



MANUAL DE OPERACIÓN E INSTALACIÓN

HORNO DE CONVECCIÓN A GAS SERIE VC

MODELOS

VC4GD	ML-126611
VC4GC	ML-136494
VC6GD	ML-126613
VC6GC	ML-136495

MODELOS APILABLES

VC44GD	ML-126611
VC44GC	ML-136494
VC66GD	ML-126613
VC66GC	ML-136495



Para tener información adicional de Vulcan o ubicar a su proveedor de piezas o de servicio en su área, visite nuestra página www.hobart.com.mx

VULCAN-HART y HOBART
UNA DIVISIÓN DE ITW FOOD EQUIPMENT GROUP, LLC

Viveros de la Colina No. 238
Col. Viveros de la Loma, México,
Tel: 50-62-82-00

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, CIERRE EL EQUIPO DE LA VÁLVULA 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 EN 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 VC

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

GENERAL

Los hornos VC4GD y VC6GD se caracterizan por tener un control de temperatura de estado sólido, una cavidad más profunda de 4" (10.20 cm) y un temporizador estándar de perrilla o temporizador de cinco horas opcional, mientras que los equipos VC4GC y VC6GC cuentan con un controlador de horno programable. Cada uno de estos hornos se distingue por un motor eléctrico de dos velocidades de ½ HP (0.37 Kw), cinco rejillas (rejillas extras disponibles), interior de porcelana, puertas independientes o puertas de abertura simultánea como opción y un quemador de 44,000 BTU/hr.

Los hornos estándar son de 120 V, 60Hz y 1 fase con cable de alimentación y clavija. Las especificaciones eléctricas opcionales de 208/240V están disponibles y se requiere una conexión para el equipo.

Otras opciones que incluyen los hornos son la base abierta con rejilla inferior, funciones de rostizado y conservación (R & H) y kits de apilamiento.

Los hornos de convección a gas serie VC 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.

CARACTERÍSTICAS Y OPCIONES

Modelo	Termostato	Temporizador		Luces del horno	Rostizado y conservación	Patas (opc.)	Base con rejillas	Voltaje
		1 hr. estándar	5 hr. Opc.					
VC4GD VC6GD	Estado sólido	1 hr. estándar	5 hr. Opc.	Estándar	Opc.	25¾" (65 cm)	Opc.	Estándar 120/60/1 Opc. 208/60/1 Opc. 240/60/1 Opc. 240/50/1 Opc. 220/380 (3W)/50/3
VC4GC VC6GC	Programable	N.A	N.A	Estándar	Estándar	25¾" (65 cm)	Opc.	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

Este horno fue revisado antes de salir de la fábrica. La empresa transportista asume toda la responsabilidad de realizar una entrega segura del equipo una vez que acepte hacer el envío. 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 2" (5.10 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 2" (5.10 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.; del Comité de Estándares Acreditados Z223 @ ubicado en 400 N. Capital St. NW, Washington, DC. 20001 o en el Consejo de Estándares de la Secretaria de la NFPA, que se encuentra en Batterymarch Park, Quincy, MA 02169-7471

NOTA: En Massachusetts

Todos los equipos de gas que se ventilen con una campana de ventilación o sistema de extracción con un regulador de aire o con un medio de potencia de extracción deben cumplir con la norma 248 CMR (norma que regula el cambio, la reparación, reemplazo, instalación y fabricación de tuberías)

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 02169-7471

4. *Vapor Removal From Cooking Equipment* (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.

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)

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 con 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 de 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.

¹ Debido a que no hay una traducción oficial, se propone esta traducción

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 sartenes 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).

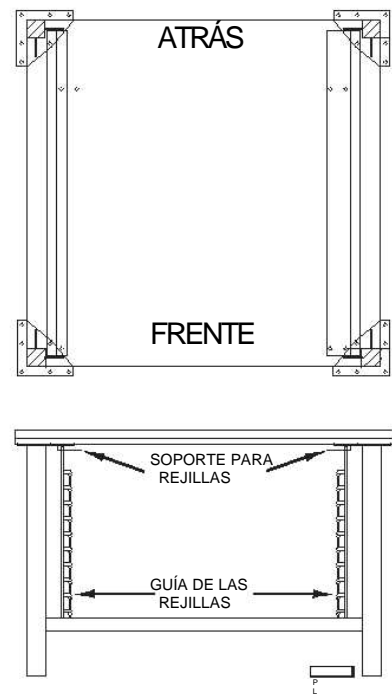


Fig. 2

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.

