

ESTUFAS DE GAS DE USO INTENSIVO

SERIE V

TIPOS
Tapa abierta
Plancha radial
Plancha
Mesa de
trabajo

BASES
Horno estándar
Horno de convección
Gabinete base

- AVISO-

Este manual fue diseñado para su uso por técnicos capacitados y no debe usarse por personal que no esté calificado. Si usted tiene conocimientos de servicio para este equipo, usted puede seguir los procedimientos descritos en este manual. El manual no está diseñado para abarcar todo. Si usted no ha recibido capacitación para este equipo, debe leer por completo los procesos de reparación que desea realizar para determinar si tienen los conocimientos o las herramientas necesarias para realizar la reparación. Los procesos que usted desconoce en cuanto a servicio los debe de realizar el técnico de servicio.

Para mayor información sobre Vulcan-Hart, las partes y la atención para servicio técnico en su localidad, visite www.hobart.com.mx

INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA SU SEGURIDAD

ESTE MANUAL HA SIDO PREPARADO POR PERSONAL CALIFICADO QUIEN DEBE HACER LA INSTALACIÓN DE GAS, LA INSTALACIÓN DEL EQUIPO Y LOS AJUSTES QUE INDICA ESTE MANUAL.

TENGA A LA MANO ESTE INSTRUCTIVO EN CASO DE UNA FUGA DE GAS. SU DISTRIBUIDOR DE GAS LE PUEDE DAR INFORMACIÓN CON RESPECTO A ESTO.

IMPORTANTE

EN CASO DE UNA FUGA DE GAS, CIERRE LA VÁLVULA DE CIERRE MANUAL DEL EQUIPO, APÁGUELO Y LLAME A SU EMPRESA DISTRIBUIDORA DE GAS.

PARA SU SEGURIDAD

No guarde o use gasolina u otros productos inflamables cerca del equipo o de algún electrodoméstico.

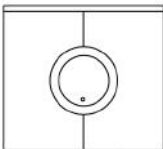

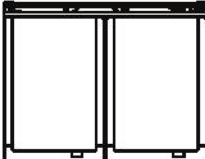
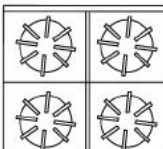
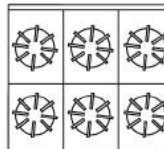

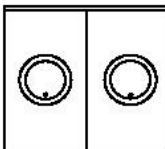
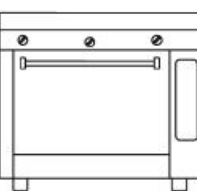
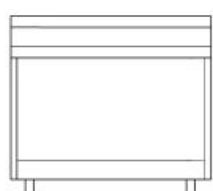
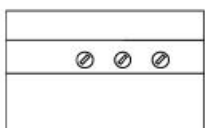

ADVERTENCIA

Una instalación inadecuada, un mal ajuste, servicio o mantenimiento, una alteración o modificación causará daño en el lugar donde se encuentra el equipo, lesiones o muerte al personal que trabaje con él. Lea este manual antes de instalar o darle servicio al equipo.


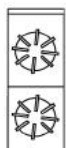
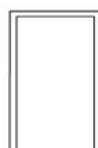
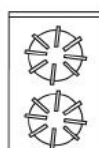

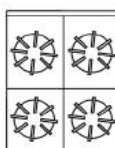
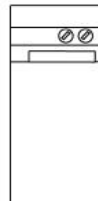

