

# MANUAL DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN HORNO DE VAPOR EVOLUCIÓN DE GAS

Modelo conectado



Modelos dobles en soporte sin conexión



BANDEJA DE DRENAJE - SUMINISTRADO POR CLIENTE

## INFORMACION IMPORTANTE SOBRE LA GARANTIA

REGISTRACION DE GARANTIA - LA LISTA DE VERIFICACION QUE SE ENCUENTRA ADENTRO DE ESTE MANUAL DEBE SER SEPARADA, COMPLETADA, FIRMADA POR EL CLIENTE Y UNA COPIA DEBE SER ENVIADA, POR FAX, E-MAIL O CORREO PARA ACTIVAR LA GARANTIA LIMITADA.

Estas instrucciones han sido preparadas para personal calificada en la instalación del aparato eléctrico, que debe instalar, comenzar la operación inicial y completar los ajustes del aparato descritos en este manual

 **ADVERTENCIA**

El Estado de California promulgó la Ley de 1986 sobre el agua potable y el cumplimiento de las normas tóxicas (Prop. 65), que "prohíbe a cualquier persona en el curso de un negocio exponer deliberada e intencionalmente a una persona a un producto químico conocido por el Estado de California que cause cáncer o toxicidad reproductiva sin antes advertir de manera clara y razonable a esas personas". El Grupo Asesor Científico del Gobernador añadió el monóxido de carbono a la lista de sustancias químicas peligrosas que se sabe que causan daños reproductivos.

A fin de establecer el pleno cumplimiento de la Propuesta 65, se ha adjuntado una etiqueta amarilla de advertencia a cada unidad de gas disparada fabricada por AccuTemp Products, Inc.

El monóxido de carbono no estaría presente en concentraciones que supondrían un "riesgo significativo" para el consumidor cuando el equipo se instala, se explota y se mantiene de la manera siguiente:

1. Instalado de acuerdo con todos los códigos locales, o en ausencia de códigos locales, con el actual Código Nacional de Gas Combustible Z223.1, últimas adiciones.
2. Instalado bajo un capó de escape bien diseñado y en funcionamiento.
3. Conectado al tipo de gas para el que está equipada la unidad.
4. Regulador de presión del aparato adecuado instalado en la tubería de suministro de gas y ajustado para la presión del colector marcada en la placa de clasificación.
5. Suministro de aire adecuado a la unidad y limpieza adecuada en torno a la salida.
6. El equipo se utiliza de la manera prevista utilizando el utensilio adecuado para ese tipo de aparato.
7. Mantenga el equipo limpio y compruébelo periódicamente.
8. Los ajustes de aire de quemador, el mantenimiento mecánico y las reparaciones deben ser realizados por personal de servicio cualificado.

## TABLA DE CONTENIDO

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD	PÁGINA 2
FORMULARIO DE INICIO	PÁGINA 3
INFORMACIÓN GENERAL	PÁGINA 5
INSTALACIÓN	PÁGINA 7
OPERACIÓN - DE USO	PÁGINA 14
OPERACIÓN - DE LIMPIEZA	PÁGINA 18
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	PÁGINA 21
SERVICIO	PÁGINA 22
LISTA-MANTENIMIENTO PREVENTIVO	PÁGINA 23
GARANTÍA	PÁGINA 24

## SEGUIMIENTO DE DOCUMENTOS

ULTIMA REVISION	FECHA	REVISION ANTERIOR	FECHA	CAMBIOS
1903	04/03/2019	1003	04/14/2010	Revisar y actualizar el manual

# **IMPORTANTE PARA SU SEGURIDAD**

Las instrucciones de seguridad que se enumeran a continuación en esta página deben publicarse en un lugar destacado como recordatorio de las prácticas de seguridad, así como de las medidas recomendadas que deben adoptarse en caso de un problema de aparato o de la facilidad

## **ADVERTENCIA**

En caso de que se detecte un olor a gas, apague todos los aparatos de la válvula principal de corte de gas y ponerse en contacto con la empresa local de gas o con el servicio de suministro de gas.

## **ADVERTENCIA**

En caso de pérdida de electricidad, no intente utilizar esta unidad.

## **ADVERTENCIA**

No almacene ni utilice gasolina ni otros vapores o líquidos inflamables en las proximidades de este u otro aparato.

## **ADVERTENCIA**

Una instalación, ajustes, alteraciones, servicio o mantenimiento inadecuados puede causar daño a la propiedad, herida o muerte. Lea las instrucciones de instalación, funcionamiento y mantenimiento antes de instalar o reparar este aparato.

## **ADVERTENCIA**

Sólo los técnicos o electricistas cualificados deben instalar este aparato para garantizar que se cumplen todos los requisitos de electricidad y seguridad y que todo el cableado se instala de conformidad con todos los códigos eléctricos nacionales, estatales y locales.

## EVOLUTION Electric Steamer Start-Up Form

### NUMERO DE SERIE:

### NUMEROS DE MODELO:

ubicación Nombre:	Fecha:
Dirección:	Compañía de Servicio:
Estado/Código postal:	Dirección:
Edificio Nombre/#:	Estado/Código Postal:
Nombre contacto:	Teléfono - servicio:
Teléfono:	Nombre de técnico:
E-mail:	Email del técnico:
	información adicional:

- AccuTemp Products, Inc. no es responsable por, ni recomienda modificar las conexiones de gas y enchufes eléctricos. Cualquier cambio a el aparato sin la autorización escrita de AccuTemp Products, Inc. nulificara todas garantías verbales y escritas.
- Se recomienda que se coloque el enchufe eléctrico tan bajo como permiten los códigos estatales, y locales. La colocación en zonas de alto calor causará problemas de servicio que no estarán cubiertos por la garantía
- No debe utilizarse un regulador externo a menos que la presión del gas de suministro sea superior a 0,5 psi/14"WC
- Si la altitud es superior a 2.000 pies sobre el nivel del mar, póngase en contacto con el Departamento de Servicios Técnicos de AccuTemp para verificar el tamaño correcto del orificio para el quemador principal.

**Este Documento debe ser completado, enviado, por correo. Fax o correo electrónico al departamento técnico-servicio al cliente de AccuTemp antes que comience la garantía.**

	SI	NO
1. ¿ instalación del horno de vapor ese en altitud más de 2,000' ? (Marque la caja Si o No)		
2. ¿Tiene un regulador de gas conectado? (Marque la caja sí o no)		
3. ¿El horno de vapor esta anivelado? (Marque la caja sí o no) (Marque la caja Si o No)		
4. ¿Si el horno de vapor tiene patas, se han colocado las (4) puntas de goma (Marque la caja Si o No)		
5. ¿Está el horno vapor conectado a la línea de suministro de gas? (Marque la caja Si o No)		
6. ¿Está el horno de vapor conectado con una manguera de gas flexible de 3/4" diseñado para equipo comercial?(Marca Si o No)		
7. En caso afirmativo, ¿se utiliza un dispositivo de retención? (Marque la caja Si o No)		
8. ¿Cuál es la longitud y anchura de la línea de suministro de gas (Longitud _____ Anchura _____)		

**EVOLUTION Steamer Start-Up Form (continued)**

SI NO

<p>9. Mediciones de la presión del gas          Gas natural: Estático _____ WC. Dinámico _____ (Dinámico debe ser 5"WC)          La presión dinámica debe ser de 5"WC (grifo de presión de la válvula reguladora - 1/8NPT)          Propano: Estático _____ WC. Dinámico _____ (Dinámico debe ser 10"WC)          La presión dinámica debe ser 10"WC (Golpe de presión de la válvula reguladora -1/8NPT)</p>		
<p>10. ¿Cuál es el sentido de llama medido en la unidad? uA (micro amperes)</p>		
<p>11. ¿A qué posición está ajustado el motor ventilador de aire?</p>		

SI NO

**Solo Modelos Con conexión**

<p>12. (En modelos conectados) La presión del agua de suministro es inferior a 30 PSI</p>		
<p>13. Con el panel de vapor desmontado y la cámara de vapor vacía, ¿la corriente de agua llega a las tres cuartas de la distancia de la cámara hacia la pared opuesta?          Note: La válvula de relleno automático tiene una presión máxima de 60 psi. Si el flujo es más alto de tres-cuartos de distancia de la cámara de cocción, o si el manómetro de presión es &gt; 60 psi, Se requiere un regulador de agua.</p>		
<p>14. ¿Está instalada la bola flotante en el aparato? (Marque la caja Si o No)</p>		
<p>15. ¿Hay una alarma de Alta Agua cuando se retira el balón?</p>		
<p>16. ¿Se apaga la alarma y luz de agua baja cuando el nivel de agua ha alcanzado la mitad del sensor de agua baja? (Modelos conectados solo tiene una luz y no tienen alarma.)</p>		
<p>17. ¿Se han añadido tuberías adicionales a la ventilación de vapor? (Marque Si o No)</p>		
<p>18. ¿Funciona el horno de vapor cuando todos los aparatos de gas están operando en la cocina?</p>		
<p>19. Verifique temperatura de agua en modo de cocción (COO en la pantalla digital) _____ °F</p>		
<p>20. Comienza el ciclo de calor cuando en Modo de cocción COO? (Marque Si o No)</p>		
<p>21. ¿Hay alguna manguera/tubería de drenaje añadida conectada al sistema de drenaje del vapor?          Nota: ¿Cumplen las especificaciones de la etiqueta de instrucciones que se adjunta en la parte posterior del vapor el manguito/tubería de drenaje añadido al vapor?</p>		
<p>22. Tome fotos de la instalación, incluyendo: de frente, de lado, Conexiones de gas de agua y de drenaje. (Marque la caja Si o No)</p>		

Yo Puedo confirmar que este formulario de inicio está completo y preciso:

Firma: \_\_\_\_\_ Gerente de Restaurante Fecha: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

Nombre: \_\_\_\_\_

## INFORMACIÓN GENERAL

AccuTemp agradece su decisión de comprar nuestro aparato. Su nuevo aparato combina la experiencia de los mejores chefs con las últimas tecnologías científicas y modernas. Con la ayuda de su nuevo aparato, usted siempre logrará platos de la más alta calidad y un producto superior. Para asegurarse de que desde el principio obtenga los mejores resultados, deseamos proporcionar, a través de este manual, toda la información necesaria para un buen funcionamiento.

AccuTemp garantiza un buen funcionamiento y servicio de alta calidad.

