



COH3100WPROS

Professional Half-Size Convection Oven

Instruction Manual

This manual contains important information regarding your Adcraft unit. Please read this manual thoroughly prior to equipment set-up, operation, and maintenance. Failure to comply with regular maintenance guidelines outlined in this manual may void the warranty.

WARNINGS

- Do not touch any hot surfaces.
- This appliance is equipped with a three prong grounding type plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded three prong receptacle.
- Do not immerse unit, cord or plug in liquid at any time.
- Unplug cord from outlet when not in use and before cleaning.
- Do not operate unattended.
- Do not use this unit for anything other than intended use.
- Do not use outdoors.
- Do not clean unit with a water stream or jet.
- Always use on a firm, dry and level surface at least 12" from walls or any other obstruction.
- Do not use if unit has a damaged cord or plug, in the event the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner.
- Keep children and animals away from unit.
- Any incorrect installation, alterations, adjustments and/or improper maintenance can lead to property loss and injury.
- All repairs should be done by authorized professionals only.
- Ensure that the designated power supply is adequate for continual usage and the voltage is correct.
- This product is a commercial machine that needs to be operated by a trained cook. Not applicable for home use.
- Do not spray water directly onto the product during cleaning. Water may conduct electricity, which may cause electric shock.

BEFORE USE

- Remove all packing and protective plastic coating from the side panels
- Operate the oven for 1 hour at 400 degrees F

BAKING

1. Turn power on. Once on, the power switch will illuminate.
2. Set thermostat to desired temperature.
3. Once the oven is up to temperature, place product inside oven. Avoid delays in loading the oven with the door open as this will delay the ovens temperature recovery.
*Note: the ovens fan will switch off and the oven lights will illuminate when the door is opened.
4. Set baking timer by turning the knob clockwise to the required time. The time can be adjusted in either direction throughout baking. For baking less than 10 minutes, first set to greater setting, then turn down to the required time period.
*Note: This 60-minute time is completely independent of the oven control.
5. To view the product while baking, press the light switch down on the control panel. The light will stay on while latched in this position.
6. When the time reaches 0 minutes the buzzer will sound and the indicator illuminates. To cancel the buzzer turn the time to the off position.
7. Remove product from oven.
*Note: The ovens fan will switch off and the oven light will illuminate when the door is opened.

COOK & HOLD

1. Turn power on. Once on, the power switch will illuminate.
2. Set the thermostat to the desired temperature.
3. Once the oven is up to temperature, place product inside oven. Avoid delays in loading the oven with the door open as this will delay the ovens temperature recovery.

4. Set the 'Cook and Hold' timer to the desired time. 3-hour time is electrically driven and is set by turning the timer knob in either direction to the required time. The time can be set when convenient but will not start working until the oven control is set and the Roast 'n Hold switch is depressed.
5. Press the Roast 'n Hold switch. The switch will illuminate, and the time will begin to count down.
6. To view the product while baking, press the light switch down on the control panel. The light will stay on while latched in this position.
7. When the time reaches the hold position, the main oven thermostat is turned off and a pre-set hold thermostat located behind the control panel will control the oven to keep the food warm at the serving temperature as long as required until the Roast 'n Hold switch is turned off.
*Note: The hold light will illuminate when the timer reaches hold until the Cook & Hold switch is turned off. The hold light may come on briefly when the Cook & Hold control is first switched on until the oven heats up beyond the pre-set holding temperature.

GRILLING / BROILING

1. Turn thermostat fully clockwise until the grill/broil position is reached. The grill/broil indicator will illuminate indicating that the grill/broil function has been set. The heating indicator will also illuminate whenever the element is on. It is also recommended that the grill/broil mode is only used with the oven door open as the oven fan is then automatically off. If however, the grill/broil mode is used with the door closed, the elements will cycle on/off when the oven temperature rises above 300 degrees C (570 degrees F) to prevent the damage to the oven.
2. Place oven rack normally on the top position. When the element has reached bright red (5 minutes), position the dish under the grill/broil element. Heat food on one side and then turn on the other side. It is not recommended to close door when grilling/broiling.
3. Set baking timer by turning the knob clockwise to the required time. The time can be adjusted in either direction throughout baking. For baking less than 10 minutes, first set to greater setting, then turn down to the required time period.
*Note: This 60-minute oven time is completely independent of the oven control
4. When the timer reaches 0 minutes the buzzer sounds and indicator illuminates. To cancel the buzzer turns the timer to the off position.
5. Remove product from oven. This convection oven will cook a greater quantity of food faster, at a lower temperature and more evenly than an ordinary oven. When the door is opened the fan will switch off but elements will remain on to provide quick heat recovery. A high powered top element is fitted for toasting or broiling.

FOOD TYPE	TEMPERATURE CELSIUS	TEMPERATURE FAHRENHEIT	TIME
Sponges	165	330	10-12 mins
Small Cakes	165	330	8-12 mins
Butter Cakes	160	320	35 mins
Fruit Loaf	150	300	40-50 mins
Macaroons	160	320	15-20 mins
Biscuits	140	285	12-20 mins
Shortbread	130	265	15-20 mins
Scones	200	390	10-12 mins
Madeira	165	330	35-50 mins
Bread	175	350	25-35 mins

FOOD TYPE	TEMPERATURE CELSIUS	TEMPERATURE FAHRENHEIT	TIME
Plain Fruit Cake	165	330	1-1.5 hrs
Rich Fruit Cake	130	265	2-3 hrs
Gingerbread	140	285	35-50 mins
Baked Custard	130	265	50 mins
Souffle	165	330	25 mins
Rice Pudding	130	265	2-3 hrs
PASTRY			
Puff	220	430	8-12 mins
Short	175	350	8-12 mins
Flakey	205	400	8-12 mins
Jam	185	365	12-20 mins
Fruit	185	365	35 mins

Roasting

Set the oven temperature to 150-170°C / 300°F - 340°F. The hot air circulating in the oven reduces moisture loss and shrinkage. Roasting times are reduced by approximately 10 minutes per kg.

MEAT	TIME PER KG
Beef - Rare	30-40 min
Beef - Medium	40-50 min
Beef - Well Done	50-60 min
Veal	50-70 min
Lamb	30-40 min
Duck	50 min

MEAT	TIME PER KG
Goose	50 min
Turkey	30-40 min
Chicken	
Under 1 kg	50-60 min
Over 1 kg	40 min

Cook & Hold

This system will automatically cook food for a set time, and then hold the oven at a preset temperature indefinitely to maintain food at a serving temperature after cooking has been completed.

Browning

Different foods may be cooked together, e.g. baking and roasting may be carried out at the same time. Food which requires a slightly higher temperature or more browning should be placed at the top of the oven so that the broil element may be selected (with the door shut) during the last few minutes of cooking. As the top element is quite powerful, keep a close watch on browning progress.

Grilling/Broiling

Turn the oven thermostat to Grill/Broil. Place an oven rack normally on the second position from the top. Place the food on a grill tray. This allows fat to drain, to prevent smoking. When the element has reached a bright red (5 minutes) position the dish under the grill/broil element. Heat food on one side then turn on the other side. Toast sandwiches, etc. on a scone tray on the top rack position. It is not recommended to close the door when grilling/broiling.

TROUBLESHOOTING

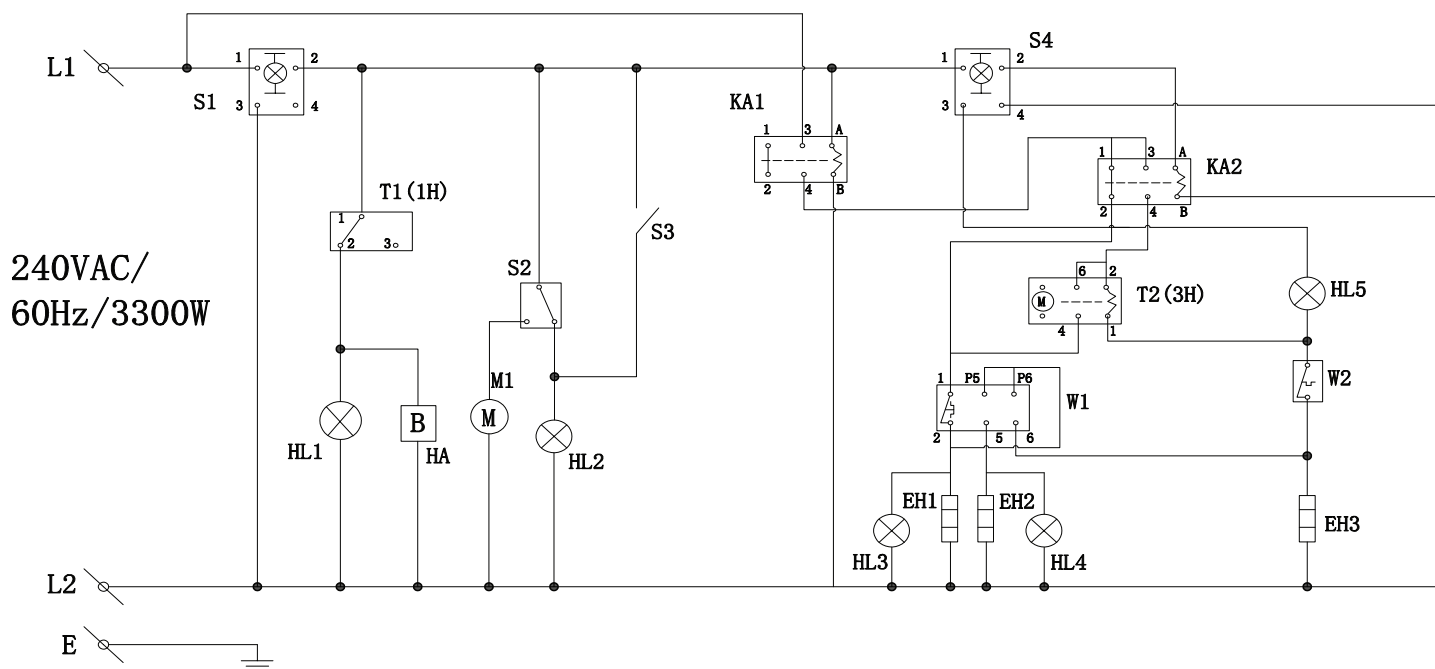
PROBLEM	SYMPTOM	SOLUTION
The oven does not operate / start	The main isolating switch on the wall, circuit breaker or fuses are "off" at the power board. The power switch on the oven is off.	Turn on. Press switch. Switch will illuminate.
Bake timer does not time down	Bake timer not set correctly	For settings less than 10 minutes, first set the grater setting then turn back to desired setting
Cook timer does not time down	Cook & Hold button not depressed	Depress Roast n Hold button (Roast time only operates when Roast function is selected)
Oven light not illuminating	Blown bulb	Replace bulb
Uneven cooking	Too high a temperature selected. Oven or racks not level. Insufficient air space around trays or baking tins. Opening oven door unnecessarily. Faulty thermostat, oven door or restricted oven venting.	
Smoking or discoloration around door	Oven too hot. Food spillovers not cleaned up. Faulty oven door seal.	

