



MANUAL DEL OPERADOR

INFORMACIÓN IMPORTANTE, GUARDAR PARA EL OPERADOR

888-994-7636, fax 888-864-7636
unifiedbrands.net

ESTE MANUAL DEBE CONSERVARSE PARA FUTURAS CONSULTAS. LEA, COMPRENDA Y SIGA LAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS DE ESTE MANUAL.

PARA SU SEGURIDAD No almacene ni use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro electrodoméstico.

ADVERTENCIA La instalación, el ajuste, la modificación, el servicio o el mantenimiento inadecuados pueden causar daños a la propiedad, lesiones o la muerte. Lea completamente las instrucciones de instalación, funcionamiento y mantenimiento antes de instalar o reparar este equipo.

INFORMAR DE INMEDIATO AL TRANSPORTADOR SOBRE LOS DAÑOS Es responsabilidad del consignatario inspeccionar el contenedor al recibirlo y determinar la posibilidad de cualquier daño, incluidos los daños ocultos. Groen sugiere que, si sospecha de algún daño, lo anote en el recibo de entrega. Será responsabilidad del consignatario presentar una reclamación al transportista. Se recomienda hacerlo de inmediato.

Servicio de fabricación/Consultas al 888-994-7636.

Este manual contiene información para:

SMARTTEAM® PRO

VAPORERA SIN CALDERA DE USO DOMÉSTICO

GSSP-BL-3E/3ES/5E/5ES/10ES Y (2)GSSP-BL-3ES/5ES/10ES

REFERENCIAS

UNDERWRITERS LABORATORIES, INC.
333 Pfingsten Road
Northbrook, Illinois 60062-2096

ASOCIACIÓN NACIONAL DE PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS
1 Batterymarch Park
Quincy, Massachusetts 02169-7471

NFPA/70 Código Eléctrico Nacional

NSF INTERNATIONAL
789 N. Dixboro Rd.
P.O. Box 130140
Ann Arbor, Michigan 48105-9723

DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

VAPORERA	TIPO	BANDEJAS POR CAPACIDAD POR TIPO			
		12 x 20 x 2-1/2	12 x 20 x 4	13 x 18	18 x 26
GSSP-BL-3E	Encimera	3	2	0	0
GSSP-BL-3ES	Simple con soporte	3	2	0	0
(2)GSSP-BL-3ES	Doble con soporte	6	4	0	0
GSSP-BL-5E	Encimera	5	3	0	0
GSSP-BL-5ES	Simple con soporte	5	3	0	0
(2)GSSP-BL-5ES	Doble con soporte	10	6	0	0
GSSP-BL-10ES	Simple con soporte	10	6	20	10
(2)GSSP-BL-10ES	Doble con soporte	20	12	40	20

Su vaporera sin caldera Groen GSSP-BL está diseñada para brindar años de servicio. Tiene una cavidad de acero inoxidable espejada (cámara de vapor) y un depósito generador de vapor atmosférico. Un potente ventilador de convección de montaje lateral hace circular el vapor en la cavidad para aumentar la eficiencia de calentamiento, la velocidad de vaporización y la uniformidad.

Cada cavidad tiene capacidad para tres, cinco o diez bandejas de mesa de vapor (12 x 20 x 21/2 de profundidad).

Una caja de acero inoxidable de calibre 18 encierra la cavidad, el depósito generador de vapor y el compartimento de control que alberga los componentes eléctricos. Las bisagras de la puerta son reversibles en campo (la puerta se puede configurar para que se abra desde la izquierda o la derecha).

Las vaporeras GSSP-BL están equipadas con controles electrónicos. La función de vaporización se controla mediante la pantalla táctil y el botón de encendido/apagado con luz LED.

El sistema de drenaje en todos los modelos incluye rociador de condensado, que enfría el agua de drenaje.



Information contained in this document is known to be current and accurate at the time of printing/creation. Reference our product line website for the most updated product information and specifications. © 2023 Electrolux Professional, Inc. All Rights Reserved.

Part of



IMPORTANTE - LEA PRIMERO - IMPORTANTE

- ADVERTENCIA:** LA UNIDAD DEBE SER INSTALADA POR PERSONAL CALIFICADO PARA TRABAJAR CON ELECTRICIDAD Y PLOMERÍA. LA INSTALACIÓN INCORRECTA PUEDE CAUSAR LESIONES AL PERSONAL Y/O DAÑOS AL EQUIPO. LA UNIDAD DEBE INSTALARSE DE ACUERDO CON LOS CÓDIGOS APLICABLES.
- PRECAUCIÓN:** LAS CORREAS DE ENVÍO ESTÁN BAJO TENSIÓN Y PUEDEN RETROCEDER CUANDO SE CORTAN.
- PRECAUCIÓN:** NO INSTALE LA UNIDAD DE NINGUNA MANERA QUE BLOQUEE LAS VENTILACIONES TRASERAS, O A MENOS DE 2 PULGADAS DE UNA FUENTE DE CALOR, COMO UNA SARTÉN, FREIDORA, ASADOR O HERVIDOR.
- PRECAUCIÓN:** NIVELA LA UNIDAD DE FRENTE HACIA ATRÁS E INCLÍNELA LIGERAMENTE HACIA EL FRENTE PARA EVITAR PROBLEMAS DE DRENAJE.
- ADVERTENCIA:** SIGA EL DIAGRAMA DE CABLEADO EXACTAMENTE AL CONECTAR UNA UNIDAD PARA EVITAR DAÑOS O LESIONES. EL DIAGRAMA DE CABLEADO SE ENCUENTRA EN EL INTERIOR DEL PANEL DERECHO.
- PRECAUCIÓN:** NO USE TUBERÍA DE PLÁSTICO. EL DRENAJE DEBE ESTAR CALIFICADO PARA AGUA HIRVIENDO.
- ADVERTENCIA:** NO CONECTE EL DRENAJE DIRECTAMENTE AL DRENAJE DEL EDIFICIO.
- ADVERTENCIA:** BLOQUEAR EL DRENAJE ES PELIGROSO.
- IMPORTANTE:** LA CONEXIÓN DE DRENAJE INCORRECTA ANULARÁ LA GARANTÍA.
- IMPORTANTE:** NO PERMITA TRAMPAS DE AGUA EN LA LÍNEA DE DRENAJE. UNA TRAMPA PUEDE HACER QUE SE ACUMULE PRESIÓN DENTRO DE LA CAVIDAD DURANTE LA VAPORIZACIÓN, LO QUE PROVOCARÁ FUGAS EN LA JUNTA DE LA PUERTA.
- ADVERTENCIA:** CUANDO ABRA LA PUERTA, MANTÉNGASE ALEJADO DEL VAPOR QUE SALE DE LA UNIDAD. EL VAPOR PUEDE PROVOCAR QUEMADURAS.

