

ALTO-SHAAM®

Back- und Warmhalteofen Elektronische Steuerung



Modell:

500-TH/III

750-TH/III

1000-TH/III

1200-TH/III



1200-TH/III



1000-TH/III



500-TH/III



750-TH/III

• **INSTALLATION**

• **BETRIEB**

• **WARTUNG**

HALO HEAT®

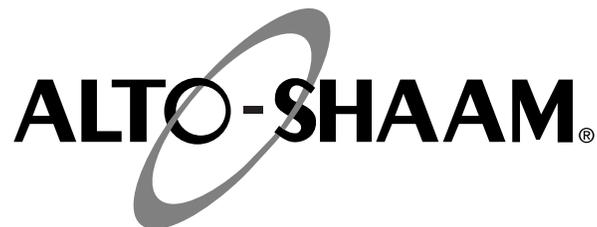
24•7
Your Service Hotline
1-800-558-8744

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

TELEFON: 262.251.3800 • 800.558.8744 USA / KANADA

FAX: 262.251.7067 • 800.329.8744 U.S.A. NUR

www.alto-shaam.com



Lieferung	1
Auspacken	1
Sicherheitsverfahren und Vorsichtsmaßnahmen	2

Installation

Installationsanforderungen	3
Anforderungen an Freiraum.....	3
Abmessungszeichnungen, Gewicht und Fassungsvermögen	4-7
Optionen und Zubehör.....	8
Stapelmöglichkeiten	9
Nivellierung	10
Befestigungsanforderungen – Mobile Ausrüstungen ...	10
Anbringen der Auffangschale	11
Technische Daten	12-13

Bedienungsanweisungen

Informationen für die Benutzersicherheit	14
Inbetriebnahme	14
Akustische Signale	14
Bedienungsfunktionen	15
Betriebsmerkmale und -Funktionen	16
Anweisungen zum Backen/Warmhalten	17
Backen/Warmhalten mit Speicher-Menütasten.....	17
Programmieren eines Speichers	18
Löschen eines Speichers	18
Benutzeroptionen	19
Allgemeine Richtlinien zum Warmhalten.....	20

Pflege und Reinigung

Reinigung und vorbeugende Wartung.....	21
Schutz von Edelstahlflächen.....	21
Reinigungsmittel	21
Reinigungswerkzeug	21
Pflege der Ausrüstung	22
Tägliche Reinigung	22
Reinigung der Türventilationsschlitze	22
Prüfen des Ofengesamtzustands.....	22

Desinfizierung

Desinfizierung/Nahrungsmittel-Sicherheit	23
Produktkerntemperaturen von Speisen.....	23

Wartung

Fehlersuche - Fehlercodes	24
Fehlersuche an elektrischen Komponenten	25
Wartungsansicht und Stückliste - 500, 750, 1000	26-27
Wartungsansicht und Stückliste - 1200	28-29
Heizkabel-Wartungskits.....	29
Oberseitenansicht und Ersatzteile - ALLE MODELLE.....	30-31

Stromlaufpläne

Für die aktuellste Version immer auf die Stromlaufpläne Bezug nehmen, die mit dem Gerät mitgeliefert wurden.

Garantie

Transportschäden und Schadensansprüche.....	Rückumschlag
Eingeschränkte Garantie	Rückumschlag



LIEFERUNG

Dieses Alto-Shaam Gerät wurde umfangreich getestet und geprüft, um die Lieferung eines Geräts von höchster Qualität zu gewährleisten. Bitte kontrollieren Sie bei Erhalt die Ware auf Transportschäden und teilen Sie diese umgehend dem Spediteur mit. *Siehe auch "Transportschäden und Reklamationen" in dem vorliegenden Installationshandbuch.*

Das Gerät mit Zubehörteilen wird in einer oder mehreren Verpackungen geliefert. Überprüfen Sie das Gerät und alle dazugehörigen Teile, auf Grund Ihrer Bestellung komplett geliefert wurden.

Heben Sie alle Informationen und alle beiliegenden und Betriebsanleitungen auf. Füllen Sie den ausgefüllten Garantieschein an den Hersteller zurück. Somit kann der Kundendienst und Ersatzteilbedarf gewährleistet werden.

Vorliegende Betriebsanleitung muss von allen Personen, die das Gerät bedienen oder es installieren, gelesen und verstanden werden. Bei Fragen zu Installation, Betrieb und Instandhaltung wenden Sie sich bitte an die Alto-Shaam Kundendienstabteilung.

HINWEIS: Bei Garantieansprüchen muss die vollständige Artikelnummer und Seriennummer des Gerätes angegeben werden.

AUSPACKEN

1. Entfernen Sie vorsichtig den Karton oder den Verschluss vom Gerät.

HINWEIS:

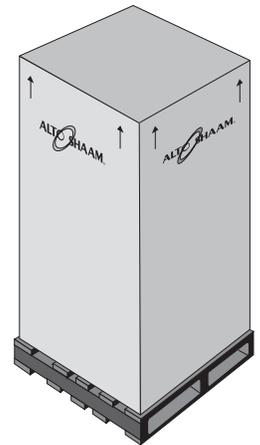
Kontrollieren Sie das Gerät auf versteckte Mängel und gewährleisten Sie die Funktion bevor Sie das Verpackungsmaterial entsorgen.

2. Lesen Sie das Installationshandbuch bevor Sie mit der Installation des Gerätes beginnen.

BEWAHREN SIE DIESES INSTALLATIONSHANDBUCH AUF.

Dieses Handbuch gehört zum Gerät. Die Anleitung muss dem Eigentümer oder den verantwortlichen Mitarbeitern zur Schulung zur Verfügung stehen. *Weitere Exemplare der Anleitung sind über die Alto-Shaam Kundendienstabteilung erhältlich.*

3. Bevor das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird, müssen alle Plastikfolien und Verpackungsmaterial sowie Verpackungszubehörteile entfernt werden. Bewahren Sie die Zubehörteile für den künftigen Gebrauch an einem leicht zugänglichen Ort auf.



SICHERHEITS- UND VORSICHTSMASSNAHMEN

Die folgende Hinweise und Symbole sind anerkannte Hinweise auf potenzielle Gefahren und Produktsicherheit. Diese Symbole werden in der gesamten Betriebsanleitung verwendet. (Installationshandbuch)

GEFAHR	
	Symbol zum Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der Warnung zu schweren Verletzungen, zum möglichen Tod oder zu schweren Sachschäden führen können.

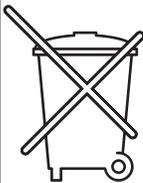
ACHTUNG	
	Symbol zum Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der Warnung zu Verletzungen, zum möglichen Tod oder zu grösseren Sachschäden führen können.

VORSICHT	
	Symbol zum Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der Warnung zu mittelschweren oder leichten Personenschäden oder zu Sachschäden führen können.

VORSICHT	
Symbol zum Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der Warnung zu leichten Verletzungen oder Sachschäden führen können, bei unsicheren Anwendung.	

HINWEIS: Symbol zum Hinweis auf Informationen zur Installation, Bedienung und Pflege die keine Gefahr darstellen.
--

1. Dieses Gerät ist nur dafür bestimmt, Lebensmittel für den menschlichen Verzehr zu verarbeiten, (aufzunehmen) und zu garen. Anderweitige verwendungen des Gerätes ist nicht zulässig.
2. Dieses Gerät ist für die Kommerziele Anwendung bestimmt, bei der das Bedienungspersonal mit seinem Zweck und seinen Gefahren vertraut sind. Vorliegendes Installationshandbuch / Betriebsanleitung muss von allen Personen, die mit dem Gerät arbeiten oder es installieren, gelesen und verstanden werden.
3. Anleitung zur Fehlersuche, Zeichnungen, Stücklisten in diesem Handbuch sind für qualifizierte Kundendienst Mitarbeiter bestimmt.
4. Dieses Handbuch mit den dazugehörigen Anweisungen, Zeichnungen, Stromlaufplänen, Stücklisten, Hinweisen, und Aufklebern muss im Falle eines Verkaufes oder einer Installation an einem neuen Standort, beim Gerät bleiben.

HINWEIS	
	Für Geräte zum Einsatz an Standorten, die durch folgende Richtlinie geregelt werden: KEINE ELEKTRISCHEN GERÄTE MIT ANDEREM HAUSMÜLL ENTSORGEN.

INSTALLATION

GEFAHR



**UNSACHGEMÄSSE
INSTALLATION, ÄNDERUNGEN,
MODIFIZIERUNGEN,
REPARATUR- UND
WARTUNGSARBEITEN KÖNNEN
ZU SACHSCHÄDEN, SCHWEREN
VERLETZUNGEN ODER ZUM
TODE FÜHREN.**

VORSICHT



**DIE METALTEILE DES GERÄTES
WERDEN SEHR HEISS- TRAGEN
SIE WÄHREN DER BETRIEBUNG DES
GERÄTES SCHUTZHANDSCHUHE, UM
VERBRENNUNGEN ZU VERMEIDEN.**

VORSICHT



**UM VERLETZUNG VORZUBEUGEN,
IST BEIM TRANSPORTIEREN UND
AUSRICHTEN DES GERÄTES,
VORSICHT GEBOTEN.**



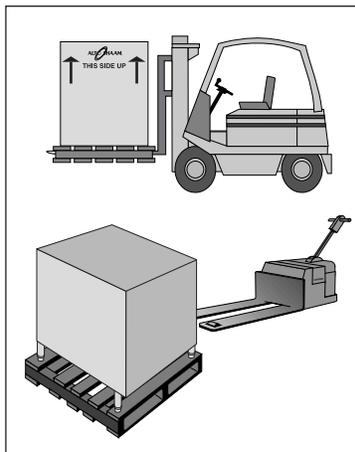
GEFAHR



**Keine brennbaren Flüssigkeiten,
oder entzündbare Gase in der Nähe
des Gerätes lagern oder verwenden.**

INSTALLATION AM AUFSTELLORT

Der Alto-Shaam Back- und Warmhalteofen muss an einer Stelle installiert werden, an der der Ofen für seinen vorgesehenen Zweck benutzt werden kann. Es muss ausreichend Freiraum zur Entlüftung, korrekten Reinigung und zum Zugang für Wartungsarbeiten vorgesehen werden.



1. Der Ofen muss auf einer stabilen und waagrechten Fläche aufgestellt werden.
2. Dieses Gerät **DARF NICHT** in einem Bereich aufgestellt werden, in dem es durch schwierige Bedingungen wie Dampf, Fett, tropfendes Wasser, hohe Temperaturen oder andere schädliche Einflüsse beeinträchtigt wird.
3. In der Nähe dieses Ofens oder einer anderen Küchenmaschine **DÜRFEN KEINE** brennbaren Flüssigkeiten aufbewahrt werden bzw. keine brennbaren Dämpfe gelangen.
4. Diese Küchenmaschine muss frei von brennbaren Materialien und Stoffen gehalten werden.
5. Dieses Gerät darf nicht blockiert werden, sodass kein Zugang für Wartungs- oder Service-Arbeiten möglich ist.

Emissionstests von Underwriters Laboratories, Inc.® ergaben, dass die zutreffenden Anforderungen von NFPA96: 2004 Edition, Par. 4.1.1.2. U.L für Emissionsproben fetthaltiger Dämpfe erfüllt wurden und insgesamt 0,55 mg pro Kubikmeter ohne sichtbaren Rauch ergaben; das wird als typisch für alle Ofenmodelle dieser Produktreihe eingestuft. Auf Grund dieser Ergebnisse sollte es in den meisten Bereichen nicht notwendig sein, eine Abzugshaube und/ oder eine Entlüftung an das Freie zu installieren. Örtliche Vorschriften müssen beachtet werden, um strengere Auflagen zu erfüllen.

ANFORDERUNGEN AN MINDESTFREIRAUM

457 mm Mindestfreiraum an der Rückseite von wärmeerzeugenden Ausrüstungen. Um die elektronische Regelung zu schützen, muss an den Seiten ausreichend Freiraum vorgesehen werden, damit das Fach der Regelung nicht auf mehr als 60 °C erwärmt wird.

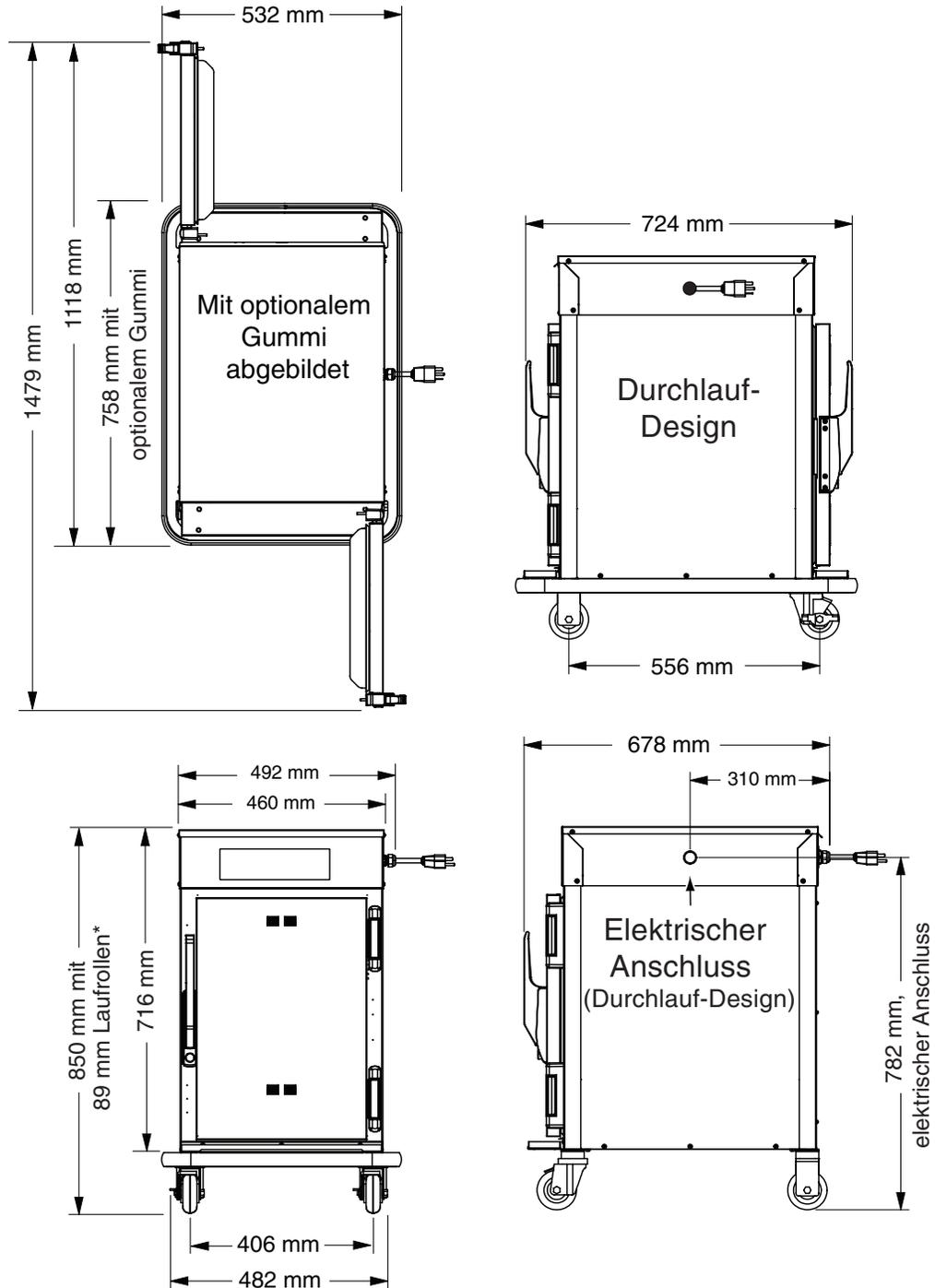
HINWEIS

Falls die Küchenmaschine längere Zeit ausgesteckt war, muss eventuell die Echtzeituhr aufgeladen werden. Den Trennschalter in der Versorgungsleitung zur Küchenmaschine ausschalten, 10 Sekunden warten und wieder einschalten. Weitere Informationen sind unter Fehlercode E-60 in der Fehlersuchanleitung dieses Handbuchs zu finden.

INSTALLATION

INSTALLATION AM AUFSTELLORT

500-TH/III



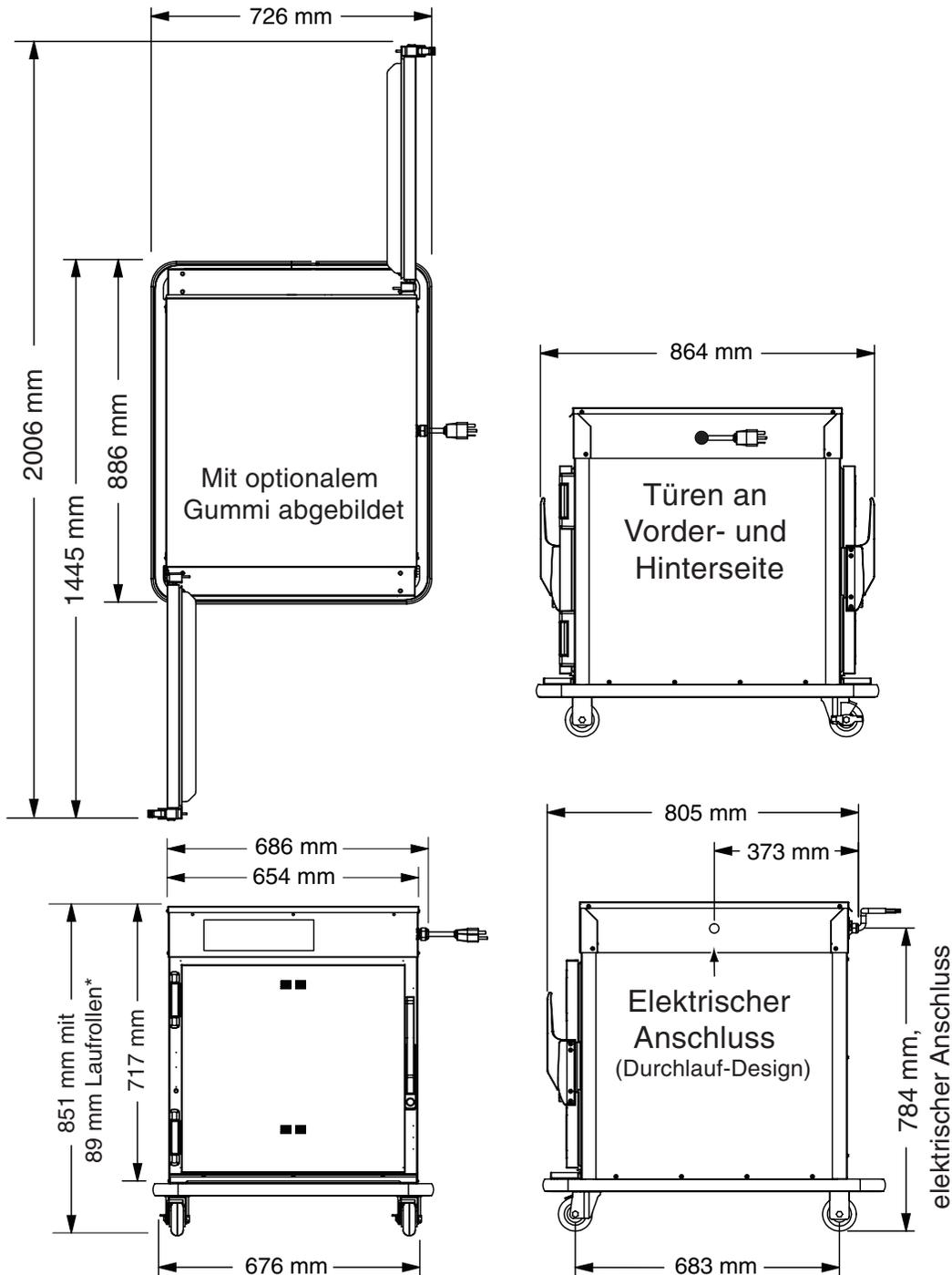
- *808 mm – mit optionalen 64 mm Laufrollen
- *894 mm – mit optionalen 127 mm Laufrollen
- *874 mm – mit optionalen 152 mm Standbeinen