CLEANING

NOTE: To maintain cleanliness and increase service life, the oven should be cleaned daily. Do not immerse the unit in water or any other liquid. If liquid enters the electrical compartment it may cause a short circuit or electrical shock.

1. Clean the exterior with a good-quality stainless steel compound.
2. To avoid damage, do not use abrasive cleaners or scouring pads.
3. If soap or chemical cleaners are used, be sure they are completely rinsed away with clear water immediately after cleaning. Chemical residue could damage or corrode the surfaces of the unit.
4. To clean the interior, ensure that the oven chamber is cool.
5. Take care not to damage the fan or the tube on the right side of the oven as this controls the thermostat.
6. If soap or chemical cleaners are used, be sure they are completely rinsed away with clear water immediately after cleaning. Chemical residue could damage or corrode the surfaces of the unit.
7. Clean oven door glass with conventional glass cleaner.
8. To remove oven racks, slide to the out position, raise the front edge up, and lift out. Different types of food trays can be placed on oven racks.
9. To remove side racks, undo the thumb screws (counter-clockwise rotation) securing rack to the oven wall. Swing the rack towards the center of the oven to disengage location pin in the front and pull the rack to remove. To replace, engage rack in rear holes. Swing towards side of oven to engage in front hole, and replace thumbscrew
10. Lift out the bottom element cover and thoroughly clean once per week
11. To remove the fan baffle, unscrew the oven lamp glass and lift the baffle out. To replace, locate the bottom edge of the baffle (over the bottom element terminal plate) and secure in place with the oven lamp glass. **DO NOT OVER TIGHTEN THE LAMP GLASS.**
12. To remove the oven seals, hold at the center position and pull forward until the seals unclip. Remove the side seals first, then the top and finally the bottom. The seals may be washed in the sink, but take care not to damage them as they are fragile. To replace, face the lip towards the oven opening. Fir the top and bottom seals first, then the side seals.

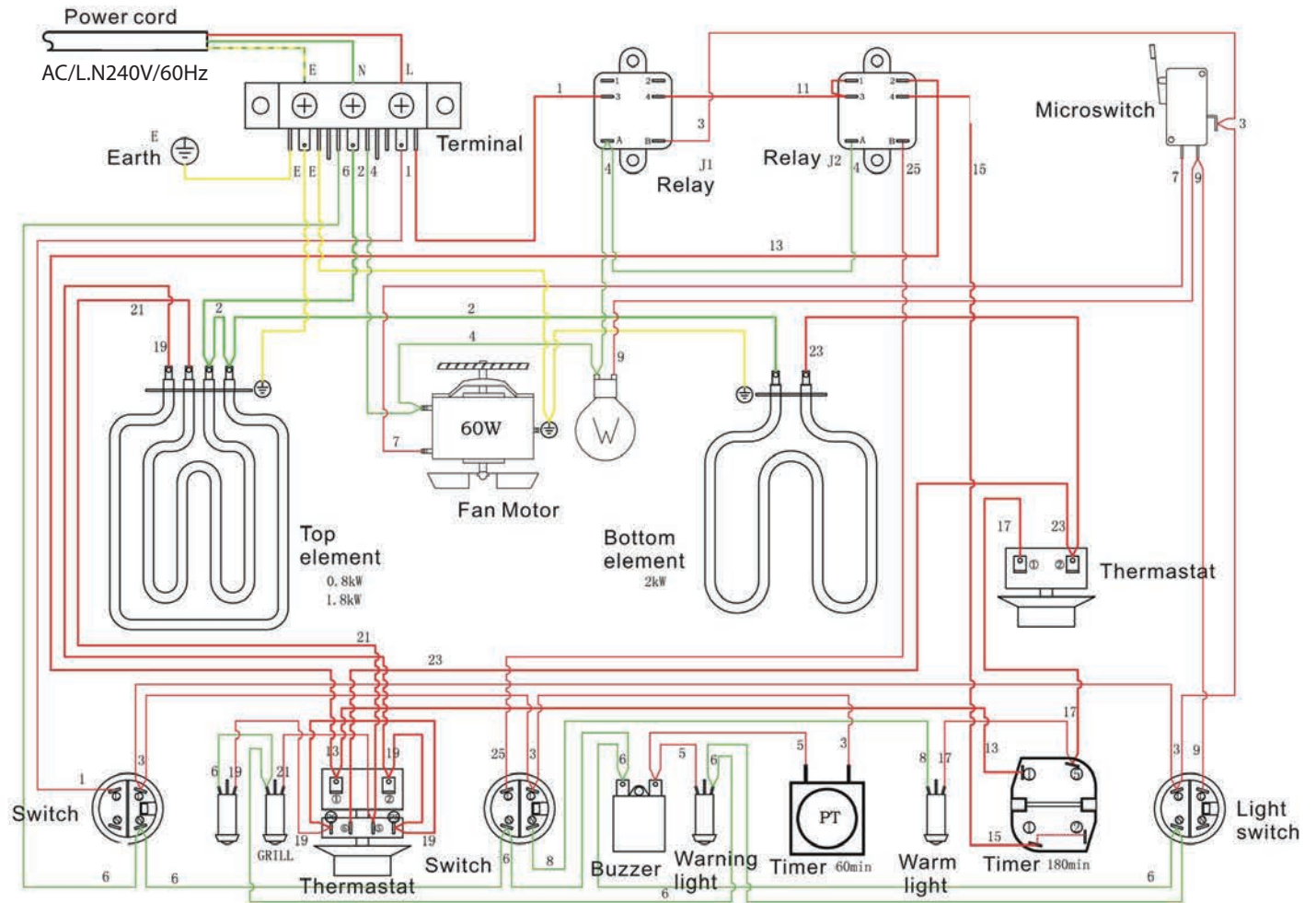
CIRCUIT DIAGRAM



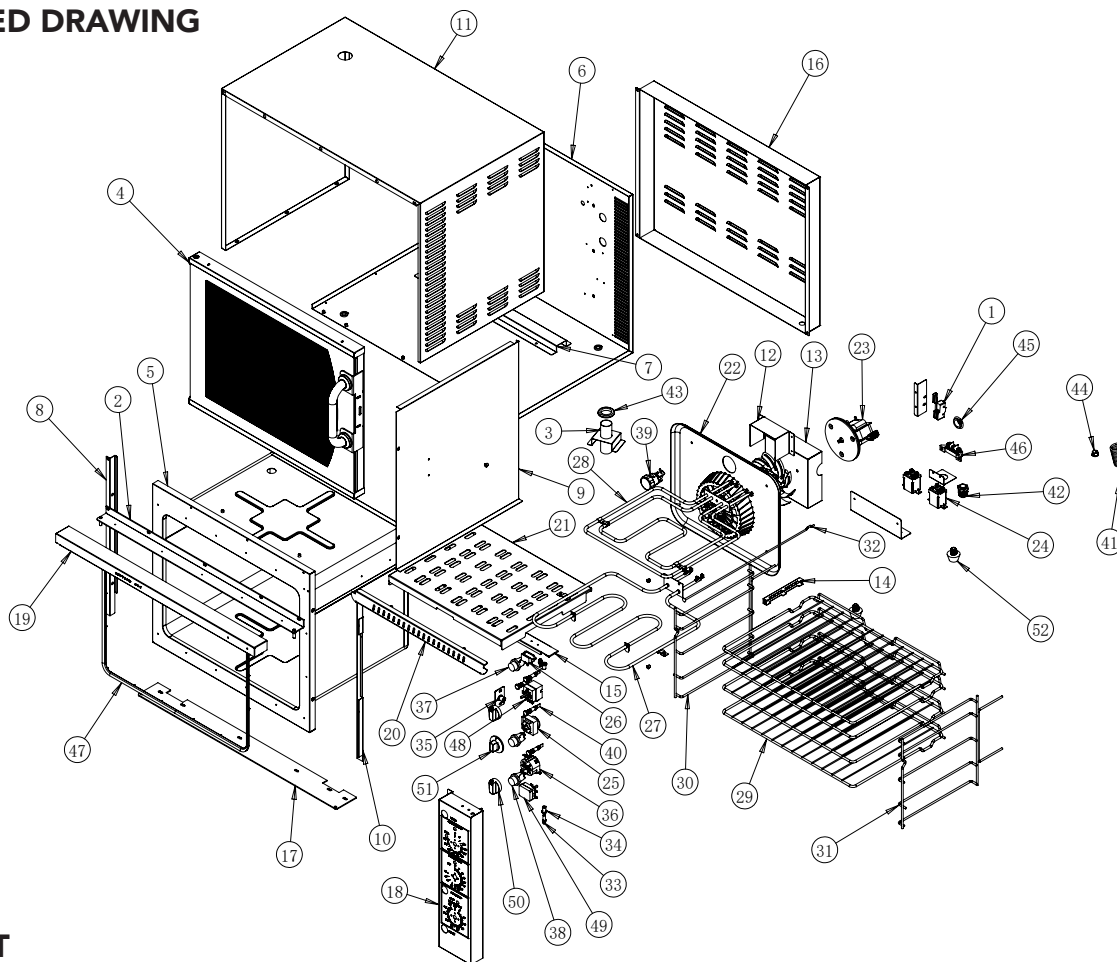
LEGEND	DESCRIPTION
S1	Power Switch
S2	Micro Switch
S3	Chamber Light Switch
S4	Hold Switch
T1(1H)	1 Hour Timer
T2(3H)	3 Hour Timer
W1	Thermostat

LEGEND	DESCRIPTION
W2	Thermostat Hold Switch
KA1	Relay
KA2	Relay Hold Switch
HL1	1 Hour Timer Indicator
HL2	Chamber Light
HL3	EH1 Heating Indicator
HL4	EH2 Heating Indicator

LEGEND	DESCRIPTION
HL5	EH3 Heating Indicator
EH1	Outside Ring of Top Heating Element
EH2	Inside Ring of Top Heating Element
EH3	Bottom Heating Element
HA	Buzzer
M1	Fan



