

ALTO SHAAM®

Asador Eléctrico



**Modelos:
AR-7E**

AR-7VH

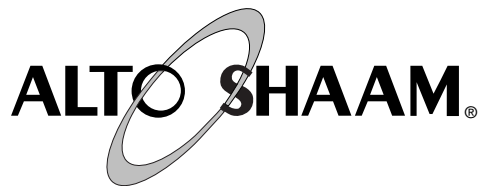
**ASADOR CON CAMPANA SIN SALIDA
DE HUMO OPCIONAL**

EL MODELO AR-7E SE MUESTRA CON LA
CAMPANA SIN SALIDA DE HUMO OPCION AL AR-7VH

- **INSTALACIÓN**
- **FUNCIONAMIENTO**
- **MANTENIMIENTO**



W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 USA
TELÉFONO: 262.251.3800 • 800.558.8744 EE.UU./CANADÁ FAX: 262.251.7067 • 800.329.8744 SÓLO EE.UU.
www.alto-shaam.com



ENTREGA

Este aparato Alto-Shaam ha sido probado y examinado para garantizar que es una unidad de la más alta calidad. En el momento de la recepción, compruebe si ha sufrido daños durante el envío e informe de los mismos inmediatamente a la empresa de transporte responsable. *Consulte en este manual la sección "Reclamaciones y daños durante el transporte".*

Es posible que este aparato, completo con sus accesorios y elementos sin montar, se envíe en uno o más paquetes. Compruebe y asegúrese de que ha recibido cada unidad con todos los elementos y accesorios propios para cada modelo, del modo indicado en el pedido.

Guarde toda la información e instrucciones que se facilitan junto con el aparato. Rellene y envíe a la fábrica la tarjeta de garantía lo antes posible para garantizar una rápida asistencia en caso de que realice cualquier reclamación por piezas o mano de obra dentro del periodo de garantía.

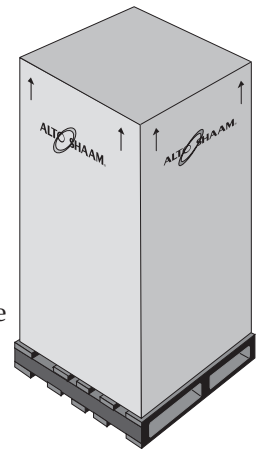
Todas las personas que vayan a instalar o utilizar el aparato, deberán leer y comprender este manual. Si desea realizar cualquier tipo de pregunta referente a la instalación, funcionamiento o mantenimiento, póngase en contacto con el departamento de asistencia de Alto-Shaam.

NOTA: En todas las reclamaciones que se realicen dentro del periodo de garantía, deberá indicar el número de modelo completo y el número de serie de la unidad.

DESEMBALAJE

1. Saque cuidadosamente el aparato de la caja o cajón.

NOTA: No deseche la caja ni el resto del material de embalaje hasta que no haya examinado la unidad para asegurarse de que no hay daños ocultos, y después de comprobar que funciona correctamente.



2. Lea con detenimiento las instrucciones del presente manual antes de comenzar a instalar este aparato.

GUARDE ESTE MANUAL.

Este manual se considera parte del aparato y se facilitará al propietario o director del negocio o a la persona encargada de la formación de operarios. *Si necesita más manuales, solicítelos al departamento de asistencia de Alto-Shaam.*

3. Retire la película plástica de protección, los materiales de embalaje y los accesorios del aparato antes de conectarlo al sistema de alimentación. Guarde los accesorios en un lugar adecuado para su uso futuro.

PROCEDIMIENTO Y RECOMENDACIONES DE SEGURIDAD

Es esencial conocer los procedimientos correctos para que los equipos accionados eléctricamente o por gas funcionen de forma segura. De acuerdo a las directrices habituales sobre etiquetado de seguridad, referente a riesgos potenciales, se utilizarán las siguientes palabras e iconos a lo largo de todo el manual:

PERIGRO



Se utiliza para indicar que existe un riesgo que provocará lesiones personales graves, la muerte, o daños considerables en la propiedad si se hace caso omiso a la advertencia acompañada de este símbolo.

ADVERTENCIA



Se utiliza para indicar que existe un riesgo que puede provocar lesiones personales, en algunos casos la muerte o daños de consideración en la propiedad si se hace caso omiso a la advertencia acompañada de este símbolo.

PRECAUCIÓN



Se utiliza para indicar que existe un riesgo que puede provocar o provocará lesiones personales moderadas o leves, o daños en la propiedad si se hace caso omiso a la advertencia acompañada de este símbolo.

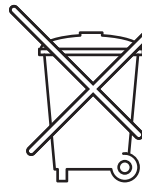
PRECAUCIÓN

Se utiliza para indicar que existe un riesgo que puede provocar o provocará lesiones personales leves, daños en la propiedad o una práctica potencialmente insegura si se hace caso omiso a la advertencia acompañada de este símbolo.

NOTA: Se utiliza para notificar al personal de instalación, funcionamiento o mantenimiento sobre aspectos importantes que no están relacionados con riesgos.

1. Este artefacto está diseñado para cocinar, mantener o procesar alimentos para el consumo humano. No se autoriza ni se recomienda ningún otro uso de este artefacto.
2. Este aparato se ha diseñado para su uso en establecimientos comerciales cuyos empleados estén familiarizados con el uso, las limitaciones y los riesgos asociados al mismo. Las instrucciones de funcionamiento y advertencias son de lectura obligatoria, y todos los operarios y usuarios deberán comprenderlas.
3. Las guías para solución de problemas, vistas de componentes y listas de piezas que se adjuntan al presente manual sirven meramente como referencia general, y su uso está dirigido a personal técnico con la formación adecuada.
4. Este manual debe considerarse una parte inherente al aparato. El manual y las instrucciones, diagramas, esquemas, listas de piezas, avisos y etiquetas deben permanecer con el aparato si éste se vende o se traslada de lugar.

NOTA



Para los equipos entregados para uso en cualquier localidad que este controlada por la siguiente directiva:
NO DESECHAR LOS EQUIPOS ELECTRICOS O ELECTRONICOS CON OTROS DESECHOS MUNICIPALES.

INSTALACIÓN

PELIGRO



LA INSTALACIÓN, LAS ALTERACIONES, LOS AJUSTES, EL SERVICIO TÉCNICO O EL MANTENIMIENTO INCORRECTOS PODRÍAN PROVOCAR LESIONES GRAVES, LA MUERTE O DAÑOS A LA PROPIEDAD. LEA COMPLETAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN, OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO ANTES DE INSTALAR O REALIZAR SERVICIO TÉCNICO A ESTE EQUIPO.

PRECAUCIÓN



PARA EVITAR LESIONES CORPORALES, TENGA MUCHO CUIDADO AL MOVER O COLOCAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO.

PRECAUCIÓN



LAS PARTES METÁLICAS DEL EQUIPO ACUMULAN MUCHO EL CALOR AL ESTAR EN FUNCIONAMIENTO. PARA EVITAR QUEMADURAS, PROTÉJASE SIEMPRE CUANDO LO UTILICE.



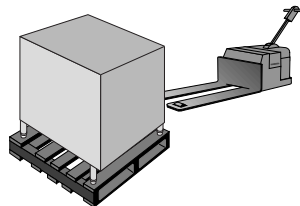
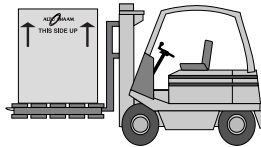
PELIGRO



NO guarde ni utilice líquidos inflamables ni permita la existencia de vapores inflamables en las proximidades de éste y otros electrodomésticos.

INSTALACIÓN EN EL LUGAR

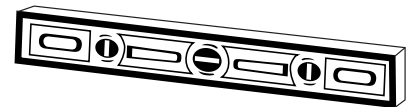
Para satisfacer los estándares de la NSF (National Sanitation Foundation), todos los modelos montados en mostrador deberán sellarse al mismo con sellador R.T.V. o Silastic que satisfaga los requisitos de la NSF o bien, mantener un espacio libre de 152 mm en la parte de atrás y los laterales de la unidad.



1. El aparato debe instalarse sobre una superficie nivelada, no combustible.
2. **NO** instalar este aparato en zonas en las que pueda verse afectada por condiciones adversas como vapor, grasa, goteras de agua, temperaturas altas ni cualquier otro tipo de condiciones adversas severas.
3. Tanto por seguridad, como por comodidad, el asado debe instalarse en un lugar que ofrezca un fácil acceso a los controles y debe colocarse a una altura cómoda y segura para facilitar la carga y descarga de productos calientes.
4. Este aparato debe instalarse sin ningún tipo de obstrucción que bloquee su acceso para mantenimiento y servicio.
5. El asador puede apilarse encima de otro horno asador o bien, sobre un armario de su misma medida. Las instrucciones para apilarlo se proporcionan en este manual.

La instalación inicial y la puesta en marcha requieren una serie de ajustes. Es importante que estos ajustes los realice un técnico cualificado del servicio. La realización de los ajustes de instalación y puesta en marcha son responsabilidad del distribuidor o usuario. Estos ajustes incluyen, pero no están limitados, a la calibración del termostato, ajuste de puertas, nivelación, conexión eléctrica e instalación opcional de patas o rueda.

NIVELACIÓN



Nivele el aparato de lado a lado y de adelante a atrás con un nivel de burbuja.

Recomendamos una comprobación periódica de la nivelación para asegurarse de que el suelo no ha cedido ni se ha movido la aplicación.

NOTA: Si no se nivela correctamente el aparato pueden producirse fallos de funcionamiento.

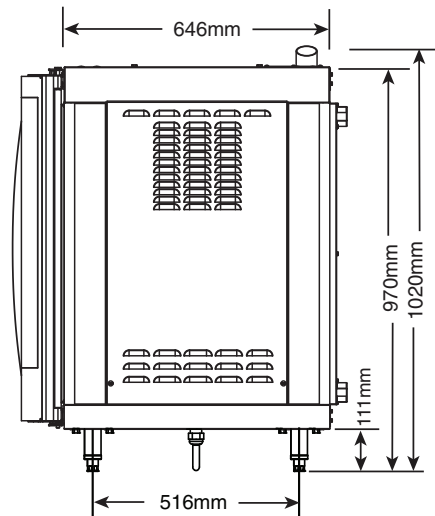
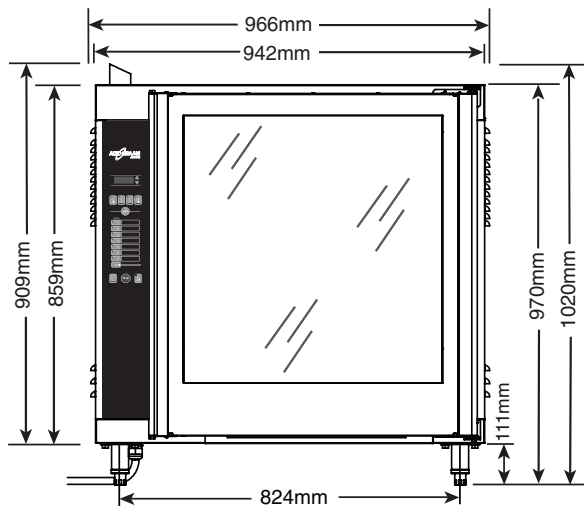
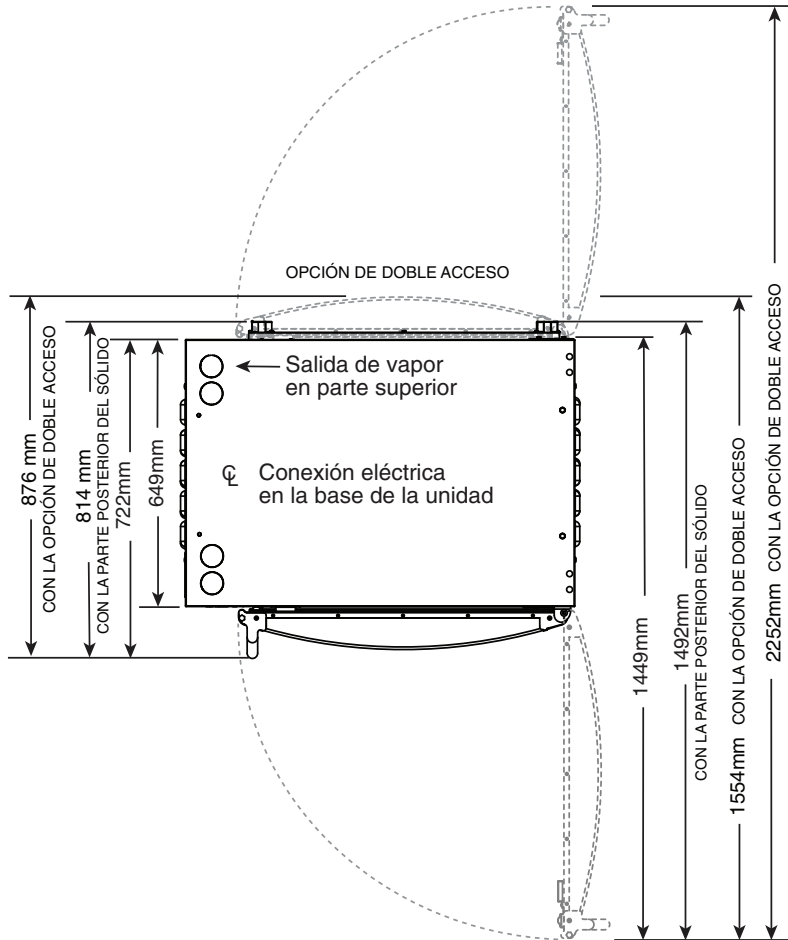
REQUISITO DE ESPACIO LIBRE

Debe mantenerse un espacio libre de 152 mm como mínimo, en la parte de atrás y ambos lados de la aplicación. La garantía quedará anulada si no se siguen estas instrucciones.

INSTALACIÓN

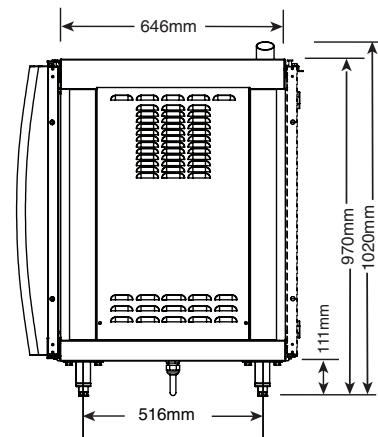
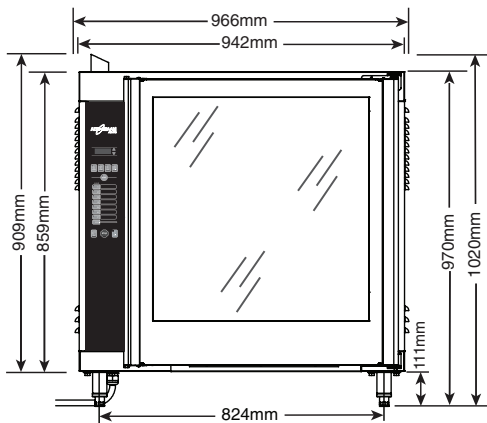
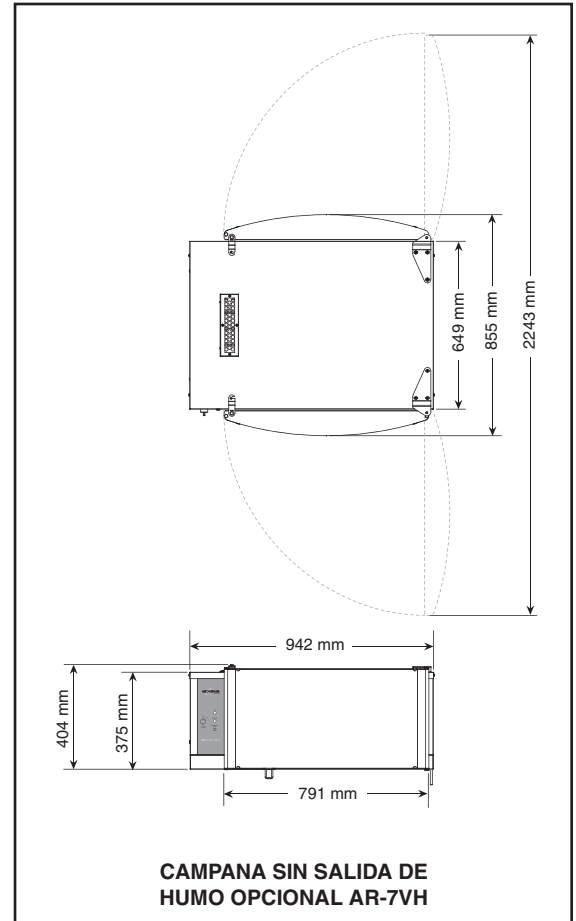
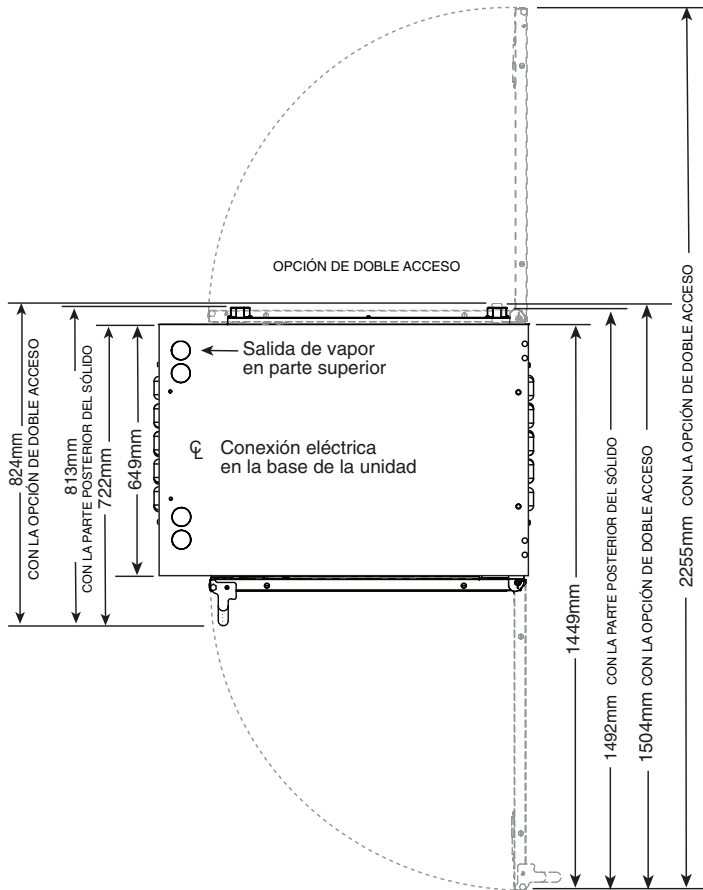
INSTALACIÓN EN EL LUGAR

AR-7E — PUERTA CURVADA DE CRISTAL DE DOS HOJAS



INSTALACIÓN EN EL LUGAR

AR-7E — PUERTA PLANA DE CRISTAL DE UNA HOJA



PESO

MODELO	NETO	ENVÍO	DIMENSIONES EMBALADO (A X A X P)
AR-7E	164 kg	245 kg	EST. 1245 mm x 1270 mm x 1143 mm
AR-7VH	54 kg	79 kg	EST. 1.575 mm x 1270 mm x 1143 mm

INSTALACIÓN

ELECTRICAL CONNECTION

El aparato deberá ser instalado por un técnico cualificado del servicio. El horno deberá conectarse del modo correcto a tierra de acuerdo a lo establecido en el NEC (National Electrical Code) y en la legislación vigente local.

Enchufe la unidad a un enchufe con toma de tierra EXCLUSIVAMENTE, colocando la unidad de tal modo que pueda accederse con facilidad al enchufe en caso de emergencia. Si no se colocan todos los controles en la posición "OFF" de apagado, se producirá un arco eléctrico al enchufar o desenchufar el aparato.

La configuración de la toma de corriente o enchufe o del cableado permanente de este aparato la realizará un electricista titulado del modo indicado en la legislación vigente local sobre instalaciones eléctricas.