- ADVERTENCIA:** ANTES DE LIMPIAR EL EXTERIOR DE LA VAPORERA, DESCONECTE EL SUMINISTRO ELÉCTRICO. MANTENGA EL AGUA Y LAS SOLUCIONES DE LIMPIEZA FUERA DE LOS CONTROLES Y COMPONENTES ELÉCTRICOS. NUNCA LIMPIE CON MANGUERA O VAPOR NINGUNA PARTE DE LA UNIDAD.
- ADVERTENCIA:** DEJE QUE LA CÁMARA DE VAPOR SE ENFRÍE COMPLETAMENTE ANTES DE LIMPIARLA.
- ADVERTENCIA:** UTILICE ÚNICAMENTE AGENTES DE LIMPIEZA SUAVES. LEA CUIDADOSAMENTE LAS ADVERTENCIAS Y SIGA LAS INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA DE CADA AGENTE DE LIMPIEZA. UTILICE GAFAS DE SEGURIDAD Y GUANTES DE GOMA SEGÚN LO RECOMENDADO POR EL FABRICANTE DEL AGENTE DE LIMPIEZA.
- ADVERTENCIA:** NO PONGA LAS MANOS O HERRAMIENTAS EN LA CÁMARA DE VAPOR HASTA QUE EL VENTILADOR HAYA DEJADO DE GIRAR.
- ADVERTENCIA:** NO OPERE LA UNIDAD A MENOS QUE EL PANEL DEL LADO DERECHO REMOVIBLE HAYA SIDO DEVUELTO A SU UBICACIÓN CORRECTA.
- AVISO:** NO UTILICE UN AGENTE DE LIMPIEZA QUE CONTENGA ÁCIDO SULFÁMICO O CLORURO, INCLUIDO ÁCIDO CLORHÍDRICO. SI EL CONTENIDO DE CLORURO DE CUALQUIER PRODUCTO NO ES TRANSPARENTE, CONSULTE AL FABRICANTE. NO UTILICE UN AGENTE DE LIMPIEZA O PARA QUITAR EL SARRO QUE CONTENGA MÁS DEL 30% DE ÁCIDO FOSFÓRICO.
- AVISO:** NO UTILICE NINGÚN DESENGRASANTE QUE CONTENGA HIDRÓXIDO DE POTASIO O HIDRÓXIDO DE SODIO O QUE SEA ALCALINO.
- ADVERTENCIA:** EL USO DE CUALQUIER PIEZA DE REPUESTO DISTINTA DE LAS SUMINISTRADAS POR GROEN O SU DISTRIBUIDOR AUTORIZADO ANULA TODAS LAS GARANTÍAS Y PUEDE RESULTAR EN LESIONES CORPORALES AL OPERADOR Y DAÑOS AL EQUIPO. EL SERVICIO POR PARTE DE PERSONAL NO AUTORIZADO POR LA FÁBRICA ANULARÁ TODAS LAS GARANTÍAS.
- ADVERTENCIA:** HAY ALTA TENSIÓN DENTRO DE LOS COMPARTIMENTOS DE CONTROL. DESCONECTE DEL CIRCUITO RAMAL ANTES DE REALIZAR EL SERVICIO. NO HACERLO PUEDE PROVOCAR LESIONES O LA MUERTE.

INSPECCIÓN Y DESEMBALAJE

- PRECAUCIÓN:** LAS CORREAS DE ENVÍO ESTÁN BAJO TENSIÓN Y PUEDEN RETROCEDER CUANDO SE CORTAN.

Su vaporera sin caldera Groen se entregará completamente ensamblada en una caja de cartón pesada amarrada a una plataforma. En el momento de la recepción, inspeccione cuidadosamente la caja de cartón para ver si presenta daños exteriores.

Corte con cuidado las correas y separe los lados de la caja de la plataforma. Saque la caja de cartón de la unidad. Tenga cuidado de evitar lesiones personales o daños al equipo debido a las grapas que puedan quedar en las paredes de la caja.

Al comenzar la instalación, verifique los materiales de embalaje para asegurarse de que las piezas sueltas, como la bandeja de goteo de condensados, no se desechen con este material.

Anote el número de modelo, el número de serie y la fecha de instalación. Guarde esta información para referencia. Se proporciona espacio para estas entradas en la parte superior del registro de servicio en la parte posterior de este manual. Esta información estará disponible también en el MENÚ→INFORMACIÓN DE LA UNIDAD.

INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA

- ADVERTENCIA:** LA UNIDAD DEBE SER INSTALADA POR PERSONAL CALIFICADO PARA TRABAJAR CON ELECTRICIDAD Y PLOMERÍA. LA INSTALACIÓN INCORRECTA PUEDE CAUSAR LESIONES AL PERSONAL Y/O DAÑOS AL EQUIPO. LA UNIDAD DEBE INSTALARSE DE ACUERDO CON LOS CÓDIGOS APLICABLES. LA UNIDAD DEBE SER INSTALADA POR UN PLOMERO AUTORIZADO CUANDO SE INSTALE DENTRO DE LA COMUNIDAD DE MASSACHUSETTS.

