



Steam'N'Hold™ Steamer Owners Manual

Horno de Vapor Steam'N'Hold™ Manual de Operación

IMPORTANT WARRANTY INFORMATION:

For product warranty activation, the Product Registration Form must be submitted to AccuTemp Products, Inc. after installation of the appliance.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE LA GARANTÍA:

Después de instalar el horno, el formato de registro del producto debe ser mandado a AccuTemp Products, Inc. para activar la garantía.

The form is titled "Product Registration Form For Serial No." and includes a small box for the serial number. Below the title, it states "Registration of your product is very important as it:" followed by three bullet points: "✓ Validates your product warranty protection.", "✓ Enables us to serve you better in the event you call us for service.", and "✓ Places you on our mailing list to receive important product information." The form contains several horizontal lines for text entry, labeled "Contact Name", "Company or Institution", "Mailing Address", "City, State, Zip", and "Telephone (_____)". At the bottom right of the form, it reads "AT1T-3403-1 REV - 12-28-04".

Product Registration Form

Formato de Registro del
Producto

This document also available online at:
accutemp.net/product_manuals.htm
For schematic drawings, download at:
accutemp.net/schematics.htm
or call AccuTemp Technical Service at (800) 480-0415 or
+1 (260) 469-3040 and request items AT1T-3403 and AT1T-3452

Este documento tambien lo encontrara:
accutemp.net/product_manuals.htm
Para bajar el Esquemático:
accutemp.net/schematics.htm
o llame al Servicio Tecnico de AccuTemp al (800) 480-0415 o
+1 (260) 469-3040 y pida los documentos AT1T-3403 and AT1T-3452

TABLE OF CONTENTS

CONTENIDO

Table of Contents	2
Document History	2
Safety Warnings	3
Installation	4–6
Initial Start-Up	7–9
Operation—Cooking	10–11
Daily & Weekly Cleaning	12
Service.....	13
Basic Troubleshooting	14–15
Warranty	16

Contenido	2
Historial de Este Documento	2
Precauciones de Seguridad	3
Instalación	4–6
Arranque Inicial	7–9
Manejo	10–11
Limpieza D�aria y Semanal	12
Servicio.....	13
Soluciones a Problemas Básicos	14–15
Garantía	16

DOCUMENT HISTORY

HISTORIAL DE ESTE DOCUMENTO

Current revision: MP4001-0908
Date: 8/4/09

Prior revision: A
Date: 8/24/06

Edición actual: MP4001-0908
Fecha: 8/4/09

Edición previa: A
Fecha: 8/24/06

Changes

All Pages

Document Control Number Changed

Reformatted with Spanish Translation

Removed Schematics - Now included in Service
Manual for the Steam'N'Hold

Cambios

Todas las paginas

Numero de documento cambiado

Traslacion en Español agregada

Esquem tico ahora incluido en el manual de servicio
para el Steam'N'Hold

DANGER

- 1** Only personnel qualified to work with electricity should install this unit. Improper installation can cause personal injury or damage to the equipment.
- 2** This appliance must be properly grounded. Failure to properly ground the appliance could result in electrocution and/or death.

PELIGRO

- 1** Esta unidad debe ser instalada solamente por personal calificado para trabajar con electricidad. Al hacer una instalación incorrecta, puede causar lastimaduras serias y/o daño al equipo.
- 2** Este aparato debe hacer conexión a tierra. Al no conectar este aparato a tierra, puede causar electrocución y/o la muerte.

WARNING

- 1** When using a stand that is equipped with casters, the floor surface must be level and flat. Failure to do so can result in a "tipping" situation and could result in serious injury.
- 2** Direct contact with steam can result in severe burns.
- 3** When accessing the cooking chamber, be sure to always stand back while slowly opening the door, allowing the chamber to vent its steam. Never look or reach into the cooking chamber before it has completely vented its steam.
- 4** Never reach into the cooking chamber or handle hot items without wearing proper hot gloves.
- 5** Never use wet or damp gloves, as moisture can conduct heat quickly and could result in severe burns.

ADVERTENCIA

- 1** La superficie del piso debe ser plana y nivelada al usar una base con ruedas. Al no tomar esta precaución, la vaporera podría volcarse y esto puede causar lastimaduras serias.
- 2** Contacto directo con el vapor puede provocar quemaduras severas.
- 3** Al utilizar la cámara de cocimiento, asegúrese de mantenerse a distancia y abrir la puerta lentamente para permitir que salga el vapor. Nunca se asome o introduzca la mano dentro de la cámara de cocimiento antes de que salga todo el vapor.
- 4** Jamas introduzca su mano dentro del recipiente de agua ni maneje objetos calientes sin usar guantes especiales de protección.
- 5** Jamas use guantes mojados o húmedos porque la humedad conduce el calor rápidamente y esto podría resultar en quemaduras graves.

CAUTION

- 1** Be sure all operators read, understand and follow the information contained in this manual, including caution warnings, operating instructions, and safety instructions.
- 2** Use caution when operating the steamer. Direct contact with steam can result in a severe burn.
- 3** Please use caution when emptying the drip pan. The pan's contents could cause severe burns.
- 4** Keep the floor in front of the equipment clean and dry. If spills occur, clean immediately to avoid the potential injuries.
- 5** Do not use pressurized water to clean steamer.
- 6** Use of any replacement parts other than those supplied by AccuTemp can cause bodily injury to the operator, damage to the equipment and will void all warranties.
- 7** This appliance is extremely heavy. For safe handling, the installer should obtain help as needed or employ appropriate material handling equipment to remove unit from its packaging and move it into its final location.
- 8** Do not use the low water warning indicator or buzzer as a substitute for checking the water level in the cooking chamber periodically. Failure to properly maintain the water level may result in improperly cooked product and over time, may result in a premature service issue that may not be covered under warranty.

PRECAUCIÓN

- 1** Asegurese que todo usuario de este aparato haya leído, entendido y seguido la información contenida en este manual incluyendo las precauciones, instrucciones de operación y las instrucciones de seguridad.
- 2** Tenga cuidado al operar el horno. Contacto directo con el vapor puede resultar en quemaduras severas.
- 3** Tome suma precaución al vaciar el recipiente de desagüe. Su contenido podría causar quemaduras serias.
- 4** Mantenga el piso enfrente del equipo seco y limpio. Limpie de inmediato cualquier derrame para evitar accidentes.
- 5** Jamás use jet de agua o agua a presión para lavar el horno.
- 6** El uso de partes de reemplazo no autorizadas por Accutemp Products, Inc. podría causar lastimaduras corporales al usuario y daño al aparato. El uso de partes no autorizadas también anula la garantía del producto.
- 7** Esta unidad es extremadamente pesada. Para asegurar un manejo seguro, contrate ayuda o maquinaria especial para remover la plancha del empaque y colocarla en su lugar.
- 8** No se atenga a la luz de señalamiento de bajo nivel de agua ("low water") y alarma. Revise periódicamente los niveles de agua de la cámara de cocimiento. El incumplimiento de mantener los niveles adecuados de agua podría causar el cocimiento insuficiente de comida y podría resultar en fallas en la unidad que no esten cubiertas por la garantía.

BUILDING CODES AND STANDARDS

The steamer must be installed in accordance with the following building codes:

USA: National Electric Code, ANSI/NFPA-70, state and local codes.

Canada: Canadian Electric Code, CSA C22.2 and local codes.

UNPACKING

This steamer was inspected before shipment from the factory. The shipping company accepts full responsibility for safe delivery. Immediately after unpacking, check the steamer for possible shipping damage. If damage is identified, save the packaging material and contact the shipping carrier within 15 days.

LOCATION AND PLACEMENT

To insure maximum benefit of your warranty; location, placement and leveling are critical. The AccuTemp Steam'N'Hold steamer is designed for installation on either a commercial kitchen countertop or an AccuTemp Steam'N'Hold stand. Your Steam'N'Hold steamer is equipped with vents to allow the proper ventilation of air through the electrical compartments. On current S6 & S3 Steam'N'Hold models, the vents are located on the bottom and rear panels. To ensure these vents work properly, a minimum 3 inch (77 mm) clearance from these vents must be allocated. It is also recommended that the Steam'N'Hold not be placed under other wet equipment or locations.

