

## Limpieza automática Horno asador

Incluye armario de mantenimiento opcional

AR-7T  
AR-7HT



MN-39404-ESEU

REV.01  
3/19

ESEU



# Información del fabricante

---

<b>Derechos de autor</b>	© Copyright 3/19 por Alto-Shaam, Inc. Todos los derechos reservados. Este manual o cualquier parte de este no se puede reproducir o usar de cualquier manera sin el expreso consentimiento por escrito de Alto-Shaam, Inc.
<b>Marcas registradas</b>	Todas las marcas registradas mencionadas en este documento son propiedad de sus propietarios respectivos.
<b>Fabricante</b>	Alto-Shaam, Inc. P.O. Box 450 W164 N9221 Water Street Menomonee Falls, WI 53052
<b>Traducción de las instrucciones originales</b>	Traducción de las instrucciones originales.

## ¡Disfrute su horno asador de Alto-Shaam!

### Sistemas exclusivos de limpieza y recolección de grasa

Este horno asador cuenta con un diseño de limpieza automática sin usar las manos que ahorra tiempo y utiliza 35 % menos de agua que los modelos tradicionales durante el proceso de limpieza automática. El sistema de limpieza del horno no tiene piezas móviles, lo que lo vuelve más confiable.

El sistema incorporado de recolección de grasa bombea grasa a las jarras que se pueden retirar fácilmente para desechar de manera rápida y segura.

### Varias opciones de cocción

Obtenga alimentos perfectamente crujientes y un dorado uniforme con la flexibilidad para elegir entre siete niveles de dorado y cuatro niveles de cocción.

### Diseño atractivo

El horno tiene un interior iluminado para resaltar los alimentos para los clientes, con el fin de fomentar las ventas impulsivas.

## Amplíe su garantía del fabricante

### Registrarse

Registre su equipo Alto-Shaam en línea. El registro de su equipo garantiza un servicio rápido en caso de reclamación de garantía. Además, recibirá notificaciones de actualizaciones de software e información adicional sobre el producto.

Su información personal no se compartirá con ninguna otra empresa.

[www.alto-shaam.com/warranty](http://www.alto-shaam.com/warranty)

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

### Llamar

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

### Disponibilidad

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



Información del fabricante . . . . .	2
<b>Prólogo</b>	<b>3</b>
¡Disfrute su horno asador de Alto-Shaam! . . . . .	3
Amplíe su garantía del fabricante . . . . .	3
Servicio de reparación de emergencia 24/7 de Alto-Shaam . . . . .	3
<b>Índice</b>	<b>5</b>
<b>Seguridad</b>	<b>7</b>
Significato delle segnalazioni . . . . .	7
Descripción del equipo y uso para el que está diseñado . . . . .	8
Precauciones de seguridad . . . . .	9
<b>Etiquetas</b>	<b>13</b>
Ubicación de las etiquetas . . . . .	13
<b>Instalación</b>	<b>19</b>
Planos de dimensiones . . . . .	19
Cómo recibir el equipo . . . . .	20
Cómo desembalar el horno . . . . .	21
Lista de verificación previa a la instalación del asador . . . . .	22
Lista de verificación posterior a la instalación del horno asador . . . . .	25
Cómo conectar los cables . . . . .	28
Cómo instalar el suministro de agua y el desagüe . . . . .	30
Cómo instalar el limpiador líquido . . . . .	34
Cómo instalar el sistema de recolección de grasa. . . . .	35
Cómo instalar el carrusel. . . . .	37
Cómo retirar el carrusel . . . . .	39
<b>Operación</b>	<b>41</b>
Cómo encender y apagar el horno . . . . .	41
Cómo precalentar el horno para el modo de cocción profesional. . . . .	42
Cómo usar el modo de cocción profesional . . . . .	44
Configuraciones de los espetones . . . . .	47
Cómo cargar los espetones . . . . .	50
Cómo crear una receta . . . . .	53
Cómo cocinar con recetas programadas. . . . .	57
Cómo enfriar el horno . . . . .	59
Cómo eliminar una receta . . . . .	61
Cómo cargar o descargar recetas. . . . .	63
Cómo actualizar el software . . . . .	65
Cómo calibrar la pantalla. . . . .	67
Cómo forzar la calibración de la pantalla. . . . .	69
Cómo restablecer los valores predeterminados de fábrica . . . . .	70

Cómo seleccionar el método de limpieza . . . . .	72
Cómo cambiar las configuraciones de sonido. . . . .	73
Cómo ordenar recetas . . . . .	75
Cómo encender y apagar el armario de mantenimiento . . . . .	76
Cómo operar el armario de mantenimiento. . . . .	77
Cómo cambiar la escala de temperatura . . . . .	78
<b>Mantenimiento</b>	<b>79</b>
Programa de mantenimiento . . . . .	79
Cómo realizar un ciclo de enjuague . . . . .	80
Cómo limpiar el horno con limpiador líquido . . . . .	82
Cómo limpiar el horno con tabletas . . . . .	84
Cómo quitar el óxido del horno. . . . .	87
Cómo limpiar el vidrio y la junta de la puerta . . . . .	89
Cómo limpiar la caja del ventilador de convección . . . . .	90
<b>Solución de problemas</b>	<b>93</b>
Códigos de error de AR-7T. . . . .	93
<b>Garantía</b>	<b>95</b>
Garantía . . . . .	95

# Significato delle segnalazioni

Questo manuale contiene delle segnalazioni laddove necessarie. Tali segnalazioni devono essere rispettate al fine di ridurre il rischio di morte, lesioni personali o danni alle apparecchiature. Il significato di queste segnalazioni viene descritto di seguito.

**PERICOLO**

Indica una situazione di pericolo che, se non evitata, può provocare lesioni gravi o morte.

**AVVERTENZA**

Indica una situazione di pericolo che, se non evitata, potrebbe causare lesioni gravi o morte.

**ATTENZIONE**

Indica una situazione di pericolo che, se non evitata, potrebbe causare lesioni di lieve o media entità.

**AVISO**

Avviso indica una situazione che, se non evitata, potrebbe causare danni alla proprietà.



**NOTA:** Nota indica la presenza di informazioni supplementari ritenute importanti per un concetto o una procedura.

# Descripción del equipo y uso para el que está diseñado

<b>Descripción del equipo</b>	Este horno asador de Alto-Shaam es un horno de alimentación eléctrica con control de pantalla táctil programable que incluye cocción de varios niveles para etapas de precalentado, cocción, mantenimiento y enfriamiento. Incluye un sistema de lavado de limpieza automática con ciclo de desinfección integrado. Se incluyen siete espetones angulados y se ofrece una variedad de espetones como opciones. Puerta de vidrio de doble hoja disponible en opciones curva o plana. Puerto USB para cargar y descargar recetas.
<b>Uso para el que está diseñado</b>	El horno asador está diseñado para cocer, mantener o procesar alimentos para el consumo humano. No se autoriza ningún otro uso de este equipo.
<b>Riesgos residuales</b>	Este equipo está fabricado mediante procesos con certificación ISO. El equipo está diseñado con la máxima seguridad en mente; sin embargo, hay algunos riesgos residuales para los operadores de este horno. Estos riesgos residuales incluyen la exposición al calor y a productos alimentarios calientes.
<b>Posible uso incorrecto</b>	Entre los usos incorrectos de este equipo se incluye cocinar alimentos que contengan materiales inflamables (como alimentos con alcohol). Las sustancias con un punto de inflamación bajo se pueden encender de manera espontánea y provocar un incendio.

# Precauciones de seguridad

---

## Antes de comenzar

Lea y comprenda todas las instrucciones de este manual.

---

## Precauciones eléctricas

Siga estas precauciones eléctricas cuando use el equipo:

- Hay varias configuraciones eléctricas disponibles en el asador. Siempre asegúrese de que la fuente de energía coincida con la potencia nominal en la etiqueta de datos del asador.
  - Use un (1) circuito dedicado por asador.
  - Use una caja de empalme o desconexión eléctrica a menos de 914 mm del asador.
  - Mantenga el cable alejado de las superficies calientes.
  - Las conexiones eléctricas y los disyuntores deben cumplir con todos los códigos federales, estatales y locales vigentes.
  - No permita que el cable quede sobre el borde de una mesa o encimera.
- 

## Precauciones de uso

Siga estas precauciones de uso cuando use el equipo:

- Solo use este equipo para lo que fue diseñado: cocinar o calentar.
  - En el asador no se deben cargar líquidos ni alimentos que se puedan volver líquidos al calentarse.
  - Use utensilios y ropa de protección durante la carga y descarga del equipo.
  - Tenga precaución cuando use el equipo. El suelo cercano al equipo puede estar resbaladizo.
  - Tenga precaución cuando abra la puerta del equipo. Los vapores calientes que escapan pueden causar lesiones graves.
  - No abra la puerta del asador durante el ciclo de limpieza.
  - No cubra ni bloquee las aberturas de este equipo.
  - No use este equipo cerca de agua, como un fregadero, un lugar húmedo, una piscina o lugares similares.
- 

*Continúa en la próxima página*

*Continúa en la página anterior*

## Precauciones de mantenimiento

Siga estas precauciones de mantenimiento cuando realice mantenimiento al equipo:

- Siga las precauciones que vienen en este manual, en las etiquetas y en las etiquetas adheridas o enviadas con el equipo.
- El equipo debe limpiarse completamente para evitar que se formen depósitos de grasa o que se acumulen residuos de comida en su interior que puedan incendiarse.
- No coloque materiales combustibles en el equipo.
- No almacene el equipo al aire libre.
- No limpie el equipo con esponjas metálicas.
- No almacene ni use sustancias inflamables cerca del equipo.
- Solo para usuarios: No retire la cubierta superior ni los paneles laterales. No hay componentes en el interior a los que se les pueda realizar mantenimiento.

## Precauciones sobre las ruedas

Siga estas precauciones si el equipo está instalado sobre ruedas.

- Limite el movimiento del equipo con una brida para no dañar las conexiones de los servicios básicos (agua y electricidad).
- Desconecte todas las conexiones de los servicios básicos cuando mueva el equipo.
- Use este equipo solamente cuando esté fijo.
- Tenga precaución cuando use el equipo en pisos desiguales. Los equipos y los accesorios móviles pueden rodar o voltearse y causar lesiones graves o daños a la propiedad.
- Accione los frenos de las ruedas en los equipos o accesorios móviles cuando no los esté moviendo.

## Capacitación del operador

Todo el personal que use el equipo debe tener una capacitación apropiada. Antes de usar el equipo:

- Lea y comprenda las instrucciones de operación que vienen en toda la documentación entregada con el equipo.
- Conozca la ubicación y el uso correcto de todos los controles.
- Mantenga este manual y todas las instrucciones, los diagramas, los esquemas, las listas de piezas, las notificaciones y las etiquetas proporcionadas junto con el equipo si éste se vende o se cambia de ubicación.
- Contacte con Alto-Shaam para solicitar capacitación de ser necesario.

*Continúa en la próxima página*

*Continúa en la página anterior*

## Calificaciones del operador

Solo el personal capacitado que tenga las siguientes calificaciones como operador está autorizado para usar el equipo.

- Conocer las instrucciones adecuadas sobre cómo usar el equipo.
- Haber demostrado su capacidad con cocinas o equipos comerciales.

No pueden usar el equipo:

- Personas (niños incluidos) con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisadas mientras usan el equipo por una persona responsable de su seguridad.
- Personas bajo los efectos de las drogas o el alcohol.

- 
- Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el equipo.
  - Los niños no pueden limpiar ni realizar mantenimiento al equipo.
- 

## Condición del equipo

Solo use el equipo cuando:

- Todos los controles funcionan correctamente.
- El equipo está instalado correctamente.
- El equipo está limpio.
- Las etiquetas del equipo son legibles.

## Mantenimiento del equipo

- Solo el personal capacitado puede realizar mantenimiento o reparar el equipo. Las reparaciones que no sean realizadas por un socio autorizado de servicio o un técnico capacitado o el uso de piezas que no sean de fábrica anularán la garantía y Alto-Shaam dejará de ser responsable.
- Para prevenir lesiones graves, muerte o daño a la propiedad, revise y realice mantenimiento al equipo al menos cada doce (12) meses mediante un socio autorizado de servicio o un técnico capacitado.
- Contacte con Alto-Shaam para obtener información sobre el socio de servicio autorizado de su área.

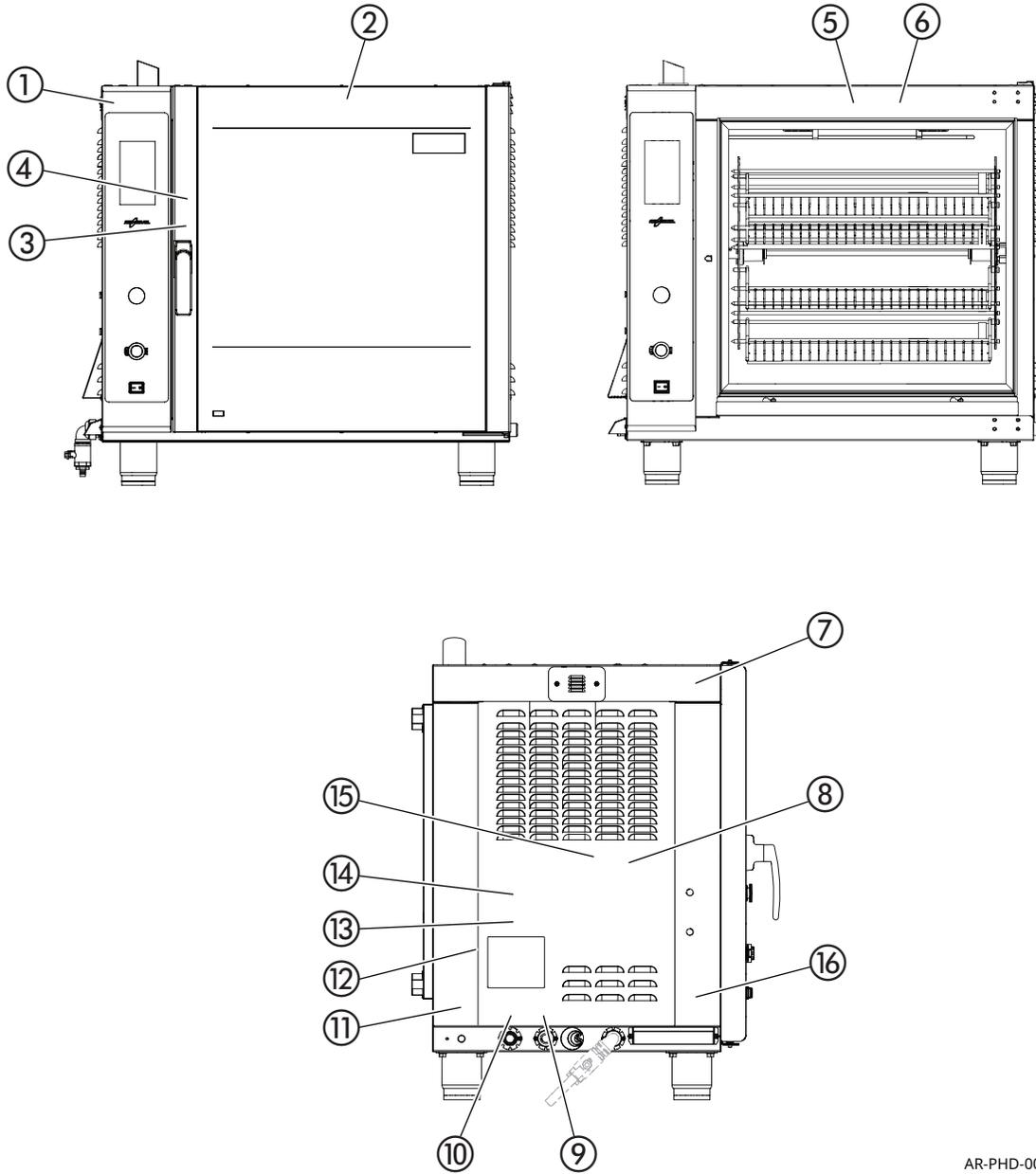
## Equipo de protección personal (EPP)

Use el siguiente equipo de protección personal (EPP) mientras limpia el equipo.

- Guantes protectores
- Ropa de protección
- Protección para los ojos
- Protección para la cara

Esta página se dejó intencionalmente en blanco.

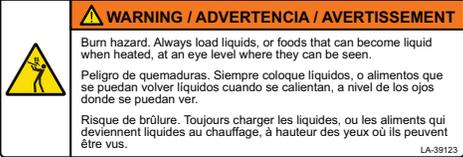
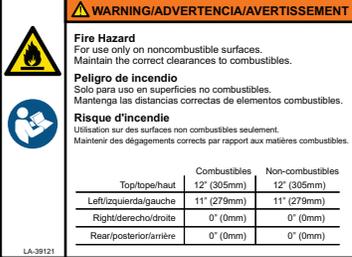
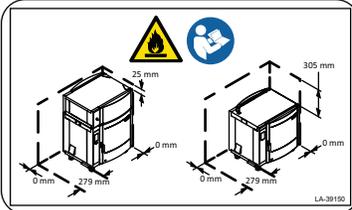
# Ubicación de las etiquetas

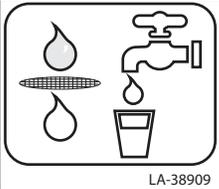


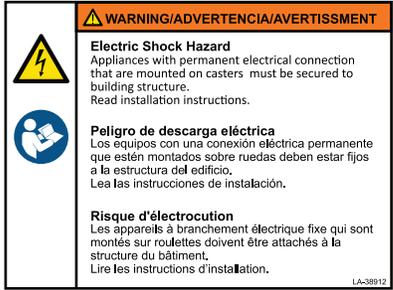
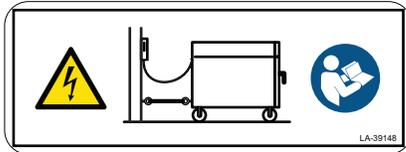
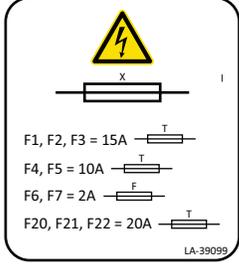
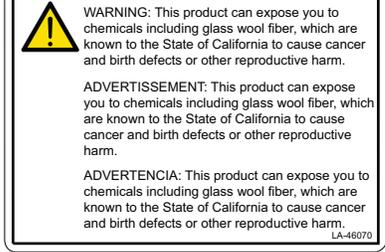
AR-PHD-005651

ETIQUETAS

<p>1</p>		<p>Hecho en EE. UU.</p>
<p>2</p>		<p>ADVERTENCIA Superficie caliente</p>
<p>3</p>		<p>ADVERTENCIA Productos químicos cáusticos. No abra la puerta durante el ciclo de limpieza.</p>
<p>4</p>		<p>ADVERTENCIA Vapor. Abra la puerta cuidadosamente.</p>
<p>5</p>		<p>ADVERTENCIA No seguir las instrucciones de limpieza puede causar lesiones o daño a los equipos. Limpie el horno únicamente con limpiador para Combitherm. El limpiador es cáustico. Use equipo de protección personal (EPP). Evite el contacto con la piel y los ojos. Lea y comprenda la hoja datos de seguridad del limpiador para Combitherm y el manual del operador antes de limpiar.</p>

