

INSTRUCCIONES

HORNO DE CONVECCIÓN A GAS SERIE DGC5 Y HGC5

MODELOS

DGC5	ML-126614
HGC5	ML-126615
HGC5X	ML-126618
HGC5D	ML-126616
HGC5DX	ML-126619



Viveros de la Colina No. 238 Col. Viveros de la Loma,
Tlalnepantla Tel: 50-62-82-00
•www.hobart.com.mx

INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA SU SEGURIDAD

ESTE MANUAL HA SIDO PREPARADO POR PERSONAL CALIFICADO QUIEN INSTALARÁ EL EQUIPO, REALIZARÁ LA INSTALACIÓN INICIAL EN CAMPO Y LOS AJUSTES DEL HORNO EXPLICADOS EN ESTE MANUAL.

TENGA A LA MANO EL MANUAL DE INSTRUCCIONES EN CASO DE UNA FUGA DE GAS. SU DISTRIBUIDOR LOCAL DE GAS LE PUEDE DAR ESTA INFORMACIÓN.

IMPORTANTE

EN CASO DE UNA FUGA DE GAS, APAGUE EL EQUIPO DE LA VÁLVULA DE CIERRE PRINCIPAL Y LLAME A LA EMPRESA O A SU DISTRIBUIDOR LOCAL DE GAS PARA EL SERVICIO.

POR SU SEGURIDAD

NO GUARDE O USE GASOLINA U OTROS VAPORES O LÍQUIDOS FLAMABLES CERCA DEL EQUIPO O DE CUALQUIER OTRO ELECTRODOMÉSTICO.

ADVERTENCIA: LA INSTALACIÓN, EL AJUSTE, EL SERVICIO, EL MANTENIMIENTO MAL REALIZADOS O LA ALTERACIÓN DEL EQUIPO PUEDE CAUSAR DAÑOS DE PROPIEDAD, LESIONES O MUERTE. LEA EL MANUAL DE INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR O DAR SERVICIO AL EQUIPO.

EN CASO DE UNA FALLA CON LA ELECTRICIDAD, NO TRATE DE OPERAR EL EQUIPO.

Instalación, operación y cuidado de los HORNO DE CONVECCIÓN A GAS SERIE DGC5 Y HGC5

**GUARDE EL MANUAL EN CASO DE UTILIZARLO
POSTERIORMENTE**

GENERAL

Los hornos de convección a gas serie DGC5 y HGC5 de Hobart se fabrican con mano de obra y material de calidad. La instalación, el uso y el mantenimiento adecuados le brindarán muchos años de funcionamiento satisfactorio. Se recomienda que lea y siga con cuidado las instrucciones del manual.

Los modelos DGC5, HGC5 y HGC5X se caracterizan por el control de temperatura de estado sólido y los HGC5D y HGC5DX por los controles programables. El temporizador de perilla de una hora, la alarma y el motor eléctrico (0.37 kw) de dos velocidades y ½ H.P son equipo estándar. El interior de porcelana es estándar en todos los modelos y el de acero inoxidable es opcional. El rango de entrada del quemador para cada horno es de 44,000 BTU/hr.

Los modelos HGC5X y HGC5DX tienen una cavidad más profunda de 4" (10 cm). Hobart ofrece un juego para apilar un horno encima de otro como opción.

Los hornos estándares de 120 V, 60 Hz, 1 PH incluyen clavija y cable corriente. Las especificaciones eléctricas opcionales requieren de cableado eléctrico.

En el modelo DGC5, la abertura de la puerta independiente es estándar y la de la puerta simultánea es opcional. En los modelos HGC5, HGC5X, HGC5D y HGC5DX, la abertura de la puerta simultánea es estándar y la de la puerta independiente es opcional. Todos los hornos cuentan con 5 rejillas.

Otras opciones disponibles incluyen: temporizador de 5 horas, modo de cocción y conservación, servicio eléctrico de 208/240 V, rejillas adicionales y base con rejillas.

CARACTERÍSTICAS Y OPCIONES

Modelo	Termostato	Temporizador		Luces del horno	Rostizado y conservación	Patas (opc.)	Base con rejillas	Voltaje
		1 hr. estándar	5 hr. Opc.					
DGC5 HGC5 HGC5X	Estado sólido	1 hr. estándar	5 hr. Opc.	estándar	Opc.	25 ³ / ₄ " (65 cm)	Opc.	Estándar 120/60/1 Opc. 208/60/1 Opc. 240/60/1 Opc. 240/50/1
HGC5D HGC5DX	Programable	N.A	N.A	estándar	estándar	25 ³ / ₄ " (65 cm)	Opc.	Opc. 220/380 (3W)/50/3 Opc. 220/380 (4W)/50/3 Opc. 240/415 (4W)/50/3
Hornos apilados						8" (20 cm)		

INSTALACIÓN

Antes de la instalación, verifique que el servicio de electricidad y el tipo de suministro de gas (natural o L.P.) concuerdan con las especificaciones de la placa, localizada detrás de la tapa superior al frente del horno. Si los requisitos del suministro y del equipo no concuerdan, no siga con la instalación y llame de inmediato a su vendedor de Hobart.

RETIRO DE EMPAQUE

Después de retirar el empaque, revise si hubo algún daño por el envío. Si el horno está dañado, guarde el material de empaque y llame a la empresa transportista dentro de los primeros 15 días a partir de la entrega.

Desempaque con cuidado el horno y colóquelo en un área accesible de trabajo cerca del lugar en donde se va a quedar definitivamente. No use las puertas o las manijas del horno para levantarlo.

UBICACIÓN

El área del equipo debe mantenerse libre y limpia de sustancias combustibles. Cuando se instale el horno, debe haber un espacio mínimo de las áreas construidas con material combustible de 1" (2.5 cm) al lado izquierdo, 4" (10 cm) al lado derecho y 6" (15 cm) en la parte posterior. El espacio mínimo de las áreas construidas con material no combustible debe ser de 0" (0 cm) al lado izquierdo, 4" (10 cm) al lado derecho y 6" (15 cm) en la parte posterior. El horno puede instalarse en pisos combustibles.

La ubicación para la instalación debe permitir espacios adecuados para la operación y el servicio apropiados. Para los modelos con controles de estado sólido y digitales, debe haber 18" (46 cm) de espacio al lado derecho del horno desde cualquier flama abierta. El horno debe instalarse para que el flujo de la combustión y el aire de la ventilación no se obstruyan.

Debe haber espacio adecuado para las aberturas del aire en la cámara de combustión. Asegúrese que haya un suministro de aire adecuado en el lugar donde va a estar el equipo para permitir la combustión de gas en los quemadores del horno. No deje que los ventiladores soplen directamente en el horno. En donde sea posible, evite poner ventanas cerca del horno. No coloque ventiladores de pared, ya que generan corrientes de aire dentro del lugar donde estará el equipo.

CÓDIGOS Y ESTÁNDARES DE INSTALACIÓN

En Estados Unidos:

1. Códigos locales y estatales.
2. Código Nacional de Gas Combustible, ANSI-Z223.1 (última edición). Las copias las puede obtener en la Asociación Americana de Gas, Inc.; 1515 Wilson Blvd.; Arlington, VA 22209.
3. Código Nacional Eléctrico, ANSI/NFPA-70 (última edición). Las copias las puede obtener en Asociación Nacional de Protección contra el Incendios, ubicada en Batterymarch Park, Quincy, MA 02269
4. Eliminación de Vapor de Equipos de Cocción¹ NFPA-96 (última edición). Las copias las puede obtener en Asociación Nacional de Protección contra el Incendios, ubicada en Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.

¹Debido a que no hay una traducción oficial para la norma No.96, se propone esta traducción.

En Canadá

1. Códigos locales
2. Código de instalación de gas propano y natural CSA B149.1
3. Código Eléctrico Canadiense, estándar C22.1 (última edición)
4. Código Eléctrico Canadiense CSA C22.1 (última edición)
5. Código Eléctrico Canadiense CSA C22.2 No. 3 (última edición)
6. Electrical Features of Fuel Burning Equipment (última edición)² CSA estándar C22.2 No.3

La información arriba mencionada está disponible en la Asociación Canadiense de Estándares, ubicada en 5060 Spectrum Way, Suite 100 Mississauga, Ontario, Canada L4W 5N6.

