



1000-SK-I
Se muestra con
exterior burdeos
opcional

1767-SK

767-SK



1000-TH-I

1000-TH-II

500-TH-II

Modelo:

500-TH-II
750-TH-II
1000-TH-I
1000-TH-II

767-SK
1767-SK
1000-SK-I
1000-SK/II

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

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

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



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





Información de garantía y servicio técnico.....	3
Entrega	4
Reclamaciones y daños durante el transporte.....	5
Desembalaje	6
Procedimiento y recomendaciones de seguridad.....	7
Instalación	9
Especificaciones eléctricas.....	19
Operación.....	21
Limpieza y mantenimiento preventivo	25
Inocuidad de los alimentos	28
Mantenimiento	29
Garantía limitada	Contraportada

Información de garantía y servicio técnico

Disfrute su horno de cocción y mantenimiento de Alto-Shaam

Tecnología Halo Heat® La cocción precisa a baja temperatura con tecnología de calor Halo Heat® perfeccionó las costillas de buey durante décadas. Libere tiempo con una cocción durante la noche de cecina, confit e incluso yogur. Cocine los alimentos a la perfección y consérvelos durante horas sin comprometer la calidad de los mismos. Sin ventiladores. Sin tapa. Solo un gran sabor.

Extienda la garantía de su fabricante

Registro Al registrar su equipo Alto-Shaam en línea, usted ingresa automáticamente a un sorteo mensual para ganar una garantía extendida adicional de un año. Registre su equipo para garantizar un servicio oportuno en caso de que sea necesario reclamar la garantía. También recibirá notificaciones directas de actualizaciones de software e información adicional sobre los productos.

No se compartirá su información personal con ninguna otra empresa.

www.alto-shaam.com/warranty

Servicio de reparación de emergencia 24/7 de Alto-Shaam

Llamar Llame al 800-558-8744 para contactarse con nuestro servicio de emergencia disponible las 24 horas para acceso inmediato a agencias de servicio locales autorizadas fuera del horario de atención estándar. El acceso al servicio de emergencia se proporciona exclusivamente para equipos de Alto-Shaam y está disponible en todo EE. UU. mediante el número gratuito de Alto-Shaam.

Disponibilidad El acceso al servicio de emergencia está disponible los siete días de la semana, incluso en días festivos.

ENTREGA

Este equipo de Alto-Shaam se probó e inspeccionó completamente para garantizar que se proporcione solo la unidad de la más alta calidad. Cuando lo reciba, verifique si existe algún daño producto del transporte e infórmelo de inmediato al transportista que realice la entrega. Consulte la sección Reclamaciones y daños durante el transporte que se encuentra en este manual.

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

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

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

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

El número de serie es necesario para todas las consultas.

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

Modelo: _____

Número de serie: _____

Comprado en: _____

Fecha de instalación: _____ Voltaje: _____



PRECAUCIÓN



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

Condiciones ambientales

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

RECLAMACIONES y DAÑOS DURANTE el TRANSPORTE



Todos los equipos Alto-Shaam se comercializan FOB en el punto de envío y cuando el transportista lo acepta, dichos envíos pasan a ser propiedad del destinatario.

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

Los años de envío son un asunto que se debe resolver entre el transportista y el destinatario. En dichos casos, se considera que el transportista es responsable de la entrega segura de la mercancía, salvo que se pueda establecer la negligencia por parte del remitente.

1. Realice una inspección inmediata mientras el equipo aún se encuentra en el camión o inmediatamente después de que se traslade al área de recepción. No espere hasta después que el material se traslade al área de almacenamiento.
2. No firme el recibo de recepción o la factura de flete hasta que haya contabilizado e inspeccionado adecuadamente toda la mercancía recibida.

3. Anote todos los daños en los paquetes directamente en el recibo de entrega del transportista.
4. Asegúrese de que el conductor firme este recibo. Si este se niega a firmarlo, tome nota de esta negación en el recibo.
5. Si el conductor se reusa a permitir la inspección, escriba lo siguiente en el recibo de entrega: **El conductor se niega a permitir la inspección de daños visibles en los recipientes.**
6. Llame por teléfono inmediatamente a la oficina del transportista si detecta daños y solicite una inspección. Envíe por correo una confirmación por escrito de la fecha, hora y la persona que llamó.
7. Guarde todo el material de embalaje y los paquetes para la posterior inspección del transportista.
8. Presente rápidamente una reclamación por escrito al transportista y adjunte las copias de todo el papeleo de respaldo.

Nosotros continuaremos nuestra política de ayudar a nuestros clientes a reunir las reclamaciones que se hayan presentado correctamente y que se prosigan de manera activa. Sin embargo, no podemos presentar ninguna reclamación por daños a nombre suyo, asumir la responsabilidad de las reclamaciones ni aceptar deducciones en el pago por dichas reclamaciones.

Registre el número de serie y de modelo del equipo para facilitar la referencia. Siempre haga referencia al número de serie y de modelo en cualquier contacto con Alto-Shaam en relación con este equipo.

Modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de instalación: _____

Voltaje: _____

Comprado en: _____



Alto-Shaam creó un centro de llamadas de servicio de emergencia que atiende las veinticuatro horas del día, para ofrecer un acceso inmediato a los clientes a una agencia de servicio autorizado local, fuera del horario comercial estándar. El acceso de servicio de emergencia se proporciona exclusivamente para los equipos Alto-Shaam y está disponible en todos los Estados Unidos por medio del número gratuito de Alto-Shaam. El acceso del servicio de emergencia está disponible los siete días de la semana, incluidos los días festivos.

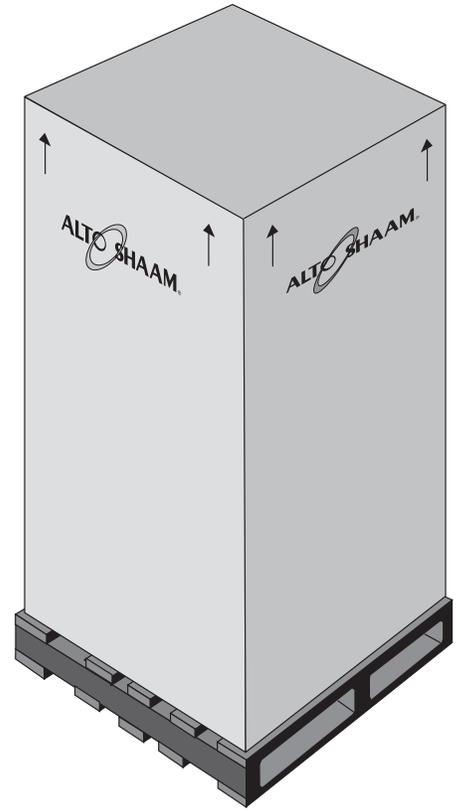
DESEMBALAJE

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

NOTA: No deseche la caja ni otro material de embalaje hasta que haya inspeccionado si existen daños ocultos en el equipo y que se haya comprobado su correcto funcionamiento.

No deseche este manual. Este manual se considera parte del equipo y se proporciona al dueño o al administrador de la empresa y para la capacitación del personal. Hay manuales adicionales disponibles en el Departamento de Servicio del equipo técnico de Alto-Shaam.

- Lea todas las instrucciones de este manual cuidadosamente antes de instalar, usar o realizar mantenimiento de rutina en este equipo. La realización de procedimientos de uso y de limpieza que no están indicados en esta guía se considera como no apropiada y puede causar daños, lesiones o accidentes fatales, además de invalidar la garantía y liberar a Alto-Shaam de toda responsabilidad.
- Retire todas las películas protectoras, los materiales de embalaje y los accesorios del equipo antes de conectar la alimentación eléctrica. Almacene todos los accesorios en un lugar conveniente para su uso futuro.



PROCEDIMIENTOS DE SEGURIDAD

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

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

⚠ PELIGRO

Indica una situación peligrosa que, si no se evita, provocará la muerte o lesiones graves.

⚠ ADVERTENCIA

Indica una situación peligrosa que, si no se evita, podría provocar la muerte o lesiones graves.

⚠ PRECAUCIÓN

Indica una situación peligrosa que, si no se evita, podría provocar lesiones leves o moderadas.

AVISO: Indica información considerada importante, pero no relacionada con los peligros (por ejemplo, mensajes relacionados con los daños a la propiedad).

AVISO:



Para el equipo que se entregue para su uso en cualquier ubicación regulada por la siguiente instrucción: 2012/95/CE WEEE

No elimine equipos eléctricos o electrónicos junto con otros desechos municipales.

PROCEDIMIENTOS DE SEGURIDAD

- Para evitar lesiones graves, la muerte o daños a la propiedad, el equipo se debe revisar y se le debe realizar mantenimiento por lo menos cada doce (12) meses por un socio de servicio o un técnico calificado.
- **Solo** permita que un socio de servicio autorizado o que un técnico capacitado le realice mantenimiento o repare su equipo. Las instalaciones o reparaciones que no sean realizadas por un socio de servicio autorizado o por un técnico capacitado o el uso de piezas no autorizadas por la fábrica anularán la garantía y liberarán a Alto-Shaam de toda responsabilidad.
- Cuando trabaje en este equipo, cumpla con las precauciones indicadas en el material impreso y en las etiquetas puestas o enviadas con el equipo, y otras precauciones de seguridad que puedan corresponder.
- Si el equipo está instalado sobre ruedas, se debe restringir su libertad de movimiento, de manera que las conexiones de empresas de servicio público (incluyendo gas, agua y electricidad) no se dañen cuando el equipo se mueva. Si el equipo se mueve, asegúrese de que todas las conexiones de las empresas de servicio público estén adecuadamente desconectadas. Si el equipo vuelve a su posición original, asegúrese de que todos los dispositivos de retención y las conexiones de las empresas de servicio público estén conectadas de manera adecuada.
- Use el equipo **solamente** cuando esté fijo. Las parrillas móviles y las parrillas para platos móviles del equipo, los carros de transporte y los equipos sobre ruedas se pueden volcar mientras se mueven sobre suelos y umbrales desiguales y causar lesiones graves.
- **Siempre** use el freno de las ruedas en los equipos móviles o accesorios cuando no están en movimiento. Estos elementos se pueden mover o rodar sobre suelos desiguales y causar daños a la propiedad o lesiones graves.
- Sea extremadamente cuidadoso cuando mueva equipos, porque las bandejas para alimentos pueden contener líquidos calientes que se pueden derramar y causar lesiones graves.



ADVERTENCIA

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

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

INSTALACIÓN

⚠️ ADVERTENCIA

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

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

⚠️ PRECAUCIÓN



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

⚠️ PRECAUCIÓN



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

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

ADVERTENCIA

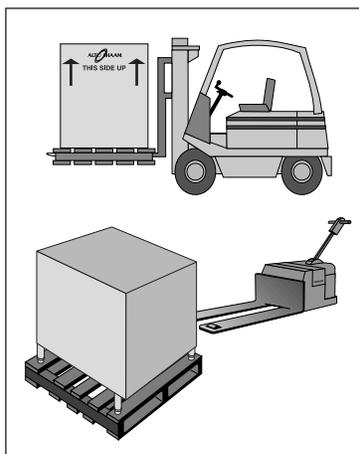


Por su seguridad

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

INSTALACIÓN EN EL LUGAR

El horno de cocción y mantenimiento Alto-Shaam se debe instalar en una ubicación que permita al horno funcionar según el propósito para el que se diseñó y permita el espacio adecuado para la ventilación, limpieza y acceso para realizar mantenimiento.



1. El horno debe estar instalado en una superficie estable y nivelada.
2. **NO** instale este horno en un área donde pueda ser afectado por condiciones adversas como vapor, grasa, goteos de agua, temperaturas altas, etc.
3. **NO** almacene o use líquidos inflamables ni permita que haya vapores inflamables cerca de este horno o de otros equipos.
4. Este equipo se debe mantener libre de materiales combustibles.
5. Se debe mantener este equipo libre y despejado de cualquier obstrucción que bloquee el acceso para mantenimiento o servicio.

Se descubrió que las pruebas de emisiones de cocción y mantenimiento realizadas por Underwriters Laboratories, Inc.® cumplen con los requisitos correspondientes de NFPA96: Octava edición, Pár. 4.1.1.2. Las muestras de emisiones de U.L. de vapor cargado de grasa dieron como resultado 0,55 miligramos por metro cúbico y se considera representante de todos los modelos de hornos de la línea.

El ahumador produjo un total de 0,21 miligramos por metro cúbico.

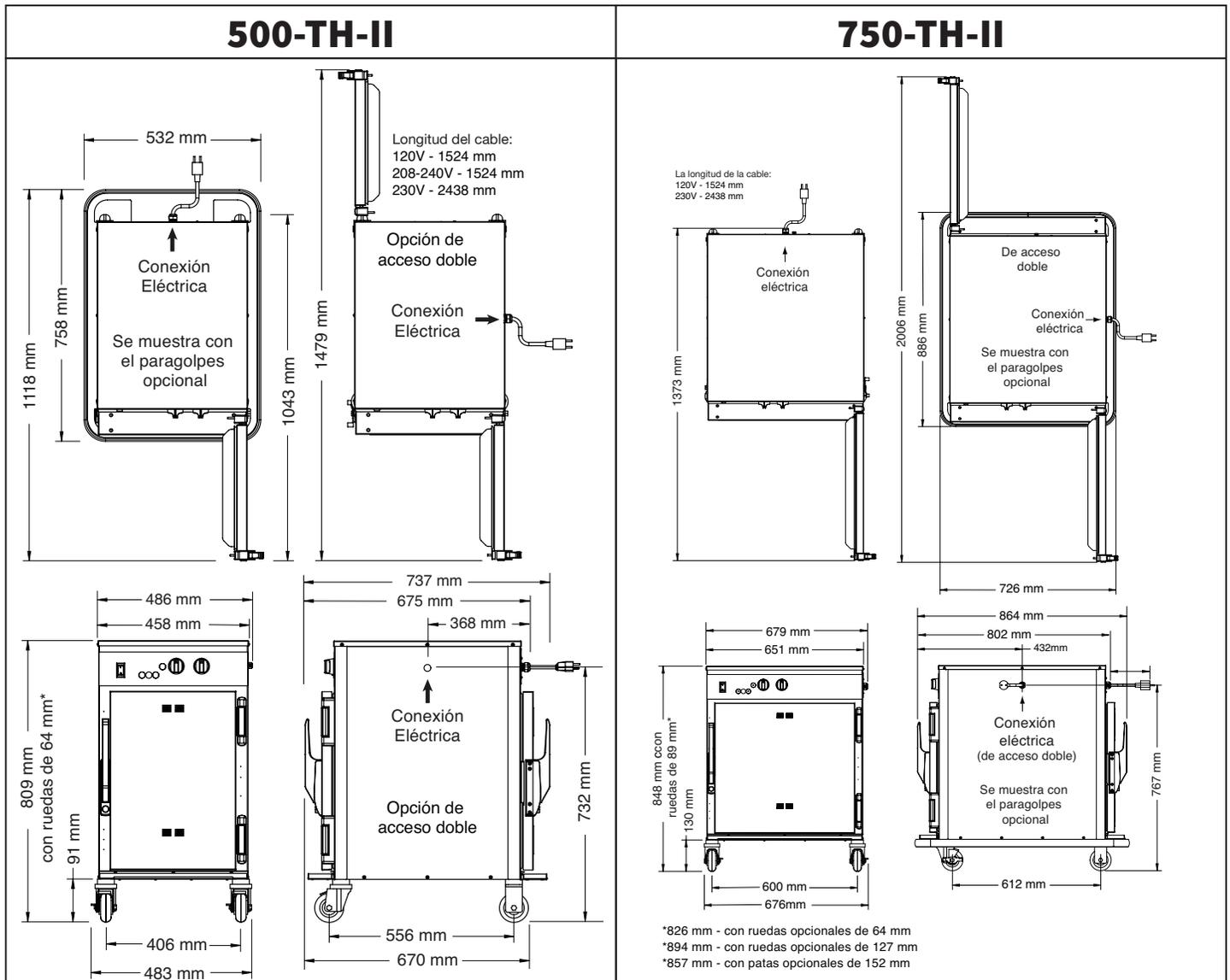
Considerando estos resultados, no se debería necesitar la instalación de una campana y de ventilación externa en la mayoría de las áreas. Verifique los códigos locales para conocer las ubicaciones en las que se aplican los códigos más restrictivos.

REQUISITOS DE ESPACIO

Parte posterior	76 mm de superficies no calentadas 457 mm de equipos que produzcan calor
Parte superior	51 mm
Izquierda, derecha	25 mm

INSTALACIÓN

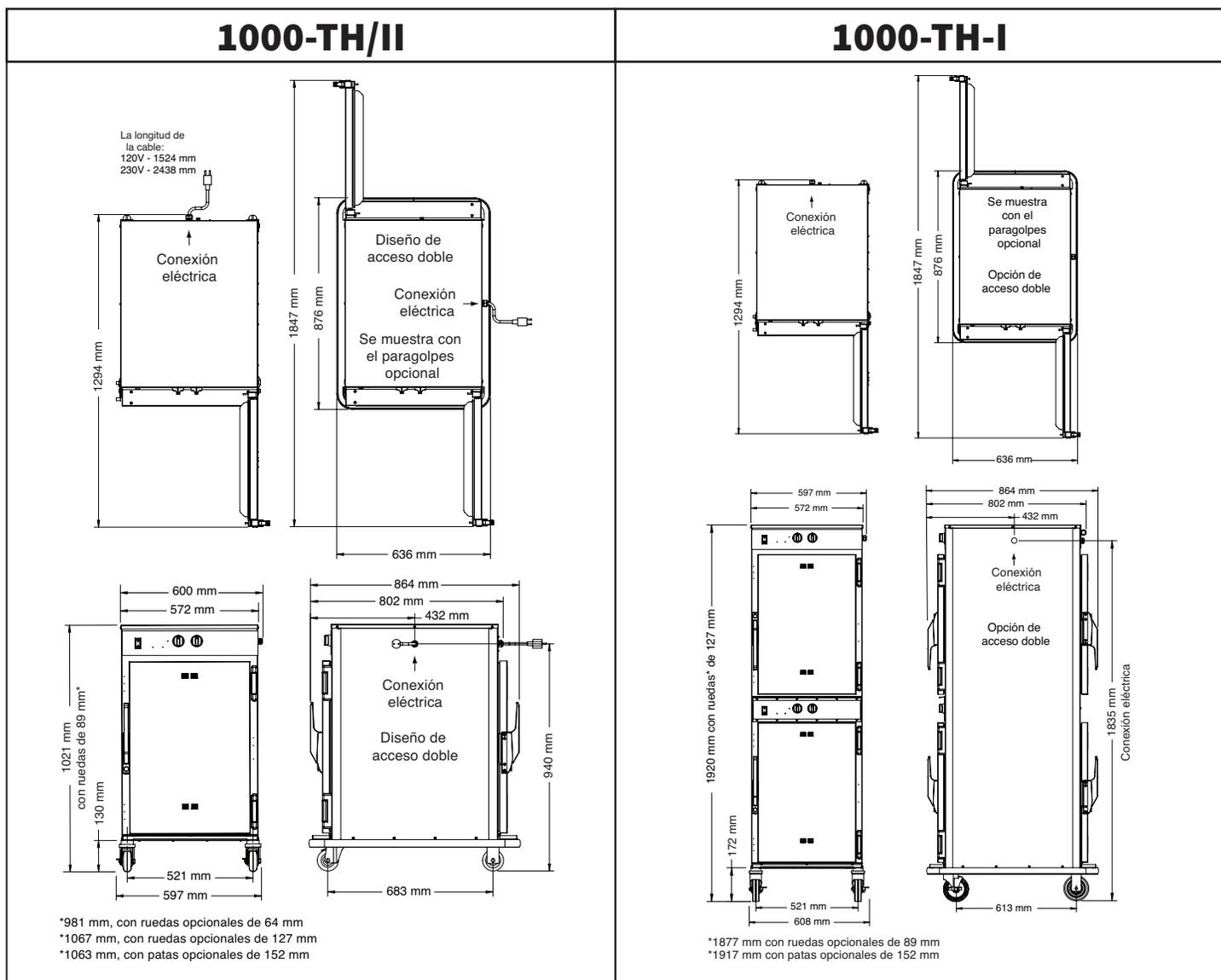
INSTALACIÓN EN EL LUGAR



Modelo >	500-TH-II	750-TH-II
Peso neto	59 kg	88 kg
Peso de envío	75 kg	120 kg
Capacidad de producto/bandeja	18 kg máximo Volumen máximo: 38 litros	45 kg máximo Volumen máximo: 95 litros