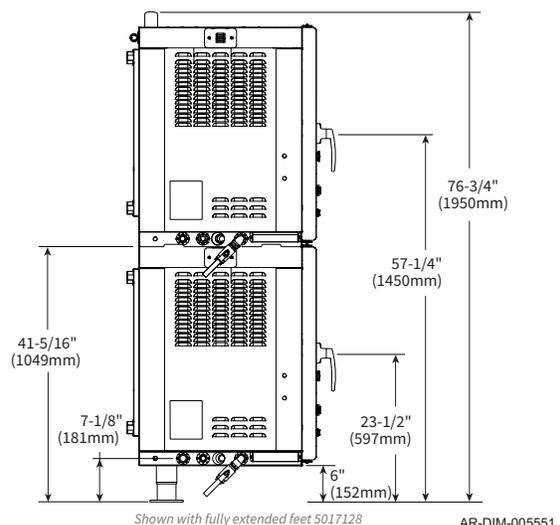
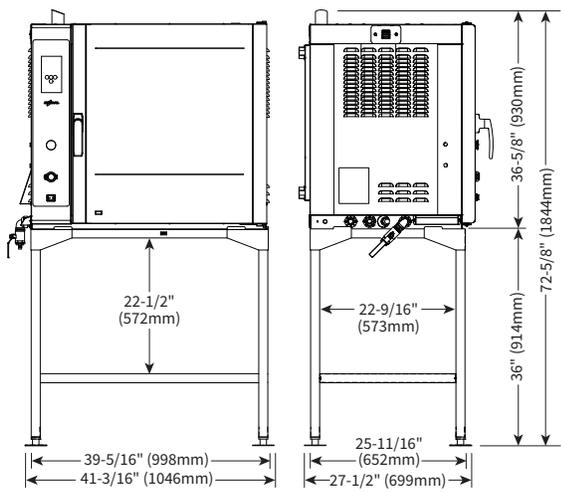
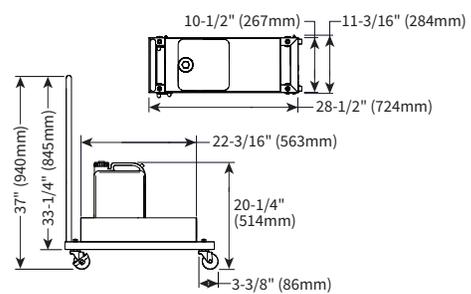
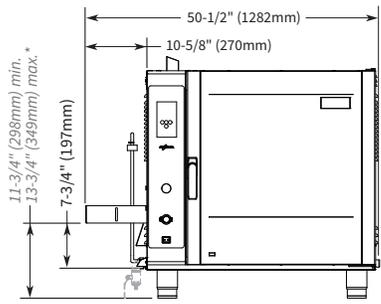
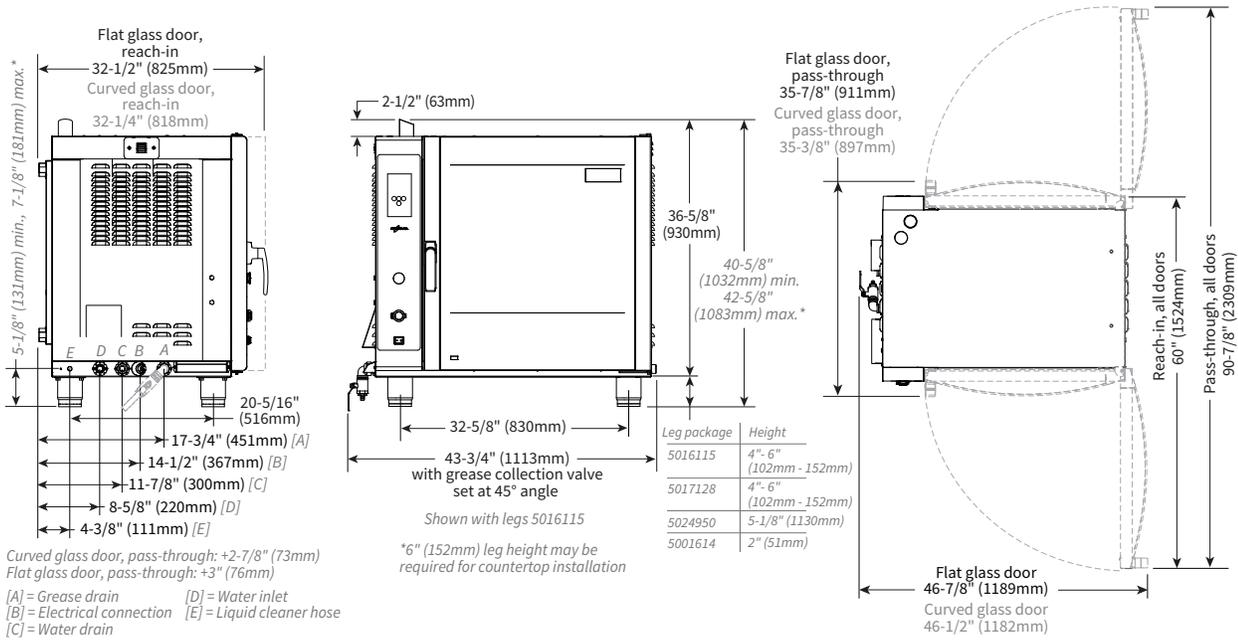
<p>6</p>	 <p><b>⚠ WARNING / ADVERTENCIA / AVERTISSEMENT</b></p> <p><b>Burn hazard.</b> Always load liquids, or foods that can become liquid when heated, at an eye level where they can be seen.</p> <p><b>Peligro de quemaduras.</b> Siempre coloque líquidos, o alimentos que se puedan volver líquidos cuando se calientan, a nivel de los ojos donde se puedan ver.</p> <p><b>Risque de brûlure.</b> Toujours charger les liquides, ou les aliments qui deviennent liquides au chauffage, à hauteur des yeux où ils peuvent être vus.</p> <p>LA-39123</p> 	<p>ADVERTENCIA</p> <p>Peligro de quemaduras.</p> <p>Siempre coloque líquidos, o alimentos que se puedan volver líquidos cuando se calientan, al nivel de los ojos donde se puedan ver.</p>															
<p>7</p>	 <p><b>⚠ CAUTION / ATENCIÓN / ATTENTION</b></p> <p><b>Electric Shock Hazard</b> This group of appliances has multiple power supply cords. Disconnect all power supply cords before moving or servicing this appliance.</p> <p><b>Peligro de descarga eléctrica</b> Este grupo de equipos tiene varios cables de alimentación. Desconecte todos los cables de alimentación antes de mover o realizarle mantenimiento a este equipo.</p> <p><b>Risque d'électrocution</b> Ce groupe d'appareils comporte plusieurs cordons d'alimentation. Débrancher tous les cordons d'alimentation avant de déplacer cet appareil ou d'effectuer son entretien.</p> <p>LA-39462</p> 	<p>(si corresponde)</p> <p>PRECAUCIÓN</p> <p>Peligro de descarga eléctrica</p> <p>Este grupo de equipos tiene varios cables de alimentación. Desconecte todos los cables de alimentación antes de mover o realizarle mantenimiento a este equipo.</p>															
<p>8</p>	 <p><b>⚠ WARNING/ADVERTENCIA/AVERTISSEMENT</b></p> <p><b>Fire Hazard</b> For use only on noncombustible surfaces. Maintain the correct clearances to combustibles.</p> <p><b>Peligro de incendio</b> Solo para uso en superficies no combustibles. Mantenga las distancias correctas de elementos combustibles.</p> <p><b>Risque d'incendie</b> Utilisation sur des surfaces non combustibles seulement. Maintenir des dégagements corrects par rapport aux matières combustibles.</p> <table border="1" data-bbox="332 1171 613 1255"> <thead> <tr> <th></th> <th>Combustibles</th> <th>Non-combustibles</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Top/rope/haut</td> <td>12" (305mm)</td> <td>12" (305mm)</td> </tr> <tr> <td>Left/izquierda/gauche</td> <td>11" (279mm)</td> <td>11" (279mm)</td> </tr> <tr> <td>Right/derecha/droite</td> <td>0" (0mm)</td> <td>0" (0mm)</td> </tr> <tr> <td>Rear/posterior/arrière</td> <td>0" (0mm)</td> <td>0" (0mm)</td> </tr> </tbody> </table> <p>LA-39121</p> 		Combustibles	Non-combustibles	Top/rope/haut	12" (305mm)	12" (305mm)	Left/izquierda/gauche	11" (279mm)	11" (279mm)	Right/derecha/droite	0" (0mm)	0" (0mm)	Rear/posterior/arrière	0" (0mm)	0" (0mm)	<p>ADVERTENCIA</p> <p>Peligro de incendio</p> <p>Solo para uso en superficies no combustibles. Mantenga las distancias correctas de elementos combustibles.</p>
	Combustibles	Non-combustibles															
Top/rope/haut	12" (305mm)	12" (305mm)															
Left/izquierda/gauche	11" (279mm)	11" (279mm)															
Right/derecha/droite	0" (0mm)	0" (0mm)															
Rear/posterior/arrière	0" (0mm)	0" (0mm)															
<p>9</p>	 <p>LA-38911</p>	<p>Punto de conexión del agua de desagüe.</p>															

<p>10</p>	 <p>LA-38909</p>	<p>Punto de conexión del agua potable tratada.</p>
<p>11</p>	 <p>Every Alto-Shaam product is precision calibrated prior to release from the factory to ensure accurate temperature control.</p> <p>CALIBRATION TECHNICIAN _____</p> <p>LA-26378</p>	<p>Todos los productos Alto-Shaam se calibran con precisión antes de que salgan de la fábrica para garantizar el control preciso de la temperatura.</p>
<p>12</p>		<p>Sello de seguridad</p>
<p>13</p>	<p>Use _____ AWG for supply connections. Use only copper wires suitable for temperatures <math>\geq 90^{\circ}\text{C}</math>. Do not connect to a circuit operating at more than 150 VAC to ground. For use on individual branch circuits only.</p>  <p>Use AWG _____ para las conexiones de suministro. Use solo cables de cobre aptos para temperaturas mayores que <math>90^{\circ}\text{C}</math>. No conecte a un circuito que funcione a más de 150 V CA a tierra. Para su uso en circuitos derivados individuales solamente.</p> <p>Utiliser du calibre _____ AWG pour les raccordements électriques. Utiliser exclusivement des conducteurs en cuivre qui conviennent à des températures <math>\geq 90^{\circ}\text{C}</math>. Ne pas raccorder à un circuit fonctionnant sous plus de 150 VCA par rapport à la terre. Utiliser exclusivement sur des circuits de dérivation propres.</p> <p>LA-38852</p>	<p><b>Nota:</b> Esta etiqueta solo se usa en equipos con certificación UL que tienen 120 V para cables de conexión a tierra.</p> <p>Use AWG _____ para las conexiones de suministro.</p> <p>Use solo cables de cobre aptos para temperaturas mayores o iguales a <math>90^{\circ}\text{C}</math>.</p> <p>No conecte a un circuito que funcione a más de 150 V CA a tierra.</p> <p>Para su uso en circuitos derivados individuales solamente.</p>
<p>14</p>	 <p><b>WARNING/ADVERTENCIA/AVERTISSEMENT</b></p> <p><b>Electric Shock Hazard</b> To reduce the risk of electric shock, do not remove or open cover. No user-serviceable parts inside. Refer servicing to qualified personnel. Qualified personnel: Disconnect power before servicing.</p> <p><b>Peligro de descarga eléctrica</b> Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no retire ni abra la cubierta. No hay piezas en el interior a las que se les pueda realizar mantenimiento. Derive el mantenimiento a personal calificado. Personal calificado: Desconecte la energía antes de realizar mantenimiento.</p> <p><b>Danger de décharge électrique</b> Pour réduire le risque de décharge électrique, ne par ouvrir ni retirer le capot. Ne contient pas de pièces réparables par l'utilisateur. Confier les réparations à du personnel qualifié. Personnel qualifié : Sectionnez l'alimentation avant toute intervention.</p> <p>LA-38950</p> 	<p>ADVERTENCIA</p> <p>Peligro de descarga eléctrica</p> <p>Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no retire ni abra la cubierta. No hay piezas en el interior a las que se les pueda realizar mantenimiento. Derive el mantenimiento a personal calificado.</p> <p>Personal calificado: Desconecte la energía antes de realizar mantenimiento.</p>

<p>15</p>	 	<p>ADVERTENCIA</p> <p>Peligro de descarga eléctrica</p> <p>Los equipos con conexión eléctrica permanente que estén montados sobre ruedas se deben fijar a la estructura del edificio. Lea las instrucciones de instalación.</p>
<p>16</p>		<p>ADVERTENCIA</p> <p>Peligro de descarga eléctrica</p> <p>Use el fusible correcto con el tipo, la corriente y la tensión nominal que se indican.</p>
<p>—</p>		<p>ADVERTENCIA</p> <p>Este producto puede exponerlo a sustancias químicas entre las que se incluyen la fibra de lana de vidrio, que según el conocimiento del estado de California, provoca cáncer y defectos de nacimiento u otros daños reproductivos.</p>

Esta página se dejó intencionalmente en blanco.

# Planos de dimensiones



INSTALACIÓN

# Cómo recibir el equipo

## Partes responsables

Si se utiliza la empresa de transporte de preferencia de Alto-Shaam, el daño por transporte es un problema entre Alto-Shaam y la empresa de transporte. En tal caso, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Alto-Shaam.

Si se utiliza una empresa de transporte que no sea de preferencia de Alto-Shaam, el daño por transporte es un problema entre la empresa de transporte y el consignatario. En tal caso, se asume que la empresa de transporte es responsable de la entrega segura de la mercancía, a menos que se pueda determinar una negligencia por parte del expedidor.

## Recepción del equipo

Al recibir el equipo, realice lo siguiente.

Paso	Medida
1.	<b>Inspeccione</b> el equipo cuando todavía se encuentra en el camión o inmediatamente después de que se haya trasladado a la zona de recepción. No espere a que el equipo se traslade a la zona de almacenamiento.
2.	<b>Inspeccione y realice un recuento</b> de toda la mercancía recibida. No firme un recibo de entrega o una factura de flete hasta que lo haya realizado.
3.	<b>Anote</b> todos los daños en el embalaje y el equipo en el recibo del transportista.
4.	<b>Pida</b> al conductor que firme el recibo de entrega. Si el conductor se niega a firmar, tome nota de esta negativa en el recibo de entrega.
5.	<b>Escriba</b> lo siguiente en el recibo de entrega si el conductor se niega a que se realice la inspección: "El conductor se niega a permitir la inspección de los contenedores para revisar los daños visibles".
6.	<b>Póngase en contacto</b> con la empresa de transporte inmediatamente si encuentra daños y solicite una inspección. <b>Siga</b> las políticas y procedimientos de la empresa de transporte.

## Política de Alto-Shaam

Es política de Alto-Shaam ayudar a nuestros clientes a cobrar reclamaciones que se hayan presentado de manera correcta y realizado adecuadamente. No obstante, Alto-Shaam no puede presentar ninguna reclamación por daños, asumir las responsabilidades de ninguna reclamación por daños o aceptar deducciones en el pago por tales reclamaciones.

# Cómo desembalar el horno

## Antes de comenzar

**Asegúrese** de tener lo siguiente:

- Un dispositivo para levantar apropiado y suficiente personal para trasladar y ubicar el peso del horno de manera segura.
  - AR7T: 164 kg
- Herramientas cortantes para retirar el embalaje.

## Desembalaje del horno

Realice lo siguiente para desembalar el horno.

Paso	Medida
1.	<b>Retire</b> las cuerdas antes de levantar el horno. Levante el horno solo por la parte delantera.
2.	<b>Retire</b> el equipo de la caja de cartón o de la jaula de embalaje. <b>Guarde</b> todo el material de embalaje para inspección por parte de la empresa de transporte.
	 <b>NOTA:</b> Revise si el equipo está dañado. Si el equipo está dañado, no lo use hasta que lo revise un proveedor de servicios autorizado. Contacte con su empresa de transporte o con el servicio al cliente de Alto-Shaam.
3.	<b>Retire</b> todas las películas protectoras, materiales de embalaje y artículos del interior del equipo.
4.	<b>Limpie</b> todas las piezas desmontables como espetones, cestas y bandejas recolectoras con agua caliente y jabonosa. Seque con un paño limpio que no deje pelusas.
5.	<b>Limpie</b> el interior y el exterior del equipo con una solución de jabón suave y agua. Retire los residuos de detergente con un paño limpio y húmedo. Seque con un paño limpio que no deje pelusas.
6.	<b>Limpie</b> el vidrio del equipo con limpiacristales o vinagre destilado.
7.	<b>Vuelva a instalar</b> los espetones y las cestas.

## Limpie el horno

## Resultado

El horno está desembalado.

# Lista de verificación previa a la instalación del asador

Si tiene alguna pregunta antes de la instalación, contacte con el centro de llamadas de servicio de Alto-Shaam (800-558-8744).



**ADVERTENCIA:** Peligro de descarga eléctrica y arco eléctrico.  
Tenga cuidado cuando mida el voltaje de línea y la corriente de línea.  
Use equipo de protección personal (EPP).

Fecha de inspección del lugar:	Nombre de la empresa de instalación:
Nombre de la ubicación:	Nombre del técnico de inspección:
Dirección de la ubicación:	
Nombre de contacto:	Número de teléfono de contacto:
	Correo electrónico de contacto:
Número de modelo de equipo de los hornos que se van a instalar:	Número de serie del equipo:
Cantidad de hornos que se van a instalar:	

## Inspección visual del equipo (exterior):

	Sí	No		
¿Se conoce la ubicación exacta del horno?				
¿Posee la ubicación exacta para el horno una superficie nivelada con una variación no superior a 38 mm de elevación desde el punto de superficie superior al inferior?				
Mida el espacio libre entre la puerta y la entrada. (dimensión más pequeña)	<b>Puerta 1</b>	<b>Puerta 2</b>	<b>Puerta 3</b>	
Mida el espacio libre del pasillo. (dimensión más pequeña)	<b>Pasillo 1</b>	<b>Pasillo 2</b>	<b>Pasillo 3</b>	
Mida la entrada del elevador.	<b>Altura</b>	<b>Ancho</b>	<b>Profundidad</b>	
Mida las dimensiones internas del elevador.				
¿Hay espacio para mover el horno por los pasillos, puertas y caminos hasta llegar a su destino?	<b>Sí</b>	<b>No</b>		
Según la ubicación del horno ¿será accesible para realizar mantenimiento?				
Si la respuesta es NO, comente el problema:				
¿Hay una campana de ventilación instalada sobre el lugar donde se instalará el horno?				

<b>Espacios libres del horno:</b>	<b>Registro</b>	<b>Aprueba</b>	<b>No aprueba</b>
Lado derecho:			
Parte posterior:			
Lado izquierdo:			
Parte superior:			

Otros comentarios:

**Suministro de agua:**

	<b>Aprueba</b>	<b>No aprueba</b>	<b>Si no aprueba, explique la razón</b>
Hay una tubería de suministro de agua fría de 3/4" por horno a no más de 914 mm de donde se instalarán los hornos.			
¿Hay un adaptador macho de 3/4" NPT con cierre conectado a cada horno que se instalará?			
¿Es la presión dinámica del agua de la tubería de suministro de agua fría de 3/4" de al menos 200 kPa por cada horno?			
¿Es la presión estática del agua de la tubería de suministro de agua fría de 3/4" inferior a 600 kPa por cada horno?			
¿Se usa tratamiento de agua?			Tipo:
Sí la respuesta es sí, escriba aquí el sistema.	Nombre de la marca:		Modelo:
Velocidad medida del flujo de suministro de agua: (se requiere de 7,5 LPM)	LPM:		
Presión de agua medida: (se requiere de 200 kPa a 600 kPa)	kPa:	BAR:	
	<b>Sí</b>	<b>No</b>	
¿Se realizó el análisis de agua?			
¿Cumple el agua las normas mínimas de calidad? (consulte la hoja de especificaciones)			

Continúa en la próxima página

Continúa de la página anterior

<b>Eléctrico:</b>	<b>Registro</b>		
Voltaje nominal del horno o fase de los hornos que se instalarán:	Voltaje:	Fase:	Disyuntor:
¿Cuál es el voltaje medido en el lugar?	1 fase L1-N:	L2-N:	
	3 fases L1-N:	L2-N:	L3-N:
	3 fases L1-L2:	L1-L3:	L2-L3:
	<b>Aprueba</b>	<b>No aprueba</b>	
¿Cuál es el tamaño del disyuntor en el lugar que suministra energía a los hornos?	<b>Aprueba</b>	<b>No aprueba</b>	
¿Hay una caja de empalme o desconexión a no más de 914 milímetros de donde se instalarán los hornos?	<b>Aprueba</b>	<b>No aprueba</b>	
Comentarios:			

<b>Desagüe:</b>	<b>Sí</b>	<b>No</b>
¿Está el desagüe ubicado a no más de 914 mm de los hornos?		
Si no es así ¿cuál es la distancia?		
¿Está el desagüe ubicado debajo del lugar donde se instalará el horno?		
Indique todos los elementos que podrían impedir la instalación:		

<b>Aprobado:</b>	<b>Impreso:</b>	<b>Firma:</b>	<b>Fecha:</b>
Contacto del lugar:			
Técnico:			

# Lista de verificación posterior a la instalación del horno asador

La instalación del horno solo la debe completar un socio de servicio autorizado de Alto-Shaam.

Coloque este formulario con los registros del horno.



**ADVERTENCIA:** Peligro de descarga eléctrica y arco eléctrico.  
Tenga cuidado cuando mida el voltaje de línea y la corriente de línea.  
Use equipo de protección personal (EPP).

Fecha de instalación:	Fecha de arranque:
Nombre de la ubicación:	Dirección de la ubicación:
Nombre de contacto:	
Número de teléfono de contacto:	Número de modelo del equipo:
Correo electrónico de contacto:	Número de serie del equipo:
	Voltaje nominal del equipo:

Condición física del horno	Dañado		Registre los daños
	Sí	No	
Parte delantera del horno			
Lado izquierdo			
Parte posterior del horno			
Lado derecho			
Parte superior e inferior/ patas			

Inspección visual del equipo (exterior)	Sí	No
¿Hay espacio para mover el horno por los pasillos, puertas y caminos hasta llegar a su destino?		
¿Hay flujo de aire y ventilación adecuados alrededor del horno?		
¿Está la bandeja de recolección de agua instalada correctamente?		
¿Está el cable de alimentación en buenas condiciones?		
¿Puede el cable de alimentación llegar al suministro de la pared sin el uso de un cable de extensión?		
¿Está nivelado el horno? Revise de adelante hacia atrás y de lado a lado.		

Inspección visual del equipo (interna)	Suelto/Dañado	
	Sí	No
Revise todo el cableado en busca de conexiones sueltas.		
Revise todo el sistema en busca de daños producidos en el envío o durante la instalación.		

Continúa en la próxima página

Continúa de la página anterior

<b>Espacios libres del horno:</b>	<b>Registro</b>	<b>Aprueba</b>	<b>No aprueba</b>
Lado derecho:			
Parte posterior:			
Lado izquierdo:			
Parte superior:			
	<b>Sí/No</b>		
¿Se puede acceder al horno para realizar mantenimiento?			
Si la respuesta es NO, comente el problema:			
Otros comentarios:			

## Suministro de agua:

	<b>Sí</b>	<b>No</b>	
¿Hay un mínimo dos tuberías de suministro de agua fría de 3/4 pulg. dentro de 914 mm de donde están instalados los dos hornos apilados?			
¿Hay un mínimo de dos adaptadores macho de 3/4 pulg. NPT con cierre conectados a cada uno de los hornos apilados?			
¿Es la presión dinámica del agua de la tubería de suministro de agua fría de 3/4 pulg. de al menos 200 kPa por cada horno?			
¿Es la presión estática del agua de la tubería de suministro de agua fría de 3/4 pulg. inferior a 600 kPa por cada horno?			
¿Se usa tratamiento de agua?			Tipo:
Si la respuesta es sí, escriba aquí el sistema.	Nombre de la marca:		Modelo:
¿Todas las conexiones de agua exteriores están apretadas?			
Velocidad medida de flujo:	LPM:		
Presión de agua medida:	kPa:	BAR:	
	<b>Sí</b>	<b>No</b>	
¿La tubería es de agua tratada?			
¿Se realizó el análisis de agua?			
¿Cumple el agua las normas mínimas de calidad?			

## Eléctrico:

	<b>Registro</b>		
Voltaje/fase nominal del horno:	Voltaje:	Fase:	
Voltaje principal real proporcionado:	Voltaje:	Fase:	
Voltaje real:	1 fases L1-N:	L2-N:	
	3 fases L1-N:	L2-N:	L3-N:
	3 fases L1-L2:	L1-L3:	L2-L3:
Tamaño del disyuntor:			

Continúa en la próxima página

Continúa de la página anterior

<b>Desagüe:</b>	<b>Sí</b>	<b>No</b>
¿Está el desagüe ubicado a no más de 914 mm del horno?		
Si no es así ¿cuál es la distancia?		
¿Está el desagüe ubicado directamente debajo del horno?		
Si es así, ¿se puede mover el desagüe?		
¿Se pueden realizar otras acomodaciones para el desagüe?		
	<b>Comentarios</b>	
Si el desagüe no se puede mover, ni se pueden realizar otras acomodaciones, contacte con Alto-Shaam.		
	<b>Sí</b>	<b>No</b>
¿Estarán disponibles todos los materiales para las conexiones de desagüe al momento de la instalación?		
¿Hay desafíos para una instalación correcta?		