GEWICHT	PRODUKT-\\WANNENKAPAZITÄT
NETTO: CA. 57 kg	Max. 18 kg
VERSAND: 68 kg	MAXIMALVOLUMEN: 38 L

INSTALLATION

INSTALLATION AM AUFSTELLORT

750-TH/III



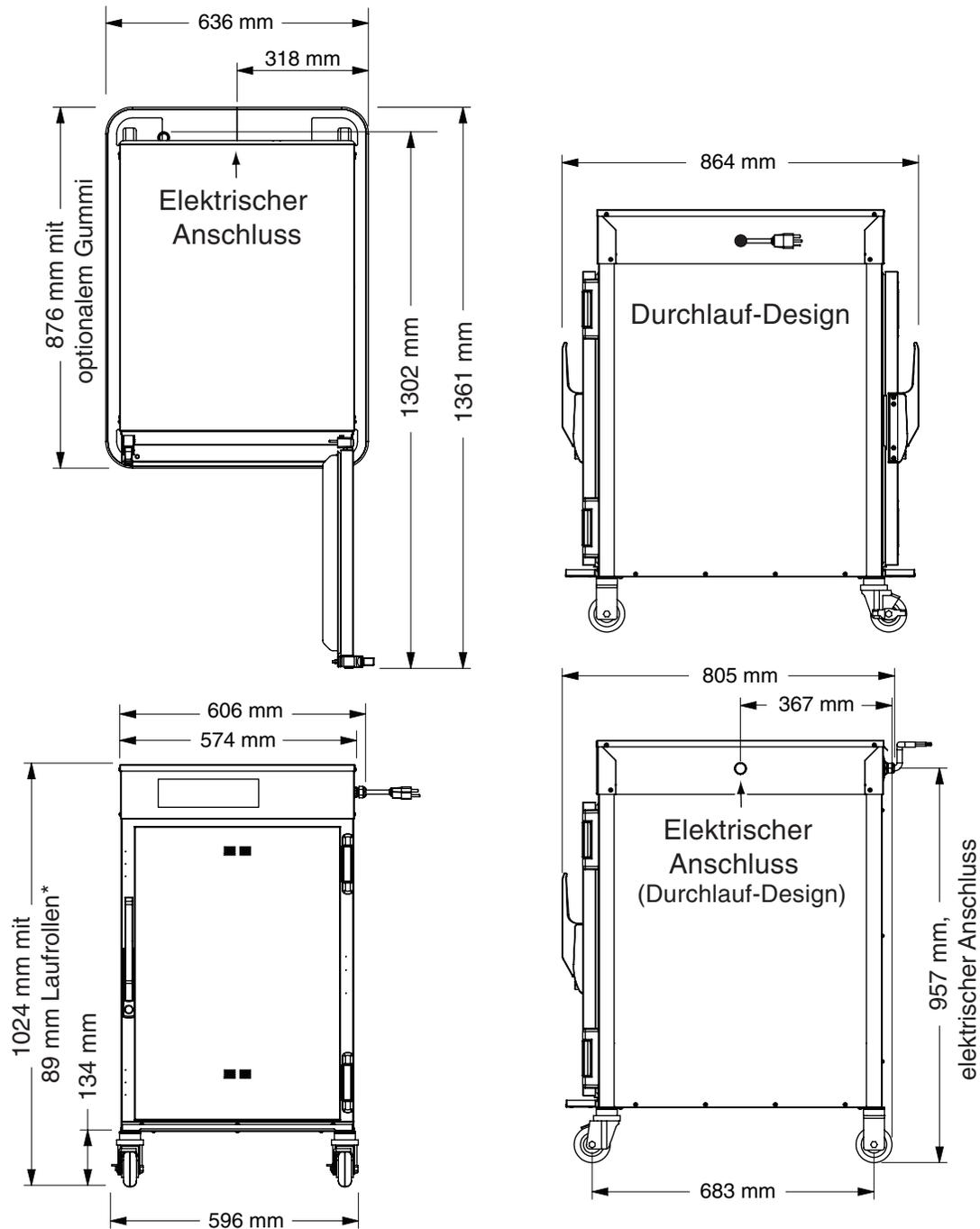
- *807 mm – mit optionalen 64 mm Laufrollen
- *894 mm – mit optionalen 127 mm Laufrollen
- *874 mm – mit optionalen 152 mm Standbeinen

GEWICHT	PRODUKT-\WANNENKAPAZITÄT
NETTO: CA. 87 kg	Max. 45 kg
VERSAND: 117 kg	MAXIMALVOLUMEN: 95 L

INSTALLATION

INSTALLATION AM AUFSTELLORT

1000-TH/III



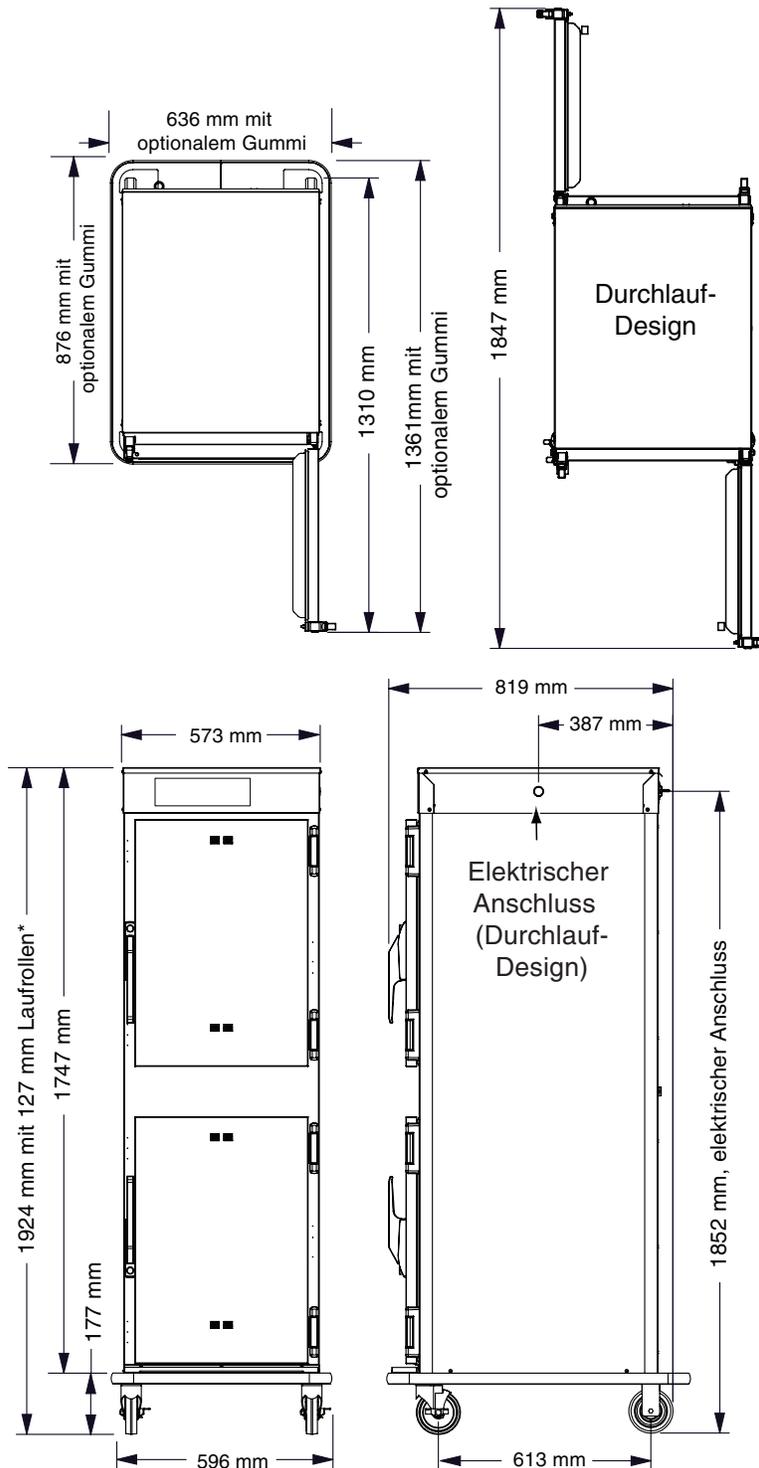
- *980 mm – mit optionalen 64 mm Laufrollen
- *1067 mm – mit optionalen 127 mm Laufrollen
- *1046 mm – mit optionalen 152 mm Standbeinen

GEWICHT	PRODUKT-\WANNENKAPAZITÄT
NETTO: CA. 102 kg	Max. 54 kg
VERSAND: 125 kg	MAXIMALVOLUMEN: 76 L

INSTALLATION

INSTALLATION AM AUFSTELLORT

1200-TH/III



*1889 mm – mit optionalen 89 mm Laufrollen

*ca. 1924 mm – mit optionalen 152 mm Standbeinen

GEWICHT	PRODUKT-/WANNENKAPAZITÄT (PRO KAMMER)
NETTO: CA. 182 kg	Max. 54 kg
VERSAND: 196 kg	MAXIMALVOLUMEN: 57 L

INSTALLATION

OPTIONEN UND ZUBEHÖR	500-TH/III	750-TH/III	1000-TH/III	1200-TH/III
Gummi, ganzer Umfang (NICHT MIT 63-mm-LAUFROLLEN ERHÄLTlich)	5011161	5010371	5009767	5009767
Schneidhalter PRIME RIB STEAMSHIP (CAFETERIA) ROUND	HL-2635 4459	HL-2635 4459	HL-2635 4459	HL-2635 4459
Laufrollen - 2 FIXIERT, 2 SCHWENKBAR MIT BREMSE 127 mm 89 mm 64 mm	5004862 STANDARD 5008022	5004862 STANDARD 5008022	5004862 STANDARD 5008022	5004862 STANDARD —
Türschloss mit Schlüssel	LK-22567	LK-22567	LK-22567	LK-22567
Auffangschale STANDARD MIT ABFLUSS 37 mm STANDARD MIT ABFLUSS 43 mm STANDARD MIT ABFLUSS 48 mm OHNE ABFLUSS 37 mm OHNE ABFLUSS 48 mm EXTRA TIEF, 102 mm	14813 — — 11898 — —	— 14831 — — — —	— — 5005616 — 11906 15929	— — 5005616 — 11906 15929
Standbeine, 152 mm, mit Schaft (SATZ MIT VIER STÜCK)	5011149	5011149	5011149	5011149
Wannengitter - 457 x 660 mm WANNENEINSCHUB	—	PN-2115	PN-2115	PN-2115
Sicherheitstafel mit Schlüsselschloss	5006787	5004750	5005776	5011592
Regal, Edelstahl GITTER, HERAUSNEHMBAR GITTER, DURCHLAUF RIPPCHEN-GITTEr	SH-2326 SH-2326 —	SH-2324 SH-2327 SH-2743	SH-2325 SH-2346 SH-29474	SH-2325 SH-2346 SH-29474
Stapel-Montageteile	5004864	5004864	5004864	—

INSTALLATION

STAPELANWEISUNGEN

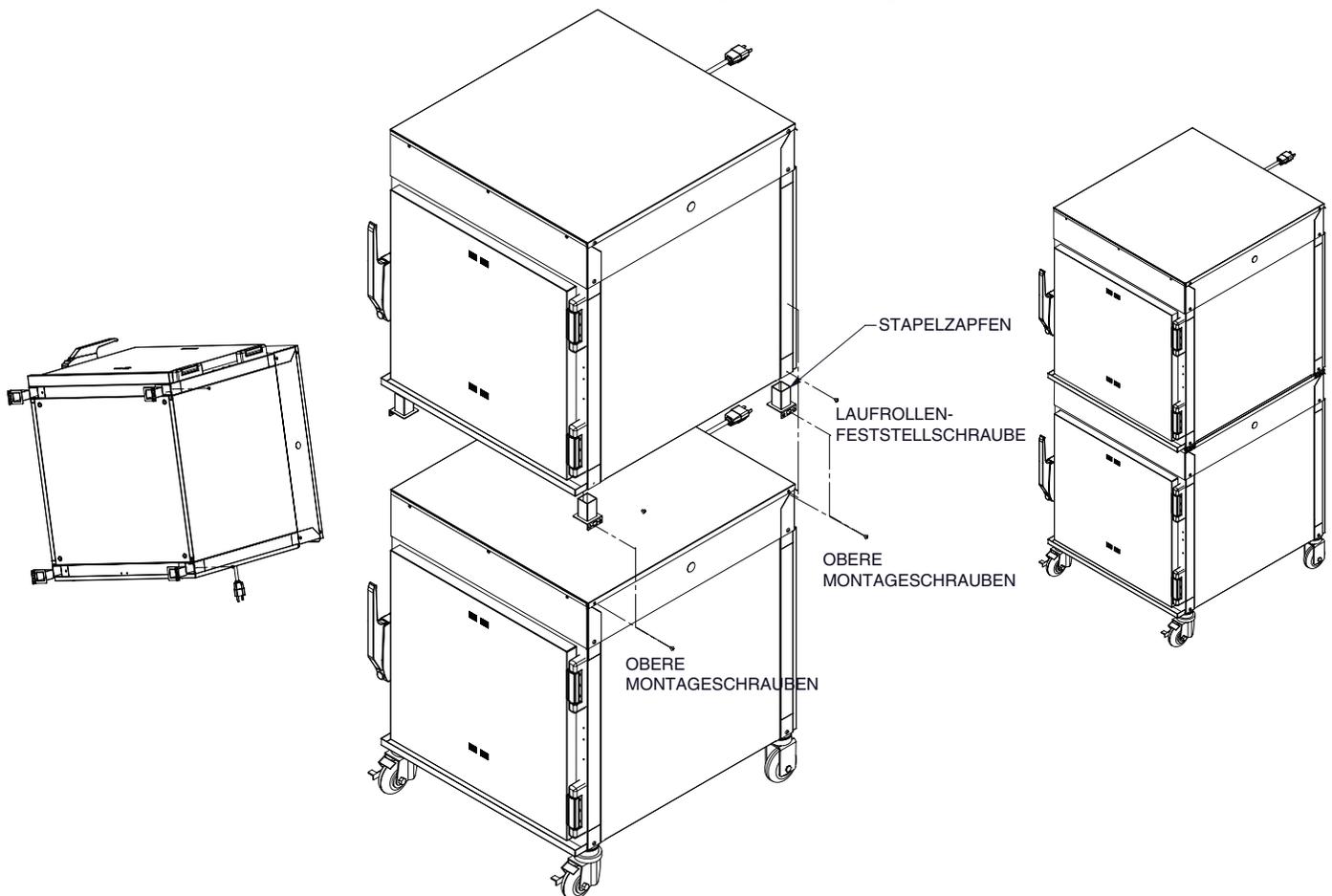
- 1) Falls die zwei Küchenmaschinen gemeinsam aus dem Werk ausgeliefert wurden, wurden die Laufrollen der oberen Maschine bereits im Werk entfernt. In der Lieferung ist außerdem ein Stapelungssatz enthalten.

Beim austaschen der Laufrollen ist zu beachten: Legen sie das Gerät auf die Rückseite. Vorsicht das dabei die Kabelverschraubung nicht den Boden berührt und das Kabel nicht beschädigt wird. Die Lockschraube von jeder Laufrollen entfernen. Anschliessend die Laufrollen vom Gerät abmontieren.

- 2) Während die Küchenmaschine auf der Rückwand liegt, in jede der vier Ecken der oberen Maschine einen Stapelzapfen einsetzen. Die Stapelzapfen mit einer Schraube und zwei flachen Unterlegscheiben aus dem Stapelungssatz sichern.

Hinweis: Der Flansch der Stapelzapfen muss in Richtung Außenseite der Maschine zeigen.

- 3) Die vier oberen Montageschrauben von der unteren Maschine entfernen. Die obere Küchenmaschine mit angebrachten Stapelzapfen auf die untere Küchenmaschine aufsetzen. Die obere Küchenmaschine von vorne nach hinten zentrieren. Die vier Schrauben durch die Flansche der vier Stapelzapfen anbringen.



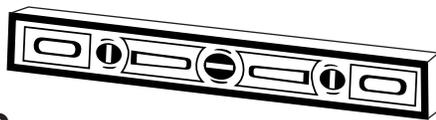
Stapelmöglichkeiten

1000-TH/III mit 1000-TH/III, 1000-SK/III, 1000-SK/II oder 1000-S
750-TH/III mit 750-TH/III, 750-TH-II, 750-S, 767-SK oder 767-SK/III
500-TH/III mit 500-TH/III, 500-TH-II oder 500-S

INSTALLATION

INSTALLATION AM AUFSTELLORT

Bei der Installation und Inbetriebnahme müssen einige Einstellungen vorgenommen werden. Diese Einstellungen dürfen nur von einem qualifizierten Service-Techniker vorgenommen werden. Der Händler oder Benutzer ist für Installations- und Inbetriebnahme-Einstellungen verantwortlich. Diese Einstellungen umfassen u. a. Thermostatkalibrierung, Türeinrichtung, Nivellierung, Anschluss an die Stromversorgung und Installation optionaler Laufrollen oder Standbeine.



NIVELLIERUNG

Der Ofen muss mit einer Wasserwaage von Seite zu Seite und vorne nach hinten nivelliert werden. Bei Öfen mit Laufrollen muss die Installationsfläche waagrecht sein, da der Ofen wahrscheinlich oft verschoben wird.

Wir empfehlen, die Nivellierung des Ofens regelmäßig nachzuprüfen, um sicherzustellen, dass sich der Boden nicht verzogen hat oder der Ofen umgestellt wurde.

HINWEIS: Falls dieser Ofen nicht korrekt nivelliert wird, kann er inkorrekt funktionieren und erzeugt ungleichmäßig gebackene Produkte aus noch teilweise halbflüssigem Teig.

BEFESTIGUNGSANFORDERUNGEN — MOBILE AUSRÜSTUNGEN



ACHTUNG



STROMSCHLAGGEFAHR!

Das Gerät muss an einem tragenden Gebäudeteil gesichert sein.

