder voorafgaande aankondiging gewijzigd worden.

SERVICE

SERVICE-OVERZICHT BUITENZIJD - 300-TH/III **A**

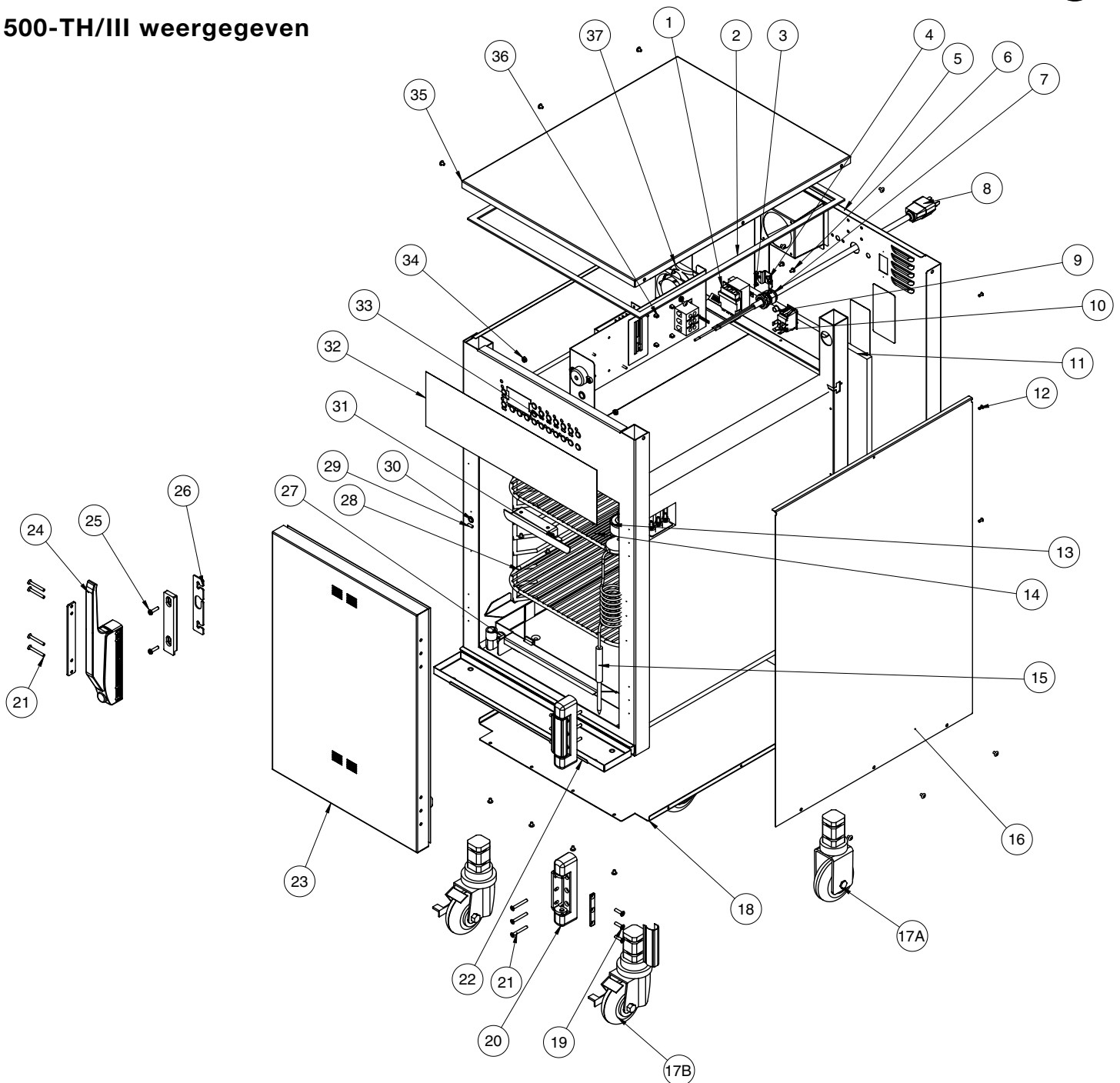
ONDERDEEL	OMSCHRIJVING	ONDERDEEL NR.	HVH
1	DE BOVENAFDEKKING	1012831	1
2	VENTILATORDOOS, 120 V	FA-3973	1
	VENTILATORDOOS, 230 V	FA-34524	1
3	BUS, RECHT, SPANNINGSVERLAGING, 230 V	BU-34898	1
	BUS, RECHT, SPANNINGSVERLAGING, 120 V	BU-3964	1
4	SCHAKELAAR, TUIMEL, 125-277 V, 20 A	SW-34769	1
5	HI-LIMIT THERMOSTAAT	TT-33476	1
6	HI-LIMIT BEVEILIGINGSAFDEKKING	1003936	1
7	AFWERKING ACHTER	5014525	1
8	KABELSET 230 V	CD-3922	1
	KABELSET 120 V	CD-3232	1
9	SCHROEVEN, M4-0,7 x 6 mm KRUIS	SC-22271	2
10	ISOLATIE	IN-2003	1
11	KLINKNAGEL, BLIND, #44, RVS	RI-2100	16
12	BEWAKINGSENSOR	1493	1
13	SCHROEF, 6-32 X 1/2, NC KRUIS, PLAT	SC-2254	2
14	BLOK, SENSOR	BK-29605	1
15	SENSOR	SN-33541	1
16	ISOLATIE	IN-22364	1
17	PRODUCTSONDE	15892R	1
18	HANDGREEP, TREKKEN, VERZONKEN	HD-28789	4
19	SPOT BEHUIZING	5014538	1
20	VOET, 89 mm VAST	FE-29203	4
21	SCHARNIERPLAAT, ONDER	RECHTS 1012999	1
		LINKS* 1014661	1
22	SCHROEF, M6 X 1,0 X 10 BOL	SC-27078	2
23	DEURMODULE	5014458	1
	DEURPAKKING	GS-35092	1
24	LEKPAN	PN-2122	1
25	PANEEL, AFDEKKING	PE-35086	1
26	PLATEAU, DRAAD	SH-2107	2
27	ZIJREK	1012872	2
28	BEDIENING	CC-34194	1
29	PAKKING, HECHTEND, 0,125 X 0,375 [lin ft]	GS-23622	1
30*	SONDE DRAAD HOUDER	1017495	1
31*	MOER, MET DRAADINZET, M6	NU-22770	1
32*	MOER, 8-32 UNC FEPS ZP	NU-26526	4
33*	SCHROEF, 8-32 X 2 SLEUF BOLKOP 18-8 RVS	SC-23154	2
34*	SCHROEF, HHCS M6 X 20, GEEN MARKERING	SC-22924	1
35*	SCHROEF, 8-32 X 1/4, TRH KRUIS	SC-2459	12
36*	FOLIEPAD VERWARMING, 230 V	EL-29740	1
	FOLIEPAD VERWARMING, 120 V	EL-35173	1

*NIET GETOOND

SERVICE

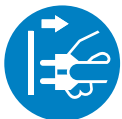
SERVICE-OVERZICHT BUITENZIJDE - 500, 750, 1000-TH/III (B)

500-TH/III weergegeven



Onderdeelnummers en tekeningen kunnen zonder voorafgaande aankondiging gewijzigd worden.

