



500-1D



500-1DN



500-2D



500-2DN



500-3D



500-3DN

Modèles :

500-1D

500-2D

500-3D

500-1DN

500-2DN

500-3DN

500-2DI

- **Installation**
- **Fonctionnement**
- **Entretien**

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

TÉLÉPHONE: 262.251.3800 • 800.558.8744 ÉTATS-UNIS / CANADA
TÉLÉCOPIE: 262.251.7067 • 800.329.8744 ÉTATS-UNIS SEULEMENT
www.alto-shaam.com



Consulter les instructions
d'exploitation et
d'utilisation.





Informations sur la garantie et le service après-vente	3
Livraison	4
Dommages et réclamations concernant le transport	5
Déballage	6
Précautions et procédures de sécurité	7
Installation	9
Caractéristiques électriques	12
Instructions d'utilisation	13
Guide général de maintien en température	15
Nettoyage et entretien préventif	16
Sécurité des aliments	18
Dépannage	19
Réparation	21
Schémas de câblage	31
Garantie limitée	Couverture arrière

INFORMATIONS SUR LA GARANTIE ET LE SERVICE APRÈS-VENTE

Bienvenue au tiroir chauffant Alto-Shaam !

Technologie Halo Heat® Seules les armoires de maintien chauffantes d'Alto-Shaam utilisent la technologie Halo Heat®. Sans ventilateur ni élément chauffant agressif. L'humidité du produit est conservée, sans ajout d'eau. Sans éléments chauffants exposés, le nettoyage est facile.

Les tiroirs maintien de température d'Alto-Shaam sont disponibles avec des configurations à un, deux ou trois tiroirs, et ils peuvent s'adapter n'importe où où vous avez besoin de conserver les aliments au chaud et à portée de main. En tant qu'éléments de cuisine les plus maltraités, ces appareils sont surconstruits, reflétant le plus haut niveau de durabilité.

Extension de la garantie du fabricant

Enregistrement L'enregistrement de l'appareil assure un service rapide en cas de recours à la garantie. Vous recevrez aussi des notifications directes concernant les mises à jour logicielles et les informations supplémentaires sur le produit.

Vos informations personnelles ne seront partagées avec aucune autre entreprise.

www.alto-shaam.com/warranty

Service de réparation Alto-Shaam 24 h/24, 7 j/7

Par téléphone Appelez notre centre d'appel d'urgence 24 h/ 24 au 800-558-8744 pour obtenir un accès immédiat à une entreprise de réparation agréée locale en dehors des heures ouvrables. L'accès à ce service d'urgence est offert exclusivement pour le matériel Alto-Shaam et est proposé aux États-Unis via le numéro gratuit d'Alto-Shaam.

Disponibilité Le service d'urgence est accessible sept jours sur sept, y compris les jours fériés.

LIVRAISON

Cet appareil Alto-Shaam a été testé et inspecté avec soin pour assurer la fourniture d'un article de la plus haute qualité. À la réception, contrôler l'état de l'appareil et déclarer immédiatement au transporteur tout dommage causé par le transport. Se reporter à la section Dommages et réclamations concernant le transport de ce manuel.

Cet appareil, y compris les articles et accessoires non attachés, peut être livré en un ou plusieurs emballages. Vérifier que tous les articles de série et en option ont été reçus avec chaque appareil conformément à la commande. Conserver toutes les informations trouvées dans l'emballage de l'appareil. Enregistrer l'appareil en ligne à www.alto-shaam.com/en/support/warranty-registration pour assurer un service sans délai en cas de recours à la garantie pièces et main-d'œuvre.

Ce manuel doit être lu et compris par toutes les personnes chargées d'installer ou d'utiliser cet appareil. Pour toute question concernant l'installation, l'utilisation ou l'entretien, contacter le service d'assistance technique d'Alto-Shaam.

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

Le numéro de série est requis pour toute demande.

Toujours inclure le modèle et les numéros de série dans votre correspondance à propos de l'unité.

Modèle : _____

Numéro de série : _____

Acheté auprès de : _____

Installé le : _____ Tension : _____



ATTENTION



L'appareil et les accessoires peuvent être lourds. Pour éviter les blessures graves, **toujours** faire appel à un nombre suffisant d'ouvriers compétents et expérimentés pour déplacer l'appareil, le mettre de niveau et manipuler les accessoires.

Conditions ambiantes

Conditions ambiantes d'exploitation

- Avant d'être utilisé, l'appareil doit se stabiliser à la température ambiante du local dans lequel il est placé. Il est conseillé d'attendre 24 heures.
- Plage de température ambiante de 16 °C à 43 °C.
- Humidité relative inférieure à 95 % sans condensation.
- Plage de pression atmosphérique de 50 kPa à 106 kPa.

DOMMAGES ET RÉCLAMATIONS CONCERNANT LE TRANSPORT



Tout le matériel Alto-Shaam est vendu franco départ et, une fois qu'elles sont acceptées par le transporteur, ces marchandises deviennent la propriété du destinataire.

En cas de dommages occasionnés par le transport, ne pas mettre l'appareil en service avant que les dommages aient été inspectés par un prestataire de service Alto-Shaam.

Les dommages liés au transport sont une affaire entre le transporteur et le destinataire. Dans ces situations, le transporteur est supposé être responsable de la bonne livraison de la marchandise, sauf si une négligence de la part de l'expéditeur peut être établie.

1. Procéder à une inspection immédiate alors que le matériel est toujours dans le camion ou immédiatement après sa réception dans la zone de déchargement. Ne pas attendre que le matériel ait été amené dans l'entrepôt.
2. Ne signer aucun récépissé de livraison ni feuille de route avant d'avoir correctement compté et inspecté toutes les marchandises reçues.

Noter le modèle et le numéro de série de l'appareil pour référence ultérieure. Toujours indiquer à la fois le modèle et le numéro de série lors de toute communication avec Alto-Shaam concernant cet appareil.

Modèle : _____

Numéro de série : _____

Installé le : _____

Tension : _____

Acheté auprès de : _____

3. Noter tout dommage des emballages directement sur le récépissé de livraison du transporteur.
4. S'assurer que le chauffeur signe ce récépissé. S'il refuse de signer, noter ce refus sur le récépissé.
5. Si le chauffeur refuse d'autoriser l'inspection, noter ce qui suit sur le récépissé de livraison : **Le chauffeur refuse de permettre le contrôle visuel de l'état des contenants.**
6. Si des dommages sont constatés, appeler immédiatement le bureau du transporteur et exiger une inspection. Envoyer par courrier une confirmation écrite de l'heure, de la date et la personne appelée.
7. Conserver tous les emballages et matériaux d'emballage en vue d'une inspection ultérieure par le transporteur.
8. Déposer rapidement une réclamation écrite auprès du transporteur et joindre une copie de tous les documents à l'appui.

Nous appliquons une politique d'assistance de nos clients pour la collecte de réclamations qui ont été correctement déposées et activement suivies. Toutefois, nous ne pouvons pas déposer de réclamations en leur nom, assumer la responsabilité d'une quelconque réclamation ni accepter de déductions dans le règlement au titre de telles réclamations.



Alto-Shaam a mis en place un centre d'appel d'urgence 24 h/24 pour offrir à ses clients un accès immédiat à une entreprise de réparation agréée locale en dehors des heures ouvrables. L'accès à ce service d'urgence est offert exclusivement pour le matériel Alto-Shaam et est proposé aux États-Unis via le numéro gratuit d'Alto-Shaam. Le service d'urgence est accessible sept jours sur sept, y compris les jours fériés.

DÉBALLAGE

- Sortir l'appareil du carton ou de la caisse avec précaution.

REMARQUE : Ne pas mettre le carton et autre matériau d'emballage au rebut avant d'avoir vérifié l'absence de tout dommage non apparent et le bon fonctionnement de l'appareil.

Ne pas jeter ce manuel. Ce manuel fait partie intégrante de l'appareil et doit être remis au propriétaire ou gérant de l'entreprise ou à la personne chargée de la formation des utilisateurs. Des manuels supplémentaires peuvent être obtenus auprès du fabricant.

- Lire toutes les instructions de ce manuel avec attention avant d'installer l'appareil, de l'utiliser ou d'effectuer l'entretien courant. La mise en œuvre de procédures d'utilisation et de nettoyage de l'appareil autre que celles indiquées dans ce guide est considérée inappropriée et peut provoquer des dégâts, des blessures ou des accidents mortels, en plus d'invalidier la garantie et de décharger Alto-Shaam de toute responsabilité.
- Enlever tout le film plastique protecteur, les matériaux d'emballage et les accessoires de l'appareil avant de raccorder l'alimentation électrique. Ranger tous les accessoires dans un endroit pratique pour les utilisations futures.



PROCÉDURES DE SÉCURITÉ

- L'appareil est conçu pour la cuisson, le maintien en température ou la préparation de denrées destinées à l'alimentation humaine. Toute autre utilisation de cet appareil est interdite et sera considérée comme dangereuse. L'appareil ne devra pas être utilisé pour cuire des aliments contenant des matières inflammables (tels que des plats alcoolisés). Les substances de point d'éclair bas peuvent s'enflammer spontanément et provoquer un incendie.
- L'appareil est destiné à une utilisation dans des établissements commerciaux où tous les utilisateurs sont informés de l'objet, des limites et des dangers associés à l'appareil. Les instructions d'utilisation et les mises en garde doivent être lues et comprises par tous les opérateurs et utilisateurs. Nous recommandons de former régulièrement le personnel pour écarter les risques d'accidents ou de dommages à l'appareil. Les utilisateurs devront également recevoir régulièrement des instructions de sécurité.
- Tous les guides de dépannage, vues du matériel et listes de pièces figurant dans ce manuel sont fournis à titre indicatif seulement et destinés à du personnel technique qualifié.
- Ce manuel doit être considéré comme faisant partie intégrante de l'appareil. Ce manuel et l'ensemble des instructions, diagrammes, schémas, listes de pièces, avis et étiquettes fournis doivent accompagner l'appareil si celui-ci est revendu ou déménagé.

AVIS :



Pour le matériel destiné à être utilisé dans tout endroit réglementé par la directive suivante : 2012/95/CE DEEE

Ne pas éliminer de matériel électrique ou électronique avec les autres déchets domestiques.

La connaissance des procédures correctes est essentielle à une utilisation sûre de tout matériel électrique et/ou à gaz. Les mots indicateurs et symboles de danger suivants peuvent être utilisés dans ce manuel.

⚠ DANGER

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, provoquera la mort ou des blessures graves.

⚠ AVERTISSEMENT

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut provoquer la mort ou des blessures graves.

⚠ ATTENTION

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut provoquer des blessures mineures à modérées.

AVIS : Signale des informations considérées importantes, mais non liées à un danger (messages concernant des dégâts matériels, par ex.).



Indique que la consultation des instructions d'utilisation est obligatoire pour éviter d'exposer l'utilisateur à un risque de blessure corporelle.



Indique que la consultation des instructions d'utilisation est recommandée pour comprendre le fonctionnement du matériel.

PROCÉDURES DE SÉCURITÉ

- Pour écarter les dangers de blessure grave, de mort ou de dégâts matériels, l'appareil doit faire l'objet d'une inspection et d'un entretien au minimum tous les douze (12) mois par un service d'entretien agréé ou un technicien compétent.
- L'entretien et les réparations de l'appareil doivent être confiés **exclusivement** à un service d'entretien agréé ou un technicien compétent. Une installation ou des réparations qui ne sont pas effectuées par un service d'entretien agréé ou un technicien compétent ou l'utilisation de pièces non homologuées par le fabricant auraient pour effet d'invalidier la garantie et de décharger Alto-Shaam de toute responsabilité.
- Lors de toute intervention sur cet appareil, veiller à respecter les mises en garde figurant dans la documentation, sur les étiquettes, sur les autocollants livrés avec l'appareil ou apposés dessus et toute autre mise en garde pertinente.
- Si l'appareil est monté sur des roulettes, sa liberté de mouvement devra être restreinte de telle façon que les raccordements d'alimentation (gaz, eau, électricité) ne puissent pas être endommagés lors des déplacements de l'appareil. Si l'appareil doit être déplacé, veiller à bien débrancher tous les raccordements d'alimentation. Si l'appareil doit être remis à son emplacement initial, veiller à bien rétablir tous les mécanismes d'immobilisation et branchements d'alimentation.
- Utiliser l'appareil **uniquement** lorsqu'il est stationnaire. Les porte-grilles d'appareils mobiles, les porte-assiettes mobiles, les chariots de transport et les appareils sur roulettes peuvent basculer lors de déplacements sur des planchers irréguliers ou des seuils de porte et provoquer des blessures graves.
- **Toujours** engager les freins de roulettes des appareils et accessoires mobiles lorsqu'ils ne sont pas déplacés. Ces équipements peuvent bouger et rouler d'eux-mêmes sur les planchers irréguliers et provoquer des dégâts matériels et des blessures graves.
- Faire preuve de très grande précaution pour déplacer les appareils car les plats transportés peuvent contenir des liquides brûlants susceptibles de déborder et provoquer des blessures graves.



AVERTISSEMENT

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou d'expérience et de connaissances insuffisantes, sauf sous la supervision de la personne responsable de leur sécurité concernant l'utilisation de l'appareil.

Les enfants devront être surveillés pour les empêcher de jouer avec l'appareil.

INSTALLATION

⚠ AVERTISSEMENT

Une installation, des modifications, le réglage, l'entretien, le nettoyage ou une maintenance inadéquats peuvent endommager le matériel ou entraîner des blessures graves ou mortelles.

Lisez attentivement et assimilez les consignes d'installation, d'utilisation et d'entretien avant d'installer, d'entretenir ou d'utiliser ce matériel.

⚠ ATTENTION



Afin de prévenir toute **blessure grave** ou tout **dégât matériel** :

Pour éviter les brûlures, utilisez **toujours** des protections pour les mains lorsque vous utilisez cet appareil. Les parties métalliques de ce matériel deviennent très chaudes pendant le fonctionnement.

⚠ ATTENTION



L'appareil et les accessoires peuvent être lourds. Pour éviter les blessures graves, **toujours** faire appel à un nombre suffisant d'ouvriers compétents et expérimentés pour déplacer l'appareil, le mettre de niveau et manipuler les accessoires.

⚠ AVERTISSEMENT

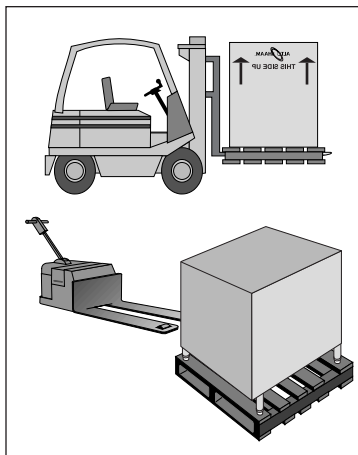


Pour écarter les risques de blessure corporelle, de mort ou de dégâts matériels :

Ne pas entreposer ni utiliser d'essence ou autres gaz ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

MISE EN PLACE

Cet appareil Alto-Shaam doit être installé à un emplacement qui lui permet de fonctionner de la manière prévue et offrant un espace suffisant pour la ventilation, le nettoyage et l'entretien.



1. L'appareil doit être posé sur une surface stable et horizontale.
2. **NE PAS** installer cet appareil dans un endroit où il peut être sujet à des conditions nuisibles, notamment vapeur, graisse, égouttement d'eau, haute température ou autres nuisances graves.
3. Cet appareil doit être exempt et dégagé de toute obstruction à son accès pour l'entretien et les réparations.

EXIGENCES DE DÉGAGEMENT MINIMUM

ARRIÈRE	76 mm
CÔTÉ GAUCHE	25 mm
CÔTÉ DROIT	25 mm
DESSUS	51 mm

POIDS (EST.)