# Cómo conectar los cables



**ADVERTENCIA:** Peligro de descarga eléctrica.  
Este procedimiento debe realizarlo exclusivamente el personal calificado que tenga conocimiento de los códigos eléctricos locales.

**Antes de comenzar**

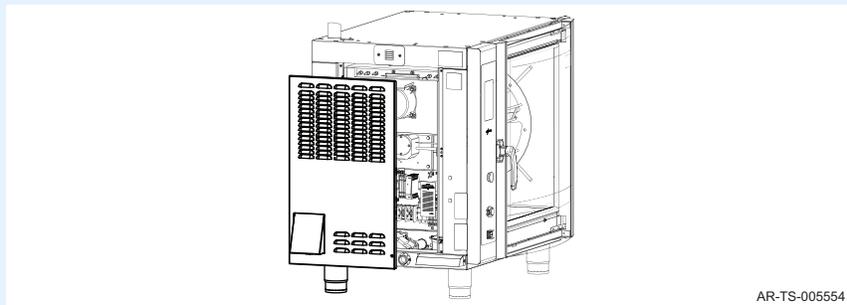
**Asegúrese** de desconectar el horno de la alimentación.

**Procedimiento**

Realice lo siguiente para conectar los cables al horno.

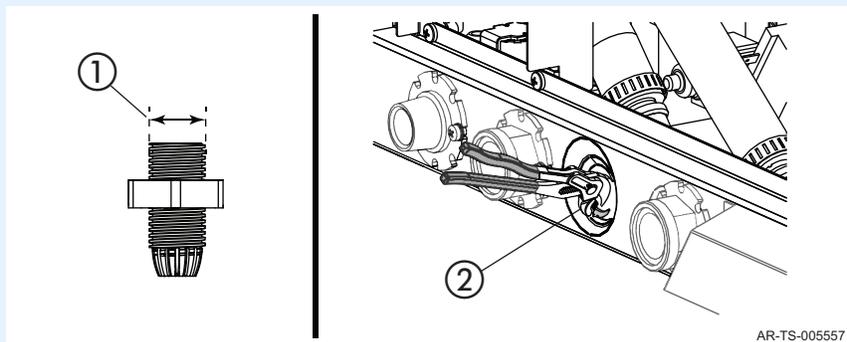
Paso	Medida
------	--------

1. **Retire** el panel de mantenimiento del lado izquierdo.



AR-TS-005554

2. **Mida** el diámetro del prensacable ①.  
**Retire** el orificio ciego ② del panel de conexión.

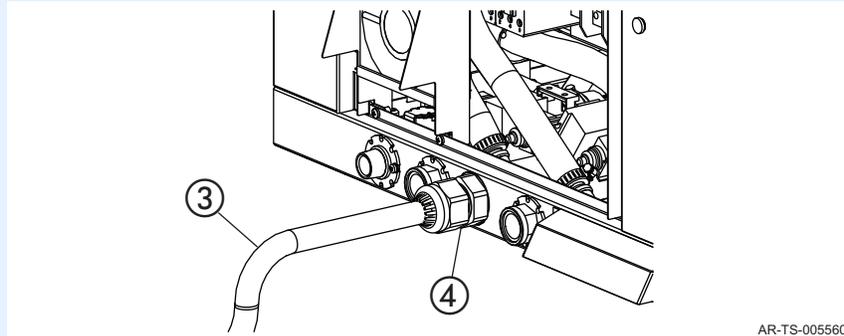


AR-TS-005557

*Continúa en la próxima página*

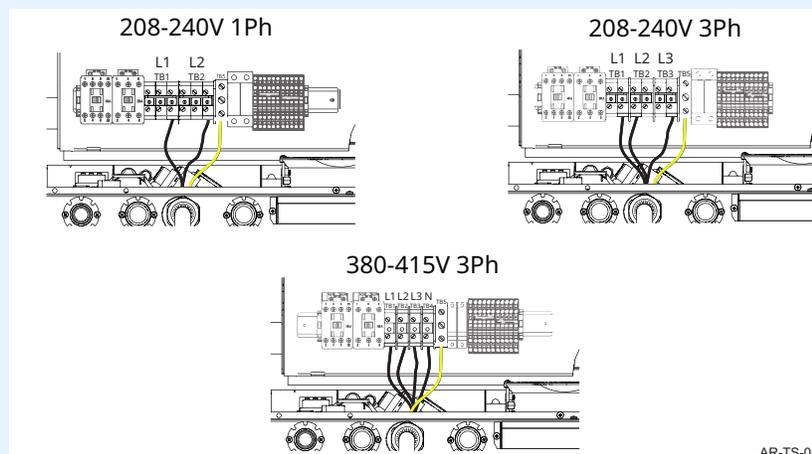
Continúa de la página anterior

3. **Instale** el cable ③ a través del prensacable ④ hasta el horno.



AR-TS-005560

4. **Conecte** el cable de alimentación en las terminales correspondientes (L1, L2, L3, etc.) de conformidad con los códigos y las normas locales.



AR-TS-005563

5. **Instale** el cable de conexión a tierra.  
**Deje** una curva adicional para que los conductores que transportan la corriente se tensen antes que el cable de conexión a tierra si es que el cable se desconecta accidentalmente. Siga las normas vigentes.
6. **Ajuste** la longitud del cable. Apriete la tuerca obturadora del prensacable en el cable de alimentación.
7. **Vuelva a instalar** el panel del lado izquierdo.

## Resultado

Los cables están conectados al horno.

# Cómo instalar el suministro de agua y el desagüe

## Antes de comenzar



**NOTA:** Consulte las instrucciones detalladas que vienen con el kit de instalación.

### AVISO

La calidad deficiente del agua puede provocar daños significativos en la cavidad del equipo, los elementos o el intercambiador de calor. No cumplir con los requisitos de calidad de agua anulará la garantía.

### Asegúrese de lo siguiente:

- Las tuberías de suministro deben ser flexibles para permitir el movimiento del horno cuando se necesite realizar mantenimiento o limpieza.
- Cuando no se use el horno, el suministro de agua entrante debe estar cerrado.

## Requisitos

### Requisitos de agua para la opción de limpieza automática:

- Una (1) entrada de agua de calidad potable (tratada)
- Tubería de agua tratada: Conexión de 3/4" NPT
- Margen de temperatura del agua: 10° a 60 °C
- Presión mín. de la tubería de 200 kPa dinámica, máx. 600 kPa estática
- Flujo mínimo de siete litros y medio (7,5) por minuto
- Una (1) válvula de cierre del suministro de agua de 3/4" de D.I. y protector de flujo de retorno por asador, cuando lo requiere el código local.
- Desagüe: Conexión de 3/4" NPT con espacio para el aire en el suelo. Los materiales deben soportar temperaturas de hasta 93 °C
- Desagüe de suelo a un máximo de 914 mm del asador. El desagüe no debe estar directamente bajo el asador.

Es responsabilidad del operador asegurarse de que el suministro de agua entrante esté probada y cumpla los requisitos de cumplimiento según las normas publicadas de calidad de agua que se indican a continuación. No cumplir dichas normas podría dañar el horno y anular la garantía. Alto-Shaam recomienda usar productos OptiPure para tratar el agua.

*Continúa en la próxima página*

Continúa en la página anterior

Contaminante	Requisitos de agua de entrada
Cloro libre	menos de 0,2 ppm (mg/L)
Dureza	30 a 170 ppm
Cloruro	menos de 50 ppm (mg/L)
pH	7,0-8,5
Sílice	menos de 12 ppm (mg/L)
Total de sólidos disueltos (TDS, por sus siglas en inglés)	50 a 125 ppm
Cloramina	menos de 0,2 ppm (mg/L)

### Instalación del suministro de agua

Realice lo siguiente para instalar el suministro de agua.

Paso	Medida
1.	<b>Enjuague</b> la tubería de agua en el lugar de instalación.
2.	<b>Instale</b> una protección contra el flujo de retorno para cumplir con los códigos federales, estatales y locales pertinentes.
3.	<b>Aplique</b> cinta de Teflon® en todos los puntos de conexión.
 <b>NOTA:</b> No se recomienda usar un compuesto obturador de tuberías.	
4.	<b>Instale</b> una válvula de cierre manual de agua entre la tubería de suministro de agua y el asador.
5.	<b>Conecte</b> el suministro de agua a la entrada de agua.

### Requisitos de entrada de agua

- tendido máximo de 15,24 m
- Curvaturas
  - 4 a 90° máximo, 2 a 45° mínimo
- Tendidos horizontales
  - 25 mm por cada 3 m
- No se requiere una ventilación de aire
- Espacio para el aire de 25 mm en el desagüe
- No bloquear el panel de acceso
- No bloquear la válvula para grasa
- Los materiales de las tuberías deben soportar temperaturas de hasta 93 °C

Continúa en la próxima página

## Instalación del desagüe

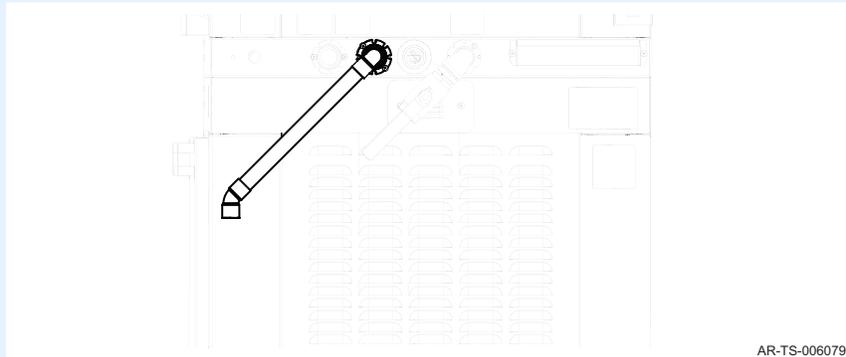
Continúa de la página anterior

Realice lo siguiente para instalar el desagüe.

6. **Instale** el codo de 45° en una tubería.

**Corte** la tubería a una longitud que coloque codo en la tubería con el panel de la esquina posterior del horno.

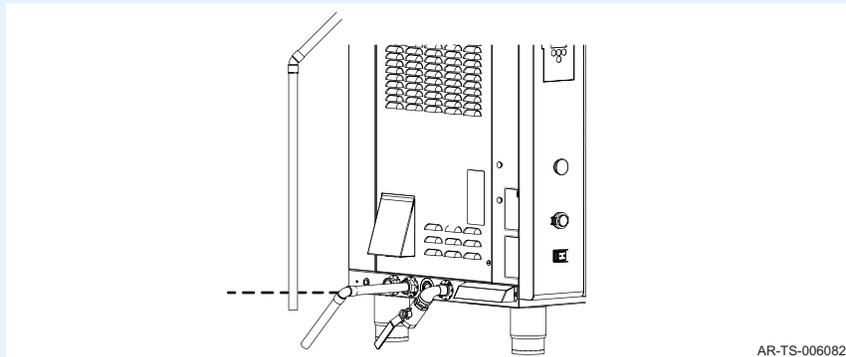
**Instale** el conjunto de tubería en el codo en 90°.



AR-TS-006079

7. **Corte** una tubería a una longitud que coloque el extremo de la tubería bajo la parte inferior del horno.

**Instale** el conjunto de tubería en el codo en 45°.



AR-TS-006082

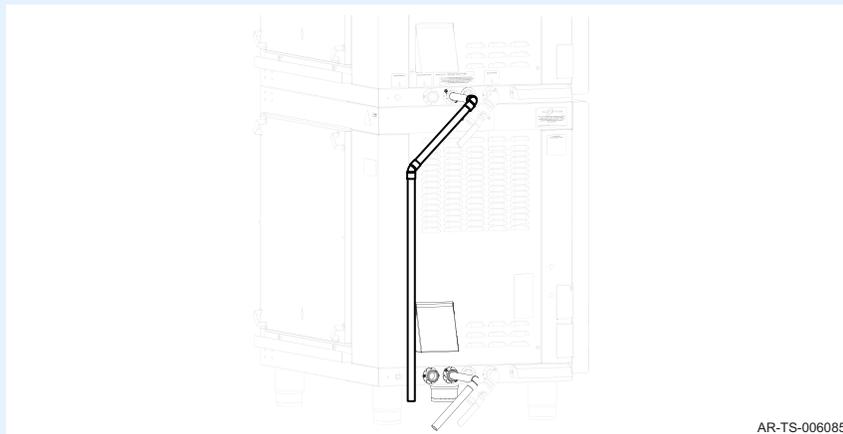
Continúa en la próxima página

Continúa de la página anterior

8. **Coloque** una tubería de desagüe adicional hacia el desagüe de piso.



**NOTA:** Se debe instalar el desagüe de piso a un máximo de 914 mm del horno, no directamente debajo de donde está instalado el horno.



## Resultado

El suministro de agua y el desagüe ahora están instalados.

# Cómo instalar el limpiador líquido

## Antes de comenzar



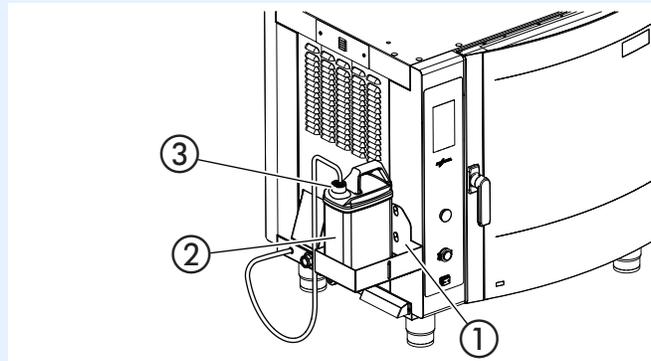
**ADVERTENCIA:** Peligro de quemaduras.

Use guantes protectores, ropa de protección y protección para la cara cuando manipule el limpiador para hornos.

## Procedimiento

Realice lo siguiente para instalar el limpiador líquido.

Paso	Medida
1.	<b>Monte</b> la bandeja de apoyo del limpiador en el panel exterior izquierdo del horno. Deslice las aberturas con ranuras sobre la bandeja de apoyo del limpiador ① sobre los pernos de montaje.
2.	<b>Coloque</b> la botella de limpiador líquido ② dentro de la bandeja de apoyo.
3.	<b>Tire</b> el conjunto del tubo y la tapa del limpiador ③ de la parte posterior del horno y atornille la tapa del limpiador en la botella de limpiador líquido.
4.	<b>Coloque</b> la tapa del limpiador de manera que el conjunto del tubo no quede doblado después de apretar la tapa del limpiador.  Se bombea el limpiador líquido automáticamente por el sistema durante cada ciclo de limpieza con líquido.



AR-TS-005575

La bandeja de apoyo del limpiador sostiene una botella de 9,5 litros.



## Resultado

El limpiador líquido está instalado.

# Cómo instalar el sistema de recolección de grasa

## Antes de comenzar

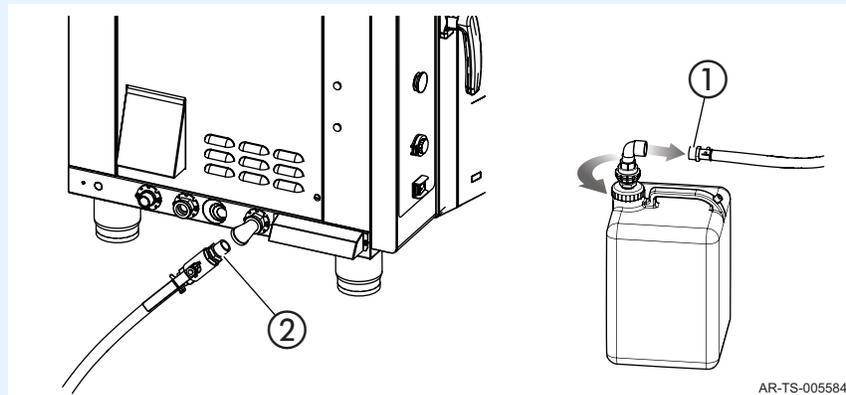
La válvula de recolección de grasa requiere de un espacio libre vertical de 152 mm. Para instalaciones de encimera, las patas se deben ajustar a una altura de 152 mm.

La manilla de la válvula de recolección de grasa debe quedar paralela al costado del horno. Use suficiente cinta de Teflon® para lograr un sellado apretado en el ángulo correcto.

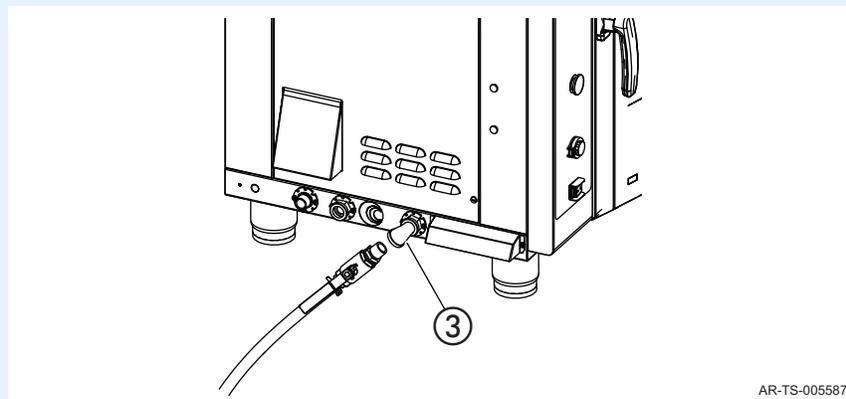
## Procedimiento

Realice lo siguiente para instalar el sistema de recolección de grasa.

Paso	Medida
1.	<b>Desembale</b> el conjunto de la válvula de recolección de grasa y el conjunto del recipiente de recolección de grasa.
2.	<b>Aplique</b> cinta de Teflon® a los adaptadores en la manguera de recolección de grasa ① y en la válvula ②.
3.	<b>Inserte</b> la válvula en el codo ③.



AR-TS-005584

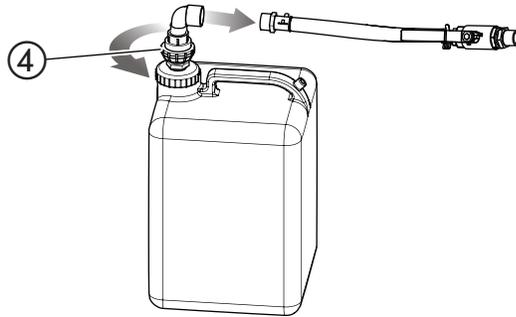


AR-TS-005587

Continúa en la próxima página

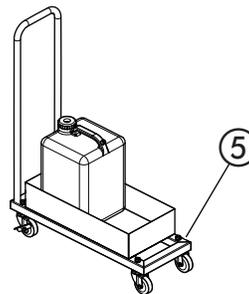
Continúa de la página anterior

4. **Suelte** la tuerca radial ④ en la unión del recipiente de recolección de grasa. **Inserte** el adaptador con cinta de la manguera de recolección de grasa en el adaptador de unión y gírelo hasta que quede apretado.



AR-TS-005590

5. **Apriete** la tuerca radial en el recipiente de recolección de grasa.
6. **Coloque** el recipiente de recolección de grasa en una ubicación de fácil acceso.  
Si compró un carro móvil de recolección de grasa ⑤, colóquelo a un lado del horno y aplique el freno de las ruedas.



AR-TS-005596

## Resultado

El sistema de recolección de grasa está instalado.

# Cómo instalar el carrusel

## Antes de comenzar

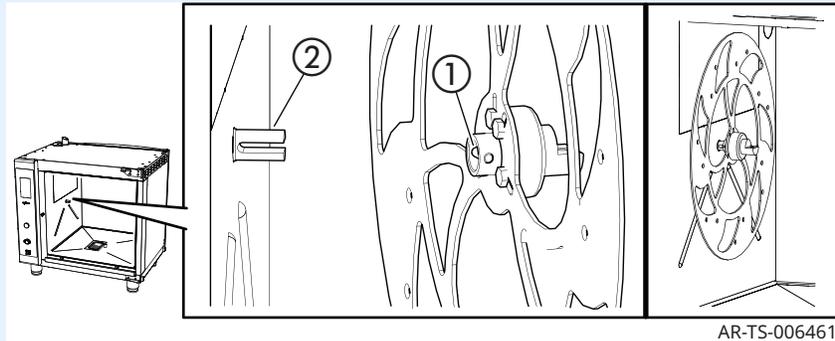
- Permita que el horno se enfríe.
- Use guantes protectores durante todo el procedimiento.

## Instalación

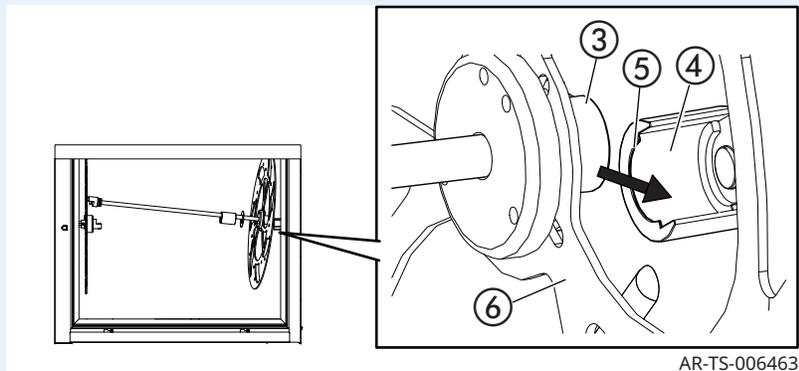
Realice lo siguiente para instalar el carrusel.

