

## Horno múltiple Vector®

con control de lujo

VMC-H2	VMC-H2H
VMC-H3	VMC-H3H
VMC-H4	VMC-H4H



### Structured Air Technology™

MN-46295-ESEU

REV.02  
4/20

ESEU

For the most current manual, visit [alto-shaam.com](http://alto-shaam.com)  
Die neueste Fassung des Handbuchs finden Sie auf [alto-shaam.com](http://alto-shaam.com)  
Pour la dernière version du manuel, visitez [alto-shaam.com](http://alto-shaam.com)  
Para obtener el manual más actual, visite [alto-shaam.com](http://alto-shaam.com)  
Ga voor de meest recente handleiding naar [alto-shaam.com](http://alto-shaam.com)  
За самой последней версией руководства обращайтесь на сайт [alto-shaam.com](http://alto-shaam.com)  
要查看当前最新手册, 请访问 [alto-shaam.com](http://alto-shaam.com)



# Información del fabricante

---

<b>Derechos de autor</b>	<p>© Copyright 4/20 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.</p> <hr/>
<b>Marcas registradas</b>	<p>Todas las marcas registradas mencionadas en este documento son propiedad de sus propietarios respectivos.</p> <hr/>
<b>Fabricante</b>	<p>Alto-Shaam, Inc. P.O. Box 450 W164 N9221 Water Street Menomonee Falls, WI 53052</p> <hr/>
<b>Traducción de las instrucciones originales</b>	<p>Traducción de las instrucciones originales.</p>

## Disfrute su horno Vector de Alto-Shaam

### Structured Air Technology™

El horno Vector de Alto-Shaam cuenta con una Structured Air Technology, lo que le otorga dos, tres o cuatro hornos en uno. Le otorga la flexibilidad de mantener una variedad de elementos del menú simultáneamente sin transferencia de sabores. Proporciona la capacidad de controlar la temperatura, velocidad del ventilador y el tiempo en cada una de las cámaras del horno.

Cocina hasta el doble de alimentos que un horno de convección tradicional, sin microondas y sin agua.

## 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.

Esta página se dejó intencionalmente en blanco.

Información del fabricante . . . . .	2
<b>Prólogo</b>	<b>3</b>
Disfrute su horno Vector 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>17</b>
Planos de dimensiones . . . . .	17
Cómo recibir el equipo . . . . .	18
Cómo desembalar el horno . . . . .	19
Lista de comprobación de la preinstalación de Vector . . . . .	20
Lista de comprobación de la instalación . . . . .	24
Cómo instalar el horno (Modelos de 60 Hz con cables y enchufes) . . . . .	26
Cómo instalar el horno (Modelos de 60 Hz sin cables ni enchufes) . . . . .	29
Cómo instalar el horno (modelos de 50 Hz sin cables ni enchufes) . . . . .	34
Cómo instalar el horno en un soporte . . . . .	40
Cómo ver y configurar las conexiones de red . . . . .	42
<b>Operación</b>	<b>45</b>
Cómo encender y apagar el horno . . . . .	45
Cómo precalentar el horno. . . . .	46
Cómo cocinar con recetas programadas . . . . .	48
Cómo cocinar en el modo manual . . . . .	50
Cómo enfriar el horno . . . . .	53
Cómo crear una receta . . . . .	54
Cómo modificar, duplicar o eliminar una receta. . . . .	58
Cómo cargar recetas desde una unidad USB . . . . .	61
Cómo guardar recetas en una unidad USB . . . . .	63
Cómo actualizar el software con una unidad USB. . . . .	65
Cómo cambiar la pantalla de inicio . . . . .	67
Cómo cambiar la escala de temperatura. . . . .	69
Cómo activar la luz del tirador . . . . .	71

Cómo consultar la información del horno . . . . .	72
Cómo descargar datos de HACCP. . . . .	73
<b>Mantenimiento</b>	<b>75</b>
Programa de mantenimiento . . . . .	75
Cómo limpiar el horno . . . . .	76
<b>Solución de problemas</b>	<b>81</b>
Códigos de error . . . . .	81
Qué hacer si la luz indicadora del ventilador se enciende. . . . .	82
Qué hacer si se muestra la ventana de temperatura excesiva. . . . .	83
No se puede acceder a cheflinc.alto-shaam.com desde el dispositivo . . . . .	84
Imposible conectarse a cheflinc.alto-shaam.com. . . . .	85
El horno no aparece en el panel . . . . .	86
No es posible asignar recetas desde el panel a los hornos instalados. . . . .	87
<b>Notificaciones</b>	<b>89</b>
Notificaciones . . . . .	89
<b>Garantía</b>	<b>93</b>
Garantía . . . . .	93

# 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.

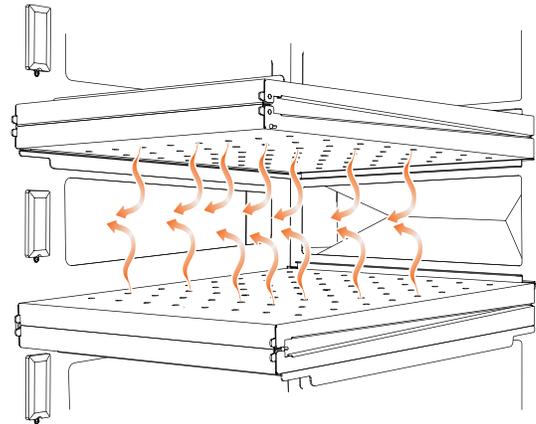
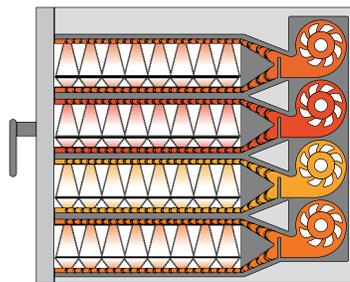


**NOTA:** Nota indica la presenza di informazioni supplementari ritenute importanti per un concetto o una procedura.

# Descripción del equipo y uso para el que está diseñado

## Structured Air Technology™

El sistema Structured Air Technology de Vector de Alto-Shaam permite que haya exclusivas cámaras de cocción múltiples en el mismo horno. El aire lo proporciona un soplador que se encuentra en la parte posterior de cada cámara de cocción. El aire se desplaza de manera vertical a través de las placas de inyección hasta la cámara. Se sopla el alimento con aire caliente desde arriba y abajo. Las placas Structured Air en la parte superior e inferior del horno completan las cámaras de cocción superior e inferior. Cada cámara de cocción es independiente de las otras e incluye su propio soplador y fuente de calor. El operador puede seleccionar la temperatura de cocción, la velocidad del aire y el tiempo de cocción óptimos para cada cámara de manera manual o mediante recetas programadas.



VMC-TS-000271

## Configuraciones

La serie H de Vector está disponible en tres configuraciones: dos, tres y cuatro cámaras.

## Uso para el que está diseñado

Los hornos de la serie Vector están diseñados solo para cocinar y calentar alimentos. Se prohíbe su uso para otros fines.

## Riesgos residuales

Este horno está fabricado mediante procesos con certificación ISO. El horno 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.

## Posible uso incorrecto

El uso incorrecto de este horno incluye la carga del horno con cualquier elemento que no sea un producto alimentario. El uso incorrecto también incluye calentar o cocinar cualquier producto alimentario que contenga alcohol u otra sustancia inflamable.

# Precauciones de seguridad

## Antes de comenzar

Lea y comprenda todas las instrucciones de este manual.

## Precauciones eléctricas

Siga estas precauciones cuando use el equipo:

- Conecte el equipo a un tomacorriente conectado adecuadamente a tierra. No use el quipo si no está conectado adecuadamente a tierra. Comuníquese con un electricista si es que no está seguro de que el tomacorriente esté conectado adecuadamente a tierra.
- Mantenga el cable alejado de las superficies calientes.
- No intente realizar mantenimiento al equipo o a su cable o enchufe.
- No use el quipo si tiene un cable o enchufe dañado.
- No sumerja el cable o enchufe en agua.
- No permita que el cable quede sobre el borde de una mesa o encimera.
- No use un cable de extensión.

## Precauciones de uso

Siga estas precauciones cuando use el equipo:

- Solo use este equipo para lo que fue diseñado: calentar o cocinar.
- Use utensilios y ropa de protección como guantes secos para horno durante la carga y descarga del equipo.
- Tenga precaución cuando use el equipo. El suelo cercano al equipo puede estar resbaladizo.
- No cubra ni bloquee las aberturas de este equipo.
- No cubra las rejillas o cualquier parte de este equipo con papel metálico.
- No use este equipo cerca de agua, como un fregadero, un lugar húmedo, una piscina o lugares similares.
- No desenchufe ni desconecte el equipo inmediatamente después de cocinar. Los ventiladores de enfriamiento deben permanecer encendidos para proteger los componentes eléctricos.

## Precauciones de mantenimiento

Siga estas precauciones cuando limpie o realice mantenimiento en el equipo:

- Siga las precauciones que vienen en este manual, en las etiquetas y en las etiquetas adjuntas o enviadas con el equipo.
- Solo limpie el equipo cuando el interruptor de desconexión principal esté en la posición APAGADO.
- No almacene el equipo al aire libre.
- No limpie el equipo con esponjas metálicas.
- No use productos químicos corrosivos cuando limpie el equipo.
- No use una manguera o un chorro de agua para limpiar el equipo.
- No use la cavidad del equipo como almacenamiento.
- No deje materiales inflamables, utensilios de cocina o alimentos dentro del equipo cuando no esté en uso.
- No retire la cubierta superior ni los paneles laterales. No hay componentes en el interior a los que se les pueda realizar mantenimiento.

## Capacitación del operador

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.

## Calificaciones del operador

Solo personal capacitado puede usar el equipo. Debe cumplir con las siguientes calificaciones:

- Conocer las instrucciones adecuadas sobre cómo usar el equipo:
- Estar familiarizado con las cocinas y 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 horno está instalado correctamente
- El horno está limpio
- Las etiquetas del horno 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.

## Potencia sonora

El nivel de presión de sonido ponderado A es de menos de 70 dB (A).

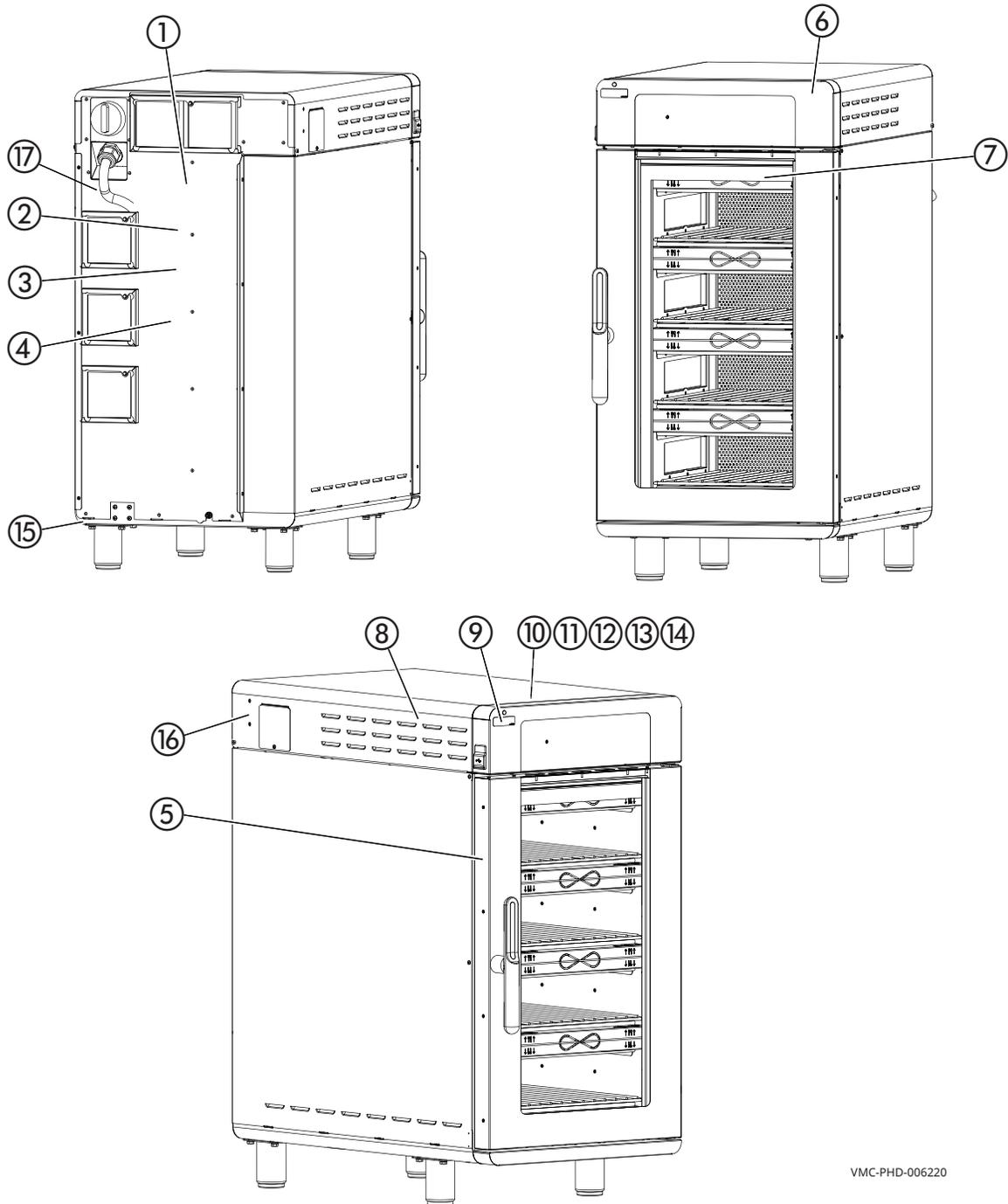
**Equipo de protección personal (EPP)**

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



VMC-PHD-006220

ETIQUETAS

1

**⚠ WARNING/ADVERTENCIA/AVERTISSEMENT**

**Electric Shock Hazard**  
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.

**Peligro de descarga eléctrica**  
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.

**Danger de décharge électrique**  
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.

LA-38950



ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica

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.

2

Use \_\_\_\_\_AWG for supply connections.  
Use only copper wires suitable for temperatures  $\geq 90^{\circ}\text{C}$ .  
Do not connect to a circuit operating at more than 150 VAC to ground.  
For use on individual branch circuits only.

Use AWG \_\_\_\_\_ para las conexiones de suministro.  
Use solo cables de cobre aptos para temperaturas mayores que  $90^{\circ}\text{C}$ .  
No conecte a un circuito que funcione a más de 150 V CA a tierra.  
Para su uso en circuitos derivados individuales solamente.

Utiliser du calibre \_\_\_\_\_AWG pour les raccordements électriques.  
Utiliser exclusivement des conducteurs en cuivre qui conviennent à des températures  $\geq 90^{\circ}\text{C}$ .  
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.

AWG 90°C

LA-38852

**Nota:** Esta etiqueta solo se usa en equipos con certificación UL que tienen 120 V para cables de conexión a tierra.

Use AWG \_\_\_\_\_ para las conexiones de suministro.

Use solo cables de cobre aptos para temperaturas mayores o iguales a  $90^{\circ}\text{C}$ .

No conecte a un circuito que funcione a más de 150 V CA a tierra.

Para su uso en circuitos derivados individuales solamente.

3

**⚠ WARNING/ADVERTENCIA/AVERTISSEMENT**

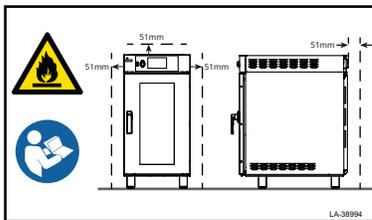
**Fire Hazard**  
For use only on noncombustible surfaces. Maintain the correct clearances to combustibles.

**Peligro de incendio**  
Solo para uso en superficies no combustibles. Mantenga las distancias correctas de elementos combustibles.

**Risque d'incendie**  
Utilisation sur des surfaces non combustibles seulement. Maintenir des dégagements corrects par rapport aux matières combustibles.

	Combustibles	Non-combustibles
Top/lepe/haut	2" (51mm)	2" (51mm)
Left/izquierda/gauche	2" (51mm)	2" (51mm)
Right/derecha/droite	2" (51mm)	2" (51mm)
Rear/posterior/arrière	2" (51mm)	2" (51mm)

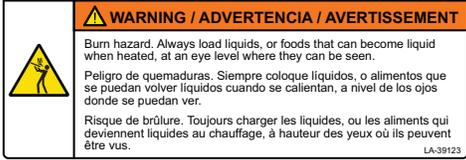
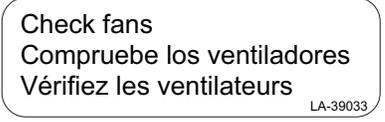
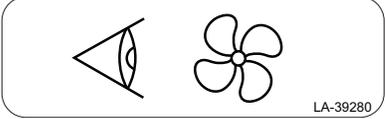
LA-39050



ADVERTENCIA

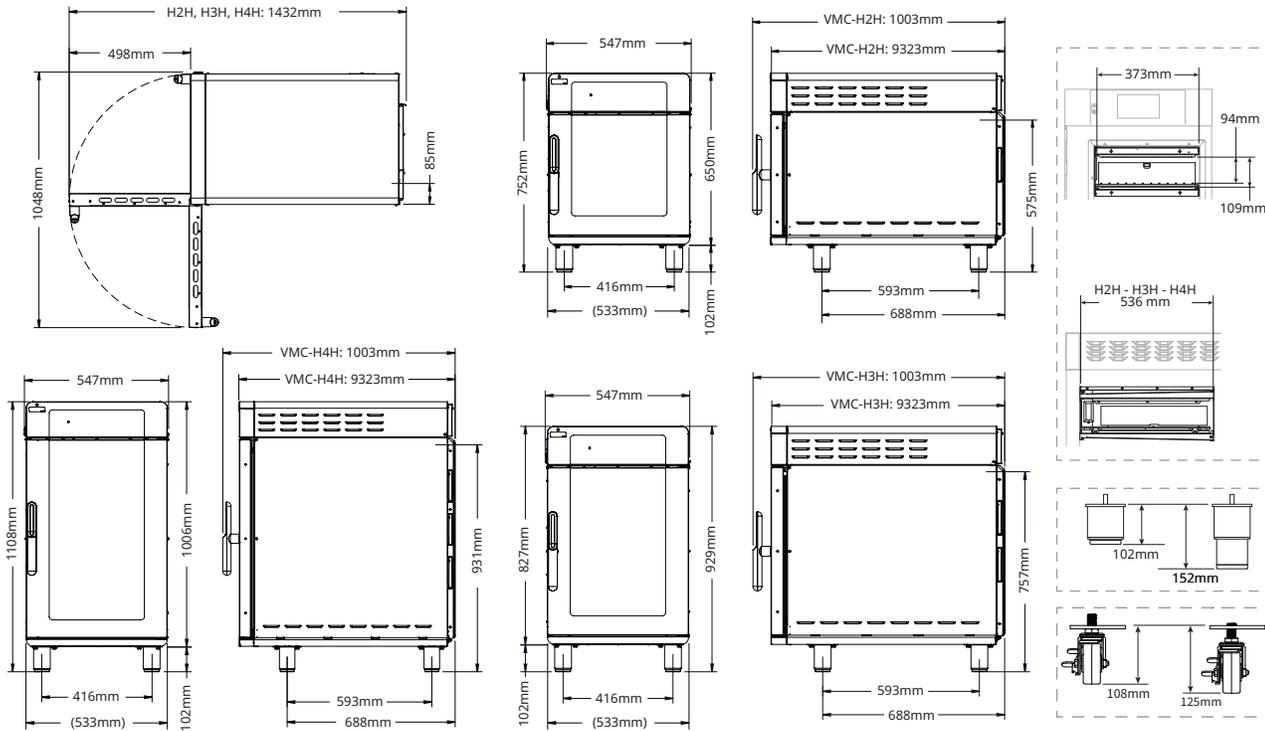
Peligro de incendio

Solo para uso en superficies no combustibles. Mantenga las distancias correctas de elementos combustibles.