Alle Küchenmaschinen, die nicht mit einem Netzkabel aber mit einem Satz Laufrollen geliefert werden, müssen mit einem Halteseil gesichert werden. Die Bewegung dieser Küchenmaschine muss mit ausreichenden Mitteln eingeschränkt werden, sodass keine Spannungen auf die Stromkabel übertragen werden. Es gelten folgende Anforderungen:

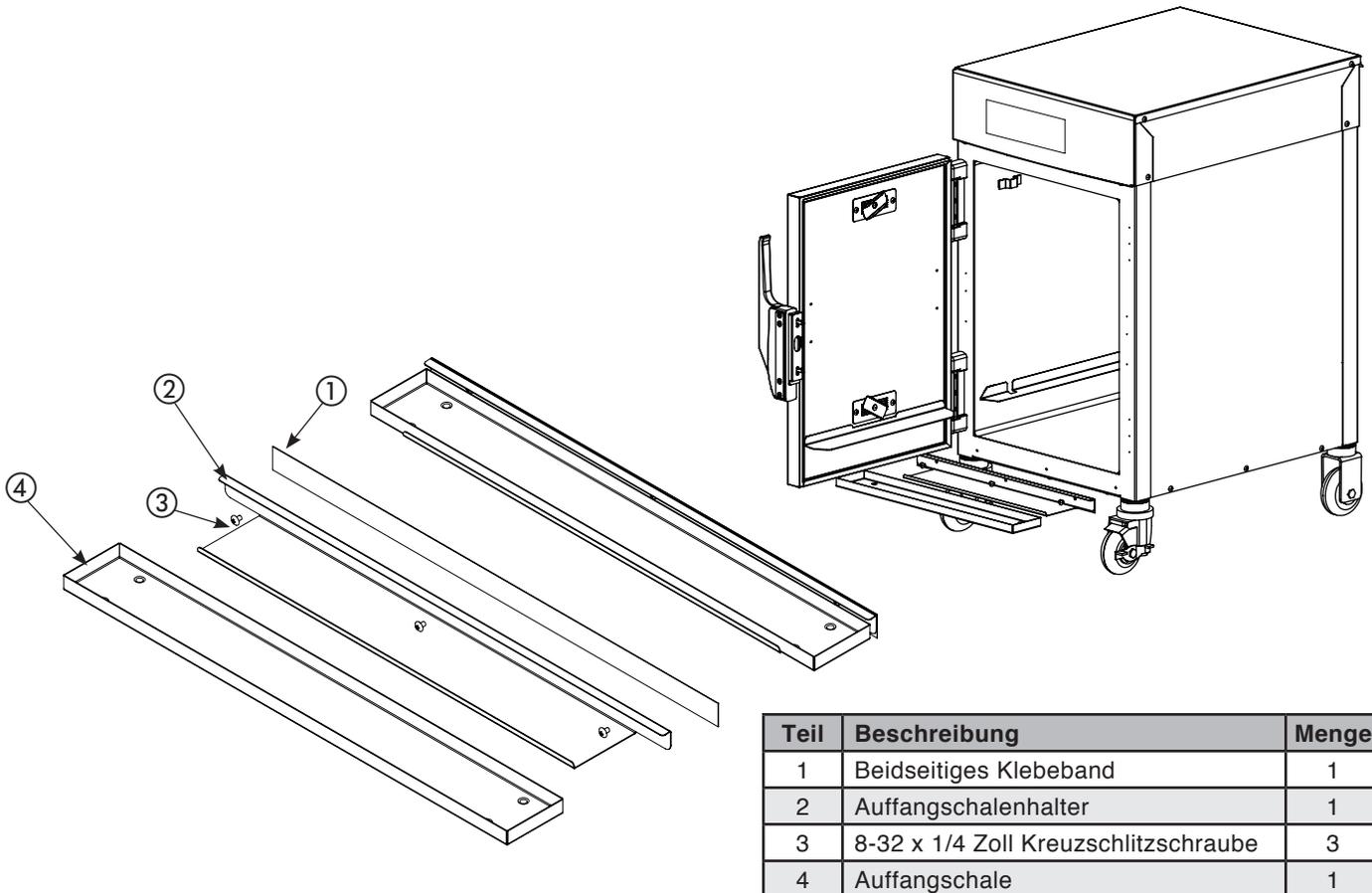
1. Die Laufrollen dürfen eine Maximalhöhe von 152 mm haben.
2. Zwei der Laufrollen müssen verriegelbar sein.
3. Solche mobile Küchenmaschinen oder Küchenmaschinen auf mobilen Sockeln müssen mit Hilfe eines flexiblen Steckverbinders installiert werden, der im Gebäude verankert ist.

Ein Montage-Steckverbinder für eine Sicherungsvorrichtung befindet sich am oberen rückwärtigen Flansch der Küchenmaschine. Vom Werk wird kein flexibler Steckverbinder mitgeliefert und dieser ist auch nicht vom Werk erhältlich.

INSTALLATION

INSTALLATION AM AUFSTELLORT

INSTALLATIONSANWEISUNGEN FÜR DIE AUFFANGSCHALE



1. Durch das beidseitige Klebeband ①, das an der Rückseite des Auffangschalenhalters ② angebracht ist, Löcher stechen.
2. Das beidseitige Klebeband ① entfernen.
3. Die Schrauben ③ durch die Löcher einsetzen und den Auffangschalenhalter ② am Gerät befestigen.
4. Optional aber sehr empfehlenswert – ein Band Silikondichtungsmasse, die für Nahrungsmittelkontakt geeignet ist, zum Abdichten entlang der Oberkante des Auffangschalenhalters ② auftragen.
5. Die Auffangschale ④ in den Auffangschalenhalter ② setzen.

 **ACHTUNG**

 **BEI UNSACHGEMÄSSER INSTALLATION DER AUFFANGSCHALEN KANN ES ZU BESCHÄDIGUNGEN DES GERÄTES FÜHREN. AUSSERDEM KÖNNEN FLÜSSIGKEITEN AUS DEM GERÄT LAUFEN UND ZU VERLETZUNGSGEFAHR FÜHREN.**

INSTALLATION

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Das Gerät muss von einem qualifizierten Service-Techniker installiert werden. Der Ofen muss unter Einhaltung der geltenden Elektro- und Gebäudevorschriften sowie lokaler Vorschriften geerdet werden.

Das Gerät darf NUR an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden; die Steckdose muss in Notfällen einfach zugänglich sein. Wenn nicht alle Bedienungselemente in der Stellung AUS sind, kann es beim Anschließen oder Abtrennen an der Steckdose zur Lichtbogenbildung kommen.

Eine geeignete Steckdose oder eine geeignete Festverdrahtung für dieses Gerät muss von einem zugelassenen Elektriker gemäß aller geltenden Elektrovorschriften installiert werden.

HINWEISE ZU GERÄTEN GEMÄSS INTERNATIONALEN NORMEN:

Wenn das Gerät nicht mit einem Flexkabel und Stecker geliefert wird, muss eine landesspezifische Trennvorrichtung festverdrahtet werden, die alle Leiter mit einem Mindestkontaktabstand von 3 mm trennt. Wenn eine Kabel ohne Stecker benutzt wird, muss der grün/gelbe Leiter an den Kontakt mit dem Massesymbol angeschlossen werden. Falls ein Stecker benutzt wird, muss die Steckdose einfach zugänglich sein. Falls das Netzkabel ersetzt werden muss, ist von der Vertriebsgesellschaft ein ähnliches zu beschaffen.

Für Geräte mit CE-Zulassung:

Um Stromschlaggefahr zwischen dem Schrank und anderen Geräten oder Metallteilen in unmittelbarer Nähe zu verhindern, ist ein Ladungsausgleichsbolzen vorgesehen. Ein Zuleitungsdraht muss an den Ladungsausgleichsbolzen und an das andere Gerät bzw. die Metallteile angeschlossen werden, um ausreichenden Schutz gegen Potenzialunterschiede zu bieten. Dieser Anschluss ist durch folgendes Symbol gekennzeichnet.



Geräte die für eine Festinstallation:

Geräte die für eine Festinstallation vorgesehen sind, müssen mit einer allpoligen externen Trennvorrichtung mit ausreichender Kontaktöffnungsweite ausgerüstet werden.

Falls eine Netzanschlussleitung zum Anschluss des Gerätes benutzt werden soll muss eine ölbeständige Leitung z.B. H05RN oder H07RN oder gleichwertig benutzt werden.

HINWEIS: Geräte mit CE-Zulassung müssen an einen Stromkreis angeschlossen werden, der durch einen FI-Schutzschalter gesichert ist.

GEFAHR



Um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden, MUSS dieses Gerät gemäß den örtlichen elektrischen Vorschriften fachgerecht geerdet werden. Fehlen entsprechende örtliche Vorschriften, gilt die aktuelle Ausgabe des National Electrical Code ANSI/NFPA Nr. 70. In Kanada müssen alle elektrischen Anschlüsse gemäß CSA C22.1, Canadian Electrical Code Teil 1 oder den örtlichen Vorschriften ausgeführt werden.



GEFAHR



DIE BAUSEITIGE SPANNUNG MUSS DER AUF DEM TYPENSCHILD ANGEgebenEN SPANNUNG ENTSPRECHEN.

INSTALLATION

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

ELEKTRIK - 500-TH/III					
SPANNUNG	PHASE	FREQUENZ/Hz	A	kW	NETZKABEL UND STECKER
120	1	60	16,0	1,92	 NEMA 5-20P 20 A - 125 V STECKER
208-240 (AGCY)	1	60	11,2	2,70	KABEL, KEIN STECKER
bei 208	1	60	10,6	2,20	
bei 240	1	60	12,2	2,93	
230	1	50	12,0	2,75	 CEE 7/7 220 - 230 V STECKER

ELEKTRIK - 750-TH/III					
SPANNUNG	PHASE	FREQUENZ/Hz	A	kW	NETZKABEL UND STECKER
208-240 (AGCY)	1	60	15,8	3,80	KABEL, KEIN STECKER
bei 208	1	60	14,6	3,04	
bei 240	1	60	16,9	4,05	
230 (AGCY)	1	50	14,3	3,3	 CEE 7/7 220 - 230 V STECKER

ELEKTRIK - 1000-TH/III					
SPANNUNG	PHASE	FREQUENZ/Hz	A	kW	NETZKABEL UND STECKER
208-240 (AGCY)	1	60	15,8	3,8	KABEL, KEIN STECKER
BEI 208	1	60	14,4	3,0	
BEI 240	1	60	16,7	4,0	
230	1	50	14,3	3,3	 CEE 7/7 220 - 230 V STECKER

ELEKTRIK - 1200-TH/III					
SPANNUNG	PHASE	FREQUENZ/Hz	A	kW	NETZKABEL UND STECKER
208-240 (AGCY)	1	60	30	7,2	KEIN KABEL ODER STECKER
bei 208	1	60	28,9	6,0	
bei 240	1	60	33,3	8,0	
230 (AGCY)	1	50	28,7	6,6	KEIN NETZKABEL ODER STECKER

Stromlaufpläne befinden sich an der Innenseite der Geräteoberseite.

GEFAHR




KÜCHENMASCHINEN OHNE WERKSSEITIG ANGEBRACHTEM KABEL MÜSSEN MIT EINEM AUSREICHEND LANGEN KABEL VERSEHEN WERDEN, DAMIT DIE KÜCHENMASCHINE ZUR REINIGUNG VERSCHOBEN WERDEN KANN.

ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE MÜSSEN VON EINEM QUALIFIZIERTEN SERVICETECHNIKER GEMÄSS DEN GELTENDEN ELEKTRISCHEN VORSCHRIFTEN Vorgenommen werden.

BEDIENUNGSANWEISUNGEN

INFORMATIONEN FÜR DIE BENUTZERSICHERHEIT

VORSICHT



DIE METALTEILE DES GERÄTES WERDEN SEHR HEISS- TRAGEN SIE WÄHREN DER BEDIENUNG DES GERÄTES SCHUTZHANDSCHUHE, UM VERBRENNUNGEN ZU VERMEIDEN.

Der Alto-Shaam Back- und Warmhalteofen ist für den Einsatz in Gewerbebetrieben und zwar durch eingeschultes Bedienungspersonal vorgesehen. Das gesamte Bedienungspersonal muss mit dem Zweck, den Fähigkeiten und zugehörigen Gefahren dieser Küchenmaschine vertraut sein. Die Bedienungsanweisungen und Warnhinweise müssen vom gesamten Bedienungspersonal aufmerksam gelesen werden.

INBETRIEBNAHME

VOR DER INBETRIEBNAHME:

Die Innenflächen des Ofens müssen erhitzt werden, um Öl von der Oberfläche und die dabei entstehenden Gerüche bei der ersten Inbetriebnahme zu entfernen.

1. Alle Einschübe, Seitenschienen und alle Ofeninnenflächen mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen. Die Ofenseitenschienen, Einschübe und die externe Auffangschale einsetzen. Die Einschübe werden mit der gekrümmten Kante in Richtung Ofenrückseite eingeschoben. Die Auffangschale muss ganz unten in den Ofen eingeschoben werden.
2. • Die Ofentüren schließen.
• Die EIN/AUS-Taste auf dem Bedienfeld kurz drücken.
• Die BACKEN/BRATEN-Taste drücken.
• Die Backtemperatur mit den AUF- und AB-Pfeiltasten auf 149 °C einstellen.
3. • Die UHR-Taste drücken.
• Die Backdauer mit den AUF- und AB-Pfeiltasten auf ca. 2 Stunden einstellen.
• Den Ofen etwa 2 Stunden lang eingeschaltet lassen, oder bis keine Gerüche mehr merkbar sind.

GEFAHR



ZU KEINEM ZEITPUNKT SOLLTE DAS INNERE ODER DAS ÄUSSERE MIT DAMPF GEREINIGT WERDEN, NOCH SOLLTE ES ABGESPRITZT ODER UNTER WASSER GESETZT WERDEN, NOCH IN ANDERE FLÜSSIGKEITEN GETAUCHT WERDEN. VERWENDEN SIE KEINEN WASSERSTRAHLER ZUM REINIGEN. ES KÖNNTEN ERNSTHAFTE UND/ ODER ELEKTRISCHE SCHÄDEN ENTSTEHEN.

WIRD DAS GERÄT DEM WASSER AUSGESETZT, LÄUFT DIE GARANTIE AB.



GEFAHR



VOR DEM REINIGEN ODER WARTEN DES GERÄTES DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.

AKUSTISCHE SIGNALE

OFEN-SIGNALTÖNE weisen auf Reaktionen, Modusänderungen und Fehlerzustände hin.

Ein kurzer Signalton - Es wurde eine Taste gedrückt (Reaktion).

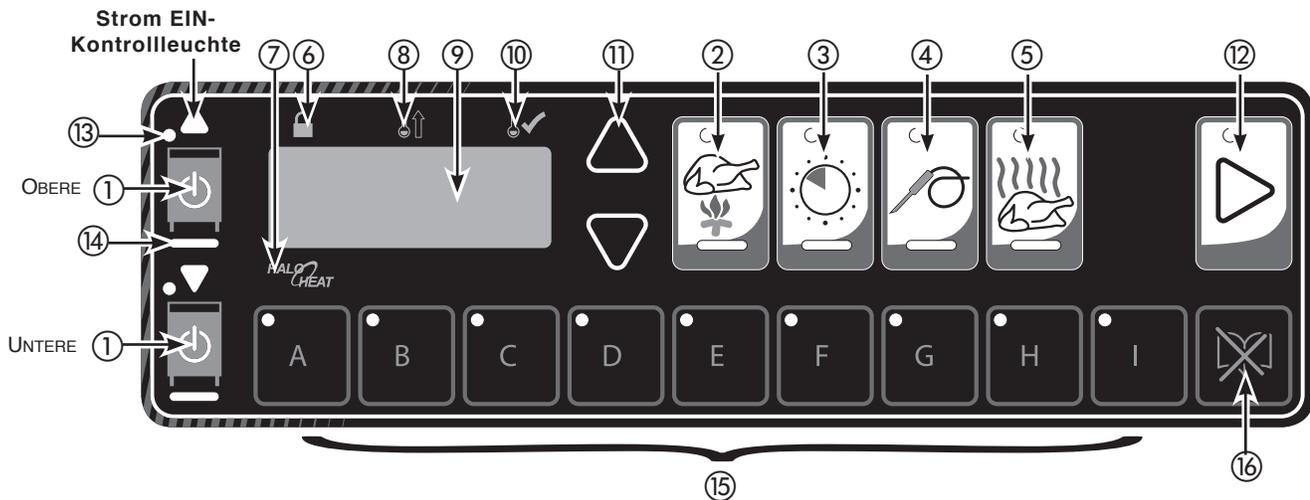
Zwei kurze Signaltöne - informative Ankündigung, dass eine Einstellung geändert wurde, wie beispielsweise Eingabe einer Mengenänderung, Eingabe einer Temperatureinheitsänderung usw.

Drei kurze Signaltöne - der Ofen hat die Vorwärmperiode abgeschlossen, der Sensor hat den Sollwert beim Kalträuchern überschritten, die Tür wurde zu lange geöffnet oder die Regelung ist freigegeben.

Vier kurze Signaltöne - zeigt einen Fehler an. Dazu in der Fehlersuchanleitung dieses Handbuchs nachschlagen.



BEDIENUNGSANWEISUNGEN



BEDIENUNGSFUNKTIONEN

- 1. EIN/AUS-Taste**
Die EIN/AUS-Taste betätigt die Funktionen des Bedienfelds. Falls es während des Betriebs zu einem Stromausfall kommt, blinkt die EIN/AUS-Kontrollleuchte. Die Taste kurz drücken, um diesen Zustand zurückzusetzen.
- 2. BACKEN/BRATEN-Taste — Temperaturbereich 93 bis 162 °C**
Dient zur Auswahl des Back-/Bratmodus und zur Prüfung der Back-/Brattemperatureinstellung.
- 3. UHR-Taste — Maximaler Einstellwert ist 24 Stunden**
Dient zum Festlegen der Back-/Bratdauer und zum Prüfen der eingestellten Dauer.
- 4. SENSOR-Taste — Temperaturbereich 10 bis 91 °C**
Dient zur Auswahl des Produktinnentemperatur-Sensormodus und zur Prüfung der Sensortemperatureinstellung.
- 5. WARMHALTEN-Taste — Temperaturbereich 15 bis 96 °C**
Dient zum Festlegen des Warmhaltemodus und zum Prüfen der Warmhaltetemperatur.
- 6. Schloss-Kontrollleuchte**
Wenn dieses Symbol leuchtet, sind die Einstellungen für den Back-/Bratvorgang gesperrt und können nicht geändert werden.
- 7. Halo-Heizung-Kontrollleuchte**
Wenn der Ofen vorgewärmt wird, leuchtet währenddessen die Halo-Heizung-Kontrollleuchte konstant auf, bis der Ofen die Back-/Brattemperatur erreicht hat. Nachdem sich die Temperatur stabilisiert hat, leuchtet diese Leuchte kurzfristig auf, wenn sich der Ofen zum Aufrechterhalten der Temperatur einschaltet.
- 8. Ofenvorwärmleuchte**
Leuchtet auf, bis der Ofen vorgewärmt oder im Bereitschaftsmodus ist.
- 9. LED-Anzeige**
Gibt die Lufttemperatur im Ofen, die Produktsensortemperatur oder Dauer an oder dient bei Verwendung in Kombination mit anderen Tasten zum Prüfen der ursprünglichen Back-/Brat-, Warmhalte- und Sensortemperatureinstellungen. Auf der Anzeige werden auch verschiedene Programmier- und Diagnoseinformationen eingeblendet.
- 10. Bereit-Kontrollleuchte**
Leuchtet auf, wenn der Vorheizvorgang abgeschlossen ist.
- 11. AUF- und AB-Pfeiltasten**
Dienen zum Erhöhen bzw. Verringern von Einstellungen der Dauer für Backen/Braten, Warmhalten und der Sensortemperatur.
- 12. Starttaste**
Durch kurzes Drücken wird die ausgewählte Modusfolge eingeleitet. Ein Betriebsmodus kann durch kurzes Drücken der Start-Taste angehalten werden, bis ein 2 Sekunden langer Signalton ertönt.
- 13. Grüne Kontrollleuchten**
Jede Funktionstaste verfügt über eine grüne Kontrollleuchte, die das Personal darauf aufmerksam macht, ob ein Eingriff erforderlich ist und welcher Betriebsmodus gerade aktiv ist.
- 14. Gelbe Kontrollleuchten**
Diese Kontrollleuchten unter den Tasten Backen/Braten, Uhr, Sensor und Warmhalten leuchten auf, um den aktuellen Betriebsmodus auszuweisen; außerdem kann das Personal die derzeit auf der LED-Anzeige ausgewiesenen Informationen identifizieren.
- 15. Speicher-Programmtasten**
Dienen zum Speichern und Einleiten von bis zu acht, vom Personal eingestellten Back-/Bratprogrammen (A bis H) für bestimmte Produkte. „I“ aktiviert die Sperrfunktionalität.
- 16. Abbrechen-Taste**
Dient zum Löschen eines Programms aus dem Speicher.