**EN CASO DE UNA FALLA ELÉCTRICA,
NO USE EL EQUIPO.**

CONFIGURACIÓN DE ESTUFAS DE USO INTENSIVO

ESTUFA DE 36" (91.44 cm) DE ANCHO

<p>V1FT36</p> <p>PLATO FRANCÉS DE 36" (91.44 cm)</p> 	<p>VGM36 VGMT36</p> <p>PLANCHA 36" (91.44 cm)</p> 	<p>V2P36V236H</p> 	
<p>V4E36 V4E36U</p> <p>CUATRO QUEMADORES ABIERTOS (2) EN SECCIONES DE 18" (54.72 cm)</p> 	<p>V6E36 V6E36U</p> <p>SEIS QUEMADORES ABIERTOS (3) EN SECCIONES DE 12" (15.24 cm)</p> 	<p>VWT36</p> <p>MESA DE TRABAJO DE 36" (91.44 cm)</p> 	<p>V2FT36</p> <p>PLATO FRANCÉS DOBLE DE 36" (91.44 cm)</p> 
<p>HORNO DE CONVECCIÓN Y HORNO ESTÁNDAR DE 36" (91.44 cm) (C)</p> 	<p>GABINETE DE ALMACENAMIENTO DE 36" (91.44 cm)</p> 	<p>BASE MODULAR DE 36" (91.44 cm)</p> 	<p>ASADOR DE 36" (91.44 cm)</p> 

ESTUFAS DE 12" (15.24cm), 18" (45.72cm) y 24" (60.96cm)

<p>PANCHA 12" (15.24 cm)</p> 	<p>DOS QUEMADORES ABIERTOS (1) EN SECCIÓN DE 12" (15.24 cm)</p> 	<p>PLANCHA 18" (54.72 cm)</p> 	<p>DOS QUEMADORES ABIERTOS (1) EN SECCIÓN DE 18" (54.72 cm)</p> 	<p>PLANCHA 24" (60.96 cm)</p> 	<p>CUATRO QUEMADORES ABIERTOS (2) EN SECCIONES DE 12" (15.24)</p> 
<p>GABINETE DE ALMACENAMIENTO DE 12" (15.24cm), 18" (45.72 cm) y 24" (60.96 cm)</p> 	<p>ASADOR DE 24" (60.96 cm) DE ANCHO</p> 				

Instalación, operación y cuidado de estufas de gas de uso intensivo

POR FAVOR GUARDE ESTE MANUAL

GENERAL

Las estufas de secciones de uso intensivo están fabricadas con una alta calidad y material. La instalación adecuada, el buen uso y mantenimiento de su equipo le brindará muchos años de funcionamiento satisfactorio.

El fabricante le recomienda que lea y que siga las instrucciones de este manual.

INSTALACIÓN

RETIRO DEL EMPAQUE

Este equipo fue revisado antes de salir de la fábrica. La empresa transportista asume toda la responsabilidad de realizar una entrega segura en cuanto acepte realizar el envío. Después de retirar el empaque, revise si hay algún daño por el envío. Si encuentra que el equipo está dañado, guarde el empaque y llame a la empresa transportista dentro de los primeros 15 días a partir de la entrega. Retire el empaque e instale la estufa ya sea sola o en batería en el lugar donde va estar.

Saque las partes (que están empaquetadas en una caja de cartón) del interior del horno, o del gabinete o de la tapa de la estufa modular. Saque el cable o la tuerca de la parte posterior de cada quemador antes de instalar la estufa. Antes de la instalación, revise la instalación eléctrica (sólo modelos de hornos de convección) y el tipo de suministro de gas (natural o propano) para cerciorarse que estos cumplen con las especificaciones de la placa de datos que se encuentra en la tapa inferior de la caja del quemador. La placa de especificaciones le indicará el voltaje, la fase, el ciclo, el amperaje, el BTU, y el tipo de gas. Si los requisitos para la instalación de su equipo no son los indicados, no realice la instalación. Llame a su representante de ventas o a la empresa que le vendió el equipo.

UBICACIÓN

El equipo debe estar limpio y libre de cualquier sustancia combustible.

ESPACIO PARA LA INSTALACIÓN

Tapas abiertas: Deje 6" (15.24 cm) en la parte posterior de áreas construidas con materiales combustibles. Deje 10" (25.40 cm) a los lados para áreas construidas con materiales combustibles.

