



CS-200 con protección contra estornudos



CS-100 con protección contra estornudos

Modelos:

CS-100

CS-200

- **Instalación**
- **Operación**
- **Mantenimiento**

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

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



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



Índice

Información de garantía y servicio técnico	3
Entrega	4
Reclamaciones y daños durante el transporte	5
Desembalaje	6
Procedimientos de seguridad	7
Instalación	9
Conexión eléctrica	13
Operación	14
Limpieza y mantenimiento preventivo	15
Inocuidad de los alimentos	17
Mantenimiento	18
Diagramas de cableado	23
Garantía limitada	contraportada

Extienda la garantía de su fabricante

Registro

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

No se compartirá su información personal con ninguna otra empresa.

www.alto-shaam.com/warranty

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

Llamar

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

Disponibilidad

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

Entrega

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

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

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

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

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

El número de serie es necesario para todas las consultas.

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

Modelo: _____

Número de serie: _____

Comprado en: _____

Fecha de instalación: _____ Voltaje: _____



PRECAUCIÓN



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

Condiciones ambientales

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

Reclamaciones y daños durante el transporte



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

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

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

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

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

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

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

Modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de instalación: _____

Voltaje: _____

Comprado en: _____



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

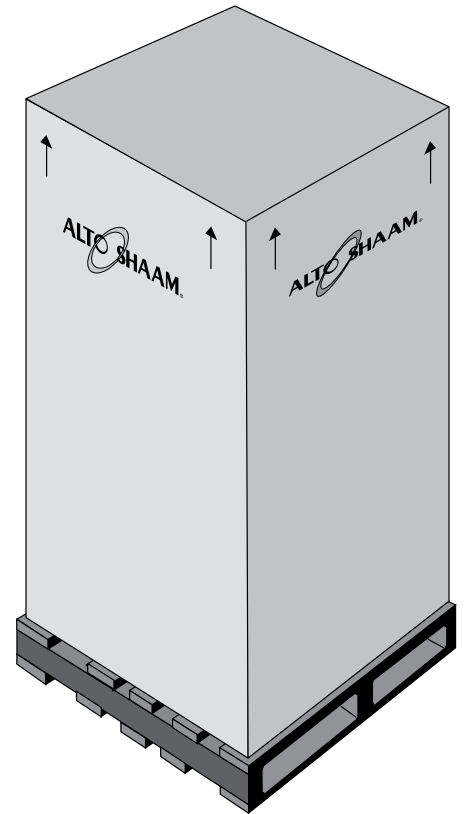
Desembalaje

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

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

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

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



Procedimientos de seguridad

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

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

⚠ PELIGRO

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

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

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

AVISO:

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



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

Procedimientos de seguridad

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



ADVERTENCIA

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

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

! ADVERTENCIA

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

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

! PRECAUCIÓN

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

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

! PRECAUCIÓN

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

! ADVERTENCIA

Peligro de contaminación de los alimentos y cortes.

El foco de calor que se usa en este equipo viene recubierto para evitar que se haga pedazos. Un foco de calor roto en pedazos puede provocar lesiones en el personal y contaminar los alimentos que se sirven en este equipo.

Use solo focos de calor recubiertos de Alto-Shaam que cumplan o excedan las normas de National Sanitation Foundation (NSF) en este equipo.

1. El equipo, completo con artículos y accesorios no conectados, se puede entregar en uno o más paquetes. Revise para asegurarse de haber recibido todos los accesorios que se pidieron.

2. La estación para trinchado y mantenimiento de alimentos calientes está diseñada para montarla directamente sobre un horno de cocción y mantenimiento Halo Heat® o un armario de mantenimiento. La estación de trinchado también se puede usar como una unidad independiente.

Estaciones de trinchado montadas sobre armario para alimentos calientes:

Retire las patas de 25 mm antes de colocar la estación de trinchado sobre el armario de cocción y mantenimiento Halo Heat o armario de mantenimiento. El equipo se debe instalar sobre una superficie estable y nivelada.

Estaciones de trinchado independientes:

Asegúrese de que las patas de 25 mm estén instaladas antes de colocar la estación de trinchado en una superficie de trabajo. Operar la estación de trinchado sin las patas de 25 mm antes de calentarla puede provocar daños en la superficie donde se colocó la estación de trinchado, puede presentar un posible peligro de incendio y anula la validez de la marca de la clasificación UL. El equipo se debe instalar sobre una superficie estable y nivelada.

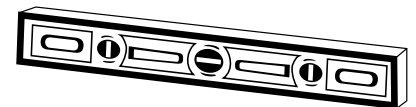
3. No instale este equipo en un área donde se pueda ver afectado por condiciones adversas como vapor, grasa, goteos de agua o temperaturas altas.

4. No instale la estación de trinchado cerca de una fuente de aire frío, congelador, las salidas de aire acondicionado o en algún área donde la fluctuación de la temperatura del aire exterior pueda afectar el rendimiento.
5. Se debe mantener este equipo libre y despejado de cualquier obstrucción que bloquee el acceso para mantenimiento o servicio.
6. Levante la protección contra estornudos y deslícela a su lugar en los soportes que se encuentran en la parte delantera del equipo.

Hay varios ajustes asociados con la instalación y el arranque inicial. Los ajustes de instalación y arranque son responsabilidad del distribuidor o del usuario. Estos ajustes incluyen, entre otros, la nivelación, la conexión eléctrica y la instalación de las lámparas.

Nivelación

Nivele el equipo de lado a lado y de adelante hacia atrás con un nivel de burbuja de aire.



AVISO: Si no se nivela correctamente este equipo, es posible que funcione incorrectamente.