WAARSCHUWING



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

⚠ GEVAAR



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

SERVICE-OVERZICHT BUITENZIJD - 500, 750, 1000-TH/III

B

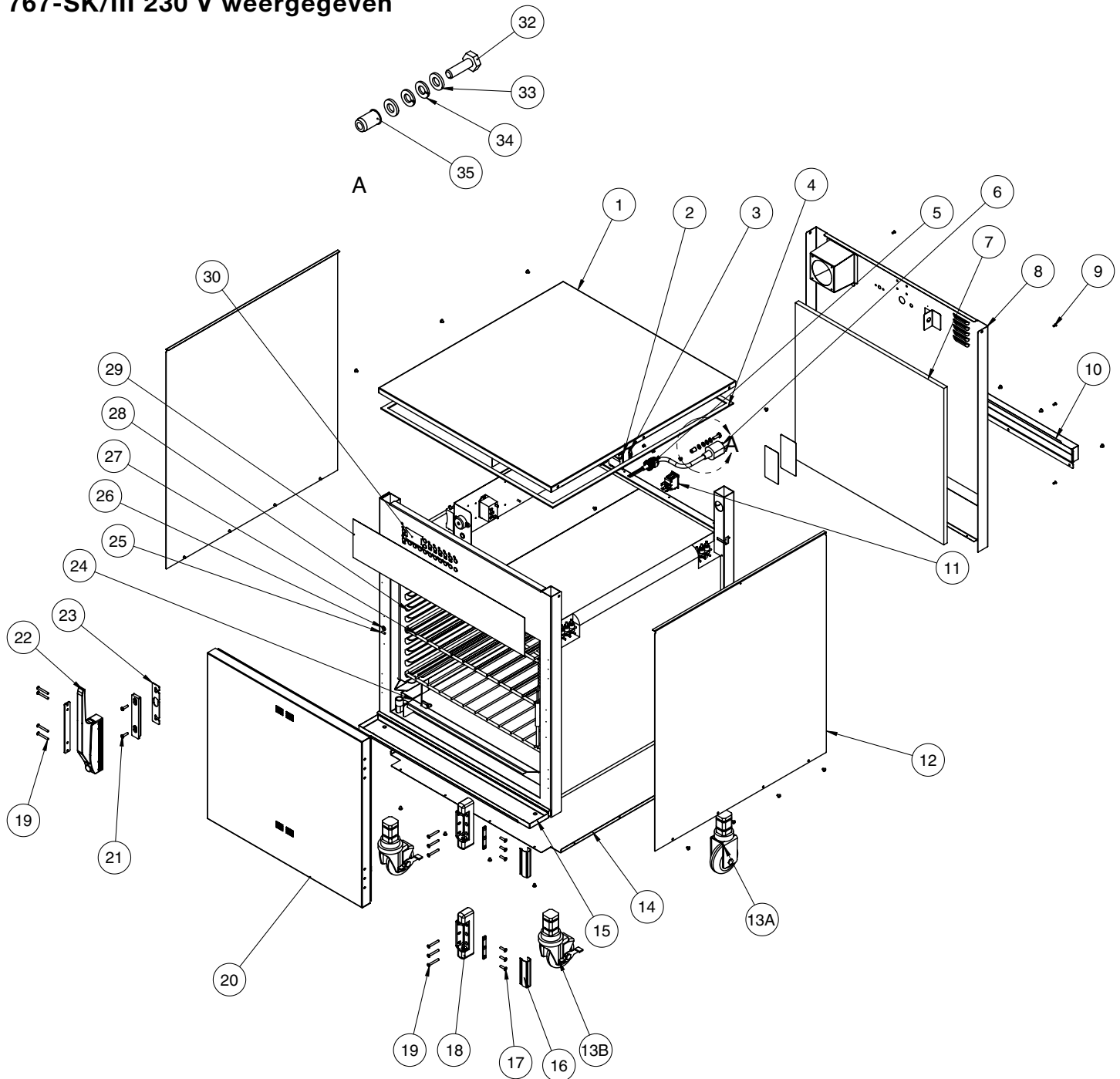
ONDERDEEL	MODEL > OMSCHRIJVING	500-TH/III		750-TH/III		1000-TH/III	
		ONDERDEEL NR.	HVH	ONDERDEEL NR.	HVH	ONDERDEEL NR.	HVH
1	THERMOSTAAT, HI-LIMIT	TT-33476	1	TT-33476	1	TT-33476	1
2	PAKKINGHECHTMIDDEL 0,125 X 0,375 [LIN FT]	GS-23622	1	GS-23622	1	GS-23622	1
3	STEKKER, KAP, 0,187" OPENING	PG-28439	4	PG-28439	4	PG-28439	4
4	VEILIGHEIDSAFDEKKING	1003936	1	1003936	1	1003936	1
5	AFWERKING ACHTER, PUNT	5014004	1	5014081	1	5014172	1
6	SCHROEF, M4-0,7 X 6mm KRUIS	SC-22271	2	SC-22271	2	SC-22271	2
7	BUS, TREKONTLASTING	BU-3964	1	BU-3964	1	BU-3964	1
8	KABELSET	120 V CD-3397	1	CD-3397	1	—	—
		208-240 V CD-3607	1	CD-3607	1	CD-3607	1
		230 V (CEE 7/7) CD-3922	1	CD-3922	1	CD-3922	1
		230 V (CH2-16P) CD-36231	1	CD-36231	1	CD-36231	1
		230 V (BS 1363) CD-33925	1	CD-33925	1	CD-33925	1
9	STEKKER, 3/8" OPENING	PG-25574	1	PG-25574	1	PG-25574	1
10	SCHAKELAAR, TUIMEL, 125-277 V, 20 A	SW-34769	1	SW-34769	1	SW-34769	1
11	ISOLATIE	IN-2003	1	IN-2003	1	IN-2003	1
12	KLINKNAGEL, BLIND, #44 ROESTVRIJ	RI-2100	6	RI-2100	6	RI-2100	6
13	SONDEBAKJE	PR-34705	1	PR-34705	1	PR-34705	1
14	PLATEAU, RVS	SH-2326	2	SH-2324	3	SH-2325	3
15	SONDE, PRODUCT	PR-36065	1	PR-36065	1	PR-36065	1
	SONDE, PRODUCT (ALLEEN GB 230 V)	—	—	—	—	PR-34298	1
16	PANEEL, ZIJKANT	5015081	2	5015083	2	5015088	2
17	WIELPAKKET	5014422	1	5014422	1	5014422	1
17A	- WIEL 89 mm VAST	CS-25674	2	CS-25674	2	CS-25674	2
17B	- WIEL, 89 mm DRAAIEND MET REM	CS-25675	2	CS-25675	2	CS-25675	2
17C*	- VULRING	1012735	4	1012735	4	1012735	4
18	ONDERSTE PANEEL	1010774	1	1010394	1	1009941	1
19	SCHROEF, 10-32 X 3/4", KRUIS	SC-2072	6	SC-2072	6	SC-2072	6
20	SCHARNIER	HG-22338	1	HG-22338	1	HG-22338	1
21	SCHROEF, 10-32 X 1-1/2", NF, KRUIS	SC-2073	10	SC-2073	10	SC-2073	10
22	LEKBAKSET	5010736	1	5010391	1	5009716	1
	- HOUDER LEKBAK	1010782	1	1010584	1	1010188	1
	- LEKBAK	1010783	1	1010585	1	1010189	1
23	DEUR, SLAB, R	5010828	1	5010946	1	5010081	1
	*DEUR, RUIT, R	5010830	1	5010948	1	5010082	1
	*DEUR, SLAB, L	5010824	1	5010947	1	5010071	1
	*DEUR, RUIT, L	5010829	1	5010949	1	5010076	1
	*DEURPAKKING	GS-22950	1	GS-22951	1	GS-22952	1
24	HANDGREEP, OFFSET MAG. GRENDEL	HD-27080	1	HD-27080	1	HD-27080	1
25	SCHROEF, 3/4" BOLKOP	SC-2071	2	SC-2071	2	SC-2071	2
26	VULRING, HANDVAT	13947	1	13947	1	13947	1
27	LEKBAD LAS	14813	1	14831	1	5005616	1
28	ZIJREK, CHROOM	SR-28403	2	SR-28405	2	SR-2266	2
	PANGELEIDERS, ALLEEN 230 V	1010880	2	1010813	2	—	—
29	REED-SCHAKELAAR, DEUR (HVH PER DEUR)	SW-33559	1	SW-33559	1	SW-33559	1
30	BUS, 3/8" ZWARTE OPENING	BU-3419	1	BU-3419	1	BU-3419	1
31	SONDE DRAAD HOUDER	1017495	1	1017495	1	1017495	1
32	PANEELAFDEKKING	PE-26710	1	PE-26839	1	PE-26713	1
33	REGELING	CC-34194	1	CC-34194	1	CC-34194	1
34	MOER, #8-32 UNC KEPS ZP	NU-26526	4	NU-26526	4	NU-26526	4
35	BOVENSTE AFDEKKING	1011946	1	1011872	1	1011534	1
36	SCHROEF, 8-32 X 2 SLEUF BOLKOP 18-8 RVS	SC-23154	2	SC-23154	2	SC-23154	2
37	VENTILATOR, DOOS - ALLEEN 120 V	FA-3973	1	FA-3973	1	FA-3973	1
	VENTILATOR, DOOS	FA-34524	1	FA-34524	1	FA-34524	1
38*	SENSORBESCHERMING	1493	1	1493	1	1493	1
39*	AFDEKKING SONDE	5009712	1	5009712	1	5009712	1
40*	MONTAGEBLOK SENSOR	BK-29605	1	BK-29605	1	BK-29605	1
41*	SCHROEF, 6-32 X 1/2, NC KRUIS, PLAT	SC-2254	2	SC-2254	2	SC-2254	2
42*	SCHROEF, 8-32 X 1/4", KRUIS	SC-2459	18	SC-2459	20	SC-2459	26
43*	SCHROEF, 8-32 X 1/2", KRUIS RVS	SC-2425	6	SC-2425	6	SC-2425	6
44*	SENSOR, OVENTEMPÉRATUUR	SN-33541	1	SN-33541	1	SN-33541	1
46*	RING, PLAT, M6 DIN 125	WS-22297	2	WS-22297	2	WS-22297	2
47*	RING, M6 VEERRING RVS 18-8	WS-22302	2	WS-22302	2	WS-22302	2

*NIET GETOOND

SERVICE

SERVICE-OVERZICHT BUITENZIJDE - 767, 1000-SK/III C

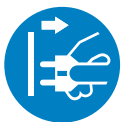
767-SK/III 230 V weergegeven



Onderdeelnummers en tekeningen kunnen zonder voorafgaande aankondiging gewijzigd worden.