- PRECAUCIÓN:** NO INSTALE LA UNIDAD CON LAS VENTILACIONES TRASERAS BLOQUEADAS O A MENOS DE 2 PULGADAS DE UNA FUENTE DE CALOR COMO UNA SARTÉN, FREIDORA, ASADOR O HERVIDOR.

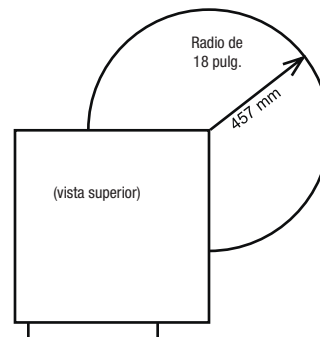
NIVELA LA UNIDAD DE FRENTE HACIA ATRÁS E INCLÍNELA LIGERAMENTE HACIA EL FRENTE PARA EVITAR PROBLEMAS DE DRENAJE.

INSTALACIÓN

Espacios libres mínimos: La vaporera sin caldera requiere las siguientes distancias mínimas a cualquier superficie, combustible o no combustible.

Lado derecho: 2 pulgadas Lado izquierdo: 2 pulgadas Parte trasera: 6 pulgadas

Zona libre de vapor: La vaporera sin caldera puede resultar dañada por el vapor de fuentes externas. No instale la vaporera sobre un drenaje de ventilación de vapor. Asegúrese de que no haya vapor presente en un área delimitada por la huella de la vaporera y un círculo de 18 pulgadas de radio alrededor de la esquina trasera derecha de la vaporera (vea la figura a continuación).



CONEXIÓN DE SUMINISTRO ELÉCTRICO

- PRECAUCIÓN:** CADA UNIDAD DEBE TENER UN CABLE A TIERRA SEPARADO PARA UN FUNCIONAMIENTO SEGURO.
- ADVERTENCIA:** PARA EVITAR DAÑOS O LESIONES PERSONALES, SIGA EXACTAMENTE EL DIAGRAMA DE CABLEADO.



Pase el cable a través del orificio en el panel trasero superior izquierdo. Cada cavidad requiere un cable separado para las conexiones. Se deben observar los códigos locales y/o el Código Eléctrico Nacional de acuerdo con ANSI/NFPA 70. SE REQUIERE TIERRA ELÉCTRICA. El diagrama de cableado se encuentra en el compartimiento de servicio.

1. Quitar el panel (lado derecho): Abra el panel de cableado y control quitando los tornillos del panel lateral derecho. Panel inferior debajo del panel de la cubierta superior. Tire hacia el frente de la unidad y déjela a un lado.

2. Quitar el panel de control: Mientras retira el panel lateral derecho, desconecte con cuidado el arnés de la pantalla táctil y el interruptor de encendido/apagado. Quite los tornillos de detrás del panel frontal y retire el panel de control.
3. Suministro de tensión: La unidad debe funcionar con la tensión nominal de la placa de identificación. La placa de identificación se encuentra dentro del compartimiento eléctrico y fuera del panel de acceso derecho.
4. Selección de fases: Consulte el diagrama de cableado de la vaporera y el cableado del elemento ubicado en el interior del panel de acceso del lado derecho.
5. Bloque de terminales: El bloque de terminales para la alimentación de entrada se encuentra en la parte posterior del compartimiento de control. El terminal de tierra está ubicado en el compartimiento de cableado cerca del bloque de terminales.
6. Cableado de suministro: El cable de conexión a tierra del equipo debe cumplir con los requisitos del Código Eléctrico Nacional (NEC). El diagrama de cableado en el interior de la cubierta lateral derecha de la unidad brinda instrucciones para la conexión adecuada de los puentes del bloque de terminales. Se debe usar el cable o la unidad no cumplirá con los requisitos de Underwriters Laboratories y NEC. El orificio eléctrico está dimensionado para un accesorio de conducto de 3/4 de pulgada (3 y 5 bandejas) o de 1 pulgada (10 bandejas).
7. Protección de circuito derivado: Cada vaporera sin caldera, incluidas las unidades individuales de los modelos apilados, debe tener su propia protección de circuito derivado y cable a tierra.
8. Interruptor de encendido/apagado (en la parte trasera): Hay una desconexión de la alimentación principal en la unidad. Está ubicado en el panel trasero por encima del orificio de entrada para el cableado de suministro eléctrico entrante.
9. Las demandas de corriente y potencia para la cavidad de la vaporera son las siguientes.

Vaporera GSSP-BL (Calificación KW)	DEMANDA ACTUAL CALIFICADA POR CAVIDAD				
	208 3P	208 1P	240 3P	240 1P	480 3P
GSSP-BL-3E/ES (9)	25	44	22	38	11
GSSP-BL-5E/ES (12)	34	58	29	50	15
GSSP-BL-10ES (21)	59	N/A	51	N/A	26

CONEXIONES DE AGUA

Instale una válvula de retención para evitar el reflujo en la línea de entrada de agua fría, según lo exigen los códigos de plomería locales. La presión del agua en la línea debe estar entre 30 y 60 PSI. Si la presión es superior a 60 PSI, se necesitará un regulador de presión. Estas presiones deben proporcionar los 1,5 galones por minuto necesarios para el correcto funcionamiento de la vaporera.

Conexión de agua doble: Se utiliza un conector NH hembra de 3/4 de pulgada (tipo manguera de jardín) para conectar el suministro de agua a la válvula de entrada. El diámetro interior mínimo de la línea de alimentación de agua es de 1/2 pulgada. Utilice una arandela en la conexión de la manguera. No permita que la conexión tenga fugas, no importa si son lentas. No apriete demasiado las conexiones de las mangueras.

Este equipo debe instalarse para cumplir con el código básico de plomería de Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) y el Manual de saneamiento del servicio de alimentos de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA).

NOTA: El código local también puede requerir válvulas de retención en la línea de suministro de agua.

CONEXIÓN DE DRENAJE

ADVERTENCIA: NO CONECTE EL DRENAJE DIRECTAMENTE AL DRENAJE DEL EDIFICIO. BLOQUEAR EL DRENAJE ES PELIGROSO.

