



evo®

Manual del Operador-Español

Solamente para uso en Interiores

EVent® 48E FMS Display Cooking Station

Ventilación de Downdraft sin Conductos

Equipo de Cocina



E470119

Rev-03/23/18



ADVERTENCIA

SU UNIDAD DE COCCIÓN EVO EVENT ESTÁ EQUIPADA CON UN SISTEMA AUTOMÁTICO Y MANUAL DE SUPRESIÓN DE INCENDIOS.

EL INCUMPLIMIENTO DE LA COMISIÓN Y LA ACTIVACIÓN DEL SISTEMA DE EXTINCIÓN DE INCENDIOS POR UN “DISTRIBUIDOR DE EQUIPO DE INCENDIO AUTORIZADO DE BUCKEYE” PUEDE RESULTAR EN FALLA DEL SISTEMA, LESIÓN O MUERTE.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD	4	PROBLEMAS DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	
GARANTÍA LIMITADA	5	El botón de encendido / apagado no responde	37
INTRODUCCIÓN		El ventilador comienza y luego se detiene después de 5-10 segundos	37
¿Qué es la Cocina de Exhibición de Live-Action?	7	El ventilador comienza y luego se detiene cuando se cocina	37
Manejo de grasa y humo en el aire	7	La pantalla aparece funcional pero el ventilador no se inicia	37
Innovación única	7	La pantalla es gris o la pantalla no responde	38
Sobre nuestra empresa Evo, Inc.	7	El calentador lateral superior izquierdo está sobrecalentándose	38
El Evo Event 48E Teppanyaki Grill	8	El botón COOK está encendido pero los calentadores no están calentando	38
		La pantalla muestra indicadores de avería roja	38
ECARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO		PANTALLA DEL PANEL DE CONTROL - INDICADORES DE FALLA	
Conozca su estación de cocción Event 48E	9	FALTA #1 - Conducto de entrada de la abertura	39
PANEL DE CONTROL		FALTA #2 - Cajón de miga	39
Pantalla de estado	10	FALTA #3 - Filtro de grasa	39
Pantalla de inicio	11	FALTA #4 - Cajón de grasa	39
Inicio de ventilación	12	FALTA #5 - Pre-filtro	39
Inicio de ventilación - FAULT	13	FALTA #6 - Filtro de carbón	39
Inicio de ventilación - Instrucción de servicio FAULT	14		
Inicio de la estufa	15	APÉNDICE 1-6	
Configuración de administración - Descripción general	16	#1 HORARIO DE MANTENIMIENTO DEL SISTEMA DE EVENTOS REQUERIDO	40-41
Ajustes de administración - Seleccionar presintonías de temperatura	17	#2 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE FILTROS Y LIMPIEZA DE SUPERFICIES	42
Configuración del usuario - Utilice la temperatura manual	19	#3 LIMPIEZA DE LA SUPERFICIE DE COCINA	43
Configuración de fábrica - Información general	20	#4 SISTEMA DE SUPRESIÓN DE INCENDIOS	44-45
Ajustes de fábrica - Temperatura actual	21	#5 RESTABLECER DESPUÉS DE UNA DESCARGA DE UN SISTEMA DE INCENDIO	46
Ajustes de fábrica - Ajuste de los desplazamientos de temperatura	22	#6 SISTEMA DE INCENDIO MICRO INTERRUPTOR	47
		#7 PRESUPUESTO	48
MANTENIMIENTO			
Limpieza - Paneles de acero inoxidable	23		
Limpieza - Superficies de la estufa del granito	24		
Limpieza - La superficie de la plancha	25		
Limpieza - Abertura de ventilación de entrada	26		
Limpieza - Conducto de entrada de ventilación	27		
Limpieza - el cajón de la miga	28		
Limpieza - El filtro de grasa	29		
Limpieza - El cuerpo del filtro de grasa Parte 1	30		
Limpieza - El cuerpo del filtro de grasa Parte 2	31		
Limpieza - El precipitador electrostático (ESP) Parte 1	32		
Cleaning - The Electrostatic Precipitator (ESP) Part 2	33		
Limpieza - El precipitador electrostático (ESP) Parte 2	34		
Limpieza - La bandeja inferior del precipitador electrostático	35		
Reemplazando - El filtro de poste de carbón desechable	36		

Servicio de reparación proporcionado por Evo, Inc.

**Por favor llame 866-626-1802
Lunes - Viernes 8am-6pm pst**

PARA SU SEGURIDAD - Almacenamiento de materiales inflamables

NO GUARDE NI UTILICE GASOLINA U OTROS VAPORES O LÍQUIDOS INFLAMABLES EN LA VIGENCIA DE ÉSTE O DE CUALQUIER OTRO APARATO.

**ADVERTENCIA - No abuse el equipo**

INSTALACIÓN, AJUSTE, ALTERACIÓN, SERVICIO O MANTENIMIENTO INCORRECTO PUEDE CAUSAR DAÑOS A LA PROPIEDAD, LESIONES O MUERTE. LEA LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN, OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO ADECUADAMENTE ANTES DE POSICIONAR, INSTALAR, O MANTENER ESTE EQUIPO.

POR FAVOR LEA TODAS LAS SECCIONES DE ESTE MANUAL Y CONSERVE PARA REFERENCIA FUTURA.

LA UNIDAD CUANDO SE INSTALE, DEBE CONECTARSE ELÉCTRICAMENTE Y CUMPLIR CON LOS CÓDIGOS LOCALES, O EN LA AUSENCIA DE CÓDIGOS LOCALES, CON EL CÓDIGO ELÉCTRICO NACIONAL.

Se advierte a los usuarios que el mantenimiento y las reparaciones deben ser realizados por un Agente de Servicio Autorizado de Evo, Inc. utilizando repuestos originales de Evo, Inc. Evo, Inc. no tendrá ninguna obligación con respecto a cualquier producto que haya sido instalado, ajustado, operado o mantenido de manera incorrecta de acuerdo con los códigos nacionales o locales o las instrucciones de instalación suministradas con el producto, o cualquier producto que tenga su número de serie desfigurado, o quitado, o que ha sido modificado o reparado usando piezas no autorizadas o por agentes de servicio no autorizados. La información contenida en este documento, (incluyendo diseño y especificaciones de piezas), puede ser reemplazada y está sujeta a cambios sin previo aviso.

- **Esta unidad debe ser operada por una persona calificada.**
- **NO opere sin leer este manual.**
- **NO intente reparar o reemplazar ninguna parte de este aparato a menos que todas las fuentes de alimentación principal hayan sido desconectadas.**
- **NO limpie este aparato a menos que la fuente de alimentación esté desconectada.**
- **UTILICE PRECAUCIÓN EXTREMA al instalar, operar y limpiar este aparato para evitar el contacto con superficies calientes (incluidas las piezas). Use ropa de protección adecuada o utilice utensilios adecuados para prevenir el riesgo de quemaduras.**

INSPECCIÓN INMEDIATA DE DAÑOS POR ENVÍO

Todos los contenedores deben ser examinados para ver si hay daños antes y durante la descarga. El transportista ha asumido la responsabilidad de su tránsito y entrega. Si el equipo se recibe dañado, ya sea aparente o oculto, una reclamación debe hacerse con el transportista de entrega.

Garantía limitada comercial para el Event® 48E

Evo, Incorporated garantiza al comprador original que la estación de cocción Evo estará libre de defectos de materiales y mano de obra bajo un uso normal y razonable durante un (1) año a partir de la fecha de instalación original. Esta garantía es para el comprador original y no es transferible. Evo promete reemplazar, en su determinación, cualquier producto o componente que sea defectuoso durante este período inicial de un año. Este documento cubre la información de garantía de la mesa Evo Event® 48E Teppanyaki. En este documento de garantía encontrará los siguientes datos:

- lo que cubre la garantía;
- necesidad crítica de mantener los filtros;
- cuál es el período de cobertura;
- lo que usted hará para corregir los problemas;
- cómo usted, como cliente, puede obtener el servicio de garantía.

Al comenzar las operaciones de cocción con el Event® 48E, es fundamental aprender a mantener la estación de cocción, con especial énfasis en el monitoreo y limpieza de los filtros dentro del sistema de ventilación.

Garantizamos nuestro equipo de cocina de ventilación Evo Ductless Downdraft, pero usted, como el cliente tendrá que limpiar los cuatro (4) filtros del sistema de ventilación en una base mínima mensualmente, y más frecuentemente en función del volumen de los alimentos que se cocinan.

A. La garantía Evo, Incorporated cubre toda la estación de cocción

La empresa supervisará la correcta instalación de la (s) estación (es) de cocción Event en su área de servicio.

- Si tiene un problema de cocción, le pedimos que llame a la compañía directamente (503) 626-1802;
- En la mayoría de los casos, el problema con la Event Cooking Station debe resolverse con la eliminación y limpieza adecuada de los cuatro filtros;
- El filtro de carbón es un filtro desechable y necesita ser inspeccionado cada dos o tres semanas, completamente reemplazado una vez al mes; y
- La bandeja de migas, las puertas y los filtros (SECOS, NO HÚMEDOS DEL LAVAVAJILLAS) deben ser devueltos a la ubicación correcta en la unidad.

B. La Garantía Evo, Incorporated no incluye daños a la estación de cocción debido a negligencia o abuso del filtro.

Cada estación de cocina Event® comprada incluye cuatro (4) filtros que deben ser monitoreados, verificados mensualmente o más frecuentemente dependiendo del volumen de los alimentos que se cocinan, y limpiados adecuadamente:

1. El filtro de acero inoxidable lavable.
2. El pre-filtro de aluminio lavable.
3. El cartucho del filtro precipitador electrostático lavable (ESP).
4. El filtro final, desechable, es un filtro de post activado por carbón.

Los primeros tres (3) filtros deben ser removidos y lavados al menos una vez al mes; Sin embargo, se recomienda fuertemente la supervisión visual semanal. El último filtro, el filtro de carbón desechable debe ser revisado visualmente cada semana. Después de 3 a 4 semanas de funcionamiento, el filtro de carbón desechable debe ser removido y un nuevo filtro nuevo instalado en la unidad. El mantenimiento y la limpieza adecuados del filtro garantizan que las operaciones de cocción sean exitosas. Ignorar y abusar del mantenimiento del filtro de la estación de cocción Evo Event® PUEDE RESULTAR EN LA TERMINACIÓN DE LA COBERTURA DE LA GARANTÍA.

C. Es probable que la descarga del sistema de extinción de incendios dañe la unidad Event®. La garantía ya no es válida después de que se ha descargado el sistema de extinción de incendios.

Es importante llamar a Evo, Incorporated (503) 626-1802 para informar que el sistema de extinción de incendios fue usado en la unidad Event.

D. El período de garantía para toda la unidad Event cubre el primer año de funcionamiento.

La garantía comienza el día que la Event Cooking Station se instala y continúa durante 365 días (1 año).

La garantía no se transfiere y se aplica sólo a favor del comprador / propietario original a quien se entregó la unidad Event®. Cualquier transferencia de este tipo anulará las garantías aquí establecidas.

E. Lo que no está cubierto por esta garantía

Descrito en el manual del propietario resultará en la terminación de la garantía.

Las condiciones de voltaje, fusibles fundidos, interruptores abiertos o cualquier otro daño debido a la insuficiencia o interrupción de los servicios eléctricos dará lugar a la terminación de la garantía.

Daños como resultado de inundaciones, vientos, incendios, rayos, accidentes, ambiente corrosivo, instalación incorrecta o instalación no conforme con los códigos eléctricos locales resultará en la terminación de la garantía.

Los daños cosméticos, incluyendo arañazos, abolladuras, astillas u otros daños al acabado de la mesa, superficie de cocción, acero inoxidable no están cubiertos en la garantía.

La tabla Event® con números de modelo / serie originales que se han quitado, alterado o no puede determinarse fácilmente puede dar lugar a la terminación de la garantía.

F. Si está llamando con un problema de servicio, por favor esté preparado para transmitir la siguiente información:

1. Cómo y cuándo la estación de cocción dejó de funcionar.
2. Si los filtros se han limpiado recientemente y se han insertado en la estación de cocción.
3. El número de serie del Evo Event Cooking Station.

¿Qué es la Cocina de Exhibición de Live-Action?

La Cocina de Exhibición se realiza por un cocinero ante un público en vivo, donde el cocinero crea el teatro y la participación que atrae a la gente con los aspectos visuales y los olores de la comida recién preparada. Cada cultura prepara comidas en una cocina abierta o al aire libre donde la preparación es para saborear y entretener. Los aparatos de cocina son tan variados como las culturas, como las parrillas para una barbacoa norteamericana, el asador francés, el churrasco brasileño, el wok chino y el teppan japonés.

Manejo de grasa y humo en el aire

De las miles de variaciones de equipos de cocina de exhibición que se puede emplear, una de las plataformas más versátiles es la plancha calentada o placa de la plancha del teppan. Desafortunadamente, cuando se utiliza en interiores, este estilo de placa de plancha inevitablemente produce aire cargado de grasa, un subproducto indeseable que puede ser un peligro para la salud tanto para el chef y la audiencia. La forma convencional de tratar este problema es instalar dispositivos de ventilación tales como un capuchón de grasa por encima de la plancha. se conecta a un conducto de aire / grasa que conduce al exterior, proporcionando el paso de aire a través del cual el aire cargado de grasa puede ser removido por un motor de succión (a menudo instalado al extremo del conducto de aire).

Innovación única

La Evo EVent® Ductless Downdraft Ventilation Cooktop es un diseño innovador que incluye una plancha de alta eficiencia integrada a un sistema de ventilación que extrae aire a través de la superficie de la plancha por una serie de filtros incluyendo un precipitador electrostático que elimina el humo y las partículas de grasa antes de emitir aire limpio.

Este sistema de ventilación y plancha de alta eficiencia es una tecnología patentada individualmente que beneficia a los operadores, chefs y clientes de restaurantes al reducir el riesgo de enfermedades respiratorias relacionadas con los trabajadores y contribuye a mejorar la calidad del aire del restaurante.

Acerca de Evo, Inc.

Evo fue fundada por la gente innovadora cuyas pasiones son la cocina y el entretenimiento. Como fabricante de equipos de cocina, nuestro amor de conectar a la gente por la comida guía todo lo que hacemos. Desde 2001, hemos construido una línea completa de aparatos flattop de gas y electricidad, excepcionalmente eficientes de la energía, interiores y exteriores, comerciales y residenciales, todos diseñados para crear una experiencia de cocina social. Hecho en América, el equipo Evo es el más exitoso de cocina de exhibición en vivo del mundo. Se constuye para durar toda la vida. Nuestras estufas comerciales son utilizadas por los profesionales de los servicios alimenticios y los mejores chefs como una plataforma de cocina versátil, y como un conducto para comunicar un mensaje de comida sana y recién preparada, de agricultor a mesa. Evo equipo comercial se puede encontrar en Whole Foods, Google, Apple, Microsoft, Marriott, Sheraton, Hyatt, Hilton, y cientos de otras empresas de la lista. Nuestros electrodomésticos de cocina residenciales complementan cocinas interiores y exteriores y son utilizados por miles de consumidores como una forma divertida, amigos.