WICHTIG

Der Ofen darf nicht benutzt werden, wenn die Bedienelemente nicht korrekt funktionieren. In der Fehlersuchanleitung in diesem Handbuch nachschlagen oder einen autorisierten Servicetechniker verständigen.

BEDIENUNGSANWEISUNGEN

BETRIEBSMERKMALE UND -FUNKTIONEN

Um einen Vorgang jederzeit anzuhalten — Die START-Taste gedrückt halten, bis die Regelung 2 Sekunden lang Signaltöne abgibt; das weist aus, dass der Vorgang abgebrochen wurde. Der Ofen bleibt im eingeschalteten Zustand.

Um das Ofenbedienfeld abzuschalten — Die EIN/AUS-Taste gedrückt halten, bis der Ofen Signaltöne abgibt. Die EIN/AUS-Kontrollleuchte erlischt.

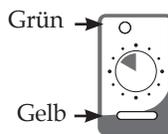
„Tür offen“ Kontrollleuchte — Auf der Anzeige blinkt „door“ (Tür) und es werden drei Signaltöne abgegeben, um das Personal zu informieren. Die EIN/AUS-Taste drücken, um den Fehler zu quittieren und den Dreifach-Signaltönen zu deaktivieren.

Pfeiltasten:

Backen/Braten, Warmhalten und Sensor und die **Uhr**-Einstellung können mit den **Pfeiltasten** eingestellt werden. Kurzzeitiges Drücken der **Pfeiltaste** erhöht den Sollwert um eins. Um eine Einstellung rascher zu ändern, die **Pfeiltaste** gedrückt halten. Nachdem die Einstellung eine durch 10 teilbare Zahl erreicht, beginnt sich die Einstellung in Schritten von 10 zu ändern.

Grüne und gelbe Kontrollleuchten:

Jede Programmtaste hat eine grüne Kontrollleuchte, die auf zusätzlich erforderliche Programmierung durch das Personal hinweist oder den aktuellen Betriebszustand des Ofens ausweist.



Die Tasten BACKEN/BRATEN, UHR, SENSOR und WARMHALTEN verfügen über gelbe Kontrollleuchten, die die angezeigten Informationen identifizieren.

Stromausfall-Erkennung:

Falls während der Beheizung der Strom ausfällt, bleiben die im Speicher programmierten Betriebsbedingungen erhalten. Wenn die Stromversorgung wieder hergestellt wird, setzt der Ofen den Betrieb an der Stelle fort, an dem er unterbrochen wurde. Die EIN/AUS-Kontrollleuchte blinkt und zeigt dadurch diesen Vorfall an. Das Personal kann den Stromausfall durch Drücken der EIN/AUS-Taste quittieren. Beim Drücken der Taste wird die Dauer des Stromausfalls angezeigt. Wenn der Stromausfall länger als 24 Stunden dauert, stoppt die Regelung die Dauer des Stromausfalls zu messen.

HINWEIS: In einem solchen Fall ist es dringend angeraten zu prüfen, ob die Speisen für den Verzehr geeignet sind (entsprechend lokaler Vorschriften).

Anzeigen der hohen/niedrigen Sensortemperatur:

Um die aufgezeichnete höchste oder niedrigste Sensortemperatur beim Backen/Braten mit Sensor zu beobachten, müssen folgende Tasten gedrückt werden, während der Sensor im Produkt ist:

Höchste Temperatur: Gleichzeitig die SENSOR-Taste und AUF-Pfeiltaste drücken.

Niedrigste Temperatur: Gleichzeitig die SENSOR-Taste und die AB-Pfeiltaste drücken.

Gebrauch des Sensors:

Wenn der Ofensensor in der Sensorhalterung bleibt, zeigt die LED-Temperaturanzeige die Umgebungslufttemperatur im Ofen an. Um den Sensor zum Backen/Braten zu benutzen, muss er vor dem Gebrauch aus der Halterung genommen, über die gesamte Länge des Metallsensors mit einem Wegwerf-Alkoholbausch gereinigt und desinfiziert werden.

Nur die Sensorspitze misst die Produktinnentemperatur; daher muss die Spitze korrekt im Produkt platziert werden, um eine exakte Innentemperatur zu ergeben. Die Sensorspitze zur Hälfte in das Produkt hineinschieben, sodass der Sensor in der Mitte der Produktmasse ist. Beim Einschieben des Sensors in fest Speisen, wie Fleischrostbraten oder Geflügelbrüste muss dieser gerade von oben nach unten oder von der Seite in die Mitte eingeschoben werden. Falls es in ein halbflüssiges oder flüssiges Produkt eingetaucht wird, muss das Sensorkabel gesichert werden, damit der Sensor in der korrekten Stellung bleibt. Der Sensor darf keine Kanten, Böden oder Seitenwände eines Behälters berühren. Das Sensorkabel mit Kleband an der Lippe oder Kante des Behälters befestigen.

HINWEIS: Beim Backen/Braten mit Sensor muss der Sensor in das rohe Produkt eingefügt werden, nachdem der Ofen vorgewärmt wurde.

DANACH EINE MINUTE LANG WARTEN, bis die Sensortemperatur auf die Produktinnentemperatur abgefallen ist. Nun die Starttaste drücken, um den Back-/Bratvorgang nach dieser Sensortemperatur-Einstellperiode zu beginnen. Ein falscher Sensormesswert der Produktinnentemperatur führt dazu, dass der Ofen auf eine Warmhaltetemperatur geschaltet wird.

Kalibrierung des Sensors:

1. Zur Überprüfung der Produktsensor-Kalibrierung den Sensor gemeinsam mit einem separaten hochwertigen Digitalthermometer in ein Glas warmes Wasser setzen und die Sensortaste fünf (5) Sekunden lang gedrückt halten. Die Messwerte vergleichen.
2. Falls eine Kalibrierung erforderlich ist, muss das Gerät im Einschalt-Warmhaltemodus sein. Das ausgeschaltete Gerät einschalten. Der Ofen läuft nun Einschalt-Warmhaltemodus; die Sensortaste acht (8) Sekunden lang drücken, bis zwei Signaltöne abgegeben werden und ein Temperaturwert angezeigt wird. Die Sensortemperatur mit den AUF- oder AB-Pfeiltasten auf die Temperatur des separaten Thermometers einstellen. Schritt 1 zur Überprüfung wiederholen.
3. Schritte 1 und 2 wiederholen, um die Sensorkalibrierung nach Bedarf zu überprüfen.

BEDIENUNGSANWEISUNGEN

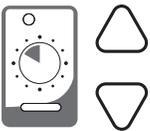
Anweisungen zum Backen/Warmhalten



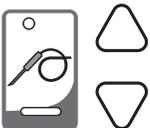
Die EIN/AUS-Taste auf dem Bedienfeld kurz drücken. Der Ofen gibt eine Sekunde lang Signaltöne ab. Die eingeschaltete Stromversorgung wird durch eine grüne Kontrollleuchte in der oberen, linken Ecke der EIN/AUS-Taste ausgewiesen. Der Ofen beginnt den Warmhaltemodus. Die gelbe Warmhalte-Kontrollleuchte leuchtet auf und die zuletzt eingestellte Warmhaltetemperatur wird eingeblendet.



Zum Festlegen der Back-/Brattemperatur — Die BRATEN/BACKEN-Taste drücken. Die Vorwärm-Kontrollleuchte leuchtet auf und die zuletzt eingestellte Back-/Brattemperatur wird eingeblendet. Wenn die Back-/Brattemperatur geändert werden soll, die AUF- oder AB-PFEILTasten drücken.



Zum Backen nach Zeit — die UHR-Taste drücken. Die grüne UHR-Kontrollleuchte leuchtet auf und die zuletzt eingestellte Brat-/Backdauer wird angezeigt. Wenn die eingestellte Dauer geändert werden soll, die AUF- oder AB-PFEILTaste drücken. Auf der Anzeige wechselt die Solltemperatur und die verstrichene Dauer ab.



Zum Backen nach Sensortemperatur — die SENSOR-Taste drücken. Die grüne SENSOR-Kontrollleuchte leuchtet auf und die zuletzt eingestellte Produktinnentemperatur wird angezeigt. Wenn die eingestellte Temperatur geändert werden soll, die AUF- oder AB-PFEILTasten drücken. Auf der Anzeige wechselt die Solltemperatur, die verstrichene Dauer und die Sensortemperatur ab.



Zum Festlegen der Warmhaltetemperatur — Die WARMHALTE-Taste drücken. Die grüne Kontrollleuchte für Backen/Braten leuchtet weiter auf. Wenn die Warmhaltetemperatur geändert werden soll, die AUF- oder AB-PFEILTaste drücken. Auf der Anzeige wechselt die eingestellte Warmhaltetemperatur und die Dauer, die das Produkt bereits im Warmhaltemodus ist. Der Ofen bleibt solange im Warmhalte-Modus, bis die EIN/AUS-Taste gedrückt wird.



Die START-Taste drücken, um den Back-/Bratzzyklus zu beginnen.

Backen/Warmhalten mit Speicher-Menütasten



Die gewünschte SPEICHER-Taste (A bis H) drücken. SPEICHER-Tasten mit gespeicherten Programmen leuchten grün. Der Ofen schaltet sich automatisch in den Vorwärmmodus. Der Ofen gibt in regelmäßigen Abständen Signaltöne ab, wenn ein Vorwärm-Bereitschaftszustand erreicht wurde; sowohl die Bereit- als auch die Start-Kontrollleuchte blinken. Zum Programmieren einer Speicher-Menütaste siehe **Programmieren eines Speichers** in diesem Handbuch.



Die START-Taste drücken, um den Back-/Bratzzyklus zu beginnen.

VORSICHT

Damit keine gefährlichen Temperaturen entstehen, dürfen in keinem Fall kalte Lebensmittel zum Erhitzen in den Ofen gestellt werden, wenn sich darin bereits erhitzte Lebensmittel befinden.

BEDIENUNGSANWEISUNGEN

Programmieren eines Speichers

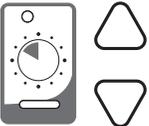
Das zu programmierende Produkt auswählen und die Programmierung bei AUSGESCHALTETER Ofenregelung-Stromversorgung beginnen.



Die EIN/AUS-Taste auf dem Bedienfeld kurz drücken. Der Ofen gibt eine Sekunde lang Signaltöne ab. Die eingeschaltete Stromversorgung wird durch eine grüne Kontrollleuchte in der oberen, linken Ecke der EIN/AUS-Taste ausgewiesen. Der Ofen beginnt den Warmhaltemodus. Die gelbe Warmhalte-Kontrollleuchte leuchtet auf und die zuletzt eingestellte Warmhaltetemperatur wird eingeblendet.



Zum Festlegen der Back-/Brattemperatur — Die BRATEN/BACKEN-Taste drücken. Die Vorwärm-Kontrollleuchte leuchtet auf und die zuletzt eingestellte Back-/Brattemperatur wird eingeblendet. Wenn die Back-/Brattemperatur geändert werden soll, die AUF- oder AB-PFEILTasten drücken.



Zum Backen nach Zeit — die UHR-Taste drücken. Die grüne UHR-Kontrollleuchte leuchtet auf und die zuletzt eingestellte Brat-/Backdauer wird angezeigt. Wenn die eingestellte Dauer geändert werden soll, die AUF- oder AB-PFEILTaste drücken. Auf der Anzeige wechselt die Solltemperatur und die verstrichene Dauer ab.



Zum Backen nach Sensortemperatur— die SENSOR-Taste drücken. Die grüne SENSOR-Kontrollleuchte leuchtet auf und die zuletzt eingestellte Produktinnentemperatur wird angezeigt. Wenn die eingestellte Temperatur geändert werden soll, die AUF- oder AB-PFEILTaste drücken. Auf der Anzeige wechselt die Solltemperatur, die verstrichene Dauer und die Sensortemperatur ab.



Zum Festlegen der Warmhaltetemperatur— Die WARMHALTE-Taste drücken. Die grüne Kontrollleuchte für Backen/Braten leuchtet weiter auf. Wenn die Warmhaltetemperatur geändert werden soll, die AUF- oder AB-PFEILTaste drücken. Auf der Anzeige wechselt die eingestellte Warmhaltetemperatur und die Dauer, die das Produkt bereits im Warmhaltemodus ist. Der Ofen bleibt solange im Warmhalte-Modus, bis die EIN/AUS-Taste gedrückt wird.



Einen Buchstaben für das Produkt auswählen, das in den vorherigen Schritten programmiert wurde. Die gewünschte SPEICHER-Taste zwei Sekunden lang gedrückt halten. Wenn die Speicher programmiert wurde, ertönt ein zweiter Signalton und die Speicher-Kontrollleuchte leuchtet.

Hinweis: Es kann immer nur jeweils ein Speicher programmiert werden. Wenn eine weitere Speicher-Taste programmiert werden soll, muss der Ofen gestartet oder gestoppt werden, indem die Stromversorgung zur Kammer aus- und eingeschaltet oder die START/STOPP-Taste gedrückt wird. Die zuletzt verwendete SPEICHER-Taste ist die Ofenbetriebsfolge für das nächste Produkt, das programmiert werden soll. Einstellungen können für das nächste Produkt manuell geändert und mit einer anderen vorprogrammierten Buchstabentaste belegt werden.

Löschen eines Speichers

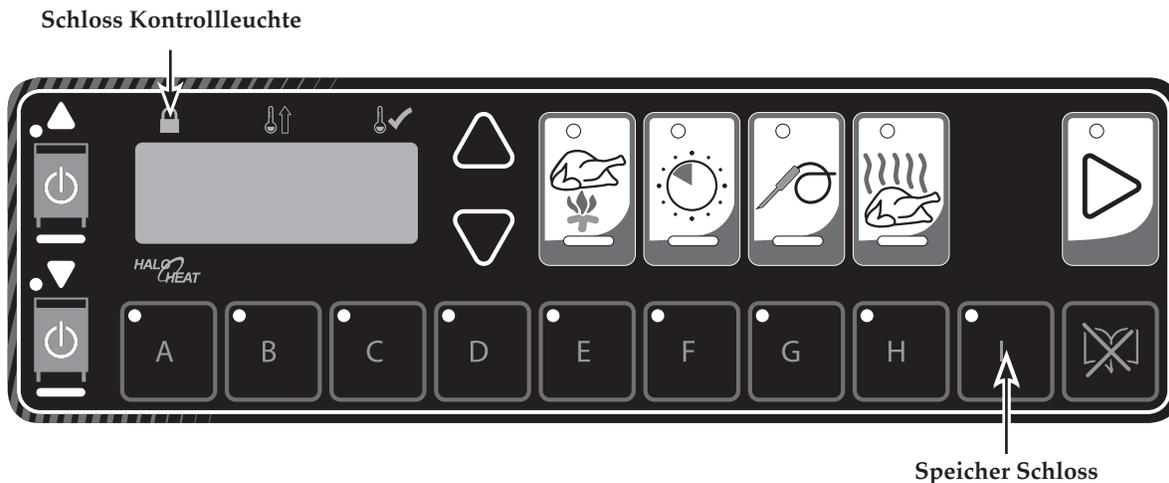
Wenn ein Programm gelöscht werden soll, muss der Ofen entweder im Einschalt-Warmhaltemodus oder im Vorwärmmodus sein. Der Ofen darf kein GESPEICHERTES Menüprogramm ausführen.

Wenn sich der Ofen im Einschalt-Warmhaltemodus oder Vorwärmmodus befindet, die ABBRECHEN-Taste und zugehörige SPEICHER-Taste, deren Programm gelöscht werden soll, 2 Sekunden lang drücken. Wenn der Speicher gelöscht wurde, gibt der Ofen einen ein Sekunden langen Signalton ab.

WICHTIG - Nachdem ein Produkt unter einer Speichertaste gespeichert wurde, müssen Produkt und programmierter Buchstabe schriftlich notiert werden. Zu diesem Zweck ist eine Menükarte (PE-23384) vorgesehen.

BEDIENUNGSANWEISUNGEN

BENUTZEROPTIONEN



SPERREN UND FREIGEBEN VON Speichertasten

SPEICHER-Tasten A bis H können gesperrt werden, damit ein Programm nicht gespeichert, geändert oder gelöscht werden kann.

Zum Sperren der SPEICHER-Tasten die „I“-Taste gedrückt halten, bis der Ofen einen Signalton abgibt. Die „I“-Taste loslassen. Die grüne Kontrollleuchte auf der „I“-Taste leuchtet auf. Die OfensPEICHER-Tasten A bis H sind nun gesperrt.

Hinweis: Von dieser Sperre sind nur die OfensPEICHER-Tasten A bis H betroffen, damit der Ofen weiterhin in den Modi Backen/Braten, Sensor und Warmhalten (ohne Programme) benutzt werden kann.

Zum Entsperren der SPEICHER-Tasten die ABBRECHEN-Taste gemeinsam mit der „I“-Taste zwei Sekunden lang gedrückt halten, bis die Leuchte auf der „I“-Taste nicht mehr leuchtet. Alle Tasten loslassen. Die Ofenspeichertasten sind nun freigegeben.

Auswahl von Grad Celsius oder Fahrenheit

Wenn das Bedienfeld im *AUS-Modus* ist, die AUF-PFEILTaste halten, bis die Anzeige die aktuelle Auswahl anzeigt. Entweder die AUF- oder AB-PFEILTaste drücken, um zwischen den beiden Optionen zu wechseln. Nach jedem Wechsel muss die Taste losgelassen werden. Die Anzeige muss gelöscht werden, bevor der Vorgang wiederholt werden kann.



Sperrern und Freigeben des Bedienfelds

Das Bedienfeld kann jederzeit gesperrt werden, um unbeabsichtigte oder versehentliche Änderungen zu verhindern.

Wenn das Bedienfeld gesperrt werden soll, die AUF-PFEILTaste *gedrückt halten* und dann die EIN/AUS-Taste drücken. Es ertönt ein kurzer Signalton und das Bedienfeldschloss leuchtet auf. Alle Tasten loslassen. Das Bedienfeld des Ofens ist nun gesperrt.