	500-1D	500-2D/500-2DI	500-3D
NET	36 kg	52 kg	68 kg
EXPÉD.	41 kg	57 kg	75 kg

POIDS (EST.)

	500-1DN	500-2DN	500-3DN
NET	30 kg	45 kg	59 kg
EXPÉD.	34 kg	51 kg	66 kg

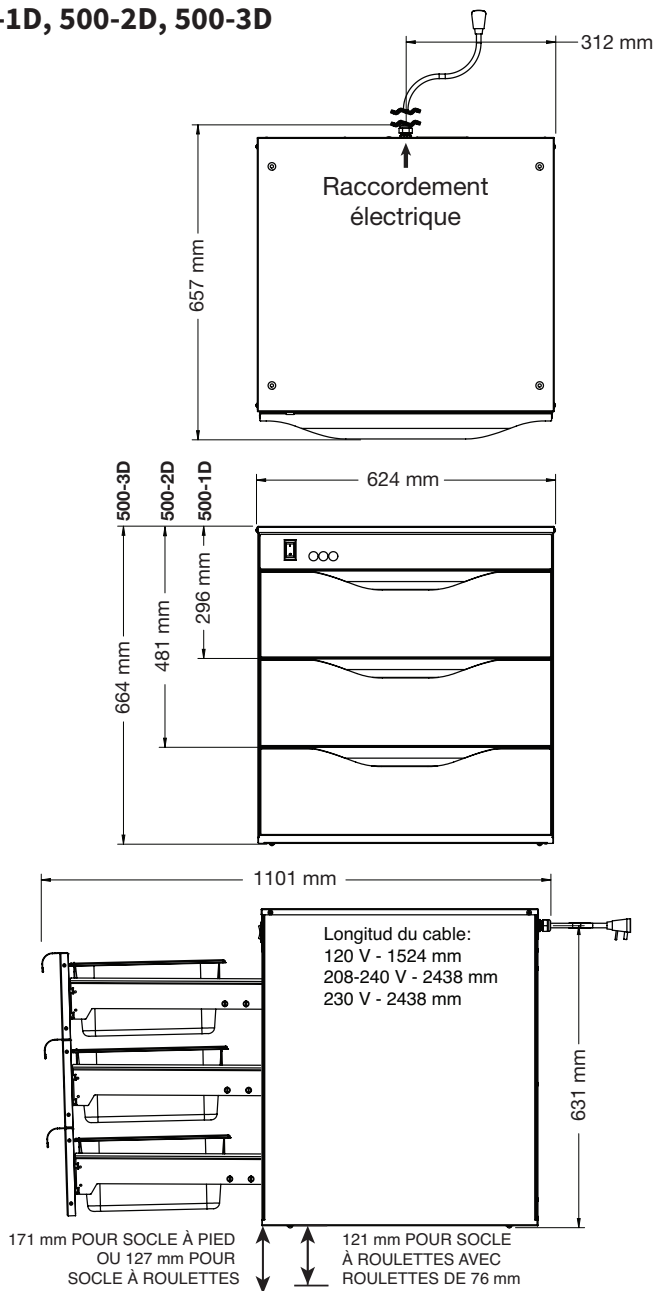
CAPACITÉ PRODUITS

GN 1/1 - 305 x 508 x 152 mm
16 kg MAXIMUM • PAR TIROIR
Bac très grand format - 381 x 508 x 127 mm
19 kg MAXIMUM • PAR TIROIR

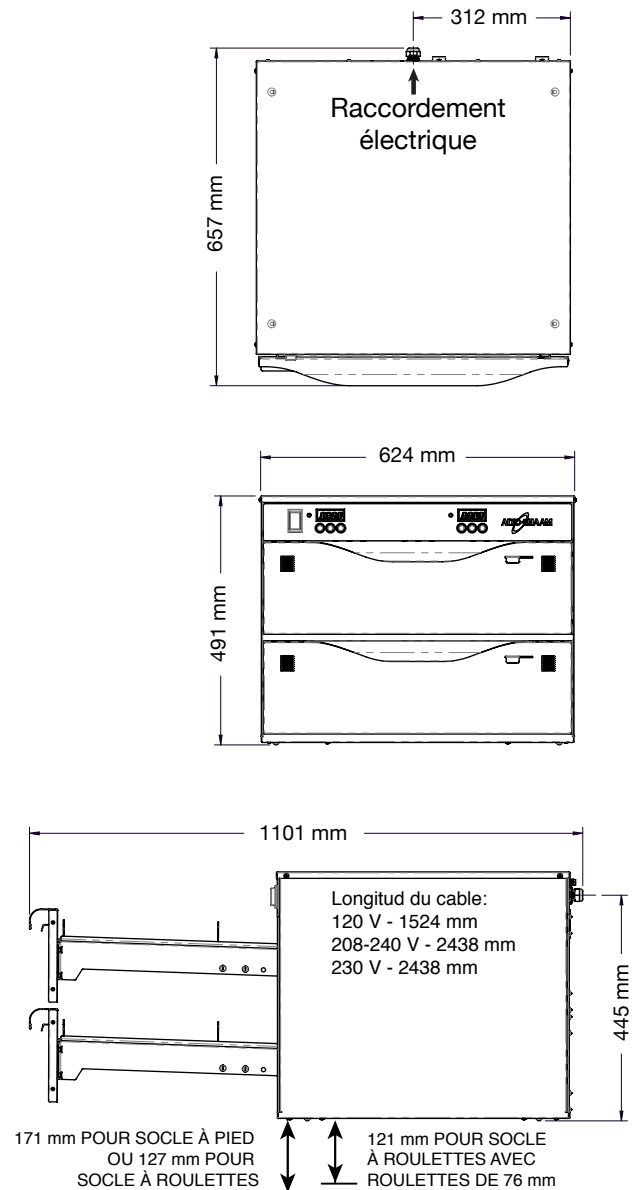
INSTALLATION

MISE EN PLACE

500-1D, 500-2D, 500-3D



500-2DI



DIMENSIONS DE DÉCOUPE (MODÈLES À GARNITURE INTÉGRÉE)

Ajouter 19 mm à la hauteur de l'appareil et 38 mm à la largeur

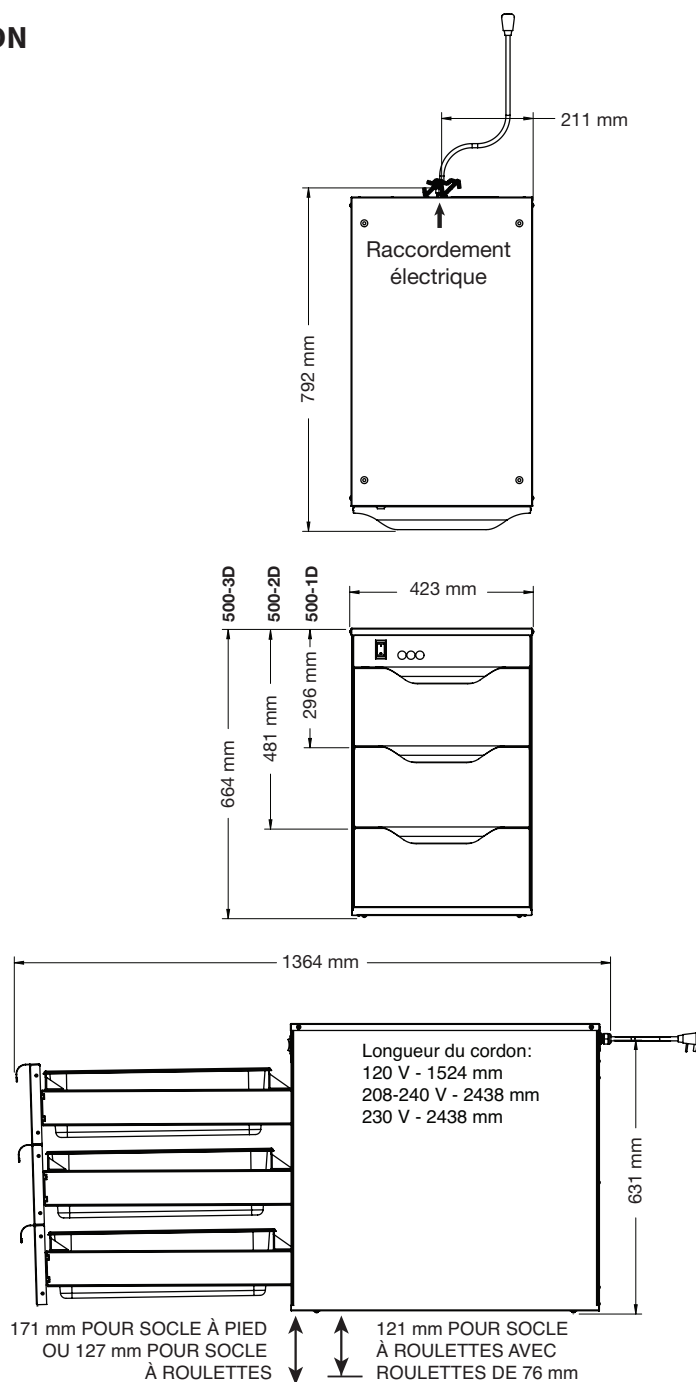
ACCESSOIRES

Kit garniture intégrée		Socle à pieds	15380
500-1D	5015147	Plat	
500-2D/500-2DI	5015149	Très grand format, 381 x 508 x 127 mm	PN-2123
500-3D	5005153	GN 1/1, 305 x 508 x 152 mm	PN-25088
Socle à roulettes		Grille à plat perforée	
- avec roulettes de 127 mm	15379	381 mm x 508 mm	1231
- avec roulettes de 76 mm	5010920	305 mm x 508 mm	16642

INSTALLATION

MISE EN PLACE

500-1DN, 500-2DN, 500-3DN



DIMENSIONS DE DÉCOUPE (MODÈLES À GARNITURE INTÉGRÉE)

Ajouter 19 mm à la hauteur de l'appareil et 38 mm à la largeur

ACCESSOIRES

Kit garniture intégrée		Socle à roulettes	
500-1DN	5015148	- avec roulettes de 127 mm	55534
500-2DN	5015150	- avec roulettes de 76 mm	5010921
500-3DN	5015154	Socle à pieds	55535
		Grille à plat perforée, 305 mm x 508 mm	16642

INSTALLATION

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

1. Une étiquette d'identification est apposée de façon permanente sur l'armoire.
2. Brancher l'appareil sur une prise de courant correctement reliée à terre **UNIQUEMENT**, en le plaçant de telle manière que le cordon d'alimentation électrique soit aisément accessible en cas d'urgence.

Le branchement ou débranchement de l'appareil produit un arc électrique si toutes les commandes ne sont pas en position « Arrêt ».

3. Le cas échéant, faire installer une prise de courant qui convient pour cet appareil par un électricien agréé en conformité avec la réglementation en vigueur.

Modèles câblés :

Les modèles câblés doivent être équipés d'un interrupteur de sectionnement omnipolaire externe homologué dans le pays avec une séparation suffisante entre les contacts.

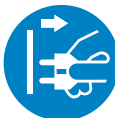
Si un cordon d'alimentation est utilisé pour le raccordement du produit, un cordon résistant à l'huile tel que H05RN, H07RN ou équivalent doit être utilisé.

AVIS : Lorsque cela est prévu par les codes en vigueur et les exigences réglementaires CE, les appareils doivent être branchés sur un circuit électrique protégé par une prise à disjoncteur différentiel (GFCI) externe.



Cette section est fournie à l'intention exclusive de techniciens de maintenance qualifiés ; elle n'est pas destinée à du personnel d'entretien non formé ou non agréé. La non-observation de cette précaution peut annuler la garantie.

 **AVERTISSEMENT**



Pour écarter les dangers de blessure grave, de mort ou de dégâts matériels, **toujours** débrancher l'appareil de la source de courant avant toute opération de nettoyage ou d'entretien.

 **AVERTISSEMENT**



Pour écarter les dangers de blessure grave, de mort ou de dégâts matériels :

Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un technicien d'entretien qualifié et compétent conformément aux codes de l'électricité en vigueur.



Cet appareil doit être correctement raccordé à la terre conformément aux codes de l'électricité locaux ou, en l'absence de codes locaux, avec la dernière édition du National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70. Au Canada, tous les raccordements électriques doivent être conformes à CSA C22.1, Code canadien de l'électricité Partie 1 ou aux codes locaux.



Les appareils homologués CE comportent une borne de liaison équipotentielle identifiée par le symbole illustré ci-contre. Les moyens de mise à la terre doivent être conformes à la norme CEI:2010 60335-1 section 27 ou autres réglementations en vigueur.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE - 500-1D, 1DN, 2D, 2DN, 3D, 3DN							
V	Ph	Hz	A	kW			
120	1	50/60	5.3	0.64		Fiche NEMA 5-15P 15A, 125V	
208-240	1	50/60	2.7	0.64		Fiche NEMA 6-15P 15A, 250V	
230	1	50/60	2.6	0.59		Fiche classée 250 V	
	CEE 7/7		CH2-16P		BS 1363		AS/NZS 3112

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE - 500-2DI							
V	Ph	Hz	A	kW			
120	1	60	10.7	1.28		Fiche NEMA 5-15P 15A, 125V	
208-240	1	60	5.3	1.28		Fiche NEMA 6-15P 15A, 250V	
230	1	50/60	5.1	1.18		Fiche classée 250 V	
	CEE 7/7		CH2-16P		BS 1363		AS/NZS 3112

Les schémas de câblage sont placés à l'intérieur du capot de l'appareil.

INSTALLATION

SÉCURITÉ DES UTILISATEURS

Cet appareil est destiné à une utilisation dans des établissements commerciaux où tous les utilisateurs sont informés de l'objet, des limites et des dangers associés à l'appareil. Les instructions d'utilisation et les mises en garde doivent être lues et comprises par tous les opérateurs et utilisateurs.

1. **Vérifier que l'appareil est raccordé à une source de courant adaptée.**
2. **Protéger les mains pour manipuler les articles chauds.**
3. **Préchauffer l'appareil pendant 30 minutes avant utilisation.**
4. **Veiller à ne placer que des aliments chauds dans l'appareil.**

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION :

Avant de faire fonctionner l'appareil, nettoyer à la fois l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon humide propre et une solution savonneuse douce. Rincer avec attention. Nettoyer le(s) plat(s) de tiroir chauffant et le(s) mettre en place. Le tiroir est complètement amovible. Nettoyer à titre de mesure d'hygiène.

CARACTÉRISTIQUES DE CHAUFFAGE

Le tiroir chauffant est équipé d'un élément chauffant spécial. Basé sur le principe Halo Heat, l'élément chauffant est posé contre les parois de l'appareil et constitue une source de chaleur uniforme régulée par une commande numérique. Les caractéristiques de conception et d'exploitation de l'appareil éliminent la nécessité d'un bac d'égouttement ou d'un ventilateur de convection. Grâce à cette application uniforme de la chaleur, la qualité des denrées alimentaires peut être préservée pendant des heures.

CONSEILS PRATIQUES D'UTILISATION

Pain et petits pains

Le pain et les petits pains sont généralement difficiles à maintenir chauds pendant des périodes prolongées en raison de leur très basse teneur en humidité. Pour obtenir de meilleurs résultats et une durée de maintien maximale, il est conseillé de mettre ces produits dans un sac en plastique avant de les placer dans le tiroir chauffant. Le pain et les petits pains doivent être maintenu à une température de 49 °C à 60 °C.

