

# ALTO-SHAAM®

## Tiroirs chauffants Électriques



500-1D



500-1DN



500-2D



500-2DN



500-3D



500-3DN

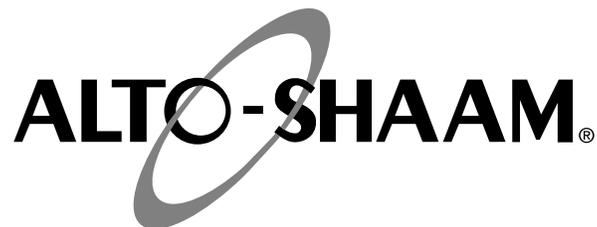
**Modèles :**  
**500-1D, 1DN**  
**500-2D, 2DN**  
**500-3D, 3DN**

- **INSTALLATION**
- **FONCTIONNEMENT**
- **ENTRETIEN**

**HALO**  
**HEAT®**

**24•7**  
Your Service Hotline  
1-800-558-8744

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](http://www.alto-shaam.com)



Livraison.....	1
Déballage .....	1
Précautions et procédures de sécurité.....	2

### Installation

Exigences d'installation .....	3
Dégagements .....	3
Poids.....	3
Capacité produits .....	3
500-1D, 2D, 3D	
Dimensions de découpe .....	4
Plan coté.....	4
Options et accessoires .....	4
500-1DN, 2DN, 3DN	
Dimensions de découpe .....	5
Plan coté.....	5
Options et accessoires .....	5
Caractéristiques électriques .....	6

### Instructions d'utilisation

Sécurité des utilisateurs .....	7
Avant la première utilisation .....	7
Caractéristiques de chauffage.....	7
Conseils pratiques d'utilisation .....	7
Fonctionnement .....	8
Guide général de maintien en température .....	9

### Entretien et nettoyage

Nettoyage et entretien préventif .....	10
Protection des surfaces inox .....	10
Produits de nettoyants .....	10
Accessoires nettoyage .....	10
Entretien et nettoyage.....	11

### Hygiène

Hygiène/sécurité des aliments.....	12
Températures internes de denrées alimentaires.....	12

### Réparation

Précision du thermostat.....	13
Dépannage .....	13
Dépannage - Codes d'erreur .....	14
500-1D, 2D, 3D	
Nomenclature des pièces extérieures.....	15-16
Vue éclatée - Tiroir .....	17
500-1DN, 2DN, 3DN	
Nomenclature des pièces extérieures.....	18-19
Vue éclatée - Tiroir 500-DN.....	20
Pièces du circuit électrique .....	21

### Schémas de câblage

Toujours consulter les schémas de câblage inclus avec l'appareil pour avoir la version la plus récente.

### Garantie

Dommages et réclamations concernant le transport.....	Couverture arrière
Garantie limité.....	Couverture arrière

# ALTO-SHAAM®

## LIVRAISON

Cet appareil Alto-Shaam a été testé et inspecté minutieusement afin de garantir un produit de la plus haute qualité. Lors de sa réception, veuillez vérifier si d'éventuels dommages ont été causés durant le transport et, le cas échéant, informez-en immédiatement la personne responsable de la livraison. *Veuillez vous reporter à la section « Dommages et Réclamations liés au transport » de ce manuel.*

Cet appareil est fourni avec des éléments et accessoires séparés et peut avoir été livré en plusieurs colis. Vérifiez que tous les éléments et les accessoires standard ont été livrés avec chaque modèle conformément à votre commande.

Conservez toutes les informations et les instructions qui accompagnent l'appareil. Complétez et renvoyez la carte de garantie à l'usine dès que possible afin de bénéficier d'un service immédiat en cas de demande de réparation ou de pièces de rechange sous le couvert de la garantie.

Toutes les personnes impliquées dans l'utilisation ou l'installation de cet équipement doivent lire et assimiler les instructions du manuel. Si vous avez des questions relatives à l'installation, à l'utilisation ou à l'entretien de cet appareil, veuillez contacter le service après-vente de Alto-Shaam.

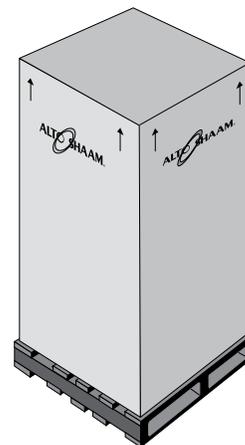
**REMARQUE :** Toutes les demandes de bénéfice de la garantie doivent être accompagnées du numéro de modèle complet et du numéro de série de l'appareil.

## DÉBALLAGE

1. Retirez avec précaution l'appareil du carton ou de la caisse en bois.

### REMARQUE :

Ne jetez pas le carton ou autre emballage avant d'avoir vérifié si l'appareil comporte des vices cachés et d'avoir vérifié qu'il fonctionne correctement.



2. Lisez bien toutes les instructions contenues dans ce manuel avant de procéder à l'installation de cet appareil.

### NE JETEZ PAS CE MANUEL.

Ce manuel fait partie intégrante de l'appareil et il doit être remis au propriétaire ou gérant de l'entreprise ou bien à la personne responsable de la formation des opérateurs. *Des manuels supplémentaires sont disponibles auprès du service après-vente de Alto-Shaam.*

3. Enlevez le film plastique de protection, les emballages et les accessoires de l'appareil avant de brancher l'alimentation électrique. Rangez les éventuels accessoires dans un endroit facile d'accès pour leur utilisation ultérieure.

# PRÉCAUTIONS ET PROCÉDURES DE SÉCURITÉ

Il est essentiel de connaître les procédures adéquates garantissant un fonctionnement sûr de l'équipement alimenté par électricité et / ou gaz. Conformément aux règles générales de signalisation des dangers potentiels en matière de sécurité des produits, vous pourrez retrouver les mots et les symboles de signalisation suivants dans ce manuel.

## DANGER



Sert à indiquer la présence d'un danger qui causera des blessures graves, la mort ou des dégâts matériels importants si l'avertissement qui accompagne ce symbole n'est pas respecté.

## AVERTISSEMENT



Sert à indiquer la présence d'un danger susceptible de causer des blessures graves, la mort ou des dégâts matériels importants si l'avertissement qui accompagne ce symbole n'est pas respecté.

## ATTENTION



Sert à indiquer la présence d'un danger susceptible de causer des blessures ou des dégâts matériels de faible ou moyenne gravité si l'avertissement qui accompagne ce symbole n'est pas respecté.

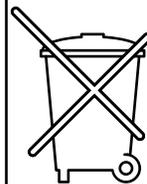
## ATTENTION

Sert à indiquer la présence d'un danger susceptible de causer des blessures ou des dégâts matériels de faible ou moyenne gravité ou une utilisation potentiellement risquée si l'avertissement qui accompagne ce symbole n'est pas respecté.

**REMARQUE :** Sert à fournir au personnel des informations relatives à l'installation, au fonctionnement ou à l'entretien qui sont importantes, mais qui ne concernent pas des dangers potentiels.

1. Cet appareil est conçu pour la cuisson, le maintien en température ou la préparation de denrées destinées à l'alimentation humaine. Aucune autre utilisation de cet appareil n'est autorisée ni conseillée.
2. Cet appareil est prévu pour une utilisation dans des établissements commerciaux où tous les opérateurs connaissent la fonction, les limites et les dangers inhérents à cet appareil. Tous les opérateurs et utilisateurs doivent lire et comprendre le mode d'emploi et les avertissements.
3. Les éventuels guides de dépannage, croquis de composants et listes de pièces détachées compris dans ce manuel sont fournis à titre de référence et leur utilisation est réservée à un personnel technique qualifié.
4. Ce manuel fait partie intégrante de l'appareil, et ce, de manière permanente. Ce manuel, ainsi que les instructions, les diagrammes, les schémas, les listes de pièces détachées, les notices et les étiquettes doivent accompagner l'appareil si celui-ci est vendu ou déplacé dans un autre endroit.

## REMARQUE



Pour les équipements vendus sur des territoires où cette restriction s'applique :  
**NE PAS JETER LES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES OU ÉLECTRONIQUES AVEC LES ORDURES MÉNAGÈRES.**

# INSTALLATION

## DANGER



**AVERTISSEMENT : UNE INSTALLATION, UN AJUSTEMENT, UNE ALTÉRATION, UN SERVICE OU UN ENTRETIEN NON CONFORME AUX NORMES PEUT CAUSER DES DOMMAGES À LA PROPRIÉTÉ, DES BLESSURES OU LA MORT.**

**LIRE ATTENTIVEMENT LES DIRECTIVES D'OPÉRATION ET D'ENTRETIEN AVANT DE FAIRE L'INSTALLATION, OU L'ENTRETIEN DE CET ÉQUIPEMENT.**

## ATTENTION



**LORS DU FONCTIONNEMENT, LES PIÈCES MÉTALLIQUES DEVIENNENT TRÈS CHAUDES. TOUJOURS SE PROTÉGER LES MAINS LORS DE LA MANIPULATION AFIN D'ÉVITER LES BRÛLURES.**

## ATTENTION



**FAIRE PREUVE DE PRUDENCE LORS DE LA MANIPULATION OU DE LA MISE À NIVEAU DU FOUR AFIN D'ÉVITER LES BLESSURES.**



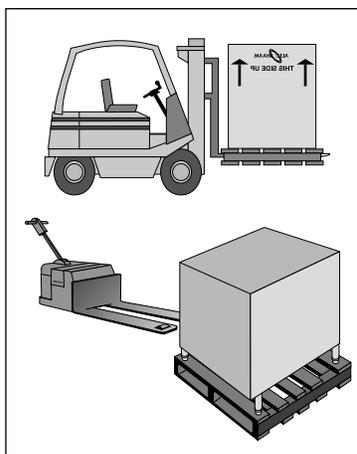
## DANGER



**NE PAS entreposer ni utiliser d'essence ou d'autres vapeurs 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	500-3D
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

