

|                   |  |
|-------------------|--|
| Numero de Serial: |  |
| Modelo:           |  |



# MANUAL de OPERACIÓN e INSTALACIÓN PARA LA PLANCHA ACCU-STEAM GAS G2

## MODELOS

GG24A/GG36A/GG48A  
GG24B/GG36B/GG48B  
PG24A/PG36A/PG48A  
PG24B/PG36B/PG48B



Este manual debe conservarse para referencia futura

AccuTemp Products INC  
8415 n. Clinton Park Dr, Fort Wayne IN 46825  
www.accutemp.net

## **ADVERTENCIA**

El Estado de California promulgó la Ley de 1986 sobre el agua potable y el cumplimiento de las normas tóxicas (Prop. 65), que "prohíbe a cualquier persona en el curso de un negocio exponer deliberada e intencionalmente a una persona a un producto químico conocido por el Estado de California que cause cáncer o toxicidad reproductiva sin antes advertir de manera clara y razonable a esas personas". El Grupo Asesor Científico del Gobernador añadió el monóxido de carbono a la lista de sustancias químicas peligrosas que se sabe que causan daños reproductivos.

A fin de establecer el pleno cumplimiento de la Propuesta 65, se ha adjuntado una etiqueta amarilla de advertencia a cada unidad de gas disparada fabricada por AccuTemp Products, Inc.

El monóxido de carbono no estaría presente en concentraciones que supondrían un "riesgo significativo" para el consumidor cuando el equipo se instala, se explota y se mantiene de la manera siguiente:

1. Instalado de acuerdo con todos los códigos locales, o en ausencia de códigos locales, con el actual Código Nacional de Gas Combustible Z223.1, últimas adiciones.
2. Instalado bajo un capó de escape bien diseñado y en funcionamiento.
3. Conectado al tipo de gas para el que está equipada la unidad.
4. Regulador de presión del aparato adecuado instalado en la tubería de suministro de gas y ajustado para la presión del colector marcada en la placa de clasificación.
5. Suministro de aire adecuado a la unidad y limpieza adecuada en torno a la salida.
6. El equipo se utiliza de la manera prevista utilizando el utensilio adecuado para ese tipo de aparato.
7. Mantenga el equipo limpio y compruébelo periódicamente.
8. Los ajustes de aire de quemador, el mantenimiento mecánico y las reparaciones deben ser realizados por personal de servicio cualificado.

## TABLA DE CONTENIDO

|                           |           |
|---------------------------|-----------|
| ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD | PAGINA 3  |
| INFORMACIÓN GENERAL       | PAGINA 7  |
| FORMULARIO DE INICIO      | PAGINA 10 |
| INSTALACIÓN               | PAGINA 12 |
| OPERACIÓN - USO           | PAGINA 17 |
| OPERACIÓN - LIMPIEZA      | PAGINA 26 |
| MANTENIMIENTO             | PAGINA 27 |
| SOLUCIONES Y SERVICIOS    | PAGINA 30 |
| GARANTÍA                  | PAGINA 33 |

## HISTORIAL DEL DOCUMENTO

| REVISIÓN ACTUAL | FECHA      | REVISIÓN PREVIA | FECHA      | CAMBIO                              |
|-----------------|------------|-----------------|------------|-------------------------------------|
| 1809            | 12/05/2018 | 1003            | 04/14/2010 | Revisión y actualización del manual |
| 1907            | 07/26/2019 | 1809            | 04/09/2018 | Revisión y actualización del manual |

# 1.DEFINICIONES SÍMBOLOS DE ADVERTENCIA

## DEFINICIONES SÍMBOLOS

Los símbolos existen para llamar atención sobre posibles peligros. Sólo sirven si el operador toma medidas adecuadas de prevención de accidentes. Algunos de los símbolos son texto en la caja; mientras que otros tal vez solo iconos de imagen. Favor de dar esta información el respeto que merece por un funcionamiento seguro.

*Iconos de símbolos*  
describen las definiciones de los iconos de símbolos utilizados en este manual.



### **PELIGRO**

Indica un peligro inminente que; Si no se modifica, resultará en caso de muerte o heridas graves.



### **PRECAUCIÓN**

Indica una situación potencialmente peligrosa; que, si no se modifica, provocará una herida leve moderado.



### **NOTA**

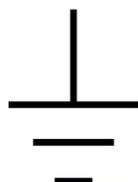
Aconseja al lector de información o instrucciones, vitales para la operación o mantenimiento del equipo.



**CUIDADO -  
SUPERFECIE CALIENTE**



**VOLTAJE PELIGROOSO**



**TIERRA**

# **1.1 IMPORTANTE PARA SU SEGURIDAD**

Las instrucciones que se enumeran en esta página deben publicarse en un lugar destacado como recordatorio de las prácticas de seguridad y las medidas recomendadas que deben adoptarse en caso de un problema de equipo o del edificio.

## **ADVERTENCIA**

En caso de que se detecte un olor a gas, apague la válvula principal de corte de gas y ponerse en contacto con la empresa local de gas o con el servicio de suministro de gas.

## **ADVERTENCIA**

En caso de que se produzca un fallo de electricidad, no intente utilizar este dispositivo.

## **ADVERTENCIA**

No almacene ni utilice gasolina ni otros vapores o líquidos inflamables en las proximidades de este u otro aparato.

## **ADVERTENCIA**

Una instalación, ajuste, alteración, servicio o mantenimiento inadecuados pueden causar daño, lesión o muerte. Lea todas las instrucciones de instalación, funcionamiento y mantenimiento antes de instalar o reparar este aparato.

## **ADVERTENCIA**

Solo técnicos o electricistas calificados deben instalar este aparato para garantizar que se cumplen todos los requisitos de electricidad y seguridad y que todo el cableado se instala de conformidad con todos los códigos eléctricos nacionales, estatales y locales.

## **1.2 NOTAS DE ADVERTENCIA Y DE PRECAUCIÓN**

IMPORTANTE: Lea las medidas de seguridad de instalación para evitar alguna herida personal, muerte, o evitar daños a la unidad o propiedad del usuario.

 La instalación, ajuste, alteración, servicio o mantenimiento inadecuado puede causar daños materiales, heridas o muerte. Antes de instalar o reparar este aparato, lea todas las instrucciones de instalación, operación y mantenimiento

 Antes de reencender el aparato debe observar un corte completo de cinco minutos.

 Este aparato no es para uso domestico.

 Conecte el aparato a un enchufe con la toma eléctrica correcta, conectada a tierra, y configurada al voltaje correcto. Si no, contacté un electricista calificado para determinar la tensión adecuada e instale un enchufe con la toma eléctrica adecuada.

 No conecte a un circuito que opere más de 150V a tierra

 Para evitar heridas personales o daño a la unidad, no jalar el aparato por el cable.

 Si el cable de está deshilachado o desgastado, pare de usar para evitar heridas.

 Para evitar heridas o daños, este aparato comercial debe ser instalado por un electricista calificado.

 Para evitar cualquier herida, apague la electricidad, desenchufe el aparato y deje enfriar antes de realizar cualquier mantenimiento.

 Para evitar descargas eléctricas o heridas, no limpie con vapor ni utilice agua excesiva en este aparato comercial.

 Este aparato no contiene partes que el cliente puede arreglar. Solo use Agentes de Servicio autorizados AccuTemp y piezas de repuesto cuando requiere servicio.

 Las piezas de reemplazo AccuTemp originales se especifican para funcionar con seguridad donde se utilizan. Algunas piezas genéricas de reemplazo no tienen las mismas especificaciones para operar con seguridad en el equipo AccuTemp. Es importante utilizar piezas de repuesto AccuTemp auténticas para evitar heridas o daño al aparato comercial.

 Desconectar siempre de la electricidad antes de limpiar o mantener.

 Cualquier modificación que eluda las características de seguridad incorporadas en el diseño resultará en heridas o muerte.

 Este aparato debe estar conectado correctamente a tierra, de acuerdo con todos los códigos eléctricos nacionales, estatales o locales.

 Este aparato tiene un diseño totalmente único y no es como otras parrillas en el mercado hoy. Cualquier modificación puede causar daño permanentemente el aparato.

 Este aparato debe ser de nivel para operación correcta y reducir los posibles daños a este aparato comercial.

 Este aparato es pesado. Para mover de manera segura, el instalador debe obtener ayuda o usar herramienta apropiada para mover el aparato comercial del patín a su destino final en el edificio donde se instalará.

 Temperaturas dentro y alrededor del aparato son muy calientes y pueden causar quemaduras graves.

 Para evitar daño en la superficie de este aparato no utilice limpiadores abrasivos como piedras o ladrillos de carbón para la parrilla

 Para evitar heridas o daños al aparato no limpie el aparato con agua bajo presión alta.

 Para evitar daños en el aparato, no dejar Cloro en contacto con acero inoxidable durante más de 10 minutos.

 Para evitar quemaduras graves, quite lentamente el depósito de grasa para evitar derramar el contenido. Se recomienda dejar que se enfríe antes de quitar.