EXPLODED DRAWING



PART LIST

NO.	DESCRIPTION	QTY.	NO.	DESCRIPTION	QTY.	NO.	DESCRIPTION	QTY.
1	Micro Switch Assembly	1	18	Control Panel (after silk-screen)	1	33	Door Shaft	2
2	Front Top Beam Assembly	1	19	Front Top Decoration Plate (after silk-screen)	1	34	Door Shaft Bush	4
3	Exhaust Pipe Assembly	1	20	Front protective plate for bottom heating Element (after enamel)	1	35	Door Stopper	1
4	Door Assembly	1	21	Cover plate for bottom heating Element (after enamel)	1	36	180 Minutes Timer	1
5	Chamber Assembly (after enamel)	1	22	Protective cover for motor blade (after enamel)	1	37	Green Switch	2
6	Back Coaming Plate	1	23	Motor	1	38	Red Switch	1
7	Bottom Strengthening Plate	1	24	Relay	2	39	Chamber Light	1
8	Left Fixing Plate	1	25	60 minutes timer	1	40	Red Indicator	4
9	Right Interior Plate	1	26	Buzzer	1	41	14AWG US plug	1
10	Right Fixing Plate	1	27	Bottom Heating Element	1	42	Power Cord Socket	1
11	Coaming Plate	1	28	Top Heating Element	1	43	Double Guard Coil	1
12	Chamber Light Protective Cover	1	29	Rack	4	44	Buckle Guard Ring	1
13	Motor Protective Cover	1	30	Rack Left Support	1	45	Black Silicone Coil Protector	1
14	Thermostat Probe Fixing	1	31	Rack Right Support	1	46	Rectifier (3 phase)	1
15	Bottom Heating Element Fixing Plate	1	32	Micro Switch Operation Rod	1	47	Door Gasket	1
16	Back Cover Plate	2				48	EGO Thermostat 320°C	1
17	Front Down Fixing Plate	1				49	EGO thermostat 90°C	1
						50	Thermostat Knob	2
						51	Timer Knob	1
						52	Rubber Foot	4

1-YEAR LIMITED WARRANTY

Admiral Craft Equipment Corp. (the "Company") warrants this product (the "Product") will be free from failures in material and workmanship for one (1) year from the date of original purchase with proof of purchase, provided that the Product is operated and maintained in conformity with the Owner's Manual. This Limited Warranty is non-transferable. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement without charge of the Product or any component found to be defective at the Company's discretion. If the Product or any component is no longer available, the Company will replace it with a similar one of equal or greater value. This Limited Warranty is void if the Product is used with voltage other than 120 Volts. **THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, PERFORMANCE, OR OTHERWISE, WHICH ARE HEREBY EXCLUDED. IN NO EVENT SHALL THE COMPANY BE LIABLE FOR ANY DAMAGES, WHETHER DIRECT, INDIRECT, INCIDENTAL, FORESEEABLE, CONSEQUENTIAL, OR SPECIAL ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH THIS PRODUCT INCLUDING DAMAGES ARISING FOR FOOD OR BEVERAGE SPOILAGE CLAIMS.**

You may have other legal rights depending upon where you live. Some States or Provinces do not allow limitations on warranties so the foregoing may not apply to you.

WARRANTY EXCLUSIONS

IMPROPER ELECTRICAL CONNECTIONS:

The Company is not responsible for the repair or replacement of failed or damaged components resulting from electrical power failure, the use of extension cords, low voltage, or voltage spikes to the Product.

IMPROPER USAGE:

This Limited Warranty does not cover failure or other damages to the Product resulting from (i) improper usage or installation or failure to clean and/or maintain the Product as set forth in the Owner's Manual; or (ii) accident, misuse, abuse, negligence, or modification or alteration of the Product.

CONSUMABLES:

This Limited Warranty does not include consumables or wear-and-tear items such as legs, feet, plastic component parts, splash shields, filters, gaskets, and non-stick cooking surfaces.

ADJUSTMENTS & CALIBRATIONS:

Leveling, tightening of fasteners, or utility connections normally associated with the original installation are the responsibility of the dealer, installer, or the end user and not the responsibility of the Company and will not be considered warranty issues.

If you think the Product has failed, or requires service, within its warranty period, please contact the Company's Customer Care Department through our website at: www.admiralcraft.com "Service" --> "Technical Support Request". A receipt proving the original purchase date will be required for all warranty claims, handwritten receipts are not accepted. You may also be required to return the Product for inspection and evaluation. Return shipping costs are not refundable. The Company is not responsible for returns lost in transit.

This Limited Warranty is Valid only in the USA and Canada.



COH3100WPROS

Four à convection professionnel demi-taille

Manuel d'instructions

Ce manuel contient des informations importantes concernant votre appareil Adcraft. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'installer, d'utiliser et de procéder à la maintenance de cet équipement. Le non-respect des instructions de maintenance régulière décrites dans ce manuel pourrait annuler la garantie.

AVERTISSEMENTS

- Ne pas toucher les surfaces chaudes.
- Cet appareil est équipé d'une fiche de type mise à la terre à trois broches pour votre protection contre les risques de choc et doit être branché directement dans une prise à trois broches correctement mise à la terre.
- Ne jamais immerger l'appareil, le cordon ou la fiche dans du liquide.
- Débrancher le cordon de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de nettoyer.
- Ne pas laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Ne pas utiliser cet appareil à d'autres fins que celles indiquées.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec un courant ou un jet d'eau.
- Toujours utiliser sur une surface ferme, sèche et plane à au moins 30 cm (12 po) des murs ou de tout autre obstacle.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il a un cordon ou une fiche endommagé(e), s'il est défectueux ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit.
- Garder les enfants et les animaux à l'écart de l'appareil.
- Toute installation incorrecte, modification, mauvaise manipulation ou entretien inapproprié peut entraîner des pertes matérielles et des blessures.
- Toutes les réparations doivent être effectuées exclusivement par des professionnels dûment autorisés.
- S'assurer que l'alimentation électrique désignée est adéquate pour une utilisation continue et que la tension est correcte.
- Ce produit est une machine commerciale qui doit être utilisée par un cuisinier qualifié. Non applicable pour un usage domestique.
- Ne pas pulvériser d'eau directement sur le produit pendant le nettoyage. L'eau peut conduire de l'électricité, ce qui peut provoquer un choc électrique.

AVANT L'UTILISATION

- Retirer tous les emballages et le revêtement de protection en plastique des panneaux latéraux.
- Faire fonctionner le four pendant 1 heure à 205 degrés C (400 degrés F).

CUISSON

1. Allumer l'appareil. Une fois allumé, l'interrupteur d'alimentation s'allume également.
2. Régler le thermostat à la température souhaitée.
3. Une fois que le four est à température, placer le produit à l'intérieur du four. Éviter les retards dans le chargement du four avec la porte ouverte, car cela retarderait la récupération de la température du four.
*Remarque : le ventilateur du four s'éteint et les lumières du four s'allument lorsque la porte est ouverte.
4. Régler la minuterie de cuisson en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre au temps requis. Le temps peut être ajusté dans les deux sens tout au long de la cuisson. Pour une cuisson de moins de 10 minutes, régler d'abord sur un réglage plus élevé, puis réduire à la période de temps requise.
*Remarque : ce temps de 60 minutes est totalement indépendant de la commande du four.
5. Pour voir le produit pendant la cuisson, appuyer sur l'interrupteur d'éclairage sur le panneau de commande. Le voyant reste allumé lorsqu'il est verrouillé dans cette position.
6. Lorsque le temps atteint 0 minute, l'avertisseur sonore retentit et le voyant s'allume. Pour annuler l'avertisseur sonore, mettre le temps sur la position OFF.
7. Retirer le produit du four.
*Remarque : le ventilateur du four s'éteint et la lumière du four s'allume lorsque la porte est ouverte.

CUIRE ET MAINTENIR

1. Allumer l'appareil. Une fois allumé, l'interrupteur d'alimentation s'allume également.
2. Régler le thermostat à la température souhaitée.
3. Une fois que le four est à température, placer le produit à l'intérieur du four. Éviter les retards dans le chargement du four avec la porte ouverte, car cela retarderait la récupération de la température du four.
4. Régler la minuterie « Cook and Hold » (Cuire et maintenir) au temps souhaité. Le temps de 3 heures est entraîné électriquement et est réglé en tournant le bouton de la minuterie dans les deux sens au temps requis. Le temps peut être réglé à tout moment, mais ne commencera pas à fonctionner tant que la commande du four n'est pas réglée et que l'interrupteur « Roast 'n Hold » (Rôtir et maintenir) n'est pas enfoncé.
5. Appuyer sur l'interrupteur « Roast 'n Hold » (Rôtir et maintenir). L'interrupteur s'allume et le compte à rebours commence.
6. Pour voir le produit pendant la cuisson, appuyer sur l'interrupteur d'éclairage sur le panneau de commande. Le voyant reste allumé lorsqu'il est verrouillé dans cette position.
7. Lorsque le temps atteint la position de maintien, le thermostat du four principal est éteint et un thermostat de maintien prédéfini situé derrière le panneau de commande contrôlera le four pour maintenir les aliments au chaud à la température de service aussi longtemps que nécessaire, jusqu'à ce que l'interrupteur « Roast 'n Hold » (Rôtir et maintenir) soit éteint.

*Remarque : le voyant de maintien s'allume lorsque la minuterie atteint « Hold » (Maintenir), jusqu'à ce que l'interrupteur « Cook & Hold » (Cuire et maintenir) soit éteint. Le voyant de maintien peut s'allumer brièvement lorsque la commande « Cook & Hold » (Cuire et maintenir) est allumée pour la première fois, jusqu'à ce que le four chauffe au-delà de la température de maintien prédéfinie.

CUISSON AU GRIL

1. Tourner complètement le thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la position « grill/broil » (griller) soit atteinte. Le voyant « grill/broil » (griller) s'allume pour indiquer que la fonction « grill/broil » (griller) a été réglée. Le voyant de chauffage s'allume également lorsque l'élément est en marche. Il est également recommandé d'utiliser le mode « grill/broil » (griller) uniquement avec la porte du four ouverte, car le ventilateur du four est alors automatiquement éteint. Si toutefois, le mode « grill/broil » (griller) est utilisé avec la porte fermée, les éléments se mettront en marche/s'arrêteront lorsque la température du four dépasse 300 degrés C (570 degrés F) pour éviter d'endommager le four.
2. Placer la grille du four normalement sur la position supérieure. Lorsque l'élément a atteint le rouge vif (5 minutes), positionner le plat sous l'élément « grill/broil » (griller). Chauffer les aliments d'un côté, puis les retourner de l'autre côté. Il n'est pas recommandé de fermer la porte lors de la cuisson au grill.
3. Régler la minuterie de cuisson en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre au temps requis. Le temps peut être ajusté dans les deux sens tout au long de la cuisson. Pour une cuisson de moins de 10 minutes, régler d'abord sur un réglage plus élevé, puis réduire à la période de temps requise.

