



WEEKLY CLEANING

WARNING:

Do not use a water jet or pressure washer to clean the steamer.



1. Open the drain valve and let it drain completely, then close the drain valve and add 1 cup (8 ounces or 0.24 liters) of white vinegar to the cooking compartment. Start the steamer in the Cook Mode. The cooking compartment will automatically fill with water. After 15 minutes, turn the steamer off and allow the steamer to cool. Then open the drain valve and allow the water in the cooking chamber to drain completely.
2. To rinse; close the drain valve and start the steamer in the Cook Mode. The cooking compartment will automatically fill with water. After 15 minutes turn the steamer off and allow it to cool. Open the drain valve and let it drain completely.
3. Remove the pan rails, steam distributor (located behind the pan rail on the right hand side of the cooking chamber), steam collector (located under the pan rails, covering the floor of the steamer, use handle), overfill sensor (round ball located under the steam collector, alarm will sound until the ball is replaced). Clean the water sensors with a non-metallic cleaning pad (white discs located on the left side, bottom of the cooking chamber).
4. Wipe the inside of the cooking chamber, water sensors, pan rails, steam distributor, steam collector, overfill sensor, and condensate tray with a clean cloth.
5. Install the overfill sensor and the steam collector, resting the steam distributor on top of the steam collector align the 4 retaining fasteners and hand tighten, then install the pan rails and the condensate tray. Leave the door open overnight.

NOTE: The steamer will not operate without the overfill sensor (connected units only).

*******For the steamer to operate properly, the floor of the unit must be cleaned daily, *****
failure to clean the floor of the unit will result in unit failure!**

If you have any questions,
call the AccuTemp Customer Service Hotline
at **800 480-0415**



LIMPIEZA SEMANAL



ADVERTENCIA:

No usar un chorro de agua o agua a presión para limpiar el vapor

1. Abra la válvula de drenaje y deje que se drene por completo, a continuación, cierre la válvula de drenaje y agregar 1 taza (8 onzas o litros 0,24) de vinagre blanco en el compartimento de cocción. Inicie el barco de vapor en el modo de Cook. El compartimento de cocción automáticamente se llenará de agua. Después de 15 minutos, gire el vapor y deje que el vapor se enfríe. A continuación, abra la válvula de drenaje y permita que el agua en la cámara de cocción se drene completamente.
2. Para enjuagar, cierre la válvula de drenaje y comenzar el vapor en el modo de Cook. El compartimento de cocción automáticamente se llenará de agua. Después de 15 minutos, girar el barco de vapor y deje que se enfríe. Abra la válvula de drenaje y deje que se drene completamente.
3. Retire los rieles de pan, distribuidor de vapor (que se encuentra detrás del riel de pan en el lado derecho de la cámara de cocción), colector de vapor (que se encuentra debajo de los rieles de la cacerola, cubrir el suelo de la vaporera, use la manija), sensor de sobrellenado (redondo bola situada debajo del colector de vapor, la alarma sonará hasta que el balón se sustituye). Limpiar los sensores de agua con una almohadilla de limpieza no metálica (discos blancos situados en el lado izquierdo, parte inferior de la cámara de cocción).
4. Limpie el interior de la cámara de cocción, sensores de agua, rieles de pan, distribuidor de vapor, colectores de vapor, sensor de sobrellenado, y bandeja de condensación con un paño limpio.
5. Instale el sensor de sobrellenado y el colector de vapor, descansando el distribuidor de vapor en la parte superior del colector de vapor alinear los 4 tornillos de sujeción y apriete a mano y luego instalar los rieles bandeja y la bandeja de condensados. Deje la puerta abierta toda la noche.

NOTA: El horno no funcionará sin el sensor de sobrellenado.

***** Para el vapor pueda funcionar correctamente, el piso de la unidad debe ser limpiada diariamente, la falta de limpieza del piso de la unidad se producirá un fallo unidad *****

Si usted tiene alguna pregunta,
llame a la Línea de Servicio al AccuTemp
800 480-0415