Ofrecemos:

- Garantía de 12 meses de funcionamiento sin defecto del aparato.
- Servicio durante la garantía y soporte posterior a la garantía.
- Servicios técnicos y de asesoramiento/consejo en relación respeto a servicios y mantenimiento.
- Asistencia y consejo de Chef.

Esperamos que disfrute trabajando con el aparato de AccuTemp y que siempre tenga muchos clientes satisfechos.

**Este manual contiene información disponible sobre el aparato AccuTemp accesible en el momento de la publicación de este manual. Los errores y las modificaciones técnicas están sujetos a la disposición habitual.**

### 1.1 Contacto

Si tiene alguna pregunta, estaremos a su servicio en los siguientes números de teléfono y direcciones.

**AccuTemp Products**  
**8415 N Clinton Park Dr**  
**Fort Wayne, IN46825**

**Tel: 800 480-0415**  
**Fax: 260 469-3045**  
**E-Mail: [service@accutemp.net](mailto:service@accutemp.net)**

### 1.2 Las instrucciones de uso y funcionamiento

Lea atentamente y siga las instrucciones para el funcionamiento y mantenimiento de su aparato.

En caso de que algunos de los procedimientos no estén claros, póngase en contacto con su vendedor para obtener más ayuda.

#### SÍMBOLOS UTILIZADOS

Los símbolos utilizados llamarán la atención a las actividades que influenciarán la seguridad, bienestar por instalación. Te ayudará a prevenir algún problema y el consejo hará el trabajo más fácil.



#### ADVERTENCIA

Indica una situación potencialmente peligrosa; que, si no se modifica, causará la muerte o heridas graves.



#### PRECAUCIÓN

Indica una situación potencialmente peligrosa; que, si no se modifica, causará heridas leves o moderadas



#### NOTA

Aconseja el lector de instrucciones vitales para la operación o mantenimiento del equipo



#### TIERRA ELECTRICA



#### VOLTAJE PELIGROSO



#### SUPERFECIE CALIENTE

### 1.3 Restricciones de garantía

Toda la información técnica, los datos, las instrucciones de operación y mantenimiento que contiene este manual de operación corresponden al estado final en el momento de la entrega y fueron compilados con respecto a nuestra experiencia previa y a nuestros mejores conocimientos.

Nos reservamos el derecho de realizar cambios técnicos en el aparato descrito en este manual de operación como parte del desarrollo del aparato.

No aceptamos ninguna responsabilidad por los daños o fallas que se deriven de un funcionamiento incorrecto, falta de atención a este manual, uso de productos agresivos de limpieza química y reparación técnicamente incorrecta.

Llamamos su atención que esto también se aplica a las piezas de REPUESTO no entregadas por nosotros y a accesorios no probados y aprobados previamente por nosotros.

Todas las modificaciones o cambios realizados en el aparato a través de sus propios esfuerzos no están permitidos por razones de seguridad y libera a AccuTemp de cualquier responsabilidad por los daños que RESULTEN.

Dentro del ALCANZE de las obligaciones de garantía negociadas en el contrato con exclusión de otras reclamaciones, aceptamos la responsabilidad por errores accidentales o descuidos.

No es posible solicitar el reembolso de los daños y perjuicios, independientemente de la razón judicial por la que se haya presentado esa reclamación.

## 2. PLACA DE DATOS DEL APARATO

### 2.1 Etiquetado

Modelo: **A B CCC D E FFF G H I J K**

Donde:

**A** es el modelo base: (E = Electric)

**B** es el tamaño de la unidad: (6 Ollas)

**CCC** es el voltaje de operación

**D** es el número de fases: (1 o 3)

**E** es la serie de control: (D=Relleno manual, E=Auto relleno)

**F** es la entrada de energía

**G** es la configuración del temporizador

**H** es la configuración del termostato

**I** es la configuración de la puerta

**J** es la configuración de LA PATA DE ELECTRICIDAD

**¿K es la configuración de HDW? EL EQUIPO**

MODEL	
VOLTS	
AMPS	
HERTZ	
PHASE	
kW	
SERIAL NO	
MFG DATE	

ACCUTEMP PRODUCTS, INC.  
FORT WAYNE, INDIANA USA  
US PATENT NO. 5,235,903

**WARNING:** TO PREVENT ELECTRICAL SHOCK, DO NOT OPEN COVER. NO USER SERVICEABLE PARTS INSIDE. REFER SERVICING TO QUALIFIED SERVICE PERSONNEL. DISCONNECT INCOMING AC POWER BEFORE SERVICING.

DO NOT CONNECT TO A CIRCUIT OPERATING AT MORE THAN 150V TO GROUND.

FOR USE ON INDIVIDUAL BRANCH CIRCUIT ONLY.

 **UL** **US**  
**LISTED**

COMMERCIAL  
COOKING  
APPLIANCE

 **NSF**

85Y9  
E151437

AT1L-3116-1



## 3 INSTALACIÓN

### 3.1 Aviso de instalación

Solo técnicos o electricistas cualificados deberán realizar la instalación para garantizar que se cumplan todos los requisitos de seguridad eléctrica y que todas las instalaciones de cableado y plomería se realicen con conformidad a todos los códigos nacionales, estatales y locales.

La instalación debe sujetarse a los códigos locales.

### 3.2 Desempacando el aparato

Este aparato fue inspeccionado cuidadosamente antes de ser enviado desde la fábrica.

La compañía de transporte asume la responsabilidad total de la entrega segura al cliente hasta que el cliente acepte

el paquete. La inspección cuidadosa del embalaje y el aparato debe ser completada antes de la aceptación de la empresa de transporte

### 3.3 Levantando el horno de vapor

Hornos de vapor son lo suficientemente pesados como para requerir más mano o asistencia de para instalar o mover.



Cuando moviendo el aparato asegúrese tener suficiente gente para la obra ya que el aparato es pesado,



Asegúrese de que el equipo no se ha caído durante el movimiento. Las personas que hacen el transporte pueden resultar gravemente heridas y/o el equipo dañado. El fabricante no acepta ninguna responsabilidad por los daños resultantes de tales acciones.

### 3.4 Ubicación y Localización

El horno de vapor AccuTemp Evolución puede colocarse en una mesa comercial, montado flujo o en un estante Accu-Temp. Ubique espacio en la cocina que garantiza un nivel de aire fresco adecuado para combustión y ventilación (FIGURA 1).

El horno de vapor debe instalarse en condiciones aniveladas. Si esta fuera de nivel puede causar funcionamiento errático y daños al vapor. Los daños de este tipo no están cubiertos por la garantía limitada. Utilice un Nivel Fluido que descansa en la superficie superior del vapor para asegurarse de que esté nivelado de frente atrás y de izquierda a derecha.



Para el funcionamiento correcto del aparato es importante que este anivelado en una posición horizontal.



La colocación en una superficie desnivelada o desigual puede dar lugar a fallos de operación. Sólo la instalación profesional garantiza su funcionamiento de alta calidad.



Compruebe ajustes correctos del aparato - coloque una bandeja de agua dentro del horno y observa el nivel de agua



Permita una distancia mínima de 10" al lado izquierdo del aparato para alcance de los técnicos. Falta de esta obligación puede limitar la eficacia de servicio y ocasionara costos adicionales no cubiertos por la garantía.

MP4010-1809

FIGURA 1: INFORME SOBRE REQUISITOS DE ESPACIO

#### USO CERCA DE MATERIALES COMBUSTIBLE Y NO COMBUSTIBLE

LOCALIZACION	COMBUSTIBLE	NO COMBUSTIBLE
LADOS	1"	0"
POSTERIOR	2"	0"

#### OTRAS FUENTES DE CALOR: FREÍDORA ESTUFA, VENTILACION

Cuando existen llamas, esta es la distancia mínima para mantener las llamas durante operación normal.

POSICION	
IZQUIERDA	3"
DERECHA	3"
POSTERIOR	3"

### Posición Sobre Una Mesa Comercial

En un montaje de mesa el horno de vapor puede nivelarse con las patas ajustables. Una vez completado, es necesario que las 4 puntas de los pies de goma se instalen para evitar que el horno de vapor se mantenga fijo (NO SE MUEVA) sobre la mesa durante condiciones de uso normales.

### 3.5 Montaje al soporte

Si utiliza un soporte AccuTemp Evolución asegúrese de que el suelo está nivelado esta anivelado y coloque las dos ruedas de bloqueo en la posición "ON"



Cuando se utiliza un soporte equipado con ruedas, el suelo debe ser plano y nivelado. Falta de seguir este requisito, puede producir un riesgo de "derrame" que podría causar heridas graves.

#### 3.5.1 Instrucciones de montar - soporte para un horno de vapor

El soporte par solo un aparato AccuTemp puede estar equipado con patas de altura ajustables o ruedas que no son ajustables (FIGURA 3).

1. Antes de montar un horno de vapor en un soporte con ruedas, acople los frenos en los dos soportes de bloqueo delanteros, presionando sobre la manecilla "ON" del mecanismo de frenos.
2. Para montar el horno de vapor, levante con cuidado y colóquelo en los orificios de montaje horizontal en el soporte asegurándose de que los orificios de montaje (4) situados debajo del horno de vapor Evolución estén alineados con orificios de montaje de los soportes.
3. Luego, utilizando una llave de 7/16", sujete un par de los tornillos hexagonales 1/4"-20" y una arandela de seguridad dividida de 1/4" a través del hoyo en el soporte para que entre en el orificio de montaje debajo del horno de vapor Evolución y apriételo firmemente.
4. Con el soporte SNH-10, anivele el horno de vapor ajustando los pies que se encuentran en cada pierna, ya sea hacia arriba o hacia abajo según sea necesario



Cuando montando los aparatos en un soporte doble, primero monte el aparato de abajo. Si se instala el aparato alto, el soporte se puede caer

### 3.5.2 Instrucciones para la Instalación de soporte doble

El soporte doble AccuTemp puede estar equipado con pies ajustables o puede estar equipado con ruedas sin ajuste y acomoda (2) hornos de vapor evolución E6 (FIGURA 4).

1. Antes de montar un horno de vapor en un soporte con ruedas, acople los frenos en los dos soportes de bloqueo delanteros, presionando sobre la manecilla "ON" del mecanismo de frenos.

2. Siempre monte la primera EVOLUCIÓN en la parte más baja del soporte.

Para montar el horno de vapor, levante con cuidado y colóquelo en los orificios de montaje horizontales en el soporte asegurándose de que los orificios de montaje (4) situados debajo del horno de vapor Evolución estén

alineados con orificios de montaje de los soportes.