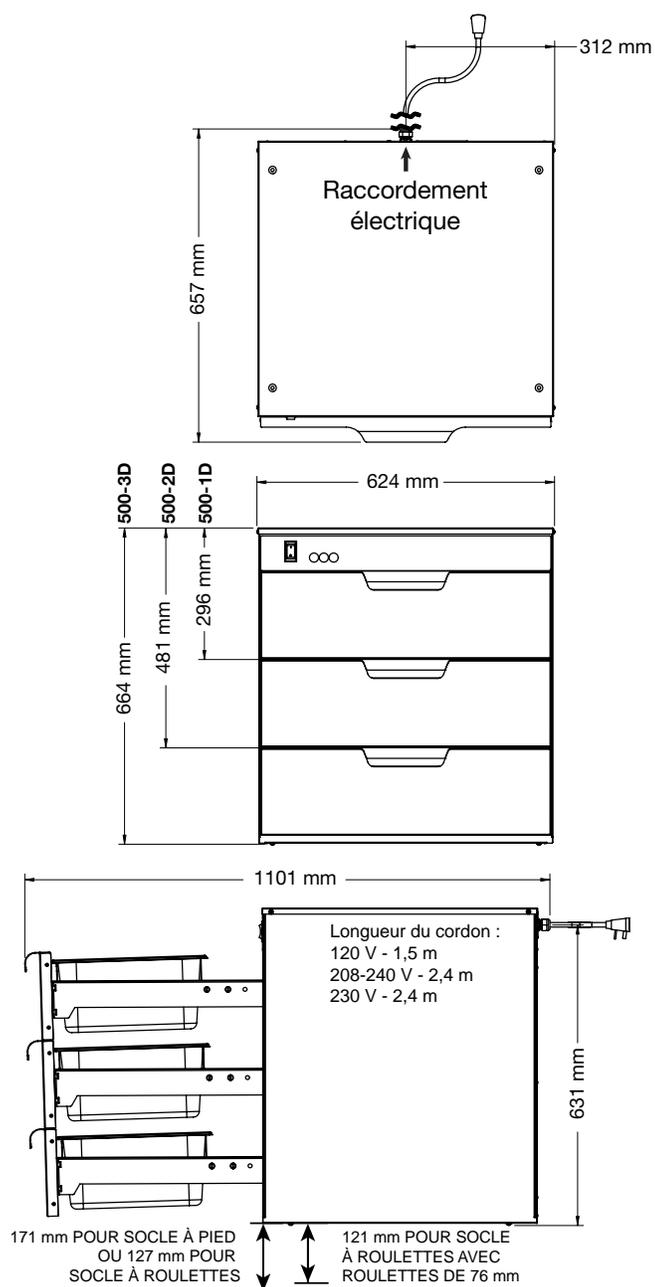
### CAPACITÉ PRODUITS

16 kg MAXIMUM • PAR TIROIR  
(34 POMMES DE TERRE AU FOUR, 50 PETITS PAINS)

# INSTALLATION

## MISE EN PLACE

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



### DIMENSIONS DE DÉCOUPE (MODÈLES À GARNITURE INTÉGRÉE)

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

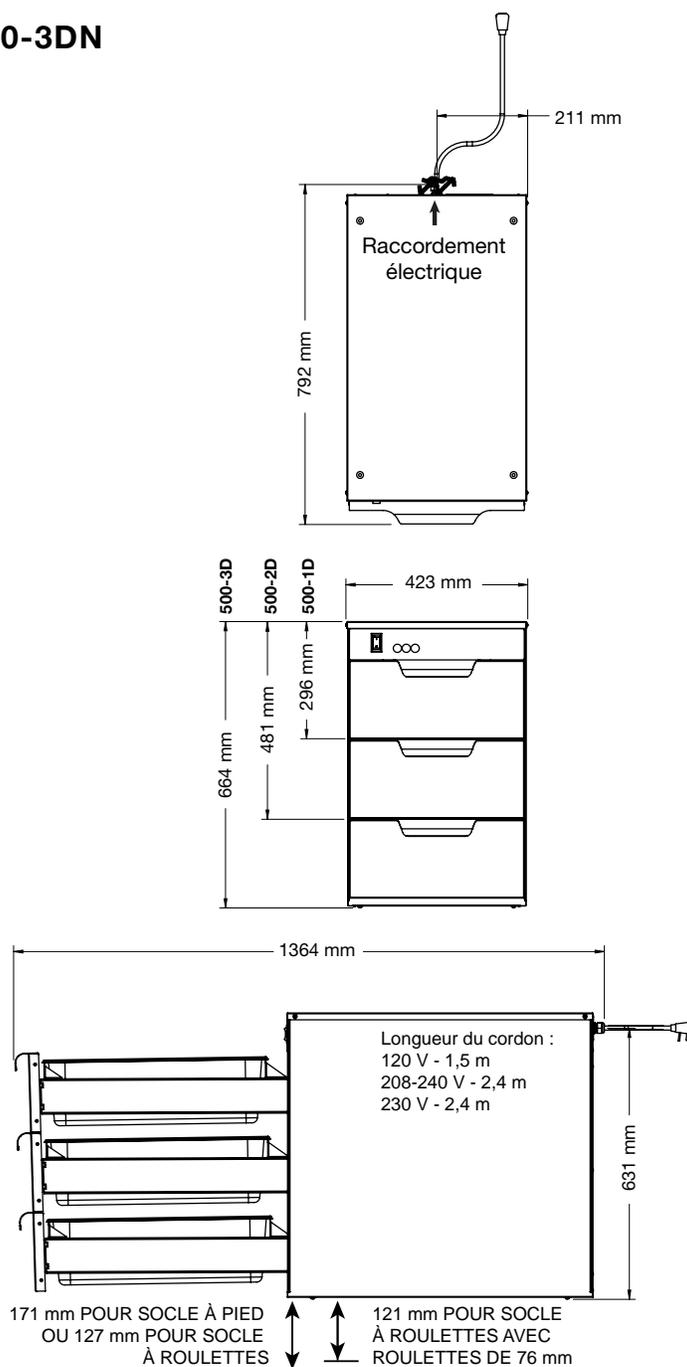
### OPTIONS ET ACCESSOIRES

Kit garniture intégrée		Socle à roulettes	
500-1D	5015147	- avec roulettes de 127 mm	CONTACTER L'USINE
500-2D	5015149	- avec roulettes de 76 mm	CONTACTER L'USINE
500-2D pour BU2-48, BU2-72	5015151	Socle à pieds	CONTACTER L'USINE
500-2D pour BU2-96	5015152	Plat très grand format, 381 mm x 508 mm x 127 mm	PN-2123
500-3D	5005153	Grille à plat perforée	
		381 mm x 508 mm	1231
		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

### OPTIONS ET ACCESSOIRES

Kit garniture intégrée		Soacle à roulettes	
500-1DN	5015148	- avec roulettes de 127 mm	CONTACTER L'USINE
500-2DN	5015150	- avec roulettes de 76 mm	CONTACTER L'USINE
500-3DN	5015154	Soacle à pieds	CONTACTER L'USINE
		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.

**Appareil homologués CE :** Pour écarter les risques de décharge électrique entre cet appareil et d'autres appareils ou pièces métalliques proches, l'appareil comporte un plot d'égalisation de potentiel.

Raccorder une tresse de métallisation entre ce plot et les autres appareils ou pièces métalliques pour assurer une protection satisfaisante contre les différences de potentiel. Cette borne est identifiée par le symbole suivant.



**REMARQUE :** Les appareils homologués CE doivent être branchés sur un circuit électrique protégé par une prise à disjoncteur différentiel (GFCI) externe.

## ATTENTION

**CE CHAPITRE EST DESTINÉ À AIDER LES TECHNICIENS QUALIFIÉS UNIQUEMENT ET NE CONCERNE PAS LE PERSONNEL DE MAINTENANCE NON FORMÉ OU NON AGRÉÉ.**



## DANGER



**DÉBRANCHER L'ÉQUIPEMENT DU SECTEUR AVANT TOUTE MAINTENANCE.**

## DANGER



**Pour éviter toute décharge électrique, cet appareil DOIT être correctement mis à la masse, conformément aux codes électriques locaux ou, à défaut, à la dernière édition du National Electric Code (code électrique national) ANSI/NFPA N° 70. Au Canada, tous les raccordements électriques doivent être effectués conformément à la première partie du Canadian Electric Code (code électrique canadien) CSA C22.1 ou aux codes locaux.**

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE						
TENSION (V)	PHASES	FRÉQ. (Hz)	A	kW		
120	1	60	5,3	0,64		FICHE NEMA 5-15P 15 A, 125 V
208-240	1	60	2,7	0,64		FICHE NEMA 6-15P 15 A, 250 V
230	1	50	2,6	0,59		FICHE CEE 7/7 220-230 V

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 maintenus 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.

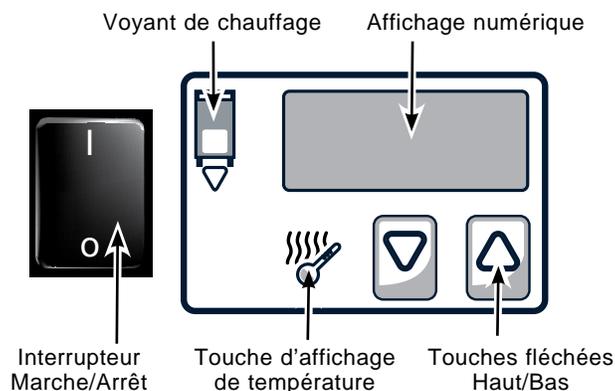
### POUR ALTERNER ENTRE FAHRENHEIT ET CELSIUS

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
<b>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.</b>	

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN PRÉVENTIF

### PROTECTION DES SURFACES INOX



Il est important de prévenir toute surface inox de quelque corrosion. Les produits chimiques et corrosifs peuvent entièrement détruire la surface de l'inox. Les éponges grattantes ou autres abrasifs endommagent la surface de protection de l'inox et peuvent résulter à la corrosion de ce dernier. Même l'eau, avec un PH trop élevé peut endommager et causer de l'oxydation puis de la corrosion avec le temps. Pour finir, des produits très acides et corrosifs posés sur ces surfaces peuvent les endommager avec le temps.