PELIGRO



Para evitar descargas eléctricas, este electrodoméstico DEBE estar debidamente conectado a tierra conforme a las normas eléctricas locales o, en caso de ausencia de las mismas, según la edición pertinente de National Electric Code ANSI/NFPA Nº 70. En Canadá, todas las conexiones eléctricas deberán respetar la parte 1 del Código de Electricidad de Canadá, CSA C22.1, o según las normas locales.

SISTEMA ELÉCTRICO

TENSIÓN	FASE	CICLO/HZ	AMPS	kW	
208	1	50/60	40.0	8.3	
230	1	50/60	42.0	9.0	SIN ENCHUF
240	1	50/60	38.0	8.8	
208	3	50/60	33.0/ph	8.3	
230	3	50/60	35.0/ph	9.0	SIN ENCHUF
240	3	50/60	32.0/ph	8.8	
380-415	3	50/60	24.0/ph MAX	8.8 MAX	SIN CABLE SIN ENCHUFE



PELIGRO



LAS CONEXIONES ELÉCTRICAS DEBEN LLEVARSE A CABO POR UN TÉCNICO DE MANTENIMIENTO CALIFICADO CONFORME A LAS NORMAS ELÉCTRICAS APLICABLES.



PELIGRO



CERCIÓRESE DE QUE EL VOLTAJE DE LA FUENTE DE POTENCIA COINCIDA CON EL VOLTAJE ROTULADO EN LA PLACA DE IDENTIFICACIÓN DE LA UNIDAD.

ADVERTENCIA: RIESGO DE INCENDIOS

Utilice un enchufe con toma de tierra de los que se incluyen en las listas de la UL de 250 voltios, 50 amperios, monofásico de 3 hilos para unidades monofásicas y 250 V, 50 A, trifásico de 4 hilos para unidades trifásicas. La elección e instalación del enchufe la realizará exclusivamente personal cualificado del servicio. Los conductores individuales van marcados con las letras L1, L2, L3 cuando sea aplicable, N cuando sea aplicable y G.

EL ASADOR PUEDE CONECTARSE DE FORMA PERMANENTE LA INSTALACIÓN DEL CABLEADO PERMANENTE LA DEBERÁ REALIZAR EXCLUSIVAMENTE UN ELECTRICISTA TITULADO DEL MODO INDICADO EN LA LEGISLACIÓN VIGENTE LOCAL SOBRE INSTALACIONES ELÉCTRICAS.

LOS ASADORES DE 230 V EN LOS QUE SE VAYA A INSTALAR UN CABLEADO PERMANENTE DEBERÁN EQUIPARSE CON UN INTERRUPTOR PRINCIPAL EXTERNO QUE DESCONECTE TODOS LOS POLOS CON UNA SEPARACIÓN DE CONTACTOS DE 3MM COMO MÍNIMO PARA TODOS LOS POLOS.

Tras terminar de instalar el cableado y conectar el suministro eléctrico, gire el interruptor principal de conexión a la posición "ON" de conexión. El interruptor principal de conexión puede mantenerse en la posición "ON" durante el uso diario, pero deberá colocarse de nuevo en la posición "OFF" de desconexión durante la limpieza o la realización de tareas de mantenimiento/repificaciones en el asador.

INFORMACIÓN SOBRE UNIDADES ESTÁNDAR INTERNACIONALES:

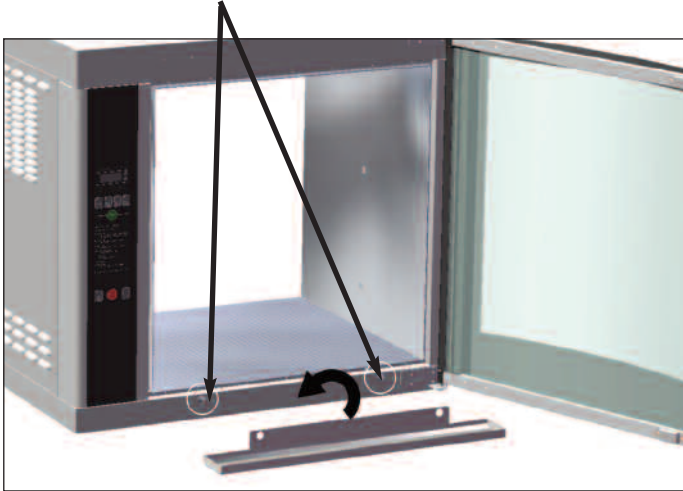
Si la unidad no está equipada con un cable flexible con enchufe, deberá instalarse en el cableado fijo un dispositivo de desconexión omnipolar, homologado en el país, con una separación de contactos de 3 mm como mínimo para la desconexión del aparato. Si se utiliza un cable sin enchufe, el conductor amarillo/verde deberá conectarse al terminal marcado con el símbolo de tierra. Si se utiliza un enchufe, deberá poder accederse fácilmente a la toma de corriente del enchufe. Si se necesita cambiar el cable de alimentación, utilice uno igual que podrá adquirir en el distribuidor.

Para unidades de 230 V: Para evitar el riesgo de que se produzcan descargas eléctricas entre este aparato y otras o con piezas metálicas que pueda haber cerca de la misma, deberá instalarse un terminal de tipo "tornillo" de ecualización (conexión). El conductor de ecualización debe conectarse a este terminal y al resto de aplicaciones/piezas metálicas para proporcionar una protección adecuada contra la diferencia de potencial. El terminal va marcado con el símbolo siguiente.



INSTALACIÓN DE LA BANDEJA DE GOTEO

Atar la bandeja usar dos pernos de carro en el panel bajo. Levantar la bandeja para arriba y lejos guitar.



COMBINACIONES DE APILAMIENTO Y REQUISITOS DE INSTALACIÓN

CAMPANA SIN SALIDA DE HUMO AR-7VH SOBRE ASADOR AR-7E (INSTALADAS EN LA FÁBRICA)

Requiere patas de 102 mm para aplicaciones sobre mostrador. Las instalaciones para suelo independientes requieren un ensamblaje de patas de 152 mm **5001414** o ruedas de 127 mm **4007**.

$$A \times A \times P = 1,384 \text{ mm} \times 966 \text{ mm} \times 876 \text{ mm}$$

ASADOR AR-7E SOBRE ASADOR AR-7E (INSTALADAS EN LA FÁBRICA)

Requiere un ensamblaje de patas de 152 mm **5001414** o ruedas de 127 mm **4007** y ensamblaje para apilamiento **5006291** para aparatos a instalar en EE UU. Los aparatos que se vayan a instalar fuera de EE UU requieren patas de 152 mm con pies embridados **5001761** y sujetos con pernos al suelo.

$$A \times A \times P = 1,950 \text{ mm} \times 966 \text{ mm} \times 876 \text{ mm}$$

ASADOR AR-7E SOBRE ARMARIO COMPAÑERO AR-7H (INSTALADAS EN LA FÁBRICA)

Requiere un ensamblaje de patas de 152 mm **5001414** o ruedas de 127 mm **4007** y ensamblaje para apilamiento (**5008787**, **5008948** o **5008922** dependiendo de voltaje - ven la página 9) para aparatos a instalar en EE UU. Los aparatos que se vayan a instalar fuera de EE UU requieren patas de 152 mm con pies embridados **5001761** y sujetos con pernos al suelo.

$$A \times A \times P = 1,950 \text{ mm} \times 966 \text{ mm} \times 876 \text{ mm}$$

CAMPANA SIN SALIDA PARA HUMO AR-7VH SOBRE ASADOR AR-7E SOBRE ARMARIO COMPAÑERO AR-7H (INSTALADAS EN LA FÁBRICA)

Requiere patas de 152 mm con pies embridados **5001761** y sujetos con pernos al suelo.

$$A \times A \times P = 2,304 \text{ mm} \times 966 \text{ mm} \times 876 \text{ mm}$$

PRECAUCIÓN



LAS APLICACIONES FUERA DE LOS ESTADOS UNIDOS REQUIEREN PIES DE PESTAÑA Y SE DEBERÁN ATORNILLAR AL PISO

PRECAUCIÓN



ASEGÚRESE DE SUJETAR CADA UNO DE LOS CUATRO ORIFICIOS

INSTALACIÓN

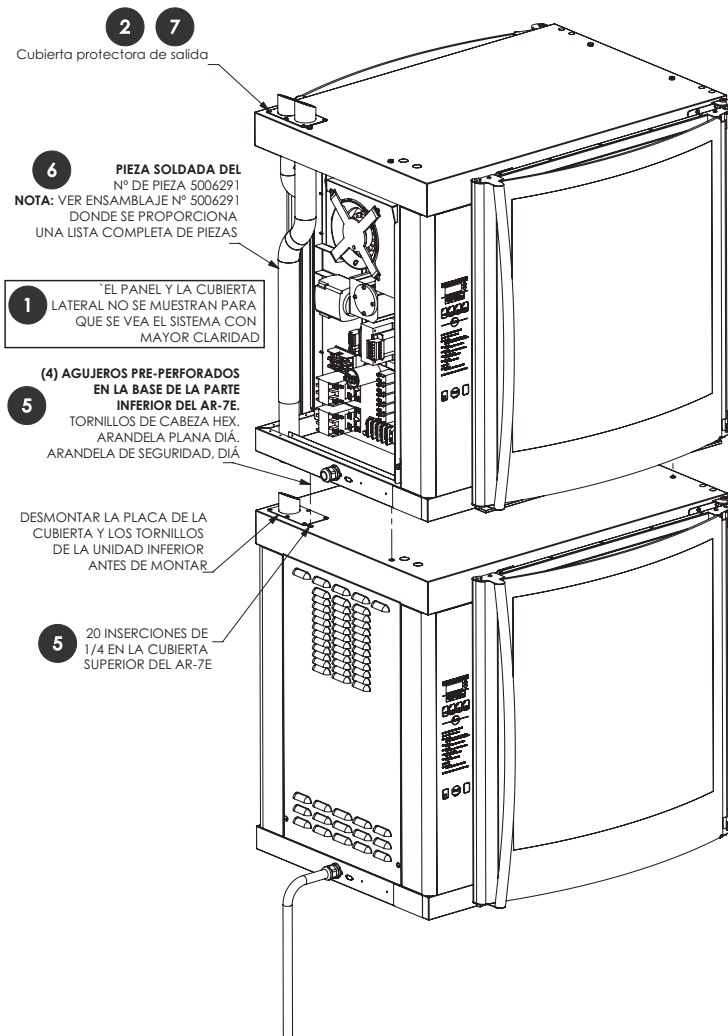
INSTRUCCIONES DE APILAMIENTO

El asador puede apilarse encima de otro horno asador o bien, sobre un armario de su misma medida.

NOTA: La campana sin salida para humo AR-7VH no puede instalarse si se coloca el asador en la parte inferior de la combinación de apilamiento.

Solo se requieren tornillos, arandelas y tuercas hexagonales para fijar las unidades al colocar el asador en la parte superior de un armario compañero. Para el resto de combinaciones se requieren más herramientas (CONSULTE LA PÁGINA ANTERIOR).

Los agujeros a utilizar para las sujeciones, estarán taladrados con anterioridad. Si se va a colocar el asador en la parte inferior una configuración apilable, asegúrese de que el horno se coloca sobre una superficie no combustible. La combinación de apilamiento requiere además mantener un espacio libre de 152 mm, como mínimo, en la parte de atrás y a ambos lados.



- 1** Desmonte los dos paneles de acceso laterales de ambas unidades.
- 2** Desmonte la cubierta protectora de la campana de la parte superior de la unidad superior.
- 3** Perfore el agujero que hay en la parte inferior de la unidad superior para sacar el tubo de salida de humo de la unidad que hay debajo. (NO SE MUESTRA EN LA ILUSTRACIÓN)
- 4** Éleve, con cuidado, y coloque la unidad superior en su posición, alineándola sobre la unidad que hay debajo.
- 5** Fije en su posición ambas unidades colocando un tornillo de cabeza hexagonal, una arandela plana y una arandela de seguridad en cada agujero de la unidad superior y atorníllelos en las inserciones que hay en la parte superior de la unidad inferior. Apriete los cuatro tornillos de forma segura.
- 6** En la zona izquierda del interior de la unidad superior, deberá instalar las piezas soldadas del tubo de salida de humo y dirigirlo hacia la parte superior de la unidad superior y, a continuación, conectarlo a la salida de la unidad inferior. Aplique sellador RTV rojo para sellar los acoplamientos de las piezas soldadas con la salida inferior. (CONSULTE LA ILUSTRACIÓN DE ABAJO)
- 7** Vuelva a instalar la cubierta protectora de salida sobre la unidad superior.
- 8** Vuelva a colocar los paneles laterales de ambas unidades.

ENSAMBLAJE DE ASADOR AR-7E SOBRE ASADOR AR-7E (5006291)

2 APLICAR SELLADOR RTV ROJO ALREDEDOR

3 APLICAR SILICONA RTV DE COLOR ROJO EN LA SUPERFICIE INTERIOR DE LA MANGUERA.

4 APLICAR SILICONA RTV DE COLOR ROJO EN LA SUPERFICIE INTERIOR DE LA MANGUERA.

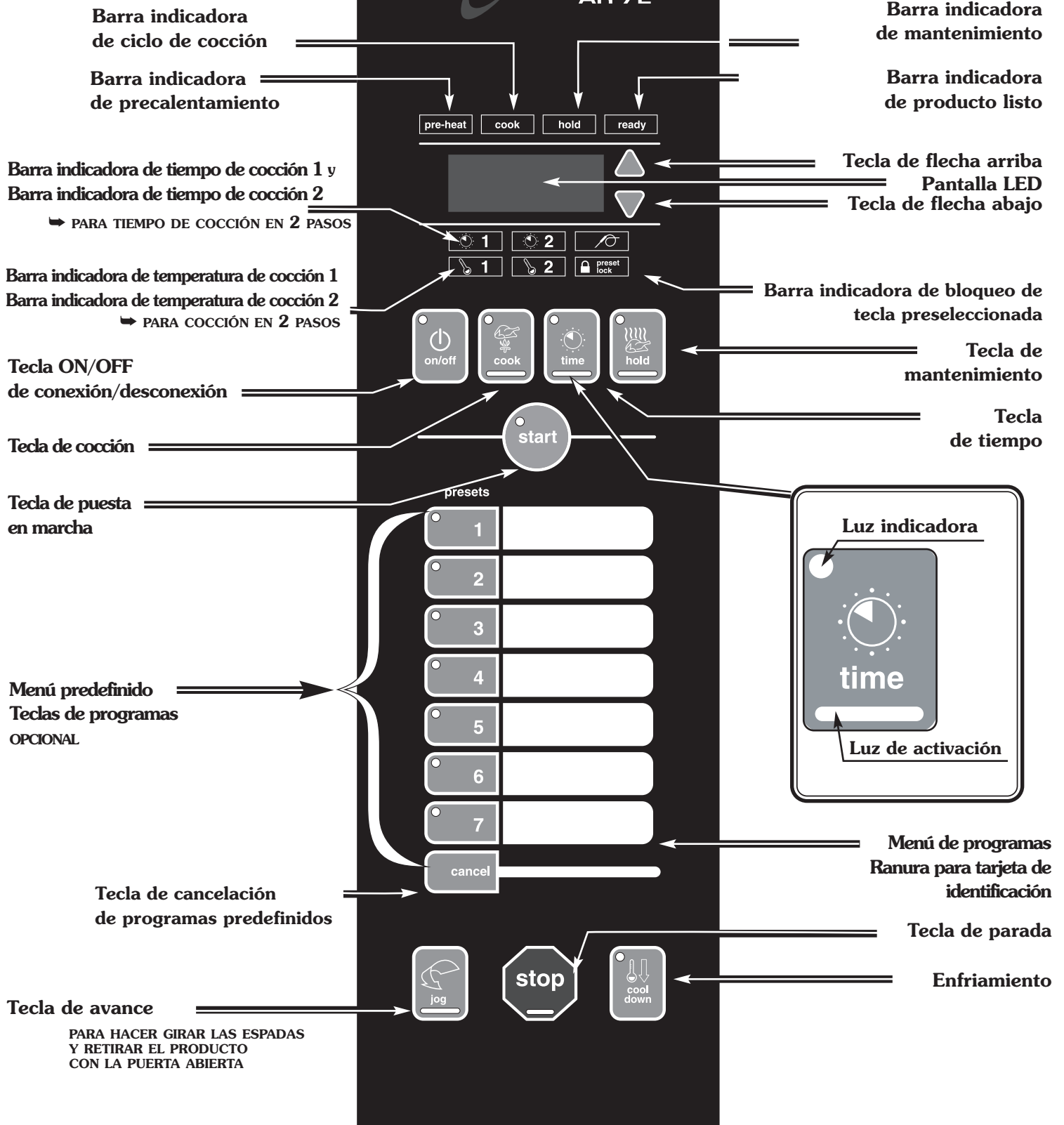
7 APLICAR SILICONA RTV DE COLOR ROJO EN LA SUPERFICIE EXTERIOR DEL TUBO DE ESCAPE.

Nº DE ART.	Nº DE PIEZA	DESCRIPCIÓN DE PIEZA	CANT.
1	1007892	TUBO, SALIDA, 1-1/2 SCH.5	1
2	5007045	PIEZA SOLDADA, TUBO, SALIDA	1
3	CL-22234	ABRAZADERA, ENGRANAJE, 40-60, MANGUERA	3
4	SC-27385	TORNILLO, 1/4-20 X 3/4 HEX LARGO	4
5	NU-2437	TUERCA, 1/4-20 HEXAGONAL S/S	4
6	WS-2294	ARANDELA 1/4 PARTIDA	4
7	WS-22094	ARANDELA, 1/4, PLANA, 5/8 DE 18-8 A.INOX	8

AR-7E & AR-7VH — ACCESORIOS Y ELEM. OPCIONALES		
DESCRIPCIÓN		NÚMERO DE PIEZA
RUEDAS , 127 mm NO DISPONIBLE CON LAS UNIDADES APILADAS CAPILLA DE VENTILADOR.	2 RÍGIDAS, 2 GIRATORIAS C/FRENO	4007
OPCIONES DE PUERTA	PLANA DE CRISTAL DE UNA HOJA CON TIRADOR	5007012
	PLANA DE CRISTAL DE UNA HOJA SIN TIRADOR	5007013
TIRADOR DE PUERTA	EN EL LADO SIN CONTROLES	HD-26900
BANDEJA DE GOTEO CON DESAGÜE, ACERO INOXIDABLE		5001094
BANDEJA DE GOTEO	PUERTA PLANA DE CRISTAL DE UNA HOJA	5004859
	PUERTA CURVADA DE CRISTAL DE DOS HOJAS	1002598
PIES, GOMA , 51 mm PARA LAS UNIDADES DE LA TAPA CONTRARIA SOLAMENTE	SÓLO EN LA CE	5001614
ENSAMBLAJE DE	PATAS, 102mm	5001765
	PATAS, 152mm	5001414
	PATAS, PIES EMBRIDADOS, 152mm	5001761
CESTA METÁLICA MULTIFUNCIÓN (PASADOR DE 0,50)		BS-26019
ESPADAS	ESPADA ANGULAR, ACERO INOX	SI-25934
	ESPADA CON PUNZONES, ACERO INOX	SI-25729
	ESPADA PARA PAVO, ACERO INOX	SI-26980
	ESPADA ANGULAR, RECUBIERTA DE TEFLÓN	5001335
ENSAMBLAJE DE APILAMIENTO (INSTALADAS EN LA FÁBRICA)	AR-7E SOBRE AR-7E (208-240V, 1PH)	5006291
	AR-7E SOBRE AR-7H (208-240V, 1PH)	5008787
	AR-7E SOBRE AR-7H (208-240V, 3PH)	5008948
	AR-7E SOBRE AR-7H (380-415V)	5008922
SOPORTES	AR-7E C/ESTANTERÍA, 914 mm	FR-26550
	AR-7E SOBRE 750-S, 914 mm	5002058
PAQUETE DE ACCESORIOS RECUBIERTO DE TEFLÓN® DE GRADO COMERCIAL, INCLUYE DISCOS, BANDEJA DE GOTEO Y 7 ESPADAS ANGULARES		5001302
CAMPANA SIN SALIDA PARA HUMO (AR-7VH) INSTALACIÓN EXCLUSIVA EN FÁBRICA		AR-7VH
VENTLESS HOOD REPLACEMENT FILTERS	FILTRO DE GRASA	FI-25867
	FILTRO DE CARBÓN	FI-25866

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

IDENTIFICACIÓN DE CONTROLES



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO



Pulse la tecla ON/OFF.