Plancha radial/Plancha manual: Deje 6" (15.24 cm) en la parte posterior de áreas construidas con materiales combustibles. Deje 4" (10.16 cm) a los lados para áreas construidas con materiales combustibles.

Plancha controlada por termostato/Plato francés: Deje 6" (15.24 cm) en la parte posterior de áreas construidas con materiales combustibles. Deje 2" (5 cm) a los lados para áreas construidas con materiales combustibles.

Mesa de trabajo: No deje ningún espacio en la parte posterior, a los lados ni en áreas construidas con materiales combustibles.

Hornos: Horno estándar: Deje 3" (7.62 cm) a los lados y en la parte posterior para áreas que estén construidas con materiales combustibles. Horno de convección: Deje 1" (2.54 cm) a los lados y en la parte posterior para áreas que estén construidas con materiales combustibles

Las estufas son aptas para la instalación en pisos construidos con materiales combustibles cuando se les instalan patas ajustables de 6" (15.24 cm). Cuando quite las patas, use sólo pisos o plataformas que no sean flamables con 3" (7.62 cm) de protección frontal para el equipo del piso o la plataforma.

Las estufas con horno de convección deben instalarse con patas o con ruedas de 6" (15.24 cm) y debe haber un espacio en la parte posterior de la estufa. Si las estufas con hornos de convección se instalan sin patas en una plataforma o muy juntas, deben haber un sistema para una circulación correcta del aire, y dicho sistema deben ser autorizado por la oficina de servicio del fabricante del equipo. Llame a la oficina de servicio al número que aparece en la primera página de este manual. Todas las estufas modulares se instalan sólo en piso no flamables.

El lugar donde se va a instalar el equipo debe tener el espacio adecuado para el servicio y su operación correcta. Es necesario dejar al frente un espacio mínimo de 35" (88.90 cm). Las estufas deben instalarse para que no se obstruya el flujo de la combustión y el aire de ventilación. Debe haber un espacio adecuado para las aberturas del aire en las cámaras de combustión. Asegúrese que haya suficiente aire en el lugar donde va a estar el equipo para permitir la combustión de gas en los quemadores.

ESTÁNDARES Y CÓDIGOS DE INSTALACIÓN

El equipo debe instalarse de acuerdo a lo siguiente:

En Estados Unidos:

1. Códigos estatales y locales.
2. Código Nacional de Gas Combustible ANSI/Z223.1/NFPA #54 (última edición). Las copias de este código las puede obtener en *The American Gas Association, Accredited Standards Committee Z223 @ 400 N. Capital St. NW, Washington, DC 2001* o a la Asociación Nacional de Protección contra Incendios (NFPA, por sus siglas en inglés) 1 Batterymarch Park, Quincy, MA 02169-7471.

NOTA: En Commonwealth, Massachusetts, todos los equipos de gas ventilados mediante una campana de ventilación o un sistema de extracción con regulador de aire o con medios de potencia de extracción deben cumplir con el 248 CMR.

3. *Vapor Removal From Cooking Equipment*, NFPA #96 (última edición). Las copias pueden obtenerse en la Asociación Nacional de Protección contra Incendios (NFPA, por sus siglas en inglés), Batterymarch Park, Quincy MA 02169-7471
4. Código Nacional de Gas Combustible ANSI/NFPA-70 (última edición). Las copias de este código puede obtenerse en la Asociación Nacional de Protección contra Incendios (NFPA, por sus siglas en inglés), Batterymarch Park, Quincy MA 02169-7471.

En Canadá:

1. Códigos locales
2. Código de Instalación de Gas Natural y Propano, CSA B149.1
3. Código Eléctrico Canadiense CSA C22.1 (última edición).

Estos tres últimos códigos están disponibles en la Asociación Canadiense de Estándares (CSA, por sus siglas en inglés), 5060 Spectrum Way, Suite 100, Mississauga, Ontario, Canadá L4W 5N6.