Des produits de nettoyage tout comme les matériaux et méthodes employés doivent être appropriés pour préserver la vie de votre équipement. Les résidus de produits doivent être nettoyés aussi rapidement que possible et au minimum une fois par jour. Un rinçage minutieux est impératif après toute utilisation de produit nettoyant. Essuyer l'équipement après son rinçage.

### PRODUITS DE NETTOYAGE

Utiliser des produits non-abrasifs, spécifiques pour l'entretien des surfaces inox. Les produits de nettoyage doivent absolument ne contenir aucun chlore ni sels quaternaires. Ne jamais utiliser d'acide hydrochloridrique sur les surfaces inox. Toujours utiliser le produit nettoyant préconisé par le fabricant. Contacter le fournisseur de produits de nettoyage local pour conseil en la matière.

### ACCESSOIRES NETTOYAGE

Le nettoyage doit être effectué avec un produit de nettoyage approprié et un tissu doux. Lorsque des méthodes plus agressives doivent être employées en raison de tâches difficiles à nettoyer, laisser agir le produit et utiliser une éponge non-abrasive. Éviter de rayer l'inox. Ne jamais utiliser de raclette, ni de brosse métallique ni d'éponge ou de paille de fer, pour retirer les résidus alimentaires.

 <b>ATTENTION</b>	
 PAS DE RACLETE	<b>POUR PROTÉGER ET PRÉSERVER LES SURFACES INOX, BANNIR TOTALEMENT L'UTILISATION D'AGENTS NETTOYANTS ABRASIFS, DE NETTOYANT CHLORIDRIQUE, OU DE NETTOYANT CONTENANT DES SELS. NE JAMAIS UTILISER D'ACIDE HYDROCHLORIDRIQUE SUR L'INOX.</b>
 PAS D'ÉPONGE OU PAILLE DE FER	
 PAS DE BROsse MÉTALLIQUE	

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE



La propreté et l'apparence de ce matériel contribueront grandement à un fonctionnement efficace et à la préparation de plats savoureux et appétissants. Un bon matériel maintenu propre fonctionne mieux et plus longtemps.

## BIEN NETTOYER CHAQUE JOUR :

1. Débrancher l'appareil de sa source de courant et 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 de l'appareil avec un chiffon propre et humide et tout bon détergent commercial ou solvant dégraissant à la concentration préconisée. Utiliser un tampon à récurer en plastique ou un nettoyeur pour four sur les salissures difficiles. Rincer avec soin pour éliminer tous les résidus puis essuyer.
5. Essuyer le tableau de commande, les événements, les poignées et les joints avec soin car ces surfaces recueillent généralement des débris alimentaires.
6. 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.
7. Pour préserver la pellicule protectrice sur l'acier inoxydable poli, nettoyer l'extérieur de l'appareil 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 de restauration.

**REMARQUE :** Éviter l'emploi 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.



# HYGIÈNE

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. Un bon matériel maintenu propre fonctionne mieux et plus longtemps.

La majorité des plats émettent un arôme qui leur est propre et de nombreux aliments absorbent en outre les odeurs existantes. Malheureusement, lors de cette absorption, il n'y a aucune distinction entre les BONNES et les MAUVAISES odeurs. La plupart des saveurs et odeurs désagréables perturbant les activités de restauration sont causées par des bactéries. L'aigreur, la rancidité, 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. Ceci 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. Ceci 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.

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.

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.

La majorité des intoxications alimentaires peut être évitée par une maîtrise correcte de la température et un programme d'hygiène complet. Ces deux facteurs constituent un socle solide sur lequel bâtir un service de qualité pour la plus grande satisfaction de la clientèle. L'adoption de pratiques hygiéniques de manipulation des aliments est d'une importance essentielle pour la santé et la sécurité de vos clients.

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. Les directives HACCP dépassant largement le cadre de ce manuel, des renseignements supplémentaires peuvent être obtenus en contactant :

**CENTER FOR FOOD SAFETY AND APPLIED  
NUTRITION FOOD AND DRUG ADMINISTRATION  
1-888-SAFEFOOD**

<b>TEMPÉRATURES INTERNES DE DENRÉES ALIMENTAIRES</b>	
<b>AUM ENTS CHAUDS</b>	
<b>ZONE DE DANGER</b>	<b>4 à 60 °C</b>
<b>ZONE CRITIQUE</b>	<b>21 à 49 °C</b>
<b>ZONE SÛRE</b>	<b>60 à 74 °C</b>
<b>AUM ENTS FROIDS</b>	
<b>ZONE DE DANGER</b>	<b>AU-DESSUS DE 4 °C</b>
<b>ZONE SÛRE</b>	<b>2 à 4 °C</b>
<b>AUM ENTS SURGELÉS</b>	
<b>ZONE DE DANGER</b>	<b>AU-DESSUS DE 0 °C</b>
<b>ZONE CRITIQUE</b>	<b>-18 à 0 °C</b>
<b>ZONE SÛRE</b>	<b>-18 °C OU MOINS</b>

# 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.

 **DANGER**



**DÉBRANCHER  
L'ÉQUIPEMENT DU  
SECTEUR AVANT TOUTE  
MAINTENANCE.**

**ATTENTION**

**CE CHAPITRE EST DESTINÉ À AIDER LES  
TECHNICIENS QUALIFIÉS UNIQUEMENT  
ET NE CONCERNE PAS LE PERSONNEL DE  
MAINTENANCE NON FORMÉ OU NON AGRÉÉ.**



## 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.*

 **DANGER**



**DÉBRANCHER  
L'ÉQUIPEMENT DU  
SECTEUR AVANT TOUTE  
MAINTENANCE.**

**ATTENTION**

**CE CHAPITRE EST DESTINÉ À AIDER LES  
TECHNICIENS QUALIFIÉS UNIQUEMENT  
ET NE CONCERNE PAS LE PERSONNEL DE  
MAINTENANCE NON FORMÉ OU NON AGRÉÉ.**

# RÉPARATION

## DÉPANNAGE - COMMANDE ÉLECTRONIQUE

Code	Description	Cause possible
E-10	<b>Court-circuit de la sonde d'air d'enceinte</b>	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	<b>Sonde d'air d'enceinte ouverte</b>	Mesure de la sonde d'air d'enceinte > 270 °C. Vérifier l'état de la sonde. Voir les instructions de contrôle de la sonde ci-dessous.
E-20	<b>Court-circuit de la sonde de produit</b> <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	<b>Sonde de produit ouverte</b> <i>Le four fonctionne à la durée uniquement</i>	Mesure de la sonde de produit > 270 °C. Vérifier l'état de la sonde. Voir les instructions de contrôle de la sonde ci-dessous.
E-30	<b>Température trop basse</b>	L'appareil n'a pas atteint (la valeur de consigne - 25 °F / 14 °C) pendant plus de 90 minutes.
E-31	<b>Température trop élevée</b>	L'appareil a dépassé la valeur de consigne maximale de l'enceinte de plus de 14 °C pendant plus de 2 minutes. <b>Remarque :</b> Pour les armoires de maintien en température, ce code d'erreur indique un dépassement du maximum de plus de 80 °C.
E-50	<b>Erreur de mesure de temp.</b>	Contactez l'usine.
E-51	<b>Erreur de mesure de temp.</b>	Contactez l'usine.
E-60	<b>Erreur d'horloge temps réel</b>	Réglée sur la valeur par défaut de l'usine. Vérifier que la date et l'heure sont corrects.
E-61	<b>Erreur d'horloge temps réel</b>	Contactez l'usine.
E-70	<b>Erreur de configuration de commutateurs DIP</b>	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	<b>Tension trop basse</b>	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	<b>Tension trop haute</b>	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	<b>Erreur EEPROM</b>	Vérifier que toutes durées et températures sont correctement réglées. Contacter l'usine si le problème persiste.
E-81	<b>Erreur EEPROM</b>	Contactez l'usine.
E-82	<b>Erreur EEPROM</b>	Contactez l'usine.
E-83	<b>Erreur EEPROM</b>	Contactez l'usine.
E-85	<b>Erreur EEPROM</b>	Toutes les minuteries préalablement actives sont à présent arrêtées. Possibilité d'EEPROM défectueux.
E-86	<b>Erreur EEPROM</b>	Mémoire HACCP corrompue. Adresse HACCP remise à 1. Possibilité d'EEPROM défectueux. Contacter l'usine si le problème persiste.
E-87	<b>Erreur EEPROM</b>	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	<b>Erreur EEPROM</b>	Tous les réglages de minuterie sont remis à 1 minute. Les minuteries préalablement actives sont à présent arrêtées. Possibilité d'EEPROM défectueux.
E-90	<b>Bouton coincé</b>	Un bouton a été maintenu enfoncé pendant > 60 secondes. Ajuster la commande. L'erreur efface dès que le problème est résolu.
E-dS	<b>Erreur de clé de données</b>	Signature numérique de la clé incompatible. Redémarrer et installer une clé de données compatible si l'erreur persiste.
E-dT	<b>Erreur de clé de données</b>	Clé de données incompatible avec la commande. Installer une clé de données compatible.
E-dU	<b>Clé de données débranchée</b>	Installer la clé de données et redémarrer la commande pour effacer l'erreur.
<i>Remarque : En cas de doute, toujours redémarrer la commande et contacter l'usine si le problème persiste.</i>		

