

WARNING: Do not use a water jet or pressure washer to clean steamer!

CAUTION: Never use a chlorine based cleaner in the cooking chamber or on the exterior of the appliance.

1 At the end of the day, drain out water. Add CLEAN water and 1 cup of white vinegar to the cooking compartment. Start the steamer in the Cook Mode for 15 minutes. The cooking compartment will automatically fill with water if unit is connected. If the steamer does not have the automatic water fill option, manually add water (about 2.5 gallons) up to the water fill line, located next to the water sensors. Shut the door.

2 After 15 minutes, turn Evolution off. Allow the cooking compartment to cool completely (140° or cooler) and then drain out the water and vinegar mixture.



CAUTION: WATER AND INSIDE OF CAVITY WILL BE HOT. USE HEAT PROTECTIVE GLOVES OR LET STEAMER COOL COMPLETELY.

3 Once cavity has cooled, remove the pan racks and steam collector plate (bottom cover with handle) Next, remove the steam distributor panel by unscrewing the four nuts by hand on the inside right wall and lifting off.

Wash all pieces by hand or run through the dishwasher.

4

Scrub the two water sensors (located in left inside of cavity) and the entire inside of cooking chamber with a non-metallic scratch pad which includes the inside three walls, bottom of steamer, and inside of door. If connected unit, take the float ball off the stem and thoroughly scrub it and the stem. Put the float back on the stem. NOTE: If float ball is not put back, steamer will not turn on.

5

Rinse interior of steamer with CLEAN water. Once cavity is filled with CLEAN water, drain it out.

6

Reinstall the steam collector plate first. This goes in the bottom of the unit. Next, place the steam distributor panel on the lip of the plate to easily match it up to the right side of the unit. Screw in all four nuts hand tight. Lastly, reinstall pan racks.

7

The final step is to wipe down the inside of the unit with a cloth. Fold back the flap of the door gasket and wipe away any debris. Dry entire cavity and inside of door. Leave the door open overnight to allow everything to dry completely. This will help lengthen the life of the gasket.

TENER PRECAUCION AL REMOVER BANDEJAS.



BANDEJAS PUEDEN CONTENER LIQUIDOS CALIENTES



PRECALENTAMIENTO

1. Presionar el botón de **ENCENDIDO** para encender la vaporera. La unidad se llenara con agua automáticamente. Si su vaporera no tiene la opción de llenado automático, es necesario agregar agua manualmente (aproximadamente 2.5 galloes). La pantalla leerá **"PRE"**, indicando que la unidad esta precalentado
2. Cuando la unidad este precalentada y lista para cocinar, la pantalla leerá **"COO"** (modo de cocina) o **"HLD"** (modo de Mantener).
3. Presionar el botón de **TEMPERATURA** para leer la temperatura actual dentro de la vaporera.

COCINAR

1. Presionar el botón de **"COOK/HLD"** y seleccionar el modo de **COCINA (COO)**.
2. Abrir la compuerta e introducir las bandejas adentro de la vaporera. Cerrar la compuerta.
3. Usar el **MINUTERO** si desea.
4. Para usar el minuterero, Presionar el botón de **MINUTERO** y presionar las flechas [▲ o ▼] hasta que tiempo deseado se lea en la pantalla. El minuterero empezara automáticamente. Al final del tiempo, la alarma se activara. Presionar el botón de **MINUTERO** para silenciar la alarma.
5. Presionar el botón de **TEMPERATURA** para leer la temperatura actual dentro de la vaporera.
6. Para reducir tiempos de cocina, siempre empezar colocando la bandeja en la posición #1 (nivel más alto), después alternar posiciones en las siguientes formas: 1> 3> 5> 2> 4> 6.
7. La máxima capacidad de bandejas es de seis (6), 2½ de profundidad. Cada bandeja tiene capacidad de 8 cuartos o 16.7 libras máximas.

MANTENER/CALENTADOR

1. Presionar el botón de **"COOK/HLD"** y seleccionar el modo de Mantener (HLD).
2. Abrir la compuerta e introducir las bandejas adentro de la vaporera. Cerrar la compuerta.
3. La comida será mantenida a la temperatura predeterminada (175/185 grados F).
4. Presionar el botón de **TEMPERATURA** para leer la temperatura actual dentro de la vaporera.
5. Evitar introducir comida congelada en conjunto a la comida cocinada.

LUCES INDICADORAS

NIVEL BAJO DE AGUA: El interior de la unidad pueda que no tenga agua o el sensor de agua necesite limpieza.