La Mesa Evo Event® 48E Teppanyaki

El equipo de Evo, Inc. y nuestros socios de ingeniería colaboraron con chefs maestros de teppanyaki para crear la mesa de cocción teppanyaki de ventilación sin conductos más avanzada del mundo.

Concebida y diseñada desde cero, la mesa Evo Event® teppanyaki está diseñada para ser operada sin una campana extractora de techo o conducto, o un sistema secundario de extinción de incendios. El Event® es totalmente autónomo, con un sistema de captura de grasa y humo integrado certificado por UL y un sistema interno de extinción de incendios certificado por UL.

Fácil de usar y mantener, el Event® funciona con una alimentación de 208V - 220V que hace funcionar los elementos calefactores y el sistema de ventilación sin conducto descendente. Los elementos de calefacción de 4 zonas de alta eficiencia se controlan electrónicamente con presintonías de temperatura ajustables por el usuario y un ciclo de conservación que sólo aplica energía a la superficie de cocción cuando sea necesario.

El sistema de ventilación está construido de acero inoxidable totalmente soldado y utiliza filtros de grasa primarios lavables, un cartucho de filtro precipitador electrostático lavable y un post-filtro de carbón activado reemplazable. Por conveniencia, toda la limpieza del conducto y del filtro ocurre del lado del cocinero.

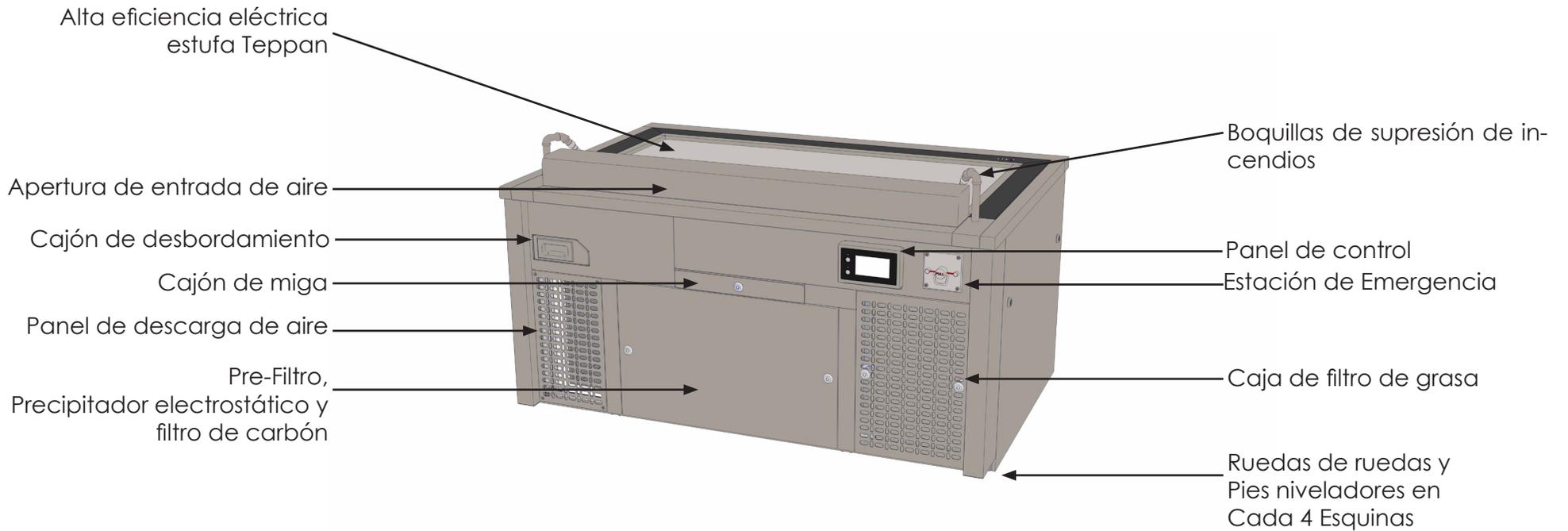
El Event® es portátil y está diseñado para ser transportado en un restaurante y fácilmente reposicionado. Si los arreglos de la mesa dentro del restaurante cambian, simplemente puede moverse la posición del aparato. Si cambia la ubicación de un restaurante, el Event® puede moverse a una nueva ubicación y configurarse rápidamente para su funcionamiento.

Lado de invitado



Lado de los cocineros

Conozca su tabla EVent® 48E Teppanyaki

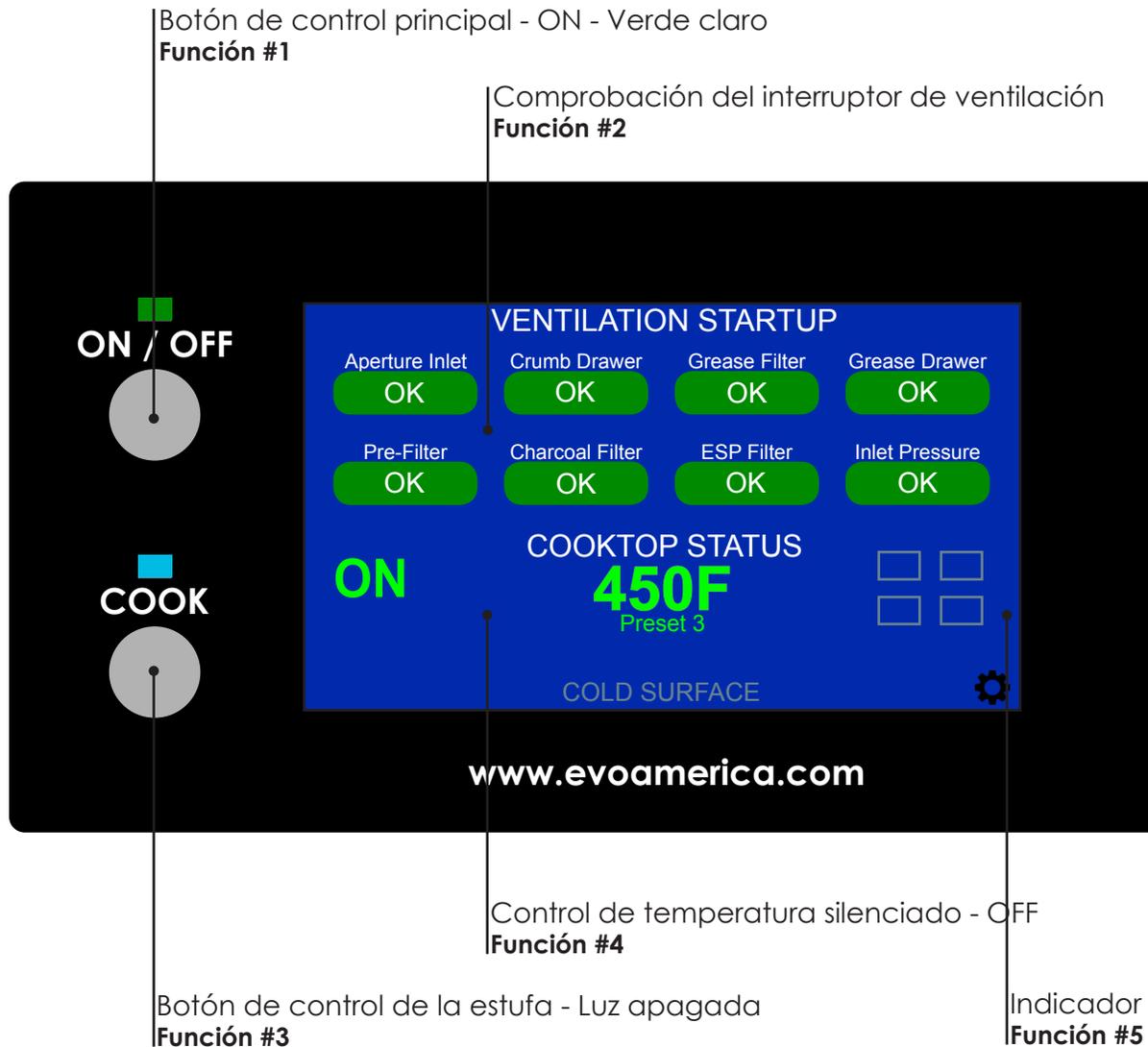


Pantalla de estado



Figura 1

Pantalla de inicio



FUNCIONES

- #1 Cuando se pulsa el botón ON, la luz verde se ilumina para indicar que la unidad está encendida. La unidad EVent realiza una comprobación del sistema de ventilación y confirma que la unidad está lista para funcionar
- #2 La comprobación del sistema de ventilación confirma que todos los componentes críticos de la ventilación funcionan correctamente - BIEN.
- #3 La estufa está desactivada hasta que la comprobación del componente de ventilación confirme que todos los componentes críticos de la ventilación funcionan correctamente - Aceptar.
- #4 El control de temperatura de la estufa se desactiva con el color apagado hasta que se presione el botón COOK y el indicador COOK se ilumine en azul.
- #5 El indicador del calentador se desactiva con el color apagado hasta que se presione el botón COOK y el indicador COOK se ilumine en azul.

Inicio de ventilación



Función

1 Para el arranque del sistema de ventilación, seleccione Control principal en la posición ON.

2 El sistema de ventilación iniciará y verificará 8 componentes de ventilación.

3 Cada componente de ventilación indicará OK en verde cuando el sistema de ventilación está funcionando correctamente.

NOTA:

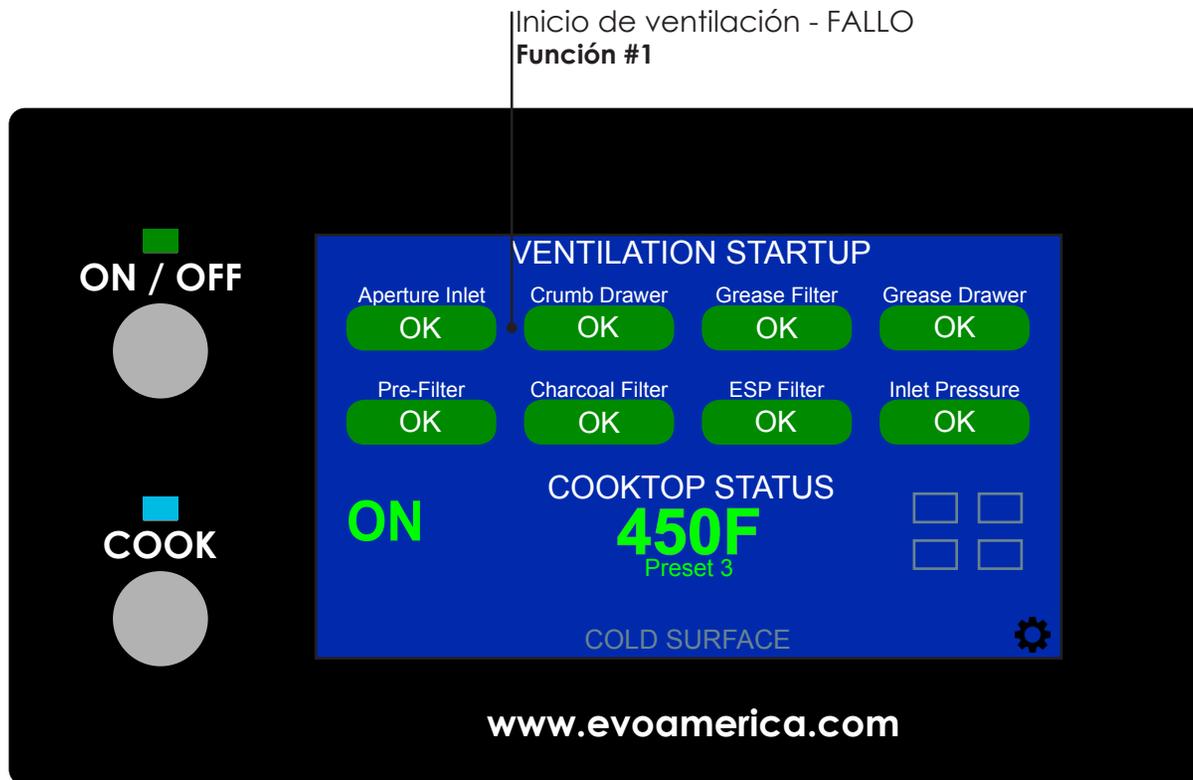
Se realizan 8 controles de componentes de ventilación antes de que el sistema EVent se encienda.

Cada componente de ventilación se refiere a un interruptor eléctrico que determina si un componente está funcionando correctamente.

La siguiente es una lista de Componentes del interruptor de inicio de ventilación:

- 1 - Entrada de la abertura
- 2 - Cajón de la miga
- 3 - Filtro de grasa
- 4 - Cajón de grasa
- 5 - Pre-Filtro
- 6 - Filtro de carbón
- 7 - Filtro ESP
- 8 - Presión de entrada

Inicio de ventilación - FALLO



FUNCIÓN

1 Si un componente de interruptor de ventilación no está funcionando correctamente, aparece una advertencia de FALLO en rojo junto al nombre del componente del interruptor.

Para ver información correctiva sobre el fallo, presione el botón FAULT para ver la instrucción de servicio relacionada.

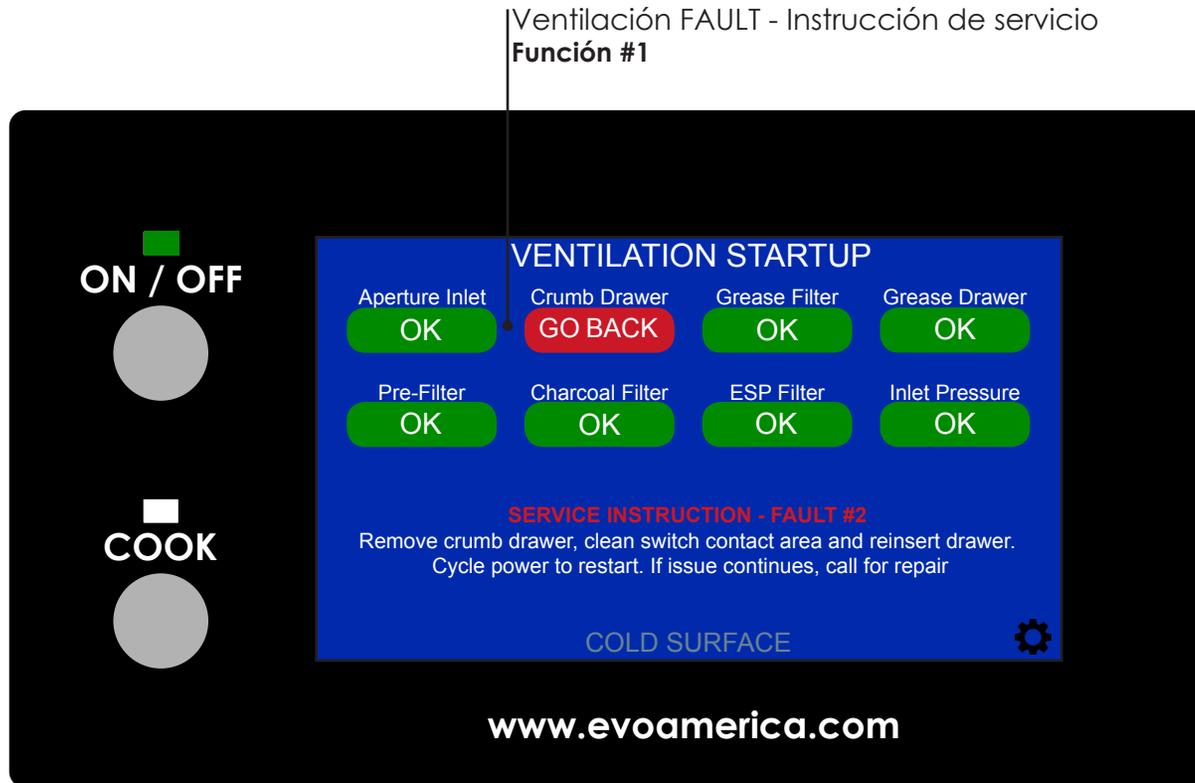
NOTA:

Durante el funcionamiento de la unidad Event, si algún componente del interruptor de arranque de ventilación no funciona correctamente, se producirá un fallo y el ventilador se apagará automáticamente.