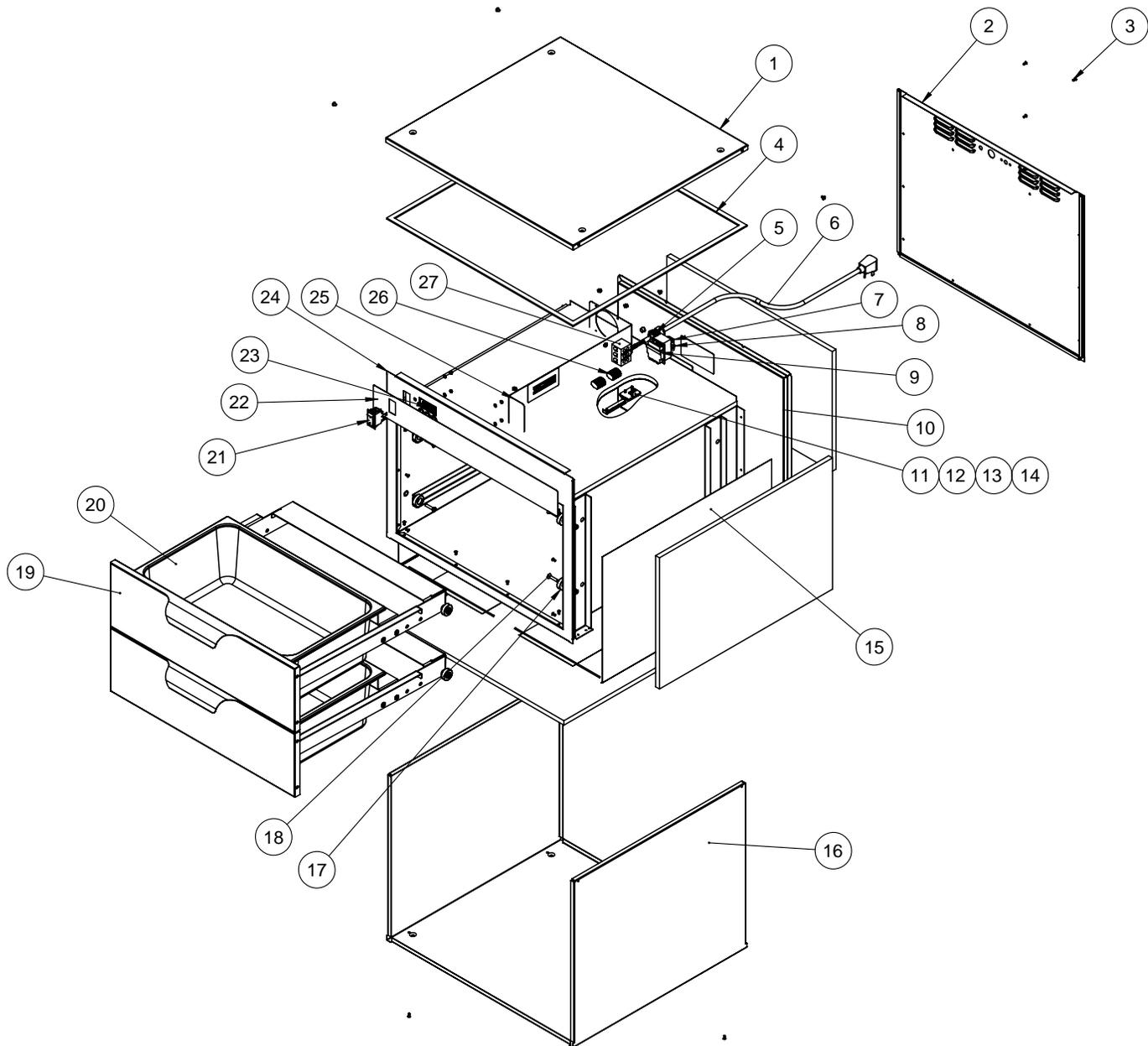
### Pour contrôler la sonde de produit et la sonde d'air :

Pour contrôler la sonde d'air ou la sonde de produit, la placer dans un bain d'eau glacée et la raccorder à un ohmmètre. La mesure doit afficher une résistance de 100 ohms. En cas d'écart de plus ou moins 2 ohms, la sonde doit être changée.

# RÉPARATION

## VUE ÉCLATÉE - EXTÉRIEUR

500-2D représenté



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

# RÉPARATION

## VUE ÉCLATÉE - NOMENCLATURE DES PIÈCES EXTÉRIEURES

REP.	DESCRIPTION	MODÈLE >		500-1D		500-2D		500-3D	
		RÉF.	QTÉ	RÉF.	QTÉ	RÉF.	QTÉ		
1	COUVERCLE SUPÉRIEUR	1012473	1	1012473	1	1012473	1		
2	GARNITURE ARRIÈRE	1012665	1	1012674	1	1012446	1		
3	RIVET AVEUGLE, N° 44, INOX 28	RI-2100	24	RI-2100	28	RI-2100	30		
4	JOINT ADHÉSIF 0,125 x 0,375 [pieds lin.]	GS-23622	8	GS-23622	8	GS-23622	8		
5	DOUILLE SERRE-CÂBLE DROITE	BU-3964	1	BU-3964	1	BU-3964	1		
6	CORDON, 120 V - 1,5 m	CD-3232	1	CD-3232	1	CD-3232	1		
	CORDON, 208-240 V - 2,4 m	CD-3551	1	CD-3551	1	CD-3551	1		
	CORDON, 230 V - 2,4 m	CD-3922	1	CD-3922	1	CD-3922	1		
7	CAPOT DE SECTIONNEUR DE SÉCURITÉ	1003936	1	1003936	1	1003936	1		
8	VIS, M4-0.7 X 6 mm PHIL	SC-22271	2	SC-22271	2	SC-22271	2		
9	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ	TT-33476	1	TT-33476	1	TT-33476	1		
10	PANNEAU ARRIÈRE INTÉRIEUR	1012667	1	1012673	1	1012439	1		
11	MONTURE DE SONDE	1008272	1	1008272	1	1008272	1		
12	MONTURE DE SONDE	BK-27878	1	BK-27878	1	BK-27878	1		
13	SONDE DE TEMPÉRATURE	PR-34494	1	PR-34494	1	PR-34494	1		
14	VIS 6-32 X 1/2 PO, NC PHIL, PLATE	SC-2239	2	SC-2239	2	SC-2239	2		
15	ÉLÉMENT CHAUFFANT PLAT, 320 W	EL-29875	1	EL-29875	2	EL-29875	2		
16	ENVELOPPE EXTÉRIEURE	1012664	1	1012671	1	1012445	1		
17	PALIER DE TIROIR CHAUFFANT	BG-24890	2	BG-24890	4	BG-24890	6		
18	VIS 1/4-20 x 1-1/8 po TÊTE PLATE, MONTURE PALIER	SC-25018	2	SC-25018	4	SC-25018	6		
19	CADRE DE TIROIR COMPLET	5013915	1	5013915	2	5013915	3		
20	PLAT GRAND FORMAT, 527 mm x 324 mm x 152 mm	PN-25088	1	PN-25088	2	PN-25088	3		
21	COMMUTATEUR À BASCULE, 125-277 V, 20 A	SW-34769	1	SW-34769	1	SW-34769	1		
22	FAÇADE DE TABLEAU DE COMMANDE	PE-29685	1	PE-29685	1	PE-29685	1		
23	COMMANDE	CC-34970	1	CC-34970	1	CC-34970	1		
24	CADRE DE GARNITURE AVANT	5014253	1	5014255	1	5013914	1		
25	CHÂSSIS CIRCUIT ÉLECTRIQUE	5014441	1	5014441	1	5014441	1		
26	CONNECTEUR 5 CONDUCTEURS	CR-34646	2	CR-34646	2	CR-34646	2		
27	BORNIER	BK-3019	1	BK-3019	1	BK-3019	1		
28*	DOUILLE NOIRE, TROU DE 3/8 po	BU-3419	1	BU-3419	1	BU-3419	1		
29*	CONNECTEUR, VIROLE N° 12	CR-34830	3	CR-34830	3	CR-34830	3		
30*	ISOLANT	IN-2003	5	IN-2003	5	IN-2003	5		
31*	ÉCROU HEX N° 8-32	NU-2296	3	NU-2296	3	NU-2296	3		
32*	ÉCROU HEX 6-32, INOX	NU-2361	4	NU-2361	4	NU-2361	4		
33*	BOUCHON, TROU DE 3/8 po	PG-25574	1	PG-25574	1	PG-25574	1		
34*	VIS 10-32 po X 1/4 po TÊTE CYL MASSE	SC-2190	1	SC-2190	1	SC-2190	1		
35*	VIS 6-32 X 1-1/4 po TÊTE RONDE	SC-2365	2	SC-2365	2	SC-2365	2		
36*	VIS 8-32 x 1/4 po PHIL	SC-2459	4	SC-2459	4	SC-2459	4		
37*	RONDELLE PLATE 6-32, NYLON	WS-23148	1	WS-23148	1	WS-23148	1		
38*	RONDELLE-FREIN INT.	WS-2467	1	WS-2467	1	WS-2467	1		

\*NON REPRÉSENTÉ

DANGER

DÉBRANCHER  
L'ÉQUIPEMENT DU  
SECTEUR AVANT TOUTE  
MAINTENANCE.