Hinweis: Das Bedienfeld ist nun vollständig gesperrt, mit Ausnahme der EIN/AUS-Taste und der PFEILTasten. Die Ofenregelung kann nun nicht abgeschaltet werden.

Wenn das Bedienfeld freigegeben werden soll, die AB-PFEILTaste *gedrückt halten* und dann die EIN/AUS-Taste drücken. Es ertönen drei kurze Signaltöne und das Bedienfeldschloss erlischt. Alle Tasten loslassen. Das Bedienfeld ist nun freigegeben und kann normal verwendet werden.

Einstellen der Signalton-Lautstärke

Wenn das Bedienfeld im Modus *AUS* ist, die AB-PFEILTaste solange gedrückt halten, bis eine der vier Lautstärkeebenen (0 ist AUS oder am leisesten und 3 ist am lautesten) eingeblendet wird. Nach jedem Wechsel muss die Taste losgelassen werden und die Anzeige muss sich ausblenden, bevor der Vorgang wiederholt werden kann, um eine andere Lautstärke einzustellen. Das Gerät EIN- und dann wieder AUS-SCHALTEN, um den gewünschten Sollwert zu speichern.



BEDIENUNGSANWEISUNGEN

Allgemeine Richtlinien zum Warmhalten

Chefs, Köche und anderes Küchenpersonal arbeiten mit verschiedenen Zubereitungsmethoden. Die korrekten Warmhaltetemperaturen für eine bestimmte Speise hängen vom Feuchtigkeitsgehalt, der Dichte, Menge und der gewünschten Serviertemperatur ab. Sichere Warmhaltetemperaturen müssen auch Verdaulichkeit berücksichtigen, die die Länge der Warmhaltedauer einer bestimmten Speise bestimmt.

Die Halo-Heizung erhält die maximale Feuchtigkeit der Speise aufrecht, ohne Wasser oder Dampf zuführen zu müssen. Durch Beibehaltung des maximalen natürlichen Feuchtigkeitsgehaltes bleibt der Geschmack der Speise erhalten und echter. Zusätzlich zum Beibehalten des Feuchtigkeitsgehaltes sorgt die sachte Wirkungsweise der Halo-Heizung für eine einheitliche Temperatur im Schrank, ohne dass ein Gebläse erforderlich ist, welches wieder zu weiteren Feuchtigkeitsverlusten auf Grund von Verdampfung und Verdunstung führt.

Wenn die Speise nach dem Garen sofort in einen Schrank mit niedriger Temperatur zum Warmhalten von heißen Speisen umgelagert wird, kann sich Kondensation auf dem Produkt und im Inneren von Kunststoffbehältern niederschlagen, die in Selbstbedienungsanwendungen benutzt werden. Wenn die Speise etwas abdampfen kann, kann dieses Problem eventuell vermieden werden. Um die Sicherheit und Qualität frisch gekochter Speisen zu präservieren, darf für dieses Abdampfen maximal ein bis zwei Minuten gewartet werden.

Die meisten Warmhalteschränke mit Halo-Heizung verfügen über eine Thermostatregelung zwischen 16 ° und 93 °C. Wenn der Schrank über Ventilationsschlitze verfügt, müssen diese geschlossen werden, um Feuchtigkeitsverluste zu vermeiden, oder geöffnet werden, damit die Speise knusprig bleibt.

WARMHALTE-TEMPERATURBEREICH	
FLEISCH	CELSIUS
RINDERBRATEN – Englisch	54 °C
RINDERBRATEN – Med/Well Done	68 °C
RINDERBRUST	71 – 79 °C
CORNED BEEF	71 – 79 °C
PASTRAMI	71 – 79 °C
HOCHRIPPE – Englisch	54 °C
STEAKS – Gebraten/Gebacken	60 – 71 °C
RIPPCHEN – Rind oder Schwein	71 °C
KALB	71 – 79 °C
SCHINKEN	71 – 79 °C
SCHWEIN	71 – 79 °C
LAMM	71 – 79 °C
GEFLÜGEL	
HÜHNCHEN – Gebraten/Gebacken	71 – 79 °C
ENTE	71 – 79 °C
PUTE	71 – 79 °C
ALLGEMEIN	71 – 79 °C
FISCH/MEERESTIERE	
FISCH – Gebraten/Gebacken	71 – 79 °C
HUMMER	71 – 79 °C
GARNELEN – Gebacken	71 – 79 °C
BACKWAREN	
BROTE/BRÖTCHEN	49 – 60 °C
VERSCHIEDENE	
KASSEROLEN	71 – 79 °C
TEIG – Gären	27 – 38 °C
EIER – Setzei/Spiegelei	66 – 71 °C
GEFRORENE HAUPTSPESSEN	71 – 79 °C
VORSPEISEN	71 – 82 °C
NUDELN	71 – 82 °C
PIZZA	71 – 82 °C
KARTOFFEL	82 °C
FERTIGTELLER	60 – 74 °C
SAUCEN	60 – 93 °C
SUPPE	60 – 93 °C
GEMÜSE	71 – 79 °C
DIE ANGEFÜHRTEN WARMHALTETEMPERATUREN SIND NUR VORGESCHLAGENE RICHTLINIEN. ALLE SPEISEN MÜSSEN AUF BASIS DER PRODUKTKERNTemperatur WARMGEHALTEN WERDEN. BEI DEN ANFORDERUNGEN AN DIE KERNTemperatur MÜSSEN IMMER ALLE LOKALEN GESUNDHEITS- ODER HYGIEEVORSCHRIFTEN EINGEHALTEN WERDEN.	

PFLEGE UND REINIGUNG

SCHUTZ VON EDELSTAHLFLÄCHEN



Bei der Behandlung von Edelstahlflächen ist es wichtig, diese gegen Korrosion zu schützen. Kratzer, ätzende oder andere ungeeignete Chemikalien können die Schutzschicht der Oberfläche

zerstören. Scheuerschwämme, Stahlwolle oder andere Reinigungswerkzeuge aus Metal zerstören die Schutzschicht. Selbst hartes Wasser (mittlerer bis hoher Chlorid Anteil), kann zu Korrosion und Lochfrass führen. Viele säurehaltige Lebensmittelreste auf den Garraumwänden können zur Korrosion führen.

Es ist wichtig nur geeignete Reinigungsmittel und Reinigungsmethoden zu verwenden um eine lange Lebensdauer des Gerätes zu gewähren. Lebensmittelreste sollten sofort entfernt werden und die Fläche abgewischt werden. Das Gerät muss täglich gereinigt werden. Beim verwenden von Reinigungsmitteln sollten die Flächen nass abgewischt werden und anschliessend umgehend trocken gewischt werden.



REINIGUNGSMITTEL

Benutzen Sie nur für Edelstahl zugelassene, nicht scheuernde Reinigungsmittel. Die Reinigungsmittel müssen chemikalisch chloridfreie Verbindung sein und dürfen keine quaternäres Salz enthalten. Niemals Salzsäure (Hydrochlorid-Säure) zum Reinigen von Edelstahl verwenden. Benutzen Sie ausschliesslich vom Hersteller empfohlene Reinigungsmittel. Fragen Sie Ihren Händler nach geeigneten Reinigungsmitteln und Methoden.

REINIGUNGSWERKZEUG

Die Reinigung kann normalerweise mit einem geeigneten Reinigungsmittel und einem weichen sauberen Tuch durchgeführt werden. Für stärkere Verschmutzung benutzen Sie einen weichen nicht scheuernden Schwamm. Um Kratzer zu vermeiden wischen Sie in der Richtung der Oberflächenpolierung. Benutzen Sie niemals Drahtbürsten, Stahlwolle oder Metallspachtel zum entfernen von Lebensmittelresten.



TÄGLICHE REINIGUNG DER ZINKEN

Damit genaue Produktinnentemperaturen angezeigt werden, müssen die Zinken des herausnehmbaren Sensors täglich gereinigt werden.

1. An Ende jeder Produktionsschicht alle Speisereste von den Zinken entfernen. Den gesamten Zinkenstecker und den Bereich zwischen den Zinken mit einem sauberen Tuch und warmer Geschirrspülmittellösung abwischen.
2. Das Geschirrspülmittel mit einem Tuch entfernen und mit sauberem Wasser spülen.
3. Die Zinken trocknen lassen, bevor der herausnehmbare Sensor wieder angebracht wird.



PFLEGE UND REINIGUNG

PFLEGE DER AUSRÜSTUNG

Unter normalen Umständen sollte dieser Ofen lange und problemlos funktionieren. Es ist keine vorbeugende Wartung erforderlich; die folgenden Pflegerichtlinien geben an, wie dieser Ofen länger und problemlos eingesetzt werden kann.

Die Reinheit und das Aussehen dieses Geräts trägt beachtlich zum effizienten Betrieb und zu appetitlichen Speisen bei. Ein sauberes gutes Gerät funktioniert besser und hält länger.



TÄGLICHE REINIGUNG

1. Den Ofen von der Stromversorgung abstecken und abkühlen lassen.
2. Alle entnehmbaren Teile, wie Einschübe, Schienen und Auffangschalen, herausnehmen. Diese Teile müssen separat gereinigt werden.
3. Alle Metallflächen im Ofeninneren mit einem Papiertuch abwischen, um lose Speisereste zu entfernen.
4. Alle Metallflächen im Ofeninneren mit einem feuchten, sauberen Tuch oder Schwamm und einem hochwertigen kommerziellen Reiniger reinigen.



- HINWEIS:** Keine Scheuermittel, Reiniger auf Chlorbasis oder Reiniger mit quaternären Ammoniumverbindungen benutzen. Nie Salzsäure an Edelstahl benutzen.
5. Stark verunreinigte Stellen mit einem wasserlöslichen Entfettungsmittel besprühen und 10 Minuten lang einwirken lassen. Danach mit einem Kunststoff-Reibschwamm entfernen.
 6. Bedienfeld, Türventilationsschlitze, Türgriffe und Türdichtungen gründlich abwischen, da sich dort Speisereste ansammeln können.
 7. Die Oberflächen mit einem Schwamm und sauberem, warmen Wasser abwischen.
 8. Überschüssiges Wasser mit einem Schwamm aufwischen und mit einem sauberen Tuch trocken wischen oder an der Luft trocknen lassen. Die Türen offen lassen, bis das Innere komplett trocken ist. Die Seitenschienen und Einschübe wieder anbringen.
 9. Die Türdichtungen und das Bedienfeld mit einem sauberen, weichen Tuch abwischen.
 10. Das Innere kann nach der Reinigung und Spülung mit einer Desinfizierungslösung ausgewischt werden. Diese Lösung muss zum Gebrauch auf Edelstahl und für Nahrungsmittelkontakt zugelassen sein.

11. Um die Schutzbeschichtung von poliertem Edelstahl aufrecht zu erhalten, die Ofenaußenflächen mit einem Reiniger reinigen, der für Edelstahl empfohlen ist. Den Reiniger auf ein sauberes Tuch sprühen und in Maserungsrichtung des Edelstahls wischen.

12. Glas mit einem Fensterreiniger reinigen.

Immer alle geltenden Hygienebestimmungen für die Reinigung und Desinfizierung von Ausrüstungen einhalten.

REINIGUNG DER TÜRVENTILATIONSSCHLITZE

Türventilationsschlitze müssen nach Bedarf geprüft und gereinigt werden.

SENSOREN MÜSSEN TÄGLICH GEREINIGT WERDEN

Alle Speisereste von den Sensoren entfernen. Die gesamte Baugruppe Sensor und Kabel in warmer Geschirrspülmittellösung und mit einem sauberen Tuch reinigen. Das Geschirrspülmittel entfernen, indem jeder Sensor und jedes Kabel mit reinem Wasser und einem Tuch nachgewischt wird. Die Sensoren und Sensorhalterung mit einem Wegwerf-Alkoholbausch oder einer Desinfizierungslösung abwischen, die für Flächen mit Nahrungsmittelkontakt empfohlen ist. Sensor und Kabel in der Sensorhalterung an der Luft trocknen lassen.



PRÜFEN DES KÜHLGEBLÄSES UND DES OFENBEDIENTFELDS

Während der Ofen warm ist, prüfen, ob das Kühlgebläse im Bereich des Bedienfelds funktioniert. Das Gebläse befindet sich an der Rückseite im oberen Teil.

PRÜFEN DES OFENGESAMTZUSTANDS EINMAL PRO MONAT

Den Ofen einmal pro Monat auf mechanische Schäden und lose Schrauben prüfen. Alle Probleme beseitigen, bevor sie den Betrieb des Ofens beeinträchtigen können.

GEFAHR



ZU KEINEM ZEITPUNKT SOLLTE DAS INNERE ODER DAS ÄUSSERE MIT DAMPF GEREINIGT WERDEN, NOCH SOLLTE ES ABGESPRITZT ODER UNTER WASSER GESETZT WERDEN, NOCH IN ANDERE FLÜSSIGKEITEN GETAUCHT WERDEN. VERWENDEN SIE KEINEN WASSERSTRAHLER ZUM REINIGEN.

ES KÖNNTEN ERNSTHAFTE UND/ ODER ELEKTRISCHE SCHÄDEN ENTSTEHEN.

WIRD DAS GERÄT DEM WASSER AUSGESETZT, LÄUFT DIE GARANTIE AB.

DEN OFEN NICHT BENUTZEN, WENN DIE BEDIENUNGSFUNKTIONEN NICHT KORREKT FUNKTIONIEREN

In der Fehlersuchanleitung in diesem Handbuch nachschlagen oder einen autorisierten Servicetechniker verständigen.



GEFAHR



VOR DEM REINIGEN ODER WARTEN DES GERÄTES DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.

DESINFIZIERUNG

Geschmack und Aroma von Speisen sind häufig sehr eng miteinander verbunden, so dass diese nur schwer – wenn überhaupt – getrennt werden können. Es gibt auch einen wichtigen untrennbaren Zusammenhang zwischen Sauberkeit und Geschmack. Sauberkeit, höchste Betriebseffizienz und Erscheinung des Gerätes tragen beachtlich zu schmackhaften und appetitlichen Speisen bei. Geräte die gepflegt werden, funktionieren besser und halten länger.

Beim Garen von Speisen kommt es zur Geschmacksübertragung. Dieses gilt für gutes und schlechtestes Aroma. Unerwünschtes Aroma bzw. Geschmäcker wird meist durch Bakterienwachstum bei der Speisenzubereitung verursacht. Saurer, Ranziger, Muffiger und anderer Geschmack bzw. Geruch sind meist das Resultat der Keimbildung.

Gründliche Sauberkeit ist die beste Vorbeugung um einen natürlichen Geschmack zu gewährleisten. Das bedeutet gute Kontrolle vor sichtbarer (Schmutz) und unsichtbarer (Keime) Verunreinigung. Gründliche Hygiene gewährleistet unverzichtbare Sauberkeit. Sie gewährleisten eine gute Erscheinung des Gerätes sowie maximale Effizienz und Nutzbarkeit. Noch wichtiger ist, dass ein gutes Hygieneprogramm einer der wichtigsten Faktoren bei der Vermeidung von Krankheiten ist, die durch Speisen verursacht werden.

Eine kontrollierte Warmhalteumgebung für zubereitete Speisen ist einer der wichtigsten Faktoren bei der Vermeidung von Krankheiten durch Speisen. Die Temperaturüberwachung und –kontrolle bei Anlieferung, Lagerung, Zubereitung und beim Servieren der Speisen ist ebenso wichtig.

Die genaueste Methode zum Messen sicherer Temperaturen von heißen und kalten Speisen ist das Messen der Kerntemperatur. Ein hochwertiges Thermometer ist ein effektives Hilfsmittel dafür und sollte regelmäßig für alle Produkte benutzt werden, bei denen eine bestimmte Warmhaltetemperatur erforderlich ist.

Eine umfassendes Hygieneprogramm muss sich bei der Schulung des Personals in grundlegende Hygiene und Desinfizierungsaufgaben konzentrieren. Dazu gehören persönliche Hygiene, korrekte Handhabung roher Nahrungsmittel, Kochen bei einer sicheren Kerntemperatur und die routinemässige Überwachung der Kerntemperatur von der Anlieferung bis zum Servieren.

Die meisten speisebedingten Krankheiten können durch korrekte Temperaturregelung und ein umfangreiches Hygieneprogramm vermieden werden. Diese beiden Faktoren sind wichtig, um Qualitätsservice als Grundlage der Kundenzufriedenheit aufzubauen. Sichere Handhabung von Nahrungsmitteln zur Verhinderung von speisebedingten Krankheiten ist von entscheidender Bedeutung für die Gesundheit und Sicherheit der Kunden. HACCP ist ein Akronym für „Hazard Analysis (bei) Critical Control Points“ (Gefahrenanalyse an kritischen Kontrollpunkten) und ist ein Qualitätskontrollprogramm für Betriebsverfahren, die die Intaktheit, Qualität und Sicherheit von Nahrungsmitteln gewährleisten. Schritte zur Unterstützung von Nahrungsmittelsicherheitspraktiken sind sowohl kosteneffektiv als auch relativ einfach. HACCP-Richtlinien gehen zwar weit über den Umfang dieses Handbuchs hinaus, weitere Informationen sind jedoch über folgende Kontaktstelle zu erhalten:

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

PRODUKTKERNTemperaturen von Speisen	
HEISSE SPEISEN	
GEFAHRENZONE	4 BIS 60 °C
KRITISCHE ZONE	21 BIS 49 °C
SICHERHEITZONE	60 BIS 74 °C
KALTE SPEISEN	
GEFAHRENZONE	ÜBER 4 °C
SICHERHEITZONE	2 BIS 4 °C
GEFRORENE SPEISEN	
GEFAHRENZONE	ÜBER 0 °C
KRITISCHE ZONE	-18 BIS 0 °C
SICHERHEITZONE	-18 °C ODER DARUNTER