NIVEL ALTO DE AGUA: Hay mucha agua en el interior de la unidad. **NO** abrir la compuerta! Abrir la válvula de drenaje hasta que la luz indicadora se apague.

SOBRECANTADO: La vaporera se ha sobrecalentado, generalmente por no tener suficiente agua o por sensores de agua sucios. Apagar la unida. Con la compuerta abierta, permitir que la unidad se enfríe, hasta la luz indicador se apague. Asegurarse que los sensores de agua estén limpios.

LIMPIEZA DIARIA

1. Apagar la unidad. Permitir que la vaporera se enfríe.
2. Abrir la válvula de drenaje y permitir que la unidad este completamente seca. Remover los retenedores de bandejas y el recolectado de vapor. Limpiar el interior del compartimiento y los sensores de agua con una toalla.
3. Reinstalar, el recolector de vapor y los retenedores de bandejas. **NOTA:** La vaporera no funcionara al no tener el sensor de sobrellenado. Dejar la compuerta abierta al final del día.

LIMPIEZA SEMANAL

1. Cerrar la válvula de drenaje y agregar una taza (8 onzas o 0.24 litros) de vinagre blanco al interior de la unidad. La unidad se llenara con agua automáticamente. Si la vaporera no tiene la opción de llenado automático, introducir agua manualmente (aproximadamente 2.5 galloes) o hasta la línea indicadora de agua ubicada por los sensores de agua. Cerrar la compuerta.
2. Después de 15 minutos, apagar la unidad. Abrir la válvula de drenaje y permitir que la unidad se seque. Cerrar la válvula de drenaje y encender la unidad. La unidad se llenara con agua automáticamente. Si la vaporera no tiene la opción de llenado automático, introducir agua manualmente (aproximadamente 2.5 galloes) o hasta la línea indicadora de agua ubicada por los sensores de agua. Cerrar la compuerta.
3. Después de 15 minutos, abrir la válvula de drenaje y permitir que el interior de la unidad este seco y frio al tacto.
4. Remover los retenedores de bandejas, el distribuidor de vapor, el recolector de vapor y sensor de sobrellenado. Limpiar el interior del compartimiento y los sensores de agua con una toalla.
5. Reinstalar el distribuidor de vapor (no usar utensilios para apretar los tornillos), el recolector de vapor, y los retenedores de bandejas. **NOTA:** La vaporera no funcionara al no tener el sensor de sobrellenado. Dejar la compuerta abierta al final del día.

**SERVICIO Y APOYO
DE POR VIDA™**

1-800-480-0415
service@accutemp.net



**HECHOS EN
USA**

ATTENTION EN ENLEVANT LES CASSEROLES.

LES CASSEROLES CONTIENNENT DE LIQUIDE CHAUDE



PRECHAUFFAGE

1. Appuyez la touche POWER pour allumer le cuiseur à vapeur. Le compartiment de cuisson se remplira automatiquement avec de l'eau. Si le cuiseur à vapeur n'a pas de remplissage automatique, ajoutez de l'eau (à peu près 11,4 litres/3 gallons) jusqu'au trait niveau d'eau, à côté du détecteur d'eau. L'écran indiquera Pre (préchauffage).
2. Quand le compartiment de cuisson est chauffé et prêt à cuire, le panneau indiquera Coo (Mode Cuisson) ou HLd (Mode Rétection).
3. Appuyez la touche DISP TEMP pour afficher la température actuelle du compartiment de cuisson.

CUISSON

1. Appuyez la touche COOK HOLD pour sélectionner Mode Cuisson (Coo).
2. Ouvrez la porte et situez la nourriture au compartiment de cuisson. Fermez la porte.
3. Sans minuteur – cuisson continue.
4. Minuteur – Appuyez la touche TIMER ensuite, appuyez les touches FLÈCHES [soit ou] jusqu'à temps désiré soit affiché. Le minuteur se démarre automatiquement. Au fin de cycle minutée, une alarme sonnera. Appuyez la touche TIMER pour éteindre l'alarme.
5. Appuyez la touche DISP TEMP pour afficher la température actuelle du compartiment de cuisson.
6. Pour la meilleure exécution quand toutes les casseroles ne sont pas utilisées, situez la première casserole au premier créneau (#1) et alternez les casseroles suivantes dans cet ordre (1 > 3 > 5 > 2 > 4 > 6).
7. Capacité maximum du compartiment de cuisson est six casseroles de profondeur 64 mm (2-1/2 inches), chacun de longueur 527 mm (20-3/4 inches) par 324 mm (12-3/4 inches) de largeur par 64 mm (2-1/2 inches) de profondeur avec capacité maximum de 7,6 litres (8 quarts) et une capacité maximum de 7,6 kg (16.7 pounds) par casserole.