<p>4</p>	 <p>ALTO-SHAAM</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>5</p>		<p>ADVERTENCIA</p> <p>Superficie caliente</p>
<p>6</p>		<p>Hecho en EE. UU.</p>
<p>7</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>8</p>		<p>Sello de seguridad</p>
<p>9</p>	 	<p>Revisar ventiladores</p>
<p>10</p>		<p>Terminal de suministro de la línea 1</p>

11	 <p>LA-36443-L2</p>	Terminal de suministro de la línea 2
12	 <p>LA-36443-L3</p>	Terminal de suministro de la línea 3
13	 <p>LA-36443-N</p>	Neutral
14	 <p>LA-36443-G</p>	Terminal de conexión a tierra
15	 <p>LA-36443-E</p>	Terminal equipotencial

# 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

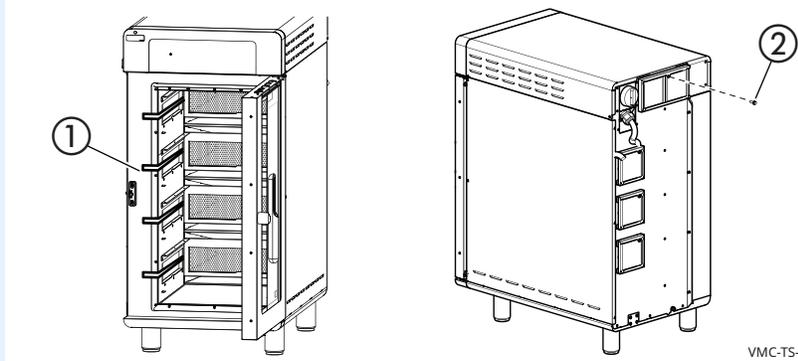
## Antes de comenzar

### Asegúrese de tener:

- Un dispositivo para levantar apropiado y suficiente personal para trasladar y ubicar el peso del horno.
  - VMC-H2/H2H: 134 kg (295 lb)
  - VMC-H3/H3H: 171 kg (377 lb)
  - VMC-H4/H4H: 201 kg (443 lb)
- Herramientas cortantes para retirar el embalaje

## Desembalaje del horno

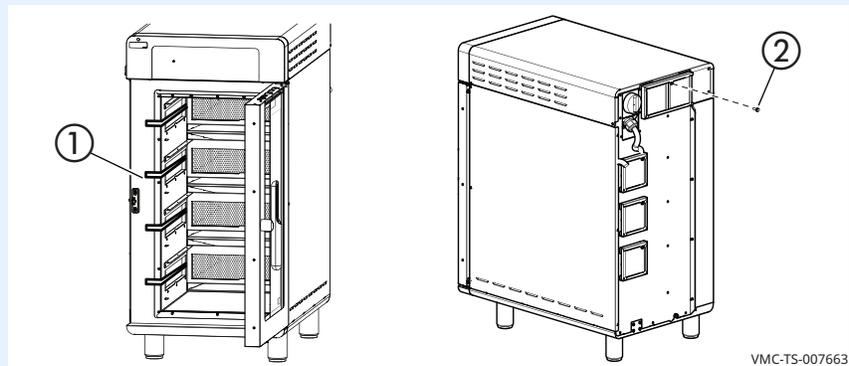
Realice lo siguiente para desembalar el horno.

Paso	Medida
1.	<b>Retire</b> la caja. <b>Guarde</b> todo el material de embalaje para inspección por parte de la empresa de transporte.
<p><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.</p>	
2.	<b>Retire</b> la película retráctil.
3.	<b>Corte</b> las correas plásticas.
4.	<b>Retire</b> la cinta adhesiva ① que sujeta los filtros. <b>Retire</b> los tornillos ② que sujetan los filtros (si están equipados).
	
5.	<b>Retire</b> la espuma de todas las cámaras.
6.	<b>Retire</b> el horno de la bandeja.












## Resultado

El horno está desembalado.

# Lista de comprobación de la preinstalación de Vector

La instalación del horno solo la puede realizar un socio proveedor de servicios autorizado de Alto-Shaam.

Guarde este formulario junto con los registros del horno.



**ADVERTENCIA:** Peligro de descarga eléctrica y arco eléctrico.  
Tenga cuidado al medir la tensión de línea y la corriente de línea.  
Utilice un equipo de protección personal (PPE).

## Información de ubicación

Fecha de instalación:	Fecha de inicio:
Nombre de ubicación:	Dirección de ubicación:
Nombre de contacto:	
Número de teléfono de contacto:	Cantidad de hornos que se van a instalar:
Dirección de correo electrónico de contacto:	Número o números de modelo de horno:
Nombre del administrador de TI: (si procede)	Número o números de serie de horno:
Número de teléfono:	Tensión nominal del horno:

## Información de la empresa encargada de la preinstalación

Nombre de la empresa:	Dirección postal:
Nombre del técnico:	
Número de teléfono del técnico:	Correo electrónico del técnico:
Fecha de la inspección del lugar:	

Espacio	Registro	Satisfactorio	No satisfactorio
Margen de la puerta/vía de entrada (dimensiones mínimas)			
Margen del camino (dimensiones mínimas)			
Apertura del ascensor, si procede (dimensiones mínimas)			
Dimensiones interiores del ascensor, si procede (altura x anchura x profundidad)			
Margen al lado derecho del horno:			
Parte trasera:			
Lado izquierdo:			
Parte superior:			
¿Se puede acceder al horno para su mantenimiento en el lugar donde se pretende instalar?	Sí/No		
En caso negativo, explique la situación:			
Otros comentarios:			

Continúa en la próxima página

Continúa en la página anterior

**Electricidad**

Características del horno Alto-Shaam	Disyuntor:	Tensión:	Fase:	
<b>El servicio técnico debe completar los siguientes campos <i>in situ</i>.</b>				
¿Cuál es la tensión medida en la instalación?	L1-N:	L2-N:	L3-N:	L1-L2:
	L2-3:	L1-L3:	Satisfactorio	No satisfactorio
¿Cuál es el tamaño del disyuntor de la instalación que alimenta al horno u hornos?	Tamaño:		Satisfactorio	No satisfactorio
¿Hay una caja de empalme o desconexión a 914 mm (3 pulg.) de donde se va a instalar el horno u hornos?	Satisfactorio	No satisfactorio		
Comentarios:				

**Solo la serie F de gas**

¿Cuál es el tipo de gas para el horno u hornos que se van a instalar?	Natural	Propano		
¿Qué tipo de gas se utiliza en el lugar de la instalación?	Natural	Propano	Satisfactorio	No satisfactorio
¿Hay como mínimo una toma de gas de 19 mm (3/4 pulg.) a 914 mm (3 pulg.) de donde se va a instalar el horno u hornos?	Satisfactorio	No satisfactorio		
En la línea de gas, ¿hay un tubo de rosca NPT de 19 mm (3/4 pulg.) con una válvula de cierre a 914 mm (3 pulg.) de donde se va a instalar el horno u hornos?	Satisfactorio	No satisfactorio		
Comentarios:				

**Hornos con Wi-Fi**

¿La red Wi-Fi que se va utilizar es segura? ¿Tiene WPA2 (Acceso Wi-Fi protegido 2)? La red Wi-Fi que se va a utilizar no puede ser la de un punto de venta.	Sí	No
¿Se le proporcionado el identificador del conjunto de servicios (SSID) para poder utilizar la red?	Sí	No
¿Se le proporcionado la contraseña para utilizar la red Wi-Fi?	Sí	No
En el lugar donde finalmente se instalará el horno, ¿puede conectarse a la red Wi-Fi desde el teléfono?	Sí	No
En el lugar donde finalmente se instalará el horno, ¿puede acceder a Alto-Shaam.com desde el teléfono a través de la red Wi-Fi?	Sí	No
¿Se requiere tomar alguna acción en el lugar de la instalación?	Sí	No
Acción requerida:		

Continúa en la próxima página

*Continúa en la página anterior*

## Más información acerca del lugar de instalación

¿Hay una campana de ventilación adecuada situada encima del lugar donde se va a instalar el horno u hornos? (si es necesario)	Satisfactorio	No satisfactorio
¿La ubicación elegida para instalar el horno tiene una superficie nivelada, es decir, con no más de 38 mm (1,5 pulg.) de desnivel desde el punto más alto hasta el más bajo de la superficie?	Satisfactorio	No satisfactorio
¿El local está listo para la instalación del horno u hornos?	Satisfactorio	No satisfactorio
¿Se requiere tomar alguna acción en el lugar de la instalación?	Satisfactorio	No satisfactorio

Acción requerida:

*Continúa en la próxima página*

Continúa en la página anterior

## Proporcione una copia de este documento a un encargado del local.

Nombre de la empresa de servicio técnico:

Número de la empresa de servicio técnico:

Modelo del horno u hornos que se van a instalar:

El local está listo para la instalación del horno u hornos; la ubicación prevista para la instalación ha superado la inspección. Una vez que el horno u hornos lleguen al local (o se fije la fecha de entrega), póngase en contacto con la empresa de servicio técnico mencionada para programar la instalación.

El local no está preparado para la instalación del horno u hornos; antes de proceder con la instalación, deben hacerse los siguientes cambios en la ubicación prevista:

El encargado del local debe ponerse en contacto con quien corresponda para implementar estos cambios tan pronto como sea posible. Si surge cualquier duda, póngase en contacto con el Departamento de Servicio Técnico de Alto-Shaam llamando al 800-558-8744, ext. 6702. También puede consultar la documentación sobre el equipo en [www.alto-shaam.com/en/resource-library](http://www.alto-shaam.com/en/resource-library).

Una vez realizados los cambios necesarios y que el horno u hornos hayan llegado (o se fije la fecha de entrega), póngase en contacto con la empresa de servicio técnico mencionada para programar la instalación.

Nombre y firma del técnico:

Nombre y firma del encargado del local:

# Lista de comprobación de la instalación

La instalación del horno solo la puede realizar un socio proveedor de servicios autorizado de Alto-Shaam.

Guarde este formulario junto con los registros del horno.



**ADVERTENCIA:** Peligro de descarga eléctrica y arco eléctrico. Tenga cuidado al medir la tensión de línea y la corriente de línea. Utilice un equipo de protección personal (PPE).

Fecha de instalación:	Fecha de inicio:
Nombre de ubicación:	Dirección de ubicación:
Nombre de contacto:	
Número de teléfono de contacto:	Número de modelo del horno:
Dirección de correo electrónico de contacto:	Número de serie del horno:
Nombre del administrador de TI: (si procede)	Tensión nominal del horno:
Número de teléfono:	

Estado físico del horno	Dañado		Registre cualquier daño detalladamente antes o después de abrir la caja, la ubicación del daño, etc. Haga fotografías.
	Sí	No	
Parte frontal del horno			
Lado izquierdo			
Parte posterior del horno			
Lado derecho			
Parte superior e inferior/patas			

Inspección visual del horno (exterior)	Sí	No
¿Se ha retirado todo el material de embalaje del exterior del horno?		
¿Se ha retirado todo el material de embalaje del interior del horno?		
¿Están todos los filtros del ventilador instalados correctamente?		
¿Están todos los filtros de grasa internos instalados correctamente? (solo en los modelos de la serie H)		
¿Están todas las placas de inyección colocadas e instaladas correctamente?		

Inspección visual del horno (interior)	Suelto/dañado	
	Sí	No
Compruebe todas las conexiones eléctricas en cada bloque terminal.		
Compruebe todas las conexiones del circuito impreso.		
Compruebe que los componentes no tengan conexiones sueltas ni defectos de hardware. Verifique en el sistema global si se han producido daños derivados del envío o la instalación.		

Continúa en la próxima página

Continúa en la página anterior

Características eléctricas:	Registro		
Mida la tensión en la toma de corriente de la pared.	L1 a L2:	L1 a L3:	L2 a L3:
Mida la tensión en el interruptor principal del horno.	L1 a L2:	L1 a L3:	L2 a L3:
Mida la tensión en el bloque terminal principal del horno.	L1 a L2:	L1 a L3:	L2 a L3:
Mida la tensión de CC del enchufe al que se vaya a conectar la fuente de alimentación de 12 V de CC.			
Mida la salida de CC de la fuente de alimentación.			

**Encienda el horno. Pulse y suelte los botones de restablecimiento de la temperatura máxima. Inicie el ciclo de precalentamiento para todas las cámaras del horno.**

Terminales A1 a A2	Registro	Modelos F	Registro
SSR 1, tensión de CC		SSR 5, tensión de CC	
SSR 2, tensión de CC		SSR 6, tensión de CC	
SSR 3, tensión de CC		SSR 7, tensión de CC	
SSR 4, tensión de CC		SSR 8, tensión de CC	

Elementos calefactores:	Lado izquierdo		Lado derecho	
	Registro	Modelos F	Registro	
Amperaje de la cámara 1		Amperaje de la cámara 1		
Amperaje de la cámara 2		Amperaje de la cámara 2		
Amperaje de la cámara 3		Amperaje de la cámara 3		
Amperaje de la cámara 4		Amperaje de la cámara 4		

### Hornos con Wi-Fi:

Vaya a la pantalla de configuración y pulse el icono de red.



En la pantalla de estado de la red:	Inalámbrica	Ethernet
¿Cuál es el tipo de conexión?		
¿De qué color es el icono de la red?	Rojo    Amarillo	Verde
¿Cuál es el estado de Internet?		
¿Cuál es el estado de la nube?		
¿Cuál es el SSID?		
¿Cuál es la dirección IP?		

# Cómo instalar el horno

## (Modelos de 60 Hz con cables y enchufes)

### Antes de comenzar

#### Asegúrese de tener:

- Un dispositivo para levantar apropiado y suficiente personal para trasladar y ubicar el peso del horno.
  - VMC-H2/H2H: 97 kg (213 lb)
  - VMC-H3/H3H: 126 kg (278 lb)
  - VMC-H4/H4H: 158 kg (348 lb)

### Requisitos

- El horno se debe instalar en una superficie nivelada.
- El horno no se debe instalar en un área donde se pueda ver afectado por vapor, grasa, goteos de agua, temperaturas altas o cualquier condición adversa grave.
- El horno no está diseñado para una instalación empotrada.

### Voltajes

	V	Fase	Hz	A	Disyuntor*	kW	Configuración del enchufe
VMC-H2/ VMC-H2H	208	1	60	25,0	30	5,2	NEMA 6-30P
	240	1	60	28,0	30	6,7	NEMA 6-30P
VMC-H3/ VMC-H3H	208	1	60	38,0	50	7,9	NEMA 6-50P
	240	1	60	43,0	50	10,3	NEMA 6-50P
	208	3	60	22,0	30	7,9	NEMA 15-30P
	240	3	60	43,0	30	10,3	NEMA 15-30P
VMC-H4/ VMC-H4H	208	3	60	33,0	40	10,6	NEMA 15-50P
	240	3	60	38,0	40	13,9	NEMA 15-50P

\*Las conexiones eléctricas deben cumplir con todos los códigos federales, estatales y locales vigentes.

*Continúa en la próxima página*

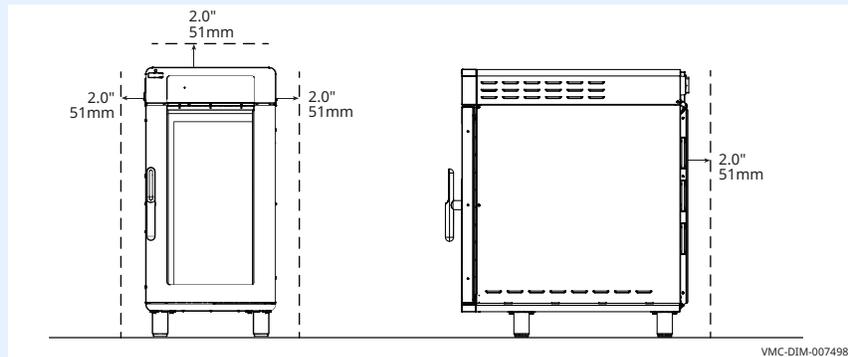
Continúa en la página anterior

## Ubicación del horno

Realice lo siguiente para ubicar el horno.

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

- |    |   |
|----|---|
| 1. | <p><b>Asegúrese</b> de que:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>La ubicación donde se va a instalar el horno esté calificada para soportar el peso del horno.</li> <li>El horno esté a un metro y medio (cinco pies) de un tomacorriente adecuado.</li> <li>Está siguiendo las pautas de espacio para el horno.</li> </ul> |
|----|---|



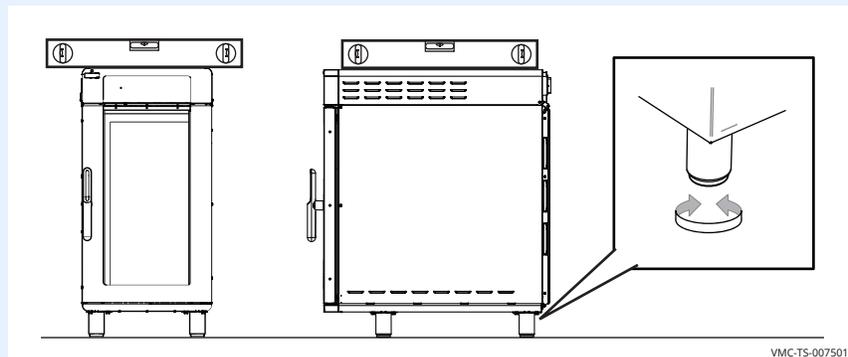
- |    |  |
|----|--|
| 2. | <p><b>Mueva</b> el horno a la ubicación de instalación y a la superficie de apoyo final.</p> |
|----|--|

El horno está ubicado correctamente.