INSTALACIÓN

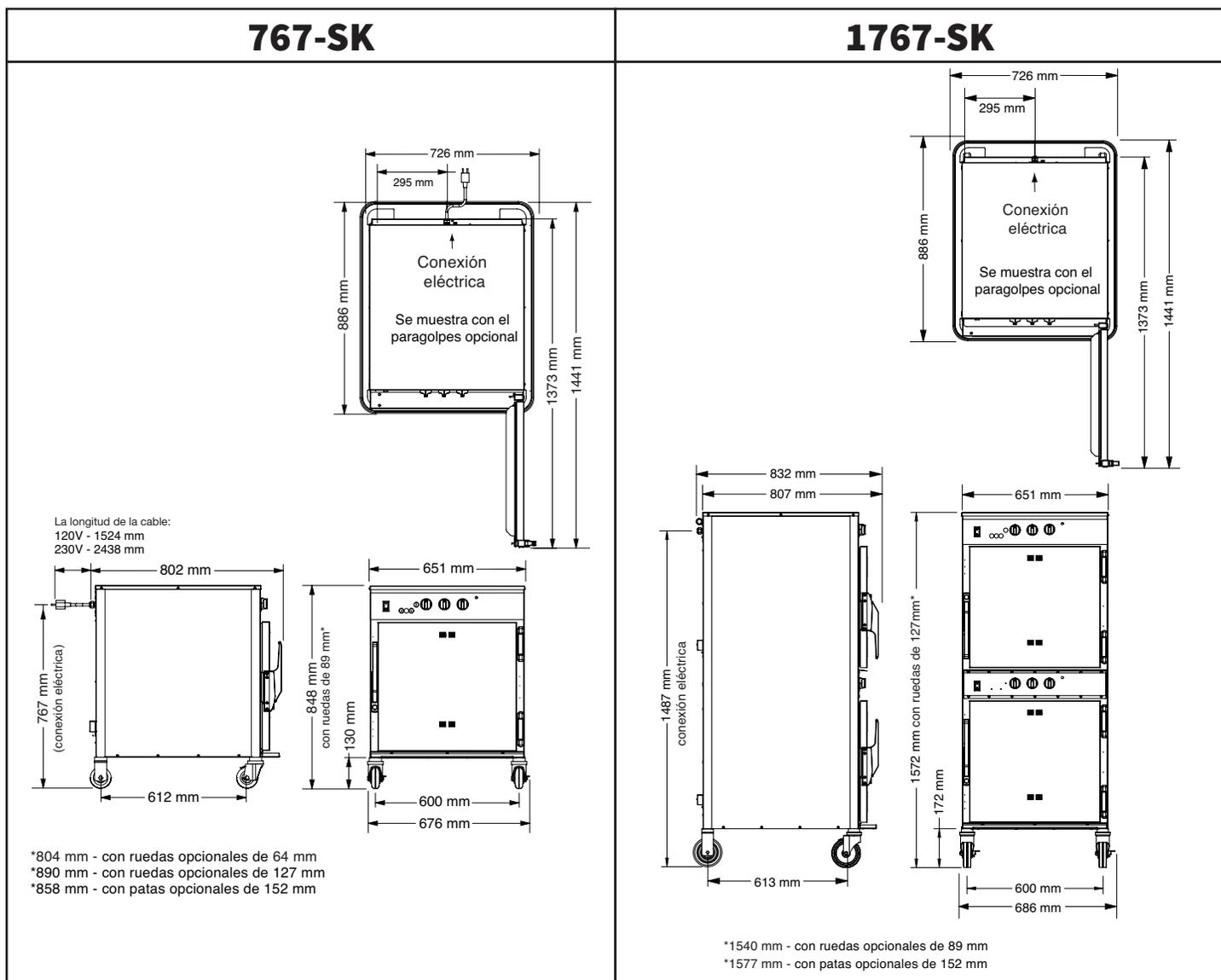
INSTALACIÓN EN EL LUGAR



Modelo >	1000-TH-II	1000-TH-I
Peso neto	91 kg	166 kg
Peso de envío	125 kg	197 kg
Capacidad de producto/bandeja	54 kg máximo Volumen máximo: 76 litros	54 kg máximo Volumen máximo: 76 litros

INSTALACIÓN

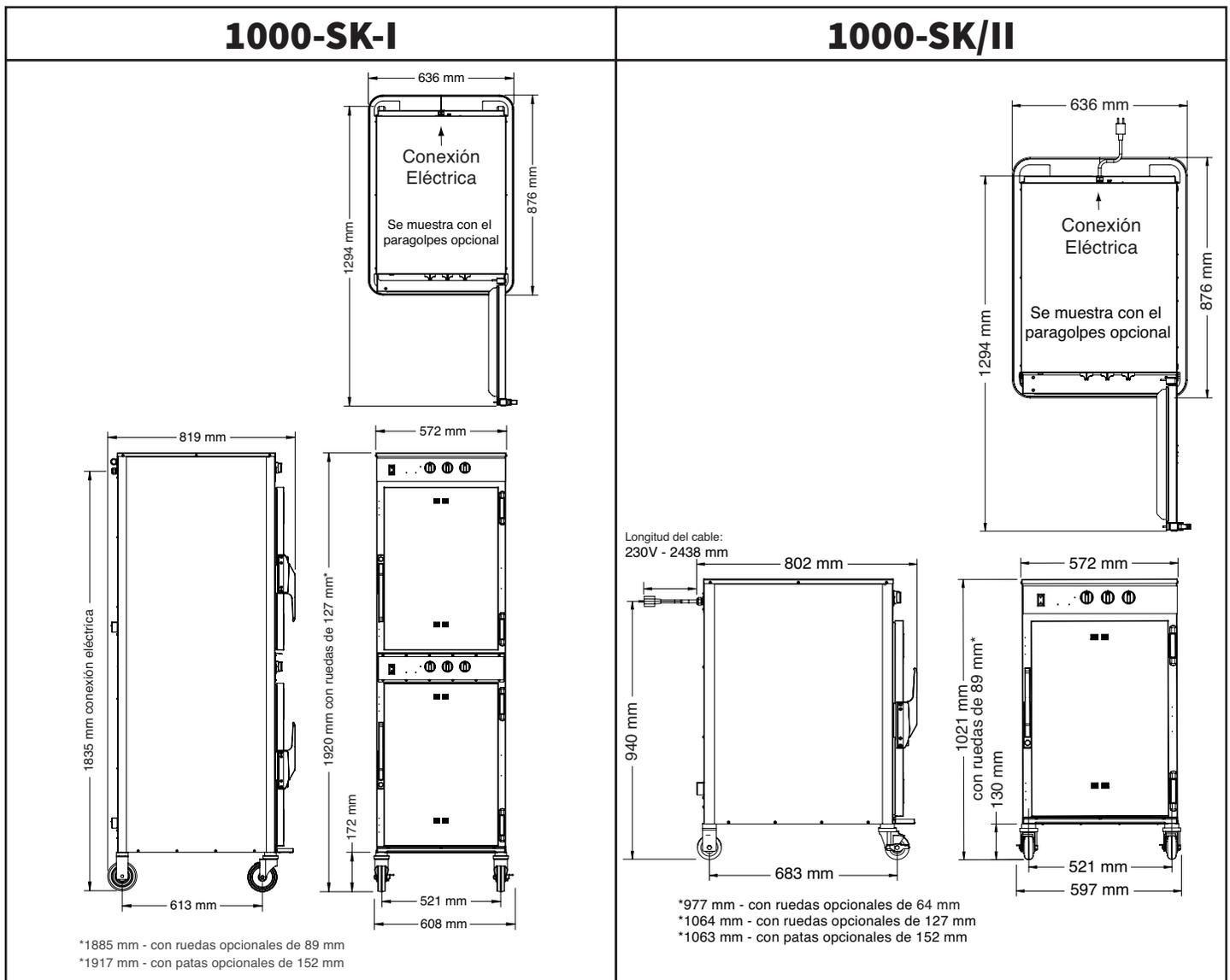
INSTALACIÓN EN EL LUGAR



Modelo >	767-SK	1767-SK
Peso neto	89 kg	161 kg
Peso de envío	102 kg	204 kg
Capacidad de la bandeja o producto (por cavidad)	45 kg máximo Volumen máximo: 67 litros	45 kg máximo Volumen máximo: 67 litros

INSTALACIÓN

INSTALACIÓN EN EL LUGAR



Modelo >	1000-SK-I	1000-SK/II
Peso neto	171 kg	Est. 92 kg
Peso de envío	202 kg est.	101 kg est.
Capacidad de producto/bandeja (por cavidad)	54 kg máximo Volumen máximo: 76 litros	54 kg máximo Volumen máximo: 76 litros

INSTALACIÓN

ACCESORIOS DEL HORNO DE COCCIÓN Y MANTENIMIENTO

MODELO>	500-TH-II	750-TH-II	1000-TH-II	1000-TH-I
Paragolpes de perímetro completo No disponible con ruedas de 64 mm	5011161	5010371	5009767	5009767
Soporte para trinchado Costillas de primera Cocinadas al vapor (restaurante)	HL-2635 4459	HL-2635 4459	HL-2635 4459	HL-2635 4459
2 ruedas rígidas, 2 giratorias con freno	127 mm 89 mm 64 mm	5004862 5008017 Standard	5004862 5008017 Standard	5004862 Standard 5008022
Puerta con ventana Mano derecha Mano izquierda	5010830 5010829	5010948 5010949	5010082 5010076	5010082 5010076
Cerradura de puerta con llave	LK-22567	LK-22567	LK-22567	LK-22567
Colector de goteo 48 mm de profundidad con drenaje 43 mm de profundidad con drenaje 41 mm de profundidad sin drenaje 48 mm de profundidad sin drenaje 102 mm con profundidad adicional	— 14831 1014684 — —	— 14831 1014684 — —	5005616 — — 11906 15929	5005616 — — 11906 15929
Kit de bandeja recolectora extendida (no disponible con acceso doble o paragolpes)	--	5024725	5024723	5024723
Patas de 152 mm con vástago (juego de cuatro)	5011149	5011149	5011149	5011149
Rejilla para bandejas metálicas, 416 mm x 619 mm; cabe dentro de una bandeja plana de 457 mm x 660 mm	—	PN-2115	PN-2115	PN-2115
Panel de seguridad con bloqueo de teclas	5013939	5013936	5013934	5013935
Parrilla, acero inoxidable Acero inoxidable, cable plano, al alcance del brazo Acero inoxidable, cable plano, acceso doble Cromo, cable plano, acceso doble Rejilla para costillas	SH-2326 — — —	SH-2324 — SH-2327 SH-2743	SH-2325 SH-2346 — SH-29474	SH-2325 SH-2346 — SH-29474
Piezas metálicas para apilamiento: Sobre o bajo las series TH, SK, o S Bajo CTX4-10 Combitherm™	5004864 —	5004864 5019679	5004864 5019679	— —

INSTALACIÓN

ACCESORIOS DEL AHUMADOR

MODELO>	767-SK	1767-SK	1000-SK-I	1000-SK/II
Paragolpes de perímetro completo (no disponible con ruedas de 64 mm)	5010371	5010371	5009767	5009767
SopORTE para trinchado Costillas de primera Corte de carne de cuarto trasero (restaurante)	HL-2635 4459	HL-2635 4459	HL-2635 4459	HL-2635 4459
2 ruedas rígidas, 2 giratorias con freno 127 mm 89 mm 64 mm	5004862 Estándar 5008022	Estándar 5008017 —	Estándar 5008017 —	5004862 Estándar 5008022
Opciones de color exterior Acero inoxidable Burdeos Color personalizado	Estándar Disponible Disponible	Estándar Disponible Disponible	Estándar Disponible Disponible	Estándar Disponible Disponible
Cerradura de puerta con llave	LK-22567	LK-22567	LK-22567	LK-22567
Puerta con ventana Derecha Izquierda	5010406 5010409	5010406 5010409	15879R 15881R	15879R 15881R
Colector de goteo 48 mm de profundidad con drenaje 43 mm de profundidad con drenaje 41 mm de profundidad sin drenaje 48 mm de profundidad sin drenaje 102 mm con profundidad adicional	— 14831 1014684 — —	— 14831 1014684 — —	5005616 — — 11906 15929	5005616 — — 11906 15929
Kit de bandeja recolectora extendida (no disponible con acceso doble o paragolpes)	5024725	5024725	5024723	5024723
Patas con vástago de 152 mm: Juego de cuatro	5011149	5011149	5011149	5011149
Rejilla para bandejas metálicas, 416 mm x 619 mm; cabe dentro de una bandeja plana de 457 mm x 660 mm	PN-2115	PN-2115	PN-2115	PN-2115
Panel de seguridad con bloqueo de tecla	5013936	5013936	5013934	5013934
Parrilla, acero inoxidable Cable plano, al alcance del brazo Rejilla para costillas	SH-2324 SH-2743	SH-2324 SH-2743	SH-2325 SH-29474	SH-2325 SH-29474
Piezas metálicas para apilamiento: Sobre o bajo las series TH, SK, o S Bajo CTX4-10 Combitherm™	5004864 5019679	— —	— —	5004864 5019679

Paquete de virutas			
	.9 kg (2.0 lb)	35 L (1.25 cu. ft.)	71 L (2.5 cu. ft.)
Cerezo	WC-22540	WC-22541	WC-37746
Manzano	WC-22542	WC-22543	WC-37747
Arce	WC-22544	WC-22545	WC-37748
Nogal americano	WC-2828	WC-2829	WC-37749

INSTALACIÓN

INSTALACIÓN EN EL LUGAR

Instrucciones de apilamiento

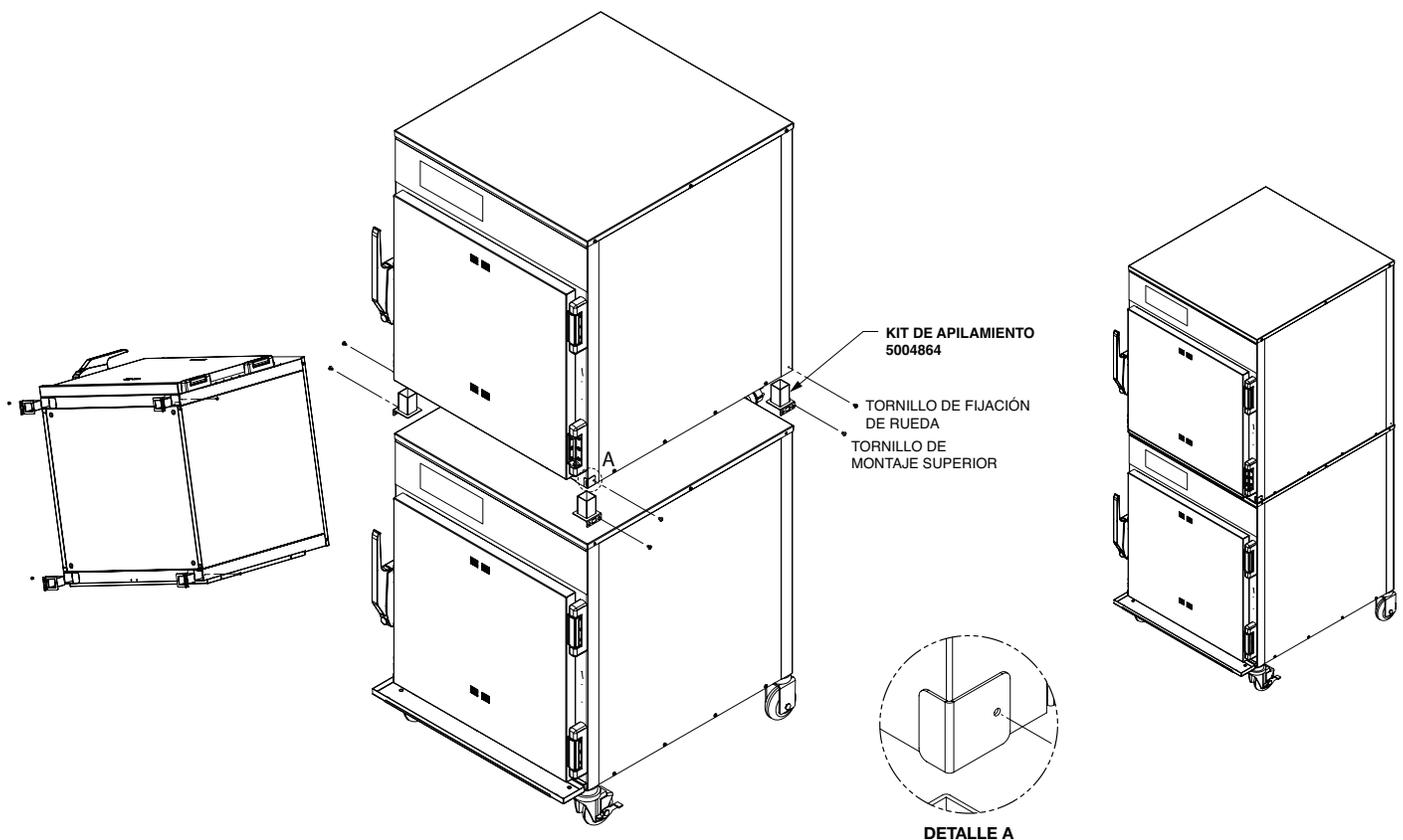
- 1) Si los dos artefactos se enviaron juntos desde la fábrica, la unidad superior vendrá sin las ruedas instaladas. Se incluirá un kit de apilamiento con el envío.

Si se deben desinstalar las ruedas, coloque la unidad sobre su parte posterior y con un martillo de goma o uno que no arruine la unidad, golpee la parte superior e inferior de la rueda, alternando los lados, hasta que la rueda salga.

- 2) Mientras el artefacto esté sobre su parte posterior, inserte un poste de apilamiento en cada una de las cuatro esquinas de la unidad superior. Fije los postes de apilamiento con un tornillo y dos arandelas planas que se proporcionan con el kit de apilamiento. Use la plantilla 68696 para localizar el orificio para el tornillo de fijación. Perfore con una broca n.º 30 y un macho de roscar 8-32.

Nota: El reborde en los postes de apilamiento debe mirar hacia fuera de la unidad.

- 3) Retire los cuatro tornillos de montaje superiores de la unidad inferior. Coloque el artefacto superior, el que tiene los postes de apilamiento instalados, sobre la unidad inferior. Centre la unidad superior de adelante hacia atrás. Vuelva a instalar los cuatro tornillos a través del reborde de los cuatro postes de apilamiento.



Configuraciones de apilamiento

Modelo	Se puede apilar con:
500-TH-II	500-TH/III, 500-TH-II o 500-S
750-TH-II o 767-SK	750-TH/III, 750-TH-II, 750-S, 767-SK, o 767-SK/III
1000-TH-II o 1000-SK/II	1000-TH/III, 1000-SK/III, 1000-SK/II, o 1000-S

INSTALACIÓN

INSTALACIÓN EN EL LUGAR

Hay varios ajustes asociados con la instalación y el arranque inicial. Es importante que un técnico de servicio calificado realice estos ajustes. Los ajustes de instalación y arranque son responsabilidad del distribuidor o del usuario, e incluyen, entre otros, la calibración del termostato, el ajuste de puertas, la nivelación, la conexión eléctrica y la instalación de ruedas o patas opcionales.

NIVELACIÓN



Nivele el horno de lado a lado y de adelante hacia atrás con un nivel de burbuja de aire. Para hornos instalados con ruedas, es importante que la superficie de instalación esté nivelada debido a la probabilidad de reposicionamiento frecuente del horno.

Recomendamos revisar periódicamente el nivel del horno para asegurarse de que el piso no haya cambiado ni que se haya movido el horno.

NOTA: Si no nivela adecuadamente el horno, se puede producir un funcionamiento inadecuado y como resultado, tendrá un horneado desigual con productos compuestos de pasta semilíquida.

REQUISITOS DE SUJECIÓN PARA EQUIPOS MÓVILES

ADVERTENCIA

RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA.



El equipo se debe fijar a la estructura del edificio. No tomar en cuenta esta precaución puede provocar daños al equipo y lesiones corporales graves.