ESTUFAS CON RUEDAS

Las estufas con ruedas deben usar un conector flexible (que no viene incluido en el equipo) que cumpla con *Standard for Connectors for Movable Gas Appliances*, ANSI Z21.69 • CSA 6.16 y un dispositivo de desconexión rápida que cumpla con *Standard for Quick-Disconnect Devices for Use With Gas Fuel*, ANSI-Z21.41 • CSA 6.9. Además, deben proporcionarse los medios adecuados para limitar el movimiento del equipo sin depender del conector y del dispositivo de desconexión rápida o de su conexión. Ponga el dispositivo de restricción de distancia en la parte posterior del equipo como se muestra en la Fig. 1.

Si es necesario desconectar el dispositivo de restricción, desconecte primero el suministro de gas. Vuelva a conectar este dispositivo antes de conectar el suministro de gas y regrese el equipo en su lugar.

El instructivo para instalar las ruedas del equipo viene junto con las ruedas.

Nota: Si le va a colocar las ruedas a la estufa y ésta se mueve por alguna razón, se recomienda que se vuelva a nivelar la estufa.

NIVELACIÓN

Instalación sobre plataforma

Las estufas deben sobresalir de la plataforma a 3" (7.62 cm) en la parte frontal.

Horno de convección

Quite la cubierta para patas frontal inferior, los dos tornillos de la válvula eléctrica de gas y póngala a un lado. Saque el quemador del horno del compartimento por la abertura y ajuste los cuatro tornillos de la esquina para nivelar la estufa. Vuelva a colocar la válvula del quemador y la cubierta para patas.

Instalación sobre piso con las patas

Las patas ajustables de 6" (15.24cm) deben apretarse. Nivele cada estufa al girar la parte inferior de las patas ajustables

Alineación de estufas en batería

Para la alineación de las estufas en batería, se recomienda que se instale la estufa principal y se nivele primero. Nivele cada estufa, una a la vez, para alinear la repisa alta y la repisa frontal curvada con la estufa contigua. Atornille las repisas altas y las frontales curvadas juntas.



Fig. 1

CONEXIÓN DE LOS DISTRIBUIDORES EN LA ALINEACIÓN DE LAS ESTUFAS EN BATERÍA

Dos o más estufas puede conectarse juntas en el distribuidor de gas al quitar la tapa de control frontal para hacer las conexiones necesarias. Cerciórese de tapar los extremos abiertos. Para hacer la conexión, haga lo siguiente:

1. En una alineación de batería grande de 8 o más estufas, el gas debe suministrarse a los dos lados de la alineación. Las conexiones de gas "T" pueden instalarse cuando se requiera para el suministro de gas en aumento. Para mayor información, llame a su empresa de gas.
2. Alinee la parte frontal de las estufas y ajuste las patas para tener los distribuidores de gas juntos en línea para la conexión. Pueden usarse abrazaderas para jalar las estufas juntas.
3. Conecte las uniones entre los distribuidores de gas.
4. Use el sujetador para instalación en batería en la parte posterior de la base de la estufa para sujetar las estufas.
5. Antes de volver a colocar las tapas de los distribuidores de gas, revise que las conexiones de gas no tengas fugas. (Vaya al apartado de Conexiones de gas de este manual).

Si el equipo tiene una conexión de gas en la parte posterior, revise con cuidado las líneas de gas abiertas. El regulador de presión de gas debe tener una capacidad de presión de salida para el uso de alineación de estufas en batería.

CONEXIONES DE GAS

IMPORTANTE

Todas las conexiones de gas y de tuberías utilizadas deben ser resistentes a los gases propanos.

El equipo debe conectarse con la línea de suministro de gas con un diámetro interior grande o más grande que el de la entrada del tubo de gas que está en la parte trasera del equipo. Conecte el suministro de gas a la estufa (s). Asegúrese que las tuberías están limpias y libres de obstrucciones, mugre o residuos de tuberías.