# 1. Información General

## 1.1 Especificaciones de las Unidades

| Especificaciones de los aparatos Accu-Steam de Gas  |                 |                 |                 |                 |                 |                 |
|---|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| N.º de modelo                                       | GGF1201A2450-T1 | GGF1201B2450-T1 | GGF1201A3650-T1 | GGF1201B3650-T1 | GGF1201A4850-T1 | GGF1201B4850-T1 |
| Tasa de encendido BTU por hora                      | 42,300          | 42,300          | 70,000          | 70,000          | 85,000          | 85,000          |
| Ancho de unidad (A)                                 | 24.25 [616]     | 24.25 [616]     | 36.25 [921]     | 36.25 [921]     | 48.25 [1226]    | 48.25 [1226]    |
| Profundidad unidad/instalación (D)                  | 38.3 [973]      | 32.3 [820]      | 38.3 [973]      | 32.3 [820]      | 38.3 [973]      | 32.3 [820]      |
| Anchura De Superficie De Cocina (B)                 | 23.9 [607]      | 23.9 [607]      | 35.9 [912]      | 35.9 [912]      | 47.9 [1217]     | 47.9 [1217]     |
| Profundidad de superficie de cocción (C)            | 30 [762]        | 24 [610]        | 30 [762]        | 24 [610]        | 30 [762]        | 24 [610]        |
| Pierna trasera hacia el exterior del ventilador (E) | 12 [305]        | 6 [152]         | 12 [305]        | 6 [152]         | 12 [305]        | 6 [152]         |
| Pierna central de izquierda a derecha (F)           | 20 [508]        | 20 [508]        | 32 [813]        | 32 [813]        | 44 [1118]       | 44 [1118]       |
| Zona de cocción efectiva                            | 717 sq. in.     | 574 sq. in.     | 1077 sq. in.    | 862 sq. in.     | 1437 sq. in.    | 1150 sq. in.    |
| Capacidad de bandeja de grasa                       | 5 qt            | 5 qt            | 6 ½ qt          | 6 ½ qt          | 6 ½ qt          | 6 ½ qt          |
| Conexión NEMA                                       | 5-15            | 5-15            | 5-15            | 5-15            | 5-15            | 5-15            |

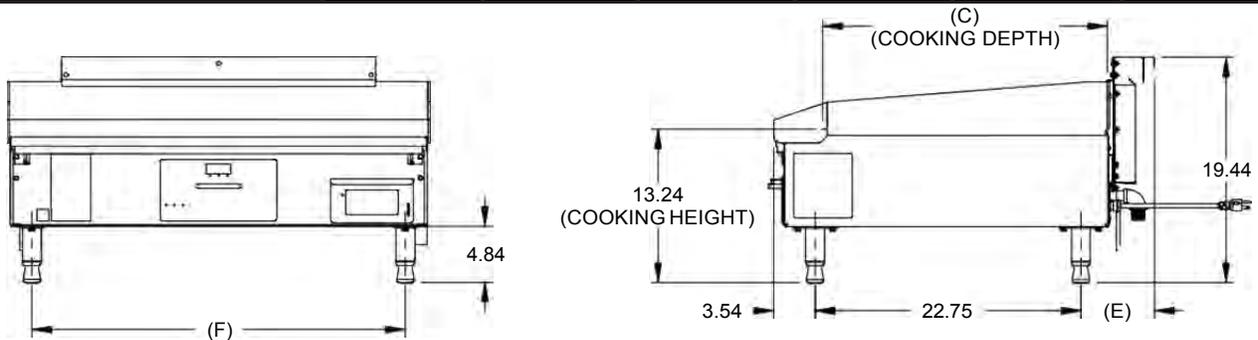


Fig. 2.A

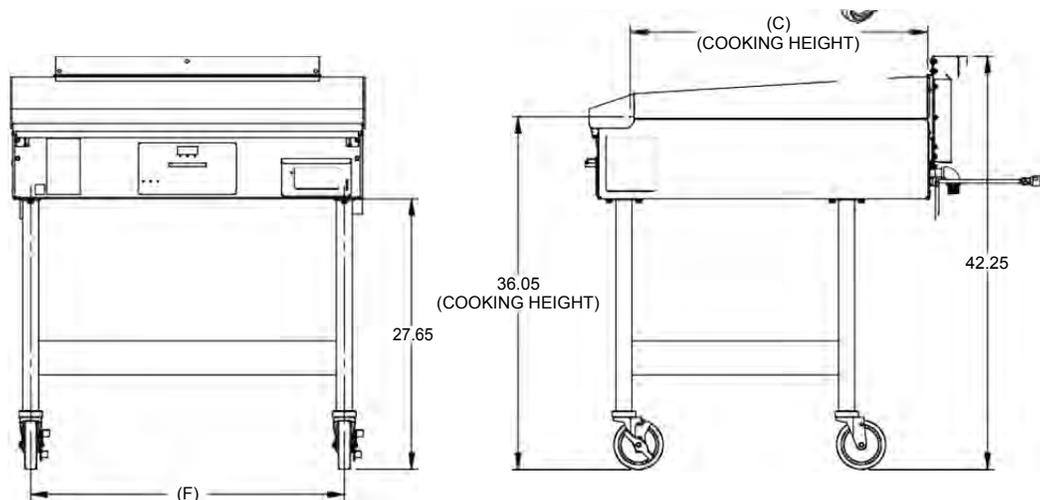


Fig. 2.B

 EL APARATO NO DEBE MONTARSE FLUJO BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA.

## PLACA DE DATOS DEL EQUIPO

Modelo: **AA B CCC D E FF GG**

Ejemplo: GGF1201A4850

**A** es el modelo de base N = Natural Gas Natural, P = Propano

**B** es la configuración del modelo

**CCC** es el voltaje de suministro

**D** es el número de fases: 1 o 3

**E** es la profundidad

**F** es el ancho

**G** es la configuración especial



Fig. 2.C

 El número de serie también se marca en la esquina derecha superior de la placa, encima de la bandeja de grasa.



Fig. 2.D



**Para registrar este producto AccuTemp para la garantía, complete los siguientes elementos:**

1. Complete la lista de comprobación operativa de instalación y el formulario de registro de garantía incluidos en el paquete de documento que se envió con el aparato.
2. Envíe por correo electrónico, fax o escaneo el formulario a AccuTemp Products, Inc. a los contactos listados para cada tipo del formulario.

Si tiene alguna pregunta sobre el registro de garantía, póngase en contacto con nuestro grupo de servicios técnicos. Están disponibles los 7 días de la semana de 7:00 a 19:00 h EST.

|                 |                      |
|-----------------|----------------------|
| Llamadas Gratis | 800 480-0415         |
| Oficina         | 260 469-3040         |
| Fax             | 260 469-3045         |
| Email –Servicio | service@AccuTemp.net |
| Email-Partes    | parts@AccuTemp.net   |
| En la Red       | www.AccuTemp.net     |

|                      |                      |
|----------------------|----------------------|
| <b>No de SERIAL:</b> | <b>No de MODELO:</b> |
|----------------------|----------------------|

|   |  |
|---|--|
| Nombre: <input style="width: 95%;" type="text"/>            | Fecha: <input style="width: 95%;" type="text"/>                      |
| dirección: <input style="width: 95%;" type="text"/>         | Compañía de Servicio: <input style="width: 95%;" type="text"/>       |
|   | dirección: <input style="width: 95%;" type="text"/>                  |
| Estado/Código: <input style="width: 95%;" type="text"/>     | Estado/Código: <input style="width: 95%;" type="text"/>              |
| Nombre/#-Edificio: <input style="width: 95%;" type="text"/> | Servicio Tel #: <input style="width: 95%;" type="text"/>             |
| Contacto: <input style="width: 95%;" type="text"/>          | técnico: <input style="width: 95%;" type="text"/>                    |
| teléfono: <input style="width: 95%;" type="text"/>          | técnico Email: <input style="width: 95%;" type="text"/>              |
| Email: <input style="width: 95%;" type="text"/>             | información : <input style="width: 95%; height: 40px;" type="text"/> |

- AccuTemp Products, Inc. no es responsable por la instalación y/o la modificación al suministro de electricidad o gas.
- Se recomienda que la toma de corriente se coloque tan bajo que permiten los códigos locales y estatales. ubicación en zonas de alto calor: como encima, debajo o al lado de la salida de escape causarán problemas de servicio que no serán cubiertas por la garantía de servicio.
- No debe utilizar un regulador externo a menos que la presión de gas es más de 0.5 psi/14"WC
- Si la altitud es superior a 3,000 pies sobre nivel de mar, póngase en contacto con el Depto. de Servicio Técnico AccuTemp para verificar el tamaño del orificio de los quemadores principales

Este formulario de inicio debe ser llenado, enviado por fax, correo o por correo electrónico al Depto. De servicio técnico y al cliente de AccuTemp, antes de activar la garantía.

|  |    |    |
|--|----|----|
| 1. ¿Se coloca el enchufe de la pared en una zona de bajo calor?  | Si | No |
| 2. Cuando se mide entre los fusibles, se mide la tensión 120V (+/- 10%)  | Si | No |
| 3. ¿Se está instalando la plancha a una altitud superior a 2,000 pies (Escoja Si/No)?  | Si | No |
| 4. ¿Está la plancha instalada utilizando las patas o el soporte proporcionado (el montaje empotrado a una mesa anulará la garantía)? | Si | No |
| 5. ¿La plancha esta anivelada? (escoja Si/No)  | Si | No |
| 6. ¿Existe espacio suficiente para garantizar un flujo máximo de aire para una combustión adecuada (Escoja Si/No)                    | Si | No |
| 7. ¿Si la plancha tiene patas, se han instalado las (4) puntas de goma? (Escoja Si/No)   | Si | No |
| 8. ¿Está la plancha conectada permanentemente a la línea de gas ? (Escoja Si/No)   | Si | No |
| 9. ¿La plancha está conectada con manguera 3/4" de gas flexible? (Escoja Si/No)  | Si | No |
| 10. En caso afirmativo, ¿Se utiliza un dispositivo de retención? (Escoja Si/No)  | Si | No |

AccuTemp Products, Inc.  
 ATTN: Técnica & Customer Support  
 Departamento 8415 North Clinton Park  
 Ft. Wayne, IN 46825

Phone: 260.469.0415 o 800.480.0415

Fax: 260.493.8914

Email: [service@AccuTemp.net](mailto:service@AccuTemp.net)

### ACCU-STEAM Gas Griddle Start-Up Form (continuad)

|   |    |    |
|---|----|----|
| 9. ¿Hay un regulador externo de gas conectado a la plancha? (Escoja Si/No)  | Si | No |
| 10. ¿Cuál es la longitud y anchura de la línea de suministro de gas? L _____ A _____  |    |    |
| 11. Medidas de presiones de gas<br>Gas Natural: Estático __WC Dinámico ____WC<br>Presión dinámica debe ser 5"WC (Válvula reguladora–debe ser 1/8NPT)<br>Propano: Estático __WC Dinámico ____WC<br>Presión dinámica debe ser 10"WC (La válvula reguladora – debe ser 1/8NPT) |    |    |
| 12. ¿Cuál es la medida de la llama en la plancha cuando se encienden los quemadores principales?<br>_____DCua (Micro amperes)   |    |    |

#### Verificación de Temperatura

| 1. ¿Cuál es la temperatura de operación normal del cliente para la plancha?   | _____°F |         |           |        |         |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---|---------|---------|-----------|--------|---------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 2. Utilizando un termómetro de contacto comparado con el termómetro digital de la plancha, ¿Coincide con la temperatura fijada en el controlador de la plancha? (Escoja Si/No)  | Si      | No      |           |        |         |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3. ¿Se enciende/apaga la luz de calor de la plancha cuando la temperatura de la superficie alcanza la temperatura fijada? (Escoja Si/No)  | Si      | No      |           |        |         |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4. Deje la plancha subir a 350°F y observe dos ciclos. Favor de grabar 9 temperaturas de la superficie de la plancha y registrar (las temperaturas deben ser consistentes a $\pm 10^\circ\text{F}$ ):   |         |         |           |        |         |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <table border="1" style="margin: auto; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="padding: 5px;">IZQUIERDA</th> <th style="padding: 5px;">CENTRO</th> <th style="padding: 5px;">DERECHA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td style="height: 30px;"> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td style="height: 30px;"> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td style="height: 30px;"> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table> |         |         | IZQUIERDA | CENTRO | DERECHA |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| IZQUIERDA   | CENTRO  | DERECHA |           |        |         |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   |         |         |           |        |         |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   |         |         |           |        |         |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   |         |         |           |        |         |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5. ¿La planche funciona correctamente durante 15 minutos después de haber alcanzado la temperatura? (Escoja Si/No)  | Si      | No      |           |        |         |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Acepto este formulario de inicio como completo y preciso:

Firma: \_\_\_\_\_ Gerente de Restaurante Fecha: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

Nombre: \_\_\_\_\_

### 3. INSTALACIÓN

#### MODELOS - GGF& PGF DE MESA Y SOPORTE

La instalación deberá ajustarse a los códigos locales , o en ausencia de códigos locales, con el *Código nacional de Gas, ANSI Z223.1/NFPA 54, o el Código de la instalación de Gas Natural y Propano Instalación, CSA B149.1*, donde es aplicable.