Pommes de terre

Pour obtenir des résultats optimum de maintien au chaud des pommes de terre :

1. Ne pas trop cuire.

Indépendamment de la température de cuisson des pommes de terre ou du type de four utilisé, il est important que ce produit n'atteigne pas une température interne finale de plus de 91 °C. Une cuisson excessive a pour effet de réduire la teneur en humidité et, par conséquent, de réduire la durée de maintien. Il convient de sortir les pommes de terre du four lorsqu'elles atteignent une température interne d'environ 88 °C. Une fois qu'elles sont sorties du four, leur température interne continue d'augmenter.

2. Laisser les pommes de terre se stabiliser avant de les placer dans le tiroir chauffant.

Lorsque les pommes de terre sont sorties d'un four haute température traditionnel, leur surface est extrêmement chaude. Si elles sont placées dans le tiroir chauffant alors qu'elles sont très chaudes à l'extérieur, l'humidité est extraite de l'intérieur de la pomme de terre et de la condensation se forme sur l'extérieur. Les résultats de maintien en température sous ces conditions ne seront pas entièrement satisfaisants. Retirer les pommes de terre du four et laisser la température de surface se stabiliser avant de les placer dans l'atmosphère de maintien contrôlée du tiroir chauffant.

FONCTIONNEMENT

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

1. PRÉCHAUFFER À 93 °C PENDANT 30 MINUTES AVANT DE CHARGER LES ALIMENTS.

Mettre l'interrupteur d'alimentation en position de marche (I). L'appareil se met en marche sur le dernier réglage de température.

2. Appuyer sur la **touche fléchée Haut** ou **Bas** pour régler sur 93 °C. Une pression courte sur une touche fléchée change la valeur de réglage de 1 degré. Une pression continue change la valeur par intervalles de 10 degrés. Lorsque la touche est relâchée, une nouvelle température de consigne est réglée. Le **réglage** de température s'affiche sur l'**affichage numérique** et le **voyant de chauffage** s'allume. Tenir la **touche d'affichage de température** enfoncée pendant trois secondes à tout moment pour afficher la température d'air intérieure **réelle**.

Pour alterner entre les valeurs de réglage et réelle :

Par défaut, la température de **réglage** est visible sur l'**affichage numérique**. Pour afficher la température **réelle** :

Tenir la **touche d'affichage de température** et la touche fléchée Haut enfoncées pendant 5 secondes. La commande affiche **ACT**, puis la température **réelle**.

Répéter pour revenir à la valeur de **réglage** **SET**.

Appuyer sur la **touche d'affichage de température** à tout moment pour afficher l'autre température.

3. Lorsque l'air à l'intérieur atteint la température de maintien souhaitée, le **voyant de chauffage** s'éteint.
4. **Charger l'armoire d'aliments chauds uniquement.** L'objet de l'armoire chauffante est de maintenir les aliments à de bonnes températures de service. Placer uniquement des plats chauds dans l'armoire. Avant de charger l'appareil d'aliments, vérifier au thermomètre alimentaire que tous les produits alimentaires sont à une température interne de 60 à 71 °C. Tout produit

alimentaire qui n'est pas dans la plage de température correcte doit être chauffé avant d'être placé dans l'armoire de maintien.

5. Vérifier que le tiroir de l'armoire est correctement fermé et, à l'aide des **touches fléchées Haut** et **Bas**, régler la température sur 71 °C.

CELA N'EST PAS NÉCESSAIREMENT LE RÉGLAGE FINAL.

La plage de température qui convient pour les aliments maintenus au chaud dépend de leur nature et de leur quantité. L'ouverture ou la fermeture des événements de tiroir en option dépend également de la nature des aliments tenus au chaud. En cas de durées de maintien prolongées, il est conseillé de contrôler régulièrement la température interne de chaque aliment pour vérifier qu'il est maintenu dans la plage de température qui convient. Modifier le réglage de température en conséquence.

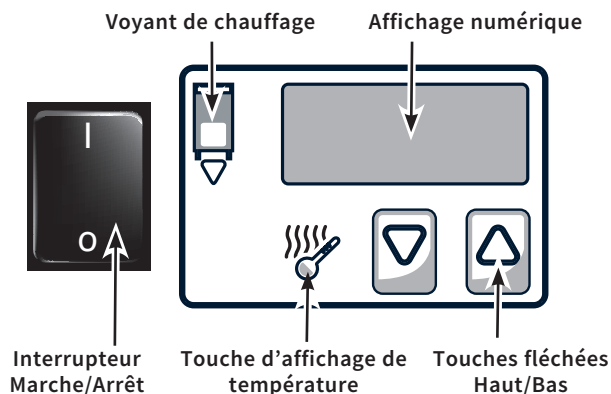
POUR ALTERNER ENTRE FAHRENHEIT ET CELSIUS

Appuyer sur la **touche d'affichage de température** à tout moment pour afficher l'autre température.

La configuration d'usine par défaut est Fahrenheit. Pour passer en Celsius :

1. Tenir la **touche d'affichage de température** et la **touche fléchée Bas** enfoncées pendant 5 secondes.
2. La commande affiche **°C** pendant 3 secondes pour confirmer la sélection puis affiche la température (de réglage ou réelle, selon ce qui est sélectionné) en °C.
3. Répéter pour passer en Fahrenheit.

Remarque : En cas de panne d'alimentation, d'essai usine, etc., la commande conserve la configuration °C ou °F sélectionnée par l'utilisateur.



FONCTIONNEMENT

GUIDE GÉNÉRAL DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

Les chefs, cuisiniers et autres professionnels de la restauration emploient diverses méthodes de cuisson. Les bonnes températures de maintien pour un produit alimentaire particulier dépendent de la teneur en humidité du produit, de sa densité, de son volume et des températures de service préconisées. Les températures de maintien doivent également tenir compte de l'appétibilité lors de la détermination de la durée de maintien en température d'un produit particulier.

La technologie Halo Heat préserve une teneur en humidité maximale du produit sans ajout d'eau, de pulvérisation d'eau ni de vapeur. Le maintien d'une humidité naturelle maximale préserve la saveur naturelle du produit et offre un goût plus authentique. En plus de la rétention de l'humidité du produit, le chauffage Halo Heat maintient une température uniforme dans tout le volume du four sans l'emploi d'un ventilateur de répartition thermique, évitant ainsi un dessèchement additionnel par évaporation ou déshydratation.

Dans un milieu de maintien fermé, une teneur excessive en humidité est une situation remédiable. Un produit qui atteint des températures extrêmement élevées durant la préparation doit être laissé à baisser en température avant d'être placé dans une atmosphère de maintien contrôlée. Si le produit ne baisse pas en température, il se forme une condensation importante, ce qui accroît la teneur en humidité sur l'extérieur du produit. Pour préserver la sécurité et la qualité des aliments tout juste cuits, prévoir une période unique de 1 à 2 minutes maximum pour la dissipation initiale de chaleur du produit.

La majorité des appareils de maintien en température Halo Heat comporte une commande thermostatique de 16 à 93 °C. Si l'appareil est équipé d'évents, fermer les événements pour assurer un maintien humide et les ouvrir pour un maintien croustillant.

Plage de température de maintien	
Viande	Celsius
Rôti de bœuf — saignant	54 °C
Rôti de bœuf — à point/bien cuit	68 °C
Poitrine de bœuf	71 — 79 °C
Bœuf gros sel	71 — 79 °C
Pastrami	71 — 79 °C
Train de côtes — saignant	54 °C
Bifteck — grillé/poêlé	60 — 71 °C
Côtes — bœuf ou porc	71 °C
Veau	71 — 79 °C
Jambon	71 — 79 °C
Porc	71 — 79 °C
Agneau	71 — 79 °C
Volaille	
Poulet — poêlé/au four	71 — 79 °C
Canard	71 — 79 °C
Dinde	71 — 79 °C
Général	71 — 79 °C
Poisson/crustacés/fruits de mer	
Poisson — au four/poêlé	71 — 79 °C
Langouste	71 — 79 °C
Crevettes — poêlées	71 — 79 °C
Produits de boulangerie	
Pain/petits pains	49 — 60 °C
Divers	
Gratins	71 — 79 °C
Pâte — levage	27 — 38 °C
Œufs — poêlés	66 — 71 °C
Plats surgelés	71 — 79 °C
Hors-d'œuvre	71 — 82 °C
Pâtes	71 — 82 °C
Pizza	71 — 82 °C
Pommes de terre	82 °C
Repas sur plateau	60 — 74 °C
Sauces	60 — 93 °C
Potage	60 — 93 °C
Légumes	71 — 79 °C
Les températures de maintien indiquées ne sont fournies qu'à titre d'indication uniquement. Tout maintien de denrées alimentaires doit être basé sur les températures internes du produit. Toujours respecter les réglementations de santé (hygiène) locales pour toutes les exigences de températures internes.	

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Protection des surfaces en acier inoxydable



Il est indispensable de protéger les composants contre la corrosion lors de l'entretien des surfaces en acier inoxydable. Les produits nettoyants forts, corrosifs ou inadaptés peuvent complètement détruire la couche protectrice superficielle de l'acier inoxydable. Les tampons abrasifs, la paille de fer et les outils métalliques produisent une abrasion des surfaces qui endommage le revêtement protecteur et entraîne l'apparition de zones de corrosion. Même l'eau, en particulier une eau calcaire contenant des concentrations moyennes à élevées de chlore, peut causer l'oxydation et le piquage à l'origine de la rouille et la corrosion. En outre, les aliments acides renversés et laissés au contact des surfaces métalliques sont également de corrosion.

L'utilisation de produits, outils et méthodes de nettoyage corrects est essentielle pour la préservation de l'apparence et de la longévité de l'appareil. Éliminez les aliments renversés et essuyez la surface dans les plus brefs délais ou au minimum une fois par jour. Rincez toujours les surfaces après avoir utilisé un produit nettoyant et essuyez l'eau restante dès que possible après le rinçage.

Agents de nettoyage

Utilisez des produits de nettoyage non abrasifs conçus pour des surfaces en acier inoxydable. Ils ne doivent contenir ni chlore, ni sels quaternaires. N'utilisez jamais d'acide chlorhydrique (acide muriatique) sur les surfaces en acier inoxydable. La non-observation de cette précaution annulera la garantie. Utilisez toujours le produit adapté à la concentration préconisée par le fabricant. Pour tout conseil sur les produits, contactez votre fournisseur de produits de nettoyage.

Matériels de nettoyage

Le nettoyage peut généralement être réalisé avec le produit de nettoyage correct et un chiffon doux propre. Si des méthodes plus agressives s'avèrent nécessaires, utilisez un tampon à récurer non abrasif sur les salissures difficiles ; frottez suivant le grain visible de la surface métallique pour éviter de la rayer. N'utilisez jamais des brosses métalliques, des tampons à récurer métalliques ou des spatules pour enlever des résidus d'aliments. La non-observation de cette précaution annulera la garantie.

AVIS



Pour protéger les surfaces en acier inoxydables, évitez impérativement d'utiliser des produits de nettoyage abrasifs, de produits à base de chlore ou de produits contenant des sels quaternaires. N'utilisez **jamais** d'acide chlorhydrique (acide muriatique) sur l'acier inoxydable. N'utilisez **jamais** de brosse métallique, tampon à récurer métallique ni spatule.



AVERTISSEMENT



Afin de prévenir toute **blessure grave** ou **mortelle** ou, tout **dégât matériel** :

l'appareil doit être soigneusement nettoyé afin d'éviter que des dépôts de graisse et/ou de résidus alimentaires à l'intérieur ne prennent feu. Si des dépôts de matière grasse et/ou des résidus alimentaires s'enflamment à l'intérieur de l'appareil, refermer immédiatement ce dernier et maintenir la porte fermée afin d'éteindre le feu. Si une extinction supplémentaire est requise, débrancher l'appareil de l'alimentation principale et utiliser un extincteur (ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse !). Ne pas nettoyer proprement l'appareil invalide la garantie et libère Alto-Shaam de toute responsabilité.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT

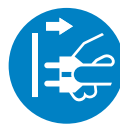


Afin de prévenir toute blessure grave ou mortelle ou, tout dégât matériel :

L'intérieur et l'extérieur ne doivent **jamais** être nettoyés à la vapeur, arrosés au jet d'eau ni immergés dans l'eau ou une quelconque autre solution liquide. **N'utilisez pas** d'eau sous pression pour nettoyer l'appareil. La non-observation de cette précaution annulera la garantie.



AVERTISSEMENT



Pour écarter les dangers de blessure grave, de mort ou de dégâts matériels, **toujours** débrancher l'appareil de la source de courant avant toute opération de nettoyage ou d'entretien.

NETTOYER LE TIROIR CHAUFFANT CHAQUE JOUR :

1. Débrancher l'appareil de sa source de courant et le laisser refroidir.
2. Retirer les aliments, les couvrir ou les envelopper et les réfrigérer.
3. Sortir les plats de tiroir et les nettoyer séparément. Le tiroir est complètement amovible. Le sortir de l'armoire et le nettoyer pour éviter que l'accumulation de résidus entrave le bon fonctionnement. Un nettoyage régulier permet d'étendre la durée de service de ces pièces.
4. Nettoyer les surfaces métalliques intérieures du tiroir chauffant avec un chiffon ou une éponge propre et humide et tout bon détergent commercial.
Avis : Ne jamais utiliser de produits nettoyants abrasifs, de produits à base de chlore ou de produits contenant des sels quaternaires. Ne jamais utiliser d'acide chlorhydrique (acide muriatique) sur l'acier inoxydable.
5. Vaporiser les surfaces très sales d'un dégraissant soluble dans l'eau et laisser agir pendant 10 minutes, puis détacher la saleté avec un tampon à récurer en plastique.
6. Essuyer le tableau de commande, les événements de tiroir, les poignées et les joints avec soin car ces surfaces recueillent généralement des débris alimentaires.
7. Rincer les surfaces en les essuyant avec une éponge imbibée d'eau tiède propre.
8. Éponger l'excédent d'eau et sécher les surfaces avec un chiffon propre ou à l'air. Laisser les tiroirs ouverts pour sécher complètement l'intérieur.
9. Essuyer les joints de porte et le tableau de commande avec un chiffon doux propre.
10. L'intérieur peut être essuyé avec une solution désinfectante après nettoyage et rinçage. Cette solution doit être homologuée pour les surfaces de contact alimentaire en acier inoxydable.
11. Pour préserver la pellicule protectrice sur l'acier inoxydable poli, nettoyer l'extérieur de l'armoire avec un produit nettoyant préconisé pour les surfaces en acier inoxydable. Vaporiser le produit sur un chiffon propre et essuyer dans le sens du grain de l'acier inoxydable.

Veiller à toujours respecter la réglementation sanitaire en vigueur concernant les exigences de nettoyage et de désinfection du matériel.

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

La saveur et l'arôme des aliments sont habituellement si étroitement liés qu'il est difficile, voire impossible, de les séparer. Il existe également une importante et inséparable corrélation entre la propreté et la saveur des aliments. La propreté, le fonctionnement optimal et l'apparence du matériel contribuent grandement à la préparation de plats savoureux et appétissants.

La majorité des plats émettent un arôme qui leur est propre et de nombreux aliments absorbent en outre les odeurs existantes. Malheureusement, cette absorption ne distingue pas les **bonnes** des **mauvaises** odeurs. La plupart des saveurs et odeurs désagréables perturbant les activités de restauration sont causées par des bactéries. L'aigreur, l'odeur de ranci, le goût de moisi, le manque de fraîcheur ou autres saveurs anormales résultent généralement d'une activité bactérienne.

Le moyen le plus facile d'assurer une pleine saveur naturelle des aliments est la propreté absolue. Cela suppose une bonne maîtrise à la fois des impuretés visibles (saleté) et invisibles (bactéries). Seule une approche rigoureuse de l'hygiène permet d'obtenir une propreté absolue. Cela assure une apparence attrayante du matériel, ainsi qu'une efficacité et une utilité optimales. Mais plus important encore, un bon programme d'hygiène est l'un des piliers de la prévention des intoxications alimentaires.