*Remarque : ce temps de cuisson de 60 minutes est totalement indépendant de la commande du four.

4. Lorsque la minuterie atteint 0 minute, l'avertisseur sonore et le voyant s'allument. Pour annuler l'avertisseur sonore, mettre la minuterie sur la position OFF.
5. Retirer le produit du four. Ce four à convection permet de cuire une plus grande quantité d'aliments plus rapidement, à une température plus basse et plus uniformément qu'un four ordinaire. Lorsque la porte est ouverte, le ventilateur s'éteint, mais les éléments restent allumés pour assurer une récupération rapide de la chaleur. Un élément supérieur haute puissance est installé pour griller.

TYPE D'ALIMENT	TEMPÉRATURE - CELSIUS	TEMPÉRATURE - FAHRENHEIT	TEMPS	TYPE D'ALIMENT	TEMPÉRATURE - CELSIUS	TEMPÉRATURE - FAHRENHEIT	TEMPS
Génoises	165	330	10 à 12 minutes	Gâteau aux fruits riche	130	265	2 à 3 heures
Petits gâteaux	165	330	8 à 12 minutes	Pain d'épices	140	285	35 à 50 minutes
Gâteaux au beurre	160	320	35 minutes	Crème aux œufs	130	265	50 minutes
Pain aux fruits	150	300	40 à 50 minutes	Soufflé	165	330	25 minutes
Macarons	160	320	15 à 20 minutes	Riz au lait	130	265	2 à 3 heures
Biscuits	140	285	12 à 20 minutes	PÂTE			
Sablés	130	265	15 à 20 minutes	Feuilletée	220	430	8 à 12 minutes
Scones	200	390	10 à 12 minutes	Brisée	175	350	8 à 12 minutes
Gâteau de Madère	165	330	35 à 50 minutes	Feuilletée	205	400	8 à 12 minutes
Pain	175	350	25 à 35 minutes	Confiture	185	365	12 à 20 minutes
Gâteau aux fruits ordinaire	165	330	1 à 1,5 heure	Fruits	185	365	35 minutes

Rôtissage

Régler la température du four à 150-170 °C/300-340 °F. L'air chaud circulant dans le four réduit la perte d'humidité et le rétrécissement. Les temps de rôtissage sont réduits d'environ 10 minutes par kg.

VIANDE	TEMPS PAR KG
Bœuf - Saignant	30 à 40 minutes
Bœuf - À point	40 à 50 minutes
Bœuf - Bien cuit	50 à 60 minutes
Veau	50 à 70 minutes

VIANDE	TEMPS PAR KG
Agneau	30 à 40 minutes
Canard	50 minutes
Oie	50 minutes
Dinde	30 à 40 minutes

VIANDE	TEMPS PAR KG
Poulet	
Moins de 1 kg	50 à 60 minutes
Plus de 1 kg	40 minutes

Cuire et maintenir

Ce système fera cuire automatiquement les aliments pendant un temps défini, puis maintiendra le four à une température prédéfinie indéfiniment pour maintenir les aliments à une température de service une fois la cuisson terminée.

Brunissage

Différents aliments peuvent être cuits ensemble ; par exemple, la cuisson et le rôtissage peuvent être effectués en même temps. Les aliments qui nécessitent une température légèrement plus élevée ou plus de brunissage doivent être placés en haut du four, afin que l'élément de cuisson au gril puisse être sélectionné (avec la porte fermée) pendant les dernières minutes de cuisson. Comme l'élément supérieur est assez puissant, surveiller de près les progrès du brunissage.

Cuisson au gril

Tourner le thermostat du four sur « Grill/Broil » (Griller). Placer une grille du four normalement sur la deuxième position à partir du haut. Placer les aliments sur un plateau de gril. Cela permet à la graisse de s'écouler, pour éviter de fumer. Lorsque l'élément a atteint un rouge vif (5 minutes), positionner le plat sous l'élément « grill/broil » (griller). Chauffer les aliments d'un côté, puis les retourner de l'autre côté. Faire griller les sandwiches, etc. sur un plateau à scones, sur la position supérieure de la grille. Il n'est pas recommandé de fermer la porte lors de la cuisson au gril.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	SYMPTÔME	SOLUTION
Le four ne fonctionne pas/démarre pas.	L'interrupteur d'isolement principal sur le mur, le disjoncteur ou les fusibles sont « éteints » sur la carte d'alimentation. L'interrupteur d'alimentation du four est éteint.	Allumer. Appuyer sur l'interrupteur. L'interrupteur s'allume.
La minuterie de cuisson ne met pas le temps.	La minuterie de cuisson n'est pas réglée correctement.	Pour les réglages de moins de 10 minutes, régler d'abord sur un réglage plus élevé, puis revenir au réglage souhaité.
La minuterie de cuisson ne met pas le temps.	Bouton « Cook & Hold » (Cuire et maintenir) non enfoncé.	Appuyer sur le bouton « Roast n Hold » (Rôtir et maintenir) (le temps de rôtissage ne fonctionne que lorsque la fonction de rôtissage est sélectionnée).
La lumière du four ne s'allume pas.	Ampoule grillée.	Remplacer l'ampoule.
Cuisson inégale.	Une température trop élevée a été sélectionnée. Le four ou les grilles ne sont pas à niveau. Espace d'air insuffisant autour des plateaux ou des moules de cuisson. Ouverture inutile de la porte du four. Thermostat ou porte de four défectueux, ou bien ventilation de four restreinte.	
Fumée ou décoloration autour de la porte.	Le four est trop chaud. Les éclaboussures de nourriture ne sont pas nettoyées. Joint de porte de four défectueux.	

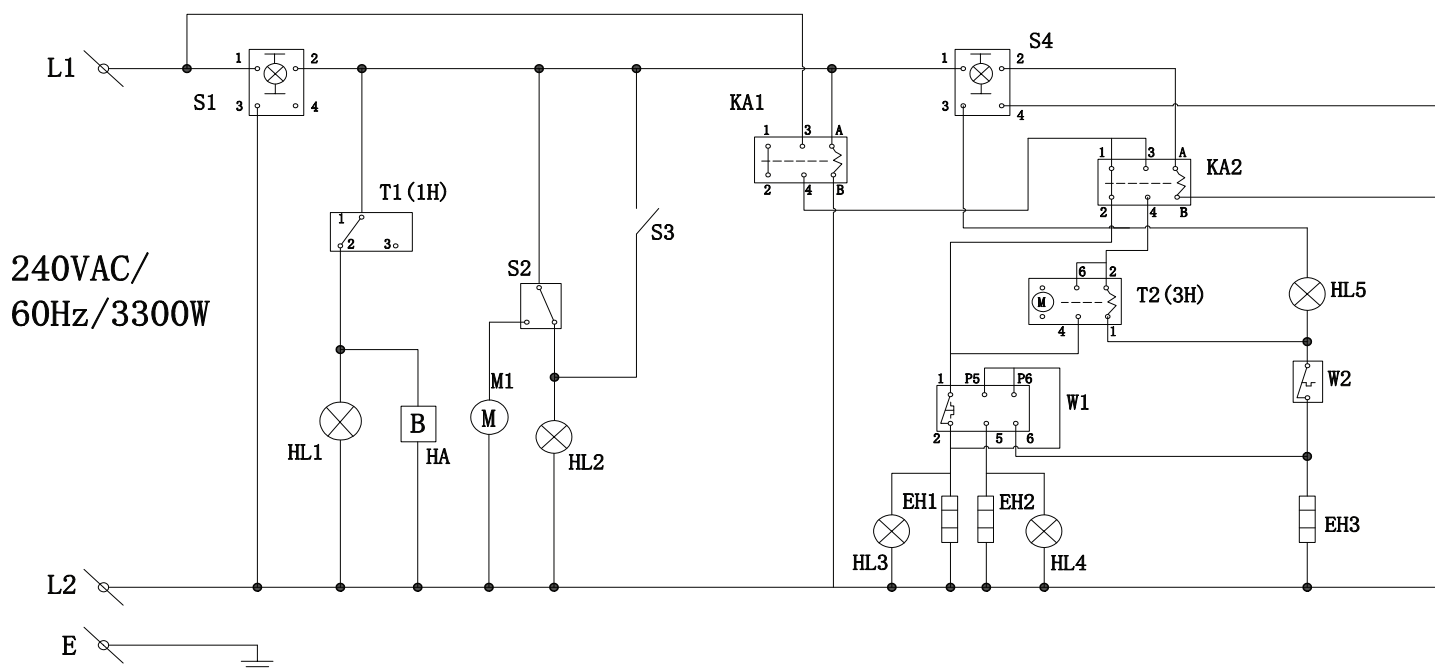
NETTOYAGE

REMARQUE : pour maintenir sa propreté et prolonger sa durée de vie, le four doit être nettoyé tous les jours. Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Si le liquide pénètre dans le compartiment électrique, il peut provoquer un court-circuit ou un choc électrique.

1. Nettoyer l'extérieur avec un composé en acier inoxydable de bonne qualité.
2. Pour éviter tout dommage, ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ni de tampons à récurer.
3. Si du savon ou des nettoyants chimiques sont utilisés, s'assurer qu'ils sont complètement rincés à l'eau claire immédiatement après le nettoyage. Les résidus chimiques pourraient endommager ou corroder les surfaces de l'appareil.
4. Pour nettoyer l'intérieur, s'assurer que la chambre du four est froide.
5. Veiller à ne pas endommager le ventilateur ou le tube sur le côté droit du four, car cela permet de contrôler le thermostat.
6. Si du savon ou des nettoyants chimiques sont utilisés, s'assurer qu'ils sont complètement rincés à l'eau claire immédiatement après le nettoyage. Les résidus chimiques pourraient endommager ou corroder les surfaces de l'appareil.
7. Nettoyer le verre de la porte du four avec un nettoyant pour verre conventionnel.
8. Pour retirer les grilles du four, faire glisser vers la position de sortie, puis relever le bord avant et le soulever. Différents types de plateaux alimentaires peuvent être placés sur les grilles du four.
9. Pour retirer les grilles latérales, dévisser les vis à oreilles (rotation dans le sens inverse des aiguilles d'une montre) fixant la grille à la paroi du four. Faire pivoter la grille vers le centre du four pour désengager la goupille de positionnement à l'avant et tirer sur la grille pour la retirer. Pour remplacer la grille, l'engager dans les trous arrière. Faire pivoter vers le côté du four pour l'engager dans le trou avant et remplacer la vis à oreilles.
10. Soulever le couvercle de l'élément inférieur et le nettoyer soigneusement une fois par semaine.
11. Pour retirer le déflecteur de ventilation, dévisser le verre de la lampe du four et soulever le déflecteur. Pour le remplacer, placer le bord inférieur du déflecteur (sur la plaque à bornes de l'élément inférieur) et le fixer en place avec le verre de la lampe du four. **NE PAS TROP SERRER LE VERRE DE LA LAMPE.**

12. Pour retirer les joints du four, maintenir en position centrale et tirer vers l'avant jusqu'à ce que les joints se détachent. Retirer d'abord les joints latéraux, puis le haut et enfin le bas. Les joints peuvent être lavés dans l'évier, mais veiller à ne pas les endommager car ils sont fragiles. Pour les remplacer, tourner la lèvre vers l'ouverture du four. Installer d'abord les joints supérieurs et inférieurs, puis les joints latéraux.