#### HERRAMIENTAS NECESARIAS:

|  |
|--|
| Nivel  |
| Desarmador Phillips  |
| Desarmador Pequeño   |
| Medidor de voltios digital – con capacidad de medir uAmps del sentido de llama |
| manómetro  |
| Sonda de temperatura ponderada   |
| Medidor de temperatura digital   |

#### 3.1 AVISO DE INSTALACIÓN

Únicamente los técnicos y electricistas calificados deben instalar la plancha para garantizar que se cumplan todos los requisitos de electricidad, gas y seguridad y que todas las instalaciones de cable, gas y plomería se realicen conforme con todos los códigos nacionales, estatales y locales. La instalación debe ajustarse a los códigos locales, o en ausencia a códigos locales, al Código Nacional de Gas, a ANSA/NFPA 54, o al Código de Instalación de Gas Natural y Propano, CSA B149.1, según proceda. El aparato y su cierre individual deben desconectarse del sistema de suministro de gas durante cualquier ensayo de presión del sistema con presiones superiores a 1/2 PSI (3.5kPA)

#### 3.2 DESEMBALAJE

Este aparato fue inspeccionado con cuidado antes de ser enviado desde la fábrica. La compañía de transporte asume la plena responsabilidad de la entrega segura al cliente hasta que el cliente acepte el paquete. La inspección cuidadosa de los envases y del aparato debe completarse antes de la aceptación de la empresa de transporte.

#### 3.3 LEVANTANDO LA PLANCHA

La plancha es suficientemente pesada como para requerir mano de obra adicional o asistencia motorizada para montar o mover

 Al mover el equipo manualmente seguro que hay suficiente gente para la movida porque el equipo es demasiado pesado.

 Asegúrese de que el equipo no se ha caído durante el movimiento. La gente que hace el transporte podría ser gravemente heridos y/o el equipo dañado. El fabricante no acepta responsabilidad por los daños causados como un resultado de tales acciones.

#### 3.4 UBICACIÓN Y LUGAR

Se ha diseñado la plancha de gas ACCU-STEAM™ para ser colocado en una mesa de cocina comercial, una base de la marca AccuTemp o directamente sobre cualquier superficie de nivel plano, incombustible que soportará el peso de la plancha.

La temperatura de funcionamiento varía entre 200° y 400°F (93°- 204°C) Estas temperaturas también se pueden encontrar en las superficies alrededor del perímetro de este aparato comercial, cuidado no debe instalarse junto o en contra, objetos o superficies con un punto de remitir bajo.

### 3.5 ESPACIOS NECESARIOS

| ubicación  | Construcción combustible            | Construcción no combustible |
|--|-------------------------------------|-----------------------------|
| atrás  | 2 pulgadas                          | 0 pulgadas                  |
| Derecha  | 1a pulgada                          | 0 pulgadas                  |
| Izquierda  | 1a pulgada                          | 0 pulgadas                  |
| Sobre el Ventilador                                      | ningún material sobre el ventilador | 6 pulgadas                  |
| APTO PARA TODAS LAS INSTALACIONES EN PISOS COMBUSTIBLES. |                                     |                             |



Superficie de cocción

Fig.  
3.A

### 3.6 ANIVELANDO

La plancha debe ser instalada en condiciones aniveladas. Una condición fuera de nivel puede causar temperaturas desiguales y, en una situación fuera de nivel extrema, puede producir un daño el aparato. Utilizar un nivel que descansa en la superficie de cocción para asegurarse de que esté anivelado de frente atrás y de izquierda a derecha.

### 3.7 SOBRE MESA

Monte las puntas de los pies de goma (4) proporcionadas con la plancha en los cuatro pies ajustados de cada una de las patas del aparato comercial. Esto evitará que la plancha se resbale sobre la mesa bajo uso normal. Una vez montadas las puntas de los pies de goma, ajuste los cuatro pies ajustados hacia arriba o hacia abajo según sea necesario para nivelar el lado de la parrilla hacia un lado y hacia atrás.

#### SOPORTE Marca AccuTemp

Si la plancha está en un soporte AccuTemp con ruedas, asegúrese que el suelo está nivelado y coloque los frenos en la posición "on" y siga las instrucciones de nivelación para verificar que la plancha está nivelado.



**EL APARATO NO DEBE SER MONTADO FLUJO BAJO CUALQUIER CIRCUMSTANCIA.**

## 3.8 CONEXIONES ELECTRICAS

 Cuando este aparato se instala con ruedas, se debe instalar con las ruedas suministrados. Un conector que cumple con ANSI Z21.69 - CSA 6.9. también debe instalarse con medios de retención en el conector, como se especifica en las instrucciones del fabricante AccuTemp.

 Este aparato comercial debe ser anclado a tierra de acuerdo con todos códigos nacionales, estatales y locales. Nunca quite el enchufe a tierra.

### 3.8.1 ELECTRICAL SUPPLY

La plancha ACCU-STEAM™ ha sido diseñada, fabricada y probada para cumplir o superar los estándares exigentes de seguridad establecidos por ANSI Z83.11. Garantizar este alto nivel de seguridad se mantiene en su instalación, es importante que lea y entienda la siguiente información antes de conectar su plancha.

**3.8.2 REQUISITOS ELECTRICOS** Los requisitos eléctricos se enumeran en la placa de datos situada en la parte delantera derecho del panel de control.

Todas las planchas AccuTemp estándar se suministran con un cable de 6 pies (1,83 m) y el enchufe UL adecuado que debe estar conectado a un 15 AMP (120Vac) o a un 20 AMP (208-240Vac), según la clasificación indicada en la placa de datos. Asegúrese de que el voltaje en su receptáculo de se encuentra dentro del  $\pm 10\%$  del voltaje indicado en la placa de datos de la plancha. La conexión a cualquier otro voltaje puede causar daño a los componentes del aparato comercial. El enchufe de la plancha debe utilizarse con el recipiente adecuado.

El cableado directo anulará la garantía.

### 3.8.3 INSTRUCCIONES DE TOMA A TIERRA

La tierra proporciona una vía para que la corriente eléctrica reduzca el riesgo de choque. Este producto está equipado con un cable de alimentación con un conductor de conexión a tierra y un enchufe de toma a tierra. El enchufe debe estar conectado a un recipiente conectado a tierra que esté instalado y conectado a tierra conformé con los códigos locales, o en ausencia de códigos locales, con *National Electric Code*, *NFPA 70*, o el *Canadian Electrical Code*, *CSA22.2*, donde aplicable.

En ningún caso se cortará ni se doblará la toma de tierra o el conector a tierra para que quepa en un recipiente distinto del que fue suministrado. No utilice ningún adaptador para el recipiente.

### 3.9 GAS CONNECTION

 La planche tiene una conexión masculina de 90° 1/2" instalada (Fig. 3.D).

 Las presiones de suministro de gas del regulador interno deben verificarse con un manómetro calibrado mientras que la plancha está operando en estado máximo de carga.

 Se proporciona un grifo del TNP de 1/8" frente del regulador interno para medir la presión ESTÁTICA del quemador, consulte FIGURA \_\_\_\_ Utilizar un compuesto o sellante de unión del tubo diseñado para su uso con gas líquido de petróleo cuando sustituir la llave del TNP de 1/8"

 Mangueras flexibles diseñadas para el hogar no son adecuadas para este aparato comercial y anulará cualquier garantía.

 No use una cantidad excesiva de adhesivo con el fin de evitar una posible obstrucción de la válvula de control de gas.

#### 3.9.1 INSTRUCCIONES PARA EL AJUSTE DE PRESION DE GAS

1. Verifique que la plancha está conectada a la fuente de gas.
2. Apague el gas en el suministro.
3. Retire el tapón NPT de 1/8" de la electroválvula

Utilice un Tapón de presión con barras NPT de 1/8" para conectar un manómetro y verificar el ajuste de la presión.



Fig. 3.B - diseño de válvula antes de 2018

4. Use un grifo NPT de 1/8" para conectar un manómetro a la válvula de control. Asegure que el manómetro esta fijo para leer pulgadas/agua (Fig. 3B & 3C).
5. abra el gas y la electricidad y luego la plancha
6. Cuando la plancha se encienda la válvula principal se abrirá y la presión ESTATICA estará presente
7. Una vez que la plancha intente encender, la válvula principal se abrirá y la presión DINAMICA registrará en el manómetro.
8. La presión DINAMICA debe establecerse a **5 pulgadas de Agua Columnar (Gas) o 10 pulgadas WC (Propano)**.
9. Para ajustar la presión, desmonte la tapa de polvo del regulador como ve en la figura 7.
10. El tornillo de ajuste se puede girar usando un desarmador. Ajuste mientras el quemador está activado.



Fig. 3.D



Fig. 3.C - diseño de la válvula después de 2019

### 3.9.2 RECTIFICACIÓN DE LA LLAMA

La plancha de gas Accu-Steam utiliza un sensor de llama para determinar si el sistema tiene combustión adecuado. Cuando se inicia el sistema, gas se envía al quemador y un encendedor electrónico trata de iniciar el quemador. el módulo de ignición comprueba si la llama está presente en el quemador. Si la información del sentido de la llama está dentro del intervalo adecuado el sistema permanecerá activo hasta que el control deja de pedir calor.