Los códigos necesitan que la válvula de cierre de gas se instale enfrente de la línea de gas de la estufa(s).

El regulador externo de presión de gas debe colocarse en el equipo al momento de la instalación. El regulador debe estar en la lista de empresas nacionales reconocidas de pruebas. La estufa tiene las siguientes presiones: Gas natural 6" W.C. (Columna de agua) (1.25 kPa); gas propano 10" W.C. (2.49 kPa).

ATENCIÓN

Si va a checar el equipo con una lámpara, revise que todas las conexiones en la línea de suministro de gas no tengas fugas. Use agua con jabón para esto. No use una flama abierta.

- A. Revise todas las conexiones y las válvulas de gas (solenoides) antes de inspeccionar el equipo con la lámpara.**
- B. Cheque todas las conexiones que están lejos de las válvulas de gas (solenoides) después de prender el equipo**

Después que se revisó que las tuberías no tuvieran fugas, purgue todas las tuberías de gas para sacar el aire.

PRUEBA DEL SISTEMA DE SUMINISTRO DE GAS

Cuando las presiones de prueba exceden los ½ psi (3.45 kPa), la estufa y su válvula de cierre independiente debe desconectarse del sistema de tuberías del suministro de gas.

Cuando las presiones de prueba son iguales o menores a ½ psig (3.45 kPa), la estufa debe retirarse del sistema de suministro de gas y cerrarse la válvula de cierre manual independiente.

CONEXIONES DE EXTRACCIÓN

No obstruya el flujo de los gases de extracción del ducto chimenea que se ubica en la parte trasera de la estufa. Se recomienda que los gases de extracción se ventilen con un sistema de ventilación instalado por personal calificado.

Debe haber un espacio mínimo de 18" (45.72 cm) entre el sistema de ventilación y la superficie de cocción.

La información sobre la fabricación y la instalación de las campanas de ventilación pueden obtenerse de la norma No. 96 de " *Vapor Removal from Cooking Equipment* ," de la Asociación Nacional de Protección contra Incendios, (última edición), Batterymarch Park, Quincy MA 02169-7471.

CONEXIONES ELÉCTRICAS

ATENCIÓN

Las conexiones eléctricas y a tierra deben cumplir con los códigos aplicables del código nacional eléctrico y/u otros códigos locales eléctricos.

ATENCIÓN

Los equipos que tengan el cable de alimentación eléctrico flexible cuentan con una clavija de tres patas. Conecte la clavija al contacto a tierra de tres entradas adecuado. Si el contacto no es a tierra, llame al electricista. No quite la pata a tierra de la clavija.

No conecte la estufa al suministro eléctrico hasta después de haber hecho las conexiones de gas.

Cómo prender y apagar los pilotos

Tapa abierta, plancha y plancha radial

1. Abra el suministro de gas.
2. Abra todas las válvulas de los quemadores para purgar la línea de gas. (El tiempo para la purga varía)
3. Cierre la perilla de la válvula del quemador.
4. Espere 30 segundos.
5. Con un cerillo prenda el piloto.
6. Si el piloto no se enciende, espere 5 minutos y repita los pasos del 1 al 5.

Cierre parcial: Cierre la válvula del quemador; el piloto seguirá encendido.

Cierre completo: Cierre la válvula del quemador; el piloto seguirá encendido. Cierre la válvula de gas principal.

Horno estándar, modelo S (Fig. 2)

1. Apague el termostato y la válvula de cierre.
2. Espere 5 minutos.
3. Quite la tapa inferior para localizar el acceso al piloto.
4. Con un cerillo, prenda el piloto del horno presionando el botón rojo de ignición que está al lado del panel de control debajo de la perilla del termostato.
5. Siga presionando el botón rojo por lo menos 30 segundos.
6. Cuando suelte el botón, el piloto quedará encendido.
7. Prenda la válvula de cierre y gire el termostato a la temperatura que desee.
8. Vuelva a colocar la tapa inferior.
9. Si la flama del piloto se extingue o no prende, repita los pasos del 1 al 6.