Paso	Medida
------	--------

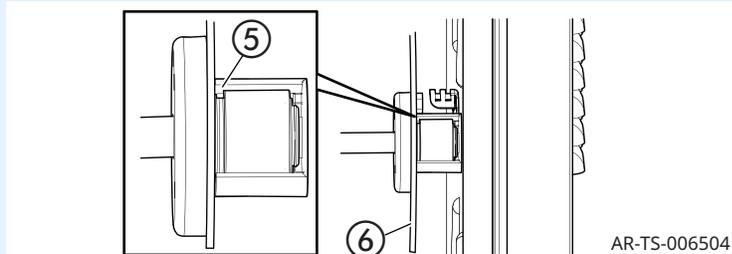
- |    |  |
|----|--|
| 1. | <b>Alinee</b> el pasador ① en el centro conductor ② con la ranura en el eje conductor. |
|----|--|



- |    |   |
|----|---|
| 2. | <b>Inserte</b> el casquillo ③ en la copa ④. |
|----|---|



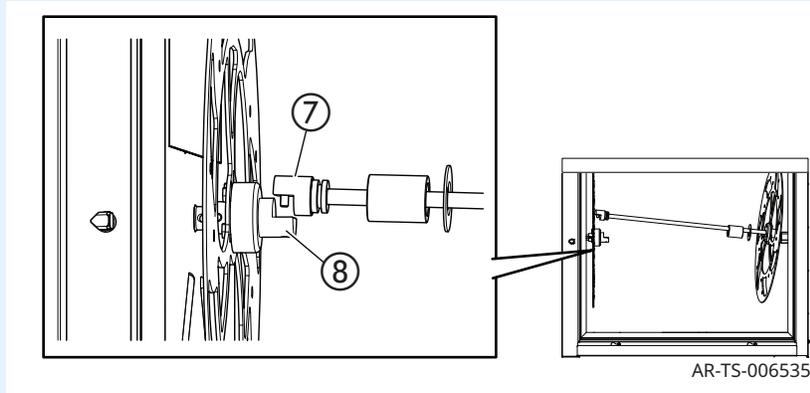
**Asegúrese** de que el reborde ⑤ de la copa esté instalado entre el casquillo y el disco ⑥.



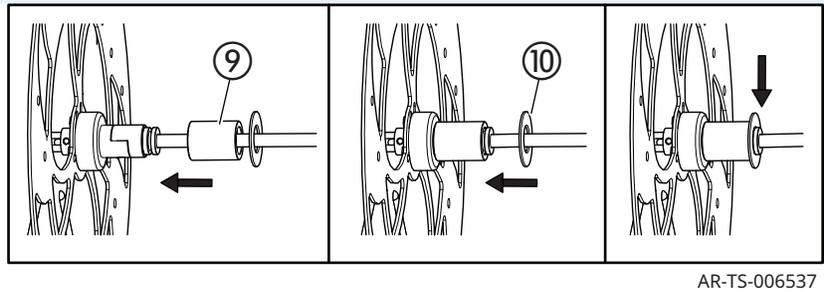
Continúa en la próxima página

Continúa de la página anterior

3. **Alinee** el pasador del acoplador del eje ⑦ con el orificio en el acoplador del centro conductor ⑧ y conecte las mitades del acoplador.



4. **Deslice** el collarín ⑨ sobre el acoplador.



**Deslice** el anillo de retención ⑩ sobre el acoplador y empújelo en la ranura. Observe que el anillo de retención encaje libremente en la ranura y que se pueda mover a medida que gira el carrusel.

**Resultado**

Ahora, el carrusel está instalado.

# Cómo retirar el carrusel

## Antes de comenzar

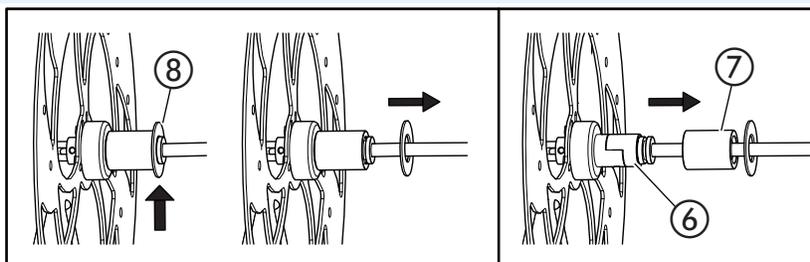
- Permita que el horno se enfríe.
- Use guantes protectores durante todo el procedimiento.

## Retiro

Realice lo siguiente para retirar el carrusel.

Paso	Medida
------	--------

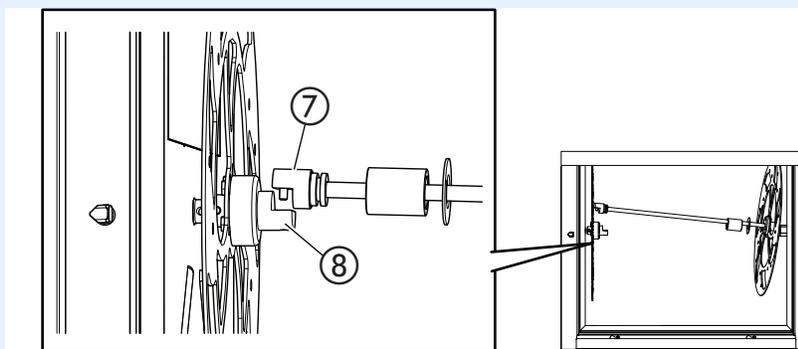
- |    |  |
|----|--|
| 1. | <b>Tire</b> del anillo de retención (8) para sacarlo de la ranura y deslícelo fuera del acoplador. |
|----|--|



AR-TS-006546

**Deslice** el collarín (7) fuera del acoplador (6).

- |    |  |
|----|--|
| 2. | <b>Desconecte</b> las mitades del acoplador. |
|----|--|

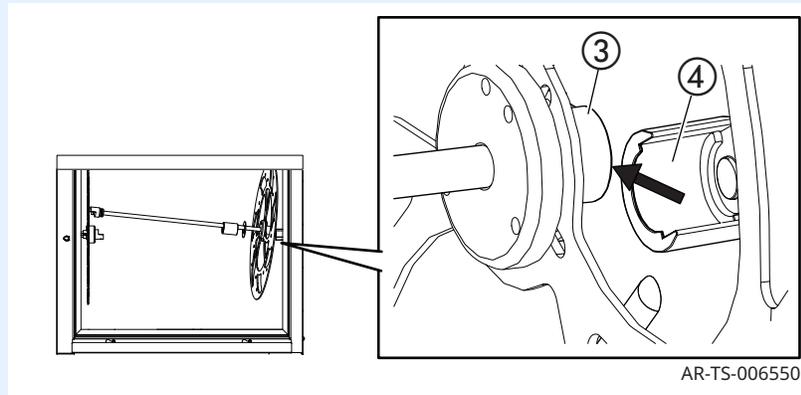


AR-TS-006535

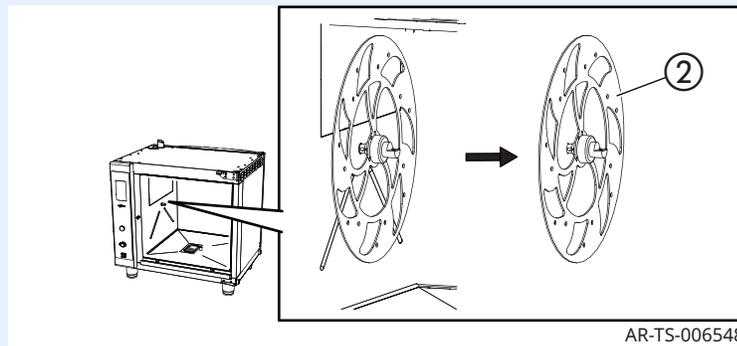
*Continúa en la próxima página*

Continúa de la página anterior

3. **Retire** el casquillo ③ de la copa ④ y levante el carrusel para sacarlo del horno.



4. **Deslice** el disco ② para sacarlo del centro conductor.



## Resultado

Ahora, se ha retirado el carrusel.

# Cómo encender y apagar el horno

## Antes de comenzar

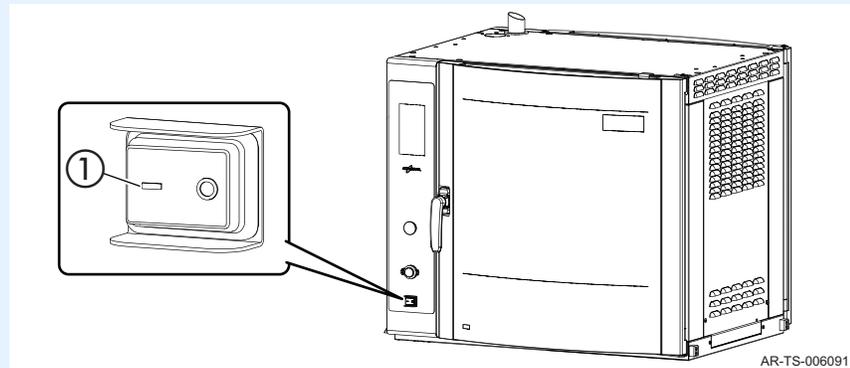
El horno debe estar conectado a la fuente de energía.

## Encendido del horno

Realice lo siguiente para encender el horno.

Paso	Medida
------	--------

1. **Ajuste** el interruptor de alimentación a la posición ENCENDIDO (I) ①.



El horno está encendido.

## Apagado del horno

Realice lo siguiente para apagar el horno.

2. **Ajuste** el interruptor de alimentación a la posición APAGADO (0).

El horno está apagado.

# Cómo precalentar el horno para el modo de cocción profesional

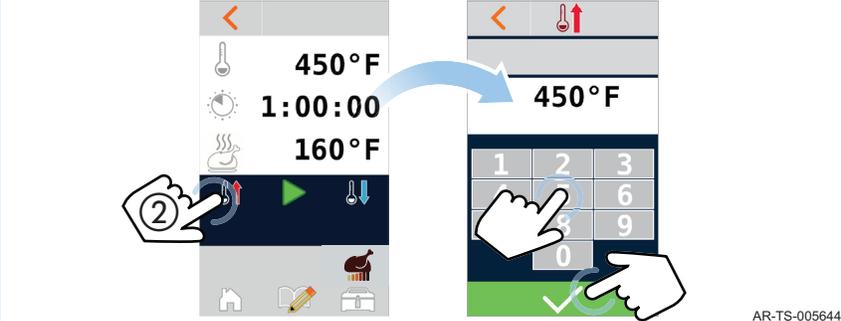
**Antes de comenzar**

**Asegúrese de lo siguiente:**

- El horno esté encendido.
- La puerta del horno está cerrada.

**Procedimiento**

Realice lo siguiente para precalentar el horno.

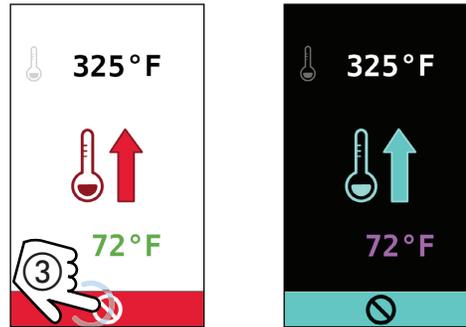
Paso	Medida
1.	<p><b>Toque</b> el icono de modo de cocción profesional ①. Se muestra la pantalla de modo de cocción profesional.</p>  <p style="text-align: right;">AR-TS-005641</p>
2.	<p><b>Toque</b> el icono de precalentar ②. Se muestra la pantalla ingresar temperatura de precalentamiento.</p> <p><b>Ingrese</b> la temperatura con el teclado numérico.</p> <p><b>Toque</b> la marca de verificación verde. El horno comienza el proceso de precalentamiento:</p>  <p style="text-align: right;">AR-TS-005644</p>

Continúa en la próxima página

Continúa de la página anterior

## Progreso del precalentamiento

La pantalla indica el progreso para alcanzar la temperatura establecida.



La pantalla muestra la temperatura real y la temperatura establecida. Toque el icono de cancelación ③ para cancelar el proceso de precalentamiento si es necesario.



**NOTA:** Si la puerta del horno está abierta, la pantalla mostrará los colores invertidos. El proceso de precalentamiento no empezará hasta que la puerta del horno esté cerrada.

## Resultado

El horno se precalienta. Cuando el proceso de precalentamiento está listo, suena una alerta en el horno.

# Cómo usar el modo de cocción profesional

## Antes de comenzar

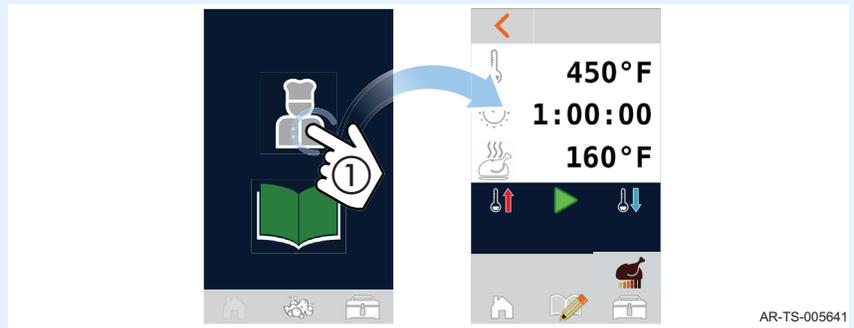
- **Asegúrese** de que el horno esté precalentado. Consulte el tema *Cómo precalentar el horno para el modo de cocción profesional*.
- Asegúrese de que los alimentos estén preparados y listos para cocinar.

## Procedimiento

Realice lo siguiente para cocinar en modo de cocción profesional.

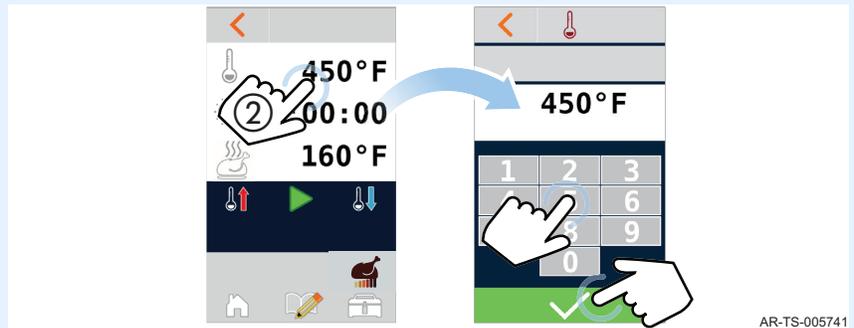
Paso	Medida
------	--------

- |    |  |
|----|--|
| 1. | <b>Toque</b> el icono de modo de cocción profesional ①. Se muestra la pantalla de modo de cocción profesional. |
|----|--|



- |    |   |
|----|---|
| 2. | <b>Toque</b> la configuración de temperatura ②. <b>Ingrese</b> la temperatura de cocción con el teclado numérico. |
|----|---|

**Toque** la marca de verificación verde.

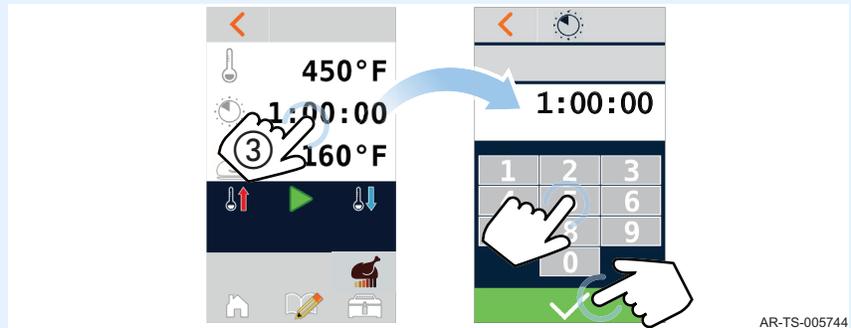


Continúa en la próxima página

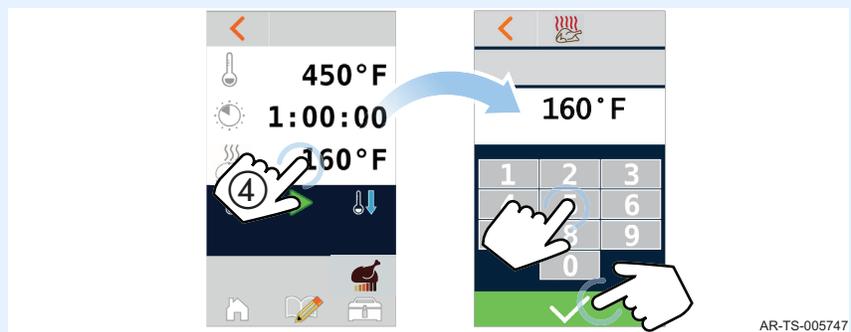
Continúa de la página anterior

3. **Toque** la configuración de tiempo ③. **Ingrese** el tiempo de cocción con el teclado numérico.

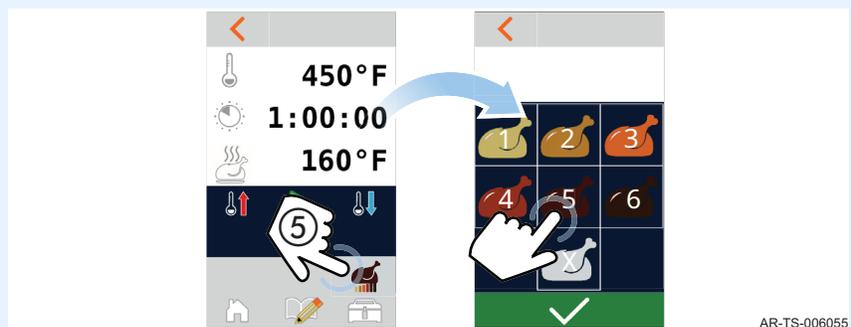
**Toque** la marca de verificación verde.



4. **Toque** la configuración de temperatura de mantenimiento ④. **Ingrese** la temperatura de mantenimiento con el teclado numérico. **Toque** la marca de verificación verde.



5. **Toque** el icono de nivel de dorado ⑤. Se muestra la pantalla de dorado. **Toque** el nivel de dorado; del 1 al 6 o "X" para no dorar.



Continúa en la próxima página

Continúa de la página anterior

6. **Toque** el icono de Inicio (6) para comenzar la cocción.



AR-TS-005750

### Durante el proceso de cocción

El tiempo faltante aparece a un lado del icono de tiempo de cocción. Toque el icono de tiempo de cocción para ver el tiempo de cocción establecido. El tiempo establecido se muestra en color verde durante cinco (5) segundos.

Mantenga presionado el icono rojo de detención (7) durante tres (3) segundos antes de que el tiempo se acabe para detener el proceso de cocción si es necesario.



AR-TS-005753

### Resultado

Al final del proceso de cocción, suena una alerta en el horno. Luego, el horno mantiene el alimento en la temperatura de mantenimiento establecida.

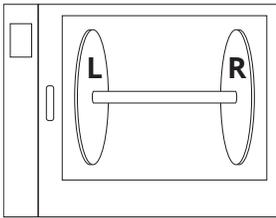
# Configuraciones de los espetones

Antes de comenzar

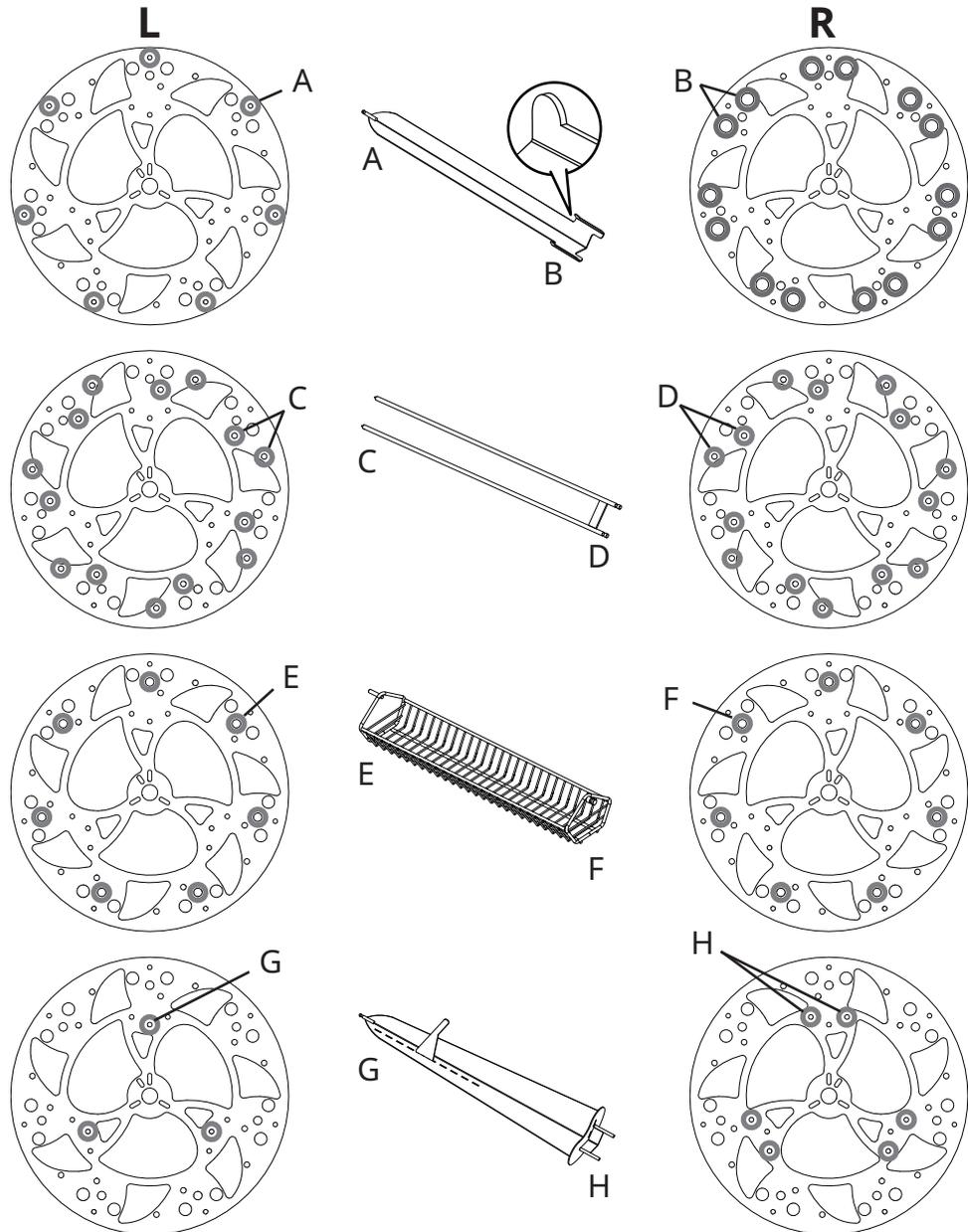
**Asegúrese de lo siguiente:**

- Ha identificado dos discos que coinciden.
- Los discos están instalados en el horno.