## Nivelación del horno

Realice lo siguiente para nivelar el horno.

- |    |  |
|----|--|
| 3. | <p><b>Revise</b> el nivel del horno con un nivel de burbuja de aire. Revise de adelante hacia atrás y de un lado a otro.</p> |
|----|--|



**Ajuste** las patas para lograr la nivelación, si es necesario.

El horno está ubicado correctamente.

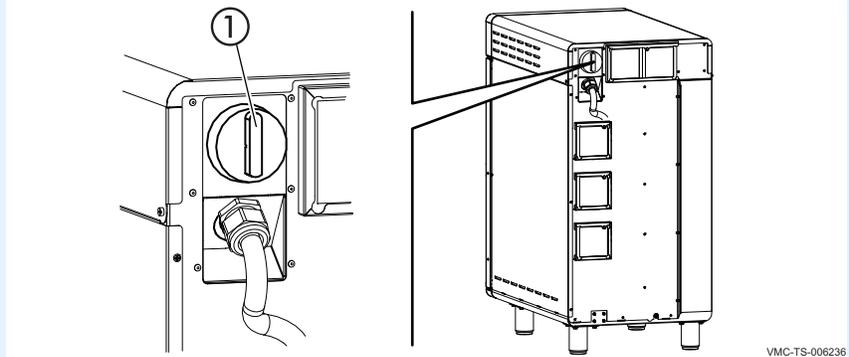
Continúa en la próxima página

Continúa en la página anterior

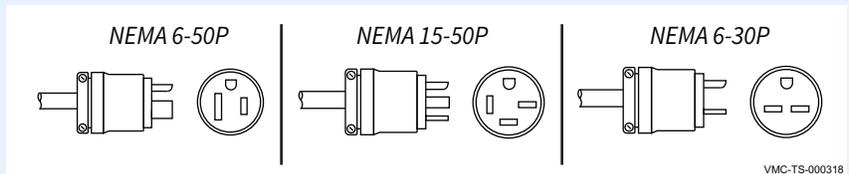
## Conexión a la fuente de energía

Realice lo siguiente para conectar la fuente de energía al horno.

4. **Ajuste** el interruptor de desconexión principal ① en la posición APAGADO.  
**Retire** los tornillos ② que sujetan los filtros.



5. **Conecte** el cable al tomacorriente.



## Resultado

El horno está instalado y listo para usar.

# Cómo instalar el horno (Modelos de 60 Hz sin cables ni enchufes)

## Antes de comenzar

### Asegúrese de tener:

- Un cable y enchufe apropiado. Los códigos y normas locales.
- Un destornillador (Phillips n.º 2)
- Una llave para tuercas (1/4 de pulgada)
- Un dispositivo para levantar apropiado y suficiente personal para trasladar y ubicar el peso del horno.
  - VMC-H2/H2H: 97 kg (213 lb)
  - VMC-H3/H3H: 126 kg (278 lb)
  - VMC-H4/H4H: 158 kg (348 lb)

## Requisitos

- El horno se debe instalar en una superficie nivelada.
- El horno no se debe instalar en un área donde se pueda ver afectado por vapor, grasa, goteos de agua, temperaturas altas o cualquier condición adversa grave.
- El horno no está diseñado para una instalación empotrada.

## Voltajes

	V	Fase	Hz	A	Disyuntor*	kW
VMC-H2/ VMC-H2H	220	1	50/60	25,0	32	5,4
	240	1	50/60	28,0	32	6,4
	380	3	50/60	12,0	16	5,4
	415	3	50/60	13,0	16	6,4
VMC-H3/ VMC-H3H	220	1	50/60	37,0	63	8,1
	240	1	50/60	41,0	63	9,6
	380	3	50/60	12,0	16	8,1
	415	3	50/60	13,0	16	9,6
VMC-H4/ VMC-H4H	380	3	50/60	23	32	10,8
	415	3	50/60	25	32	12,7

\*Las conexiones eléctricas deben cumplir con todos los códigos federales, estatales y locales vigentes.

*Continúa en la próxima página*

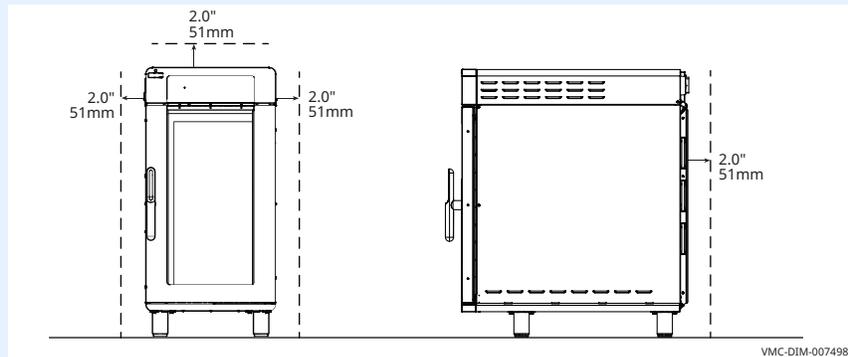
Continúa en la página anterior

## Ubicación del horno

Realice lo siguiente para ubicar el horno.

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

1. **Asegúrese** de que:
  - La ubicación donde se va a instalar el horno esté calificada para soportar el peso del horno.
  - El horno esté a un metro y medio (cinco pies) de un tomacorriente adecuado.
  - Está siguiendo las pautas de espacio para el horno.



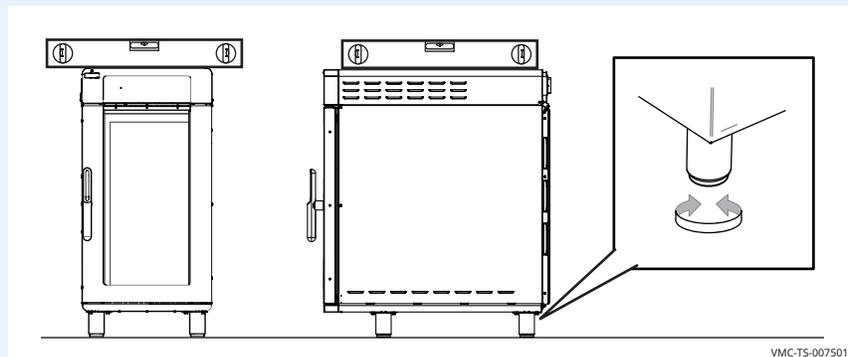
2. **Mueva** el horno a la ubicación de instalación y a la superficie de apoyo final.

El horno está ubicado correctamente.

## Nivelación del horno

Realice lo siguiente para nivelar el horno.

3. **Revise** el nivel del horno con un nivel de burbuja de aire. Revise de adelante hacia atrás y de un lado a otro.



**Ajuste** las patas para lograr la nivelación, si es necesario.

Continúa en la próxima página

Continúa en la página anterior

## Conexión de los cables del ventilador

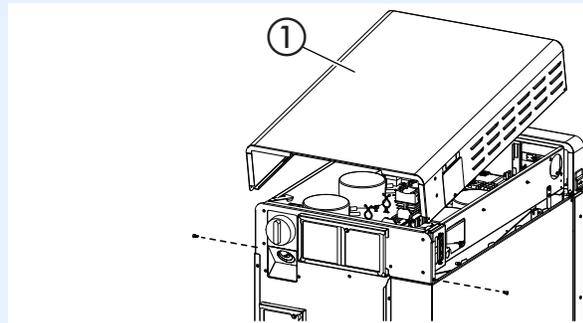
Realice lo siguiente para conectar los cables.

4. **Retire** la cubierta superior ①.



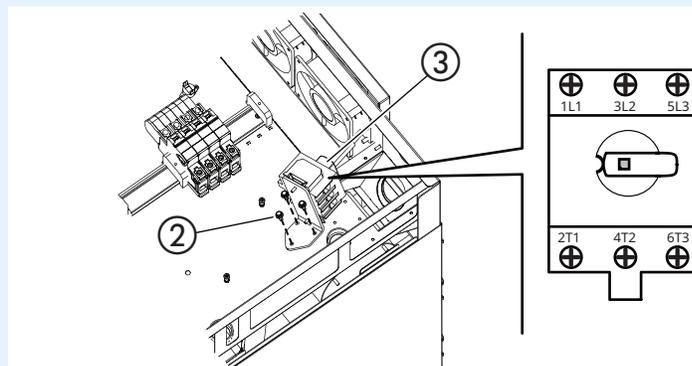
**ADVERTENCIA:** Peligro de descarga eléctrica.

Asegúrese de que el cable de alimentación no esté conectado al suministro de energía.



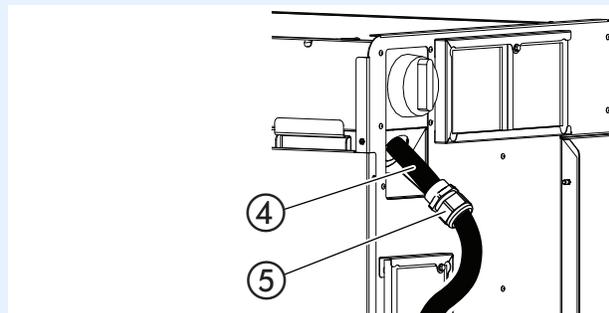
VMC-TS-007943

5. **Retire** los 3 tornillos inferiores ② del soporte de montaje.  
**Retire** el interruptor de desconexión principal ③ del soporte de montaje.



VMC-TS-001815

6. **Instale** el cable ④ a través del prensacable ⑤ e instale el horno.



VMC-TS-007946

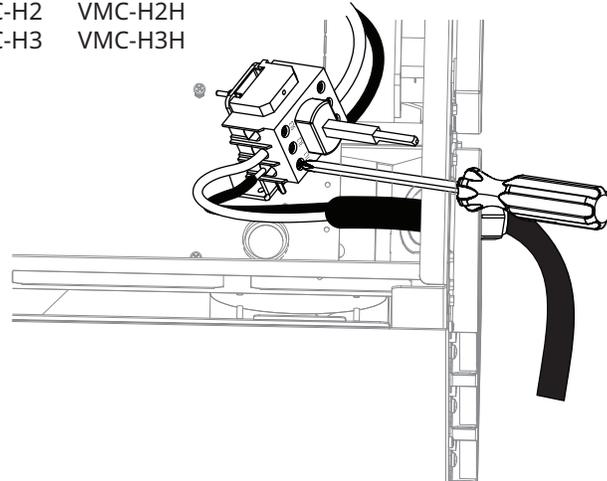
Continúa en la próxima página

Continúa en la página anterior

7. **Instale** la tuerca de fijación en el prensacable.

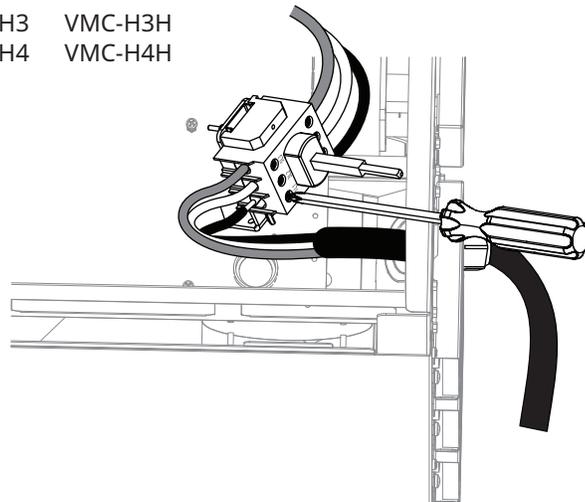
**Conecte** el cable de alimentación en las terminales correspondientes (L1, L2, L3, etc.) de acuerdo con los códigos y las normas locales.

VMC-H2    VMC-H2H  
VMC-H3    VMC-H3H



VMC-TS-001821

VMC-H3    VMC-H3H  
VMC-H4    VMC-H4H

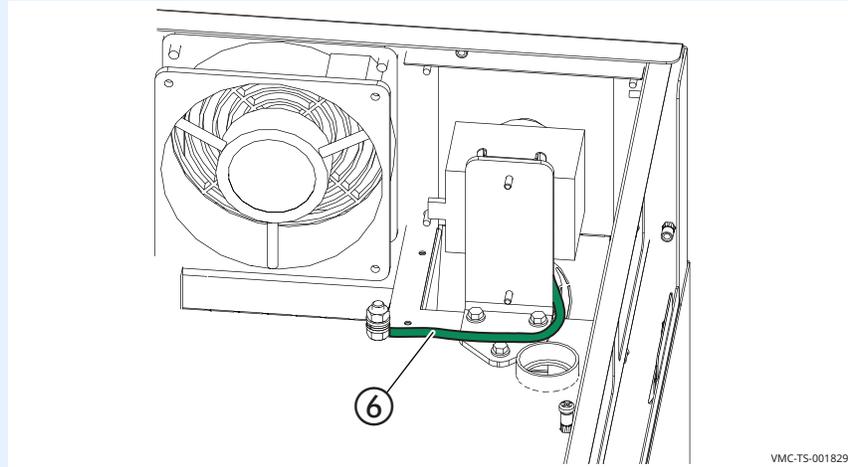


VMC-TS-001825

Continúa en la próxima página

Continúa en la página anterior

8. **Instale** el cable de conexión a tierra ⑥.  
**Ajuste** la longitud del cable.  
**Apriete** la tuerca obturadora del prensacable en el cable de alimentación.



9. **Vuelva a instalar** el interruptor de desconexión principal.
10. **Vuelva a instalar** el soporte de montaje.
11. **Vuelva a instalar** la cubierta superior.

## Resultado

El horno está instalado.

# Cómo instalar el horno

(modelos de 50 Hz sin cables ni enchufes)

## Antes de empezar

**Asegúrese** de que dispone de lo siguiente:

- Un cable y un enchufe adecuados con resistencia mínima al aceite HO7RN-F. Consulte los códigos y reglamentos locales.
- Destornillador (Phillips n.º 2)
- Llave de tuerca de 6 mm (1/4 pulg.)
- Un dispositivo de elevación adecuado y suficiente personal para mover y colocar de forma segura el peso del horno.
  - VMC-H2/H2H: 97 kg (213 lb)
  - VMC-H3/H3H: 126 kg (278 lb)
  - VMC-H4/H4H: 158 kg (348 lb)

## Requisitos

- El horno debe instalarse sobre una superficie nivelada.
- El horno no debe instalarse en zonas en las que pueda verse afectado por vapor, grasa, gotas de agua, altas temperaturas o cualquier otra condición adversa severa.
- Si así lo exigen los códigos locales, utilice un interruptor diferencial de tipo F.
- El horno no está diseñado para una instalación integrada.

## Tensiones

	V	Ph	Hz	A	Disyuntor*	kW	Cable Tamaño (mm)
VMC-H2H 220-240V	220	1	50	25	32	5,4	4
	240	1	50	28	32	6,4	4
380-415V	380	3	50	12	16	5,4	1,5
	415	3	50	13	16	6,4	1,5
VMC-H3H 220-240V	220	1	50	37	63	8,1	10
	240	1	50	41	63	9,6	10
380-415V	380	3	50	12	16	8,1	1,5
	415	3	50	13	16	9,6	1,5
VMC-H4H 380-415V	380	3	50	23	32	10,8	4
	415	3	50	25	32	12,7	4

\*Las conexiones eléctricas tienen que cumplir con todos los códigos vigentes a nivel federal, estatal y local.

Tamaños de los cables

60335-1 IEC:2010

Corriente nominal del aparato A	Área transversal nominal mm <sup>2</sup>
>0,2 - ≤3	0,5
>3 - ≤6	0,75
>6 - ≤10	1,0
>10 - ≤16	1,5
>16 - ≤25	2,5
>25 - ≤32	4
>32 - ≤40	6
>40 - ≤63	10

Colocación del horno

Para colocar el horno, haga lo siguiente:

Paso	Medida
1.	<p><b>Asegúrese</b> de que:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>La ubicación donde se va a instalar el horno está clasificada para soportar su peso.</li> <li>El horno se encuentra a 1,5 m (5 ft) de la toma de corriente eléctrica adecuada.</li> <li>Siga las directrices de distancia del horno.</li> </ul>
	<p style="text-align: right; font-size: small;">VMC-DIM-007498</p>
2.	<p><b>Mueva</b> el horno a la ubicación de instalación y sobre la superficie de instalación final.</p>

El horno ya está colocado correctamente.

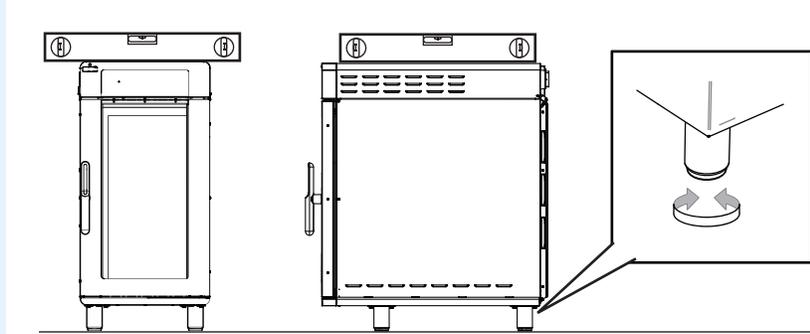
Continúa en la próxima página

Continúa en la página anterior

## Nivelación del horno

Para nivelar el horno, haga lo siguiente:

3. **Compruebe** el nivel del horno con un nivel (de burbuja) de aire. Compruébelo de delante a atrás y de lado a lado.



VMC-TS-007501

**Ajuste** las patas, si es necesario, para nivelarlo.

El horno está ahora nivelado.

## Conexión del cableado

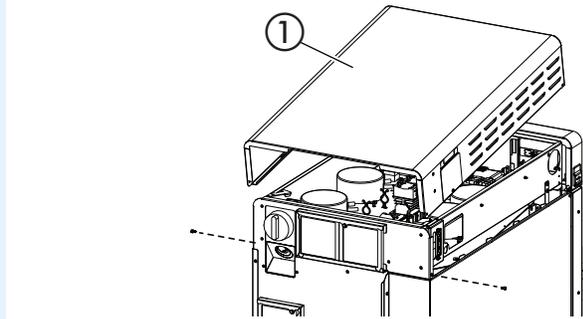
Para conectar el cableado, haga lo siguiente:

4. **Retire** la cubierta superior ①.



**ADVERTENCIA:** Peligro de descarga eléctrica.

Asegúrese de que el cable de alimentación no está conectado a una fuente de alimentación.