La luz indicadora ON/OFF se iluminará.

En la pantalla se mostrará la última temperatura de mantenimiento fijada.

Se iluminará el indicador de mantenimiento.

El asador comenzará a precalentarse hasta alcanzar la temperatura de mantenimiento que se muestra en la pantalla.



Pulse la tecla de COCCIÓN.

Las luces de activación de COCCIÓN y TIEMPO se iluminarán alternativamente.

En la pantalla se indicará la última temperatura de cocción fijada cuando se encienda la luz de activación de COCCIÓN.

En la pantalla se indicará el último tiempo de cocción fijado cuando se encienda la luz de activación de TIEMPO.

La barra indicadora de temperatura de cocción se iluminará para:

TEMPERATURA DE COCCIÓN 1 

Pulse la tecla de COCCIÓN otra vez si no necesita realizar la cocción en dos tiempos.

La barra indicadora de temperatura de cocción se iluminará para:

TEMPERATURA DE COCCIÓN 2 

TRAS PULSAR LA TECLA DE COCCIÓN:



...para cambiar la temperatura que se muestra en la pantalla, pulse las teclas con la flecha hacia arriba o abajo cuando...



TEMPERATURA DE COCCIÓN 1



o
TEMPERATURA DE COCCIÓN 2
se enciendan.



Pulse la tecla de TIEMPO

La luz de activación de TIEMPO se iluminará.

En la pantalla se indicará el último tiempo de cocción fijado cuando se encienda la luz de activación de TIEMPO.

En la pantalla se indicará la última temperatura de cocción fijada cuando se encienda la luz de activación de COCCIÓN.

La barra indicadora de tiempo se iluminará para:

TIEMPO 1 

Pulse la tecla de TIEMPO otra vez si no necesita realizar la cocción en dos tiempos.

La barra indicadora de tiempo se iluminará para:

TIEMPO 2 

TRAS PULSAR LA TECLA DE TIEMPO:



...para cambiar la temperatura que se muestra en la pantalla, pulse las teclas con la flecha hacia arriba o abajo cuando...



TIEMPO 1



o
TIEMPO 2
se enciendan.



Pulse la tecla de MANTENIMIENTO.

La luz de activación de MANTENIMIENTO se encenderá.

En la pantalla se mostrará la última temperatura de mantenimiento fijada.

- La programación de producto puede considerarse terminada tras haber fijado la temperatura de mantenimiento o bien, tras añadir tiempo adicional para dorar el producto, si lo desea.
- El tiempo de ocupación automático activará cuando ha transcurrido la duración de ciclo de cocinar y cualquier hora de bronceado adicional y la BARRA **LISTA** del PRODUCTO está iluminada.
- La cocción del producto continuará mientras la temperatura de cocción desciende a la temperatura de mantenimiento. Para obtener el mejor resultado, permita siempre que se anule la producto.

TRAS PULSAR LA TECLA DE MANTENIMIENTO:



Cambie la temperatura de mantenimiento pulsando las teclas con la flecha hacia arriba o abajo cuando esté iluminada la luz de activación de MANTENIMIENTO.



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

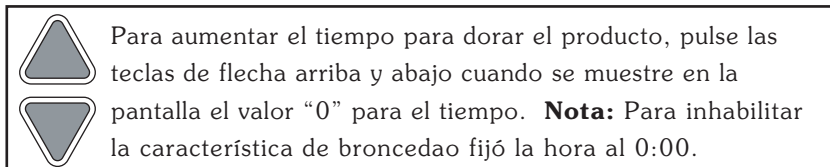
FUNCIÓN ADICIONAL PARA DORAR PRODUCTOS

El control permite al operario definir un periodo de tiempo específico para dorar adicionalmente el producto entre el final del TIEMPO DE COCCIÓN y hasta que se ilumina la BARRA INDICADORA DE PRODUCTO **listo** al final del ciclo de cocción. El tiempo para dorar el producto deberá definirse durante la programación inicial del ciclo de cocción del producto.



TRAS HABER AJUSTADO LA TEMPERATURA DE MANTENIMIENTO, PULSE LA TECLA DE MANTENIMIENTO DE NUEVO PARA MOSTRAR EL TIEMPO PARA DORAR.

La exhibición indicará 0 veces o la vez de bronceado pasada.



EL TIEMPO MEDIO PARA DORAR LA MAYORÍA DE PRODUCTOS ES DE ENTRE 5 Y 20 MINUTOS

- La función para dorar con funcionará si se ha definido un periodo de tiempo.
- La cocción del producto continuará mientras la temperatura de cocción desciende a la temperatura de mantenimiento. Para obtener el mejor resultado, permita siempre que se anule la temperatura del producto.
- La BARRA INDICADORA DE PRODUCTO **listo** se iluminará cuando finalice el tiempo para dorar el producto y la temperatura del horno haya descendido hasta la temperatura de mantenimiento fijada en modo de mantenimiento automático.

EL ASADOR CONTINUARÁ SU PRECALENTAMIENTO HASTA ALCANZAR LA TEMPERATURA DE COCCIÓN.

PERMITA SIEMPRE QUE EL ASADOR SE PRECALIENTE HASTA ALCANZAR LA TEMPERATURA DE COCCIÓN FIJADA

Cuando está precalentada completamente, la llave de la ESTRELLA y la barra LISTA del INDICADOR destellarán y el control emitirá un sonido breve y agudo cuatro veces.

CARGUE EL PRODUCTO



PULSE LA TECLA DE PUESTA EN MARCHA

- El motor de las espadas comenzará a rotar.
- En la pantalla se mostrará alternativamente la temperatura de cocción y el tiempo de cocción fijados.

Cuando haya terminado el tiempo de cocción y el tiempo para dorar que haya fijado, se iluminará la BARRA INDICADORA DE PRODUCTO **listo para indicar el final del ciclo de cocción.**

▶ ▶ ▶ SE ACTIVARÁ LA FUNCIÓN AUTOMÁTICA DE TIEMPO DE MANTENIMIENTO. ◀ ◀ ◀

- El asador continuará funcionando a la temperatura de mantenimiento fijada durante cuatro (4) horas como máximo.
- En la pantalla se mostrará alternativamente la temperatura de mantenimiento fijada y el tiempo de mantenimiento transcurrido desde que el producto estaba LISTO.
- El asador se desconectará cuando haya transcurrido el tiempo de mantenimiento automático de 4 horas.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

OPCIÓN DE TECLAS DE MENÚ PREDEFINIDAS

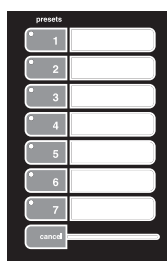
El asador de Alto-Shaam ofrece al operario la posibilidad de configurar hasta siete programas de cocción. Todos los programas de cocción pueden configurarse para que incluyan todas las funciones de cocción y mantenimiento. Los programas de cocción se almacenan y se recuperan con las teclas PREDEFINIDAS numeradas del 1 al 7.

PROGRAMACIÓN DE UN PROGRAMA DE COCCIÓN:



Con el control del asador en la posición "OFF", determine el procedimiento a programar para el producto. Pulse y suelte la tecla de control ON/OFF. El horno emitirá una señal acústica durante un segundo y se iluminará el indicador luminoso de color verde ubicado en la esquina superior izquierda de la tecla ON/OFF para indicar que la unidad se ha conectado. El horno comenzará a funcionar en el modo de mantenimiento. El indicador de color ámbar de mantenimiento se iluminará y se mostrará la temperatura de mantenimiento que se fijó por última vez.

INTRODUZCA TODOS LOS DATOS DE COCCIÓN Y MANTENIMIENTO PARA EL PRODUCTO SELECCIONADO DEL MODO INDICADO EN LA PÁGINA ANTERIOR.



Seleccione un número para el producto que haya programado. Pulse y mantenga pulsada la tecla con el número que desee PROGRAMAR hasta que escuche una señal audible, lo que ocurrirá transcurridos 4 segundos aproximadamente. Se iluminará la luz indicadora de programa de la tecla del número. El producto programado quedará almacenado en la memoria en la tecla numérica que haya seleccionado. Podrá almacenar programas adicionales en el resto de teclas de PROGRAMAS si no las ha programado ya.

NOTA: La última tecla de PROGRAMA programada será la secuencia de cocción que ejecutará el horno para el siguiente producto a programar. Los ajustes se pueden modificar manualmente para el siguiente producto y también se puede utilizar alternativamente una tecla preprogramada.

PARA COCINAR CON LAS TECLAS DE MENÚ PROGRAMADAS:



PULSE Y SUELTE LA TECLA DE CONTROL ON/OFF.

- El control emitirá una señal acústica y la luz indicadora de color verde de la tecla ON/OFF se iluminará.
- Se iluminará el indicador ámbar de mantenimiento.
- El horno comenzará a funcionar en el modo de mantenimiento.
- Se mostrará la temperatura de mantenimiento que fijó por última vez.
- El indicador de color verde se iluminará en todas las teclas de PROGRAMACIÓN programadas.

PULSE LA TECLA DE PROGRAMA QUE DESEE (1 A 7)

- Se iluminará el indicador de precalentamiento.
 - ➔ El asador comenzará a precalentarse automáticamente hasta alcanzar la temperatura de cocción programada.
- El horno emitirá una señal acústica cuando se hay precalentado y el indicador de precalentamiento se apagará.
- Las luces indicadoras de puesta y marcha y horno listo comenzarán a parpadear.
 - ➔ Se mantendrá las temperatura de cocción fijada y se mostrará en la pantalla mientras esté en marcha/listo.

CARGUE LAS ESPADAS PREPARADAS CON LOS PRODUCTOS EN EL HORNO Y CIERRE LA PUERTA.

PULSE Y SUELTE LA  **TECLA DE PUESTA EN MARCHA.**

NOTA: El asador emitirá un sonido breve y agudo 4 veces en que el cocinar es terminado.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

ATENCIÓN

Tras programar un producto específico en la memoria con un número de tecla de programa, recomendamos introducir una etiqueta en la ranura de tarjeta de identificación del menú de programas identificando el producto.

presets	
1	PULLO, ENTERO
2	PULLO,
3	CUARTOS
4	PECUZA DE PAVO
5	BASTILLAS DE CERDO
6	OMO DE CERDO
7	PIA DE CORDERO
cancel	

PARA BORRAR UN PROGRAMA DE COCCIÓN

Para borrar un programa el horno deberá estar en el modo de mantenimiento o precalentamiento. El horno no puede estar ejecutando un programa.

Cuando el horno esté en el modo de mantenimiento o precalentamiento, pulse y mantenga pulsadas la tecla CANCELAR y la tecla con el número de PROGRAMA que desee borrar. El horno emitirá una señal acústica durante 4 segundos aproximadamente y la luz indicadora de programa se apagará, indicando qué programa se ha borrado.

BLOQUEO Y DESBLOQUEO DE TECLAS DE MENÚ PROGRAMADAS

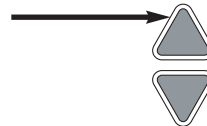
Las teclas de menú programadas pueden bloquearse en cualquier momento para evitar cambios de programación accidentales o inadvertidos. Para bloquear las teclas de programas, pulse y mantenga pulsada la tecla con la flecha ARRIBA. Mientras mantiene pulsada la tecla con la flecha ARRIBA, pulse la tecla ON/OFF. El asador emitirá una señal acústica y el indicador de bloqueo de programa se iluminará. Suelte todas las teclas. Los programas del asador ya están bloqueados.



Para desbloquear las teclas de programas, pulse y mantenga pulsada la tecla con la flecha ABAJO. Mientras mantiene pulsada la tecla con la flecha ABAJO, pulse la tecla ON/OFF. El asador emitirá dos señales acústicas y el indicador de bloqueo de programa se apagará. Suelte todas las teclas. Las teclas de programa ya están desbloqueadas y listas para su programación.

SELECCIÓN DE GRADOS FAHRENHEIT O CELSIUS

Con el control en la posición OFF, **PULSE Y MANTENGA PULSADA LA TECLA CON LA FLECHA ARRIBA** hasta que se muestre en la pantalla la escala de temperatura.



ENFRIAMIENTO

Para enfriar la unidad:

- Pulse el botón de parada
- **PULSE Y MANTENGA PULSADA LA TECLA** de enfriamiento hasta que en la pantalla se muestre la palabra “cool”. La unidad pondrá en marcha solamente el ventilador con la puertas abiertas o cerradas hasta enfriar la cavidad.
- Vuelva a pulsar el botón de parada para cancelar el proceso de enfriamiento.



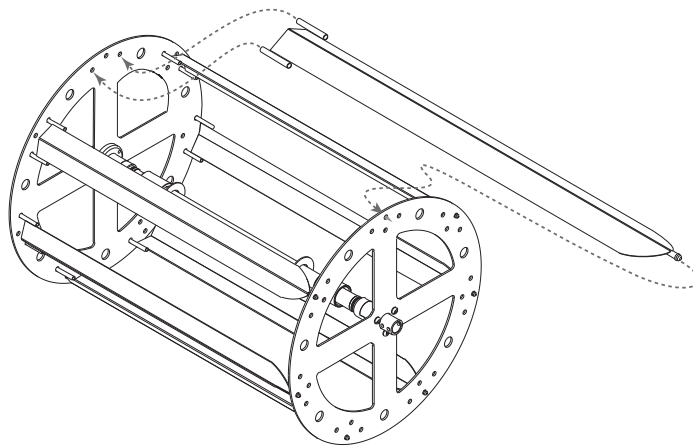
ADVERTENCIA	
	EL VENTILADOR DE CONVECCIÓN SEGUIRÁ GIRANDO DURANTE EL PROCESO DE ENFRIADO. NO ABRA EL PANEL MIENTRAS ESTÉ REFRIGERANDO EL ASADOR.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

CARGA DE PRODUCTO

ESPADAS ESTÁNDAR

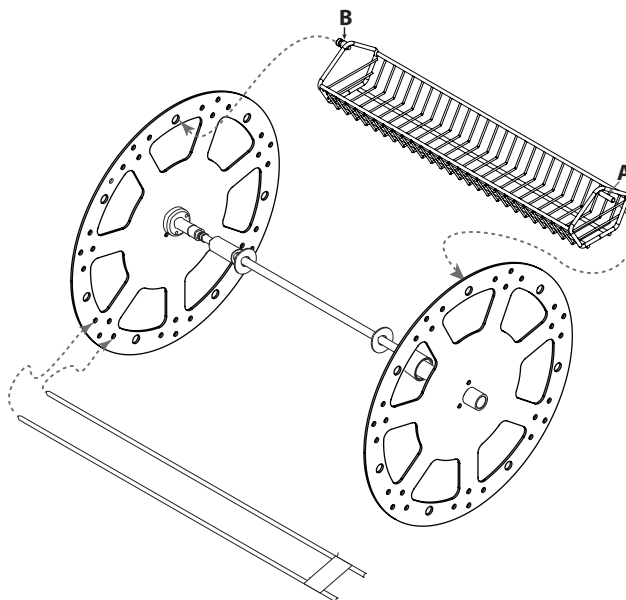
Cada una de las espadas del asador posee dos patillas soldadas en el extremo cuadrado y una en el extremo redondeado a dos aguas. Introduzca las dos patillas del extremo cuadrado en los dos agujeros indicados en la rueda de accionamiento del ensamblaje del disco tal y como se muestra en el dibujo. Introduzca la patilla del extremo redondeado a dos aguas en el agujero de la parte superior del lado opuesto y muévelo hasta que quede enganchada en el agujero.



CESTAS/ESPADAS OPCIONALES

Cuando utilice las espadas opcionales, introdúzcalas en la rueda de accionamiento del modo que se indica en la ilustración.

Al utilizar la cesta, introduzca el extremo del pasador liso (A) en primer lugar. Al sacar la cesta, el pasador maquinado (B) saldrá primero.



NOTA IMPORTANTE:

Si no utiliza todas las espadas estándar u opcionales, espácialas lo más equilibradamente posible alrededor de la rueda para mantener el equilibrio cuando esté rotando.

PRESTAR ESPECIAL ATENCIÓN:

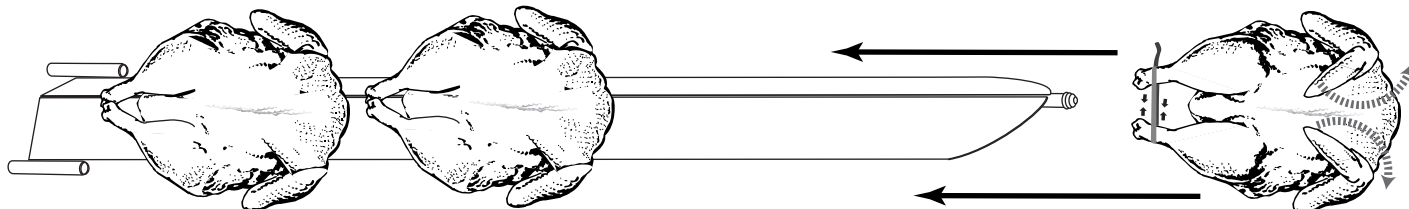
Es posible utilizar una combinación de espadas con cesta, con punzones y estándar simultáneamente pero NO en todas las posiciones de inserción de espadas. Si se utiliza una espada en cada posición, interferirá con la rotación de las cestas. De este modo, deberá combinar las espadas disminuyendo así, significativamente, la capacidad del asador.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

CARGA DE PRODUCTO

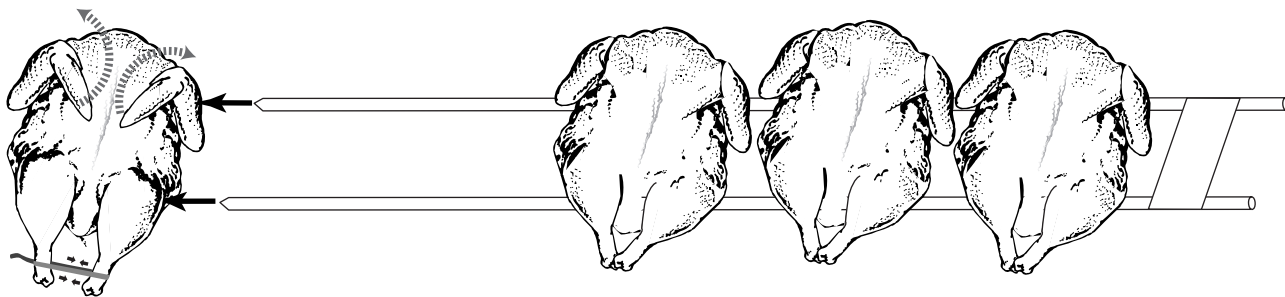
ESPADA ESTÁNDAR

Introduzca los pollos enteros con las patas en dirección al extremo cuadrado de la espada. Puede cargar hasta 3 pollos de 1,6 kg por espada, en total 21 pollos o bien, 4 pollos de 1,1 kg, en total 28 pollos enteros.



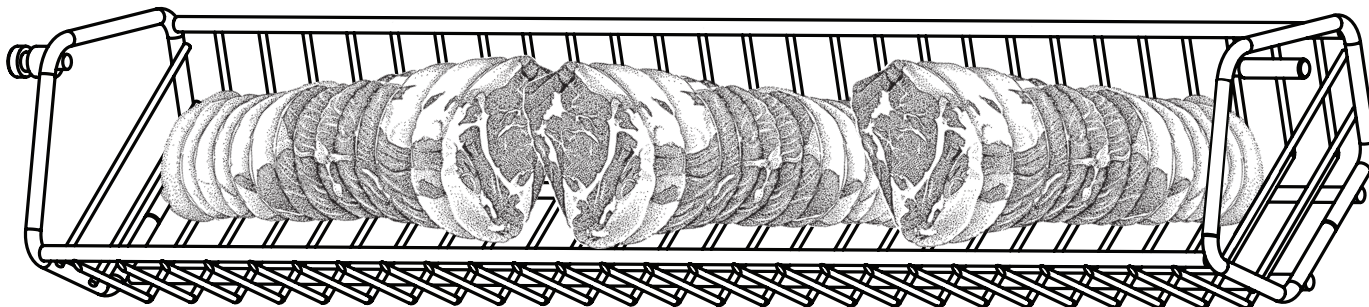
ESPADA CON PUNZÓN (OPCIONAL)

La espada opcional con punzón (art. SI-25729) permite colocar hasta 4 pollos enteros de 1,1 kg o bien, de 3 pollos de 1,6 kg.