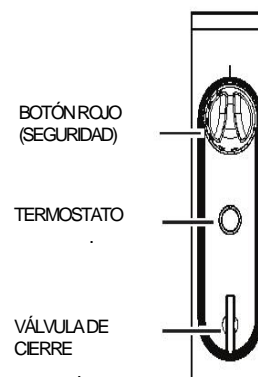


FIG. 2

Cierre parcial: Apague el termostato; el piloto quedará encendido.

Cierre completo: Apague el termostato y cierre la válvula de cierre y la válvula principal de gas.

Horno de convección, modelo C (Fig. 3)

1. Conecte la estufa al suministro principal eléctrico.
2. Apague el termostato y la válvula de cierre.
3. Apague el interruptor del ventilador.
4. Espere 5 minutos.
5. Quite la tapa inferior para localizar el acceso al piloto.
6. Con un cerillo, prenda el piloto del horno presionando el botón rojo de ignición que está al lado del panel de control debajo de la válvula de cierre.
7. Presione el botón rojo por lo menos 30 segundos.
8. Cuando suelte el botón, el piloto quedará encendido.
9. Prenda la válvula de cierre y gire el termostato a la temperatura que desee.
10. Vuelva a colocar la tapa inferior.
11. Si la flama del piloto se extingue o no prenden, repita los pasos del 1 al 8.

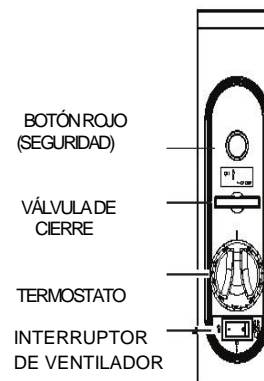


FIG. 3

Cierre parcial: Apague el termostato; el piloto quedará encendido.

Cierre completo: Apague el termostato, la válvula de cierre, el interruptor del ventilador y la válvula principal de gas.

OPERACIÓN

PRECAUCIÓN

La estufa y sus partes son calientes. Tenga cuidado cuando trabaje, limpie o le haga servicio al equipo.

ANTES DE USAR

Planchas: Antes de usar su plancha, quite por completo el recubrimiento protector de fábrica con un desengrasador comercial. Después de limpiarla, ponga aceite sin sal a alta temperatura. Ahora estará listo para usarla.

La plancha no necesita de sazónador.

RECOMENDACIONES DE OPERACIÓN

Horno estándar: Si tiene un horno estándar, use los tiempos y las temperaturas normales de la receta.

Horno de convección: El horno de convección hace todo lo que hace un horno convencional, pero con menos consumo de energía. El horno se precalienta más rápido, reduce el tiempo para hornear, la temperatura y la reducción de los alimentos.

En general, el horno reduce la temperatura a 10°C de las recetas.

Revise el producto a la mitad del tiempo de la receta.

Los sartenes que no están deformados cosen de una manera más uniforme a diferencia de los deformados.

LIMPIEZA

IMPORTANTE Cierre el suministro de gas del equipo.

IMPORTANTE Desconecte el equipo y siga los procedimientos de seguridad y de bloqueo.

Quemadores abiertos

Diario

Quite las rejillas y limpie abajo y alrededor de los quemadores abiertos.

1. Limpie la charola de escurrimiento del fondo. Para quitarla, vaya debajo y levante la parte posterior a 1" (2.54 cm), deslice la charola hacia atrás a 1/2" (1.27cm) y baje el extremo frontal de ésta. Pase la charola hacia delante entre las patas frontales. Para volver a colocar la charola, repite el proceso, pero de forma contraria.