Dimensiones

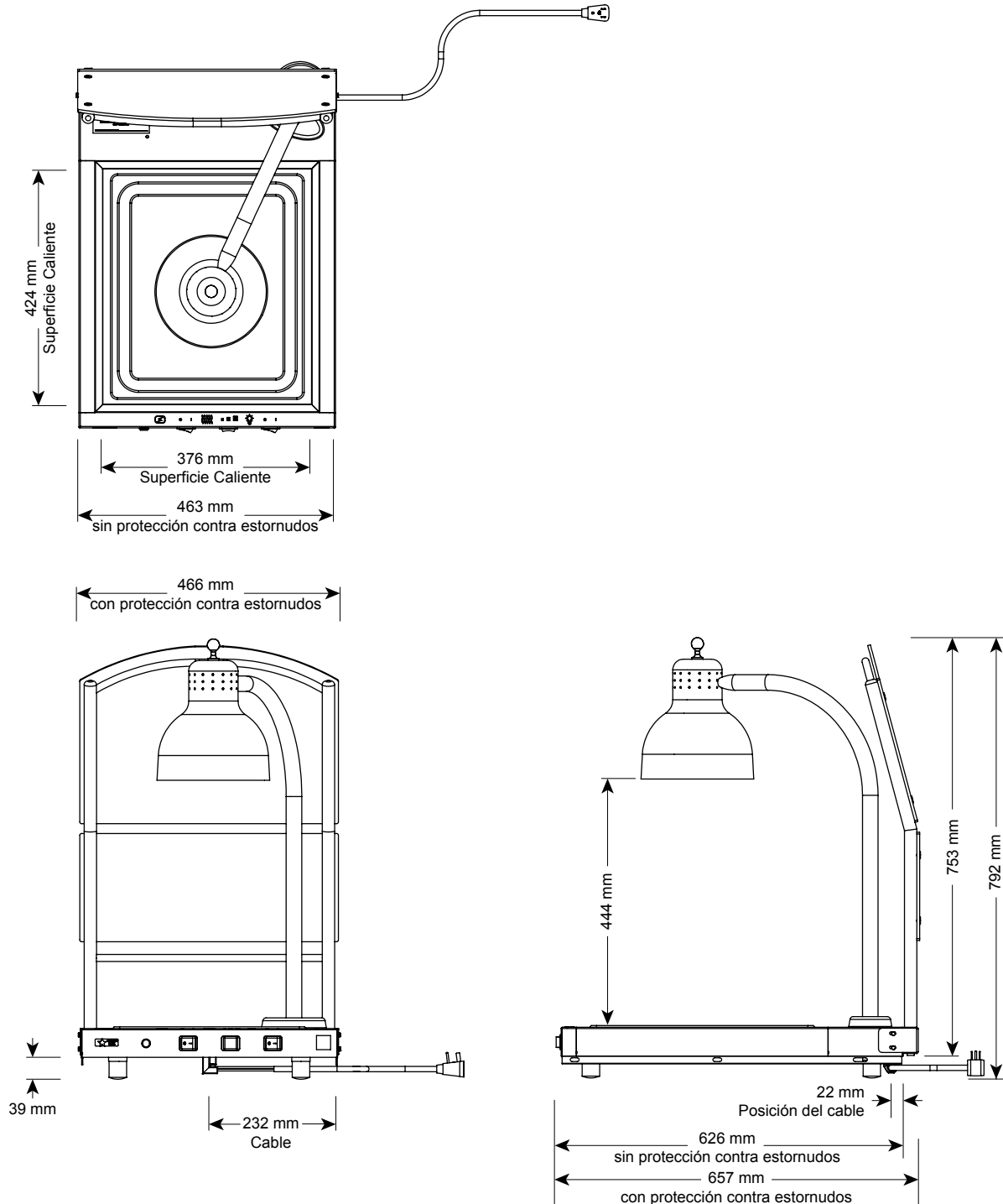
CS-100

Capacidad de productos calentados

Peso, máximo	18 kg
Tamaño de carne	Corte de carne de cuarto trasero pequeño

Accesorios

Tabla de corte: 349 mm x 406 mm x 13 mm	BA-28482
Soporte para trinchado: Costilla de primera	HL-2635
Soporte para trinchado: Cuarto trasero	4459
Kit de protecciones contra estornudos	5012582



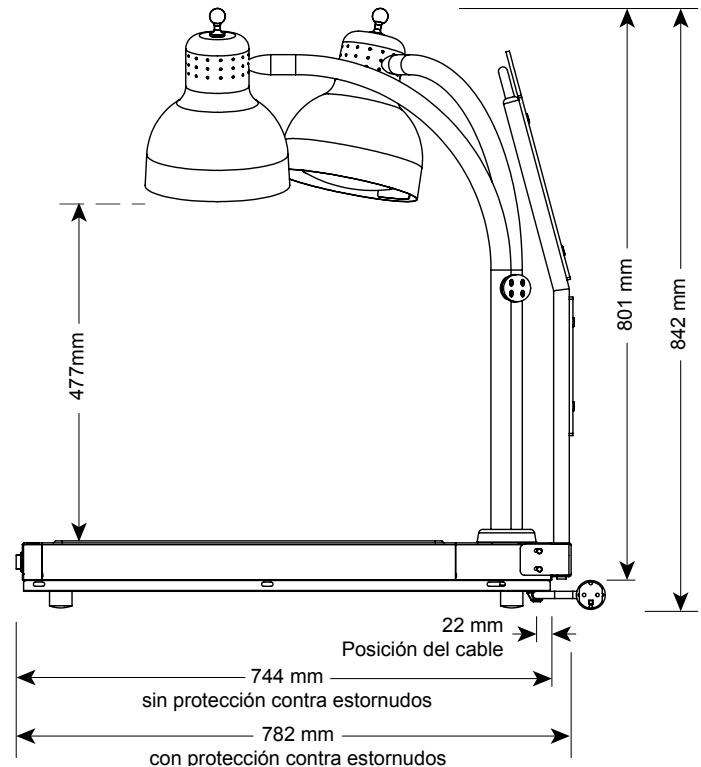
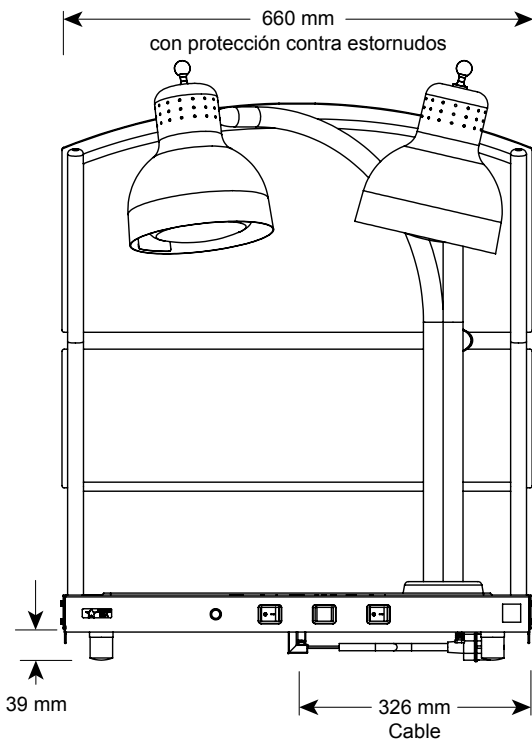
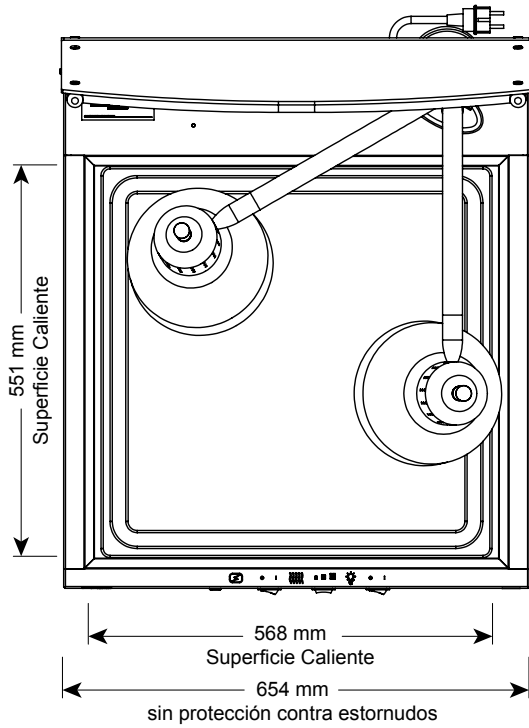
CS-200