Todo equipo que no se proporcione con un cable de alimentación pero que incluya un juego de ruedas, se debe instalar con una brida. Se deben proporcionar medios adecuados que limiten el movimiento de este equipo sin depender del conducto eléctrico o transmitir tensión a este. Se aplican los siguientes requisitos:

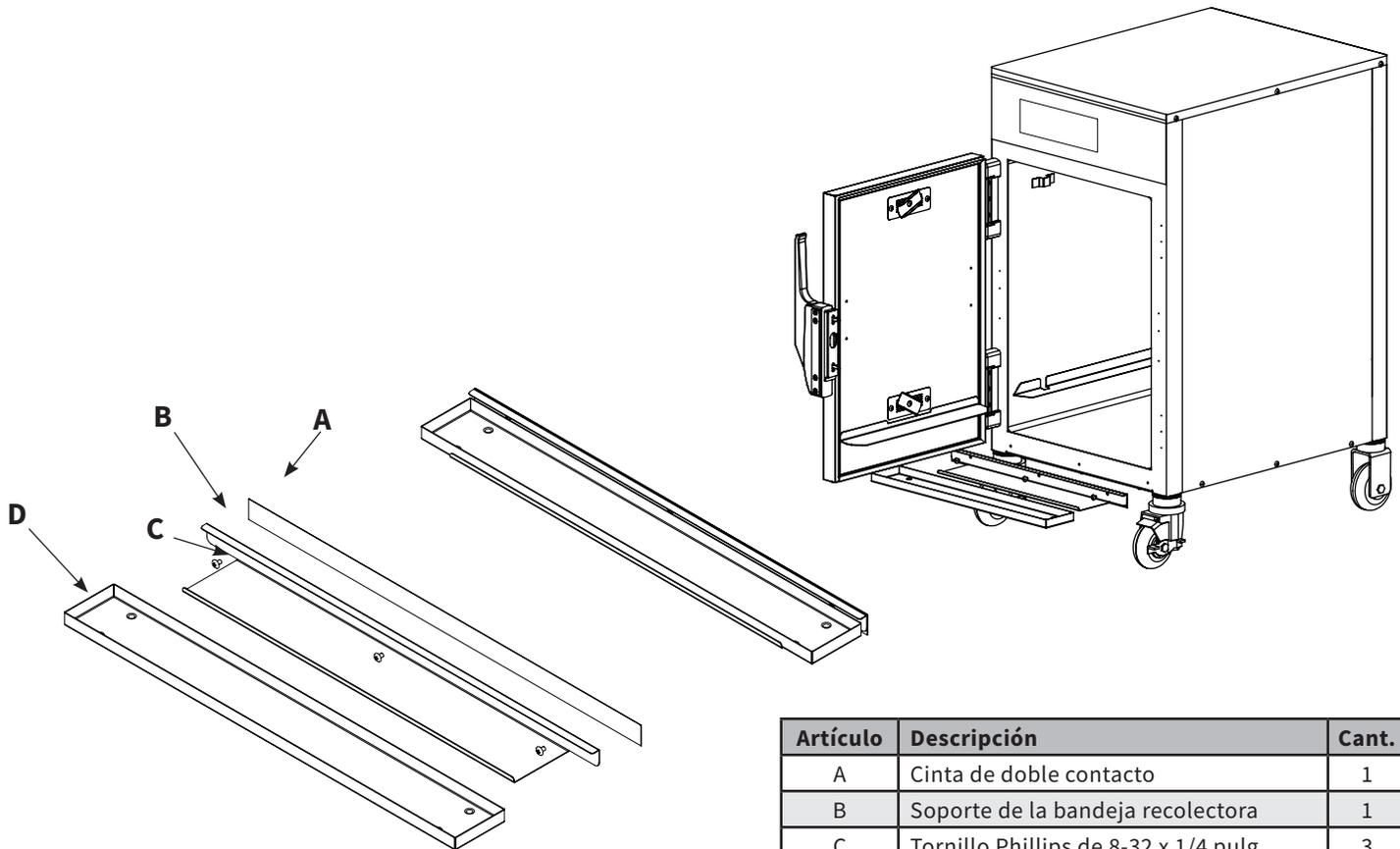
1. Las ruedas deben tener una altura máxima de 152 mm.
2. Dos de las ruedas deben tener bloqueo.
3. Dichos equipos móviles o equipos sobre plataformas móviles se deben instalar con un conector flexible fijado a la estructura del edificio.

En el reborde posterior superior del equipo se encuentra un conector de montaje para un dispositivo de sujeción. La fábrica no proporciona conectores flexibles ni dispone de ellos.

INSTALACIÓN

INSTALACIÓN EN EL LUGAR

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN DE LA BANDEJA RECOLECTORA



Artículo	Descripción	Cant.
A	Cinta de doble contacto	1
B	Soporte de la bandeja recolectora	1
C	Tornillo Phillips de 8-32 x 1/4 pulg.	3
D	Bandeja recolectora	1

1. Perfore orificios a través de la cinta de doble contacto **A** que se encuentra adherida a la parte posterior del soporte de la bandeja recolectora **B**.
2. Retire la protección de la cinta de doble contacto **A**.
3. Coloque los tornillos **C** en los orificios y fije el soporte de la bandeja recolectora **B** a la unidad.
4. Opcional: para sellar, aplique una línea de impermeabilizante de silicona compatible con alimentos a lo largo del borde superior del soporte de la bandeja recolectora **B**.
5. Coloque la bandeja recolectora **D** en el soporte de la misma **B**.



PRECAUCIÓN



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

INSTALACIÓN

CONEXIÓN ELÉCTRICA

PELIGRO



Los equipos que no incluyan un cable eléctrico de fábrica deberán equiparse con un cable lo suficientemente largo como para permitir el desplazamiento del equipo para limpiarlo.

PARA EVITAR daños materiales y lesiones graves O incluso la muerte:



Las conexiones eléctricas deberá hacerlas un técnico de mantenimiento formado al respecto de conformidad con los códigos eléctricos aplicables.

Utilice SIEMPRE el tamaño de cable correcto en AWG en función de los requisitos eléctricos de su equipo.

Un técnico de servicio calificado debe instalar el equipo. El horno se debe conectar debidamente a tierra de acuerdo con National Electrical Code y los códigos locales pertinentes.

Enchufe la unidad **solamente** a un tomacorriente debidamente conectado a tierra, posicionando la unidad de forma que se pueda acceder fácilmente al enchufe en caso de emergencia. Se producirá la formación de un arco eléctrico al conectar o desconectar la unidad, a menos que los controles estén en la posición “apagado”.

Un electricista autorizado debe instalar un tomacorriente adecuado, una configuración de tomacorriente o un cableado permanente para esta unidad de acuerdo con los códigos eléctricos locales.

Los modelos de cocción y mantenimiento, y ahumador de 208 a 240 V son unidades de doble clasificación, con un interruptor de conversión montado bajo una cubierta de acceso en la parte posterior del horno, cerca del cable de alimentación.

Con el interruptor de conversión de voltaje en la posición 200-208 V (superior), el horno funcionará correctamente con un voltaje de entrada de entre 200 y 208.

Con el interruptor de conversión de voltaje en la posición 220-240 V (inferior), el horno funcionará correctamente con un voltaje de entrada de entre 220 y 240.

NOTA: Todas las unidades de 208 a 240 V se envían desde la fábrica con el interruptor de conversión de voltaje en la posición de 220 a 240 V.

Todas las unidades clasificadas de 125 V funcionarán correctamente con un voltaje de entrada de entre 100 y 125, 60 Hz.

Las unidades clasificadas de 125 V se proporcionan con un cable y enchufe [NEMA 5-20P]. Haga que un electricista autorizado instale una configuración de tomacorriente adecuada según lo requerido para la unidad, conforme con los códigos eléctricos locales correspondientes. Esto garantizará una instalación segura y sin problemas.



PRECAUCIÓN



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



ADVERTENCIA



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

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



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



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

Modelos con cableado:

Los modelos con cableado deberán estar equipados con un medio de desconexión omnipolar externo con una certificación nacional y suficiente separación entre contactos.

Si se debe utilizar un cable eléctrico de conexión, deberá utilizarse un cable resistente al aceite, como un H05RN, H07RN o equivalente.

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

INSTALACIÓN

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS (los diagramas de cableado se encuentran en el interior de la cubierta de la unidad)

Voltaje	Fase	Hz	Amperios	kW	 NEMA 5-20P enchufe de 20 A, 125 V	 Enchufe CEE 7/7 con clasificación 250 V	 Enchufe CH2-16P con clasificación 250 V	 Enchufe BS1363 con clasificación 250 V	 Enchufe AS/NZS 3112 con clasificación de 250 V
500-TH-II									
120	1	60	16,0	1,9					
208 240	1	60	11,2 12,5	2,7 3,0	Sin cable ni enchufe				
230	1	50/60	12	2,8					
750-TH-II									
120	1	60	14,2	1,7					
208 240	1	60	14,5 11,2	3,0 2,7	Sin cable ni enchufe				
230	1	50/60	10,4	2,4					
1000-TH-II									
120	1	60	17,0	1,9					
208 240	1	60	14,5 11,5	3,0 2,7	Sin cable ni enchufe				
230	1	50/60	10,4	2,4					
1000-TH-I									
208 240	1	60	28,9 22,2	6,0 5,3	Sin cable ni enchufe				
230	1	50/60	21,3	4,9	Sin cable ni enchufe				
767-SK									
120	1	60	16,0	1,9					
208 240	1	60	16,0 13,0	3,3 3,0	Sin cable ni enchufe				
230	1	50/60	12,2	2,8					
1767-SK									
208 240	1	60	31,0 25,0	6,4 6,0	Sin cable ni enchufe				
230	1	50/60	24,3	5,6					
1000-SK-I									
208 240	1	60	31,4 24,3	6,5 5,8	Sin cable ni enchufe				
230	1	50/60	24,1	5,5	Sin cable ni enchufe				
1000-SK/II									
208 240	1	60	15,3 12,1	3,2 2,9	Sin cable ni enchufe				
230	1	50/60	12,2	2,8					

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

Longitud del cable: 120V - 1,8m 208-240V - 2,7m 230V - 2,5m

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA EL USUARIO



PRECAUCIÓN



Para evitar lesiones físicas graves y daños materiales:

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

Este equipo está diseñado para su uso en establecimientos comerciales por parte de personal de operación calificado, donde todos los operadores estén familiarizados con el propósito, las limitaciones y los peligros asociados a este equipo. Todos los operadores y los usuarios deben leer y comprender las instrucciones de operación y las advertencias.

OPERACIÓN DE ARRANQUE

Antes del uso inicial o después de retirar el equipo de almacenamiento:

1. Retire todo el material de embalaje del equipo.
2. Retire y lave todos los elementos desmontables, como parrillas metálicas, rejillas laterales, bandejas y colectores de goteo con agua caliente jabonosa. Seque con un paño limpio y húmedo que no deje pelusas.
3. Retire toda la grasa o el aceite visible del equipo.
4. Limpie el interior y el exterior del equipo con una solución de jabón suave y agua. Aplique la solución con un paño limpio y húmedo. No use limpiadores comerciales o domésticos que contengan amoníaco. Limpie con un paño limpio y húmedo para retirar todos los residuos de detergente. Limpie con un paño limpio que no deje pelusas.
5. Limpie el vidrio del equipo con limpiacristales o vinagre destilado.
6. Instale las rejillas laterales y las parrillas metálicas: Coloque las parrillas con el extremo curvo hacia arriba y hacia la parte posterior del equipo. Vuelva a instalar el colector de goteo.
7. Opere el horno sin alimentos por un período de dos (2) horas a una temperatura de 149 °C para eliminar los aceites de la superficie y cualquier olor que provenga de estos.

Ahora, el equipo está listo para funcionar.



ADVERTENCIA



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

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

Para cambiar entre grados Fahrenheit (°F) y Celsius (°C):

El tipo de grado predeterminado de fábrica es Fahrenheit. Para cambiar a Celsius:

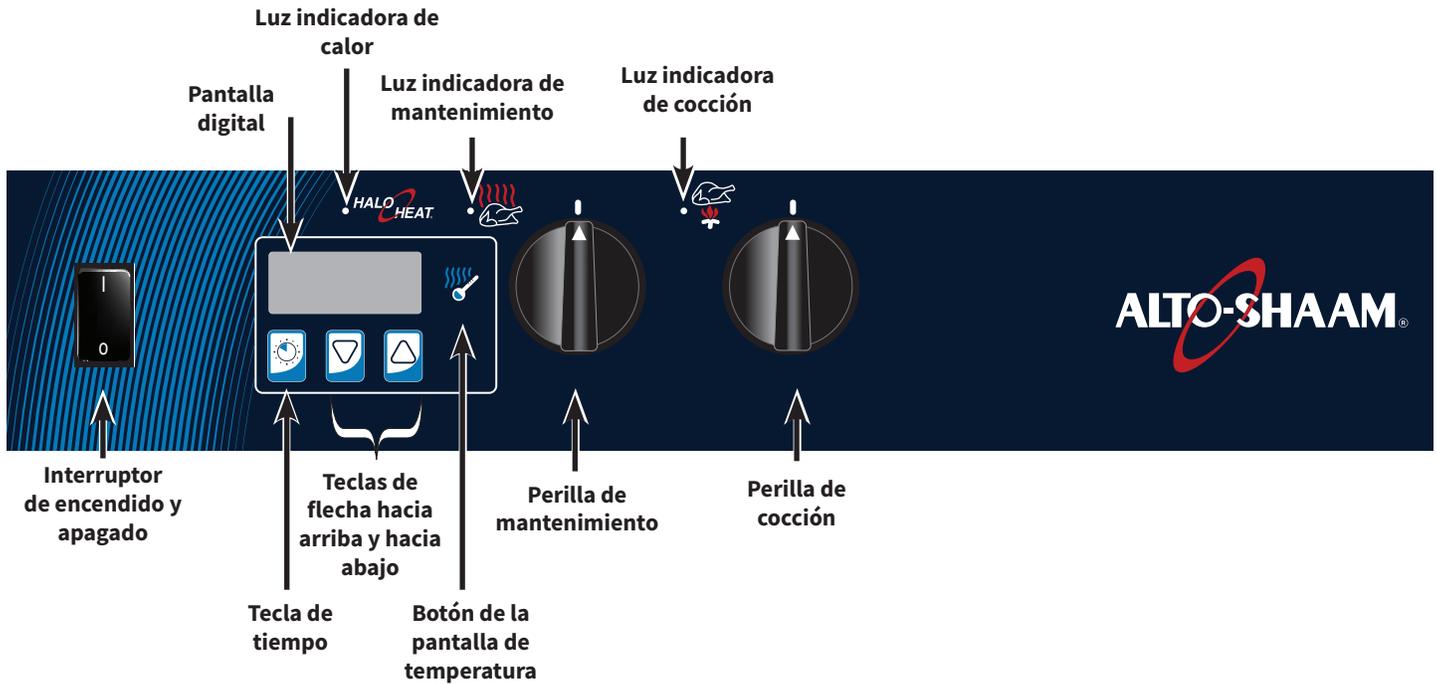
1. Mantenga presionado el botón de visualización de temperatura y la tecla de flecha hacia abajo durante 5 segundos.
2. El control mostrará durante 3 segundos para verificar la selección y luego mostrará la temperatura en °C.
3. Repita la operación para alternar a grados Fahrenheit.

Presione el botón de visualización de temperatura en cualquier momento para mostrar la temperatura alternativa.

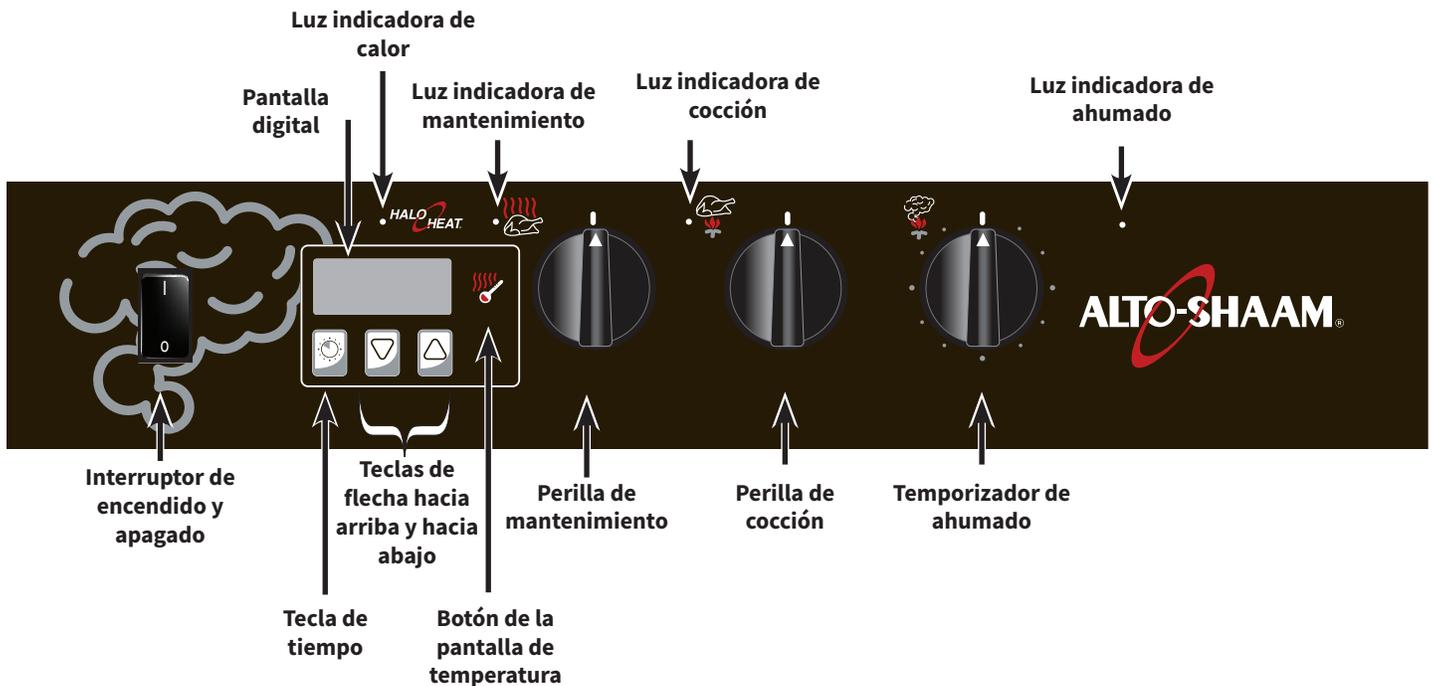
NOTA: En caso de una falla de energía, prueba de fábrica, etc., el control mantendrá la configuración en °C o °F seleccionada por el usuario cuando se restablezca la energía.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

COCCIÓN Y MANTENIMIENTO



COCCIÓN/MANTENIMIENTO/AHUMADO



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN



ADVERTENCIA



Peligro de incendio

El uso de materiales inadecuados para la función de ahumado podría generar un incendio, lo que podría provocar lesiones corporales o daños a la propiedad.

Use solo virutas de madera proporcionadas por Alto-Shaam.

Remoje las virutas de madera en agua como se indica en la norma de la Asociación Nacional de Protección contra Incendios NFPA96 o en los códigos locales antes de usarlas en el equipo.

1. Presione el interruptor de encendido hasta la posición ON (I).

El control mostrará 0 °F o 0 °C.

2. Fije la temperatura de mantenimiento. - 16°C to 96°C

- Gire la perilla de mantenimiento hasta la temperatura de mantenimiento deseada. La temperatura establecida aparecerá en la pantalla digital **140 F** y el botón de la pantalla de temperatura se iluminará.
- La luz indicadora de mantenimiento se iluminará durante el modo de mantenimiento.

3. Fije la temperatura de cocción. - 94°C to 160°C

Gire la perilla de cocción hasta la temperatura de mantenimiento deseada. La temperatura establecida aparecerá en la pantalla digital **250 F** y el botón de la pantalla de temperatura se iluminará.

- La luz indicadora de cocción se iluminará durante el modo de cocción.

NOTA: El modo de cocción no se activa a menos que el temporizador esté en funcionamiento.