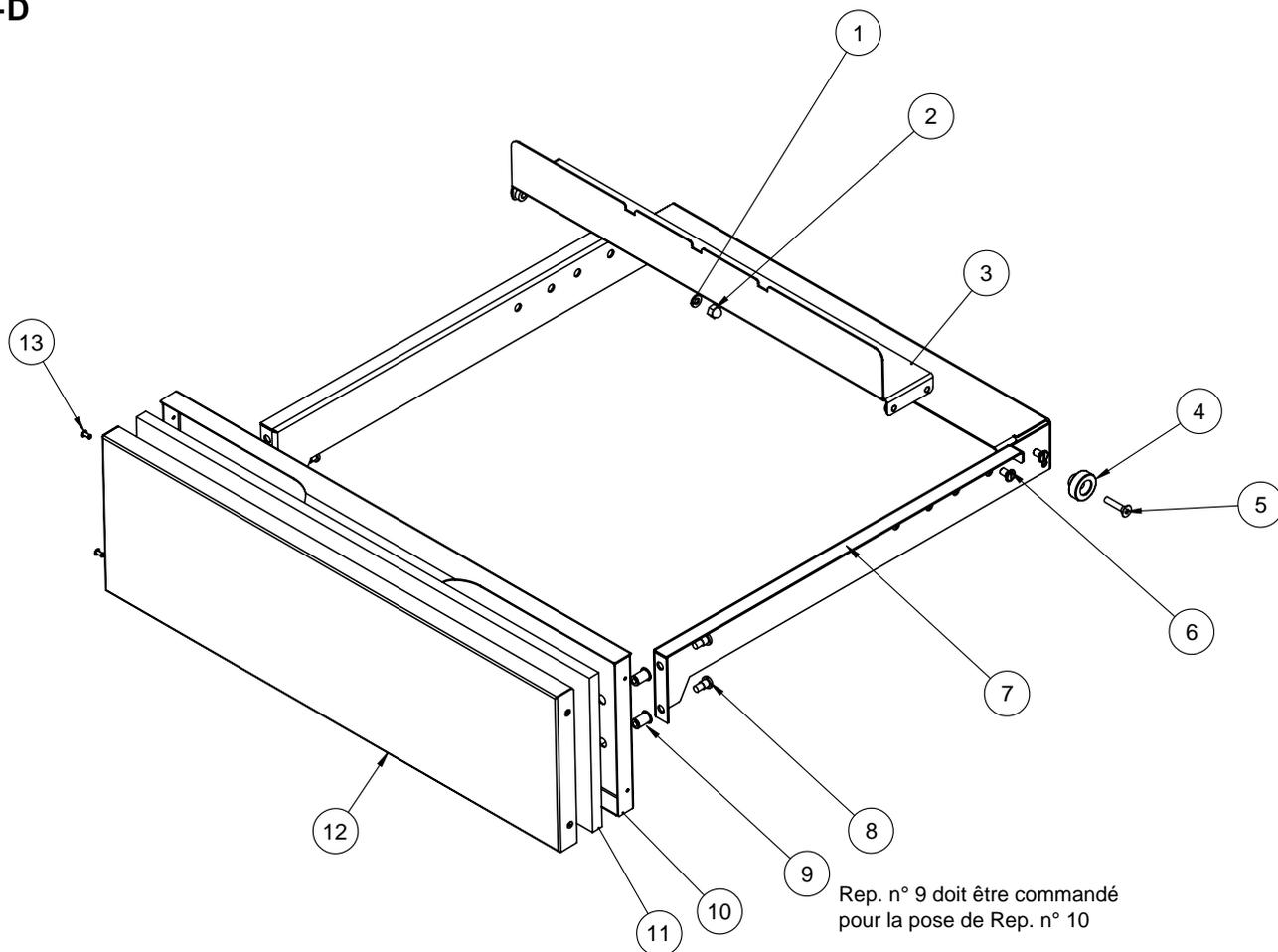
DANGER

VERROUILLER OU PLACER  
ÉTIQUETTE DE BLOCAGE DE  
DISJONCTEURS JUSQU'À  
CE QUE LE TRAVAIL DE  
MAINTENANCE SOIT TERMINÉ.

# RÉPARATION

## VUE ÉCLATÉE - TIROIR (5013915)

500-D



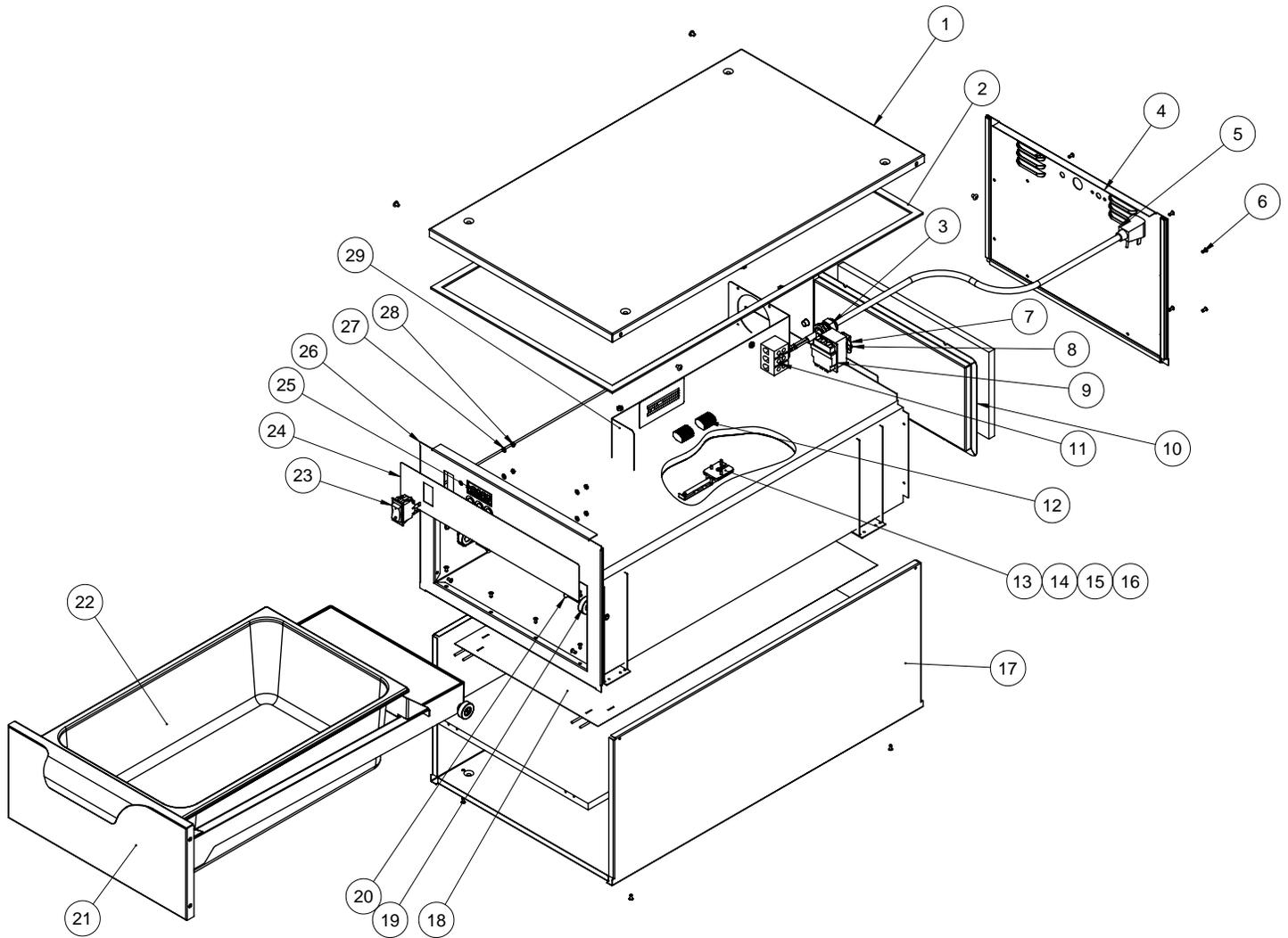
Les références des pièces et les plans sont sujets à modification sans préavis.

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	SUPPORT DE PLAT, TIROIR CHAUFFANT	5013916	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	GOUJON À ÉPAULEMENT COURT INOX	ST-2546	4
7	CADRE DE TIROIR	1012476	1
8	GOUJON PIVOT INOX	ST-25019	4
9	ÉCROU, INSERT FILETÉ, 1/4-20	NU-24613	4
10	CADRE DE FAÇADE DE TIROIR	5013917	1
11	ISOLANT 181 mm x 406 mm x 13 mm ÉPAISS.	IN-2003	1
12	FAÇADE DE TIROIR	16467	1
13	RIVET AVEUGLE, N° 44, INOX	RI-2100	4