Capacidad de productos calentados

Peso, máximo	31,7 kg
Tamaño de carne	Corte de carne de cuarto trasero grande

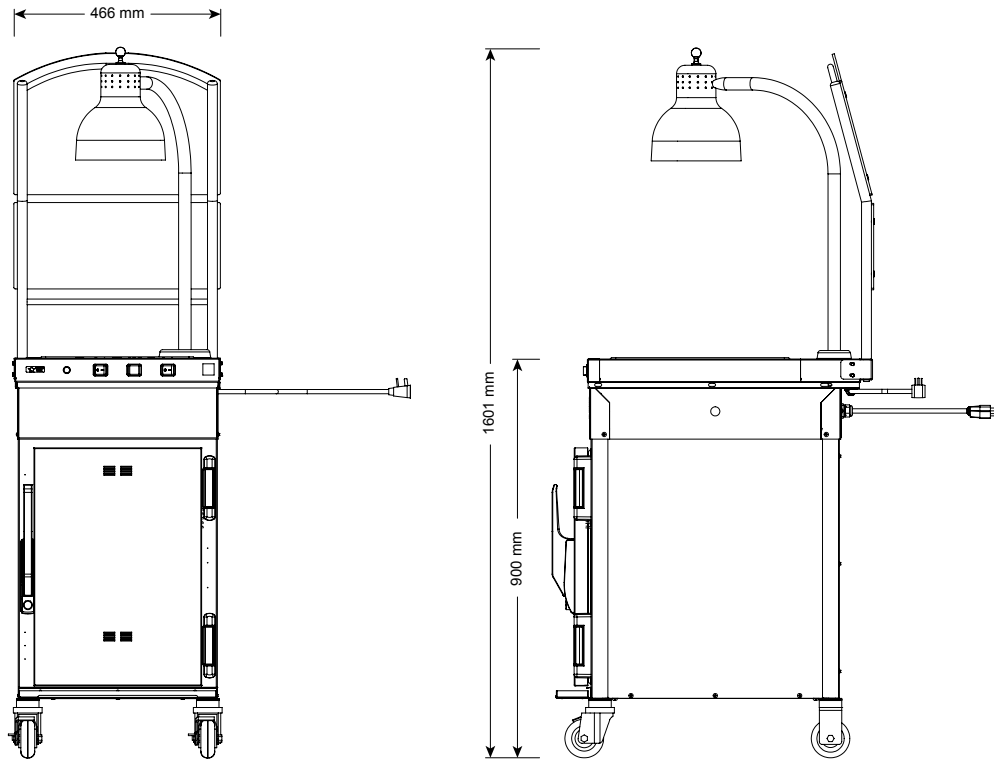
Accesorios

Tabla de corte de tamaño completo: 550 mm x 550 mm x 13 mm	BA-28066
Tabla de corte de tamaño medio: 273 mm x 550 mm x 13 mm	BA-29244
Soporte para trinchado: Costilla de primera	HL-2635
Soporte para trinchado: Cuarto trasero	4459
Kit de protecciones contra estornudos	5009074

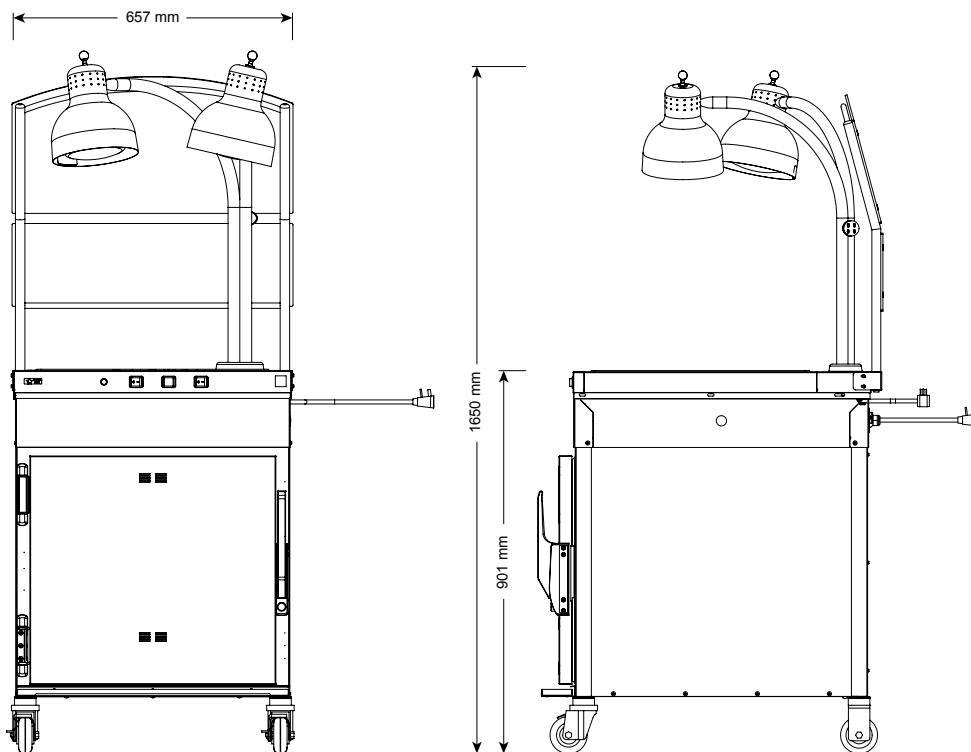


Dimensiones

CS-100 sobre 500



CS-200 sobre 750



ADVERTENCIA



Para evitar LESIONES GRAVES, la MUERTE o DAÑOS A LA PROPIEDAD:

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



PRECAUCIÓN



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



ADVERTENCIA

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

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



ADVERTENCIA



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

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



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



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

- Una etiqueta de identificación está montada permanentemente en la estación de trinchado.
- Si es necesario, un electricista autorizado debe instalar un tomacorriente o una configuración de tomacorriente adecuados para la unidad, de acuerdo con los códigos eléctricos locales correspondientes.
- Conecte la estación de trinchado **solamente** a un tomacorriente con conexión a tierra adecuada, colocando la unidad de forma que se pueda acceder fácilmente al cable de alimentación en caso de una emergencia. Se producirá la formación de un arco eléctrico al conectar o desconectar la unidad, a menos que los controles estén en la posición Apagado (O).

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

Especificaciones eléctricas - CS-100

V	Fase	HZ	A	kW	
120	1	60	4,2	0,5	NEMA 5-15P 15 A - Enchufe de 120 V
230	1	50 / 60	2,2	0,5	Enchufes con clasificación de 250 V CEE 7/7 CH2-16P BS 1363 AS/NZS 3112

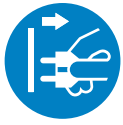
Especificaciones eléctricas - CS-200

V	Fase	HZ	A	kW	
120	1	60	6,3	0,75	NEMA 5-15P 15 A - Enchufe de 120 V
230	1	50 / 60	3,26	0,75	Enchufes con clasificación de 250 V CEE 7/7 CH2-16P BS 1363 AS/NZS 3112

Los diagramas de cableado se encuentran en la parte inferior de la unidad.

Operación

⚠ ADVERTENCIA



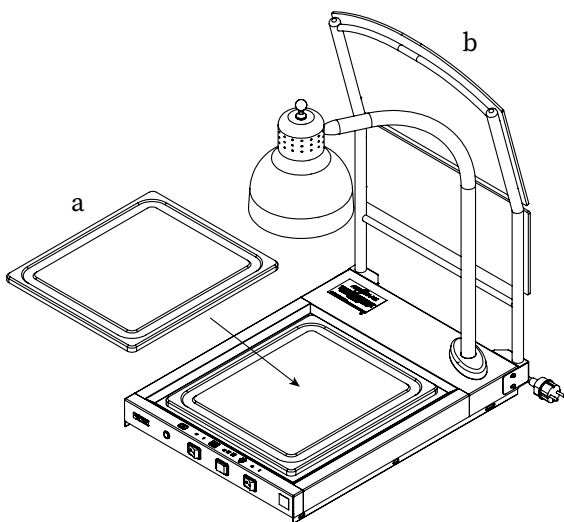
Para prevenir lesiones graves, la muerte o daños a la propiedad, **siempre** desconecte la unidad de la fuente de energía antes de realizar limpieza o mantenimiento.