4. Ajuste el temporizador.

- Presione los botones de flecha hacia arriba y hacia abajo cuando la perilla de cocción esté ajustada para comenzar el ciclo de cocción.
- Presione los botones de flecha hacia arriba o hacia abajo para ajustar el tiempo mientras cocina.
- Mantenga presionado el botón del temporizador durante 3 segundos cuando se encuentre en el modo de cocción para **cancelar** el temporizador (la pantalla mostrará **----**).

- ### 5. PRECALIENTE el horno por 30 minutos antes de cargar alimentos.
- La luz indicadora de calor permanecerá iluminada mientras el horno se esté calentando. Cuando la temperatura del horno alcance la temperatura establecida, la luz indicadora de calor se apagará.

- ### 6. Cargue el horno con comida y ajuste el temporizador de cocción según sea necesario.

7. Cargue el recipiente con virutas de madera (solo ahumador).

Remoje en agua una bandeja llena de virutas de madera como se indica en la norma de la Asociación Nacional de Protección contra Incendios NFPA96 o en los códigos locales. Sacuda el exceso de agua de las virutas. Saque el recipiente para virutas del panel posterior interior del ahumador. Coloque las virutas húmedas en el recipiente para virutas y vuelva a colocar el recipiente en el horno.

8. Ajuste el temporizador de ahumado (solo ahumador).

El temporizador de ahumado activa el elemento de calefacción ubicado en el interior del recipiente para virutas. Cuando el recipiente para virutas esté lleno y haya girado el temporizador de ahumado en el sentido de las agujas del reloj al máximo posible, las virutas producirán humo durante aproximadamente cuarenta y cinco minutos a una hora.

- Para ajustar el temporizador de ahumado, gire la perilla del temporizador de ahumado hasta pasado el tiempo requerido, luego regrésela de inmediato al ajuste correcto.
- La luz indicadora de ahumado se encenderá.
- Mantenga la puerta del horno completamente cerrada durante el ciclo de ahumado.

NOTA:

- Cuando ahúme en frío y para que el proceso de ahumado funcione, la temperatura de cocción debe establecerse en 0 °C antes de establecer el tiempo de ahumado.
- Mantenga presionado el botón de la pantalla de temperatura durante 3 segundos en cualquier momento para mostrar la temperatura **real** del horno **190 F**.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Pauta general de mantenimiento

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

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

Cuando se retira el producto de un ambiente de cocción a alta temperatura para transferencia inmediata a equipos con la menor temperatura que se requiere para mantenimiento de comida caliente, se puede formar condensación en el exterior del producto y en el interior de recipientes plásticos que se usen para aplicaciones de autoservicio. Permitir que el producto libere el vapor y el calor iniciales que se producen por la cocción a alta temperatura puede paliar esta condición. Sin embargo, para conservar la inocuidad y la calidad de alimentos cocidos frescos, se debe permitir solamente un período de tiempo máximo de 1 a 2 minutos para que se suelte al producto del calentamiento inicial.

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

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

CUIDADO Y LIMPIEZA

Protección de las superficies de acero inoxidable



Es importante prevenir la corrosión cuando se da mantenimiento a las superficies de acero inoxidable. Las sustancias químicas agresivas, corrosivas o inadecuadas pueden destrozarse completamente la superficie de la capa protectora del acero inoxidable. Los estropajos abrasivos, la lana de acero o los utensilios metálicos erosionan las superficies, lo que provoca daños en el recubrimiento protector y origina la corrosión de determinadas zonas. Incluso el agua, especialmente el agua calcárea con un contenido elevado o moderado de cloruro, provoca la oxidación y las picaduras que originan el óxido y la corrosión. Además, que los alimentos ácidos se derramen en las superficies de metal y no se limpien durante un tiempo es un factor que contribuye a la corrosión de las superficies.

Los productos, materiales y métodos de limpieza adecuados resultan herramientas indispensables para preservar la estética y la vida útil de este aparato. Cuando derrame comida, debe retirarla y limpiar la zona en cuanto le sea posible y al menos una vez al día. En cualquier caso, aclare abundantemente las superficies después de haber utilizado un producto limpiador y limpie con un paño el agua restante tan pronto como pueda después del aclarado.

Productos de limpieza

Utilice productos de limpieza no abrasivos diseñados para un uso sobre superficies de acero inoxidable. Los productos de limpieza no deben contener compuestos del cloruro ni sales cuaternarias. Nunca utilice ácido clorhídrico (ácido muriático) en las superficies de acero inoxidable. Si no se sigue esta precaución, se anulará la garantía. Utilice siempre el producto de limpieza adecuado con la intensidad recomendada por el fabricante. Póngase en contacto con su proveedor de productos de limpieza para obtener recomendaciones sobre los productos adecuados.

Utensilios de limpieza

Para limpiar, puede utilizar el producto de limpieza adecuado y un paño suave y limpio. Cuando sea necesario recurrir a métodos más agresivos, utilice un estropajo no abrasivo en las zonas más difíciles y asegúrese de frotar en el sentido de la veta de la superficie de metal para evitar arañar la superficie. No utilice nunca cepillos metálicos, estropajos metálicos o rascadores para eliminar los restos de comida. Si no se sigue esta precaución, se anulará la garantía.

AVISO



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



ADVERTENCIA



Para evitar **DAÑOS MATERIALES, LESIONES FÍSICAS GRAVES O INCLUSO LA MUERTE:**

Deberá limpiar minuciosamente el equipo para evitar que se formen depósitos de grasa y queden restos de alimentos, ya que estos podrían arder dentro del equipo. Si los depósitos de grasa y los restos de alimentos de dentro del horno arden, apague el equipo de forma inmediata y cierre la puerta del equipo para apagar el fuego. Si el fuego no se termina de apagar, desenchufe el equipo de la red eléctrica y utilice un extintor de fuegos (no utilice agua para extinguir un incendio de grasa). Si no se limpia el equipo correctamente, se anulará la garantía y se eximirá a Alto-Shaam de todas sus responsabilidades.

CUIDADO Y LIMPIEZA

ADVERTENCIA



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

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

ADVERTENCIA



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

Limpiar Diariamente

1. Desconecte la unidad de la fuente de energía y deje que se enfríe.
2. Retire todos los artículos desmontables como parrillas metálicas, rejillas laterales y colectores de goteo. Limpie estos artículos por separado.
3. Limpie las superficies interiores metálicas del horno con una toalla de papel para eliminar los desechos de alimentos sueltos.
4. Limpie las superficies metálicas interiores del armario con un paño o una esponja limpio y húmedo, y cualquier detergente comercial bueno.

NOTA: Evite el uso de compuestos de limpieza abrasivos, limpiadores a base de cloruro o limpiadores que contengan sales cuaternarias. Nunca use ácido clorhídrico (ácido muriático) en acero inoxidable.

5. Rocíe las áreas muy sucias con un desengrasante soluble en agua y deje reposar durante 10 minutos, luego retire la suciedad con una esponja plástica.
6. Limpie completamente el panel de control, los orificios de ventilación, las manillas y las juntas de las puertas, ya que estas áreas acumulan desechos de alimentos.
7. Enjuague las superficies, limpiando con una esponja y agua tibia limpia.
8. Elimine el exceso de agua con una esponja y seque con un paño limpio o deje secar al aire. Deje las puertas abiertas hasta que el interior esté completamente seco. Vuelva a colocar las rejillas laterales y las parrillas.

9. Limpie las juntas de las puertas y el panel de control, y seque con un paño limpio y suave.
10. Se puede limpiar el interior con una solución desinfectante después de limpiar y enjuagar. La solución debe estar aprobada para su uso en superficies de acero inoxidable que tienen contacto con alimentos.
11. Para ayudar a mantener el revestimiento de la película protectora sobre acero inoxidable pulido, limpie el exterior del armario con un limpiador recomendado para superficies de acero inoxidable. Rocíe el agente de limpieza sobre un paño limpio y limpie en dirección de la fibra de acero inoxidable.
12. Limpie todos los vidrios con un limpiador de ventanas.

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

No use el horno si los controles no funcionan correctamente

Consulte la Guía de solución de problemas que se encuentra en este manual o llame a un técnico de servicio autorizado.

LISTA DE VERIFICACIÓN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO

Diariamente

- Realice una limpieza diaria del horno como se describe en este manual.

Mensualmente

- Inspeccione la junta de la puerta para detectar signos de grietas, deformación o daños.
- Inspeccione la junta de la ventana de la puerta para verificar que el sello esté en buen estado.
- Inspeccione las piezas deslizantes de ventilación de la puerta de la cavidad para revisar que funcionen de manera adecuada.
- Inspeccione las rejillas laterales, los estantes y los soportes de parrilla en busca de daños, y reemplace según sea necesario.
- Calibre la sonda de producto desmontable (si corresponde).
- Limpie el área de entrada y las ventilaciones de escape del ventilador enfriador.
- Inspeccione visualmente el elemento ahumador (si corresponde). Si ve algún signo de deformación, grietas o quiebres, retire el horno de servicio y comuníquese con un técnico autorizado de fábrica para que realice el mantenimiento.

Cada 12 meses (Inspección realizada por un técnico autorizado de fábrica)

- Abra el área de control e inspeccione y apriete todo el cableado.
- Inspeccione todos los componentes eléctricos.
- Inspeccione el elemento ahumador (si corresponde) y su cableado.
- Inspeccione visualmente el elemento ahumador (si corresponde). Si ve algún signo de deformación, grietas o quiebres, retire el horno de servicio y comuníquese con un técnico autorizado de fábrica para que realice el mantenimiento.
- Confirme que el consumo de energía de los elementos de calefacción sea el correcto.
- Realice pruebas a los elementos para probar su cortocircuito eléctrico a tierra. Reemplace y repare según sea necesario.
- Inspeccione el cable de alimentación en busca de grietas y quiebres en el aislamiento protector.
- Apriete la conexión del cable dentro del área de control del equipo.
- Pruebe y reemplace las luces indicadoras independientes (donde corresponda).
- Reemplace los ventiladores enfriadores (si corresponde).
- Revise el voltaje del lugar.
- Establezca un interruptor de tensión (donde corresponda).
- Inspeccione y pruebe la sonda de producto y su tomacorriente (si corresponde).
- Inspeccione y pruebe el control y sus funciones.
- Inspeccione visualmente la cavidad y revise su integridad estructural.
- Reemplace la junta de la puerta.
- Inspeccione visualmente todas las manillas y bisagras de las puertas. Reemplace y repare según sea necesario.
- Retire todos los tornillos sueltos de las manillas y bisagras. Aplique Loctite y luego, fije los tornillos de forma adecuada.
- Inspeccione el paragolpes de perímetro. Repare o reemplace según sea necesario.
- Inspeccione las ruedas. Repare o reemplace según sea necesario.
- Realice una calibración de la temperatura de la cavidad según los procedimientos de calibración recomendados por el fabricante.
- Reemplace las perillas de control.

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

MANTENIMIENTO

! PELIGRO



Para evitar lesiones graves, la muerte o daños a la propiedad, **siempre** bloquee o etiquete el panel del disyuntor hasta que el trabajo de mantenimiento se haya completado.

! ADVERTENCIA



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

Siempre verifique que el disyuntor esté **encendido** y que la unidad reciba energía **antes** de llamar a su agente de servicio autorizado por Alto-Shaam.

AVISO

Esta sección se proporciona solamente para ayudar a los técnicos de servicio capacitados y calificados, y no está diseñada para su uso por parte de personal de servicio no capacitado o no autorizado. No intente reparar o realizar mantenimiento al horno más allá de este punto. Comuníquese con Alto-Shaam para obtener información sobre el agente de servicio autorizado más cercano. Las reparaciones realizadas por cualquier otro agente de servicio sin la autorización previa de Alto-Shaam anularán la garantía.

Cómo verificar la integridad del sensor

Coloque el sensor en agua con hielo. Pruebe con un ohmímetro ajustado en la escala de ohmios.

Sensor de aire	1000 ohmios \pm 20
----------------	----------------------

Si la lectura es más de \pm 20 ohmios, reemplace el sensor.

MANTENIMIENTO

LISTA DE VERIFICACIÓN PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Códigos	Descripción	Causa posible
E-10	Sensor de aire de la cavidad cortocircuitado	La lectura del sensor de aire de la cavidad es menor que -15 °C. Verifique la integridad del sensor. Consulte las instrucciones de prueba del sensor a continuación.
E-11	Sensor de aire de la cavidad abierto	La lectura del sensor de aire de la cavidad es mayor que 269 °C. Verifique la integridad del sensor. Consulte las instrucciones de prueba del sensor a continuación.
E-20	La sonda del producto está cortocircuitada <i>El horno cuece sólo por tiempo</i>	La lectura de la sonda del producto es menor que -15 °C. Verifique la integridad del sensor. Consulte las instrucciones de prueba del sensor a continuación.
E-21	La sonda del producto está abierta <i>El horno cuece sólo por tiempo</i>	La lectura de la sonda del producto es mayor que 269 °C. Verifique la integridad del sensor. Consulte las instrucciones de prueba del sensor a continuación.
E-30	Temperatura baja	La unidad ha estado a más de 14 °C bajo el punto de referencia durante más de 90 minutos.
E-31	Temperatura alta	La unidad ha superado los 33 °C sobre el punto de referencia máximo durante más de 3 minutos. Nota: Los armarios de mantenimiento con este código de error están a más de 81 °C sobre el punto de referencia máximo.
E-32	Interruptor de seguridad abierto (Interruptor auxiliar de límite alto)	Comuníquese con la fábrica.
E-38	Error interno de software	Comuníquese con la fábrica.
E-39	Error del sensor	Comuníquese con la fábrica.
E-50	Error en la medición de la temperatura	Comuníquese con la fábrica.
E-51	Error en la medición de la temperatura	Comuníquese con la fábrica.
E-60	Error del reloj de tiempo real	Los datos están en la configuración predeterminada de fábrica. Asegúrese de que la fecha y la hora estén correctos, si corresponde.
E-61	Error del reloj de tiempo real	Comuníquese con la fábrica.
E-64	El reloj no oscila	Comuníquese con la fábrica.
E-70	Error de configuración del interruptor deslizable	Consulte el diagrama del cableado para el modelo en particular y asegúrese de que los interruptores deslizables coincidan con las configuraciones que se mencionan en el diagrama del cableado. Si las configuraciones del interruptor deslizable están correctas de acuerdo con la impresión, reemplace el control.
E-78	Bajo voltaje	Voltaje inferior a los 90 V CA en una unidad de 125 V CA, o inferior a los 190 V CA en una unidad de 208 a 240 V CA. Corrija el voltaje.
E-79	Alto voltaje	Voltaje superior a los 135 V CA en una unidad de 125 V CA o superior a los 250 V CA en una unidad de 208 a 240 V CA. Corrija el voltaje.
E-80	Error de EEPROM	Asegúrese de que todas las temperaturas y los tiempos estén bien configurados. Comuníquese con la fábrica si continúa el problema.
E-81	Error de EEPROM	Comuníquese con la fábrica.
E-82	Error de EEPROM	Comuníquese con la fábrica.
E-83	Error de EEPROM	Comuníquese con la fábrica.
E-85	Error de EEPROM	Si todos los temporizadores estaban encendidos, ahora están apagados. EEPROM posiblemente incorrecta.
E-86	Error de EEPROM	Memoria almacenada del HACCP corrupta. La dirección de HACCP se volvió a configurar en 1. EEPROM posiblemente incorrecta. Comuníquese con la fábrica si continúa el
E-87	Error de EEPROM	Márgenes almacenados corruptos. Se volvieron a configurar los márgenes en 0. Tal vez sea necesario volver a calibrar el control. EEPROM posiblemente incorrecta. Comuníquese con la fábrica si continúa el problema.
E-88	Error de EEPROM	Todos los puntos de referencia del temporizador se volvieron a configurar en 1 minuto. Si los temporizadores estaban encendidos, ahora están apagados. EEPROM posiblemente incorrecta.
E-90	Botón atascado	Se ha presionado un botón durante más de 60 segundos. Ajuste el control. El error se restablecerá cuando se haya corregido el problema.
E-dS	Error de la clave de datos	La firma digital de la clave de datos es incompatible. Desconecte y vuelva a conectar la energía e instale la clave de datos compatible si continúa el error.
E-91	Falla de entrada	Comuníquese con la fábrica.
E-dT	Error de la clave de datos	Clave de datos incompatible con el control. Instale la clave de datos compatible.
E-dU	Clave de datos desconectada	Instale la clave de datos, luego desconecte y vuelva a conectar la energía al control para solucionar el error.
dLto	Se agotó el tiempo de espera del DataLogger	Desconecte y vuelva a conectar la energía. Comuníquese con la fábrica si continúa el error.
dLSD	La tarjeta Micro SD no está conectada	Conecte la tarjeta SD y luego desconecte y vuelva a conectar la energía. Comuníquese con la fábrica si continúa el error.

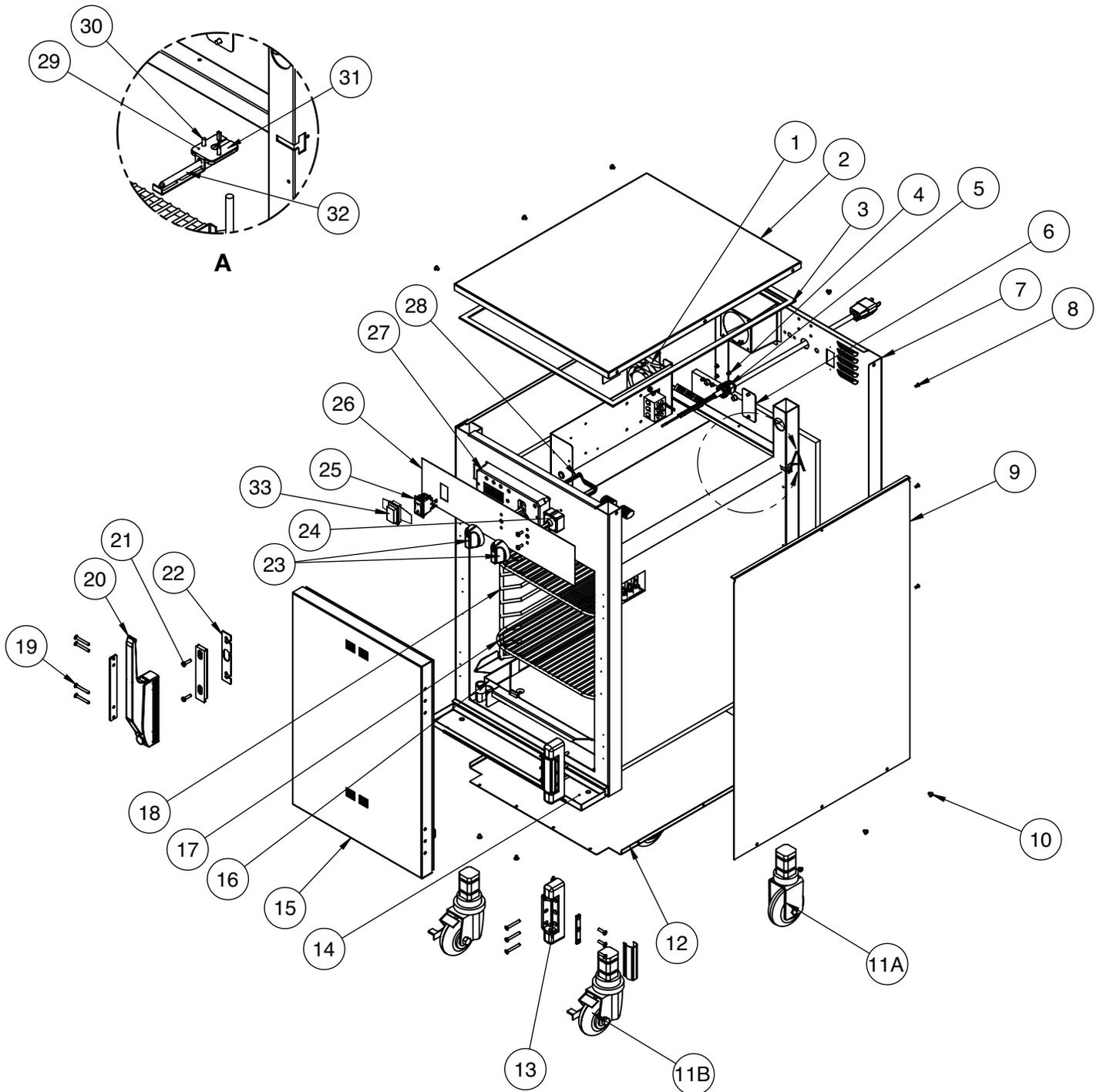
Nota: Si tiene dudas, siempre desconecte y vuelva a conectar la energía al control, y comuníquese con la fábrica si continúa el problema.