Por semana

1. Limpie cada quemador y las superficies cromadas o de acero inoxidable con un trapo húmedo y pule con un trapo suave. Para la limpieza puede usar detergente. Para quitar las decoloraciones, use un limpiador no abrasivo, siempre tallando con el grano de metal.
2. Las aberturas de cierre de aire del quemador deben estar limpias.
3. Los puertos principales del quemador y los tubos deben limpiarse muy bien. El Venturi debe estar libre de grasa y pelusa. Para limpiar los quemadores, póngalos en el lavavajillas; levante el extremo de cierre del aire para que se seque. No meta mondadientes en el puerto del quemador.

Planchas:

Quite la grasa y límpiela diario.

Tenga siempre limpia la superficie de la plancha. Para hacer una cocción uniforme, productos dorados, la plancha no debe tener grasa carbonizada. La grasa carbonizada en la superficie impide el paso del calor de la superficie de la plancha a los alimentos, lo que provoca marcas cafés y pérdida de la eficiencia de cocción. La grasa carbonizada tiende a pegar los alimentos de la plancha, lo que les da una apariencia poco apetitosa.

Para limpiar la plancha, siga estas sencillas instrucciones:

Después de usarse

Limpie la plancha con un cepillo o una espátula flexible.

Diario

1. Limpie la cubierta contra salpicaduras, los lados y el frente. Quite el cajón para grasa, vacíelo y lávelo de la misma manera que un utensilio de cocina.
2. Limpie la superficie de la plancha. Use una piedra para planchas, una fibra o un cepillo para la superficie. Talle con el grano de metal mientras la plancha está tibia. El detergente puede usarse en la superficie para ayudar a limpiarla, pero debe cerciorarse que el detergente no se quede en la superficie.
3. Limpie las superficies de acero con un trapo húmedo y púlalas con un trapo suave. Para quitar las decoloraciones, use un limpiador no abrasivo.

Exterior

Diario

Limpie el exterior con un jabón suave y agua o con un limpiador para quitar grasa.

Estufas

Diario

1. Limpie con un trapo suave la superficie aunque esté tibia.
2. Limpie la charola de escurrimiento debajo de los quemadores.

Por semana

Hierva las parrillas y los quemadores en una tina con agua y jabón.

Hornos de estufas

Diario

Limpie el horno y la puerta diariamente.

No use jabones muy fuertes para el exterior del equipo, ya que son muy difíciles de quitar. Los jabones abrasivos forman acumulaciones que dañan el horno o que quitan los acabados resistentes a la corrosión.

ACERO INOXIDABLE

Hay simples pasos de limpieza que son efectivos para tener limpio y brillante el equipo de acero inoxidable.

Limpieza general

Use jabón, agua o detergente para limpiar diario el acero inoxidable. Para evitar las manchas por el agua y las marcas, enjuague con agua tibia y limpie con un trapo limpio y seco. Además, el uso de un agente de enjuague también ayudará a evitar la aparición de manchas.

Huellas dactilares

Las huellas dactilares son a veces un problema en las superficies de acero inoxidable. Este tipo de manchas puede reducirse al aplicar un limpiador que deje una película delgada de aceite o cera.

Para usar estos limpiadores, sólo frote con un trapo seco y limpio. Después de usar el limpiador, las manchas de huellas dactilares desaparecerán. Si al empezar a limpiar, la superficie está sucia, lave primero con jabón y agua.

Grasa y alimentos quemados

Al limpiar con agua caliente y jabón, los alimentos quemados y la grasa se quitarán.

Atención

Cuando limpie los depósitos de grasa o de aceite del equipo de acero inoxidable, nunca use una espátula común. Las partículas de acero pueden incrustarse o alojarse en la superficie de acero inoxidable, lo que provocará oxidación, manchas y una posible contaminación en los alimentos. Cuando sea necesario limpiar el equipo, use artículos de acero inoxidable, plástico o madera.

MANTENIMIENTO

IMPORTANTE Cierre el suministro de gas del equipo.

IMPORTANTE Desconecte el equipo y siga los procedimientos de seguridad y de bloqueo.