# RÉPARATION

## VUE ÉCLATÉE - EXTÉRIEUR

500-1DN représenté



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

# RÉPARATION

## VUE ÉCLATÉE - NOMENCLATURE DES PIÈCES EXTÉRIEURES

MODÈLE >		500-1DN		500-2DN		500-3DN	
REP.	DESCRIPTION	RÉF.	QTÉ	RÉF.	QTÉ	RÉF.	QTÉ
1	COUVERCLE SUPÉRIEUR	1012779	1	1012779	1	1012779	1
2	JOINT ADHÉSIF 0,125 x 0,375 [pieds lin.]	GS-23622	8	GS-23622	8	GS-23622	8
3	DOUILLE SERRE-CÂBLE DROITE	BU-3964	1	BU-3964	1	BU-3964	1
4	GARNITURE ARRIÈRE	1012796	1	1012791	1	1012781	1
5	CORDON, 120 V - 1,5 m	CD-3232	1	CD-3232	1	CD-3232	1
	CORDON, 208-240 V - 2,4 m	CD-3551	1	CD-3551	1	CD-3551	1
	CORDON, 230 V - 2,4 m	CD-3922	1	CD-3922	1	CD-3922	1
6	RIVET AVEUGLE, N° 44, INOX 28	RI-2100	24	RI-2100	28	RI-2100	30
7	CAPOT DE SECTIONNEUR DE SÉCURITÉ	1003936	1	1003936	1	1003936	1
8	VIS, M4-0.7 X 6 mm PHIL	SC-22271	2	SC-22271	2	SC-22271	2
9	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ	TT-33476	1	TT-33476	1	TT-33476	1
10	PANNEAU ARRIÈRE INTÉRIEUR	1012797	1	1012790	1	1012778	1
11	BORNIER	BK-3019	1	BK-3019	1	BK-3019	1
12	CONNECTEUR 5 CONDUCTEURS	CR-34646	2	CR-34646	2	CR-34646	2
13	MONTURE DE SONDÉ	1008272	1	1008272	1	1008272	1
14	MONTURE DE SONDÉ	BK-27878	1	BK-27878	1	BK-27878	1
15	SONDE DE TEMPÉRATURE	PR-34494	1	PR-34494	1	PR-34494	1
16	VIS 6-32 X 1/2 po, NC PHIL, PLATE	SC-2239	2	SC-2239	2	SC-2239	2
17	ENVELOPPE EXTÉRIEURE	1012795	1	1012792	1	1012777	1
18	ÉLÉMENT CHAUFFANT PLAT, 320 W	—	—	EL-29875	2	EL-29875	2
	ÉLÉMENT CHAUFFANT PLAT, 250 W	EL-29738	1	—	—	—	—
19	PALIER DE TIROIR CHAUFFANT	BG-24890	2	BG-24890	4	BG-24890	6
20	VIS 1/4-20 x 1-1/8 PO TÊTE PLATE, MONTURE PALIER	SC-25018	2	SC-25018	4	SC-25018	6
21	CADRE DE TIROIR COMPLET	5014435	1	5014435	2	5014435	3
22	PLAT GRAND FORMAT, 527 mm x 324 mm x 152 mm	PN-25088	1	PN-25088	2	PN-25088	3
23	COMMUTATEUR À BASCULE, 125-277 V, 20 A	SW-34769	1	SW-34769	1	SW-34769	1
24	FAÇADE DE TABLEAU DE COMMANDE	PE-29686	1	PE-29686	1	PE-29686	1
25	COMMANDE	CC-34970	1	CC-34970	1	CC-34970	1
26	CADRE DE GARNITURE AVANT	5014432	1	5014430	1	5014427	1
27	RONDELLE PLATE 6-32, NYLON	WS-23148	4	WS-23148	4	WS-23148	4
28	ÉCROU HEX 6-32, INOX	NU-2361	4	NU-2361	4	NU-2361	4
29	CHÂSSIS CIRCUIT ÉLECTRIQUE	5014441	1	5014441	1	5014441	1
30*	DOUILLE NOIRE, TROU DE 3/8 po	BU-3419	1	BU-3419	1	BU-3419	1
31*	CONNECTEUR, VIROLE N° 12	CR-34830	3	CR-34830	3	CR-34830	3
32*	ISOLANT	IN-2003	5	IN-2003	5	IN-2003	5
33*	ÉCROU, HEX N° 8-32	NU-2296	3	NU-2296	3	NU-2296	3
34*	ÉCROU HEX 6-32, INOX	NU-2361	4	NU-2361	4	NU-2361	4
35*	BOUCHON, TROU DE 3/8 po	PG-25574	1	PG-25574	1	PG-25574	1
36*	VIS 10-32 po X 1/4 po TÊTE CYL MASSE	SC-2190	1	SC-2190	1	SC-2190	1
37*	VIS 6-32 X 1-1/4 po TÊTE RONDE	SC-2365	2	SC-2365	2	SC-2365	2
38*	VIS 8-32 x 1/4 po PHIL	SC-2459	4	SC-2459	4	SC-2459	4
39*	RONDELLE PLATE 6-32, NYLON	WS-23148	1	WS-23148	1	WS-23148	1
40*	RONDELLE-FREIN INT.	WS-2467	1	WS-2467	1	WS-2467	1

\*NON REPRÉSENTÉ



## DANGER



**DÉBRANCHER  
L'ÉQUIPEMENT DU  
SECTEUR AVANT TOUTE  
MAINTENANCE.**



## DANGER

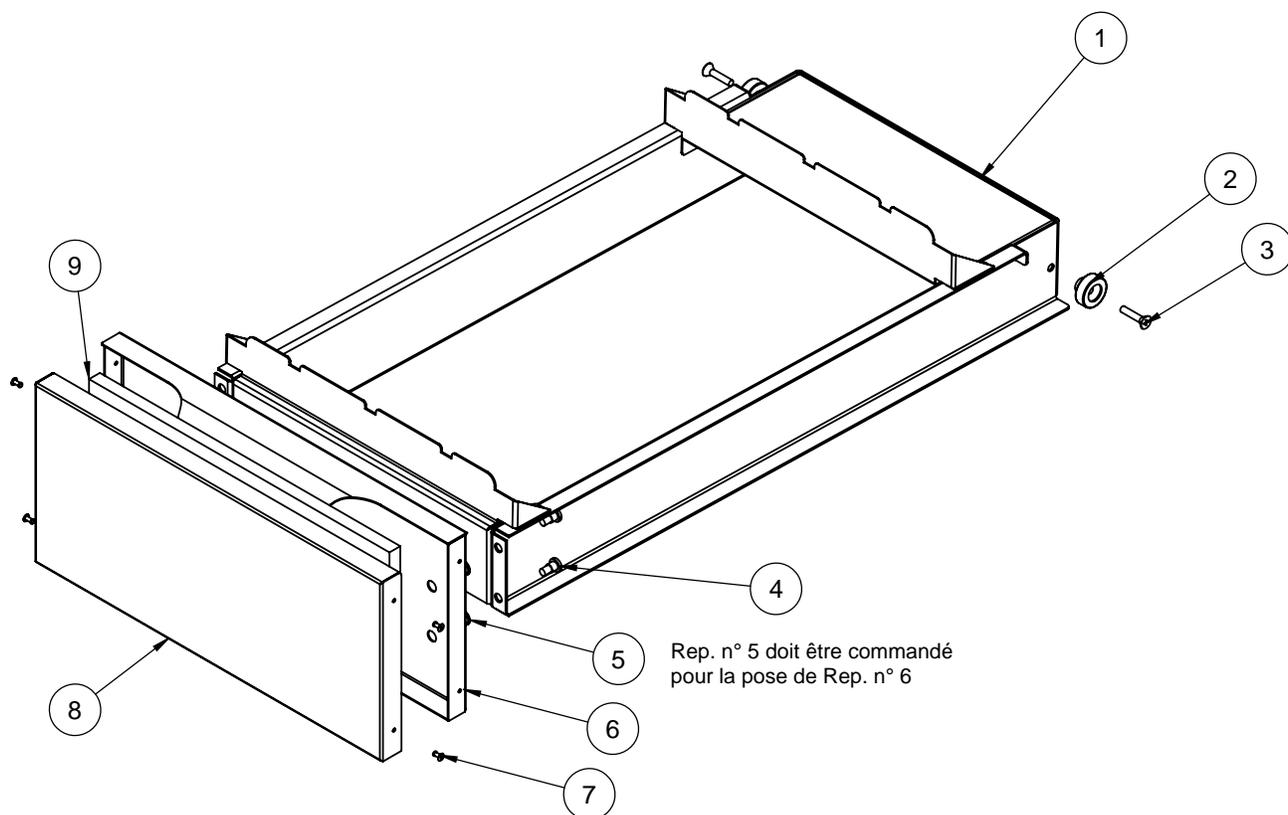


**VERROUILLER OU PLACER  
ÉTIQUETTE DE BLOCAGE DE  
DISJONCTEURS JUSQU'À  
CE QUE LE TRAVAIL DE  
MAINTENANCE SOIT TERMINÉ.**

# RÉPARATION

## VUE ÉCLATÉE - TIROIR (5014435)

500-DN

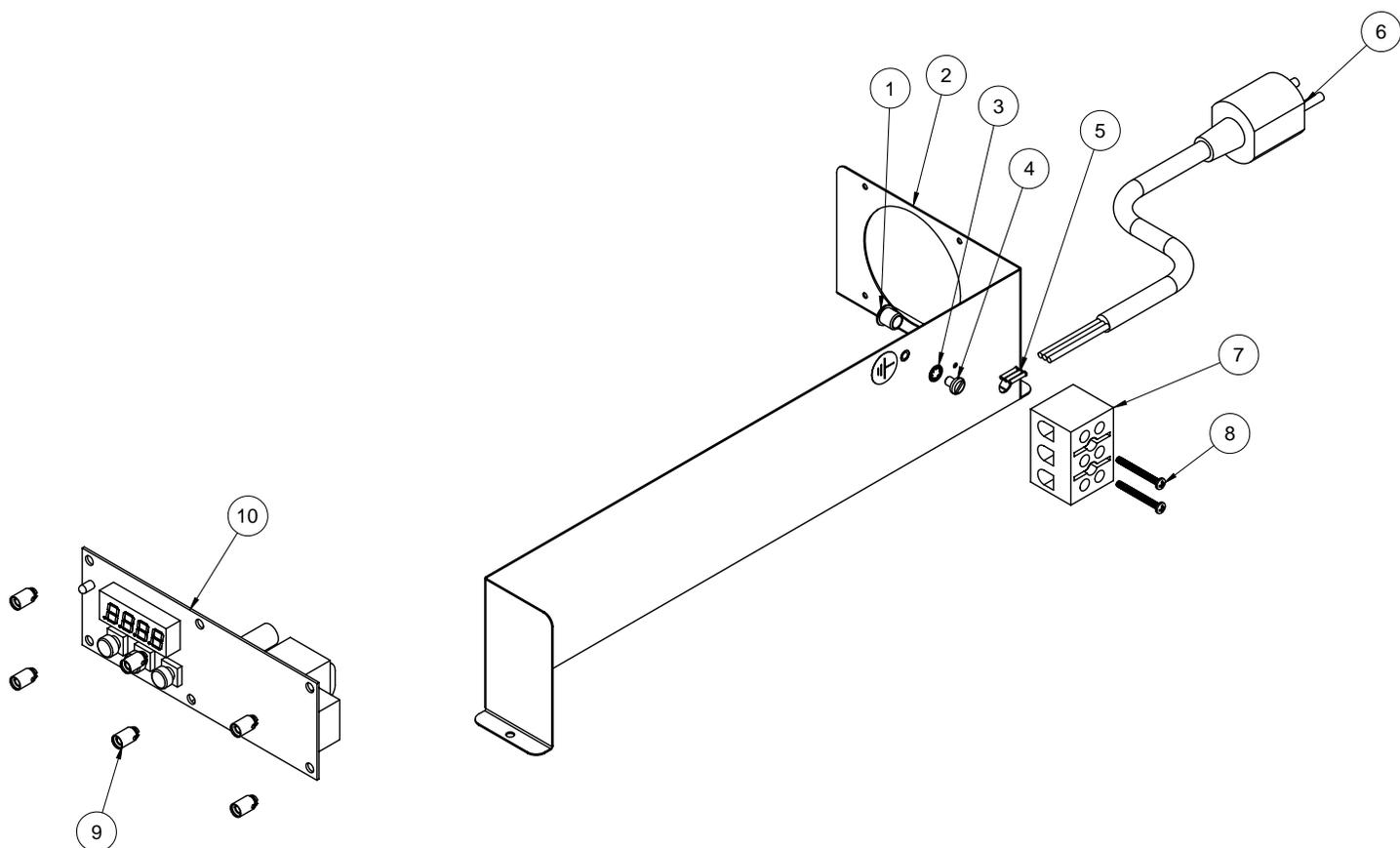


Les références des pièces et les plans sont sujets à modification sans préavis.