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

1. Retire todo el material de embalaje del equipo.
2. Retire y lave todos los elementos desmontables, como la tabla de corte y la protección contra estornudos con agua caliente jabonosa. Seque con un paño limpio y húmedo que no deje pelusas.
3. Retire toda la grasa o el aceite visible del equipo.
4. Limpie el exterior del equipo con una solución de jabón suave y agua. Aplique la solución con un paño limpio y húmedo. No use limpiadores comerciales o domésticos que contengan amoníaco. Limpie con un paño limpio y húmedo para retirar todos los residuos de detergente. Seque con un paño limpio que no deje pelusas.
5. Limpie el vidrio del equipo con limpiacristales o vinagre destilado.
6. Instale la tabla de corte (a) y la protección contra estornudos (b).

AVISO: No use cuchillos o utensilios sobre la superficie de metal caliente. Instale la tabla de corte antes de usar.

Ahora, el equipo está listo para funcionar.



Procedimientos de operación

1. Ajuste los interruptores basculantes

Ajuste los interruptores basculantes de la superficie caliente en la posición Encendido (I). Ajuste el interruptor basculante de 3 vías en la temperatura de mantenimiento deseada (baja/media/alta). Ajuste los interruptores basculantes de las lámparas en la posición Encendido (I).

2. Precaliente la estación de trinchado

Precaliente la estación de trinchado durante un mínimo de 30 minutos.

3. Transfiera los alimentos calientes a la estación de trinchado

El producto caliente debe estar a la temperatura interna adecuada antes de transferirlo a la tabla de corte. Use un termómetro para medir la temperatura interna de los productos que se mantengan. Ajuste la temperatura de la estación de trinchado para ofrecer la mejor configuración general en base a la temperatura interna del producto. Si algún producto no está a la temperatura adecuada para servir, use un horno de cocción y mantenimiento Halo Heat® o un horno de combinación Combitherm® para calentar el producto dentro del margen de temperatura correcto.

4. Revise la temperatura de los alimentos

Ya que el margen de temperatura adecuado depende del tipo de productos y de las cantidades que se mantengan, es necesario usar en forma periódica un termómetro para verificar cada artículo y asegurarse de que se mantengan las temperaturas correctas. Las normas de salud locales pueden variar con respecto a las temperaturas mínimas para servir. El margen de temperatura adecuado es de 60 °C a 71 °C o más.

Temperatura promedio de la superficie caliente	
Configuración	Temperatura
Baja	53 °C
Media	71 °C
Alta	82 °C

Protección de superficies de acero inoxidable



Es importante proteger las superficies de acero inoxidable contra la corrosión.

Los productos químicos fuertes, corrosivos, o inadecuados pueden destruir por completo la capa protectora de acero inoxidable. Las almohadillas abrasivas, la lana de acero y los instrumentos de metal desgastan

por rozamiento las superficies, lo que ocasiona daños a este recubrimiento protector y finalmente aparecen áreas con corrosión. Incluso el agua, particularmente el agua dura que tiene concentraciones de cloruro altas a moderadas, causan oxidación y perforaciones que producen herrumbre y corrosión. Además, muchos alimentos ácidos que se derraman y que se dejan en las superficies metálicas contribuyen a que se corroan las superficies.

Es vital usar agentes, materiales y métodos adecuados de limpieza para mantener la apariencia y la vida útil de este aparato. Es necesario eliminar los alimentos que se derramen y limpiar el área tan pronto como sea posible pero, como mínimo, una vez al día. Es necesario siempre enjuagar por completo las superficies después de usar algún agente de limpieza y secar el agua lo más pronto posible después de enjuagar.

Agentes de limpieza

Use productos de limpieza no abrasivos diseñados para su uso sobre superficies de acero inoxidable. Los agentes de limpieza deben ser compuestos que no contengan cloruro ni sales cuaternarias. Nunca use ácido clorhídrico (ácido muriático) en superficies de acero inoxidable. Siempre use agentes de limpieza adecuados con la concentración recomendada por el fabricante. Comuníquese con su proveedor de productos de limpieza local para obtener recomendaciones de productos.

Materiales de limpieza

La función de limpieza normalmente se puede lograr con el agente de limpieza apropiado y un paño suave y limpio. Cuando sea necesario usar métodos más agresivos, se deben usar esponjas no abrasivas en las áreas difíciles y asegurarse de frotar en el sentido del grano visible de la superficie de metal para evitar rayarla. Nunca se deben usar cepillos de metálicas, esponjas metálicas o raspadores para eliminar residuos de alimentos.

AVISO



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

ADVERTENCIA



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

Si el equipo no se limpia o no se limpia lo suficientemente bien, los depósitos de grasa y los residuos de alimento en el interior del equipo pueden incendiarse. Si los depósitos de grasa o los residuos de alimento en el interior del equipo se incendian, desconecte el disyuntor principal del equipo y use un extintor de incendios (¡no use agua para extinguir grasa en llamas!). Si el equipo no se limpia adecuadamente, este puede causar incendios, lesiones corporales o la muerte, además invalidará la garantía y liberará a Alto-Shaam de toda responsabilidad.

Limpieza y mantenimiento preventivo

Cuidado del equipo

La limpieza y apariencia de este equipo contribuirá considerablemente a la eficacia del funcionamiento y a brindar alimentos sabrosos y apetitosos. Un equipo que se mantiene limpio, funciona mejor y dura más tiempo.



Limpie minuciosamente el equipo antes de cada uso

1. Retire los alimentos de la estación de trinchado.
2. Ajuste el interruptor basculante de la superficie caliente y el interruptor de la lámpara a la posición Apagado (O). Desconecte el equipo de la fuente de energía. Permita que el equipo se enfríe.
3. Retire y lave la tabla de corte después de cada uso. Desinfecte la tabla de corte de acuerdo con las ordenanzas de desinfección de salud locales o estatales correspondientes. Permita que la tabla de corte se seque al aire mientras está en una superficie plana y limpia, con el fin de evitar el pandeo. Si la tabla se pandea, calentarla restaurará la flexibilidad para facilitar su aplanado.
4. Limpie el exterior del equipo con una solución de jabón suave y agua. Aplique la solución con un paño limpio y húmedo. No use limpiadores comerciales o domésticos que contengan amoníaco. Limpie con un paño limpio y húmedo para retirar todos los residuos de detergente. Seque con un paño limpio que no deje pelusas.



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

5. Limpie las superficies con una solución desinfectante después de limpiar y enjuagar. La solución debe estar aprobada para su uso en superficies de acero inoxidable que tienen contacto con alimentos.
6. Limpie el vidrio del equipo con limpiacristales o vinagre destilado.

Respete siempre las normas de salud (higiene) estatales o locales relacionadas con todos los requisitos correspondientes sobre limpieza y desinfección para equipos de servicio de alimentos.