WARTUNG

FEHLERSUCHE

Fehlercode	Beschreibung	Mögliche Ursache
E-10	Kammer-Luftsensor, Kurzschluss	Messwert des Kammer-Luftsensors < 5°F. Sensor-Funktionsweise prüfen. Siehe Anweisungen zur Sensorprüfung unten.
E-11	Kammer-Luftsensor, Unterbrechung	Messwert des Kammer-Luftsensors > 517°F. Sensor-Funktionsweise prüfen. Siehe Anweisungen zur Sensorprüfung unten.
E-20	Produktsensor hat Kurzschluss <i>Ofen backt/bratet nur zeitgesteuert</i>	Messwert des Produktsensors < 5°F. Sensor-Funktionsweise prüfen. Siehe Anweisungen zur Sensorprüfung unten.
E-21	Produktsensor hat Unterbrechung <i>Ofen backt/bratet nur zeitgesteuert</i>	Messwert des Produktsensors > 517°F. Sensor-Funktionsweise prüfen. Siehe Anweisungen zur Sensorprüfung unten.
E-30	Untertemperatur	Gerät hat Sollwert nach mehr als 90 Minuten noch nicht erreicht.
E-31	Übertemperatur	Temperatur im Gerät liegt seit mehr als 2 Minuten um 25°F über dem maximalen Kammersollwert. Hinweis: Warmhalteschränke mit diesem Fehlercode liegen mehr als 145°F über dem maximalen Sollwert.
E-50	Temp.-Messfehler	Das Werk verständigen.
E-51	Temp.-Messfehler	Das Werk verständigen.
E-60	Echtzeituhr-Fehler	Daten auf Voreinstellung eingestellt. Sicherstellen, dass Datum und Zeit korrekt eingestellt sind (falls zutreffend).
E-61	Echtzeituhr-Fehler	Das Werk verständigen.
E-78	Niedrige Spannung	Spannung unter 90 V~ bei 125 V~-Gerät oder unter 190 V~ bei 208-240 V~-Gerät. Spannung korrigieren.
E-79	Hohe Spannung	Spannung über 130 V~ bei 125 V~-Gerät oder über 250 V~ bei 208-240 V~-Gerät. Spannung korrigieren.
E-80	EEPROM-Fehler	Sicherstellen, dass alle Temperaturen und Zeiten korrekt eingestellt sind. Wenn sich das Problem nicht beseitigen lässt, das Werk verständigen.
E-81	EEPROM-Fehler	Das Werk verständigen.
E-82	EEPROM-Fehler	Das Werk verständigen.
E-83	EEPROM-Fehler	Das Werk verständigen.
E-85	EEPROM-Fehler	Zeitgeber, falls zuvor aktiviert, sind nun deaktiviert. Möglicherweise defekter EEPROM.
E-86	EEPROM-Fehler	Gesicherter HACCP-Speicher ist fehlerhaft. HACCP-Adresse wurde auf 1 zurückgesetzt. Möglicherweise defekter EEPROM. Wenn sich das Problem nicht beseitigen lässt, das Werk verständigen.
E-87	EEPROM-Fehler	Gesicherte Versatzwerte sind fehlerhaft. Versatzwerte wurden auf 0 zurückgesetzt. Die Steuerung muss evtl. neu kalibriert werden. Möglicherweise defekter EEPROM. Wenn sich das Problem nicht beseitigen lässt, das Werk verständigen.
E-88	EEPROM-Fehler	Alle Zeitgeber-Sollwerte wurden auf 1 Minute zurückgesetzt. Zeitgeber, falls zuvor aktiviert, sind nun deaktiviert. Möglicherweise defekter EEPROM.
E-90	Taste verklemmt	Eine Taste wird >60 Sekunden gedrückt gehalten. Steuerung korrigieren. Der Fehler setzt sich zurück, nachdem das Problem beseitigt wurde.
E-dS	Datenschlüssel-Fehler	Die Datenschlüssel-Digitalsignatur ist inkompatibel. Spannungsversorgung aus- und wieder einschalten und kompatiblen Datenschlüssel installieren, falls der Fehler weiterhin auftritt.
E-dT	Datenschlüssel-Fehler	Datenschlüssel ist mit Steuerung inkompatibel. Kompatiblen Datenschlüssel installieren.
E-dU	Datenschlüssel abgetrennt	Datenschlüssel installieren, Spannungsversorgung aus- und wieder einschalten, um den Fehler zurückzusetzen.
<i>Hinweis: Im Zweifelsfall immer die Spannungsversorgung zur Steuerung aus- und wieder einschalten und das Werk verständigen, wenn sich das Problem nicht beseitigen lässt.</i>		

Prüfen von Produktsensor und Luftsensor:

Den Produktsensor und Luftsensor in ein Eiswasserbad legen und einen Widerstandsmesser auf die Ohm-Skala einstellen. Der gemessene Widerstand muss 100 Ohm betragen. Falls er um mehr als 2 Ohm höher oder geringer ist, muss der Sensor ersetzt werden.

WARTUNG

Dieser Abschnitt ist nur zur Unterstützung von qualifizierten Technikern vorgesehen und ist nicht zum Gebrauch durch ungeschultes oder unberechtigtes Servicepersonal gedacht. Falls die Alto-Shaam®-Küchenmaschine nicht korrekt funktioniert Folgendes prüfen, bevor ein autorisierter Alto-Shaam Servicevertreter verständigt wird:

- Die Stromversorgung zur Küchenmaschine prüfen. An Steckdose angeschlossen? Trennschalter an Rückseite der Küchenmaschine eingeschaltet? *Nicht versuchen den Back- und Warmhalteofen über diese Angaben hinaus zu reparieren oder warten.* Alto-Shaam kontaktieren, um den nächstgelegenen autorisierten Servicevertreter zu ermitteln. Reparaturen, die von anderen Servicevertretern ohne vorherige Autorisierung durch Alto-Shaam durchgeführt werden, machen die Garantie nichtig.

FEHLERSUCHE AN INTERNEN ELEKTRISCHEN KOMPONENTEN

A. Kein Strom. Anzeige ist dunkel.

1. Prüfen, ob die Steckdose oder Verteilerdose stromführend ist.
2. Prüfen, ob der Trennschalter an der Rückseite der Küchenmaschine eingeschaltet ist.
3. Prüfen, ob das Netzkabel keine Unterbrechung aufweist. Durchgangsprüfung mit einem VOM -Messer durchführen.
4. Wenn sich das Problem nicht beseitigen lässt, unter der Rufnummer 1-800-558-8744 einen qualifizierten Alto-Shaam Servicetechniker verständigen.

B. Anzeige leuchtet, aber Ofen heizt nicht.

Prüfen, ob der Obergrenzenschalter hinten oben an der Küchenmaschine ausgelöst wurde. Falls er ausgelöst wurde, den Obergrenzen-Rücksetzknopf hinten am Ofen drücken.

Nach dem Zurücksetzen muss die Ursache für die Auslösung beseitigt werden. Falls sich der Obergrenzenschalter nicht zurücksetzen lässt, ist er defekt und muss ersetzt werden. *Das ist eine Sicherheitsvorrichtung, die nicht überbrückt oder aus dem Stromkreis entfernt werden darf.*



C. Prüfen des Luftsensors:

Den Luftsensoren in ein Eiswasserbad legen und einen Widerstandsmesser auf die Ohm-Skala einstellen. Der gemessene Widerstand muss 100 Ohm betragen. Falls er um mehr als 2 Ohm höher oder geringer ist, muss der Sensor ersetzt werden.

D. Prüfen des Produktsensors:

Den Produktsensoren in ein Eiswasserbad legen und einen Widerstandsmesser auf die Ohm-Skala einstellen. Der gemessene Widerstand muss 100 Ohm betragen.

	GEFAHR
	VOR DEM REINIGEN ODER WARTEN DES GERÄTES DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.

VORSICHT
DIESER ABSCHNITT IST NUR ALS HILFESTELLUNG FÜR QUALIFIZIERTE TECHNIKER BESTIMMT UND IST NICHT FÜR UNGESCHULTES ODER UNBEFUGTES WARTUNGSPERSONAL GEDACHT.

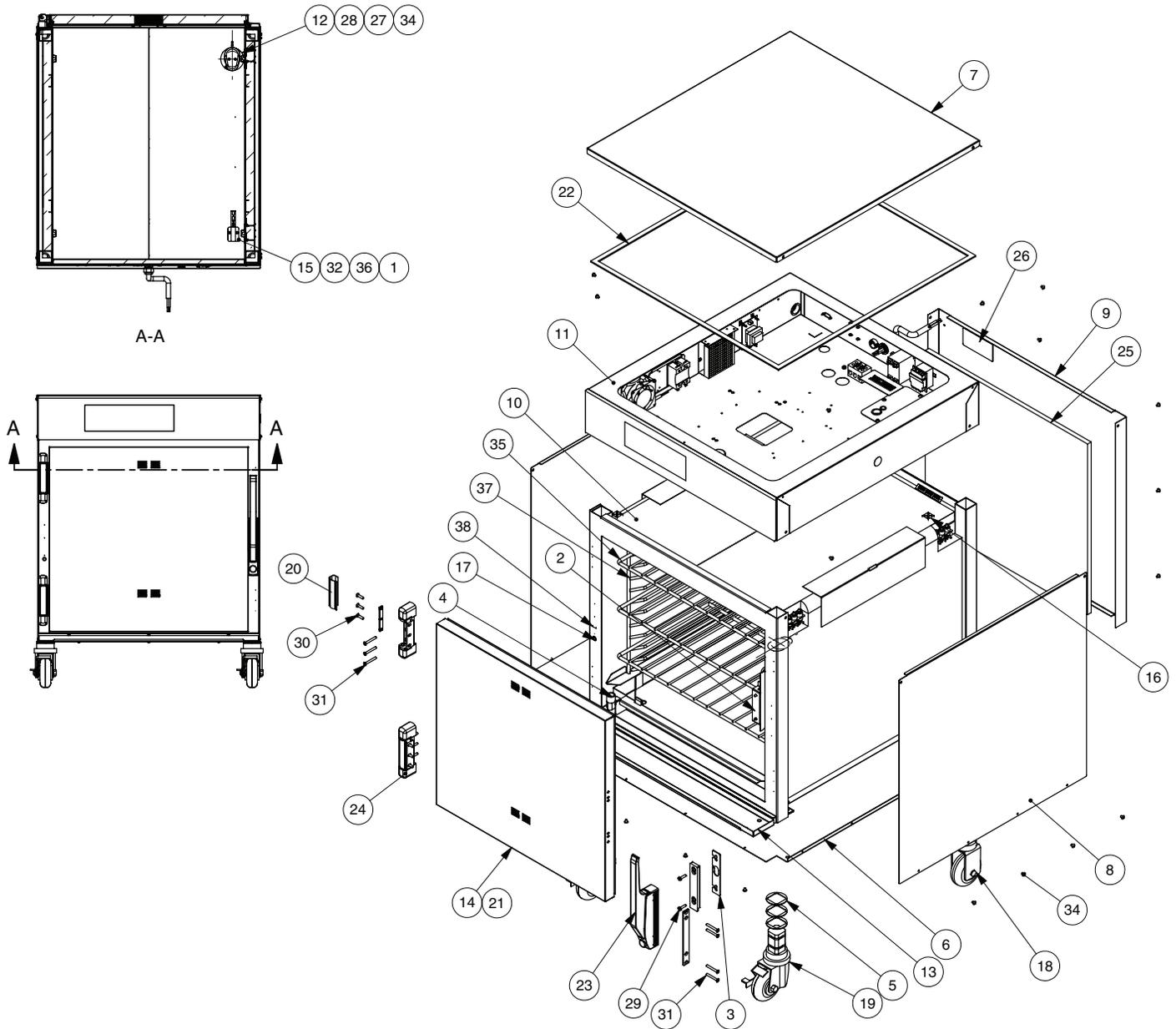
HINWEIS
Falls die Küchenmaschine längere Zeit ausgesteckt war, muss eventuell die Echtzeituhr aufgeladen werden. Den Trennschalter in der Versorgungsleitung zur Küchenmaschine ausschalten, 10 Sekunden warten und wieder einschalten. Weitere Informationen sind unter Fehlercode E-60 in der Fehlersuchanleitung dieses Handbuchs zu finden.

	GEFAHR
	BIS ZUM ABSCHLUSS ALLER WARTUNGSARBEITEN MUSS DER VERTEILERKASTEN GEGEN EINSCHALTEN GESICHERT ODER ALS AUSGESPERRT KENNZEICHNET SEIN.

WARTUNG

WARTUNGSANSICHT - AUSSEN (A)

750-TH/III abgebildet



Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.

WARTUNG

WARTUNGSANSICHT - STÜCKLISTE (A)

MODELL >		500-TH/III		750-TH/III		1000-TH/III	
TEIL	BESCHREIBUNG	TEILE-NR.	MENGE	TEILE-NR.	MENGE	TEILE-NR.	MENGE
1	SENSORSCHUTZ	1493	1	1493	1	1493	1
2	SENSORHALTER	13239	1	13239	1	13239	1
3	SCHEIBE, SCHARNIER	13947	1	13947	1	13947	1
4	AUFFANGSCHALE, SCHWEISSBAUGRP.	14813	1	14831	1	5005616	1
5	LAUFROLLE, DISTANZSCHEIBE	1007145	12	1007145	12	1007145	12
6	UNTERE TAFEL	1010774	1	1010394	1	1009941	1
7	OBERSEITE	1010780	1	1010401	1	1009951	1
8	TAFEL, SEITE, STD	1010799	2	1010395	2	1010575	2
9	RÜCKWANDTAFEL	1010801	1	1010957	1	1010574	1
10	KABELISOLIERUNG	5010658	1	5010643	1	5010222	1
11	OBERSEITE, FLANSCH	5010732	1	5010047	1	5009280	1
12	SENSORABDECKUNG	5009712	1	5009712	1	5009712	1
13	AUFFANGSCHALENSATZ	5010736	1	5010391	1	5009716	1
14	TÜRBAUGRUPPE, RECHTS	5010828	1	5010946	1	5010081	1
15	MONTAGEBLOCK, SENSOR	BK-24427	1	BK-24427	1	BK-24427	1
16	KLEMMLEISTE	BK-33546	1	BK-33546	2	BK-33546	2
17	BUCHSE, 3/8 ZOLL LOCH	BU-3419	1	BU-3419	1	BU-3419	1
18	LAUFROLLE, FIXIERT 127 MM	CS-24874	2	CS-24874	2	CS-24874	2
19	LAUFROLLE, 127 MM, SCHWENKBAR/BREMSE	CS-24875	2	CS-24875	2	CS-24875	2
20	ABDECKUNG, SCHARNIER	CV-22171	2	CV-22171	2	CV-22171	2
21	TÜRDICHTUNG	GS-22950	1	GS-22951	1	GS-22952	1
22	DICHTUNGSBAUGRUPPE, OBERSEITE	GS-23622	1	GS-23622	1	GS-23622	1
23	GRIFF, VERSATZMAGNET- VERRIEGELUNG	HD-27080	1	HD-27080	1	HD-27080	1
24	SCHARNIER	HG-22338	1	HG-22338	1	HG-22338	1
25	ISOLIERUNG	IN-2003	1	IN-2003	1	IN-2003	1
26	TYPENSCHILD	LA-26348	2	LA-26348	2	LA-22376	1
27	SENSORBAUGRUPPE	PR-34298	1	PR-34298	1	PR-34298	1
28	SENSORBUCHSE	PR-34705	1	PR-34705	1	PR-34705	1
29	FLACHKOPFSCHRAUBE, 3/4 ZOLL	SC-2071	2	SC-2071	2	SC-2071	2
30	KREUZSCHLITZSCHRAUBE, 10-32 X 3/4 ZOLL NF	SC-2072	6	SC-2072	6	SC-2072	6
31	KREUZSCHLITZSCHRAUBE, 10-32X1-1/2, NF	SC-2073	10	SC-2073	10	SC-2073	10
32	KREUZSCHLITZ-FLACHKOPFSCHRAUBE, 6-32 X 1/2 ZOLL NC	SC-2239	2	SC-2239	2	SC-2239	2
33*	HALBRUNDKOPFSCHRAUBE MIT SCHLITZ, 1/4-20 X 1/2 ZOLL, NC	SC-2332	4	SC-2332	4	SC-2332	4
34	KREUZSCHLITZSCHRAUBE, 8-32 X 1/4 ZOLL	SC-2459	30	SC-2459	32	SC-2459	32
35	REGAL, NICKEL-CHROM	SH-2326	3	SH-2324	3	SH-2325	3
36	SENSOR	SN-33541	1	SN-33541	1	SN-33541	1
37	SEITENSCHIENE, CHROM	SR-28403	2	SR-28405	2	SR-2266	2
38	ZUNGENSCHALTER	SW-33559	1	SW-33559	2	SW-33559	1

*NICHT ABGEBILDET

WARTUNG

WARTUNGSANSICHT - STÜCKLISTE (B)

MODELL >				1200-TH/III			
TEIL	BESCHREIBUNG	TEILE-NR.	MENGE	TEIL	BESCHREIBUNG	TEILE-NR.	MENGE
1	SENSORSCHUTZ	1493	2	24	DICHTUNGSBAUGRUPPE, OBERSEITE	GS-23622	1
2*	SENSORHALTER	13239	1	25	GRIFF, VERSATZMAGNET- VERRIEGELUNG	HD-27080	2
3	SCHEIBE, SCHARNIER	13947	2	26	SCHARNIER	HG-22338	2
4	TÜRBAUGRUPPE, RECHTS	15415R	2	27	ISOLIERUNG	IN-2003	2
5	LAUFROLLE, DISTANZSCHEIBE	1007145	12	28	TYPENSCHILD	LA-26348	2
6	UNTERE TAFEL	1009941	1	29	SENSORBAUGRUPPE	PR-34298	2
7	OBERSEITE	1009951	1	30	SENSORBUCHSE	PR-34704	1
8	TAFEL, SEITE, STD	1009980	2	31	SENSORBUCHSE	PR-34705	1
9	AUFFANGESCHALE, SCHWEISSBAUGRP.	5005616	2	32*	BLINDNIETE, #44, EDELST.*	RI-2100	12
10	RÜCKWANDTAFEL	5009274	1	33	FLACHKOPFSCHRAUBE, 3/4 ZOLL	SC-2071	4
11	KABELISOLIERUNG	5009278	1	34	KREUZSCHLITZSCHRAUBE, 10-32 X 3/4 ZOLL NF	SC-2072	9
12	OBERSEITE, FLANSCH	5009280	1	35	KREUZSCHLITZSCHRAUBE, 10-32X1-1/2, NF	SC-2073	17
13	SENSORABDECKUNG	5009712	2	36*	KREUZSCHLITZSCHRAUBEN, M4-0,7X6MM*	SC-22271	2
14	AUFFANGSCHALENSATZ	5009716	1	37	KREUZSCHLITZ-FLACHKOPFSCHRAUBE, 6-32 X 1/2 ZOLL NC	SC-2239	4
15	MONTAGEBLOCK, SENSOR	BK-24427	2	38	8-32 X 2 FLACHKOPFSCHRAUBE MIT SCHLITZ, 18-8 EDELSTAHL	SC-23154	2
16	KLEMMLEISTE	BK-33546	3	39	HALBRUNDKOPFSCHRAUBE MIT SCHLITZ, 1/4-20 X 1/2 ZOLL, NC	SC-2332	4
17	SCHNAPPTÜLLE 7/8 ZOLL	BU-3007	4	40	KREUZSCHLITZSCHRAUBE, 8-32 X 1/4 ZOLL	SC-2459	24
18	BUCHSE, 3/8 ZOLL LOCH	BU-3419	2	41	REGAL, NICKEL-CHROM	SH-2325	6
19	LAUFROLLE, FIXIERT 127 MM	CS-24874	2	42	SENSOR	SN-33541	2
20	LAUFROLLE, 127 MM, SCHWENKBAR/BREMSE	CS-24875	2	43	SEITENSCHIENE, CHROM	SR-2266	4
21	ABDECKUNG, SCHARNIER	CV-22171	2	44	ZUNGENSCHALTER	SW-33559	2
22	GEBLÄSEKASTEN	FA-34524	1	45*	T-STAT, OBERGRENZE	TT-33476	1
23	TÜRDICHTUNG	GS-22952	2				

*NICHT ABGEBILDET

HEIZKABEL-WARTUNGSKITS

Nr. 4880 MODELL 500-TH-III

Inhalt:

CB-3045	Heizkabelement.....	41 m
CR-3226	Ringanschluss.....	4
IN-3488	Isolierung, Ecke.....	0,3 m
BU-3105	Schulterbuchse	4
BU-3106	Schalenbuchse	4
ST-2439	Bolzen.....	4
NU-2215	Sechskantmutter.....	8
SL-3063	Isolierhülse.....	4
TA-3540	Isolierband	1 Rolle

Nr. 4881 MODELLE 750-, 1000-TH-III

Inhalt:

CB-3045	Heizkabelement.....	64 m
CR-3226	Ringanschluss.....	12
IN-3488	Isolierung, Ecke.....	0,3 m
BU-3105	Schulterbuchse	12
BU-3106	Schalenbuchse	12
ST-2439	Bolzen.....	12
NU-2215	Sechskantmutter.....	24
SL-3063	Isolierhülse.....	12
TA-3540	Isolierband	1 Rolle

Nr. 4881 MODELL 1200-TH/III (EIN SATZ PRO KAMMER)

Inhalt:

CB-3045	Heizkabelement.....	64 m
CR-3226	Ringanschluss.....	12
IN-3488	Isolierung, Ecke.....	0,3 m
BU-3105	Schulterbuchse	12
BU-3106	Schalenbuchse	12
ST-2439	Bolzen.....	12
NU-2215	Sechskantmutter.....	24
SL-3063	Isolierhülse.....	12
TA-3540	Isolierband	1 Rolle



GEFAHR



VOR DEM REINIGEN ODER WARTEN DES GERÄTES DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.