PRECAUCIÓN: NO USE TUBERÍA DE PLÁSTICO. EL DRENAJE DEBE ESTAR CALIFICADO PARA AGUA HIRVIENDO.

Nivele la vaporera de adelante hacia atrás e inclínala ligeramente hacia atrás (máximo 1/4 de pulgada) ajustando las patas opcionales o los regatones en el soporte opcional.

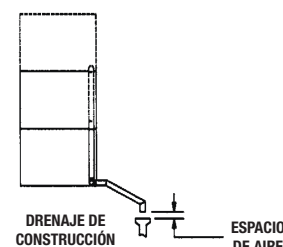
VAPORERA	Tamaño de la manguera de ID de drenaje Requerido (IN)
GSSP-BL-3E/ES	1.5
(2)GSSP-BL-3ES	2.5
GSSP-BL-5E/ES	1.5
(2)GSSP-BL-5E	2.5
GSSP-BL-10ES	2
(2)GSSP-BL-10ES	2.5

Debe haber un espacio de aire libre entre el extremo de la manguera y el drenaje del edificio. El espacio de aire libre debe estar lo más cerca posible del drenaje de la unidad. Tampoco debe haber otros codos o restricciones entre el drenaje de la unidad y el espacio de aire libre.

Instale la línea de drenaje con una pendiente descendente constante.

IMPORTANTE: NO PERMITA TRAMPAS DE AGUA EN LA LÍNEA. UNA TRAMPA PUEDE CAUSAR PRESIÓN EN LA CAVIDAD, LO QUE PUEDE PROVOCAR FUGAS EN LA JUNTA DE LA PUERTA.

Conexión adecuada de la línea de drenaje: la línea de drenaje debe tener una pendiente descendente constante de al menos 1/4 por pie. Observe el código local con respecto al espacio entre espacios de aire y las conexiones de drenaje.



UNIDADES APILADAS EN FÁBRICA

Esta sección se aplica solo si está instalando unidades apiladas de fábrica. La instalación de vaporeras apiladas es similar a la instalación de una sola unidad. Las vaporeras se apilan y ensamblan en la fábrica y se entregan con las conexiones de agua y las mangueras de drenaje necesarias para una conexión de un solo punto.

1. Conexiones de agua doble

Se utiliza la misma conexión de suministro de agua para ambas unidades. En la válvula de entrada de agua, se utiliza un conector NH hembra de 3/4 de pulgada (tipo manguera de jardín) para el suministro de agua.

2. Conexión de suministro eléctrico

Se requerirán conexiones eléctricas separadas para apilar cada vaporera. Cada unidad de vapor debe tener su propia protección de circuito derivado.

3. Conexión de drenaje

Las vaporeras deben estar niveladas de adelante hacia atrás e inclinadas hacia el frente (máximo 1/4 de pulgada) ajustando los regatones en el gabinete o la base del soporte.

Para todas las vaporeras GSSP-BL apiladas de fábrica, se conecta una manguera de DI de 2-1/2 pulgadas al drenaje de la unidad. Debe estar calificado para agua hirviendo.

UNIDADES MONTADAS EN MOSTRADOR

ADVERTENCIA: NO APILE LAS VAPORERAS GSSP-BL CUANDO SE UTILICEN PATAS.

Esta sección corresponde si la vaporera se montará en un mostrador. Los cuatro bordes de la parte inferior de la vaporera deben sellarse con RTV al mostrador si no se usan las patas de 4 pulgadas. El mostrador debe estar hecho de un material no combustible, como metal o baldosas.

PUESTA EN MARCHA INICIAL

ADVERTENCIA: CUANDO ABRA LA PUERTA, MANTÉNGASE ALEJADO DEL VAPOR QUE SALE DE LA UNIDAD. EL VAPOR PUEDE PROVOCAR QUEMADURAS.

PUESTA EN MARCHA

Después de instalar la vaporera sin caldera, pruébela para asegurarse de que la unidad funciona correctamente.

1. Retire toda la literatura y materiales de embalaje del interior y exterior de la unidad.
2. Asegúrese de que la línea de suministro de agua esté abierta.
3. Encienda el servicio eléctrico a la unidad. La vaporera no funcionará sin energía eléctrica. No intente operar la unidad durante un corte de energía.

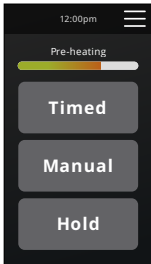
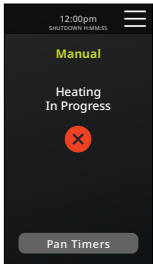
NOTA: La puerta DEBE estar cerrada para que la unidad se caliente.

4. Hay un interruptor de encendido/apagado en la parte trasera de la unidad. Confirmar que está en la posición de ENCENDIDO.
5. Para encender la unidad, presione el botón de encendido en el panel de control frontal. El botón de encendido se iluminará y la pantalla táctil mostrará que la unidad está realizando un autodiagnóstico.



NOTA: El botón DELIME (quitar el sarro) solo se muestra durante el inicio si el botón DELIME está activado en el menú de configuración. La configuración predeterminada para el botón DELIME es APAGADO.

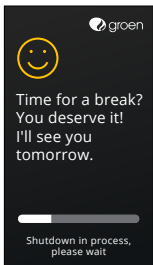
6. Al finalizar el autodiagnóstico, la pantalla pasará a la pantalla de cocción manual y la unidad comenzará a precalentarse. Si sale, la pantalla pasará a la pantalla de inicio donde continuará precalentándose.



7. En la puesta en marcha inicial, el instalador necesita registrar la fecha de puesta en marcha en los controles. Vaya a MENÚ→SERVICIO→FECHA DE PUESTA EN MARCHA, y registre la fecha. Después de establecer esta fecha, no se puede cambiar. Para salir de este menú, presione la flecha hacia atrás hasta que regrese a la pantalla de inicio.