El módulo de encendido sigue monitorizando el voltaje y mientras esté dentro del rango adecuado el quemador permanecerá encendido. Si la lectura del sentido de la llama cae por debajo del umbral de 1.38 DC $\mu$ A (microamperios), la plancha se bloqueará y dejará de calentarse. La señal externa para un bloqueo es un flash de 4 segundos en la luz FAULT.

1. El sentido de la llama debe ser monitoreado y grabado como parte de la instalación.
2. Para probar el sentido de la llama, desconectar el alambre naranja del sentido de la llama.
3. Conectar las sondas de un multímetro capaz de leer DC $\mu$ A (microamperios DC) al sensor de la llama y el alambre naranja
4. Prenda la plancha y supervise las medidas
5. Si la presión del gas está ajustada correctamente para el tipo de gas la lectura debe ser de 4 a 6 DC $\mu$ A.

### 3.9.3 SOLUCION DE PROBLEMAS DE INCIENDO

Si la plancha suena alerta de un bloqueo de encendido durante la instalación y compruebe, verifique lo siguiente:

1. Verifique que el sensor de llama es más de 1.38 DC $\mu$ A.
  - a. Si la medida es cero, asegúrese que el sensor de llama no esté fundido.
  - b. Si la medida fluctúa, compruebe si hay Corrientes de aire que podrían causar una llama inestable, o conexiones de Venturi sueltas a los quemadores.
  - c. Asegúrese de que el sentido de la llama esté colocado correctamente en ser rodeado de la llama.
2. Compruebe la conexión de manguera de gas y verifique la presión.
  - a. Asegúrese de que la presión dinámica está establecida en 5" Columna Agua
  - b. Compruebe la plancha cuando la fuente de gas está en carga máxima, verifique que las presiones estática y dinámicas no fluctúan.
  - c. Si un regulador externo está conectado a la tubería de gas, asegúrese de que su ventilación no tiene obstrucciones
3. Confirme que las sondas de encendido y tierra este espaciado correctamente.
  - a. Las sondas deben tener un hueco o 0.125  $\pm$ .020.

## 4. OPERACIÓN

**⚠ RIESGOS RESULTANTES DE CONTACTO CON OBJETO MUY CALIENTE:**

### **☹ CALIENTE**

Zonas calientes pueden formarse durante el proceso de cocina, especialmente en los sartenes, ollas y al lado de la plancha. Use guantes cuando manipulando objetos calientes.

Durante el proceso de cocinar no toque equipo que contiene líquidos o comida caliente más arriba del nivel de los ojos. Peligro de quemaduras.

**⚠** Asegúrese de que todos los operadores lean, entiendan y siguen la información contenida en este manual que incluye advertencias de precaución, funcionamiento e instrucciones de seguridad.

**⚠** Nunca utilice guantes mojados o húmedos. La humedad puede conducir el calor rápidamente.

**⚠** Mantenga el suelo delante del equipo limpio y seco. Si se producen derrames, limpie inmediatamente para evitar accidentes.

**⚠** No utilizar materiales abrasivos (o de acero), tal como cepillos de alambre, esponjas de metal para limpiar la superficie de la plancha.

## 4.1 INTRODUCCIÓN de las OPERACIONES

La plancha ACCU-STEAM G2™ está construida y utiliza tecnología como ninguna otra en el mundo. La superficie de acero inoxidable se calienta con vapor. La cámara de vapor de la plancha no requiere líquido ni mantenimiento adicional. Un sensor de temperatura para percibir la temperatura y un sistema de cierre de seguridad a temperatura superior forman parte del conjunto de la parrilla.

A temperaturas inferiores a 212°F (100°C), la cámara está en un vacío, similar a un frasco de conserva. A temperaturas superiores a 212°F (100°C), la cámara funciona bajo presión. El sensor de temperatura detecta la temperatura del vapor e informa estos datos al control de temperatura electrónico, que activa el sistema de calefacción. Este sistema mantiene las temperaturas de la superficie de cocción a la parrilla a una temperatura de  $\pm 5^\circ\text{F}$  ( $2,7^\circ\text{C}$ ) sobre toda la superficie de cocción y proporciona una recuperación instantánea de la temperatura, incluso en el mismo punto de la parrilla, al poner los alimentos en su lugar.

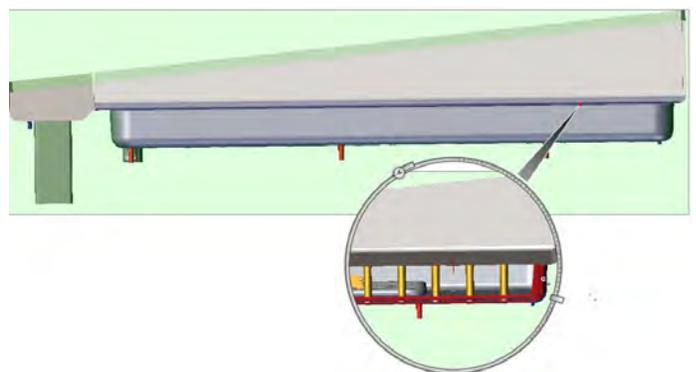
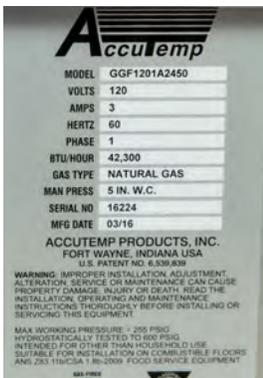


Fig.  
4.A

## 4.2 IDENTIFICACIÓN VISUAL



Fig. 4.B



Placa de Datos



Indicador de Falla/operación

Pantalla – Teclado de Control

No de Soporte técnico

Fig. 4.C

## 4.2 PRESENTACIÓN DEL CONTROL

El control digital de la temperatura es fácil de usar y no requiere mucha interacción del cliente.

### PANTALLA Y TECLADA DEL OPERADOR

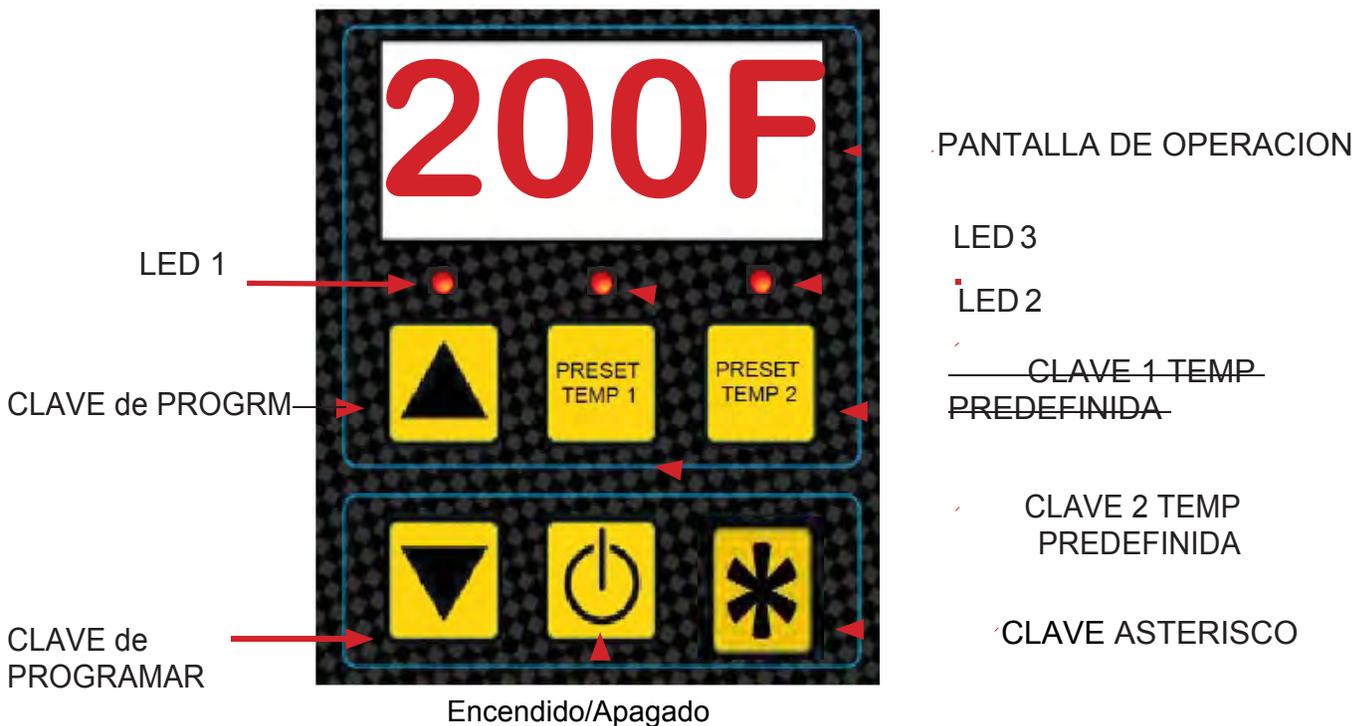


Fig.

#### 4.D

Esta plancha tiene un control digital de temperatura que tiene dos modos de operación.

- Modo Operativo
- Modo Administrativo

Modo de operación es el modo más usado y la plancha funciona como el control digital indica durante la operación diaria.

Funcionalidad de claves de operación

 **Tecla ON/OFF** - Tecla de función doble; En el modo "OFF" cuando se presione, la plancha se enciende. Cuando presione "ON" y mantenga la tecla durante cinco segundos la plancha se apaga.

 **Tecla Flecha Arriba** – Cuando se presiona esta tecla aumentará la temperatura de cocción establecida. A menos que esté en el modo LOC. Presione y mantenga presionada la tecla para aproximadamente tres segundos para inicializar el modo de.

 **Tecla Flecha Abajo** – Cuando se presione esta Tecla, disminuye la temperatura fija de cocinar, A menos que esté en el modo LOC. Presione y mantenga la tecla durante aproximadamente tres segundos para inicializar el modo de ajuste de temperatura

  **TEMP PREDERTEMINADA 1 y 2 –**

Cuando se presione y mantiene por tres segundos el sistema seleccionará la temperatura establecida previamente o la temperatura establecida del fabricante. 375°F para **Temp Predeterminada 1** y 400°F para **Temp 2 Predeterminada**. LED 2 va a parpadear para **Preset Temp 1** and **LED 3** para **Preset Temp 2**.

 o  **Asterisco o Temperatura-**  
Doble utilización para operación y programar  
Funcionalidad de la clave depende del modelo.