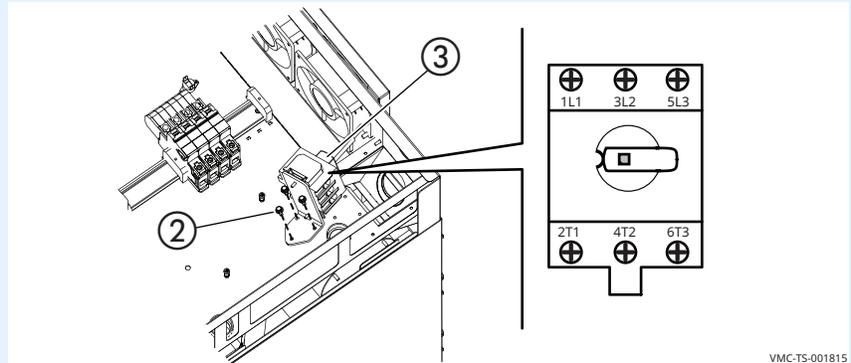


VMC-TS-007943

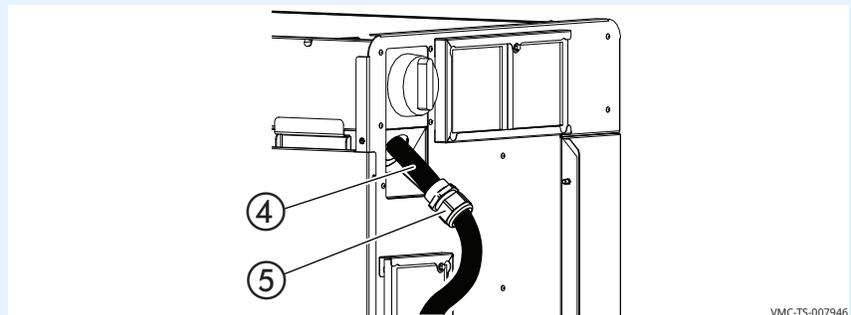
Continúa en la próxima página

Continúa en la página anterior

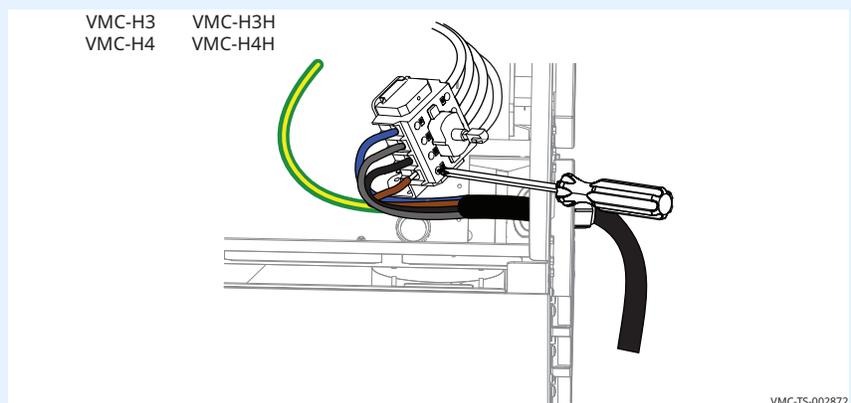
5. **Quite** los 3 tornillos de la parte inferior ② del soporte de montaje.  
**Retire** el interruptor principal ③ del soporte de montaje.



6. **Pase** el cable ④ a través del prensacables ⑤.  
**Coloque** el cable y el prensacables en el horno.  
**Coloque** la contratuerca en el prensacables.



7. **Conecte** el cable de alimentación a los terminales correspondientes (L1, L2, L3, etc.) de conformidad con los códigos y reglamentos locales.



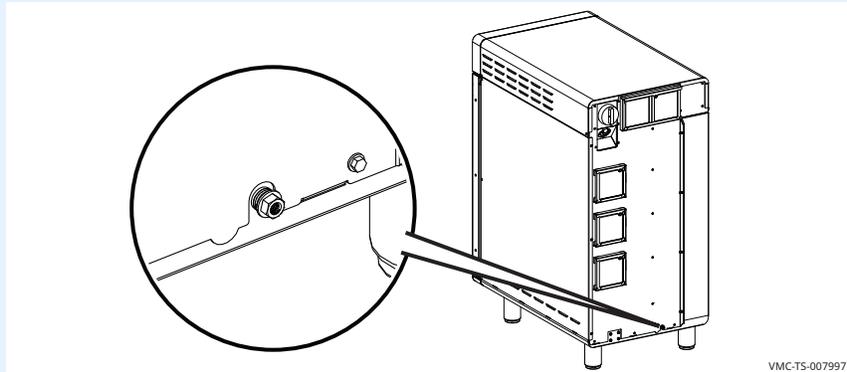
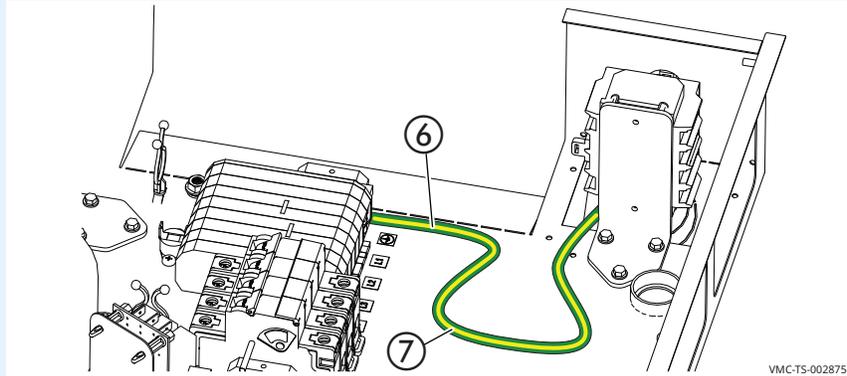
Continúa en la próxima página

Continúa en la página anterior

8. **Conecte** el cable a tierra ⑥.

**Deje** una vuelta extra ⑦ para que los conductores eléctricos se tensen antes del cable a tierra si se tira accidentalmente del cable de alimentación. Siga la normativa aplicable.

**Apriete** la tuerca de sellado del prensacables en el cable de alimentación.



**NOTA:** El terminal de conexión equipotencial se encuentra en la parte inferior posterior del horno.

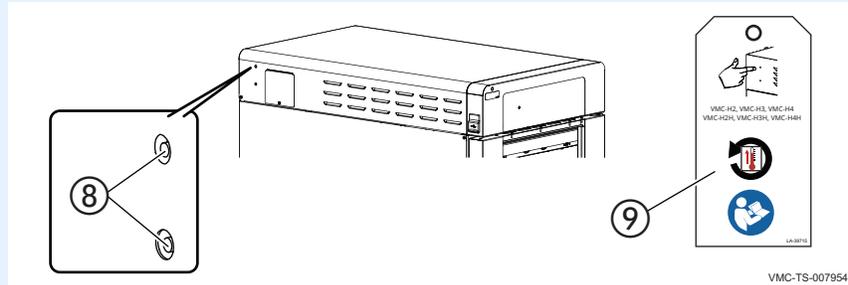
9. **Vuelva a colocar** el interruptor principal.
10. **Vuelva a colocar** el soporte de montaje.
11. **Vuelva a colocar** la cubierta superior.

Continúa en la próxima página

Continúa en la página anterior

## Pulse el botón o los botones de restablecimiento

12. **Pulse y suelte** el botón o los botones de restablecimiento de la temperatura máxima ⑧.
- Quite** la etiqueta ⑨.



## Resultado

El horno está instalado.

# Cómo instalar el horno en un soporte

## Antes de empezar

**Asegúrese** de que dispone de lo siguiente:

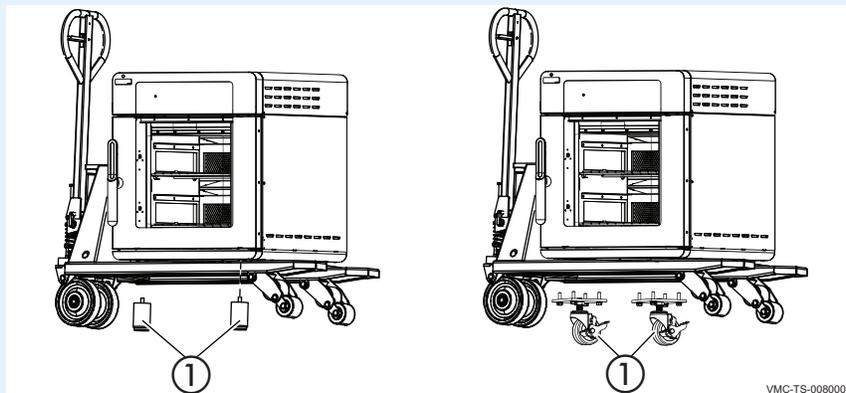
- El soporte adecuado para su horno
- Reglamento UL 197, 91.8
- Un dispositivo de elevación adecuado y suficiente personal para mover y colocar de forma segura el peso del horno.
  - VMC-H2/H2H: 97 kg (213 lb)
  - VMC-H3/H3H: 126 kg (278 lb)
  - VMC-H4/H4H: 158 kg (348 lb)

## Procedimiento

Para instalar los hornos, haga lo siguiente:

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

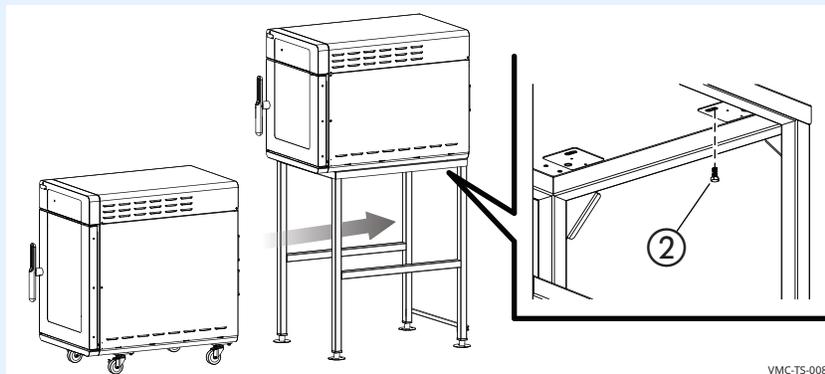
- |    |                            |
|----|----------------------------|
| 1. | <b>Retire</b> las patas ①. |
|----|----------------------------|



VMC-TS-008000

- |    |  |
|----|--|
| 2. | <b>Levante</b> el horno y colóquelo en el soporte. |
|----|--|

- |    |   |
|----|---|
| 3. | <b>Conecte</b> el horno al soporte con los tornillos suministrados ②. |
|----|---|



VMC-TS-008003

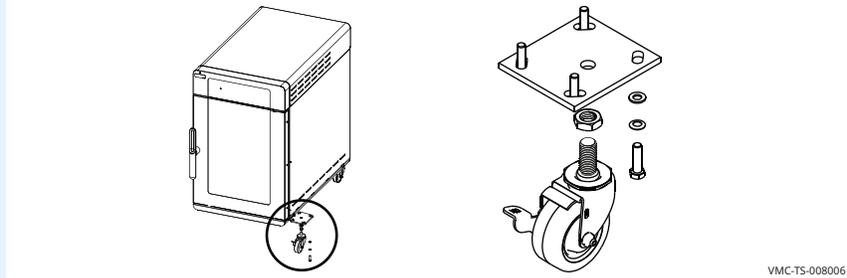
*Continúa en la próxima página*

Continúa en la página anterior

**Instale las ruedas en la parte inferior del horno**

Para instalar las ruedas en la parte inferior del horno, haga lo siguiente:

4. **Fije** cada rueda con los tornillos tal como se muestra.

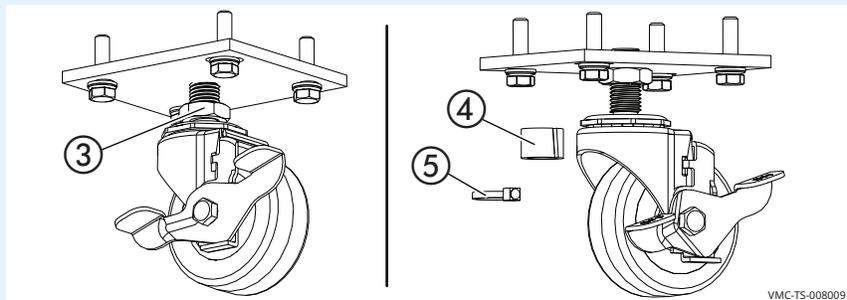


VMC-TS-008006

5. **Nivele** la unidad según sea necesario. Para hacerlo, enrosque la rueda hacia arriba o hacia abajo hasta que la unidad esté nivelada. Apriete la contratuerca ③.

**Deslice** un pedazo de tubo ④ sobre los tornillos expuestos si hay más de 6 mm (1/4 pulg.) de rosca expuesta.

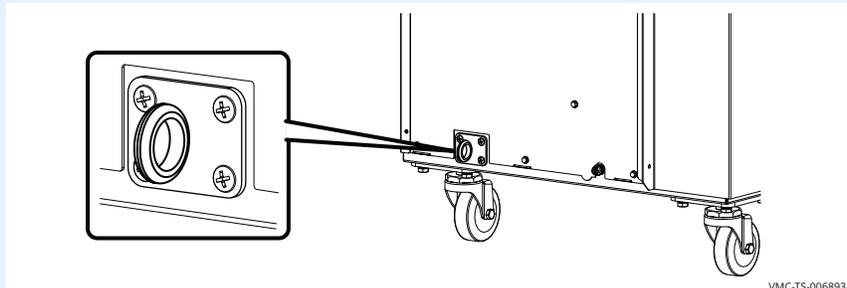
**Coloque** una abrazadera ⑤ alrededor del pedazo de tubo para que no se mueva.



VMC-TS-008009

**Coloque la correa de sujeción**

6. **Coloque** la correa de sujeción en la parte inferior del horno. Instale la correa de sujeción de forma que no se transmita tensión al cable eléctrico cuando el horno se mueva.



VMC-TS-006893

**Resultado**

El horno está instalado en el soporte.

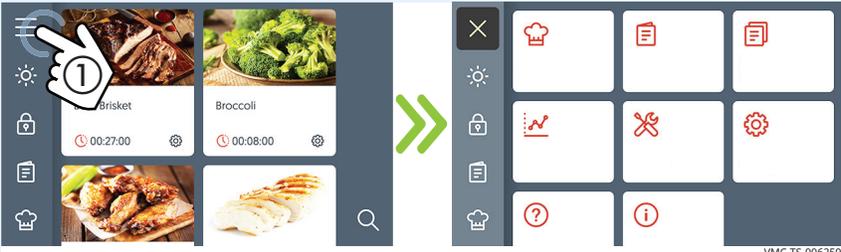
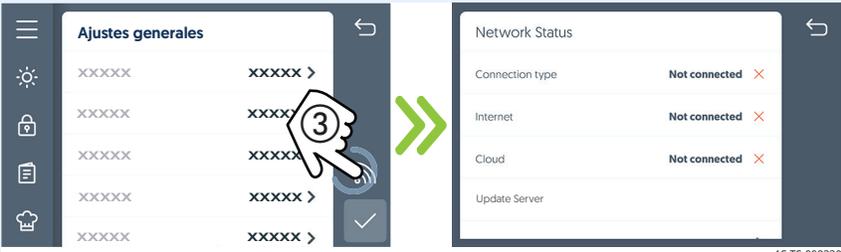
# Cómo ver y configurar las conexiones de red

## Antes de empezar

- La instalación debe disponer de una red Wi-Fi.
- No se conecte a una red de invitados.

## Procedimiento

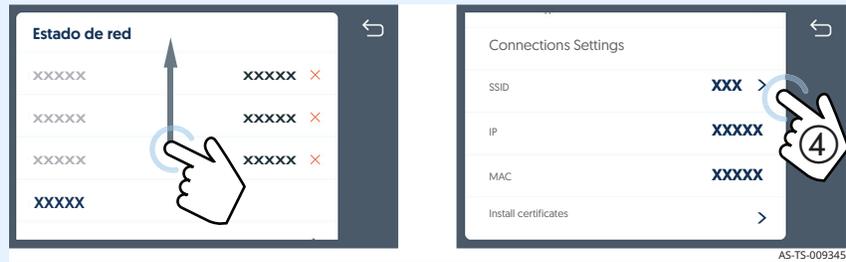
Para configurar la red Wi-Fi, haga lo siguiente:

Paso	Medida
1.	<p><b>Pulse</b> el icono del menú ①. Se mostrará la ventana del menú.</p>  <p style="text-align: right; font-size: small;">VMC-TS-006259</p>
2.	<p><b>Pulse</b> el icono de configuración ②. Se mostrará la ventana de configuración general.</p>  <p style="text-align: right; font-size: small;">VMC-TS-006262</p>
3.	<p><b>Pulse</b> el icono de Wi-Fi ③. Se mostrará la ventana "Estado de la red".</p>  <p style="text-align: right; font-size: small;">AS-TS-009330</p>

Continúa en la próxima página

Continúa en la página anterior

4. **Desplácese** hasta "Ajustes de conexión". **Pulse** el icono de SSID > ④.



Las redes disponibles se mostrarán en la pantalla. El color del icono de red indica la intensidad de la señal de cada red.

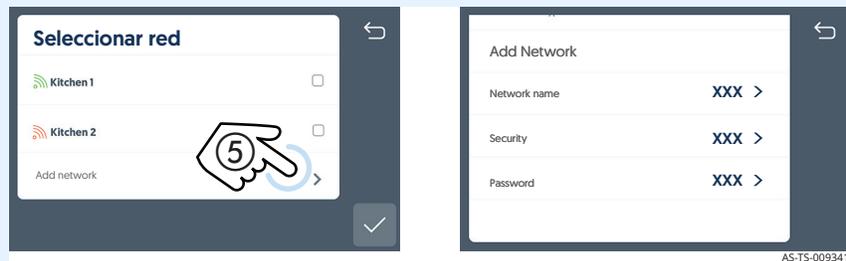
Verde = fuerte

Rojo = débil

Si no se muestra la red que se desea utilizar, continúe con el paso 5.



5. Si la red no está disponible, **pulse** el icono "Añadir red" ⑤.



**Introduzca** el SSID con el teclado. A continuación, **pulse** la flecha.

**Introduzca** el tipo de seguridad. A continuación, **pulse** la marca de verificación.

**Introduzca** la contraseña con el teclado. A continuación, **pulse** la flecha.

**Pulse** la marca de verificación cuando haya terminado.

## Resultado

Se ha completado el procedimiento.

Esta página se dejó intencionalmente en blanco.

# Cómo encender y apagar el horno

## Antes de empezar

El horno debe estar conectado a la corriente eléctrica.