Para probar la sonda y el sensor de aire:

Pruebe la sonda y el sensor de aire colocando el sensor bajo agua con hielo y usando un ohmímetro en la escala de ohmios. La lectura debe ser de 100 ohmios de resistencia. Si es superior o inferior por más de 2 ohmios, se debe reemplazar el sensor.

MANTENIMIENTO

**HORNO DE COCCIÓN Y MANTENIMIENTO DE UN COMPARTIMENTO:
SE MUESTRA EL MODELO 500-TH-II DE 230 V**



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

MANTENIMIENTO

HORNO DE COCCIÓN Y MANTENIMIENTO DE UN COMPARTIMENTO

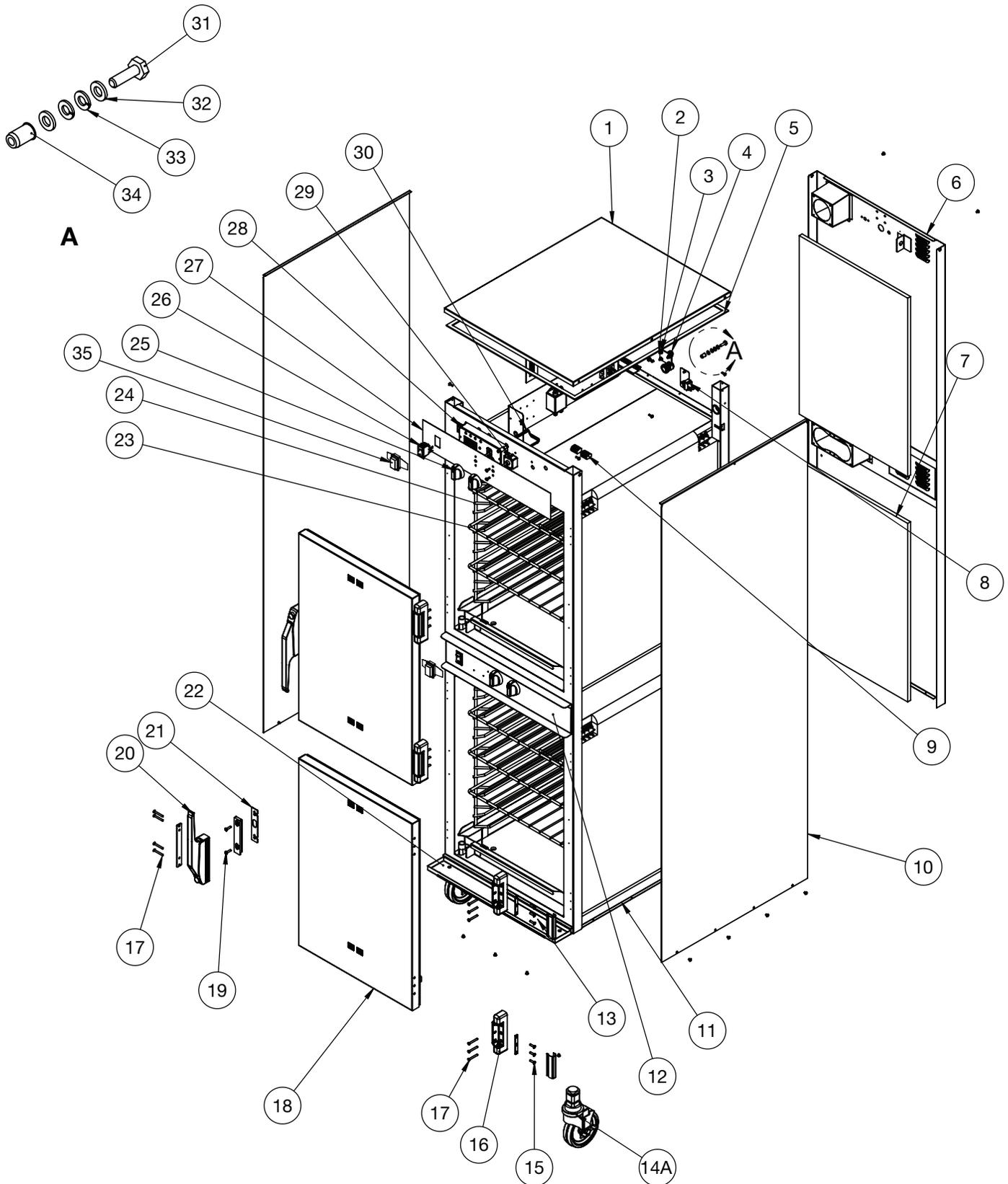
MODELO >		500-TH-II		750-TH-II		1000-TH-II	
ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	N.º DE PIEZA	CANT.	N.º DE PIEZA	CANT.	N.º DE PIEZA	CANT.
1	VENTILADOR, CAJA, 115 V, 58 m ³ /h	FA-3973	1	FA-3973	1	FA-3973	1
	CAJA DEL VENTILADOR, 208-240 V, 230 V	FA-34524	1	FA-34524	1	FA-34524	1
2	CUBIERTA SUPERIOR	1011946	1	1011872	1	1011534	1
3	ADHESIVO DE LA JUNTA 0,125 X 0,375 [pies lin.]	GS-23622	1	GS-23622	1	GS-23622	1
4	ORIFICIO DE ENCHUFE CON CÚPULA DE 4,75 mm	PG-28439	6	PG-28439	6	PG-28439	6
5	CASQUILLO CON PROTECCIÓN CONTRA TIRONES	BU-3964	1	BU-3964	1	BU-3964	2
6	CUBIERTA DEL INTERRUPTOR	11133	1	11133	1	11133	1
7	EMPLAZAMIENTO DEL RECORTE TRASERO	5014004	1	5014081	1	5014172	1
8	REMACHE OCULTO, ACERO INOXIDABLE N.º 44	RI-2100	6	RI-2100	6	RI-2100	6
9	PANEL LATERAL	5015081	2	5015083	2	5015088	2
10	TORNILLO DE CABEZA TRONCOCÓNICA, M4 X 0,7 X 6 mm	SC-22271	17	SC-22271	19	SC-22271	25
11	PAQUETE DE RUEDAS	5014422	1	5014422	1	5014422	1
11A	- RUEDA DE 89 mm RÍGIDA	—	—	—	—	CS-25674	2
	- RUEDA DE 64 mm RÍGIDA	CS-28178	2	CS-28178	2	—	—
11B	- RUEDA DE 89 mm GIRATORIA CON FRENO	—	—	—	—	CS-25675	2
	- RUEDA DE 64 mm GIRATORIA CON FRENO	CS-28179	2	CS-28179	2	—	—
11C*	- SUPLEMENTO	1012735	4	1012735	4	1012735	4
12	PANEL INFERIOR	1010774	1	1010394	1	1009941	1
13	BISAGRA, PAR	HG-22338	1	HG-22338	1	HG-22338	1
14	CONJUNTO DE LA BANDEJA RECOLECTORA	5010736	1	5010391	1	5009716	1
	- SOPORTE DE LA BANDEJA RECOLECTORA	1010782	1	1010584	1	1010584	1
	- BANDEJA RECOLECTORA	1010783	1	1010585	1	1010585	1
15	CONJUNTO DE LA PUERTA DERECHA	5010828	1	5010946	1	5010081	1
	CONJUNTO DE LA PUERTA, IZQUIERDA	5010829	1	5010947	1	5010071	1
	JUNTA DE LA PUERTA	GS-22950	1	GS-22951	1	GS-22952	1
16	SOLDADURA DEL COLECTOR DE GOTEÓ	14813	1	14831	1	5005616	1
17	PARRILLA, ACERO INOXIDABLE	SH-2326	2	SH-2324	3	SH-2325	3
18	REJILLA LATERAL CROMADA	SR-28403	2	SR-28405	2	SR-2266	2
	PIEZAS DESLIZANTES DE BANDEJA, SOLO 230 V	1010880	2	1010813	2	—	—
19	TORNILLO DE CABEZA PLANA, M5 X 0,8 X 30 mm	SC-22853	10	SC-22853	10	SC-22853	10
20	MANILLA DEL PESTILLO MAGNÉTICO ACODADO	HD-27080	1	HD-27080	1	HD-27080	1
21	TORNILLO DE CABEZA TRONCOCÓNICA, M5 X 0,8 X 20 mm	SC-22779	2	SC-22779	2	SC-22779	2
22	SUPLEMENTO, MANILLA	13947	1	13947	1	13947	1
23	PERILLA DEL TERMOSTATO	KN-26568	2	KN-26568	2	KN-26568	2
24	TERMOSTATO DE COCCIÓN	TT-34910	1	TT-34910	1	TT-34910	1
25	INTERRUPTOR BASCULANTE 125 A 277 V, 20 A	SW-34769	1	SW-34769	1	SW-34769	1
26	ESQUEMA DEL PANEL	PE-29362	1	PE-29360	1	PE-28685	1
27	CONTROL	CC-34488R	1	CC-34488R	1	CC-34488R	1
28	CABLEADO PREFORMADO	CB-34945	1	CB-34945	1	CB-34945	1
29	PROTECCIÓN DEL SENSOR	1493	1	1493	1	1493	1
30	TORNILLO DE CABEZA PLANA, M3 X 0,5 X 10 mm	SC-23102	2	SC-23102	2	SC-23102	2
31	BLOQUE DEL SENSOR DE CONTROL	BK-29605	1	BK-29605	1	BK-29605	1
32	SONDA, TEMP. DEL HORNO	SN-38111	1	SN-38111	1	SN-38111	1
33	CUBIERTA DE INTERRUPTOR (SOLO 230 V)	CV-38297	1	CV-38297	1	CV-38297	1
34*	SELLO DE LA Sonda QUE NO ES DEL PRODUCTO	1006871	1	1006871	1	1006871	1
35*	CONECTOR	CR-34826	1	CR-34826	1	CR-34826	1
36*	CONDUCTOR DE 5 CONECTORES	CR-34646	1	CR-34646	1	CR-34646	1
37*	AISLAMIENTO	IN-2003	1	IN-2003	1	IN-2003	1
38*	TUERCA HEXAGONAL M4-0,7, 18-8	NU-22286	2	NU-22286	2	NU-22286	2
39*	ORIFICIO DE ENCHUFE DE 9,5 mm	PG-25574	2	PG-25574	2	PG-25574	2
40*	TORNILLO DE CABEZA PLANA, M5 X 0,8 X 20 mm	SC-23868	6	SC-23868	6	SC-23868	6
41*	8-32 X 2 RANURA DE CABEZA TRONCOCÓNICA DE ACERO INOXIDABLE 18-8	SC-23154	2	SC-23154	2	SC-23154	2
42*	TORNILLO DE CABEZA TRONCOCÓNICA, M3 X 0,5 X 16 mm	SC-22270	8	SC-22270	8	SC-22270	2
43*	ARANDELA DE CIERRE DIVIDIDO, M4, DE ACERO INOXIDABLE 18-8	WS-22300	2	WS-22300	2	WS-22300	2
44*	INTERRUPTOR, VOLTAJE, 20 A (SOLO 230 V)	—	—	—	—	SW-3528	1

*NO SE MUESTRA

MN-29756-ES (Mod. 7) 04/19 • Cocción, mantenimiento, ahumado, serie TH-SK • 32

MANTENIMIENTO

HORNO DE COCCIÓN Y MANTENIMIENTO DE DOBLE COMPARTIMIENTO: SE MUESTRA EL MODELO 1000-TH-I



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

MANTENIMIENTO

HORNO DE COCCIÓN Y MANTENIMIENTO DE DOBLE COMPARTIMENTO

ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	N.º DE PIEZA	CANT.	ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	N.º DE PIEZA	CANT.
1	CUBIERTA SUPERIOR	1011534	1	23	PARRILLA CROMADA NIQUELADA	SH-2325	6
2	TORNILLO DE CABEZA PLANA, M5 X 0,8 X 16 mm	SC-22281	4	24	REJILLA LATERAL CROMADA	SR-2266	4
3	TUERCA HEXAGONAL, CT, M5-0,8, 18-8	NU-22289	4	25	PERILLA DEL TERMOSTATO	KN-26568	2
4	SOPORTE DE LA BRIDA	BT-26884	1	26	INTERRUPTOR, BASCULANTE, 20 A	SW-34769	1
5	JUNTA	GS-23622	8	27	ESQUEMA DEL PANEL	PE-28685	1
6	EMPLAZAMIENTO DEL RECORTE TRASERO	5014268	1	28	CONTROL	CC-34488R	1
7	AISLAMIENTO	IN-2003	2	29	TERMOSTATO DE COCCIÓN	TT-34910	2
8	CUBIERTA DEL INTERRUPTOR	11133	1	30	CABLEADO PREFORMADO	CB-34945	1
9	CONECTOR, CONDUCTOR	CR-34646	3	31	TORNILLO DE CABEZA HEXAGONAL, M6 X 20	SC-22924	1
10	PANEL LATERAL	5015105	2	32	ARANDELA PLANA M6, DIN 125	WS-22297	2
11	PANEL INFERIOR	1009941	1	33	ARANDELA DE CIERRE DIVIDIDO M6 DE ACERO INOXIDABLE 18-8	WS-22302	2
12	CONJUNTO DE LA CUBIERTA CENTRAL	CONSULTE LA PÁG. 41	1	34	TUERCA DE CASQUILLO ROSCADO	NU-22770	1
13	CONJUNTO SOLDADO DEL COLECTOR DE GOTEO	5005616	2	35	CUBIERTA DE INTERRUPTOR (SOLO 230 V)	CV-38297	2
14	PAQUETE DE RUEDAS	5014421	1	36*	CASQUILLO CON PROTECCIÓN CONTRA TIRONES	BU-3964	1
14A	- RUEDA RÍGIDA DE 127 mm	CS-24874	2	37*	CASQUILLO DE DESCONEXIÓN RÁPIDA	BU-3378	4
14B*	- RUEDA GIRATORIA CON FRENO DE 127 mm	CS-24875	2	38*	BLOQUE DEL SENSOR	BK-27878	3
14C*	- SUPLEMENTO	1012735	4	39*	CONECTOR	CR-34826	2
15	TORNILLO PHILLIPS 10-32 X 3/4 NF	SC-2072	12	40*	VENTILADOR, CAJA	FA-34524	4
16	BISAGRA	HG-22338	2	41*	SELLO DE LA SONDA QUE NO ES DEL PRODUCTO	1006871	2
17	TORNILLO DE CABEZA PLANA, M5 X 0,8 X 30 mm	SC-22853	20	42*	SOPORTE DE MONTAJE DEL SENSOR	1493	2
18	CONJUNTO DE LA PUERTA CON LOSA, DERECHA (ESTÁNDAR)	5010081	2	43*	BARRERA DE AIRE	1011925	1
	CONJUNTO DE LA PUERTA CON LOSA, IZQUIERDA (OPCIÓN)	5010071	2	44*	TUERCA HEXAGONAL, M4-0,7, 18-8	NU-22286	2
	PUERTA CON VENTANA DERECHA (OPCIÓN)	5010082	2	45*	ORIFICIO DE ENCHUFE CON CÚPULA DE 4,75 mm	PG-28439	4
	PUERTA CON VENTANA IZQUIERDA (OPCIÓN)	5010076	2	46*	ORIFICIO DE ENCHUFE DE 9,5 mm	PG-25574	1
	JUNTA DE LA PUERTA	GS-22952	2	47*	SENSOR DE CAVIDAD DE LA SONDA	SN-38111	2
19	TORNILLO DE CABEZA TRONCOCÓNICA, M5 X 0,8 X 20 mm	SC-22779	4	48*	TORNILLO DE CABEZA PLANA, M3 X 0,5 X 10 mm	SC-23102	6
20	MANILLA DEL PESTILLO MAGNÉTICO ACODADO	HD-27080	2	49*	TORNILLO, 8-32 X 2 RANURA TRONCOCÓNICA DE ACERO INOXIDABLE 18-8	SC-23154	8
21	SUPLEMENTO DE BISAGRA	13947	2	50*	TORNILLO DE CABEZA TRONCOCÓNICA, M3 X 0,5 X 16 mm	SC-22270	20
22	CONJUNTO DE LA BANDEJA RECOLECTORA	5009716	1	51*	TORNILLO DE CABEZA TRONCOCÓNICA, M4 X 0,7 X 6 mm	SC-22271	20
	— SOPORTE DE LA BANDEJA	1010188	1	53*	INTERRUPTOR DE CAMBIO	SW-3528	1
	— BANDEJA RECOLECTORA	1010189	1	54*	ARANDELA DE CIERRE DIVIDIDO, M4, DE ACERO INOXIDABLE 18-8	WS-22300	2
	— TORNILLOS DE MONTAJE	SC-22271	3				

*NO SE MUESTRA

! PELIGRO



Para evitar lesiones graves, la muerte o daños a la propiedad, **siempre** bloquee o etiquete el panel del disyuntor hasta que el trabajo de mantenimiento se haya completado.