Para reiniciar la unidad, una vez que se borra el fallo, apague y encienda la alimentación.

Para obtener una lista de los fallos de los componentes del interruptor de ventilación y las instrucciones de servicio relacionadas, consulte el Apéndice 1.

Inicio de ventilación - FAULT Instrucción de servicio



FUNCIÓN

1 Cuando se presiona el botón FAULT, se muestra una instrucción de servicio que proporciona información para corregir el fallo. Una vez que se lea esta información, presione el botón GO BACK para regresar a la pantalla anterior.

NOTA:

Si ocurre más de una FALLO, seleccione cada FALLO para ver la Instrucción de servicio. Pulse el botón GO BACK para volver al menú anterior.

Para reiniciar la unidad, una vez que se borre el fallo, apague y encienda la alimentación.

Para obtener una lista de fallos de ventilación y las instrucciones de servicio relacionadas, Consulte el Apéndice 1.

Inicio de la estufa



FUNCIONES

- # 1 Con el botón ON / OFF en la posición ON y los componentes del interruptor de arranque de ventilación mostrando OK, el botón COOK se pone en funcionamiento.
- # 2 Cuando se presiona el botón COOK en la posición ON, la luz se ilumina en azul.
- # 3 Cooktop El control de temperatura de estado se vuelve funcional, y el indicador ON se ilumina en verde.
- # 4 Los Presets de Temperatura se controlan desde la pantalla de Configuración (vea Set Temperature Preset Figura 9). El último preset configurado en Configuración permanecerá como predeterminado hasta que se cambie.
- # 5 El Indicador del Calentador muestra los calentadores activos en contorno rojo (vea la nota de abajo).

NOTA:

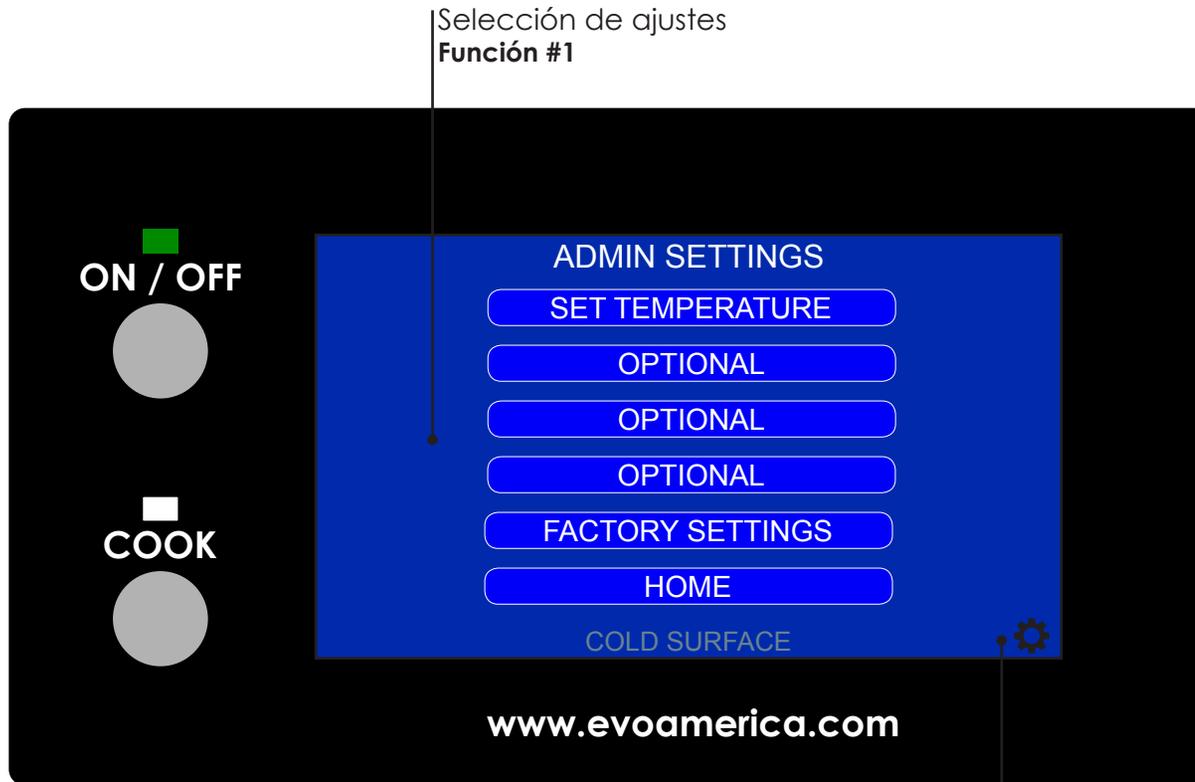
El EVent 48E tiene 4 calentadores eléctricos colocados bajo la superficie de cocción representada por el Bloque Indicador del Calentador. Un calentador activo está representado por un bloque de color rojo. Utilizando un control inteligente del calentador para mantener una temperatura establecida, el sistema sólo energiza un área de la superficie de cocción que requiere calor, dejando los otros calentadores en reposo para conservar energía.

Configuración de administración - Descripción general

FUNCIÓN

#1 Para seleccionar los ajustes de administración, presione el icono de rueda dentada en la pantalla inferior derecha.

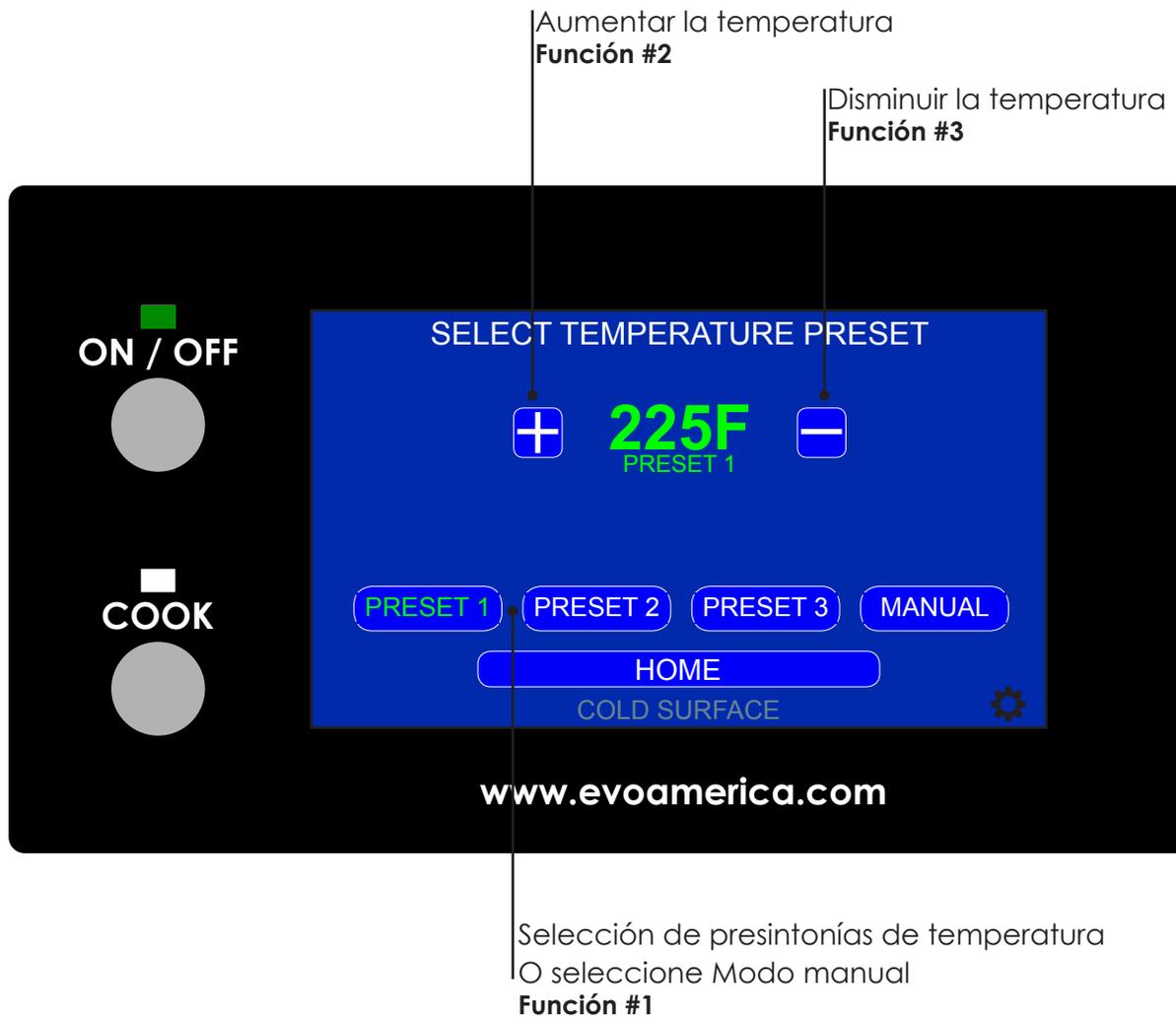
La elección de una función le salta a la pantalla de configuración relacionada.



Selección de ajustes
Función #1

Ajustes de administración Seleccionar

Configuración de la administración - Selección de presintonías de temperatura



FUNCIÓN

- # 1 Seleccione un ajuste de temperatura.
- # 2 Para aumentar la temperatura, seleccione el botón "+".
- # 3 Para disminuir la temperatura, seleccione el botón "-".

NOTA:

Los preajustes de temperatura previamente seleccionados se almacenan en la memoria y se recuperan presionando el respectivo botón de presintonía.

Para cambiar un preset, seleccione un número preestablecido y aumente o disminuya el ajuste de temperatura.

Las selecciones de temperatura están disponibles en incrementos de 25F (4C) de 65°C a 288°C (150°F a 525°F).

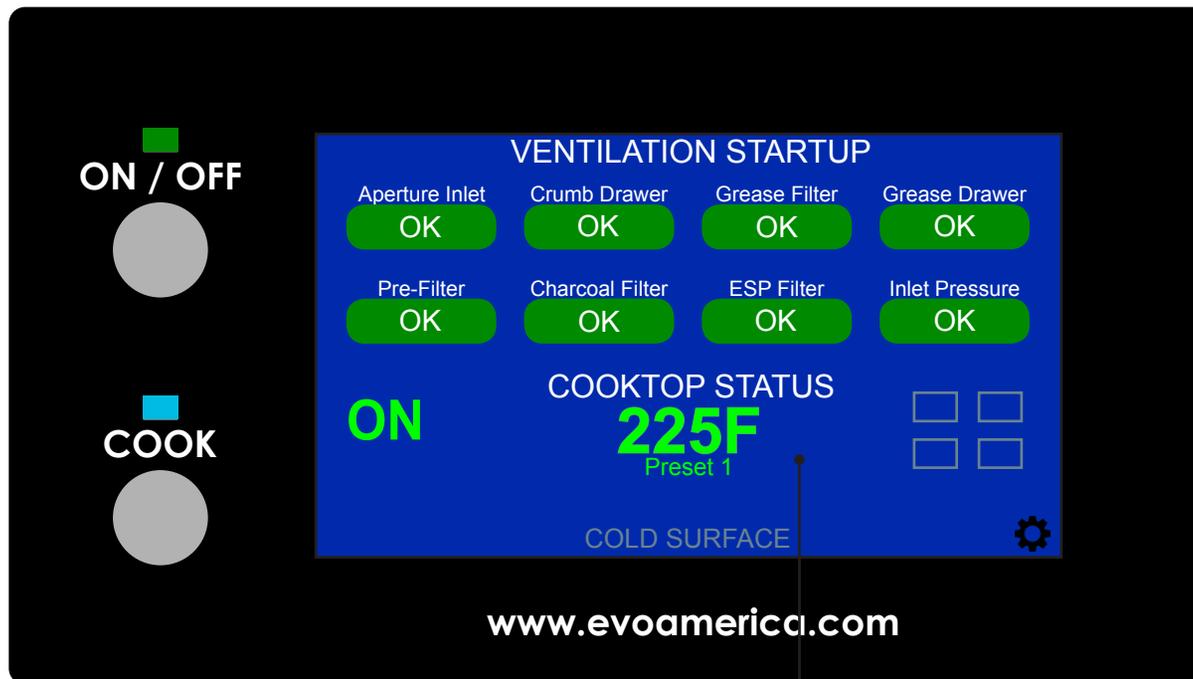
Configuración de la administración - Selección de presintonías de temperatura

FUNCIÓN

#1 Una temperatura preestablecida estará disponible bajo el estado de la estufa una vez que se seleccione en la pantalla Establecer Preselección de Temperatura (consulte la Figura 9).