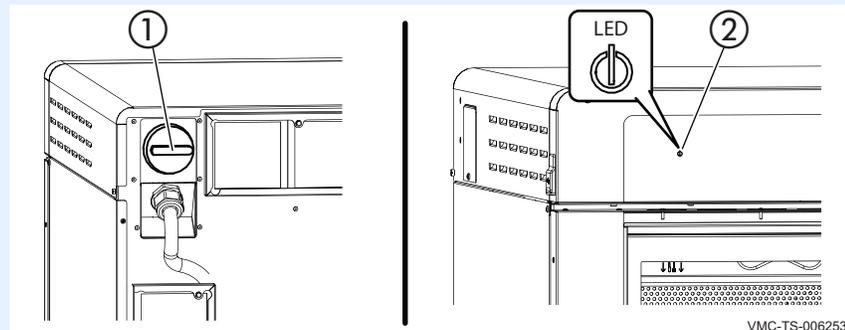
## Encender el horno

Para encender el horno, haga lo siguiente:

Paso	Medida
1.	<p><b>Coloque</b> el interruptor principal ① en la posición de encendido.</p> <p><b>Pulse</b> el botón de encendido/apagado ②.</p>

1. **Coloque** el interruptor principal ① en la posición de encendido.  
**Pulse** el botón de encendido/apagado ②.

**i** **NOTA:** El interruptor principal debe utilizarse durante las operaciones de limpieza o de mantenimiento. Para el funcionamiento diario, puede dejarse en la posición de encendido.



El horno está encendido.

## Apagar el horno

Para apagar el horno, haga lo siguiente:

2. **Mantenga pulsado** el botón de encendido/apagado hasta que se muestre la ventana de opciones de apagado.

**Pulse** Apagar para apagar el horno.

El horno activa los soplores para la refrigeración. El horno desactiva los soplores una vez completado el proceso de refrigeración.

El horno está apagado.

# Cómo precalentar el horno

## Antes de empezar

### Asegúrese de que:

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

## Procedimiento

Para precalentar el horno, haga lo siguiente:

Paso	Medida
1.	<p><b>Pulse</b> el icono del menú ①. Se mostrará la ventana del menú.</p>  <p style="text-align: right; font-size: small;">VMC-TS-006259</p>
2.	<p><b>Pulse</b> el icono de configuración ②. Se mostrará la ventana de configuración general.</p>  <p style="text-align: right; font-size: small;">VMC-TS-006262</p>
3.	<p><b>Desplácese</b> hasta los ajustes de temperatura.</p> <p><b>Pulse</b> la opción de precalentamiento de las cámaras ③. Se mostrará la temperatura actual. <b>Introduzca</b> la temperatura de cocción con el teclado numérico. <b>Pulse</b> la marca de verificación.</p>  <p style="text-align: right; font-size: small;">VMC-TS-006265</p>

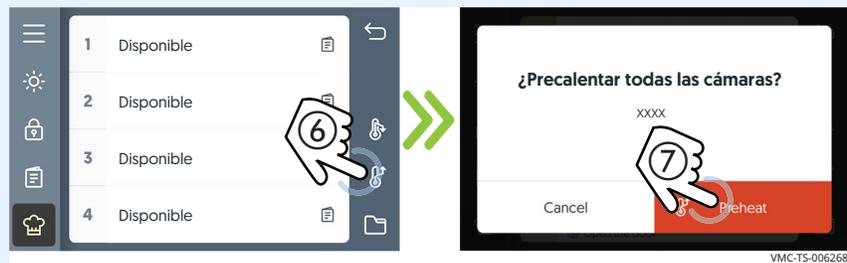
Continúa en la página siguiente

Continuación de la página anterior

4. **Pulse** la marca de verificación ④ para guardar los ajustes de temperatura de precalentamiento.  
**Pulse** el icono de cocción manual ⑤ para volver a la ventana de cocción manual.



5. **Pulse** el icono de precalentamiento ⑥. Se mostrará una ventana en la que confirmar si desea precalentar todas las cámaras.  
**Pulse** Precalentar ⑦. Todas las cámaras empezarán a precalentarse a las temperaturas preestablecidas.



**Barras de carga en pantalla**

Las barras de carga de color rojo indican el progreso de cada cámara hasta alcanzar la temperatura establecida.

Pulse el icono Cancelar ⑧ para cancelar el proceso de precalentamiento de la cámara antes de que alcance la temperatura de precalentamiento preestablecida. Cada cámara debe cancelarse por separado.



**Resultado**

El horno se ha precalentado. Una vez finalizado el proceso de precalentamiento, la pantalla mostrará el mensaje "Listo" para cada cámara.

# Cómo cocinar con recetas programadas

## Antes de empezar

### Asegúrese de que:

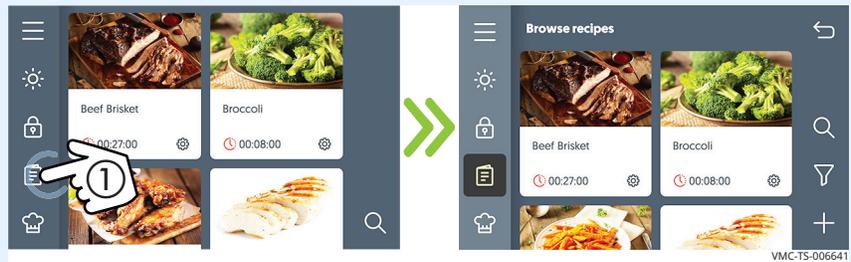
- El horno se ha precalentado.
- La comida está preparada y lista para cocinarse.

## Procedimiento

Para cocinar a partir de una receta programada, haga lo siguiente:

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

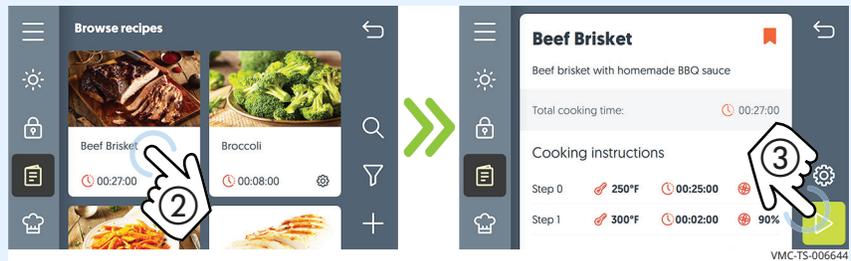
1. **Pulse** el icono de recetas ①. Se mostrará la ventana de búsqueda de recetas.



2. **Desplácese** hasta la receta deseada.

**Pulse** la receta deseada ②.

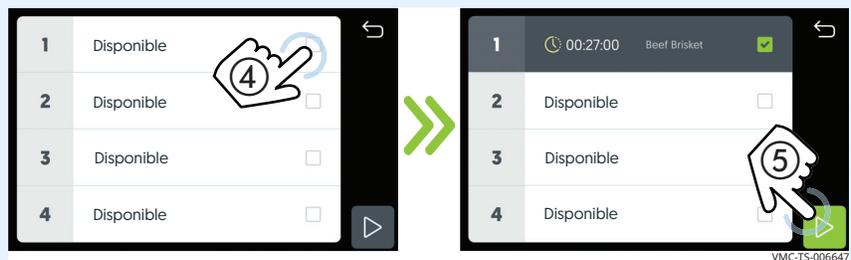
**Pulse** el icono de inicio ③.



3. **Seleccione** la cámara o cámaras disponibles ④.

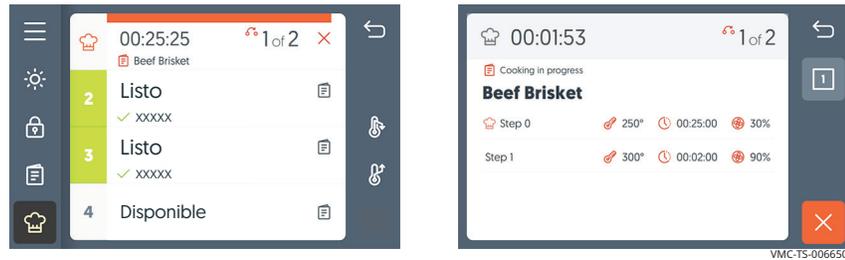
**Abra** la puerta e introduzca los alimentos en la cámara. **Cierre** la puerta.

**Pulse** el icono de inicio ⑤.



**Durante el proceso de cocción**

La ventana del estado de cocción muestra los detalles de los ajustes de cocción actuales.



Durante el proceso de cocción:

Acción	Resultado
Pulse el icono de la mano cuando se deba realizar una acción...	para continuar con el proceso de cocción.
Pulse la cámara...	para mostrar los detalles de la receta.
Mantenga pulsado el sombrero del chef junto a los parámetros de cocción...	para mostrar la temperatura actual de la cámara.
Pulse "X"...	para cancelar el proceso de cocción.

**Resultado**

Al final del proceso de cocción, sonará una alarma y tanto la luz de la cámara como la del tirador de la puerta parpadearán. Retire los alimentos cocinados.

**NOTA:** Asegúrese de retirar los alimentos cocinados después de pulsar "Continuar". Al pulsar "Continuar", el horno volverá a la temperatura de precalentamiento. Si se dejan dentro del horno, los alimentos seguirán cocinándose.



# Cómo cocinar en el modo manual

## Antes de empezar

Asegúrese de que la comida está preparada y lista para cocinarse.

## Antecedentes

Este procedimiento consta de:

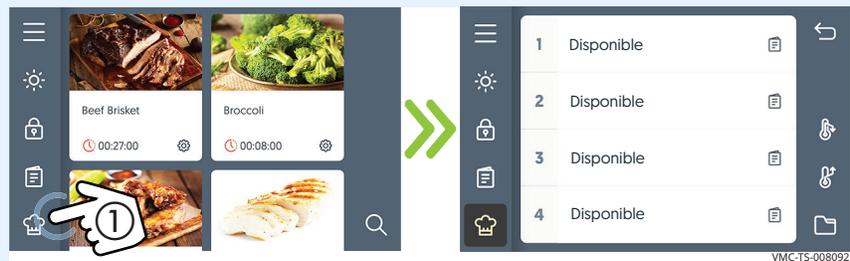
- Ajuste de la fase de precalentamiento
- Ajuste de la acción de carga de alimentos
- Ajuste de los parámetros de la etapa de cocción (temperatura, tiempo y velocidad del ventilador).

## Procedimiento

Para cocinar en el modo manual, haga lo siguiente:

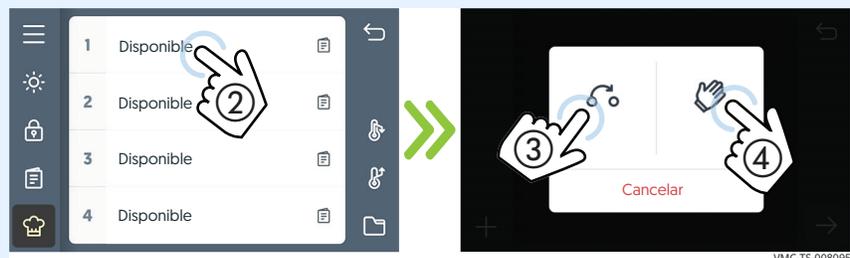
### Paso Medida

1. **Pulse** el icono de cocción manual ①. Se muestran las cámaras disponibles.



2. **Pulse** cualquier cámara disponible ②.

**Pulse** "Añadir fase" ③ para añadir la etapa de precalentamiento.



#### NOTA:

Al pulsar "Añadir fase" ③ se agrega una fase de cocción a la receta. Una fase es un conjunto de parámetros de cocción: temperatura de cocción, tiempo de cocción y velocidad del ventilador.

Al pulsar "Añadir acción" ④ se agrega una acción a la receta. Una acción añade tareas manuales que deben completarse durante la receta, como cargar los alimentos o añadir un ingrediente.

Continúa en la próxima página

Continúa en la página anterior

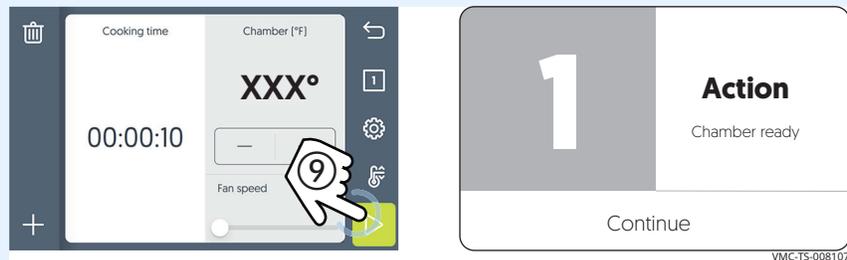
3. **Pulse** el icono de regulación de temperatura ⑤. Es posible que el horno necesite calentarse o enfriarse para alcanzar la temperatura de cocción. **Introduzca** la temperatura de precalentamiento con el teclado. **Pulse** la marca de verificación.



4. Ahora ajuste los parámetros de cocción. **Pulse** la temperatura de cocción ⑥. **Introduzca** la temperatura de cocción con el teclado. **Pulse** el tiempo de cocción ⑦. Introduzca el tiempo de cocción con el teclado. **Deslice** el control deslizante ⑧ para ajustar la velocidad del ventilador.



5. **Pulse** el icono de inicio ⑨. Se inicia el proceso de precalentamiento.

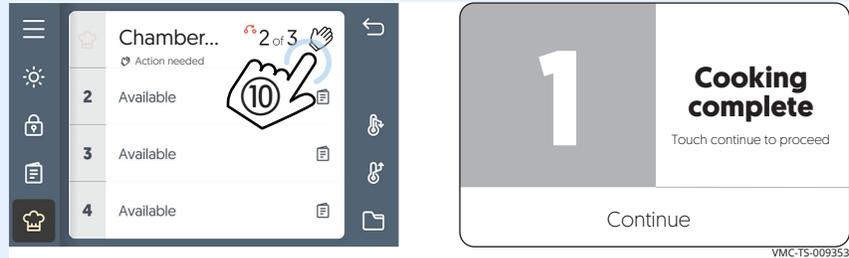


Al final de la fase de precalentamiento, sonará una alarma y tanto la luz de la cámara como la del tirador de la puerta parpadearán.

Continúa en la próxima página

Continúa en la página anterior

6. **Introduzca** los alimentos en la cámara correspondiente. **Pulse** el icono de la mano de acción ⑩. El temporizador de la fase de cocción comienza la cuenta atrás.



Al final de la fase de cocción, sonará una alarma y tanto la luz de la cámara como la del tirador de la puerta parpadearán.

7. **Abra** la puerta y extraiga la comida caliente.

**NOTA:** Asegúrese de retirar los alimentos cocinados después de pulsar "Continuar". Al pulsar "Continuar", el horno volverá a la temperatura de precalentamiento. Si se dejan dentro del horno, los alimentos seguirán cocinándose.

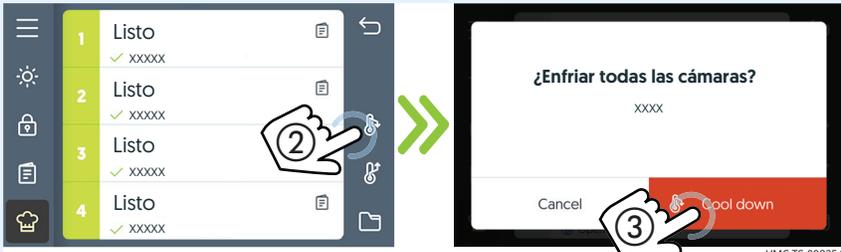
## Resultado

La comida está lista.

# Cómo enfriar el horno

## Procedimiento

Para enfriar el horno, haga lo siguiente:

Paso	Medida
1.	<p><b>Pulse</b> el icono de cocción manual ①.</p>  <p>VMC-TS-008263</p>
2.	<p><b>Pulse</b> el icono de refrigeración ②. Se mostrará la ventana para enfriar todas las cámaras.</p> <p><b>Pulse</b> Enfriar ③. <b>Abra</b> la puerta.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p><b>NOTA:</b> El horno activa los sopladores para la refrigeración. El horno desactiva los sopladores una vez completado el proceso de refrigeración.</p> </div>  <p>VMC-TS-008254</p>

## Barras de progreso de enfriamiento

Las barras azules indican el progreso de cada cámara hasta su enfriamiento.



## Resultado

El horno se ha enfriado.

# Cómo crear una receta

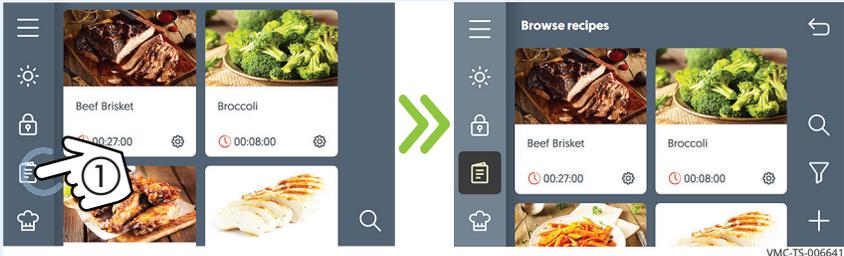
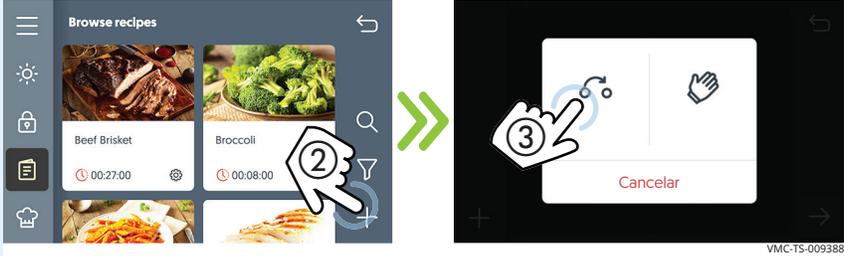
## Antecedentes

La creación de una receta consta de:

- Ajuste de los parámetros de las fases de cocción (temperatura, tiempo y velocidad del ventilador)
- Establecimiento de una acción si lo desea, como añadir un ingrediente
- Asignación de un nombre a la receta
- Adición de una descripción a la receta
- Adición de una foto a la receta
- Adición de la receta a una categoría

## Procedimiento

Para crear una receta, haga lo siguiente:

Paso	Medida
1.	<p><b>Pulse</b> el icono de recetas ①. Se mostrará la ventana de búsqueda de recetas.</p>  <p style="text-align: right; font-size: small;">VMC-TS-006641</p>
2.	<p><b>Pulse</b> el símbolo más ②.</p> <p><b>Pulse</b> "Añadir fase" ③ para agregar una fase de cocción a la receta.</p>  <p style="text-align: right; font-size: small;">VMC-TS-009388</p>

*Continúa en la próxima página*

Continúa en la página anterior

3. Ajuste los parámetros de cocción. **Pulse** la temperatura de cocción ⑥. Introduzca la temperatura de cocción con el teclado. **Pulse** la marca de verificación.