Tout programme d'hygiène complet doit inclure la formation du personnel aux procédures d'hygiène de base. Ceci comprend notamment l'hygiène personnelle, la manipulation des aliments crus, la cuisson à une température interne suffisante et le contrôle régulier des températures internes depuis la réception jusqu'au service.

Le maintien en température des plats préparés n'est que l'un des facteurs importants associés à la prévention des intoxications alimentaires. Le contrôle et la régulation de la température durant la réception, l'entreposage, la préparation et le service des aliments sont tout aussi importants.

La méthode la plus précise de garantir la bonne température d'aliments froids ou chauds est la mesure de température interne des produits. Un thermomètre de qualité est un outil indispensable à cet effet et doit être utilisé systématiquement sur tous les produits qui exigent un maintien à une température spécifique.

Températures internes de denrées alimentaires	
Aliments chauds	
Zone de danger	4 °C à 60 °C
Zone critique	21 °C à 49 °C
Zone sûre	60 °C à 74 °C
Aliments froids	
Zone de danger	Au-dessus de 4 °C
Zone sûre	2 °C à 4 °C
Aliments surgelés	
Zone de danger	Au-dessus de 0 °C
Zone critique	-18 °C à 0 °C
Zone sûre	-18 °C ou moins

L'analyse des risques et maîtrise des points critiques, ou HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points), est un programme de contrôle de la qualité des procédures d'exploitation visant à assurer l'intégrité, la qualité et la sécurité des aliments. Prendre les mesures nécessaires pour renforcer les pratiques d'hygiène s'avère à la fois relativement simple et bon marché. Des renseignements supplémentaires sur l'HACCP peuvent être obtenus en contactant :

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

RÉPARATION

PRÉCISION DU THERMOSTAT

Le thermostat électronique est un instrument de précision conçu pour offrir un fonctionnement fiable. Si la température à l'intérieur du compartiment de maintien ne semble pas correspondre à celle indiquée par l'affichage numérique, suivre les instructions ci-dessous.

1. S'assurer que la tension de l'appareil correspond à celle de la source d'alimentation. Une tension d'alimentation inférieure à celle requise pour l'appareil produit des températures incorrectes.
2. Vérifier la température à l'intérieur du compartiment de maintien à l'aide d'un indicateur thermique de qualité.
 - a. Vider complètement le compartiment de maintien.
 - b. S'assurer que le capteur de l'armoire, placé à l'intérieur du compartiment de maintien, est complètement propre.
 - c. Suspendre l'indicateur thermique au centre du compartiment de maintien.
 - d. Laisser la température réglée sur le thermostat électronique se stabiliser pendant un minimum d'une heure avant de comparer l'affichage numérique à la mesure de l'indicateur thermique.

NE PAS OUVRIR LE(S) TIROIR(S) DE L'ARMOIRE
DURANT LA PHASE DE STABILISATION EN
TEMPÉRATURE.

Si la mesure de l'indicateur thermique ne correspond pas à celle de l'affichage numérique, il est possible qu'il y ait problème de sonde d'air. Voir le guide de dépannage dans ce manuel ou appeler le service après-vente de l'usine pour assistance.

Comment vérifier l'intégrité de la sonde

Plonger la sonde dans de l'eau glacée. Tester avec un multimètre en position ohmmètre.

Sonde d'air	1000 ohms $\pm$ 20
-------------	--------------------

En cas d'écart de plus ou moins 20 ohms, changer la sonde.

DÉPANNAGE

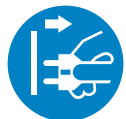
Cette section est fournie à l'intention exclusive de réparateurs qualifiés et n'est pas destinée à du personnel d'entretien non formé ou non agréé. Si cet appareil Alto-Shaam® ne fonctionne pas correctement, effectuer le contrôle suivant avant d'appeler un réparateur Alto-Shaam agréé :

** Vérifier que le disjoncteur au dos de l'appareil est en position de marche, le cas échéant.*

Ne pas tenter de réparer l'appareil au-delà de ce point. Contacter Alto-Shaam pour connaître le réparateur agréé le plus proche. Les réparations effectuées par tout autre réparateur sans l'autorisation préalable d'Alto-Shaam® auront pour effet d'annuler la garantie de l'appareil.



AVERTISSEMENT



Pour écarter les dangers de blessure grave, de mort ou de dégâts matériels, **toujours** débrancher l'appareil de la source de courant avant toute opération de nettoyage ou d'entretien.



Cette section est fournie à l'intention exclusive de techniciens de maintenance qualifiés ; elle n'est pas destinée à du personnel d'entretien non formé ou non agréé. La non-observation de cette précaution peut annuler la garantie.

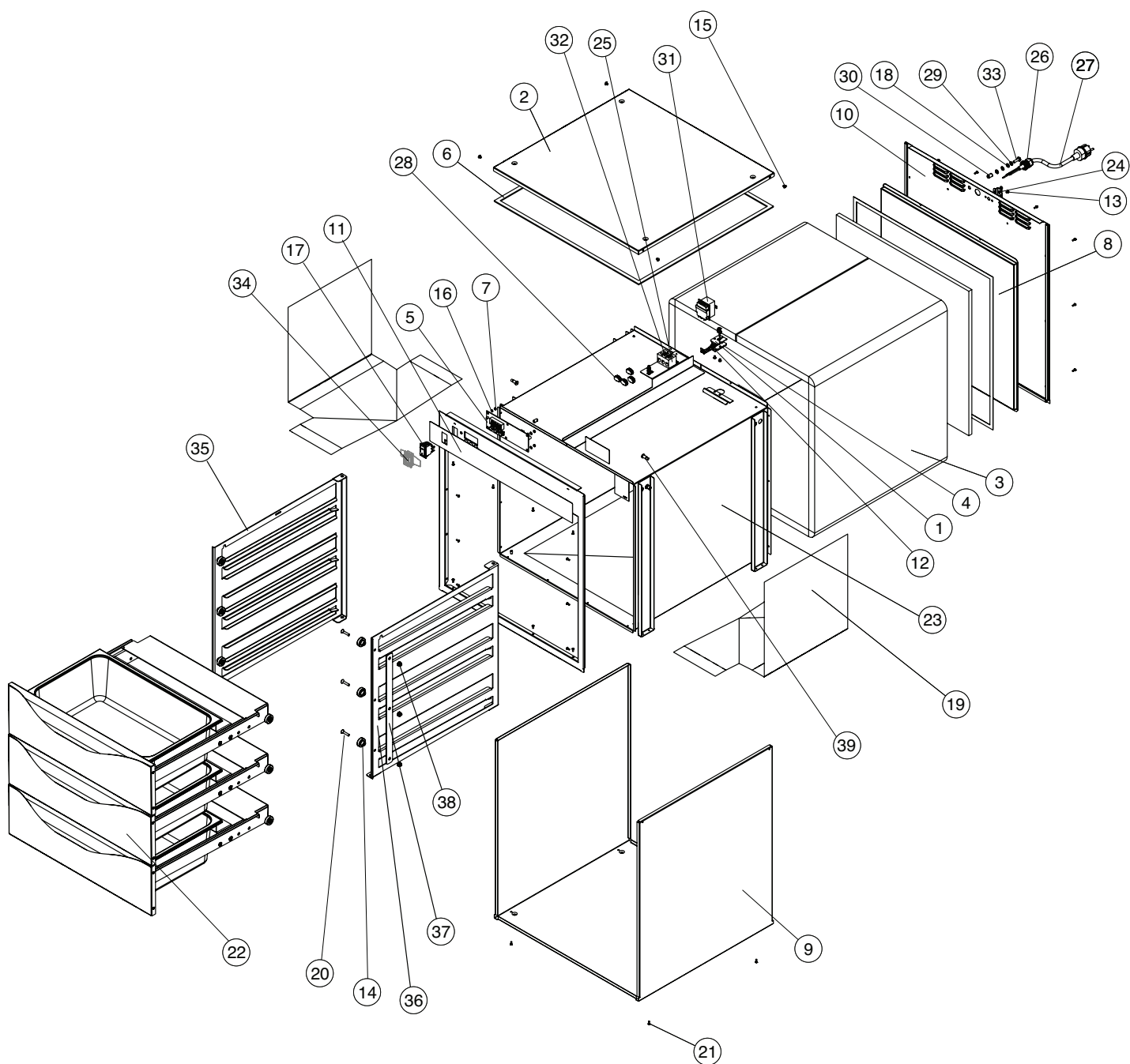
RÉPARATION

DÉPANNAGE - COMMANDE ÉLECTRONIQUE

Code	Description	Cause possible
E-10	Court-circuit de la sonde d'air d'enceinte	Mesure de la sonde d'air d'enceinte < -15 °C. Vérifier l'état de la sonde. Voir les instructions de contrôle de la sonde ci-dessous.
E-11	Sonde d'air d'enceinte ouverte	Mesure de la sonde d'air d'enceinte > 269 °C. Vérifier l'état de la sonde. Voir les instructions de contrôle de la sonde ci-dessous.
E-20	Court-circuit de la sonde de produit <i>Le four fonctionne à la durée uniquement</i>	Mesure de la sonde de produit < -15 °C. Vérifier l'état de la sonde. Voir les instructions de contrôle de la sonde ci-dessous.
E-21	Sonde de produit ouverte <i>Le four fonctionne à la durée uniquement</i>	Mesure de la sonde de produit > 269 °C. Vérifier l'état de la sonde. Voir les instructions de contrôle de la sonde ci-dessous.
E-30	Température trop basse	L'appareil a été à plus de 14 °C en dessous de la valeur de consigne pendant plus de 90 minutes.
E-31	Température trop élevée	Temperatur im Gerät liegt seit mehr als 3 Minuten um 33 °C über dem maximalen Sollwert. Hinweis: Heißhalteschränke mit diesem Fehlercode liegen mehr als 81 °C über dem maximalen Sollwert.
E-32	Contact de sécurité ouvert (contact limite haute aux.)	Contacteur l'usine.
E-38	Erreur logicielle interne	Contacteur l'usine.
E-39	Erreur de capteur	Contacteur l'usine.
E-50	Erreur de mesure de temp.	Contacteur l'usine.
E-51	Erreur de mesure de temp.	Contacteur l'usine.
E-60	Erreur d'horloge temps réel	Réglée sur la valeur par défaut de l'usine. Vérifier que la date et l'heure sont corrects.
E-61	Erreur d'horloge temps réel	Contacteur l'usine.
E-64	L'horloge n'oscille pas	Contacteur l'usine.
E-70	Erreur de configuration de commutateurs DIP	Consulter le schéma de câblage du modèle considéré et vérifier que les commutateurs DIP de la commande sont configurés correctement. Si la configuration des commutateurs DIP est conforme aux indications du schéma, changer la commande.
E-78	Tension trop basse	Tension inférieure à 90 VAC sur un modèle 125 VAC ou à 190 VAC sur un modèle 208-240 VAC. Corriger la tension.
E-79	Tension trop haute	Tension supérieure à 135 VAC sur un modèle 125 VAC ou à 250 VAC sur un modèle 208-240 VAC. Corriger la tension.
E-80	Erreur EEPROM	Vérifier que toutes durées et températures sont correctement réglées. Contacter l'usine si le problème persiste.
E-81	Erreur EEPROM	Contacteur l'usine.
E-82	Erreur EEPROM	Contacteur l'usine.
E-83	Erreur EEPROM	Contacteur l'usine.
E-85	Erreur EEPROM	Toutes les minuteries préalablement actives sont à présent arrêtées. Possibilité d'EEPROM défectueux.
E-86	Erreur EEPROM	Mémoire HACCP corrompue. Adresse HACCP remise à 1. Possibilité d'EEPROM défectueux. Contacter l'usine si le problème persiste.
E-87	Erreur EEPROM	Décalages en mémoire corrompus. Décalages remis à 0. Il peut être nécessaire de réétalonner la commande. Possibilité d'EEPROM défectueux. Contacter l'usine si le problème persiste.
E-88	Erreur EEPROM	Tous les réglages de minuterie sont remis à 1 minute. Les minuteries préalablement actives sont à présent arrêtées. Possibilité d'EEPROM défectueux.
E-90	Bouton coincé	Un bouton a été maintenu enfoncé pendant > 60 secondes. Ajuster la commande. L'erreur efface dès que le problème est résolu.
E-91	Défaillance d'entrée	Contacteur l'usine.
E-dS	Erreur de clé de données	Signature numérique de la clé incompatible. Redémarrer et installer une clé de données compatible si l'erreur persiste.
E-dT	Erreur de clé de données	Clé de données incompatible avec la commande. Installer une clé de données compatible.
E-du	Clé de données débranchée	Installer la clé de données et redémarrer la commande pour effacer l'erreur.
dLto	Le délai de Datalogger a expiré	Desconecte y vuelva a conectar la energía. Comuníquese con la fábrica si continúa el error.
dLSD	La carte Micro SD n'est pas branchée	Brancher la carte SD et redémarrer. Contacter l'usine si l'erreur persiste.
Remarque : En cas de doute, toujours redémarrer la commande et contacter l'usine si le problème persiste.		

RÉPARATION

500-D - Extérieur



Les références des pièces et les plans sont sujets à modification sans préavis.

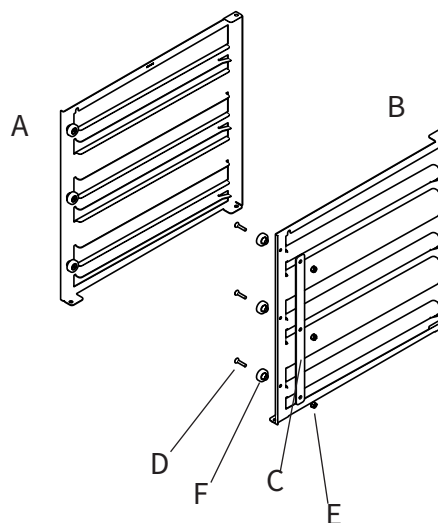
Pour les modèles fabriqués avant le 1er août 2018, consulter le site Web d'Alto-Shaam (www.alto-shaam.com)