**Disco de 7 espetones para todas las opciones**



Los espetones caben en los discos de la siguiente manera:

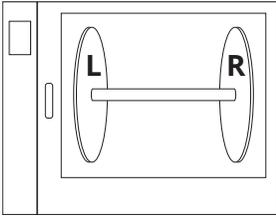


AR-TS-006295

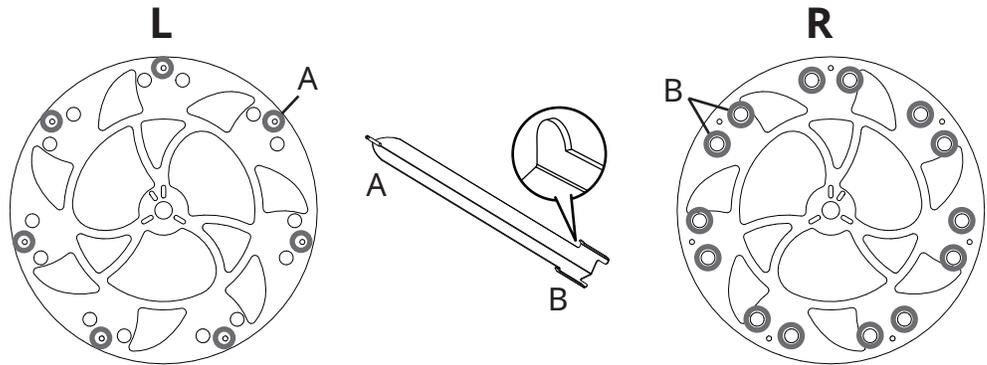
Continúa en la próxima página

Continúa de la página anterior

## Disco estándar de 7 espetones

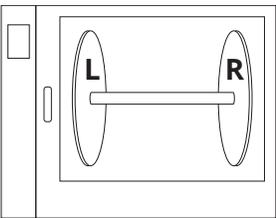


Esta es la combinación típica de disco de espetones que se envía con la unidad. Los espetones caben en los discos de la siguiente manera:

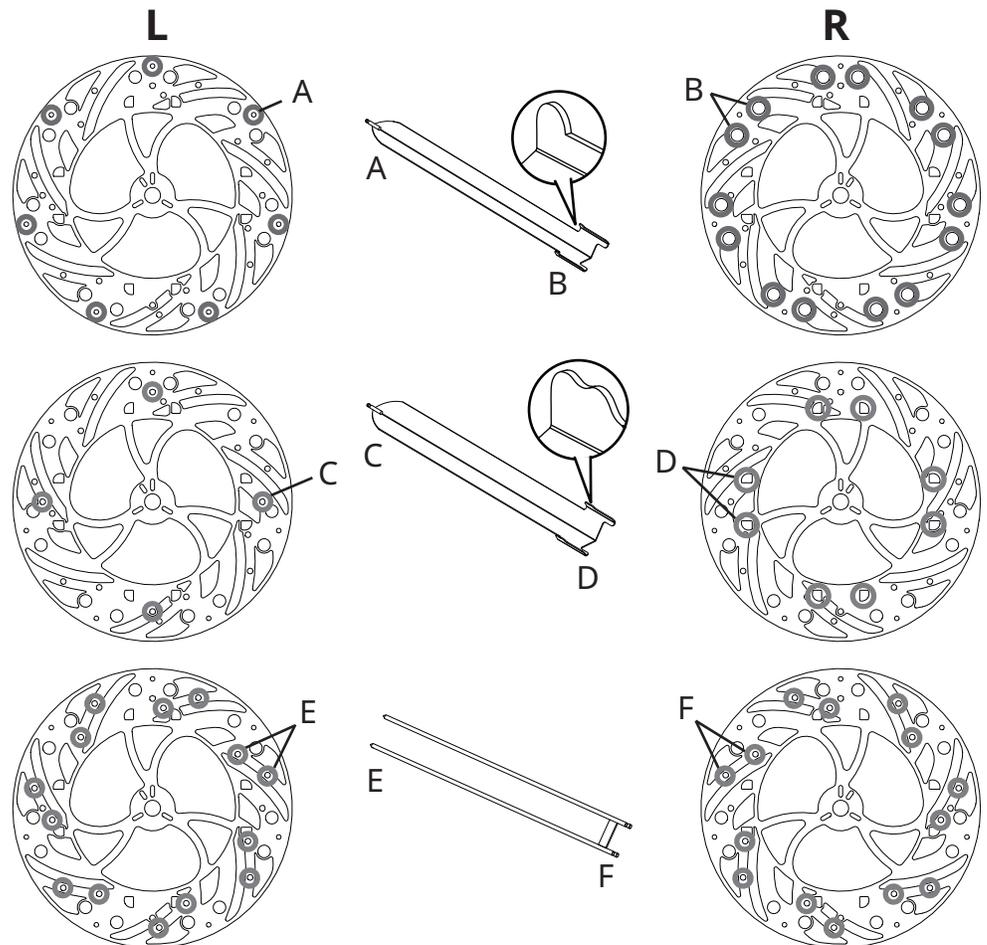


AR-TS-006293

## Disco grande para espetones en V



Los espetones caben en los discos de la siguiente manera:

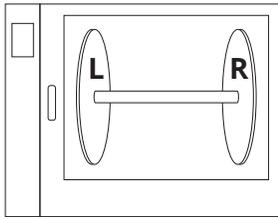


AR-TS-006297

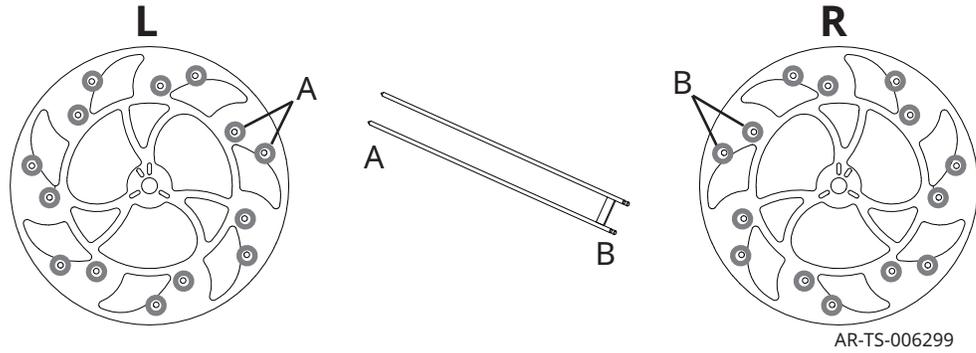
Continúa en la próxima página

Continúa de la página anterior

**Solo 7 espetones perforadores**

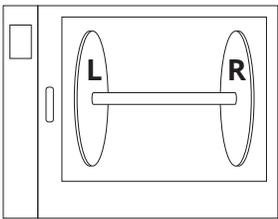


Los espetones caben en los discos de la siguiente manera:

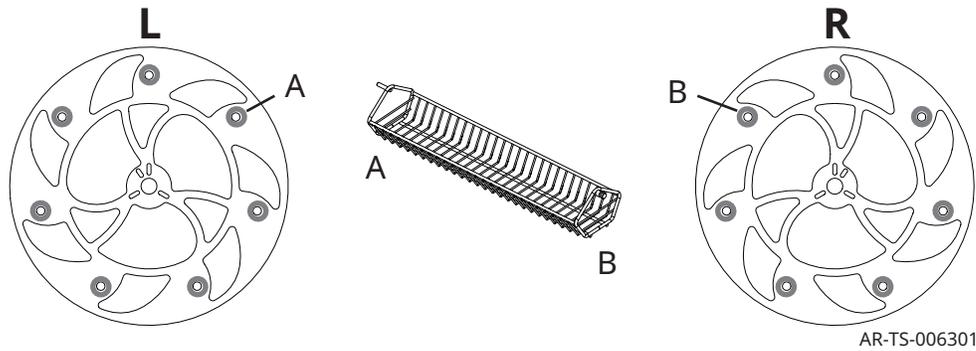


AR-TS-006299

**Solo cesta**

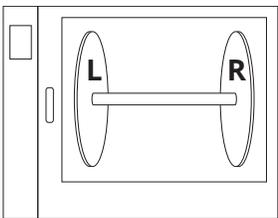


Los espetones caben en los discos de la siguiente manera:

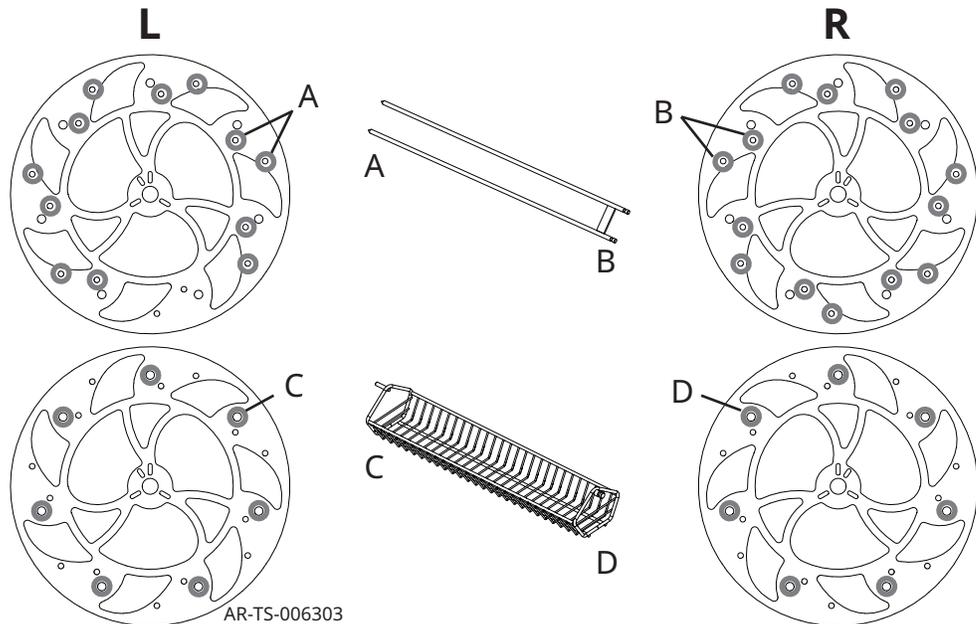


AR-TS-006301

**Cestas y perforadores**



Los espetones caben en los discos de la siguiente manera:



AR-TS-006303

# Cómo cargar los espetones

## Antes de comenzar

### Asegúrese de lo siguiente:

- El horno esté encendido.
- El horno ha terminado de precalentar.
- Tiene productos alimentarios listos para cocinar.

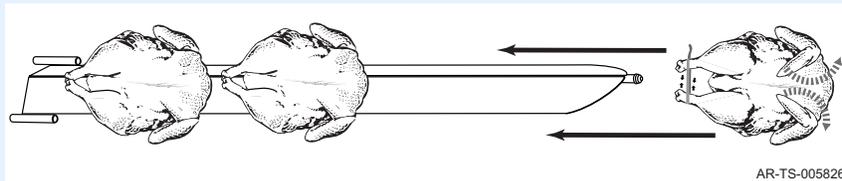
## Espetones en V angulados estándar

Realice lo siguiente para cargar los espetones en V angulados estándar.

Paso	Medida
------	--------

1. **Inserte** pollos enteros con las patas hacia el extremo cuadrado del espetón.

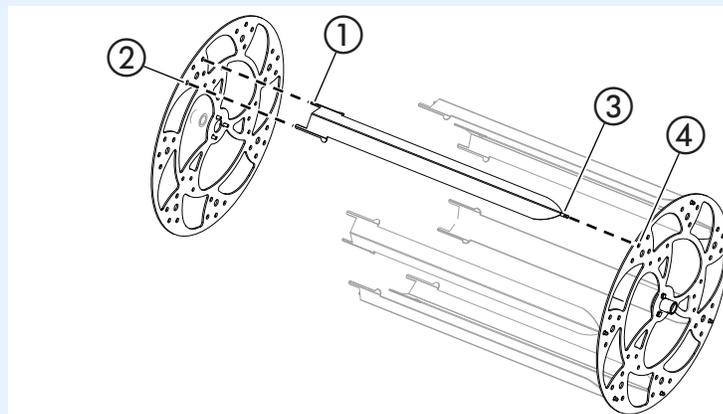
**Cargue** tres (3) pollos de 1,6 kg por espetón para una capacidad total de 21 pollos enteros o cargue cuatro (4) pollos de 1,1 kg para una capacidad total de 28 pollos enteros.



AR-TS-005826

**i** **NOTA:** Cuando se carga menos de la capacidad máxima, se deben distribuir los pollos de manera uniforme en los espetones.

2. **Inserte** el extremo cuadrado de dos puntas ① en los dos orificios ② del disco de accionamiento.



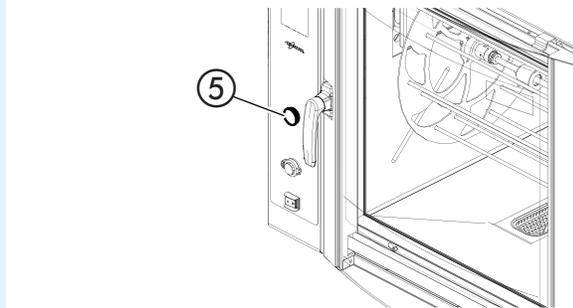
AR-TS-005829

3. **Inserte** el extremo cónico con la punta con surcos ③ en el orificio superior ④ del lado opuesto.

Continúa en la próxima página

Continúa de la página anterior

4. **Gire** el conjunto de espetones del asador con el botón "jog" (avance lento) ⑤.  
**Cargue** un espetón a la vez y cada ubicación del disco. Esto se hace para mantener el equilibrio dentro del asador.

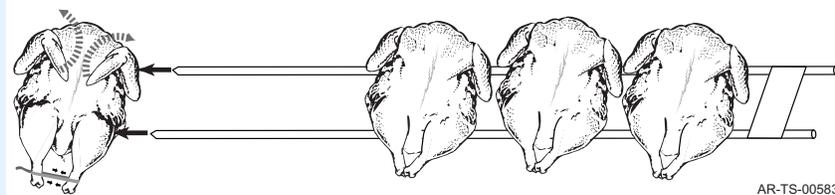


AR-TS-005832

### Espetones perforadores opcionales

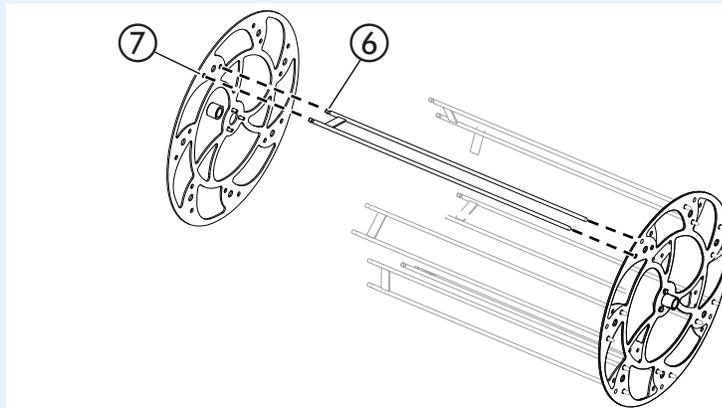
Realice lo siguiente para cargar los espetones perforadores opcionales.

5. **Cargue** un máximo de tres (3) pollos enteros de 1,6 kg o cuatro (4) pollos enteros de 1,1 kg por cada espetón perforador.



AR-TS-005835

6. **Inserte** los espetones ⑥ en el disco de accionamiento ⑦.



AR-TS-005838

**Cargue** un espetón a la vez y sepárelos de la manera más uniforme posible. Esto se hace para mantener el equilibrio dentro del asador.

Continúa en la próxima página

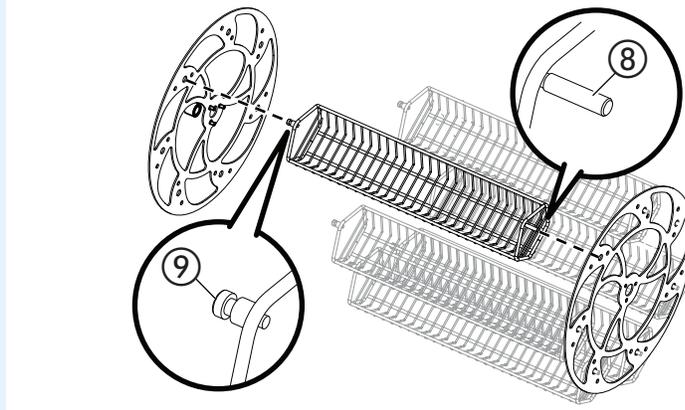
Continúa de la página anterior

**Cestas opcionales**

Realice lo siguiente para cargar las cestas opcionales.

7. **Inserte** el extremo liso del pasador ⑧ primero cuando inserte la cesta.

**NOTA:** Retire el pasador maquinado ⑨ primero cuando retire las cestas.



AR-TS-005841

8. **Cargue** una cesta a la vez y sepárelas de la manera más uniforme posible. Esto se hace para mantener el equilibrio dentro del asador.

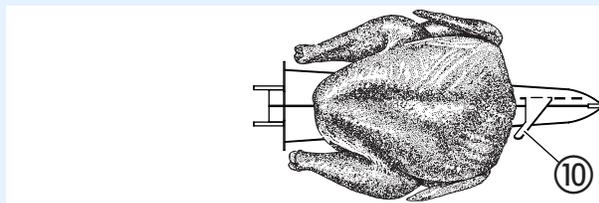
**Espetones opcionales para pavo**

Realice lo siguiente para cargar los espetones opcionales para pavo.

9. **Inserte** el pavo entero con las patas hacia la placa de detención del espetón. **Ajuste** la lengüeta de detención ⑩ para mantener el pavo en posición.

**Cargue** un (1) espetón para pavo en el horno con un peso máximo de 11,4 kg.

Use entre uno (1) y tres (3) espetones para pavo por horno para una capacidad máxima de tres (3) pavos enteros.



AR-TS-005844

**Resultado**

Ha cargado los espetones.

# Cómo crear una receta

## Antes de comenzar

### Asegúrese de lo siguiente:

- El horno esté encendido.
- El horno esté inactivo y no esté en una secuencia de cocción o limpieza.

## Crear una nueva receta

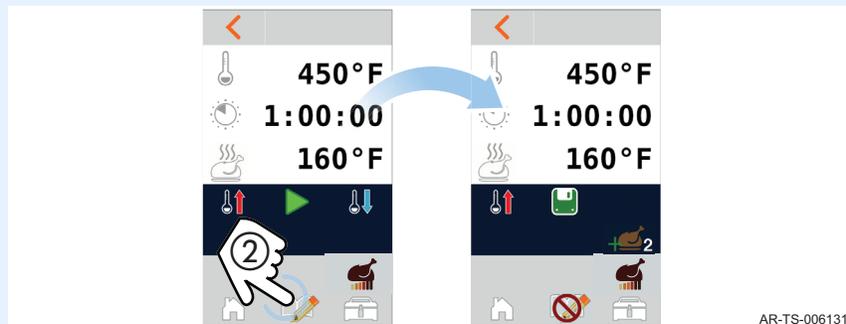
Realice lo siguiente para crear una receta.

Paso	Medida
------	--------

1. **Toque** el icono de modo de cocción profesional ①. Se muestra la pantalla de modo de cocción profesional.



2. **Toque** el icono de escribir receta ②. Se muestra la pantalla de escribir receta.



**NOTA:** Cuando la cantidad de recetas haya alcanzado el máximo, el ícono de crear receta se mostrará atenuado. Para crear una nueva receta debe eliminar una receta existente.

Continúa en la próxima página

Continúa de la página anterior

**Agregar un paso de precalentamiento**

Realice lo siguiente para agregar un paso de precalentamiento a la receta.

3. **Toque** el icono de precalentar ③. Se muestra la pantalla de precalentar. **Ingrese** la temperatura de precalentamiento con el teclado numérico. **Toque** el icono de marca de verificación verde.



**NOTA:** No se puede agregar un paso de enfriamiento a una receta. El icono de enfriamiento no aparece en la pantalla de crear receta.

**Agregar configuraciones de receta**

Realice lo siguiente para agregar configuraciones de receta.

4. **Toque** la configuración de temperatura ④. **Ingrese** la temperatura de cocción con el teclado numérico. **Toque** la marca de verificación verde.

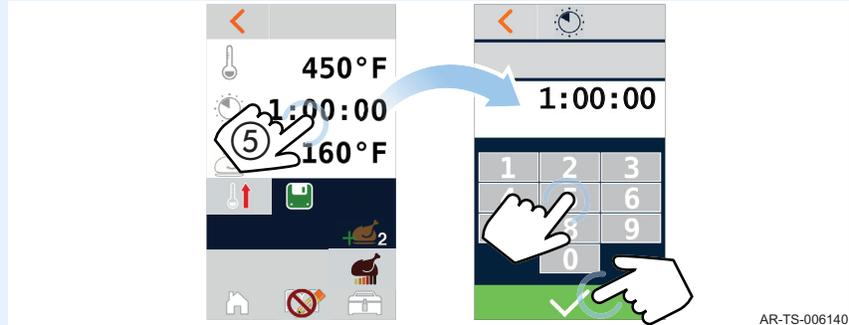


Continúa en la próxima página

Continúa de la página anterior

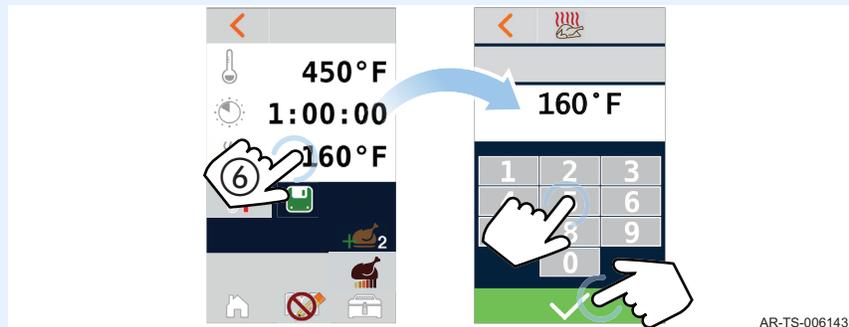
5. **Toque** la configuración de tiempo ⑤. **Ingrese** el tiempo de cocción con el teclado numérico.