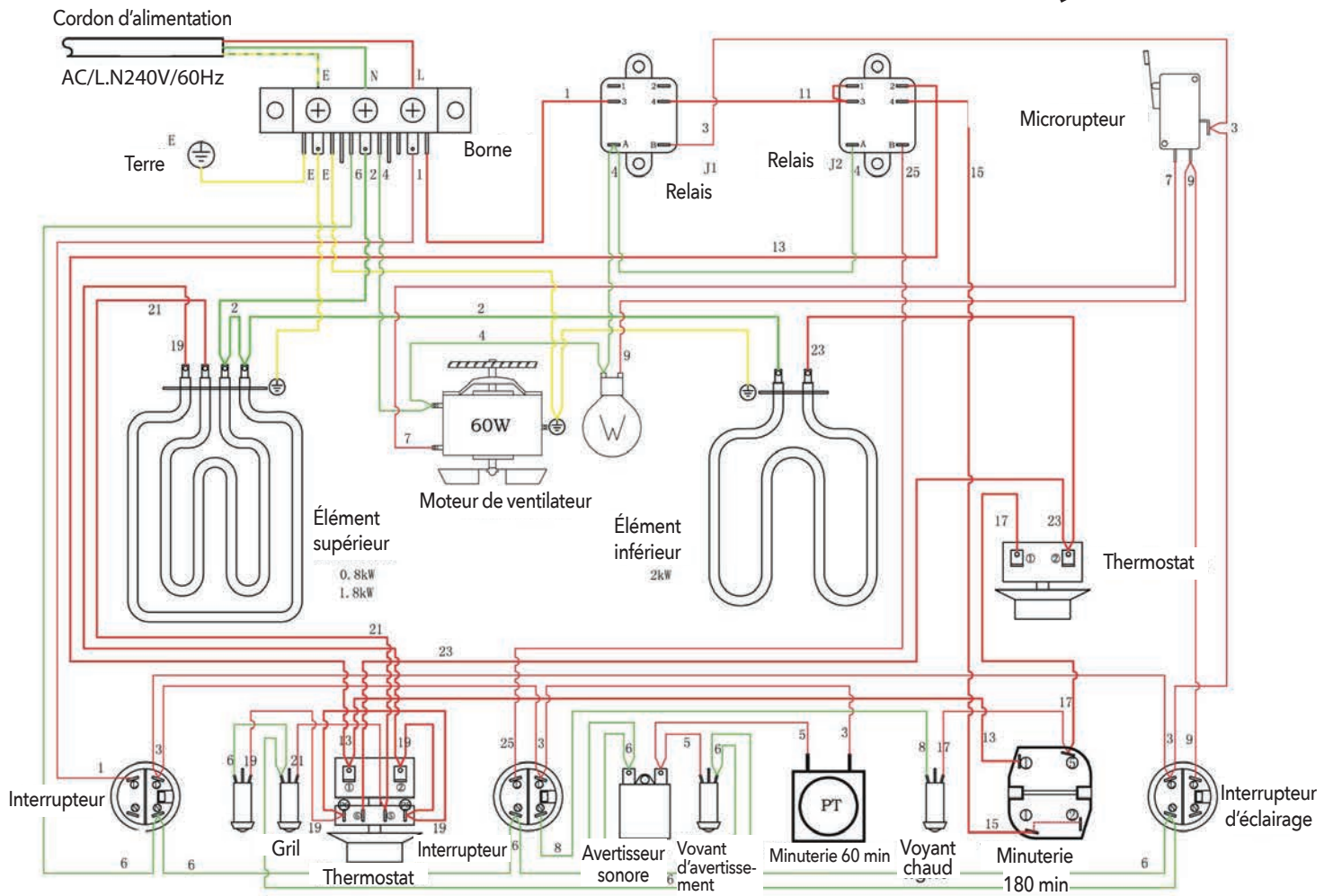
SCHÉMA DU CIRCUIT



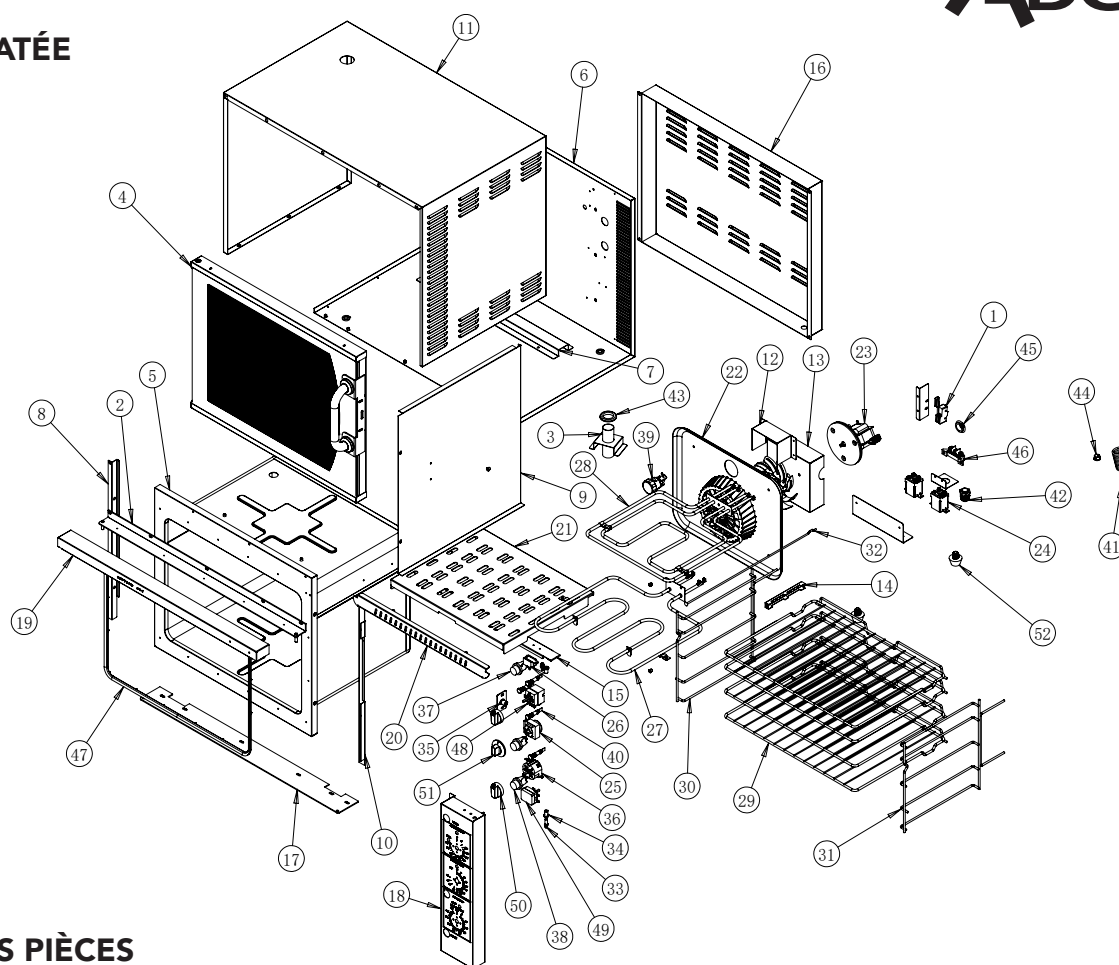
LÉGENDE	DESCRIPTION
S1	Interrupteur d'alimentation
S2	Micro-interrupteur
S3	Interrupteur d'éclairage de la chambre
S4	Maintenir le commutateur
T1(1H)	Minuterie d'une heure
T2(3H)	Minuterie de 3 heures
W1	Thermostat

LÉGENDE	DESCRIPTION
W2	Interrupteur de maintien du thermostat
KA1	Relais
KA2	Interrupteur de maintien de relais
HL1	Indicateur de minuterie d'une heure
HL2	Lumière de chambre
HL3	Indicateur de chauffage EH1
HL4	Indicateur de chauffage EH2

LÉGENDE	DESCRIPTION
HL5	Indicateur de chauffage EH3
EH1	Anneau extérieur de l'élément chauffant supérieur
EH2	Anneau intérieur de l'élément chauffant supérieur
EH3	Élément chauffant inférieur
HA	Avertisseur sonore
M1	Ventilateur



VUE ÉCLATÉE



LISTE DES PIÈCES

NO.	DESCRIPTION	QTY.
1	Ensemble microrupteur	1
2	Ensemble poutre supérieure avant	1
3	Ensemble tuyau d'échappement	1
4	Ensemble porte	1
5	Ensemble chambre (après émail)	1
6	Tôle d'hiloire arrière	1
7	Plaque de renforcement inférieure	1
8	Plaque de fixation gauche	1
9	Plaque intérieure droite	1
10	Plaque de fixation droite	1
11	Tôle d'hiloire	1
12	Capot de protection de lumière de chambre	1
13	Capot de protection de moteur	1
14	Fixation de sonde de thermostat	1
15	Plaque de fixation d'élément chauffant inférieur	1
16	Plaque de recouvrement arrière	2

NO.	DESCRIPTION	QTY.
17	Plaque de fixation inférieure avant	1
18	Panneau de commande (après sérigraphie)	1
19	Plaque de décoration supérieure avant (après sérigraphie)	1
20	Plaque de protection avant pour élément chauffant inférieur (après émail)	1
21	Plaque de recouvrement pour élément chauffant inférieur (après émail)	1
22	Capot de protection pour lame moteur (après émail)	1
23	Moteur	1
24	Relais	2
25	Minuterie de 60 minutes	1
26	Avertisseur sonore	1
27	Élément chauffant inférieur	1
28	Élément chauffant supérieur	1
29	Grille	4
30	Support gauche de grille	1
31	Support droit de grille	1