Note: For S6 models with a serial number lower than 22627, vents are located on the rear face and left side panels. A minimum spacing of 6 inches (152 mm) to the left side access panel is required between heat sources such as, but not limited to, a range, griddle or fryer. A minimum spacing of 3 inches (76 mm) to the rear face, between any object such as a wall, barrier or other piece of equipment, must be allocated as well.

LEVELING

The steamer must be installed in a level condition. An out-of-level condition may cause improper operation and possible damage. Damage caused by improper leveling is not covered by warranty. Use a spirit level, resting on the top steamer cabinet surface, to ensure it is level front-to-back and left-to-right. If this is a counter-top installation, be sure to install a rubber foot tip provided with your steamer onto the foot adjuster of each of the steamer leg as shown. This will keep the steamer from sliding on the counter-top under normal use. Once the rubber foot tips have been installed, rotate the foot adjusters up or down as needed to level the steamer.

CÓDIGOS Y ESTÁNDARES DE CONSTRUCCIÓN

El horno debe ser instalado de acuerdo a los siguientes códigos de construcción:

USA: National Electric Code, ANSI/NFPA-70, códigos locales y del estado.

Canada: Canadian Electric Code, CSA C22.2 y códigos locales.

DESEMPAQUE

Este Horno fue inspeccionado antes de salir de fábrica. La compañía de envío acepta la responsabilidad total de que llegue sin daño alguno. Después de desempacar, revise el horno de inmediato para verificar su entrega en buen estado. Si llegase a sufrir algún daño, guarde el material de empaque y comuníquese con la compañía de envío dentro de los 15 primeros días.

UBICACIÓN Y COLOCACIÓN

Para maximizar los beneficios de su horno, es de suma importancia que ponga atención a la ubicación, colocación y nivelación de la unidad. El horno Steam'N'Hold está diseñado para instalarse en una cocina industrial o en una base especial de Accutemp. Su Steam'N'Hold cuenta con aperturas o rejillas que permiten la ventilación adecuada que requiere el compartimiento eléctrico. En los modelos S6 & S3 Steam'N'Hold actuales, las aperturas de ventilación están localizadas en los paneles inferiores y posteriores. Se requiere un espacio o despeje de por lo menos 3 pulgadas (77 mm) entre las aperturas y cualquier otro objeto para asegurar la ventilación adecuada. También se recomienda que el Steam'N'Hold no sea colocado debajo de algún lugar o equipo que produzca humedad.

Atención: En los modelos S6 con número de serie menos de 22627, las aperturas o rejillas de ventilación están localizadas en el panel trasero y en el panel lateral izquierdo. Se requiere un espacio mínimo de 6 pulgadas (152mm) entre el panel lateral izquierdo y cualquier fuente de calor como una estufa, plancha o freidora. También se requiere un espacio mínimo de 3 pulgadas (76mm) entre el panel posterior y cualquier objeto, tales como una pared, barrera o maquinaria.

NIVELACIÓN

El horno debe ser nivelado al instalarse. Una unidad no nivelada dará mal rendimiento y esto puede causar daños al horno. Los daños debidos a la falta de nivelación no son cubiertos por la garantía. Use un nivel de burbuja en la superficie del gabinete superior de la vaporera para asegurarse que esté nivelada de enfrente hacia atrás y de lado a lado. Si va a instalar el horno sobre cubierta de cocina, es importante instalar los tapones de hule que vienen incluidos con su horno en cada pata de la unidad. Esto previene que la vaporera se deslice sobre la cubierta durante su uso normal. En cuanto haya instalado los tapones, gire las patas ajustables hacia la derecha o izquierda para nivelar la vaporera.

SINGLE STEAMER STAND INSTALLATION

The AccuTemp SNH10 single stand is equipped with adjustable height feet and the AccuTemp SNH11 single stand is equipped with non-adjustable height casters. Both can be used with either a one S6 or S3 model Steam'N'Hold steamer. Before mounting a steamer on the SNH11 stand, engage the brakes on the two front locking casters, pressing on the "ON" handle of the brake mechanism. To mount the steamer, carefully lift and place it on the horizontal mounting brackets, ensuring that the (4) mounting holes on the underside of the Steam'N'Hold are lined up with the mounting holes on the brackets. Then, using a 7/16" wrench, fasten one pair of the ¼"-20 hex bolts and ¼" split lock washers through the underside of each stand bracket mounting hole into the Steam'N'Hold and tighten securely. With the SNH10 stand, level the steamer by adjusting the feet found at the ends of each stand leg, either up or down as needed.

WARNING!

When using a stand that is equipped with casters, the floor surface must be level and flat. Failure to do so can result in a "tipping" situation that could result in serious injury.

DOUBLE STEAMER STAND INSTALLATION

The AccuTemp SNH20 double stand is equipped with adjustable height feet and the AccuTemp SNH21 double stand is equipped with non-adjustable height casters. Both stands can accommodate either two S6 model Steam'N'Hold, two S3 Model Steam'N'Hold or a one of each steamer model.

When ordered as a steamer set, one of the two steamers will be designated as a "bottom unit" on the outside of its packaging. Before mounting a steamer on the SNH21 stand, engage the brakes on the two front locking casters, pressing on the "ON" handle of the brake mechanism. To mount the steamer, carefully lift and place it on the horizontal mounting brackets, ensuring that the (4) mounting holes on the underside of the Steam'N'Hold are lined up with the mounting holes on the brackets. Then, using a 7/16" wrench, fasten one pair of the ¼"-20 hex bolts and ¼" split lock washers through the underside of each stand bracket mounting hole into the Steam'N'Hold and tighten securely. Once the "bottom unit" has been installed, carefully lift and place the "top unit" Steam'N'Hold steamer on the horizontal mounting brackets, ensuring that the (4) mounting holes on the underside of the Steam'N'Hold are lined up with the mounting holes on the brackets. Then, using a 7/16" wrench, fasten one pair of the ¼"-20 hex bolts and ¼" split lock washers through the underside of each stand bracket mounting hole and tighten securely. With the SNH20 stand, level the steamers by adjusting the feet found at the ends of each stand leg, either up or down as needed.

INSTALACIÓN SOBRE BASE INDIVIDUAL

La base individual Accutemp SNH10 viene equipada con patas que se pueden ajustar a la altura deseada mientras que la base individual Accutemp SNH11 viene equipada con ruedas en patas no ajustables. Ambas son compatibles con el horno Steam'N'Hold de modelos S6 o S3. Antes de montar el horno sobre la base SNH11, presione la palanca que dice "on" localizada en el mecanismo de frenos, para activar los frenos de seguridad en las dos ruedas del frente. Para montar el horno, levántelo con cuidado y colóquelo en las ménsulas horizontales de la base, asegurándose de que los cuatro agujeros en la parte inferior de la vaporera estén alineados con los agujeros de la base. Luego, inserte un par de tornillos y arandelas de presión de un cuarto (¼"-20 hex bolts y ¼" split lock washers) a través del horno inferior de cada agujero de la ménsula de la base y apriételes con una llave de 7 1/16". Si cuenta con la base SNH10, ajuste hacia arriba o hacia abajo las patas de la base para nivelar el horno.

¡ADVERTENCIA!

Al usar una base con ruedas, asegúrese que la superficie del piso este plana y nivelada. Si no, la unidad podría volcarse y esto podría causar lastimaduras serias.

INSTALACIÓN SOBRE BASE PARA DOBLE HORNO

La base Accutemp SNH20 para doble horno, viene equipada con patas que pueden ser ajustadas a la altura deseada, mientras que la base doble Accutemp SNH21 viene equipada con ruedas con patas no ajustables. Ambas están diseñadas para sostener dos hornos Steam'N'Hold de modelos S6 o S3, o una de cada una.