INSTALACIÓN DEL HORNO

El horno debe instalarse con las patas o montarse en la base modular. No es aconsejable la instalación en bases de cemento o concreto u otras bases que restrinjan la circulación del aire debajo del horno. Este tipo de instalaciones pueden invalidar la garantía.

Hornos montados en ruedas

Los hornos montados en ruedas deben usar un conector flexible (no incluido) que cumpla con el Estándar para Conectores de Equipos Móviles a Gas ANSI Z21.69 • CSA 6.16 y un dispositivo de desconexión rápida que cumpla con el Estándar de Dispositivos de Desconexión Rápida para Uso con Gas Combustible ANSI-Z21.41 • CSA 6.9. Además, debe proporcionarse un medio adecuado para limitar el movimiento del equipo sin depender del conector y del dispositivo de desconexión rápida o de su tubería para limitar el movimiento del equipo. Fije el dispositivo de restricción de distancia en la parte posterior del horno como se muestra en la Fig. 1.

Retire los dos tornillos de la parte posterior del horno e instale la correa de amarre que se envía con las ruedas usando dichos tornillos (Fig. 1). Sujete el restrictor de distancia de la línea de gas a la correa de amarre atrás del horno (Fig. 1).

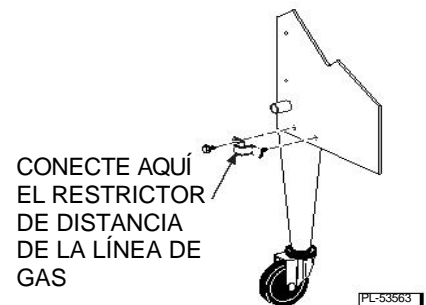


Fig. 1

Si es necesario quitar el restrictor, cierre el suministro de gas antes de retirarlo. Vuelva a conectar el restrictor antes de abrir el suministro de gas y regresar el horno a su lugar de instalación. Las ruedas tienen su manual de instrucciones para instalarlas en el horno.

Nota: Si el horno se instala con las ruedas y se mueve por alguna razón, se recomienda que se vuelva a nivelar.

² Normas aplicables que regulan la instalación eléctrica en los sistemas de ignición de quemadores.

Ensamble de las patas del horno

Las patas deben instalarse en la parte inferior del horno. Ponga el horno sobre un lado y tenga cuidado de no rayarlo o dañarlo. Fije cada uno de los ensambles de las cuatro patas en la parte inferior del horno con los 24 tornillos y arandelas (seis por pata). Levante con cuidado el horno a su posición normal.

CÓMO ENSAMBLAR LA BASE AL HORNO

Sujete cada uno de los ensambles de las cuatro patas en la parte inferior del horno con los 24 tornillos y arandelas (seis por pata). Levante con cuidado el horno a su posición normal. Fije la base a las patas con los 8 tornillos y las arandelas (dos por pata). Instale en donde desee las guías de las rejillas en la base (rejillas para sarténes o rejillas planas), después sujete los soportes de las rejillas al extremo superior de las guías de las rejillas. Sujete el soporte de las rejillas al ensamble de las patas retirando un tornillo mediano y volviéndolo a fijar atrás a través de las perforaciones de los extremos en el soporte de la rejilla (Fig. 2).

ENSAMBLE PARA APILAR HORNOS

Desempaque los hornos y el juego para apilar. Coloque el horno que va a usar como horno inferior hacia atrás para acceder a la parte inferior de éste; tenga cuidado de no rayarlo o dañarlo. La tubería de gas sale por encima de la parte de atrás; esto es para cuando el horno se inclina hacia atrás en el momento en el que se coloca en los espaciadores adecuados (2 x 4 espaciadores, etc). Fije los cuatro ensambles de las patas con los 24 tornillos y arandelas (seis por pata).

Coloque el horno inferior (con las patas) en el piso y retire las dos tuercas con diámetro de 7/16" (1.1 cm) de cada lado de la cubierta superior. Retire el guarda de ventilación y tírelo.

Mueva el horno con las patas al lugar de instalación y coloque el horno superior arriba del inferior usando los tornillos de colocación. Instale la chimenea para apilar (Fig. 3) con los cuatros tornillos.

Conecte la tubería entre el horno superior y el inferior. Para las conexiones del suministro de gas, las juntas de los tubos deben ser resistentes a los gases propanos.

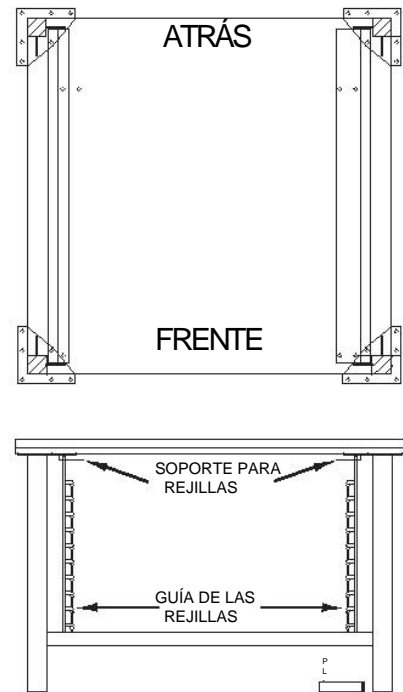


Fig. 2

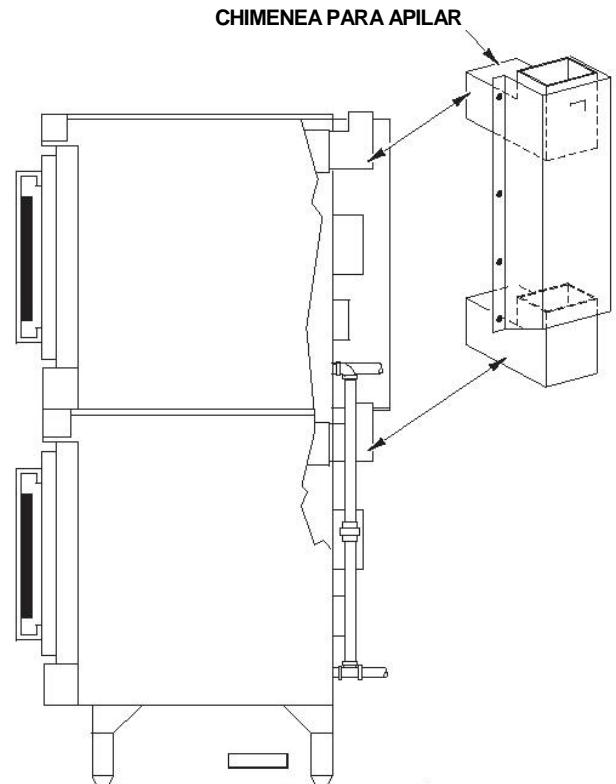


Fig. 3

NIVELACIÓN

Cerchiórese que las rejillas del horno estén niveladas en la posición final de instalación. Si el horno se instala con las patas, enrosque o desenrósqelas para nivelar el horno. Si el horno se instala con las ruedas, afloje los tornillos y enrosque o desenrosque las ruedas para nivelar el horno. Vuelva apretar los tornillos después de la nivelación.

CONEXIÓN DE GAS

DATOS DE GAS

MODELO	RANGO DE ENTRADA		PRESIÓN DEL DISTRIBUIDOR	
	Natural	Gases L.P. (propano)	Natural	Gases L.P. (propano)
DGC5 HGC5, HGC5X, HGC5D, HGC5DX	44,000 BTU/hr	44,000 BTU/hr	3.5" W.C. (0.9 kPa)	10" W.C. (2.5 kPa)

Las conexiones de suministro de gas y cualquier junta de los tubos deben ser resistentes a los gases propanos. La ubicación de la entrada de gas está en la parte posterior del horno. Los códigos requieren que la válvula de cierre de gas se instale en la línea de gas antes que el horno. Conecte el suministro de gas después nivelar el horno. La línea de suministro de gas debe estar al menos al equivalente del tubo de hierro de 3/4" (1.9 cm). Cerchiórese que los tubos estén limpios y sin obstrucciones.