## 4.2.1 PROGRAMACIÓN SECUENCIA DE OPERACIÓN

Presione **ON/OFF**  y la plancha comenzará a calentarse y el LED 1 parpadeará. En cualquier momento en que la plancha esté encendida, funcionará y se calentará a la última temperatura preestablecida. **(El Valor predeterminado de la fábrica es 350°F)**

La pantalla mostrará la temperatura actual hasta que se alcance la temperatura establecida, luego el LED 1 se volverá sólido. (FIG 4) La pantalla irá a una pantalla "rdY" o mostrará la temperatura establecida en función de la programación cuando la plancha se instaló y configuró inicialmente. (El valor predeterminado de fábrica es "rdY").

### TEMPERATURAS PREDETERMINADAS

Presione **ON/OFF**  (FIG 8) y la plancha comenzará a calentarse y el LED 1 parpadeará. Mantenga presionado cualquier clave **PRESET**

**TEMP**  o  por tres segundos o hasta que parpadee. LED 2 o LED 3.

El LED seleccionado parpadeará y la pantalla mostrará la temperatura actual y aumentará o disminuirá dependiendo de la temperatura establecida hasta que haya alcanzado la temperatura preestablecida para esa tecla preestablecida y luego vaya sólido y la pantalla irá a un "RDY" o mostrará la temperatura establecida dependiendo de la programación cuando la plancha se instaló y configuró inicialmente.

Temperaturas establecidas de la fábrica:

 375°F

 400°F

## 4.2.2 PROGRAMACIÓN de ADMINISTRADOR

Antes de usar la plancha es necesario determinar algunos elementos operativos.

- Establecer la Temperatura Predeterminada
- Establecer temperatura PRESET 1
- Establecer temperatura PRESET 2
- Bloqueo del operador de temperaturas fijas o de temperatura "en marcha"

**Temperatura Predeterminada** – es la temperatura a la que la plancha se calienta cuando uno la prende

**PRESET 1 Temperatura** - es una temperatura fija alternativa a la que la plancha se calienta cuando se presiona la tecla.

**PRESET 2 Temperatura** - es una temperatura fija alternativa a la que la plancha se calienta cuando se presiona la tecla.

**Bloqueo Temperatura** - Establecer bloqueo de temperatura: Cuando es activado en modo de administrador, bloqueará temperaturas que se grabaron en la memoria PRESET 1 y PRESET 2. Si no está activado (Loc), las temperaturas se pueden establecer por debajo o por encima del último valor grabado.

Para cambiar las temperaturas predeterminadas, Siga estos pasos:

1. Prenda la plancha, la pantalla mostrará la temperatura (establecida - fábrica 350°F)
2. Detenga  la flecha UP hasta que la lectura en la pantalla empiece a aumentar/
3. Ahora las flechas  UP o  DOWN pueden utilizarse para aumentar o disminuir la temperatura de la plancha
4. Una vez que el nuevo punto preestablecido es el deseado, mantenga presionado el botón PRESET en el que desea establecer esta temperatura.
5. La plancha se apagará.
6. Cuando prenda la plancha, presione y mantenga el botón PRESET por tres segundos, la temperatura nueva debe ser programada.

El modo de administración se utiliza para configurar los parámetros operativos iniciales de la plancha antes de la primera vez que se utiliza en producción.

#### Modo del Administrador

1. Entrar al modo Gerente, presione y mantenga la tecla  y la Tecla  a la misma vez por 8 segundos para iniciar el modo de programación. Cuando entre este modo todas las tres luces LED can a parpadear a la misma vez.
2. Cuando entre el modo Gerente, la pantalla mostrara DEFAULT COOK TEMP, (Ver Fig. 4.E, P# 1)
3. Para mover entre programas use la flecha ARRIBA  y  ABAJO. Por ejemplo, para el Programa #2, Listo, tiene que presionar la fleche ARRIBA  una vez, para mover del Programa #1 Temperatura predeterminada #1 a el Programa#2.
4. Para cambiar el programa seleccionado, presione el botón  o el botón  Asterisco para ajustar la configuración del Programa (Fig. 4.E & 4.F).
5. Cuando complete todos los cambios Salga del modo Gerente y guarde los nuevos parámetros presione la tecla PRESET 2 

| Modo | P# | LED1 | LED2 | LED3 | Explicación-Programa   | Predeterminad o | Pantalla     | mínimo      | máximo       |
|------|----|------|------|------|--|-----------------|--------------|-------------|--------------|
|      | 0  | B    | B    | B    | Unidad de medir  | (°F)            | 0/00         | 0/00 = F    | 0/01 = C     |
|      | 1  | B    | B    | B    | Temperatura de Cocinar Predeterminada                        | 350F<br>175C    | 350F<br>175C | 200F<br>90C | 400F<br>205C |
|      | 2  | B    | B    | B    | Modo LISTO (refiera a la tabla tabla debajo por más detalle) | 0               | 2/00         | 0           | 3            |

Fig. 4.E  
Esta tabla ilustra los indicativos de la programación

| P#2 Valor | La Pantalla indica          | Pantalla si presiona  <br>O si presiona la clave  | La Pantalla si presiona <br>Tecla Asterisco |
|-----------|-----------------------------|--|--|
| 0/00      | rdY                         | Temperatura Establecida  | Temperatura Establecida  |
| 1/00      | Temperatura pre-determinada | Temperatura Establecida  | Temperatura Actual   |
| 2/00      | rdY                         | rdY  | rdY  |
| 3/00      | Punto establecido           | Temperatura Establecida  | Temperatura Establecida  |

Fig. 4.F  
Esta table ilustra los detalles de los parámetros de la pantalla en Modo #2

#### Ejemplo de Programación – Como Ajustar le temperatura Predeterminada

1. Presione la Tecla  ABAJO y la Tecla Asterisco  a la misma vez por ocho segundos, para iniciar la programación. Las tres luces LED parpadearan indicando el modo correcto.
2. La pantalla refleja la temperatura preestablecida del manufacturado (350°F).
3. Use la tecla  Preset 2 la Tecla  Asterisco para subir o bajar la temperatura de la pantalla.
4. Cuando llegue a la temperatura deseada presione la Tecla  Preset 2 para guardar la selección, Detenga el botón hasta que la parrilla se apaga.
5. Cuando encienda la parrilla la próxima vez la pantalla reflejara la nueva temperatura predeterminada que Ud. selección y comienza a calentar.

## 4.2.3 GUIÁ y REFERENCIA DE PROGRAMACIÓN

| MODO  | LED Indicando   | PANTALLA   | NOTAS  |
|---|---|--|--|
| Apagado                                     | Todos los LED 's están apagados cuando la plancha esta apagada  | Apagada si no está en uso. Cuando se prende, el control ILUMINA a la velocidad de 1 Hz de la temperatura establecida Por 5 segundos. Después el control va al modo de calentar/enfriar   | Para activar presione la tecla  <b>On/Off</b><br>Para apagar la plancha, desactivar las salidas salvar la temperatura actual. (consulte los detalles en "Otras características") y apaga la pantalla, deprime  y mantenga la tecla <b>On/Off</b> por aproximadamente cinco minutos.  |
| Calentando / Enfriando                      | LED parpadeando de la tecla de la temp seleccionada (LED 1, 2 o 3). LED 1 si no selecciona una temp. LED 2 Si escoge Preset 1, LED 3 Si escoge Preset 2 | La temperatura real cuando no presiona una Tecla o cuando escoja la temperatura establecida.<br> <b>Flecha Arriba</b><br><b>Preset 1</b> o <br> <b>Preset 2</b><br>momentáneamente. | Al encender o cuando se realice otro ajuste de temperatura, la plancha entrará en este modo y saldrá de este modo sólo cuando la temperatura real esté regulada.   |
| Modo Listo                                  | LED arriba de la Tecla seleccionada se va a prender   | Las opciones preestablecidas y las alternativas se determinan según el valor del programa #2, como se muestra en la figura 4E y 4F   | Una vez que se haya regulado, el indicador LED situado encima de la tecla seleccionada se pondrá sólido. . Para obtener más información sobre la operación de pantalla, consulte los valores del programa #2 en las figuras 4.E y 4.F  |
| Temperatura Predeterminada (al instante)    | Todos los LEDs parpadeando  | Establecer valor de punto cuando el modo de bloqueo del usuario está desactivado o "Loc" cuando el modo de bloqueo del usuario está activado.  | Si el modo de bloqueo no está activo, se puede ajustar la temperatura. Para establecer la temperatura, presione la flecha <b>ARRIBA</b>  o la flecha <b>ABAJO</b>  y detenga la tecla por 3 segundos. El control mostrará la temp. de cocina predeterminada en la pantalla y ahora puede cambiar la temperatura. Presione la flecha <b>ARRIBA</b>  para aumentar o la flecha <b>ABAJO</b>  para disminuir la temperatura real. Esperé cinco segundos. Si no presiona otras teclas, la plancha se iniciará automáticamente con la nueva configuración. Presione la tecla de  <b>ON/OFF</b> para salir sin guardar. |
| Seleccionando la Temperatura Predeterminada | El LED de botón de la temperatura seleccionada estará parpadeando   | Valor establecido  | Para seleccionar la temperatura predefinida alterna, cuando en  Preset Temp 1, presione la tecla Preset Temp 2  y mantenga presionada por tres segundos. Si la plancha está en el  Preset 2 presione  Preset Temp 1 y mantenga por tres segundos.  |

| MODO   | LED Indicando   | PANTALLA           | NOTAS   |
|--|---|--------------------|---|
| Establecer la Temperatura Predeterminada       | Todos los LEDs van a parpadear y luego la Tecla escogida va a parpadear por 3 -5 segundos | Valor Establecido  | <p>Utilice el mismo proceso para cambiar la temperatura como establecido la temp fija (en marcha) para ajustar las temperaturas establecidas. Cuando la pantalla refleja la temperatura correcta, y antes de que pasen cinco segundos, mantenga presionada la tecla  <b>Preset Temp 1</b> o la tecla  <b>Preset Temp 2</b> para guardar el valor mostrado en la Tecla deseada y salir de este modo. Presione la tecla  <b>On/Off</b> para salir sin guardar.</p> <p><b>Valores predeterminados:</b></p> <p> <b>Preset 1 = 375°F</b></p> <p> <b>Preset 2 = 400°F</b></p>   |
| Pantalla refleja Temperatura                   | LED encendido sobre el indicador de la Temperatura  | Temperatura Actual | <p>Presione la Tecla  <b>Asterisco</b> y la Tecla  <b>flecha Arriba</b> para ver la temperatura real cuando la plancha está en modo Listo. <b>RDY</b></p>  |
| MODO Gerente Programas Bloqueados de empleados | Todos los LEDS solidos  | "Loc" o "ULoc"     | <p>Para establecer el modo de <b>BLOQUEO</b>, presione y mantenga la tecla <b>On/Off</b>  y la tecla <b>Asterisk</b>  por cuatro segundos mientras el control está activado. Después de cuatro segundos, el parámetro USER LOCKOUT se activará y la pantalla mostrará "<b>Loc</b>" o "<b>ULoc</b>". Cuando se sueltan los botones, el control guardará el nuevo valor del parámetro USER LOCKOUT en NVM.</p> <p> Tecla de flecha arriba (Incremento) y la</p> <p> La tecla de flecha abajo (Decremento) no funcionará y los empleados no pueden cambiar los valores en las teclas Preset 1 o 2. Cuando la tecla <b>Flecha Arriba</b>  o la tecla <b>Flecha Abajo</b>  se detienen por tres segundos, la pantalla mostrará "<b>Loc</b>" cuando esté en el modo "Loc"</p> |

## 4.3 COCINANDO

### 4.3.1 LIMPIEZA DESPUES INSTALACIÓN

Se recomienda que limpie completamente la plancha ACCU-STEAM™ antes de usar por primera vez. Para limpiar la superficie de cocción de la plancha, simplemente lave con una solución de jabón y agua, y luego enjuague con agua limpia y secar con una toalla limpia.