ADVERTENCIA



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

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



ADVERTENCIA



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

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

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

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

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

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

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

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

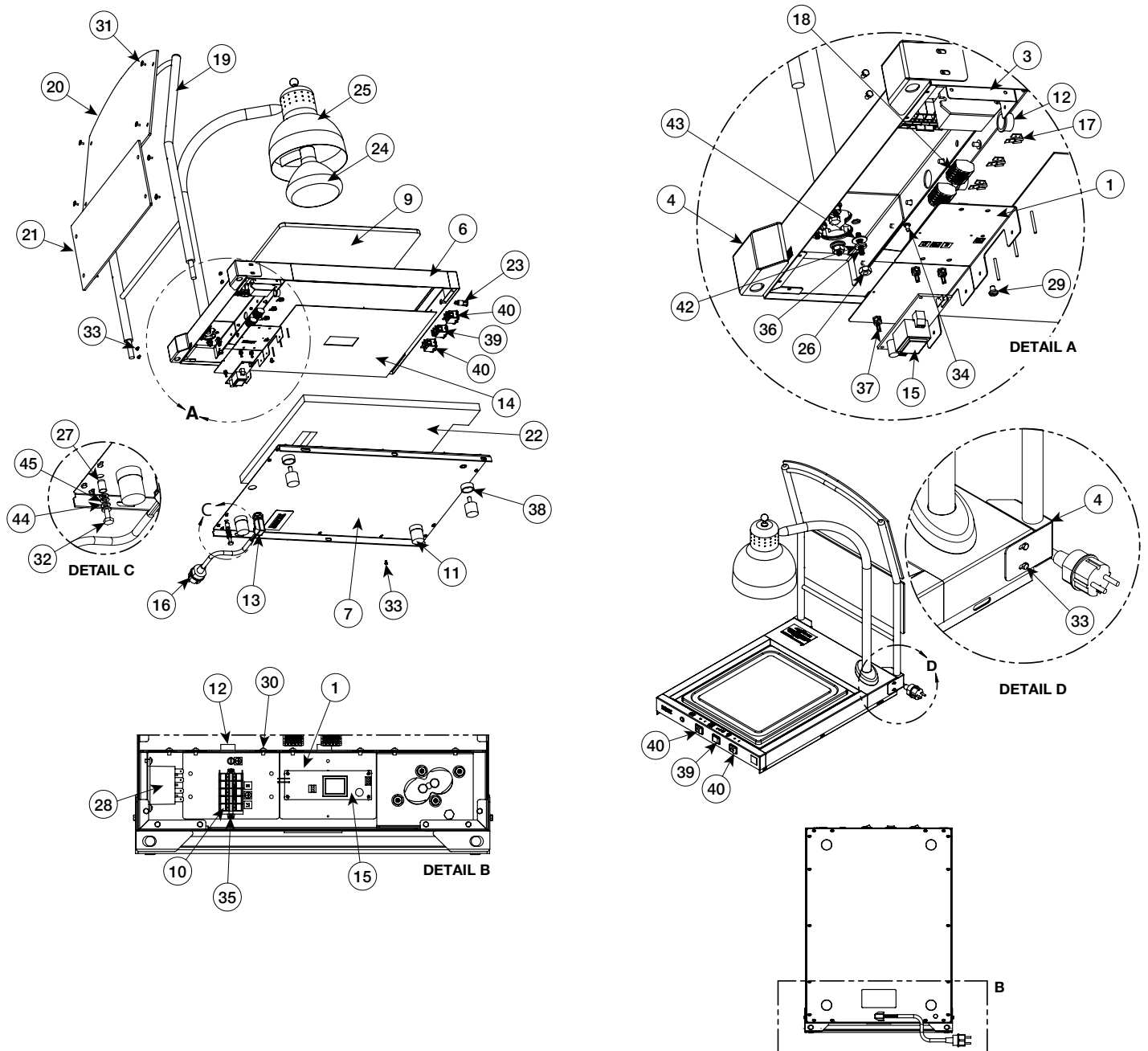
El análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP, por sus siglas en inglés), es un programa de control de calidad de procedimientos de operación para garantizar la integridad, calidad y seguridad. La toma de los pasos necesarios para complementar las prácticas de inocuidad de los alimentos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