Cuando se ordenan los hornos en juego, uno de los dos hornos se le designará como el horno inferior (bottom unit). Antes de montar el horno en la base SNH21, aplique los frenos a las dos ruedas del frente. Necesitará presionar la palanca en cada rueda marcadas "on." Para empezar, monte el horno inferior primero. Levántelo con cuidado y colóquelo en las ménsulas horizontales de la base, asegurándose de que los cuatro agujeros en la parte inferior del horno estén alineados con los agujeros de la base. Luego, inserte un par de tornillos y arandelas de presión de un cuarto (¼"-20 hex bolts y ¼" split lock washers) a través de la parte inferior de cada agujero de la ménsula de la base y apriételes con una llave de 7 1/16". Una vez que "el horno inferior" esté instalado, levante con cuidado "el horno superior" y colóquelo sobre las ménsulas horizontales de la base, asegurándose de que los cuatro agujeros en la parte inferior del horno, estén alineados con los agujeros de la base. Luego, inserte un par de tornillos y arandelas de presión de un cuarto (¼"-20 hex bolts y ¼" split lock washers), a través de la parte inferior de cada agujero de la ménsula de la base y apriételes con una llave de 7 1/16". En la base SNH20, ajuste hacia arriba o hacia abajo las patas de la base para nivelar el horno.

WARNING!

When using a stand that is equipped with casters, the floor surface must be level and flat. Failure to do so can result in a "tipping" situation that could result in serious injury.

ELECTRICAL SUPPLY

The AccuTemp Steam'N'Hold steamer has been designed, manufactured and tested to meet or exceed the Underwriters Laboratories safety standards. To ensure safety is maintained in your installation, it is important that the following paragraphs are understood before attempting to apply power to your Steam'N'Hold. If there is any doubt as to whether your supply receptacle is of the correct voltage, amperage, or is properly grounded, consult a qualified electrician or serviceman.

POWER REQUIREMENTS

AC power requirements are listed on the data plate located on the left side access panel on all steamers. Steamers should never be connected to a circuit operating at more than 150 VAC to ground and should always be connected to an individual branch circuit. Make sure the voltage at the supply receptacle is within $\pm 10\%$ of the voltage listed on the steamer's data plate. Connection to any other voltage may permanently damage your Steam'N'Hold or cause premature component failure. Damage of this type is not covered under the product warranty. Each Steam'N'Hold steamer comes equipped with a connected 6 foot power cord and plug, rated for the power requirements of each steamer. Damage caused by removal or modification of factory standard plug is not covered by product warranty.

GROUNDING

To reduce the risk of serious shock or death in the event of an electrical short circuit, this appliance must be grounded. The Steam'N'Hold steamer is equipped with a cord having a grounding wire and plug, which must be plugged into a receptacle that is properly installed and grounded. Under no circumstance should the grounding plug be cut or bent to fit a receptacle other than the one specified.

DRAIN CONNECTION

While there are no AccuTemp-supplied drain components, some customers may desire to construct a drain connection. Any drain connections must include an air gap between the steamer and the drain to avoid creating a back siphon effect into the steamer cooking compartment.

HOOD VENTILATION

Some local building codes may require the steamer to be located under an exhaust hood. Please check local building code requirements before completing installation of the steamer.

¡ADVERTENCIA!

Al usar una base con ruedas, asegúrese de que la superficie del piso este plana y nivelada. Si no, la unidad podría volcarse y esto podría resultar en lastimaduras serias.

FUENTE ELECTRICA

El horno Steam'N'Hold de Accutemp esta diseñado, probado y fabricado para sobrepasar los estándares mas altos de seguridad establecidos por Underwriters Laboratories. Para mantener estos estandares de seguridad durante el proceso de instalación, es de suma importancia que comprenda el contenido de los siguientes parrafos antes de encender el horno. Si algo no comprende o tiene dudas sobre algún aspecto, como por ejemplo, si tiene el voltage o amperaje correcto, o si está haciendo tierra, por favor consulte con un electricista o un técnico de servicio profesional, antes de seguir adelante.

REQUISITOS ELECTRICOS

Los requisitos de corriente alterna estan enlistados en la placa de información localizada en el lado izquierdo de cada horno. El horno jamás debe ser conectada a circuitos que operan con mas de 150 VAC a tierra y debe ser conectada a un circuito de rama individual. Asegúrese de que el voltage del suministro esté entre un margen de $\pm 10\%$ del voltage enlistado en la placa de información del horno. Conexión a otro voltage puede dañar el horno de manera permanente o causar que ciertos componentes empiezen a fallar de manera prematura. Daños de este tipo no son cubiertos por la garantía. Cada horno Steam n'hold viene equipado con un cordón eléctrico de seis pies que llena todos los requisitos de su unidad. Daños causados por modificaciones o intercambio del cordón estandar de fábrica no estan cubiertos por la garantía.

CONEXIÓN A TIERRA

Para reducir el riesgo de electrocución o muerte debido a un corto circuito, este aparato debe descargar a tierra. El horno Steam'N'Hold viene equipado con un cordón con conexión a tierra y un enchufe a tierra que debe ser conectado a un contacto debidamente instalado y conectado a tierra. El enchufe no debe ser cortado, doblado, o alterado de ninguna manera para hacerlo entrar a un contacto diferente al que está especificado.

DESAGÜE

AccuTemp no incluye ningun tipo de conexión para desagüe. Si desea agregar su propia conexión de desagüe, asegurese de mantener un espacio entre el horno y la conexión para evitar que el sistema de desagüe succione hacia el compartimento de cocimiento del horno.

VENTILACIÓN

Ciertos códigos locales de construcción requieren que el horno sea colocado directamente debajo de la campana de un extractor. Favor de revisar los requisitos delineados por los códigos locales de construcción antes de instalar el horno.

INTRODUCTION

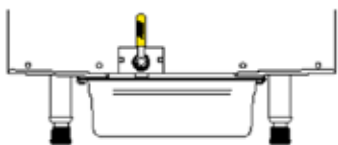
The AccuTemp Steam'N'Hold steamer takes the time-proven method of cooking with steam and adds the advantage of control. This is accomplished by reducing the internal atmospheric pressure of the Steam 'N' Hold cooking chamber, thereby lowering the temperature at which the water begins to boil. This allows the operator to control the temperature of the steam for cooking. Controlling the steam temperature gives the operator the ability to cook the food to the desired temperature without over-cooking, resulting in a more tender, juicier, nutritious product and with less shrinkage than was previously possible. Once the cooking time expires, the steamer automatically enters the "Hold" mode. In this mode, the thermostat regulates the internal temperature, but vacuum is released, returning the cooking chamber to normal atmospheric pressure. At this time, steam is no longer generated and the cooking chamber is held at the desired temperature at a relative humidity of 100%. This eliminates food from drying out by suppressing the evaporation of the products' natural moisture. As a result, most food products can be held in a ready-to-serve state for several hours after cooking, with no appreciable loss in taste, appearance or consistency.

DAILY PREPARATION FOR USE

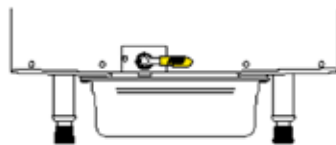
Preparing the Steam'N'Hold for use each day requires very little time and effort: simply fill the steamer with water and preheat.

CAUTION!

Before filling the cooking chamber with water, ensure that the drain valve on the front of the Steam'N'Hold is in the closed position. Ensure that a full size steam table pan or a 1/1 gastronome pan with a minimum depth of 4 inches, has been positioned on the pan rail brackets under the steamer.



Steamer Drain Open



Steamer Drain Closed

At the beginning of each day, open the door of the Steam'N'Hold and pour 3 gallons (11 liters) of ordinary tap water into the bottom of the cooking chamber. (Although the mineral content of the water is not that important, the Steam'N'Hold should always be drained and cleaned at the end of each day to prevent food or mineral buildup.)

INTRODUCCIÓN

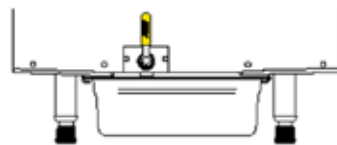
El horno Steam'N'Hold usa vapor (uno de los métodos mas eficientes para cocinar) y aparte tiene la ventaja de poder controlar su temperatura. Esto es posible al reducir la presión atmosférica interna (formando un vacío) de la cámara de cocimiento del Steam'N'Hold. Esto hace que baje la temperatura en la que el agua comienza a hervir, permitiendo al operador controlar la temperatura del vapor para cocinar. Al tener control sobre la temperatura del vapor, uno puede cocinar sus alimentos a la temperatura ideal, dando como resultando comida mas tierna, jugosa y nutritiva, sin correr el riesgo de que la comida se reseque o pierda consistencia y volumen. Una vez que el tiempo de cocimiento termina, el horno entra en un estado de "hold" o mantenimiento. En éste estado, el termostato regula la temperatura interna de la cámara de cocimiento, pero ésta pierde el vacío y regresa a una presión atmosférica regular. En este lapso de tiempo, el horno deja de generar vapor y la cámara se mantiene a la temperatura deseada, a una humedad relativa del 100%. Esto evita que se reseque la comida al no permitir que se evaporen sus jugos naturales. Como resultado, la mayoría de los alimentos pueden mantenerse por varias horas en un estado listo para servirse sin perder su sabor, apariencia, o consistencia.