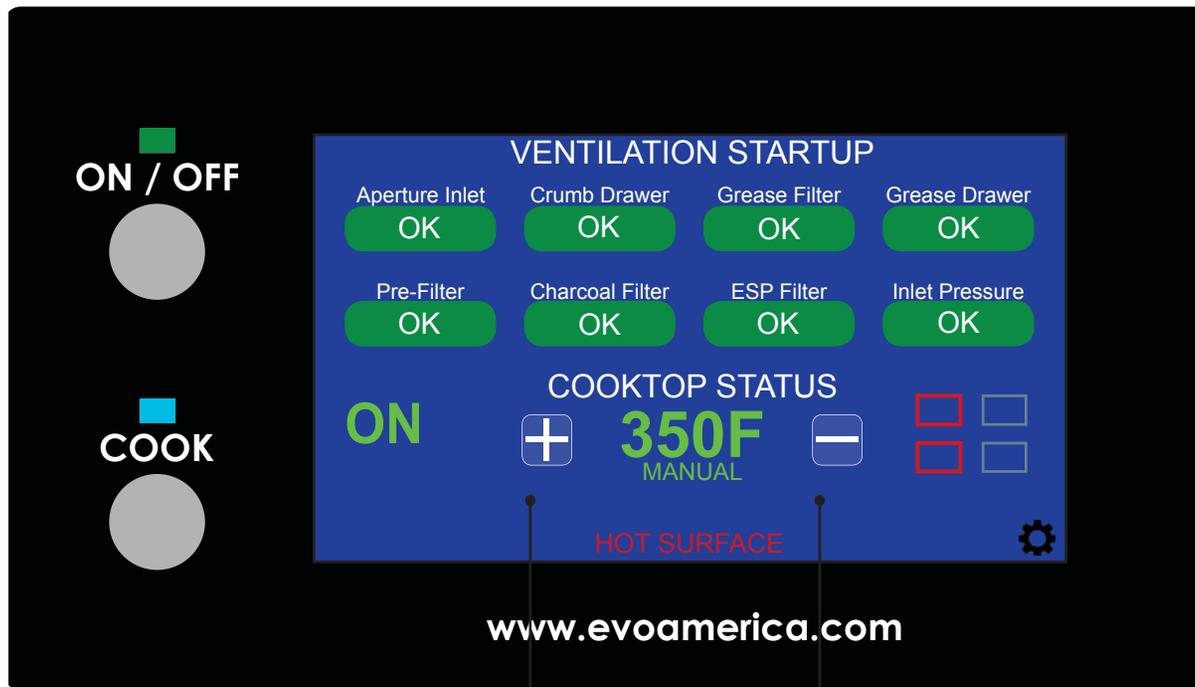
NOTA:

El último preset configurado bajo Configuración permanecerá el valor predeterminado por defecto hasta que se seleccione un nuevo preset de temperatura o hasta que se seleccione el modo manual.



Indicador de temperatura preajustada
Función #1

Ajustes de usuario - Utilizar Temperatura Manual



Temperatura - Aumento
Función#1

Temperatura - Disminución
Función #2

FUNCIONES

Para ajustar la temperatura manualmente, seleccione Modo de temperatura manual en la pantalla Seleccionar temperatura predeterminada (consulte la Figura 9).

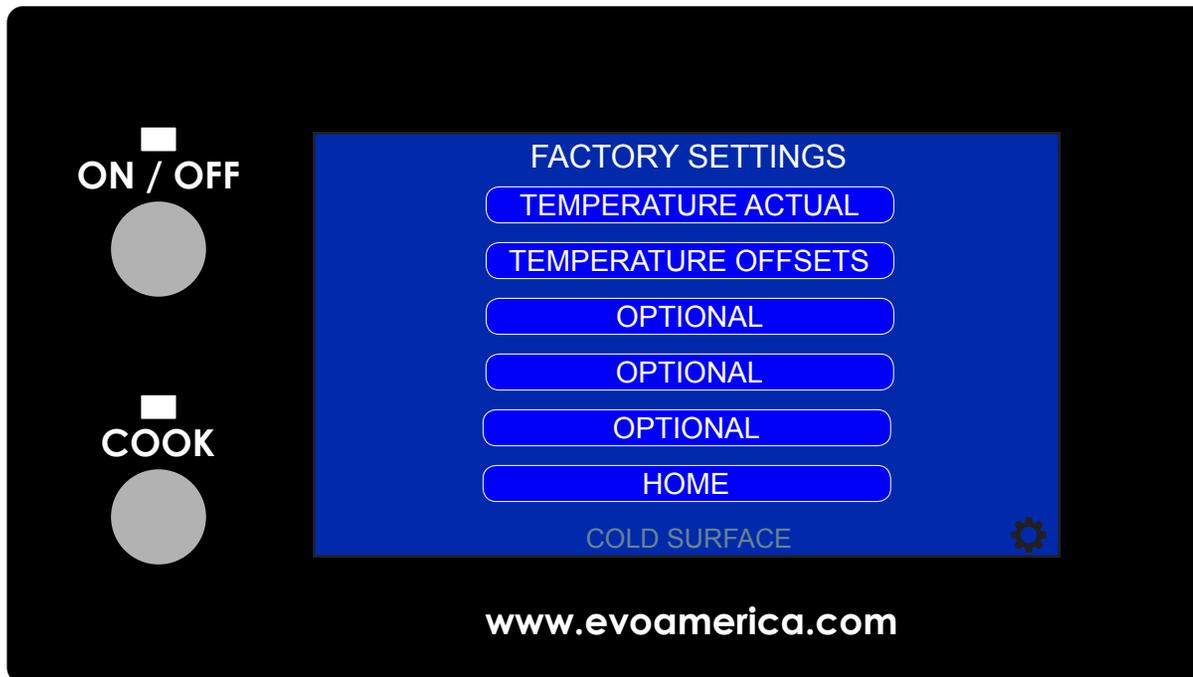
Una vez que se selecciona la temperatura manual en Ajustes, aparece verde y la pantalla vuelve a la pantalla de inicio que muestra el control manual de la temperatura.

- #1 Para aumentar la temperatura, presione el botón "+".
- #2 Para disminuir la temperatura presione el botón "-".

NOTA:

Si la temperatura manual es la última temperatura de control seleccionada en Configuración, entonces permanecerá el valor predeterminado hasta que se seleccione una nueva temperatura.

Configuración de fábrica - Información general



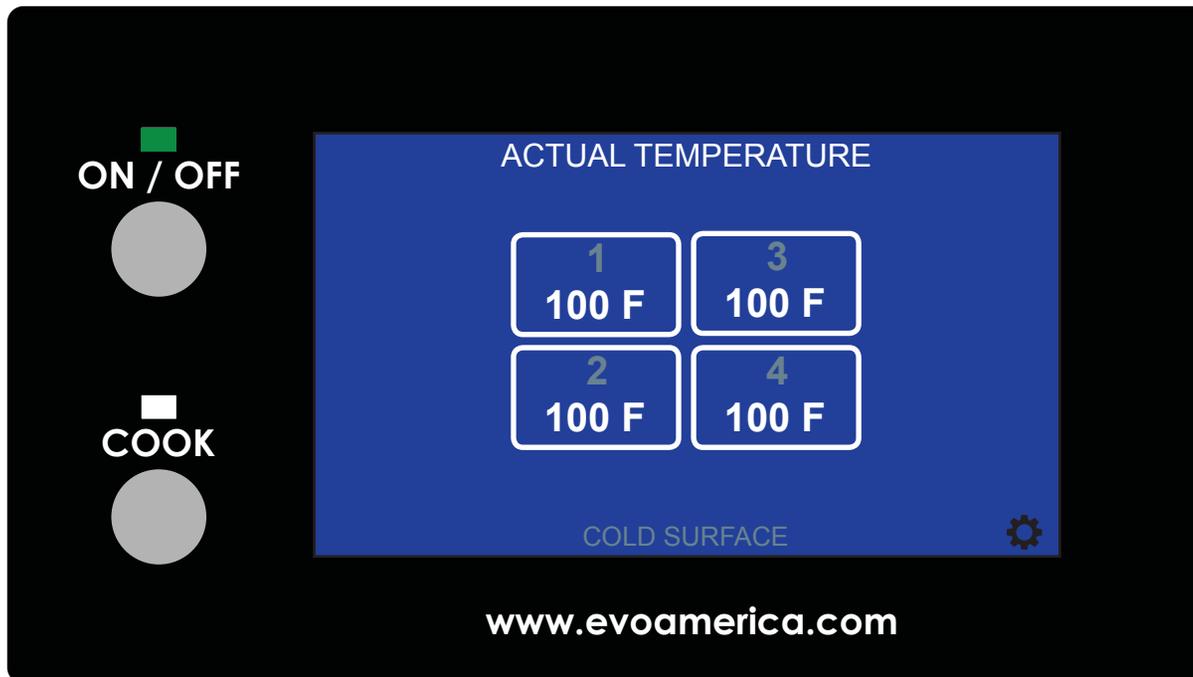
FUNCIÓN

La pantalla de control de ajustes de fábrica proporciona utilidades de fábrica para ajustar los parámetros de configuración del sistema Event 48E.

NOTA:

Estos parámetros se ajustan de fábrica y no requieren ajuste. Sólo los técnicos autorizados de servicio de fábrica deben tener acceso a estas utilidades.

Ajustes de fábrica - Función de temperatura



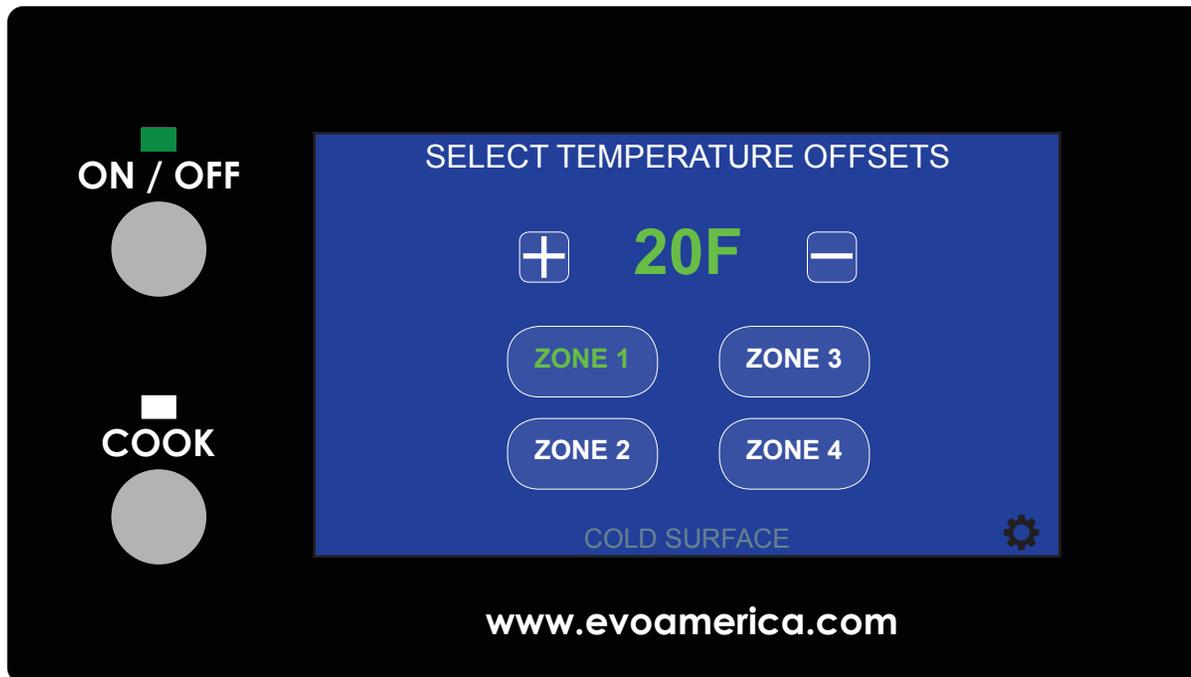
FUNCIÓN

La pantalla de compensaciones de temperatura muestra la temperatura actual en cada ubicación de la zona del calentador, que también incluye el valor de compensación.

El ajuste de fábrica permite una calibración precisa de la temperatura actual de la superficie de cocción a la temperatura calculada del calentador eléctrico situada debajo de la superficie de cocción.

Sólo los técnicos autorizados de servicio de fábrica deben utilizar esta utilidad para calibrar la temperatura de la superficie de cocción.

Ajustes de fábrica - Ajuste de los desplazamientos de temperatura



FUNCIÓN

La pantalla de compensación de temperatura muestra la temperatura de desplazamiento en cada zona del calentador, y proporciona un ajuste individual de cada zona.

Este ajuste de fábrica permite la calibración del cálculo de transferencia de temperatura que proporciona temperaturas verdaderas de superficie de cocción reales exactas.

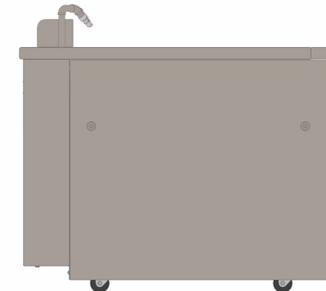
Sólo los técnicos autorizados de servicio de fábrica deben utilizar esta utilidad para calibrar la temperatura de la superficie de cocción.

Limpieza - Panel de cocinero de acero inoxidable y paneles de puntera

Apague la fuente de alimentación antes de limpiar

Establezca un horario de limpieza regular. Cualquier derrame debe ser eliminado inmediatamente.

1. Limpie las superficies de acero inoxidable expuestas que se pueden limpiar cuando se enfríe con un detergente suave y agua tibia. Los puntos de residuos tenaces deben ser empapados con agua tibia y jabón y frotados con un paño de terry o una toalla de papel. Seque completamente con un paño limpio.
2. Siempre frotar el acero inoxidable en la dirección del grano de metal para evitar arañazos. Utilice un limpiador de acero inoxidable si desea un alto brillo. Nunca utilice ni almohadillas abrasivas ni lana de acero en acero inoxidable.
3. La superficie del panel de control está hecha de un material plástico y requiere una limpieza más delicada. Utilice jabón y agua tibia y un paño suave. No utilice ni almohadillas abrasivas ni limpiadores de disolventes ya que éstos rayarán o nublarán la superficie.
4. Nunca rocíe las áreas perforadas o el panel de control con vapor o agua; esto permitirá que la humedad entre en la cavidad de control, lo que podría dañar los componentes eléctricos.



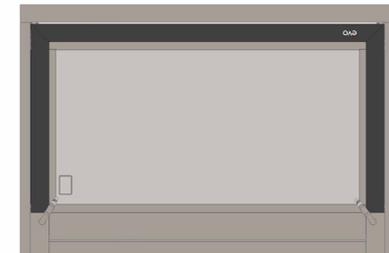
Utilice siempre un limpiador no abrasivo cuando limpie los paneles de acero inoxidable para evitar rasgar y entorpecer las superficies. Nunca utilice lana de acero en acero inoxidable.

Limpieza - Mesa decorativa, paneles laterales y superficies de granito

Apague la fuente de alimentación antes de limpiar

Establezca un horario de limpieza regular. Cualquier derrame debe ser eliminado inmediatamente.

1. Utilizando un paño de terry o toalla de papel, limpie el área de asiento y debajo de los paneles laterales del mostrador con agua y jabón calientes, o un detergente suave adecuado para el acabado particular usado en su mesa de teppanyaki EVent®. En general, nunca utilice ni almohadillas abrasivas ni limpiadores corrosivos, ya que éstos pueden amortiguar o destruir el acabado de la mayoría de los materiales decorativos de la mesa y los paneles laterales.
2. Para mantener las superficies de granito que rodean la plancha de cocinar, utilice un paño de terry o una toalla de papel con jabón tibio y agua o un detergente suave.
3. Para lograr un acabado de alto brillo en las superficies de granito, en primer lugar eliminar el suelo pesado con agua tibia y jabón, seguido de un limpiador de vidrio como Windex® o una solución de agua y vinagre.