GEFAHR



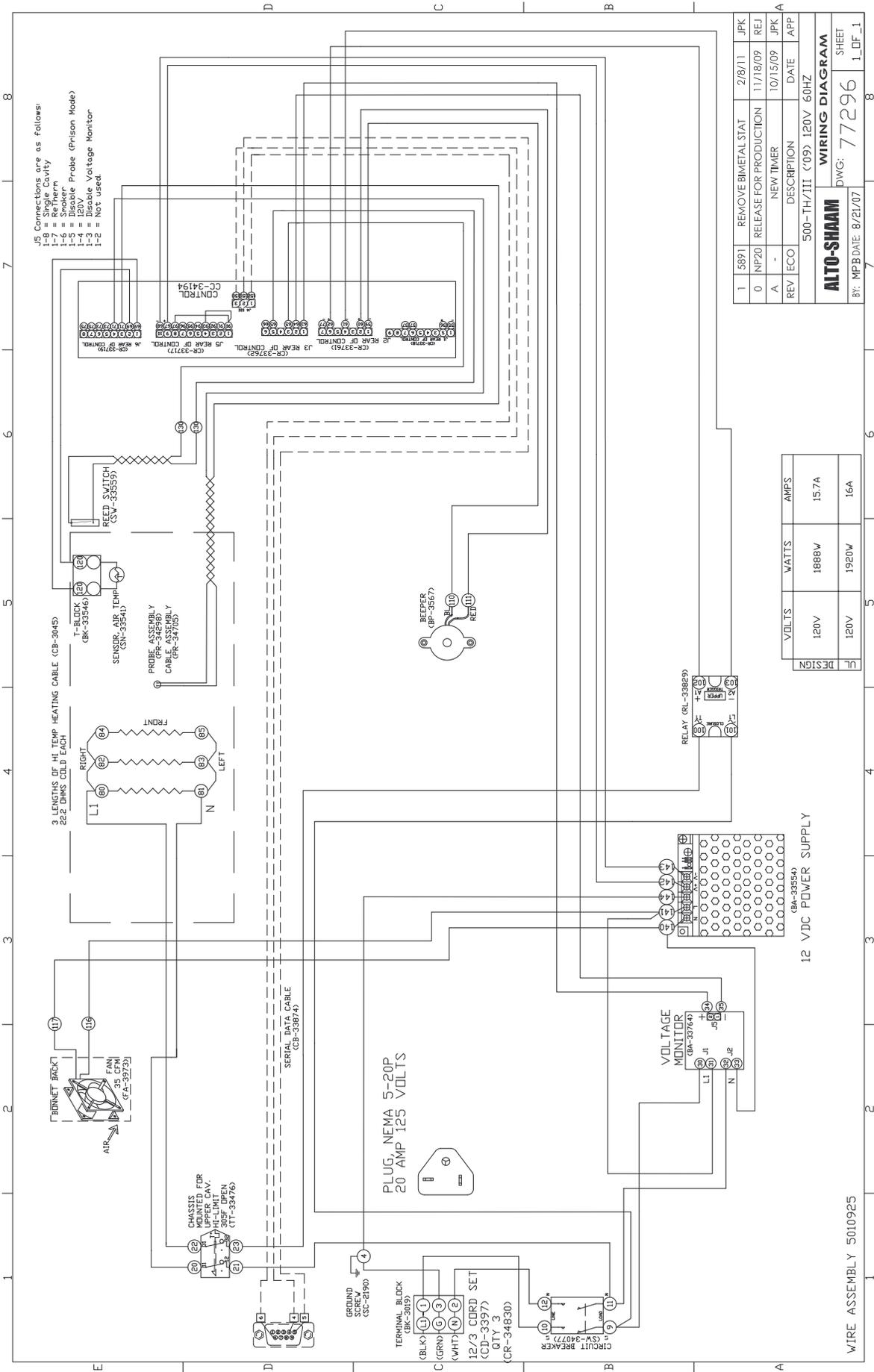
BIS ZUM ABSCHLUSS ALLER WARTUNGSARBEITEN MUSS DER VERTEILERKASTEN GEGEN EINSCHALTEN GESICHERT ODER ALS AUSGESPERRT KENNZEICHNET SEIN.

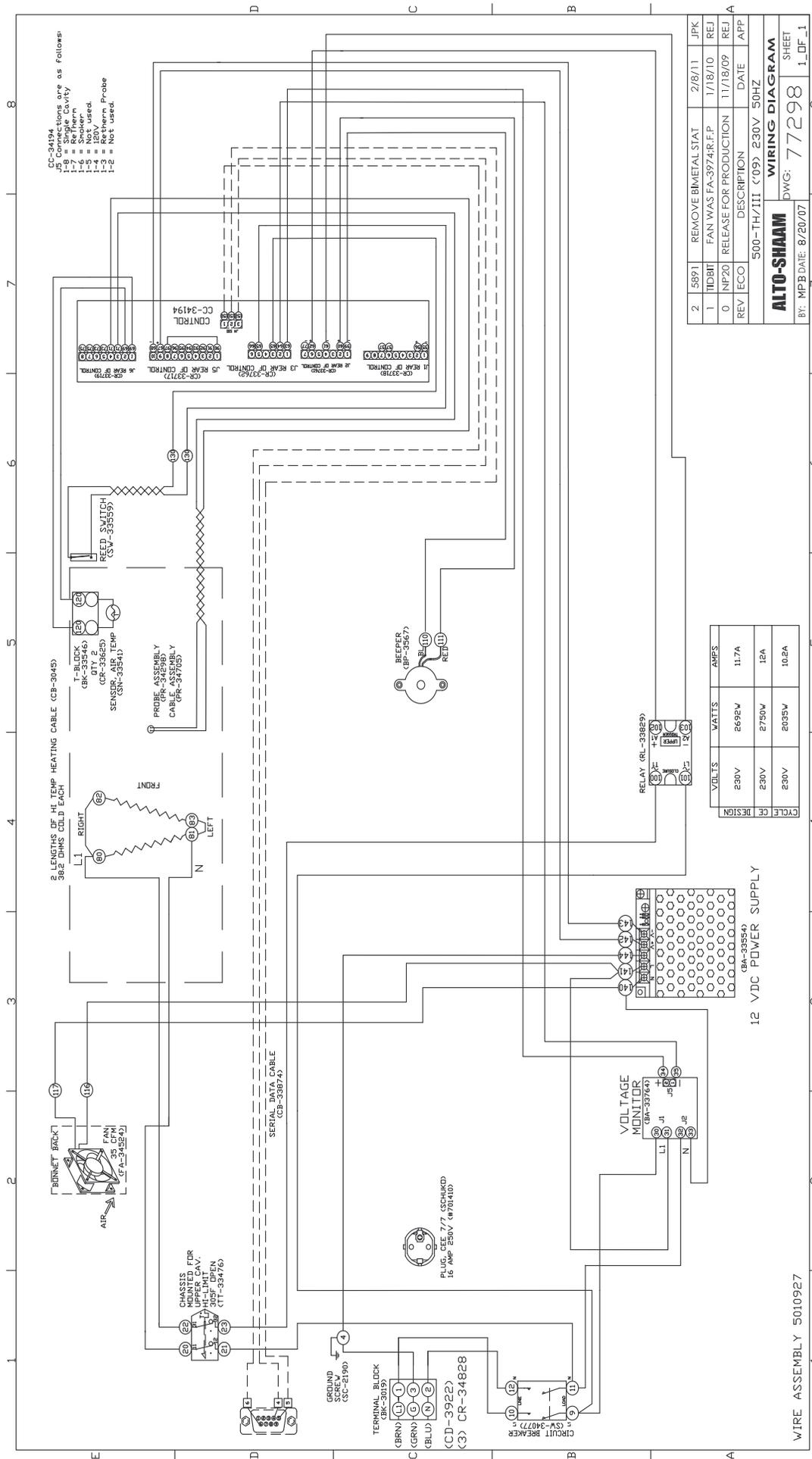
WARTUNG

ELEKTRONISCHE KOMPONENTEN STÜCKLISTE

MODELL >		500-TH/III		750-TH/III		1000-TH/III		1200-TH/III	
TEIL	BESCHREIBUNG	TEILE-NR.	MENGE	TEILE-NR.	MENGE	TEILE-NR.	MENGE	TEILE-NR.	MENGE
1	OBERGRENZEN-SCHUTZABDECKUNG	1003936	1	1003936	1	1003936	1	1003936	1
2	KÜHLKÖRPER	1005836	1	1005836	1	1005836	1	1005836	1
3	ABDECKTAFEL	1009990	1	1009990	1	1009990	1	1009990	1
4	OBERSEITE, FLANSCH	5010732	1	5010047	1	5009280	1	5009280	1
5	NETZTEILKARTE	BA-33554	1	BA-33554	1	BA-33554	1	BA-33554	1
6	SPANNUNGSWÄCHTERKARTE	BA-33764	1	BA-33764	1	BA-33764	1	BA-33764	1
7	T-BLOCK	BK-3019	1	BK-3019	1	BK-3019	1	BK-3019	1
8	SIGNALTONGEBER	BP-3567	1	BP-3567	1	BP-3567	1	BP-3567	1
9	HALTERUNG, HALTESEIL	—	—	—	—	—	—	BT-26884	1
10	BUCHSE, 1/2 ZOLL LOCH	BU-3006	2	BU-3006	2	BU-3006	2	BU-3006	2
11	SCHNAPPTÜLLE 7/8 ZOLL	BU-3007	1	BU-3007	1	BU-3007	1	BU-3007	1
12	SCHNAPPTÜLLE, 1-1/8 ZOLL	BU-3378	8	BU-3378	8	BU-3378	8	BU-3378	8
*13	BUCHSE, KABELZUGENTLASTUNG	BU-3964	1	BU-3964	—	BU-3964	1	—	—
14	STEUERUNG	CC-34194	1	CC-34194	1	CC-34194	2	CC-34194	2
*15	KABEL, 120 V	CD-3397	1	N. Z.	—	N. Z.	—	KEIN NETZKABEL/ STECKER	—
	KABEL, 208-240 V	CD-3607	1	CD-3607	1	CD-3607	1	KEIN NETZKABEL/ STECKER	—
	KABEL, 230 V	CD-3392	1	CD-3922	1	CD-3922	1	KEIN NETZKABEL/ STECKER	—
16	STECKCLIP	CL-22820	1	CL-22820	1	CL-22820	1	CL-22820	1
17	STECKVERBINDER, 10-POLIG	CR-33717	1	CR-33717	1	CR-33717	1	CR-33717	1
18	STECKVERBINDER, 9-POLIG	—	—	—	—	CR-33718	1	CR-33718	1
19	STECKVERBINDER, 8-POLIG	CR-33719	1	CR-33719	1	CR-33719	1	CR-33719	1
20	STECKVERBINDER, 7-POLIG	CR-33761	1	CR-33761	1	CR-33761	1	CR-33761	1
21	STECKVERBINDER, 6-POLIG	CR-33762	1	CR-33762	1	CR-33762	1	CR-33762	1
*22	STECKVERBINDER, #12 KLEMMRING	CR-34830	3	CR-34830	3	CR-34830	3	—	—
23	GEBLÄSEKASTEN	FA-34524	1	FA-34524	1	FA-34524	1	FA-34524	1
24	DICHTUNG, OBERE	GS-2019	1	GS-2019	1	GS-2019	8	GS-2019	8
25	KÜHLKÖRPER-AUFLAGE	HE-33926	1	HE-33926	1	HE-33926	2	HE-33926	2
26	SECHSKANTMUTTER, 10-32, NF, #18-8 EDELSTAHL	—	—	—	—	—	—	NU-2215	4
27	SECHSKANTMUTTER, #8-32	NU-2296	4	NU-2296	4	NU-2296	4	NU-2296	4
28	BEDIENFELDAUFLAGE	PE-26710	1	PE-26839	1	PE-26713	1	PE-26714	1
29	LOCHVERSCHLUSS, 3/8 ZOLL	PG-25574	1	PG-25574	1	PG-25574	1	PG-25574	1
*30	LOCHVERSCHLUSS, 1,125 ZOLL	PG-3325	1	—	—	—	—	—	—
*31	HALBRUND-LOCHVERSCHLUSS, 0,187 ZOLL	—	—	PG-28439	4	PG-28439	4	—	—
*32	LOCHVERSCHLUSS, 7/8 ZOLL	—	—	PG-3559	1	—	—	—	—
33	LOCHVERSCHLUSS, 13/16 ZOLL	PG-3589	1	PG-3589	1	PG-3589	2	PG-3589	2
34	RELAIS, 230 V	—	—	RL-33558	1	—	—	—	—
	RELAIS, 120 V, 208-240 V	RL-33829	1	RL-33829	1	RL-33829	1	RL-33829	2
35	MASSESCHRAUBE	SC-2190	1	SC-2190	1	SC-2190	1	SC-2190	1
36	KREUZSCHLITZSCHRAUBE M4-0,7X6MM	SC-22271	2	SC-22271	2	SC-22271	2	SC-22271	2
37	FLACHKOPFSCHRAUBE, 6-32 X 1/4 ZOLL	SC-22500	2	SC-22500	2	SC-22500	2	SC-22500	2
38	FLACHKOPFSCHRAUBE MIT SCHLITZ, 8-32 X 2 ZOLL	SC-23154	2	SC-23154	2	SC-23154	2	SC-23154	2
39	KREUZSCHLITZSCHRAUBE, 6-32X1-1/4, NC	SC-2365	2	SC-2365	2	SC-2365	2	SC-2365	2
40	KREUZSCHLITZSCHRAUBE, 10-32X1/2, NF, FLACH	—	—	—	—	—	—	SC-23670	4
41	KREUZSCHLITZSCHRAUBE, 8-32 X 1/4 ZOLL	SC-2459	4	SC-2459	4	SC-2459	4	SC-2459	4
42	KREUZSCHLITZ-FLACHRUNDKOPF-SCHRAUBE, 6-32 X 1/2 ZOLL, NC	SC-2472	6	SC-2472	6	SC-2472	8	SC-2472	8
43	FLACHKOPFSCHRAUBE, 8-32X1/2T-410PH	SC-25849	2	SC-25849	2	SC-25849	2	SC-25849	2
44	DISTANZSTÜCK, SCHLOSSBEFESTIGUNGSTAFEL	SP-33832	4	SP-33832	4	SP-33832	4	SP-33832	4
45	TRENNSCHALTER	SW-34077	1	SW-34076	1	SW-34076	1	SW-34076	1
46	T-STAT, OBERGRENZE	TT-33476	1	TT-33476	1	TT-33476	1	TT-33476	1
47	AUSSENZAHNSCHEIBE, #8	WS-2333	4	WS-2333	4	WS-2333	4	WS-2333	4
48	ZAHNSCHEIBE	WS-2467	1	WS-2467	1	WS-2467	1	WS-2467	1

*NICHT ABGEBILDET

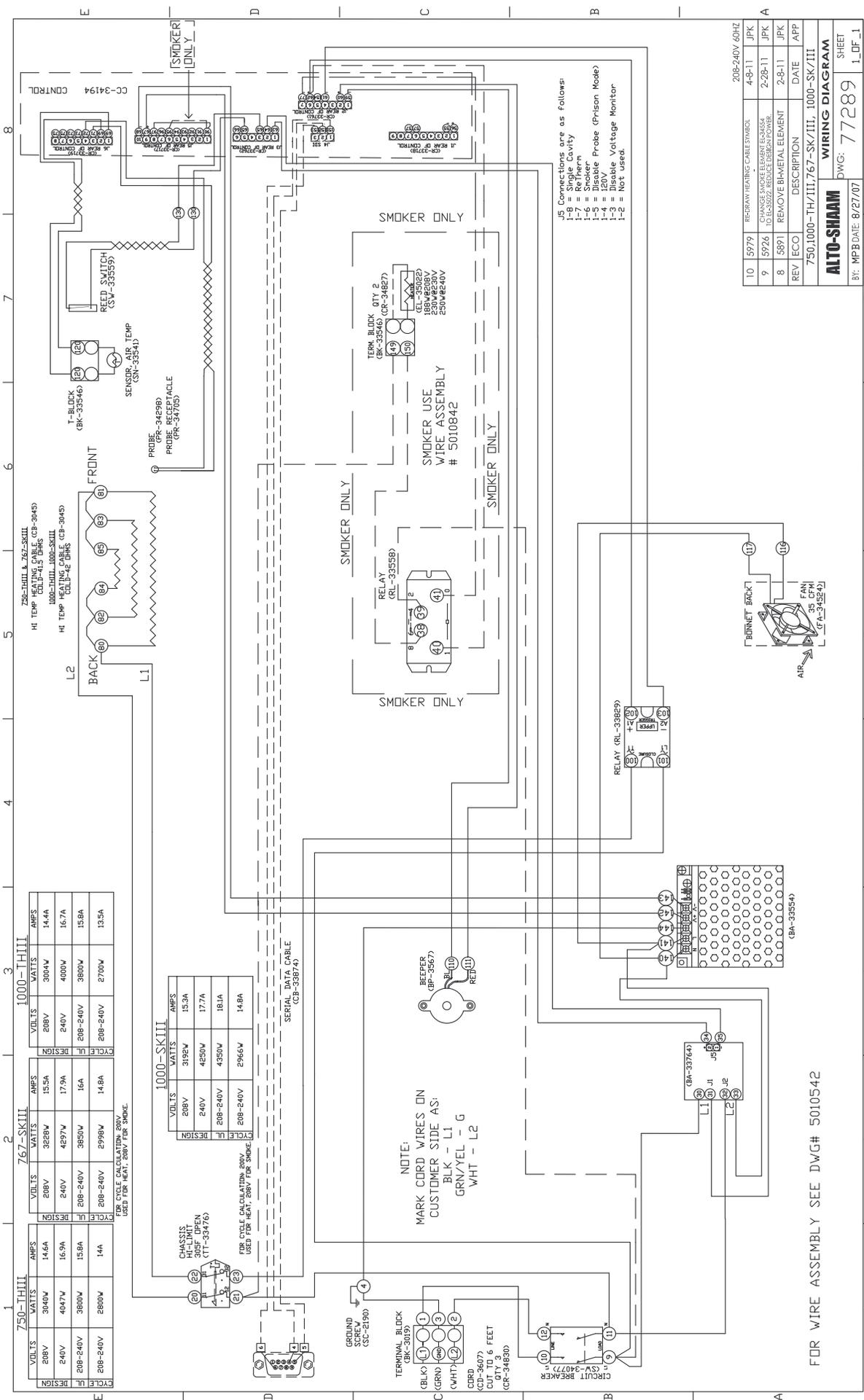




BY: MPB DATE: 8/20/07
 DWG: 77298
 SHEET 1_OF_1

WIRING DIAGRAM
 500-TH/III (09) 230V 50HZ
 DATE 11/18/09
 RELEASE FOR PRODUCTION 11/18/09
 FAN WAS FA-3974R.F.P. 1/18/10
 REMOVE BIMETAL STAT 2/8/11
 JPK