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

Mantenimiento

CS-100

201401 / 201402



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

CS-100

201401 / 201402

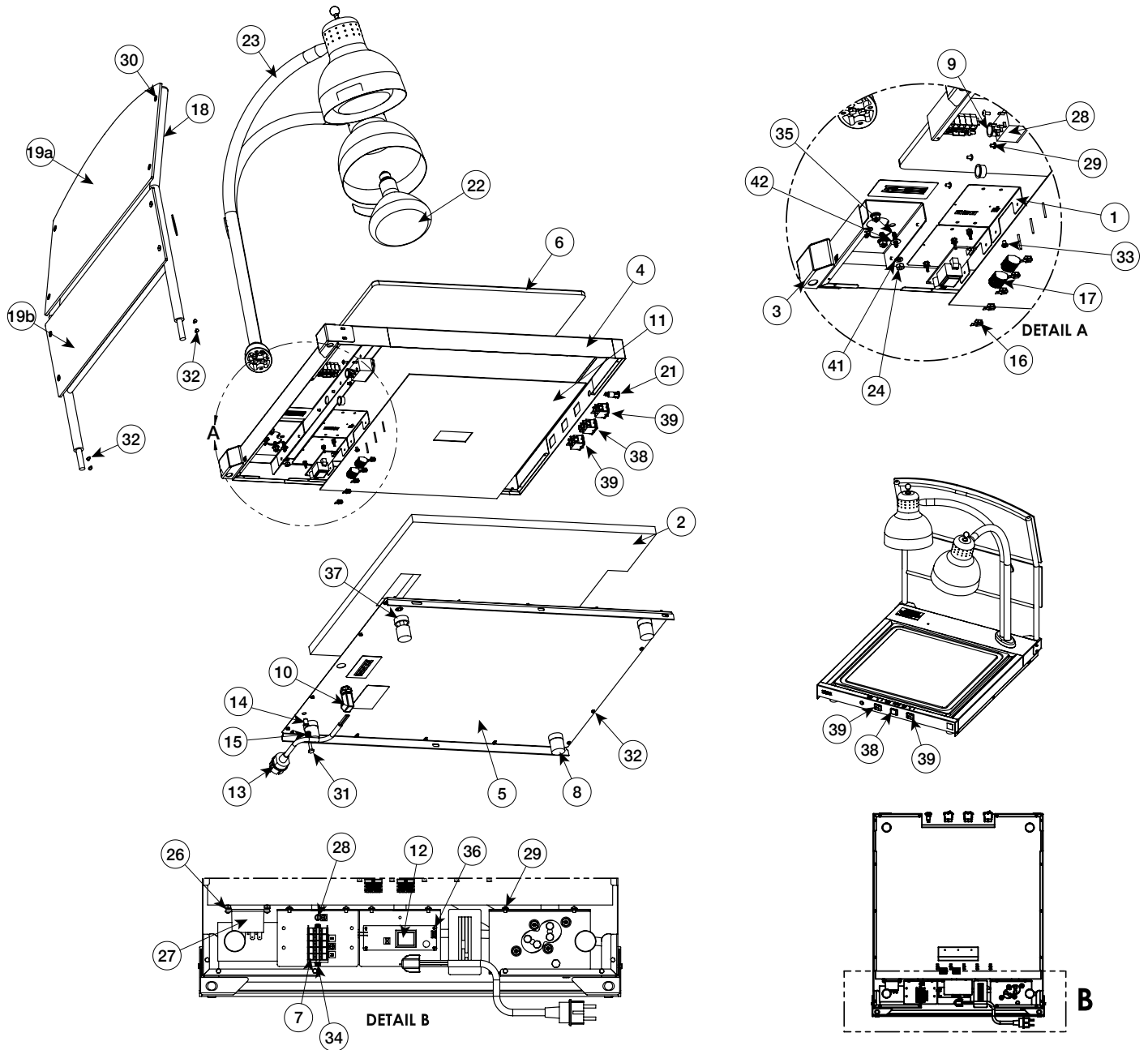
Elemento	Descripción	N.º de pieza	Cant.
1	Soporte en L	1008529	2
2*	—	—	—
3	Soporte en L para instalación de relé	1011286	1
4	Soporte de la protección contra estornudos	1011870	2
5*	—	—	—
6	Emplazamiento del panel de la base superior	5008801	1
7	Panel de cubierta de la carcasa de la base	5008802	1
8*	—	—	—
9	Tabla de corte	BA-28482	1
10	Bloque, modular, 5 polos	BK-25567	1
11	Paragolpes, rosca macho de 3/8-16	BM-22606	4
12	Casquillo de desconexión rápida de 3/4" blanco	BU-3008	2
13	Casquillo de protección contra tirones, 90°, negro	BU-34898	1
14	Almohadilla de calor	CB-34630	1
15	Tablero de control, 230 V	CC-35016	1
	Tablero de control, 120 V	CC-35015	1
16	Conjunto de cables, CEE 7/7, 16 A, 250 V	CD-3922	1
	Conjunto de cables, Reino Unido BS1363 2,4 m	CD-33925	1
	Conjunto de cables, CH2-16P, 16 A, 250 V, 2 polos	CD-36231	1
	Conjunto de cables, NEMA 5-15P	CD-3232	1
	Conjunto de cables, AS/NZS 3112, 15 A, 250 V	5022145	1
17	Conector, horquilla doble, 1/4"	CR-3849	6
18	Conector de 5 conductores	CR-34646	3
19	Estructura de la protección contra estornudos	FR-28484	1
20	Vidrio templado superior, 5 mm de grosor	GL-29240	1
21	Vidrio templado inferior, 5 mm de grosor	GL-29241	1
22	Aislamiento, 25,4 mm de grosor, amarillo	IN-22265	1
23	Luz piloto blanca, 120 V	LI-3027	1
	Luz piloto blanca, 230 V	LI-3951	1
24	Bombilla, lámpara de calor, 120 V	LP-35721	1
	Bombilla, lámpara de calor, 230 V	LP-33781	1
25	Conjunto de lámpara, simple, 120 V	5021624	1
	Conjunto de lámpara, simple, 230 V	5021625	1
	Portalámparas de repuesto, 120 V	SK-35730	1
	Portalámparas de repuesto, 230 V	SK-35028	1
26	Tuerca hexagonal de 1/4-20 de acero inoxidable	NU-2437	4
27	Tuerca de casquillo roscada, M6	NU-22770	1
28	Relé, SPST 30 A, 277 V CA, 12 V CC	RL-33558	1
29	Tornillo de cabeza troncocónica, 10-32 x 1/4" de conexión a tierra	SC-2190	1
30	Tornillo Phillips, 8-32 x 1/4"	SC-2459	9
31	Tornillo de cabeza plana, 8-32 x 0,375"	SC-2816	8
32	Tornillo de cabeza hexagonal, M6 x 20, sin marcas	SC-22924	1
33	Tornillo de cabeza hexagonal, 8-32 x 1/4"	SC-24751	22
34	Tornillo Phillips de cabeza troncocónica, 6-32 x 1/4"	SC-28384	4
35	Tornillo Phillips de cabeza troncocónica, M3 x 22 mm, 0,5 mm de paso	SC-22266	2
36	Tornillo de fijación hexagonal, n.º 1/4-20 x 1,00" de largo	SC-29222	4
37	Separador, soporte de montaje de tornillo, nylon	SP-28159	4
38	Separador de nylon, 33 mm de diámetro	SP-38054	4
39	Interruptor basculante sellado de 3 vías	SW-38664	1
40	Interruptor basculante sellado de dos polos	SW-38665	2
41*	—	—	—
42	Arandela de presión de 1/4"	WS-2294	4
43	Arandela plana de acero inoxidable 1/4", 5,8 Diám. ext. 18-8	WS-22094	4
44	Arandela plana	WS-22297	2
45	Arandela de cierre dividido	WS-22302	2

* No se muestra

Mantenimiento

CS-200

201301 / 201302



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

Elemento	Descripción	N.º de pieza	Cant.
1	Soporte en L	1008529	2
2	Aislamiento	IN-22265	1
3	Soporte de la protección contra estornudos	1011870	2
4	Emplazamiento del panel de la base superior	5007406	1
5	Inserto hexagonal del panel de cubierta inferior	5007447	1
6	Tabla de corte	BA-28066	1
7	Bloque, modular, 5 polos	BK-25567	1
8	Paragolpes, rosca macho de 3/8-16	BM-22606	4
9	Casquillo, 3/4" blanco de desconexión rápida	BU-3008	2
10	Casquillo de protección contra tirones, 90°, negro	BU-34898	1
11	Almohadilla de calor	CB-34544	1
12	Tablero de control, 230 V	CC-34657	1
	Tablero de control, 120 V	CC-34594	1
13	Conjunto de cables, CEE 7/7, 16 A, 250 V	CD-3922	1
	Conjunto de cables, Reino Unido BS1363 2,4 m	CD-33925	1
	Conjunto de cables, 16 A, 250 V CH2-16P 2 polos	CD-36231	1
	Conjunto de cables, NEMA 5-15P	CD-3232	1
	Conjunto de cables, AS/NZS 3112, 15 A, 250 V	5022145	1
14	Arandela de cierre dividido	WS-22302	2
15	Arandela plana	WS-22297	2
16	Conector, horquilla doble, 1/4"	CR-3849	6
17	Conector de 5 conductores	CR-34646	3
18	Estructura soldada, protección contra estornudos	FR-28944	1
19a	Vidrio templado, 5 mm de grosor	GL-28416	1
19b	Vidrio templado, 5 mm de grosor	GL-28604	1
20*	—	—	—
21	Luz piloto blanca, 120 V	LI-3027	1
	Luz piloto blanca, 230 V	LI-3951	1
22	Bombilla, lámpara de calor, 120 V	LP-35721	2
	Bombilla, lámpara de calor, 230 V	LP-33781	2
23	Conjunto de lámpara, doble, 120 V	5021622	1
	Conjunto de lámpara, doble, 230 V	5021623	1
	Portalámparas de repuesto, 120 V	SK-35730	1
	Portalámparas de repuesto, 230 V	SK-35028	1
24	Tuerca hexagonal de 1/4-20 de acero inoxidable	NU-2437	4
25*	Tuerca de casquillo roscada, M6	NU-22770	1
26	Tuerca con topes enchapados en zinc, n.º 8-32 UNC	NU-26526	2
27	Relé, SPST 30 A, 277 V CA, 12 V CC	RL-33558	1
28	Tornillo de cabeza troncocónica, 10-32 x 1/4 de conexión a tierra	SC-2190	1
29	Tornillo Phillips, 8-32 x 1/4"	SC-2459	8
30	Tornillo de cabeza plana, 8-32 x 0,375"	SC-2816	8
31	Tornillo de cabeza hexagonal, M6 x 20, sin marcas	SC-22924	1
32	Tornillo de cabeza hexagonal, 8-32 x 1/4"	SC-24751	22
33	Tornillo Phillips de cabeza troncocónica, 6-32 x 1/4"	SC-28384	4
34	Tornillo Phillips de cabeza troncocónica, M3 x 22 mm, 0,5 mm de paso	SC-22266	2
35	Tornillo de fijación hexagonal, n.º 1/4-20 x 1,00" de largo	SC-29222	4
36	Separador, soporte de montaje de tornillo, nylon	SP-28159	4
37	Separador de nylon, 33 mm de diámetro	SP-38054	4
38	Interruptor basculante sellado de 3 vías	SW-38664	1
39	Interruptor basculante sellado de dos polos	SW-38665	2
40*	—	—	—
41	Arandela de presión de 1/4"	WS-2294	4
42	Arandela plana de acero inoxidable 1/4", 5/8 Diám. ext. 18-8	WS-22094	4