REP.	DESCRIPTION	RÉF.	QTÉ
1	CADRE DE TIROIR	5014439	1
2	PALIER DE TIROIR CHAUFFANT	BG-24890	2
3	VIS 1/4-20 x 1-1/8 po TÊTE PLATE	SC-25018	2
4	GOIJON PIVOT INOX	ST-25019	4
5	ÉCROU, INSERT FILETÉ, 1/4-20	NU-24613	4
6	CADRE DE FAÇADE DE TIROIR AVEC POIGNÉE	1012802	1
7	RIVET AVEUGLE, N° 44, INOX	RI-2100	4
8	FAÇADE DE TIROIR, ÉTROITE	1012804	1
9	ISOLANT 181 mm x 406 mm x 13 mm ÉPAISS.	IN-2003	1

# RÉPARATION

## VUE ÉCLATÉE - COMPOSANTS ÉLECTRIQUES



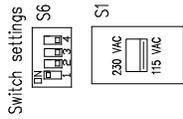
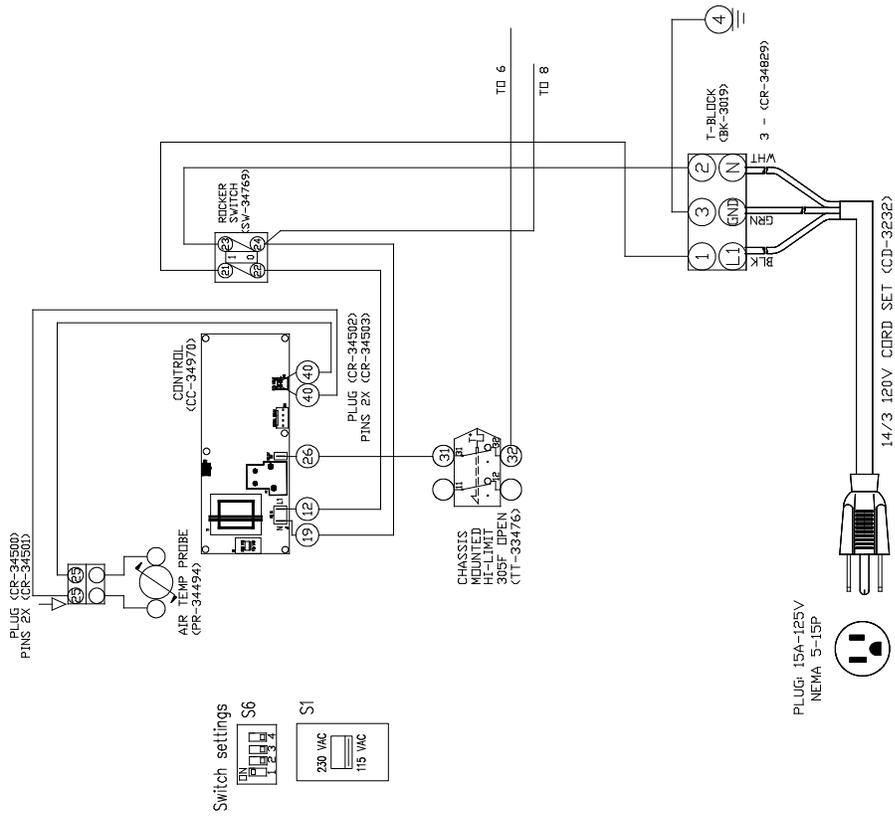
Les références des pièces et les plans sont sujets à modification sans préavis.

REP.	DESCRIPTION	RÉF.	QTÉ
1	DOUILLE, TROU DE 3/8 po	BU-3419	1
2	CHÂSSIS CIRCUIT ÉLECTRIQUE	5014441	1
3	RONDELLE-FREIN INT.	WS-2467	1
4	VIS 10-32 X 1/4 TÊTE CYL MASSE	SC-2190	1
5	CONNECTEUR, VIROLE N° 16	CR-34828	3
6	CORDON, 120 V - 1,5 m	CD-3232	1
	CORDON, 208-240 V - 2,4 m	CD-3551	1
	CORDON, 230 V - 2,4 m	CD-3922	1
7	BORNIER	BK-3019	1
8	VIS 6-32 X 1-1/4 po TÊTE RONDE	SC-2365	2
9	ENTRETOISE À ENCLIQUETER 7/16 po	SP-29392	6
10	COMMANDE	CC-34970	1

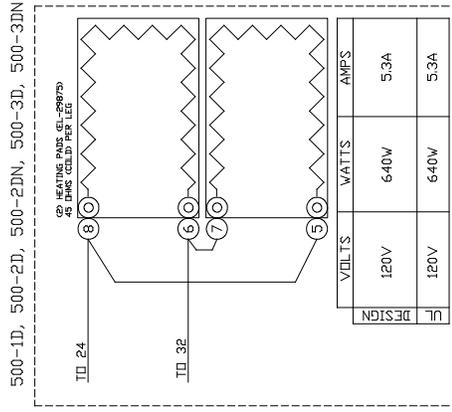
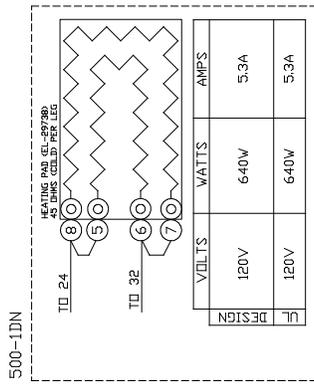


VIEW FROM REAR OF BONNET

<FRONT>



PLUG: 15A-125V  
NEMA 5-15P



REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
1	6188	ADDED T1-33476 HLIMIT	5/29/12	TAG
0	6188	INITIAL RELEASE	11/16/11	AFT

500 SERIES DRAWER WARMERS, 120V 60HZ

**AUTO-SHAM**  
DWG: 77422

BY: AFT DATE: 11/15/11

WIRING DIAGRAM  
SHEET  
1 OF 1

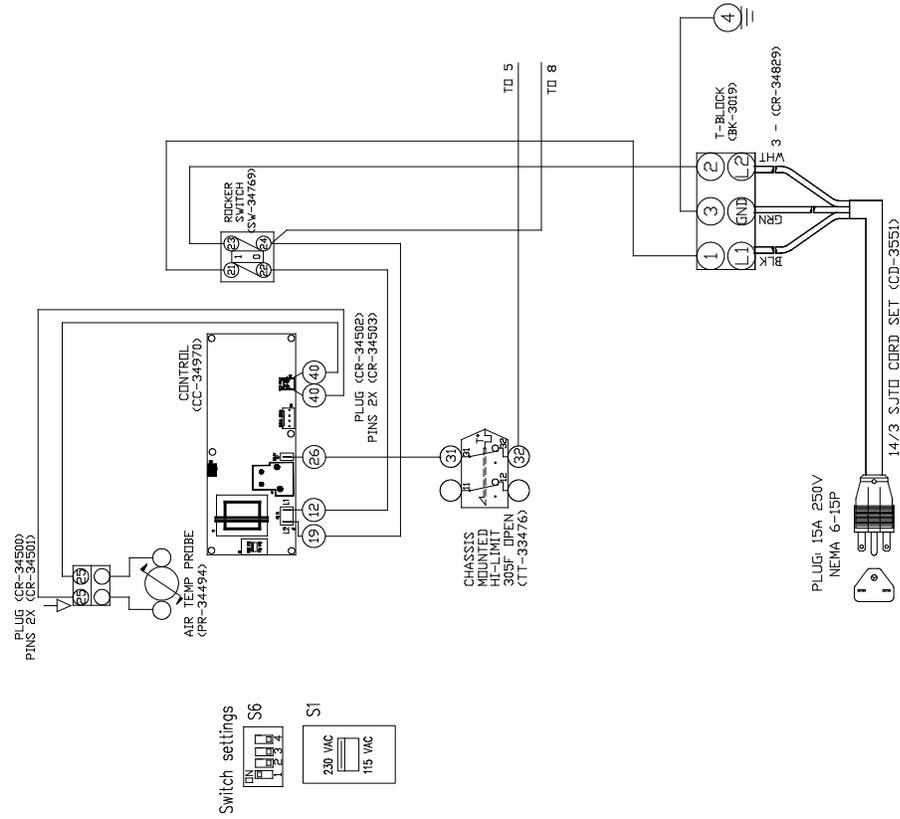
NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) =  
ALTO-SHAM PART NUMBERS

NOTE #2: SEE DRW. 5015439 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY  
SEE DRW. 5015441 FOR 120V WIRE ASSEMBLY

<REAR>

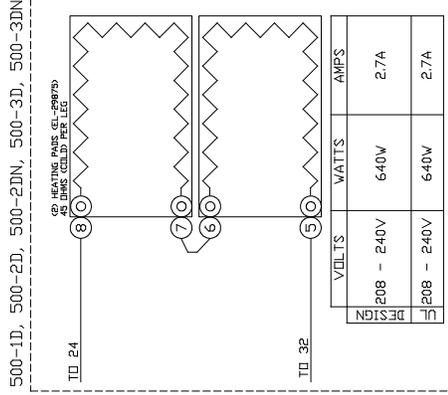
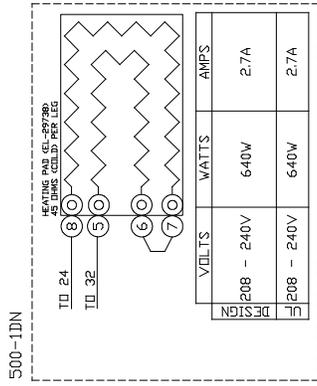
VIEW FROM REAR OF BONNET

(FRONT)