NO.	DESCRIPTION	QTY.
32	Tige de commande de microrupteur	1
33	Arbre de porte	2
34	Coussinet d'arbre de porte	4
35	Butée de porte	1
36	Minuterie de 180 minutes	1
37	Interrupteur vert	2
38	Interrupteur rouge	1
39	Lumière de chambre	1
40	Voyant rouge	4
41	Prise américaine de 14 AWG	1
42	Prise de cordon d'alimentation	1
43	Bobine de protection double	1
44	Anneau de protection à boucle	1
45	Protège-bobine en silicone noir	1
46	Redresseur (triphase)	1
47	Joint de porte	1
48	Thermostat EGO 320 °C	1
49	Thermostat EGO 90 °C	1
50	Bouton de thermostat	2
51	Bouton de minuterie	1
52	Pied en caoutchouc	4

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Admiral Craft Equipment Corp. (la « Société ») garantit que ce produit (le « Produit ») sera exempt de défaillances matérielles et de fabrication pendant un (1) an à compter de la date d'achat originale attestée par preuve d'achat, à condition que le produit soit utilisé et entretenu conformément au manuel du propriétaire. Cette garantie limitée n'est pas transférable. Pendant cette période, votre recours exclusif est la réparation ou le remplacement sans frais du produit ou de tout composant jugé défectueux à la discrétion de la société. Si le produit ou tout composant n'est plus disponible, la société le remplacera par un produit similaire de valeur égale ou supérieure. Cette garantie limitée est nulle si le produit est utilisé avec une tension autre que 120 volts. **CETTE GARANTIE REMPLACE TOUTES LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE, D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER, DE PERFORMANCE OU AUTRES, QUI SONT EXCLUES PAR LES PRÉSENTES. EN AUCUN CAS, LA SOCIÉTÉ NE SERA RESPONSABLE DES DOMMAGES, DIRECTS, INDIRECTS, ACCESSOIRES, PRÉVISIBLES, CONSÉCUTIFS OU SPÉCIAUX, DÉCOULANT DE OU EN RELATION AVEC CE PRODUIT, Y COMPRIS LES DOMMAGES DÉCOULANT DE RÉCLAMATIONS POUR DÉTÉRIORATION D'ALIMENTS OU DE BOISSONS.**

Vous pouvez avoir d'autres droits légaux en fonction de votre lieu de résidence. Certains États ou provinces n'autorisent pas les limitations aux garanties, ce qui signifie que ce qui précède peut ne pas s'appliquer à vous.

EXCLUSIONS DE LA GARANTIE

MAUVAISES CONNEXIONS ÉLECTRIQUES:

La société n'est pas responsable de la réparation ou du remplacement des composants défectueux ou endommagés résultant d'une panne de courant électrique, de l'utilisation de rallonges, d'une basse tension ou de pics de tension sur le produit.

UTILISATION INCORRECTE:

Cette garantie limitée ne couvre pas les défaillances ou autres dommages au produit résultant (i) d'une utilisation ou d'une installation incorrecte ou d'un défaut de nettoyage et/ou d'entretien du produit, tel qu'indiqué dans le manuel du propriétaire ; ou (ii) d'un accident, d'une mauvaise utilisation, d'un abus, d'une négligence ou d'une modification ou d'une altération du produit.

CONSOMMABLES:

Cette garantie limitée n'inclut pas les consommables ou les articles d'usure tels que les pattes, les pieds, les pièces en plastique, les écrans antiéclaboussures, les filtres, les joints et les surfaces de cuisson antiadhésives.

RÉGLAGES ET ÉTALONNAGES:

Le nivellement, le serrage des fixations ou les connexions utilitaires normalement associés à l'installation d'origine relèvent de la responsabilité du distributeur, de l'installateur ou de l'utilisateur final et non de la responsabilité de la société et ne seront pas considérés comme des problèmes de garantie.

Si vous pensez que le produit est défectueux ou doit faire l'objet d'une maintenance pendant sa période de garantie, veuillez contacter le service client de la société, via notre site Web, à l'adresse : www.admiralcraft.com

« Service » --> « Demande d'assistance technique ». Un reçu prouvant la date d'achat originale sera requis pour toutes les demandes de garantie ; les reçus manuscrits ne sont pas acceptés. Il peut également vous être demandé de retourner le produit pour inspection et évaluation. Les frais de retour ne sont pas remboursables. La société n'est pas responsable des retours perdus lors du transport.

Cette garantie limitée est valable uniquement aux États-Unis et au Canada.



COH3100WPROS

Horno de convección profesional de tamaño mediano

Manual de instrucciones

Este manual contiene información importante sobre su unidad de Adcraft. Lea este manual detenidamente antes de la instalación, operación y mantenimiento. El incumplimiento de las pautas de mantenimiento regulares descritas en este manual puede anular la garantía.

ADVERTENCIAS

- No toque las superficies calientes.
- Este electrodoméstico está equipado con un enchufe de conexión a tierra de tres puntas para su protección contra descargas eléctricas y debe conectarse directamente a un receptáculo de tres puntas con conexión a tierra adecuada.
- No sumerja el aparato, el cable o el enchufe en líquido en ningún momento.
- Desenchufe/Desconecte el aparato cuando no esté en funcionamiento y antes de limpiarlo.
- No lo use sin supervisión.
- No use este aparato para otra cosa que no sea su uso previsto.
- No use el aparato en exteriores.
- No limpie el aparato con un chorro de agua.
- Use siempre sobre una superficie firme, seca y nivelada, a una distancia mínima de 30 cm (12") de paredes o cualquier otro obstáculo.
- No use el aparato si el cable o el enchufe están deteriorados, si no funciona correctamente o si se dañó de alguna manera.
- Mantenga a los niños y animales alejados del aparato.
- Cualquier instalación incorrecta, alteraciones, ajustes o mantenimiento inadecuado puede provocar pérdidas materiales y lesiones.
- Todas las reparaciones solo deben ser realizadas por profesionales autorizados.
- Asegúrese de que la fuente de alimentación prevista es adecuada para un uso continuo y de que el voltaje es correcto.
- Este producto es una máquina comercial que debe ser operada por un cocinero capacitado. No es para uso doméstico.
- No rocíe agua de forma directa sobre el producto durante la limpieza. El agua puede ser conductora de electricidad, lo que puede provocar una descarga eléctrica.

ANTES DE USAR

- Retire todo el embalaje y el plástico protector de los paneles laterales.
- Encienda el horno durante 1 hora a 200 °C (400 °F).

HORNEAR

1. Encienda el horno. Una vez encendido, el interruptor de corriente se iluminará.
2. Ajuste el termostato a la temperatura deseada.
3. Una vez que el horno esté a la temperatura adecuada, coloque el producto dentro del horno. Evite demoras al cargar el horno con la puerta abierta, ya que esto retrasará la recuperación de la temperatura del horno.
*Nota: El ventilador del horno se apagará y las luces se iluminarán cuando se abra la puerta.
4. Ajuste el temporizador de horneado al girar la perilla en sentido horario al tiempo requerido. El tiempo se puede ajustar en cualquier dirección durante el horneado. Para hornear menos de 10 minutos, ajuste primero en la posición más alta y luego baje hasta el tiempo deseado.
*Nota: Este tiempo de 60 minutos es totalmente independiente del control del horno.
5. Para ver el producto mientras se hornea, presione el interruptor de luz hacia abajo en el panel de control. La luz permanecerá encendida mientras se fije en esta posición.
6. Cuando el tiempo llegue a 0 minutos sonará la alarma y se iluminará el indicador. Para cancelar la alarma, gire la hora a la posición de "off" (apagado).
7. Retire el producto del horno.
*Nota: El ventilador del horno se apagará y las luces del horno se iluminarán cuando se abra la puerta.

COCINAR Y CONSERVAR CALIENTE

1. Encienda el horno. Una vez encendido, el interruptor de corriente se iluminará.
2. Ajuste el termostato a la temperatura deseada.
3. Una vez que el horno esté a la temperatura adecuada, coloque el producto dentro del horno. Evite demoras al cargar el horno con la puerta abierta, ya que esto retrasará la recuperación de la temperatura del horno.
4. Ajuste el temporizador de "Cook and Hold" (Cocinar y conservar caliente) al tiempo deseado. El tiempo de 3 horas se acciona de manera eléctrica y se ajusta al girar la perilla del temporizador en cualquier dirección hasta el tiempo requerido. El tiempo se puede configurar cuando sea conveniente, pero no comenzará a funcionar hasta que se ajuste el control del horno y se presione el interruptor "Roast 'n Hold" (Asar y conservar caliente).
5. Presione el interruptor "Roast 'n Hold". El interruptor se iluminará y el tiempo comenzará a contar hacia atrás.
6. Para ver el producto mientras se hornea, presione el interruptor de luz hacia abajo en el panel de control. La luz permanecerá encendida mientras se fije en esta posición.
7. Cuando el tiempo llega a la posición de conservar caliente, el termostato principal del horno se apaga y un termostato preajustado para conservar caliente, que se encuentra detrás del panel de control, controlará el horno para mantener la comida caliente a la temperatura de consumo durante el tiempo necesario hasta que se apague el interruptor "Roast 'n Hold".
*Nota: La luz de conservar caliente se encenderá cuando el temporizador llegue ahí hasta que se apague el interruptor "Cook & Hold". La luz de conservar caliente puede encenderse durante un instante cuando el control "Cook & Hold" se enciende por primera vez hasta que el horno se calienta por encima de la temperatura preestablecida para conservar caliente.