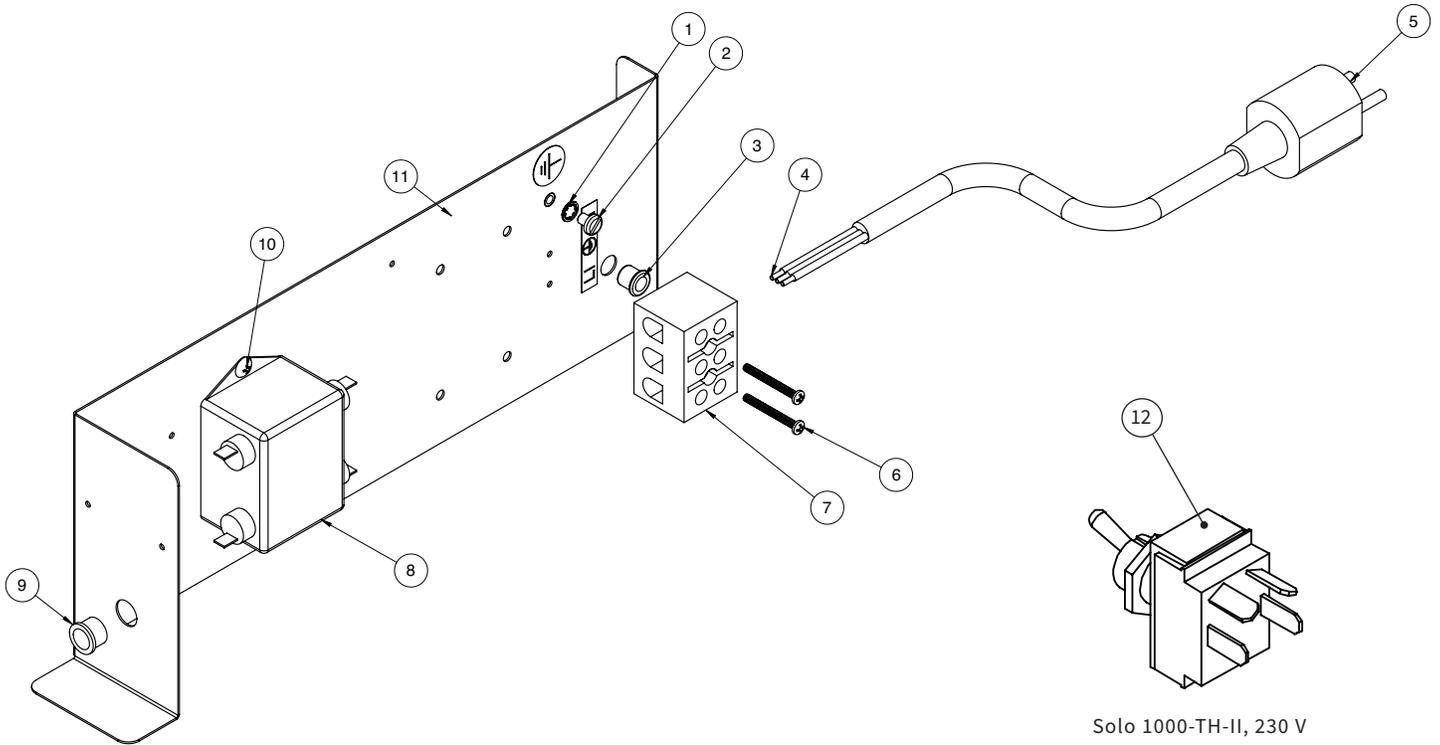
! ADVERTENCIA



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

MANTENIMIENTO

COMPONENTES ELECTRÓNICOS DEL HORNO DE COCCIÓN Y MANTENIMIENTO

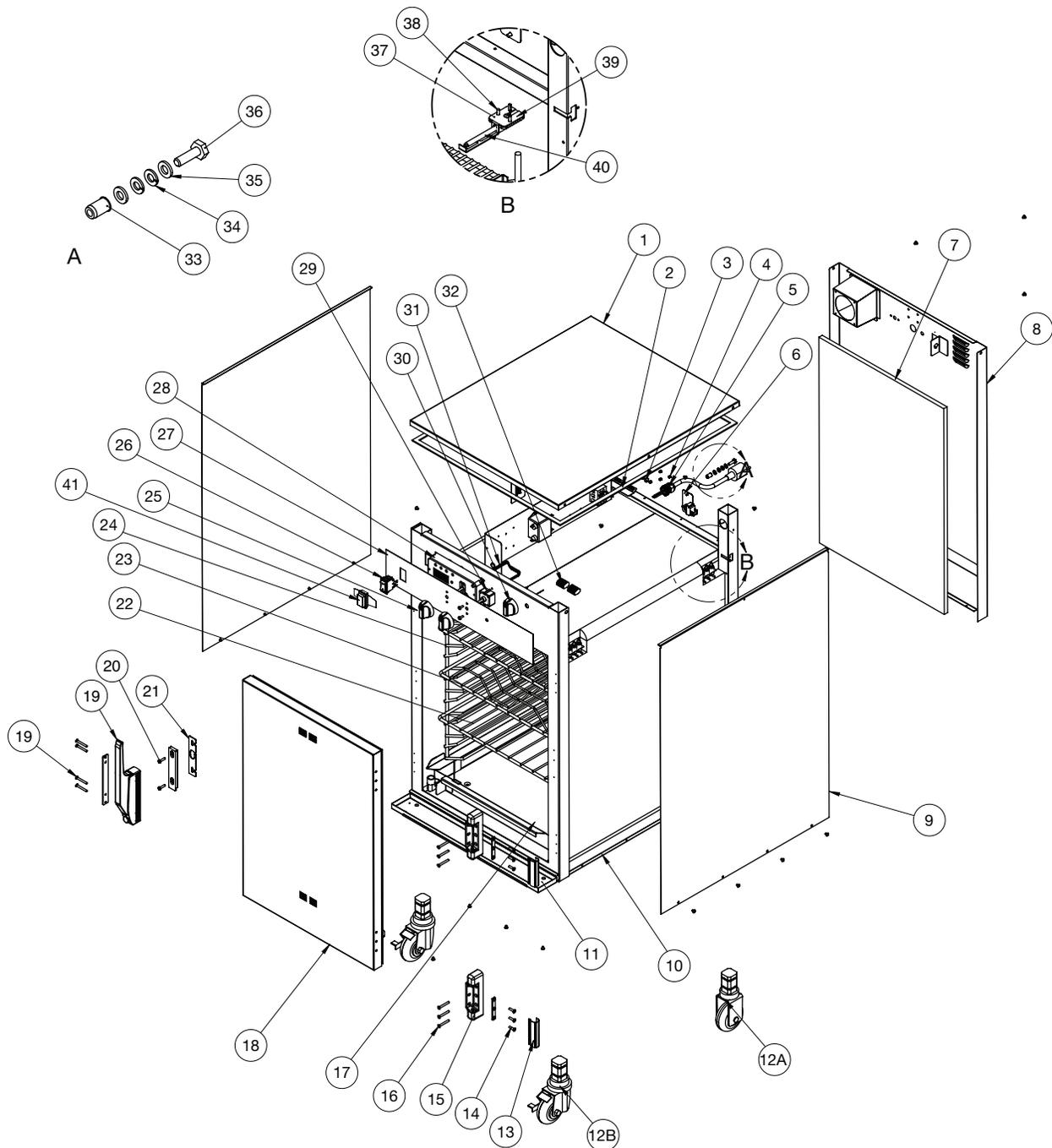


Los números de pieza y los planos están sujetos a cambio sin previo aviso.

ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	N.º DE PIEZA	CANT.
1	ARANDELA STARLOCK	WS-2467	1
2	TORNILLO DE CABEZA TRONCOCÓNICA 10-32 X 1/4 PULG. DE CONEXIÓN A TIERRA	SC-2190	1
3	CASQUILLO NEGRO DEL ORIFICIO DE 3/8 PULG.	BU-3419	1
4	CONECTOR DE CASQUILLO, N.º 16, 230 V	CR-34828	3
	CONECTOR DE CASQUILLO, N.º 12, 120 V	CR-34830	3
5	CONJUNTO DE CABLES	CD-3397	1
	120 V		
	230 V (CEE 7/7)	CD-3922	1
	230 V (CH2-16P)	CD-36321	1
	230 V (BS1363)	CD-33925	1
	230 V (AS/NZS 3112)	CD-38149	1
6	TORNILLO DE 6-32 X 1-1/4 PULG. DE CABEZA REDONDA	SC-2365	2
7	BLOQUE EN T	BK-3019	1
8	FILTRO DE LÍNEA, 115/250 V, 50/60 HZ: SOLO 230 V	FI-33225	1
9	CASQUILLO DEL ORIFICIO DE 12,7 mm	BU-3006	1
10	TORNILLO DE CABEZA TRONCOCÓNICA, M4 X 0,7 X 6 mm	SC-22271	2
11	CONJUNTO SOLDADO DE EMPLAZAMIENTO DE LA BARRERA DE AIRE	5013997	1
	500		
	750, 1000	5014097	1
12	INTERRUPTOR, VOLTAJE, 20 A (SOLO EN MODELO 1000-TH-II DE 230 V)	SW-3528	1

MANTENIMIENTO

**HORNO DE COCCIÓN, MANTENIMIENTO Y AHUMADO DE UN COMPARTIMENTO:
SE MUESTRA EL MODELO 1000-SK/II**



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

! PELIGRO



Para evitar lesiones graves, la muerte o daños a la propiedad, **siempre** bloquee o etiquete el panel del disyuntor hasta que el trabajo de mantenimiento se haya completado.

! ADVERTENCIA



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

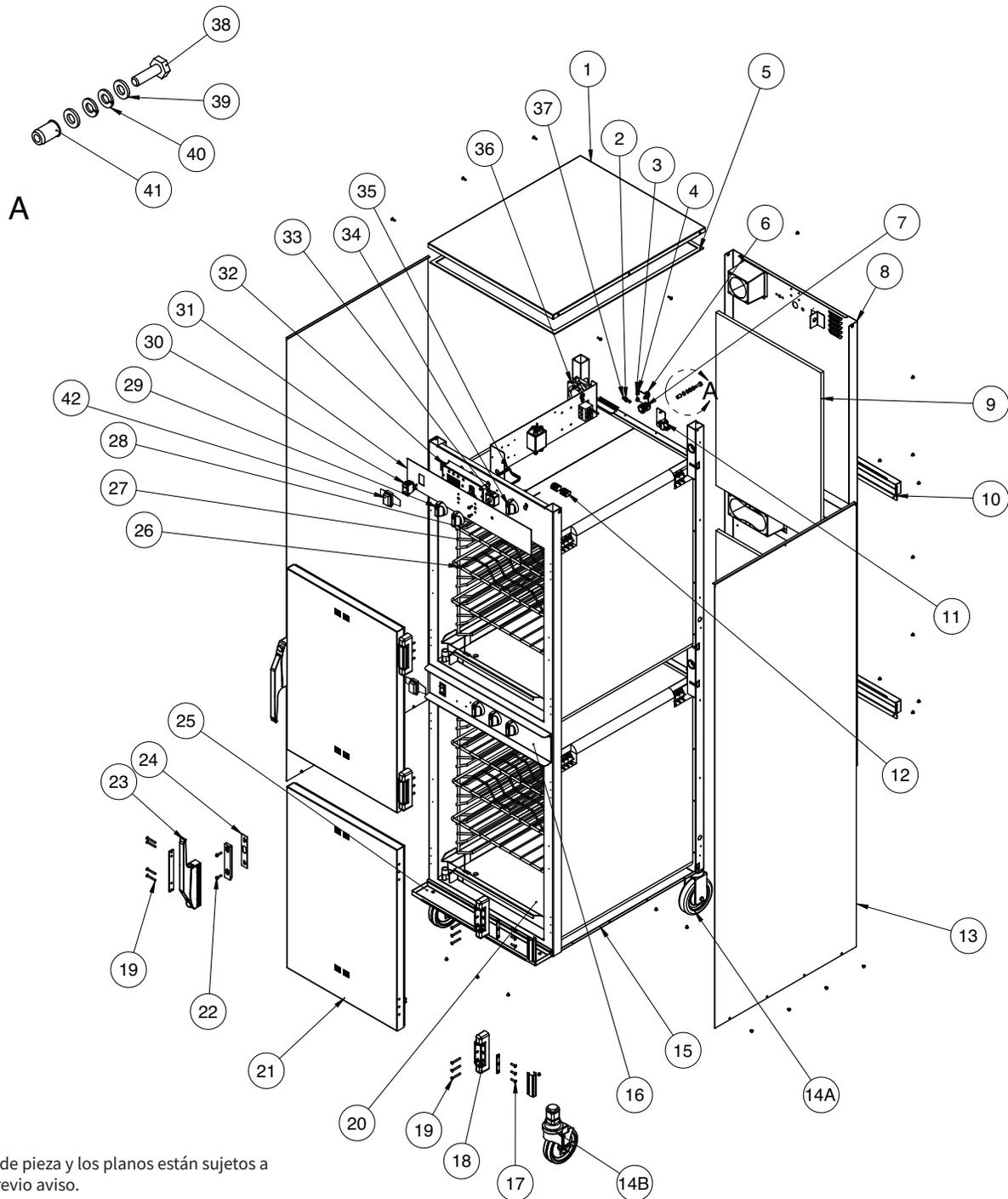
MANTENIMIENTO

ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	MODELOS		767-SK		1000-SK/II	
		N.º DE PIEZA	CANT.	N.º DE PIEZA	CANT.	N.º DE PIEZA	CANT.
1	CUBIERTA SUPERIOR	1011872	1	1011534	1		
2	ADHESIVO PARA JUNTAS, 0,125 X 0,375 [pies lin.]	GS-23622	1	GS-23622	1		
3	ORIFICIO DE ENCHUFE DE 9,5 mm	PG-25574	1	PG-25574	1		
4	ORIFICIO DE ENCHUFE CON CÚPULA DE 4,75 mm	PG-28439	6	PG-28439	6		
5	CASQUILLO CON PROTECCIÓN CONTRA TIRONES	BU-3964	1	BU-3964	1		
6	CUBIERTA DEL INTERRUPTOR	11133	1	11133	1		
7	AISLAMIENTO	IN-2003	1	IN-2003	1		
8	EMPLAZAMIENTO DEL RECORTE TRASERO	5014137	1	5014204	1		
9	PANEL LATERAL	5015083	2	5015088	2		
10	PANEL INFERIOR	1010394	1	1009941	1		
11	CONJUNTO DE LA BANDEJA RECOLECTORA	5010391	1	5009716	1		
	- BANDEJA RECOLECTORA	1010584	1	1010189	1		
	- SOPORTE DE LA BANDEJA RECOLECTORA	1010585	1	1010188	1		
12	PAQUETE DE RUEDAS	5014422	1	5014422	1		
12A	- RUEDA RÍGIDA DE 127 mm	CS-24874	2	CS-24874	2		
12B	- RUEDA GIRATORIA DE 127 mm CON FRENO	CS-24875	2	CS-24875	2		
12C*	- SUPLEMENTO	1012735	4	1012735	4		
13	CUBIERTA DE BISAGRA	CV-22171	2	CV-22171	2		
14	TORNILLO DE CABEZA PLANA, M5 X 0,8 X 20 mm	SC-23868	6	SC-23868	6		
15	BISAGRA DE 35 mm ACODADA CROMADA EN PAR	HG-22338	2	HG-22338	2		
16	TORNILLO DE CABEZA PLANA, M5 X 0,8 X 30 mm	SC-22853	6	SC-22853	6		
17	SOLDADURA DEL COLECTOR DE GOTEO	14831	1	5005616	1		
18	CONJUNTO DE PUERTA, DERECHA (ESTÁNDAR)	5013154	1	5013154	1		
	CONJUNTO DE PUERTA, IZQUIERDA (OPCIONAL)	5013155	1	5013155	1		
	JUNTA DE LA PUERTA	GS-22951	1	GS-22952	1		
19	MANILLA DEL PESTILLO MAGNÉTICO ACODADO	HD-27080	1	HD-27080	1		
20	TORNILLO DE CABEZA TRONCOCÓNICA, M5 X 0,8 X 20 mm	SC-22779	2	SC-22779	2		
21	SUPLEMENTO, MANILLA	13947	1	13947	1		
22	PARRILLA, ACERO INOXIDABLE	SH-2324	2	SH-2325	2		
23	PARRILLA PARA COSTILLAS	SH-2743	1	SH-29474	1		
24	REJILLAS LATERALES	SR-28405	2	SR-2266	2		
*	PIEZAS DESLIZANTES DE BANDEJA	1010813	—	—	—		
25	PERILLA	KN-26568	3	KN-26568	3		
26	INTERRUPTOR, BASCULANTE, 20 A	SW-34769	1	SW-34769	1		
27	ESQUEMA DEL PANEL	PE-29361	1	PE-29383	1		
28	CONTROL	CC-34488R	1	CC-34488R	1		
29	TERMOSTATO DE COCCIÓN	TT-34910	1	TT-34910	1		
30	TEMPORIZADOR, 1 HR., 208-240 V	TR-34539	1	TR-34539	1		
	TEMPORIZADOR, 1 HR., 120 V	TR-34540	1	TR-34540	1		
31	CABLEADO PREFORMADO	CB-34945	1	CB-34945	1		
32	CONDUCTOR DE 5 CONECTORES	CR-34646	2	CR-34646	2		
33	TUERCA DE CASQUILLO ROSCADA M6, SOLO 230 V	NU-22770	1	NU-22770	1		
34	ARANDELA DE CIERRE DIVIDIDO M6 DE ACERO INOXIDABLE 18-8, SOLO 230 V	WS-22302	2	WS-22302	2		
35	ARANDELA PLANA M6, DIN 125, SOLO 230 V	WS-22297	2	WS-22297	2		
36	TORNILLO DE CABEZA HEXAGONAL, M6 X 20, SOLO 230 V	SC-22924	1	SC-22924	1		
37	PROTECCIÓN DEL SENSOR	1493	1	1493	1		
38	TORNILLO DE CABEZA PLANA, M3 X 0,5 X 10 mm	SC-23102	2	SC-23102	2		
39	BLOQUE DEL SENSOR DE CONTROL	BK-29605	1	BK-29605	1		
40	SONDA, TEMP. DEL HORNO	SN-38111	1	SN-38111	1		
41	CUBIERTA DE INTERRUPTOR (SOLO 230 V)	CV-38297	1	CV-38297	1		
42*	SELLO DE LA Sonda QUE NO ES DEL PRODUCTO	1006871	1	1006871	1		
43*	KIT DE ELEMENTO AHUMADOR, 208-240 V, 230 V	5025683	1	5025683	1		
	KIT DE ELEMENTO AHUMADOR, 120 V	5025684	1	5025684	1		
44*	CUBIERTA DEL ELEMENTO AHUMADOR	1010409	1	1011813	1		
45*	SOLDADURA DE LA BANDEJA DE VIRUTAS	4652R	1	4652R	1		
46*	SOPORTE, BANDEJA DE VIRUTAS	BT-29217	1	BT-29217	1		
47*	SOLDADURA DE LA PLACA CALEFACTORA DE AHUMADO	5003782	1	5003782	1		
48*	BLOQUE DEL SENSOR	BK-27878	1	BK-27878	1		
49*	BLOQUE DE TERMINALES DE PORCELANA	BK-33546	1	BK-33546	1		
50*	CASQUILLO NEGRO ENCAJABLE DE 16 mm	BU-3611	2	BU-3611	2		
51*	VENTILADOR, CAJA, 120 V	FA-3973	1	FA-3973	1		
	CAJA DEL VENTILADOR, 208-240 V, 230 V	FA-34524	1	FA-34524	1		
52*	LUZ PILOTO, 208-240 V	LI-3951	1	LI-3951	1		
	LUZ PILOTO, 120 V	LI-3027	1	LI-3027	1		
53*	INTERRUPTOR DE CAMBIO DE VOLTAJE	SW-3528	1	SW-3528	1		

*NO SE MUESTRA

MANTENIMIENTO

HORNO DE COCCIÓN, MANTENIMIENTO Y AHUMADO DE DOBLE COMPARTIMIENTO: SE MUESTRA EL MODELO 1000-SK-I



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

⚠ PELIGRO



Para evitar lesiones graves, la muerte o daños a la propiedad, **siempre** bloquee o etiquete el panel del disyuntor hasta que el trabajo de mantenimiento se haya completado.