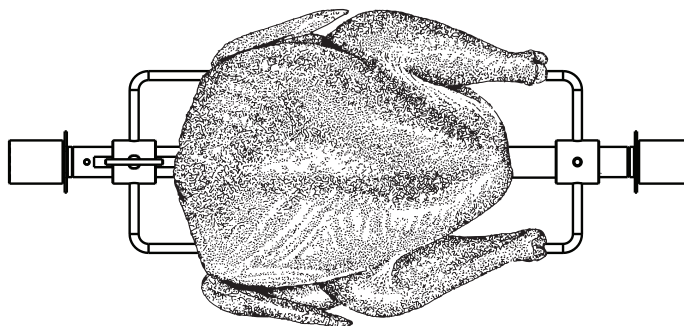
ESPADA CON CESTA (OPCIONAL)

Las espadas con cesta (art. BS-26019 con pasador de 0,50) son muy útiles para productos de tamaño irregular, más densos o pesados que requieran más soporte que el que ofrecen las espadas con punzón.



ESPADA PARA PAVO (OPCIONAL)

La espada para pavo opcional (art. SI-26980) permite colocar pavos de hasta 11,5 kg.



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

POLLO, MITADES O PIEZAS (CORTE DE 8 PIEZAS)

CAPACIDAD: 2 pollos de 1,1 a 1,4 kg

ESPADA RECOMENDADA: CESTA

RETIRE EL PRODUCTO INMEDIATAMENTE
AL ALCANZAR LA TEMPERATURA INTERNA

PERMITA QUE EL ASADOR SE PRECALIENTE

CARGUE EL PRODUCTO CUANDO EL HORNO EMITA UNA SEÑAL ACÚSTICA A INTERVALOS REGULARES Y LA LUZ INDICADORA DE LA TECLA DE INICIO Y DE HORNO LISTO COMIENCEN A PARPADEAR

Pulse la tecla ON/OFF.

Pulse la tecla de COCCIÓN.

TEMPERATURA DE COCCIÓN 1  **1**

218°C

Pulse y ajuste la tecla de COCCIÓN
para cocción en 2 etapas.


TEMPERATURA DE COCCIÓN 2  **2**

NO SE REQUIERE

Pulse la tecla de TIEMPO.

TIEMPO 1  **1**

30 MINUTOS

Pulse y ajuste la tecla de TIEMPO.
para cocción en 2 etapas. **TIEMPO 2**  **2**

NO SE REQUIERE

Pulse la tecla de MANTENIMIENTO.

71°C

Vuelva a pulsar la tecla de MANTENIMIENTO
para añadir TIEMPO PARA DORAR el producto.

NO SE REQUIERE

CUANDO ESTÁ PRECALENTADO:

CARGUE EL PRODUCTO  **PULSE LA TECLA DE PUESTA EN MARCHA**

TEMPERATURA INTERNA FINAL

85°C

listo

SIGA LAS INSTRUCCIÓN SIGUIENTES SI VA
A MANTENER EL PRODUCTO EN EL
ASADOR DURANTE MUCHO TIEMPO

PERMITA QUE EL ASADOR SE PRECALIENTE

CARGUE EL PRODUCTO CUANDO EL HORNO EMITA UNA SEÑAL ACÚSTICA A INTERVALOS REGULARES Y LA LUZ INDICADORA DE LA TECLA DE INICIO Y DE HORNO LISTO COMIENCEN A PARPADEAR



Pulse la tecla ON/OFF.

Pulse la tecla de COCCIÓN.

TEMPERATURA DE COCCIÓN 1  **1**

218°C

Pulse y ajuste la tecla de COCCIÓN
para cocción en 2 etapas.


TEMPERATURA DE COCCIÓN 2  **2**

NO SE REQUIERE

Pulse la tecla de TIEMPO.

TIEMPO 1  **1**

20 MINUTOS

Pulse y ajuste la tecla de TIEMPO.
para cocción en 2 etapas. **TIEMPO 2**  **2**

NO SE REQUIERE



Pulse la tecla de MANTENIMIENTO.

71°C

Vuelva a pulsar la tecla de MANTENIMIENTO
para añadir TIEMPO PARA DORAR el producto.

NO SE REQUIERE

CUANDO ESTÁ PRECALENTADO:

CARGUE EL PRODUCTO  **PULSE LA TECLA DE PUESTA EN MARCHA**

TEMPERATURA INTERNA FINAL

85°C

listo

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

POLLO, ENTERO

CAPACIDAD: 2 pollos de 1,1 a 1,4 kg

ESPADA RECOMENDADA: ESPADA ESTÁNDAR O CON PUNZÓN

RETIRE EL PRODUCTO INMEDIATAMENTE
AL ALCANZAR LA TEMPERATURA INTERNA

PERMITA QUE EL ASADOR SE PRECALIENTE

CARGUE EL PRODUCTO CUANDO EL HORNO EMITA UNA SEÑAL ACÚSTICA A INTERVALOS REGULARES Y LA LUZ INDICADORA DE LA TECLA DE INICIO Y DE HORNO LISTO COMIENCEN A PARPADEAR



Pulse la tecla ON/OFF.

Pulse la tecla de COCCIÓN.

TEMPERATURA DE COCCIÓN 1 1

204°C



Pulse y ajuste la tecla de COCCIÓN para cocción en 2 etapas.

TEMPERATURA DE COCCIÓN 2 2

218°C

Pulse la tecla de TIEMPO.

TIEMPO 1 1

35 MINUTOS



Pulse y ajuste la tecla de TIEMPO para cocción en 2 etapas.

TIEMPO 2 2

15 MINUTOS

Pulse la tecla de MANTENIMIENTO.

71°C



Vuelva a pulsar la tecla de MANTENIMIENTO para añadir TIEMPO PARA DORAR el producto.

5 MINUTOS

CUANDO ESTÁ PRECALENTADO:

CARGUE EL PRODUCTO PULSE LA TECLA DE PUESTA EN MARCHA

TEMPERTURA INTERNA FINAL

85°C

listo

SIGA LAS INSTRUCCIÓN SIGUIENTES SI VA A MANTENER EL PRODUCTO EN EL ASADOR DURANTE MUCHO TIEMPO

PERMITA QUE EL ASADOR SE PRECALIENTE

CARGUE EL PRODUCTO CUANDO EL HORNO EMITA UNA SEÑAL ACÚSTICA A INTERVALOS REGULARES Y LA LUZ INDICADORA DE LA TECLA DE INICIO Y DE HORNO LISTO COMIENCEN A PARPADEAR



Pulse la tecla ON/OFF.

Pulse la tecla de COCCIÓN.

TEMPERATURA DE COCCIÓN 1 1

190°C



Pulse y ajuste la tecla de COCCIÓN para cocción en 2 etapas.

TEMPERATURA DE COCCIÓN 2 2

218°C

Pulse la tecla de TIEMPO.

TIEMPO 1 1

20 MINUTOS



Pulse y ajuste la tecla de TIEMPO para cocción en 2 etapas.

TIEMPO 2 2

20 MINUTOS

Pulse la tecla de MANTENIMIENTO.

71°C



Vuelva a pulsar la tecla de MANTENIMIENTO para añadir TIEMPO PARA DORAR el producto.

5 MINUTOS

CUANDO ESTÁ PRECALENTADO:

CARGUE EL PRODUCTO PULSE LA TECLA DE PUESTA EN MARCHA

TEMPERTURA INTERNA FINAL

85°C

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

PECHUGA DE PAVO

CAPACIDAD: 5 de 2,5 kg

TOTAL: 8 PECHUGAS DE PAVO

ESPADA RECOMENDADA: CESTA

PERMITA QUE EL ASADOR SE PRECALIENTE

CARGUE EL PRODUCTO CUANDO EL HORNO EMITA UNA SEÑAL ACÚSTICA A INTERVALOS REGULARES Y LA LUZ INDICADORA DE LA TECLA DE INICIO Y DE HORNO LISTO COMIENCEN A PARPADEAR



Pulse la tecla ON/OFF.

Pulse la tecla de COCCIÓN.

TEMPERATURA DE COCCIÓN 1



121°C



Pulse y ajuste la tecla de COCCIÓN para cocción en 2 etapas.

TEMPERATURA DE COCCIÓN 2

204°C



Pulse la tecla de TIEMPO.

TIEMPO 1



1-1/2 HORAS



Pulse y ajuste la tecla de TIEMPO para cocción en 2 etapas.

TIEMPO 2

15 MINUTOS



Pulse la tecla de MANTENIMIENTO.



74°C

Vuelva a pulsar la tecla de MANTENIMIENTO para añadir TIEMPO PARA DORAR el producto.

NINGUNA: NO SE REQUIERE

CUANDO ESTÁ PRECALENTADO:

CARGUE EL PRODUCTO



PULSE LA TECLA DE PUESTA EN MARCHA

TEMPERTURA INTERNA FINAL

82°C

listo

COSTILLAS DE CERDO

CAPACIDAD: 2-3/4

TOTAL: 2 TIRAS COMPLETAS POR CESTA

ESPADA RECOMENDADA: CESTA

PERMITA QUE EL ASADOR SE PRECALIENTE

CARGUE EL PRODUCTO CUANDO EL HORNO EMITA UNA SEÑAL ACÚSTICA A INTERVALOS REGULARES Y LA LUZ INDICADORA DE LA TECLA DE INICIO Y DE HORNO LISTO COMIENCEN A PARPADEAR



Pulse la tecla ON/OFF.

Pulse la tecla de COCCIÓN.

TEMPERATURA DE COCCIÓN 1



121°C



Pulse y ajuste la tecla de COCCIÓN para cocción en 2 etapas.

TEMPERATURA DE COCCIÓN 2

191°C



Pulse la tecla de TIEMPO.

TIEMPO 1



40 MINUTOS



Pulse y ajuste la tecla de TIEMPO para cocción en 2 etapas.

TIEMPO 2

5 MINUTOS



Pulse la tecla de MANTENIMIENTO.



66°C

Vuelva a pulsar la tecla de MANTENIMIENTO para añadir TIEMPO PARA DORAR el producto.

15 MINUTOS

CUANDO ESTÁ PRECALENTADO:

CARGUE EL PRODUCTO



PULSE LA TECLA DE PUESTA EN MARCHA

TEMPERTURA INTERNA FINAL

71° A 77°C

listo

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

LOMO DE CERDO, DESHUESADO

CAPACIDAD: PESO MEDIO DE 2,3 a 3,2 kg

TOTAL: 1 A 2 LOMOS DE CERDO POR CESTA

ESPADA RECOMENDADA: CESTA

PERMITA QUE EL ASADOR SE PRECALIENTE

CARGUE EL PRODUCTO CUANDO EL HORNO EMITA UNA SEÑAL ACÚSTICA A INTERVALOS REGULARES Y LA LUZ INDICADORA DE LA TECLA DE INICIO Y DE HORNO LISTO COMIENCEN A PARPADEAR



Pulse la tecla ON/OFF.



Pulse la tecla de COCCIÓN.

TEMPERATURA DE COCCIÓN 1  **1**

121°C

Pulse y ajuste la tecla de COCCIÓN para cocción en 2 etapas.

TEMPERATURA DE COCCIÓN 2  **2**


177°C



Pulse la tecla de TIEMPO.

TIEMPO 1  **1**

1 HORA

Pulse y ajuste la tecla de TIEMPO para cocción en 2 etapas. **TIEMPO 2**  **2**

15 MINUTOS



Pulse la tecla de MANTENIMIENTO.

71°C

Vuelva a pulsar la tecla de MANTENIMIENTO para añadir TIEMPO PARA DORAR el producto.

NINGUNA: NO SE REQUIERE

CUANDO ESTÁ PRECALENTADO:

CARGUE EL PRODUCTO  PULSE LA TECLA DE PUESTA EN MARCHA

TEMPERTURA INTERNA FINAL

68° A 74°C

listo

PATA DE CORDERO, DESHUESADA

CAPACIDAD: 4 a 5 kg

TOTAL: 27 kg como máximo

ESPADA RECOMENDADA: ESPADA CON PUNZÓN

PERMITA QUE EL ASADOR SE PRECALIENTE

CARGUE EL PRODUCTO CUANDO EL HORNO EMITA UNA SEÑAL ACÚSTICA A INTERVALOS REGULARES Y LA LUZ INDICADORA DE LA TECLA DE INICIO Y DE HORNO LISTO COMIENCEN A PARPADEAR



Pulse la tecla ON/OFF.



Pulse la tecla de COCCIÓN.

TEMPERATURA DE COCCIÓN 1  **1**

121°C

Pulse y ajuste la tecla de COCCIÓN para cocción en 2 etapas.

TEMPERATURA DE COCCIÓN 2  **2**


177°C



Pulse la tecla de TIEMPO.

TIEMPO 1  **1**

1-1/2 HORAS

Pulse y ajuste la tecla de TIEMPO para cocción en 2 etapas. **TIEMPO 2**  **2**

15 MINUTOS



Pulse la tecla de MANTENIMIENTO.

66°C COCCIÓN MEDIA

Vuelva a pulsar la tecla de MANTENIMIENTO para añadir TIEMPO PARA DORAR el producto.

15 MINUTOS

CUANDO ESTÁ PRECALENTADO:

CARGUE EL PRODUCTO  PULSE LA TECLA DE PUESTA EN MARCHA

TEMPERTURA INTERNA FINAL

63° A 66°C

listo

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO PREVENTIVO

PROTECCIÓN DE LAS SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE



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

Los compuestos químicos fuertes, corrosivos o inapropiados pueden destruir completamente la superficie protectora del acero inoxidable. Los estropajos abrasivos, lana de acero o accesorios de metal producirán la abrasión de las superficies causando daños en la capa protectora y con el tiempo producirán áreas de corrosión. Incluso el agua, particularmente las aguas duras con concentraciones altas a moderadas de cloruros causarán oxidación y picaduras que provocarán la oxidación y la corrosión.

Además, muchos alimentos ácidos derramados y dejados sobre las superficies de metal son factores que contribuirán a la corrosión de las mismas. Los agentes, materiales y métodos de limpieza son vitales para mantener el aspecto y prolongar la duración de este aparato. Los alimentos derramados deben retirarse y se debe pasar un paño por el área tan pronto como sea posible, pero como mínimo una vez al día. Enjuague siempre a fondo las superficies después de usar un agente de

limpieza y pase un paño para eliminar el agua acumulada tan rápido como sea posible después de enjuagarlas.

AGENTES DE LIMPIEZA

Use productos de limpieza que no sean abrasivos diseñados para usar en superficies de acero inoxidable. Los agentes de limpieza deben ser compuestos que no contengan cloruros ni sales cuaternarias. Nunca use ácido clorhídrico (ácido muriático) en superficies de acero inoxidable. Use siempre un agente de limpieza apropiado a la concentración recomendada por el fabricante. Póngase en contacto con su proveedor de limpieza local para obtener recomendaciones sobre productos.

MATERIALES DE LIMPIEZA

La función de limpieza puede lograrse normalmente con el agente de limpieza apropiado y un paño suave limpio. Cuando se deban emplear métodos más agresivos, use un estropajo no abrasivo en áreas difíciles y asegúrese de restregar siguiendo las vetas visibles de la superficie de metal para no arañar la superficie. Nunca use cepillos de alambre, estropajos de metal ni raspadores para eliminar los residuos de alimentos.

 PRECAUCIÓN	
 NINGÚN RASPADOR	PARA PROTEGER LAS SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE, EVITE POR COMPLETO EL USO DE COMPUESTOS DE LIMPIEZA ABRASIVOS, LIMPIADORES A BASE DE CLORO O LIMPIADORES QUE CONTENGAN SALES CUATERNARIAS. NUNCA USE ÁCIDO CLORHÍDRICO (ÁCIDO MURIÁTICO) EN ACERO INOXIDABLE. NUNCA USE CEPILLOS METÁLICOS, ESPONJAS DE METAL NI RASPADORES.
 NINGÚN CEPILLO DE ALAMBRE	
 NINGÚNA ALMOHADILLA DE ACERO	

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

CUIDADO DEL EQUIPO

En circunstancias normales este horno debería funcionar sin problemas durante mucho tiempo. No requiere ningún tipo de mantenimiento preventivo, sin embargo, la siguiente Guía de cuidados del equipo maximizará la vida útil potencial de este horno y un funcionamiento sin problemas. La limpieza y apariencia de este equipo contribuirá considerablemente a producir unos productos sabrosos, apetecibles y de un modo eficaz. Los buenos equipos que se mantienen limpios funcionan mejor y duran más.



PELIGRO



DESCONECTE LA UNIDAD DE LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN ANTES DE LIMPIARLA O REPARARLA.

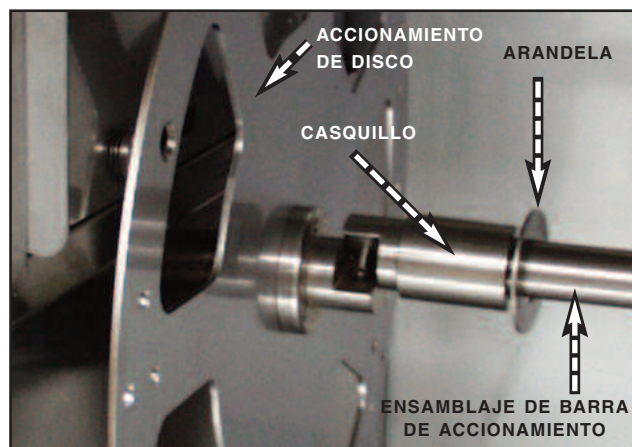
PRECAUCIÓN



LAS PARTES METÁLICAS DEL EQUIPO ACUMULAN MUCHO EL CALOR AL ESTAR EN FUNCIONAMIENTO. PARA EVITAR QUEMADURAS, PROTÉJASE SIEMPRE CUANDO LO UTILICE.

LIMPIEZA DIARIA

1. Coloque el interruptor de conexión en la posición "OFF".
2. Permita que todas las superficies del asador se enfríen.
3. Desconecte el asador del suministro eléctrico.
4. Retire todos los elementos desmontables como espadas y bandejas para recogida de grasa. Vacíe la grasa de la bandeja de goteo y saque la bandeja del horno cuando haya terminado de vaciarse.
5. Saque el ensamble de accionamiento del asador del interior del horno.
 - a. Sujete el ensamblaje de la barra de accionamiento central, deslice la arandela metálica y el casquillo, que hay a ambos lados de la barra de accionamiento, hacia el centro de la barra para desengancharla.
 - b. Retire las ruedas de accionamiento de disco tirando de cada una de ellas hacia el centro del horno.
6. Lave todos los elementos desmontables en el fregadero o zona de lavado. No utilice limpiadores abrasivos ni corrosivos. Utilice solamente agua caliente y jabón para los elementos opcionales recubiertos de Teflon®.
7. Limpie las superficies internas metálicas con un trozo de papel para eliminar cualquier acumulación de restos de producto.
8. Limpie el interior con un paño húmedo o una esponja y un detergente convencional de buena calidad con la fuerza recomendada.
9. Rocíe con un desengrasante soluble en agua las zonas más sucias y deje que actúe durante 10 minutos. Transcurridos 10 minutos, limpie la suciedad con un estropajo de plástico.
10. Enjuague las superficies cuidadosamente con una esponja y agua caliente limpia.
11. Elimine el exceso de agua con una esponja y seque con un paño limpio y seco o deje secar al aire. Deje la puerta abierta hasta que el interior esté completamente seco. Vuelva a colocar siempre todas las piezas desmontables incluyendo la bandeja de goteo y las bandejas para la recogida de grasa antes de poner el horno en funcionamiento.
12. El interior puede limpiarse con una solución desinfectante tras su limpieza y enjuague. Este solución debe estar homologada para uso con superficies de acero inoxidable en contacto con alimentos.
13. Limpie el panel de control y el/los tiradores de la puerta, ya que estas zonas suelen acumular gran cantidad de restos de alimentos donde proliferan bacterias. Seque el panel de control con un paño suave y seco.
14. Para ayudar a mantener el film de protección de las zonas de acero inoxidable pulido, limpie el exterior del armario con un limpiador recomendado para superficies de acero inoxidable. Rocíe la solución de limpieza sobre un paño limpio y limpie el acero inoxidable. Para superficies con recubrimiento en colores opcional, limpie con una esponja o paño húmedo y séquela con un paño seco.
15. Limpie los cristales de las puertas con un limpiacristales estándar.