** Afgebeeld met elektrisch chassis vóór 1/5/13

WAARSCHUWING



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

⚠ GEVAAR



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

SERVICE-OVERZICHT BUITENZIJDJE - 767, 1000-SK/III

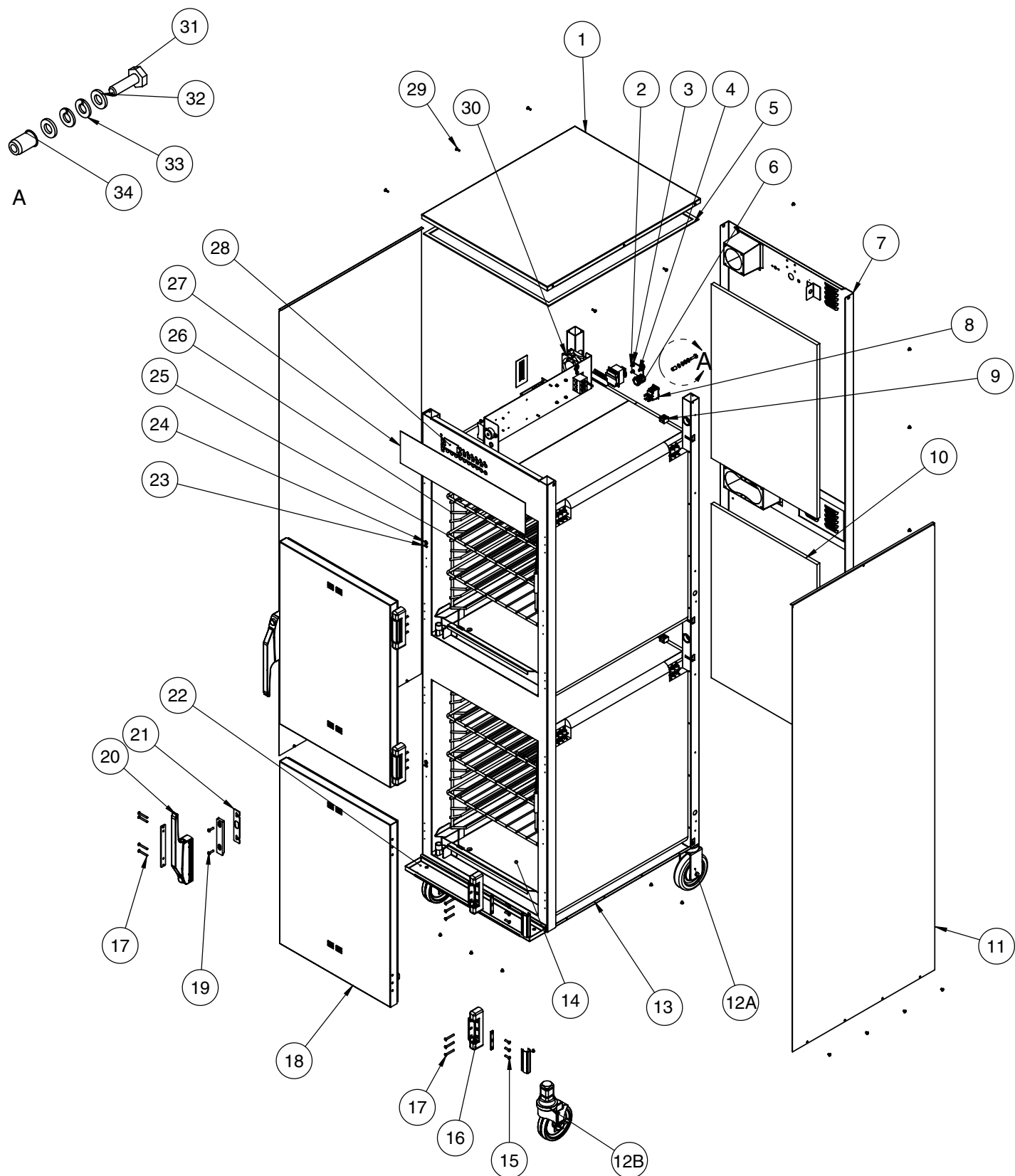


ONDERDEEL	OMSCHRIJVING	MODEL >	767-SK/III		1000-SK/III	
			ONDERDEEL NR.	HVH	ONDERDEEL NR.	HVH
1	BOVENSTE AFDEKKING		1011872	1	1011534	1
2	THERMOSTAAT, HI-LIMIT		TT-33476	1	TT-33476	1
3	HI-LIMIT BEVEILIGINGSAFDEKKING		1003936	1	1003936	1
4	PAKKINGEN, HECHTEND, 0,125X 0,375 [lineaire voet]		GS-23622	1	GS-23622	1
5	BUS, RECHT, SPANNINGSVERLAGING		BU-3964	1	BU-3964	1
6	KABELSET	208-240 V	CD-3607	1	CD-3607	1
		230 V (CEE 7/7)	CD-3922	1	CD-3922	1
		230 V (CH2-16P)	CD-36231	1	CD-36231	1
		230 V (BS 1363)	CD-33925	1	CD-33925	1
7	ISOLATIE		IN-2003	1	IN-2003	1
8	AFWERKING ACHTER, PUNT		5014137	1	5014204	1
9	KLINKNAGEL, BLIND, #44, RVS		RI-2100	6	RI-2100	6
10	ELEMENTAFDEKKING		1010409	1	1011813	1
11	SCHAKELAAR, TUIMEL, 20 A		SW-34769	1	SW-34769	1
12	ZIJPANEEL		5015083	2	5015088	2
13	WIELPAKKET		5014422	1	5014422	1
13A	- WIEL, 1,5" STEEL, VAST 127 mm		CS-24874	2	CS-24874	2
13B	- WIEL, 1,5" STEEL, 127 mm DRAAIEND MET REM		CS-24875	2	CS-24875	2
13C*	- VULRING		1012735	4	1012735	4
14	ONDERSTE PANEEL		1010394	1	1009941	1
15	LEKBAKSET		5010391	1	5009716	1
	— LEKBAK		1010584	1	1010188	1
	— LEKBAKHOUDEUR		1010585	1	1010189	1
16	SCHARNIERAFDEKKING		CV-22171	2	CV-22171	2
17	SCHROEF, M5 X 0,8 X 20 mm PLAT		SC-23868	6	SC-23868	6
18	SCHARNIER, 1-3/8" OFFSET, PAAR, CHROOM		HG-22338	1	HG-22338	1
19	SCHROEF, M5 X 0,8 X 30 mm PLAT		SC-22853	10	SC-22853	10
20	DEUR, R		5011828	1	5012859	1
	*DEUR, L		5011829	1	5012861	1
	*DEURPAKKING		GS-22951	1	GS-22952	1
21	SCHROEF, M5 X 0,8 X 20 mm BOL		SC-22779	2	SC-22779	2
22	HANDGREEP, OFFSET MAGNETISCHE VERGREDELING		HD-27080	1	HD-27080	1
23	VULRING, HANDVAT		13947	1	13947	1
24	LEKBAD LAS		14831	1	5005616	1
25	REED SCHAKELAAR, DEUR		SW-33559	1	SW-33559	1
26	BUS, 3/8" ZWARTE OPENING		BU-3419	1	BU-3419	1
27	PLATEAU, DRAAD RVS		SH-2324	2	SH-2325	2
	*PLATEAU, RIB RACK		SH-2743	2	SH-29474	1
28	ZIJREKKEN		SR-28405	2	SR-2266	2
	PANGELEIDERS (ALLEEN 230 V)		1010813	2	—	—
29	PANEEL AFDEKKING		PE-27178	1	PE-29385	1
30	BEDIENING		CC-34194	1	CC-34194	1
31	SCHROEF, HHCS, M6 X 20 mm		SC-22924	1	SC-22924	1
32	RING, PLAT, M6, DIN 125		WS-22297	2	WS-22297	2
33	RING, M6 VEERRING RVS 18-8		WS-22302	2	WS-22302	2
34	MOER, #8-32 UNC KEPS ZP		NU-26526	4	NU-26526	4
35*	SENSORBLOK, AANSLUITING, PORSELEIN		BK-33546	1	BK-33546	1
36*	SENSORMONTAGEBLOK		BK-24427	1	BK-24427	1
37*	BEUGEL, SNIPPERBAK		BT-29217	1	BT-29217	1
38*	BUS, 5/8" KLIK, ZWART		BU-3611	2	BU-3611	2
39*	SNIPPERBAK LAS		4652R	1	4652R	1
40*	ROOKELEMENT - 208-240 V, 230 V		EL-35022	1	EL-35022	1
	ROOKELEMENT - 120 V		EL-35023	1	EL-35023	1
41*	VENTILATOR, DOOS, 120 V		FA-3973	1	FA-3973	1
	VENTILATORDOOS		FA-34524	1	FA-34524	1
	MOER, MET DRAADINZET, M6		NU-22770	1	NU-22770	1
42*	MOER, 1/4-20 DESK RVS		NU-2437	2	NU-2437	2
43*	STEKKER, KAP, 0,187" OPENING		PG-28439	4	PG-28439	4
44*	SONDE, PRODUCT		PR-36065	1	PR-36065	1
45*	AFDEKKING SONDE		5009712	1	5009712	1
46*	SONDE DRAADHOUDEUR		1017495	1	1017495	1
47*	SONDE BAK, PRODUCT		PR-34705	1	PR-34705	1
48*	SCHROEF, 6-32 X 1/2, NC KRUIS, PLAT		SC-2239	2	SC-2239	2
49*	SCHROEF, M4-0,7 X 6 mm KRUISK		SC-22271	2	SC-22271	2
50*	SCHROEF, M3 X 0,5 X 16 mm BOL		SC-22270	6	SC-22270	6
51*	SCHROEF, 8-32 X 2 SLEUF BOLKOP 18-8 RVS		SC-23154	2	SC-23154	2
52*	SENSOR, RUIMTE		SN-33541	1	SN-33541	1
53*	SENSOR BEVEILIGING		1493	1	1493	1
54*	ROOK VERWARMINGSPLAAT LAS		5003782	1	5003782	1

*NIET GETOOND

SERVICE

SERVICE-OVERZICHT BUITENZIJDE - 1200-TH/III **(D)**



Onderdeelnummers en tekeningen kunnen zonder voorafgaande aankondiging gewijzigd worden.

** Afgebeeld met elektrisch chassis vóór 1/5/13

SERVICE

SERVICE-OVERZICHT BUITENZIJDJE - 1200-TH/III D

ONDERDEEL	OMSCHRIJVING	ONDERDEEL NR.	HVH	ONDERDEEL	OMSCHRIJVING	ONDERDEEL NR.	HVH
1	BOVENSTE AFDEKKING	1011534	1		- LEKBAK	1010189	1
2	SCREW, 10-32 X 1/2, NF KRUIK, PLAT	SC-23670	4	23	SCHAKELAAR, REED (HVH PER DEUR)	SW-33559	1
3	MOER, 10-32 UNF HEX MS, 18-8 SST	NU-2215	4	24	BUS, 3/8" ZWARTE OPENING	BU-3419	1
4	BEUGEL, VERANKERING	BT-26884	1	25	PLATEAU, RVS	SH-2325	6
5	PAKKING HECHTEND 0,125 X 0,375	GS-23622	1	26	ZIJREK, CHROOM	SR-2266	4
6	BUS, TREKONTLASTING	BU-3964	1	27	PANEELAFDEKKING	PE-26714	1
7	AFWERKING ACHTER, PUNT	5014268	1	28	REGELING	CC-34194	1
8	SCHAKELAAR, TUIMELAAR, 1215-277 V, 20 A	SW-34769	1	29	SCHROEF, 8-32 X 1/2" KRUIKOPSCHROEF	SC-2425	6
9	MONTAGEBLOK SENSOR	BK-29605	1	30	VENTILATOR, DOOS	FA-34524	2
10	ISOLATIE	IN-2003	2	31	SCHROEF, HHCS, M6 X 20	SC-22924	1
11	PANEEL, ZIJKANT	5015105	2	32	RING, PLAT, M6 DIN 125	WS-22297	2
12	WIELPAKKET	5014421	1	33	RING, M6 VEERRING RVS 18-8	WS-22302	2
12A	- WIEL, 89 mm VAST	CS-24874	2	34	MOER, INZET MET DRAAD	NU-22770	1
12B	- WIEL, 89 mm DRAAIEND MET REM	CS-24875	2	35*	SENSORBESCHERMING	1493	1
12C*	- VULRING	1012735	4	36*	SONDE DRAAD HOUDER	1017495	1
13	ONDERSTE PANEEL	1009941	1	37*	VEILIGHEIDSAFDEKKING	1003936	1
14	LEKBAD LAS	5005616	2	38*	AFDEKKING SONDE	5009712	1
15	SCHROEF, 10-32 X 3/4", NF KRUIK	SC-2072	12	39*	AANSLUITINGENBLOK	BK-33546	2
16	SCHARNIER	HG-22338	2	40*	BUS, 1-1/8" KLIKBUS	BU-3378	8
	SCHARNIERKAP	CV-22171	4	41*	MOER, #8-32 UNC KEPS ZP	NU-26526	4
17	SCHROEF, 10-32 X 1-1/2", NF, KRUIK	SC-2073	20	42*	SONDE, PRODUCT	PR-36065	1
18	DEUR, R	5010081	2		SONDE, PRODUCT (ALLEEN GB 230 V)	PR-34298	1
	DEUR, RUIT, R	5010082	2	43	SONDEBAK, 2200 mm DRAAD	PR-34704	1
	DEUR, L	5010071	2	44	SONDEBAK, 600 mm DRAAD	PR-34705	1
	DEUR, RUIT, L	5010076	2	45	SCHROEF, M4-0.7 X 6 mm KRUIS	SC-22271	4
	DEURPAKKING	GS-22952	2	46	SCHROEF, 6-32 X 1/2, NC KRUIS, PLAT	SC-2254	4
19	SCHROEF, 3/4" BOLKOP	SC-2071	4	47*	8-32 X 2 SLEUF BOLKOP 18-8 RVS	SC-23154	4
20	HANDGREEP, OFFSET MAG. GRENDEL	HD-27080	2	48*	SCHROEF, 8-32 X 1/4", KRUIS	SC-2459	22
21	VULRING, HANDVAT	13947	1	49*	SENSOR, OVENTEMPERATUUR	SN-33541	2
22	LEKBAKSET	5009716	1	50*	THERMOSTAAT, HI-LIMIT	TT-33476	2
	- HOUDER LEKBAK	1010188	1				