WIRE ASSEMBLY 5010927



REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
10	5979	RE-DRAW HEATING CABLE SYMBOL	4-8-11	JPK
9	5976	CHANGES SMOKE ELEMENT E-24564 TO E-24502. REDUCE DESIGN POWER.	2-28-11	JPK
8	5891	REMOVE B-METAL ELEMENT	2-8-11	JPK

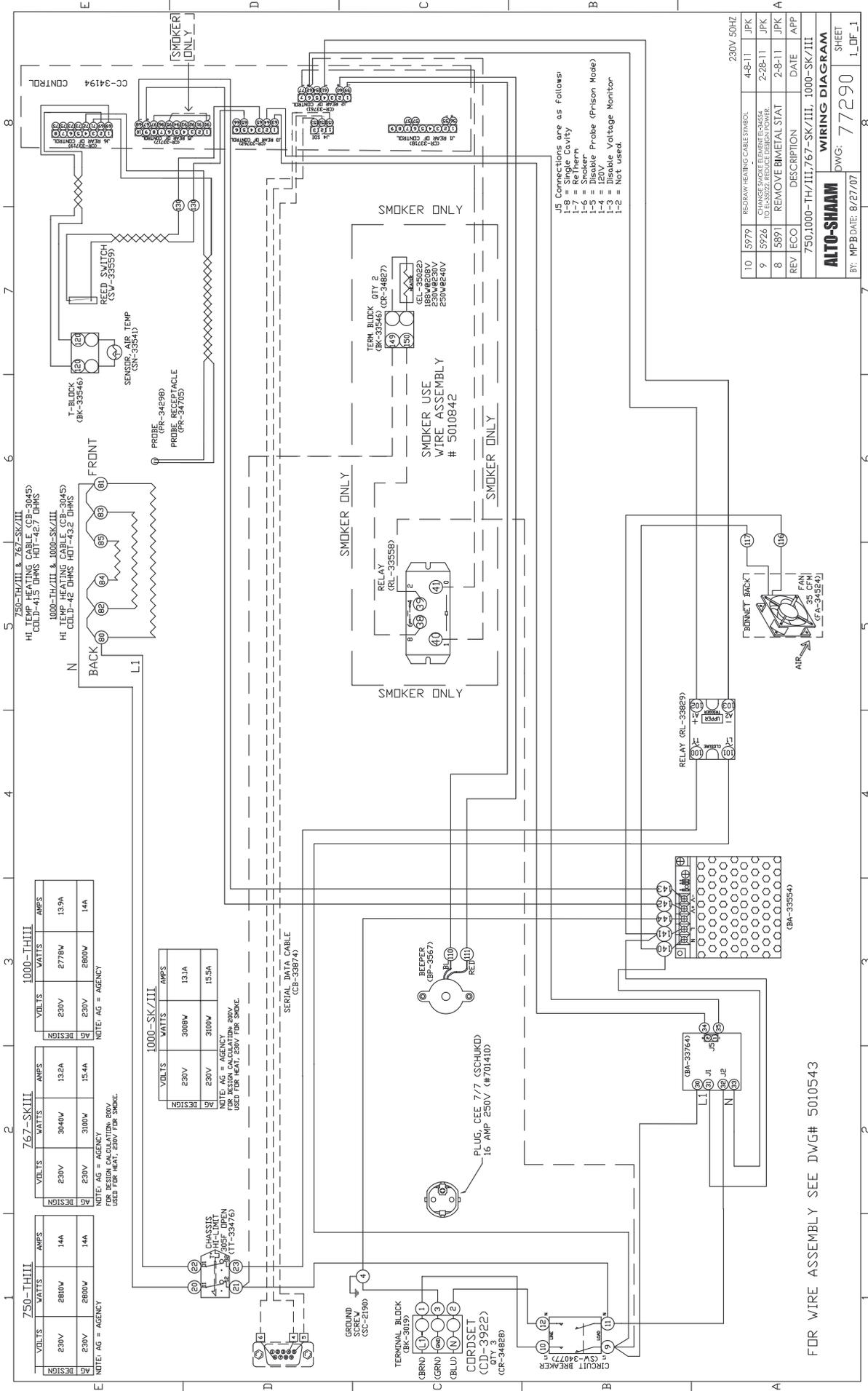
750,1000-TH/III,767-SK/III, 1000-SK/III

ALTO-SHAM

DWG: 77289

REV: MPB DATE: 8/27/07

SHEET 1 OF 1



REV	ECCO	DESCRIPTION	DATE	APP
10	5979	RE-DRAW HEATING CABLE SYMBOL	4-8-11	JPK
9	5926	CHANGE SMOKE RELAY FROM E-2454 TO E-3302, REDUCE DESIGN POWER	2-28-11	JPK
8	5891	REMOVE BIMETAL STAT	2-8-11	JPK
750,1000-TH/III,767-SK/III, 1000-SK/III				

BY: MPB DATE: 8/27/07
 DWG: 77290
 SHEET 1_DF_1

- J5 Connections are as Follows:
- 1-9 = Single Cavity
 - 1-5 = Smoker
 - 1-6 = Smoker
 - 1-5 = Disable Probe (Prison Made)
 - 1-2 = Disable Voltage Monitor
 - 1-3 = Not used.
 - 1-2 = Not used.

750-TH/III		767-SK/III		1000-TH/III	
VOLTS	WATTS	VOLTS	WATTS	VOLTS	WATTS
230V	280W	230V	304W	230V	2778W
DESIGN	14A	DESIGN	13.2A	DESIGN	13.9A
AG	2800W	AG	310W	AG	2800W
DESIGN	14A	DESIGN	15.4A	DESIGN	14A

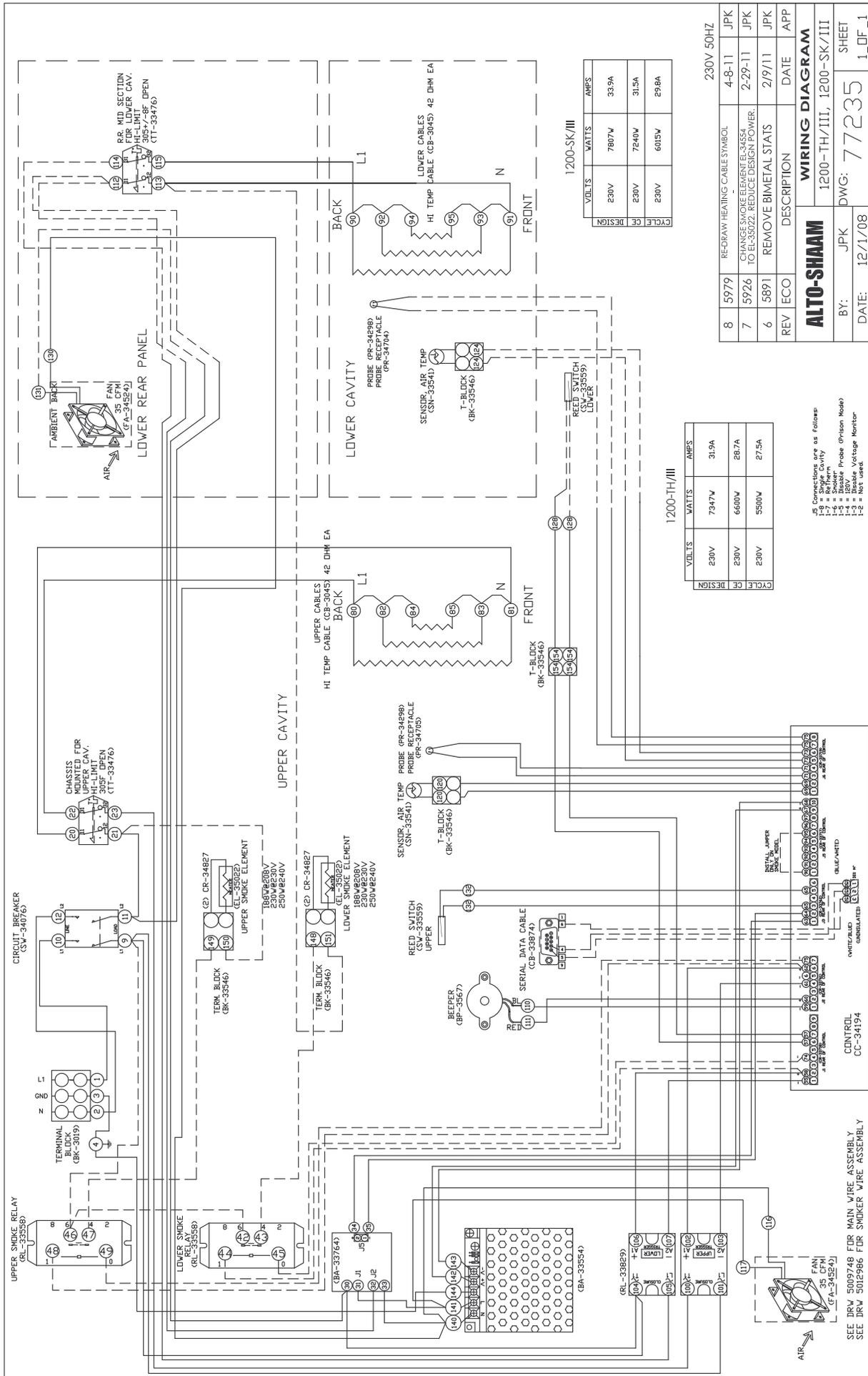
NOTE: AG = AGENCY
 FOR DESIGN CALCULATION, 200V USED FOR HEAT, 230V FOR SMOKE.

1000-SK/III	
VOLTS	WATTS
230V	3008W
DESIGN	13.1A
AG	3100W
DESIGN	15.5A

NOTE: AG = AGENCY
 FOR DESIGN CALCULATION, 200V USED FOR HEAT, 230V FOR SMOKE.

750-TH/III		767-SK/III		1000-TH/III	
VOLTS	WATTS	VOLTS	WATTS	VOLTS	WATTS
230V	280W	230V	304W	230V	2778W
DESIGN	14A	DESIGN	13.2A	DESIGN	13.9A
AG	2800W	AG	310W	AG	2800W
DESIGN	14A	DESIGN	15.4A	DESIGN	14A

NOTE: AG = AGENCY
 FOR DESIGN CALCULATION, 200V USED FOR HEAT, 230V FOR SMOKE.



1200-SK/III

CYCLE	DESIGN	VOLTS	WATTS	AMPS
8		230V	7807W	33.9A
7		230V	7240W	31.5A
6		230V	6015W	29.8A

1200-TH/III

CYCLE	DESIGN	VOLTS	WATTS	AMPS
8		230V	7347W	31.9A
7		230V	6600W	28.7A
6		230V	5500W	27.5A

230V 50HZ

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
8	5979	RE-DRAW HEATING CABLE SYMBOL	4-8-11	JPK
7	5926	CHANGE SMOKE ELEMENT TEL-34554 TO TEL-3022. REDUCE DESIGN POWER.	2-29-11	JPK
6	5891	REMOVE BIMETAL STATS	2/9/11	JPK

RE-WIRING DIAGRAM
1200-TH/III, 1200-SK/III

BY: JPK
DATE: 12/1/08

DWG: 77235
SHEET 1_OF_1

JS Connections are as follows:
 1-7 = Probe Activity
 1-6 = Smoker Probe (Picon Mode)
 1-4 = 20V Voltage Monitor
 1-2 = Not used

SEE DRW 5009748 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY
 SEE DRW 5012986 FOR SMOKER WIRE ASSEMBLY

TRANSPORTSCHÄDEN UND SCHADENSANSPRÜCHE



Alle Alto-Shaam Geräte werden frei ab Werk verkauft und Eigentum des Warenempfängers, sobald der Transport-unternehmer die Waren angenommen hat.

Treten Schäden auf, die auf den Versand zurück-zuführen sind, so soll dies zwischen dem Transport-unternehmer und dem Warenempfänger geregelt werden. Normalerweise ist der Transportunternehmer für die sichere Lieferung der Waren verantwortlich, es sei denn, es kann Fahrlässigkeit seitens des Versenders nachgewiesen werden.

1. Noch während die Geräte auf dem Lastwagen sind oder sofort nach deren Transport in den Abladebereich sollte unverzüglich eine Inspektion durchgeführt werden. Nicht warten, bis die Materialien in einem Warenlager deponiert sind.
2. Die Empfangsquittung oder den Frachtbrief erst dann unterschreiben, wenn eine korrekte Zählung und Inspektion aller erhaltenen Frachtstücke durchgeführt worden ist.
3. Sämtliche Verpackungsschäden direkt auf der Empfangsquittung des Transportunternehmers notieren.
4. Sicherstellen, dass der Fahrer diese Quittung unterzeichnet. Sollte er sich weigern, die Quittung zu unterschreiben, ist diese Weigerung auf der Quittung zu vermerken.
5. Sollte der Fahrer eine Inspektion verweigern, ist Folgendes auf der Empfangsquittung zu notieren:
Fahrer verweigerte Inspektion auf sichtbare Schäden.
6. Falls Schäden entdeckt werden, diese dem Büro des Transportunternehmer telefonisch melden und dort eine Inspektion beantragen. Eine schriftliche Bestätigung unter Angabe der Zeit, des Datums und des Namens der Kontaktperson per Post an das Transportunternehmen senden.
7. Alle Kartons und Verpackungsmaterial für weitere Inspektionen seitens des Transportunternehmens aufbewahren.
8. Unverzüglich einen schriftlichen Anspruch bei dem Transportunternehmen geltend machen und Kopien der Dokumente beilegen, die den Anspruch untermauern.

Wir werden auch weiterhin unseren Kunden bei der Geltendmachung von Ansprüchen, die korrekt eingereicht wurden und aktiv verfolgt werden, beistehen. Jedoch können wir an Ihrer Stelle keine Verantwortung für Schadensansprüche übernehmen oder Zahlungsabzüge für derartige Ansprüche akzeptieren.

INGESCHRÄNKTE GARANTIE

Alto-Shaam, Inc. garantiert dem Originalkäufer nur, dass alle Originalteile, die Material- oder Fertigungsdefekte aufweisen, nach Ermessen von Alto-Shaam und den hier genannten Bedingungen durch neue oder generalüberholte Teile ersetzt werden.

Die Garantiedauer für die Teile ist wie folgt festgelegt:

Für den Kältemittelkompressor von Alto-Shaam Quickchillers™ fünf (5) Jahre ab dem Installationsdatum.

Für das Heizelement von Halo Heat® Back- und Warmhalteöfen solange der Ofen im Besitz des Originalkäufers ist.

Die Garantie auf Teile gilt für ein (1) Jahr ab Installation oder fünfzehn (15) Monate nach dem Auslieferungsdatum, je nach dem, welcher Zeitpunkt früher eintritt.

Die Garantie auf Arbeit gilt für ein (1) Jahr ab Installation oder fünfzehn (15) Monate nach dem Auslieferungsdatum, je nach dem, welcher Zeitpunkt früher eintritt.

Alto-Shaam übernimmt die üblichen Arbeitskosten während der normalen Geschäftszeiten, ausschließlich Überstunden, Feiertagsgebühren oder andere Gebührenaufschläge.

Um gültig zu sein, muss ein Garantieanspruch während der geltenden Garantiedauer eingereicht werden. Diese Garantie ist nicht übertragbar.

DIESE GARANTIE ERSTRECKT SICH NICHT AUF:

1. Kalibrierung.
2. Austausch von Glühbirnen und Türdichtungen, oder das Ersetzen von Glass wegen Beschädigung.
3. Beschädigungen, die auf einen Unfall, den Versand, falsche Installation oder Veränderungen am Gerät zurückzuführen sind.
4. Geräte, die durch falsche oder missbräuchliche Benutzung, fahrlässige Behandlung oder andere abnormale Umstände beschädigt werden. Dazu zählen, ohne darauf beschränkt zu sein, Geräte, die aggressiven oder ungeeigneten Chemikalien wie Verbindungen, die Chlorid oder qualitativ minderwertigem Wasser ausgesetzt waren sowie Geräte, deren Seriennummern verändert oder entfernt wurden.
5. Schäden, die das direkte Resultat schlechter Wasserqualität, unzureichender Wartung von Dampfgeneratoren und/oder von der Wasserqualität betroffener Oberflächen sind. Die Wasserqualität und angemessene Wartung dampferzeugender Geräte liegen in der Verantwortung des Eigentümers/Betreibers.
6. Schäden, die aus der Verwendung eines anderen Reinigungsmittels als Alto-Shaam Combitherm® Reiniger resultieren. Dazu gehören, ohne darauf beschränkt zu sein, Schäden durch Chlor oder andere aggressive Chemikalien. **Die Verwendung von Alto-Shaam Combitherm® Reiniger wird bei Combitherm® Öfen dringend empfohlen.**
7. Verluste oder Schäden, die auf Fehlfunktionen zurückzuführen sind, einschließlich Produktverluste, Folgeschäden oder zufällige Schäden jeglicher Art.
8. Geräte, die auf irgendeine Art und Weise modifiziert wurden; der Einbau von Ersatzteilen, die nicht vom Werk genehmigt wurden; das Entfernen von Teilen, einschließlich der Beine, sowie das Hinzufügen von Teilen.

Diese Garantie ist ausschließlich und ersetzt alle bisherigen anderen ausdrücklichen oder stillschweigenden Garantien, einschließlich der stillschweigenden Gewährleistung der marktgängigen Qualität und Eignung für einen bestimmten Verwendungszweck. In keinem Fall haftet Alto-Shaam für Nutzungsverluste, Einnahmen- und Umsatzverluste, Produktverluste oder indirekte, spezielle, zufällige Schäden oder Folgeschäden. Keine Person mit Ausnahme eines dazu autorisierten Mitarbeiters der Alto-Shaam Inc. ist berechtigt, im Namen von Alto-Shaam diese Garantie zu verändern oder im Namen von Alto-Shaam irgendeine andere Verpflichtung oder Haftungszusage in Verbindung mit Alto-Shaam Geräten einzugehen.



Gültig ab 09/10

Modell- und Seriennummer des Geräts zur späteren Referenz aufschreiben.
In jeglicher Korrespondenz bezüglich des Geräts immer Modell- und Seriennummer angeben.

Modell: _____ Datum der Installation: _____
Versorgungsspannung: _____ Gekauft von: _____
Seriennummer: _____

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • U.S.A.
TELEFON: 262.251.3800 • 800.558.8744 USA/KANADA FAX: 262.251.7067 • 800.329.8744 USA/KANADA
www.alto-shaam.com

GEDRUCKT IN DEN USA

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>