PRECAUCIÓN



SIGA SIEMPRE LA NORMATIVA LOCAL O NACIONAL REFERENTE A LA HIGIENE Y REQUISITOS DE DESINFECCIÓN DE EQUIPOS PARA SERVICIO DE ALIMENTOS.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

LIMPIEZA DIARIA DE LA JUNTA

Para alargar la vida de la junta de sellado del horno, es importante limpiarla diariamente. Los ácidos y los compuestos relacionados que se encuentran en la grasa y, especialmente, en la del pollo, afectarán a la composición de la junta a no ser que se limpie diariamente.

Una limpieza rutinaria ayudará a proteger la composición de la junta y a evitar el deterioro provocado por alimentos ricos en ácido. Tras dejar que el horno se enfríe, tire de la junta hasta sacarla y lávela en agua caliente con jabón. No introduzca la junta en lavavajillas.

PRECAUCIÓN



SIEMPRE REEMPLACE LA JUNTA DE LA PUERA ANTES DE LIMPIAR EL INTERIOR U OPERAR EL DISPOSITIVO



PELIGRO



DESCONECTE LA UNIDAD DE LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN ANTES DE LIMPIARLA O REPARARLA.

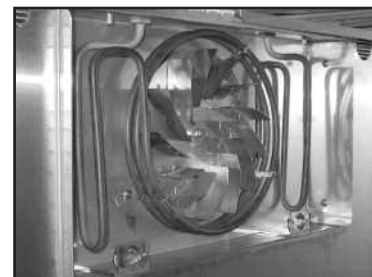
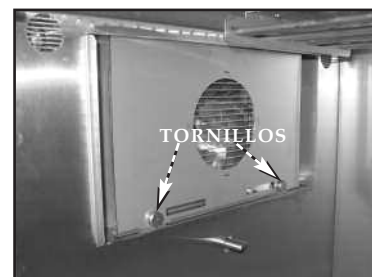
LIMPIEZA DE LA CAJA DE CONVECCIÓN

Quite los tornillos que sujetan el panel del ventilador de convección en el interior de la cámara de cocción. Aplique un desengrasador comercial en spray a la parte trasera y delantera y espere 10 minutos a que la grasa se ablande. Utilice un estropajo de plástico para eliminar los depósitos de grasa y enjuague con agua caliente.

Utilice una esponja húmeda y un estropajo de plástico, si es necesario, para eliminar los depósitos de grasa que puedan haberse acumulado alrededor del elemento de convección y del aspa del ventilador, extremando las precauciones para no doblar el elemento ni el aspa del ventilador. Utilice un desengrasante en spray para ayudar a disolver los depósitos de grasa que pueda haber en esta zona, pero utilice exclusivamente una esponja o paño húmedo para eliminar la grasa disuelta.

Vuelva a instalar el panel del ventilador y apriete los tornillos a mano hasta que estén correctamente apretados.

PONGA EN MARCHA LA UNIDAD DURANTE 30-40 MINUTOS TRAS SU LIMPIEZA PARA AYUDAR A QUE SE SEQUE. ES POSIBLE QUE EXPULSE ALGO DE HUMO, PERO ESTO ES ALGO NORMAL.



COMPRUEBE MENSUALMENTE EL ESTADO GENERAL DEL ASADOR

Compruebe si presenta daños físicos y tornillos sueltos. Solucione cualquier problema antes de comience a interferir con el funcionamiento del horno.

PELIGRO



EN NINGÚN MOMENTO DEBE LIMPIARSE EL VAPOR DEL INTERIOR O DEL EXTERIOR, REGARSE, INUNDARSE CON AGUA O SOLUCIÓN LÍQUIDA DE CUALQUIER TIPO. NO UTILICE UN CHORRO DE AGUA PARA LIMPIAR.



PODRÍAN PRODUCIRSE DAÑOS GRAVES O DESCARGA ELÉCTRICA. LA GARANTÍA SE PIERDE SI SE INUNDA EL ELECTRODOMÉSTICO.



PRECAUCIÓN



PARA PROTEGER LAS SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE, EVITE POR COMPLETO EL USO DE COMPUESTOS DE LIMPIEZA ABRASIVOS, LIMPIADORES A BASE DE CLORO O LIMPIADORES QUE CONTENGAN SALES CUATERNARIAS. NUNCA USE ÁCIDO CLORHÍDRICO (ÁCIDO MURIÁTICO) EN ACERO INOXIDABLE. NUNCA USE CEPILLOS METÁLICOS, ESPONJAS DE METAL NI RASPADORES.

SERVICIO

GUÍA PARA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

CÓDIGO DE ERROR	DESCRIPCIÓN/RESULTADOS	CAUSA POSIBLE SERVICIO REQUERIDO
E-10	Fallo del sensor de aire (cortocircuitado) <i>El horno no funciona</i>	<p>¿Es defectuoso el sensor de aire? Comprobar el sensor de aire</p> <p>Comprobar el funcionamiento del sensor de aire sumergiéndolo en agua con hielo. Utilizar un óhmetro en la escala de ohmios. La lectura debería indicar 100 ohmios de resistencia. Cambiar el sensor si la lectura es de más de 2 ohmios, por encima o por debajo.</p>
E-11	Fallo del sensor de aire (abierto) <i>El horno no funciona</i>	
E-30	Defecto de temperatura <i>El horno se apaga</i>	<p>¿Es necesario cambiar la junta de la puerta?</p> <p>¿Se ha realizado el precalentamiento?</p> <p>¿Se ha sobrecargado el horno o se han introducido productos congelados?</p> <p>¿Es la sonda o el sensor de aire defectuoso?</p>
E-31	Exceso de temperatura <i>El horno se apaga</i>	<p>¿Es defectuoso el sensor de aire? Comprobar el sensor de aire</p> <p>Comprobar el funcionamiento del sensor de aire sumergiéndolo en agua con hielo. Utilizar un óhmetro en la escala de ohmios. La lectura debería indicar 100 ohmios de resistencia. Cambiar el sensor si la lectura es de más de 2 ohmios, por encima o por debajo.</p>
E-70	Error de configuración de conectores <i>El horno no funciona</i>	Comprobar las conexiones del control para ver si hay cables sueltos.
E-78	Baja tensión <i>El horno no funciona</i>	Si la tensión 208-240 V CA está por debajo de 190 V CA. Correcto.
E-79	Alta tensión <i>El horno no funciona</i>	Si la tensión 208-240 V CA está por encima de 250 V CA. Correcto.
E-80	EEPROM - Error de datos de función <i>El horno no funciona</i>	Póngase en contacto con la fábrica para solicitar asistencia.
E-82	EEPROM - Error de datos de calibración <i>El horno no funciona</i>	Póngase en contacto con la fábrica para solicitar asistencia.
E-86	EEPROM - Error de datos programados <i>El horno no funciona</i>	Póngase en contacto con la fábrica para solicitar asistencia.



PELIGRO



BLOQUEE Y FIJE EL PANEL DE DISYUNTORES HASTA QUE EL TRABAJO DE REPARACIÓN HAYA CONCLUIDO.



PELIGRO



DESCONECTE LA UNIDAD DE LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN ANTES DE LIMPIARLA O REPARARLA.

PRECAUCIÓN

ESTA SECCIÓN ESTÁ DEDICADA SÓLO A TÉCNICOS DE SERVICIO CALIFICADOS, Y NO A PERSONAL DE SERVICIO QUE NO ESTÁ DEBIDAMENTE ENTRENADO NI AUTORIZADO.

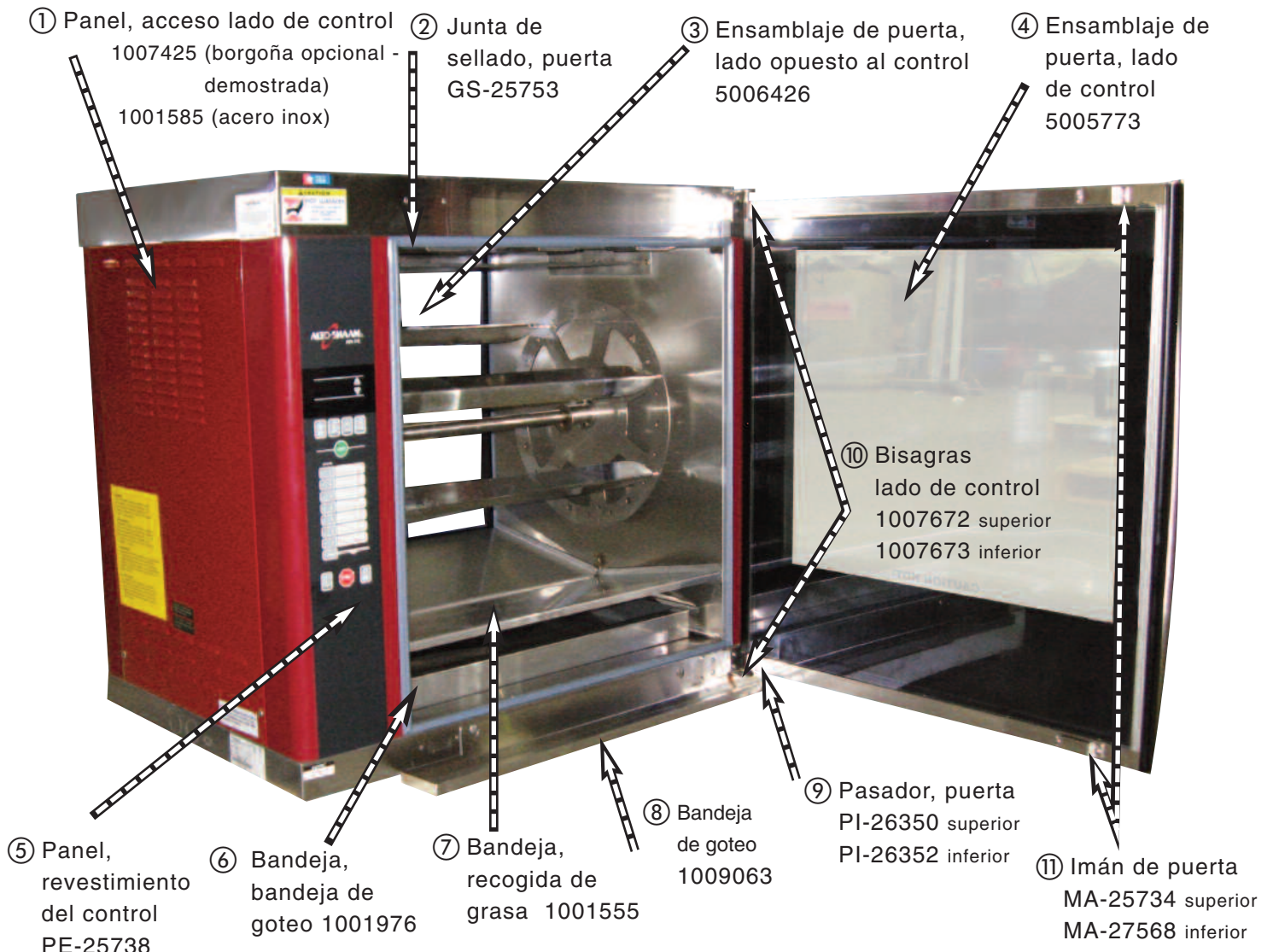


PELIGRO



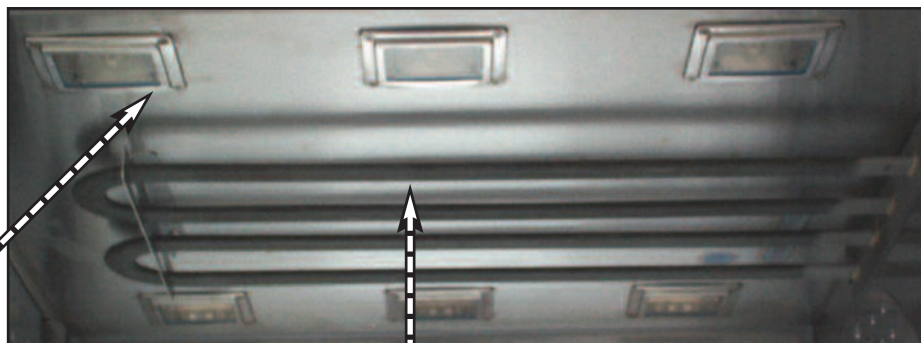
LAS CONEXIONES ELÉCTRICAS DEBEN LLEVARSE A CABO POR UN TÉCNICO DE MANTENIMIENTO CALIFICADO CONFORME A LAS NORMAS ELÉCTRICAS APLICABLES.

VISTA DE SERVICIO DE TODO EL ENSAMBLAJE



SERVICIO

VISTA DE SERVICIO DEL INTERIOR



⑫ Ensamblaje de lámparas
LP-34185

⑬ Calentador radiante
208V - EL-33974
240V - EL-33973

INSTRUCCIONES DE CAMBIO DE BOMBILLA



A

Para cambiar las bombillas:

- A Quite los cuatro tornillos que sujetan la cubierta de cristal de la bombilla, teniendo cuidado de que no se caiga dentro del horno.
- B Tire de la bombilla para sacarla.
- C Coloque una bombilla nueva (LP-34213) empujándola hacia dentro.
- D Vuelva a colocar la cubierta de cristal y la junta y atornille correctamente los cuatro tornillos que quitó en el primer paso.

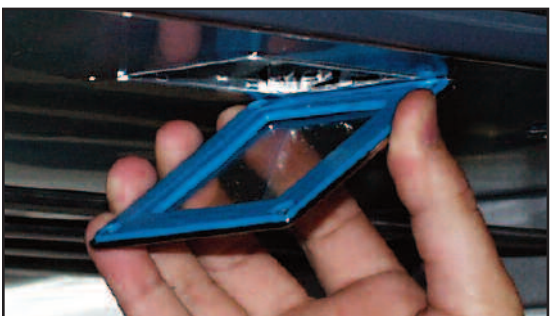


B & C

PRECAUCIÓN



NO MANIPULE EL FOCO NUEVO CON LAS MANOS DESCUBIERTAS. SE DEBEN USAR GANTES BLANCOS DE ALGODÓN AL REEMPLAZAR LOS FOCOS.



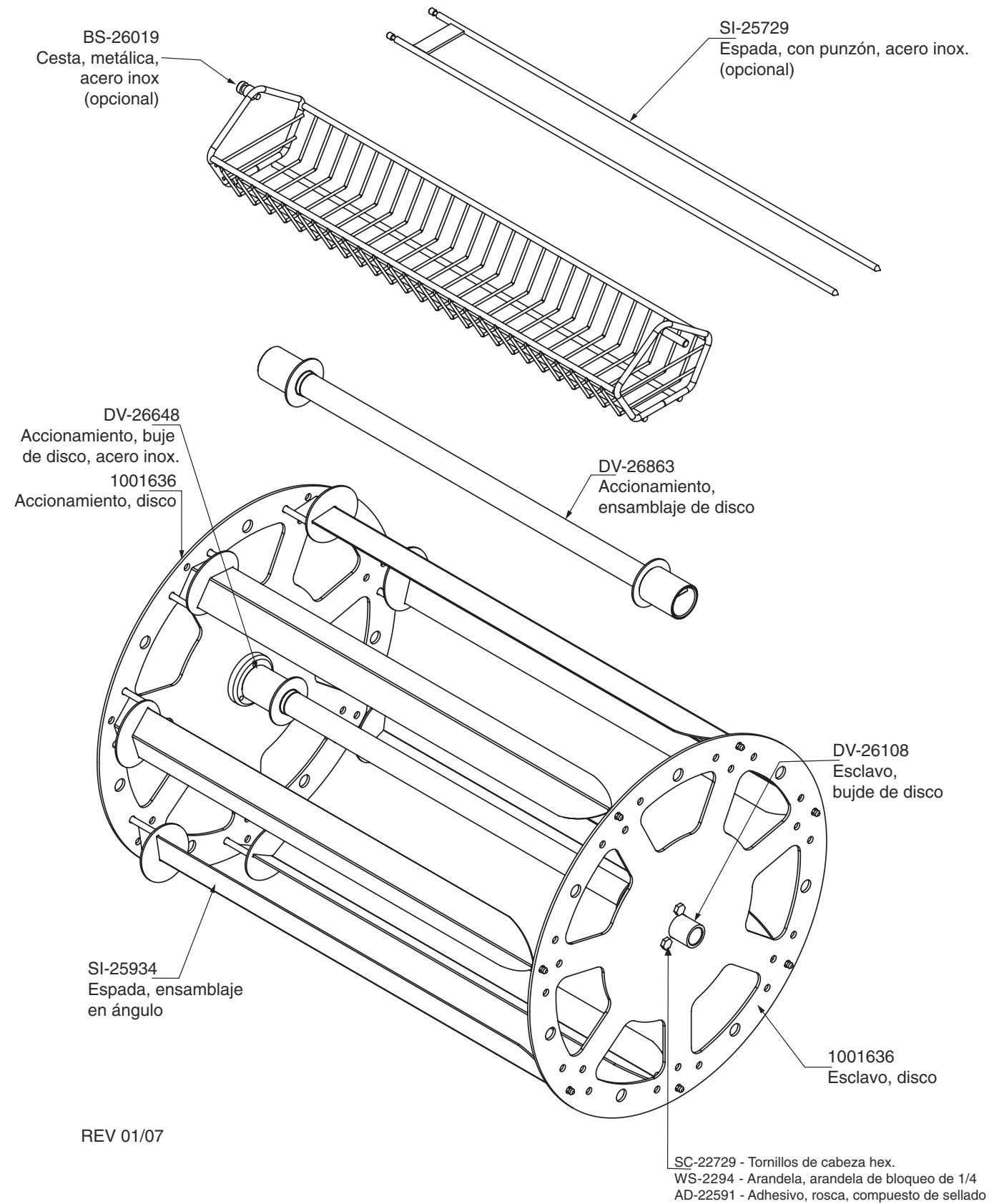
D

PRECAUCIÓN



Se ha optimizado el rendimiento de esta unidad usando las bombillas proporcionadas de fábrica. Estas bombillas se deben reemplazar por un repuesto exacto o por un repuesto recomendado por el fabricante. Estas bombillas se han tratado para resistir el quiebre y se deben reemplazar por bombillas tratadas en forma similar con el propósito de mantener el cumplimiento de las normas NSF. **NO** apriete en exceso las bombillas en su tomacorriente, ya que esto puede dañar el filamento de la bombilla.