**Toque** la marca de verificación verde.



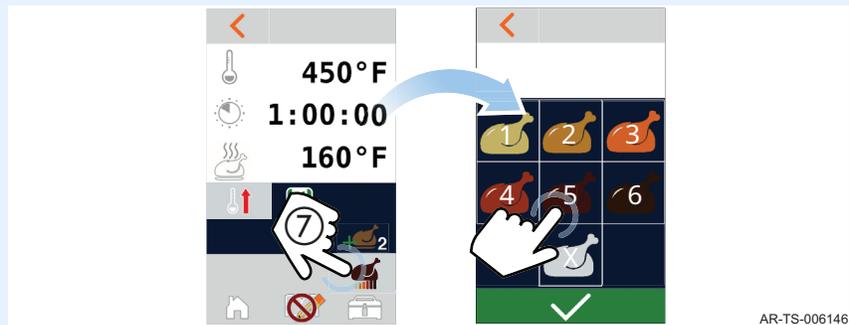
6. **Toque** la configuración de temperatura de mantenimiento ⑥. **Ingrese** la temperatura de mantenimiento con el teclado numérico.

**Toque** la marca de verificación verde.



7. **Toque** el icono de nivel de dorado ⑦. Se muestra la pantalla de dorado.

**Toque** el nivel 1 al 6 de dorado o X para no dorar.



Continúa en la próxima página

Continúa de la página anterior

**Programar una receta de varias etapas**

Realice lo siguiente para programar una receta de varias etapas.

- Toque** el icono de varias etapas ⑧. **Seleccione** una etapa. **Ajuste** el tiempo, la temperatura y el nivel de dorado para cada etapa. **Toque** el icono cancelar ⑨ para volver a la configuración de recetas de una etapa.

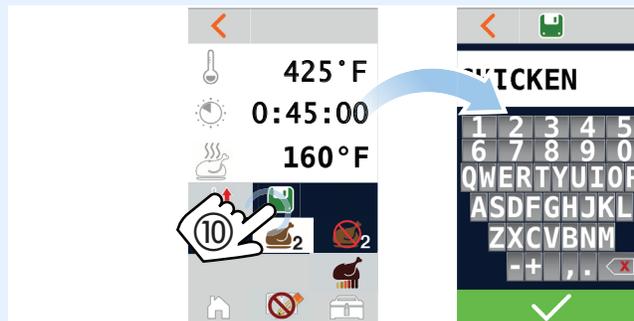


AR-TS-006149

**Guardar la receta**

Realice lo siguiente para guardar la receta.

- Toque** el icono guardar ⑩. **Ingrese** el nombre de la receta. **Toque** la marca de verificación verde para guardar la receta.



AR-TS-006152

**Resultado**

Ha creado una receta.

# Cómo cocinar con recetas programadas

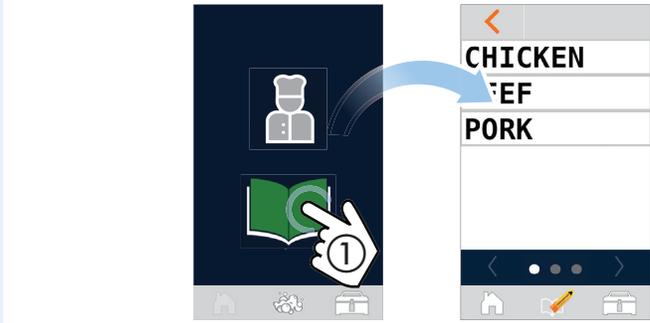
## Antes de comenzar

### Asegúrese de lo siguiente:

- El horno esté encendido.
- Hay una receta guardada en el horno.
- Asegúrese de que los alimentos estén preparados y listos para cocinar.

## Procedimiento

Realice lo siguiente para cocinar con una receta programada.

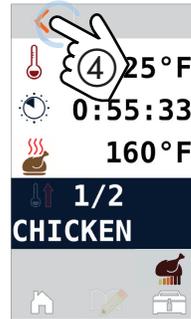
Paso	Medida
1.	<p><b>Toque</b> el icono de recetario ①. Se mostrará la pantalla de recetas.</p>  <p style="text-align: right;">AR-TS-005756</p>
2.	<p><b>Busque</b> la receta con las flechas ②.</p>  <p style="text-align: right;">AR-TS-005759</p>
3.	<p><b>Toque</b> la lista de recetas ③.</p> <p>Si la receta incluye una etapa de precalentamiento, el horno comienza el proceso de precalentamiento. Suena una alarma en el horno cuando finaliza el proceso de precalentamiento.</p>
4.	<p><b>Abra</b> la puerta y coloque los alimentos en el horno.</p>
5.	<p><b>Cierre</b> la puerta. El horno comienza la cocción.</p>

Continúa en la próxima página

Continúa de la página anterior

## Durante el proceso de cocción

La pantalla muestra los detalles de la configuración de cocción actual.



AR-TS-005762

Mantener presionada la flecha atrás ④ durante tres (3) segundos detendrá el proceso de cocción.

## Resultado

Al final del proceso de cocción, suena una alerta en el horno.

# Cómo enfriar el horno

## Antes de comenzar

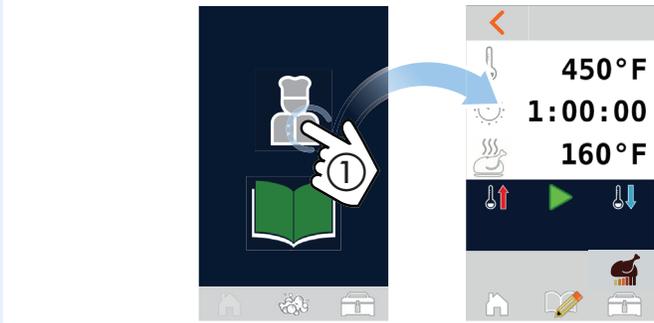
La función de enfriamiento le permite reducir rápidamente la temperatura de la cavidad del horno. Esto es útil cuando usted quiere cambiar de una función de cocción de alta temperatura a una función de temperatura más baja o preparar el equipo para la limpieza. La configuración mínima es de 29 °C.

### Asegúrese de lo siguiente:

- El horno esté encendido.
- La puerta del horno está abierta.

## Procedimiento

Realice lo siguiente para enfriar el horno.

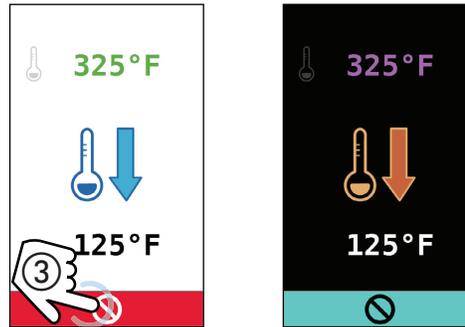
Paso	Medida
1.	<p><b>Toque</b> el icono de modo de cocción profesional ①. Se muestra la pantalla de modo de cocción profesional.</p>  <p style="text-align: right;">AR-TS-005641</p>
2.	<p><b>Toque</b> el icono de enfriamiento ②. Se muestra la pantalla ingresar temperatura de enfriamiento.</p> <p><b>Ingrese</b> la temperatura con el teclado numérico.</p> <p><b>Toque</b> la marca de verificación verde. El horno comienza el proceso de enfriamiento.</p>  <p style="text-align: right;">AR-TS-005648</p>

Continúa en la próxima página

Continúa de la página anterior

## Progreso del enfriamiento

La pantalla indica el progreso para alcanzar la temperatura de enfriamiento.



La pantalla muestra la temperatura real y la temperatura establecida. Toque el icono de cancelación ③ para cancelar el proceso de enfriamiento.

**NOTA:** Si la puerta del horno está cerrada, la pantalla se mostrará con los colores invertidos. El proceso de enfriamiento no empezará hasta que la puerta del horno esté abierta.

## Resultado

El horno se enfría.

# Cómo eliminar una receta

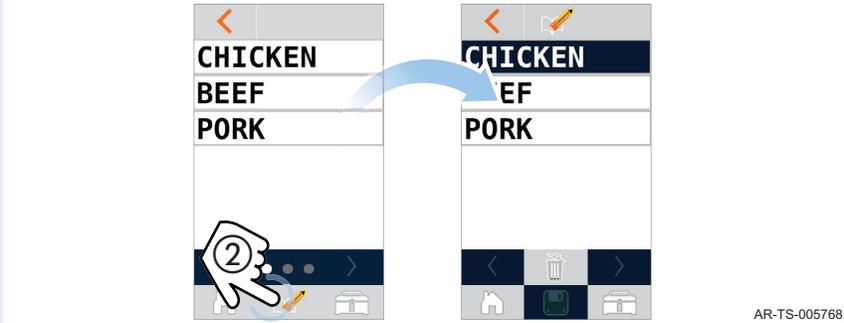
## Antes de comenzar

### Asegúrese de lo siguiente:

- El horno esté encendido.
- El horno esté inactivo y no esté en una secuencia de cocción o limpieza.

## Procedimiento

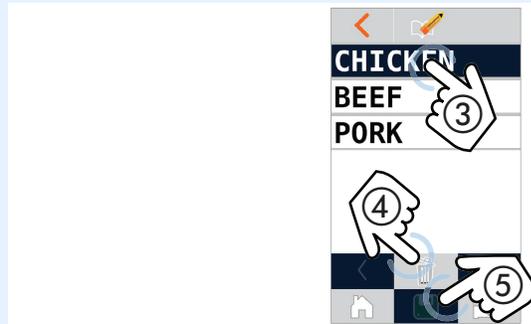
Realice lo siguiente para eliminar una receta guardada.

Paso	Medida
1.	<p><b>Toque</b> el icono de recetario ①. Se mostrará la pantalla de recetas.</p>  <p style="text-align: right;">AR-TS-005756</p>
2.	<p><b>Toque</b> el icono de eliminar recetas ②. Se muestra la pantalla de eliminar recetas.</p>  <p style="text-align: right;">AR-TS-005768</p>

*Continúa en la próxima página*

Continúa de la página anterior

3. **Toque** la receta ③ que desea eliminar.  
**Toque** el icono eliminar ④.  
**Toque** el icono guardar ⑤.



AR-TS-005771

4. **Toque** el icono de inicio para volver a la pantalla de inicio.

## Resultado

Se ha borrado la receta.

# Cómo cargar o descargar recetas

## Antes de comenzar

### Asegúrese de lo siguiente:

- El horno esté encendido.
- El horno esté inactivo y no esté actualmente en una secuencia de cocción o limpieza.
- Usted tiene un dispositivo USB.

## Procedimiento

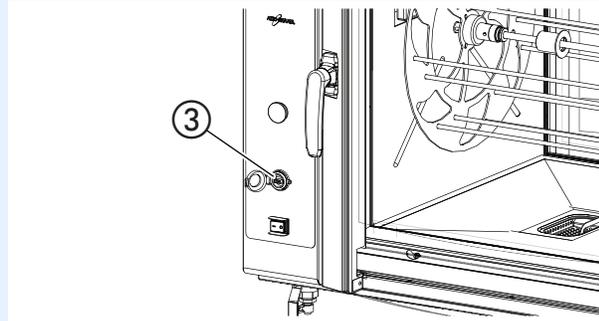
Realice lo siguiente para cargar o descargar recetas.

Paso	Medida
1.	<p><b>Toque</b> el icono de utilidades ①. Se muestra la pantalla de utilidades.</p>  <p style="text-align: right;">AR-TS-005599</p>
2.	<p><b>Toque</b> el icono de carga y descarga ②. Se muestra la pantalla de carga y descarga.</p>  <p style="text-align: right;">AR-TS-005602</p>

Continúa en la próxima página

Continúa de la página anterior

3. **Inserte** el dispositivo USB en el puerto ③.



AR-TS-005774

4. **Toque** el icono de cargar recetas ③ o el icono de descargar recetas ④.  
El horno carga o descarga las recetas durante unos segundos.



AR-TS-005606



**NOTA:** Las recetas descargadas sobrescribirán las recetas existentes.

5. **Toque** el icono de inicio para volver a la pantalla de inicio.
6. **Retire** el dispositivo USB.

## Resultado

Usted cargó o descargó recetas.

# Cómo actualizar el software

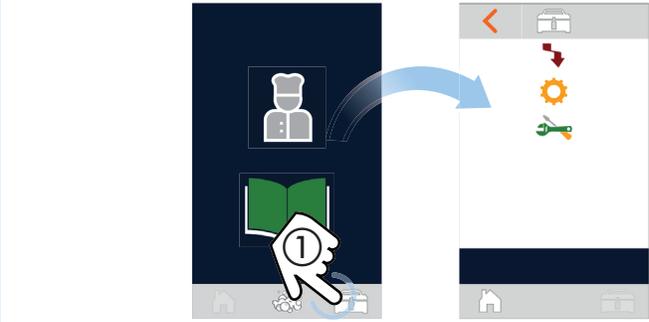
## Antes de comenzar

### Asegúrese de lo siguiente:

- El horno esté encendido.
- El horno esté inactivo y no esté actualmente en una secuencia de cocción o limpieza.
- No retire el dispositivo USB durante el proceso de actualización.
- Tiene un dispositivo USB con el firmware actualizado.

## Procedimiento

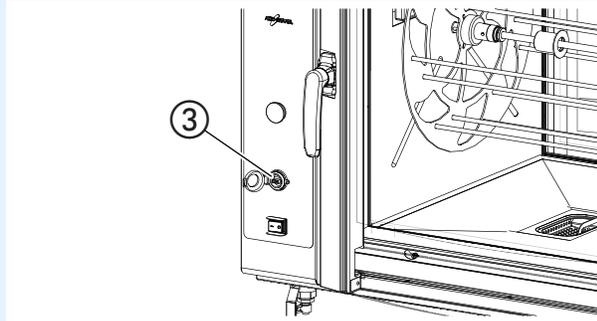
Realice lo siguiente para actualizar el software.

Paso	Medida
1.	<p><b>Toque</b> el icono de utilidades ①. Se muestra la pantalla de utilidades.</p>  <p style="text-align: right;">AR-TS-005599</p>
2.	<p><b>Toque</b> el icono de carga y descarga ②. Se muestra la pantalla de carga y descarga.</p>  <p style="text-align: right;">AR-TS-005602</p>

*Continúa en la próxima página*

Continúa de la página anterior

3. **Inserte** el dispositivo USB en el puerto ③.

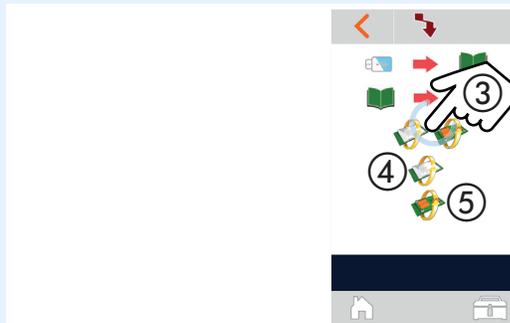


AR-TS-005774

**AVISO** No retire el dispositivo USB durante el proceso de actualización.

4. **Toque** el icono de descargar nuevo software ③ para obtener la actualización completa del horno.
- Para actualizar solo el tablero de interfaz, **toque** el icono de tablero de interfaz ④.
  - Para actualizar solo el tablero de control, **toque** el icono de tablero de control ⑤.

**NOTA:** Después de que se haya actualizado el software, es posible que el horno inicie automáticamente una secuencia de apagado y reinicio si es necesario.



AR-TS-005611

5. **Retire** el dispositivo USB.

## Resultado

Se ha actualizado el software del horno.

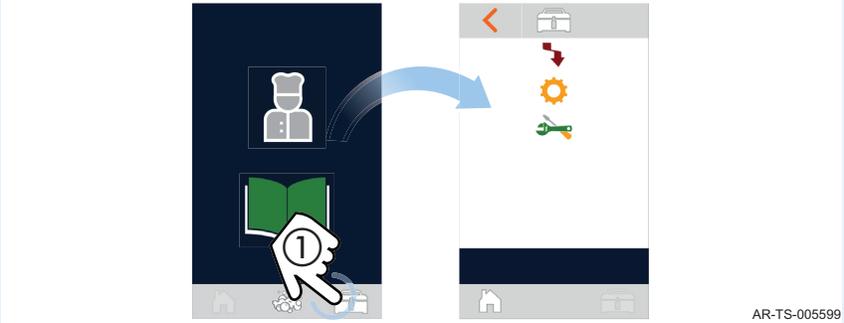
# Cómo calibrar la pantalla

## Antes de comenzar

**Asegúrese** de que el horno esté encendido.

## Procedimiento

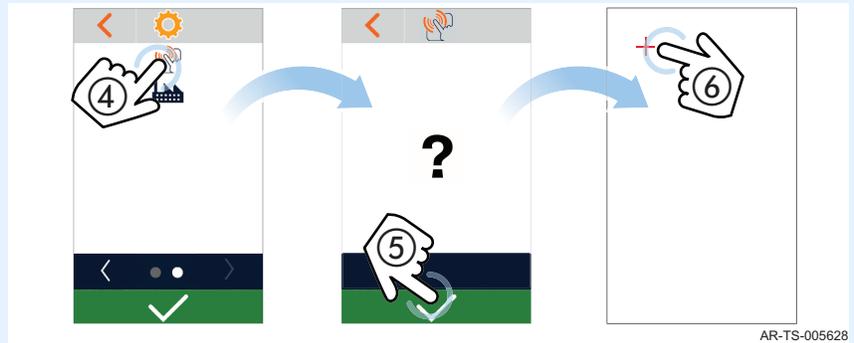
Realice lo siguiente para calibrar la pantalla.

Paso	Medida
1.	<p><b>Toque</b> el icono de utilidades ①. Se muestra la pantalla de utilidades.</p>  <p style="text-align: right;">AR-TS-005599</p>
2.	<p><b>Toque</b> el icono de configuraciones ②. Se muestra la pantalla de configuraciones.</p> <p><b>Toque</b> el icono de flecha ③ para ver la segunda pantalla de configuraciones.</p>  <p style="text-align: right;">AR-TS-005850</p>

Continúa en la próxima página

Continúa de la página anterior

3. **Toque** el icono de calibrar pantalla ④. Se muestra la pantalla de calibración de pantalla.



4. **Toque** el icono de marca de verificación verde ⑤. Se muestra la segunda pantalla de calibración de pantalla.

5. **Toque** el icono del signo más ⑥ según aparezca en cada esquina de la pantalla.

Cuando se han tocado las cuatro esquinas, se muestra brevemente la pantalla de arranque, luego se volverá a la pantalla de inicio.

## Resultado

Se ha calibrado la pantalla.

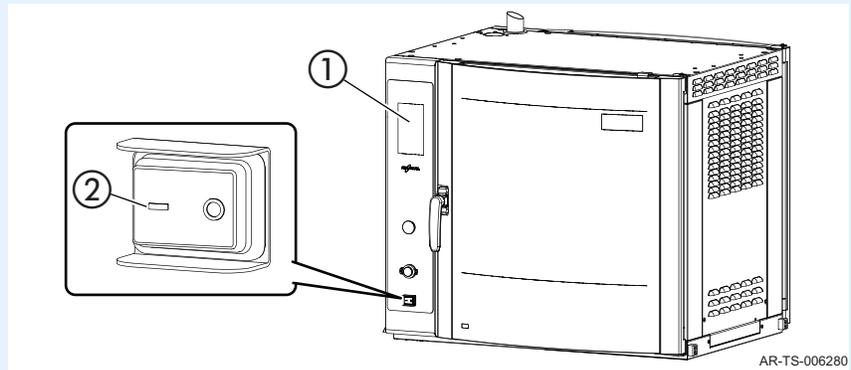
# Cómo forzar la calibración de la pantalla

**Antes de comenzar** Asegúrese de que el horno esté apagado.

**Procedimiento** Realice lo siguiente para forzar la calibración de la pantalla.

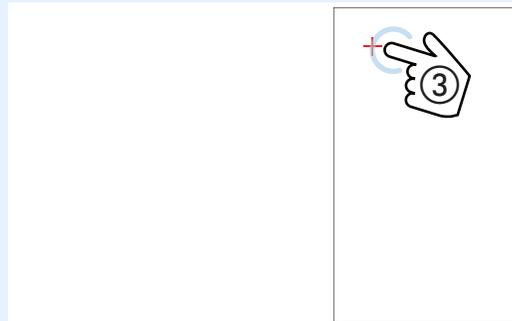
Paso	Medida
1.	<b>Mantenga presionada</b> la pantalla táctil ① y <b>mueva</b> el interruptor de alimentación a la posición ENCENDIDO (I) ② al mismo tiempo.
2.	<b>Toque</b> el icono del signo más ③ según aparezca en cada esquina de la pantalla. Cuando se han tocado las cuatro esquinas, se muestra brevemente la pantalla de arranque, luego se volverá a la pantalla de inicio.

1. **Mantenga presionada** la pantalla táctil ① y **mueva** el interruptor de alimentación a la posición ENCENDIDO (I) ② al mismo tiempo.



2. **Toque** el icono del signo más ③ según aparezca en cada esquina de la pantalla.

Cuando se han tocado las cuatro esquinas, se muestra brevemente la pantalla de arranque, luego se volverá a la pantalla de inicio.