LUBRICACIÓN

Todas las partes movibles deben revisarse para su lubricación y para su uso. Llame a la oficina de servicio de Vulcan.

Todas las válvulas y los controles deben ser lubricados por el técnico de servicio de Vulcan, quien usará grasa a alta temperatura

Los motores en estos hornos de convección siempre están lubricados y no necesitan de un mantenimiento adicional.

EXTRACCIÓN

Revise cada año la extracción cuando esté fría para cerciorarse que no hay obstrucciones.

INFORMACIÓN DE SERVICIO Y DE PARTES

Para tener la información de partes y servicio de este modelo, llame a la oficina de servicio autorizado de su localidad (visite la página del fabricante para conocer la lista de las oficinas de servicio y de partes autorizadas) o llame al 1-800-814-2028 para ayuda de servicio técnico y partes.

Cuando llame para solicitar un servicio, tenga a la mano el modelo, el número de serie, los datos del fabricante y el voltaje.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Horno

Problema	Posibles causas
<p>Hay demasiado calor en el fondo</p> <p>No hay una cocción uniforme</p> <p>El alimento está quemado de un lado</p>	<p>No hay suficiente entrada calor (Llame a servicio técnico). Hay un exceso de extracción (Llame a servicio técnico). Hay muy poca temperatura. No hay un buen funcionamiento del equipo.</p> <p>La configuración del escape no es la adecuada (Llame a servicio técnico). La presión del gas aumenta (Llame a servicio técnico).</p>
<p>Hay demasiado calor en la parte superior del equipo</p>	<p>Hay demasiada temperatura. La ventilación está fallando. (Llame a servicio técnico) Hay un exceso de calor (Llame a servicio técnico) El termostato necesita calibrarse (Llame a servicio técnico).</p>
<p>No hay cocción uniforme a los lados del alimento</p>	<p>La estufa no está nivelada de los lados. El quemador, el fondo o los deflectores del horno no están bien colocados.</p>
<p>Movimiento del sartén</p>	<p>El sartén está deformado. El horno no está nivelado.</p>
<p>No hay una cocción uniforme en la parte del enfrente y posterior del alimento</p>	<p>Hay un exceso de extracción (Llame a servicio técnico). La estufa no está nivelada. La puerta no cierra bien.</p>
<p>Están secos los alimentos</p>	<p>Hay muy baja temperatura. Es demasiado el tiempo de cocción. El termostato necesita calibrarse (Llame a servicio técnico).</p>
<p>Corte de suministro de gas del piloto</p>	<p>No hay suficiente gas. (Llame a servicio técnico). La flama del piloto es muy baja (Llame a servicio técnico). Hay una restricción en el orificio del piloto (Llame a servicio técnico). Hay un problema con la válvula de seguridad (Llame a servicio técnico).</p>

	SOLO HORNOS DE CONVECCION: La cavidad del horno gotea. (Llame a servicio técnico) Hay problemas con los empaques. (Llame a servicio técnico) El tubo del horno está tapado. El ventilador está girando hacia atrás. (Llame a servicio técnico)
La carne se hace demasiado chica.	La temperatura de cocción es muy alta.

OPERACIÓN DEL QUEMADOR

Problema	Posibles causas
No hay una combustión adecuada del quemador Las temperaturas de la válvula son excesivamente altas Las válvulas de los quemadores están pegadas	No hay una buena ventilación (Llame a servicio técnico). La puerta no cierra bien (Llame a servicio técnico). La puerta del horno está abierta.
No hay un buen encendido	Hay poco gas (Llame a servicio técnico) No hay un buen ajuste de aire a gas (Llame a servicio técnico) Hay una restricción en el orificio del piloto (Llame a servicio técnico) Hay una restricción en el puerto de ignición del quemador principal (Llame a servicio técnico) Hay una restricción en la válvula de control (Llame a servicio técnico) Hay una restricción en el orificio de gas (Llame a servicio técnico).