VISTA DE SERVICIO 1



SERVICIO

VISTA DE SERVICIO 2: PUERTA PLANA DE CRISTAL DE UNA HOJA

ADVERTENCIA



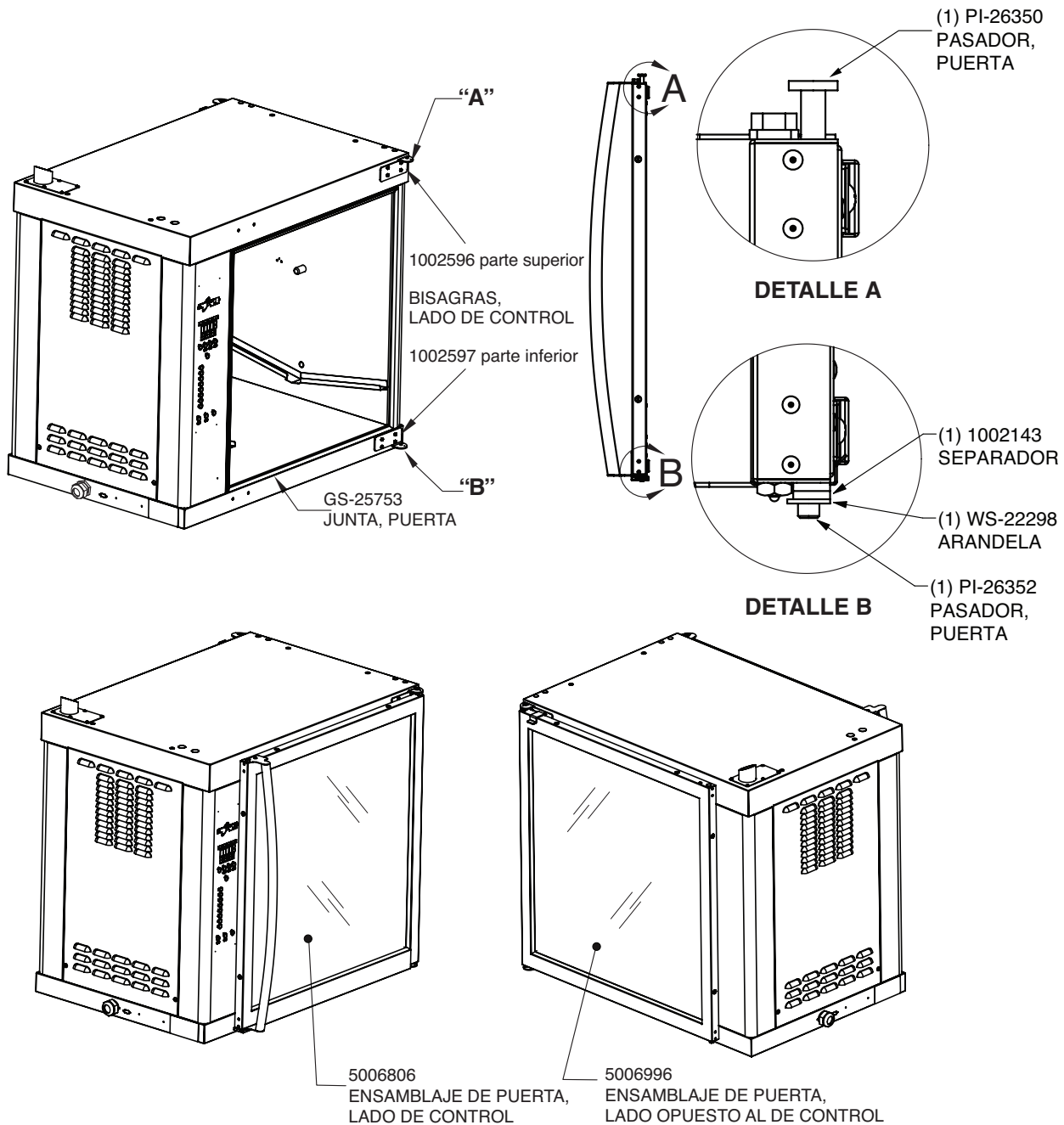
NO INTENTE RETIRAR LA PUERTA SIN AYUDA. LA PUERTA ES EXTREMADAMENTE PESADA, SE DAÑARÁ SI LA DEJA CAER, Y PUEDE CAUSAR LESIONES SEVERAS.

CAMBIO DE PUERTA:

PASO 1: QUITAR EL PASADOR SUPERIOR (PI-26350) DE LA MONTURA "A" CON UN PEQUEÑO DESTORNILLADOR.

PASO 2: COLOCAR LA PUERTA EN LA UNIDAD CON LOS SEPARADORES TAL Y COMO SE MUESTRA.

PASO 3: ASEGURARSE DE QUE LA PUERTA QUEDA CORRECTAMENTE ALINEADA Y VUELVA A COLOCAR EL PASADOR SUPERIOR.



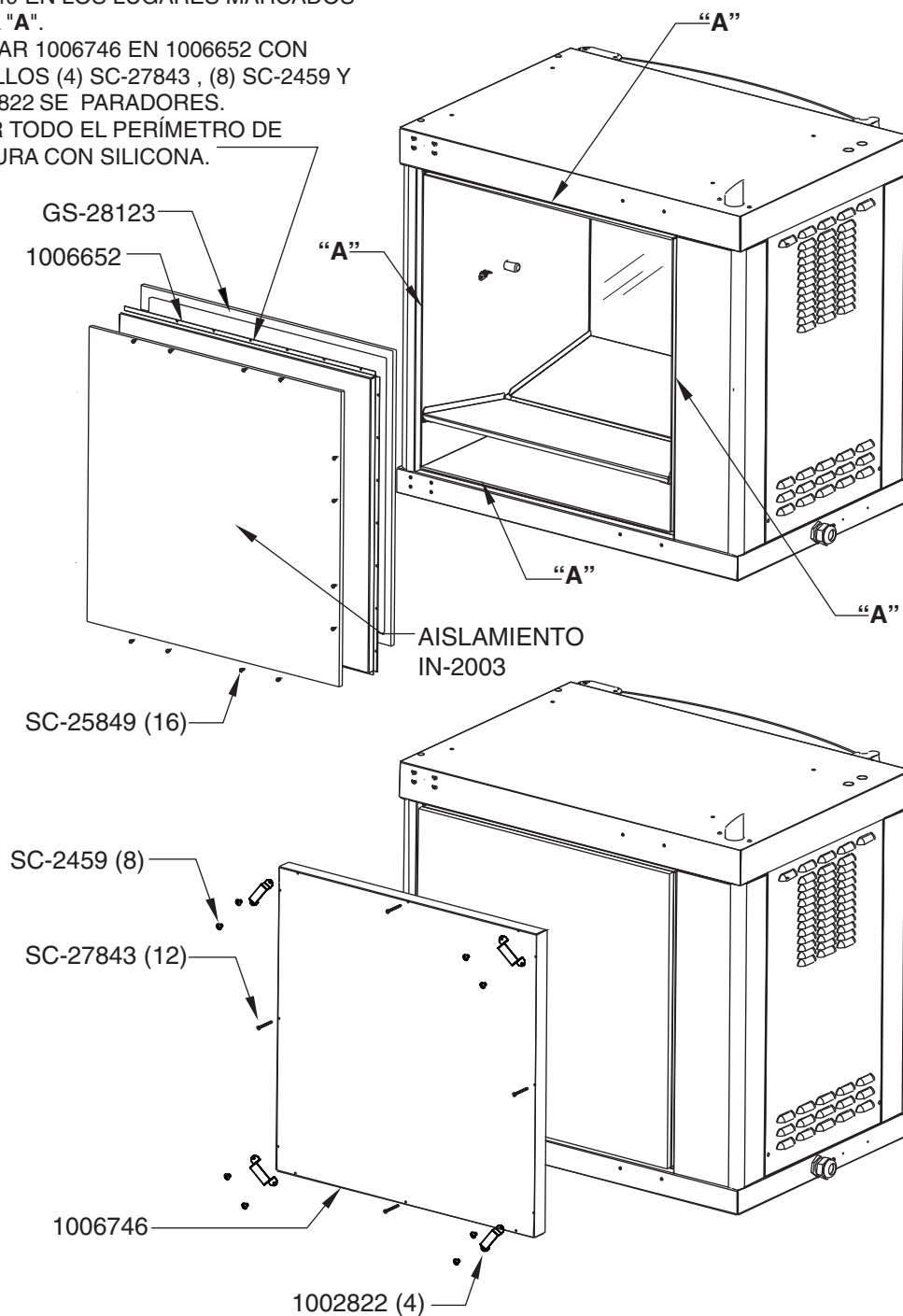
VISTA DE SERVICIO 3: PANEL TRASERO DE ACERO INOXIDABLE

NOTA:

PARA INSTALAR UN PANEL TRASERO MACIZO DE ACERO INOXIDABLE, DESMONTAR JUNTA Y TODOS LOS TORNILLOS DEL LADO DE INSTALACIÓN.

INSTRUCCIONES: Ensamblaje nº (5006214)

1. INSTALAR 1006652 CON (16) TORNILLOS SC-25849 EN LOS LUGARES MARCADOS CON LA "A".
2. INSTALAR 1006746 EN 1006652 CON TORNILLOS (4) SC-27843 , (8) SC-2459 Y (4) 1002822 SE PARADORES.
3. SELLAR TODO EL PERÍMETRO DE APERTURA CON SILICONA.



SERVICIO

VISTA DE SERVICIO 4: PUERTA CURVADA DE CRISTAL DE DOS HOJAS

ADVERTENCIA



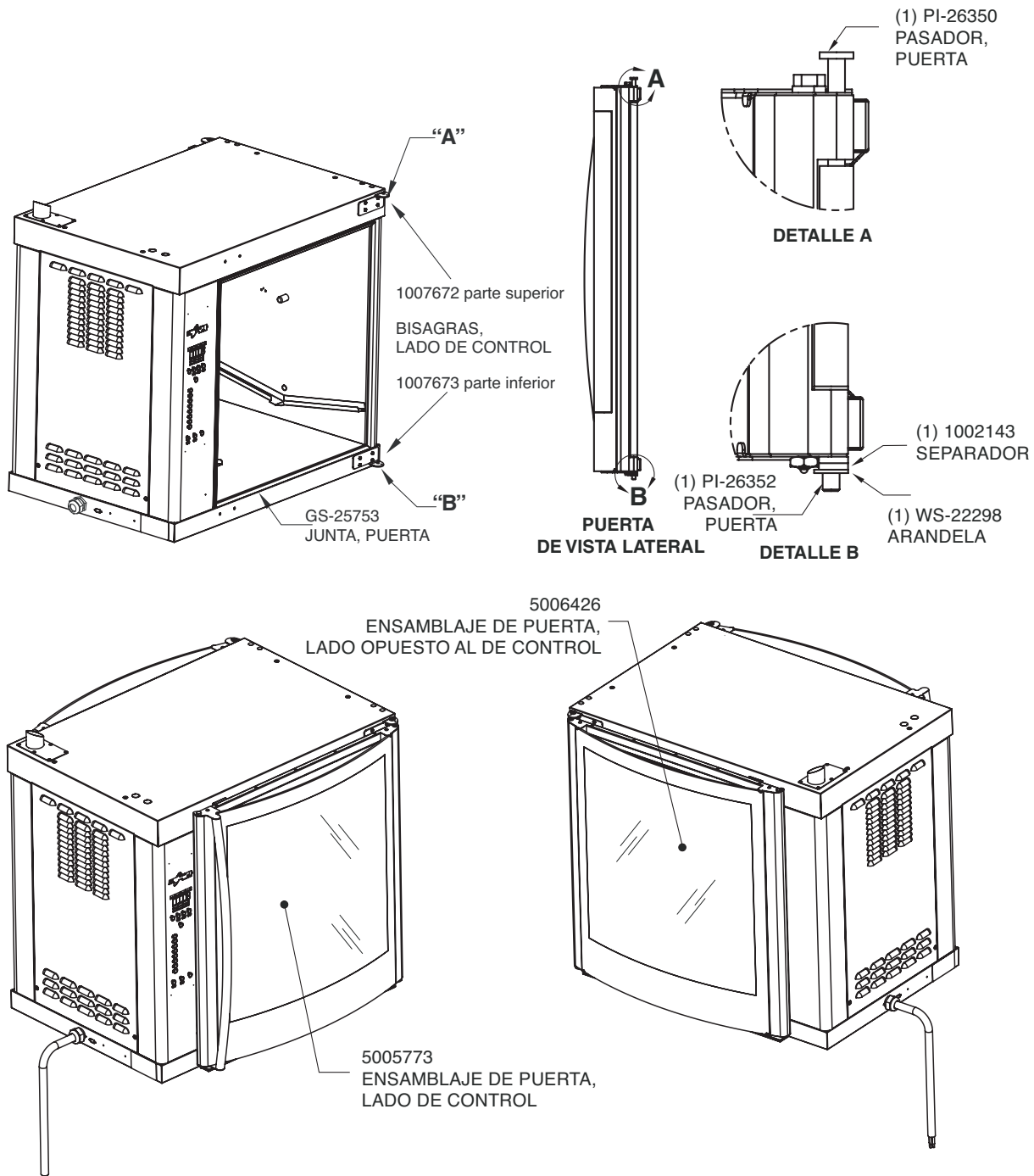
NO INTENTE RETIRAR LA PUERTASIN AYUDA. LA PUERTA ES EXTREMADAMENTE PESADA, SE DAÑARÁ SI LA DEJA CAER, Y PUEDE CAUSAR LESIONES SEVERAS.

CAMBIO DE PUERTA:

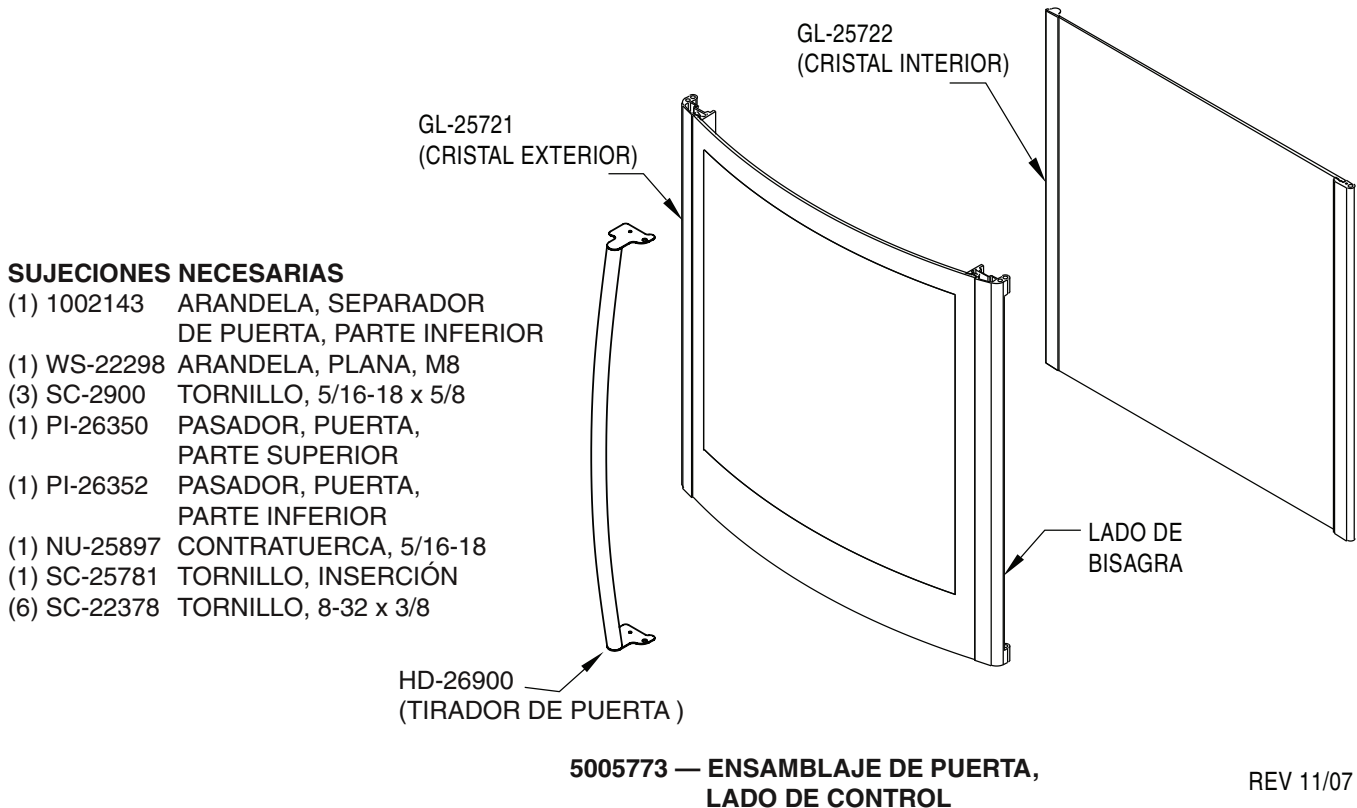
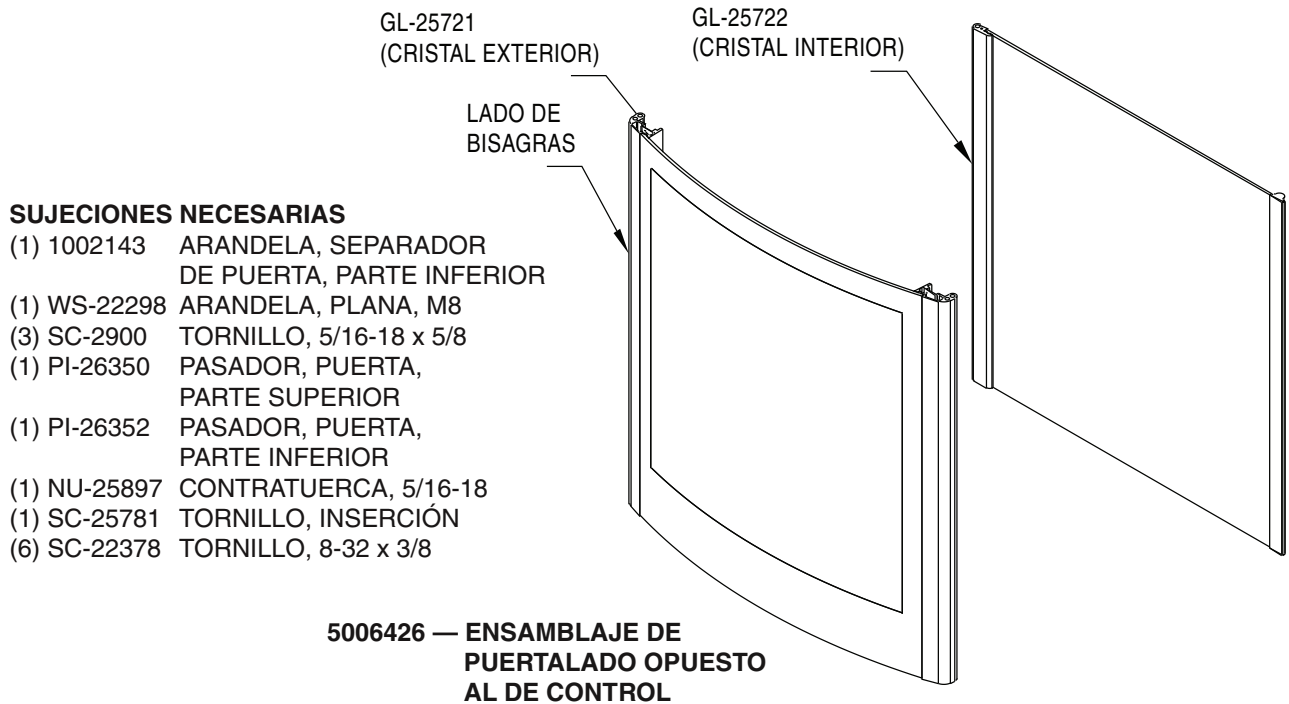
PASO 1: QUITE EL PASADOR SUPERIOR (PI-26350) DE LA MONTURA "A" CON UN PEQUEÑO DESTORNILLADOR.

PASO 2: COLOQUE LA PUERTA EN LA UNIDAD CON LOS SEPARADORES TAL Y COMO SE MUESTRA.

PASO 3: ASEGÚRESE DE QUE LA PUERTA QUEDA CORRECTAMENTE ALINEADA Y VUELVA A COLOCAR EL PASADOR SUPERIOR.