**Resultado** Se ha calibrado la pantalla.

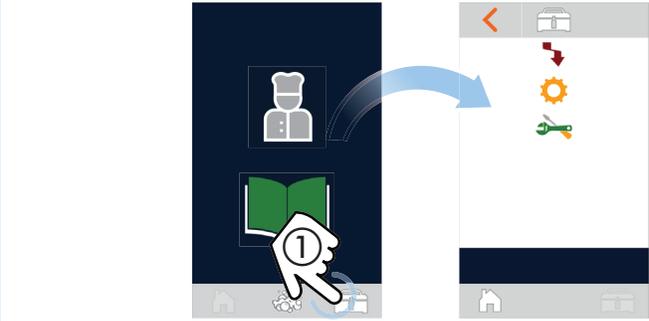
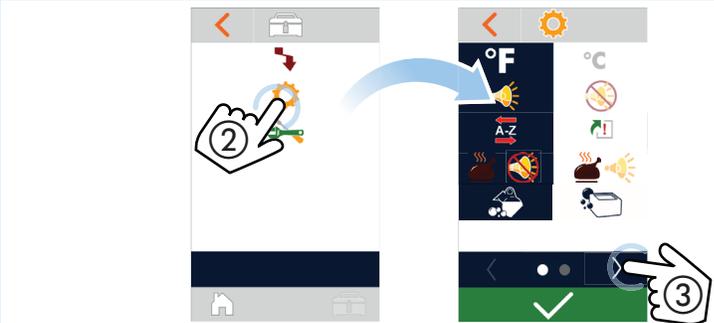
# Cómo restablecer los valores predeterminados de fábrica

**Antes de comenzar**

**Asegúrese** de que el horno esté encendido.

**Procedimiento**

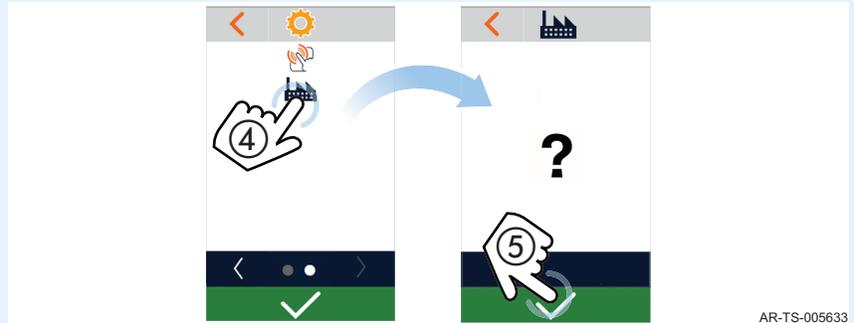
Realice lo siguiente para restablecer los valores predeterminados de fábrica.

Paso	Medida
1.	<p><b>Toque</b> el icono de utilidades ①. Se muestra la pantalla de utilidades.</p>  <p style="text-align: right;">AR-TS-005599</p>
2.	<p><b>Toque</b> el icono de configuraciones ②. Se muestra la pantalla de configuraciones.</p> <p><b>Toque</b> el icono de flecha ③ para ver la segunda pantalla de configuraciones.</p>  <p style="text-align: right;">AR-TS-005847</p>

*Continúa en la próxima página*

Continúa de la página anterior

3. **Toque** el icono de restablecimiento de valores predeterminados de fábrica ④. Se muestra la pantalla de restablecimiento de valores predeterminados de fábrica.



4. **Toque** el icono de marca de verificación verde ⑤.



**NOTA:** Se eliminarán todas las recetas guardadas.

La pantalla se quedará en blanco durante un momento. Se mostrará la pantalla de inicio brevemente y luego se volverá a la pantalla de inicio.

## Resultado

Se han restablecido los valores predeterminados de fábrica.

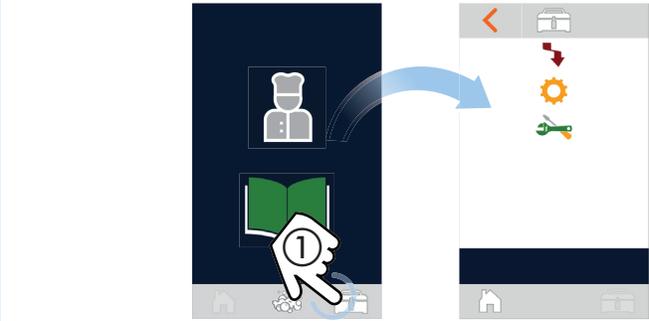
# Cómo seleccionar el método de limpieza

**Antes de comenzar**

**Asegúrese** de que el horno esté encendido.

**Procedimiento**

Realice lo siguiente para seleccionar el método de limpieza.

Paso	Medida
1.	<p><b>Toque</b> el icono de utilidades ①. Se muestra la pantalla de utilidades.</p>  <p style="text-align: right;">AR-TS-005599</p>
2.	<p><b>Toque</b> el icono de configuraciones ②. Se muestra la pantalla de configuraciones.</p> <p><b>Toque</b> el icono de limpiador con tabletas ③ para limpiar con limpiador de tabletas o el icono de limpiador líquido ④ para limpiar con limpiador líquido.</p>  <p style="text-align: right;">AR-TS-005625</p>
3.	<p><b>Toque</b> el icono de marca de verificación verde.</p>
<p><b>NOTA:</b> Esto configurará el método de limpieza. El horno no iniciará una secuencia de limpieza.</p>	

**Resultado**

Se ha seleccionado el método de limpieza.

# Cómo cambiar las configuraciones de sonido

## Antes de comenzar

**Asegúrese** de que el horno esté encendido.

## Activar y desactivar del sonido

Realice lo siguiente para activar y desactivar el sonido.

### Paso Medida

1. **Toque** el icono de utilidades ①. Se muestra la pantalla de utilidades.



2. **Toque** el icono de configuraciones ②. Se muestra la pantalla de configuraciones.  
**Toque** el icono de activar sonido ③ para activar el sonido.  
**Toque** el icono de desactivar sonido ④ para desactivar el sonido.



3. **Toque** el icono de marca de verificación verde.

El sonido está activado o desactivado.

## Cambiar el tono del sonido

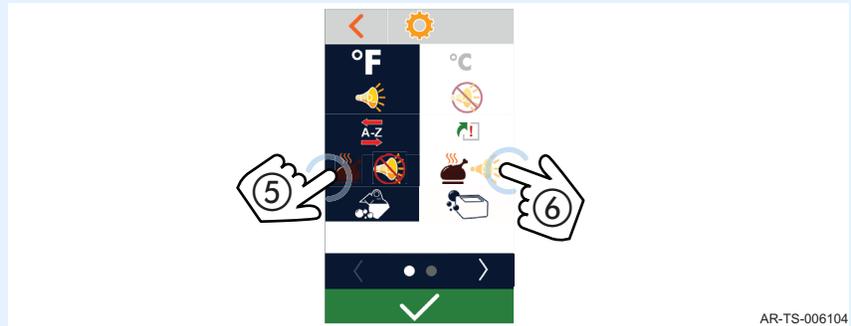
Realice lo siguiente para cambiar el tono del sonido.

4. **Asegúrese** de que la configuración para activar y desactivar el sonido esté en activado.

*Continúa en la próxima página*

Continúa de la página anterior

5. **Toque** el icono de un tono de sonido ⑤. Esto hace sonar una alerta cuando el proceso de cocción termina.



6. **Toque** el icono de varios tonos de sonido ⑥. Esto hace sonar varias alertas cuando el proceso de cocción termina.
7. **Toque** el icono de marca de verificación verde.

**Resultado**

Se cambiaron las configuraciones de sonido.

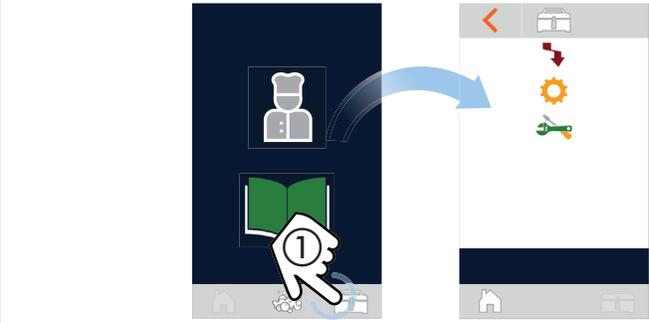
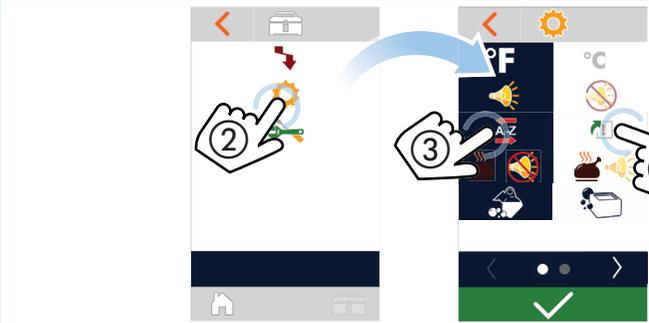
# Cómo ordenar recetas

## Antes de comenzar

**Asegúrese** de que el horno esté encendido.

## Procedimiento

Realice lo siguiente para ordenar las recetas.

Paso	Medida
1.	<p><b>Toque</b> el icono de utilidades ①. Se muestra la pantalla de utilidades.</p>  <p style="text-align: right;">AR-TS-005599</p>
2.	<p><b>Toque</b> el icono de configuraciones ②. Se muestra la pantalla de configuraciones.</p> <p><b>Toque</b> el icono de ordenar recetas de A a la Z ③ para ordenar las recetas de manera alfabética.</p> <p><b>Toque</b> el icono de ordenar recetas según la más reciente ④ para ordenar las recetas según la que haya sido creada más recientemente.</p>  <p style="text-align: right;">AR-TS-006127</p>
3.	<p><b>Toque</b> el icono de marca de verificación verde.</p>

## Resultado

Se han ordenado las recetas.

# Cómo encender y apagar el armario de mantenimiento

## Antes de comenzar

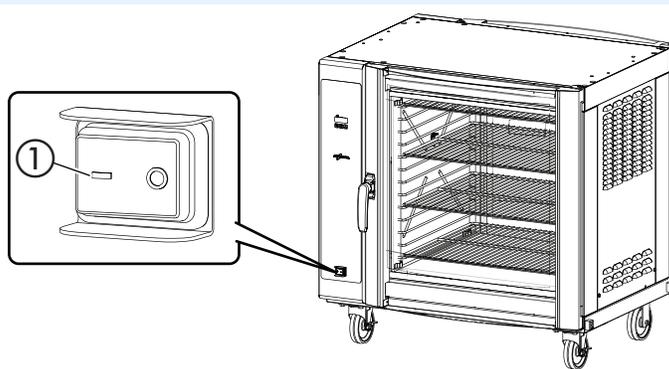
El armario de mantenimiento debe estar conectado a la fuente de energía.

## Encender el armario de mantenimiento

Realice lo siguiente para encender el armario de mantenimiento.

Paso	Medida
------	--------

- |    |   |
|----|---|
| 1. | <b>Ajuste</b> el interruptor de alimentación a la posición ENCENDIDO (I) ①. |
|----|---|



El armario de mantenimiento está encendido.

## Apagar el armario de mantenimiento

Realice lo siguiente para apagar el armario de mantenimiento.

- |    |   |
|----|---|
| 2. | <b>Ajuste</b> el interruptor de alimentación a la posición APAGADO (0). |
|----|---|

El armario de mantenimiento está apagado.

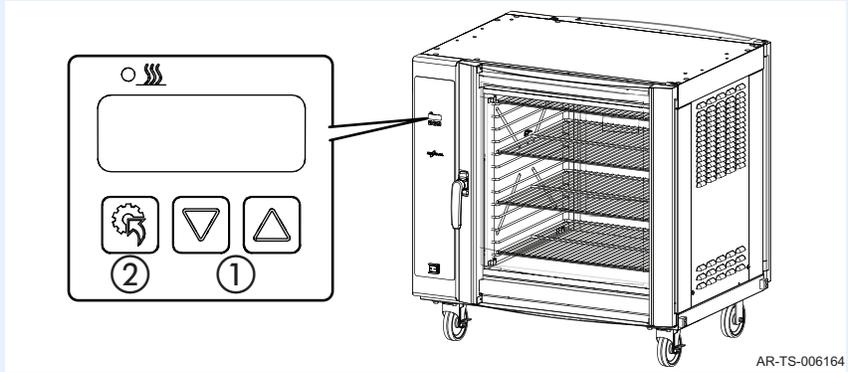
# Cómo operar el armario de mantenimiento

## Antes de comenzar

El armario de mantenimiento debe estar conectado a la fuente de energía y encendido.

## Procedimiento

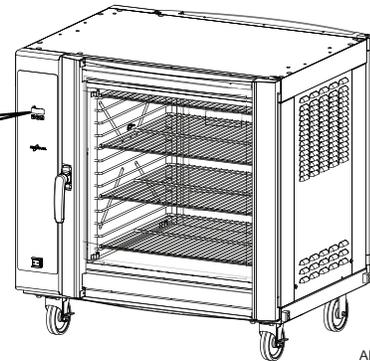
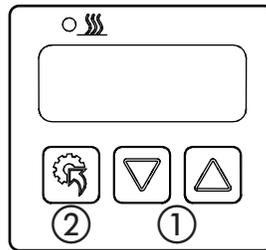
Realice lo siguiente para operar el armario de mantenimiento.

Paso	Medida
1.	<b>Ajuste</b> la temperatura con los botones de flechas ①.
<p><b>NOTA:</b> El rango de referencia de temperatura es de 16 °C a 93 °C.</p> 	
	<p><b>Mantenga presionado</b> el botón de flecha para cambiar los grados en intervalos de diez (10) grados.</p>
2.	<b>Mantenga presionado</b> el botón indicar temperatura ② para mostrar la temperatura real.

1. **Ajuste** la temperatura con los botones de flechas ①.



**NOTA:** El rango de referencia de temperatura es de 16 °C a 93 °C.



AR-TS-006164

**Mantenga presionado** el botón de flecha para cambiar los grados en intervalos de diez (10) grados.

## Mostrar la temperatura

2. **Mantenga presionado** el botón indicar temperatura ② para mostrar la temperatura real.

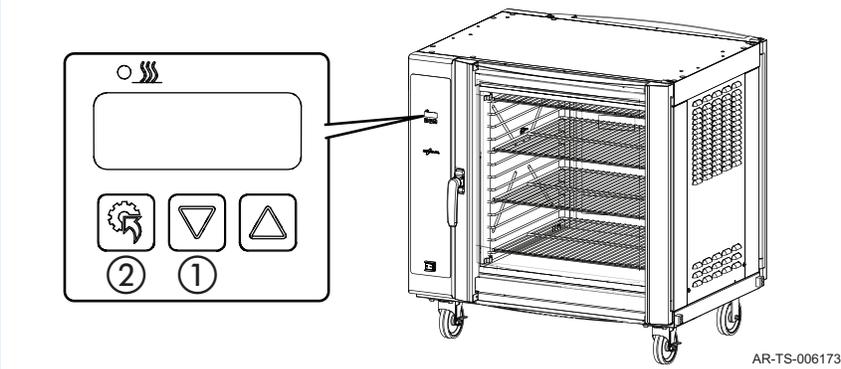
## Resultado

El armario de mantenimiento está listo para mantener alimentos.

# Cómo cambiar la escala de temperatura

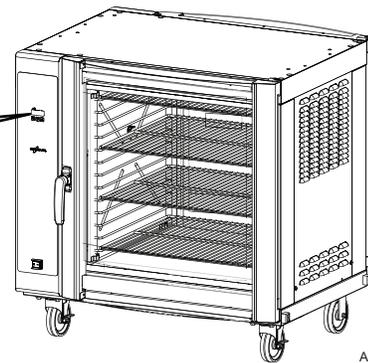
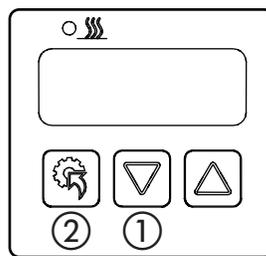
## Procedimiento

Realice lo siguiente para cambiar la escala de temperatura de °F a °C y viceversa.

Paso	Medida
1.	<b>Mantenga presionado</b> el botón de indicar temperatura ① y el botón de la flecha hacia abajo ② al mismo tiempo durante cinco (5) segundos.
<p><b>NOTA:</b> La escala de temperatura predeterminada de fábrica está configurada en °F.</p> 	
2.	<b>Repita</b> el proceso para cambiar la escala de temperatura.



**NOTA:** La escala de temperatura predeterminada de fábrica está configurada en °F.



AR-TS-006173



## Resultado

Se cambió la escala de temperatura.

# Programa de mantenimiento

## Requisitos

- Asegúrese de que el horno esté a menos de 60 °C antes de limpiarlo.
- No use una manguera o un chorro de agua en las piezas externas ni técnicas del equipo.

## Diariamente

Realice lo siguiente para el mantenimiento diario.

- **Limpie** toda la grasa y los residuos de la parte inferior del horno. No arroje los residuos por el desagüe.
- **Limpie** la bandeja recolectora.
- **Limpie** el vidrio y la parte externa del horno.
- **Limpie** la junta de la puerta.
- **Retire** los residuos del filtro de desagüe.
- **Ejecute** el ciclo de limpieza automática.
- **Vacíe** el recipiente de recolección de grasa si es necesario.

## Semanalmente

Realice lo siguiente para el mantenimiento semanal.

- **Inspeccione** las juntas de la puerta en busca de roturas.
- **Limpie** la parte externa del horno con un limpiador para acero inoxidable.
- **Inspeccione** las mangueras y los recipientes de recolección de grasa en busca de daños.
- **Asegúrese** de que todas las luces funcionen.
- **Inspeccione** el horno en busca de acumulaciones de grasa o carbón.
- **Inspeccione** el horno en busca de acumulación de óxido.

## Mensualmente

Realice lo siguiente para el mantenimiento mensual.

- **Quite el óxido** del horno con el polvo desoxidante ScaleFree de Alto-Shaam.
- **Inspeccione** la tubería de desagüe en busca de fugas.
- **Limpie** la caja del ventilador de convección.
- **Inspeccione** la pantalla táctil en busca de daños.

# Cómo realizar un ciclo de enjuague

## Antes de comenzar



**ADVERTENCIA:** Peligro de quemaduras.

Use guantes protectores, ropa de protección y protección para la cara cuando manipule el limpiador para hornos. No abra la puerta del horno durante el ciclo de lavado o enjuague.

### AVISO

No use almohadillas de acero, cepillos metálicos o raspadores para limpiar.

## Procedimiento

Realice lo siguiente para hacer un ciclo de enjuague.

Paso	Medida
1.	<b>Asegúrese</b> de que el horno esté frío. El horno tiene que estar a menos de 60 °C.
2.	<b>Retire</b> los restos de comida, residuos sólidos, piel de aves y huesos del filtro de desagüe.
3.	<b>Toque</b> el icono de limpieza ①. Se muestra la pantalla de limpieza.

AR-TS-005859

*Continúa en la próxima página*

Continúa de la página anterior

4. **Toque** el icono de enjuague ②. Se muestra la pantalla de enjuague.  
**Toque** el icono de marca de verificación verde ③ para iniciar el ciclo de enjuague.

**NOTA:** El ciclo de enjuague tarda aproximadamente 2 a 3 minutos en comenzar a rociar agua.



El ciclo de enjuague tarda 30 minutos en completarse. Al final del ciclo de enjuague, suena una alerta y se muestra la pantalla de ciclo de enjuague completo.

5. **Toque** el icono de marca de verificación verde ④ para volver a la pantalla de inicio cuando el ciclo de enjuague termine.

## Resultado

El horno ha terminado un ciclo de enjuague.

# Cómo limpiar el horno con limpiador líquido

## Antes de comenzar



**ADVERTENCIA:** Peligro de quemaduras.

Use guantes protectores, ropa de protección y protección para la cara cuando manipule el limpiador para hornos. No abra la puerta del horno durante el ciclo de lavado o enjuague.

### AVISO

No use almohadillas de acero, cepillos metálicos o raspadores para limpiar.

### Asegúrese de lo siguiente:

- El limpiador líquido está instalado. Consulte el tema *Cómo instalar el limpiador líquido*.
- Ha configurado el método de limpieza para limpieza con líquido. Consulte el tema *Cómo seleccionar el método de limpieza*.
- Tiene suficiente limpiador líquido (CE-36457) para limpiar el horno.

## Procedimiento

Realice lo siguiente para limpiar el horno con limpiador líquido.

Paso	Medida
1.	<b>Asegúrese</b> de que el horno esté frío. El horno tiene que estar a menos de 60 °C.
2.	<b>Retire</b> los restos de comida, residuos sólidos, piel de aves y huesos del filtro de desagüe.
3.	<b>Toque</b> el icono de limpieza ①. Se muestra la pantalla de limpieza.

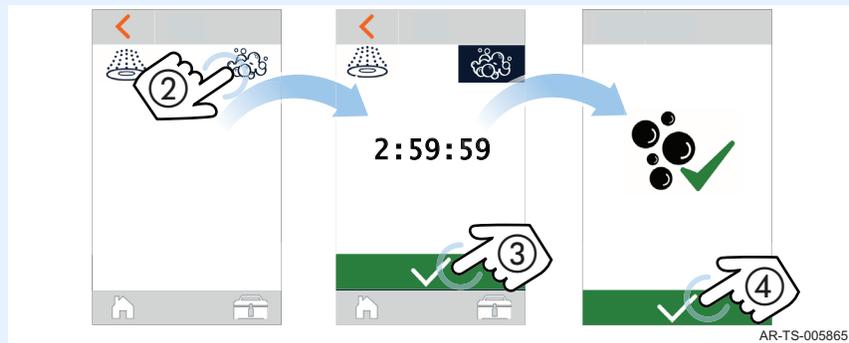
AR-TS-005859

Continúa en la próxima página

Continúa de la página anterior

4. **Toque** el icono de lavado ②. Se muestra la pantalla de lavado.  
**Toque** el icono de marca de verificación verde ③ para iniciar el ciclo de lavado.

**NOTA:** El ciclo de lavado tarda aproximadamente 2 a 3 minutos en calentar el agua antes de que el agua comience a rociarse.



El ciclo de lavado tarda 2:59:59 en completarse. Al final del ciclo de lavado, suena una alerta y se muestra la pantalla de ciclo de lavado completo.

5. **Toque** el icono de marca de verificación verde ④ para volver a la pantalla de inicio cuando el ciclo de lavado termine.

## Resultado

El horno ha terminado un ciclo de lavado con limpiador líquido.

# Cómo limpiar el horno con tabletas

## Antes de comenzar



**ADVERTENCIA:** Peligro de quemaduras.

Use guantes protectores, ropa de protección y protección para la cara cuando manipule el limpiador para hornos. No abra la puerta del horno durante el ciclo de lavado o enjuague.

**AVISO**

No use almohadillas de acero, cepillos metálicos o raspadores para limpiar.

### Asegúrese de lo siguiente:

- Ha configurado el método de limpieza para limpieza con tabletas. Consulte el tema *Cómo seleccionar el método de limpieza*.
- Tiene suficientes tabletas CombiTabs™ CombiClean® (CE-36354) para limpiar el horno.

## Procedimiento

Realice lo siguiente para limpiar el horno con tabletas CombiTabs™.

Paso	Medida
1.	<b>Asegúrese</b> de que el horno esté frío. El horno tiene que estar a menos de 60 °C.
2.	<b>Retire</b> los restos de comida, residuos sólidos, piel de aves y huesos del filtro de desagüe.