PREPARACIÓN DÍARIA PARA USO

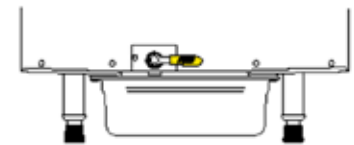
Preparar el Accutemp Steam'N'Hold para uso diario, requiere muy poco tiempo y esfuerzo: simplemente llene el horno con agua y pre-caliente.

¡PRECAUCIÓN!

Antes de llenar la cámara de cocimiento con agua, asegúrese de que la válvula de drenaje en la parte frontal del Steam'N'Hold esté en la posición "closed" o cerrada. También asegúrese de colocar una cazuela de tamaño grande para vaporeras con 4 pulgadas de profundidad, o una cazuela tipo gastronome de tamaño 1/1, en los rieles diseñados para ésta, localizados por debajo del horno.



Valvula de drenaje abierta



Valvula de drenaje cerrada

Al inicio de cada día, abra la puerta del Steam'N'Hold y vacíe tres galones (11 litros) de agua de la llave en la parte baja de la cámara de cocimiento. (A pesar de que el contenido mineral del agua es de poca importancia, el horno Steam'N'Hold debe ser drenado y limpiado al final de cada día para prevenir acumulación de minerales y restos de alimentos.)

Daily water usage will depend on several factors: cooking temperature, the products being cooked and the length of time the door is open. In most cases, 3 gallons (11 liters) of water will last several hours or more. However, the level of the water should be checked periodically to avoid running low and or out. If the Steam'N'Hold does run out of water, the "Low Water" warning indicator light and buzzer will turn on. Should this occur, simply turn the Steam'N'Hold off, refill it with water and restart the unit. If the shutdown occurred during cooking, the cycle will resume at the point it stopped. However, a time adjustment may be necessary, depending on the temperature of the water the steamer was re-filled with.

CAUTION!

Do not use the low water warning indicator light and buzzer as substitutes for checking the water level in the cooking chamber periodically. Failure to properly maintain the water level may result in improperly cooked product and over time may result in a premature service issue that may not be covered under warranty.

AUTO-FILL MODELS

The steamer must be connected to the facility water supply via an appliance hose, preferably a stainless steel braided hose with a 3/4" garden hose type connection, from a water spigot or from a nearby sink faucet.

First time fill (the steamer water reservoir is empty of water):

1. With the water supply turned on, press the "ON" button. The Steamer will power up with the pump operating.
2. Both water valves will be turned on.
3. A relay will bypass the low water level sensing to allow for first time filling of the reservoir.
4. The thermostat will be turned off for the first fill to prevent damage to the heater elements.
5. Water will rise to the low level probe and reset the low level circuit of the water control board.
6. The water will continue to rise until it contacts the High Level Probe.
7. A five second delay is initiated when the water touches the High-level probe to allow for wave action inside the water reservoir. Wave action would cause a lower than desired amount of water to be injected in the reservoir by tripping the control too soon if there were no sequence to ignore the wave action inside the reservoir.
8. When the five seconds has been satisfied the water level control board shuts off the water level control relay and the by pass relay.
9. The heater is turned on and normal operation begins.

La cantidad diaria de uso de agua depende de diferentes factores: la temperatura en la que cocina, el tipo de comida que esta cocinando y el tiempo que permanezca abierta la puerta. En la mayoría de los casos, 3 galones (11 litros) de agua son suficientes para varias horas de uso o mas. Sin embargo, el nivel del agua debe ser revisado periódicamente para evitar que éste baje demasiado. Si así sucede, se prenderá una luz que dice "low water" y sonará la alarma. En dado caso, apague el horno, llénelo de agua y vuélvalo a encender. Al encenderlo, el ciclo de cocimiento continuará en el mismo punto en el que se paró. Sin embargo, dependiendo de la temperatura del agua nueva, un pequeño ajuste de tiempo podría ser necesario.

¡ADVERTENCIA!

A pesar de que la unidad tiene una alarma y luz que indican el nivel bajo de agua, es recomendable que el nivel no llegue a ese punto. No se atenga a los indicadores; revise los niveles de agua de la cámara de cocimiento periódicamente. El no mantener los niveles adecuados de agua podría causar el cocimiento insuficiente de los alimentos y causar fallas prematuras de la unidad, que no serán cubiertas por la garantía.

MODELOS DE LLENADO AUTOMÁTICO

El horno debe ser conectado al suministro de agua de su local, por medio de una manguera especial para electrodomesticos. De preferencia, use una manguera corrugada de acero inoxidable con conexión de 3/4" conectada a un grifo o a una llave de lavatrastes.

Llenado de primera vez (el recipiente de agua del horno esta vacío):

1. Con el suministro de agua abierto, presione el botón de encendido ("on"). El horno se encenderá mientras la bomba esta en operación.
2. Ambas válvulas estarán abiertas.
3. Un relé desactivará el sensor de nivel bajo de agua para permitir llenar el recipiente por primera vez.
4. Para evitar daño a los sistemas de calentamiento, el termostato estará apagado la primera vez que llene el horno.
5. El nivel del agua subirá hasta el sensor de nivel bajo y reiniciará el circuito de nivel bajo del panel de control de agua.
6. El nivel de agua seguirá subiendo hasta que haga contacto con el sensor de nivel alto.
7. Se iniciará un retraso de cinco segundos en cuanto el nivel del agua haga contacto con el sensor de nivel alto, para tomar en cuenta la posibilidad de que se formen olas dentro del recipiente de agua. Sin este lapso de tiempo, las olas podrían activar el control de nivel demasiado temprano y causar que el recipiente no reciba suficiente agua.
8. Cuando hayan transcurrido los cinco segundos, el panel de control de nivel de agua apaga el relé de control de nivel de agua y el relé de doble paso (bypass)
9. El calentador se enciende y comienza la operación normal.

PREHEATING

To maximize efficiency, while minimizing cook time, it is always recommended to preheat the cooking chamber prior to cooking.

S6 Model: With the water reservoir full, close the door, set the thermostat to the desired cooking temperature, position the toggle switch to the “Thermostat” mode [160°F (71°C) – 200°F (93°C)] or the “Fast Cook” mode (212°F/100°C), set timer to 15 minutes and press the “ON” button. When the pre-heat cycle is complete, the steamer will automatically switch to the “Hold” mode, at which time the Steam’N’Hold is ready for use. Please note, when steamer is in “Hold” mode, the thermostat setting will regulate the cooking chamber temperature even if the steamer is set in the “Fast Cook” mode.

S3 Model: With the water reservoir full, close the door, set the thermostat to the desired cooking temperature, set timer to 15 minutes, turn the rotary selector switch to “ON” and then select either “Cook” [160°F (71°C) – 200°F (93°C)] or “Fast Cook” (212°F/100°C). When cycle is complete, the steamer will automatically switch to “Hold” mode at which time the Steam’N’Hold is ready for use. Please note, when steamer is in “Hold” mode, the thermostat setting will regulate the cooking chamber temperature even if the steamer is set in the “Fast Cook” mode.

PRE CALENTADO

Para maximizar la eficiencia y a la vez minimizar el tiempo de cocimiento, es recomendable que siempre pre caliente la cámara de cocimiento antes de cocinar.

Modelo S6: Cuando el recipiente de agua esté lleno, cierre la puerta y ponga el termostato a la temperatura deseada. Ahora ponga el interruptor en la función de “thermostat” ([160°F (71°C) – 200°F (93°C)] o en “Fast Cook” (212°F/100°C), ajuste el temporizador a 15 minutos y presione el botón de encendido que dice “on”. Cuando termine el ciclo de pre calentado, el horno cambiará automáticamente a la función de “Hold.” El horno Steam’N’Hold esta listo para usar. Note que cuando el horno esta en función de “Hold,” la temperatura que marca el termostato regulara la temperatura de la cámara de cocimiento aunque el horno este en función de “Fast Cook” (212°F/100°C).