APAGADO

1. Para apagar la unidad, presione el botón de encendido en el panel de control frontal. Luego, el depósito generador de vapor se llenará con agua fría y se drenará. Verá una barra de progreso de apagado en la pantalla.



CONFIGURACIÓN DEL USUARIO

GUÍA DE SÍMBOLOS



Temperatura lista Este símbolo es verde y se encuentra en la esquina superior izquierda de su pantalla. Es visible cuando la unidad ha alcanzado la temperatura.



Puerta abierta Este símbolo es naranja y se encuentra en la esquina superior izquierda de su pantalla. Se muestra cuando la puerta está abierta.



Menú Esta opción de menú se encuentra en la esquina superior derecha de su pantalla y se puede acceder desde la mayoría de las pantallas. Así es como accede a todas las configuraciones e información del usuario.



Botón Atrás Este botón se muestra en la esquina superior derecha de su pantalla y se usa para regresar a una pantalla o menú anterior.



Botón Desplazamiento Estos botones se muestran cuando las opciones no caben en su pantalla. Pulse el botón correspondiente para desplazarse hacia arriba o hacia abajo para acceder a más opciones.



Botón Salir Cualquier imagen con una X comunica una opción de salida.



Botón +1m Este botón se encuentra en las páginas del temporizador de la vaporera y le permite agregar rápidamente 1 minuto al tiempo de cocción.

OPCIONES DEL MENÚ

Los elementos que se muestran a la derecha de todas las pantallas de menú (que se muestran con texto azul) se pueden cambiar tocando el texto azul. Cambiará de ciclo según las opciones. Solo se pueden cambiar los elementos con texto azul o un botón deslizante.

12:00pm	×
Menu	
Unit Info	
Settings	>
Service	>
Contact Us	

12:00pm	↶
Settings	↗
Time Format	12 hr
Set Clock	HH:MM
Set Date	MM/DD/YY
Language	English
Temp Indication	*F
Door Alarm	2 min
Keyboard Beep	On
Brightness	4
Number of Timers	3
Compensating Timers	On
Timer Screen Lock	On
Alarm Volume	Mid
Delime Button	On
Delime Reminder	Off

FUNCIONAMIENTO

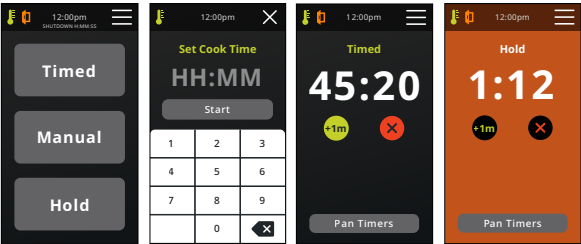
ADVERTENCIA: CUANDO ABRA LA PUERTA, MANTÉNGASE ALEJADO DEL VAPOR QUE SALE DE LA UNIDAD. EL VAPOR PUEDE PROVOCAR QUEMADURAS.

- 1. Presione el botón de encendido. Espere, el botón se iluminará. El depósito generador de vapor comenzará a llenarse. Después del llenado inicial, la unidad comenzará a calentarse en el modo de cocción manual hasta que aparezca el ícono de temperatura lista y el mensaje en la pantalla cambie a "Cocción al vapor en proceso".
- 2. Cargue los alimentos en las bandejas en capas uniformes. Las bandejas deben llenarse aproximadamente al mismo nivel y no deben amontonarse.
- 3. Abra la puerta y deslice las bandejas en los soportes. Si solo va a cocer al vapor una bandeja, colóquela en la posición intermedia. Algunos alimentos producirán espuma. Cuando cocine al vapor alimentos que hacen espuma, como los mariscos, coloque una cacerola sólida vacía de 2½ de profundidad en la ranura inferior de las rejillas para bandejas.
- 4. La vaporera sin caldera tiene tres modos: TEMPORIZADO, MANUAL y EN ESPERA. Elija una de estas opciones para comenzar a cocinar al vapor. Consulte las secciones MODO a continuación.
- 5. Para sacar las bandejas de la cavidad, abra la puerta y espere a que salga el vapor antes de acceder al producto. Retire las bandejas de la vaporera usando almohadillas calientes o guantes para horno para proteger sus manos de las bandejas calientes.
- 6. Para apagar la unidad, presione el botón de encendido en el panel frontal de la unidad. Se mostrará la pantalla de apagado. Durante el proceso de apagado, se muestra una barra de progreso. El menú no está disponible durante el apagado.

NOTA: Una vez que se ha iniciado el proceso de apagado, el botón de encendido/apagado frontal se desactiva y no permitirá que la unidad se reinicie hasta que se complete el proceso de apagado.

NOTA: Cuando se cocinan al vapor grandes cantidades de mariscos, se puede formar espuma debido a la temperatura de la tapa de vapor, lo que hace que las proteínas que gotean de los mariscos se formen espuma. Para evitar esto, coloque una bandeja colectora en el nivel más bajo para evitar que los goteos entren en contacto con la tapa de vapor.

MODO TEMPORIZADO



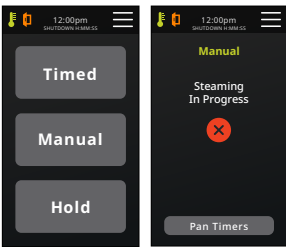
El modo TEMPORIZADO le permite configurar los tiempos de vapor. El usuario debe establecer el tiempo de cocción al vapor usando el teclado. El tiempo máximo que se puede ingresar es de 12 horas. Una vez que el temporizador ha contado lo suficiente, se puede agregar tiempo adicional +1m. La cocción al vapor se puede cancelar presionando X. El usuario debe confirmar que desea dejar de vaporizar, luego la unidad volverá a la pantalla de inicio.

Cuando el TEMPORIZADO cuenta de manera regresiva y llega a cero, el fondo de la pantalla cambiará a naranja, sonarán 3 pitidos y la unidad entrará en el modo ESPERA y el tiempo comenzará a contar. La +1m permanecerá activa en modo de ESPERA durante 10 minutos en caso de que se requiera vapor adicional. Después de 10 minutos, +1m ya no estará disponible.