Utilice siempre un limpiador no abrasivo para limpiar superficies decorativas, incluyendo la zona de asientos y los paneles laterales, para evitar rasgar, entorpecer o dañar las superficies.

Limpeza - La superficie de la plancha

Apague la fuente de alimentación antes de limpiar

Existen varios métodos para limpiar la superficie de cocción de la plancha. Las directrices siguientes se ofrecen como un método de "mejores prácticas" para la superficie de cocción Event® 48E.

1. Presione el botón COOK del panel de control para apagar la superficie de cocción. El indicador LED azul se apagará.
2. Presione el botón OFF en el panel de control para apagar el sistema de ventilación. El indicador LED verde se apagará.
3. Utilizando un rascador o una espátula, raspe y retire los desechos sueltos arrastrándolos hacia la ranura.
4. Mientras la superficie de cocción sigue caliente, frote la superficie con una almohadilla de la parrilla en un movimiento circular, usando un soporte de la rejilla de la parrilla para mantener la presión uniforme en la almohadilla.
5. Para la acumulación de carbono pesado, puede ser necesario utilizar una rejilla de la parrilla en combinación con la almohadilla de la parrilla.
6. Limpie completamente la superficie con una toalla de terrycloth para quitar cualquier escombros de la rejilla de la parrilla y la parrilla de la pantalla.
7. Aplique una fina capa de aceite vegetal sobre toda la superficie con un paño limpio para acondicionar la superficie de acero y ayudar a prevenir la oxidación.

CONSULTE EL APÉNDICE 2 PARA INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA DE SUPERFICIE DETALLADAS

PRECAUCIÓN: No vierta agua sobre la superficie de la plancha caliente cuando el sistema de ventilación esté encendido. El vapor de agua será empujado dentro de la abertura de ventilación y degradará y / o dañará la unidad ESP.

Superficie de cocción de plancha de acero



Manija de la limpieza, cojín y pantalla.



Rascador

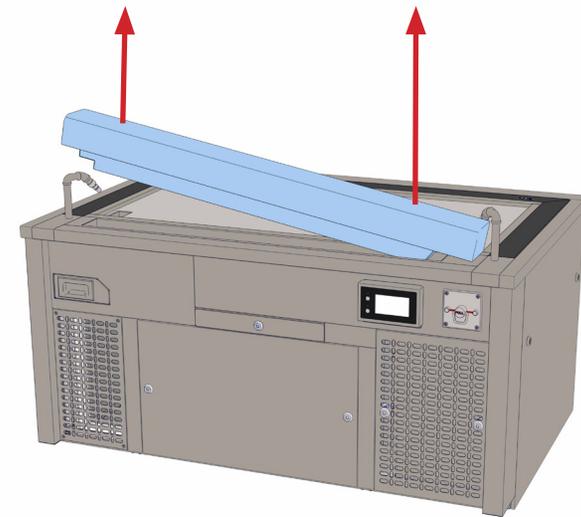
Limpieza - Abertura de ventilación de entrada

Apague la alimentación antes de limpiar

La abertura de ventilación se encuentra en el lado del chef del EVent® 48E, y se puede desmontar para facilitar la limpieza.

Dependiendo de la cantidad y el tipo de alimentos que se cocinan, la limpieza diaria puede ser necesaria.

1. Con las dos manos, tire la abertura de la ranura del conducto de entrada.
2. Limpie la abertura con jabón y agua tibia o un detergente no corrosivo. Un buen método es colocar la abertura sobre un fregadero de 3 cubetas para lavar, luego enjuagar y secar a fondo.
3. **IMPORTANTE - Lea la siguiente página titulada "Limpieza - Conducto de entrada de ventilación" antes de intentar limpiar el conducto debajo de la abertura.**



PRECAUCIÓN:



Cuando limpie el conducto de entrada, no altere, flexione ni doje el eslabón fusible de extinción de incendios ni el sistema de extinción de incendios. Un fallo puede causar una descarga, dañar la unidad y anular la garantía de EVent® 48E.

Limpieza - Ventilación Conducto de entrada la fuente de alimentación antes de limpiar

Dentro del conducto de entrada de ventilación está el eslabón fusible de supresión de incendios que engancha el sistema de extinción de incendios. Si hay fuego en la superficie de cocción y el fuego entra en la abertura de entrada, el enlace fusible está diseñado para fundirse a temperaturas por encima de 280 ° F y descargar el sistema de extinción de incendios.

1. Retire la abertura del conducto de entrada de ventilación e inspeccione el conducto de entrada para ver si hay grasa o residuos de alimentos. Dentro de la abertura de entrada está el conjunto de unión fusible de supresión de incendios (ver Ilustración 1 y 2).
2. Limpie la abertura con jabón y agua estándar o un detergente no corrosivo. Utilizando toallas de papel o una toalla de tela de terry, limpie toda la grasa y los desechos de alimentos limpios del conducto de entrada.
3. Tenga mucho cuidado y no interrumpa la conexión fusible situada dentro del conducto de entrada de ventilación. Limpie suavemente el eslabón fusible y el cable de alambre utilizando toallas húmedas o un pincel de textura fina.
4. No utilice herramientas rígidas para limpiar el conducto de entrada y no rompa ni raspe alrededor del enlace fusible general. Si lo hace, el sistema de extinción de incendios puede descargarse.



PRECAUCIÓN: Nunca utilice equipos de limpieza con vapor para limpiar la unidad EVent®. Nunca utilice cantidades excesivas de agua o hielo para limpiar la superficie de cocción. Hacerlo hará que el vapor entre en la abertura de entrada y rompa el enlace fusible que puede descargar el sistema de supresión de incendios causando daños y anulando la garantía de EVent® 48E.

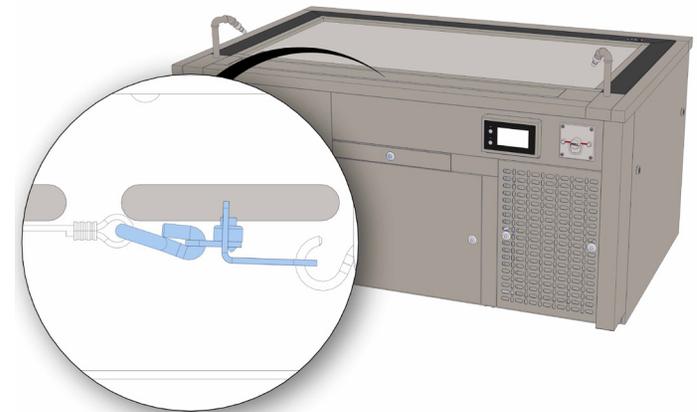


Ilustración 1



PRECAUCIÓN: No utilice nunca equipo de limpieza con vapor para limpiar el conducto de entrada de ventilación. Nunca utilice cantidades excesivas de agua o hielo para limpiar la superficie de cocción. Hacerlo causará que el vapor entre en la abertura de entrada y el enlace fusible de supresión de incendios resultará dañado, resultando en una descarga del sistema de supresión de incendios causando daños y anulando la garantía.



Ilustración 2



PRECAUCIÓN: El enlace fusible se instala bajo tensión a un cable de alambre que encaja en el sistema de extinción de incendios. El enlace está diseñado para fundir a una temperatura de 280 ° F que liberará la tensión al cable de alambre y activará el sistema de incendios. Nunca utilice equipos de limpieza con vapor ni deglufe la superficie de la cocina con agua, ni utilice limpiadores corrosivos para limpiar el conducto de entrada de la ventilación, ya que esto causará daños al enlace fusible, lo que resultará en una descarga del sistema contra incendios.

Limpeza - El cajón de la miga

Apague la alimentación antes de limpiar

El cajón de la miga está asegurado por una llave hexagonal y situado en el lado del cocinero justo debajo de la abertura. Está diseñado para recolectar parte de los residuos de comida y grasa que se introducen en la abertura. En condiciones normales de cocción, el cajón de migas debe lavarse semanalmente.

Dependiendo de los alimentos que se estén cocinando o de la frecuencia de cocción, puede extender los ciclos de limpieza a cada dos semanas.

1. Con la llave Hex suministrada, desbloquee el cajón de migas y tire hacia adelante para quitarlo.
2. Limpie el cajón de migas con jabón y agua estándar o un detergente no corrosivo. Para una limpieza rápida, lave el cajón en una lavadora de platos comercial. Lavar según sea necesario para eliminar toda la acumulación de grasa.
3. Vuelva a insertar el cajón de migas limpio y seco y asegúrese de que el cajón haga contacto con los interruptores del émbolo en la pared posterior del conducto de apertura. Usted notará un ligero "clic" cuando el cajón se vuelva a insertar y haga contacto con los interruptores.

EL TIRÓN DE LA CAJERA DE CROMO ESE ACOPLA CON UNA RANURA EN LA PARTE INFERIOR DEL CONDUCTO DE APERTURA. PARA GARANTIZAR QUE LA CERRADURA ESTÁ BLOQUEADA CORRECTAMENTE, MIRE EN LA PARTE INFERIOR DEL CONDUCTO DE APERTURA Y ASEGÚRESE LA LATCH SE ACOPLA CON LA RANURA DEL CONDUCTO DE APERTURA.



Llave hexagonal 8mm

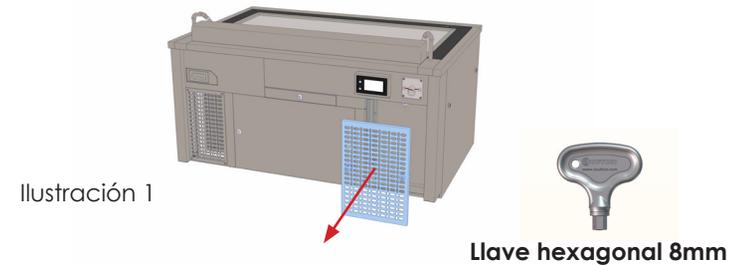
Limpieza - El filtro de grasa

Apague la alimentación antes de limpiar

El filtro de grasa es un filtro deflector de acero inoxidable que captura la grasa transportada por el aire. Bajo condiciones normales de cocción, el filtro de grasa debe ser lavado una vez a la semana o reemplazado con un filtro de reserva limpio según sea necesario.

Dependiendo de los alimentos que se estén cocinando o de la frecuencia de cocción, puede extender los ciclos de limpieza más allá de una vez por semana a cada dos semanas.

1. Desde el lado del chef de la mesa, retire el panel perforado del lado derecho desbloqueando los pestillos centrales utilizando la llave hexagonal de 8 mm. Coloque el panel perforado a un lado. Detrás del panel perforado está la puerta de la caja del filtro de grasa. Desbloquee la puerta con la llave hexagonal de 8 mm. (Véase la ilustración 1).
2. Con la puerta de la grasa desatornillada, incline la puerta hacia afuera y levante hacia arriba para liberar la puerta del canal metálico inferior. Cuando la puerta esté hacia delante del canal metálico, vuelva a inclinar la puerta hacia afuera para quitar la puerta. Ponga la puerta a un lado y retire el filtro de grasa tirando de él hacia adelante. (Véanse las figuras 2 y 3).
3. Limpie el filtro de grasa remojándolo en una solución de desengrasante y enjuagándolo. Para una limpieza más rápida, lave el filtro en una lavadora de platos comercial. Lave según sea necesario para eliminar toda la acumulación de grasa.
4. Secar completamente el filtro de grasa antes de volver a insertarlo en el recinto del filtro de grasa. Alternativamente, tenga un filtro de reserva adicional para facilitar una limpieza rápida.



Nota: Con la puerta de la grasa desatornillada, incline la puerta hacia afuera y levante hacia arriba para levantar la puerta del canal metálico inferior. Cuando la puerta esté hacia adelante del canal metálico, incline la puerta hacia afuera para quitarla.



PRECAUCIÓN: Utilice sólo el filtro de grasa tipo deflector de acero inoxidable suministrado por Evo. Si no lo hace, podría dañar la unidad ESP y anular la garantía de EVent® 48E.

DURANTE LA LIMPIEZA DEL FILTRO DE GRASA, LIMPIE TAMBIEN EL RECINTO DE LA CAJA DE GRASA. VER LA SECCIÓN LLAMADA. 'LIMPIEZA - CAJA DE GRASA ENCLOSURE'

Limpeza - El cuerpo del filtro de grasa Parte 1

Apague la alimentación antes de limpiar

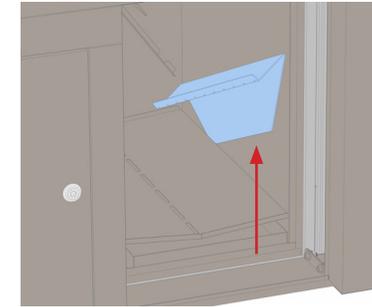
Con el filtro de grasa retirado de su gabinete, limpie el interior del gabinete y todas las superficies del conducto para eliminar la grasa y las partículas de alimentos.

Para una limpieza rápida, utilice un desengrasante no corrosivo y no tóxico para mojar las superficies internas, luego limpie con toallas de papel o una toalla de terrycloth.

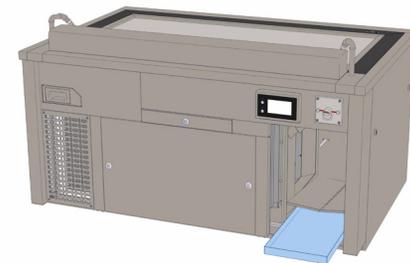
1. Con el filtro de grasa quitado, retire el soporte del lado derecho, el filtro de grasa y el cajón inferior del filtro de grasa para limpiarlo. Limpie con un desengrasante no tóxico, o lave estas partes en una lavadora de platos comercial.
2. Rocíe las superficies interiores de la caja de grasa y los conductos de conexión asociados con un limpiador no tóxico no corrosivo.
3. Limpie la carcasa y todas las superficies del conducto sin grasa ni partículas de alimentos usando toallas de papel o una toalla de terrycloth.
4. Seque completamente todas las superficies y asegúrese de que no queden partículas de humedad o alimentos en el recinto o en los conductos de conexión.



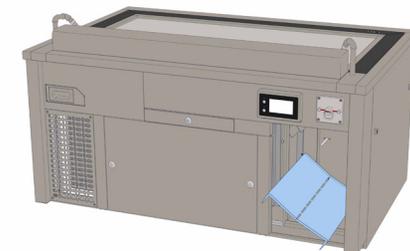
PRECAUCIÓN: Cuando limpie el gabinete del filtro de grasa, tenga cuidado de no interrumpir el tubo de aire o de permitir que las partículas de alimento entren en los tubos de aire (no limpie el extremo del tubo de aire, lo que puede causar que los residuos de grasa obstruyan el tubo).



Paso 1: Retire el soporte, levantándolo desde el frente e inclinándolo hacia arriba. Para volver a insertar, incline el soporte hacia la parte trasera y empuje hacia abajo en la parte delantera.



Paso 2: Retire el cajón inferior de debajo de la bandeja ranurada. Levante la bandeja ranurada y luego retire el cajón inferior levantando y tirando hacia adelante.