3. Luego, utilizando una llave de 7/16", sujete un par de los tornillos hexagonales 1/4"-20" y una arandela de seguridad dividida de 1/4" a través del hoyo en el soporte para que entre en el orificio de montaje debajo del horno de vapor Evolución y apriételo firmemente.

4. Una vez montado el horno de vapor en el soporte bajo, levante cuidadosamente y coloque el Segundo horno de vapor Evolución en el soporte alto en los oricios horizontales del soporte, asegurándose de que los orificios de montaje (4) situados debajo de la Evolución estén alineados con los orificios de montaje en los soportes.

5. Luego, utilizando una llave de 7/16", fije un par de los tornillos hexagonales de 1/4"-20" y las arandelas de bloqueo divididas de 1/4" a través de la parte inferior de cada taladro de fijación del soporte y apriételos firmemente.

5. Con el soporte SNH-20, Anivele los aparatos ajustando los pies que se encuentran en cada pierna, ya sea hacia arriba o hacia abajo, según sea necesario.

6.

### 3.5.2 Instalación de Montaje Flujo

Para colocar el aparato en un contador, siga estos pasos:

1. Perfore 4 hoyos tal como se ve en la FIGURA 2.

2. Conecte el aparato a el CONTADOR/MESA con (4) tornillos de cabeza hexagonal de 1/4-20 x 3/4" y arandelas de bloqueo dividido de 1/4"-20.

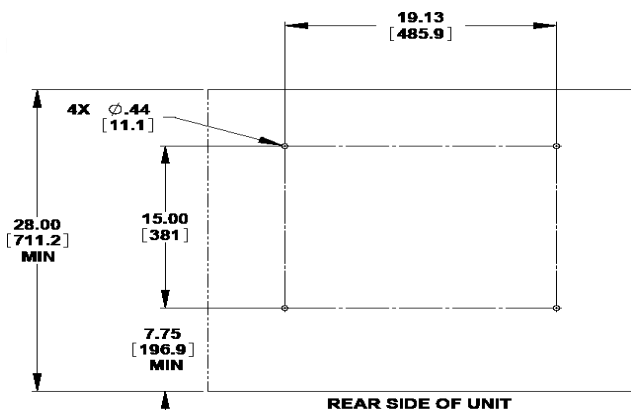
3. Aplique un cordón de silicona de alta temperatura para uso comestible alrededor del perímetro y suavice.

FIGURA 3: APARATO SIN CONEXION EN SOPORTE INDIVIDUO



FIGURA

A DOS



### 3.6 Conexiones del horno de vapor

Hornos de vapor eléctricos marca Evolución son disponibles en modelos conectados (agua se agrega automáticamente y sin conexión, (agua se agrega manualmente). Los modelos, con y sin conexión requerirán una conexión eléctrica.


#### APARATOS CONECTADOS:


El modelo conectado, además de la conexión eléctrica, requerirá una conexión de agua y acceso a un drenaje de suelo o a un lavabo para desviar una manguera de drenaje (no suministrada) para permitir que se retire el condensado y drenar el vapor cuando sea necesario.

Consulte la FIGURA 5 para identificar las conexiones de vapor requeridas

#### APARATOS SIN CONEXION

Este modelo debe rellenarse manualmente con agua y debe llenarse durante el proceso de cocción para garantizar tiempos

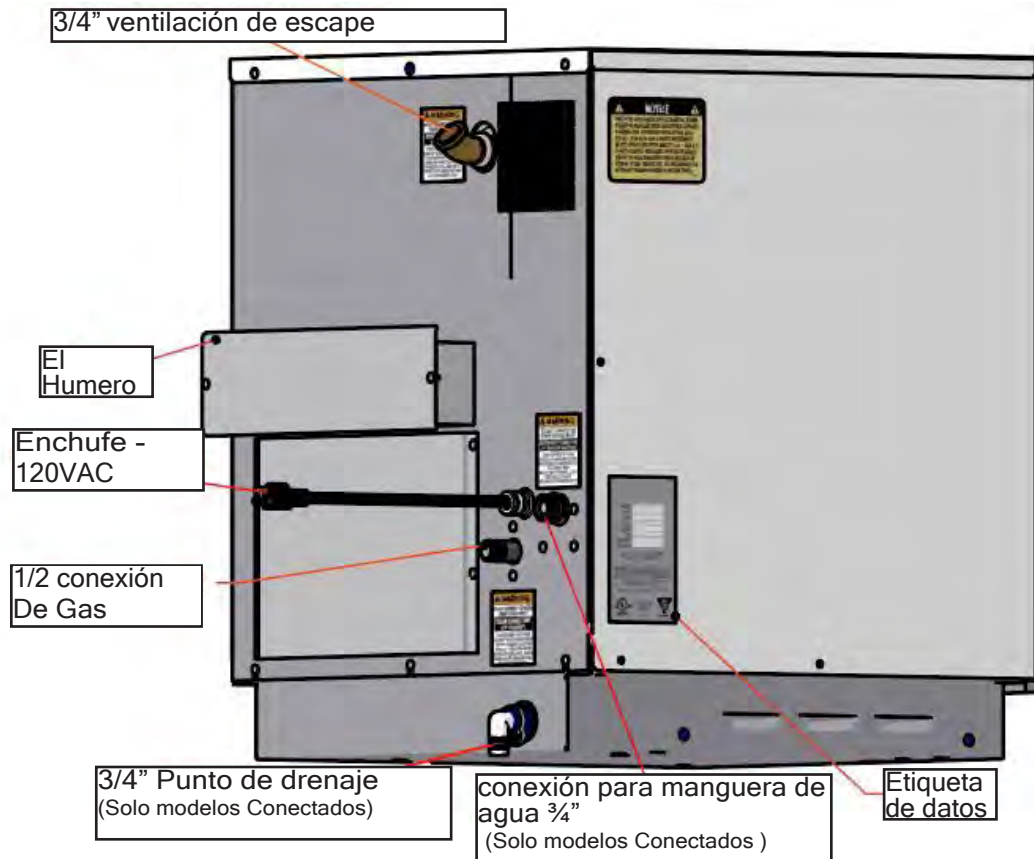
 No utilice el "Indicador de agua baja" como indicación de que este horno de vapor requiere agua, ya que de hecho se apagó el calor del producto deteniendo el proceso de cocción

 En los rieles, bajo el horno de vapor, deberá instalar una bandeja larga o una bandeja 1/1, cuando el horno de vapor esté en operación y en cualquier momento en que esté limpiando el horno o drenado la agua en la cámara de cocción. Si no se siguen estas indicaciones, puede causar una falla en el horno de vapor que no está cubierto por la garantía limitada (FIGURA 6)




IVID



FIGURA 5 - TEXTO NEGRO INDICA CONEXIONES EN COMUN ENTRE APARATOS QUE LLENAN AGUA MANUALMENT Y AUTOMATICAMENTE







### 3.7 Requerimientos eléctricos y Avisos


 El requisito de voltaje eléctrico está situado en la placa de datos en el panel izquierdo.


  Todos los hornos de vapor de gas Evolución AccuTemp vienen con un cable y enchufe que debe conectarse a un receptáculo estándar a tierra de 15A (120V) o 20A (240V).


 Asegúrese de que el voltaje está dentro del 10% de la tensión indicada en la placa de datos


 Conexión a cualquier otro voltaje no identificada en la placa de datos causará daños a los componentes no cubierto bajo garantía.



Tierra ofrece una vía a la corriente para reducir el riesgo de descarga.


 Este producto está equipado con un cable que un enchufe descarga a tierra.

 El enchufe debe estar conectado a un recipiente bien instalado y conectado a tierra de conformidad con todos Códigos eléctricos nacionales estatales y locales o en ausencia de locales códigos eléctricos con el Código Eléctrico Nacional, ANSI/NFPA 70, o el Código Canadiense, CSA C22.2,

 En ningún caso el enchufe a tierra se cortará o doblará para que conecte en un recipiente distinto del especificado.

 No use ningún adaptador.

  Cualquier modificación diseñada para sobrepasar la seguridad de este aparato causará heridas graves o muerte. **NO INSTALE CON CABLES FIJOS PERMANENTE A LA PARED**


 Cualquier modificación hecha sin la autorización escrita de AccuTemp Products, Inc. anulará todos las garantías escritos y verbales.


### 3.8 Conexiones de Gas

#### 3.8.1 Requisitos y Avisos sobre Gas

El horno de vapor de gas Evolución se fabrica para el uso del gas indicado en la placa de datos. Contacté el depto. de servicio técnico de productos AccuTemp si su suministro de gas no coincide con el gas indicado en la placa de datos.


 La presión estática recomendada mínima para el gas es: 7"WC Gas Natural (NG), y 10"WC. Propano (LP)


 Todos los conectores de gas deben ajustarse a los códigos locales y cumplir con la última edición de los Códigos Nacionales de Gas Federal ANSI Z223.1.


 Debe instalar una válvula de corte de gas independiente de (no suministrada) en la línea de gas. Use una línea de gas gas diámetro 3/4" o más para uso comercial capaz de cargar 60,000BTU para conectar este horno de vapor a la línea de gas para garantizar un volumen suficiente de gas.

El regulador de suministro del edificio y el colector deben ser dimensionados según la carga de gas de todos los aparatos conectados a él. Si otros aparatos de gas están conectados a la línea de gas del edificio, esa carga de gas debe añadirse a los cálculos para determinar la línea y el regulador. De gas.


MP4010-1809

 Mangueras de gas flexibles para uso residencial no son adecuados para este aparato y anularán la garantía


 Si su horno de vapor está situado a una altitud de 2,000' (600 metros) o más, el orificio debe cambiarse para permitir el suministro adecuado de gas a los quemadores. Favor de contactar el Departamento de Servicios Técnicos de Productos AccuTemp para obtener ayuda.

 El horno de vapor está provisto con un regulador interno de gas para el tipo de gas y presiones indicados en la placa de datos. No se requiere un regulador externo a menos que la presión de suministro de gas sea superior a 0,5 psi. Si se requiere un regulador externo, debe tener una tasa de presión superior de 125% BTUH sw la presión del horno de vapor.

#### 3.8.2 Verificación de la presión de gas

 Las presiones de suministro de gas para el regulador interno deberán ser verificados con un manómetro calibrado mientras el aparato esté en condiciones de carga máxima. En la frente del regulador interno se proporciona un TNP 1/8" para medir la presión ESTÁTICA, vea la FIGURA 7.