Los hornos están equipados con orificios fijos de quemador que coinciden con la elevación de la instalación. El horno cuenta con un regulador integral a la válvula solenoide de gas, por lo que no requiere de un regulador externo.

Los reguladores de presión de gas natural están pre ajustados a 3.5 pulgadas W.C. (columna de agua) (0.9 kPa) y los de gas propano a 10 pulgadas W.C. (2.5 kPa).

ATENCIÓN: ANTES DE PRENDER EL HORNO, REVISE QUE LAS JUNTAS DE LA LÍNEA DE SUMINISTRO DE GAS NO TENGAN FUGAS. USE JABÓN Y AGUA PARA ESTO. NO USE UNA FLAMA ABIERTA.

Después de revisar que las tuberías no tengas fugas, púrguelas para sacar el aire.

PRUEBA DEL SISTEMA DE SUMINISTRO DE GAS

Cuando la presión de suministro de gas excede los 1/2 psig (3.45 kPa), debe desconectarse el horno y la válvula de cierre independiente del sistema de tubería del suministro de gas.

Cuando la presión del suministro de gas es igual o menor a 1/2 psig (3.45 kPa), debe aislarse el horno del sistema de suministro de gas y cerrarse la válvula de cierre independiente.

AJUSTE DEL AIRE DEL QUEMADOR

Aunque el aire del quemador principal se ajustó antes del envío, éste debe revisarse al momento de la instalación. El aire excesivo provocará que las flamas se separen del quemador cuando esté frío o un retroceso de la flama durante el ciclo normal del horno, en particular cuando se usa gas propano.

El poco aire causará que las flamas se quemen con una punta amarilla y propiciará la acumulación de carbón en la cámara de la flama y de los tubos del intercambiador de calor.

Si lo requiere, llame al personal de servicio técnico de Hobart.

SISTEMA DE VENTILACIÓN

No obstruya el flujo de los gases de la chimenea ubicada en la parte posterior del horno. Se recomienda que los gases se ventilen al exterior a través del sistema de ventilación instalado por el personal calificado.

Los hornos pueden usar el método de desviador de flujo invertido opcional, el cual debe comprarse al fabricante del horno y ventilarse al exterior; de lo contrario la instalación de algún otro dispositivo invalidará las certificaciones y las garantías del horno. Cuando se tiene el desviador, éste puede conectarse a la ventilación tipo B.

Desde la chimenea hasta los filtros del sistema de ventilación de la campana, debe haber un espacio mínimo de 18" (45 cm).

La información en la fabricación y la instalación de las campanas de ventilación la puede obtener en el estándar de Eliminación de Vapor de Equipos de Cocción, NFPA No. 96 (última edición), disponible en la Asociación Nacional de Protección contra el Incendios, ubicada en Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.

CONEXIONES ELÉCTRICAS

ATENCIÓN: LAS CONEXIONES ELÉCTRICAS Y A TIERRA DEBEN CUMPLIR CON LAS PARTES APLICABLES DEL CÓDIGO NACIONAL ELÉCTRICO Y/U OTROS CÓDIGOS LOCALES ELÉCTRICOS.

ATENCIÓN: DESCONECTE EL EQUIPO Y SIGA LOS PROCEDIMIENTOS DE BLOQUEO Y SEGURIDAD.

ATENCIÓN: LOS HORNOS EQUIPADOS CON EL CABLE DE SUMINISTRO ELÉCTRICO CUENTAN CON UNA CLAVIJA DE TRES PUNTAS A TIERRA. ES NECESARIO QUE LA CLAVIJA SE CONECTE AL CONTACTO ADECUADO DE TRES PUNTAS A TIERRA. SI EL CONTACTO NO ES PARA TIERRA, LLAME AL ELECTRICISTA. NO quite la punta a tierra de la clavija.

Los hornos series DGC y HGC con las especificaciones eléctricas 120 V/60 Hz/1 PH están equipados con el cable corriente y la clavija como equipo estándar. El diagrama de cableado está localizado en el interior del alojamiento de control.

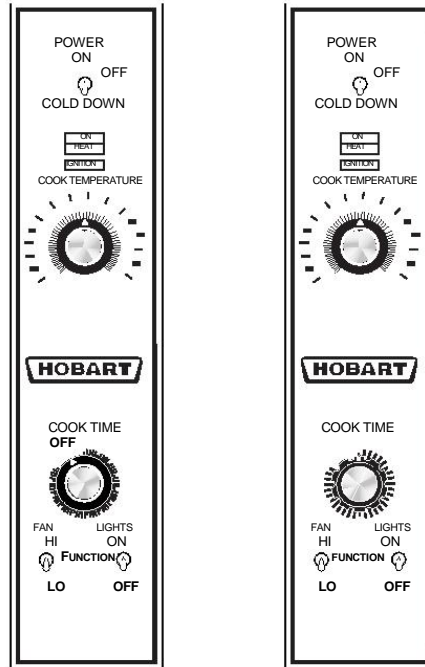
DATOS ELÉCTRICOS

Modelos	V/Hz/PH	Amperaje mínimo del circuito Amperes máximos del dispositivo de protección
DGC5 HGC5, HGC5X HGC5D, HGC5DX	120/60/1	15
	208/60/1	15
	240/60/1	15
	240/50/1	15
	220/380 (3W)/50/3	15
	220/380 (4W)/50/3	15
	240/415 (4W)/50/3	15

OPERACIÓN

ADVERTENCIA: EL EQUIPO Y SUS PARTES SON CALIENTES; ASÍ QUE TENGA CUIDADO CUANDO LO OPERE, LO LIMPIE O LE DÉ MANTENIMIENTO.

CONTROLES (Modelos DGC5, HGC5 y HGC5X sin el modo de cocción y de conservación).



Power Switch
(Interruptor de encendido y apagado y de enfriamiento)

-Prende y apaga los circuitos de control del horno; el enfriamiento permite que el motor del ventilador trabaje con las puertas entre abiertas para acelerar el enfriamiento del horno.

On light (Luz de encendido) (ámbar)

-Se ilumina cuando está prendido el interruptor de encendido y apagado y de enfriamiento

Heat light (Luz de calentamiento) (blanca)

-Se prende y se apaga cuando los ciclos del quemador se encienden o se apagan.

Ignition light (Luz de ignición) (roja)

-Se enciende si el quemador no se prende. Cuando se prende el horno, parpadea la luz de ignición.

Cook Temperature
(Temperatura de cocción)

-Controla la temperatura del horno durante la operación de cocción.

Cook Time (Tiempo de cocción)(1 o 5 horas)

-Establece el tiempo de horneado. La alarma suena continuamente después que el temporizador está en cero; el horno no prenderá al final del ciclo. Apague (OFF) el tiempo de cocción para detener la alarma. Cuando no se use el horno, mantenga el tiempo de cocción apagado (OFF).

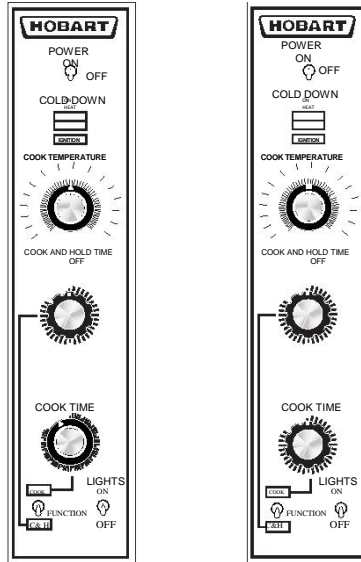
Fan Switch (Interruptor del ventilador)

-Le permite seleccionar una velocidad alta (HI) o baja (LO) del ventilador.

Lights Switch (Interruptor de las luces)

-Prende (ON) y apaga (OFF) las luces del horno.

CONTROLES (Modelos DGC5, HGC5 y HGC5X con modo de tiempo cocción y de conservación).



Power Switch
(Interruptor de encendido y apagado y de enfriamiento)

-Prende y apaga los circuitos de control del horno; el enfriamiento permite que el motor del ventilador trabaje con las puertas entre abiertas para acelerar el enfriamiento del horno.

On light (Luz de encendido) (ámbar)

-Se ilumina cuando está prendido el interruptor de encendido y apagado y de enfriamiento.