*NIET GETOOND

WAARSCHUWING



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

! GEVAAR

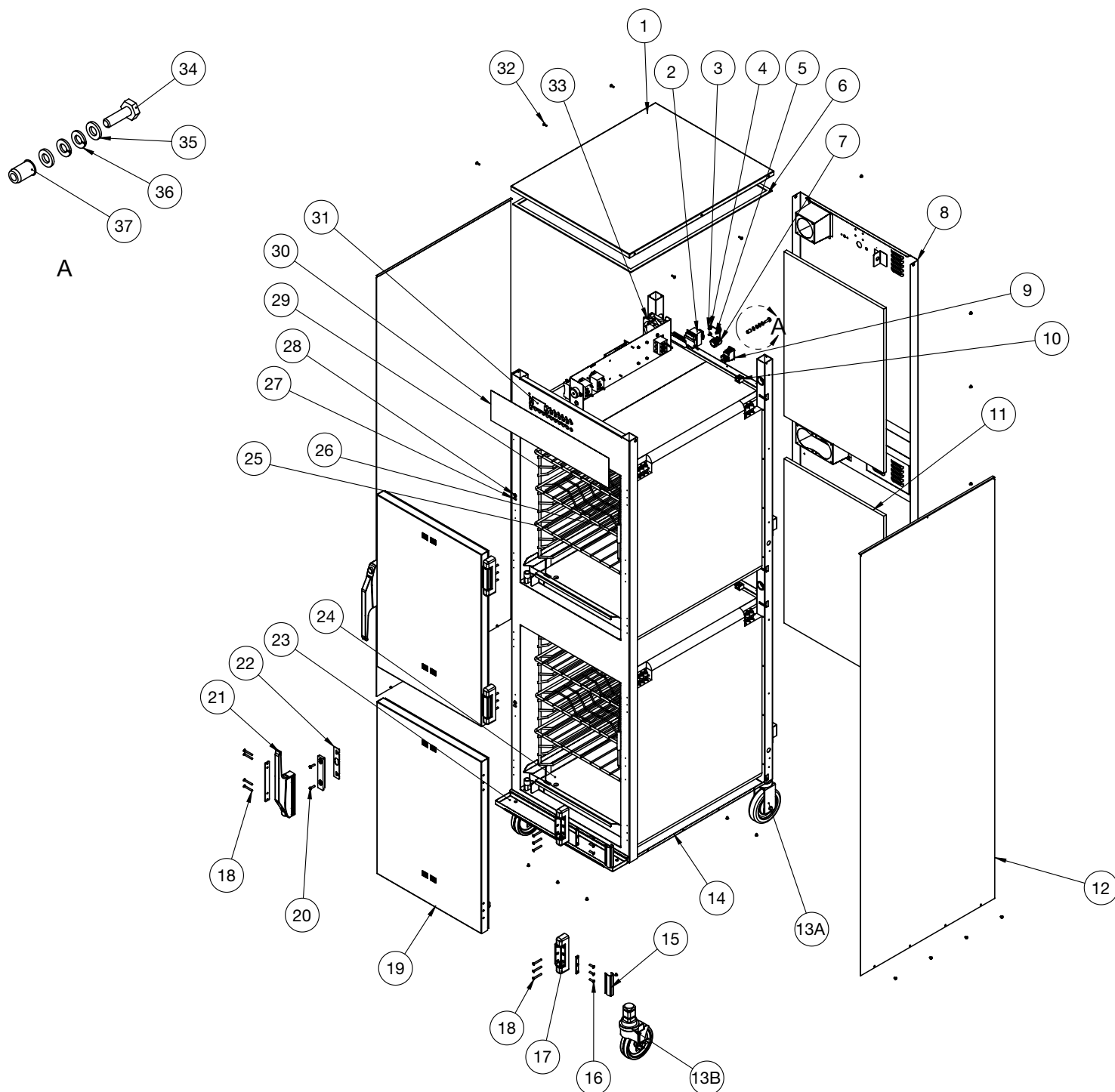


Voorkom ERNSTIG LETSEL, DE DOOD EN SCHADE AAN EIGENDOMMEN, schakel ALTIJD het apparaat uit of breng een stroomonderbrekingspaneel aan tot de onderhoudswerkzaamheden voltooid zijn.

SERVICE

SERVICE-OVERZICHT BUITENZIJDE - 1200, 1767-SK/III **E**

1200-SK/III weergegeven



Onderdeelnummers en tekeningen kunnen zonder voorafgaande aankondiging gewijzigd worden.

** Afgebeeld met elektrisch chassis vóór 1/5/13

SERVICE-OVERZICHT BUITENZIJD - 1200, 1767-SK/III

E

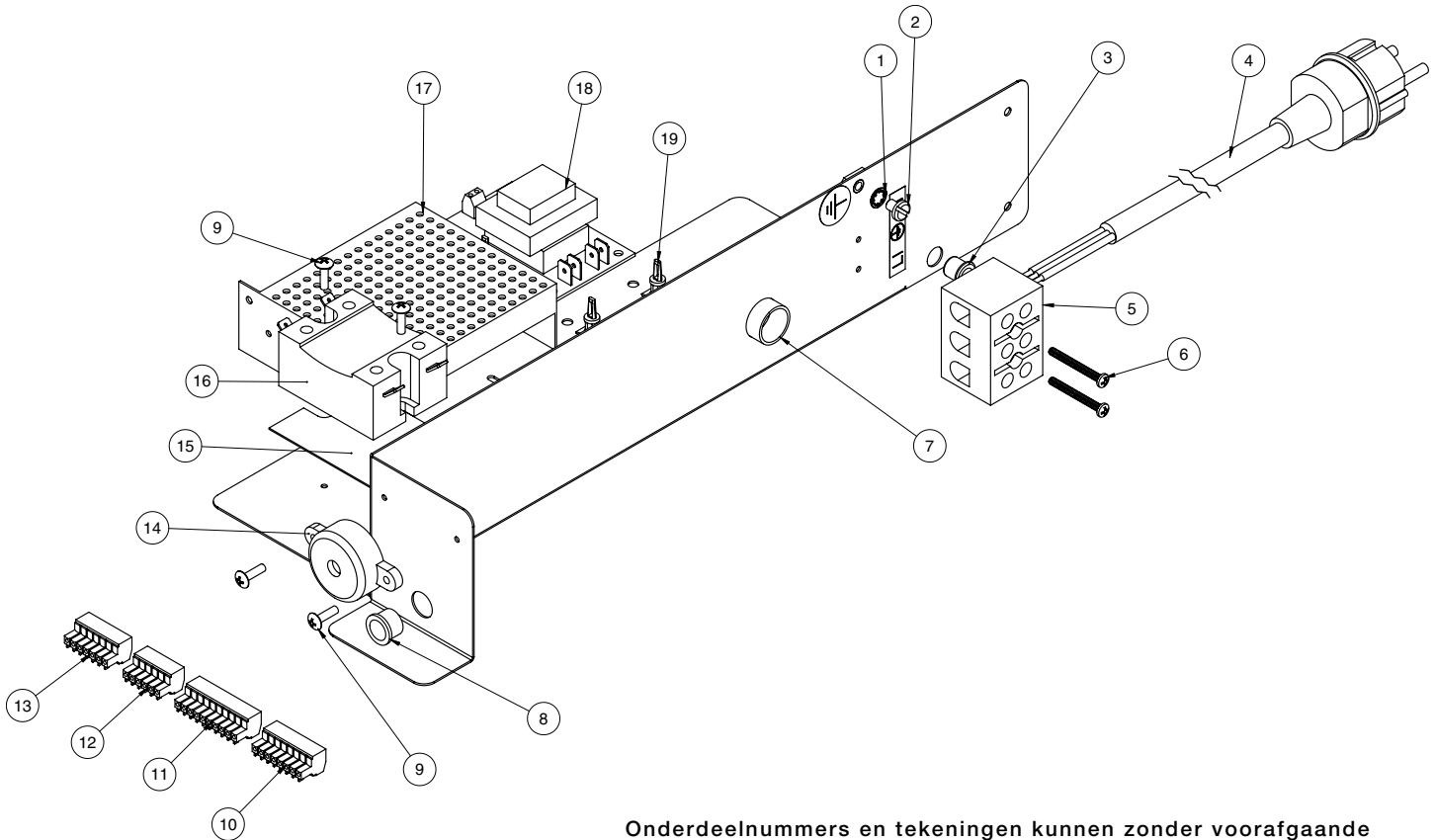
MODEL >		1767-SK/III		1200-SK/III	
ONDERDEEL	OMSCHRIJVING	ONDERDEEL NR.	HVH	ONDERDEEL NR.	HVH
1	BOVENSTE AFDEKKING	1011872	1	1011534	1
2	THERMOSTAAT, HI-LIMIT	TT-33476	2	TT-33476	2
3	SCHROEF, M5X0,8X16 mm PLAT	SC-22281	4	SC-22281	4
4	MOER, CT, M5-0,8 HEX, 18-8	NU-22289	4	NU-22289	4
5	HI-LIMIT BEVEILIGINGSAFDEKKING	1003936	2	1003936	2
6	PAKKING, HECHTEND, 0,125 X 0,375 [lineaire voet]	GS-23622	1	GS-23622	1
7	BEUGEL, VERANKERING	BT-26884	1	BT-26884	1
8	AFWERKING ACHTER, PUNT	5014223	1	5014293	1
9	SCHAKELAAR, TUIMEL, 20 A	SW-34769	1	SW-34769	1
10	SENSORBLOK, AANSLUITING, PORSELEIN	BK-33546	2	BK-33546	2
11	ISOLATIE	IN-2003	2	IN-2003	2
12	ZIJPANEEL	5015102	2	5015103	2
13	WIELPAKKET	5014421	1	5014421	1
13A	- WIEL, 1,5" STEEL, VAST 127 mm	CS-24874	2	CS-24874	2
13B	- WIEL, 1,5" STEEL, 127 mm DRAAIEND MET REM	CS-24875	2	CS-24875	2
13C*	- VULRING	1012735	4	1012735	4
14	ONDERSTE PANEEL	1010394	1	1009941	1
15	SCHARNIERAFDEKKING	CV-22171	4	CV-22171	4
16	SCHROEF, M5X0,8X20 mm PLAT	SC-23868	12	SC-23868	12
17	SCHARNIER, 1-3/8" OFFSET, PAAR, CHROOM	HG-22338	2	HG-22338	2
18	SCHROEF, MSX0,8X30 mm PLAT	SC-22853	20	SC-22853	20
19	DEUR, R	5011828	2	5012859	2
	*DEUR, L	5011829	2	5012861	2
	*DEURPAKKING	GS-22951	2	GS-22952	2
20	SCHROEF, M5 X 0,8 X 20 mm BOL	SC-22779	4	SC-22779	4
21	HANDGREEP, OFFSET MAGNETISCHE VERGRENDING	HD-27080	2	HD-27080	2
22	VULRING, HANDVAT	13947	2	13947	2
23	LEKBAKSET	5010391	1	5009716	1
	- LEKBAK	1010584	1	1010188	1
	- LEKBAK HOLDER	1010585	1	1010189	1
24	LEKBAD LAS	14831	2	5005616	2
25	PLATEAU, DRAAD RVS	SH-2324	4	SH-2325	4
26	PLATEAU, RIB RACK	SH-2743	2	SH-29474	2
27	REED SCHAKELAAR, DEUR	SW-33559	2	SW-33559	2
28	BUS, 3/8" ZWARTE OPENING	BU-3419	2	BU-3419	2
29	ZIJREKKEN	SR-28405	4	SR-2266	4
	PANGELEIDERS (ALLEEN 230 V)	1010813	4	—	—
30	PANEEL AFDEKKING	PE-27181	1	PE-29386	1
31	BEDIENING	CC-34194	1	CC-34194	1
32	KLINKNAGEL, BLIND, #44, RVS	RI-2100	12	RI-2100	12
33	VENTILATORDOOS	FA-34524	2	FA-34524	2
34	SCHROEF, HHCS, M6 X 20	SC-22924	1	SC-22924	1
35	RING, PLAT, M6, DIN 125	WS-22297	2	WS-22297	2
36	RING, M6 VEERRING RVS 18-8	WS-22302	2	WS-22302	2
37	MOER, MET DRAADINZET, M6	NU-22770	1	NU-22770	1
38*	BEUGEL, SNIPPERBAK	BT-29217	2	BT-29217	2
39*	BUS, 5/8" KLIK, ZWART	BU-3611	4	BU-3611	4
40*	SNIPPERBAK LAS	4652R	2	4652R	2
41*	ROOKELEMENT	EL-35002	2	EL-35002	2
42*	ELEMENTAFDEKKING	1010409	2	1011813	2
43*	MOER, 1/4-20 DESK RVS	NU-2437	4	NU-2437	4
44*	MOER, #8-32 UNC KEPS ZP	NU-26526	4	NU-26526	4
45*	STEKKER, KAP, 0,187" OPENING	PG-28439	4	PG-28439	4
46*	SONDE, PRODUCT	PR-36065	2	PR-36065	2
47*	AFDEKKING SONDE	5009712	2	5009712	2
48*	SONDE DRAADHOUDER	1017495	2	1017495	2
49*	SONDE BAK, PRODUCT	PR-34705	1	PR-34705	1
50*	SCHROEF, 6-32 X 1/2, NC KRUIS, PLAT	SC-2239	4	SC-2239	4
51*	SCHROEF, M4-0,7 X 6 mm KRUIS	SC-22271	4	SC-22271	4
52*	SCHROEF, 8-32 X 2 SLEUF BOLKOP 18-8 RVS	SC-23154	4	SC-23154	4
53*	SCHROEF, M3 X 0,5X16 mm BOL	SC-22270	6	SC-22270	6
54*	SENSOR, RUIMTE	SN-33541	2	SN-33541	2
55*	SENSOR BEVEILIGING	1493	1	1493	1
56*	SENSORMONTAGEBLOK	BK-24427	2	BK-24427	2
57*	ROOK VERWARMINGSPLAAT LAS	5003782	2	5003782	2