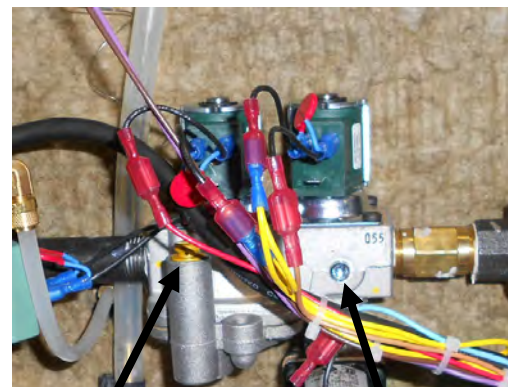
Utiliza un pegamento o sellante de tubería diseñado para uso con gas o petróleo cuando reemplazando el grifo TNP de 1/8"

 No use una cantidad excesiva de sellante para evitar una posible obstrucción de la válvula de control de gas.

#### 3.8.3 Instrucciones de ajuste de la presión del gas

1. Asegúrese de que el horno está conectado a la línea de gas.
2. Apague el gas en el suministro.
3. Retire el tapón NPT de 1/8" de la electroválvula de gas.
4. Use una rosca NPT de 1/8" para conectar un manómetro a la válvula de control. Asegure que el manómetro esté configurado para que lea pulgadas de columna de agua.
5. Abra la línea de gas y prenda el aparato
6. Cuando la unidad se encienda, se abrirá la válvula piloto y la presión ESTÁTICA estará presente.
7. Cuando el horno intente encender, la válvula primaria abrirá y el manómetro registrara la presión Dinámica.
8. La presión DINÁMICA debe ajustarse en 5 pulgadas WC.
9. Para ajustar la presión, desmonte la del regulador como se ve en la Figura 7.
10. El tornillo de ajuste se puede cambiar con in desarmador. Ajuste con el quemador encendido.

FIGURA 7



TAPA DE POLVO

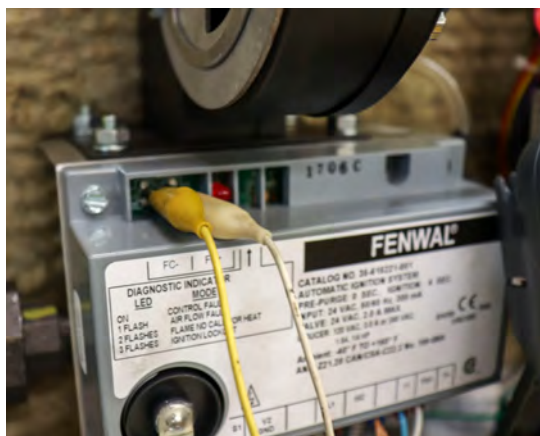
ROSCA NPT de 1/8"

### 3.8.4 Rectificación de sensor de la llama

El horno de gas Evolución utiliza un sensor para detectar la llama para determinar si el Sistema tiene combustión adecuada. Cuando el Sistema este encendido, el gas es enviado al quemador e in está encendido, el gas se envía al quemador y un el módulo de ignición trate de encender el quemador. Luego el módulo de ignición verifica si existe una llama en el quemador. Si la información del sensor de llama está dentro del rango adecuado, el Sistema permanece en operación hasta que se abra el interruptor de presión. El módulo de ignición continúa monitorizando el voltaje y mientras este dentro del rango adecuado, el quemador permanecerá en operación. Si los datos del sensor de la llama caen por debajo del umbral de 2.5uA (microamperios) el horno de vapor se va a bloquear y dejará de calentar. No hay señal exterior para indicar un bloqueo.

1. El sensor de la llama debe ser observado y registrado como parte de la instalación.
2. Para probar el sensor de la llama, conecte un multímetro a los pines FC+ y FC- en el módulo de encendido (FIGURA 8). Seleccione el multímetro para probar el microamperio.
3. Activar el aparato y observe los datos
4. Si la presión de gas está ajustada correctamente para el tipo de gas, La lectura debe ser de 4 a 6  $\mu$ A (Microamperio)
5. La apertura del soplador de aire se establece en la fábrica a un valor de 2,5 a 5. La apertura viene prefijada de la fábrica para la mejor operación de combustión (FIGURA 9).

**FIGURA 8**





**FIGURA 9**





### 3.9 Conexiones adicionales – Modelo Conectado

#### 3.9.1 Línea de Suministro de Agua (FIGURA 11)

 La instalación de la conexión de agua al aparato es la responsabilidad del dueño o del instalador.

 Se debe utilizar un filtro en la línea de entrada de agua al horno de vapor, retirando este filtro anulara la garantía


 La instalación de este aparato debe cumplir con todos códigos de plomería federal, estatal o local aplicables.

 La instalación requiere una válvula de control (u otro dispositivo antisifón/antirretorno aprobado) en todas las líneas de agua con acuerdo a los códigos de plomería, salud, y saneamiento local, estatal y nacional. AccuTemp NO suministra una válvula antirretorno con el vapor.


- Diseñe la línea de suministro de agua para que pueda moverse el aparato para servicio. Monte una válvula de corte manual entre la línea de agua al horno de vapor.
- Se requiere una manguera de goma reforzada o de acero inoxidable trenzado con conexión de 3/4" manguera de jardín para sostener las temperaturas y presiones altas del suministro de agua.
- La rosca de la conexión debe ser diseñada para agua potable.
- No use sellante de rosca de tubos en la conexión.
- Puede conectar agua caliente o fría. Si usa agua caliente, la temperatura debe ser menos de 180°F.
- La manguera no debe estar doblada, afilada ni torcida.
- Si el aparato está cerca de una pared, use un codo de ángulo derecho para que la manguera no se tuerza.
- La válvula de agua automática tiene presión máxima de 60 psi. Si la corriente de agua entra más de la mitad del aparato o si la presión de agua mide más de 60 psi, se necesita instalar un regulador de agua.
- Vacíe las líneas de suministro de agua antes de conectar las líneas al aparato.
- Conecte las líneas de suministro de agua al vapor.

#### 3.9.2 conexión al Drenaje

##### Drenaje al Suelo

 El horno de vapor debe estar situado cerca, pero no dentro de 20 pulgadas o directamente sobre un drenaje de suelo.

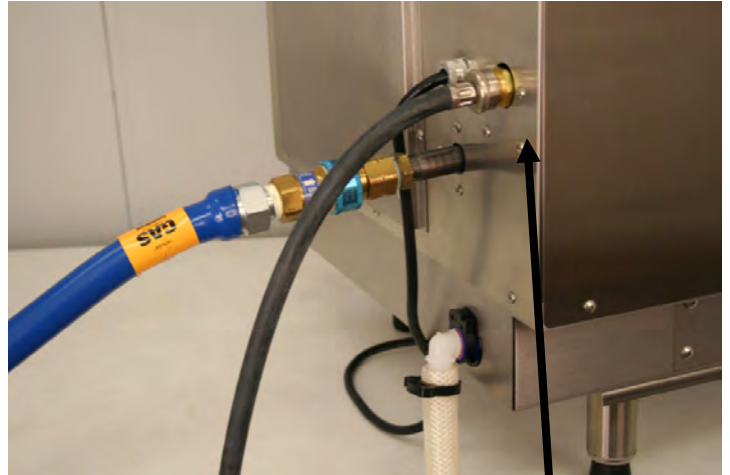
- Conecte una manguera de goma reforzado con un diámetro interno de 3/4" diseñado para temperararas altas 212°F o más, a la conexión de drenaje con una abrazadera de manguera (SÓLO aparatos conectados).
- Corra la manguera al drenaje. NO conecte el aparato di directamente al drenaje, Deje espacio de una pulgada entre la manguera y el drenaje.
- La manguera debe caer 1/4" (pulgada) por cada pie al drenaje
- Asegurarse de que no haya bloqueos en la línea de drenaje, esto puede causar una congestión y afectará el funcionamiento del aparato.

 El aparato no debe estar situada dentro de los 20" de drenaje del suelo.

##### conexión de Drenaje Opcional

Corra la manguera a un embudo dejando un espacio de 1 pulgada entre la manguera y la parte superior del embudo. La manguera de drenaje debe inclinarse hacia el drenaje del suelo o el embudo.

FIGURA 10  
APARATO CONECTADO



SUMINISTRO DE AGUA

FIGURA 11  
VENTILADOR DE ESCAPE DEL VAPOR, NO CONECTE AL GAS  
EL DRENAJE O LINEA DE AGUA





ESCAPE  
DE  
HUMO


CONEXION DE GAS





### 3.10 Ventilación


 El horno produce vapor junto con resultados calientes de combustión.


 No se debe obstruir ni bloquear el escape de humo de ninguna manera. Modificaciones realizadas sin autorización escrita de AccuTemp Products, Inc. anulará todas las garantías escritas y orales.

 NO conecte juntos las líneas de drenaje o ventilación de varios equipos. Cada aparato debe tener su propio drenaje dedicado y ventilación.

 El escape de vapor tiene un codo de 45°. El escape de vapor no debe obstruirse. Una obstrucción evitará el funcionamiento correcto del horno de vapor.

 Los códigos de plomería federales, estatales y/o locales aplicables dictan cuándo y si se requiere un capó.

 Al instalar un aparato de gas en cualquier lugar, deben adoptarse disposiciones para un adecuado espacio aéreo. El horno no debe colocarse en espacios donde esté sujeto a una corriente de aire

 No permitir que los ventiladores soplan en el horno y cuando posible, evite las ventanas abiertas cerca de los lados y de la parte posterior del horno. Verifique que los ventiladores no creen las corrientes de aire cruzadas en la cocina.