Tenga cuidado porque las temperaturas alrededor de la superficie de cocción de la plancha podría causar quemaduras graves.

### 4.3.2 SAZONANDO LA PLANCHA

Once Una vez limpiada, encender la plancha a través del control digital y fije la temperatura en 200°F. (93°C), y deje que la superficie de la plancha se caliente por 10 minutos usando un aceite de alta temperatura, como Pan&Grill Shortening™, Whirl™ o su equivalente, use lo suficiente para cubrir toda la superficie de la plancha. No utilice aceite vegetal para sazonar la superficie de la plancha. Puede causar que los alimentos se adhieran y resultaran en alimentos mal cocinados. Trabaje este aceite de sazón en la superficie de la plancha con una esponja de servicio pesado por 5 minutos, asegurándose de que el aceite de sazón cubra toda la superficie de cocción de la plancha.

Después de que toda la superficie haya sido limpiada con aceite de sazón por 5 minutos, simplemente limpie o exprima el exceso de aceite de la superficie de la plancha.

¡La plancha esta lista para su uso!

Si utiliza químicas para limpiar su plancha periódicamente o en un programa, es posible que necesite repetir este proceso después del uso de estas químicas.

Precalentar

Presione **ON/OFF**  y establezca la temperatura deseada. La plancha aumentará su temperatura a una velocidad de 15° F (8°C) por minuto. Se requiere

aproximadamente 25 minutos para subir la plancha de la temperatura ambiente a su temperatura Máxima de 400° F (204°C).

La plancha se calentará cuando la temperatura definida seleccionada y el LED correspondiente se mantenga sólidos. Por favor, tenga cuidado porque las temperaturas estén en la plancha y alrededor podría causar quemaduras graves.

### 4.3.3 COCINANDO

Comience a cocinar sólo después de que el aparato se haya precalentado a la temperatura deseada. Tener en cuenta estos detalles:

- Puede cocinar hasta los bordes de la plancha porque la temperatura no es diferente de un lado al otro de la superficie.
- Puede girar el producto al mismo lugar porque la superficie tiene una recuperación de calor casi instantánea.
- Siempre cocinará igual, independiente de la carga del producto o de la superficie.

### Temperaturas de Cocinar Precisas

Debido a las temperaturas superficiales inexactas y largos tiempos de recuperación comunes con otras parillas, Hay duda de que estaba cocinando a la temperatura establecida o a la temperatura deseada.

Ajustar la temperatura de la parilla Accu-Steam™ y no cambiará ni variará de un lado al otro de la superficie. No hay zonas calientes ni frías.

#### 4.3.4 VERIFICANDO LAS TEMPERATURAS

El control de temperatura digital y la temperatura de los sensores son más precisos que cualquier otro aparato para medir la temperatura de la superficie de la plancha.

Cualquier otro aparato digital puede mostrar una diferencia. Es importante el aparato de medir la temperatura externa para comprobar que las temperaturas se encuentran dentro de  $\pm 5^{\circ}\text{F}$  en toda la superficie del equipo.

Debido al material de construcción de la superficie, una sonda infrarroja no puede ser utilizado.

Las herramientas de medir son: Una sonda de temperatura ponderada calibrada y un medidor de temperatura digital (Fig. 4.G).

Varios factores pueden resultar en diferencias de temperatura como:

- Movimiento del aire a través de la plancha puede reducir la lectura de la temperatura hasta  $10^{\circ}\text{F}$  de la temperatura fijada.
- Calibración correcta del aparato de medir la temperatura.
- Cuánto tiempo después de apagarse la luz de calor antes de la medición de la temperatura completado.



Sonda de temperatura ponderada



Medidor de temperatura digital

Fig. 4.G

#### 4.3.5 BANDEJA DE GRASA

La bandeja de grasa está situada en la frente derecho de la plancha y tiene un asa para eliminar los contenidos calientes en una manera segura. Modelos diseñados para uso Marítimo tienen un Sistema de loquear que tiene que ser abierto antes de soltar la bandeja. Tenga cuidado al vaciar la bandeja de grasa porque la grasa podría causar quemaduras graves. La bandeja de grasa debe ser revisada regularmente y vaciada según necesario para prevenir que se llene y cause un peligro. Un agujero en el frente de la bandeja ayuda indicar si hay un exceso de grasa y permite que grasa escape cuando está llena a capacidad Máxima

 Asegúrese de que la plancha está limpia antes de medir la temperatura de la superficie. Consulte la sección 4.4 para obtener información sobre la limpieza

 No use un aparato infrarrojo o mecánico para medir la temperatura de la superficie de la plancha. No será exacta y puede resultar en una lectura falsa de la temp de la superficie. Consulte la figura 4.G para obtener las herramientas adecuadas para medir la temperatura de la superficie.

 Permita que el contenido de la bandeja de grasa se enfríe debajo  $140^{\circ}\text{F}$  antes de retirarlo. Tenga cuidado de no derramar el contenido de la bandeja de grasa, ya que puede causar una condición de resbalamiento que podría causar una herida. El contenido de la bandeja de grasa puede causar quemaduras graves. Retire lentamente la bandeja de grasa del dispositivo para evitar derramar el contenido.

## 4.4 LIMPIEZA

 Desconectar siempre de la electricidad antes de limpiar o mantener.

 Si la superficie del aparato tiene grasa y la plancha está a alta temperatura, el agua o el hielo pueden provocar que la grasa se agote y provocar quemaduras en la piel.

 El contenido en la bandeja de grasa puede causar quemaduras graves. Extraiga lentamente el aceite de la grasa de la parrilla para evitar derramar el contenido.

 No utilice agua bajo presión alta para limpiar esta plancha ya que puede dañar los componentes electrónicos.

 No utilice una piedra o ladrillo para limpiar la parrilla. Utilice sólo una almohada de tela.

### 4.4.1 LIMPIEZA DIARIA

La limpieza de la superficie durante el cambio de trabajo se puede realizar con un raspador afilado. Cuando sea necesaria una limpieza pesada periódicamente durante el día o al final del turno, recomendamos:

- Vacíe la bandeja de grasa como sea necesario y siempre antes de finalizar la limpieza del cambio de turno.
- Apague la plancha y deje que se enfríe entre 104°C y 116°C. Extraiga los depósitos pesados y elimine cualquier grasa antes de continuar con el proceso de limpieza.
- Utilice agua, hielo y/o limpieza de parrilla según sea necesario. Por ejemplo, el sistema de parrilla marca 3M Scotch-Brite™ proporciona las esponjas Scotch-Brite, líquido limpio y rápido, soporte de esponjas y raspador de goma. La limpieza es muy fácil utilizando estas herramientas con el líquido limpio rápido, agua, hielo o combinaciones de estos líquidos. Se recomienda sazonar la superficie de después de la limpieza diaria.

- Después de que la frente de la plancha esté Fría al toque. Vacíe la bandeja de grasa y lave con una mezcla de agua y detergente y seca con una toalla limpia.
- Limpie las superficies no cocinadas con una toalla húmeda y séquelas con una toalla limpia. Use un limpiador de acero inoxidable sobre una toalla limpia para reducir la acumulación de grasa. Siga las instrucciones botella del limpiador.
- Se recomienda dar un último paso con un pulido de acero inoxidable en las superficies no cocinadas para mantener las superficies en nuevas condiciones similares y prolongar la vida útil de este aparato comercial. Siga las instrucciones del fabricante que se encuentran en el pulido.

Paso 1

Raspe los Depósitos Pesados



Paso 2

Deje enfriar a 220°F | use agua o hielo. Use una toalla sin metal de manga larga para tallar la superficie de la plancha



Paso 3

Agregue más agua o hielo y con una escoba de goma de manga larga tire hacia la bandeja de grasa



Fig.  
4.H

## 5. MANTENIMIENTO PROGRAMADO

 Desconectar siempre de la electricidad antes de limpiar o mantener.

 Cualquier modificación que sobrepasa las funciones de seguridad incorporadas en este aparato resultará en muerte o heridas graves.

 El uso de partes de recambio distintas de la marca AccuTemp puede causar heridas al operador o dañar el aparato y anular todas las garantías.

 No hay piezas que puedan ser usadas por el cliente. Para evitar descargas eléctricas, no abra el panel de acceso.

 Servicio debe ser completado por grupos de servicio autorizados de AccuTemp. Servicio por grupos no autorizados anulará todas garantías.

 Debe contactar el Servicio Técnico de AccuTemp para todas solicitudes de servicio de garantía. Si no, la reclamación de garantía será negada.

### 5.1 CONJUNTO DE ENCENDIDOR

El Sondeo enciende los quemadores principales y, dependiendo de la cocina, la ubicación geográfica y las químicas de limpieza usadas, el flujo de aire-ventilación puede dejar material en las sondas, causando dificultades con los quemadores encendiendo.

Material necesario: tuerca/llave, desarmador cruz, cepillo acero inoxidable, voltímetro digital capaz de leer DC $\mu$ A (DC micro amperes).

Tareas:

1. Desmonte los tornillos de retención y el conjunto de la sonda.
2. Cepillar todas las sondas para eliminar el material extraño (Fig. 5.A).
3. Vuelva a instalar el conjunto de la sonda y verifique funcionamiento.