⚠ ADVERTENCIA



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

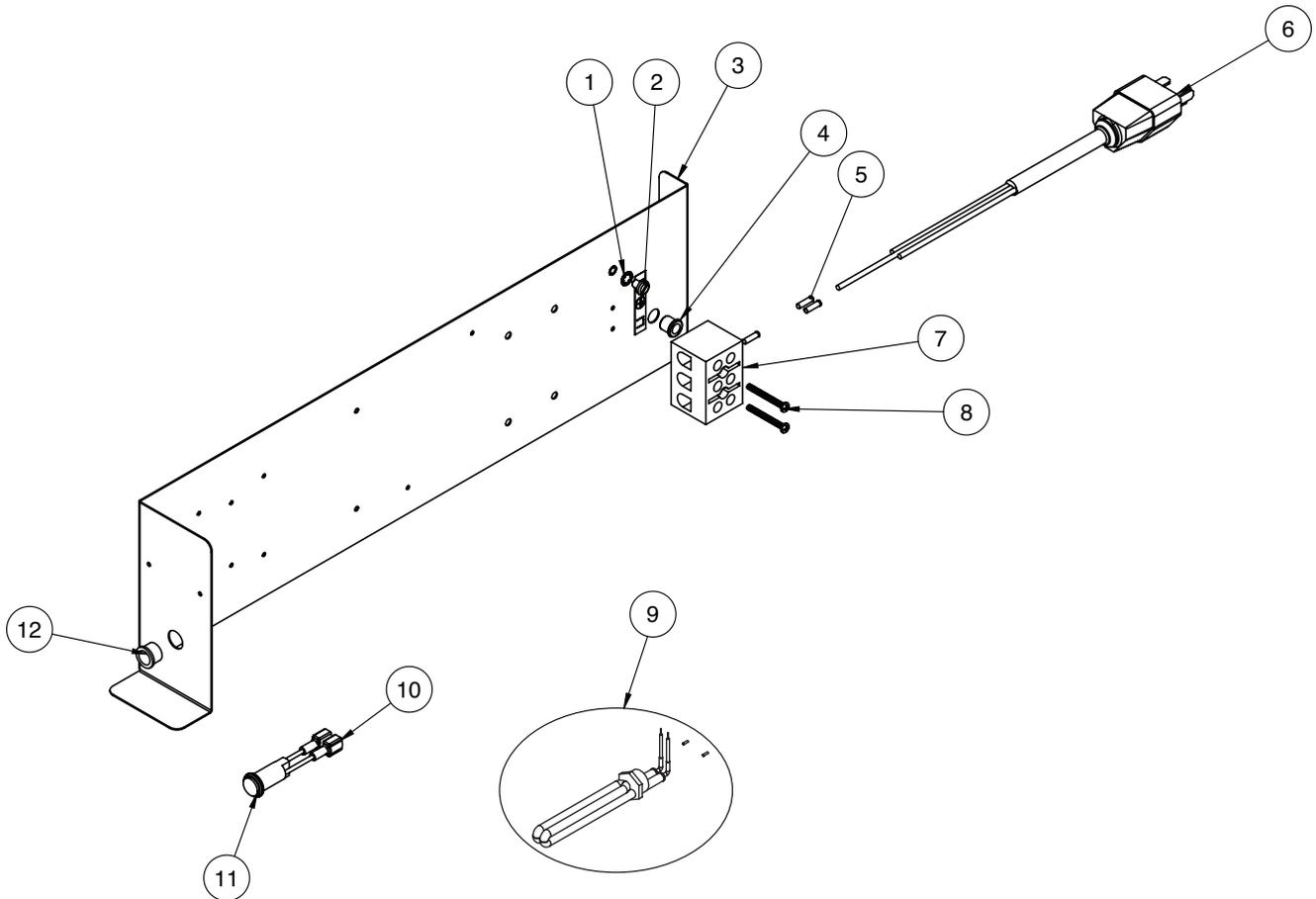
MANTENIMIENTO

ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	1767-SK		1000-SK-I	
		N.º DE PIEZA	CANT.	N.º DE PIEZA	CANT.
1	CUBIERTA SUPERIOR	1011872	1	1011534	1
2	ORIFICIO DE ENCHUFE DE 9,5 mm	PG-25574	2	PG-25574	2
3	TORNILLO DE CABEZA PLANA M5 X 0,8 X 16 mm	SC-22281	4	SC-22281	4
4	TUERCA HEXAGONAL DE ACERO INOXIDABLE N.º 18-8, 10-32, NF MS	NU-22289	4	NU-22289	4
5	ADHESIVO PARA JUNTAS, 0,125 x 0,375 [pies lin.]	GS-23622	1	GS-23622	1
6	SOPORTE, BRIDA	BT-26884	1	BT-26884	1
7	CASQUILLO RECTO CON PROTECCIÓN CONTRA TIRONES	BU-3964	1	BU-3964	1
8	RECORTE POSTERIOR	5014223	1	5014293	1
9	AISLAMIENTO	IN-2003	2	IN-2003	2
10	CUBIERTA DEL ELEMENTO AHUMADOR	1010409	2	1011813	2
11	CUBIERTA DEL INTERRUPTOR	11133	1	11133	1
12	CONDUCTOR DE 5 CONECTORES	CR-34646	2	CR-34646	3
13	PANEL LATERAL	5015102	2	5015105	2
14	PAQUETE DE RUEDAS	5014421	1	5014421	1
14A	- RUEDA RÍGIDA DE 127 mm	CS-24874	2	CS-24874	2
14B	- RUEDA GIRATORIA DE 127 mm CON FRENO	CS-24875	2	CS-24875	2
14C*	- SUPLEMENTO	1012735	4	1012735	4
15	PANEL INFERIOR	1010394	1	1009941	1
16	CONJUNTO DE LA CUBIERTA CENTRAL	5022032	1	5022031	1
17	TORNILLO DE CABEZA PLANA, M5 X 0,8 X 20 mm	SC-23868	12	SC-23868	12
18	BISAGRA DE 1-3/8" ACODADA CROMADA EN PAR	HG-22338	2	HG-22338	2
19	TORNILLO DE CABEZA PLANA, M5 X 0,8 X 30 mm	SC-22853	20	SC-22853	20
20	SOLDADURA DEL COLECTOR DE GOTEO	14831	2	5005616	2
21	CONJUNTO DE PUERTA, DERECHA (ESTÁNDAR)	5011828	1	5013154	1
	CONJUNTO DE PUERTA, IZQUIERDA (OPCIONAL)	5011829	1	5013155	1
	JUNTA DE LA PUERTA	GS-22951	1	GS-22952	1
22	TORNILLO DE CABEZA TRONCOCÓNICA, M5 X 0,8 X 20 mm	SC-22779	4	SC-22779	4
23	MANILLA DEL PESTILLO MAGNÉTICO ACODADO	HD-27080	2	HD-27080	2
24	SUPLEMENTO, MANILLA	13947	2	13947	2
25	CONJUNTO DE LA BANDEJA RECOLECTORA	5010391	1	5009716	1
	- BANDEJA RECOLECTORA	1010584	1	1010189	1
	- SOPORTE DE LA BANDEJA RECOLECTORA	1010585	1	1010188	1
26	PARRILLA PARA COSTILLAS	SH-2743	2	SH-29474	2
27	REJILLA LATERAL	SR-28405	4	SR-2266	4
	PIEZAS DESLIZANTES DE BANDEJA, SOLO 230 V	1010813	4	—	—
28	PARRILLA, ACERO INOXIDABLE	SH-2324	4	SH-2325	4
29	PERILLA	KN-26568	3	KN-26568	3
30	INTERRUPTOR, BASCULANTE, 20 A	SW-34769	1	SW-34769	1
31	ESQUEMA DEL PANEL	PE-29361	1	PE-29383	1
32	CONTROL	CC-34488R	1	CC-34488R	1
33	TERMOSTATO DE COCCIÓN	TT-34910	1	TT-34910	1
34	TEMPORIZADOR, 1 HR.	TR-34539	1	TR-34539	1
35	CABLEADO PREFORMADO	CB-34945	1	CB-34945	1
36	CAJA DEL VENTILADOR, 208-240 V, 230 V	FA-34524	3	FA-34524	3
37	ORIFICIO DE ENCHUFE CON CÚPULA DE 4,75 mm	PG-28439	4	PG-28439	4
38	TORNILLO DE CABEZA HEXAGONAL M6 X 20, SIN MARCAS	SC-22924	1	SC-22924	1
39	ARANDELA PLANA M6, DIN 125	WS-22297	2	WS-22297	2
40	ARANDELA DE CIERRE DIVIDIDO M6 DE ACERO INOXIDABLE 18-8	WS-22302	2	WS-22302	2
41	TUERCA DE CASQUILLO ROSCADA M6	NU-22770	1	NU-22770	1
42	CUBIERTA DE INTERRUPTOR (SOLO 230 V)	CV-38297	1	CV-38297	1
43*	SOLDADURA DE LA BANDEJA DE VIRUTAS	4652R	2	4652R	2
44*	SOPORTE DE LUZ PILOTO	1004360	1	1004360	1
45*	SELLO DE LA SONDA QUE NO ES DEL PRODUCTO	1006871	2	1006871	3
46*	SOPORTE DE MONTAJE DEL SENSOR	1493	2	1493	3
47*	BARRERA DE AIRE	1011925	1	1011925	1
48*	SOLDADURA DE LA PLACA CALEFACTORA DE AHUMADO	5003782	1	5003782	2
49*	BLOQUE DEL SENSOR	BK-27878	1	BK-27878	3
50*	BLOQUE DE TERMINALES DE PORCELANA	BK-33546	1	BK-33546	1
51*	SOPORTE, BANDEJA DE VIRUTAS	BT-29217	2	BT-29217	2
52*	CASQUILLO DE DESCONEXIÓN RÁPIDA DE 28,5 mm	BU-3378	8	BU-3378	8
53*	CASQUILLO NEGRO ENCAJABLE DE 16 mm	BU-3611	4	BU-3611	4
54*	CONECTOR	CR-34826	2	CR-34826	2
55*	SENSOR DE TEMPERATURA DEL HORNO	SN-38111	2	SN-38111	3
56*	INTERRUPTOR DE CAMBIO DE VOLTAJE	SW-3528	1	SW-3528	1

*NO SE MUESTRA

MANTENIMIENTO

COMPONENTES ELECTRÓNICOS DEL HORNO DE COCCIÓN, MANTENIMIENTO Y AHUMADO



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

ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	N.º DE PIEZA	CANT.	ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	N.º DE PIEZA	CANT.
1	ARANDELA STAR LOCK	WS-2467	1	8	TORNILLO DE CABEZA REDONDA DE 6-32 X 1-1/4 PULG.	SC-2365	2
2	TORNILLO DE TIERRA	SC-2190	1	9	KIT DE ELEMENTO AHUMADOR 208-240 V, 230 V	5025683	1**
3	BASTIDOR ELÉCTRICO	5014097	1		120 V	5025684	1**
4	CASQUILLO NEGRO DEL ORIFICIO DE 9,5 mm	BU-3419	1	10	CONECTOR DE DESCONEJÓN RÁPIDA	CR-34638	2
5	CONECTOR, CASQUILLO N.º 12	CR-34830	3	11	LUZ PILOTO 208-240 V, 230 V	LI-3951	1
6	CONJUNTO DE CABLES DE 120 V (NEMA 5-20)	CD-3397	1		120 V	LI-3027	1
	230 V (CEE 7/7)	CD-3922	1	12	CASQUILLO DEL ORIFICIO DE 12,7 mm	BU-3006	1
	230 V (CH2-16P)	CD-36321	1	13	FILTRO DE LÍNEA (SOLO 230 V)	FI-33225	1
	230 V (BS1363)	CD-33925	1	14*	TORNILLO DE CABEZA TRONCOCÓNICA, M4 X 0,7 X 6 mm	SC-22271	2
	230 V (AS/NZS 3112)	CD-38149	1				
7	BLOQUE ENT	BK-3019	1				

*NO SE MUESTRA **CANTIDAD POR COMPARTIMIENTO

! PELIGRO



Para evitar lesiones graves, la muerte o daños a la propiedad, **siempre** bloquee o etiquete el panel del disyuntor hasta que el trabajo de mantenimiento se haya completado.

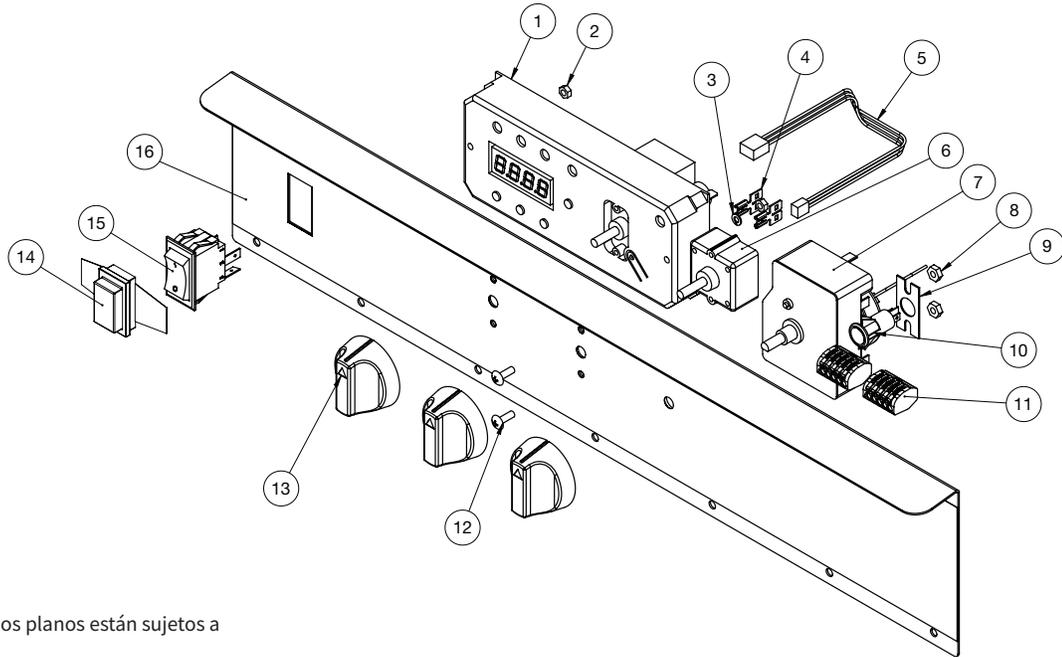
! ADVERTENCIA



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

MANTENIMIENTO

PANEL DE CONTROL DE LA CUBIERTA CENTRAL: SE MUESTRA EL MODELO 1767-SK



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

ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	N.º DE PIEZA	CANT.	ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	N.º DE PIEZA	CANT.
1	CONTROL	CC-34488R	1	9	SOPORTE, MONTAJE DE LUZ PILOTO	1004360	1
2	TUERCA HEXAGONAL 18-8 M4-0,7	NU-2296	2	10	LUZ PILOTO, BLANCA, 250 V	LI-3951	1
3	ARANDELA DE CIERRE DIVIDIDO, M4, DE ACERO INOXIDABLE 18-8	WS-22300	2	11	CONDUCTOR DE 5 CONECTORES	CR-34646	2
4	CONECTOR	CR-34826	2	12	TORNILLO DE CABEZA TRONCOCÓNICA, M3 X 0,5 X 16 mm	SC-22270	2
5	CABLEADO PREFORMADO	CB-34945	1	13	PERILLA DE CONTROL DEL TERMOSTATO	KN-26568	3
6	TERMOSTATO DE COCCIÓN	TT-34910	1	14	CUBIERTA DE INTERRUPTOR (SOLO 230 V)	CV-38297	1
7	TEMPORIZADOR, 1 HR. 208-240 V	TR-34539	1	15	INTERRUPTOR BASCULANTE, 125-277 V, 20 A	SW-34769	1
	TEMPORIZADOR, 1 HR. 120 V	TR-34540	1	16	ESQUEMA DEL PANEL	PE-29441	1
8	TUERCA HEXAGONAL N.º 8-32	NU-2296	2				

KITS DE CALENTAMIENTO CON CABLE

KIT DE CALENTAMIENTO CON CABLE > (SE REQUIERE UN KIT POR CAVIDAD)		N.º 4879 500, 750, 1000, 767 - 120 V 500, 750 - 120 V, 208-240 V	N.º 4881 1000, 767, 1767 - 208-240 V TODOS DE 230 V
ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	CANT.	CANT.
CB-3045	ELEMENTO DE CALENTAMIENTO CON CABLE	34 m	64 m
CR-3226	CONECTOR TÓRICO	6	12
IN-3488	ESQUINA DE AISLAMIENTO	305 mm	305 mm
BU-3105	CASQUILLO CON REBORDE	6	12
BU-3106	CASQUILLO DE COPA	6	12
ST-2439	BORNE	6	12
NU-2215	TUERCA HEXAGONAL	12	24
SL-3063	MANGUITO AISLANTE	6	12
TA-3540	CINTA ELÉCTRICA	1 ROLLO	1 ROLLO

⚠ PELIGRO



Para evitar lesiones graves, la muerte o daños a la propiedad, **siempre** bloquee o etiquete el panel del disyuntor hasta que el trabajo de mantenimiento se haya completado.

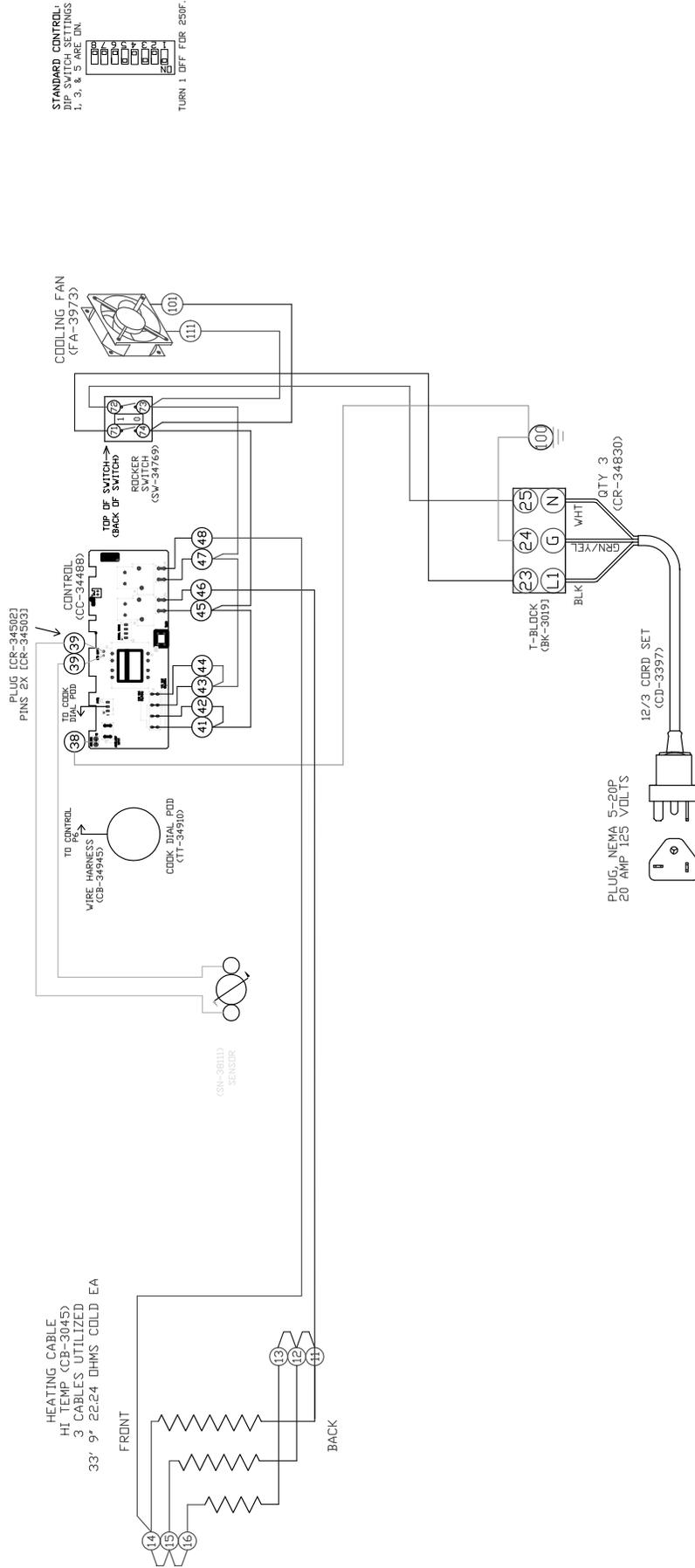
⚠ ADVERTENCIA



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

VIEW IS FROM REAR OF UNIT

(FRONT)



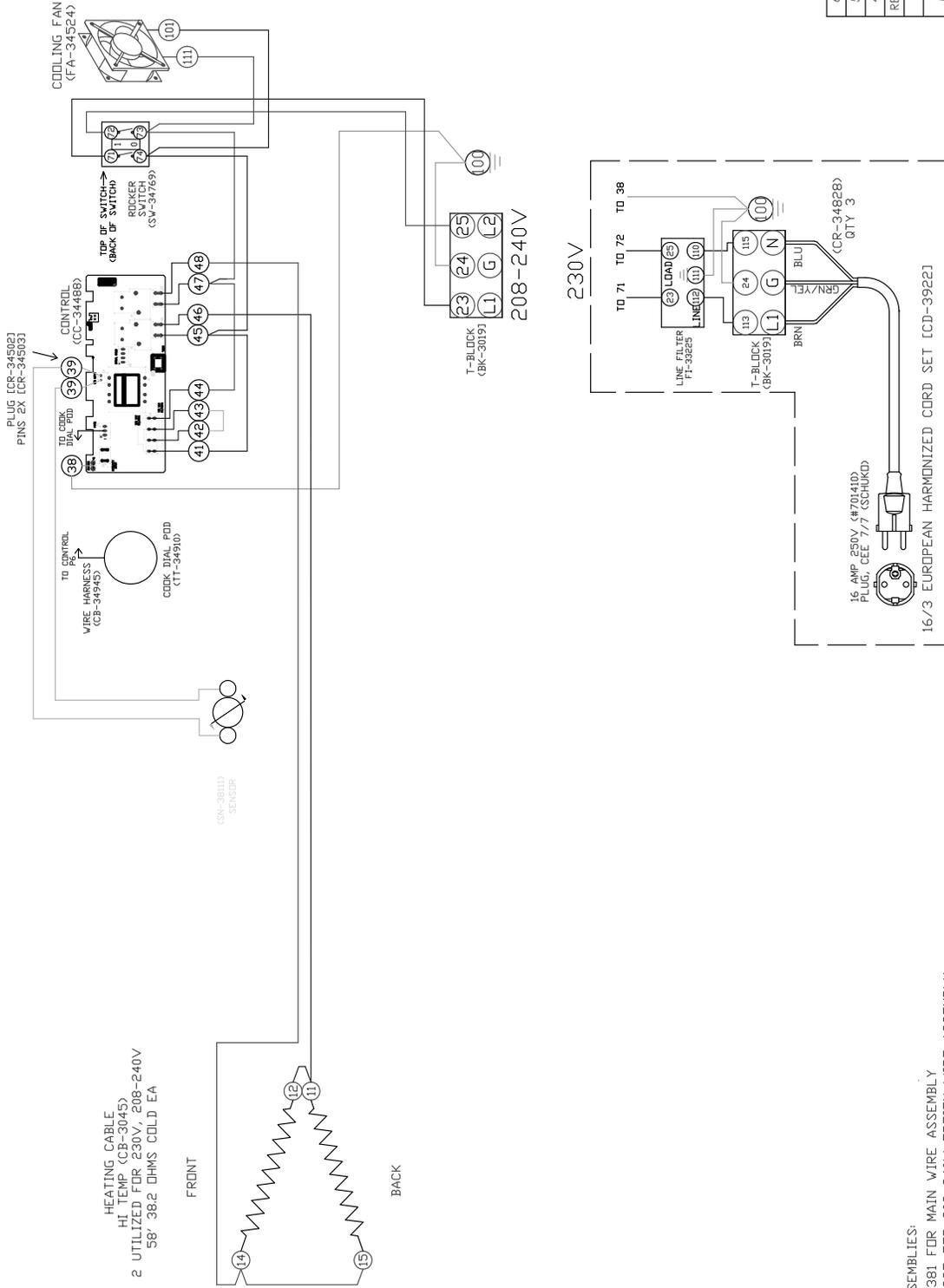
(REAR)

WIRE ASSEMBLIES:
SEE 5012380 FOR WIRE ASSEMBLY

4	7572	Wire Connector Upgrade	4-25-16	T/JG
3	7317	Sensor Wire Upgrade	3-18-16	T/JG
2	6076	BONNETLESS UPGRADE	3-28-12	NVA
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
			500-TH/II 120V 60HZ	
ALTO-SHAM			WIRING DIAGRAM	
DWG: 77360			SHEET	
BY: JPK DATE: 6/23/10			1_DF_1	

VIEW IS FROM REAR OF UNIT

VIEW IS FROM REAR OF UNIT



STANDARD CONTROL WIRING PINS 1, 2, 3 & 5 ARE DIN. TURN 1 OFF FOR 250V.