RÉPARATION

500-D - Nomenclature des pièces extérieures

Rep.	Réf.	Description	Qté
1	1493	MONTURE DE SONDE	1
2	1012473	COUVERCLE SUPÉRIEUR	1
3	IN-2003	ISOLANT, FIBRE DE VERRE, DENS. N°3 1/2 po	1
4	BK-29605	CONNECTEUR DE SONDE	1
5	CC-34970	COMMANDE DE CHAUFFAGE	1
6	GS-23622	JOINT, AVEC ADHÉSIF 0,125 x 0,375 [pieds lin.]	1
7	NU-2361	ÉCROU HEX 6-32, INOX	4
8	1026878	PANNEAU ARRIÈRE INTÉRIEUR, 500-3D	1
	1026722	PANNEAU ARRIÈRE INTÉRIEUR, 500-2D	1
	1012667	PANNEAU ARRIÈRE INTÉRIEUR, 500-1D	1
9	1027230	ENVELOPPE EXTÉRIEURE, 500-3D	1
	1027231	ENVELOPPE EXTÉRIEURE, 500-2D	1
	1012664	ENVELOPPE EXTÉRIEURE, 500-1D	1
10	1012446	GARNITURE ARRIÈRE, 500-3D	1
	1012674	GARNITURE ARRIÈRE, 500-2D	1
	1012665	GARNITURE ARRIÈRE, 500-1D	1
11	PE-29685	FAÇADE DE COMMANDE	1
12	SN-38111	SONDE	1
13	SC-22271	VIS, M4-0,7 x 6 mm PHIL	4
14	BG-24890	PALIER DE TIROIR CHAUFFANT	6
15	SC-2459	VIS, 8-32 x 1/4 po PHIL	4
16	WS-23148	RONDELLE PLATE 6-32, NYLON	4
17	SW-34769	COMMUTATEUR À BASCULE, 125-277 V, 20 A	1
18	WS-22302	RONDELLE-FREIN FENDUE	1
19	EL-29875	ÉLÉMENT CHAUFFANT PLAT, 320 W	2
20	SC-25018	VIS 1/4-20 x 1-1/8 po TÊTE PLATE	6
21	RI-38125	RIVET ÉTANCHE, 0,125 po, INOX, TÊTE ARRONDIE	30
22	5013915R	CADRE DE TIROIR	1
	5014559R	CADRE DE TIROIR À ÉVENT	1
	5017070R	CADRE DE TIROIR, BAC TRÈS GRAND FORMAT	1
	5017071R	CADRE DE TIROIR À ÉVENT, BAC TRÈS GRAND FORMAT	1
23	5026538	GAINÉ MÉCANOSOUDEE, 500-3D	1
	5026539	GAINÉ MÉCANOSOUDEE, 500-2D	1
	5014252	GAINÉ MÉCANOSOUDEE, 500-1D	1
24	1003936	CAPOT DE SECTIONNEUR DE SÉCURITÉ	1
25	BK-3019	BORNIER	1
26	BU-3964	DOUILLE SERRE-CÂBLE DROITE	1
27	CD-3922	CORDON 16 AWG, 3/C, INTL HARM	1
28	CR-34967	CONNECTEUR, 2 CONDUCTEURS	2
29	WS-22297	RONDELLE PLATE	2
30	NU-22770	ÉCROU, INSERT FILETÉ, M6	1
31	TT-33476	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ, 149 °C	1
32	SC-2365	VIS, 6-32 x 1-1/4 po TÊTE RONDE	2
33	SC-22924	VIS, HHCS, M6 x 20, SANS MARQUAGE	1
34	CV-38297	CAPOT DE COMMUTATEUR (230 V SEULEMENT)	1
35	5026326R	KIT D'ENTRETIEN RAILS, GAUCHE, 500-3D	1
	5026289R	KIT D'ENTRETIEN RAILS, GAUCHE, 500-2D	1
36	5026330R	KIT D'ENTRETIEN RAILS, DROIT, 500-3D	1
	5026295R	KIT D'ENTRETIEN RAILS, DROIT, 500-2D	1
37	1026880	RAIDISSEUR RAILS, 500-3D	2
	1026774	RAIDISSEUR RAILS, 500-2D	2
38	NU-29475	ÉCROU, 1/4-20, KEPS, INOX	4
39	SC-39699	VIS SIX PANS CREUX À ÉPAULEMENT 1/4-20 po	2

Kits d'entretien rails - 500-2D, 500-3D

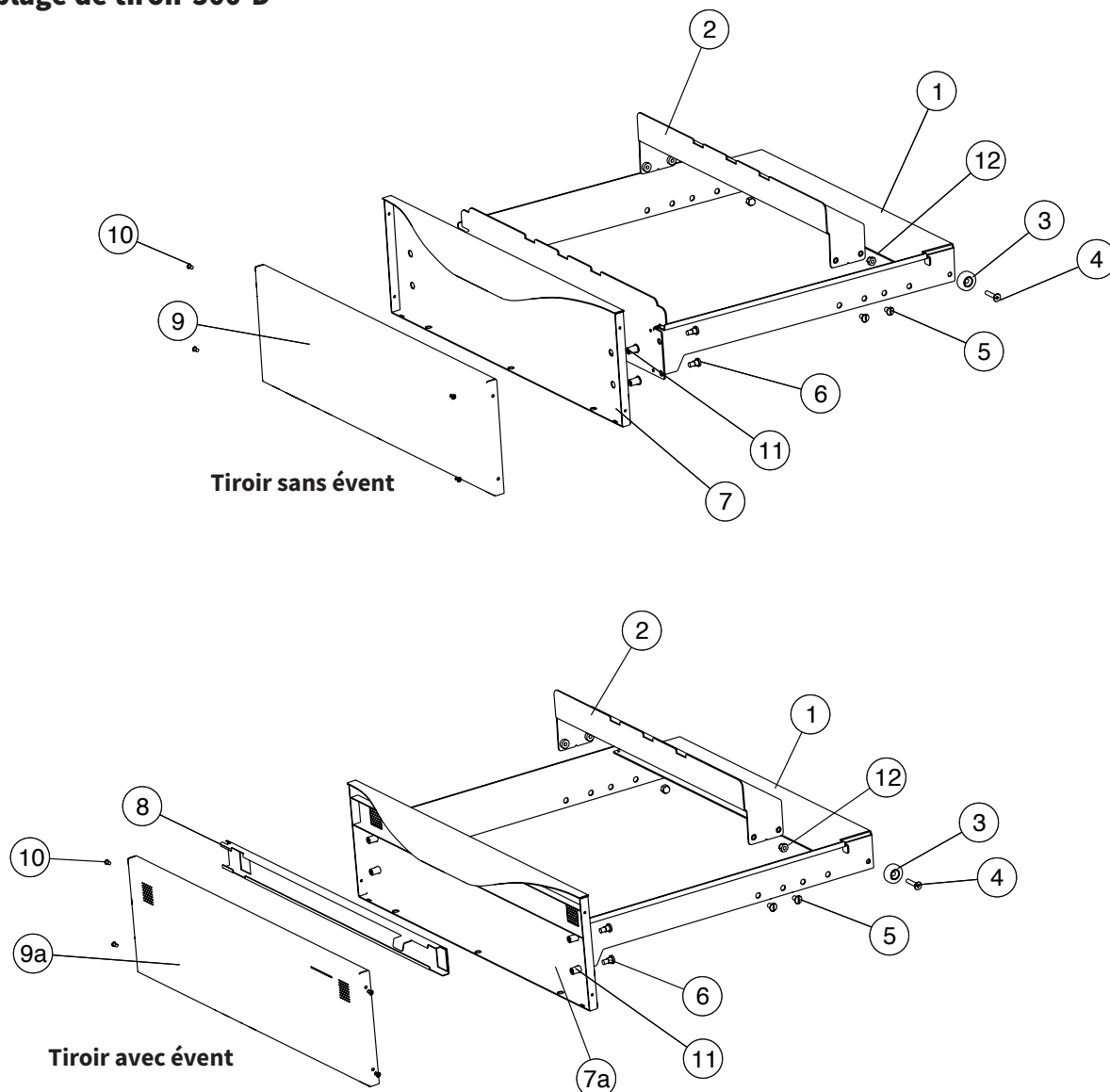


5026289R - 500-2D - Kit rails gauches complet			
Rep.	Réf.	Description	Qté
A	1026728	Rail gauche	1
C	1026774	Raidisseur	1
D	SC-25018	Vis, 1/4-20 x 1-1/8 po tête plate	2
E	NU-29475	Écrou, 1/4-20 KEPS, inox	2
F	BG-24890	Palier	2
5026295R - 500-2D - Kit rails droits complet			
B	1026783	Rail droit	1
C	1026774	Raidisseur	1
D	SC-25018	Vis, 1/4-20 x 1-1/8 po tête plate	2
E	NU-29475	Écrou, 1/4-20 KEPS, inox	2
F	BG-24890	Palier	2
5026326R - 500-3D - Kit rails gauches complet			
A	1026879	Rail gauche	1
C	1026880	Raidisseur	1
D	SC-25018	Vis, 1/4-20 x 1-1/8 po tête plate	3
E	NU-29475	Écrou, 1/4-20 KEPS, inox	3
F	BG-24890	Palier	3
5026330R - 500-3D - Kit rails droits complet			
B	1026883	Rail droit	1
C	1026880	Raidisseur	1
D	SC-25018	Vis, 1/4-20 x 1-1/8 po tête plate	3
E	NU-29475	Écrou, 1/4-20 KEPS, inox	3
F	BG-24890	Palier	3

Pour les modèles fabriqués avant le 1er août 2018, consulter le site Web d'Alto-Shaam (www.alto-shaam.com)

RÉPARATION

Assemblage de tiroir 500-D



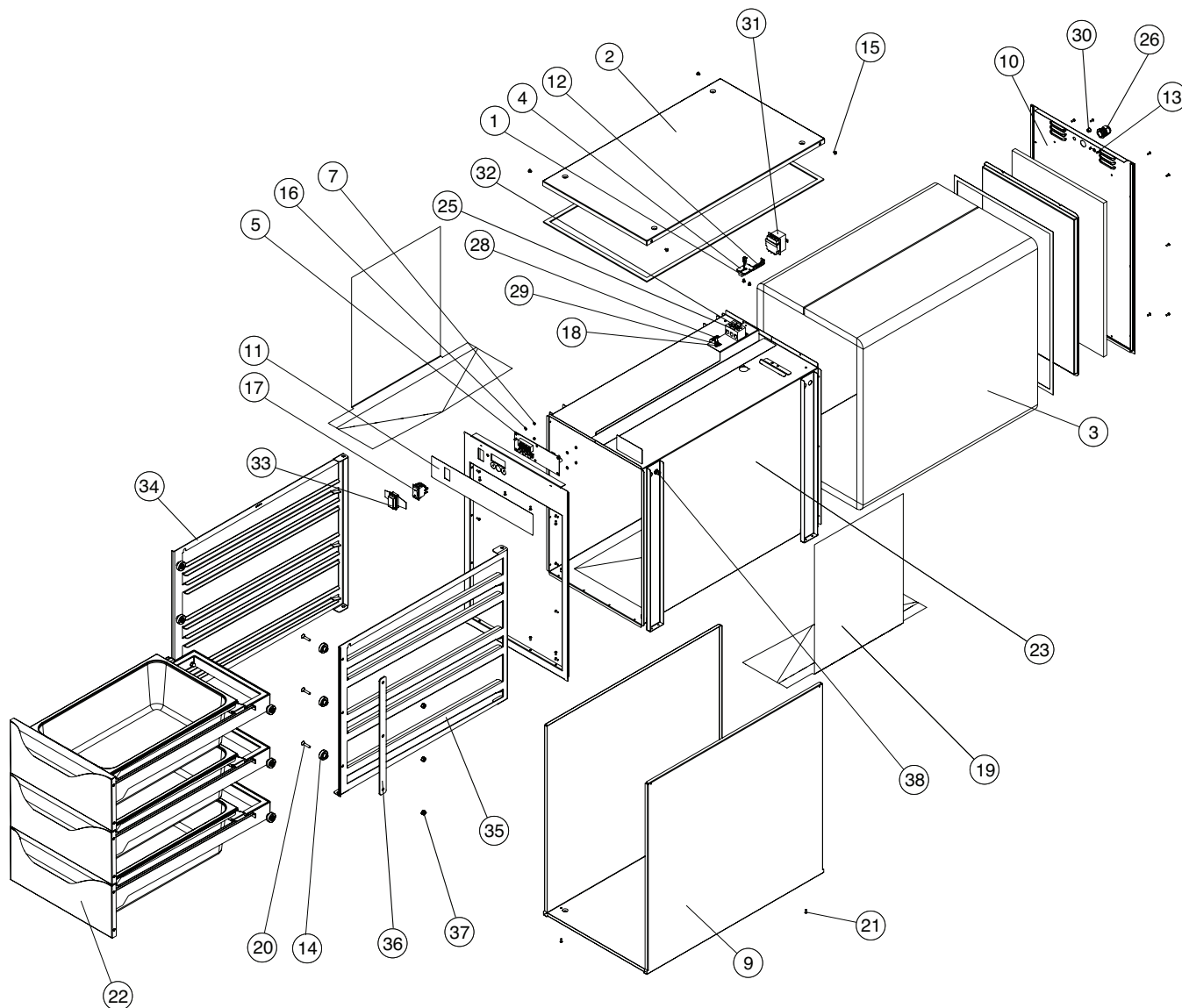
Les références des pièces et les plans sont sujets à modification sans préavis.

REP.	DESCRIPTION	RÉF.	QTÉ	
1	CADRE DE TIROIR	5017810	1	
2	SUPPORT DE PLAT, TIROIR CHAUFFANT	5013916	1	
3	PALIER DE TIROIR CHAUFFANT	BG-24890	2	
4	VIS 1/4-20 x 1-1/8 po TÊTE PLATE	SC-25018	2	
5	GOUJON À ÉPAULEMENT COURT INOX	ST-2546	4	
6	GOUJON PIVOT INOX	ST-25019	4	
7	CADRE DE FAÇADE DE TIROIR	TIROIR SANS ÉVENT	5013917	1
		TIROIR AVEC ÉVENT	5014558	1
8	ÉVENT COULISSANT	TIROIR À ÉVENT SEULEMENT	1012900	1
9	FAÇADE DE TIROIR	TIROIR SANS ÉVENT	16467	1
		TIROIR AVEC ÉVENT	1012899	1
10	RIVET AVEUGLE, N° 44, INOX	RI-2100	4	
11	ÉCROU, INSERT FILETÉ, 1/4-20	NU-36239	4	
12	ÉCROU BORGNE 1/4-20 NC INOX N° 18-8	NU-2187	2	

Pour les modèles fabriqués avant le 1er août 2018, consulter le site Web d'Alto-Shaam (www.alto-shaam.com)

RÉPARATION

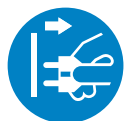
500-DN - Extérieur modèle étroit



Les références des pièces et les plans sont sujets à modification sans préavis.



AVERTISSEMENT



Pour écarter les dangers de blessure grave, de mort ou de dégâts matériels, **toujours** débrancher l'appareil de la source de courant avant toute opération de nettoyage ou d'entretien.



DANGER



Pour écarter les dangers de blessure grave, de mort ou de dégâts matériels, **toujours** consigner ou identifier le tableau électrique jusqu'à la fin des travaux d'entretien.