*Continúa en la próxima página*

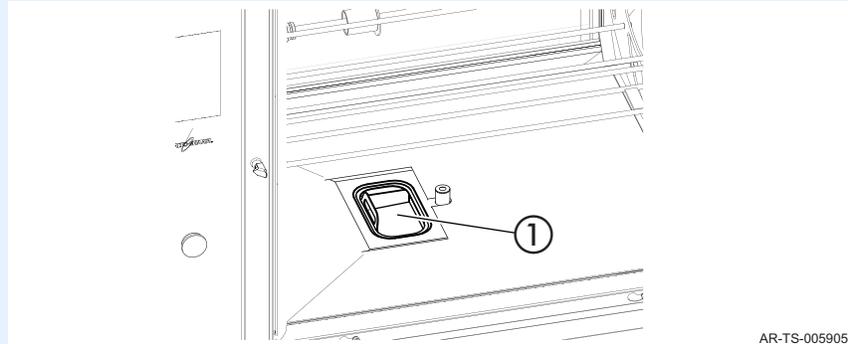
Continúa de la página anterior

3. **Inserte** seis (6) tabletas CombiTabs™ CombiClean® en el desagüe de la cavidad ①.

**Asegúrese** de que el filtro de desagüe esté cerrado antes de iniciar el ciclo de lavado.

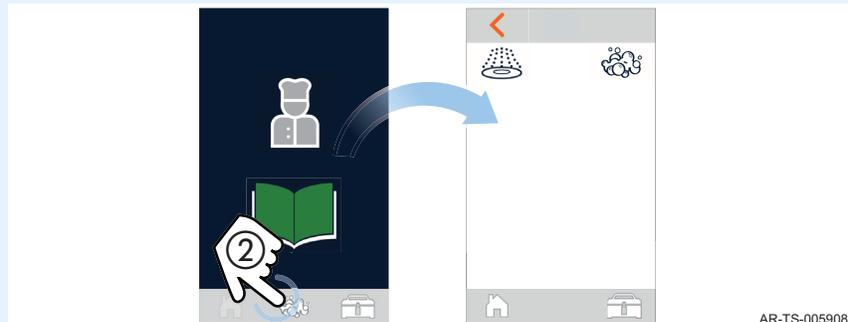
**AVISO**

No coloque tabletas de limpieza en la parte superior del desagüe ni en la parte inferior del horno. Las tabletas podrían dañar el interior del horno.



AR-TS-005905

4. **Toque** el icono de limpieza ②. Se muestra la pantalla de limpieza.



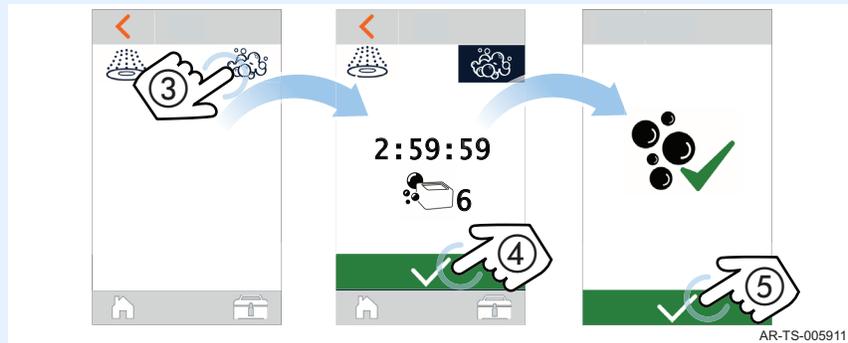
AR-TS-005908

Continúa en la próxima página

Continúa de la página anterior

5. **Toque** el icono de lavado ③. Se muestra la pantalla de lavado.  
**Toque** el icono de marca de verificación verde ④ para iniciar el ciclo de lavado.

**NOTA:** El ciclo de lavado tarda aproximadamente 2 a 3 minutos en calentar el agua antes de que el agua comience a rociarse.



El ciclo de lavado tarda 2:59:59 en completarse. Al final del ciclo de lavado, suena una alerta y se muestra la pantalla de ciclo de lavado completo.

6. **Toque** el icono de marca de verificación verde ⑤ para volver a la pantalla de inicio cuando el ciclo de lavado termine.

## Resultado

El horno ha terminado un ciclo de lavado con tabletas.

# Cómo quitar el óxido del horno

## Antes de comenzar



**ADVERTENCIA:** Peligro de quemaduras.

Use guantes protectores, ropa de protección y protección para la cara cuando manipule el limpiador para hornos. No abra la puerta del horno durante el ciclo de lavado o enjuague.

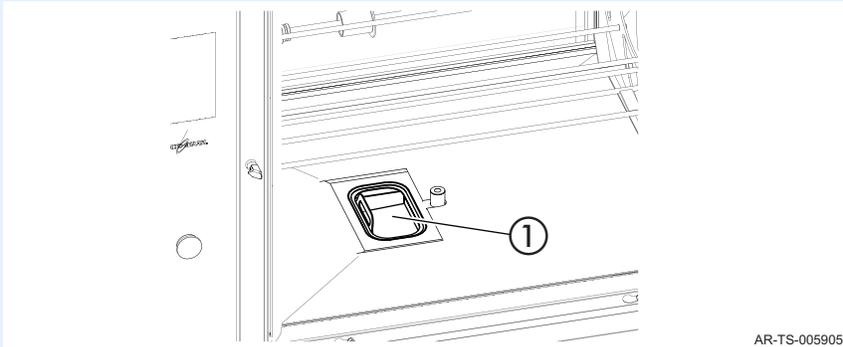
### AVISO

No use almohadillas de acero, cepillos metálicos o raspadores para limpiar.

**Asegúrese** de tener el polvo desoxidante ScaleFree de Alto-Shaam (CE-27889).

## Procedimiento

Realice lo siguiente para quitar el óxido del horno.

Paso	Medida
1.	<b>Asegúrese</b> de que el horno esté frío. El horno tiene que estar a menos de 60 °C.
2.	<b>Limpie</b> el horno con un ciclo completo de lavado. Consulte el tema <i>Cómo limpiar el horno con limpiador líquido</i> o <i>Cómo limpiar el horno con tabletas</i> .
3.	<p><b>Coloque</b> 198 g del polvo desoxidante ScaleFree de Alto-Shaam en el desagüe de la cavidad ①.</p> <p><b>Cierre</b> el filtro de desagüe.</p> 

AR-TS-005905

Continúa en la próxima página

Continúa de la página anterior

4. **Realice** un ciclo de enjuague. Consulte el tema *Cómo realizar un ciclo de enjuague*.
5. **Realice** un ciclo de lavado. Consulte el tema *Cómo limpiar el horno con limpiador líquido o Cómo limpiar el horno con tabletas*.

## Resultado

El horno está desoxidado.

# Cómo limpiar el vidrio y la junta de la puerta

## Antes de comenzar



**ADVERTENCIA:** Peligro de quemaduras.

Use guantes protectores, ropa de protección y protección para la cara cuando manipule el limpiador para hornos.

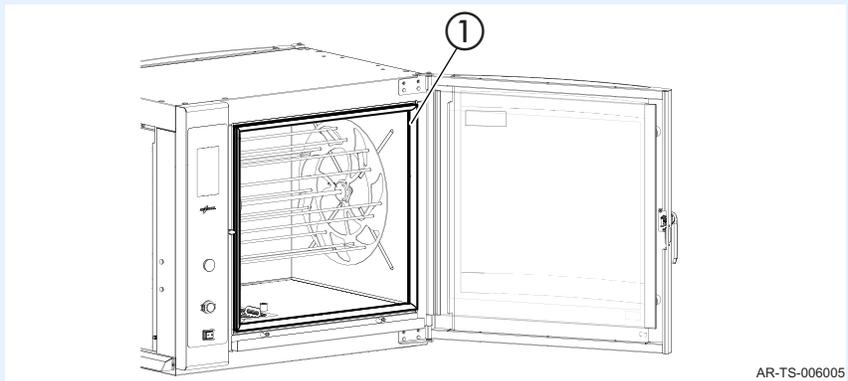
### AVISO

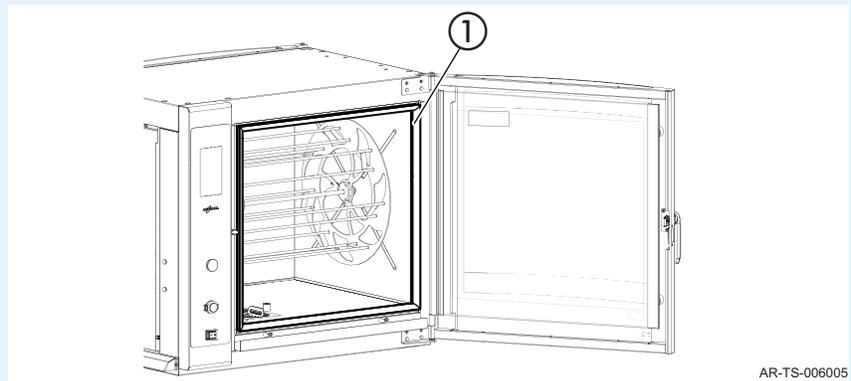
No use almohadillas de acero, cepillos metálicos o raspadores para limpiar.

**Asegúrese** de que tiene un limpiacristales o vinagre destilado.

## Procedimiento

Realice lo siguiente para limpiar el vidrio y la junta de la puerta.

Paso	Medida
1.	<b>Asegúrese</b> de que el horno esté frío. El horno tiene que estar a menos de 60 °C.
2.	<b>Limpie</b> la junta de la puerta ① con agua y jabón.
	
3.	<b>Limpie</b> cada lado del cristal de la ventana con limpiacristales o vinagre destilado.
4.	<b>Deje</b> la puerta abierta hasta que la junta de la puerta se seque por completo.



AR-TS-006005

## Resultado

La puerta del horno está limpia.

# Cómo limpiar la caja del ventilador de convección

## Antes de comenzar



**ADVERTENCIA:** Peligro de quemaduras.

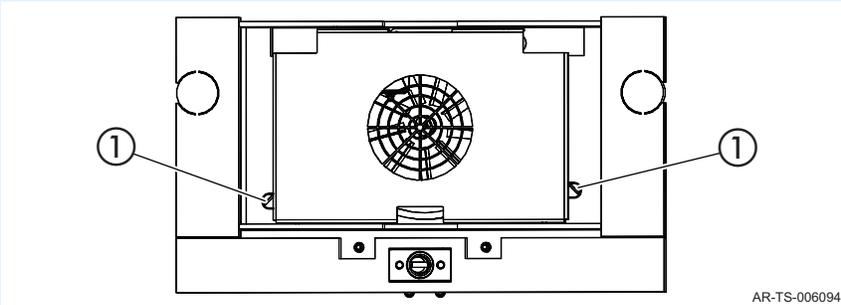
Use guantes protectores, ropa de protección y protección para la cara cuando manipule el limpiador para hornos. No abra la puerta del horno durante el ciclo de lavado o enjuague.

### AVISO

No use almohadillas de acero, cepillos metálicos o raspadores para limpiar.

## Procedimiento

Realice lo siguiente para limpiar la caja del ventilador de convección del asador.

Paso	Medida
1.	<b>Asegúrese</b> de que el horno esté frío. El horno tiene que estar a menos de 60 °C.
2.	<b>Limpie</b> el horno con un ciclo completo de lavado. Consulte el tema <i>Cómo limpiar el horno con limpiador líquido</i> o <i>Cómo limpiar el horno con tabletas</i> .
3.	<b>Ajuste</b> el interruptor de alimentación de ENCENDIDO/APAGADO a la posición APAGADO o desconecte el horno de la alimentación.
4.	<b>Retire</b> el conjunto del tubo de accionamiento y el accionamiento de disco.
5.	<p><b>Coloque</b> las lengüetas ① en el panel del ventilador en la posición abierta con un destornillador de cabeza plana.</p> <p><b>Retire</b> la placa de la cubierta protectora del ventilador.</p>
	
6.	<b>Rocíe</b> el líquido de limpieza Combitherm™ dentro de la caja de convección del ventilador. Deje que el limpiador ablande la grasa durante 10 minutos.

AR-TS-006094

Continúa en la próxima página

Continúa de la página anterior

7. **Limpie** los depósitos duros con una esponja de plástico si es necesario.
8. **Limpie** los depósitos de grasa acumulada en el área alrededor del elemento de convección y el aspa del ventilador con una esponja húmeda y una esponja de plástico.

**AVISO**

Tenga precaución para evitar doblar el elemento de convección o las aspas del ventilador.

9. **Vuelva a instalar** el panel del ventilador.
10. **Realice** un ciclo de lavado. Consulte el tema *Cómo limpiar el horno con limpiador líquido* o *Cómo limpiar el horno con tabletas*.

**Resultado**

La caja del ventilador de convección está limpia.

Esta página se dejó intencionalmente en blanco.

## Códigos de error de AR-7T

Código	Descripción	Causa posible
<b>PROG</b>	Error irrecuperable, llame al Servicio técnico.	Error del programador.
<b>EADC</b>	ADC está fuera de rango.	El microprocesador en el tablero de control (CB, por sus siglas en inglés) podría estar fallando. Podría haber una unión de soldadura fría en el CB.
<b>E-BC</b>	El chip del cargador de arranque está malo. No se pueden realizar las actualizaciones del software.	El chip podría tener una unión de soldadura fría u otro problema eléctrico.
<b>E-CB</b>	El software del tablero de interfaz y el tablero de control no coinciden. Actualice el software.	La versión del tablero de control o el tablero de interfaz no es actual.
<b>E-B0</b>	El sensor de temperatura del tablero de circuitos impresos (PCB, por sus siglas en inglés) tiene un cortocircuito.	Falla del tablero.
<b>E-B1</b>	El sensor de temperatura del PCB tiene un circuito abierto.	Falla del tablero.
<b>E-B2</b>	El PCB tiene una sobretemperatura de 70 °C.	Posible falla del ventilador enfriador en el área de control.  Posible calentador fuera de control.  Es posible que estemos demasiado cerca de otro equipo o que tenga una ventilación inadecuada.
<b>E-I0</b>	El sensor del calentador de agua en la tubería tiene un cortocircuito.	Cables dañados del sensor.
<b>E-I1</b>	El sensor del calentador de agua en la tubería tiene un circuito abierto.	Cables dañados del sensor.
<b>E-I2</b>	Temperatura alta del sensor del calentador de agua	Sensor sobre 93,3 °C
<b>E-SD</b>	No se detectó la tarjeta SD.	La ranura de la tarjeta SD está mala.  No hay una tarjeta SD.
<b>E-10</b>	El sensor de la cavidad N6 tiene un cortocircuito.	Error en la entrada del sensor.  Tipo equivocado de RTD (100 Ω en comparación con 1000 Ω). Revise el cableado.  El tablero puede tener un error en la entrada del sensor.
<b>E-11</b>	El sensor de la cavidad N6 tiene un circuito abierto.	Error en la entrada del sensor.  Tipo equivocado de RTD (100 Ω en comparación con 1000 Ω). Revise el cableado.  El tablero puede tener un error en la entrada del sensor.
<b>E-12</b>	Temperatura alta del sensor del calentador de agua	Sensor sobre 93,3 °C
<b>E-41</b>	Se detecta un controlador táctil, pero no responde a consultas.	Error de chip táctil en el tablero.
<b>E-43</b>	Falta el controlador táctil.	Error de chip táctil en el tablero.
<b>E-44</b>	Se detecta un controlador táctil, pero no responde a consultas.	Error de chip táctil en el tablero.

Código	Descripción	Causa posible
E-53	El límite alto del motor está abierto.	El motor está demasiado caliente y el límite alto está abierto válidamente. El cableado hacia el motor es incorrecto.  Problemas del tablero para leer el interruptor de entrada del límite alto del motor.
E-55	Error de la válvula de ventilación, contacte con el Servicio Técnico.	Funcionamiento defectuoso de la válvula de ventilación.
E-66	Se restableció el tablero de control, pero no el tablero de interfaz.	Ruido eléctrico.
E-70	El cableado de personalidad es incorrecto, no equivale a una configuración compatible.	El cableado de personalidad es incorrecto.  Cable roto.  Problemas del tablero para leer los puentes de personalidad. Software antiguo con configuración nueva.
E-71	La Id. de control no es la esperada.	El tablero de control está programado para un software diferente del que está previsto.
	El tablero de control y el tablero de interfaz pueden hablar, pero están diseñados para diferentes controles, se requiere de una actualización de IB o CB.	Ejemplo: El asador está conectado a un tablero de control de cocción y mantenimiento o QuickChiller.
E-80	Se han restablecido las configuraciones del control a los valores predeterminados de fábrica porque la suma de comprobación de la memoria de solo lectura programable con borrado eléctrico (EEPROM, por sus siglas en inglés) era incorrecta.	El software tiene nuevas funciones instaladas (con posterioridad a una actualización, esto puede suceder después de reiniciar la primera vez y es normal).  E-80 continuo puede estar haciendo fallar EEPROM.
E-83	EEPROM no responde.	Fallo de EEPROM.
E-84	Se han restablecido las opciones del usuario a los valores predeterminados de fábrica porque la suma de comprobación de EEPROM de las opciones del usuario era incorrecta.	El software tiene nuevas funciones instaladas (con posterioridad a una actualización, esto puede suceder después de reiniciar la primera vez y es normal).  E-84 continuo puede estar haciendo fallar EEPROM.
E-94	No se ha logrado la comunicación en 4 intentos.	Ruido eléctrico.  El cable de comunicación no está ubicado correctamente, no está conectado.
E-109	El límite alto de N7 o N9 está abierto.	La unidad está demasiado caliente y N7 está abierto válidamente. El calentador de agua está demasiado caliente y N9 está abierto válidamente. El cableado hacia N7 o N9 es incorrecto.  Problemas del tablero para leer el interruptor de entrada de N7 o N9.

# Garantía

## Introducción

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

## Período de garantía

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

- Para el resto de las piezas originales, un (1) año a partir de la fecha de instalación del equipo o quince (15) meses a partir de la fecha de envío, lo que ocurra primero.
- El período de garantía de la mano de obra es de un (1) año a partir de la fecha de instalación o quince (15) meses a partir de la fecha de envío, lo que ocurra primero.
- Alto-Shaam correrá con los gastos de mano de obra normal que se realice en horario de atención estándar, sin incluir horas extraordinarias, vacaciones o cualquier comisión adicional.
- Para el compresor de refrigeración, si se encuentra instalado, el período de garantía es de cinco (5) años a partir de la fecha de instalación original del equipo.
- Para el elemento de calefacción en hornos de mantenimiento y cocción Halo Heat®, el período de garantía dura mientras el comprador original sea dueño del horno. Este período de garantía se aplica a las unidades vendidas después del 1/2/2009 y excluye los hornos de solo mantenimiento.
- Para que sea válida, se debe presentar una reclamación de garantía durante el período de garantía correspondiente. Esta garantía es intransferible.

## Exclusiones

Esta garantía no se aplica a:

- Calibración.
- El reemplazo de bombillas de luz, juntas de goma, filtros de grasa, filtros de aire, rejillas, placas de inyección o el reemplazo de vidrio por daños de cualquier tipo.
- El daño del equipo provocado por accidentes, transporte, instalación incorrecta o alteración.
- Equipos que se usen en condiciones de abuso, uso incorrecto, falta de cuidado o condiciones anormales que incluyan, entre otras, equipos expuestos a químicos fuertes o inapropiados que incluyan, entre otros, compuestos que contengan cloruro o sales cuaternarias, mala calidad del agua o equipos a los que les falten números de serie o estos hayan sido alterados.
- El daño del equipo provocado por el uso de cualquier agente limpiador que no sea el limpiador recomendado por Alto-Shaam, lo que incluye, entre otros, daños producto del cloro y otros químicos perjudiciales.

*Continúa en la próxima página*

GARANTÍA

*Continúa en la página anterior*

- Cualquier pérdida o daño debido a un funcionamiento defectuoso, lo que incluye pérdida de alimentos, ganancias, o bien, daños emergentes o incidentales de cualquier tipo.
- Los equipos modificados de cualquier modo, la sustitución de piezas por otras que no estén autorizadas por la fábrica, el retiro sin autorización de cualquier pieza, lo que incluye las patas, o la adición sin autorización de cualquier pieza.
- El daño del equipo provocado como resultado directo de la mala calidad del agua\*, mantenimiento inadecuado de los generadores de vapor o superficies afectadas por el agua. La calidad del agua y el mantenimiento necesarios para el equipo generador de vapor son responsabilidad del propietario/operador.
- El daño del equipo provocado como resultado de no seguir el calendario de mantenimiento requerido que está publicado en los manuales para el equipo.

## Conclusión

Esta garantía es exclusiva y se extiende en lugar de todas las otras garantías, expresas o implícitas, lo que incluye garantías implícitas de comerciabilidad e idoneidad para un propósito particular. Ninguna persona, a excepción de un empleado de Alto-Shaam, Inc., está autorizada para modificar esta garantía o actuar en nombre de Alto-Shaam para asumir ninguna otra obligación o responsabilidad relacionada con el equipo de Alto-Shaam.

*\*Consulte la hoja de especificaciones del producto para conocer las normas de calidad del agua.*









## ALTO-SHAAM.

Menomonee Falls, WI, EE. UU.

Tel.: 800-558-8744 ; +1-262-251-3800 ; alto-shaam.com

### ALTO-SHAAM ASIA

Shanghái, China  
Tel.: +86-21-6173-0336

### ALTO-SHAAM CANADÁ

Concord, Ontario, Canadá  
Número gratuito 866-577-4484  
Teléfono +1-905-660-6781

### ALTO-SHAAM CENTRO Y SUDAMÉRICA

Miami, FL, EE. UU.  
Tel.: +1-954-655-5727

### ALTO-SHAAM MEDIO ORIENTE Y ÁFRICA

Dubái, EAU  
Tel.: +971-4-321-9712

### ALTO-SHAAM MÉXICO

Tel.: +52 1 477-754-1305

### ALTO-SHAAM FRANCIA, L.L.C.

Aix en Provenza, Francia  
Tel.: +33(0)4-88-78-21-73

### ALTO-SHAAM GMBH

Bochum, Alemania  
Tel.: +49(0)234-298798-0

### ALTO-SHAAM RUSIA

Moscú, Rusia  
Tel.: +7 903 7932331

[www.alto-shaam.com](http://www.alto-shaam.com)

## ALTO-SHAAM.