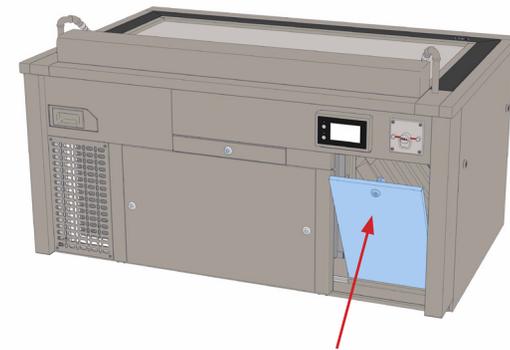
Paso 3: Con el cajón inferior retirado, incline la bandeja ranurada hacia la derecha y deslícela hacia delante.

Limpeza - El cuerpo del filtro de grasa Parte 2

Apague la alimentación antes de limpiar

Con la carcasa del filtro de grasa limpia, asegúrese de que el filtro de grasa, el soporte, la bandeja ranurada, el cajón de grasa y la puerta estén limpios y listos para el reensamblaje.

5. Vuelva a montar el soporte de soporte del filtro de grasa y engrase el fondo de la carcasa del filtro en el reverso de la extracción. Utilice cuidado especial para insertar cada componente y asegúrese de que no haya daños ni interrupciones en el tubo de aire.
6. Vuelva a insertar el cajón de grasa y asegúrese de que el cajón haga contacto con los interruptores del émbolo en la pared posterior del gabinete. Usted notará un ligero "clic" cuando el cajón se vuelva a insertar en el gabinete y haga contacto con los interruptores.
7. Instale un filtro de grasa limpio y seco y asegúrese de que el filtro haga contacto con los dos interruptores del émbolo en la pared posterior del gabinete.
8. Vuelva a insertar la puerta de la caja de grasa colocando primero la puerta en el canal metálico inferior, luego inclinando la puerta hacia adelante dentro del marco de la puerta. Con la llave hexagonal de 8 mm, gire el pestillo para asegurar la puerta en el marco de la puerta.
9. Vuelva a instalar el panel exterior perforado. Utilizando la llave hexagonal de 8 mm, gire ambos tornos y asegure el panel en su lugar.



Nota: Para volver a insertar la puerta de la grasa, primero coloque la puerta en el canal metálico inferior, luego incline la puerta hacia adelante en el marco de la puerta. Con la llave hexagonal de 8 mm, gire el pestillo para asegurar la puerta en el marco de la puerta.

Vuelva a instalar el panel exterior perforado. Utilizando la llave hexagonal de 8 mm, bloquee el panel en su lugar.

CUANDO LIMPIE EL RECUBRIMIENTO DEL FILTRO DE GRASA, USE UNA LINTERNA PARA INSPECCIONAR VISUALMENTE EL RECINTO. MIRE DENTRO DE LOS CONDUCTOS DE CONEXIÓN PARA GARANTIZAR QUE NO HAY RESIDUOS DE GRASA RESTANTE O PARTÍCULAS ALIMENTARIAS. LIMPIE TODOS LOS LEDS INTERNOS Y LAS COSTURAS DEL CONDUCTO.

Limpeza - El precipitador electrostático (ESP) Parte 1

Apague la fuente de alimentación antes de limpiar

El filtro ESP 'Unicell' es un filtro ionizante cargado eléctricamente que captura grasa transportada por el aire que no es capturada por el filtro de grasa primario. Bajo condiciones de cocción normales, el filtro ESP debe ser lavado semanalmente o reemplazado con un filtro limpio y limpio del mismo tipo.

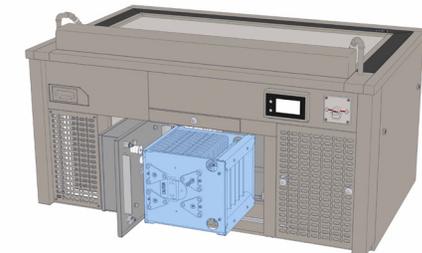
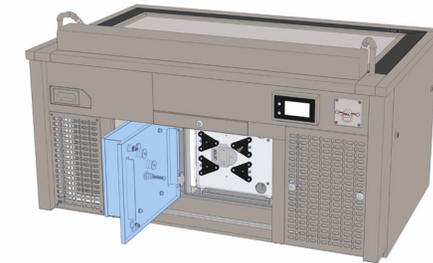
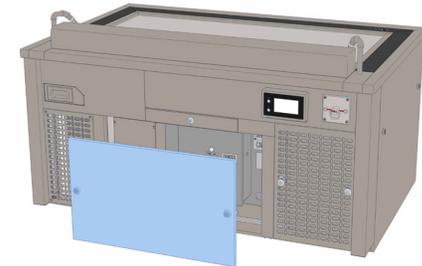
Dependiendo de los alimentos que se estén cocinando o de la frecuencia de cocción, se pueden extender los ciclos de limpieza a cada dos semanas o cada mes.

1. Con la llave hexagonal de 8 mm, desbloquee ambos seguros y retire el panel de acceso del chef.
2. Con la llave hexagonal, desbloquee ambos seguros de bloqueo en la puerta ESP y gire la puerta hacia la izquierda.
3. Con la puerta ESP abierta, retire el filtro ESP de su carcasa tirando hacia afuera de la manija ESP con una mano mientras levanta y soporta el filtro ESP con la otra mano.
4. Limpie el filtro ESP empapándolo en una solución de desengrasante y enjuagándolo. Para una limpieza más rápida, lave el filtro en una lavadora de platos comercial.
5. Seque completamente el filtro ESP antes de volver a insertarlo en el recinto del filtro ESP. Alternativamente, tenga un filtro ESP de espera adicional que esté limpio y seco para facilitar una limpieza rápida.

SI SE ESTA INSTALANDO EL FILTRO ESP Y SE ESCUCHA UN RUIDO DE ARCO O SNAPPING, APAGUE INMEDIATAMENTE EL SISTEMA DE VENTILACIÓN Y RETIRE EL FILTRO PARA ASEGURAR QUE ESTA LIMPIO Y SECO



PRECAUCIÓN: No vuelva a instalar un filtro ESP húmedo. Si lo hace, causará arcos eléctricos y dañará el ESP Unicell anulando la garantía EVent® 48E.



Limpeza - El precipitador electrostático (ESP) Parte 2

Apague la fuente de alimentación antes de limpiar

El filtro ESP 'Unicell' requiere un cuidado especial, manejo y limpieza. Tenga cuidado de no tocar nunca los componentes internos del filtro ESP y particularmente no toque los cables ionizantes.

El filtro ESP se limpia mejor en un lavaplatos comercial y se seca en aire caliente. Es importante que el ESP se lave y se seque completamente antes de volver a insertarlo en el recinto ESP.

1. Siempre maneje el filtro ESP mediante el mango integrado del filtro y sostenga cuidadosamente el filtro ESP cuando vuelva a insertarlo en el gabinete ESP (consulte la ilustración 1).
2. No toque ni perturbe las aletas internas del colector de ionización del filtro ESP ni los hilos de ionización (consulte la ilustración 2).
3. Vuelva a insertar el ESP colocando una mano en el mango ESP y apoyando la parte inferior del filtro ESP con la otra mano.

Ilustración 1

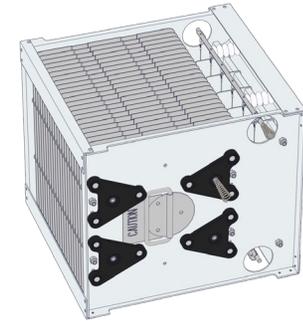
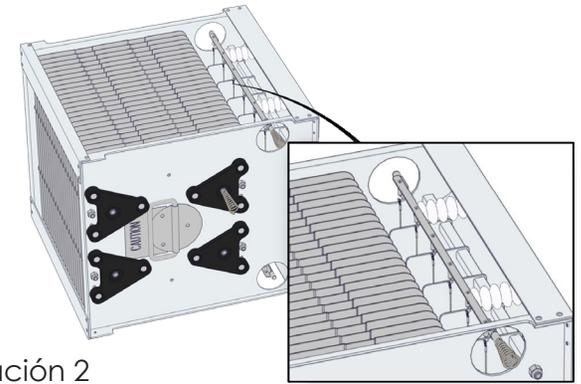


Ilustración 2



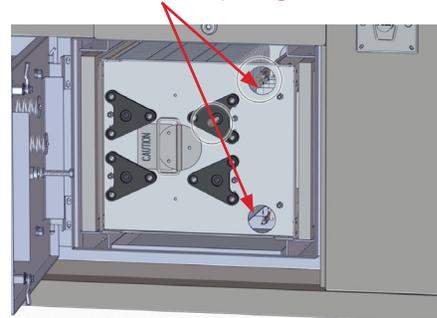
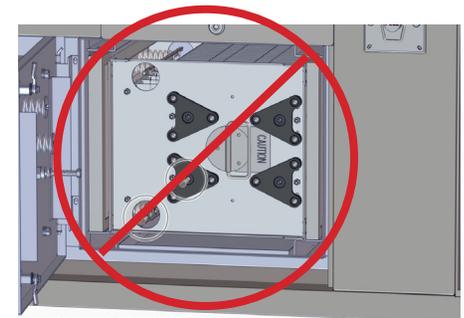
ASEGÚRESE DE QUE LAS RUEDAS DE CONTACTO ELÉCTRICAS SE HACEN FRENTE HACIA EL LADO DERECHO DE LA CAJA ESP.

LIMPIE TODO EL ACEITE Y LOS DEBRIS DE GRASA DE LAS TERMINALES ELÉCTRICAS DE LA PUERTA ESP. FALTA DE LIMPIEZA DE LAS TERMINALES ELÉCTRICAS Y LAS RESORTES HARÁ QUE EL ESP FALLA Y DAÑARÁ POSIBLEMENTE LA UNIDAD DE EVENTOS.



PRECAUCIÓN: No vuelva a instalar un filtro ESP húmedo. Si lo hace, causará arcos eléctricos y dañará el ESP Unicell anulando la garantía EVent® 48E.

ESP Contact Springs


 ESP insertado correctamente
Con resortes hacia la derecha

 ESP insertado incorrectamente
Con muelles hacia la izquierda

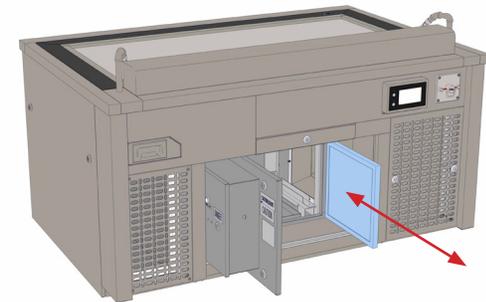
Limpeza - El precipitador electrostático pre-filtro de aluminio

Apague la alimentación antes de limpiar

Ubicado dentro de la caja de filtro ESP es un pre-filtro de aluminio expandido que está diseñado para capturar los residuos de alimentos que pueden haber pasado a través del filtro de grasa primaria. Con condiciones normales de cocción, el Pre-Filter debe ser lavado semanalmente o reemplazado con un filtro standby limpio del mismo tipo.

Dependiendo de los alimentos que se estén cocinando o de la frecuencia de cocción, puede extender los ciclos de limpieza más allá de una semana a cada dos semanas.

1. Usando la llave hexagonal suministrada de 8 mm, desbloquee ambos seguros y retire el panel de acceso del chef.
2. Con la llave hexagonal, desbloquee ambos seguros de bloqueo en la puerta ESP y gire la puerta hacia la izquierda.
3. Con la puerta ESP abierta, retire el Pre-Filter de aluminio expandido.
4. Limpie el pre-filtro remojándolo en una solución desengrasante y enjuagando limpio. Para una limpieza rápida, lave el filtro en una lavadora de platos comercial. Lave según sea necesario para eliminar toda la acumulación de grasa.
5. Seque completamente el Pre-Filter antes de volver a insertarlo en el gabinete ESP. Alternativamente, tenga un filtro adicional de espera que esté limpio y seco para facilitar una limpieza más rápida.



Nota: Con la puerta ESP abierta, deslice el Prefiltro de aluminio hacia atrás y retírelo. Para reinstalar, coloque el filtro en el canal de filtro superior e inferior y deslícelo hacia adelante.

PRECAUCIÓN: Instale siempre el prefiltro de aluminio en el lado derecho de la caja ESP. Si no instala el pre-filtro en el lado derecho del ESP puede dañar la unidad y anular la garantía EVent® 48E.

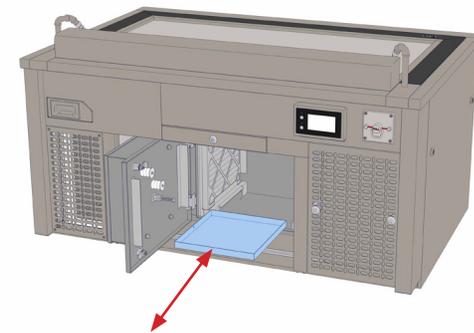
Limpeza - La bandeja inferior del precipitador electrostático

Apague la alimentación antes de limpiar

Ubicado en el interior de la caja ESP bajo el filtro ESP se encuentra una bandeja metálica diseñada para contener grasa de desbordamiento no recogida por el filtro ESP. Con las condiciones de cocción normales, la cacerola inferior debe ser lavada mensualmente o según sea necesario.

1. Usando la llave hexagonal suministrada de 8mm, desbloquee ambas cerraduras en el panel de acceso del chef y deje el panel a un lado.
2. Con la llave hexagonal de 8 mm, desbloquee ambos seguros de bloqueo en la puerta ESP y gire la puerta hacia la izquierda.
3. Retire el filtro ESP.
4. Ubicado bajo el filtro ESP es la bandeja inferior. Retire la sartén y lave con agua y jabón y enjuague en seco. Para una limpieza más rápida, lave la sartén en una lavadora de platos comercial. Lave según sea necesario para eliminar toda la acumulación de grasa.
5. Vuelva a insertar el panel inferior en el reverso de la extracción.

SI EL BANCO INFERIOR TIENE GRASA EN EL INTERIOR, ES UNA INDICACIÓN QUE EL FILTRO ESP UNICELL ESTÁ SUPERADO POR GRASA Y HUMO Y REQUIERE LIMPIEZA MÁS FRECUENTE



Nota: Con el filtro ESP retirado, levante y retire la bandeja inferior y limpie según sea necesario.

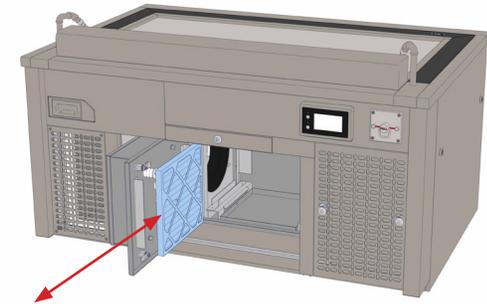
Sustitución - El filtro de carbón desechable

Apague la alimentación antes de limpiar

Ubicado dentro del recinto del filtro ESP es un filtro de carbón desechable que está diseñado para retener una parte de los olores de cocina que pasan a través del sistema de ventilación. Con condiciones de cocción normales, el filtro de carbón debe ser reemplazado mensualmente con un filtro fresco y limpio.