*NIET GETOOND

SERVICE

ELEKTRONISCHE COMPONENTEN - 300-TH/III

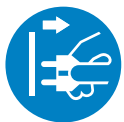
230V weergegeven



Onderdeelnummers en tekeningen kunnen zonder voorafgaande aankondiging gewijzigd worden.

ONDERDEEL	OMSCHRIJVING	ONDERDEEL NR.	HVH	ONDERDEEL	OMSCHRIJVING	ONDERDEEL NR.	HVH
1	RING, KARTEL BORG	WS-2467	1	9	SCHROEF, 6-32 X 1/2" NC KRUIK LENS	SC-2472	6
2	SCHROEF, 10-32 X 1/4" BOLKOP MASSA	SC-2190	1	10	CONNECTOR, 6 PINS	CR-33719	1
3	BUS, 3/8" ZWARTE OPENING	BU-3419	1	11	CONNECTOR, 10 PINS	CR-33717	1
4	KABELSET 120 V	CD-3397	1	12	CONNECTOR, 7 PINS	CR-33762	1
	230 V (CEE 7/7)	CD-3922	1	13	CONNECTOR, 8 PINS	CR-33761	1
	230 V (CH2-16P)	CD-36231	1	14	PIEPER	BP-3567	1
	230 V (BS1363)	CD-33925	1	15	HEATSINK	HE-33926	1
5	T-BLOK	BK-3019	1	16	RELAIS	RL-33829	1
6	SCHROEF, 6-32 X 1-1/4" ROND	SC-2365	2	17	BORD, VOEDING	BA-36144	1
7	BUS, OPENING, 3/4"	BU-3008	1	18	BORD, SPANNINGSMONITOR	BA-33764	1
8	BUS, OPENING, 1/2"	BU-3006	1	19	VULRING, VASTE BEVESTIGING	SP-33832	4

WAARSCHUWING



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

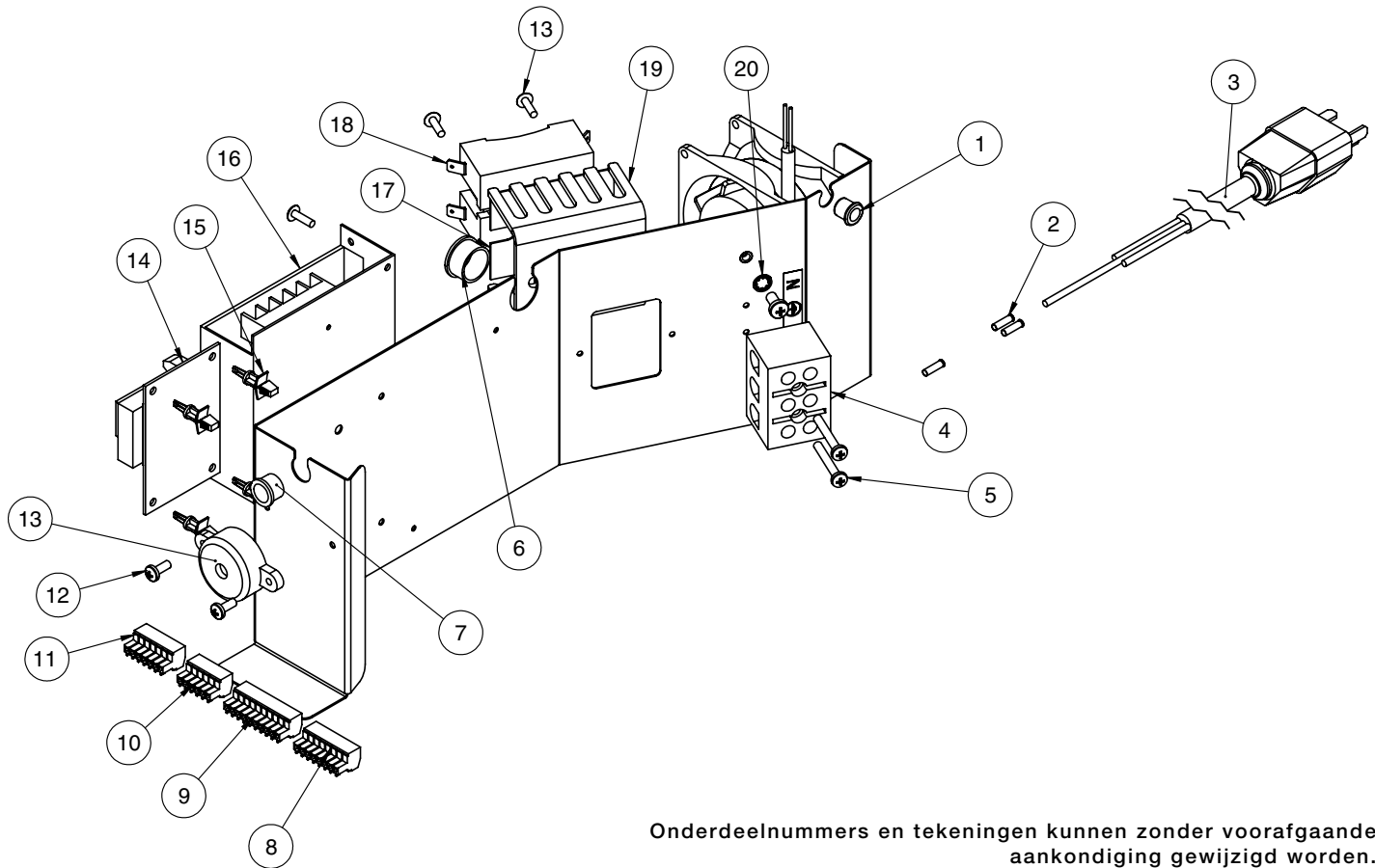
! GEVAAR



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

SERVICE

ELEKTRONISCHE COMPONENTEN - 500-TH/III



Onderdeelnummers en tekeningen kunnen zonder voorafgaande aankondiging gewijzigd worden.