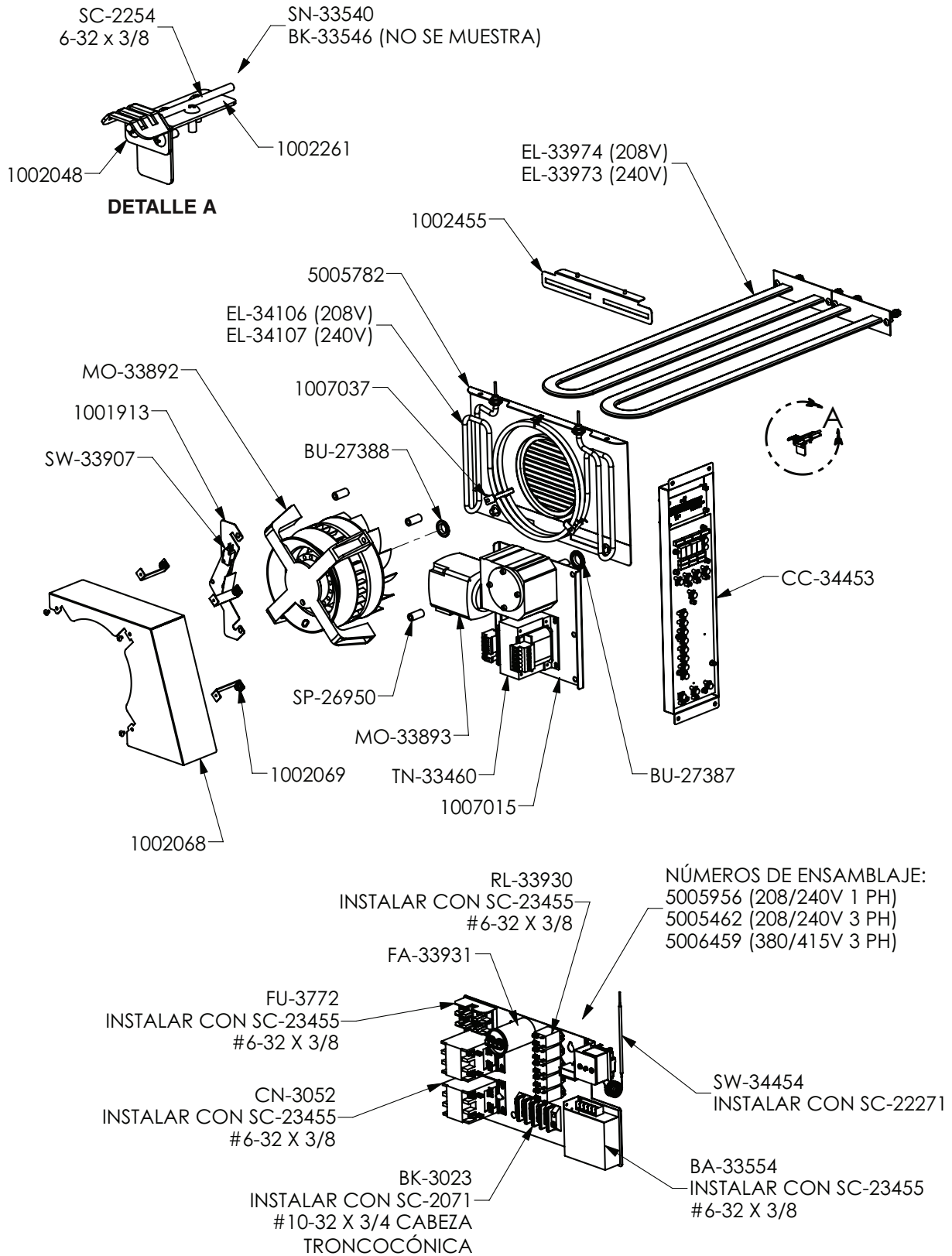
VISTA DE SERVICIO 4A: PUERTA CURVADA DE CRISTAL DE DOS HOJAS



REV 11/07

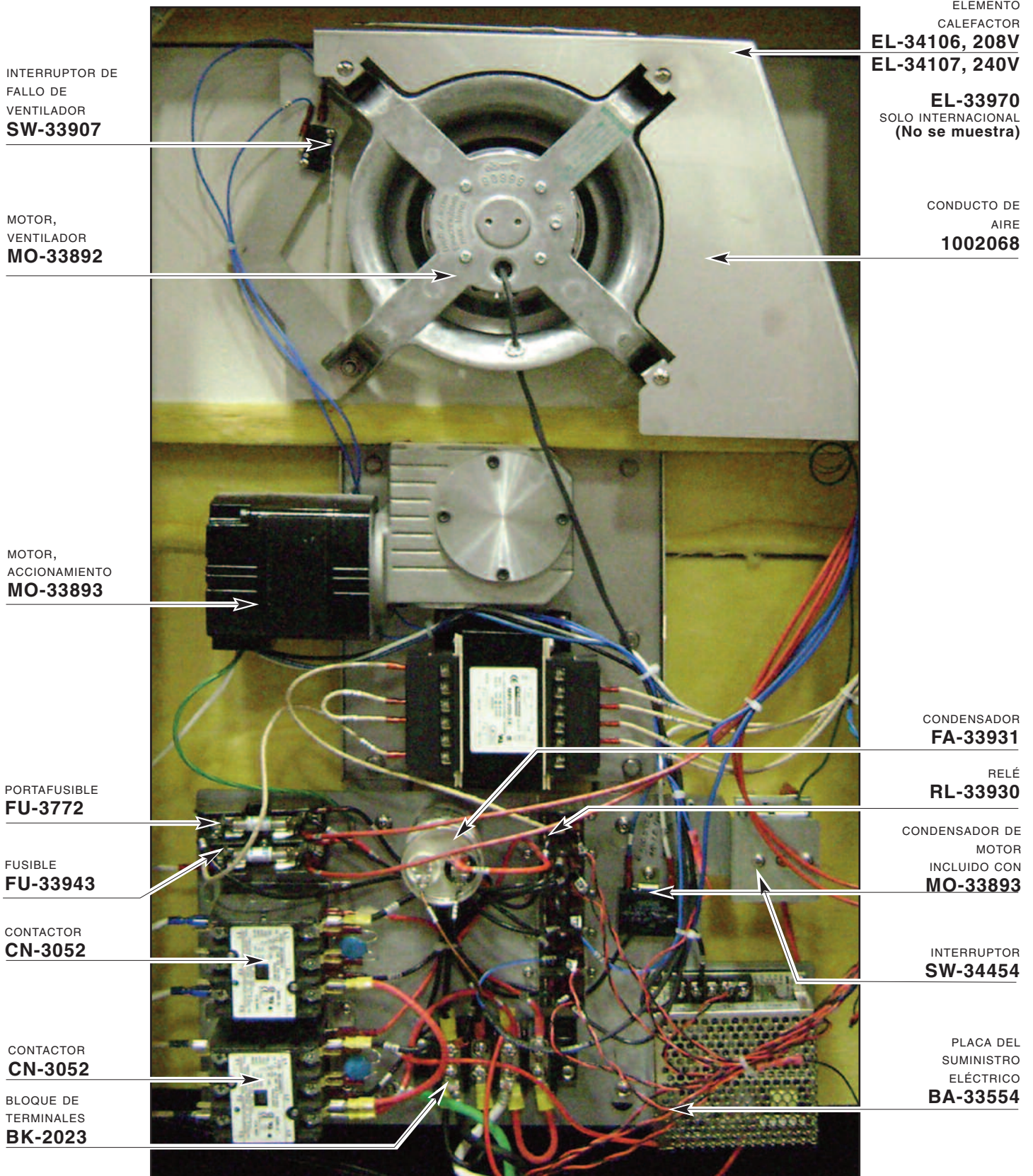
SERVICIO

VISTA DE SERVICIO 5: SISTEMA ELÉCTRICO



REV 11/07

VISTA DE SERVICIO 5A: SISTEMA ELÉCTRICO



SERVICE PARTS LIST

DESCRIPCIÓN DE PIEZA	Nº DE PIEZA	DESCRIPCIÓN DE PIEZA	Nº DE PIEZA
VISTA DE SERVICIO DEL ENSAMBLAJE COMPLETO		VISTA DE SERVICIO 2 Y 3:	
① PANEL, ACCESO AL ALDO DE CONTROL ACERO INOXIDABLE 1001585 BORGOÑA OPCIONAL 1007425		ENSAMBLAJE DE PUERTA, LADO DE CONTROL, PLANA	5006806
② JUNTA, PUERTA	GS-25753	ENSAMBLAJE DE PUERTA, LADO OPUESTO AL DE CONTROL, PLANA	5006996
③ ENSAMBLAJE DE PUERTA, LADO OPUESTO AL DE CONTROL, CURVADA	5006426	BISAGRAS DE PUERTA (NO SE MUESTRAN LAS BISAGRAS OPUESTAS AL LADO DE CONTROL) LADO DE CONTROL, PARTE SUPERIOR; LADO OPUESTO AL DE CONTROL, PARTE INFERIOR	1002596
④ ENSAMBLAJE DE PUERTA, LADO DE CONTROL, CURVADA	5005773	LADO DE CONTROL, PARTE INFERIOR; LADO OPUESTO AL DE CONTROL, PARTE SUPERIOR	1002597
⑤ PANEL, RECUBRIMIENTO DEL CONTROL	PE-25738	PASADOR DE PUERTA, 5/16" x ESPIGA 3", PARTE SUPERIOR	PI-26350
⑥ BANDEJA, GRASA C/DESAGÜE	1001976	PASADOR DE PUERTA, 5/16" x ESPIGA 3", PARTE INFERIOR	PI-26352
⑦ BANDEJA, RECOGIDA DE GRASA	1001555	JUNTA, PUERTA	GS-25753
⑧ BANDEJA DE GOTEO	1009063	AISLAMIENTO, FIBRA DE VIDRIO, 1/2" x 24" x 48" IN-2003	
⑨ BISAGRAS DE PUERTA (NO SE MUESTRAN LAS BISAGRAS OPUESTAS AL LADO DE CONTROL) LADO DE CONTROL, PARTE SUPERIOR; LADO OPUESTO AL DE CONTROL, PARTE INFERIOR	1007672	PANEL, TRASERO INTERIOR DE ACERO INOXIDABLE	1006652
LADO DE CONTROL, PARTE INFERIOR; LADO OPUESTO AL DE CONTROL, PARTE SUPERIOR	1007673	PANEL, TRASERO EXTERIOR DE ACERO INOXIDABLE	1006746
⑩ PASADOR, PUERTA, PARTE SUPERIOR PASADOR, PUERTA, PARTE INFERIOR	PI-26350 PI-26352	TORNILLO, CABEZA HEX, 5/16-18 x 1"	SC-2191
⑪ IMÁN DE PUERTA, SUPERIOR IMÁN DE PUERTA, INFERIOR	MA-25734 MA-27568	TORNILLO, INSERCIÓN CON BOLA ACCIONADA POR RESORTE	SC-25781
⑫ ENSAMBLAJE DE LÁMPARA, 12VAC, 20W C/ BOMBILLA HALÓGENA BOMBILLAS DE RECAMBIO	LP-34185 LP-34213	TORNILLO, NC PHIL TRUSS, 8-32 x 3/8"	SC-22378
⑬ CALENTADORES RADIANTES CONSULTAR LA VISTA DE SERVICIO 5		ARANDELA, SEPARADOR DE PUERTA, INFERIOR/SUPERIOR	1002143
VISTA DE SERVICIO 1:		ARANDELA, PLANA [*CT, M8]	WS-22298
ADHESIVO, ROSCA, COMPUESTO DE SELLADO	AD-22591	VISTA DE SERVICIO 4 Y 4A:	
CESTA, METÁLICA DE ACERO INOXIDABLE (OPCIONAL)	BS-26019	ENSAMBLAJE DE PUERTA, LADO DE CONTROL	5005773
ACCIONAMIENTO, DISCO Y ESCLAVO DE DISCO	1001636	ENSAMBLAJE DE PUERTA, LADO OPUESTO AL DE CONTROL	5006426
ACCIONAMIENTO, BUJE DE DISCO, ACERO INOXIDABLE	DV-26648	BISAGRAS DE PUERTA (NO SE MUESTRAN LAS BISAGRAS OPUESTAS AL LADO DE CONTROL) LADO DE CONTROL, PARTE SUPERIOR; LADO OPUESTO AL DE CONTROL, PARTE INFERIOR	1007672
ESCLAVO DE ACCIONAMIENTO, BUJE DE DISCO, ACERO INOXIDABLE	-DV-26108	LADO DE CONTROL, PARTE INFERIOR; LADO OPUESTO AL DE CONTROL, PARTE SUPERIOR	1007673
MONTURA DE ESCLAVO DE ACCIONAMIENTO CON COJINETE(NO SE MUESTRA)	5000967	PASADOR DE PUERTA, SUPERIOR	PI-26350
ACCIONAMIENTO, ENSAMBLAJE DE BARRA	DV-26863	PASADOR DE PUERTA, INFERIOR	PI-26352
TORNILLOS, RANURA CABEZA HEX 1/4-20 x 1/2	SC-22729	JUNTA, PUERTA	GS-25753
ESPADA, ANGULAR	SI-25934	CRISTAL, EXTERIOR	GL-25721
ESPADA, PUNZÓN (OPCIONAL)	SI-25729	CRISTAL, INTERIOR	GL-25722
ARANDELA, ARANDELA DE SEGURIDAD 1/4"	WS-2294	TUERCA, CONTRATUERCA HEX, 5/16-18	NU-25897
		TORNILLO, CABEZA HEX, 5/16-18 x 1"	SC-2900
		TORNILLO, INSERCIÓN CON BOLA ACCIONADA POR RESORTE	SC-25781
		TORNILLO, NC PHIL TRUSS, 8-32 x 3/8"	SC-22378
		ARANDELA, SEPARADOR DE PUERTA, INFERIOR/SUPERIOR	1002143
		ARANDELA, PLANA [*CT, M8]	WS-22298

SERVICIO

DESCRIPCIÓN DE PIEZA	Nº DE PIEZA	DESCRIPCIÓN DE PIEZA	Nº DE PIEZA
VISTA DE SERVICIO 5 y 5A:		VISTA DE SERVICIO 5 y 5A (continuación):	
CONDUCTO DE AIRE	1002068	RELÉ, S. ELÉCTRICO	RL-33930
MONTURA DEL CONDUCTO DE AIRE	1002069	TORNILLO, NC PHIL TRUSS, 8-32-32-3/8	SC-22378
ENSAMBLAJE DE MONTURA DE COJINETES	5000967	TORNILLO, #6-32 x 3/8	SC-23455
CUBIERTA DEL VENTILADOR	5005782	TORNILLO, #6-32 x 1-1/4	SC-2365
PLACA, SUMINISTRO ELÉCTRICO, 12V CC, INTERRUPTOR	BA-33554	SENSOR, TEMPERATURA AMBIENTE	SN-33540
ENSAMBLAJE DE CONTROL, ELÉCTRICO	CC-34453	CLIP DE SENSOR	1002261
CONTACTOR, 208/240V, 3 POLOS 25 AMP (2)	CN-3052	PROTECCIÓN DE SENSOR	1002048
ELEMENTO, CALEFACTOR DE AIRE, 208V, 5000W	EL-34106	INTERRUPTOR, FALLO VENTILADOR	SW-33907
ELEMENTO, CALEFACTOR DE AIRE, 240V, 5000W	EL-34107	MONTURA INTERRUPTOR, FALLO VENTILADOR	1001913
MONTURA DE ELEMENTO, CALEFACTOR DE AIRE	1007037	INTERRUPTOR	SW-34454
MONTURA DE ELEMENTO, CALEFACTOR DE AIRE	1003595	BLOQUE DE TERMINALES	BK-3023
VENTILADOR, CONDENSADOR DEL MOTOR DEL VENTILADOR, 4 UF	FA-33931	BLOQUE DE TERMINALES, PORCELANA (NO SE MUESTRA)	BK-33546
FUSIBLE	FU-3775	TRANSFORMADOR	TN-33460
PORTAFUSIBLE, 15A, CLASE G	FU-3772	DISPOSITIVOS ELÉCTRICOS:	
CALENTADOR, CE (SOLO INTERNACIONAL)	EL-33970	AVISADOR DE CONTROL	BP-3567
CALENTADOR, RADIANTE, 208V	EL-33974	CONECTOR	CR-33763
CALENTADOR, RADIANTE, 240V	EL-33973	CONECTOR	CR-33761
MONTURA BARRA DEL CALENTADOR	1002455	CONECTOR	CR-33762
SELLO VENTILADOR DEL MOTOR, TEFLON®	BU-27388	CONECTOR	CR-33717
MONTURA DE MOTOR	1007015	CONECTOR	CR-33719
MOTOR, VENTILADOR DE CONVECCIÓN, 220-240V	MO-33892	RESISTENCIA, MOV, PROTECTOR SOBRECARGAS	RS-3578
MOTOR, 230V, AC	MO-33893	INTERRUPTOR, PUERTA	SW-33906
SELLO ACCIONAMIENTO DEL MOTOR, TEFLON®	BU-27387		

OPCIÓN DE CAMPANA SIN SALIDA DE HUMO

DESEMBALAJE E INSTALACIÓN

La campana sin salida de humo de Alto-Shaam ha sido sometida a pruebas e inspecciones exhaustivas para asegurar la más alta calidad de la unidad. Al recibir la campana, compruebe si ha sufrido daños durante el transporte e informe de los mismos inmediatamente a la empresa de transportes.

Guarde todas las instrucciones e información que se incluyen en el interior de la caja. Rellene y envíe a la fábrica la tarjeta de garantía tan pronto como sea posible para asegurar un servicio inmediato en caso de reclamaciones por mano de obra y piezas en garantía.

NOTA: Todas las reclamaciones realizadas en garantía deberán incluir el número completo del modelo y el número de serie de la campana.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

1. La campana sin salida de humo posee una etiqueta identificativa en la parte posterior.
2. El cable de interconexión de la campana sin salida de humo al asador permite su conexión al suministro eléctrico.

FUNCIONAMIENTO DE LA CAMPANA

La campana sin salida de humo se instala directamente en fábrica sobre el horno asador de Alto-Shaam®. La campana se ha diseñado para ventilar el aire de la cocina, filtrando vapores y grasa. Un ventilador de gran potencia absorbe el humo y el vapor hasta la entrada de la campana y lo expulsa por la salida superior. El humo y los vapores atraviesan filtros que drenan la condensación que se deposita en la bandeja de goteo del asador. Un filtro de carbón activado limpia el aire antes de expulsarlo por la parte superior de la campana.

Antes de poner en marcha el asador, conecte la campana sin salida de humo. La campana cuenta con una serie de funciones de seguridad durante el funcionamiento directamente relacionadas e interoperativas con el funcionamiento de la campana y del horno asador.

INTERRUPTORES DE INTERBLOQUEO DEL A CAMPANA SIN SALIDA DE HUMO

- INTERRUPTOR DE FILTRO DE CARBÓN
INTERRUPTOR DE FILTRO DE GRASA
Evita el funcionamiento tanto de la campana como del horno si el filtro no está colocado o se ha instalado incorrectamente.
- INTERRUPTOR DE PRESIÓN DEL VENTILADOR:
Evita el funcionamiento del horno asador si el ventilador de la campana no funciona o los filtros están bloqueados en más de un 25%.

MECANISMO DE CIERRE RETARDADO

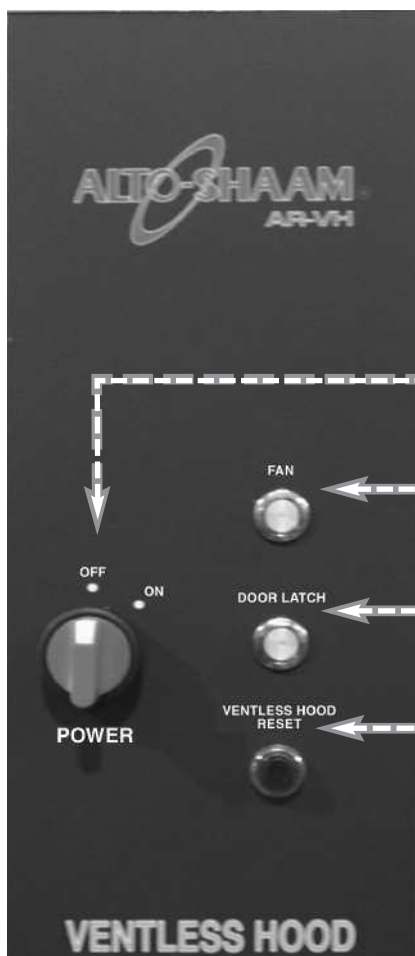
- Para poder evacuar el aire y el vapor cargados de grasa del interior del horno, este mecanismo evita que el operario abra completamente la puerta del horno asador. Este mecanismo se desconecta transcurrido un tiempo predeterminado permitiendo la apertura de toda la puerta. (NO DISPONIBLE PARA CAMPANA DE 230V CA)

INTERRUPTOR DE RESTABLECIMIENTO

- El restablecimiento debe utilizarse si el horno asador se enciende antes que la campana o si la campana se ha abierto. Restablece el circuito del interruptor de presión y reconecta el suministro eléctrico al circuito de control del asador. Este interruptor también debe utilizarse para restablecer los controles de la campana tras cualquier problema con los filtros o tras haber cerrado incorrectamente la compuerta de la campana sin salida de humo. Consulte las ilustraciones que se proporcionan en las páginas siguientes de este manual.