NOTA: Se puede ingresar al modo TEMPORIZADO antes de que se haya completado el precalentamiento, pero aparecerá una pantalla de advertencia para confirmar que el usuario desea pasar al modo TEMPORIZADO antes de que la unidad alcance la temperatura o no.

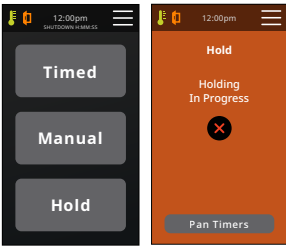
NOTA: El tiempo se detiene cuando la puerta está abierta solo si el TEMPORIZADOR DE COMPENSACIÓN está ENCENDIDO. Vaya a MENÚ→CONFIGURACIÓN.

MODO MANUAL



En el modo MANUAL, la vaporera está en un modo de vapor infinito sin temporizador. La cocción al vapor se puede cancelar presionando X. El usuario debe confirmar que desea dejar de cocinar, luego la unidad volverá a la pantalla de inicio y bajar a la temperatura lista.

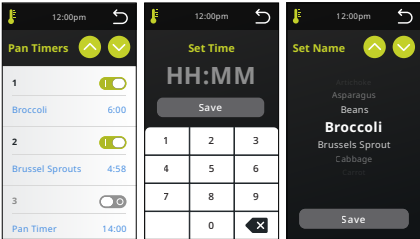
MODO DE ESPERA



El modo de ESPERA mantiene una temperatura de la cavidad entre 145°F y 165°F. Se puede acceder a este modo desde la pantalla de inicio o se produce automáticamente después de que haya expirado un modo TEMPORIZADO. El modo de espera se puede cancelar presionando X. El usuario debe confirmar que desea detener el modo de espera, luego la unidad volverá a la pantalla de inicio y bajar a la temperatura lista.

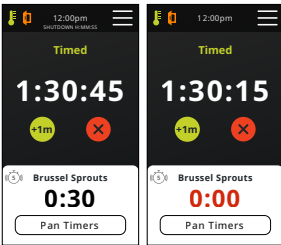
TEMPORIZADORES DE BANDEJAS

Los TEMPORIZADORES DE BANDEJAS están disponibles en todos los modos para configurar temporizadores individuales para bandejas. Estos temporizadores no están vinculados a un modo de cocción al vapor, pero se pueden usar para ayudar a administrar la cantidad de tiempo que se cocinan al vapor las bandejas o los alimentos.



En la pantalla TEMPORIZADORES DE BANDEJAS, presione el temporizador azul del temporizador de bandeja apropiado, ingrese el tiempo deseado en la pantalla CONFIGURAR TIEMPO y presione GUARDAR. La pantalla volverá a la pantalla TEMPORIZADOR DE BANDEJA. Deslice el interruptor hacia la derecha para iniciar el temporizador de bandeja deseado. Se pondrá verde y comenzará la cuenta regresiva.

Los nombres de los temporizadores de bandeja se establecen automáticamente de forma predeterminada en "Temporizador de bandeja". Esto se puede cambiar presionando sobre el nombre azul. Aparecerá una lista de nombres predeterminados. Utilice las flechas de desplazamiento para desplazarse por la lista. Elija un nombre y presione GUARDAR.



Durante el modo de cocción al vapor, se mostrará un temporizador de bandeja en la pantalla cuando queden 30 segundos. Una vez que se muestra, el temporizador se puede borrar presionando el tiempo de cuenta regresiva antes de la expiración. Esto detendrá el cronómetro y no se dará ninguna alarma o notificación adicional. Al expirar, el tiempo cambiará de negro a rojo, comenzará a parpadear y sonará una alarma. La alarma continuará hasta que se silencie presionando el 0:00 que parpadea.

Si un temporizador se apaga mientras está en la pantalla de inicio o en una pantalla que no es de vapor, aparecerá una ventana emergente para que se pueda confirmar el reconocimiento.

LIMPIEZA

ADVERTENCIA:	DESCONECTE LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN ANTES DE LIMPIAR EL EXTERIOR DE LA VAPORERA.
	MANTENGA EL AGUA Y LAS SOLUCIONES DE LIMPIEZA FUERA DE LOS CONTROLES Y COMPONENTES ELÉCTRICOS. NUNCA LIMPIE CON MANGUERA O VAPOR NINGUNA PARTE DE LA UNIDAD.
	EVITE EL CONTACTO CON CUALQUIER LIMPIADOR, DESCALCANTE O DESENGRASANTE SEGÚN LO RECOMENDADO POR EL PROVEEDOR. MUCHAS SON PERJUDICIALES. ¡LEA LAS ADVERTENCIAS Y SIGA LAS INSTRUCCIONES!
	INCLUSO CUANDO LA UNIDAD SE HAYA APAGADO, NO PONGA LAS MANOS O HERRAMIENTAS EN LA CÁMARA DE VAPOR HASTA QUE EL VENTILADOR HAYA DEJADO DE GIRAR.
	NO OPERE LA UNIDAD A MENOS QUE LA TAPA DE VAPOR REMOVIBLE SE HAYA COLOCADO EN SU UBICACIÓN CORRECTA.
	NO UTILICE NINGÚN AGENTE DE LIMPIEZA QUE CONTENGA AGENTE SULFÁMICO O CLORURO, INCLUIDO ÁCIDO CLORHÍDRICO (HCL). PARA COMPROBAR EL CONTENIDO DE CLORURO, CONSULTE LAS HOJAS DE DATOS DE SEGURIDAD DEL MATERIAL PROPORCIONADAS POR EL FABRICANTE DEL AGENTE DE LIMPIEZA.
IMPORTANTE:	NO UTILICE NINGÚN MATERIAL METÁLICO (COMO ESPONJAS METÁLICAS) O IMPLEMENTOS METÁLICOS (COMO UNA CUCHARA, UN RASPADOR O UN CEPILLO DE ALAMBRE) QUE PUEDAN RAYAR CUALQUIER SUPERFICIE DE ACERO INOXIDABLE. LOS RAYONES HACEN QUE LA SUPERFICIE SEA DIFÍCIL DE LIMPIAR Y OFRECEN LUGARES PARA EL CRECIMIENTO DE BACTERIAS. NO UTILICE VIRULANA, QUE PUEDE DEJAR PARTÍCULAS INCLUIDAS EN LA SUPERFICIE QUE PODRÍAN PROVOCAR CORROSIÓN Y PICADO.
ADVERTENCIA:	DEJE QUE LA CÁMARA DE VAPOR SE ENFRÍE COMPLETAMENTE ANTES DE LIMPIARLA. LAS SUPERFICIES CALIENTES PUEDEN PROVOCAR QUEMADURAS GRAVES.
ADVERTENCIA:	NO LIMPIAR EL VAPOR COMO SE ESPECIFICA PODRÍA AFECTAR NEGATIVAMENTE EL RENDIMIENTO DE LA VAPORERA O NO PERMITIRÁ QUE LA UNIDAD SE CALIENTE.