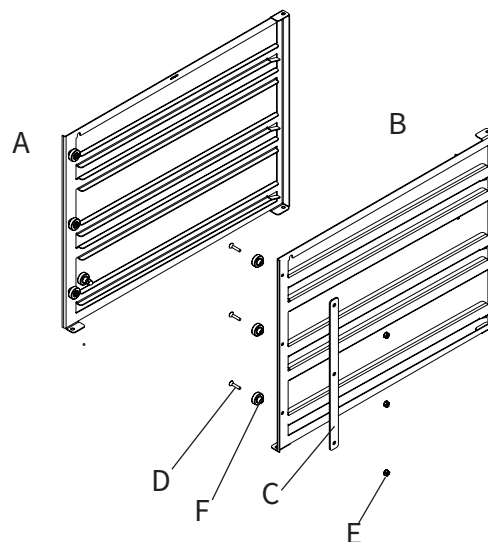
Pour les modèles fabriqués avant le 1er août 2018, consulter le site Web d'Alto-Shaam (www.alto-shaam.com)

RÉPARATION

500-DN - Nomenclature des pièces extérieures modèle étroit

Rep.	Réf.	Description	Qté
1	1493	MONTURE DE SONDE	1
2	1012779	COUVERCLE SUPÉRIEUR	1
3	IN-2003	ISOLANT	1
4	BK-29605	CONNECTEUR DE SONDE	1
5	CC-34970	COMMANDE DE CHAUFFAGE	1
6	GS-23622	JOINT ADHÉSIF 0,125 x 0,375 [pieds lin.]	1
7	NU-2361	ÉCROU HEX 6-32, INOX	4
8	1026919	PANNEAU ARRIÈRE INTÉRIEUR, 500-3DN	1
	1026854	PANNEAU ARRIÈRE INTÉRIEUR, 500-2DN	1
	1012797	PANNEAU ARRIÈRE INTÉRIEUR, 500-1DN	1
9	1027232	ENVELOPPE EXTÉRIEURE, 500-3DN	1
	1027233	ENVELOPPE EXTÉRIEURE, 500-2DN	1
	1012795	ENVELOPPE EXTÉRIEURE, 500-1DN	1
10	1012781	GARNITURE ARRIÈRE, 500-3DN	1
	1012791	GARNITURE ARRIÈRE, 500-2DN	1
	1012796	GARNITURE ARRIÈRE, 500-1DN	1
11	PE-29686	FAÇADE DE COMMANDE	1
12	SN-38111	SONDE	1
13	SC-22271	VIS, M4-0,7 x 6 mm PHIL	2
14	BG-24890	PALIER DE TIROIR CHAUFFANT	4
15	SC-2459	VIS, 8-32 x 1/4 po PHIL	4
16	WS-23148	RONDELLE PLATE 6-32, NYLON	4
17	SW-34769	COMMUTATEUR À BASCULE, 125-277 V, 20 A	1
18	WS-2467	RONDELLE-FREIN INT.	1
19	EL-29738	ÉLÉMENT CHAUFFANT PLAT, 320 W	2
20	SC-25018	VIS 1/4-20 x 1-1/8 po TÊTE PLATE	6
21	RI-38125	RIVET ÉTANCHE, 0,125 po, INOX, TÊTE ARRONDIE	2
22	5014435R	CADRE DE TIROIR	1
	5014561R	CADRE DE TIROIR À ÉVENT	1
23	5026540	GAINE MÉCANOSOUDEE, 500-3DN	1
	5026541	GAINE MÉCANOSOUDEE, 500-2DN	1
	5014431	GAINE MÉCANOSOUDEE, 500-1DN	1
24*	1003936	CAPOT DE SECTIONNEUR DE SÉCURITÉ	1
25	BK-3019	BORNIER	1
26	BU-3964	DOUILLE SERRE-CÂBLE DROITE	1
27*	CD-3232	CORDON, 14/3 SJTOW, 125 V	1
28	CR-34646	CONNECTEUR 5 CONDUCTEURS	2
29	SC-36973	VIS TÊTE CYL PH, MÉTRIQUE, M5	1
30	PG-25574	BOUCHON DE 3/8 po	1
31	TT-33476	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ, 149 °C	1
32	SC-2365	VIS, 6-32 x 1-1/4 po TÊTE RONDE	2
33	CV-38297	CAPOT DE COMMUTATEUR (230 V SEULEMENT)	1
34	5026336R	KIT D'ENTRETIEN RAILS, GAUCHE, 500-3DN	1
	5026316R	KIT D'ENTRETIEN RAILS, GAUCHE, 500-2DN	1
35	5026339R	KIT D'ENTRETIEN RAILS, DROIT, 500-3DN	1
	5026320R	KIT D'ENTRETIEN RAILS, DROIT, 500-2DN	1
36	1026880	RAIDISSEUR RAILS, 500-3DN	2
	1026774	RAIDISSEUR RAILS, 500-2DN	2
37	NU-29475	ÉCROU, 1/4-20, KEPS, INOX	4
38	SC-39699	VIS SIX PANS CREUX À ÉPAULEMENT 1/4-20 po	2

Kits d'entretien rails - 500-2DN, 500-3DN

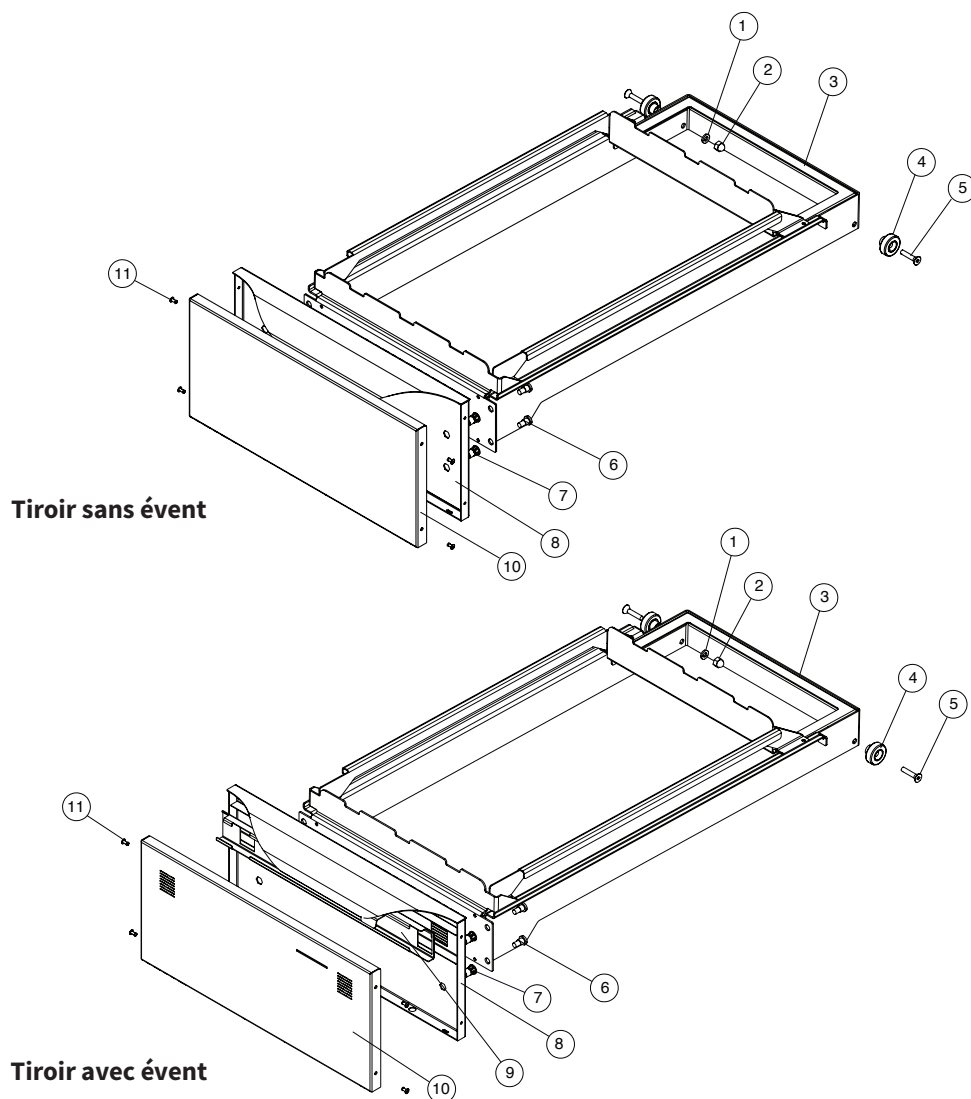


5026316R - 500-2DN - Kit rails gauches complet			
Rep.	Réf.	Description	Qté
A	1026728	Rail gauche	1
C	1026774	Raidisseur	1
D	SC-25018	Vis, 1/4-20 x 1-1/8 po tête plate	2
E	NU-29475	Écrou, 1/4-20 KEPS, inox	2
F	BG-24890	Palier	2
5026320R - 500-2DN - Kit rails droits complet			
B	1026783	Rail droit	1
C	1026774	Raidisseur	1
D	SC-25018	Vis, 1/4-20 x 1-1/8 po tête plate	2
E	NU-29475	Écrou, 1/4-20 KEPS, inox	2
F	BG-24890	Palier	2
5026336R - 500-3DN - Kit rails gauches complet			
A	1026879	Rail gauche	1
C	1026880	Raidisseur	1
D	SC-25018	Vis, 1/4-20 x 1-1/8 po tête plate	3
E	NU-29475	Écrou, 1/4-20 KEPS, inox	3
F	BG-24890	Palier	3
5026339R - 500-3DN - Kit rails droits complet			
B	1026883	Rail droit	1
C	1026880	Raidisseur	1
D	SC-25018	Vis, 1/4-20 x 1-1/8 po tête plate	3
E	NU-29475	Écrou, 1/4-20 KEPS, inox	3
F	BG-24890	Palier	3

Pour les modèles fabriqués avant le 1er août 2018, consulter le site Web d'Alto-Shaam (www.alto-shaam.com)

RÉPARATION

Assemblage de tiroir 500-DN



Les références des pièces et les plans sont sujets à modification sans préavis.

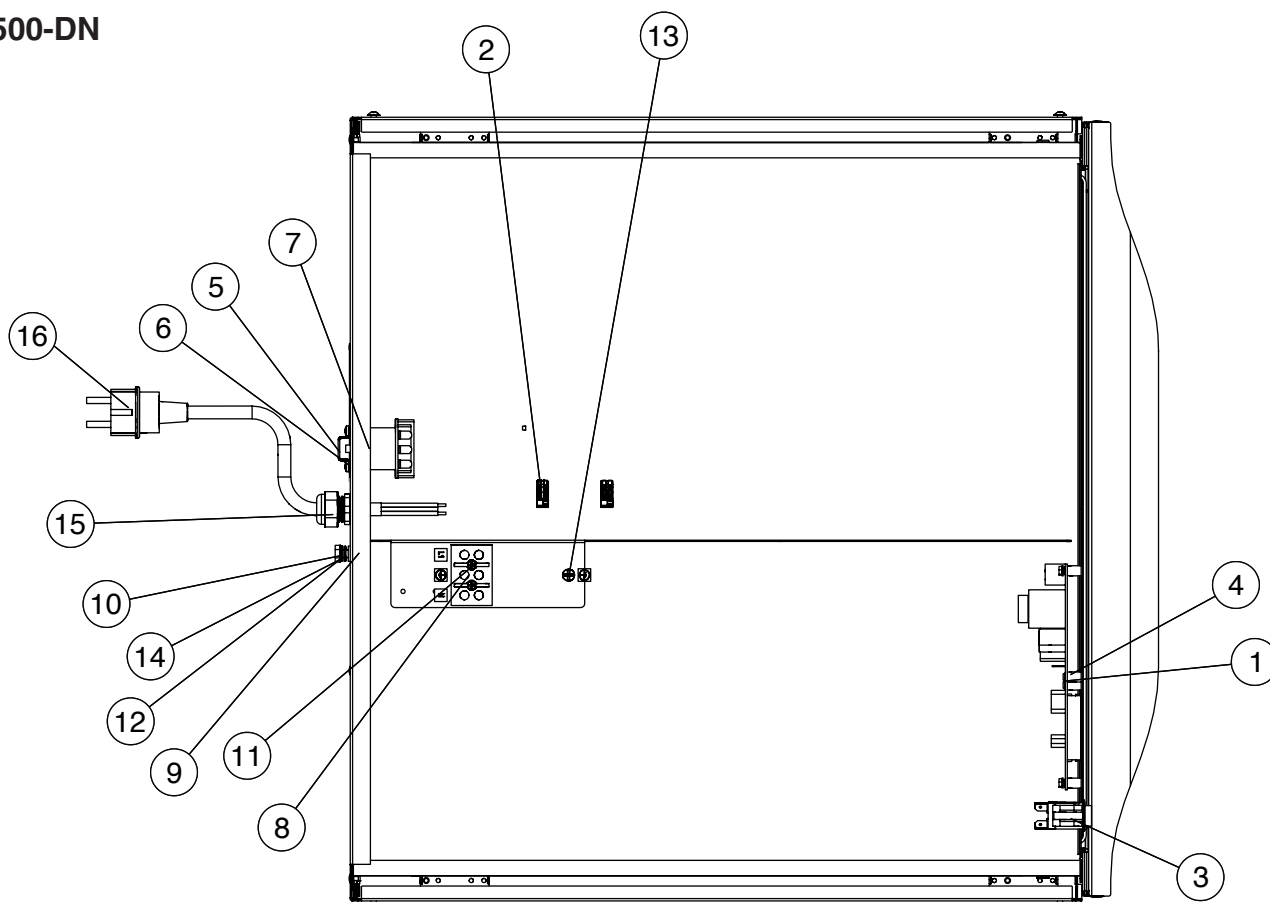
REP.	DESCRIPTION	RÉF.	QTÉ
1	RONDELLE-FREIN 1/4 po	WS-2294	2
2	ÉCROU BORGNE 1/4-20 NC INOX N° 18-8	NU-2187	2
3	CADRE DE TIROIR	5017809	1
4	PALIER DE TIROIR CHAUFFANT	BG-24890	2
5	VIS 1/4-20 x 1-1/8 po TÊTE PLATE	SC-25018	2
6	GOIJON PIVOT INOX	ST-25019	4
7	ÉCROU, INSERT FILETÉ, 1/4-20	NU-36239	4
8	CADRE DE FAÇADE DE TIROIR	TIROIR SANS ÉVENT 5014560 TIROIR AVEC ÉVENT 5014439	1 1
9	ÉVENT COULISSANT	5014560	1
10	FAÇADE DE TIROIR	TIROIR SANS ÉVENT 1012804 TIROIR AVEC ÉVENT 1012901	1 1
11	RIVET AVEUGLE, N° 44, INOX	RI-2100	4

Pour les modèles fabriqués avant le 1er août 2018, consulter le site Web d'Alto-Shaam (www.alto-shaam.com)

RÉPARATION

VUE ÉCLATÉE - COMPOSANTS ÉLECTRIQUES

500-D, 500-DN



Rep.	Réf.	Description	Qté
1	CC-34970	COMMANDE DE CHAUFFAGE	1
2	CR-34967	CONNECTEUR, 2 CONDUCTEURS	2
3	SW-34769	COMMUTATEUR À BASCULE, 125-277 V, 20 A	1
4	SP-29392	ENTRETOISE À ENCLIQUETER, 7/16	6
5	1003936	CAPOT DE SECTIONNEUR DE SÉCURITÉ	1
6	SC-22271	VIS, M4-0,7 x 6 mm PHIL	2
7	TT-33476	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ, 300 °F	1
8	BK-3019	BORNIER	1
9	NU-22770	ÉCROU, INSERT FILETÉ, M6	1
10	SC-22924	VIS, HHCS, M6 x 20, SANS MARQUAGE	1
11	SC-2365	VIS 6-32 x 1-1/4 PO TÊTE RONDE	2

Rep.	Réf.	Description	Qté
12	WS-22297	RONDELLE PLATE	2
13	SC-36973	VIS TÊTE CYL PH, MÉTRIQUE, M5	1
14	WS-22302	RONDELLE-FREIN FENDUE	2
15	BU-3964	DOUILLE SERRE-CÂBLE DROITE	1
16	5015002	CORDON NEMA 5-15P, 120 V	1
	5017194	CORDON NEMA 6-15P, 208-240 V	1
	5013670	CORDON CEE 7/7, 230 V	1
	5014997	CORDON BS 1363, 230 V	1
	5016998	CORDON CH2-16P, 230 V	1
	5020353	CORDON AS/NZS 3112, 230 V	1

Les références des pièces et les plans sont sujets à modification sans préavis.



AVERTISSEMENT



Pour écarter les dangers de blessure grave, de mort ou de dégâts matériels, **toujours** débrancher l'appareil de la source de courant avant toute opération de nettoyage ou d'entretien.