ONDERDEEL	OMSCHRIJVING	ONDERDEEL NR.	HVH	ONDERDEEL	OMSCHRIJVING	ONDERDEEL NR.	HVH
1	BUS, 3/8" ZWARTE OPENING	BU-3419	1	10	CONNECTOR, 7 PINS	CR-33762	1
2	CONNECTOR, #12 ADEREINDHULS	CR-34830	3	11	CONNECTOR, 8 PINS	CR-33761	1
3	KABELSET 120 V	CD-3397	1	12	SCHROEF, 6-32 X 1/2" NC KRUISK LENS	SC-2472	6
	230 V (CEE 7/7)	CD-3922	1	13	PIEPER	BP-3567	1
	230 V (CH2-16P)	CD-36231	1	14	BORD, SPANNINGSMONITOR	BA-33764	1
	230 V (BS1363)	CD-33925	1	15	VULRING, VASTE BEVESTIGING	SP-33832	4
4	T-BLOK	BK-3019	1	16	BORD, VOEDING	BA-36144	1
5	SCHROEF, 6-32 X 1-1/4" ROND	SC-2365	2	17	HEATSINK	HE-33926	1
6	BUS, 3/4" OPENING	BU-3008	1	18	RELAIS	RL-33829	1
7	BUS, 1/2" OPENING	BU-3006	1	19	HEATSINK, BASIS	1014450	1
8	CONNECTOR, 6 PINS	CR-33719	1	20	KARTELBORGRING	WS-2467	1
9	CONNECTOR, 10 PINS	CR-33717	1				

WAARSCHUWING



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

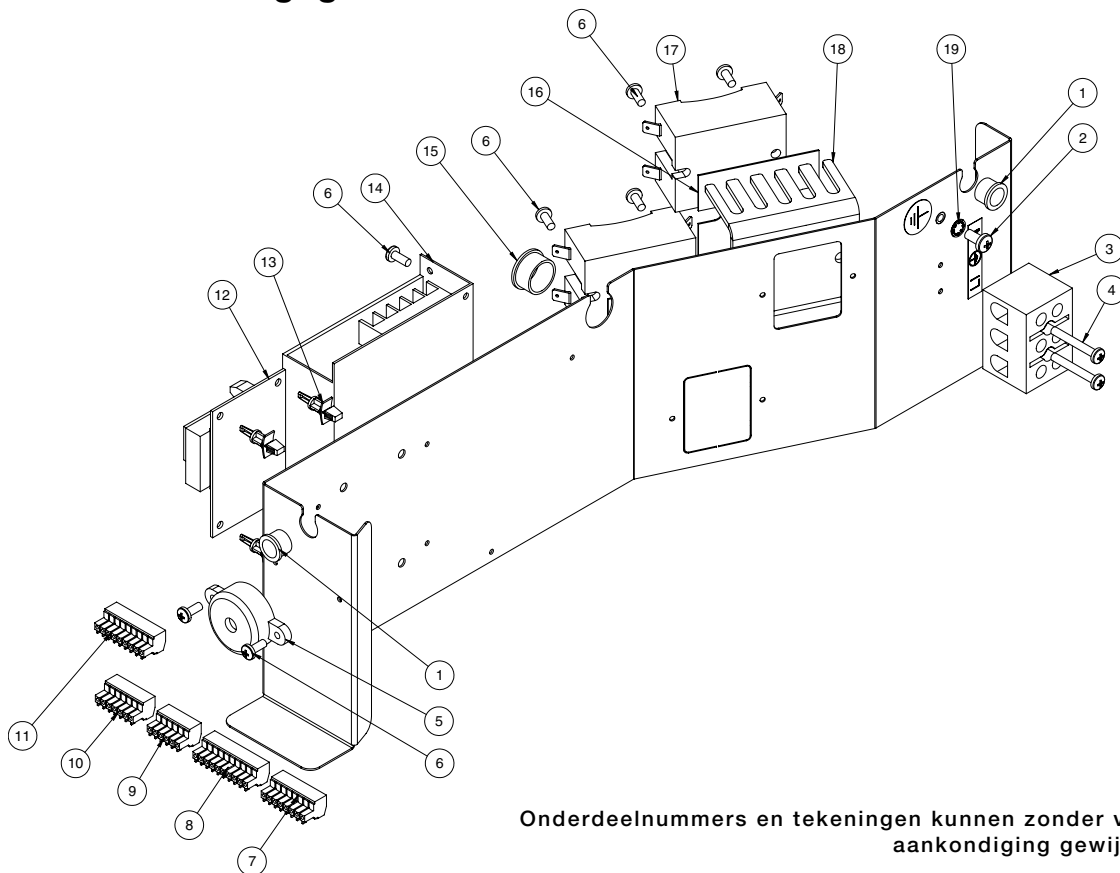
! GEVAAR



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

SERVICE

ELEKTRONISCHE COMPONENTEN - 750, 1000, 1200-TH/III 1200-TH/III 230 V weergegeven



Onderdeelnummers en tekeningen kunnen zonder voorafgaande aankondiging gewijzigd worden.

ONDERDEEL	OMSCHRIJVING	ONDERDEEL NR.	HVH	ONDERDEEL	OMSCHRIJVING	ONDERDEEL NR.	HVH
1	BUS, 1/2" OPENING	BU-3006	1	14	BORD, VOEDING	BA-36144	1
2	SCHROEF, M5X 0,8 X 10 mm BOL	SC-22766	1	15	BUS, 3/4" WIT KLIK	BU-3008	1
3	T-BLOK	BK-3019	1	16	HEATSINK PAD	HE-33926	1**
4	SCHROEF, M4 X 0,7 X 30 mm BOL	SC-29276	2	17	RELAIS	RL-33829	1**
5	PIEPER	BP-3567	1	18	HEAT SINK, SSR BASIS	1014450	1**
6	SCHROEF, M4 X 0,7 X 10 mm BOL	SC-22273	8	19	KARTELBORGRING	WS-2467	1
7	CONNECTOR, 6 PINS	CR-33719	1	21*	KABELSET 120 V (NEMA 5-20)	CD-3397	1
8	CONNECTOR, 10 PINS	CR-33717	1		230 V (CEE 7/7)	CD-3922	1
9	CONNECTOR, 7 PINS	CR-33762	1		230 V (CH2-16P)	CD-36231	1
10	CONNECTOR, 8 PINS	CR-33761	1		230 V (BS1363)	CD-33925	1
11	CONNECTOR, 9 PIN, ALLEEN 1200-TH/III	CR-33718	1	22*	CONNECTOR, #12 ADEREINDHULS	CR-34830	3
12	BORD, SPANNINGSMONITOR	BA-33764	1	23*	SERVICESET - 1 COMPARTIMENT TH/III	5016623	1
13	VULRING, VASTE BEVESTIGING	SP-33832	4		SERVICESET - 2 COMPARTIMENT TH/III	5016625	1

**PER COMPARTIMENT

* NIET GETOOND

WAARSCHUWING



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

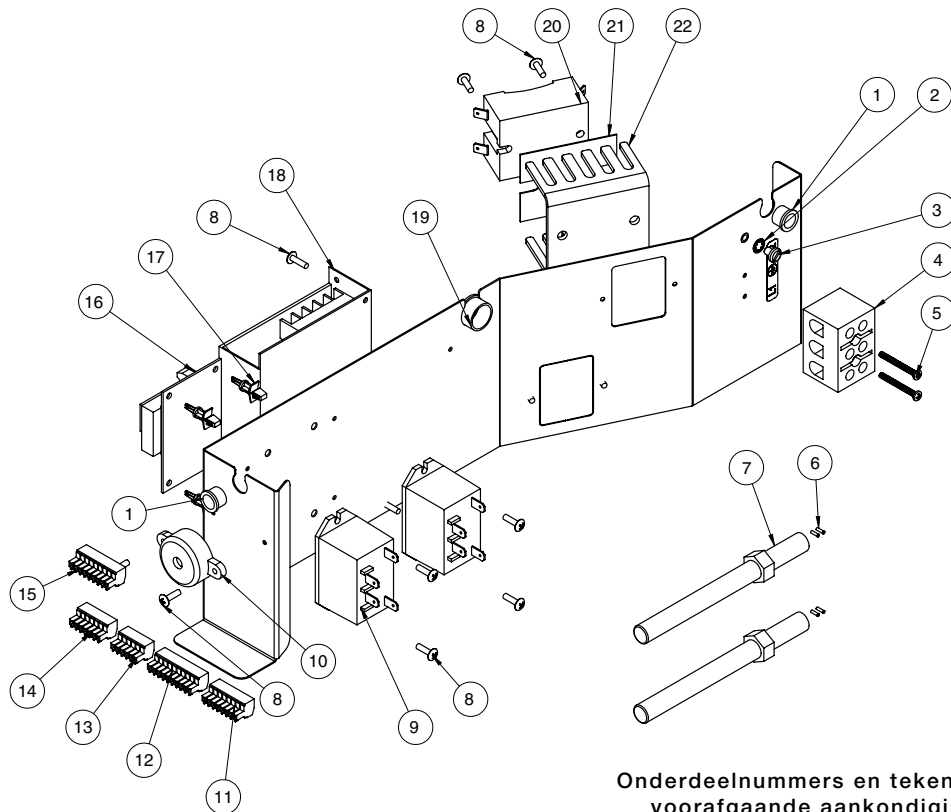
! GEVAAR



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

SERVICE

ELEKTRONISCHE COMPONENTS - 767, 1000, 1200, 1767-SK/III 1767-SK/III 208-240 V weergegeven



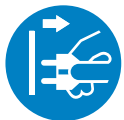
Onderdeelnummers en tekeningen kunnen zonder voorafgaande aankondiging gewijzigd worden.

ONDERDEEL	OMSCHRIJVING	ONDERDEEL NR.	HVH	ONDERDEEL	OMSCHRIJVING	ONDERDEEL NR.	HVH
1	BUS, 1/2" OPENING	BU-3006	1	15	CONNECTOR, 9 PINS	CR-33718	1
2	KARTELBORGRING	WS-2467	1	16	BORD, SPANNINGSMONITOR	BA-33764	1
3	SCHROEF, 10-32 X 1-1/4" BOLKOP MASSA	SC-2190	1	17	VULRING, VASTE BEVESTIGING	SP-33832	4
4	T-BLOK	BK-3019	1	18	BORD, VOEDING	BA-36144	1
5	SCHROEF, 6-32 X 1-1/4" ROND	SC-2365	2	19	BUS, 3/8" WIT KLIK	BU-3008	1
6	CONNECTOR, ADEREINDHULS #18	CR-34827	2**	20	RELAIS, SPST 30A @ 277 VAC 12 VDC	RL-33558	1**
7	ROOKELEMENT, 208-240 V, 230 V	EL-35022	1**	21	HEATSINK PAD, RELAIS	HE-33926	1**
	ROOKELEMENT, 120 V	EL-25023	1**	22	HEAT SINK, SSR BASIS	1014450	1**
8	SCHROEF, 6-32 X 1/2, KRUISK LENS	SC-2472	12	23*	KABELSET 120 V (NEMA 5-20)	CD-3397	1
9	RELAIS, 230 V, 25 A	RL-33829	1**		230 V (CEE 7/7)	CD-3922	1
10	PIEPER	BP-3567	1		230 V (CH2-16P)	CD-36231	1
11	CONNECTOR, 6 PINS	CR-33719	1		230 V (BS1363)	CD-33925	1
12	CONNECTOR, 10 PINS	CR-33717	1	24*	CONNECTOR, #12 ADEREINDHULS	CD-34830	3
13	CONNECTOR, 7 PINS	CR-33762	1	25*	SERVICESET - 1 COMPARTIMENT SK/III	5016624	1
14	CONNECTOR, 8 PINS	CR-33761	1		SERVICESET - 2 COMPARTIMENT SK/III	5016626	1

**PER COMPARTIMENT

* NIET GETOOND

WAARSCHUWING



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

⚠ GEVAAR



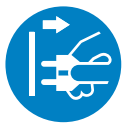
Voorkom ERNSTIG LETSEL, DE DOOD EN SCHADE AAN EIGEDOMMEN, schakel ALTIJD het apparaat uit of breng een stroomonderbrekingspaneel aan tot de onderhoudswerkzaamheden voltooid zijn.