**Pulse** el tiempo de cocción ⑦. Introduzca el tiempo de cocción con el teclado. **Pulse** la marca de verificación.

**Deslice** el control deslizante ⑧ para ajustar la velocidad del ventilador.

**Pulse** el icono de flecha de avance ④ cuando haya terminado.



4. **Pulse** el símbolo más para añadir otra fase o acción, si es necesario.

5. **Pulse** el icono de flecha de avance ⑤. Se mostrará la ventana para añadir el nombre de la receta.



Continúa en la próxima página

Continúa en la página anterior

6. **Escriba** el nombre de la receta. **Pulse** el icono de flecha de avance (9). Se mostrará la ventana para añadir la descripción de la receta.

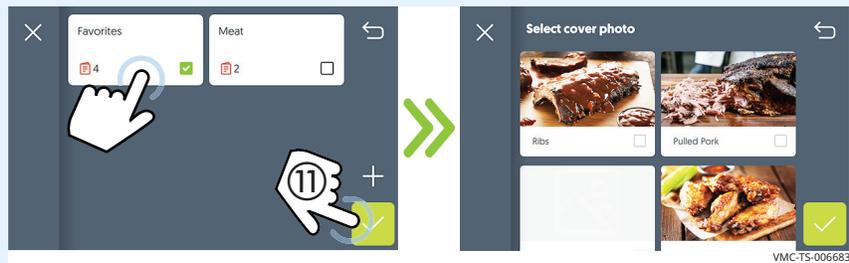


7. **Escriba** la descripción de la receta. **Pulse** el icono de flecha de avance (10). Se mostrará la ventana para añadir la categoría de la receta.



8. **Seleccione** la categoría de la receta. Se mostrará una marca de verificación en la categoría seleccionada.

**Pulse** la marca de verificación (11). Se mostrará la ventana de selección de la foto de portada.

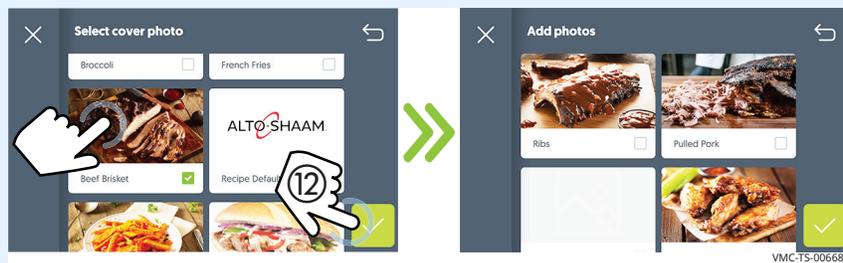


Continúa en la próxima página

Continúa en la página anterior

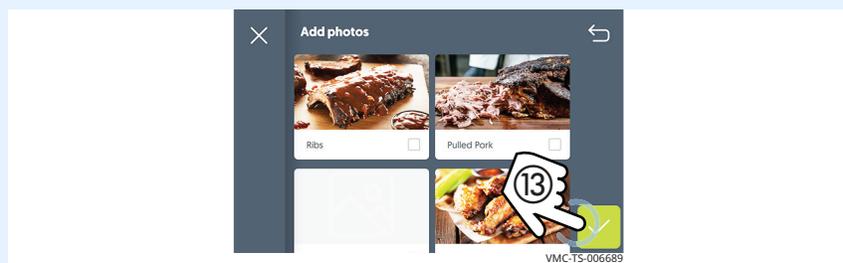
9. **Seleccione** la foto de portada para la receta. Se mostrará una marca de verificación en la foto seleccionada.

**Pulse** la marca de verificación ⑫. Se mostrará la ventana Añadir fotos.



10. **Seleccione** otras fotos para la receta, si es necesario. Se mostrará una marca de verificación en cualquiera de las fotos seleccionadas.

**Pulse** la marca de verificación ⑬ cuando termine para guardar la receta.



## Resultado

Se ha creado una nueva receta.

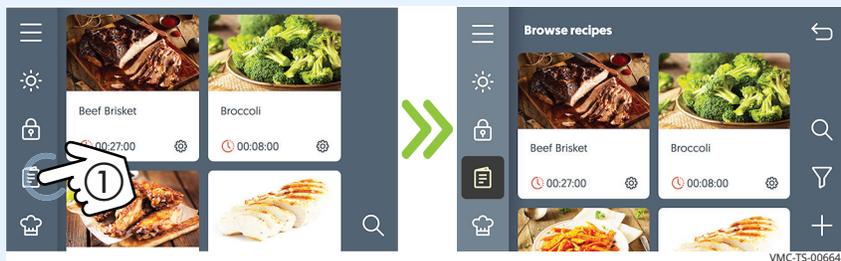
# Cómo modificar, duplicar o eliminar una receta

## Procedimiento

Para modificar, duplicar o eliminar una receta, haga lo siguiente:

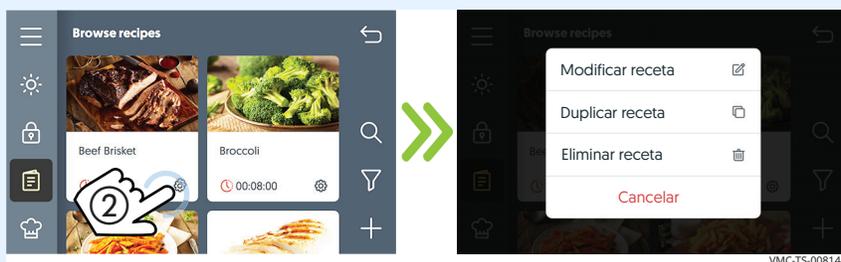
### Paso Medida

1. **Pulse** el icono de recetas ①. Se mostrará la ventana de búsqueda de recetas.



## Modificación

2. Para modificar una receta, **pulse** el icono de ajustes de receta ② de la receta deseada.



**Pulse** "Modificar receta". Se muestra la primera fase de la receta. Se mostrará una pantalla para cada fase. Desplácese hasta la fase que desea modificar.



**Pulse** el espacio de tiempo o temperatura y, a continuación, modifique el valor con el teclado. **Deslice** el control deslizante para cambiar la velocidad del ventilador. **Pulse** el icono de flecha de avance cuando haya terminado.

Si lo desea, **pulse** el icono de papelera para eliminar la fase.

*Continúa en la próxima página*

Continúa en la página anterior

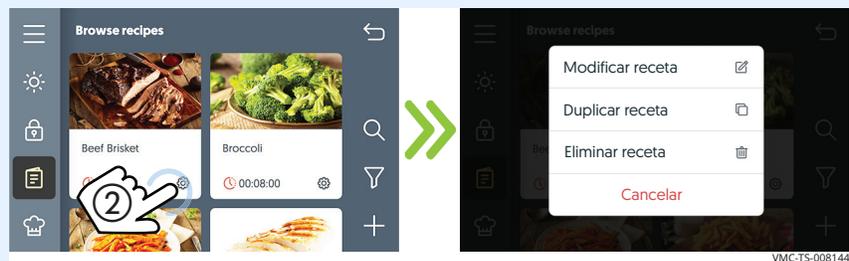
3. **Pulse** el icono de flecha de avance ⑤. Se mostrará la ventana para añadir el nombre de la receta.



Pase por las pantallas restantes con el icono de flecha de avance. Tendrá la oportunidad de cambiar la descripción y las fotos que haya incluido en la receta. Cuando vuelva a la pantalla de búsqueda de recetas, los cambios se guardarán.

## Duplicación

4. Para duplicar una receta, **pulse** el icono de ajustes de receta ② de la receta deseada.



**Pulse** "Duplicar receta" para copiarla.

5. Pase por las pantallas restantes con el icono de flecha de avance. Cuando llegue a la pantalla del nombre, introduzca un nuevo nombre con el teclado.



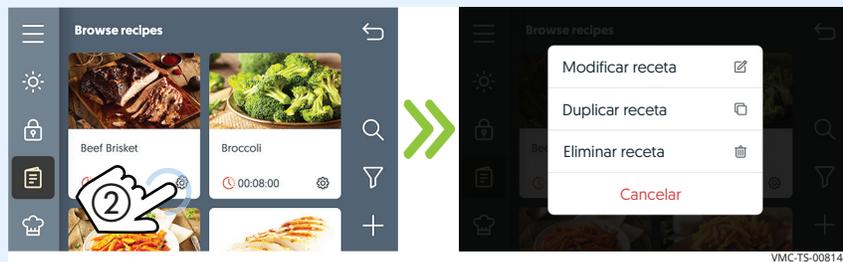
Pase por las pantallas restantes con el icono de flecha de avance. Cambie los parámetros de la receta como desee. Cuando vuelva a la pantalla de búsqueda de recetas, los cambios se guardarán y la receta se mostrará en la pantalla.

Continúa en la próxima página

Continúa en la página anterior

## Eliminación

- Para eliminar una receta, **pulse** el icono de ajustes de receta ② de la receta deseada.



**Pulse** "Eliminar receta" para borrarla.

**Pulse** "Eliminar" para confirmar que desea eliminar la receta.



## Resultado

Se ha completado el procedimiento.

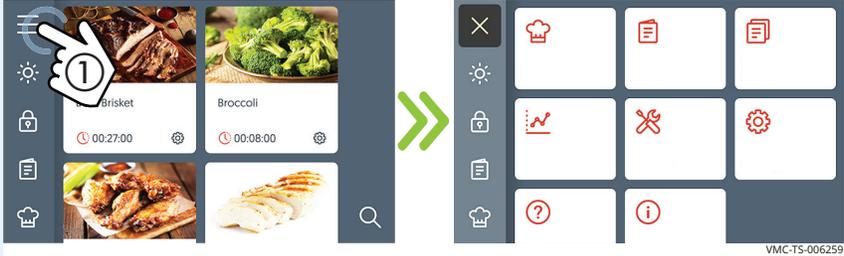
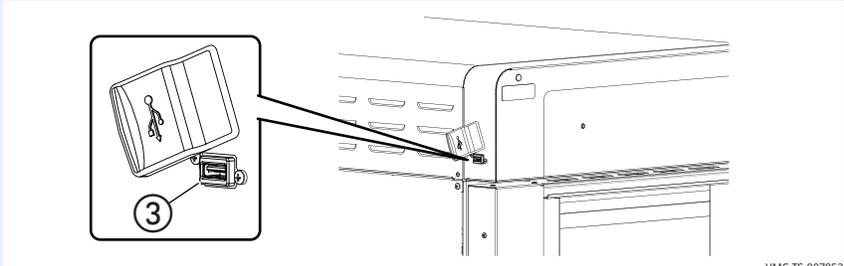
# Cómo cargar recetas desde una unidad USB

## Antes de empezar

Necesitará una unidad USB cargada con recetas.

## Procedimiento

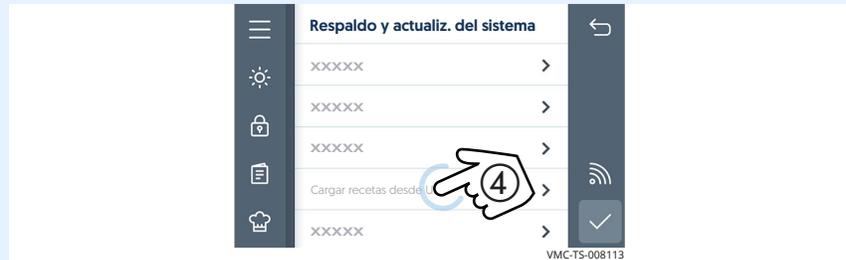
Para cargar recetas en el horno desde la unidad USB, haga lo siguiente:

Paso	Medida
1.	<p><b>Pulse</b> el icono del menú ①. Se mostrará la ventana del menú.</p>  <p style="text-align: right;">VMC-TS-006259</p>
2.	<p><b>Pulse</b> el icono de configuración ②. Se mostrará la ventana de configuración general.</p>  <p style="text-align: right;">VMC-TS-006262</p>
3.	<p><b>Conecte</b> la unidad USB ③ en el puerto.</p>  <p style="text-align: right;">VMC-TS-007852</p>

Continúa en la próxima página

Continúa en la página anterior

4. **Desplácese** hasta Copia de seguridad del sistema y actualización.  
**Pulse** la opción Cargar recetas desde USB ④.



## Carga de recetas

El horno carga el fichero con la receta. Cuando el proceso haya finalizado, se mostrará la ventana Recetas cargadas. **Pulse** la marca de verificación para volver a la ventana de configuración. **Retire** la unidad USB.



## Resultado

Las recetas están cargadas.

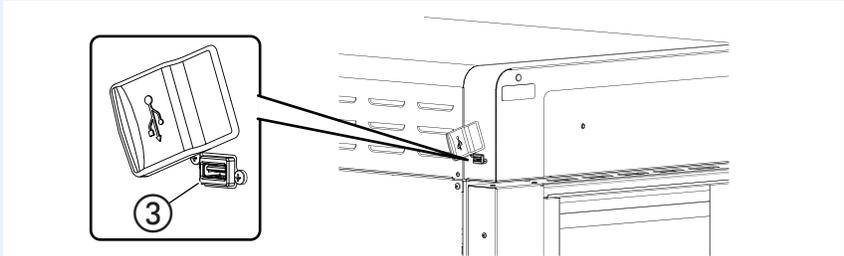
# Cómo guardar recetas en una unidad USB

## Antes de empezar

Necesitará una unidad USB.

## Procedimiento

Para descargar las recetas del horno en una unidad USB, haga lo siguiente:

Paso	Medida
1.	<p><b>Pulse</b> el icono del menú ①. Se mostrará la ventana del menú.</p>  <p style="text-align: right;">VMC-TS-006259</p>
2.	<p><b>Pulse</b> el icono de configuración ②. Se mostrará la ventana de configuración general.</p>  <p style="text-align: right;">VMC-TS-006262</p>
3.	<p><b>Conecte</b> la unidad USB ③ en el puerto.</p>  <p style="text-align: right;">VMC-TS-007852</p>

Continúa en la próxima página

Continúa en la página anterior

4. **Desplácese** hasta Copia de seguridad del sistema y actualización.  
**Pulse** la opción Descargar recetas a USB ④.



### Carga de recetas

El horno descargará las recetas en la unidad USB. Cuando el proceso haya finalizado, se mostrará la ventana Recetas cargadas. **Pulse** la marca de verificación para volver a la ventana de configuración. **Retire** la unidad USB.



### Resultado

Las recetas se han guardado en la unidad USB.

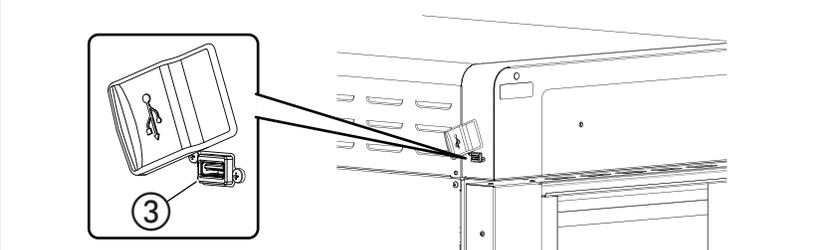
# Cómo actualizar el software con una unidad USB

## Antes de empezar

- Las cámaras deben estar apagadas (no precalentadas).
- Necesitará una unidad USB con el software actualizado.
- No retire la unidad USB durante el proceso de actualización.

## Procedimiento

Para actualizar el software, haga lo siguiente:

Paso	Medida
1.	<p><b>Pulse</b> el icono del menú ①. Se mostrará la ventana del menú.</p>  <p style="text-align: right;"><small>VMC-TS-006259</small></p>
2.	<p><b>Pulse</b> el icono de configuración ②. Se mostrará la ventana de configuración general.</p>  <p style="text-align: right;"><small>VMC-TS-006262</small></p>
3.	<p><b>Conecte</b> la unidad USB ③ en el puerto.</p>  <p style="text-align: right;"><small>VMC-TS-007852</small></p>

Continúa en la próxima página

Continúa en la página anterior

4. **Desplácese** hasta Copia de seguridad del sistema y actualización.  
**Pulse** la opción Actualizar el software del sistema ④.



**Pulse** Panel de control (CB) para actualizar el panel de control. El horno cargará el software seleccionado. El horno comprobará el archivo y, a continuación, actualizará el CB.

**AVISO** No retire la unidad USB durante el proceso de actualización.

**Pulse** Front End para actualizar el software de la interfaz de usuario. El horno cargará el software seleccionado.

**Pulse** Back End para actualizar el software de soporte entre el panel de control (CB) y la tarjeta de interfaz (IB). El horno cargará el software seleccionado.

5. **Pulse** la marca de verificación cuando se complete la actualización para reiniciar el horno.



6. **Retire** la unidad USB.

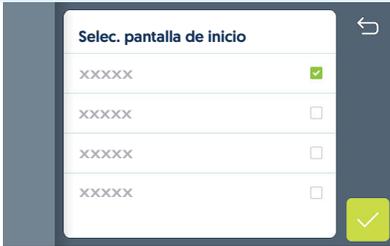
**Resultado**

El software se ha actualizado.

# Cómo cambiar la pantalla de inicio

## Procedimiento

Para cambiar la pantalla de inicio, haga lo siguiente:

Paso	Medida
1.	<p><b>Pulse</b> el icono del menú ①. Se mostrará la ventana del menú.</p>  <p style="text-align: right; font-size: small;">VMC-TS-006259</p>
2.	<p><b>Pulse</b> el icono de configuración ②. Se mostrará la ventana de configuración general.</p>  <p style="text-align: right; font-size: small;">VMC-TS-006262</p>
3.	<p><b>Pulse</b> la opción Ventana de inicio ③. Se mostrará la pantalla de inicio.</p>   <p style="text-align: right; font-size: small;">VMC-TS-008216</p>

Continúa en la próxima página

Continúa en la página anterior

4. **Seleccione** la pantalla de inicio deseada de la lista. **Pulse** la marca de verificación ④.
- Pulse** la marca de verificación ④ para guardar la configuración de la pantalla de inicio.



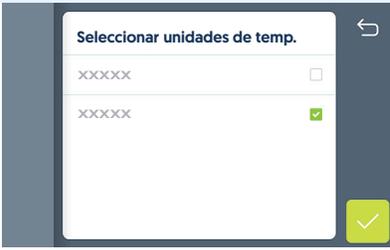
**Resultado**

La pantalla de inicio se ha cambiado.