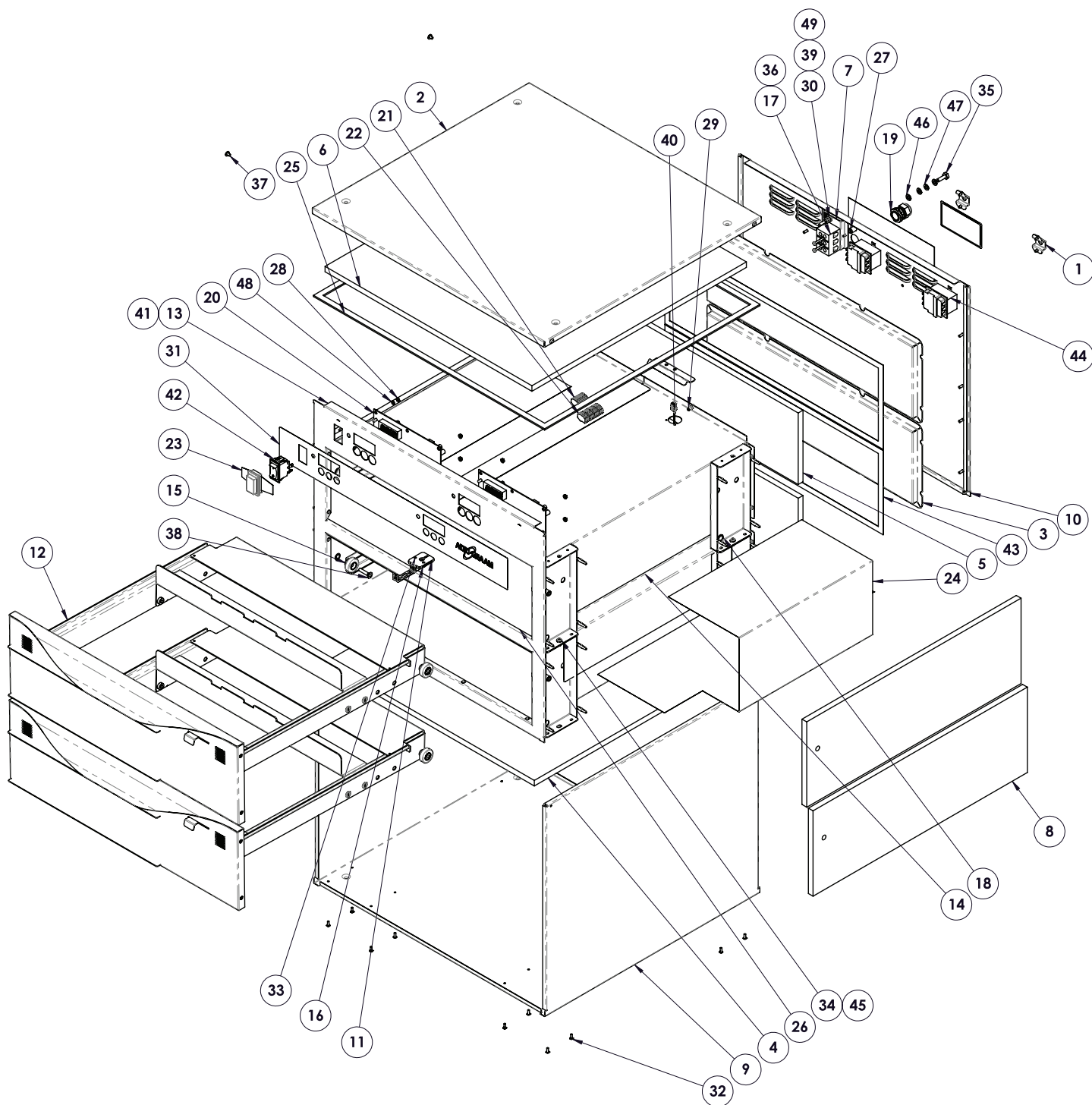
DANGER



Pour écarter les dangers de blessure grave, de mort ou de dégâts matériels, **toujours** consigner ou identifier le tableau électrique jusqu'à la fin des travaux d'entretien.

RÉPARATION

500-2DI - Extérieur



Les références des pièces et les plans sont sujets à modification sans préavis.

RÉPARATION

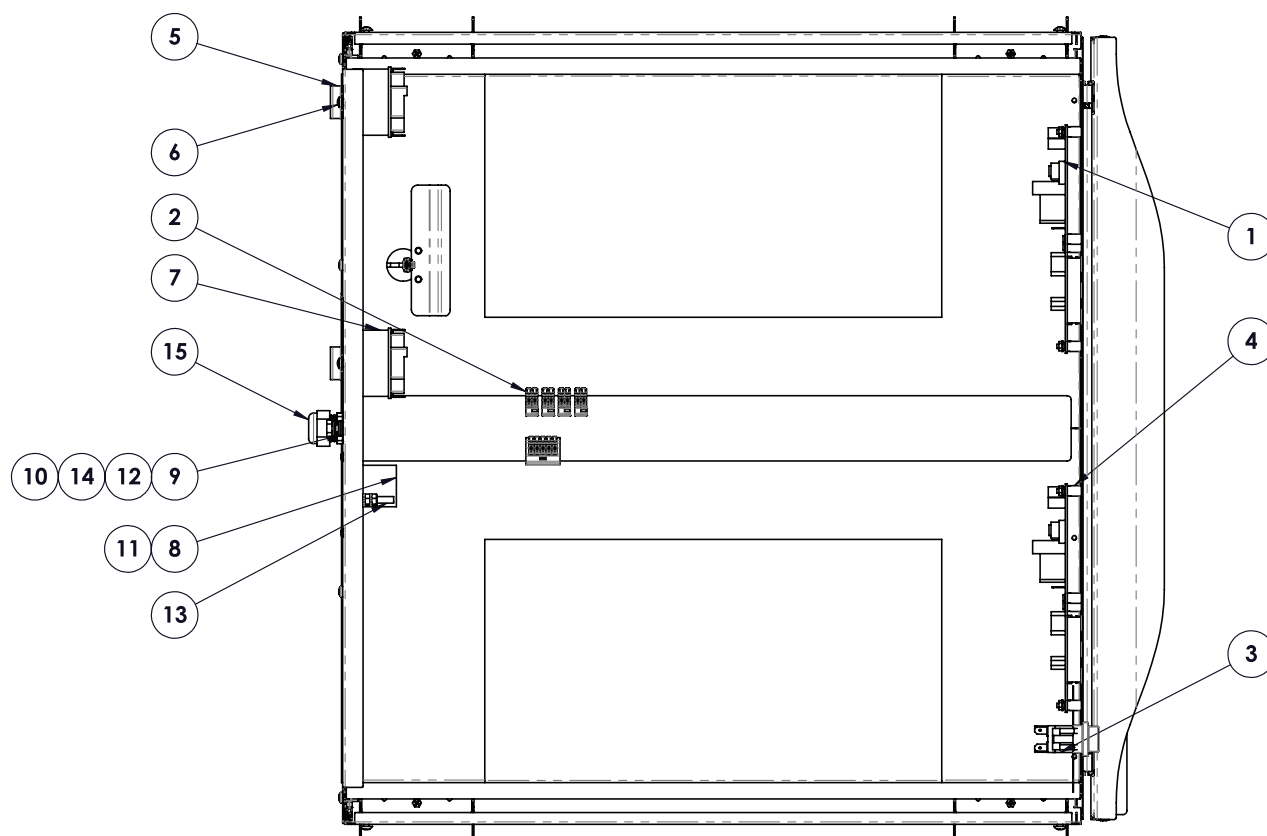
500-2DI - Nomenclature des pièces extérieures

Rep.	Réf.	Description	Qté
1	1003936	CAPOT DE SECTIONNEUR DE SÉCURITÉ	2
2	1012473	CAPOT SUPÉRIEUR	1
3	1012667	PANNEAU ARRIÈRE INTÉRIEUR	2
4	1017521	ISOLANT INFÉRIEUR	1
5	1017529	ISOLANT ARRIÈRE	2
6	1022418	ISOLANT SUPÉRIEUR	1
7	1025247	SUPPORT D'ÉCARTEMENT DE BORNIER	1
8	1025252	ISOLANT LATÉR., 197 mm x 571 mm	4
9	1026119	ENVELOPPE EXTÉRIEURE	1
10	1026121	GARNITURE ARRIÈRE	1
11	1493	PROTÈGE-SONDE	2
12	5014559	CADRE DE TIROIR À ÉVENT	2
13	5025390	CADRE DE GARNITURE AVANT	1
14	5025401	GAINE MÉCANOSOUDEE	2
15	BG-24890	ROULEMENT À ROULEAUX	4
16	BK-29605	BORNIER DE SONDE, COMMANDE ÉLEC.	2
17	BK-3019	BORNIER	1
18	BU-3006	DOUILLE, TROU DE 1/2 po	1
19	BU-3964	DOUILLE SERRE-CÂBLE DROITE	1
20	CC-34970	COMMANDE	2
21	CR-34646	CONNECTEUR 5 CONDUCTEURS	1
22	CR-34967	CONNECTEUR, 2 CONDUCTEURS	4
23	CV-38297	CAPOT DE COMMUTATEUR	1
24	EL-29875	ÉLÉMENT CHAUFFANT PLAT, 320 W	4
25	GS-23622	JOINT, AVEC ADHÉSIF 0,125 x 0,375 [pieds lin.]	1
26	IN-2381	ISOLANT, ÉPAISSEUR 38 mm, 572 mm x 551 mm	1
27	NU-22770	ÉCROU, INSERT FILETÉ, M6	1
28	NU-2361	ÉCROU HEX 6-32, INOX	8
29	NU-26866	ÉCROU, INSERT HEX M4	20
30	NU-36234	ÉCROU, M5, KEPS	3
31	PE-39429	FAÇADE DE COMMANDE	1
32	RI-38125	RIVET ÉTANCHE, 0,125 po	42
33	SC-22271	VIS, M4-0,7 x 6 mm PHIL	8
34	SC-22273	VIS, M4 x 0,7 x 10 mm TÊTE CYL	20
35	SC-22924	VIS, HHCS, M6 x 20	1
36	SC-2365	VIS 6-32 x 1-1/4 po, NC PHILLIPS	2
37	SC-2459	VIS 8-32 x 1/4 po PHIL	4
38	SC-25018	VIS 1/4-20 x 1-1/8 po TÊTE PLATE	4
39	SC-38128	VIS TÊTE CYL PH, MÉTRIQUE, M5	1
40	SN-38111	CAPTEUR, 1000 OHM, CÂBLE 2,8 m	2
41	SP-29392	ENTRETOISE À ENCLIQUETER, 7/16 po	12
42	SW-34769	COMMUTATEUR À BASCULE, 125-277 V, 20 A	1
43	TA-24637	RUBAN ADHÉSIF DOUBLE FACE, 1,55 m	2
44	TT-33476	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ, 149 °C	2
45	WS-22295	RONDELLE PLATE M5 INOX	4
46	WS-22297	RONDELLE PLATE	2
47	WS-22302	RONDELLE-FREIN FENDUE	2
48	WS-23148	RONDELLE PLATE 6-32, NYLON	8
49	WS-2467	RONDELLE-FREIN INT.	1

Les références des pièces et les plans sont sujets à modification sans préavis.