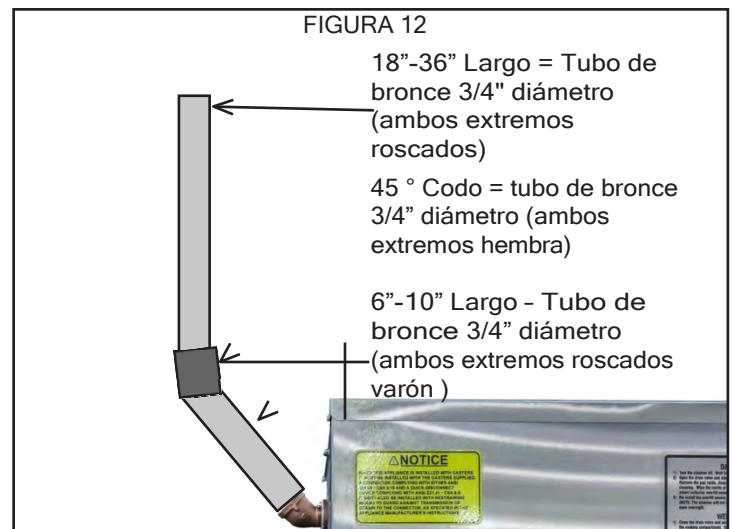
#### 3.10.1 Extensión de ventilación de vapor

Cuando se añada algo a la ventilación al horno de vapor marca Evolución, tenga cuidado de no hacer nada que ponga contrapresión sobre el aparato. La presión contrapresión sobre el vapor puede interferir con el interruptor de presión que controla los calentadores. Cuando el interruptor de presión detecta la presión en el vapor que es de 0,5" de columna de agua o más, apaga los calentones. Por lo tanto, cualquier cosa en el respiradero que ponga una presión de sólo 0,5" de columna de agua del horno de vapor apaga los calentones y evita que vuelvan a encenderse hasta que se alivie la presión. El funcionamiento intermitente del vapor se puede rastrear a menudo de restricciones, mangueras en partes bajas o un drenaje de condensación enchufado en la asamblea de montaje de la ventilación.

Para evitar la contrapresión sobre el vapor, las tuberías de ventilación no deben tener restricciones y no deben tener lugares bajos donde el agua pueda acumularse. Las tuberías de ventilación se pueden dirigir hacia arriba al capo de ventilación o hacia abajo a el drenaje del suelo. Se requieren diferentes conexiones de ventilación para cada aplicación.

#### extensión Hacia Arriba (FIGURA 12)


1. Utilice cobre, bronce o acero inoxidable nominales de 3/4" para evitar restricciones de flujo. También puede usar un diámetro interior mayor (ID)
2. La tubería debe inclinarse hacia arriba de 1/4" por pie desde la salida de vapor hacia un capó de ventilación para permitir que el vapor no se devuelva en agua y regrese hacia el horno por la tubería de drenaje. La inclinación mínima recomendada es de 1/4" por cada pie de tubería de cobre, bronce o acero inoxidable.
3. Utilice tuberías rígidas en lugar de tubos flexibles o mangueras para evitar que se produzcan inmersiones o trapos en el tubo que puedan acumular agua. Una acumulación de agua en la tubería de solo 1/2" de profundidad causara el mal funcionamiento del horno. Los materiales de tubería recomendados deben ser de cobre rígido de 3" (7/8" diámetro externo) o de bronce con 18-8 acero inoxidable (3/4 NPT o más). Los colgadores de tuberías o soportes deben ser usado cada seis pies (6') para evitar que largos recorridos se hundan
4. Debe montarse una unión junto al horno de vapor para permitir la fácil desconexión de la ventilación. Para permitir que el horno se mueva fácilmente para servicio
5. La longitud total de la tubería de ventilación extendida no debe superar 15 pies (15').



### Expansión hacia abajo (FIGURA 13)

1. Utilice un diámetro interior (ID) nominal de  $\frac{3}{4}$ " más para evitar restricciones de flujo.
2. La tubería debe inclinarse hacia abajo desde el horno hasta un drenaje del suelo para permitir que el agua condensada en el horno se extienda sin interrupciones al drenaje del suelo.
3. SOLO Para la extensión hacia abajo de un drenaje del suelo Se podrá utilizar una manguera de silicona reforzada de diámetro interior ID  $\frac{3}{4}$ " (manguera de un radiador automotriz). El extremo de la manguera debe estar abierto y no sumergido. Evite cualquier lugar bajo que causen charcos de agua y aumento de la contrapresión.
4. La longitud total de la tubería de ventilación extendida no debe superar 15 pies (15').

### Montaje de extensiones de ventilación en dos hornos de vapor a un soporte doble.

 NO conecte líneas de drenaje o ventilación en varios aparatos unidos. Cada aparato debe tener su propio drenaje y ventilación dedicado

Cada ventilador de vapor debe ser extendido individualmente. Amarrando las líneas de drenaje de dos hornos de vapor juntos resultará en que los vapores no puedan regular el calor.

Para los dos hornos de vapor, siga las instrucciones que se indican anteriormente en **Extensión hacia arriba**. La ventilación del horno vapor inferior (más bajo) debe salir por encima de la parte superior del vapor (FIGURA 14). Al diseñar la extensión hacia abajo, tanto si se trata de una manguera rígida como flexible, los colgadores de tuberías o los soportes de tubería deben utilizarse cada seis pies para evitar que se agote el largo recorrido. El extremo de la manguera/tubo no debe sumergirse para evitar la acumulación de vapor que causara fallas en el horno (FIGURA 15).

FIGURA 13 - PARA TUBERIA RIGIDA

Gire el codo hacia abajo

6" - 12" Largo - Tubo de bronce diámetro  $\frac{3}{4}$ " diámetro (ambos extremos roscado varón)

45 ° Codo = tubo de bronce  $\frac{3}{4}$ " diámetro (ambos extremos hembra)

$\frac{3}{4}$ " Tubo de bronce (ambos extremos roscados) o manguera de silicona reforzada.

Evite puntos bajos. La longitud total no debe superar 15 pies.



FIGURA 14

18" - 36" = Tubo de bronce diámetro  $\frac{3}{4}$ " diámetro (ambos extremos roscado)

45 ° Codo = tubo de bronce  $\frac{3}{4}$ " diámetro (ambos extremos hembra)

6"-10" Largo - Tubo de bronce  $\frac{3}{4}$ " diámetro (ambos extremos roscados varón)

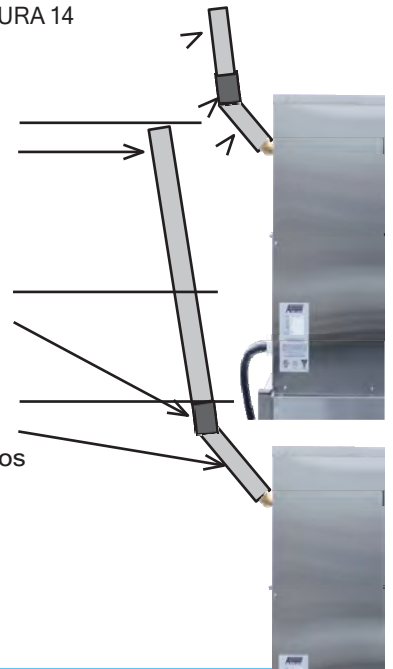


FIGURA 15

Puede utilizar dos mangueras de silicona reforzada (manguera de radiador de auto) una cuarta de esta manguera NO DEBE exceder más de 15 pies. No debe unir las mangueras de ninguna manera

Para prevenir condensación - No deja la manguera torcerse

Extremos de la manguera deben estar abiertos al aire y no sumergidos





## 4. OPERACIÓN

**!** RIESGOS RESULTANTES DEL CONTACTO CON UN OBJETO MUY CALIENTE:

**!!!** VAPOR

Al abrir la puerta, especialmente durante la operación de horno de vapor, siempre este parado de tal manera que el vapor caliente que se escapa de la puerta parcialmente abierta no pueda escalar. Abra la puerta parcialmente y abra la puerta completamente cuando el vapor haya escapado.

**!!!** CALIENTE

Las zonas calientes pueden formarse durante el proceso de cocción, especialmente en la cocina, las parrillas y el lado interior de la puerta. Utilice guantes protectores cuando manipule objetos calientes.

Durante el proceso de cocción, no manipule los utensilios de cocina que contengan líquidos o comida líquida situados por encima del nivel de los ojos. PELIGRO DE QUEMADURAS.

**!** Asegure de que todos los operadores leen, entienden y siguen información contenida en este manual, Incluyendo las ADVERTENCIAS de precaución, instrucciones de funcionamiento e instrucciones de seguridad.

**!** Cuando abriendo la puerta, permanezca hacia atrás para permitir que el vapor salga primero. Nunca alcance adentro de la cámara de cocina antes de que se haya desahogado el vapor completamente.

**!** Nunca utilice guantes mojados o húmedos ya que la humedad puede producir calor rápidamente.

**!** Mantenga el suelo limpio y seco delante del aparato. Si Limpie derrames inmediatamente para evitar heridas.

**!** No llene el agua manualmente arriba de la marca de nivel de agua en el lado izquierdo de la cámara.

**!** No utilice materiales abrasivos (o de acero), como cepillos de alambre, almohadillas para cortar metal para limpiar el fondo de la cámara de cocción.

### 4.1 Instrucciones de operación

El horno de vapor AccuTemp Evolución utiliza el método de cocinar con vapor. Una vez que el tiempo de cocción expira, el vapor se puede ajustar al "HOLD MODE". En este modo, el controlador regula la temperatura interna. En este modo, el vapor ya no se genera y la cámara de cocina se mantiene a la temperatura preestablecida a una humedad relativa del 100%. Esto elimina el secado de los alimentos al suprimir la evaporación de la humedad natural del producto. Como resultado, la mayoría de los productos pueden estar listos para Service durante varias horas después de la cocción, sin pérdida apreciable de sabor, apariencia o consistencia.

### 4.2 Secuencia del funcionamiento

- Cuando el botón de poder(on/off) está deprimido, la pantalla digital se encenderá y mostrará "PrE."
- En los modelos conectados, se iluminará una luz de agua baja y la unidad comenzará a llenarse. En los modelos sin conexión, la luz de agua baja se iluminará y sonará la alarma hasta que se añada agua a la cámara de cocina hasta el nivel de llenado de agua.
- Cuando el aparato terminé de llenarse, se apagará la luz de nivel bajo de agua y silencia la alarma. El aparato comenzará a calentarse, No abra la puerta ya que esto deleitará el proceso de precalentar el horno
- Si presiona el botón de temperatura, los usuarios podrán ver la temperatura actual.
- El horno mostrará "Coo" en la pantalla cuando alcance la temperatura de cocción (aprox. 212F). El horno mantendrá esta temperatura hasta que se apague o el usuario cambie al Modo de Retención. Ahora puede agregar producto.