Dependiendo de los alimentos que se cocinan o de la frecuencia de cocción, el filtro de carbón se puede cambiar con más frecuencia.

1. Con la llave hexagonal de 8 mm, desbloquee ambos seguros y retire el panel de acceso del chef.
2. Con la llave hexagonal de 8 mm, desbloquee ambos seguros de bloqueo en la puerta ESP y gire la puerta hacia la izquierda.
3. Con la puerta ESP abierta, retire el filtro ESP de su carcasa tirando hacia afuera de la manija ESP con una mano mientras levanta y soporta el filtro ESP con la otra mano.
4. Retire el filtro de carbón desechable situado a la izquierda del ESP tirando hacia afuera.
5. Reemplace con un nuevo filtro de carbón limpio. Vuelva a insertar el ESP, colocando una mano en el mango ESP, y apoyando la parte inferior del filtro ESP con la otra mano.



Nota: Con la puerta ESP abierta, deslice el filtro de carbón hacia atrás y retírelo. Para reinstalar, coloque el filtro en los canales de filtro superior e inferior y deslícelo hacia delante.

El filtro de carbón tiene un lado blanco y un lado de color negro. Coloque el lado blanco hacia adentro hacia el filtro ESP.



PRECAUCIÓN: Instale siempre el filtro de carbón en el lado izquierdo de la caja ESP. Si no se instala el filtro de carbón en el lado izquierdo del ESP puede dañar la unidad y anular la garantía de EVent® 48E.

PROBLEMAS DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

En esta sección se describe cómo resolver problemas comunes que se pueden encontrar cuando se usa la Mesa Teppanyaki Event® 48E. Muchos problemas tienen soluciones sencillas.

#1 El botón de encendido / apagado no responde

1. Asegúrese de que la unidad esté conectada a un tomacorriente de voltaje y amperaje correcto. Pida a un electricista certificado que compruebe que el cableado del cable no se haya desprendido del interior del enchufe evitando así una conexión eléctrica segura.
2. Revise el panel del interruptor eléctrico para asegurarse de que el disyuntor no se ha disparado. Si se ha disparado, restablezca el disyuntor cambiando a la posición "On".
3. Pida a un electricista certificado que compruebe que el conmutador principal de Event dentro del panel de alto voltaje está en la posición ON (El interruptor rojo debe estar en la posición horizontal).

#2 El ventilador comienza y luego se detiene después de 5-10 segundos

1. Asegúrese de que todas las puertas del armario del conducto estén bien cerradas. Compruebe la puerta ESP y asegúrese de que ambos pestillos estén bien cerrados. Compruebe que la puerta de la caja de engrase está bien cerrada.
2. Compruebe que todos los filtros están limpios y que el filtro de carbón de papel es nuevo y limpio.
3. Compruebe que los tubos de aire en la caja de grasa no obstruyen la acumulación de grasa en el interior del tubo, evitando así la detección adecuada del aire. Si es necesario, limpie los tubos de aire con un limpiador de tubos (puede ser necesario quitar el panel lateral derecho y quitar el tubo de goma de la parte posterior del tubo de aire de la caja de engrase para limpiar adecuadamente el tubo).

#3 El ventilador comienza y luego se detiene cuando se cocina

1. Revise todos los puntos de la Edición # 2 arriba. Si el problema persiste, compruebe lo siguiente:
2. Compruebe que la bandeja inferior de la caja de grasas está haciendo buen contacto con el interruptor de presencia situado en la parte inferior posterior de la caja de engrase.
3. Compruebe que el filtro de carbón está haciendo buen contacto con el interruptor de presencia situado en la parte posterior superior de la ranura de la guía del filtro de carbón.
4. Compruebe que el filtro de carbón esté limpio y nuevo. Un filtro de carbón de papel viejo puede deformarse y no establece un buen contacto con el interruptor de presencia.

#4 La pantalla aparece funcional pero el ventilador no se inicia

1. Si la pantalla aparece funcional cuando se presiona el botón ON, pero el ventilador no se enciende y si se presiona el botón COOK y parece que los calentadores están encendiendo / apagando (ver ilustración página 14), entonces un Presence Switch está dañado y habrá que reemplazarlo.
2. Un interruptor de presencia dañado es más probable que ocurra
3. Si la luz verde ESP en el exterior de la puerta ESP está parpadeando, esto indica que el ESP Unicell está sucio, no está haciendo un contacto eléctrico adecuado con los terminales de la puerta ESP o el Unicell está dañado. NO HAGA FUNCIONAR LA UNIDAD DE EVENTO SI LALUZ ESP SE PARPADEA SIN CESAR. Se debe hacer una llamada deservicio para resolver este problema.

PROBLEMAS DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

5 La pantalla es gris o la pantalla no responde

1. Asegúrese de que el panel de control de la pantalla no esté roto o dañado. Si la pantalla está agrietada o dañada, los ajustes anteriores en el momento en que se dañó la pantalla se congelarán y no se podrán realizar otras selecciones. Se debe informar de una llamada de servicio para reemplazar la pantalla dañada.
2. Si la pantalla no está dañada o agrietada, una pantalla gris o que no responde indica que el ESP puede estar fallando. Si el ESP no está limpio o los terminales eléctricos de la puerta ESP están sucios y no están en contacto adecuado con el ESP Unicell, la electricidad estática puede desarrollarse dentro del gabinete ESP y dañar los controles del sistema.
3. Si la luz verde ESP en el exterior de la puerta ESP está parpadeando, indica que el ESP Unicell está sucio, no está haciendo un contacto eléctrico adecuado con los terminales de la puerta ESP o el Unicell está dañado. NO HAGA FUNCIONAR LA UNIDAD DE EVENTO QUE LA LUZ ESP SE PARPADEA CONTINUAMENTE. Se debe informar de una llamada de servicio para resolver este problema.

6 El calentador lateral superior izquierdo está sobrecalentándose

1. Esta es una indicación de que la placa de control del calentador está dañada y requiere reemplazo. Se debe informar de una llamada de servicio para resolver este problema.
2. La causa de este problema es una indicación de que el ESP puede estar funcionando mal. Si el ESP no está limpio o los terminales eléctricos de la puerta ESP están sucios y no están en contacto adecuado con el ESP Unicell, la electricidad estática puede desarrollarse dentro del gabinete ESP y dañar la placa de control del calentador. Si la luz verde ESP en el exterior de la puerta ESP está parpadeando, esto es una indicación de que el ESP Unicell está sucio, no está haciendo el contacto eléctrico adecuado con los terminales de la puerta ESP o el Unicell está dañado. NO HAGA FUNCIONAR LA UNIDAD DE EVENTO QUE LA LUZ ESP ESTÁ PARPADEANDO CONTINUAMENTE. Se debe informar de una llamada de servicio para resolver este problema.

7 El botón COOK está encendido, pero los calentadores no están calentándose.

1. Esta es una indicación de que puede ser necesario reiniciar la tarjeta de control del calentador. Apague momentáneamente la alimentación de la unidad y luego enciéndala del disyuntor principal o desenchufe la unidad del receptáculo.
2. Si la temperatura varía en gran medida de la deseada, asegúrese de que la unidad tenga tiempo suficiente para alcanzar su punto de ajuste (Desde un arranque en frío, la unidad tardará aproximadamente 20 minutos en alcanzar 450F). Si continúa la diferencia de temperatura grande, asegúrese de que el interruptor de límite alto no haya bajado de su ajuste de fábrica de 570F. (El interruptor de límite alto se encuentra dentro del panel de alto voltaje de las unidades y solo debe ser inspeccionado o revisado por un técnico de servicio con licencia). Si este problema persiste, debe hacer una llamada de servicio.

8 La pantalla muestra indicadores de avería roja

1. El Event® 48E tiene un sistema de diagnóstico incorporado en la pantalla del panel de control. Si se pulsa el botón de encendido / apagado y el ventilador no arranca, una luz roja de FALLO resaltará el componente de ventilación con problemas. Cuando presiona la luz FAULT, la pantalla muestra una instrucción de reparación útil para corregir el problema. En la siguiente página encontrará una lista de los fallos de los sistemas de ventilación y la acción correctiva. (Consulte la siguiente página para obtener una descripción de los indicadores de fallos).

PROBLEMAS DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PANTALLA DEL PANEL DE CONTROL - INDICADORES DE FALLA

FALLA # 1 - Conducto de entrada de la abertura

Retire el conducto de entrada de aire de la entrada, inspeccione el área de contacto del interruptor, reinserte la abertura. Cicle la energía para reiniciar.

FALTA # 2 - Cajón de la miga

Retire el cajón de migas, limpie el área de contacto del interruptor y vuelva a insertar el cajón. Cicle la energía para reiniciar.

FAULT # 3 - Filtro de grasa

Abra la caja del filtro de grasa. Retire el filtro de grasa, inspeccione el área de contacto del interruptor y vuelva a insertar el filtro y la puerta. Cicle la energía para reiniciar.

FALLA # 4 - Cajón de grasa

Abra la caja del filtro de grasa. Retire el filtro de grasa, la bandeja ranurada y el cajón de grasa. Inspeccione el área de contacto del interruptor y vuelva a insertar el cajón, la bandeja y la puerta del filtro. Cicle la energía para reiniciar.

FAULT # 5 - Pre-Filtro

Abra la puerta ESP, compruebe el área de contacto del interruptor de pre-filtro de aluminio. Vuelva a insertar el filtro. Cicle la energía para reiniciar.

FAULT # 6 - Filtro de carbón

Abra la puerta ESP, verifique el área de contacto del interruptor del filtro de carbón. Vuelva a colocar o cambie el filtro. Cicle la energía para reiniciar.

HORARIO DE MANTENIMIENTO DEL SISTEMA DE EVENTOS REQUERIDO

EL USO Y MANTENIMIENTO SE CONFORME A LA NORMA DE CONTROL DE VENTILACIÓN Y PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS DE OPERACIONES DE COCCIÓN COMERCIAL, N.F.P.A. 96 (edición actual)

1-VENTILACIÓN Y MANTENIMIENTO DE FILTROS-HORARIO PARA EL DUEÑO DESPUÉS DE UN MES

Retire todos los filtros metálicos y limpie todas las áreas internas del conducto, incluyendo la caja ESP y limpie los terminales eléctricos de la puerta ESP.
Limpie completamente el sistema interno del conducto interno y limpie los tubos sensores de aire en la caja de engrase. Asegúrese de que no haya aceite ni grasa entre los conductos y los interruptores de presencia.
Lave el filtro de grasa de acero inoxidable.
Lave el soporte del filtro de grasa de la caja de grasa, el soporte inferior y la bandeja inferior.
Lave el prefiltro de aluminio.
Lave ESP Unicell.
Reemplace el filtro de carbón.

1-INSPECCION Y MANTENIMIENTO DEL SISTEMA DE INCENDIOS

Las inspecciones mensuales se realizarán de acuerdo con la NFPA-17A y son requeridas por el Equipo de Fuego Buckeye. Mensualmente, el propietario del Sistema de Eliminación de Incendios de Kitchen Mister debe realizar un “chequeo rápido” para verificar lo siguiente:

1. El sistema de extinción está en su ubicación correcta
2. Los actuadores manuales no están obstruidos.
3. Los indicadores de manipulación indebida y los sellos están intactos.
4. La etiqueta o certificado de mantenimiento está actualizado y en su lugar.
5. No existen daños o condiciones físicas evidentes que puedan impedir el funcionamiento.
6. El manómetro está en el rango operable.
7. Las tapas de soplado de la boquilla están intactas y no están dañadas.
8. La abertura de entrada y el conducto de ventilación no han sido reemplazados, modificados o reubicados.
Si alguna de las deficiencias que se encuentran, el propietario debe ponerse en contacto con un distribuidor autorizado de Buckeye equipo de fuego inmediatamente.

Nota: Un registro de inspecciones mensuales debe ser mantenido por el dueño del sistema que incluye la fecha de inspección, persona que realiza la inspección y cualquier acción correctiva requerida.

HORARIO DE MANTENIMIENTO DEL SISTEMA DE EVENTOS REQUERIDO

MANTENIMIENTO DE 6 MESES

Inspección y prueba del sistema de extinción de incendios según el modelo Buckeye BFR-5 Manual del sistema de supresión automática de incendios de la cocina Mister Capítulo 5, Revisión 5 "Inspección y mantenimiento del sistema".

MANTENIMIENTO ANUAL DE 12 MESES

Inspección y prueba del sistema de extinción de incendios según el modelo Buckeye BFR-5 Manual del sistema de supresión automática de incendios de la cocina Mister Capítulo 5, Revisión 5 "Inspección y mantenimiento del sistema".

MANTENIMIENTO DE 12 AÑOS

Inspección y prueba del sistema de extinción de incendios según el modelo Buckeye BFR-5 Manual del sistema de supresión automática de incendios de la cocina Mister Capítulo 5, Revisión 5 "Inspección y mantenimiento del sistema".

CALENDARIO DE MANTENIMIENTO DE FILTROS Y LIMPIEZA DE SUPERFICIES

Establezca un programa regular de limpieza del filtro y de la superficie para garantizar la seguridad y el correcto funcionamiento de su unidad Evo EVent®.

Dependiendo de los tipos de alimentos que se estén cocinando y de la duración de la cocción, puede que tenga que ajustar su horario de limpieza.

Limpie cada día	Final de lavado del día	Lave cada 2 semanas O cuando sea necesario	Cada 2-3 semanas O cuando sea necesario
Superficie de cocción	Apertura de entrada de ventilación	Filtro de grasa de acero inoxidable	Sustitución del filtro de carbón de papel
Superficies de Granito	Conducto de entrada de ventilación	Caja del filtro de grasa	Quite la película de aceite de los conductos y ESP
Superficies superiores de acero inoxidable	Cajón de miga	Filtros de filtro ESP	
Paneles laterales de acero inoxidable		Bandeja inferior ESP	
Patadas de punta de acero inoxidable		Pre-filtro de aluminio ESP	
		Limpie todos los conductos internos	

No utilice limpiadores o desengrasantes de acero inoxidable en el panel de visualización electrónico. Limpie con una toalla húmeda con agua caliente.

UTILICE SÓLO LOS PRODUCTOS DE FILTRO DE CARBÓN DE PAPEL EVO BRANDED PAPER TESTADOS Y CERTIFICADOS PARA USAR CON ESTE EQUIPO. EL USO DE OTROS PRODUCTOS DE FILTRO DE CARBONO AFECTARÁ LA CALIDAD DEL AIRE Y ANULARÁ LA GARANTÍA DEL FABRICANTE.