Para mantener su vaporera sin caldera en condiciones de funcionamiento adecuadas, use el siguiente procedimiento diario para limpiar la unidad. Esta limpieza manual periódica reducirá el tiempo y el esfuerzo necesarios para limpiar el depósito de agua y la cavidad.

SUMINISTROS SUGERIDOS

1. Detergente suave
2. Limpiador de exteriores de acero inoxidable
3. Trapo o esponja
4. Cepillo con cerda suave
5. Botella rociadora
6. Vaso medidor
7. Almohadilla de nylon
8. Toallas
9. Guantes descartables de plástico
10. Embudo

LIMPIEZA EXTERIOR

1. Prepare una solución tibia del detergente suave según las instrucciones del proveedor. Moje un paño con esta solución y escúrralo. Utilice el paño húmedo para limpiar el exterior de la unidad. No permita que el líquido que corra libremente toque los controles, el panel de control, cualquier parte eléctrica o cualquier rejilla en los paneles traseros.
2. Para quitar el material que pueda estar adherido a la unidad, use un cepillo de fibra o un raspador de plástico o goma con una solución de detergente suave.
3. Las superficies de acero inoxidable se pueden pulir con un limpiador de acero inoxidable reconocido. No frote a través de la veta de ningún acero inoxidable.

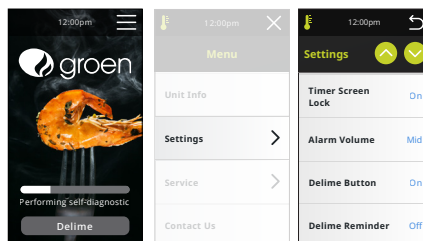
LIMPIEZA INTERIOR

Se debe realizar una limpieza diaria para mejorar el rendimiento y prolongar la vida útil de su vaporera sin caldera.

1. Presione el botón de encendido para apagar y abra la puerta de la vaporera. Deje que la cámara de vapor se enfríe completamente antes de limpiarla.
2. Quite la tapa de vapor agarrando la pestaña horizontal ubicada en el frente de la tapa y deslizando la bandeja hacia adelante. Use protectores de manos resistentes al calor si la tapa de vapor está caliente.
3. Retire la rejilla izquierda para bandejas levantándola y tirando hacia afuera de la pared de la cavidad.
4. Retire la rejilla derecha y el conjunto de bandejas levantándola y tirando hacia afuera de la pared de la cavidad.
5. Limpie la tapa de vapor, la rejilla izquierda para bandejas y el conjunto de rejilla/cubierta derecha para quitar restos de comida. Estas tres partes se pueden limpiar en un lavavajillas.
6. Use un detergente suave para limpiar toda la cavidad de la vaporera para eliminar los alimentos y las partículas de sarro. Limpie cuidadosamente las mangueritas si hay residuos de alimentos o escamas sueltas. Una capa delgada de escamas bien adheridas es normal y no afectará el rendimiento de la vaporera. Si hay exceso de escamas, consulte las instrucciones de descalcificación a continuación.
7. Limpie los desagües de copa y desbordamiento según las instrucciones de la sección "Drenajes de copa y desbordamiento".
8. Retire el colador de drenaje y límpiolo a fondo para eliminar cualquier acumulación de residuos.
9. Vuelva a colocar las rejillas para bandejas y la tapa de vapor. La vaporera ahora está limpia y lista para usar.

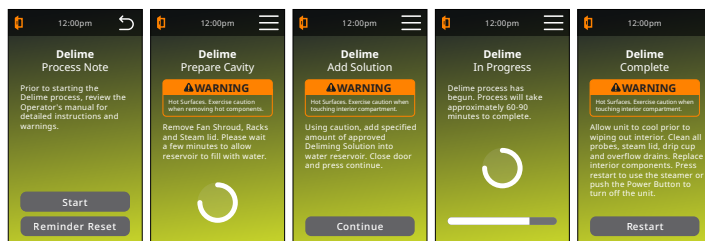
QUITAR EL SARRO

El control de la vaporera supervisa la limpieza de las sondas de nivel de agua y para garantizar el funcionamiento continuo de la vaporera y reducir la necesidad de reparaciones de servicio debido a problemas de limpieza de la manguerita. El control mostrará una advertencia de limpieza avanzada en caso de que sea necesario limpiar la manguerita. A pesar de la advertencia, la operación de la vaporera continuará por un periodo limitado de 8 horas y se mostrará un reloj de cuenta regresiva. El reloj de cuenta regresiva indica cuánto tiempo está disponible para que el operador complete el proceso de cocción o regimiento antes de que expire el reloj y la unidad se apague automáticamente.