(REAR)

NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS  
 NOTE #2: SEE DRW. 501S439 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY  
 NOTE #3: SEE DRW. 501S442 FOR 208-240V WIRE ASSEMBLY



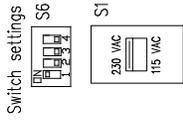
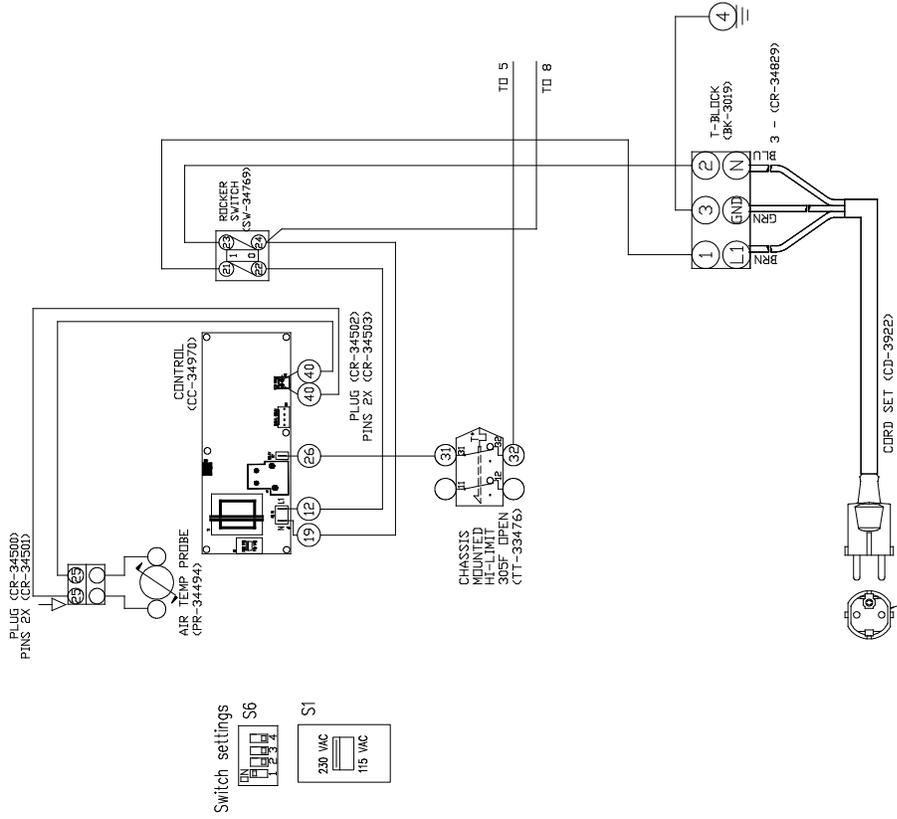
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
1	6183	ADDED TT-33476, IH-LIMIT	5/29/12	TJG
0	6183	INITIAL RELEASE	11/16/11	AFT

500 SERIES DRAWER WARMERS, 208-240V 60HZ

BY: AFT	DATE: 11/16/11	DWG: 77423	SHEET 1	OF 1
---------	----------------	------------	---------	------

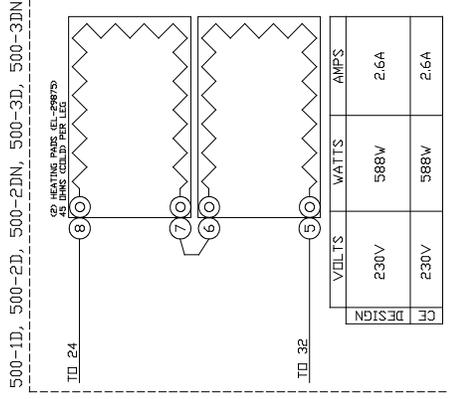
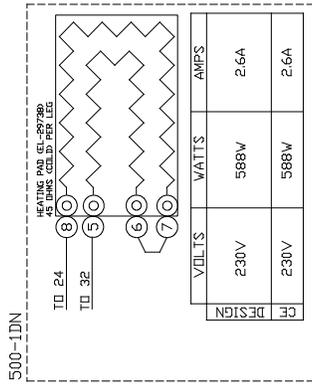
VIEW FROM REAR OF BONNET

<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>



REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
1	6183	ADDED T-33476, H-LIMIT	5/29/12	TJG
0	6183	INITIAL RELEASE	11/14/11	AFT
500		SERIES DRAWER WARMERS, 230V 50HZ		

**ALTO-SHAAM** WIRING DIAGRAM  
 DWG: 77424  
 SHEET 1 OF 1  
 B1: AFT DATE: 11/15/11

# DOMMAGES ET RÉCLAMATIONS CONCERNANT LE TRANSPORT



Tout le matériel Alto-Shaam est vendu franco de port au point d'expédition et, dès l'instant qu'il est accepté par le transporteur, il devient la propriété du destinataire. Si le matériel subit des dommages en cours du transport, l'affaire relève du transporteur et du destinataire. Dans ce cas, le transporteur est censé être responsable de la livraison de la marchandise en bon état, sauf si un acte de négligence peut lui être imputé.

1. Inspectez immédiatement le matériel alors qu'il se trouve encore dans le camion ou juste après son transfert à la zone de réception. N'attendez pas qu'il soit transféré vers une zone de stockage.
2. Ne signez aucun reçu de livraison ni facture de fret tant que vous ne vous êtes pas assuré que rien ne manque et que vous n'avez pas inspecté toute la marchandise reçue.
3. Notez directement sur le reçu de livraison du transporteur tous les dommages subis par l'emballage.
4. Vérifiez que le chauffeur a signé le reçu. S'il refuse de signer, indiquez son refus sur le reçu.
5. Si le chauffeur vous interdit de procéder à une inspection, inscrivez ce qui suit sur le reçu de livraison :  
*Le chauffeur refuse de me laisser inspecter l'état des cartons.*
6. Appelez immédiatement le bureau du transporteur et demandez une inspection. Envoyez une confirmation écrite de l'heure et de la date de l'appel, en indiquant le nom de la personne à qui vous avez parlé.
7. Conservez tous les cartons et les matériaux d'emballage à soumettre à l'inspection plus poussée du transporteur.
8. Soumettez votre réclamation au transporteur dans les plus brefs délais et attachez les exemplaires de tout les papiers la documentant.

Nous continuerons notre politique d'assistance auprès de nos clients pour les aider à émettre et suivre les réclamations proprement établies. Toutefois, nous ne pouvons pas établir les réclamations à la place des clients ni accepter des retenues sur paiement suite aux dites réclamations.

## GARANTIE LIMITÉE

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

### La période de garantie sur les pièces est la suivante :

Pour le compresseur de réfrigération sur les Quickchillers™ Alto-Shaam, cinq (5) ans à compter de la date d'installation.

Pour l'élément chauffant sur les fours de cuisson et maintien Halo Heat®, aussi longtemps que l'acheteur initial possède le four. Cela exclut les appareils destinés uniquement au maintien au chaud.

Pour les autres pièces, un (1) an à compter de la date d'installation 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 être valable, un recours à la garantie doit être engagé durant la période de garantie. Cette garantie n'est pas transférable.

### LA GARANTIE NE COUVRE PAS :

1. L'étalonnage.
2. Le remplacement des ampoules, des joints de porte et/ou le remplacement de vitre peu importe le dommage subit.
3. Des dommages subis par le matériel suite à un accident, l'expédition, une installation impropre ou une altération.
4. Le matériel utilisé de manière abusive, impropre ou dans des conditions anormales, et les actes de négligence y compris l'équipement soumis aux produits chimiques durs ou inadéquats contenant notamment du chlore, des sels quaternaires, ou problème dû à la faible qualité de l'eau...(liste non exhaustive), ou problème dû au changement ou au retrait de la plaque d'identification avec le numéro de série de l'appareil.
5. Dommage résultant d'une qualité de l'eau inadéquate ; d'un entretien inefficace du générateur de vapeur ou de surfaces affectées par la qualité de l'eau. Une qualité de l'eau appropriée et une maintenance du générateur de vapeur sont de la responsabilité du propriétaire ou de l'utilisateur de l'équipement.
6. Dommage causé par l'utilisation de produit de nettoyage autre que le Nettoyant Combitherm® Alto-Shaam ; et dommage dû au chlore et autres composants chimiques puissants. **L'utilisation du nettoyant Combitherm® Alto-Shaam est vivement recommandé pour tous les fours mixtes.**
7. Toutes les pertes et dommages résultant d'un mauvais fonctionnement, notamment pertes de produit, produit alimentaire, revenus ou dommages consécutifs ou indirects de quelle que nature que ce soit.
8. Le matériel modifié d'une manière ou d'une autre, le remplacement de pièces par des pièces non agréées par l'usine, le retrait de pièces, y compris les pieds, ou l'ajout de pièces.

Cette garantie exclusive remplace toute autre garantie, explicite ou tacite, y compris les garanties implicites de qualité commerciale et d'adaptation à une utilisation particulière. Alto-Shaam ne saurait en aucun cas être tenu responsable pour les pertes de jouissance, manques à gagner, pertes de produit ou autres dommages indirects, spéciaux, accessoires ou consécutifs. Aucune personne en dehors d'un responsable Alto-Shaam n'est autorisée à modifier les conditions d'application de cette garantie ni à agir au nom d'Alto-Shaam au regard des obligations et des responsabilités engageant des équipements Alto-Shaam.



En vigueur 1 Novembre 2011

### RELEVEZ LES NUMÉROS DE MODÈLE ET DE SÉRIE DE L'APPAREIL POUR

VOUS Y RÉFÉRER FACILEMENT. INDIQUEZ TOUJOURS CES NUMÉROS DANS TOUTE CORRESPONDANCE LIÉE À L'APPAREIL.

Modèle : \_\_\_\_\_ Date d'installation : \_\_\_\_\_  
Tension : \_\_\_\_\_ Lieu d'achat : \_\_\_\_\_  
Numéro de série : \_\_\_\_\_

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

IMPRIME AUX É.-U.