ASAR A LA PLANCHA/PARRILLA

1. Gire el termostato por completo en sentido horario hasta alcanzar la posición de "grill/broil" (asar a la plancha/parrilla). El indicador de "grill/broil" se iluminará para indicar que se ajustó esta función. El indicador de calentamiento también se iluminará cuando el elemento esté encendido. También se recomienda que el modo de "grill/broil" solo se use con la puerta del horno abierta, ya que el ventilador del horno se apaga de forma automática. Sin embargo, si se usa con la puerta cerrada, los elementos se activarán o desactivarán cuando la temperatura del horno supere los 300 °C (570 °F) para evitar daños al horno.
2. Coloque la rejilla del horno en su posición normal superior. Cuando el elemento alcance el rojo brillante (5 minutos), coloque el plato debajo del elemento para asar a la plancha/parrilla. Caliente la comida por un lado y luego dele la vuelta por el otro. No se recomienda cerrar la puerta al asar a la plancha/parrilla.
3. Ajuste el temporizador de horneado al girar la perilla en sentido horario al tiempo requerido. El tiempo se puede ajustar en cualquier dirección durante el horneado. Para hornear menos de 10 minutos, ajuste primero en la posición más alta y luego baje hasta el tiempo deseado.
*Nota: Este tiempo de horneado de 60 minutos es totalmente independiente del control del horno.
4. Cuando el temporizador llegue a 0 minutos sonará la alarma y se iluminará el indicador. Para cancelar la alarma, gire el temporizador a la posición de apagado.
5. Retire el producto del horno. Este horno de convección cocinará una mayor cantidad de alimentos más rápido, a menor temperatura y de forma más uniforme que un horno normal. Cuando se abre la puerta, el ventilador se apaga pero los elementos permanecen encendidos para facilitar una rápida recuperación del calor. Dispone de un elemento superior de alta potencia para tostar o asar.

TIPO DE ALIMENTOS	TEMPERATURA - CELSIUS	TEMPERATURA - FAHRENHEIT	TIEMPO
Bizcochos	165	330	10 a 12 minutos
Pasteles pequeños	165	330	8 a 12 minutos
Pasteles de mantequilla	160	320	35 minutos
Pastel de frutas	150	300	40 a 50 minutos
Macarrones	160	320	15 a 20 minutos
Bollos	140	285	12 a 20 minutos
Galletas dulces de mantequilla	130	265	15 a 20 minutos
Panecillos ingleses	200	390	10 a 12 minutos
Pastel de Madeira	165	330	35 a 50 minutos
Pan	175	350	25 a 35 minutos
Tarta de frutas	165	330	1 a 1,5 horas

TIPO DE ALIMENTOS	TEMPERATURA - CELSIUS	TEMPERATURA - FAHRENHEIT	TIEMPO
Pastel de frutas navideño	130	265	2 a 3 horas
Pan de jengibre	140	285	35 a 50 minutos
Flan	130	265	50 minutos
Suflé	165	330	25 minutos
Arroz con leche	130	265	2 a 3 horas
PASTELERÍA			
Hojaldre	220	430	8 a 12 minutos
Mantecado	175	350	8 a 12 minutos
Galletas Flaky	205	400	8 a 12 minutos
Mermelada	185	365	12 a 20 minutos
Fruta	185	365	35 minutos

Asar

Ajuste la temperatura del horno a 150 - 170 °C/300 - 340 °F. El aire caliente que circula en el horno reduce la pérdida de humedad y la contracción. El tiempo de cocción se reduce unos 10 minutos por kilogramo.

CARNE	TIEMPO POR KILOGRAMO
Carne: sellada	30 a 40 minutos
Carne: término medio	40 a 50 minutos
Carne: bien cocida	50 a 60 minutos
Ternera	50 a 70 minutos
Cordero	30 a 40 minutos
Pato	50 minutos

CARNE	TIEMPO POR KILOGRAMO
Ganso	50 minutos
Pavo	30 a 40 minutos
Pollo	
Menos de 1 kg	50 a 60 minutos
Más de 1 kg	40 minutos

Cocinar y conservar caliente

Este sistema cocinará los alimentos de manera automática durante un tiempo determinado y luego mantendrá el horno a una temperatura preestablecida de manera indefinida para mantener los alimentos a una temperatura de consumo una vez finalizada la cocción.

Dorado

Se pueden cocinar diferentes alimentos juntos, por ejemplo, hornear y asar al mismo tiempo. Los alimentos que requieran una temperatura un poco más alta o un mayor dorado deben colocarse en la parte superior del horno para poder seleccionar el elemento "broil" (con la puerta cerrada) durante los últimos minutos de cocción. Como el elemento superior es bastante potente, vigile de cerca el progreso del dorado.

Asar a la plancha/parrilla

Gire el termostato del horno a "Grill/Broil" (Asar a la plancha/parrilla). Coloque una rejilla del horno en su segunda posición desde la parte superior. Coloque la comida en una bandeja de parrilla. Esto permite que la grasa escurra, para evitar que se ahúme. Cuando el elemento haya alcanzado un color rojo brillante (5 minutos), coloque el plato debajo del elemento "grill/broil". Caliente la comida por un lado y luego dele la vuelta por el otro. Tueste los sándwiches, etc. en una bandeja para bollos en la posición de rejilla superior. No se recomienda cerrar la puerta al asar a la plancha/parrilla.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

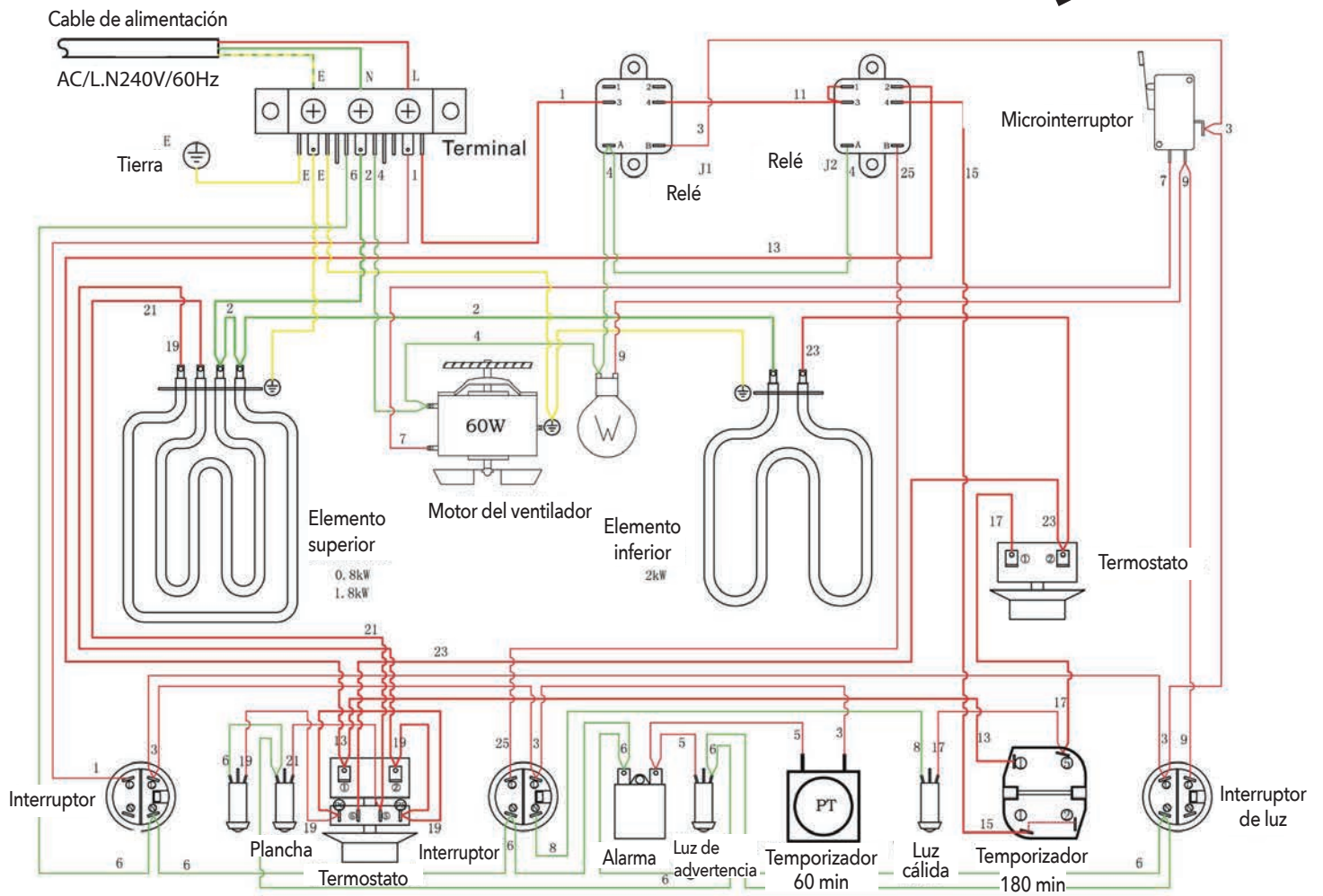
PROBLEMA	SÍNTOMA	SOLUCIÓN
El horno no funciona/no enciende.	El interruptor principal de aislamiento de la pared, el disyuntor o los fusibles están "apagados" en el tablero de alimentación. El interruptor de corriente del horno está apagado.	Enciéndalo. Presione el interruptor. El interruptor se iluminará.
El temporizador de horneado no se apaga.	El temporizador de horneado no está configurado correctamente.	Para ajustes inferiores a 10 minutos, ajuste primero el gratinador y luego vuelva a la posición deseada.
El temporizador de cocción no se apaga.	El botón "Cook & Hold" no está presionado.	Presione el botón "Roast 'n Hold" (el tiempo para asar solo funciona cuando se selecciona la función "Roast").
La luz del horno no se enciende.	Bombilla fundida.	Reemplace la bombilla.
Cocción desigual.	Temperatura seleccionada demasiado alta. El horno o las rejillas no están nivelados. Espacio de aire insuficiente alrededor de las bandejas o moldes para hornear. Se abre la puerta del horno sin necesidad. Termostato defectuoso, puerta del horno o ventilación del horno restringida.	
Humo o decoloración alrededor de la puerta.	El horno está demasiado caliente. No se limpiaron los restos de comida. Sello de la puerta del horno defectuoso.	