# Cómo cambiar la escala de temperatura

## Procedimiento

Para cambiar la escala de temperatura de °F a °C y viceversa, haga lo siguiente:

Paso	Medida
1.	<p><b>Pulse</b> el icono del menú ①. Se mostrará la ventana del menú.</p>  <p style="text-align: right; font-size: small;">VMC-TS-006259</p>
2.	<p><b>Pulse</b> el icono de configuración ②. Se mostrará la ventana de configuración general.</p>  <p style="text-align: right; font-size: small;">VMC-TS-006262</p>
3.	<p><b>Desplácese</b> hasta los ajustes de temperatura.</p> <p><b>Pulse</b> la opción Unidades de temperatura ③. Se mostrará la ventana de selección de las unidades de temperatura.</p>   <p style="text-align: right; font-size: small;">VMC-TS-008230</p>

Continúa en la próxima página

Continúa en la página anterior

4. **Seleccione** la escala de temperatura deseada. **Pulse** la marca de verificación ④.
- Pulse** la marca de verificación ⑤ para guardar la configuración de la escala de temperatura.



**Resultado**

La escala de temperatura se ha cambiado.

# Cómo activar la luz del tirador

## Procedimiento

Para activar la luz del tirador, haga lo siguiente:

Paso	Medida
1.	<p><b>Pulse</b> el icono del menú ①. Se mostrará la ventana del menú.</p>  <p>VMC-TS-006259</p>
2.	<p><b>Pulse</b> el icono de configuración ②. Se mostrará la ventana de configuración general.</p>  <p>VMC-TS-006262</p>
3.	<p><b>Desplácese</b> a la opción de la luz del tirador.</p> <p><b>Pulse</b> el botón de la luz del tirador ③. <b>Pulse</b> la marca de verificación ④. La luz del tirador se ha activado.</p> <p><b>Repita</b> el proceso para desactivar la luz del tirador.</p>  <p>VMC-TS-008248</p>

## Resultado

La luz del tirador se ha activado.

# Cómo consultar la información del horno

## Antecedentes

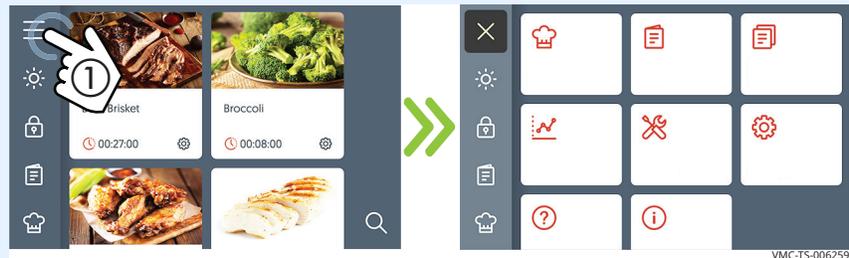
La ventana de información del horno muestra los detalles del sistema, el número de serie, el estado de la red, los ajustes de conexión y el temporizador de limpieza.

## Procedimiento

Para consultar la información de horno, haga lo siguiente:

### Paso Medida

1. **Pulse** el icono del menú ①. Se mostrará la ventana del menú.



2. **Pulse** el icono de la página de información ②. Se mostrará la ventana de información del horno.

**Desplácese** por la ventana para ver el modelo del equipo, el número de serie, el software del sistema, el estado de la red y el temporizador de limpieza.



## Resultado

Se ha mostrado la información del horno.

# Cómo descargar datos de HACCP

## Antes de empezar

Necesitará una unidad USB.

## Antecedentes

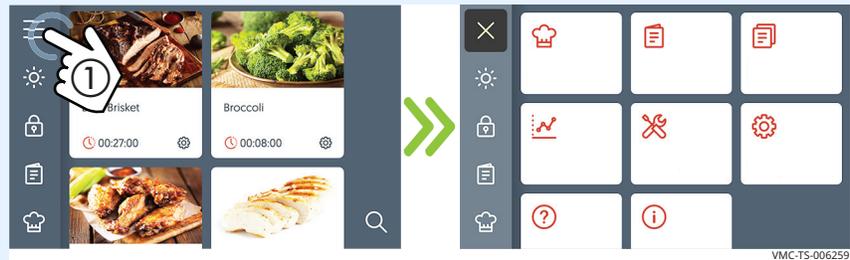
Los datos de HACCP proporcionan registros automatizados, validación de puntos de ajuste, recetas utilizadas, fechas y horas. Los datos se almacenan hasta que se descarga la información. Una vez descargada, la información se elimina de la memoria del horno. Se recomienda descargar la información cada 30 días en una unidad USB. El formato de archivo es un archivo de texto plano (.csv). El archivo puede abrirse con Microsoft® Excel.

## Procedimiento

Para descargar datos de HACCP, haga lo siguiente:

### Paso Medida

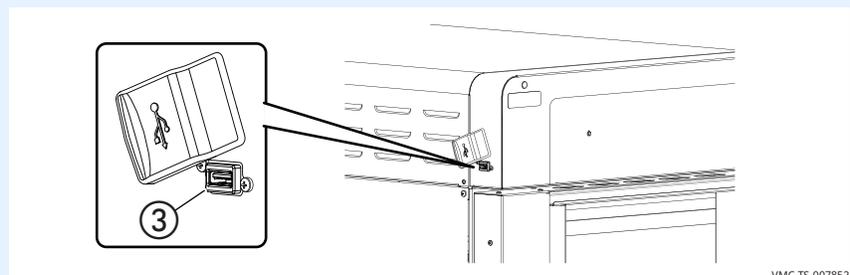
1. **Pulse** el icono del menú ①. Se mostrará la ventana del menú.



2. **Pulse** el icono de datos de HACCP ②. Se mostrará la ventana de datos de HACCP.



3. **Conecte** la unidad USB ③ en el puerto.



Continúa en la próxima página

Continúa en la página anterior

4. **Pulse** el icono de descarga ④.



**Carga de datos**

El horno descarga los datos en la unidad USB. Cuando finalice el proceso, se mostrará la ventana de descarga correcta. **Pulse** la marca de verificación para volver a la ventana del menú. **Retire** la unidad USB.



**Resultado**

Se han descargado los datos de HACCP.

# Programa de mantenimiento

## Requisitos

- Consulte el tema *Cómo limpiar el horno*.
- Asegúrese de que el horno está frío y apagado (dentro de la cámara debe haber una temperatura de 60 °C/140 °F o menos).

## A diario

Para el mantenimiento diario, haga lo siguiente:

- **Retire** cualquier derrame con toallitas de papel desechables o un paño húmedo.
- **Limpie** el exterior del horno con un paño húmedo.
- **Busque** señales de agrietamiento o descamación en la pantalla. Póngase en contacto con el servicio técnico si es necesario.

## Semanalmente

Para el mantenimiento semanal, haga lo siguiente:

- **Limpie** el horno por completo. **Asegúrese** de usar un estropajo de nailon no abrasivo.
- No rocíe el limpiador directamente en las aberturas del ventilador situadas en la parte posterior del horno.

## Mensualmente

Para el mantenimiento mensual, haga lo siguiente:

- **Inspeccione** y limpie los filtros del ventilador de refrigeración.
- **Inspeccione** y limpie los filtros de la cámara (si están incluidos).

## Anualmente

Para el mantenimiento anual, haga lo siguiente:



**NOTA:** Debe realizarlo un profesional cualificado.

- **Revise y apriete** todas las conexiones de los cables.
- **Inspeccione** la brida del calentador para detectar cualquier posible fuga de grasa.
- **Inspeccione** la brida del motor para detectar cualquier posible fuga de grasa.
- **Compruebe y apriete** todas las conexiones de la pantalla, interfaz y panel de control.
- **Compruebe y apriete** las bisagras de la puerta.
- **Inspeccione** los cristales interiores y exteriores de las ventanas de la puerta para ver si hay grietas o desconchados.
- **Compruebe** que los ventiladores de la cámara funcionen correctamente.
- **Compruebe** que los calentadores de la cámara funcionen correctamente.
- **Compruebe** que las luces de la cámara funcionen correctamente.
- **Registre** las versiones de software y actualícelas si es necesario.
- **Compruebe** que las juntas de las puertas tengan la forma adecuada y sellen correctamente.
- **Registre** el consumo de corriente de todos los elementos por separado en la pantalla de servicio.
- **Registre** la tensión de la línea de alimentación.

# Cómo limpiar el horno

## Antes de empezar



**ADVERTENCIA:** Peligro de descarga eléctrica.

Coloque el interruptor principal en la posición de apagado (OFF) para desconectar el aparato de la red eléctrica.



**PRECAUCIÓN:** Riesgo de quemaduras.

Deje enfriar el horno, los utensilios y las rejillas antes de limpiarlos.



**PRECAUCIÓN:** Peligro por materiales corrosivos.

Utilice protección para los ojos y las manos durante la limpieza.

**AVISO**

El uso de procedimientos de limpieza inadecuados dañará el catalizador y anulará la garantía.

Utilice el limpiador en aerosol solo cuando se haya desconectado el horno.

No rocíe agua ni ninguna solución limpiadora sobre el catalizador.

No rocíe el horno con el limpiador mientras el ventilador de recirculación esté funcionando.

No utilice estropajos metalizados, cepillos de alambre o raspadores para la limpieza.

## Procedimiento de limpieza diaria

Para limpiar el horno diariamente, proceda como se indica a continuación:

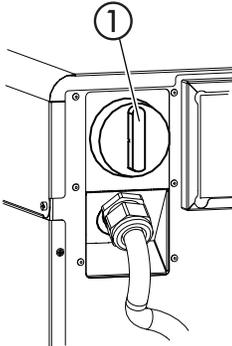
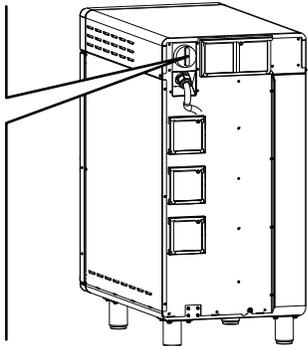
Paso	Medida
1.	<b>Compruebe</b> que el horno está apagado y frío (las cámaras deben estar a menos de 60 °C/140 °F).
2.	<b>Retire</b> cualquier derrame con toallitas de papel desechables o un paño húmedo.
3.	<b>Limpie</b> el exterior del horno con un paño húmedo.
4.	<b>Limpie</b> el exterior del horno con un limpiador para acero inoxidable.

*Continúa en la próxima página*

Continúa en la página anterior

**Procedimiento de limpieza semanal**

Para limpiar el horno semanalmente, proceda como se indica a continuación:

Paso	Medida
1.	<p><b>Coloque</b> el interruptor principal ① en la posición de apagado.</p> <p><b>Compruebe</b> que el horno está frío (las cámaras deben estar a menos de 60 °C/140 °F).</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div> <p style="text-align: right; font-size: small;">VMC-TS-006236</p>
2.	<p><b>Rocíe</b> las zonas exteriores del horno con un conservador de acero inoxidable.</p> <div style="border: 1px solid blue; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p><b>AVISO</b> Utilice únicamente limpiadores no cáusticos. No rocíe directamente las aberturas del ventilador situadas en la parte posterior del horno. No utilice limpiadores que contengan hidróxido de sodio (lejía) o fósforo.</p> </div>
3.	<p><b>Limpie</b> las zonas exteriores del horno con un estropajo de nailon no abrasivo.</p>
4.	<p><b>Pulverice</b> el interior del horno con los limpiadores especiales EcoLab Greaselift™ o Chemco Dirt Buster III™. Deje que el limpiador actúe de 3 a 5 minutos.</p>
5.	<p><b>Limpie</b> el interior del horno con un estropajo de nailon no abrasivo.</p>
6.	<p><b>Limpie</b> cada lado del panel de cristal con un limpiador multiuso.</p>
7.	<p><b>Coloque</b> el interruptor principal ① en la posición de encendido cuando termine.</p>

Continúa en la próxima página

Continúa en la página anterior

## Procedimiento de limpieza mensual

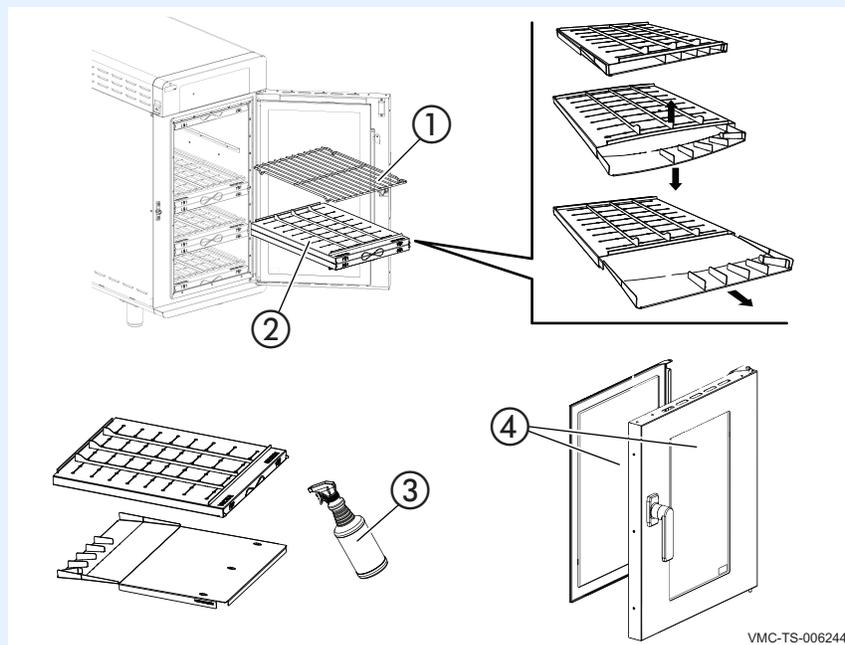
Para limpiar el equipo mensualmente, proceda como se indica a continuación:

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

- |    |  |
|----|--|
| 1. | <b>Coloque</b> el interruptor principal en la posición de apagado.<br><b>Compruebe</b> que el horno está frío (las cámaras deben estar a menos de 60 °C/140 °F). |
| 2. | <b>Quite</b> las rejillas ① y las placas de inyección ②.   |



**PRECAUCIÓN:** Riesgo de lesiones corporales.  
Utilice protección para las manos cuando manipule las placas de inyección.



- |    |   |
|----|---|
| 3. | <b>Separe</b> las placas de inyección. Flexiónelas hacia fuera para que le resulte más fácil separarlas.  |
| 4. | <b>Pulverice</b> las placas de inyección con los limpiadores especiales EcoLab Greaselift™ o Chemco Dirt Buster III™ ③. Deje que el limpiador actúe de 3 a 5 minutos. Siga las instrucciones de seguridad que se indican en la botella del limpiador. |
| 5. | <b>Frote</b> las placas de inyección con un estropajo de nailon no abrasivo. <b>Aclare</b> las placas de inyección.   |

Continúa en la próxima página

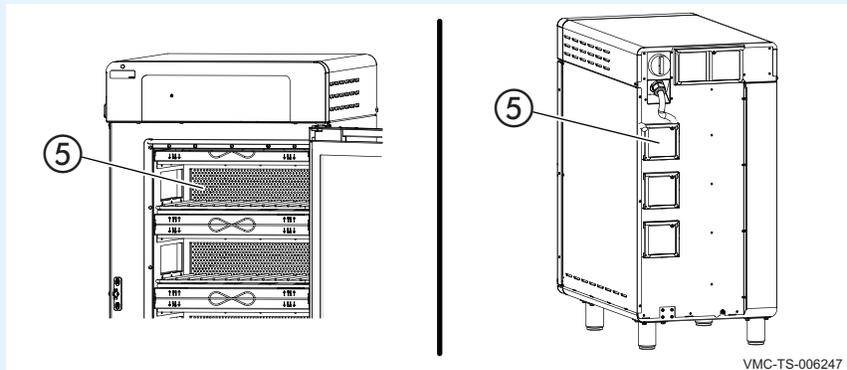
Continúa en la página anterior

6. **Moje** una toalla con un poco EcoLab Greaselift™ o Chemco Dirt Buster III™ y, a continuación, limpie el interior del horno. **Retire** cualquier residuo con una toalla húmeda.
7. **Limpie** el cristal de la puerta ④ con Windex® o un limpiacristales equivalente.
8. **Vuelva a colocar** las placas de inyección y las rejillas.

**i** **NOTA:** Asegúrese de que las placas de inyección estén instaladas correctamente. Las boquillas de las placas de inyección deben apuntar hacia la comida.

**Limpieza de los filtros (si están incluidos)**

9. **Quite** los filtros ⑤.



10. **Rocíe** los filtros con un limpiador suave y enjuáguelos con agua caliente.

**i** **NOTA:** Sustituya los filtros al menos una vez al año.

11. **Vuelva a colocar** los filtros.
12. **Coloque** el interruptor principal en la posición de encendido (ON) cuando termine.

**Resultado**

El horno está limpio.

Esta página se dejó intencionalmente en blanco.