PANTALLA Y TECLAS

FIGURA 16

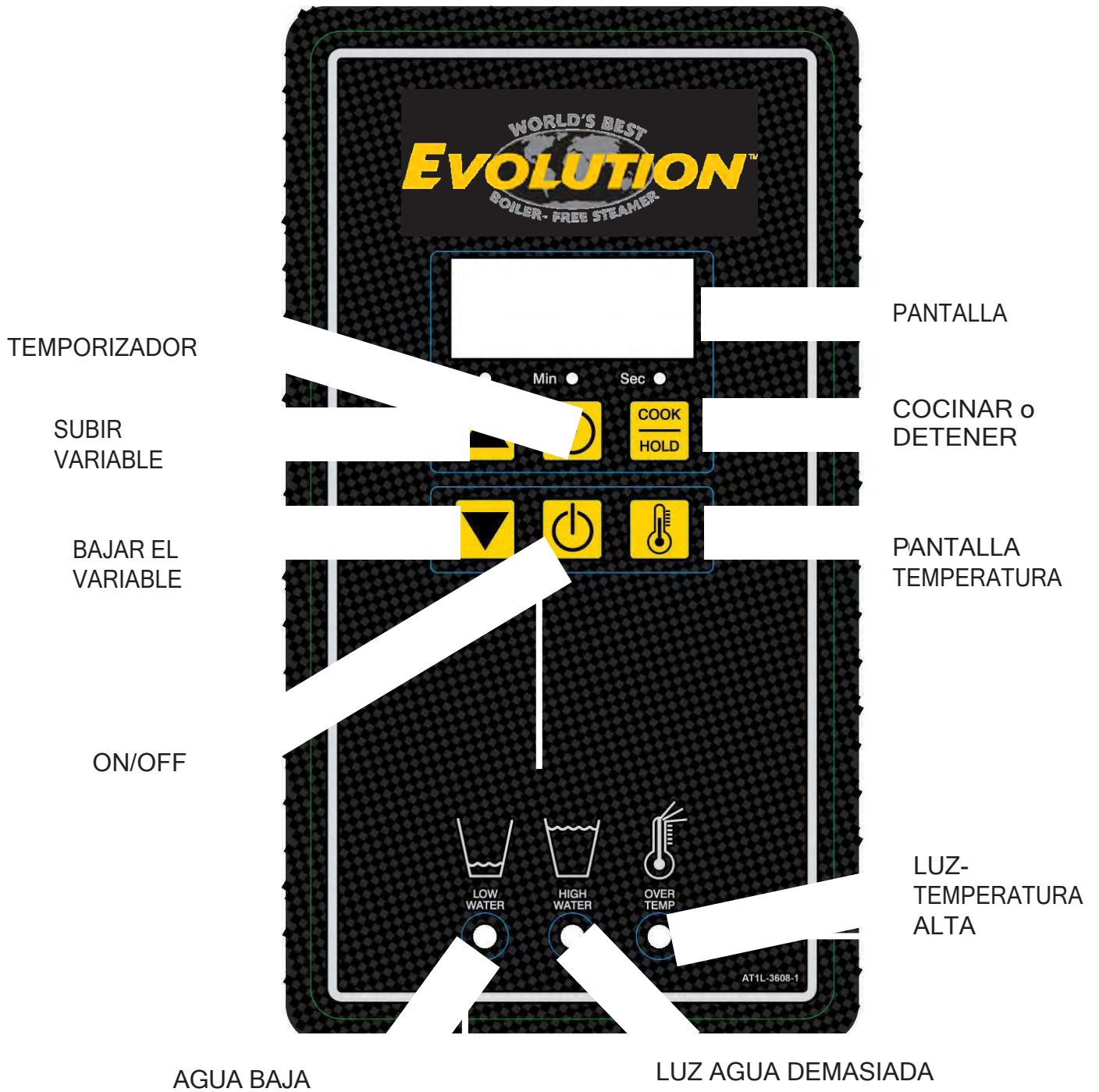
CIERRE DE PUERTA MAGNÉTICA



VALVULA DE DRENAJE

BANDEJA DE DRENAJE - SUMINISTRADO POR CLIENTE

FIGURA 17



### 4.3 Cantidades Parciales

El horno de vapor Evolución está diseñado para cocinar rápidamente con uniformidad excepcional de sartenes llenos de comida. Uniformidad Excelente con sartenes de comida parciales puede lograrse si los sartenes se colocan en las posiciones óptimas. En el caso de cargas parciales que utilicen sartenes de 2.5" de profundidad, la posición superior del vapor se utiliza primero, seguida del segundo sartén colocado en la tercera posición y después el tercer sartén en la quinta posición (FIGURA 18). Colocar los sartenes en estas posiciones optimizará el tiempo de cocción y la uniformidad de sartén a sartén.

FIGURA 18



### 4.4 Preparación diaria para el uso – Conectado

La preparación del modelo conectado para uso diario requiere poco tiempo y esfuerzo. Simplemente compruebe que el interior del horno está limpio, que la tubería de agua está abierta y que la válvula de drenaje está cerrada. Cierre la puerta y presione la tecla ON/OFF en el teclado. El horno se llenará automáticamente con agua y se precalentará. Porque el horno de vapor Evolución automáticamente detecta el nivel de agua y se rellena según sea necesario. No necesita rellenar el horno manualmente.

#### PRECALENTAMIENTO

1. Presione la tecla de poder (on/off) para comenzar el horno de vapor. La pantalla indicará PrE mientras se encuentra en modo de Cocinar (COOK) y la temperatura interna cuando está en el modo de retención (HOLD)
2. Cuando el horno esté precalentado y listo para cocinar, la pantalla indicará el COO (modo de cocinar) o el HLd (modo de retención). (HOLD)
3. Presione el botón DISP TEMP para mostrar la temperatura actual dentro de la cavidad.

#### COCINANDO

1. Presione el botón COOK/HOLD para seleccionar el modo de cocción (COO).
2. Abra la puerta y coloque comida en el horno. Cierre la puerta. El horno empieza a cocinar inmediatamente.
3. Temporizador – Presiones el botón TIMER y presione los botones con las FLECHAS hasta que la pantalla refleje el tiempo deseado. El Temporizador comienza inmediatamente. Al final del ciclo el minutero se activará.
4. Presione el botón DISP TEMP para ver la temperatura actual de la cámara de cocción.

#### RETENCIÓN

En "HOLD", la temperatura del horno Es fija a 180°F que se programó en la fábrica. La temperatura de retención se puede cambiar a otros valores de temperaturas en el rango de 150°F a 190°F si es necesario. Comuníquese con el Depto. de Servicios Técnicos AccuTemp por asistencia 800.480.0415. El modo de retención (HOLD) también se puede usar durante tiempos lentos para ahorrar energía y agua mientras que el aparato se mantiene precalentado.

1. Presione el botón COOK/HOLD para seleccionar el modo de retención (HLd).
2. Abra la puerta y coloque comida en la cámara de cocción. Cierre la puerta.
3. La comida se conservará a la temperatura de retención preestablecida. La configuración esta fija en 180° F.
4. Presione el botón DISP TEMP para ver la temperatura actual de la cámara de cocción

#### 4.5 Preparación Para Uso Diario - Modelo sin conexión

Preparar el horno de vapor marca Evolución sin conexión para su uso diario requiere muy poco tiempo y esfuerzo. Simplemente compruebe que el horno de vapor está limpio, la válvula de drenaje está en posición cerrada y la cámara de cocina está llena con aproximadamente 2½ Gallones de agua. Cierre la puerta y presione la tecla ON/OFF en el teclado. El nivel de agua deberá ser vigilado y llenado según sea necesario. No utilice la luz de aviso de agua baja como indicador para comprobar el nivel de agua, ya que esto puede dañar el vapor sobre tiempo.

#### PRECALENTAMIENTO

1. Presione la tecla de poder (on/off) para comenzar el horno de vapor. La pantalla indicará PrE mientras se encuentra en modo de Cocinar (COOK) y la temperatura interna cuando está en el modo de retención (HOLD)
2. Cuando el horno esté precalentado y listo para cocinar, la pantalla indicará el COO (modo de cocinar) o el HLd (modo de retención). (HOLD)
3. Presione el botón DISP TEMP para mostrar la temperatura actual de cocción.

#### COCINANDO

1. Presione el botón COOK/HOLD para seleccionar el modo de cocción (COO).
2. Abra la puerta y coloque comida en el horno. Cierre la puerta. El horno empieza a cocinar inmediatamente.
3. Temporizador — Presiones el botón TIMER y presione los botones con las FLECHAS hasta que la pantalla refleja el tiempo deseado. El Temporizador comienza inmediatamente  
Al final del ciclo, el minuterero se activará.
4. Presione el botón DISP TEMP para ver la temperatura actual de la cámara de cocción.

#### RETENCIÓN

En "HOLD", la temperatura del horno Es fija a 180°F que se programó en la fábrica. La temperatura de retención se puede cambiar a otros valores de temperaturas en el rango de 150°F a 190°F si es necesario. Comuníquese con el Depto. de Servicios Técnicos AccuTemp por asistencia 800.480.0415. El modo de retención (HOLD) también se puede usar durante tiempos lentos para ahorrar energía y agua mientras que el aparato se mantiene precalentado.

1. Presione el botón COOK/HOLD para seleccionar el modo de retención (HLd).
2. Abrir la compuerta y introducir producto. Cerrar la compuerta.
3. La comida se conservará a la temperatura de retención preestablecida. La configuración esta fija en 180°F.
4. Presione el botón DISP TEMP para ver la temperatura actual de la cámara de cocción.

#### 4.6 Ajustes a la Placa de Poder



Si utiliza un aparato sin conexión, no ajuste la placa de poder. Esto afectará la tasa de evaporación de agua y hará que la unidad se llene con más frecuencia.

La Placa de poder tiene 3 configuraciones:

- Lote - Configuración de fábrica - cocción lento
- A la Carta
- Vapor Alto Poder - Modo de Cocinar más rápido

Instrucciones para Ajustar:

Herramienta necesaria

Llave de 7/16" , llave inglesa 7/16" o llave ajustable

Lote

1. No haga nada, esta es la configuración d la fábrica.

A la Carta

1. Quite la tuerca y la arandela de seguridad.
2. Quite la Placa de poder y gire la placa para que el agujero de mayor tamaño este alineado sobre el agujero de ventilación
3. Deslice la placa de poder en el tornillo y monte la arandela de seguridad, luego, la tuerca y apriétela.

Vapor Alto Poder

1. Quite la tuerca y la arandela de seguridad.
2. Quite la placa de poder del tornillo de fijación.
3. Gire la placa para que la ventilación trasera grande no esté cubierta por la placa.
4. Deslice sobre el tornillo y monte la arandela de seguridad, luego, la tuerca y apriétela.