LIMPIEZA

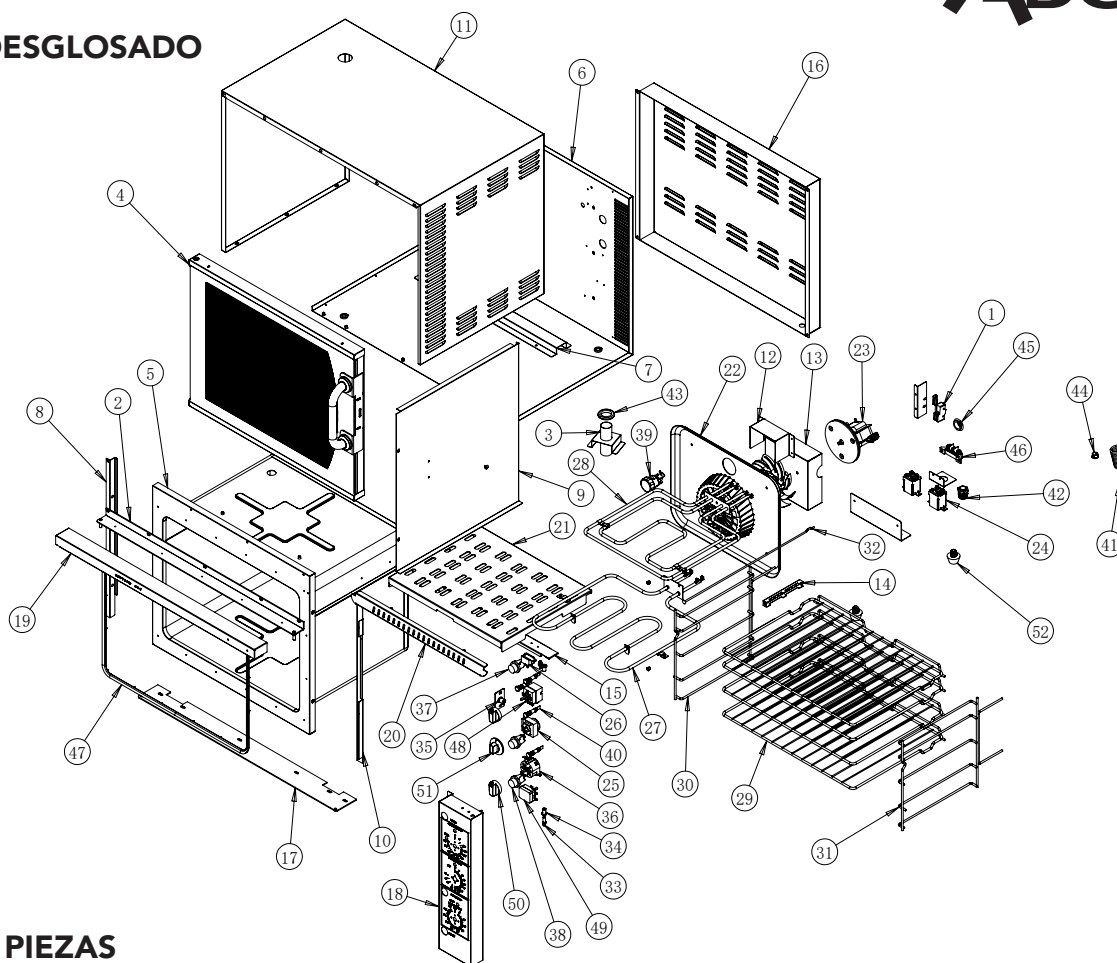
NOTA: Para mantener la limpieza y aumentar la vida útil, el horno debe limpiarse a diario. No sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido. Si el líquido entra en el compartimiento eléctrico, puede causar un cortocircuito o una descarga eléctrica.

1. Limpie el exterior con un compuesto de acero inoxidable de buena calidad.
2. Para evitar daños, no use limpiadores abrasivos ni esponjas.
3. Si usa jabón o limpiadores químicos, asegúrese de enjuagarlos por completo con agua limpia inmediatamente después de la limpieza. Los residuos químicos podrían dañar o corroer las superficies del aparato.
4. Para limpiar el interior, asegúrese de que la cámara del horno esté fría.
5. Tenga cuidado de no dañar el ventilador o el tubo en el lado derecho del horno, ya que esto controla el termostato.
6. Si usa jabón o limpiadores químicos, asegúrese de enjuagarlos por completo con agua limpia inmediatamente después de la limpieza. Los residuos químicos podrían dañar o corroer las superficies del aparato.
7. Limpie el vidrio de la puerta del horno con un limpiador de vidrio convencional.
8. Para retirar las rejillas del horno, deslícelas hasta la posición de salida, levante el borde delantero hacia arriba y sáquelas. Se pueden colocar diferentes tipos de bandejas de alimentos en las rejillas del horno.
9. Para retirar las rejillas laterales, afloje los tornillos de mariposa (gire en sentido antihorario) que fijan la rejilla a la pared del horno. Gire la rejilla hacia el centro del horno para desenganchar el pasador de ubicación en la parte delantera y tire de la rejilla para sacarla. Para reemplazarla, enganche la rejilla en los orificios posteriores. Gire hacia el lado del horno para encajar en el orificio delantero y vuelva a colocar el tornillo de mariposa.
10. Retire la cubierta del elemento inferior y límpiela a fondo una vez por semana.
11. Para retirar el deflector del ventilador, desenrosque el vidrio de la luz del horno y levante el deflector. Para reemplazarlo, ubique el borde inferior del deflector (sobre la placa de bornes del elemento inferior) y asegúrelo en su lugar con el vidrio de la luz del horno. NO APRIETE DEMASIADO EL VIDRIO DE LA LUZ.

COH3100WPROS - Horno de convección profesional de tamaño mediano



PLANO DESGLOSADO



LISTA DE PIEZAS

NO.	DESCRIPCIÓN	CANT..	NO.	DESCRIPCIÓN	CANT..	NO.	DESCRIPCIÓN	CANT..
1	Conjunto del microinterruptor	1	19	Placa de decoración superior delantera (después de la serigrafía)	1	34	Casquillo del eje de la puerta	4
2	Conjunto de la viga superior delantera	1	20	Placa protectora delantera para el elemento calefactor inferior (después del esmaltado)	1	35	Tope de la puerta	1
3	Conjunto del conducto de escape	1	21	Placa protectora para el elemento calefactor inferior (después del esmaltado)	1	36	Temporizador de 180 minutos	1
4	Conjunto de la puerta	1	22	Cubierta protectora para la cuchilla del motor (después del esmaltado)	1	37	Interruptor verde	2
5	Conjunto de la cámara (después del esmaltado)	1	23	Motor	1	38	Interruptor rojo	1
6	Placa de recubrimiento posterior	1	24	Relé	2	39	Luz de la cámara	1
7	Placa de refuerzo inferior	1	25	Temporizador de 60 minutos	1	40	Indicador rojo	4
8	Placa de sujeción izquierda	1	26	Alarma	1	41	Enchufe estadounidense 14AWG	1
9	Placa interior derecha	1	27	Elemento calefactor inferior	1	42	Toma del cable de alimentación	1
10	Placa de sujeción derecha	1	28	Elemento calefactor superior	1	43	Bobina de doble protección	1
11	Placa de recubrimiento	1	29	Rejilla	4	44	Anillo de protección de la hebilla	1
12	Cubierta protectora de la luz de la cámara	1	30	Soporte izquierdo de la rejilla	1	45	Protector de bobina de silicona negro	1
13	Cubierta protectora del motor	1	31	Soporte derecho de la rejilla	1	46	Rectificador (trifásico)	1
14	Fijación de la sonda de termostato	1	32	Varilla de funcionamiento del microinterruptor	1	47	Junta de la puerta	1
15	Placa de fijación del elemento calefactor inferior	1	33	Eje de la puerta	2	48	Termostato EGO 320 °C	1
16	Placa protectora posterior	2				49	Termostato EGO 90 °C	1
17	Placa de fijación delantera hacia abajo	1				50	Perilla del termostato	2
18	Panel de control (después de la serigrafía)	1				51	Perilla del temporizador	1
						52	Patas de goma	4

GARANTÍA LIMITADA DE 1 AÑO

Admiral Craft Equipment Corp. (la "Empresa") garantiza que este producto (el "Producto") estará libre de fallas en materiales y mano de obra durante un (1) año a partir de la fecha de compra original, con comprobante de compra, siempre que el Producto sea operado y mantenido de conformidad con el Manual del Propietario. Esta garantía limitada es personal e intransferible. Durante este período, su recurso exclusivo es la reparación o el reemplazo sin cargo del Producto o de cualquier componente que se encuentre defectuoso a discreción de la Empresa. Si el Producto o cualquier componente deja de estar disponible, la Empresa lo reemplazará por uno similar de igual o mayor valor. Esta garantía limitada es nula si el producto se utiliza con un voltaje que no sea de 120 voltios. **ESTA GARANTÍA SUSTITUYE A TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUIDAS LAS GARANTÍAS DE COMERCIALIZACIÓN, IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, RENDIMIENTO O DE OTRO TIPO, QUE QUEDAN EXCLUIDAS. EN NINGÚN CASO LA EMPRESA SERÁ RESPONSABLE DE NINGÚN DAÑO, YA SEA DIRECTO, INDIRECTO, INCIDENTAL, PREVISIBLE, CONSECUENTE O ESPECIAL QUE SURJA DE ESTE PRODUCTO O EN RELACIÓN CON ÉL, INCLUIDOS LOS DAÑOS QUE SURJAN POR RECLAMOS DE DETERIORO DE ALIMENTOS O BEBIDAS.**

Dependiendo de su lugar de residencia, puede tener distintos derechos legales. Algunos estados o provincias no permiten limitaciones en las garantías, por lo que es posible que lo anterior no se aplique a su caso.

EXCLUSIONES DE GARANTÍA

CONEXIONES ELÉCTRICAS INCORRECTAS:

La société n'est pas responsable de la réparation ou du remplacement des composants défectueux ou endommagés résultant d'une panne de courant électrique, de l'utilisation de rallonges, d'une basse tension ou de pics de tension sur le produit.

USO INDEBIDO:

La Empresa no es responsable de la reparación o el reemplazo de componentes que fallen o sean dañados como resultado de un fallo de energía eléctrica, el uso de cables de extensión, baja tensión o picos de tensión en el Producto.

CONSUMIBLES:

Esta garantía limitada no incluye consumibles o artículos de desgaste, como patas, soportes, piezas de componentes de plástico, protectores contra salpicaduras, filtros, juntas y superficies de cocción antiadherentes.

AJUSTES Y CALIBRACIONES:

La nivelación, el apriete de los sujetadores o las conexiones de servicios públicos normalmente asociadas con la instalación original son responsabilidad del distribuidor, el instalador o el usuario final y no son responsabilidad de la Empresa y no se considerarán cubiertos por la garantía.

Si cree que el Producto ha fallado o requiere servicio dentro del período de garantía, comuníquese con el Departamento de Atención al Cliente de la Empresa a través de nuestro sitio web en: www.admiralcraft.com "Servicio" --> "Solicitud de Soporte Técnico". Se requerirá un recibo que demuestre la fecha de compra original para todos los reclamos de garantía, no se aceptan recibos escritos a mano. También se le puede solicitar que devuelva el Producto para su inspección y evaluación. Los gastos de envío no son reembolsables. La Empresa no es responsable de las devoluciones perdidas en tránsito.

Esta garantía limitada es válida solo en EE. UU. y Canadá.