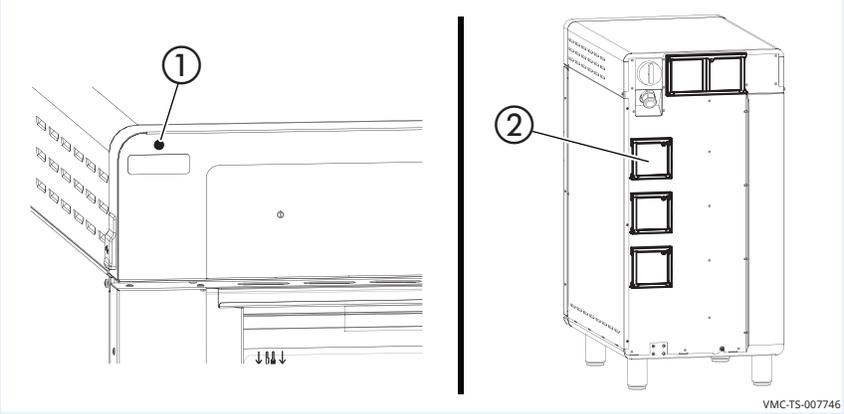
## Códigos de error

Código	Descripción	Parámetros que desencadenan el error	Causa o causas posibles
3	Error en el motor	No se ha detectado ninguna rotación del motor durante más de 30 segundos.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conexión entre el accionador de frecuencia variable (VFD) y el panel de control</li> <li>2. Conexión entre el motor del ventilador y el VFD</li> <li>3. Motor del ventilador</li> <li>4. VFD</li> <li>5. Panel de control</li> </ol>
10	Cortocircuito en el sensor	Se detectó un cortocircuito en los cables del sensor.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conexión del sensor</li> <li>2. Sensor</li> <li>3. Panel de control</li> </ol>
11	Sensor abierto	Lectura del sensor de aire de la cavidad > 343 °C (650 °F).	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conexión del sensor</li> <li>2. Sensor</li> <li>3. Panel de control</li> </ol>
31	Exceso de temperatura de los componentes electrónicos	La temperatura del panel de control supera los 70 °C (158 °F) o la temperatura de la tarjeta de interfaz supera los 84 °C (184 °F).	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Los filtros del ventilador de refrigeración están obstruidos o sucios.</li> <li>2. El ventilador de refrigeración no funciona.</li> <li>3. No se han cumplido los requisitos de espacio de la instalación.</li> </ol>
94	Tarjeta de interfaz: error de comunicación del panel de control	No se produce ninguna transferencia de señal durante más de 5 segundos entre la tarjeta de interfaz y el panel de control.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conexión del cable Modbus</li> <li>2. Cable Modbus</li> <li>3. Panel de control</li> <li>4. Tarjeta de interfaz</li> </ol>
108	Termostato bimetalico abierto	Se ha detectado un circuito abierto en el interruptor bimetalico.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Los filtros del ventilador de refrigeración están obstruidos o sucios.</li> <li>2. El ventilador de refrigeración no funciona.</li> <li>3. Conexión entre el interruptor bimetalico y el panel de control</li> <li>4. No se han cumplido los requisitos de espacio de la instalación.</li> <li>5. Interruptor bimetalico</li> </ol>
109	Error de temperatura excesiva <b>Nota:</b> Póngase en contacto con un socio proveedor de servicios autorizado de Alto-Shaam.	Se detecta un circuito abierto en el interruptor de temperatura excesiva.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La placa o placas de inyección no se han instalado correctamente.</li> <li>2. El ventilador de la cavidad no funciona.</li> <li>3. Los filtros de grasa opcionales están bloqueados con residuos.</li> <li>4. El relé o relés térmicos están atascados y cerrados.</li> <li>5. Conexión entre el interruptor de temperatura excesiva y el panel de control.</li> <li>6. Interruptor de temperatura excesiva.</li> </ol>

# Qué hacer si la luz indicadora del ventilador se enciende

## Procedimiento

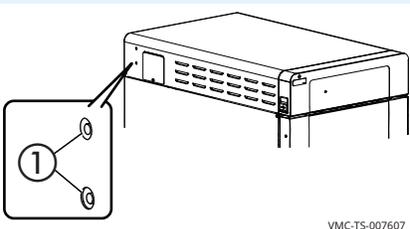
Realice lo siguiente si la luz indicadora del ventilador ① se enciende.

Paso	Medida
1.	<p><b>Apague</b> el horno y deje que se enfríe.  <b>Retire</b> los filtros ②.</p>  <p style="text-align: right; font-size: small;">VMC-TS-007746</p>
2.	<b>Limpie</b> los filtros en el lavavajillas.
3.	<b>Vuelva a instalar</b> los filtros.
4.	<b>Reanude</b> el funcionamiento del horno.
	<p><b>NOTA:</b> Si la luz indicadora del ventilador continúa encendida, el equipo tiene una falla. Desconecte el equipo del suministro de energía y realice mantenimiento con un técnico calificado.</p>

# Qué hacer si se muestra la ventana de temperatura excesiva

## Procedimiento

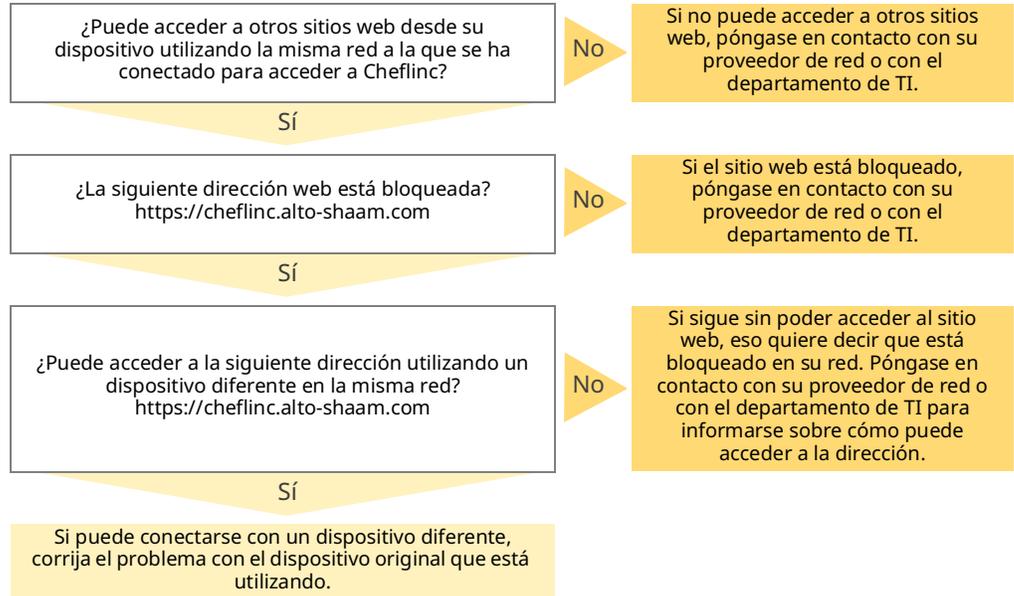
Si se muestra la ventana de temperatura excesiva, haga lo siguiente:

Paso	Medida
1.	<p><b>Pulse y suelte</b> el botón o los botones de restablecimiento de la temperatura máxima ①.</p> <div style="display: flex; align-items: center;">   </div> <p style="text-align: right; font-size: small;">VMC-TS-007607</p>
2.	<p><b>Vuelva a poner en marcha</b> el horno.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p><b>NOTA:</b> Si la ventana de temperatura excesiva no desaparece, significa que el aparato no funciona correctamente. Apague el aparato y llame a un técnico cualificado para que lo revise.</p> </div>

## Resultado

Se ha completado el procedimiento.

# No se puede acceder a [cheflinc.alto-shaam.com](https://cheflinc.alto-shaam.com) desde el dispositivo



# Imposible conectarse a cheflinc.alto-shaam.com

Compruebe la dirección URL y asegúrese de que sea <https://cheflinc.alto-shaam.com>  
(sin caracteres adicionales)

Sí

¿Le han abierto una cuenta en Cheflinc?

No

Póngase en contacto con el equipo de asistencia técnica de Alto-Shaam para que le creen una cuenta en Cheflinc.

Tendrá que proporcionar su nombre, dirección, número de teléfono y correo electrónico.

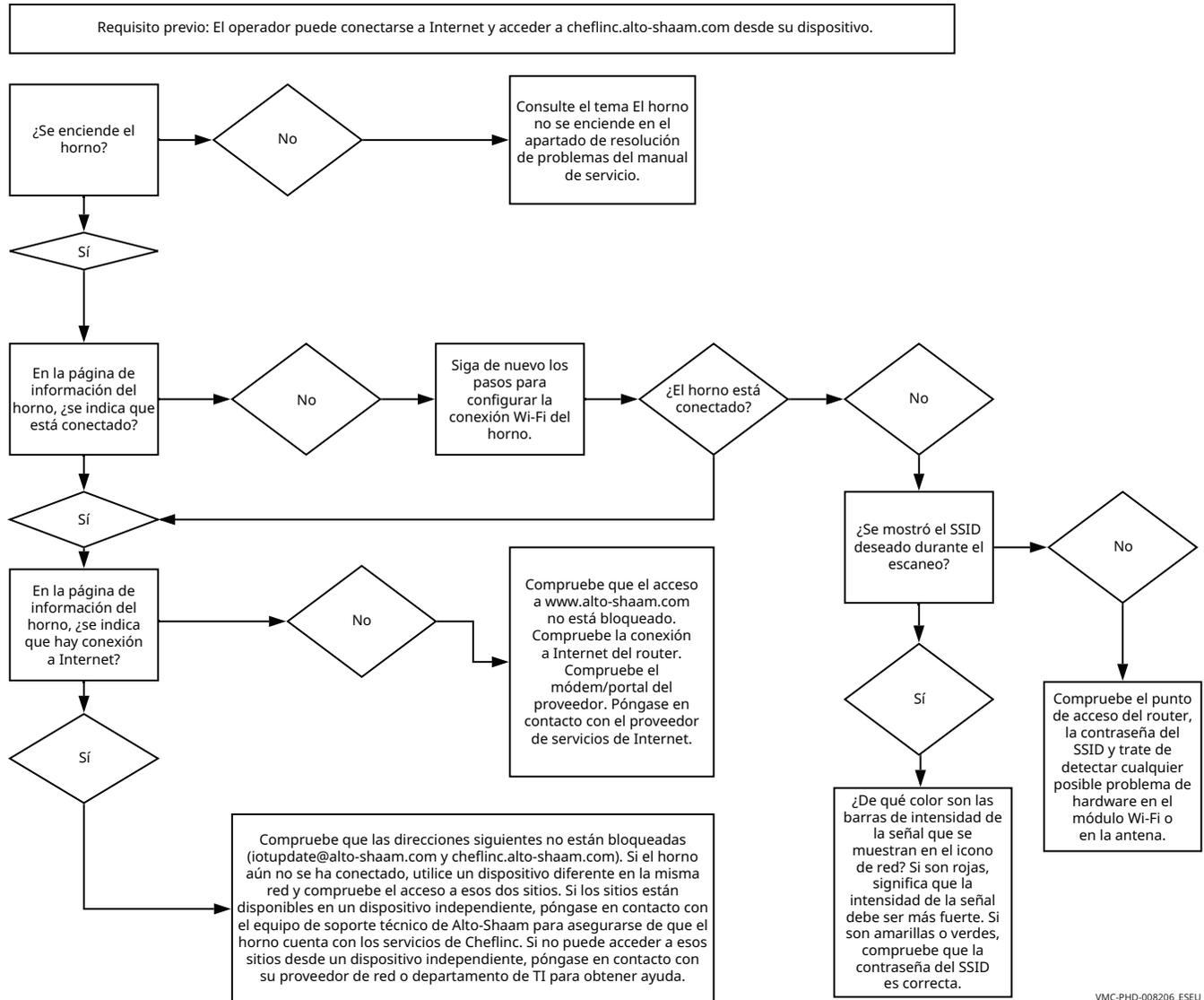
Sí

Utilice el enlace para restablecer la contraseña y configure una nueva.

Se enviará un enlace de recuperación a la dirección de correo electrónico asociada con la cuenta Cheflinc.

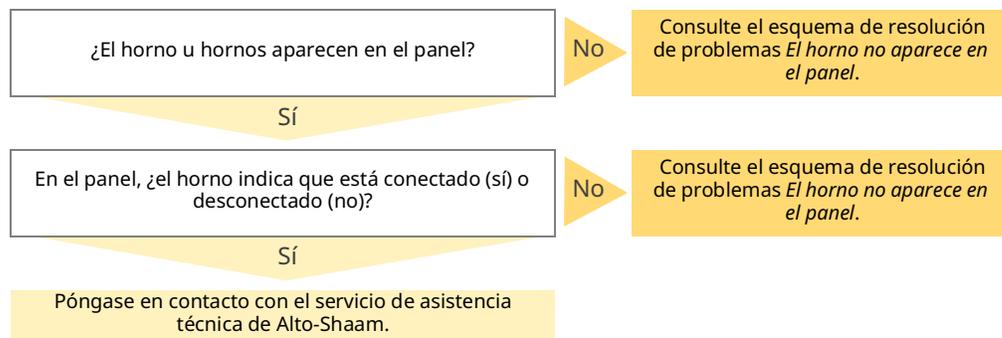
Si sigue sin poder iniciar sesión, póngase en contacto con el equipo de asistencia técnica de Alto-Shaam.

# El horno no aparece en el panel



VMC-PHD-008206\_ESEU

# No es posible asignar recetas desde el panel a los hornos instalados



Esta página se dejó intencionalmente en blanco.

# Notificaciones

**FCC ID: N6C-SDPAC**

**IC ID: 4908A-SDPAC**

## AVISO

### **Declaración sobre interferencias de la FCC (para EE. UU.)**

Este equipo se ha sometido a pruebas y se ha determinado que cumple los límites establecidos para un dispositivo digital de clase B, de acuerdo con la Sección 15 de las normas de la FCC. Estos límites se han diseñado para proporcionar una protección razonable contra interferencias perjudiciales en una instalación residencial. Este equipo genera, utiliza y puede radiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede provocar interferencias perjudiciales con las comunicaciones de radio. Sin embargo, no hay garantía de que no se produzcan interferencias en una instalación en concreto. Si este equipo causa interferencias perjudiciales para la recepción de radio o televisión, lo cual puede determinarse apagando y encendiendo el equipo, se recomienda al usuario que intente corregir las interferencias mediante alguna de las siguientes medidas:

- Reoriente o reubique la antena receptora.
- Aumente la separación entre el equipo y el receptor.
- Conecte el equipo a una toma de corriente de un circuito diferente al que está conectado el receptor.
- Póngase en contacto con el distribuidor o con un técnico experimentado en radio o televisión para obtener ayuda.

La antena o antenas utilizadas para este transmisor deben estar a una distancia mínima de 20 cm de las personas y no deben ubicarse ni utilizarse junto con ninguna otra antena o transmisor.

## **Aviso de Canadian Department of Communications/Industry Canada (IC) (solo para Canadá)**

Este aparato digital de clase B cumple la norma canadiense ICES-003.

### **Normas de la FCC, Sección 15/Industry Canada**

Este dispositivo cumple la Sección 15 de la normativa de la FCC y los estándares RSS exentos de licencia de Industry Canada. Su uso está sujeto a las dos condiciones siguientes:

- (1) Este dispositivo no puede causar interferencias perjudiciales y
- (2) debe aceptar cualquier interferencia, incluidas aquellas que puedan provocar un funcionamiento no deseado del dispositivo.

Este equipo cumple los límites de exposición a la radiación establecidos por la FCC/IC para un entorno no controlado y cumple las normas que rigen la exposición a radiofrecuencia (RF) de la FCC del Anexo C65 a OET65 y la norma de exposición a la radiofrecuencia RSS-102 de IC. Este equipo debe instalarse y utilizarse manteniendo el elemento radiante a una distancia mínima de 20 cm del cuerpo.

Conforme a las regulaciones de Industry Canada, este transmisor de radio solo puede utilizarse con una antena del tipo y la ganancia máxima (o menor) que los aprobados por Industry Canada para el transmisor. Para reducir las posibles interferencias de radio con otros usuarios, el tipo de antena y su ganancia deben elegirse de forma que la potencia isotrópica radiada equivalente (PRA) no sea superior a la necesaria para establecer la comunicación.

Este transmisor de radio (identifique el dispositivo por el número de certificación o por el número de modelo si es de categoría II) ha recibido la autorización de Industry Canada para funcionar con los tipos de antena enumerados a continuación con el máximo permisible de ganancia y la impedancia requerida para cada tipo de antena indicado. Se prohíbe estrictamente utilizar los tipos de antenas no incluidos en esta lista (cuya ganancia sea mayor a la ganancia máxima indicada de ese tipo) con este dispositivo.

Solo se pueden utilizar los canales del 1 al 11 en los productos disponibles en EE. UU. y Canadá. No es posible seleccionar otros canales. El uso del dispositivo se restringe a entornos interiores si va a utilizar en el rango de frecuencia de 5,15-5,25 GHz.

Antena: patentada

Ganancia de la antena: Antena integrada: 3,25 dBi (2,4 GHz), 5,0 dBi (5 GHz)

Tolerancia de frecuencia: +/-20 ppm

### **ADVERTENCIA**

Las normativas de la FCC/Industry Canada estipulan que los cambios o modificaciones no aprobados expresamente por la parte responsable del cumplimiento podrían anular la autoridad del usuario para utilizar el equipo.

## Especificaciones generales

<b>Chipset:</b>	QCA9377-3 (Qualcomm Atheros)
<b>Interfaz del servidor:</b>	Wi-Fi SDIO v3.0; BT: UART de alta velocidad
<b>Tensión de funcionamiento:</b>	3,30 V CC +/-5 %
<b>Temperatura de funcionamiento:</b>	de -20 a +70 °C
<b>Dimensiones:</b>	18,0 x 13,0 x 2,2 mm (Al x An x Pr)
<b>Tipo de conector:</b>	Patentado de 52 pines
<b>Especificaciones de radio:</b>	802.11b/g/n: 2,412-2,484 GHz; 802.11a/n: 5,18-5,825 GHz BT: 2,402-2,480 GHz
<b>Tasa binaria (1 enlace):</b>	IEEE 802.11b: 1-11 Mbps IEEE 802.11g: 6-54 Mbps IEEE 802.11a: 6-54 Mbps IEEE 802.11n HT20: 6,5-65,0 Mbps IEEE 802.11n HT40: 13,5-135,0 Mbps IEEE 802.11ac VHT20: 6,5-78,0 Mbps IEEE 802.11ac VHT40: 13,5-180,0 Mbps IEEE 802.11ac VHT80: 29,3-390,0 Mbps
<b>Modos de modulación:</b>	OFDM (256QAM, 64QAM, 16QAM, QPSK, BPSK), DSSS (CCK, DQPSK, DBPSK), GFSK (1 Mbps), $\pi/4$ DQPSK (2 Mbps), 8DQPSK (3 Mbps)
<b>Cifrado del hardware:</b>	WEP, WPA/WPA2 (TKIP/AES-CCMP), WAPI
<b>Calidad de servicio (QoS):</b>	WMM, WMM-PS, 802.11e

Esta página se dejó intencionalmente en blanco.

# 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.*

# DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

**Fabricante:**  
Alto-Shaam, Inc.  
W164 N9221 Water Street  
Menomonee Falls, WI 53202-0450



**TIPO DE EQUIPO:** Equipos eléctricos para el hogar y similares

**DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO:** Hornos de convección eléctricos comerciales

**NÚMERO DE MODELO:** VMC-H2, VMC-H3, VMC-H4, VMC-H2H, VMC-H3H, VMC-H4H, VMC-F3E, VMC-F4E con o sin una V después del guion.

**DIRECTIVAS APLICADAS:** Directiva relativa a la baja tensión 2014/35/UE  
Directiva relativa a las máquinas 2006/42/CE  
Directiva relativa a la compatibilidad electromagnética 2014/30/UE  
RED – 2014/53/EU

**ESTÁNDARES APLICADOS:** EN 60335-1:2014  
EN 60335-2-42:2003 + A1:2008 + A11:2012  
EN 55014-1: CISPR 14, EN 55014-2: CISPR 14  
EN 62479, EN 300 328, EN 301 489, EN 300 893



*Por la presente, los abajo firmantes declaramos que el equipo especificado anteriormente cumple con las directivas y estándares anteriores.*

Nombre del fabricante:

**ALTO-SHAAM INC.**

**NOMBRE:** Christa Pieper

**CARGO:** Responsable de certificaciones

**FIRMA:** 

**FIRMA:** 15 de octubre de 2019



**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

**ALTO-SHAAM**

Menomonee Falls, WI, EE. UU.

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