* No se muestra

Mantenimiento

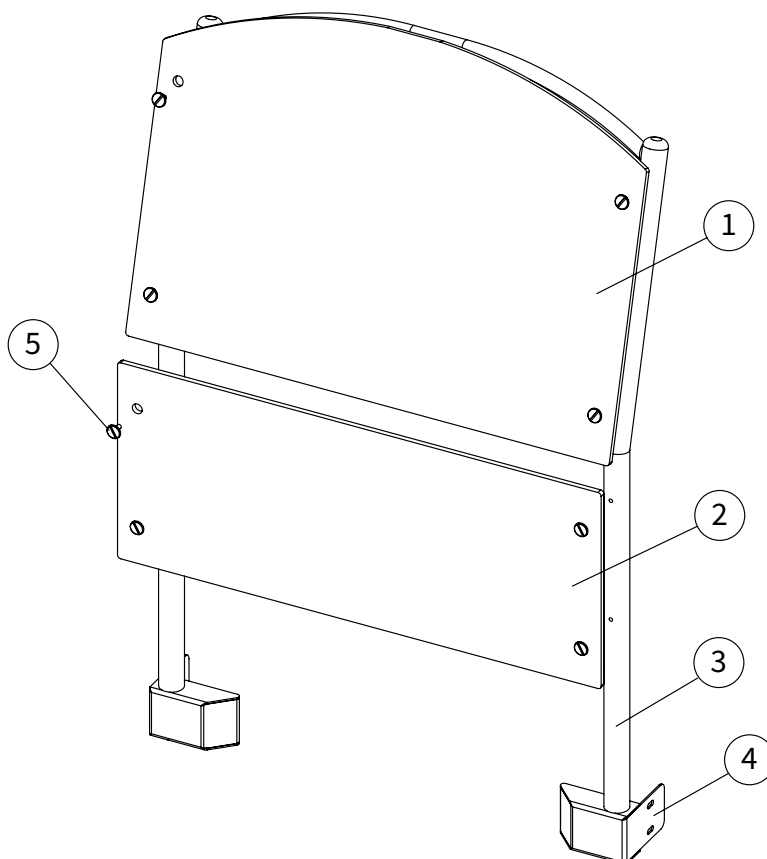
Kits de protecciones contra estornudos

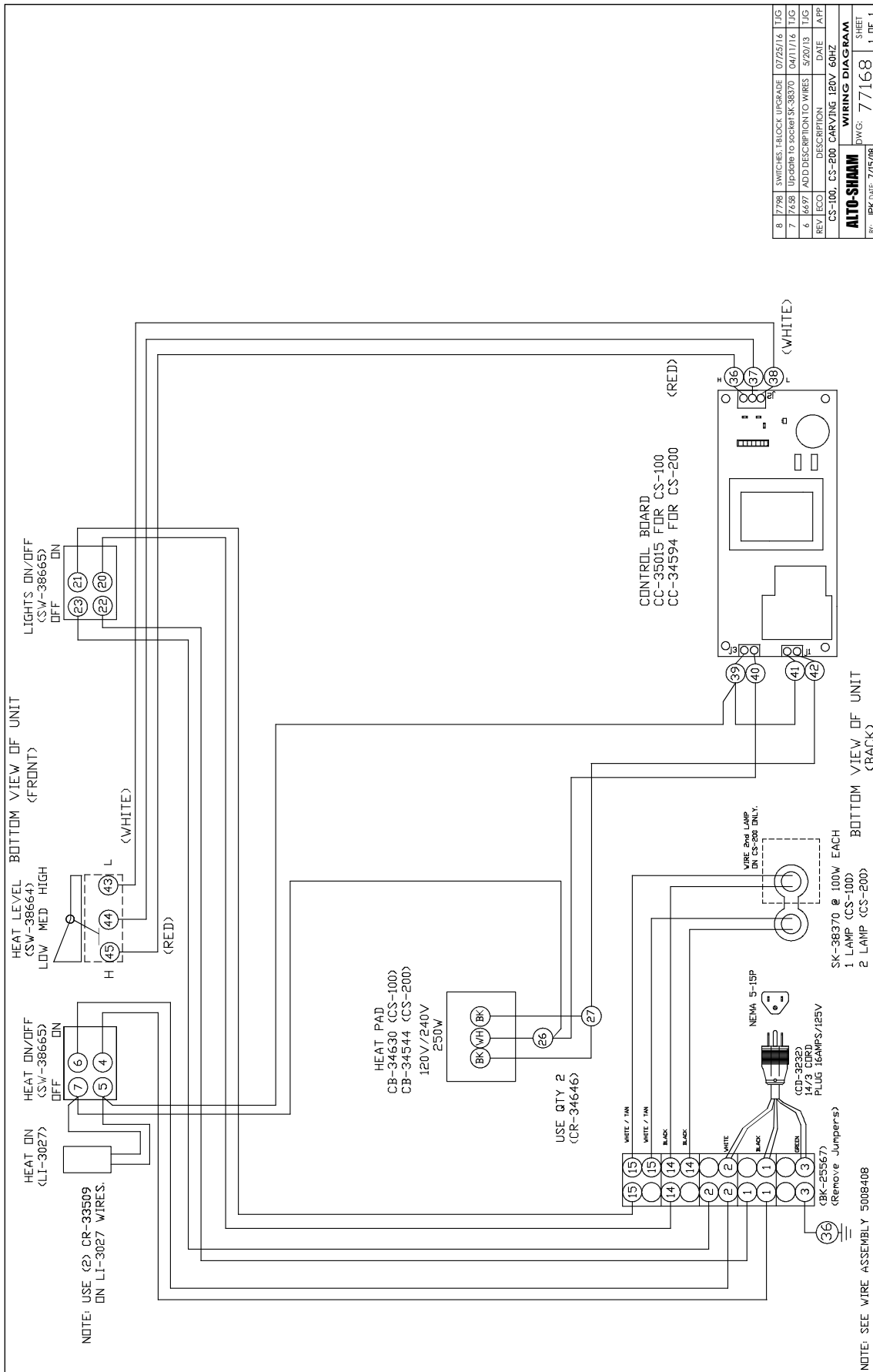
CS-100 - 5012582

Elemento	Descripción	N.º de pieza	Cant.
1	Soporte	1011870	2
2	Estructura	FR-28484	1
3	Vidrio templado, 5 mm, superior	GL-29240	1
4	Vidrio templado, 5 mm, inferior	GL-29241	1
5	Tornillo, 8-32x3/8, 1/2 de diámetro de cabeza	SC-2816	8