Modelo S3: Cuando el recipiente de agua este lleno, cierre la puerta, ponga el termostato a la temperatura deseada y ajuste el temporizador a 15 minutos. Ahora gire el selector a posición de “on” y seleccione la función “Cook” [160°F (71°C) – 200°F (93°C)] o “Fast Cook” (212°F/100°C). Cuando termine el ciclo, el horno cambiará automáticamente a función de “Hold” y estará listo para usarse. Note que cuando el horno está en función de “Hold,” la temperatura que marca el termostato regulará la temperatura de la cámara de cocimiento aunque el horno esté en función de “Fast Cook” (212°F/100°C).

LOW TEMPERATURE COOKING [160°F (71°C) – 200°F (93°C)]

Did you know that with the AccuTemp Steam'N'Hold steamer, you could cook and hold food all at the same time? With its patented vacuum cooking technology, the Steam'N'Hold offers you the versatility of cooking and holding different types of food product all at the same time when cooking with low temperature steam.

S6 Model: To begin low temperature cooking, position the toggle switch into “Thermostat” mode, set the thermostat to the desired cooking temperature, set the timer to the desired cooking time and press the “ON” button, if the steamer has to be started.

CAUTION: Maximum recommended food load for the **S6** model is 100 lbs (45Kg).

S3 Model: To begin low temperature cooking, set the thermostat to the desired cooking temperature, set the timer to the desired cooking time and turn the selector switch to “ON”, if the steamer has to be started, and then select “Cook”.

CAUTION: Maximum recommended food load for the **S3** model is 50 lbs (23Kg).

Try using perforated pans for the best results in cooking! By allowing steam to penetrate from all directions, perforated pans will maximize heat transfer and give you the shortest cooking times.

HIGH TEMPERATURE COOKING (212°F/100°C)

S6 Model: To begin high temperature cooking, position the toggle switch to “Fast Cook”, set the timer to the desired cooking time and press the “ON” button, if the steamer has to be started.

S3 Model: To begin high temperature cooking, set the timer to desired cooking time, and turn the selector switch to “ON”, if the steamer has to be started, and then select “Fast Cook”.

CONTINUOUS COOK

This feature gives you the flexibility of cooking independently of the cooking timer and can be utilized in either low temperature or high temperature cooking.

S6 & S3 Model: Follow either low temperature or high temperature cooking guidelines but instead of selecting a time period, rotate the timer knob clockwise until the white indicator on the timer knob lines up with the yellow “Continuous” position.

Note: On S6 units with a serial number less than 22627, rotate the timer knob clockwise until the timer knob rests against the timer “stop pin.”

COCIMIENTO A TEMPERATURA BAJA 160°F (71°C)–200°F (93°C)]

¿Sabía usted que con el horno Steam'N'Hold, puede cocinar y mantener comida al mismo tiempo? Con su tecnología patentada al alto vacío, el horno Steam'N'Hold es muy versátil y le da la oportunidad de cocinar y mantener diferentes tipos de comida mientras cocina con vapor de baja temperatura.

Modelo S6: Para comenzar a cocinar con temperatura baja, ponga el interruptor de palanca en función de “Thermostat,” ajuste el termostato a la temperatura deseada y el temporizador al tiempo deseado. Ahora presione el botón de encendido (“on”) para encender el horno.

ADVERTENCIA: el peso máximo de comida para el modelo S6 es de 100 lbs (45Kg).

Modelo S3: Para comenzar a cocinar con temperatura baja ajuste el termostato a la temperatura deseada y el temporizador al tiempo deseado. Presione el botón de encendido (“on”) para encender el horno y seleccione la función “Cook.”

ADVERTENCIA: el peso máximo de comida para el modelo S3 es de 50 lbs (23Kg).

Es recomendable usar cazuelas perforadas tipo colador para obtener los mejores resultados al cocinar. Las cazuelas perforadas tipo colador permiten que el vapor penetre la comida por todos lados y esto maximiza la transferencia de calor y minimiza el tiempo de cocimiento.

COCIMIENTO A TEMPERATURAS ALTAS (212°F/100°C)

Modelo S6: Para comenzar a cocinar con temperaturas altas, ponga el interruptor de palanca en función de “Fast Cook,” ajuste el temporizador al tiempo deseado y presione el botón de encendido (“on”) para encender el horno.

Modelo S3: Para comenzar a cocinar con temperaturas altas, ajuste el temporizador al tiempo deseado, presione el botón de encendido (“on”) para encender el horno y seleccione “Fast Cook.”

COCIMIENTO CONTINUO (CONTINUOUS COOK)

Esta función le da flexibilidad de cocinar independiente del temporizador y puede utilizarse para cocimiento a temperaturas altas o bajas.

Modelo S6 y S3: Siga las reglas de cocinar a temperaturas bajas o temperaturas altas pero en lugar de ajustar el temporizador de tiempo, gire la perilla de reloj a la derecha hasta que el indicador blanco en la perilla de reloj forme fila con la posición amarilla de “Continuous”.

Note: En unidades de modelos S6 con numeros de serie menores que 22627, gire la perilla de reloj a la derecha hasta que descansa sobre el alfiler de pared o “stop pin.”

CHECKING FOOD WHILE COOKING

To maximize efficiency, while minimizing cooking time, it is always recommended to allow food to finish its cook cycle before opening the cooking chamber door. However, if the door is opened during a cooking cycle, a time adjustment may be necessary, depending on how long and often the chamber door was opened.

S6 Model: Press the “OFF” button, stand back while slowly opening the door, allowing the cooking chamber to vent its steam. Once steam has vented, carefully check the food, close the door and press the “ON” button to continue cooking.

S3 Model: Press the “OFF” button, stand back while slowly opening the door, allowing the cooking chamber to vent its steam. Once steam has vented, carefully check the food, close the door and turn the selector switch to “ON” and “Cook” or “Fast Cook” to continue cooking.

HOLDING

The Steam’N’Hold will automatically enter the “Hold” mode once timer cooking time has expired, where the buzzer will sound, alerting the operator that the food is ready. A slight counterclockwise manual adjustment to the “Hold” position on the timer knob is needed to turn off the buzzer. The “Hold” temperature is determined by the thermostat setting. It is recommended to preheat the cooking chamber to the desired holding temperature if the cooking chamber is in a cool state.

S6 Model: To hold food independently of cooking, rotate the timer counter clockwise until the white indicator on the timer knob lines up with the yellow “Hold” position. Select desired the “Hold” temperature and press the “ON” button.

S3 Model: To hold food independently of cooking, rotate the timer counter clockwise until the white indicator on the timer knob lines up with the yellow “Hold” position. Select desired the “Hold” temperature and turn the selector switch to “ON” and “Cook” or “Fast Cook”.

Note: On S6 units with a serial number less than 22627, rotate the timer knob clockwise until the timer knob rests against the timer “stop pin”.

REVISIÓN DE COMIDA MIENTRAS COCINA

Para maximizar la eficiencia y a la vez minimizar el tiempo de cocimiento, es recomendable que permita que la comida termine su ciclo de cocimiento antes de abrir la puerta de la cámara de cocimiento. Si la puerta se abre durante el ciclo de cocimiento, un ajuste de tiempo será necesario. Ese ajuste dependerá de la cantidad de tiempo que se mantuvo la puerta abierta.

Modelo S6: Presione el botón de apagado (“Off”), mantenga su distancia mientras abre la puerta lentamente y permita que salga el vapor. Una vez que salga todo el vapor, revise la comida con cuidado, cierre la puerta y si necesita mas tiempo, presione el botón de encendido (“On”).

Modelo S3: Presione el botón de apagado (“Off”), mantenga su distancia mientras abre la puerta lentamente y permita que salga el vapor. Una vez que salga todo el vapor, revise la comida con cuidado, cierre la puerta y si necesita mas tiempo, ajuste el selector a “On” y “Cook” o “Fast Cook.”