FIGURA 19

Lote



A la Carta



Alto Poder





## 4.7 Limpieza



No utilizar una manguera de presión alta para limpiar el horno de vapor.



Después de completar la limpieza, deje la puerta abierta para que el interior se seque. No hacienda esto reducirá la vida útil del empaque de la puerta y acelera oxidación.



Si las condiciones de agua provocan acumulación de óxido o minerales en el interior, solicite el manual **Recomendaciones Adicionales de Limpieza-AccuTemp.**

### 4.7.1 Limpieza Diaria - Con conexión

1. Cierre la válvula de drenaje y añada 1 taza (8 onzas o 0,24 litros) de vinagre blanco a la cámara de cocción. Inicie el modo Cocina, (COOK). El compartimiento se llenará automáticamente de agua. Después de 15 minutos, apague el horno y deje bajar la temperatura a 140°F o menos. Luego, abra la válvula de drenaje para vaciar la camera de cocción completamente.
2. Apague el horno y espere a que se enfríe por debajo de 100° F
3. Abra la válvula de drenaje y deje drenar completamente. Retire las rejillas, el colector de vapor, la bandeja de condensación, y el balón de sobrecarga debajo de la bandeja para preparar el horno para la limpieza. Limpie el interior, las rejillas, el colector de vapor, el balón de sobrecarga y la bandeja de condensación con una toalla (FIGURA 19). Limpie el empaque de la puerta, el interior de la puerta y la frente del horno. Limpie los sensores de agua con una toalla que no es metálica. Limpie las esquinas del interior
4. Vuelva a montar el balón sensor de sobrecarga, el colector de vapor, las rejillas y la bandeja condensadora. Deje la puerta abierta de la noche a la mañana.

(NOTA: El horno no funcionará sin el balón sensor de sobrecarga. También sonará una alarma).

### 4.7.2 Limpieza Diaria - Sin conexión

1. Cierre la válvula de drenaje y añada 1 taza (8 onzas o 0,24 litros) de vinagre blanco a la cámara de cocción. Inicie el modo Cocina, (COOK). El compartimiento se llenará automáticamente de agua. Después de 15n minutos, apague el horno y deje bajar la temperatura a 140°F o menos. Luego, abra la válvula de drenaje para vaciar la camera de cocción completamente.
2. Apague el horno y espere que se enfríe por debajo de 100°F
3. Abra la válvula y deje drenar completamente. Retire las rejillas,(FIGURA 19) y el colector de vapor, Limpie el interior del horno, las rejillas y el colector de vapor. Con una toalla. Limpie el empaque de la puerta, el interior de la puerta y la frente del del horno. Limpie los sensores de agua con una toalla que no es metálica. Limpie las esquinas del interior del horno.
4. Monte el colector de vapor y las rejillas. vacíe la bandeja de drenaje una vez que la agua haya enfriado suficientemente, limpie y reemplaza. Deja la puerta abierta de la noche a la mañana.

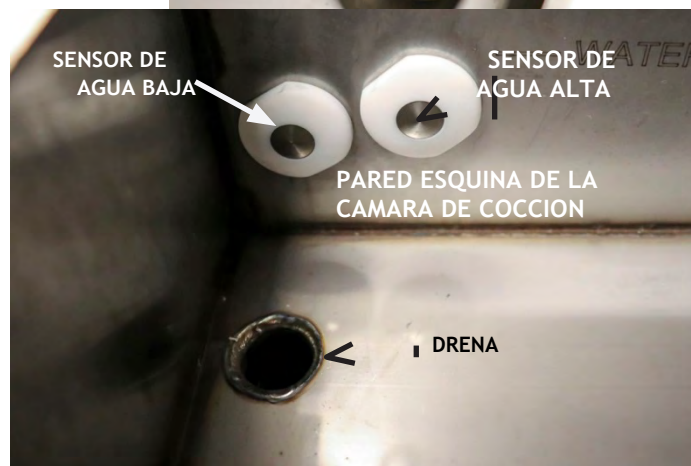
### 4.7.3 Limpieza Semanal – Con Conexión

1. Cierre la válvula de drenaje y añada 1 taza (8 onzas o 0,24 litros) de vinagre blanco a la cámara de cocción. Inicie en el modo Cocina, (COOK). El compartimento se llenará automáticamente de agua. Después de 15 minutos, apague el horno y deje el vapor enfriar hasta 140°F o menos. Luego, abra la válvula de drenaje y permita el drenaje del agua completamente.
2. Para enjuagar cierre la válvula de drenaje e inicie el modo Cocina (COOK). El compartimento de cocción se llenará automáticamente de agua. Después de 15 minutos apague el horno y deje que se enfríe a 140°F o menos. Abra la válvula de drenaje y déjela drenar completamente.
3. Desmonte los componentes de la cámara de cocción en esta orden: (rejillas/rieles), distribuidor de vapor, colector de vapor, balón sensor de sobrecarga, placa de poder y séquelas con un toalla seca y limpia.
4. Limpie los sensores de agua con una toalla no metálica para eliminar cualquier escalamiento o basura que sobra tras el proceso de limpieza. Limpie con una toalla seca y limpia
5. Limpie el interior de la cámara de cocción con una toalla seca y limpia, asegúrese de secar alrededor de las esquinas y costuras de la cámara de cocina (FIGURA 20).
6. Monte el balón y el colector de vapor, descansando el distribuidor de vapor en la parte superior del colector de vapor, alinee las 4 tuercas y apriete a mano, luego monte los rieles y la bandeja de condensación. Deja la puerta abierta de la noche a la mañana.  
(NOTA: El horno no funcionará sin el balón sensor de sobrecarga.)

### 4.7.4 Limpieza Semanal – Sin conexión

1. Cierre la válvula de drenaje y añada 1 taza (8 onzas o 0,24 litros) de vinagre blanco con 2 1/2 galones de agua a la cámara de cocción. Inicie el modo Cocina, (COOK). cierre la puerta y prenda el horno.
2. Después de 15 minutos, apague el horno y deje enfriar hasta 140°F o menos. Luego, abra la válvula de drenaje para drenar el agua completamente.
3. Para enjuagar cierre la válvula de drenaje, llene con 2½ galones de agua, Cierre la puerta e Inicie en el modo Cocina, (COOK). después de 15 minutos, apague el horno y deje enfriar. Abra la válvula de drenaje y deje drenar completamente.
4. Desmonte y talle los rieles, el colector y distribuidor de vapor, Limpie los sensores de agua con una toalla no metálica. Limpie el interior de la cámara de cocción, los sensores de agua, los rieles, el distribuidor y colector de vapor. , (FIGURA 20).
5. Monte primero el colector de vapor, descansando el distribuidor de vapor en la parte superior del colector, alinee las tuercas (4) y apriete a mano y, luego, monte las rejillas/rieles. Deje la puerta abierta de la noche a la mañana.

FIGURA 20



#### 4.7.5 Cómo proteger el acero inoxidable

Todos los materiales utilizados en la fabricación de los productos AccuTemp se someten a una multitud de inspecciones de calidad, al igual que el proceso de producción. Para producir las partes internas del aparato, AccuTemp utiliza acero de alta calidad. Se trata de aceros comúnmente indicados como resistentes a la corrosión o inoxidables, debido a su mayor resistencia a la corrosión. La superficie de estos materiales recibe tratamiento adicional durante el proceso de fabricación (pasivación o pulido electromecánico) para aumentar su resistencia a la corrosión.

Sin embargo, mejorar la resistencia a la corrosión de estos aceros no significa que la corrosión nunca pueda ocurrir.

Si la corrosión comienza con estos tipos de acero, puede haber uno o una combinación de los factores enumerados a continuación (sólo se tarda un poco en desarrollar la corrosión):

1. Uso de agua que contiene:
  - a. Alto contenido de cloruro o sulfato (como sal de mesa NaCl, etc.)
  - b. Alto contenido de metales con potencial electroquímico opuesto
  - c. Alto contenido de oxígeno (HNO<sub>3</sub>, Cu<sup>2+</sup>, Fe<sup>2+</sup>).
  - d. Contaminantes (CO<sub>2</sub>, H<sub>2</sub>S, SO<sub>2</sub>, hieiro).
  - e. Alto contenido de cloro.
  - f. Alta acidez.
  - g. Mayor rugosidad de la superficie debido a una limpieza inadecuada.
2. Disminución de la posibilidad de pasivación natural de la superficie material debido a la presencia de depósitos:
  - a. de calcio (debido al agua dura).
  - b. de sustancias biológicas (residuos de comida).
3. Contaminación de la superficie por hierro (por ejemplo, debido al uso de recipientes de cocina inadecuados o a la limpieza con objetos metálicos mecánicos).
4. Mediante el uso de productos químicos de limpieza no adecuados.

Para proteger el aparato, recomendamos los siguientes pasos:

1. Use las herramientas adecuadas. Nunca utilice papel de lija en acero inoxidable, ya que puede causar rayas en el acero, permitiendo la corrosión para formar. Utilice herramientas no abrasivas, como toallas suaves, esponjas plásticas, esponjas de acero inoxidable (exfoliación en dirección a las marcas de pulido).
2. Limpie con las líneas de pulido o con el "grano". Tallar en un movimiento paralelo a las líneas cuando las líneas son visibles. Utilice una toalla de plástico cuando no se vea grano.
3. Utilice productos limpiadores alcalinos, clorados alcalinos o que no contengan cloruro. Solicite a su proveedor una alternativa si su actual limpiador contiene cloruros. Evite que los limpiadores que contengan sal para evitar el rayado y la oxidación.
4. Mantenga limpio su aparato de comida. Siguiendo las instrucciones de limpieza de la sección 4.6 se reducirán considerablemente las posibilidades de corrosión y óxido.
5. Si se utilizan productos de limpieza con cloro, secar inmediatamente el aparato. Limpie toda agua restante lo más pronto posible, especialmente cuando contenga agentes de limpieza de cloro.
6. Nunca utilice ácido clorhídrico (ácido muriático) en acero inoxidable.
7. Repasara regularmente con ácido oxálico (Bar Keepers Friend o equivalente) o ácido cítrico (Citri-surf / Citri-clean o su equivalente)  
Nota: estos materiales son más fuertes y eficaces que el vinagre. Estos ácidos a base de agua eliminan rastros de acero y activan la capa pasiva de óxido de cromo.
8. Limpie siempre el aparato con agua limpia y séquela con la puerta del horno de vapor y la válvula de drenaje abierta.