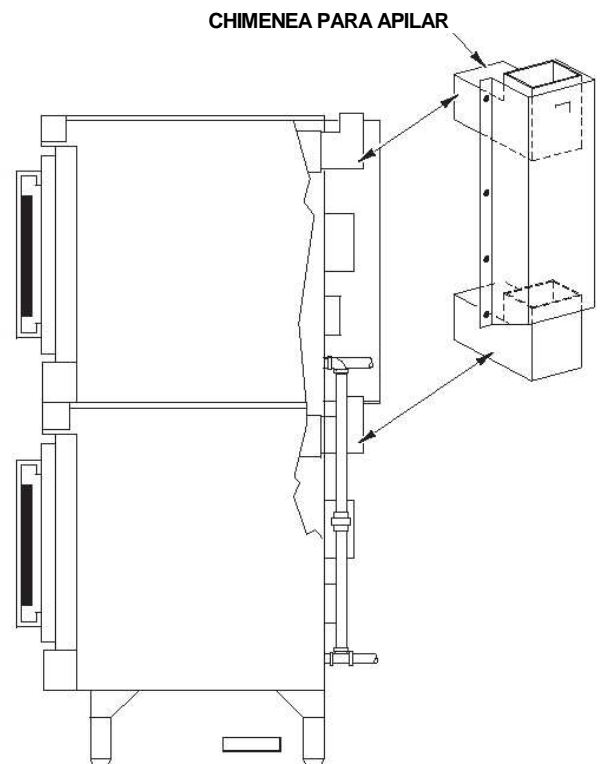


Fig. 3

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 desenrósquelas 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)
VC4GD VC6GD VC4GC VC6GC	44,000 BTU/hr	44,000 BTU/hr	3.5" W.C. (0.9 kPa)	10" W.C. (2.5 kPa)
VC4GD-SEF (Con piloto permanente)	44,000 BTU/hr	44,000 BTU/hr	3.7" W.C. (0.93 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 con ignición electrónica cuenta con un regulador integral a la válvula solenoide de gas, por lo que no requiere de un regulador externo.

Los hornos con piloto permanente deben usarse con su regulador externo y ajustarse a las presiones que se indican en la tabla de datos de gas.

AVISO: Debe usarse el regulador de presión a gas que viene con el equipo, el cual se ajusta para una presión externa de gas natural a 3.5 pulgadas W.C. (columna de agua) (0.9 kPa) y 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.

- 1.- Revise todas las conexiones que están atrás de la válvula solenoide de gas antes de prender el horno.
- 2.- Revise todas las conexiones que están adelante de la válvula solenoide de gas después de prender el horno.

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 ½ psig (3.45 kPa), debe desconectarse el horno y la válvula de cierre independiente del sistema de tubería del suministro de gas; y cuando la presión del suministro de gas sea igual o menor a ½ 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. El horno es adecuado para la conexión de la ventilación a gas tipo B cuando se usa con la campana del desviador. 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 la norma *Vapor Removal from Cooking Equipment* de la 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: 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 A TIERRA, LLAME AL ELECTRICISTA. NO quite la punta a tierra de la clavija.

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

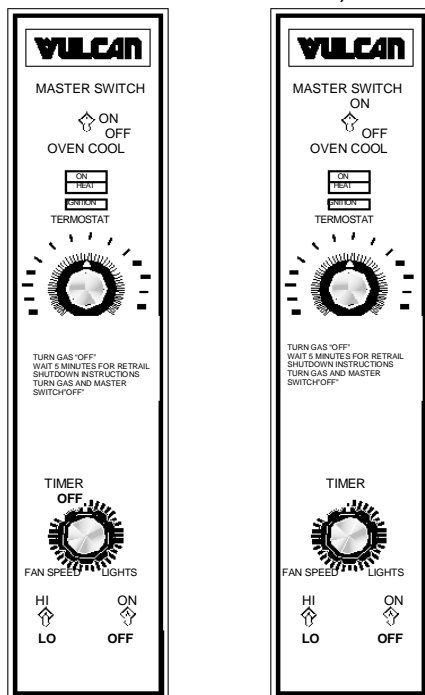
Modelos	V/Hz/PH	Amperaje mínimo de circuito Dispositivo de protección máximo AMPERES
VC4GD	120/60/1	15
VC6GD	208/60/1	15
VC4GC	240/60/1	15
VC6GC	240/50/1	15
	220/380 (3W)/50/3	15
	220/380 (4W)/50/3	15
	240/415 (4W)/50/3	15

Información compilada de acuerdo con el Código Nacional Eléctrico de la NFPA-70 (última edición)

OPERACIÓN

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

CONTROLES (Modelos VC4GD y VC6GD sin el modo R & H).



Master Switch

- ON -Prende los circuitos de control del horno.
- OFF -Apaga los circuitos de control del horno.
- OVEN COOL -Permite que el motor del ventilador trabaje con las puertas entre abiertas para acelerar el enfriamiento del horno.