MANTENIENDO LA COMIDA

Una vez terminado el ciclo de cocimiento, el Steam’N’Hold automáticamente entra en la función de “hold,” o mantenimiento y sonará la alarma avisando que la comida está lista. Para apagar la alarma, necesita girar levemente el temporizador hacia la izquierda y ponerlo en la posición de “hold.” La temperatura de mantenimiento será determinada por el termostato. Es recomendable que pre caliente la cámara de cocimiento a la temperatura en que la quiere mantener, si es que ésta se encuentra en un estado frío.

Modelo S6: Para mantener comida a una temperatura estable sin cocinar, gire el temporizador hacia la derecha hasta que el indicador blanco de la perilla esté alineado con la posición amarilla que dice “Hold.” Seleccione la temperatura deseada y presione el botón de encendido (“ON”).

Modelo S3: Para mantener comida a una temperatura estable sin cocinar, gire el temporizador hacia la derecha hasta que el indicador blanco de la perilla esté alineado con la posición amarilla que dice “Hold.” Seleccione la temperatura deseada y ajuste el interruptor a posición de encendido (“ON”) y “Cook” o “Fast Cook.”

Atención: En cada unidad S6 con número de serie menor que 22627, tendrá que girar el temporizador hasta que la perilla tope contra el pasador de paro del temporizador.

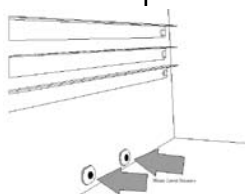
DAILY CLEANING

At the end of each day, the Steam'N'Hold should be drained and cleaned.

Turn the steamer off.

1. Allow the cooking chamber water to cool. Ensure that a full size steam table pan or a 1/1 gastronome pan with a minimum depth of 4 inches (101 mm) has been placed beneath the Steam'N'Hold.
2. Use caution while opening the drain valve. Empty the water into the drain pan and discard the water.
3. Dry the inside of the cooking chamber, including the two low water sensors, with a cloth. Failure to follow this cleaning procedure can result in inefficient cooking and false low water readings with the low water sensors that will shut the steamer down even though there may be plenty of water in the reservoir.

Water Sensors



Sensores de Agua

4. **Do not use a water jet to clean steamer.**
5. Leave the door open to allow the cooking chamber to dry overnight.

WEEKLY CLEANING

Once a week, the Steam'N'Hold should be drained and cleaned more thoroughly than the daily cleaning.

1. Fill the cooking chamber with 2 gallons (7.6 liters) of water and one cup (8 ounces or 0.24 liters) of white vinegar.
2. Turn the Steamer on and operate for 30 minutes at the maximum temperature in the THERMOSTAT mode (200°F/93°C) or set the Switch to the FAST COOK position.
3. Allow the water and vinegar mixture to cool. Ensure that a full size steam table pan or a 1/1 gastronome pan with a minimum depth of 4 inches (101 mm) has been placed beneath the Steam'N'Hold. Use caution while opening the drain valve. Empty the water into the drain pan and discard the water.
4. Rinse the cooking chamber thoroughly with water. Empty the water and vinegar mixture into the drain pan and discard the mixture.
5. Remove the pan rails. Dry the inside of the cooking chamber, the two low water sensors and the pan rails with a cloth. Failure to follow these cleaning procedures can result in inefficient cooking and false low water readings with the low water sensors that will shut the steamer down even though there may be plenty of water in the reservoir.
6. Leave the door open to allow the cooking chamber to dry overnight.

LIMPIEZA DIARIA

Al final de cada día, el horno Steam'N'Hold debe ser drenada y limpiada.

Apague el horno.

1. Permita que se enfríe el agua de la cámara de cocimiento. Asegúrese de colocar una cazuela de tamaño completo o charola de tipo gastronome, tamaño 1/1 con profundidad mínima de 4 pulgadas (101 mm) por debajo del horno.
2. Tenga cuidado al abrir la valvula de drenaje. Colecte el agua en la charola y descártela.
3. Seque la parte interior de la cámara de cocimiento incluyendo los dos sensores de nivel de agua, con un trapo. Al no hacer esto corre el riesgo de que el horno no cocine bien o que los sensores marquen niveles falsos demasiado bajos que causarán que se apague el horno aunque los niveles sean los adecuados.

4. **Jamás use un jet de agua o agua a presión para limpiar el horno.**
5. Mantenga la puerta abierta por las noches para permitir que se seque bien la cámara de cocimiento.

LIMPIEZA SEMANAL

Una vez por semana, el horno Steam'N'Hold se debe drenar y limpiar mas a fondo de como se hace en la limpieza diaria.

1. Llene la cámara de cocimiento con 2 galones (7.6 litros) de agua y una taza (8 oz. o 0.24 litros) de vinagre blanco.
2. Prenda el horno y úsela por 30 minutos a la temperatura máxima en función "THERMOSTAT" (200°F/93°C) o ajuste el interruptor a la posición de "FAST COOK."
3. Permita que la mezcla de agua y vinagre se enfríe. Coloque una cazuela de tamaño completo o una cazuela de tipo gastronome, tamaño 1/1 de por lo menos 4 pulgadas de profundidad (101mm) por debajo del horno. Tenga cuidado al abrir la válvula de drenaje. Vacíe el agua en la cazuela y descártela.
4. Enjuague bien la cámara de cocimiento con agua. Vacíe la mezcla de agua y vinagre en la charola y descártela.
5. Remueva los rieles de la cazuela. Seque el interior de la cámara de cocimiento, los sensores de nivel de agua y los rieles de la cazuela con un trapo. Al no hacer ésto, corre el riesgo de que el horno no cocine bien o que los sensores marquen niveles falsos demasiado bajos que causarán que se apague el horno aunque los niveles sean los adecuados.
6. Mantenga la puerta abierta durante la noche, para permitir que la cámara de cocimiento se seque por completo.

WARNING

Service must be performed only by AccuTemp Products, Inc. authorized service personnel. Service performed by unauthorized personnel will void all warranties. Call AccuTemp Products, Inc. Technical Service Hotline at 1-800-480-0415 or +1-260-469-3040 for the nearest service agent. Both high and low voltages are present inside this equipment, even when turned off. Remove the equipment from all power sources prior to servicing. To prevent electrical shock, do not open covers. There are no user serviceable parts inside.

ADVERTENCIA

Todo tipo de servicio y mantenimiento debe ser hecho solamente por personal de servicio autorizados por Accutemp. Servicio hecho por personas no autorizadas invalidarán las garantías de Accutemp. Llame a la línea de servicio técnico de Accutemp Products, Inc al 1-800-480-0415 o al +1-260-469-3040 para localizar un agente autorizado de servicio en su área. Esta unidad contiene voltages altos y bajos, aún mientras esté apagada. Desconecte la unidad de toda fuente de electricidad antes de darle servicio. Esta unidad no contiene piezas reparables por el usuario. Para prevenir descarga o choque eléctrico, no intente abrir la unidad.

IMPORTANT SERVICE INFORMATION

An AccuTemp Products technical and customer support technician is available Monday thru Sunday, 7:00am to 7:00pm EST.

email: service@accutemp.net
(800) 480-0415
1 (260) 469-3040

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SERVICIO

Empleados de soporte técnico y atención al cliente de AccuTemp Products están disponibles para ayudarlo de Lunes a Domingo, 7:00am a 7:00pm tiempo este.

email: service@accutemp.net
(800) 480-0415
1 (260) 469-3040

GENERAL SERVICE INFORMATION

Conventional steamers require scheduled service (such as boiler maintenance) at relatively frequent intervals. The Steam'N'Hold steamer however, requires no such processes/service due to its unique design.

Because the Steam'N'Hold has been engineered for the highest reliability, most problems that arise can be attributed to minor oversights, such as an incorrect temperature or failure to close door securely. These types of situations are addressed in the following paragraphs.

To ensure continued safe and reliable operation of your Steam'N'Hold, only Factory Authorized Service Personal should perform any component replacement or major repair. Please contact the AccuTemp Technical Service Department for help at 800-480-0415 or +1 (260) 469-3040 or email service@accutemp.net if the measures described below fail to correct your problem.

INFORMACIÓN GENERAL DE SERVICIO

Los hornos convencionales requieren de servicio programado (tal como el mantenimiento de la caldera) a intervalos frecuentes. Sin embargo, el horno Steam'N'Hold no requiere de estos requisitos debido a su diseño único.