Heat light (Luz de calentamiento) (blanca)

-Se prende y se apaga cuando los ciclos del quemador se encienden o se apagan.

Ignition light (Luz de ignición) (roja)

-Se enciende si el quemador no prende. Cuando se prende el horno, parpadea la luz de ignición.

Cook Temperature
(Temperatura de cocción)

-Controla la temperatura del horno cuando el interruptor de función (Function) esté encendido en Cocción (Cook) o durante la primera fase de C y H (modo de tiempo de cocción y conservación).

Cook & Hold Time
(Modo de tiempo de cocción y de conservación)

-Establece el tiempo de cocción de la primera fase en el modo de tiempo de cocción y conservación.

Cook Time
(Tiempo de cocción)
(1 a 5 hrs)

-Establece el tiempo de horneado cuando el interruptor de función (Function) esta prendido en cocción (Cook). La alarma suena continuamente después que el tiempo de cocción desciende a 0. El horno no va a prender al final del ciclo. Apague (OFF) el tiempo de cocción para detener la alarma. Cuando no se use el horno, mantenga el tiempo de cocción apagado.

Function Switch
(Interruptor de función)

-Le permite seleccionar cocción (Cook) o modo de tiempo de cocción y conservación.

Cocción-Usa el tiempo de cocción y la velocidad alta del ventilador.

C y H -Usa el ajuste de modo de tiempo de cocción y conservación (Cook and Hold Time) para la primera fase de rostizado en el ajuste del termostato. Selecciona la temperatura de conservación de 160°F (71°C) para la segunda fase del rostizado. Usa la baja velocidad del ventilador cuando están prendidos los quemadores. No hay circulación de aire cuando los quemadores están apagados.

Lights Switch
(Interruptor de las luces)

-Prende y apaga las luces del horno.

ANTES DE USAR

Antes de usar el horno, debe “quemarse” para sacar cualquier olor que se pueda generar por el calentamiento de las superficies nuevas en la cámara.

1. Con un trapo limpio y húmedo, limpie el interior del horno y las rejillas.
2. Cierre las puertas del horno.
3. Préndalo.
4. Establezca la temperatura de cocción a 300°F (149°C) y deje que el horno trabaje por dos horas o hasta que no detecte ningún olor antes de apagar el horno.

ENCENDIDO DE LOS HORNOS SERIE DGC Y HGC

1. Abra el suministro de gas principal.
2. Prenda hacia arriba el interruptor de encendido y apagado y de enfriamiento.
3. Si el horno no prende, apague dicho interruptor. Espere 5 minutos para volver a encender el equipo.

CÓMO USAR LOS HORNOS SERIE DGC Y HGC

Pre calentamiento

1. Seleccione la secuencia adecuada de las rejillas para el producto que se va a cocer. Vaya al apartado Secuencia de las rejillas, en la página 18.
 2. Verifique que las puertas estén cerradas.
 3. Prenda el horno. La luz ámbar de encendido se iluminará indicando que el horno está encendido.
 4. Establezca el interruptor del ventilador de dos velocidades a la velocidad deseada (en los modelos sin modo de tiempo de cocción y conservación).
 5. Estipule la temperatura de cocción a los grados que desea. La luz de calentamiento se prenderá y seguirá encendida hasta que el horno alcance la temperatura establecida (aproximadamente de 10 a 15 minutos para ajustes de 300°F (149°C) a 400°F (204°C)). Vaya al apartado Guías de cocción recomendadas, de la página 20 a la 23 para conocer las temperaturas y los tiempos sugeridos para varios productos.
 6. Prepare el producto y colóquelo en charolas adecuadas. Cuando la luz blanca de calentamiento se apague, el horno ha alcanzado la temperatura de pre calentamiento deseado.
-
1. Abra las puertas y ponga el producto en el horno. Coloque las charolas en el centro de las rejillas y cierre las puertas.
 2. Estipule el tiempo de cocción. Después que ha transcurrido el tiempo pre establecido, apague el modo de tiempo de cocción para apagar la alarma.
 3. Cuando esté terminado el producto, abra las puertas y retírelo. Debe tener cuidado cuando limpie los derrames, ya que el horno aún está caliente.

Modo de tiempo de cocción y de conservación (si el horno cuenta con esta función)

1. Prenda el horno.
2. Estipule la temperatura de cocción del horno a los grados deseados.
3. Ponga el interruptor de función en C & H.
4. Establezca el modo del tiempo de cocción y conservación al periodo de tiempo deseado.
 - El horno rostizará el producto al tiempo y temperatura seleccionados. El controlador del horno cambiará automáticamente el termostato de cocción al de conservación al final del tiempo de cocción preestablecido. En el modo de conservación, el horno mantendrá una temperatura de 160°F (71°C) hasta que se apague el horno. El ventilador trabajará a velocidad baja mientras está encendido el quemador y el equipo esté operando en el modo de tiempo de cocción y conservación.
5. Para apagar el modo de tiempo de cocción y conservación, gire el interruptor de función a la posición de cocción. La temperatura del horno regresará al establecimiento de la temperatura de cocción.

Al final del día

1. Ponga la perilla de temperatura de cocción al nivel más bajo.
2. Prenda el interruptor de encendido y apagado y de enfriamiento hacia abajo. Deje entre abierta la puerta mientras el ventilador está prendido para enfriar el horno.
3. Cuando el horno se ha enfriado lo suficiente, apague el interruptor

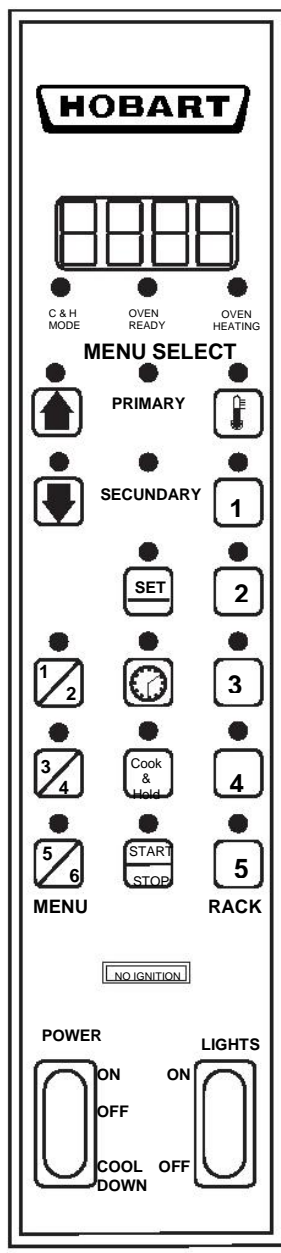
Apagado prolongado

Repita los pasos del 1 al 3 de la subsección Al final del día. Desconecte el horno y cierre la válvula de gas.

AHORRO DE ENERGÍA EN TODOS LOS MODELOS

- Apague el equipo.
- Ajuste los patrones de menú y la programación de horneado y cocción para el uso óptimo del equipo.
- Reduzca los ajustes del termostato en los periodos de descanso, ya que el equipo de gas se calienta y se recupera rápidamente.
- Precaliente sólo a las temperaturas de cocción requeridas para un producto en específico y no a temperaturas más altas.
- No abra la puerta del horno a menos que sea necesario.
- Mantenga limpia el área alrededor de la puerta del horno.
- Cualquier obstrucción que impida que se cierre la puerta afectará la eficacia del horno.

CONTROLES PROGRAMABLES (Modelos HGC5D y HGC5DX)



Siempre se muestra la hora y los minutos cuando se configura la hora. Aparece la hora y los minutos si la hora en retroceso es mayor a una hora. Se indican los minutos y los segundos si la hora en retroceso es menor a una hora. Se muestra en pantalla la temperatura en °F.



C & H MODE

Indica que el horno está en el modo de cocción y conservación.



OVEN READY

Demuestra que el horno se está precalentando y está listo para la cocción.



OVEN HEATING

Indica que el horno se está precalentando o que los quemadores han trabajado constantemente para mantener los ajustes de la temperatura.



PRIMARY

Primario indica las recetas 1,3 o 5 del menú.



SECONDARY

Secundario indica las recetas 2,4 o 6 del menú.