On light (Amber)

-Se ilumina cuando está prendido el Master Switch.

Heat light (White)

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

Ignition light (Red)

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

Termostat

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

Timer

(1 o 5 horas)

-Establece el tiempo de horneado; la alarma seguirá sonando después de que el temporizador está en cero; el horno seguirá encendido. Apague (OFF) el temporizador para detener la alarma. Cuando no se use el horno, mantenga el temporizador en la posición OFF.

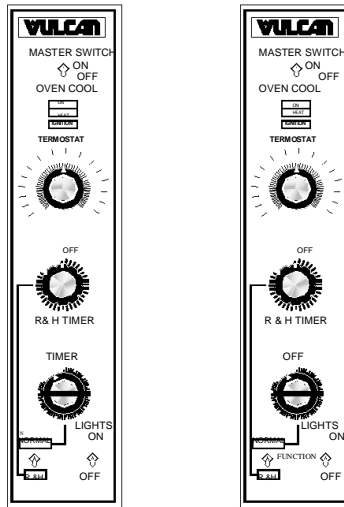
Fan Speed Switch

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

Lights Switch

-Prende y apaga las luces del horno.

CONTROLES (Modelos VC4GD y VC6GD con modo R & H)



- Master Switch**

 - ON
 - OFF
 - OVEN COOL
 - Prende los circuitos de control del horno.
 - Apaga los circuitos del control del horno.
 - Permite el enfriamiento para que el motor del ventilador trabaje con las puertas entre abiertas para acelerar el enfriamiento del horno.

- On light (amber)**

 - Se ilumina cuando está prendido el Master Switch.

- Heat light (White)**

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

- Ignition light (Red)**

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

- Thermostat**

 - Controla la temperatura del horno cuando el interruptor Function está en Normal o durante la primera fase de Roast & Hold.

- R & Hold Timer**

 - Ajusta el tiempo de cocción de la primera fase en R & H.

- Timer (1 a 5 hrs)**

 - Establece el tiempo de horneado cuando el interruptor Function está en Normal. La alarma sonará continuamente después que el tiempo de cocción llega a 0; el horno no va a prender al final del ciclo. Apague el Timer para detener la alarma. Cuando no se use el horno, mantenga el Timer en la posición OFF.

- Function Switch**

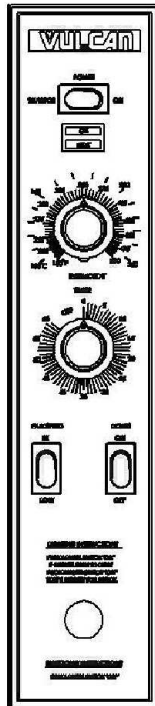
 - Le permite seleccionar Normal o Roast & Hold (R & H)

 - Normal -Usa el temporizador regular y la velocidad alta del ventilador.
 - R & H -Utiliza el R& H Timer para la primera fase de rostizado en el ajuste del termostato, selecciona la temperatura de conservación de 160°F (71°C) durante la segunda fase del rostizado y usa la baja velocidad del ventilador cuando están prendidos los quemadores.

- Lights Switch**

 - Prende y apaga las luces del horno.

CONTROLES (Modelo VC4GD-SEF) (con piloto permanente)



Master Switch

ON
OFF
SHABBOS

- - -Prende los circuitos de control del horno.
- Apaga los circuitos de control del horno.
- Pone el horno en Sabbath mode para operar el horno cuando están abiertas las puertas.

On light (Amber)

-Se ilumina cuando está prendido el Master Switch.

Heat light (White)

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

Termostat

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

Timer (1 hora)

-Establece el tiempo de horneado; la alarma sonará constantemente después que el tiempo de cocción llega a 0.
El horno seguirá encendido. Apague el Timer para detener la alarma.
Cuando no se use el horno, mantenga el Timer en la posición OFF.

Fan Speed Switch

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

Lights Switch

-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. Prenda el termostato 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.

CÓMO ENCENDER LOS HORNOS VC4GD Y VC6GD

1. Abra el suministro de gas principal.
2. Prenda el horno.
3. Si el quemador no enciende, apague el horno. Espere 5 minutos para volver a encender el equipo.

INSTRUCCIONES DE CÓMO APAGAR EL HORNO

- 1.- Ponga el Master Switch en la posición OFF.

APAGADO PROLONGADO

- 1.- Ponga el Master Switch en la posición OFF.
- 2.- Cierre y apague los suministros de gas y de electricidad.

CÓMO USAR LOS HORNOS VC4GD Y VC6GD

Precalentamiento

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 21.
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. Ajuste el interruptor del ventilador de dos velocidades a la velocidad deseada (en los modelos sin el modo R & H).
5. Ponga el termostato 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 para conocer las temperaturas y los tiempos de varios productos.