Ya que ha sido diseñado para el máximo rendimiento, la mayoría de los problemas que se presentan son atribuidos a errores de manejo, tales como poner la temperatura incorrecta o no cerrar la puerta debidamente. Este tipo de situaciones serán abordadas en el siguiente párrafo

Para garantizar la operación segura y el mas alto rendimiento de su Steam'N'Hold, solamente personal de servicio autorizado por Accutemp debe remplazar o reparar la unidad. Favor de contactar al departamento de servicio técnico de AccuTemp al número 800-480-0415 o +1 (260) 469-3040 o email service@accutemp.net en caso de que las siguientes soluciones no resuelvan su problema.

Steamer Will Not Turn On

- Make sure the unit is plugged in and filled with water. Steamer will not operate without water.
- Check the facility circuit breaker (or fuses) supplying the unit.
- Call AccuTemp Products Technical Service Toll Free at 1-800-480-0415 or at +1 (260) 469-3040.

Steamer Displays "Low-Water"

- Check level of water in cooking chamber and add accordingly.
- If cooking chamber is full (3 gallons/11 liters), water sensors may have a film across them. Clean sensors by draining unit of water and wiping sensors off with a towel and mild detergent and then rinse thoroughly.
- Call AccuTemp Products Technical Service Toll Free at 1-800-480-0415 or at +1 (260) 469-3040.

Food Is Over Cooked

- Check that the proper cook temperature is being used. (Excess time will cause over-cooking only when the temperature setting is moderately higher than the desired final product temperature).
- Call AccuTemp Products Technical Service Toll Free at 1-800-480-0415 or at +1 (260) 469-3040.

Food Is Under Cooked

- Make sure you are using adequate time and temperature settings. Extra time may be required if pans are covered or if product is left in plastic bags or similar packaging.
- Try distributing the product more evenly within the steamer and or pans, if possible.
- Make sure the water drain valve on the front of the Steam'N'Hold is tightly closed. The steamer may appear to be cooking normally if the valve is slightly open but efficiency may be compromised.
- Check the door seal for food debris. Food debris on the face of the door seal or under flap may cause steamer to appear to be cooking normally but efficiency may be compromised. Nicks or cuts in the door seal may also cause inefficient cooking.
- Call AccuTemp Products Technical Service Toll Free at 1-800-480-0415 or at +1 (260) 469-3040.

Low Vacuum Gauge Readings

- The higher the temperature setting, the lower the vacuum gauge reading. When operating at 212° (Fast Cook), the gauge will read near or at zero.
- Verify that the door has been closed securely.
- Check to make sure there is no food debris on the face of the door seal or behind its flap. Also check the door seal for damage such as nicks or cuts.
- Call AccuTemp Products Technical Service Toll Free at 1-800-480-0415 or at +1 (260) 469-3040.

El Horno No Prende

- Asegúrese de que la unidad esté conectada y llena de agua. El horno no operara sin agua.
- Revise el interruptor de corriente (o los fusibles) de su edificio.
- Llame al departamento de servicio técnico de AccuTemp al número 1-800-480-0415 o +1 (260) 469-3040.

El Horno Muestra Nivel Bajo de Agua o "Low- Water."

- Revise el nivel del agua de la cámara de cocimiento y agregue mas agua si ésta lo requiere.
- Si la cámara de cocimiento está llena (3 galones/11 litros), los sensores probablemente están sucios. Drene el agua y limpie los sensores con un trapo y detergente suave y enjuague bien.
- Llame al departamento de servicio técnico de AccuTemp al número 1-800-480-0415 o +1 (260) 469-3040.

La Comida Sale Sobrecocida

- Asegúrese que esté usando la temperatura adecuada. El exceso de tiempo puede ocasionar el sobrecocimiento solamente cuando la temperatura haya sido ajustada moderadamente mas elevada que la temperatura del producto que se desea tener al final.
- Llame al departamento de servicio técnico de AccuTemp al número 1-800-480-0415 o +1 (260) 469-3040.

La Comida Sale Cruda

- Asegúrese que esté indicando la temperatura y el tiempo adecuado. Su comida requerirá mas tiempo si las cazuelas están cubiertas o si la comida está empaquetada o dentro de bolsas de plástico
- Coloque la comida de manera que quede igualmente distribuída en las charolas dentro del horno.
- Asegúrese que la válvula de drenaje colocada al frente del Steam'N'Hold esté completamente cerrada. El horno puede aparentar estar funcionando bien con la válvula un poco abierta. Pero la eficiencia de cocimiento será perjudicada.
- Revise que el sello de la puerta esté limpio y libre de restos de alimentos. Suciedad en la superficie del sello de la puerta o en la parte posterior de la pestaña puede disminuir la eficiencia del horno, aunque aparente estar funcionando bien. Grietas en el sello también pueden disminuir la eficiencia de su unidad.
- Llame al departamento de servicio técnico de AccuTemp al número 1-800-480-0415 o +1 (260) 469-3040.

El Nivel Del "Vacuum Gauge" o Medidor de Alto Vacio está Bajo.

- Entre mas alta la temperatura de cocimiento, mas bajo marcará el medidor del alto vacio. Cuando esté operando en función "fast cook" a 212° Farenheit, el medidor de vacio marcara 0 o cerca de 0.
- Verifique que la puerta esté bien cerrada.
- Verifique que no haya restos de alimentos en la superficie anterior del sello de la puerta o en la parte posterior de la pestaña del sello. También revise que el sello no tenga grietas.
- Asegúrese que todas las charolas estén bien insertadas dentro de la vaporera.
- Llame al departamento de servicio técnico de AccuTemp al número 1-800-480-0415 o +1 (260) 469-3040.

Unit Will Not Turn Off

- This symptom, which is extremely rare, indicates a serious control malfunction.
- Turn off the steamer's electrical supply at the source.
- Call AccuTemp Products Technical Service Toll Free at 1-800-480-0415 or at +1 (260) 469-3040.

AUTO-FILL UNITS ONLY**Failure Events and Safety Control****The Steamer Does Not Turn On.**

- Check to ensure the steamer is plugged into the correct receptacle.
- Check the branch circuit breaker to insure it is in the "ON" position.
- The mechanical over flow level control has been removed. The steamer will not start up until the mechanical level control is reinstalled.
- Call AccuTemp Products Technical Service Toll Free at 1-800-480-0415 or at +1 (260) 469-3040.

No/Low Water Pressure or No/Low Flow of Water into the Reservoir.

- Check the supply water pressure
- Check for dirty inlet screen.
- Check for dirty probes.
- Call AccuTemp Products Technical Service Toll Free at 1-800-480-0415 or at +1 (260) 469-3040.

The Steamer Shuts Down During Operation.

- Check conditions listed above for no/low water pressure or no/low flow of water into the reservoir.
- If the water level control valve is stuck "on", the mechanical overflow level control will shut down the whole Steamer and the water supply by turning off the master water control valve.
- If the water level sensing control board becomes faulty, the mechanical over flow level control will shut down the Steamer.
- Call AccuTemp Products Technical Service Toll Free at 1-800-480-0415 or at +1 (260) 469-3040.

La Unidad No Se Apaga.

- Este síntoma es extremadamente raro e indica un serio problema de control.
- Corte el suministro de electricidad desde su fuente.
- Llame al departamento de servicio técnico de AccuTemp al número 1-800-480-0415 (gratis) o +1 (260) 469-3040.

MODELOS DE LLENADO AUTOMATICO**En Caso de Fallas y Control de Seguridad****El Horno No Prende.**

- Asegúrese de que el horno esté enchufado a un contacto adecuado.
- Asegúrese que el interruptor electrico este en posicion de "on" o encendido.
- El control mecánico contra derrames ha sido removido. El horno no prenderá hasta que el control mecánico sea reinstalado.
- Llame al departamento de servicio técnico de AccuTemp al número 1-800-480-0415 (gratis) o +1 (260) 469-3040.

No Hay Suficiente Presión de Agua o No Hay Suficiente Flujo de Agua Hacia el Receptáculo.