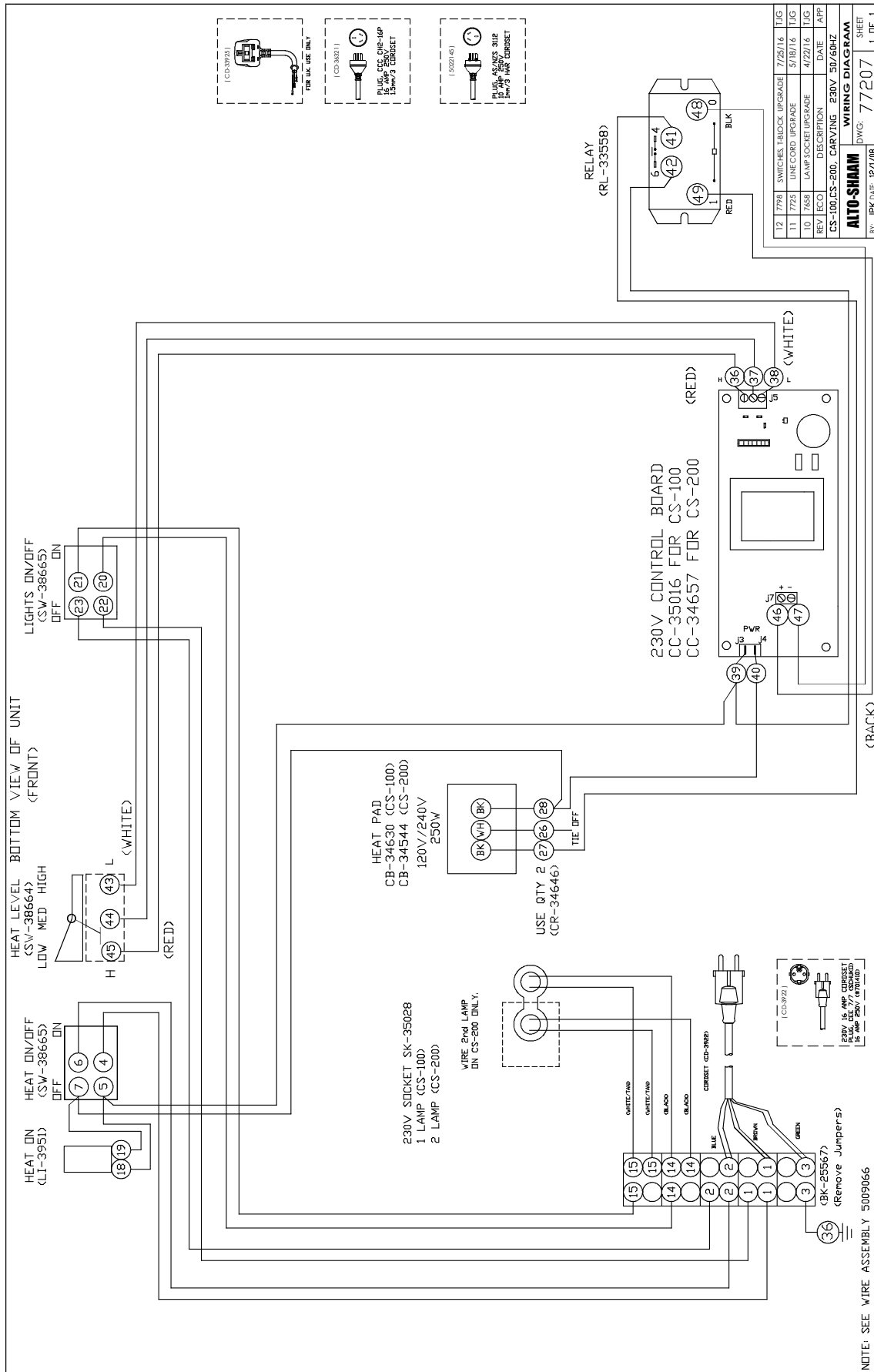
CS-200 - 5009074

Elemento	Descripción	N.º de pieza	Cant.
1	Soporte	1011870	2
2	Estructura	FR-28944	1
3	Vidrio templado, 5 mm, superior	GL-28416	1
4	Vidrio templado, 5 mm, inferior	GL-28604	1
5	Tornillo, 8-32x3/8, 1/2 de diámetro de cabeza	SC-2816	8





Diagramas de cableado



Alto-Shaam, Inc. garantiza solamente al comprador original que cualquier pieza original que presente defectos en materiales o mano de obra, según lo considere Alto-Shaam y sujeto a las disposiciones que se establecen de aquí en adelante, se reemplazará por una pieza nueva o reacondicionada.

El período de garantía de las piezas originales es el siguiente:

Para el compresor de refrigeración en Quickchillers™ de Alto-Shaam, cinco (5) años a partir de la fecha de instalación del equipo.

Para el elemento de calefacción en hornos de mantenimiento y cocción Halo Heat®, mientras el comprador original sea dueño del horno. Esto excluye los equipos que son únicamente de mantenimiento.

Para el resto de las piezas originales, un (1) año a partir de la fecha de instalación del equipo o quince (15) meses a partir de la fecha de envío, lo que ocurra primero.

El período de garantía de la mano de obra es de un (1) año a partir de la fecha de instalación o quince (15) meses a partir de la fecha de envío, lo que ocurra primero.

Alto-Shaam correrá con los gastos de mano de obra normal que se realice en horario de atención estándar, sin incluir horas extraordinarias, vacaciones o cualquier comisión adicional.

Para que sea válida, se debe presentar una reclamación de garantía durante el período de garantía correspondiente. Esta garantía es intransferible.

Esta garantía no se aplica a:

1. Calibración.
2. El reemplazo de bombillas de luz, juntas de la puerta o el reemplazo de vidrio por daños de cualquier tipo.
3. El daño del equipo provocado por accidentes, transporte, instalación incorrecta o alteración.
4. Equipos que se usen en condiciones de abuso, uso incorrecto, falta de cuidado o condiciones anormales que incluyan, entre otras, equipos expuestos a químicos fuertes o inapropiados que incluyan, entre otros, compuestos que contengan cloruro o sales cuaternarias, mala calidad del agua o equipos a los que les falten números de serie o estos hayan sido alterados.
5. Daño provocado como resultado directo de la mala calidad del agua, mantenimiento inadecuado de los generadores de vapor o superficies afectadas por la calidad del agua. La calidad del agua y el mantenimiento necesarios para el equipo generador de vapor son responsabilidad del propietario/operador.
6. El daño provocado por el uso de cualquier agente limpiador que no sea el limpiador Combitherm® de Alto-Shaam lo que incluye, entre otros, daños producto del cloro y otros químicos perjudiciales. **Es altamente recomendable el uso del limpiador Combitherm® de Alto-Shaam en hornos Combitherm®.**
7. Cualquier pérdida o daño debido a un funcionamiento defectuoso, lo que incluye pérdida del producto, de alimentos, de ganancias, o bien, daños emergentes o incidentales de cualquier tipo.
8. Los equipos modificados de cualquier modo, la sustitución de piezas por otras que no estén autorizadas por la fábrica, el retiro de cualquier pieza, lo que incluye las patas o la adición de cualquier pieza.

Esta garantía es exclusiva y se extiende en lugar de todas las otras garantías, expresas o implícitas, lo que incluye garantías implícitas de comerciabilidad e idoneidad para un propósito particular. En ningún caso Alto-Shaam será responsable por la pérdida de uso, la pérdida de ingresos o ganancias, la pérdida de productos ni por ningún daño indirecto, especial, incidental o emergente. Ninguna persona, a excepción de un empleado de Alto-Shaam, Inc., está autorizada para modificar esta garantía o actuar en nombre de Alto-Shaam para asumir ninguna otra obligación o responsabilidad relacionada con el equipo de Alto-Shaam.

Entrada en vigencia: 01.11.12