SERVICE

KABELVERWARMINGSSETS

KABELVERWARMINGSSET > (ÉÉN VEREIST PER OVENRUIMTE)		#4880 (500)	#4881 (750, 1000, 1200, 1767)	#4880 ALLEEN GB (1200) 4900 W
ITEM	OMSCHRIJVING	HVH	HVH	HVH
CB-3045	KABELVERWARMINGSELEMENT	40,8 m	64 mm	40,8 m
CR-3226	RING CONNECTOR	4	12	4
IN-3488	ISOLATIEHOEK	1 ft.	1 ft.	1 ft.
BU-3105	KRAAGBUS	4	12	4
BU-3106	CUP-BUS	4	12	4
ST-2439	TAPEIND	4	12	4
NU-2215	ZESKANTIGE MOER	8	24	8
SL-3063	ISOLATIEMOF	4	12	4
TA-3540	ELEKTRISCH TAPE	1 ROL	1 ROL	1 ROL

WAARSCHUWING



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

⚠ GEVAAR

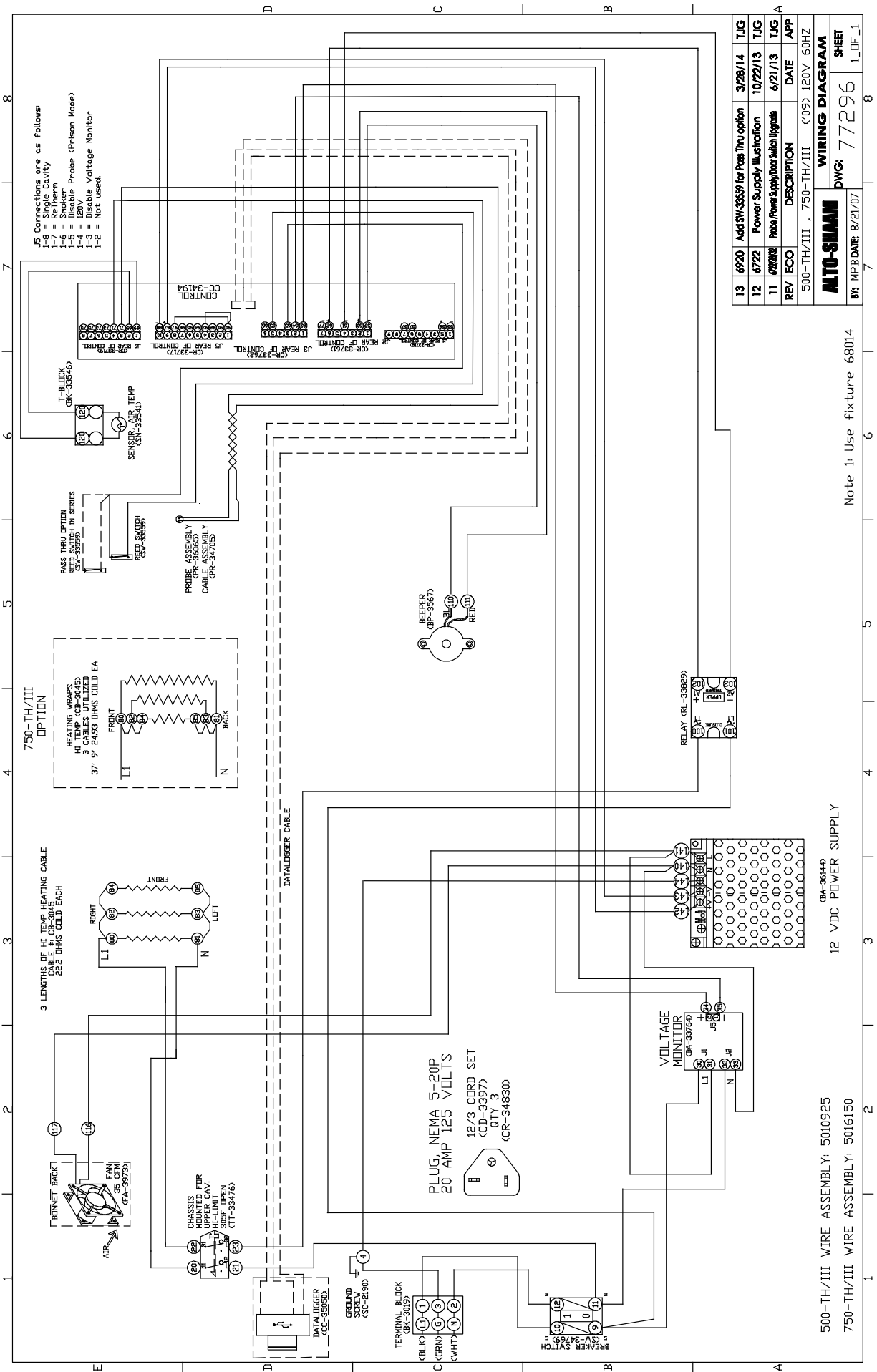


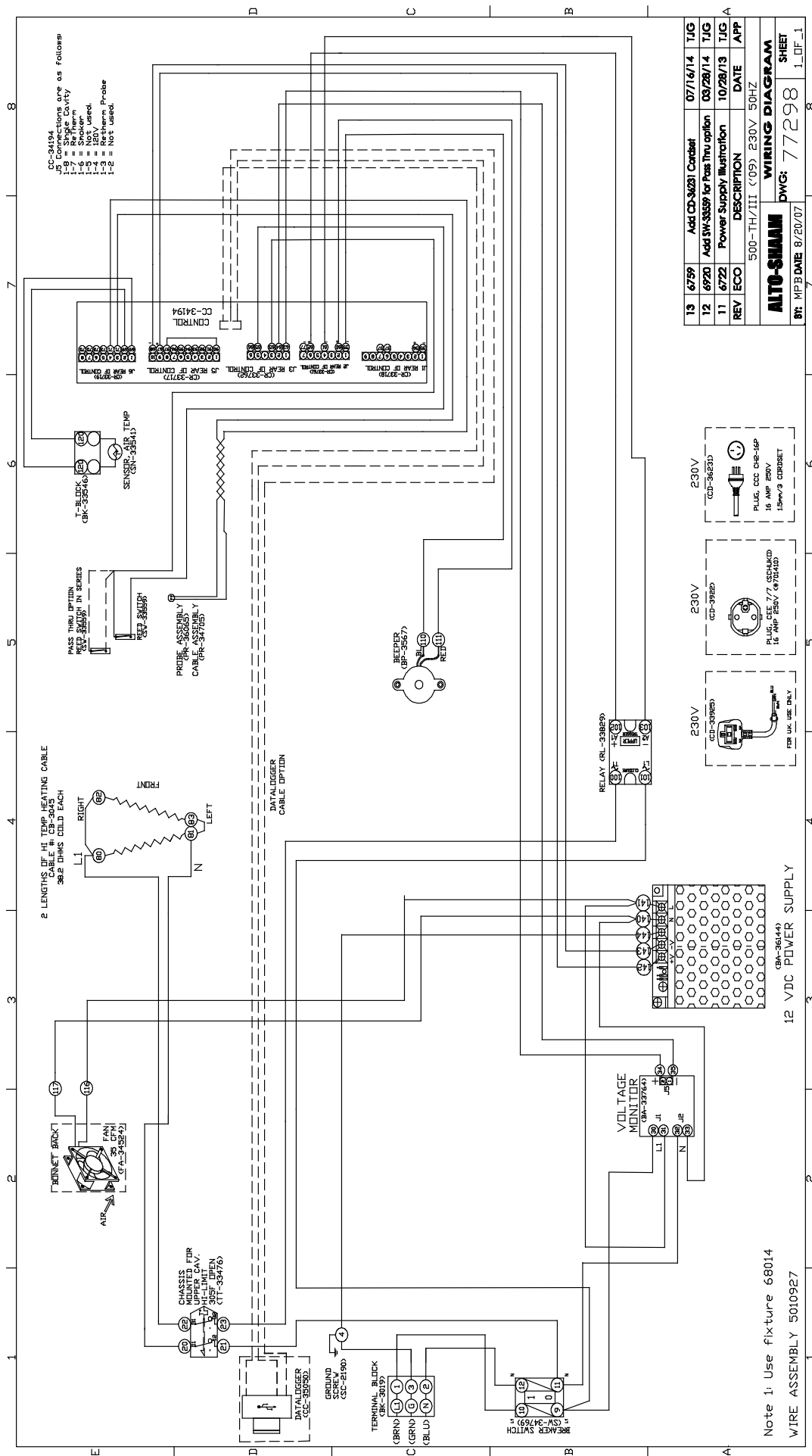
Voorkom ERNSTIG LETSEL, DE DOOD EN SCHADE AAN EIGEDOMMEN, schakel ALTIJD het apparaat uit of breng een stroomonderbrekingspaneel aan tot de onderhoudswerkzaamheden voltooid zijn.