230V

(CD-36231)

PLUG, CCC CH2-16P
16 AMP 250V
1.5mm²/3 CORDSET

230V

(CD-33925)

FOR U.K. USE ONLY

6	7572	Wire Connector Upgrade	4-24-16	TJG
5	7317	Sensor Wire Upgrade	3-18-16	TJG
4	6759	Add CD-36231 CORDSET	7-15-14	TJG
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
500-TH/II 208-240V, 230V				
ALTO-SHAM			WIRING DIAGRAM	
DWG: 77361			SHEET	
BY: JPK/DIE - 7/1/10			1_OF_1	

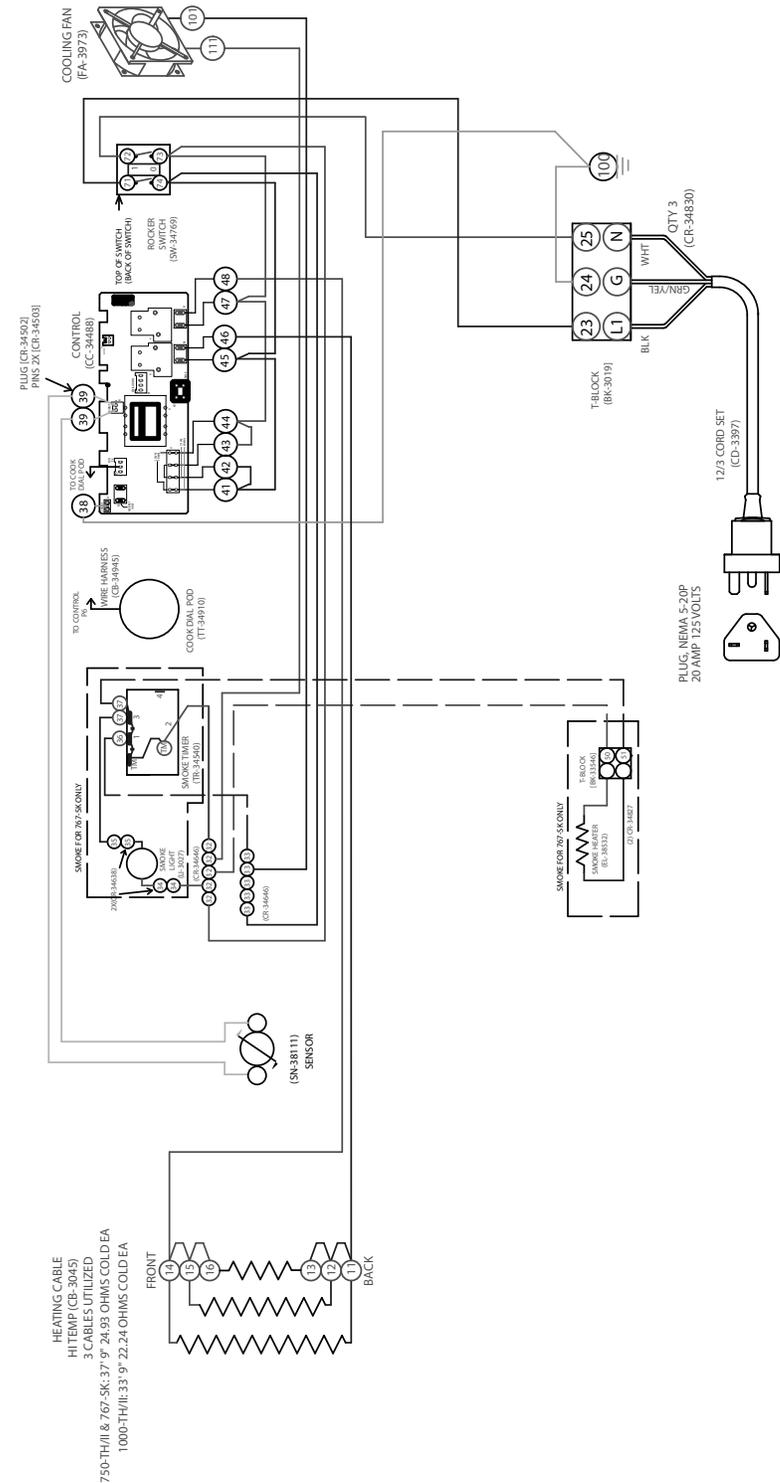
WIRE ASSEMBLIES:
SEE 5012381 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY
SEE 5012387 FOR 208-240V OPTION WIRE ASSEMBLY
SEE 5012385 FOR 230V OPTION WIRE ASSEMBLY

VIEW IS FROM REAR OF UNIT

(FRONT)

(REAR)

STANDARD CONTROL:
L, R & BARE ON.
TURN OFF F017359.



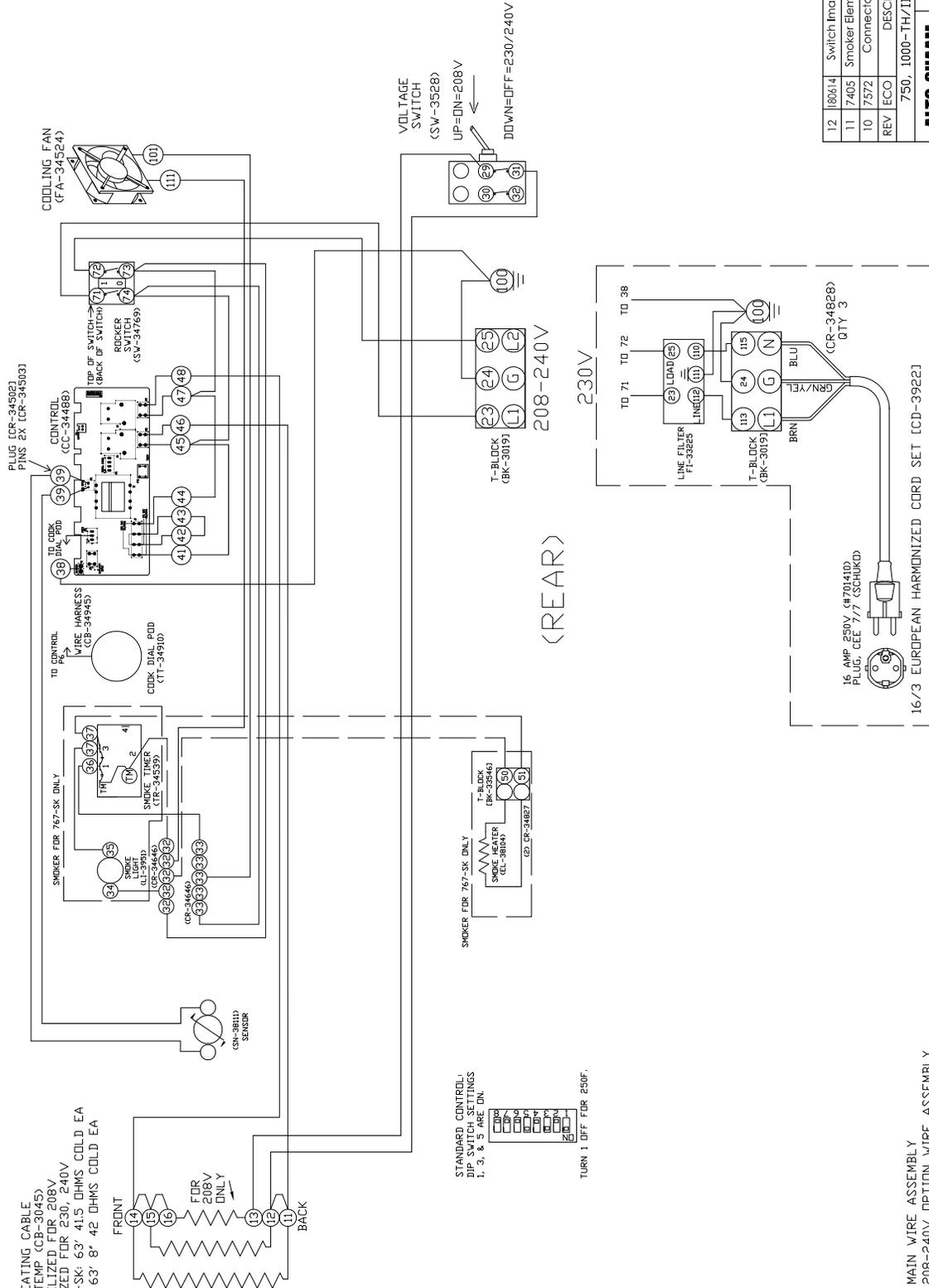
WIRE ASSEMBLIES:
SEE 5012383 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY
SEE 5012386 FOR SMOKE OPTION WIRE ASSEMBLY

8	7405	Smoker Element Upgrade	12-15-17	TJG
7	7572	Wire Connector Upgrade	4-25-16	TJG
6	7317	Sensor Wire Upgrade	3-18-16	TJG
REV	ECC	DESCRIPTION	DATE	APP
		750,1000-TH/II, 767-SK, 120V, 60HZ		
AUTO-SHAAM		WIRING DIAGRAM		
BY: JPK	DATE: 6/23/0	DWG: 77359	SHEET 1 OF 1	

VIEW IS FROM REAR OF UNIT

<FRONT>

HEATING CABLE
 HI TEMP (CB-3045)
 3 UTILIZED FOR 208V
 2 UTILIZED FOR 230, 240V
 750-TH/II & 767-SK: 63' 41.5 OHMS COLD EA
 1000-TH/II,-SK/II: 63' 8' 42 OHMS COLD EA



FOR UK USE ONLY

(CD-33923)

(CD-36231)

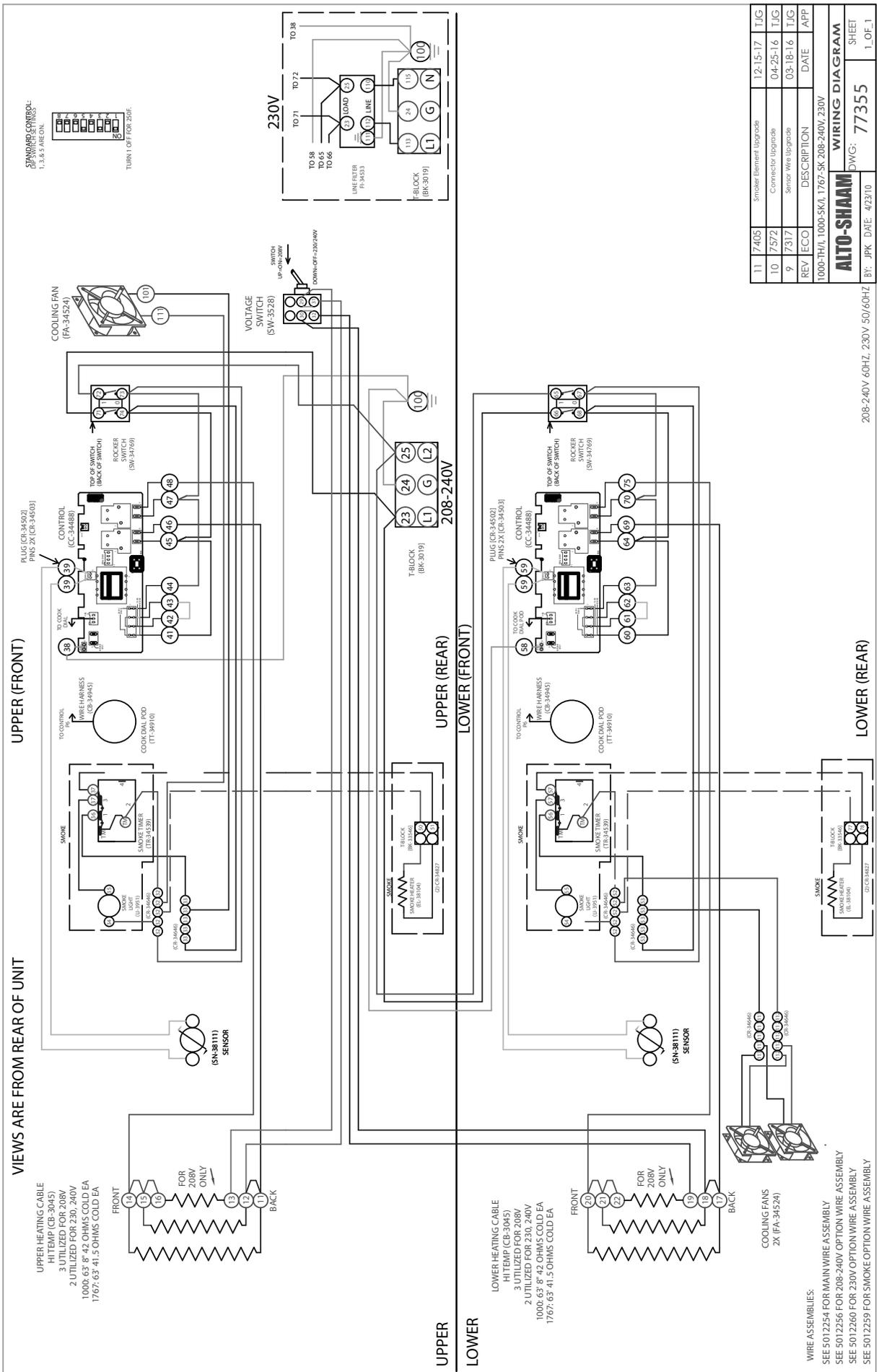
PLUG, CCC CHE-16P
 16 AMP 250V
 1.5mm²/3 CORESET

(CD-38149)

PLUG, AS/NZS 3112
 15 AMP 250V
 1.5mm²/3 HAR CORDSET

12	180314	Switch Image Upgrade	09-14-18	TJG
11	7405	Smoker Element Upgrade	11-30-17	TJG
10	7572	Connector Upgrade	4-25-16	TJG
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
		750, 1000-TH/II, 767-SK, 1000-SK/II		
ALTO-SHAAM			WIRING DIAGRAM	
DWG: 77358			SHEET	
BY: JPK DATE: 6/23/10			1_OF_1	

WIRE ASSEMBLIES:
 SEE 5012384 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY
 SEE 5012387 FOR 208-240V OPTION WIRE ASSEMBLY
 SEE 5012385 FOR 230V OPTION WIRE ASSEMBLY
 SEE 5012386 FOR SMOKE OPTION WIRE ASSEMBLY



11	7405	Smoker Element Upgrade	12-15-17	TJG
10	7572	Connector Upgrade	04-25-16	TJG
9	7317	Sensor Wire Upgrade	03-18-16	TJG
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
100D-TH/L, 100D-SK/L, 1767-SK 208-240V, 230V				
ALTO-SHAM			WIRING DIAGRAM	
DWC: 77355			SHEET	
BY: JPK DAE: 4/23/10			1_OF_1	

208-240V 60Hz, 230V 50/60Hz

Introducción	Alto-Shaam, Inc. garantiza solamente al comprador original que cualquier pieza original que presente defectos en cuanto a materiales o mano de obra será reemplazada por una pieza nueva o reacondicionada según lo considere Alto-Shaam, sujeto a las disposiciones que se establecen de aquí en adelante.
Período de garantía	<p>El período de garantía de las piezas originales es el siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none">• Para el resto de las piezas originales, un (1) año a partir de la fecha de instalación del equipo o quince (15) meses a partir de la fecha de envío, lo que ocurra primero.• El período de garantía de la mano de obra es de un (1) año a partir de la fecha de instalación o quince (15) meses a partir de la fecha de envío, lo que ocurra primero.• Alto-Shaam correrá con los gastos de mano de obra normales por trabajos que se realicen en horario de atención estándar, sin incluir horas extraordinarias, tarifas de vacaciones o cualquier tarifa adicional.• Para el compresor de refrigeración, si se encuentra instalado, el período de garantía es de cinco (5) años a partir de la fecha de instalación original del equipo.• Para los elementos de calefacción en hornos de mantenimiento y cocción Halo Heat®, el período de garantía dura mientras el comprador original sea dueño del horno. Este período de garantía se aplica a las unidades vendidas después del 1/2/2009 y excluye los hornos de solo mantenimiento.• Para que sea válida, se debe presentar una reclamación de garantía durante el período de garantía correspondiente. Esta garantía es intransferible.
Exclusiones	<p>Esta garantía no se aplica a:</p> <ul style="list-style-type: none">• La calibración.• El reemplazo de bombillas de luz, juntas de goma, filtros de grasa, filtros de aire, rejillas, placas de inyección o el reemplazo de vidrio por daños de cualquier tipo.• El daño del equipo provocado por accidentes, transporte, instalación incorrecta o alteración.• Equipos que se usen en condiciones de abuso, uso incorrecto, falta de cuidado o condiciones anormales que incluyan, entre otras, equipos expuestos a químicos fuertes o inapropiados que incluyan, entre otros, compuestos que contengan cloruro o sales cuaternarias, mala calidad del agua o equipos a los que les falten números de serie o estos hayan sido alterados.• El daño del equipo provocado por el uso de cualquier agente limpiador que no sea el limpiador recomendado por Alto-Shaam, lo que incluye, entre otros, daños producto del cloro y otros químicos perjudiciales.• Cualquier pérdida o daño debido a un funcionamiento defectuoso, lo que incluye pérdida de alimentos, ganancias, o bien, daños indirectos o incidentales de cualquier tipo.• Los equipos modificados de cualquier modo, la sustitución de piezas por otras que no estén autorizadas por la fábrica, el retiro sin autorización de cualquier pieza, lo que incluye las patas, o la adición sin autorización de cualquier pieza.• El daño del equipo provocado como resultado directo de la mala calidad del agua*, mantenimiento inadecuado de los generadores de vapor o superficies afectadas por el agua. La calidad del agua y el mantenimiento necesarios para el equipo generador de vapor son responsabilidad del propietario/operador.• El daño del equipo provocado como resultado de no seguir el calendario de mantenimiento requerido que está publicado en los manuales del equipo.
Conclusión	<p>Esta garantía es exclusiva y se extiende en lugar de todas las otras garantías, expresas o implícitas, lo que incluye garantías implícitas de comerciabilidad e idoneidad para un propósito particular. Ninguna persona, a excepción de un empleado de Alto-Shaam, Inc., está autorizada a modificar esta garantía o a asumir en nombre de Alto-Shaam ninguna otra obligación o responsabilidad relacionada con el equipo de Alto-Shaam.</p>

**Consulte la hoja de especificaciones del producto para conocer las normas de calidad del agua.*