NOTA: Si los filtros están sucios o deben sustituirse, la cubierta no empezará a funcionar de nuevo y la parrilla tampoco se activará hasta que se hayan limpiado y/o sustituido

CONTROL DE LA CAMPANA SIN SALIDA DE HUMO



INTERRUPTOR DE ONEXIÓN/DESCONEXIÓN

LA LUZ INDICADORA DEL VENTILADOR
se ilumina cuando el ventilador está en funcionamiento.

LA LUZ INDICADORA DEL CIERRE DE PUERTA
se ilumina cuando el cierre está enganchado.

BOTÓN DE RESTABLECIMIENTO
Pulsar tras corregir cualquier problema con el horno o la campana.

OPCIÓN DE CAMPANA SIN SALIDA DE HUMO

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DE LA CAMPANA

Para asegurar un óptimo funcionamiento de la campana sin salida de humo, es importante definir y mantener un calendario regular de limpieza y mantenimiento. Se recomienda encarecidamente el uso del formulario recordatorio de limpieza y que se adjunta en este manual.



El acceso a los componentes internos, interruptores de seguridad, filtros, etc., se realiza girando el sencillo cierre que hay en la parte superior externa de la campana y abriendo su compuerta. En el interior, justo al lado de la compuerta de acceso, se encuentran el filtro de metálico de grasa y el filtro de carbón.

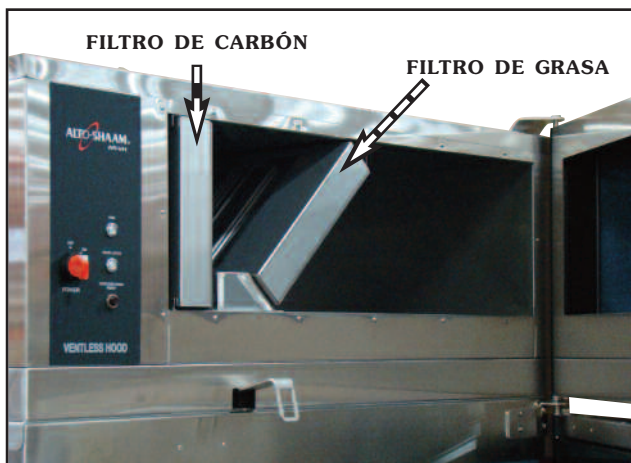
Para ayudar a mantener el film de protección de las zonas de acero inoxidable pulido, limpie el exterior del armario con un limpiador recomendado para superficies de acero inoxidable. Rocíe el limpiador sobre un paño limpio y limpie el acero inoxidable.

NOTA: No utilice nunca ácido clorhídrico (ácido muriático) en elementos de acero dable.

FILTRO DE CARBÓN

El carbón (filtro para control de polución y olores) se encuentra en el interior, justo al lado de la compuerta de acceso de la campana. **Hay que comprobar regularmente la presencia de contaminantes en el filtro de carbón. Se debe cambiar a intervalos de tres meses, como mínimo, y con más frecuencia si se detectan contaminantes importantes, o si el filtro deja de controlar los olores.** Para desmontar el filtro, agarre ambos extremos y tire del mismo hacia afuera desde el otro lado de la campana.

AL CAMBIAR EL FILTRO, ASEGÚRESE DE QUE LA FLECHA QUE INDICA EL FLUJO DE AIRE APUNTE A LA IZQUIERDA! EN DIRECCIÓN AL VENTILADOR DEL LA CAMPANA. ASEGÚRESE DE QUE EL FILTRO VUELVE A COLOCARSE EN EL MARCO METÁLICO CUADRADO QUE VA CON LA CAMPANA.



PELIGRO



EN NINGÚN MOMENTO DEBE LIMPIARSE EL VAPOR DEL INTERIOR O DEL EXTERIOR, REGARSE, INUNDARSE CON AGUA O SOLUCIÓN LÍQUIDA DE CUALQUIER TIPO. NO UTILICE UN CHORRO DE AGUA PARA LIMPIAR.



PODRÍAN PRODUCIRSE DAÑOS GRAVES O DESCARGA ELÉCTRICA.
LA GARANTÍA SE PIERDE SI SE INUNDA EL ELECTRODOMÉSTICO.



PELIGRO



DESCONECTE LA UNIDAD DE LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN ANTES DE LIMPIARLA O REPARARLA.

CARCASA METÁLICA Y FILTROS DE GRASA (DISTRIBUCIÓN)

El filtro metálico de grasa se encuentra en el interior de la campana. La frecuencia de limpieza dependerá del uso del horno. Los productos con gran carga de grasa como carnes rojas, aves, etc., obligan a limpiarlo frecuentemente, una vez a la semana como mínimo.



Para desmontar el filtro de grasa, tire del mismo hacia afuera hasta sacarlo de su carcasa desde el otro lado. Coloque el filtro en el lavavajillas o lávelo por separado introduciéndolo en agua caliente con jabón hasta que se hayan eliminado todas las partículas y la grasa. Enjuáguelo abundantemente. Deje secar el filtro al aire antes de volver a colocarlo.

Limpie el interior de la carcasa metálica (distribución) con un paño húmedo y cualquier detergente comercial de buena calidad o disolvente de grasa con la fuerza recomendada. Evite el uso de compuestos abrasivos de limpieza, limpiadores basados en lejía, o limpiadores que contengan sales cuaternarias. Utilice, si es necesario, un agente desengrasante.

PRECAUCIÓN

LOS EXTREMOS EN EL INTERIOR DE LA CAJA DE LA CAMPANA PUEDEN SER FILOSOS. TENGA CUIDADO AL REMOVER O REEMPLAZAR LOS FILTROS.

OPCIÓN DE CAMPANA SIN SALIDA DE HUMO

SERVICIO



Utilice un destornillador o una moneda para hacer girar a la izquierda el mecanismo de apertura de la campana para abrirlo y hacia la derecha para cerrarlo y bloquearlo correctamente.

ATENCIÓN

LA CAMPANA Y EL ASADOR NO FUNCIONARÁN SI NO ESTÁN COLOCADOS LOS FILTROS.

Si necesita filtros de repuesto, solicítelos a Alto-Shaam o bien a un distribuidor local.

—FILTROS DE CARBÓN

TAMAÑO: 216 mm x 508 mm x 51 mm

—FILTROS DE GRASA

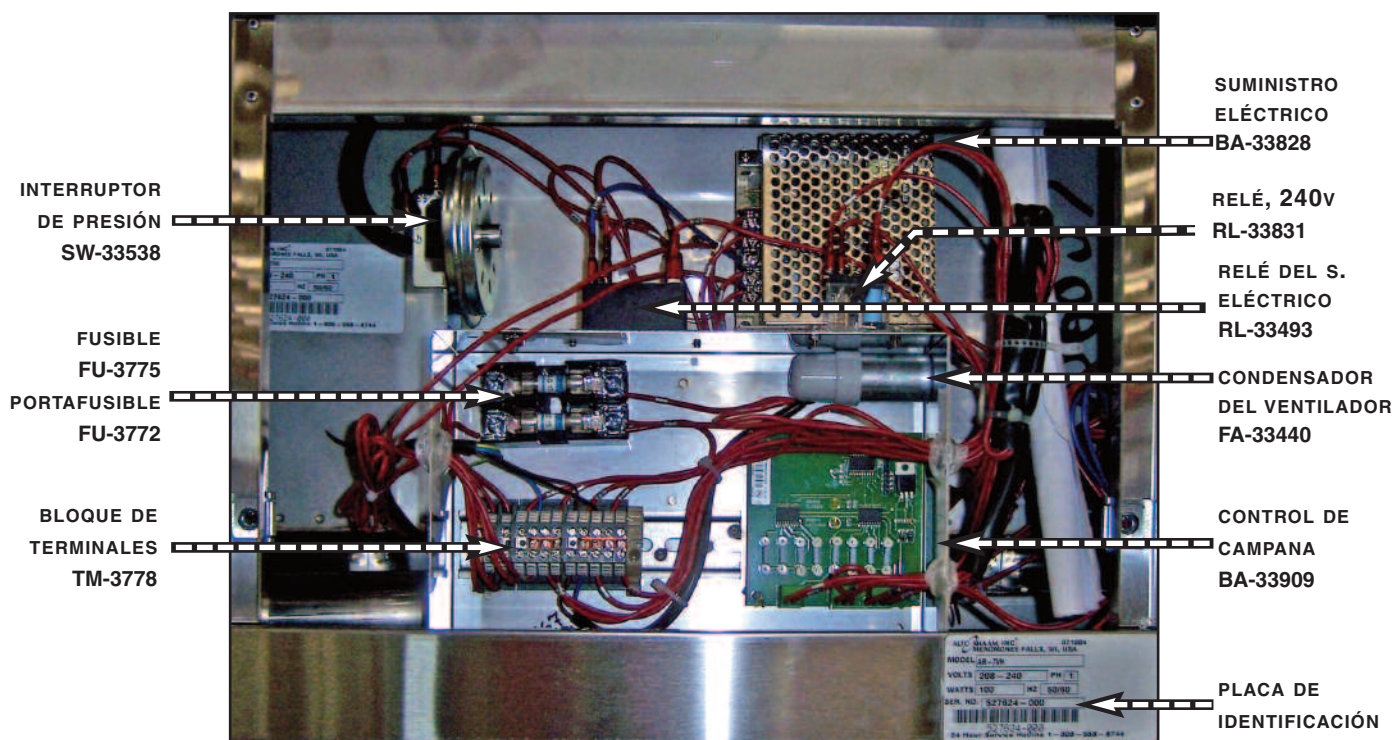
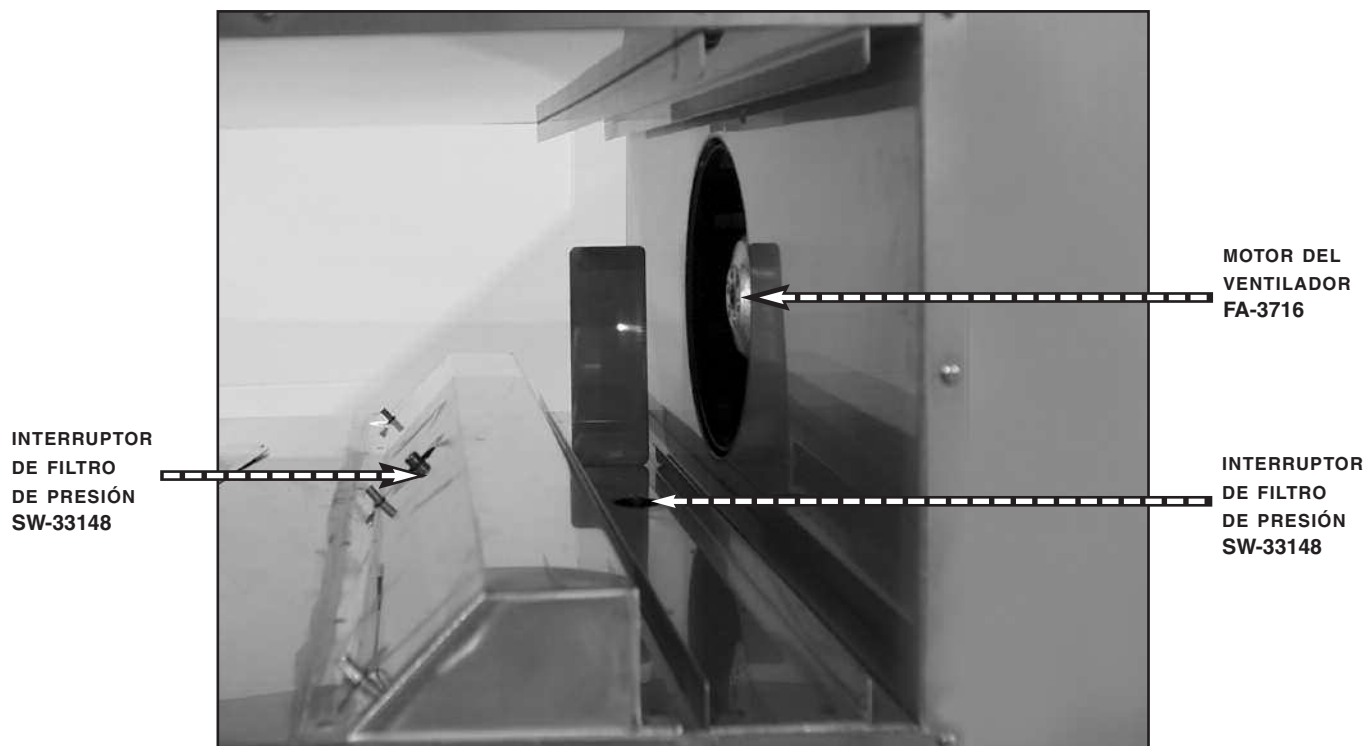
TAMAÑO: 354 mm x 508 mm x 57,2 mm

LISTA DE PIEZAS DE SERVICIO

DESCRIPCIÓN	NÚMERO DE PIEZA
FILTRO DE REPUESTOS	
Grasa	FI-25867
Carbón	FI-25866
Marco de filtro de carbón	1002118/1002117
Marco de filtro de grasa	1002120/1002119
Motor del ventilador	FA-3716
Condensador del ventilador	FA-33440
Fusible	FU-3775
Portafusible	FU-3772
Pasador de bisagra de compuerta	PI-25844
Temporizador/control de campana	BA-33909
Suministro eléctrico	BA-33828
Relé, 240V	RL-33831
Relé, s. eléctrico	RL-33493
Solenoides	SE-33615
Interruptor, s. eléctrico	SW-33101
Interruptor, presión	SW-33538
Interruptor, restablecimiento	SW-33495
Interruptor, seguridad, filtros	SW-33148

OPCIÓN DE CAMPANA SIN SALIDA DE HUMO

VISTAS DE SERVICIO



RECLAMACIONES Y DAÑOS DURANTE el TRANSPORTE

ALTO SHAAM.

GARANTÍA LIMITADA



Todo el equipo de Alto-Shaam se vende con envío F.O.B. (franco a bordo). En el momento en que lo acepta la empresa de transporte, dicho

equipo se convierte en propiedad del consignatario.

Si ocurriesen daños durante el envío, será responsabilidad de la empresa de transporte o del consignatario. En dichos casos, la empresa de transporte tiene la responsabilidad de la entrega segura del producto, a menos que se pueda demostrar negligencia por parte del despachador.

1. Haga una inspección oportuna mientras el equipo esté todavía en el camión o inmediatamente después de haberlo trasladado al área de recepción. No espere hasta haber trasladado el producto a una bodega.
2. No firme ningún documento de flete sin que antes haya hecho un recuento completo y una inspección de todo el producto recibido.
3. Anote cualquier daño directamente en el recibo de la empresa de transporte.
4. Asegúrese de que el conductor firme el recibo. Si se niega a hacerlo, deje constancia de ello en el recibo.
5. Si el conductor no permite que se haga la inspección, escriba lo siguiente en el recibo de entrega:
El conductor rehúsa que se haga la inspección del envío para verificar daños visibles.
6. Llame por teléfono a la oficina de la empresa de transporte inmediatamente después de encontrar el daño y exija una inspección. Envíe por correo una confirmación de la hora, fecha y persona con quien habló.
7. Conserve todas las cajas y demás material de empaque para la futura inspección por parte de la empresa de transporte.
8. Registre inmediatamente una demanda escrita con la empresa de transporte y adjunte copias de todos los documentos pertinentes.

Continuaremos con nuestra política de ayudar a nuestros clientes para cobrar las demandas que se hayan registrado adecuadamente y estén vigentes. Sin embargo, no podemos registrar ninguna demanda a nombre del cliente, asumir la responsabilidad de demanda alguna ni aceptar deducciones en el pago del producto debido a dichas demandas.

Alto-Shaam Inc. garantiza al comprador original que cualquier componente original que presente defectos de materiales o de mano de obra será, a elección de Alto-Shaam, a criterio de la empresa y sujeto a las cláusulas que se establecen en el presente documento, reemplazado por uno nuevo o refaccionado.

La garantía de mano de obra sigue en vigor un (1) año después de la instalación o quince (15) meses después de la fecha de envío, lo que se produzca primero. Alto-Shaam pagará los costos de mano de obra normales por trabajos efectuados durante horas comerciales normales no sujetas a sobretiempo, tarifas de días feriados ni cuotas adicionales, y excluyendo las horas extras, los costos por vacaciones o cualquier pago adicional.

La garantía de los componentes tendrá validez durante un (1) año a partir de la instalación o quince (15) meses a partir de la fecha de envío, la que ocurra primero.

Sin embargo, el elemento calefactor de los hornos que cocinan y mantienen los alimentos de Halo Heat® y el compresor de refrigeración de los Quickchillers™ de Alto-Shaam están garantizados por un período de cinco (5) años desde su instalación.

La garantía de mano de obra es la misma que la que se ha mencionado anteriormente, es decir, durante un (1) año desde su instalación o quince (15) meses a partir de la fecha de envío, la que se dé primero.

ESTA GARANTÍA NO SE APLICA A:

1. Calibración.
2. Reemplazo de focos y/o vidrio de la vitrina a causa de daños de cualquier índole.
3. Daños en el equipo debido a accidentes, flete, instalación inadecuada o alteración.
4. Equipos usados en condiciones de abuso, uso indebido, descuido o condiciones anormales que incluyen, entre otros, equipos sometidos a productos químicos fuertes o inapropiados como compuestos que contengan cloruros o sales cuaternarias, agua de mala calidad o equipos con números de serie que falten o que estén alterados, pero sin limitarse a lo anterior.
5. Los daños derivados como resultado directo de la mala calidad del agua, el mantenimiento inadecuado de los generadores de vapor y/o las superficies afectadas por la calidad del agua. La calidad del agua y el mantenimiento necesario del equipo generador de vapor serán responsabilidad del propietario/operario.
6. Los daños ocasionados por el uso de cualquier agente limpiador que no sea Combitherm® de Alto-Shaam, incluidos, entre otros, los daños por cloro u otros agentes químicos dañinos. Se recomienda encarecidamente usar el limpiador Combitherm® de Alto-Shaam en los hornos Combitherm®.
7. Cualquier pérdida o daño que derive de un mal funcionamiento, incluyendo pérdida de productos o daños consecuenciales o accidentales de cualquier índole.
8. Equipo modificado de cualquier manera a partir del modelo original, sustitución de componentes distintos a los autorizados por la fábrica, retiro de componentes incluyendo las patas, o la adición de componentes de cualquier tipo.

Esta garantía es exclusiva e invalida cualquier otra garantía, expresa o implícita, incluyendo las garantías implícitas de comerciabilidad e idoneidad para fines específicos de un objeto específico. En ningún caso la empresa será responsable por pérdida de uso, pérdida de ingresos o ganancias, beneficios, o pérdida del producto, ni por daños indirectos o consecuenciales. Nadie que no sea un trabajador de Alto-Shaam, Inc. está autorizado a modificar esta garantía ni podrá contraer ninguna otra obligación ni responsabilidad con relación al equipo de Alto-Shaam.

ALTO-SHAAM, INC.

ANOTE LOS NÚMEROS DE MODELO Y DE SERIE DE LA UNIDAD PARA UNA FÁCIL REFERENCIA. SIEMPRE INDIQUE LOS NÚMEROS DE MODELO Y DE SERIE EN SU CORRESPONDENCIA RELATIVA A LA UNIDAD.

Modelo: _____
Voltaje: _____
Número de serie: _____

Fecha de instalación: _____
Adquirida en: _____

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

Teléfono: 262.251.3800 • 800.558-8744 EE.UU./CANADÁ Fax: 262.251.7067 • 800.329.8744 SÓLO EE.UU.

Sitio en Internet: www.alto-shaam.com

IMPRESO EN EE.UU.