La flecha ascendente y descendente aumenta y disminuye respectivamente el tiempo y el valor de la temperatura (Si las flechas están iluminadas).



Temperatura: Utilice este botón con el de SET (Establecimiento) para fijar la temperatura del horno.



SET : Use este botón con el de tiempo o temperatura.



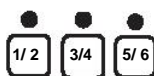
TIME (Tiempo): Úselo con el botón SET para fijar el tiempo de cocción.



Selecciona el modo de cocción y conservación y la velocidad baja del ventilador.



Presione una vez para iniciar; presione una segunda vez para parar.



Seleccione el tiempo de cocción del menú. Presione una vez para primario (1,3 o 5) y una segunda vez para secundario (2,4 o 6). Vea la siguiente página.



Los botones de las rejillas seleccionan los tiempos de cocción de las rejillas en el menú una vez programados.

AJUSTE MANUAL DE TEMPERATURA Y TIEMPO DE COCCIÓN

Para establecer la temperatura

1. Presione el botón SET y el de temperatura; aparece en la pantalla StPt para indicar Punto de ajuste.
2. Use la flecha ascendente o descendente para aumentar o disminuir el valor de la temperatura en la pantalla.
3. Presione otra vez el botón SET para guardar el punto de ajuste de la temperatura en la computadora.

Para estipular el tiempo de cocción.

1. Presione el botón SET y el botón TIME. La palabra *Tine* aparece en la pantalla para indicar el tiempo.
2. Use la flecha ascendente o descendente para aumentar o disminuir el tiempo de cocción indicado en (Hr:min).
3. Presione otra vez el botón SET para guardar los ajustes de tiempo en la computadora.

Para iniciar la cocción

1. Presione el botón de START/STOP (arranque y paro).
2. El tiempo de cocción manual descenderá a 00:00. Se muestra (Hr: min) si el tiempo es mayor de una hora o (Min: seg) si es menor de una hora.
3. La alarma sonará y para apagarla, presione otra vez el botón START/STOP.
4. El control guarda los ajustes manuales para la temperatura y el tiempo.

PARA PROGRAMAR LA RECETA DEL MENÚ Y LOS TIEMPOS DE COCCIÓN DE LAS REJILLAS

Los tiempos de cocción programables y los preestablecidos de fábrica se muestran en la siguiente tabla:

Selección del menú	Receta del menú	Tiempo de cocción preestablecido de fábrica de la receta del menú	Valores programables					
			Tiempo de cocción de la receta	Tiempo de cocción de la rejilla 1	Tiempo de cocción de la rejilla 2	Tiempo de cocción de la rejilla 3	Tiempo de cocción de la rejilla 4	Tiempo de cocción de la rejilla 5
Primario 1/2	1	10 min.						
Secundario 1/ 2	2	15 min.						
Primario 3/4	3	20 min.						
Secundario 3/4	4	25 min.						
Primario 5/6	5	30 min.						
Secundario 5/6	6	35 min.						

La luz del indicador Primary (primario) con el botón 1/2 del menú selecciona la receta 1 del menú (tiempo de cocción preestablecido de fábrica= 10 minutos). La luz del indicador Secondary (secundario) con el botón 1/2 del menú selecciona la receta 2 de menú (tiempo de cocción preestablecido de fábrica= 15 minutos). Esto es similar para los botones 3/4 o 5/6 de menú. Cualquier tiempo de cocción de la receta del menú puede cambiarse usando el procedimiento de abajo. Los tiempos de cocción de las rejillas pueden programarse si lo desea, pero no se requieren.

Para cambiar los valores de tiempo para cualquier receta del menú (1-6)

1. Para ingresar al modo de programa, mantenga presionado la flecha ascendente y descendente hasta que aparezca PrOG.
2. Seleccione la receta del menú que se programará (1-6). Aparece la palabra *Tine* para indicar el tiempo. Use la flecha ascendente y descendente para aumentar y disminuir el tiempo de cocción de la receta del menú. Repita este paso para cualquier otra receta del menú.
3. Presione el botón START/STOP; se muestra LOC en la pantalla. Presione el botón START/STOP una segunda vez para guardar el tiempo (s) de cocción de cocción (s) de las recetas del menú.
4. Presione el botón START/STOP una vez para iniciar la cocción (con el tiempo de cocción de la receta del menú). Para salir, presione una segunda vez este botón.

Para programar la receta del menú y los tiempos de cocción de las rejillas

1. Para ingresar al modo de programa, mantenga presionado la flecha ascendente y descendente hasta que aparezca PrOG.
2. Seleccione la receta del menú que se programará (1-6). Aparece la palabra *Tine* para indicar el tiempo.
3. La selección del número de la rejilla (1-5); [t 1] indica la rejilla 1, [t 2] la rejilla 2 y así sucesivamente. Use la flecha ascendente y descendente para aumentar o disminuir el tiempo de cocción de cualquier rejilla.
Nota: Los tiempos de las rejillas pueden pre programarse antes de presionar el botón START/STOP para asegurar las rejillas.
4. Presione el botón START/STOP; aparece LOC en la pantalla. Presione el botón START/STOP una segunda vez para guardar el tiempo(s) de cocción de la rejilla en el menú.
5. Para salir del modo de programa, presione dos veces el botón START/STOP.

Estipule siempre la temperatura antes de programar el tiempo

- 1.- Abra la puerta; la palabra *door* (puerta) aparecerá en la pantalla.
- 2.- Coloque el producto deseado en cualquiera de las cinco rejillas.
- 3.- Cierre la puerta. La pantalla regresa a la temperatura establecida o a la barra de estado.
- 4.- Presione una vez la tecla MENÚ para primario y dos veces para secundario para elegir el tiempo de cocción de la receta del menú.
- 5.- Presione el botón START/STOP. *Presionar el botón START/STOP después de realizar la selección de menú medirá el tiempo de las rejillas del tiempo de menú seleccionado.*
- 6.-El temporizador realizará la cuenta regresiva del tiempo restante del tiempo de cocción de la receta del menú.
- 7.-Cuando el tiempo haya llegado a 00:00, la alarma sonará y parpadearán los botones de las rejillas.
- 8.- Para apagar la alarma, presione otra vez el botón START/STOP.

Como iniciar un ciclo con tiempo usando el tiempo(s) de cocción de las rejillas en el menú independiente programado

1. Después de que se alcanza la temperatura establecida, abra la puerta; la palabra *door* (puerta) aparecerá en la pantalla. Coloque el o los productos en el horno.
2. Cierre la puerta; la pantalla regresa a la temperatura establecida o a la barra de estado.
3. Elija la receta del menú (una vez para primario y dos veces para secundario) y el número de rejilla para seleccionar el tiempo de cocción de la rejilla en el menú. Si se usan tiempos de cocción simultáneos, seleccione otro número de rejilla en el menú.
4. El temporizador selecciona el número de rejilla con el tiempo de cocción más corto y realiza una cuenta regresiva a 00:00.
5. La alarma suena y parpadea el número de la rejilla. Para apagar la alarma, presione el número de la rejilla parpadeante.
6. Abra la puerta; la palabra *door* (puerta) aparecerá en la pantalla. Retire el producto terminado y cierre la puerta.
7. Se muestra el próximo tiempo de cocción más corto, parpadea el número de la rejilla y el tiempo regresa a 00:00
8. La alarma sonará; presione el número parpadeante de la rejilla. Abra la puerta; la palabra *door* (puerta) aparecerá en la pantalla. Retire el producto y cierre la puerta.
9. Repita los pasos 7 y 8 hasta que se utilicen todos los números de las rejillas.

Para mostrar la temperatura actual del horno

1. Presione el botón Temperature (Temperatura) por 3 segundos para mostrar la temperatura actual del horno.

Para terminar el ciclo de cocción

Al final del ciclo de cocción, sonará la alarma. Para apagarla y terminar el ciclo de cocción de la receta del menú presione el botón START/STOP. Para apagar la alarma y terminar el ciclo de cocción de la rejilla, presione Rack Number (número de rejilla).

Para cancelar el ciclo de cocción que se pudo haber iniciado por error, presione el botón Rack Number y el botón de START/STOP al mismo tiempo.