Filtrar	Número de artículo	Tipo
Filtro de grasa de acero inoxidable	13-0220-EVT	Lavable
Pre-filtro de aluminio ESP	13-0110-EVT	Lavable
Filtro ESP Unicell	13-0200-EVT	Lavable
Filtro de carbón de papel de marca Evo	13-0230-EVT	Desechable

Envíe un correo electrónico a Sales@evoamerica.com para obtener piezas y accesorios originales de Evo.

Teléfono: 866-626-1802
Lunes - Viernes from 8am to pm PST

Sitio web:
<http://www.evoamerica.com>

LIMPIEZA DE LA SUPERFICIE DE COCINA

Es importante mantener la superficie de la cocina limpia para evitar que los alimentos se peguen, para proporcionar una mejor conductividad térmica, para evitar sabores no deseados, y para proporcionar una mejor apariencia general de su unidad de cocina de pantalla.

PROCEDIMIENTO

1. Comience por raspar partículas grandes de escombros con el lado de una espátula metálica. Raspe los desechos en la bandeja de desbordamiento ubicada en la parte inferior izquierda de la superficie de cocción.
2. Coloque una almohadilla de pulido gris entre la base de la empuñadura y una parrilla, de modo que la rejilla haga contacto directo con la superficie de cocción.
3. Vierta una pequeña cantidad de aceite vegetal en la superficie de cocción y frote ligeramente la superficie con un movimiento circular.
4. Limpie la superficie con una toalla de papel o una toalla de algodón.
5. Termine por limpiar una pequeña cantidad de aceite vegetal sobre toda la superficie para acondicionar la superficie de acero y ayudar a prevenir la oxidación.

HERRAMIENTAS NECESARIAS PARA LIMPIAR CORRECTAMENTE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

Raspador de metal
Parrilla de la parrilla
Parrilla de pulido
Aceite vegetal
Toallas de papel o Toallas de Terrycloth

CONSEJOS PARA EL ÉXITO

1) La estufa es más fácil de limpiar cuando está ligeramente caliente.
2) Limpie la estufa después de cada uso.
3) Un rascador también funciona bien para la eliminación de partículas pesadas de alimentos.
4) Se puede usar una pequeña cantidad de agua para aflojar las partículas de alimentos cuando la estufa esté ligeramente calentada. Nunca ponga agua sobre una superficie de cocción caliente y nunca cree vapor que pueda entrar en la abertura de entrada y dañará el sistema de fusibles.

SISTEMA DE SUPRESIÓN DE INCENDIOS

El Evo EVent® 48E está equipado con lo último en tecnología y seguridad, e incluye un Buckeye Modelo BFR-5, el sistema automático de extinción de incendios Kitchen Mister. El Sistema de Supresión de Incendios modelo BFR-5 debe ser inspeccionado y mantenido periódicamente por un distribuidor autorizado de fábrica Buckeye. Los procedimientos de inspección y mantenimiento deben cumplir con el manual de diseño, instalación y mantenimiento de la parte # BFR-TM, NFPA 17A, Secciones de la NFPA 96 donde sea aplicable, Códigos Locales, Estatales y Nacionales así como la lista UL. Vea el calendario de mantenimiento del sistema de extinción de incendios que figura en el Apéndice 1.

EN CASO DE INCENDIO

1. Evacuar a todo el personal y clientes de la zona de incendio.
2. Llame a los bomberos.

Si su sistema de control de incendios EVent no se ha activado automáticamente, puede activarlo manualmente tirando de la manija de la estación de tiro manual. Cuando el fuego se haya sido extinguido y el departamento de bomberos considere que sea seguro volver a entrar y haya determinado la causa del incendio, llame a Evo al 503- 626-1802 para enviar un contratista de incendios para reiniciar y recargar el sistema. Una vez que el equipo se haya enfriado y sea seguro tocarlo, limpie el área de descarga usando esponjas con agua jabonosa caliente y detergentes.

PRECAUCIÓN: NO UTILICE NINGÚN SOLVENTE DE LIMPIEZA INFLAMABLE

NOTA: Es fundamental determinar la causa del incendio y corregir las condiciones que causaron el incendio antes de volver a iniciar su operación. Bajo ninguna circunstancia se deben intentar las operaciones de cocinar antes de que un distribuidor de Buckeye Fire Equipment entrenado y autorizado por la fábrica reinstaurara la integridad de su sistema de extinción de incendios.

MANTENIMIENTO

Para garantizar la mejor protección contra incendios posible para el restaurante:

1. Organizar la inspección y el mantenimiento adecuados del sistema de control de incendios, así como los portables de mano.
2. Eliminar todos los materiales potencialmente combustibles y organizar su almacenamiento adecuado.
3. Organizar la mejora del sistema de extinción de incendios si se agrega o revisa el equipo de cocina y se protege de los cambios realizados en el sistema de ventilación.
4. Organizar un programa de educación continua en la operación del sistema de extinción de incendios en el restaurante a medida que se agregan nuevos empleados al personal.
5. Asegurarse de que se han mantenido buenas prácticas domésticas para eliminar posibles riesgos de incendio.

INSPECCIÓN PROGRAMADA REGULARMENTE

El sistema de extinción de incendios Buckeye Fire Equipment Kitchen Mister Restaurant es un sofisticado sistema de extinción de incendios que involucra intrincados componentes mecánicos. Para asegurar el funcionamiento correcto del sistema, la inspección y el mantenimiento regulares deben ser realizados por un distribuidor autorizado Buckeye Fire Equipment semestralmente y después

SISTEMA DE SUPRESIÓN DE INCENDIOS

de cada ciclo periódico y limpieza del conducto (lo que ocurra con mayor frecuencia). Este sistema se compone de componentes individuales que están listados por Underwriters Laboratories Inc, con limitaciones contenidas en el manual de instalación detallado. El distribuidor autorizado debe ser consultado después de la descarga del sistema o cuando se planifiquen cambios en el sistema y / o en el área de protección.

NFPA 17A y Buckeye Fire Equipment requieren que el dueño (o su representante) lleve a cabo inspecciones regulares (al menos una vez al mes) del sistema. Estas inspecciones mensuales son necesarias para asegurar que el sistema está en buen estado de funcionamiento y está listo cuando sea necesario.

La siguiente "revisión rápida" de Kitchen Mister System debe incluir, pero no limitarse a lo siguiente:

1. Determine que el cilindro, el cabezal de control, la válvula de gas y todos los demás componentes del sistema están en su lugar y no han sido manipulados.
2. Determine que todos los aparatos están todavía en su posición original, como cuando se instaló el sistema.
3. Compruebe que la estación de arrastre manual no esté obstruida y que quede bien visible, con todas las indicaciones e instrucciones visibles.
4. Inspeccione visualmente el manómetro del conjunto de la válvula del cilindro para asegurarse de que la presión del sistema esté dentro del rango adecuado. El puntero amarillo debe estar en el medio de la gama operable verde.
5. Inspeccione visualmente las líneas de detección del sistema para asegurarse de que el cable y los enlaces fusibles no estén dañados, obstruidos o movidos.
6. Inspeccione todas las boquillas, asegurándose de que estén limpias y libres de grasa o acumulación de carbono. Asegúrese de que todas las tapas de soplado estén en su lugar.
7. Compruebe que todas las etiquetas o certificados de inspección estén en su lugar y actualizados. Se mantendrá un registro de inspecciones mensuales que muestre la fecha de la inspección, quién realizó la inspección y qué acciones se tomaron si es necesario.
8. Si encuentra alguna deficiencia, llame a su distribuidor autorizado de Buckeye Fire Equipment para que se pueda tomar la acción correctiva apropiada.

NOTA: El mejor método de prevención de incendios son buenas "prácticas de limpieza" que eliminan posibles riesgos de incendio. Inspeccione la limpieza general y el funcionamiento del aparato, plenum y filtros. Si se encuentran problemas o deficiencias, se deben tomar medidas correctivas apropiadas inmediatamente, notificando a las partes apropiadas.

Llame a Evo, Inc. al 503-626-1802 para confirmar o programar su visita semestral de inspección y mantenimiento. En este momento, también es una buena práctica para inspeccionar visualmente todos los extinguidores portátiles de mano para verificar que cada uno está en buenas condiciones de trabajo. Consulte el manual del extintor para obtener instrucciones detalladas.

REINICIAR DESPUÉS DE UNA DESCARGA DE UN SISTEMA DE INCENDIO

El sistema de extinción de incendios en la unidad Event utiliza una solución líquida de carbonato de potasio (potasio) que se dispensa bajo presión desde 2 boquillas en cada lado derecho e izquierdo de la abertura de entrada y 1 boquilla ubicada dentro de la caja del filtro de grasa. Un Sistema de Incendio La descarga puede ocurrir porque hay un incendio dentro del área de cocción con el ventilador en funcionamiento, o hay un sistema de incendio que descarga el ventilador de ventilación y no funciona.

LAS SIGUIENTES EXPLICAN CAUSAS ASOCIADAS CON UNA DESCARGA DE INCENDIO:

CUANDO EL VENTILADOR DE VENTILACIÓN ESTÁ FUNCIONANDO

- 1) Hay un incendio en el área de la superficie de cocción haciendo que la llama entre en la abertura de entrada y suelte el enlace fusible.
- 2) Hay exceso de vapor generado en la superficie de cocción que entra en la abertura de entrada y libera el enlace fusible.
- 3) La estación de tiro de incendios se ha disparado descargando el sistema de incendios.

CUANDO EL VENTILADOR DE VENTILACIÓN ESTÁ APAGADO

- 1) La abertura de entrada se está limpiando con agua caliente o vapor causando una liberación del enlace fusible.
- 2) La abertura de la entrada se está limpiando usando limpiadores corrosivos (limpiador del horno) que ha dañado el acoplamiento fusible que causa la liberación del eslabón fusible.
- 3) El enlace fusible de la abertura de entrada se altera durante la limpieza provocando el desbloqueo del enlace fusible.
- 4) La estación de tiro de incendios se ha disparado descargando el sistema de incendios.

RESTARTING DESPUÉS DE UNA DESCARGA DE INCENDIO:

- 1) **SI HAY UNA EMERGENCIA DE INCENDIO, LLAME INMEDIATAMENTE AL DEPARTAMENTO DE INCENDIOS LOCALES PARA REPORTAR EL PROBLEMA.**
- 2) Llame al Contratista de Incendios asociado con el servicio de su unidad Event para reportar el incidente y solicitar una llamada de servicio. El número de teléfono del contratista de incendios se encuentra en la etiqueta de servicio colocada en la estación de tiro de incendios.
- 3) Comuníquese el problema a Evo, Inc. llamando a Evo Support al 503-626-1802 o al número gratuito al 866-626-1802.

LIMPIEZA DE LA UNIDAD DE EVENTOS DESPUÉS DE LA DESCARGA DE UN SISTEMA DE INCENDIO:

SI EL VENTILADOR DE VENTILACIÓN ESTÁ FUNCIONANDO

- 1) Solicite a un Contratista de Bomberos Autorizado el servicio de Event para recargar el sistema de extinción de incendios
- 2) Inspeccione el sistema interno del conducto por daño de incendio o fusión de los componentes internos del conducto. Si se encuentra daño por derretimiento, llame a Evo, Inc al 503-626-1802. Si no encuentra daños en el conducto interno, retire y lave el orificio de entrada, quite todos los filtros y los soportes de soporte y lave todas las partes por completo para eliminar todos los rastros de químicos de supresión de incendios. Usando jabón y agua, lave completamente y limpie todos los rastros de productos químicos de supresión de fuego desde el interior del conducto y el recinto ESP y los componentes de la puerta ESP.
- 3) Reemplace el filtro de carbón con un nuevo filtro de carbón.

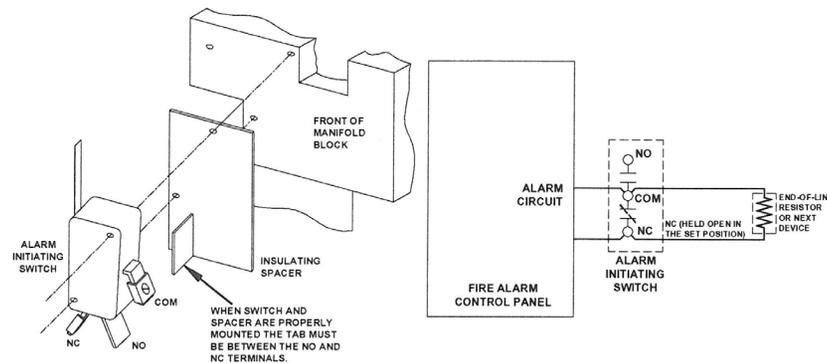
SI EL VENTILADOR DE VENTILACIÓN NO FUNCIONA

- 1) Solicite a un Contratista de Bomberos Autorizado el servicio de Event para recargar el sistema de extinción de incendios
- 2) Retire y lave la abertura de entrada, retire todos los filtros y soportes de soporte y lave todas las partes a fondo para eliminar todos los rastros de productos químicos de supresión de incendios. Usando jabón y agua, lave completamente y limpie todos los rastros de productos químicos de supresión de fuego desde el interior del conducto y el recinto ESP y los componentes de la puerta ESP.
- 3) Reemplace el filtro de carbón con un nuevo filtro de carbón.

SISTEMA DE INCENDIO MICRO INTERRUPTOR

Un microinterruptor de alarma está disponible dentro de la caja de control Buckeye Switch Release Mechanism (SRM) que permite la conexión para un circuito de inicio de alarma de acuerdo con NFPA 72 "Nation Fire Alarm Code". Este interruptor está preinstalado en la fábrica de Evo por un Distribuidor Autorizado Buckeye y está ubicado en la parte frontal del Bloque de Manifold.

El siguiente diagrama se suministra con fines de referencia solamente. Consulte las instrucciones de instalación suministradas con el Manual Técnico Buckeye Kitchen Mister BFR-TM, Edición 1 de enero de 2013, Apéndice B - Accesorios, Página B-1, Revisión 5.



Presupuesto	4 Elementos calefactores (hasta 2 calefactores energizados en un momento dado)
Dimensiones de la superficie de cocción (tamaño general de la plancha)	48" x 24" (1219mm x 610mm)
Dimensiones de la zona de cocción (área de calor directa)	23.25" x 16.25" (591mm x 413mm)
Energía del elemento de calefacción (KW / BTU)	6KW / 20,473 BTU (2Calentadores)
Elemento de calefacción Voltaje (V)	208V - 220V
Fase	1
Frecuencia (Hz)	60 Hz
Corriente (A)	32 A (2 Calentadores máximos ventilador de ventilación en pleno funcionamiento)
Requisito de corriente máxima (A)	40 A (Circuito provisto mínimo)
Cable de enchufe	2 Pole, 1 Tierra de alambre
Enchufe	NEMA 6-50P, 2 Polo, 3 Cable, Hoja recta



Evo, Inc.

20560 SW 115th Ave., Tualatin, OR 97062 USA
Ph 866.626.1802 Fax 503.213.5869 sales@evoamerica.com

Evo is protected under U.S. Patent 8,530,795 and U.S. Patents Pending. Evo is a registered trademark of Evo, Incorporated. ©2017 All rights reserved.