### 5.2 MONTAJE DE SENSOR DE LLAMA

El conjunto sensor de llama detecta una llama en los quemadores principales y, dependiendo en la cocina, la ubicación geográfica y las soluciones de limpieza usadas, el flujo de aire de ventilación puede depositar material en la sonda causando una lectura errática del sensor de la llama que puede causar una falla de encender.

Material necesario: tuerca/llave, desarmador cruz, cepillo acero inoxidable, voltímetro digital capaz de leer DC $\mu$ A (DC micro amperes).

Tareas:

1. Desmonte los tornillos de retención y el conjunto de la sonda.
2. Cepillar todas las sondas para eliminar el material extraño (Fig. 5.B).
3. Vuelva a instalar el conjunto de la sonda y verifique funcionamiento.
4. Para probar el sensor de la llama, Desconecte el cable naranjado del sensor de la llama.
5. Conecte las sondas de un multímetro capaz de leer DC $\mu$ A (microamperios DC) al sensor de llama y al cable naranjado



Fig. 5.A



Fig. 5.B

### 5.3 ORIFICIOS Y VENTURI

Los orificios de quemador pueden recoger polvo y grasa con el tiempo en cualquier cocina. Si el material bloquea los orificios, la plancha será menos eficiente y puede causar operación intermitente o un cierre completo.

Dependiendo del tamaño del aparato, hay un mínimo de 2 y un máximo de 3 orificios que requieren inspección y limpieza. Cada quemador tendrá un orificio.

Material necesario: toalla, jabón y agua caliente, alambre rígido más pequeño del orificio o un taladro del mismo tamaño.

#### Tareas:

1. Retire el orificio
2. Mojar una toalla con la solución de agua y jabón y limpie el orificio.
3. Tome el taladro o el alambre rígido e insértelo en el centro del orificio y guíelo hacia adelante y atrás, asegurando de que todo material extraño se ha retirado.
4. Vuelva a montar el orificio.
5. Limpie la abertura del Venturi del quemador para que no contenga polvo, grasa ni ningún otro material extraño.

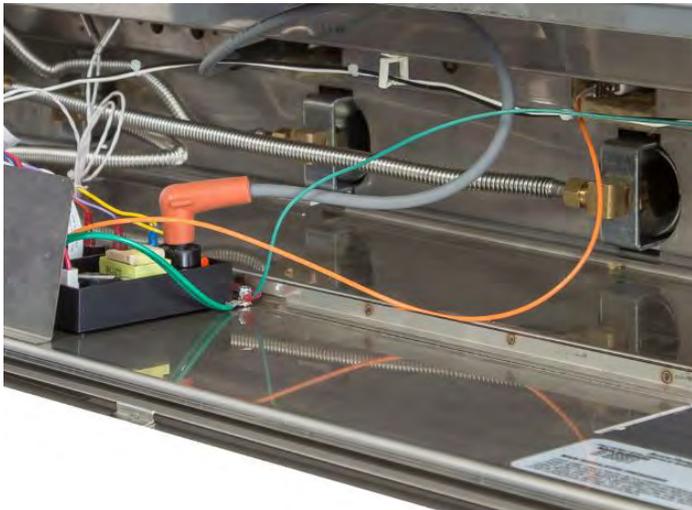


Fig. 5.C

### PRESIÓN DE GAS

El aparato requiere el ajuste adecuado de la presión de gas para funcionar correctamente. Todas las presiones se deben realizar después de que la unidad haya alcanzado una temperatura de menos 200°F y mientras esté en operación para garantizar unos caudales adecuados.

Material necesario: manómetro con tubería para probar, 1/8" NPT con lengüeta

#### Tareas:

1. Compruebe que la ventilación del regulador de presión es clara antes de ajustar la presión. Retire el tapón del tubo NPT 1/8" de la válvula principal de gas y conecte la manguera del NPT de 1/8". Apriete la manguera.
2. Permitir que el aparato se caliente a lo menos 200°F. Primero, compruebe la presión principal del regulador de quemadores.
3. Desmonte la manguera y sustitúyalo por el tubo del manómetro. La presión debería ser de 5"WC para gas natural y 10"WC para propano. Si la presión no cumple o supera estos valores, desmonte el tapón del regulador de presión del quemador principal y ajústelo al valor necesario.
4. Reemplace las conexiones de las mangueras con los tapones originales.
5. Verifique que no haiga fugas de gas

## 5.5 VERIFICACIÓN DE MANTENIMIENTO PROGRAMADO



Se recomienda que se ponga en contacto con un agente de servicio autorizado de AccuTemp para configurar un programa de mantenimiento planificado a fin de que el equipo funcione de la manera más eficiente posible. AccuTemp recomienda un mínimo de un programa anual.

| PM DESCRIPTION   | TAREA GENERAL | TAREA SEMESTRAL | TAREA ANUAL |
|--|---------------|-----------------|-------------|
| Compruebe que la plancha está nivelado y correctamente situado debajo del ventilador.  |               | X               | X           |
| Compruebe que el control de temperatura funciona y que no hay raspones en la etiqueta del control.   | X             | X               | X           |
| Compruebe que la capa de protección esta arriba del panel de control. Si no, agua y la grasa pueden migrar y causar posibles daños a los componentes electrónicos internos   |               | X               | X           |
| Compruebe que no tenga partículas extrañas en el compartimento de control y conexiones de cables sueltas.  |               | X               | X           |
| La fábrica ha instalado un contragolpe, para prevenir que los restos de espátulas no caigan en el humero y ofrecen protección adicional de contragolpes que puedan afectar la operación del quemador piloto. Compruebe que el humero no ha sido empujado que resulta en una apertura desigual a través del pasaje del flujo. Arregle el humero para que la abertura de la corriente de vapor sea igual de un lado al otro. |               | X               | X           |
| Compruebe el funcionamiento y el estado del conjunto de sondas de ignición sensor de encendido. Las sondas deben limpiarse con un cepillo de alambre y/o con un paño esmerilado. <b>Precaución: NO use ningún abrasiva que contiene sílice. Esto dejará un recubrimiento en el sensor de llama que podría hacer que la unidad no se enciende.</b>  |               | X               | X           |
| Limpie todos los orificios del quemador, asegurando que cada orificio es claro y sin obstrucciones. Puede ser necesario usar un taladro del mismo tamaño del orificio, si está muy sucio.  |               | X               | X           |
| Inspeccionar y eliminar particulares extraños en los tubos Venturi del quemador. Limpie con un detergente suave y agua caliente y enjuáguelo con agua limpia.  |               | X               | X           |
| Inspeccione la cámara de combustión y el azulejo de los quemadores. Si hay manchas de agua en el azulejo, compruebe que no están quebradas y no se han hundido en la quemadura. Reemplácelos si esta condición existe.   |               |                 | X           |
| Revise los cables del encendido para ver si hay degradación debido a la temperatura alta o acumulación de grasa en el conector de los cables. Limpie el contacto en el cable blanco y limpie el conector de acoplamiento en el módulo de ignicion Recubra los pines con una grasa dieléctrica.   |               | X               | X           |
| Verifique el quemador principal por presiones correctas.   |               | X               | X           |
| Verifique la operación del sensor de llama   |               | X               | X           |

## 6. SERVICIO/SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

 Desconectar siempre de electricidad antes de limpiar o mantener.

 Cualquier modificación que eluda las funciones de seguridad incorporadas de este aparato resultará en muerte o heridas graves.

 El uso de partes de recambio distintas de la marca AccuTemp puede causar heridas al operador o dañar el aparato y anular todas las garantías.

 No hay piezas que puedan ser usadas por el cliente. Para evitar descargas eléctricas, no abra el panel de acceso.

 Servicio debe ser completado por grupos de servicio autorizados de AccuTemp. Servicio por grupos no autorizados anulará todas garantías

 Debe contactar el Servicio Técnico de AccuTemp para todas solicitudes de servicio de garantía. Si no, la reclamación de garantía será negada.

### 6.1 EL APARATO NO SE ENCENDERÁ

- Asegúrese de que está conectado.
- Compruebe el Cortacircuitos (o el fusible) que suministra la unidad

### 6.2 NO SE PRENDE LA LUZ DE CALOR

- Asegúrese que el aparato no está más caliente de la temperatura fijada. Si ha bajado la temperatura de la parrilla, la luz de calor no volverá a encenderse hasta que la superficie caiga por debajo de la temperatura fijada.
- Compruebe si la luz de calor se enciende de forma intermitente. Mientras funciona en condiciones normales, la luz de calor se enciende y apaga periódicamente a temperatura

### 6.3 TEMPERATURAS INEXACTAS O DE SUPERFICIE DESIGUALES

- Compruebe que La plancha está nivelada de frente atrás y de lado a lado.
- Verificar la temperatura de la superficie con un termómetro digital preciso de sonda de superficie.
- El uso de un termómetro infrarrojo o mecánico no permitirá una lectura precisa de las temperaturas de la superficie del aparato.
- Comuníquese con el Servicio Técnico de AccuTemp para obtener instrucciones adicionales.

### 6.4 EL APARATO NO SE APAGA

- Este síntoma, que es extremadamente raro, indica un mal funcionamiento muy grave del control.
- Desconecte la electricidad al aparato y póngase en contacto con el depto. Servicio Técnico de AccuTemp para obtener instrucciones adicionales.
- Detenga la tecla de ON/OFF un mínimo de 3 segundos hasta que se apague la pantalla.

### 6.5 TEMPERATURAS PRE-ESTABLECIDAS NO FUNCIONAN

- Verifique la temperatura preestablecida presionando cada tecla momentáneamente para que aparezca la temperatura preestablecida. Si la configuración de temperatura preestablecida es correcta y la plancha no se regulará en el contacto de temperatura preestablecida, póngase en contacto con AccuTemp.

## 6.6 CÓDIGO DE ERROR MOSTRADO

E001 Mostrado

Sensor de Temperatura abierto o defectuoso o detecto en la conexión en la Placa de Control.

E002

Corto en el Sensor de temperatura o una conexión defectuosa en la Placa de Control

## 6.7 LUZ DE FALLA ILUMINADA

Cuando se enciende este error, se produce un fallo de encendido del aparato. Siguiendo los pasos indicados:

1. Apague la plancha
2. Compruebe que la conexión rápida flexible de gas está completamente conectada a la entrada de gas de la plancha.
3. Compruebe que la válvula de corte de gas está abierta para suministrar gas al aparato.
4. Una vez verificadas, y transcurrió un minuto desde que se apagó el dispositivo. otra vez trate de encender la plancha.