Puerta y tiempo

Al abrir la puerta mientras se carga un producto adicional interrumpirá todas las funciones de tiempo hasta que se cierre la puerta y el tiempo continúe. Por ejemplo, si el tiempo de un producto le falta 1 minuto y se abre la puerta por 30 segundos y luego se cierra, el tiempo mostrará 1 minuto.

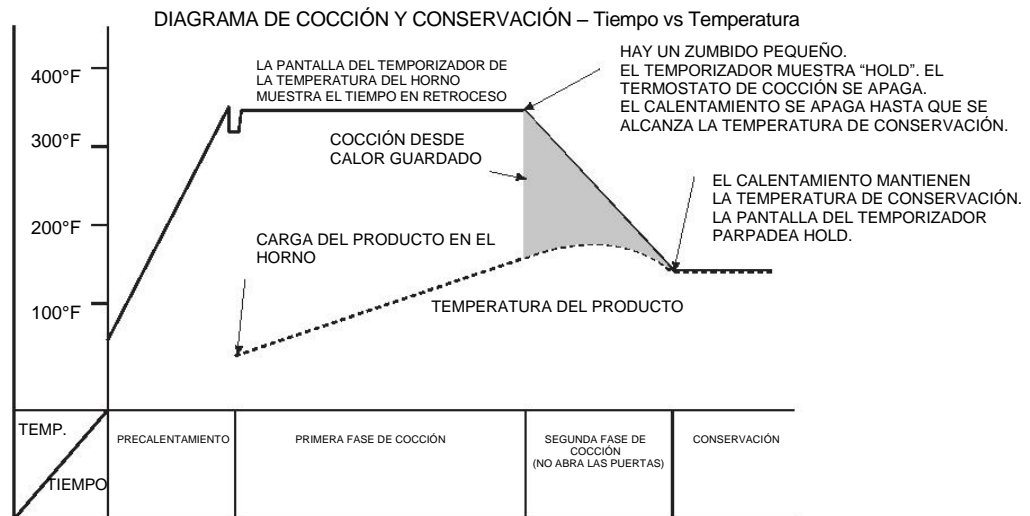
AJUSTE DEL HORNO PARA MODO DE TIEMPO DE COCCIÓN Y CONSERVACIÓN

1. Presione el botón de tiempo de cocción y conservación para seleccionar cocción y conservación.
2. Estipule la temperatura de la primera fase y el tiempo de cocción como se describe en el Ajuste manual de temperatura y tiempo de cocción. Presione el botón START/STOP para iniciar la cocción.
3. La temperatura de conservación es preestablecida por el control de la computadora a 150°F (66°C).
4. La velocidad baja del ventilador está presente durante la cocción y la conservación. Use el botón de cocción y conservación para seleccionar la velocidad baja del ventilador.

Operación de cocción y de conservación (si el horno cuenta con esta función)

La función de cocción y conservación rostiza el producto en dos fases. Durante la primera fase, el punto de ajuste y el establecimiento del tiempo regulan la temperatura del horno. Después que el tiempo llega a 00:00, comienza la segunda fase de cocción. Durante la segunda fase, el calentamiento se apaga mientras la temperatura en el horno desciende a la temperatura de conservación. Las puertas deben estar cerradas durante esta fase.

Cuando se alcanza la temperatura de conservación, la pantalla parpadea HOLD (conservación) (sólo en los hornos equipados con controles programables). La temperatura en el horno se mantendrá a la temperatura de conservación hasta que se apague el horno.



UTENSILIOS ADECUADOS

El uso de los utensilios adecuados puede mejorar la operación del horno. Las charolas medianas y ligeras permiten que el producto se entibie más rápido. Rostice las carnes en charolas poco profundas, pero que tengan suficiente profundidad para mantener todos los jugos y también permitir la libre circulación del aire.

SUGERENCIAS DE OPERACIÓN

Cuando use el horno de convección por primera vez con un producto en particular, revise los grados de cocción constantemente antes de que haya transcurrido el tiempo sugerido. Esto garantizará que se logre la cocción deseada. Registre sus ajustes de temperatura y tiempo para varios productos. El horno brinda resultados consistentes y constantes.

El horno de convección es más rápido que los hornos convencionales. Los ajustes de temperatura son más bajos y los tiempos de cocción más cortos. Dado que las recetas y los alimentos están sujetos a muchas variaciones y sabores, las guías con respecto a los tiempos y las temperaturas de este manual **son sólo sugerencias**. Practique con sus productos para determinar las temperaturas y los tiempos de cocción que le den los mejores resultados.

SECUENCIAS DE LAS REJILLAS

Todos los modelos cuentan con cinco rejillas y tienen una capacidad máxima de operación de seis rejillas por horno. Los soportes de la posición 11 de la rejilla proporcionan máxima flexibilidad y espacio adecuado para las rejillas.

Se recomiendan las siguientes secuencias. Los números de las posiciones están en inicio de secuencia numérica comenzando en el fondo. (Fig. 4).

Secuencia #1- Las cinco rejillas en las posiciones #2, #4, #6, #8 y #10 son para galletas o almuerzos congelados a una capacidad máxima. Éstas son también las posiciones recomendadas para horneado general en charolas con productos de no más de 2 1/2" (6.4 cm) de alto.

Secuencia #2- Las cuatro rejillas en las posiciones #1, #4, #7 y #10 son para horneado general en charolas, charolas para muffins (panquecitos) y pudín, moldes para tartas y pasteles de 3 1/2" (8.9 cm) con productos de no más de 4" (10 cm) de alto. Esta secuencia puede también usarse para cacerolas o platos para carne en charolas series #200 de servicios alimenticios de 12 x 20 x 2 1/2" (30.4 x 50.8 x 6.4 cm).

Secuencia #3- Las tres rejillas en las posiciones #1, #5 y #9 son para hornear pan, pasteles rectangulares o en moldes con un tubo en medio y tartas con merengues altos. Esta secuencia puede también usarse para cacerolas, platos para carne o cocción en charolas de hasta 5 1/2" (14 cm) de profundidad con productos de hasta 6" (15 cm) de alto.

Secuencia #4- Dos rejillas en las posiciones #1 y #6 son para la cocción de pavos y otros rostizados de hasta 7" (17.8 cm) de alto. Con la rejilla en la posición #1, hay espacio limitado para charolas con agua (Véase la tabla de cocción de este manual). Cuando las cargas combinadas o las cargas parciales son una práctica regular, algunos clientes realizan otras secuencias de las rejillas para adecuarlas a sus necesidades.

PROCEDIMIENTOS ESPECIALES PARA HORNEADO

Pan con levadura: La cocción empieza de inmediato en el horno de convección. Los panes con levadura por lo general no crecen tanto en los hornos de convección como en los convencionales. Por lo tanto, es necesario dejarlos cubiertos, de 2 1/2 a 3 veces de aumento en volumen, para obtener mejores resultados.

Tartas: Cuando hornee tartas en el horno de convección, ponga tres o cuatro tartas en charolas o moldes de 18 x 26" (45.7x 66 cm). Este procedimiento ayuda a que la parte de abajo de la tarta se hornee, hace un manejo más fácil y reduce la posibilidad de que el exterior se derrame en las rejillas inferiores.

INTERRUPTOR DE LÍMITE ALTO

Todos los hornos están equipados con un interruptor de límite alto que detecta la temperatura del horno para evitar sobrecalentamientos. Este interruptor opera de forma independiente y apagará automáticamente el horno si falla el control principal. Si esta situación se presenta, no ignore el límite alto. Apague el horno y llame a la oficina de servicio autorizado de Hobart.