RÉTENTION

1. Appuyez la touche COOK HOLD pour sélectionner mode rétention (HLd).
2. Ouvrez la porte et situez la nourriture au compartiment de cuisson. Fermez la porte.
3. La nourriture sera retenue à la température rétention pré réglé.
4. Appuyez la touche DISP TEMP pour afficher la température actuelle du compartiment de cuisson.
5. Nourriture froide ne devrait pas être ajoutée au compartiment de cuisson pour rethermalisation pendant que nourriture chaude est en rétention.

LAMPE INDICATEUR

1. NIVEAU D'EAU BASSE (LOW WATER) – Soit le compartiment de cuisson a besoin d'eau, ou les détecteurs niveau d'eau doivent être nettoyés.
2. NIVEAU D'EAU HAUTE (HIGH WATER) – Il y a trop d'eau dans le compartiment de cuisson. N'ouvrez pas la porte! Ouvrez la soupape égout pour vider d'eau jusqu'à cet indicateur s'éteint.
3. TEMPÉRATURE HAUTE (OVERTEMP) – Le cuiseur à vapeur est trop chaud, en général à cause de manque d'eau ou de détecteur niveau d'eau sale. Éteignez le cuiseur à vapeur. Laissez refroidir le cuiseur à vapeur jusqu'à ce qu'il se redémarré et l'indicateur s'éteint. Rassurez que les détecteurs niveau d'eau sont bien nettoyés. reajuste automatiquement y la luz se apague. Limpie los sensores de agua.

NETTOYAGE QUOTIDIEN

1. Éteignez le cuiseur à vapeur. Laissez refroidir le cuiseur à vapeur.
2. Ouvrez la soupape égout et laissez vider complètement le compartiment de cuisson. Enlevez les grilles de casseroles, récipient de vapeur, le détecteur de surremplissage et le récipient des condensats pendant nettoyage. Essuyez l'intérieur du compartiment de cuisson, les détecteurs niveau d'eau, les grilles de casseroles, récipient de vapeur, et le récipient des condensats avec une serviette propre.
3. Réinstallez les grilles de casseroles, le récipient de vapeur, le détecteur de surremplissage et le récipient des condensats. NOTEZ: Le cuiseur à vapeur ne fonctionne pas sans le détecteur de surremplissage. Laissez ouverte la porte du jour au lendemain.

NETTOYAGE HEBDOMADAIRE

1. Fermez la soupape égout et ajoutez 0,25 litres (1 cup) de vinaigre blanc au compartiment de cuisson. Démarrez le cuiseur à vapeur en Mode Cuisson. Le compartiment de cuisson se remplira automatiquement avec de l'eau. Si le cuiseur à vapeur n'a pas de remplissage automatique, ajoutez de l'eau (à peu près 11,4 litres/3 gallons) jusqu'au trait niveau d'eau, à côté du détecteur d'eau. Fermez la porte.
2. Après 15 minutes, éteignez le cuiseur à vapeur. Ouvrez la soupape égout et laissez vider complètement le compartiment de cuisson. Fermez la soupape égout. Démarrez le cuiseur à vapeur en Mode Cuisson. Le compartiment de cuisson se remplira automatiquement avec de l'eau. Si le cuiseur à vapeur n'a pas de remplissage automatique, ajoutez de l'eau (à peu près 11,4 litres/3 gallons) jusqu'au trait niveau d'eau, à côté du détecteur d'eau. Fermez la porte.
3. 3Après 15 minutes, éteignez le cuiseur à vapeur. Ouvrez la soupape égout et laissez vider complètement le compartiment de cuisson. Laissez refroidir le cuiseur à vapeur.
4. Enlevez les grilles de casseroles, distributeur de vapeur, récipient de vapeur, le détecteur de surremplissage et le récipient des condensats pour les nettoyer. Nettoyez les détecteurs niveau d'eau avec un chiffon non métallique. Essuyez l'intérieur du compartiment de cuisson, les détecteurs niveau d'eau, les grilles de casseroles, récipient de vapeur, et le récipient des condensats avec une serviette propre.
5. Réinstallez le distributeur de vapeur (n'utilisez aucun outil pour serrer), le détecteur de surremplissage, le récipient de vapeur, les grilles de casseroles, et le récipient des condensats. NOTEZ: Le cuiseur à vapeur ne fonctionne pas sans le détecteur de surremplissage. Laissez ouverte la porte du jour au lendemain.

DURÉE DE VIE™ SERVICE & SOUTIEN

1-800-480-0415

service@accutemp.net



fabricé aux
USA