- Revise la presión del suministro de agua.
- La malla o filtro de entrada podría estar sucia.
- Los sensores podrían estar sucios.
- Llame al departamento de servicio técnico de AccuTemp al número 1-800-480-0415 (gratis) o +1 (260) 469-3040.

El Horno Se Apaga Mientras está en Operación

- Tome en cuenta las condiciones previamente mencionadas sobre la falta de presión de agua o falta de flujo de agua hacia el receptáculo.
- Si la válvula de control de nivel de agua está atorada en posición de encendido ("on"), el control mecánico contra derrames apagará el horno y cerrará la válvula maestra de control de agua para cortar el suministro de agua.
- Si el centro de control de nivel de agua está fallando, el control mecánico contra derrames apagará el horno.
- Llame al departamento de servicio técnico de AccuTemp al número 1-800-480-0415 (gratis) o +1 (260) 469-3040.

IMPORTANT

- 1 Never leave a de-liming agent in contact with the stainless steel longer than 10 minutes before rinsing the cooking chamber thoroughly with water. Longer contact can cause corrosion.
- 2 Do not use abrasive materials, such as wire brushes, metal scouring pads or scrapers to clean the cooking chamber bottom.
- 3 Service must be performed only by AccuTemp Products, Inc. authorized service personnel. Service performed by authorized personnel will void all warranties.
- 4 Any in-field modification made without written authorization from AccuTemp will void the warranty.

IMPORTANTE

- 1 Jamás deje agentes sarricidas en contacto con el acero inoxidable por mas de 10 minutos antes de enjuagar bien la cámara de cocimiento con agua. Contacto por mas de 10 minutos puede causar corrosión.
- 2 Jamás use materiales abrasivos como cepillos de alambre, estropajos de fierro o raspadores ásperos, para limpiar la parte inferior de la cámara de cocimiento.
- 3 El servicio a la unidad debe ser dado solamente por personal autorizado por Accutnep Products, Inc. Servicio dado por personas no autorizadas anularán la garantía.
- 4 Cualquier modificación hecha sin previa autorización escrita de Accutemp anulará la garantía.

LIMITED WARRANTY**One Year - Parts & Labor - U.S. & Canada Only**

AccuTemp Products, Inc. (AccuTemp) warrants that your AccuTemp equipment will be free of defects in material and workmanship under normal use for a period of twelve (12) months from installation or fifteen (15) months from date of shipment from AccuTemp, whichever date first occurs (the Warranty Period). Registration of AccuTemp equipment is required at the time of installation. Damage to AccuTemp equipment that occurs during shipment must be reported to the carrier, and is not covered under this warranty. The reporting of any damage during shipment is the sole responsibility of the commercial purchaser/user of such AccuTemp equipment.

AccuTemp provides an active service department, which should be contacted and advised of service issues, regardless of the warranty period. During the warranty period, AccuTemp agrees to repair or replace, at its option, F.O.B. factory, any part which proves to be defective due to defects in material or workmanship, provided the equipment has not been altered in any way and has been properly installed, maintained, and operated in accordance with the instructions in the AccuTemp Owners Manual. During the warranty period, AccuTemp also agrees to pay for any factory authorized equipment service agency (within the continental United States and Canada) for reasonable labor required to repair or replace, at our option, F.O.B. factory, any part which proves to be defective due to defects in materials or workmanship, provided the service agency has received advance approval from AccuTemp factory service to perform the repair or replacement. This warranty includes travel time not to exceed two hours and mileage not to exceed 50 miles (100 miles round trip), but does not include post start-up assistance or training, tightening of loose fittings or external electrical connections, minor adjustments, maintenance, or cleaning. AccuTemp will not reimburse the expense of labor required to replace parts after the expiration of the warranty period.

Proper installation is the responsibility of the dealer, owner-user, or installing contractor and is not covered by this warranty. Improper installation can affect your warranty. Installation is the responsibility of the Dealer, Owner/User or the Installation Contractor. See the Installation section of the Owners Manual. While AccuTemp products are built to comply with applicable standards for manufacturers, including Underwriters Laboratories (UL) and National Sanitation Foundation (NSF), it is the responsibility of the owner and the installer to comply with any applicable local codes that may exist.

AccuTemp makes no other warranties or guarantees, whether expressed or implied, including any warranties of performance, merchantability, or fitness for any particular purpose. AccuTemp's liability on any claim of any kind, including negligence, with respect to the goods and services covered hereunder, shall in no case exceed the price of the goods and services, or parts thereof, which gives rise to the claim. In no event shall AccuTemp be liable for special, incidental, or consequential damages, or damages in the nature of penalties.

This constitutes the entire warranty, which supersedes and excludes all other warranties, whether written, oral, or implied.

GARANTÍA LIMITADA**Un Año – Piezas y mano de obra Solamente E.E.U.U & Canada**

AccuTemp Products, Inc. (AccuTemp) garantiza que su equipo AccuTemp está libre de defectos tanto en su terminado como en los materiales utilizados, bajo condiciones de uso normal de un período de doce (12) meses a partir de la fecha de instalación o quince (15) meses a partir de la fecha de envío de AccuTemp, cualquiera de las fechas que ocurra primero (el período de garantía). Se requiere registrar el equipo de AccuTemp a la hora de realizarse la instalación. Daño al equipo de AccuTemp que ocurra durante el envío debe ser reportado a la compañía de envío y no está cubierto bajo esta garantía. Reportar daños ocurridos durante el envío es la responsabilidad exclusiva del cliente comercial/usuario de tal equipo de AccuTemp.

AccuTemp provee un departamento activo de servicio que debe ser contactado y avisado de asuntos de servicio, sin importar si el equipo está bajo garantía o no. Durante el período de garantía, AccuTemp se compromete a reparar o a nuestra opción, (F.O.B. factory) reemplazar cualquier pieza que demuestre estar defectuosa debido a defectos materiales o de terminado/fabricación, en el entendido de que el equipo no ha sido alterado/cambiado de ninguna manera y ha sido instalado, mantenido y operado apropiadamente de acuerdo con las instrucciones delineadas en el manual de usuario de AccuTemp. Durante el período de garantía, AccuTemp también se compromete a pagar por servicios hechos por cualquier agencia autorizada de servicio de equipo de fábrica (dentro de los EE.UU. continentales y Canada) por cualquier trabajo razonable requerido para reparar o a nuestra opción, reemplazar (F.O.B. factory) cualquier pieza que demuestre estar defectuosa debido a defectos materiales o de terminado/fabricación, con el entendido de que la agencia de servicio ha sido aprobada de antemano por AccuTemp Factory Service para efectuar el reemplazo o la reparación. Esta garantía incluye gastos de tiempo de viaje sin exceder dos horas y millaje que no exceda 50 millas (100 millas ida y vuelta), pero no incluye tiempo de asistencia después de la reparación, para iniciar la maquinaria, entrenamiento, ajustado de piezas sueltas o conexiones eléctricas externas, ajustes menores, mantenimiento o limpieza. AccuTemp no reembolsará gastos necesarios para reemplazar piezas fuera de la fecha de vencimiento del período de la garantía.

La instalación correcta es responsabilidad del distribuidor, dueño/usuario o instalador contratista y no es cubierta por esta garantía. Una instalación inadecuada invalidará la garantía. La instalación es la responsabilidad del distribuidor, dueño/usuario o instalador contratista. Lea la sección de instalación en el manual de usuario. A pesar de que todos los productos de AccuTemp están fabricados para cumplir con los estándares correspondientes para fabricantes, como Underwriters Laboratories (UL) y National Sanitation Foundation (NSF), sigue siendo responsabilidad del dueño y del instalador, cumplir con cualquier código local correspondiente que pueda existir.

AccuTemp no da ningún tipo de garantía ya sea explícita o implícita, incluyendo garantías de rendimiento, comerciabilidad, o adecuación para usos particulares. La responsabilidad de AccuTemp sobre cualquier tipo de reclamación, incluyendo negligencia, con respecto a los bienes y servicios cubiertos a continuación, no debe en ningún caso exceder el precio de los bienes y servicios o piezas de las mismas reclamadas. AccuTemp no se hace responsable bajo ninguna circunstancia, por daños especiales, incidentales, o daños indirectos o de naturaleza penal.

Esto constituye la garantía en su totalidad que reemplaza y anula cualquier otra garantía sea escrita, expresa oral, o implícita.