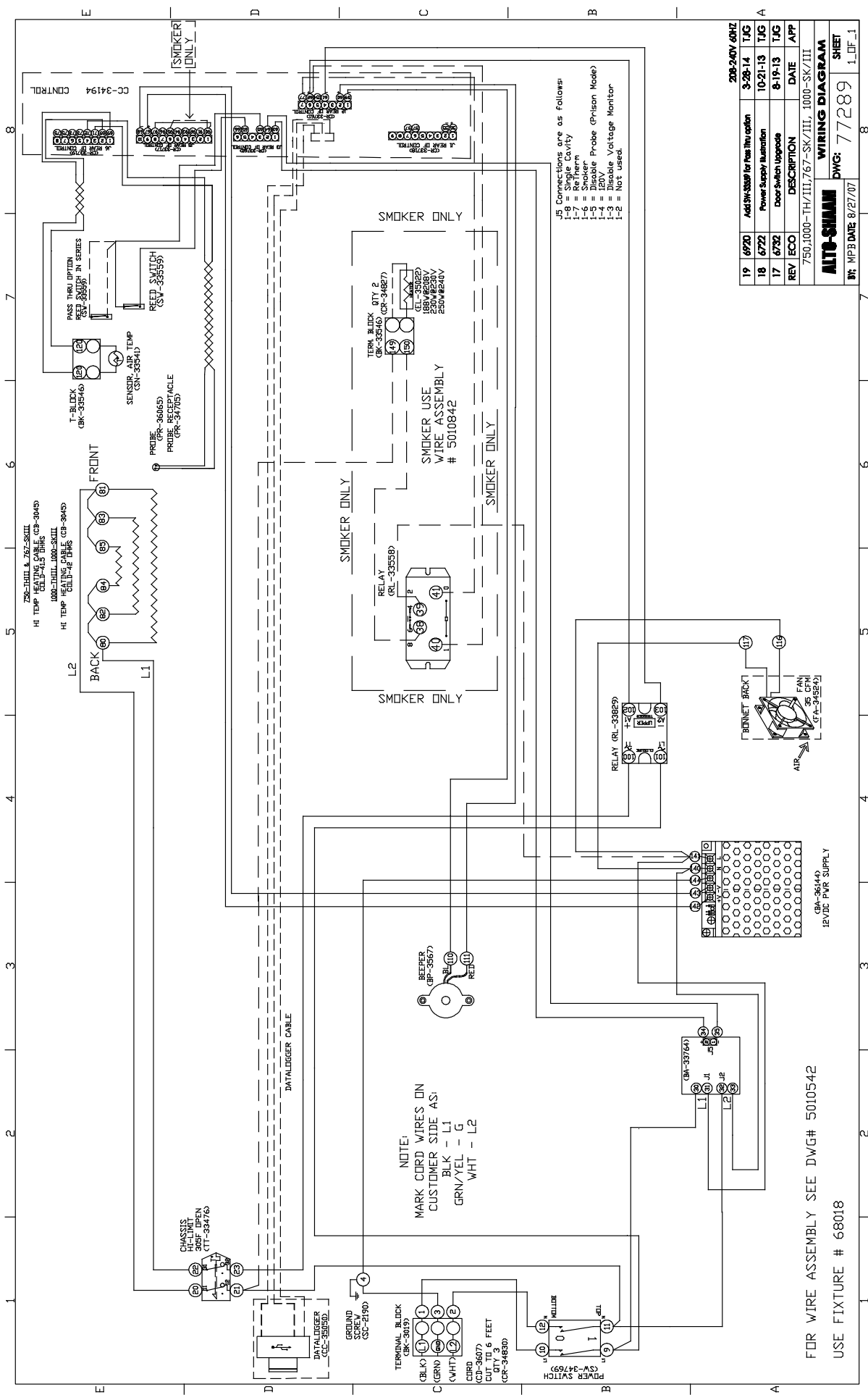
HACCP DATA LOGGER (OPTIE)

ITEM	OMSCHRIJVING	HVH
5015562	HACCP DATA LOGGER, RETRO-FIT SET	1
CC-37264	— HACCP DATA LOGGER*	1
5014750	HACCP PAKKET MET USB-POORT	1
CB-34893	— DOP, WATERPROOF USB BESCHERMD	1
CB-34894	— KABEL USB WATERPROOF BESCHERMD	1

* CC-37264 kan worden besteld als een apart artikel voor eenheden waar de Data Logger Kit al geïnstalleerd is.

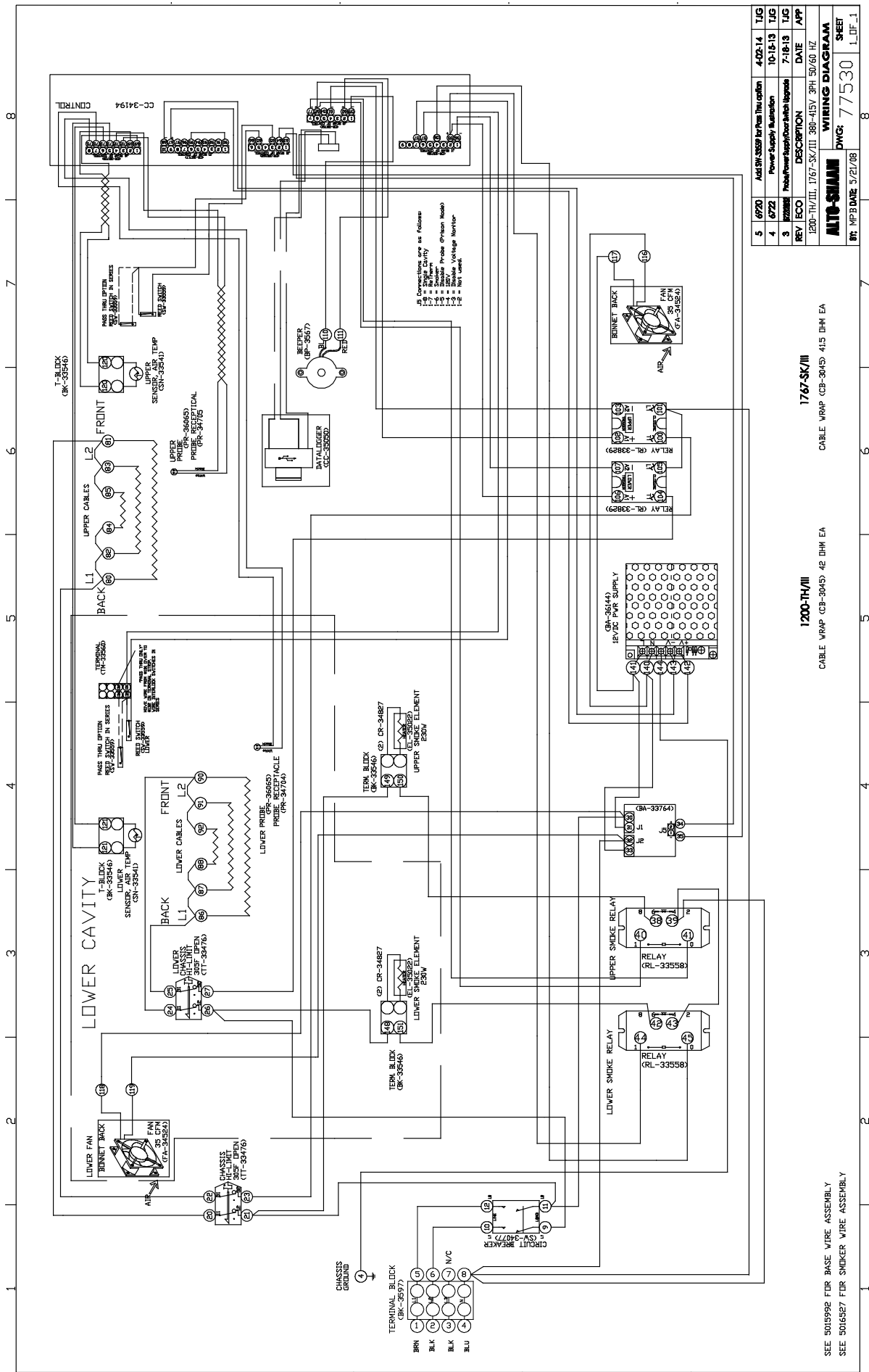






19	6720	Add SW-3359 for Pass Thru option	3-28-14	TJG
18	6722	Power Supply Illumination	10-21-13	TJG
17	6722	Door Switch Upgrade	8-19-13	TJG
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
750.1000-TH/III, 767-SK/III, 1000-SK/III				
ALTO-SHAW				
WIRING DIAGRAM				
DWG: 77289			DATE: 8/27/07	SHEET 1 OF 1

FOR WIRE ASSEMBLY SEE DWG# 5010542
USE FIXTURE # 68018



REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
5	6720	Add SW-3559 for Thru Hole	4-02-14	TJG
4	6720	Power Supply Revision	10-15-13	TJG
3	10000	Initial Power Supply Revision	7-18-13	TJG
2	10000	Initial Power Supply Revision	7-18-13	TJG
1	10000	Initial Power Supply Revision	7-18-13	TJG

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
5	6720	Add SW-3559 for Thru Hole	4-02-14	TJG
4	6720	Power Supply Revision	10-15-13	TJG
3	10000	Initial Power Supply Revision	7-18-13	TJG
2	10000	Initial Power Supply Revision	7-18-13	TJG
1	10000	Initial Power Supply Revision	7-18-13	TJG

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
5	6720	Add SW-3559 for Thru Hole	4-02-14	TJG
4	6720	Power Supply Revision	10-15-13	TJG
3	10000	Initial Power Supply Revision	7-18-13	TJG
2	10000	Initial Power Supply Revision	7-18-13	TJG
1	10000	Initial Power Supply Revision	7-18-13	TJG

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
5	6720	Add SW-3559 for Thru Hole	4-02-14	TJG
4	6720	Power Supply Revision	10-15-13	TJG
3	10000	Initial Power Supply Revision	7-18-13	TJG
2	10000	Initial Power Supply Revision	7-18-13	TJG
1	10000	Initial Power Supply Revision	7-18-13	TJG

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
5	6720	Add SW-3559 for Thru Hole	4-02-14	TJG
4	6720	Power Supply Revision	10-15-13	TJG
3	10000	Initial Power Supply Revision	7-18-13	TJG
2	10000	Initial Power Supply Revision	7-18-13	TJG
1	10000	Initial Power Supply Revision	7-18-13	TJG

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
5	6720	Add SW-3559 for Thru Hole	4-02-14	TJG
4	6720	Power Supply Revision	10-15-13	TJG
3	10000	Initial Power Supply Revision	7-18-13	TJG
2	10000	Initial Power Supply Revision	7-18-13	TJG
1	10000	Initial Power Supply Revision	7-18-13	TJG

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
5	6720	Add SW-3559 for Thru Hole	4-02-14	TJG
4	6720	Power Supply Revision	10-15-13	TJG
3	10000	Initial Power Supply Revision	7-18-13	TJG
2	10000	Initial Power Supply Revision	7-18-13	TJG
1	10000	Initial Power Supply Revision	7-18-13	TJG

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
5	6720	Add SW-3559 for Thru Hole	4-02-14	TJG
4	6720	Power Supply Revision	10-15-13	TJG
3	10000	Initial Power Supply Revision	7-18-13	TJG
2	10000	Initial Power Supply Revision	7-18-13	TJG
1	10000	Initial Power Supply Revision	7-18-13	TJG

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
5	6720	Add SW-3559 for Thru Hole	4-02-14	TJG
4	6720	Power Supply Revision	10-15-13	TJG
3	10000	Initial Power Supply Revision	7-18-13	TJG
2	10000	Initial Power Supply Revision	7-18-13	TJG
1	10000	Initial Power Supply Revision	7-18-13	TJG

TRANSPORTSCHADE en CLAIMS



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

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

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

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

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

Wij zullen altijd onze klanten blijven bijstaan bij het indienen van claims als deze correct zijn ingediend en actief worden vervolgd.

Wij kunnen echter geen claims voor u indienen, de verantwoordelijkheid voor claims op ons nemen of kortingen op de betaling verlenen bij dergelijke claims.

BEPERKTE GARANTIE

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

De garantieperiode voor originele onderdelen is als volgt:

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

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

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

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

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

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

DEZE GARANTIE IS NIET VAN TOEPASSING OP:

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

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



Geldt vanaf 1 november, 2012