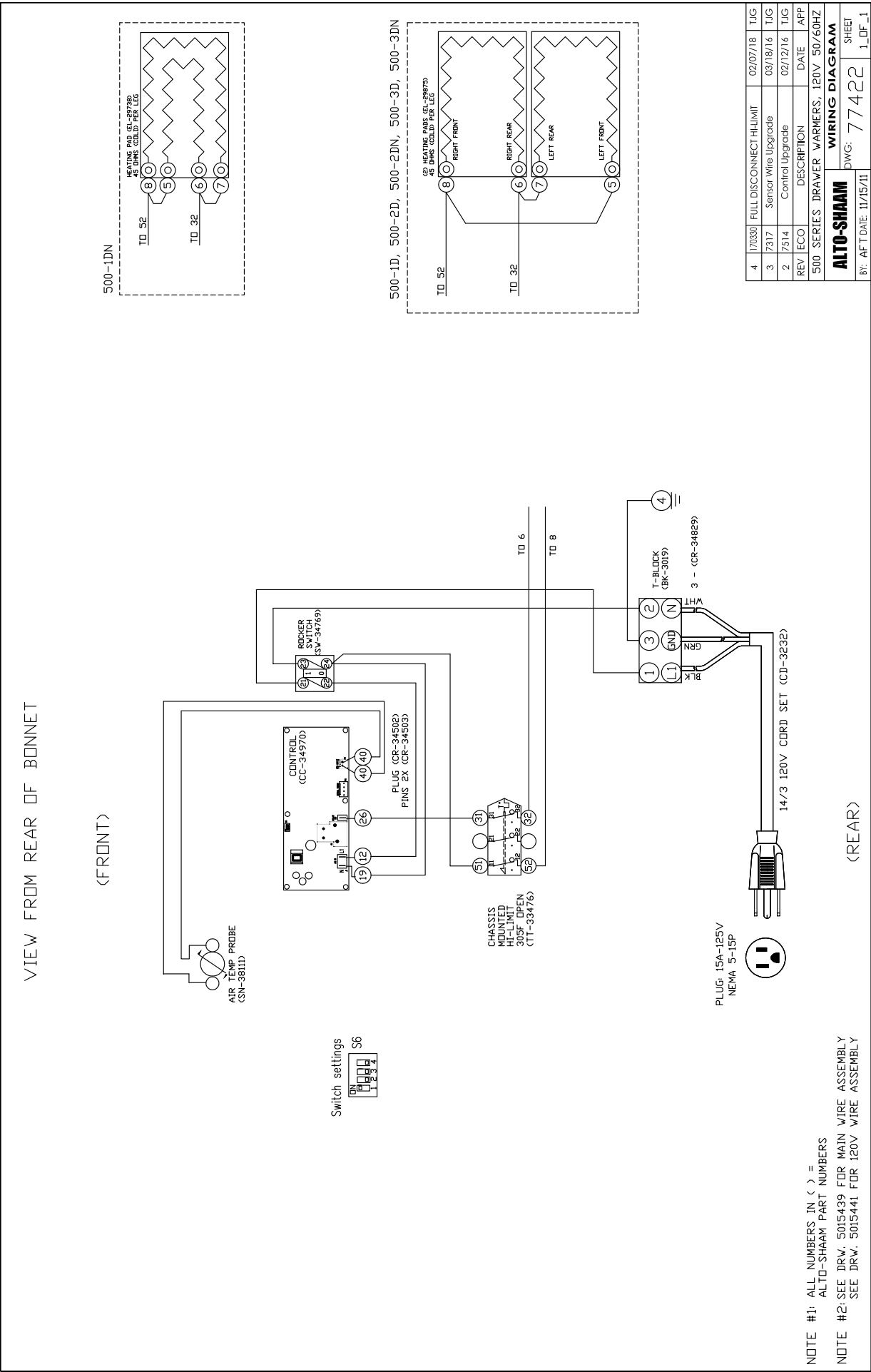
RÉPARATION

500-2DI COMPOSANTS ÉLECTRIQUES

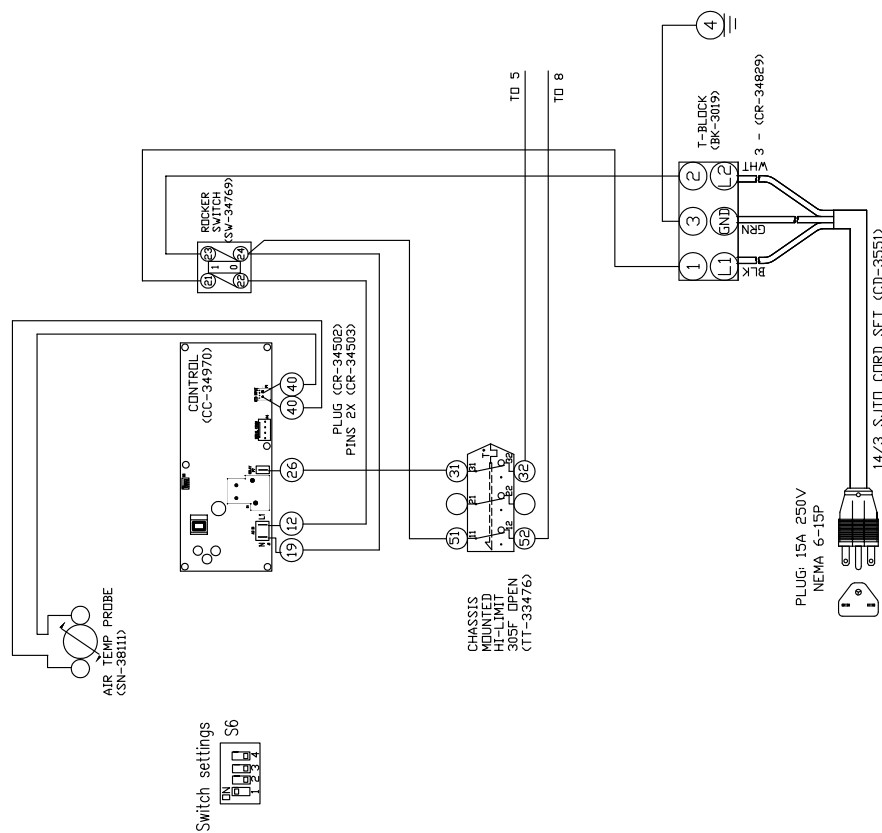


Item	Part No.	Description	Qty
1	CC-34970	COMMANDE DE CHAUFFAGE	2
2	CR-34967	CONNECTEUR, 2 CONDUCTEURS	4
3	SW-34769	COMMUTATEUR À BASCULE, 125-277 V, 20 A	1
4	SP-29392	ENTRETOISE À ENCLIQUETER, 7/16	12
5	1003936	CAPOT DE SECTIONNEUR DE SÉCURITÉ	2
6	SC-22271	VIS, M4-0,7 x 6 mm PHIL	8
7	TT-33476	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ, 300 °F	2
8	BK-3019	BORNIER	1
9	NU-22770	ÉCROU, INSERT FILETÉ, M6	1
10	SC-22924	VIS, HHCS, M6 x 20, SANS MARQUAGE	1
11	SC-2365	VIS 6-32 x 1-1/4 PO TÊTE RONDE	2
12	WS-22297	RONDELLE PLATE	2
13	SC-38128	VIS TÊTE CYL PH, MÉTRIQUE, M5	1
14	WS-22302	RONDELLE-FREIN FENDUE	2
15	BU-3964	DOUILLE SERRE-CÂBLE DROITE	1

Les références des pièces et les plans sont sujets à modification sans préavis.



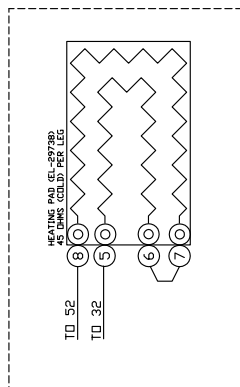
(FRONT)



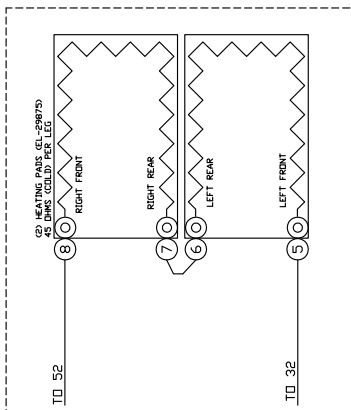
NOTE #1: ALL NUMBERS IN () =
ALTO-SHAAM PART NUMBERS

NOTE #2: SEE DRW. 5015439 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY
SEE DRW. 5015442 FOR 208-240V WIRE ASSEMBLY

(REAR)



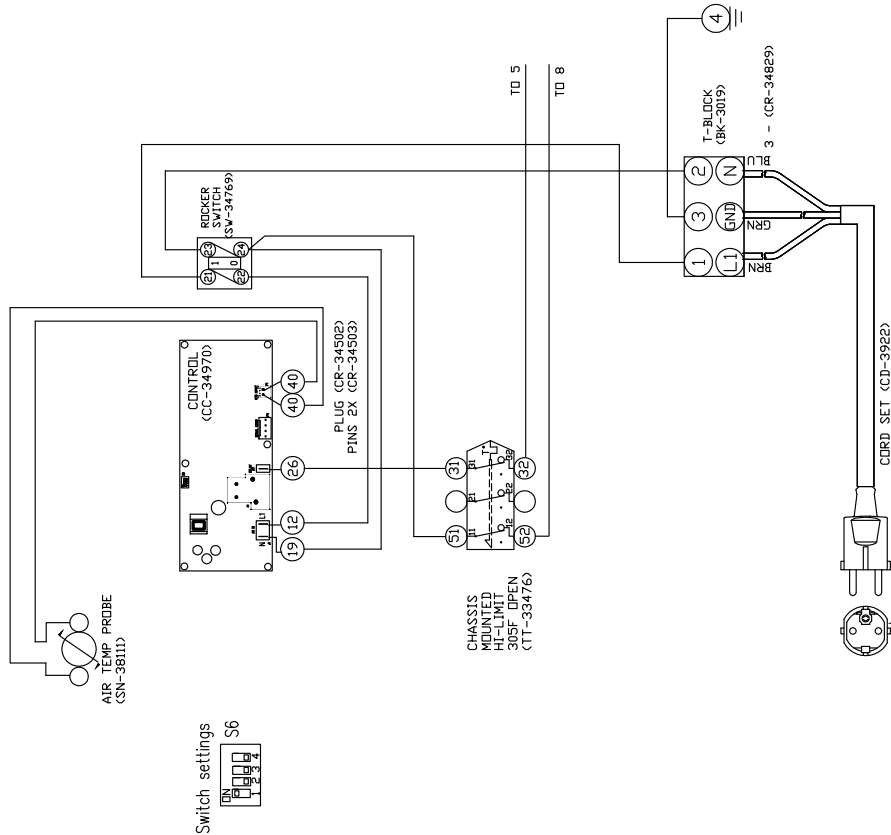
500-1D, 500-2D, 500-2DN, 500-3D, 500-3DN



4	170330	FULL DISCONNECT HI-LIMIT	02/07/18	T/J
3	7317	Sensor Wire Upgrade	03/18/16	T/J
2	7514	Control Upgrade	02/03/16	T/J
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
5500 SER. DRAWER WARNERS, 208-240V 50/60HZ				
ALTO-SHAAM			WIRING DIAGRAM	
			DWG: 77423	SHEET 1 OF 1
BY: AFT DATE: 11/16/11				

VIEW FROM REAR OF BONNET

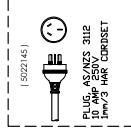
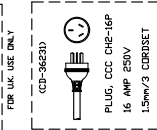
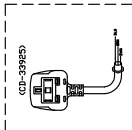
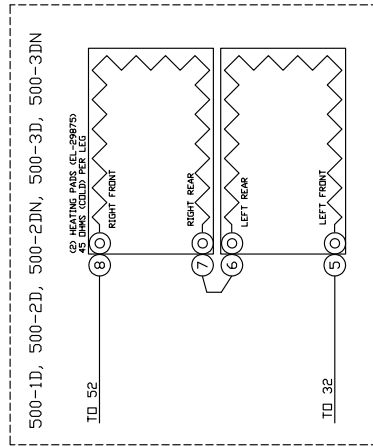
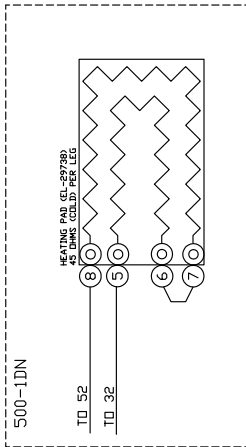
<FRONT>



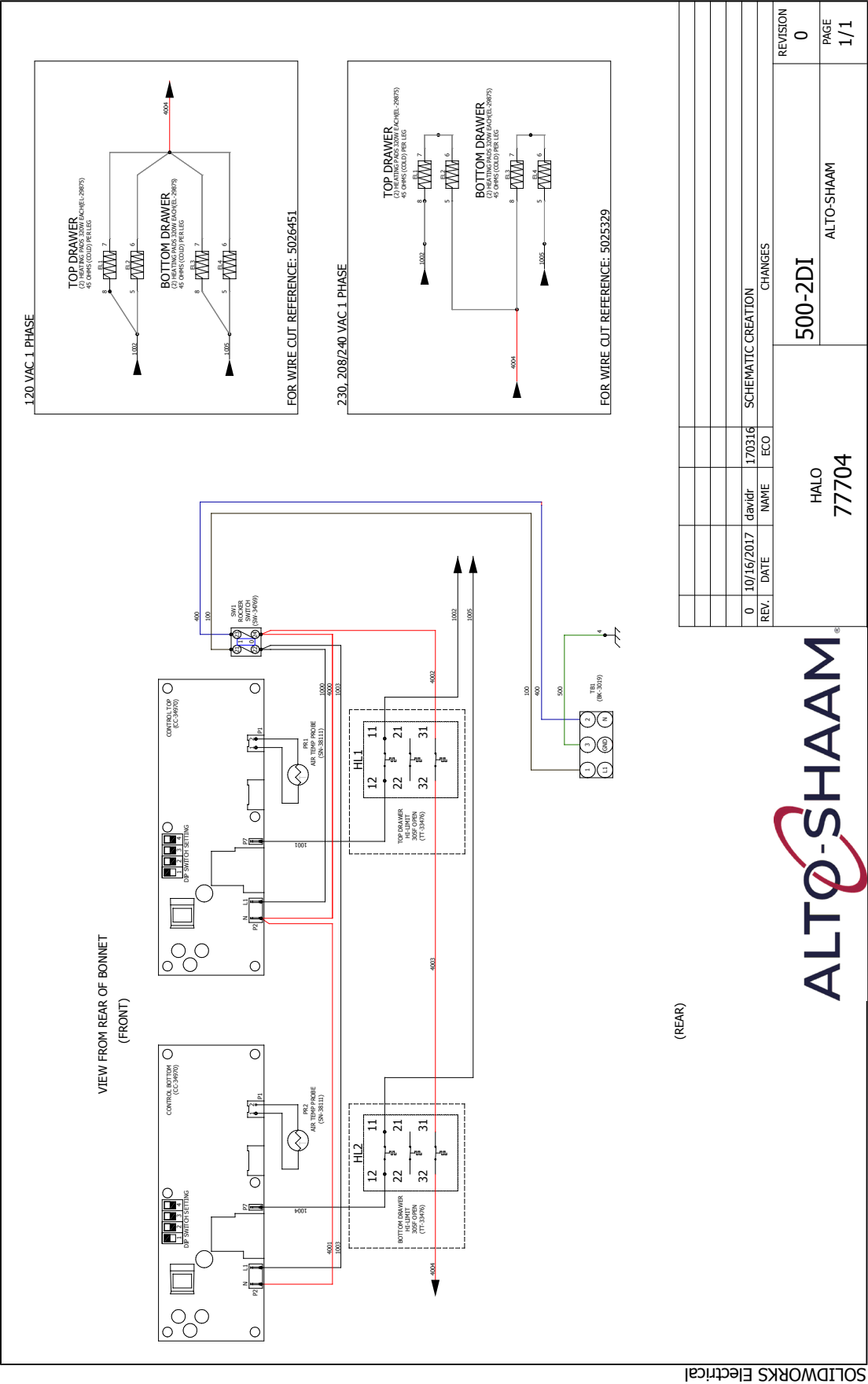
NOTE #1: ALL NUMBERS IN () = ALTO-SHAAM PART NUMBERS

NOTE #2: SEE DRW. 5015439 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY
SEE DRW. 5015443 FOR 230V WIRE ASSEMBLY

<REAR>



8	170330	FULL DISCONNECT H-LIMIT	2/07/18	T/JG
7	7725	LINE CORD UPGRADE	5/28/16	T/JG
6	7317	Sensor Wire Upgrade	03/18/16	T/JG
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
500 SERIES DRAWER WARMERS, 230V 50/60 HZ				
ALTO-SHAAM				
BY: AFT DATE: 11/16/11			DWG: 77424	
			SHEET	
			1_OF_1	



GARANTIE LIMITÉE

Introduction

Alto-Shaam, Inc. garantit à l'acheteur initial uniquement que toute pièce d'origine qui présente un défaut de main-d'œuvre sera remplacée par une pièce neuve ou remise à neuf, au choix d'Alto-Shaam, sous réserve des dispositions ci-après.

Période de garantie

La période de garantie sur les pièces d'origine est la suivante :

- Pour toutes les autres pièces d'origine, un (1) an à compter de la date d'installation de l'appareil ou quinze (15) mois à compter de la date d'expédition, à la première de ces échéances.
- La période de garantie sur la main-d'œuvre est d'un (1) an à compter de la date d'installation ou de quinze (15) mois à compter de la date d'expédition, à la première de ces échéances.
- Alto-Shaam prendra à sa charge les frais de main-d'œuvre normaux engagés durant les heures ouvrables normales, à l'exclusion des heures supplémentaires, des tarifs de jours fériés ou autres frais supplémentaires.
- Pour le compresseur de réfrigération, s'il est installé, la période de garantie est de cinq (5) ans à compter de la date d'installation initiale de l'appareil.
- Pour les éléments chauffants sur les fours de cuisson et maintien Halo Heat®, la garantie est valable aussi longtemps que le propriétaire initial possède le four. La période de garantie s'applique aux appareils vendus après le 01/02/2009 et exclut les fours de maintien seul.
- Pour être valable, un recours à la garantie doit être engagé durant la période de garantie. Cette garantie n'est pas cessible.

Exclusions

Cette garantie ne couvre pas :

- L'étalonnage.
- Le remplacement des ampoules, joints en caoutchouc, filtres à graisse, grilles, plaques perforées ou le remplacement de vitrage suite à tous types de dommages.
- Les dommages matériels liés à un accident, l'expédition, une mauvaise installation ou une modification.
- Le matériel utilisé dans des conditions d'emploi abusif ou détourné, négligence ou conditions anormales, notamment, mais sans s'y limiter, le matériel soumis à des substances chimiques corrosives ou inadaptées, notamment des composés contenant du chlore ou des sels quaternaires, mauvaise qualité de l'eau ou le matériel à numéro de série manquant ou altéré.
- Les dommages matériels liés à l'emploi de tout produit nettoyant autre que ceux recommandés par Alto-Shaam, notamment les dommages dus au chlore et autres substances chimiques dommageables.
- Toutes les pertes et dommages résultant d'un mauvais fonctionnement, notamment pertes de produits alimentaires ou de revenu ou dommages consécutifs ou indirects de quelque nature que ce soit.
- Le matériel ayant subi une quelconque modification par rapport au modèle d'origine, l'utilisation de pièces de rechange autres que des pièces homologuées par le fabricant, la dépose non autorisée de toutes pièces, y compris les pieds, ou l'ajout non autorisé de toutes pièces.
- Les dommages matériels résultant directement d'une mauvaise qualité de l'eau*, d'un entretien inadéquat des générateurs de vapeur ou des surfaces affectées par l'eau. La qualité de l'eau et l'entretien du matériel générateur de vapeur relèvent de la responsabilité du propriétaire ou exploitant.
- Les dommages matériels résultant d'un manquement à respecter le calendrier d'entretien requis figurant dans les manuels du matériel.

Conclusion

Cette garantie est exclusive et remplace toute autre garantie, explicite ou implicite, notamment toute garantie implicite de qualité marchande et d'adaptation à un emploi particulier. Personne, à l'exception d'un responsable d'Alto-Shaam, Inc., n'est autorisé à modifier cette garantie ni assumer au nom d'Alto-Shaam une quelconque obligation ou responsabilité en rapport avec le matériel Alto-Shaam.

**Voir les normes de qualité de l'eau dans la fiche technique du produit.*