El botón DELIME (quitar el sarro) solo se muestra durante el inicio si el botón DELIME está activado en el menú de configuración. La configuración predeterminada para el botón DELIME es APAGADO. El RECORDATORIO DE QUITAR SARRO le proporcionará imágenes de estado de dónde se encuentra en el programa de eliminación. Cuando el recordatorio está ENCENDIDO, el botón QUITAR SARRO hará lo siguiente:

- Cuando se haya alcanzado el 75 % del programa de eliminación, el botón DELIME se pondrá amarillo
- Cuando se haya alcanzado el 90 % del programa de eliminación, el botón DELIME se pondrá amarillo
- Al expirar el horario de DELIME, el botón DELIME se volverá rojo
- el botón DELIME volverá a la normalidad después de que se haya completado el descalcificado o se haya restablecido el recordatorio



Presione DELIME y siga las instrucciones que se muestran en la unidad (que se muestran arriba) para el procedimiento de quitar el sarro. El proceso de quitar el sarro demora aproximadamente 60-90 minutos. Una vez completado, la unidad se reiniciará y pasará por la secuencia de diagnóstico de inicio.

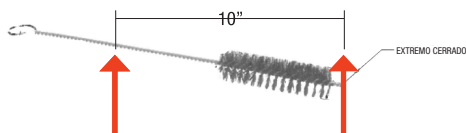
DRENAJES DE VASO Y REBOSADERO

1. Apague la unidad y permita que se drene por completo. Las unidades se drenan automáticamente cuando se apagan. Esto es un proceso de 5 minutos.
2. Una vez que el depósito se haya vaciado por completo (aproximadamente 5 minutos), párese en el lado con bisagras de la puerta y ábrala lentamente, permitiendo que todo el vapor escape de la cavidad. Permita que la cavidad se enfríe por completo y confirme que el depósito se haya vaciado por completo antes de limpiar el desagüe de desbordamiento.
3. Retire la tapa de vapor (imagen de abajo a la izquierda) y el conjunto de la cubierta del ventilador (imagen de abajo a la derecha) antes de limpiar el drenaje de desbordamiento.



4. Inserte el cepillo de limpieza en el vaso y los desagües de desbordamiento ubicados en el lado inferior, medio y posterior derecho de la cavidad de su vaporera (imagen a continuación). A medida que se empuja el cepillo a través del desagüe de desbordamiento, se doblará para seguir la forma del desagüe a medida que se desplaza a lo largo del desagüe de desbordamiento. Una vez que use el cepillo de limpieza por primera vez, el alambre entre el mango y las cerdas conservará una forma curva después de retirar el cepillo del desagüe de desbordamiento. El cepillo está diseñado para doblarse/curvarse de esta manera. No es necesario enderezar el cable entre la limpieza y el uso.
5. Con el cepillo de limpieza, empuja y tira a lo largo de todo el vaso y los desagües varias veces. El cepillo debe insertarse al menos diez pulgadas (10) en el vaso y los desagües de desbordamiento para pasar a lo largo de toda la tubería de drenaje. Repita según sea necesario hasta que el vaso y los drenajes de rebose estén limpios. Asegúrese de que los desagües del vaso y del rebosadero funcionen correctamente vertiendo o rociando agua en los drenajes del vaso y del rebosadero y confirmando que el agua fluya libremente hacia el receptáculo del drenaje y que no esté bloqueada y retroceda hacia la cavidad de la vaporera.

Si el vaso y los drenajes de desbordamiento están obstruidos de tal manera que el cepillo de limpieza no eliminará la obstrucción o si el agua no puede moverse a través del vaso y el desbordamiento drena en el receptáculo de drenaje sin regresar a la cavidad de la vaporera, entonces se debe hacer una llamada de servicio y se debe interrumpir todo uso de la vaporera hasta que el agente de servicio evalúe el problema y confirme que la unidad está lista para seguir funcionando.



6. Limpie la cavidad de cocción al vapor según las instrucciones de limpieza del manual del operador.
7. Vuelva a instalar la tapa de vapor y el conjunto de la cubierta del ventilador.
8. Deje la puerta abierta para prolongar la vida útil de la junta de la puerta y permitir que la cavidad se ventile.
9. Limpie, seque y almacene el cepillo de limpieza de desbordamiento después de cada uso.
10. Si se necesita un cepillo de repuesto, el número de parte es [175977](#).

MANTENIMIENTO

La vaporera sin caldera está diseñada para un mantenimiento mínimo y no debería ser necesario ningún ajuste por parte del usuario. Ciertas partes pueden necesitar reemplazo después de un uso prolongado. Si hay necesidad de servicio, solo los agentes de servicio autorizados de Groen deben realizar el trabajo.

Si se observa una fuga de vapor o condensación alrededor de la puerta, siga los siguientes pasos:

1. Compruebe la junta de la puerta. Reemplácela si está agrietada o partida.
2. Inspeccione el drenaje de la cámara de vapor para asegurarse de que no esté bloqueado.
3. Ajuste el pasador del pestillo de la puerta para permitir los cambios que pueden ocurrir a medida que pasa el tiempo respecto de la junta.
 - a. Afloje la tuerca de seguridad en la base del pasador de seguridad, luego gire el pasador de seguridad 1/4 de vuelta en el sentido de las agujas del reloj y apriete la tuerca de seguridad.
 - b. Después del ajuste, haga funcionar la unidad para probar si hay más fugas de vapor.
 - c. Si todavía hay fugas, repita el ajuste.
 - d. Continúe ajustando el pasador en el sentido de las agujas del reloj hasta que la puerta encaje lo suficiente como para evitar fugas. La bisagra también se puede ajustar.

PARTES DE REEMPLAZO

Para pedir partes, comuníquese con su agente de servicio autorizado. Proporcione la designación del modelo, el número de serie, la descripción de la pieza, el número de parte, la cantidad y, cuando corresponda, el voltaje y la fase.

CONTÁCTENOS

Si tiene preguntas relacionadas con el contenido de este manual, comuníquese con Groen al 888-994-7636 o ub-ts-groen-dl@electroluxprofessional.com.

Registro de servicio

Número de modelo:	Comprado en:
Número de serie:	Ubicación:
Fecha de compra:	Fecha de instalación:
Número de orden de compra:	Contacto de servicio técnico:

[illegible]