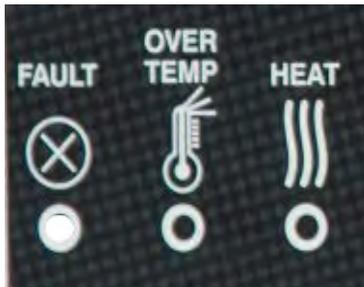


Fig. 6.A  
Luz de Falla

## 6.8 LUZ DE TEMP ALTA ILUMINADA

Cuando se enciende este error, se detecta una condición de temperatura en exceso y se apaga la plancha.

Para corregir, apague la plancha y espere un minuto y vuelva a encenderlo. Si el problema persiste, llame al servicio AccuTemp

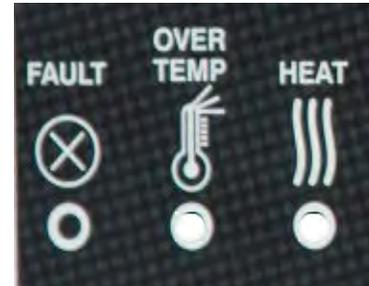


Fig. 6.A Luz de alta temperatura  
(la luz de Calor s ilumina en operación normal)

El depto. de Servicio Técnico AccuTemp Products, Inc. está disponible de lunes a sábado de las 7:00am hasta las 7:00pm EST.

|                 |                      |
|-----------------|----------------------|
| Llamada Gratis  | 800 480-0415         |
| Oficina         | 260 469-3040         |
| Fax             | 260 469-3045         |
| Email –Servicio | service@AccuTemp.net |
| Email-Partes    | parts@AccuTemp.net   |
| Web Site        | www.AccuTemp.net     |

## PROCEDIMIENTO PARA SERVICIO BAJO GARANTÍA

- Comuníquese el servicio técnico de AccuTemp para todas solicitudes de servicio de garantía.
- Tenga listo el número de serie, la dirección, el teléfono de ubicación y el contacto para el lugar/
- Estar preparado para seguir sugerencias simples para ayudar a evaluar el problema.
- Si el problema requiere servicio para reparar, el grupo de Servicio Técnico de AccuTemp enviará el agente de servicio autorizado más cercano.



El servicio debe ser completado por los grupos de servicio autorizados de AccuTemp. El servicio completado por grupos no autorizados anulará todas las garantías de fábrica.



Debe contactar el Servicio Técnico de AccuTemp para todas las solicitudes de servicio de garantía. Si no la reclamación de garantía puede ser denegada.

## 7. PRODUCT WARRANTY

---

### 7.1 UNICAMENTE PARA VENTAS A EE. UU. y CANADA

#### **GARANTIA LIMITADA**

##### **Un Año Partes y Obra de Mano**

AccuTemp Products, Inc. (AccuTemp) garantiza que su aparato AccuTemp estará libre de defectos en material y trabajo bajo uso normal durante un período de doce (12) meses desde la instalación o quince (15) meses desde la fecha de envío desde AccuTemp, la fecha que se produzca primero (el período de garantía). En el momento de la instalación se requiere el registro del aparato AccuTemp.

Los daños sufridos por el aparato AccuTemp durante el envío deben notificarse al transportista y no están cubiertos por esta garantía. La notificación de cualquier daño durante el envío es responsabilidad exclusiva del comprador comercial/usuario de dicho aparato AccuTemp.

Los daños sufridos por el aparato AccuTemp durante el envío deben notificarse al transportista y no están cubiertos por esta garantía. La notificación de cualquier daño durante el envío es responsabilidad exclusiva del comprador comercial/usuario de dicho aparato AccuTemp.

AccuTemp proporciona un departamento de servicio, que debe ser contactado y notificado de los problemas de servicio, independientemente del período de garantía. Durante el período de garantía, se debe contactar con AccuTemp para reparar la garantía y se compromete a reparar o reemplazar, a su elección. F.O.B. fábrica, cualquier pieza que resulte defectuosa debido a defectos en el material o en la mano de obra, siempre que el aparato no haya sido alterado de ninguna manera y haya sido correctamente instalado, mantenido y operado de acuerdo con las instrucciones del Manual para propietarios de AccuTemp.

Durante el período de garantía, AccuTemp también acepta pagar por cualquier agencia de servicio de equipamiento autorizado por fábrica (dentro del territorio continental de los Estados Unidos y Canadá) por el trabajo razonable requerido para reparar o reemplazar, a nuestra opción, F.O.B. fábrica, cualquier pieza que resulte defectuosa debido a defectos de materiales o de mano de obra, siempre que la agencia de servicios haya recibido autorización previa del servicio de fábrica AccuTemp para realizar la reparación o sustitución. Esta garantía incluye un tiempo de viaje no superior a dos horas y un kilometraje no superior a 50 millas (100 millas ida y vuelta), pero no incluye asistencia o entrenamiento después de instalación, ajuste de los accesorios externos sueltos o conexiones eléctricas externas, ajustes menores, mantenimiento o limpieza. AccuTemp no reembolsará los gastos de trabajo requeridos para reemplazar piezas después de la expiración del período de garantía.

La instalación adecuada es responsabilidad del concesionario, propietario-usuario o contratista de instalación y no está cubierta por esta garantía. Una instalación incorrecta puede afectar a su garantía.

Instalación es responsabilidad del Distribuidor, Propietario/Usuario o del Contratista de Instalación. Consulte la Sección de instalación del Manual del propietario. Los productos AccuTemp se fabrican para cumplir con las normas aplicables a los fabricantes, incluidos los Laboratorios (UL) y la Fundación Nacional de Saneamiento (NSF), el propietario y el instalador tienen la responsabilidad de cumplir los códigos locales aplicables que puedan existir. AccuTemp no realiza otras garantías o garantías, ya sean expresadas o implícitas, incluyendo garantías de cumplimiento, comerciabilidad o aptitud para cualquier propósito particular. La responsabilidad de AccuTemp por cualquier reclamación de cualquier tipo, incluida la negligencia, con respecto a los bienes y servicios a que se refiere el presente artículo, no excederá en ningún caso del precio de los bienes y servicios, o de sus partes, que dé lugar a la reclamación. En ningún caso AccuTemp será responsable de daños especiales, incidentales o consecuentes, ni de daños en la naturaleza de las sanciones.

Esto constituye toda la garantía, que sustituye y excluye todas las demás garantías, ya sean escritas, orales o implícitas.

#### **IMPORTANTE**

Instalación inapropiada podría afectar la garantía. La instalación es responsabilidad del usuario final, o del contactor del edificio. Ver: Sección 1 en la parte el Manual de Usuario.

**Para Servicio Llamar al 800-480-0415 o por correo electrónico: [service@AccuTemp.net](mailto:service@AccuTemp.net)**

---

## 7.2 GARANTÍA INTERNACIONAL

### **GARANTÍA LIMITADA AccuTemp Únicamente Partes – Por Un Año**

Productos AccuTemp, Inc. (AccuTemp) garantiza que todos los componentes del equipo AccuTemp estarán libres de defectos en material y mano de obra en uso normal durante un período de un año a partir de la fecha de la instalación y quince meses a partir de la fecha de envío desde AccuTemp. En el momento de la instalación se requiere el registro del equipo AccuTemp.

Los daños sufridos por el equipo AccuTemp durante el envío deben notificarse al transportista y no están cubiertos por esta garantía. La notificación de cualquier daño durante el envío es responsabilidad exclusiva del comprador comercial/usuario de dicho equipo.

AccuTemp proporciona un departamento de servicio activo, que debe ser contactado y notificado de los problemas de servicio, independientemente del período de garantía. Durante el período de garantía, AccuTemp acepta reparar o reemplazar, a su elección, F.O.B. fábrica, cualquier pieza que resulte defectuosa debido a defectos en el material o en la mano de obra, siempre que el equipo no haya sido alterado de ninguna manera y haya sido correctamente instalado, mantenido y operado de acuerdo con las instrucciones del Manual de Instalación/Operador de AccuTemp. Excepción: Todas las juntas se cubren durante un período de 90 días a partir de la instalación del equipo o 180 días después del envío si se trata de un defecto de fabricación.

La instalación adecuada es responsabilidad del concesionario, propietario-usuario o contratista de instalación y no está cubierta por esta garantía. Una instalación incorrecta puede afectar a su garantía. La instalación es responsabilidad del Distribuidor, Propietario/Usuario o del Contratista de Instalación. Si bien los productos AccuTemp se fabrican para cumplir con las normas aplicables a los fabricantes, incluidos los requisitos de saneamiento de Laboratorios de Underwriters (UL) y Laboratorios de Underwriters, el propietario y el instalador tienen la responsabilidad de cumplir los códigos locales aplicables que puedan existir.

AccuTemp no realiza otras1 garantías, ya sean expresadas o implícitas, incluyendo garantías de cumplimiento, comerciabilidad o aptitud para cualquier propósito particular. La responsabilidad de AccuTemp por reclamo de cualquier tipo, incluida la negligencia, con respecto a los bienes y servicios a que se refiere el presente artículo, no excederá en ningún caso del precio de los bienes y servicios, o de sus partes, que dé lugar a el reclamo. En ningún caso AccuTemp será responsable de daños especiales, incidentales o consecuentes, ni de daños en la naturaleza de las sanciones.

Esto constituye toda la garantía, que sustituye y excluye todas las demás garantías, ya sean escritas, orales o implícitas.

### **IMPORTANTE**

Una instalación incorrecta puede afectar su garantía. La instalación es responsabilidad del Distribuidor, Propietario/Usuario o del Contratista de Instalación. Consulte: Sección 1, Instalación del Manual del propietario.

**Para obtener asistencia de servicio:**

**llame al 800-480-0415 o envíe un correo electrónico: [service@AccuTemp.net](mailto:service@AccuTemp.net)**





**LIFETIME**<sup>TM</sup>  
**SERVICE & SUPPORT**  
1-800-480-0415 | [service@accutemp.net](mailto:service@accutemp.net)

## INFORMACIÓN

### INFORMACIÓN IMPORTANTANTE SOBRE SERVICIO

Soporte al cliente y Técnico AccuTemp Product, Inc. están disponibles de Lunas a Domingo 7:00am a 7:00pm EST.

**800.480.0415 o 260.469.3040**

- Tel - 800.480.0415 o 260.469.3040
- Email - [service@AccuTemp.net](mailto:service@AccuTemp.net)
- Web site - [www.AccuTemp.net](http://www.AccuTemp.net)