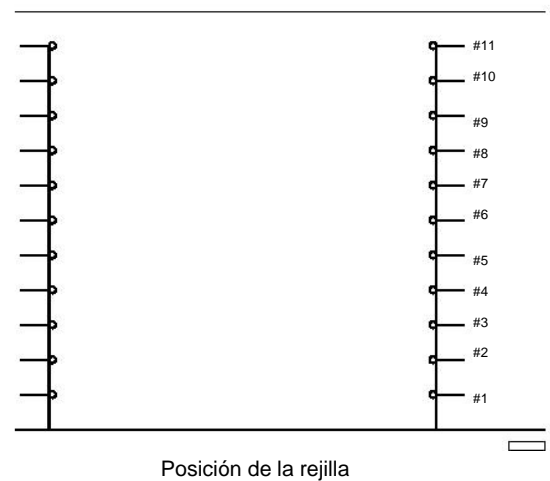


Fig. 4

TEMPERATURAS Y TIEMPOS RECOMENDADOS PARA ROSTIZAR

Rostizar la carne es más satisfactorio a temperaturas de 225 a 325°F (107 a 163°C) para carne de res, cordero, aves y jamón. American Meat Institute del Departamento de Agricultura de Estados Unidos recomienda rostizar la carne de puerco fresca a 325°F (163°C).

Una charola de aproximadamente 12 x 20 x 1" (30.4 x 50.8 x 2.5 cm) llena de agua puede colocarse en el fondo del horno. El agua produce humedad que reduce la disminución de los productos. Si es necesario debe agregarse agua durante el proceso de rostizado.

Las charolas para rostizar no debe ser más profundas de lo necesario para no guardar la grasa del producto (por lo general de 2 a 2 1/2" (5.1 to 6.4 cm)). El tiempo y la disminución de la cocción pueden variar con la temperatura de rostizado, corte, tamaño de la carne y grado de cocción. Los cortes más pequeños por lo general mostrarán ahorros de tiempo mayores que los cortes más grandes a una temperatura determinada.

TABLA DE TEMPERATURA DE ROSTIZADO

PRODUCTO	TEMPERATURA		TIEMPO APROXIMADO
	°F	(°C)	
Rostizado de costillas- Horno listo	250	(121)	3 a 4 hrs -Crudo 4 a 4 1/2 hrs -término medio
Rostizado de lomo de costillas -20 to 22 lb (9.1 to 10 kg)	275	(135)	4 Hrs. -término medio
Ternera- 15 lb (6.8 kg)	300	(149)	3 Hrs. -término medio tres cuartos
Pavos- 15 to 20 lb (6.8 to 9.1 kg)	300	(149)	3 Hrs.
Lomo de carne- 8 to 10 lb (3.6 to 4.5 kg)	350	(177)	45 a 60 minutos

SUGERENCIAS DE COCCIÓN

La cocción de convección de aire forzado es más rápido que la cocción en el horno convencional; por lo tanto, la cocción de más es muy común. No cocine los productos más rápido de lo normal para así obtener los mejores resultados. Dado que la convección de aire forzado proporciona calor a la superficie del producto, un producto de un tamaño demasiado grande o más gruesa para este tipo de convección, tomará más tiempo para que el producto absorba suficiente calor para cocinarse.

El horno cocinará u horneará cargas completas o parciales a temperaturas estándares de la receta cuando se establece de forma adecuada el control de nivel de temperatura. Al igual que con cualquier horno, probablemente desee programar una temperatura de hasta 25°F (-4°C) más alta o más baja que la de la receta para tener el resultado que prefiera del producto.

Cuando establezca los tiempos del horno de convección y los ajustes del control, estos deben notarse en su receta.

GUÍAS DE COCCIÓN SUGERIDAS

Las temperaturas, los tiempos y los números recomendados de las rejillas son sólo como guía. Deben hacerse los ajustes para compensar las variaciones en las recetas, los ingredientes, la preparación y la preferencia personal en la apariencia del producto.

El horno no requiere de recetas especiales. Pueden obtenerse excelentes resultados de cualquier receta con tiempos de cocción reducidos.

**TEMPERATURAS, TIEMPOS Y NÚMERO DE REJILLA RECOMENDADOS
PARA EL PROCESO DE HORNEADO**

PRODUCTO	TEMP. °F (°C)	TIEMPO EN MINUTOS	No. DE REJILLAS	
Pasteles				
Pasteles rectangulares				
charola de 18 x 26 x 1" (45.7 x 66.0 x 2.5 cm)	325-360	(163-182)	20 a 23	5
charola con peso de 4 1/2 a 6 lb (2 a 2.7 kg)	335-350	(168-177)	22 a 25	4
charola con peso de 6 a 7 1/2 lb (2.7 a 3.4 kg)/				
Pasteles rectangulares				
charola de 18 x 26 x 2" (45.7 x 66 x 5 cm)	300-325	(149-163)	25 a 35	4
charola con peso de 10 a 12 lb (4.5-5.4 kg)				
o dos charolas de 12 x 18 x 2" (30.5 x 45.7 x 5 cm)	300-325	(149-163)	25 a 35	3
charola con peso de 5 a 6 lb (2.3 a 2.7 kg)				
Paste de ángel o esponjoso				
Charolas de 18 x 26 x 1" (45.7 x 66 x 2.5 cm)	300-325	(149-163)	15 a 20	4
charola con peso de 5 a 6 lb (2.3 a 2.7 kg)				
Moldes rectangulares o con un tubo en medio	315-340	(157-171)	20 a 30	3-4
Cupcakes (pastelito)	350-400	(177-204)	6 a 12	4
Tartas de frutas congeladas	350-375	(177-191)	30 a 45	4
				3
Tarta de calabaza o tarta con crema pastelera	300-350	(149-177)	30 a 45	4
				3
Tarta de fruta				
12 x 18 x 2" (30.5 x 45.7 x 5 cm) o	350-400	(177-204)	30 a 45	4
12 x 20 x 2 1/2" (30.5 x 50 x 6.3 cm)				3
Tartas con merengue	350-425	(177-218)	6 a 10	4
				3
				2
Empanadas de frutas				
charola de 18 x 26 x 1" (45.7 x 66 x 2.5 cm)	350-375	(177-191)	15 a 25	5
				4
Nota: Las tartas, las tartas de fruta, de crema pastelera y de calabaza en moldes para tarta deben colocarse en charolas de 18 x 26 x 1" (45.7 x 66 x 2.5 cm) para hornearse.				3
Galletas				
Rondondas o planas	350-400	(177-204)	6 a 12	5
				4
				3
Con chispas de chocolate	350-400	(177-204)	6 a 15	5
				4
				3
Brownies (pastel de chocolate pequeño)	350	(177)	12 a 20	5
				4

TEMPERATURAS, TIEMPOS Y NÚMERO DE REJILLA RECOMENDADOS PARA EL PROCESO DE HORNEADO (Continuación)

PRODUCTO	TEMP.		TIEMPO EN MINUTOS	No. DE REJILLAS
	°F	(°C)		
Panes con levadura Nota: Los panes con levadura deben cubrirse para tener los mejores resultados.				
Bollos – 1 oz	350-400	(177-204)	5 a 10	4 3
1 ½ a 2 ½ oz	350-400	(177-204)	8 a 15	4 3
Pan rectangular - 1 lb (453.4 g)	325-375	(163-191)	20 a 40	3 (30) charolas 2 (20) charolas
Bollos dulces y pan de viena³	325-375	(163-191)	5 a 15	4 3
Galleta, bizcocho o panecillo-redondo, grosor de ½" (1.3 cm)	350-400	(177-204)	5 a 15	4 3
Muffins	325-375	(163-191)	6 a 18	4 3
charola de 18 x 26 x 1" (45.7 x 66 x 2.5 cm), charola con peso de 5 a 7 lb (2.3 a 3.2 kg)	335-400	(168-204)	10 a 20	4
charola de 18 x 26 x 2" (45.7 x 66 x 5 cm), charola con peso de 8 a 20 lb (3.6 a 9 kg)	335-400	(168-204)	15 a 25	4
Muffins de elote	335-385	(168-196)	10 a 20	4 3

RECALENTAMIENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS

Papas congeladas a la francesa	400-450	(204-232)	6 a 8	2 a 4
Comida congelada	350-400	(177-204)	10 a 12	4 a 5 2 a 3
Entradas congeladas- ¾ a 1" Grosor (1.9 a 2.5 cm)	300-350	(149-177)	10 a 20	2 a 5
Comida congelada-en paquete de aluminio de 8 oz	350-400	(177-204)	20 a 30	2 a 5

³Es un tipo de pan que se produce según un método desarrollado en Viena (Austria) en el siglo XIX. El pan tiene una forma rectangular y una textura crujiente y hojaldrada.

**RECALENTAMIENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS
(Continuación)**

PRODUCTO	TEMP.		TIEMPO EN MINUTOS	No. DE REJILLAS
	°F	(°C)		
Palitos y porciones de pescado				
Pan congelado – 1 oz	350-400	(177-204)	6 a 10	4
2 ½ a 3 oz	350-375	(177-191)	8 a 15	2 a 3 4 2 a 3
Piezas de pollo				
Asado o frito en el horno				
pollo de 2 a 2 ½ lb (0.9 a 1.1 kg)	375-425	(191-218)	8 a 15	4 a 5
pollo de 2 ½ a 3 lb (1.1 a 1.4 kg.)	350-400	(177-204)	15 a 25	2 a 3 4 2 a 3
Langosta- 1 a 1 1/2 lb (0.45 a 0.7 kg)	400-450	(204-232)	8 a 14	2 a 4
Cola de langosta- congelada				
½ a ¾ lb (0.2 a 0.3 kg)	350-400	(177-204)	10 a 15	2 a 4
Carne para hamburguesas				
8 por libra (453.59 gr), término medio bien cocido	400-450	(204-232)	5 a 6	4 a 6 2 a 3
6 por libra (453.59 gr)	400-450	(204-232)	7 a 10	4 a 6 2 a 3
4 por libra (453.59 gr)	375-450	(191-232)	8 a 12	4 a 6 2 a 3
CASEROLAS				
Charolas de servicios alimenticios				
2 a 3" (5 a 7.6 cm) de profundidad	325-375	(163-191)	15 a 25	
3 a 3" (7.6 a 10.2 cm) de profundidad	325-375	(163-191)	20 a 35	2 a 4
Moldes individuales o charolas de aluminio	350-400	(177-204)	5 a 6	4 a 5 2 a 4
Hasta 1 ½"(3.8 cm) de profundidad Congelado			10 a 15	
PRODUCTOS VARIOS				
Papas horneadas				
120 por 50 lb (22.7 kg)	400-450	(204-232)	20 a 25	2 a 5
100 por 50 lb (22.7 kg)	400-450	(204-232)	25 a 40	2 a 5
80 por 50 lb (22.7 kg)	400-425	(204-218)	30 a 45	2 a 5
Pizza- congelada o con corteza pre horneada	425-475	(218-246)	5 a 10	4 2 a 3
Sándwiches de queso a la plancha	400-425	(204-218)	8 a 10	4 2 a 3

LIMPIEZA

ATENCIÓN: DESCONECTE EL EQUIPO Y SIGA LOS PROCEDIMIENTOS DE BLOQUEO Y SEGURIDAD.

Deje que el horno se enfríe antes de limpiarlo.

Tubo de circulación de calor

El tubo de circulación de calor, localizado en la parte posterior de la cavidad del horno, no debe estar obstruido y debe mantenerse limpio para la operación adecuada del horno. Limpie al menos una vez a la semana con limpiador para horno estándar. Cerciórese de limpiar la solución limpiadora antes de usar otra vez el horno. Se recomienda también que el horno trabaje a 400°F (204°C) por 20 minutos antes de usarlo para quemar cualquier solución limpiadora que no se haya enjuagado del tubo de circulación de calor.

Diario

Los paneles exteriores de acero inoxidable del horno deben limpiarse con un trapo húmedo. Los residuos fuertes pueden quitarse con detergente. (NO USE JABÓN DAWN). Enjuague y seque con un trapo limpio y suave. Limpie el interior de porcelana con jabón, agua o detergente, enjuague y seque con un trapo suave y limpio.

Las rejillas y los soportes de las rejillas de níquel plateado se pueden meter a la lavalozza y quitarse para limpiarlas. Para los alimentos y la grasa quemada en el exterior que no se quitan con agua y jabón, use un limpiador abrasivo (en polvo) para formar una pasta y limpiar. Aplique este limpiador en una fibra de acero inoxidable o en una esponja y siempre frote en el grano o en las líneas de pulido. Este procedimiento es igual de efectivo para la decoloración (en áreas ligeramente oscuras causadas por la oxidación). Recuerde frotar en dirección a las líneas de pulido. Enjuague y seque con un trapo suave. No use polvos limpiadores en las ventanas, ya que rayan y empañan los vidrios. Después de cocer algunos productos a bajas temperaturas, pueden quedarse olores en el horno, los cuales se pueden eliminar al establecer una temperatura de 500°F (260°C) y al dejar que el horno trabaje sin ninguna carga de 30 a 45 min.

GUÍA PARA MANTENER LAS SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE

Hay tres causas principales que pueden romper la capa de la superficie de acero inoxidable y permitir la corrosión: 1) Abrasión, 2) depósitos y el agua y 3) cloruro.

Evite la abrasión por el uso de fibras de acero, cepillos y espátulas de alambre que dejan depósitos de hierro en el acero inoxidable; use fibras de plástico o trapos suaves. Para las manchas difíciles, use productos como Cameo, Talc o Zud First Impression. Siempre talle paralelamente a las líneas de pulido o en el grano.

La dureza del agua deja depósitos que oxidan el acero inoxidable. El agua tratada de los ablandadores o de ciertos filtros eliminan estos depósitos minerales. Los depósitos de los alimentos deben quitarse correctamente al realizar la limpieza. Use detergentes suaves o limpiadores sin cloruro; enjuague y seque. Si usa limpiadores o sanitizadores con cloruro, enjuague constantemente para evitar la corrosión del acero inoxidable. En donde sea adecuado, aplique productos pulidores recomendados para el acero inoxidable como Benefit or Super Sheen para protección y brillo extra.

MANTENIMIENTO

ATENCIÓN: EL EQUIPO Y SUS PARTES SON CALIENTES; ASÍ QUE TENGA CUIDADO CUANDO OPERE, LIMPIE O DÉ MANTENIMIENTO.

ATENCIÓN: DESCONECTE EL EQUIPO Y SIGA LOS PROCEDIMIENTOS DE BLOQUEO Y SEGURIDAD.

LUBRICACIÓN

El motor del ventilador cuenta con rodamientos sellados, por lo que no requiere de lubricación.

VENTILACIÓN

Cuando este frío el horno, revise la chimenea periódicamente para verificar que no hay obstrucciones.

CAMBIO DE LUCES

- Deje que se enfríe el horno.
- Retire las rejillas al jalarlas hacia adelante y levantándolas.
- Desatornille el domo de vidrio de las luces.
- Cambie la bombilla o foco.
- Vuelva a colocar el domo de vidrio y las rejillas.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Posible solución
No hay dorado uniforme o los bordes están quemados.	<ol style="list-style-type: none">1. El horno está muy caliente.2. Está usando demasiadas rejillas.	<ol style="list-style-type: none">1. Reduzca los ajustes de temperatura (Vaya al apartado Guías de cocción).2. Use pocas rejillas para que haya una mejor circulación.
El producto se sale del borde de la charola o está derramado.	<ol style="list-style-type: none">1. El horno no está nivelado.2. Las charolas están deformadas.	<ol style="list-style-type: none">1. Nivele las rejillas del horno de los lados y en la parte posterior y frontal. La rejilla debe nivelarse a los lados y a 1/8" hacia abajo en la parte frontal de frente hacia atrás.2. Mantenga las charolas usadas para hornear la masa separadas de las charolas generales. Si alguna charola empieza a deformarse, retírela de las demás.
Reducción excesiva	<ol style="list-style-type: none">1. No se está manteniendo el agua en el horno.2. La temperatura de cocción es demasiado alta.	<ol style="list-style-type: none">1. Coloque la charola con medidas de 12 x 20 x 1" (30.5 x 51 x 2.5 cm) con agua en el fondo del horno.2. Redúzcala.
La luz de ignición permanece iluminada por más de 20 segundos después de 3 intentos	No hay suministro de gas.	<ul style="list-style-type: none">-Apague el horno por 5 minutos antes de volver a encenderlo.-Revise las válvulas del suministro de gas para verificar si están abiertas.

SERVICIO

Llame a la oficina de servicio autorizado de Hobart para alguna reparación o ajuste que necesite su equipo. Los contratos de servicio a largo plazo están disponibles para éste y otros equipos de Hobart.