## 5. Solución de problemas

### 5.1 El horno de vapor no se enciende

- Compruebe que el vapor está conectado al enchufe.
- Compruebe que el interruptor externo está encendido.
- Si la luz de aviso de "Alto agua" está encendida, abra la válvula de drenaje para drenar el agua hasta que se apague la luz.
- Verificar que la bola flotante esté en su lugar.

### 5.2 El horno de vapor no se llena de agua (conectado)

- Asegurar que el suministro de agua al aparato esté abierto.
- Limpie los dos sensores de agua en la cámara de cocina

### 5.3 El horno de vapor está sobrecargado de agua (conectado)

- Asegúrese de que el aparato esté nivelado.
- Limpie los dos sensores de agua en la cámara de cocina.

### 5.4 El horno vapor no se calienta

- Si la pantalla del operador no se enciende, consulte la sección 5.1.
- Compruebe que la puerta del horno está cerrada, ya que el aparato no se calienta cuando la puerta está abierta.
- Abra y cierre la puerta para comenzar el sistema de ignición de nuevo

### 5.5 El vapor sale de la puerta (sobrepresión)

- Compruebe que la puerta está completamente cerrada.
- Espere un minuto para ver si para de salir el vapor. Después de que el horno de vapor se llena de agua es normal que algún vapor salga por la compuerta durante un breve período de tiempo, generalmente menos de un minuto.

### 5.6 Temperatura del horno de vapor esta baja

- Cuando la unidad llene automáticamente de agua fresca, la temperatura del horno de vapor disminuye. El vapor debe recalentarse rápidamente.
- Si aparece -99F o -1F, en la pantalla, llame a AccuTemp para obtener ayuda.
- Si se añade producto congelado, la temperatura tomará tiempo en recuperarse.

### 5.7 Alimentos no cocinados

- Compruebe que la puerta está completamente cerrada.
- Abrir y cerrar la puerta con frecuencia puede disminuir la temperatura y aumentar el tiempo de cocción.
- Compruebe que la salida de vapor trasera está libre de residuo.
- Llame a AccuTemp para obtener ayuda sobre el tiempos para recetas.

Si estos pasos no resuelven su problema, póngase en contacto con nuestro Departamento de Servicio Técnico.

- Horas: 7AM - 7PM EST 7 Días de la semana (excluyendo ciertos días festivos)
- Teléfono- 800.480.0415 o 260.469.3040
- Correo electrónico - [service@accutemp.net](mailto:service@accutemp.net)
- Sitio Web - [www.accutemp.net](http://www.accutemp.net)



## SERVICE

### INFORMACIÓN

Hornos de vapor convencionales requieren mantenimiento programado (como mantenimiento de calderas) a intervalos frecuentes. El diseño del horno de vapor Evolución no requiere este tipo de mantenimiento. Se recomienda programar una revisión anual del horno Evolución con un Representante de Servicio Autorizado de AccuTemp para mantener el funcionamiento óptimo de su horno de vapor.

### INFORMACIÓN

#### INFORMACIÓN DE SERVICIO GENERAL

Toda solicitud de servicio durante el período de garantía debe iniciar con el Departamento de Servicio Técnico AccuTemp Products, Inc. o la visita por servicio posiblemente no será cubierta por la garantía limitada.

### ADVERTENCIA

Sólo un representante o personal de servicio autorizado de AccuTemp Products Inc. debe realizar el servicio. El servicio prestado por personal no autorizado anulará todas garantías

### INFORMACIÓN

#### INFORMACION IMPORTANTE SOBRE SERVICIO

Especialistas técnicos y Soporte al cliente AccuTemp Product, Inc.

Disponibles Lunes a Domingo, 7:00am a 7:00pm EST.

**800.480.0415 o 260.469.3040**

**Correo electrónico: [service@accutemp.net](mailto:service@accutemp.net)**

## Mantenimiento Preventivo

Nota: Solamente técnicos aprobados por Accutemp deberán completar cualquier proyecto en el sistema electrónico.

DETALLES DE MANTENIMIENTO PREVENTATIVO	DIARIO	ANUAL
Compruebe que el horno de vapor está nivelado.	X	
Compruebe el funcionamiento del panel de control. Cuando presione un botón, la pantalla debe registrar la selección y sonar un pitido.	X	
Compruebe el funcionamiento de las luces verificadoras.	X	
Limpie los sensores de agua y el balón flotador de llenado con esponja no abrasiva, NO use papel de lija.	X	
(SOLO RELLENO AUTOMÁTICO) Asegúrese de que el aparato se llena con agua hasta la línea de nivel del agua.	X	
Revise las tuberías de drenaje externas para verificar que no están rotas. Reparar si encuentra daño.	X	X
Engrase las bisagras y el cierre de las puertas con un spray de silicio de calidad alimentaria.	Mensual	
Si el horno de vapor está en mesa con ruedas. Lubricar las ruedas.	Mensual	
Revise el cable de poder eléctrico para ver si hay degradación o cables expuestos. Reemplazar si es defectuoso o sospechoso		X
Examine el empaque de la puerta, buscando cortes y degradación. Reemplazar si está dañado. Sugerimos reemplazar una vez al año.		X
Examine el empaque del panel de distribución de vapor, buscando cortes y degradación. Reemplazar si está dañado. Sugerimos reemplazar una vez al año		X
Revise el escape por obstrucciones extrañas que hayan caído en el interior. Retire cualquier partícula. Asegure que no se ha empujado el escape. Si empujo el escape hacia dentro, regrese hacia fuera para que la apertura del escape esté en su posición original para ventilación.		X
Verifique el funcionamiento y la condición del encendedor/sensor de la llama de fuego. Las sondas deben limpiarse con un cepillo de acero inoxidable y/ o con una toalla de esmeril. También puede usar un cuchillo de acero inoxidable o un billete de dólar. Precaución: NO USE ningún abrasivo que contenga Sílice. Esto dejará un recubrimiento en el sensor de llama que podría hacer que no se enciende. Si la limpieza no funciona, instale la assembly de ignición. Recomendamos reemplazar cada dos años.		X
Limpiar el Orificio de gas.		X
Inspeccionar el compartimento electrónico, Elimine partículas extrañas. Revise los cables y conexiones, apriete si están sueltos.		X
Verifique la presión de gas dinámica de la válvula está en 5" WC		X
Compruebe el funcionamiento correcto del interruptor de presión. Recomendar la sustitución cada dos años		X
Revise las conexiones de agua externas e internas y las líneas de condensación para ver si hay degradación y fugas. Reemplazar según sea necesario		X

## **GARANTÍA LIMITADA**

### **Un año - Piezas y mano de obra**

### **Sólo EE.UU. y Canadá**

AccuTemp Products, Inc. (AccuTemp) garantiza que su aparato AccuTemp estará libre de defectos en material y trabajo bajo uso normal durante un período de doce (12) meses desde la instalación o quince (15) meses desde la fecha de envío desde AccuTemp, la fecha que se produzca primero (el período de garantía). En el momento de la instalación se requiere el registro del aparato AccuTemp. Los daños sufridos por el aparato AccuTemp durante el envío deben notificarse al transportista y no están cubiertos por esta garantía. La notificación de cualquier daño durante el envío es responsabilidad exclusiva del comprador comercial/usuario de dicho aparato AccuTemp.

AccuTemp proporciona un departamento de servicio, que debe ser contactado y notificado de los problemas de servicio, independientemente del período de garantía. Durante el período de garantía, se debe contactar con AccuTemp para reparar la garantía y se compromete a reparar o reemplazar, a su elección.

F.O.B. fábrica, cualquier pieza que resulte defectuosa debido a defectos en el material o en la mano de obra, siempre que el aparato no haya sido alterado de ninguna manera y haya sido correctamente instalado, mantenido y operado de acuerdo con las instrucciones del Manual para propietarios de AccuTemp. Durante el período de garantía, AccuTemp también acepta pagar por cualquier agencia de servicio de equipamiento autorizado por fábrica (dentro del territorio continental de los Estados Unidos y Canadá) por el trabajo razonable requerido para reparar o reemplazar, a nuestra opción, F.O.B. fábrica, cualquier pieza que resulte defectuosa debido a defectos de materiales o de mano de obra, siempre que la agencia de servicios haya recibido autorización previa del servicio de fábrica AccuTemp para realizar la reparación o sustitución. Esta garantía incluye un tiempo de viaje no superior a dos horas y un kilometraje no superior a 50 millas (100 millas ida y vuelta), pero no incluye asistencia o entrenamiento después de instalación, ajuste de los accesorios externos sueltos o conexiones eléctricas externas, ajustes menores, mantenimiento o limpieza. AccuTemp no reembolsará los gastos de trabajo requeridos para reemplazar piezas después de la expiración del período de garantía.

La instalación adecuada es responsabilidad del concesionario, propietario-usuario o contratista de instalación y no está cubierta por esta garantía. Una instalación incorrecta puede afectar a su garantía. Instalación es responsabilidad del Distribuidor, Propietario/Usuario o del Contratista de Instalación. Consulte la Sección de instalación del Manual del propietario. Los productos AccuTemp se fabrican para cumplir con las normas aplicables a los fabricantes, incluidos los Laboratorios de (UL) y la Fundación Nacional de Saneamiento (NSF), el propietario y el instalador tienen la responsabilidad de cumplir los códigos locales aplicables que puedan existir.

AccuTemp no realiza otras garantías o garantías, ya sean expresadas o implícitas, incluyendo garantías de cumplimiento, comerciabilidad o aptitud para cualquier propósito particular.

La responsabilidad de AccuTemp por cualquier reclamación de cualquier tipo, incluida la negligencia, con respecto a los bienes y servicios a que se refiere el presente artículo, no excederá en ningún caso del precio de los bienes y servicios, o de sus partes, que dé lugar a la reclamación. En ningún caso AccuTemp será responsable de daños especiales, incidentales o consecuentes, ni de daños en la naturaleza de las sanciones. Esto constituye toda la garantía, que sustituye y excluye todas las demás garantías, ya sean escritas, orales o implícita



## INFORMACION

INFORMATION IMPORTANTE SOBRE SERVICIO  
Especialistas Tecnicos y Soporte al cliente AccuTemp Product, Inc.  
Disponibles Lunes a Domingo, 7:00am to 7:00pm EST..  
**800.480.0415 or 260.469.3040**

- Teléfono - 800.480.0415 o 260.469.3040
- Correo electrónico - [service@accutemp.net](mailto:service@accutemp.net)
- Sitio Web - [www.accutemp.net](http://www.accutemp.net)