Si el quemador no prende, la luz Ignition se encenderá.

6. Prepare el producto y colóquelo en charolas adecuadas. Cuando la luz blanca de calentamiento se apague, el horno ha alcanzado la temperatura de precalentamiento deseado.

CÓMO ENCENDER EL HORNO (Modelo VC4GD-SEF) (con piloto permanente)

ADVERTENCIA: El ventilador del horno sigue funcionando cuando se abre la puerta. El horno tiene aire y vapor calientes, así que apártese cuando abra la puerta.

- 1.- Abra el suministro de gas.
- 2.- Con el horno apagado, levante la puerta inferior y prenda el piloto mientras mantiene presionado el botón rojo del panel de control.
- 3.- Mantenga presionado el botón por 30 segundos después de que se haya encendido el piloto.
- 4.- Ya que el piloto está encendido, cierre la puerta.
- 5.- Ajuste la temperatura y la velocidad del ventilador que desee.
- 6.- Prenda el interruptor Master Switch para la operación semanal o Shabbos para la operación Sabbath Mode.

INSTRUCCIONES DE CÓMO APAGAR EL HORNO

- 1.- Ponga el Master Switch en la posición OFF.

APAGADO PROLONGADO

- 1.- Ponga el Master Switch en la posición OFF.
- 2.- Cierre y apague los suministros de gas y de electricidad.

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 y después que ha transcurrido el tiempo preestablecido, apague el Timer 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 Roast & Hold (si el horno cuenta con esta función)

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

Al final del día

1. Ponga la perilla Termostato a la posición OFF.
2. Gire el Master Switch en Oven Cool y deje entre abierta la puerta mientras el ventilador está prendido para enfriar el horno.
3. Cuando el horno se haya enfriado lo suficiente, gire el interruptor Master Switch a la posición OFF.
- 4.- Cierre la válvula de gas y limpie el horno.

Apagado prolongado del horno

Repita los pasos del 1 al 3 de la sección Al final del día, desconecte el horno y cierre la válvula de gas.

AHORRO DE ENERGÍA EN TODOS LOS MODELOS

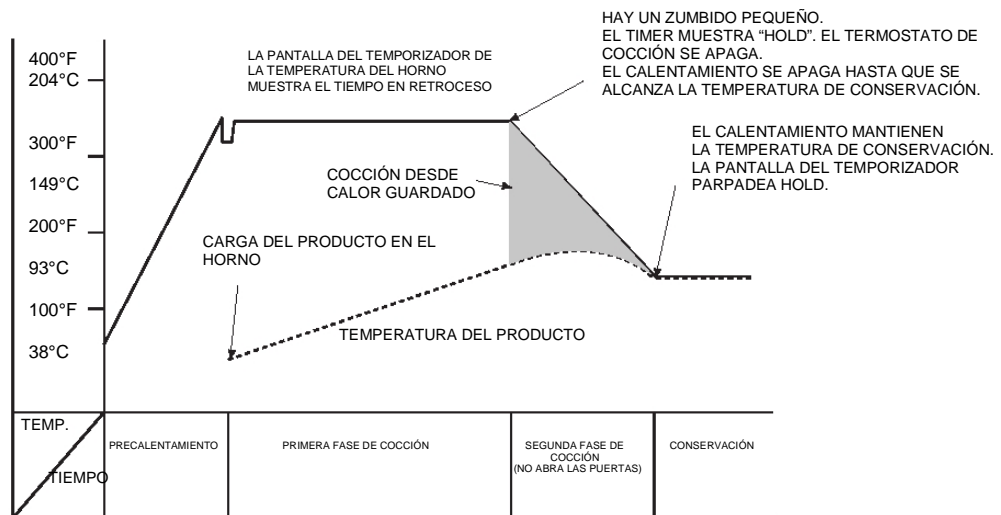
- Apague el equipo.
- Ajuste los patrones de menú y la programación de horneado y cocción para el uso óptimo del equipo.
- Reduzca los ajustes del termostato en los periodos de descanso, ya que el equipo de gas se calentará y se recuperará rápidamente.
- Precaliente sólo a las temperaturas de cocción 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.

Operación del modo Roast & Hold (si el horno cuenta con esta función)

El modo Roast & Hold cocina el producto en dos fases. Durante la primera fase, el punto de ajuste y el ajuste del Timer R & H regulan la temperatura del horno. Después que el tiempo llega a 00:00, comienza la segunda fase de cocción. A lo largo de esta 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 temperatura en el horno se mantendrá a la temperatura de conservación hasta que se apague el horno.

DIAGRAMA DE MODO ROAST & HOLD – Tiempo vs Temperatura



UTENSILIOS ADECUADOS

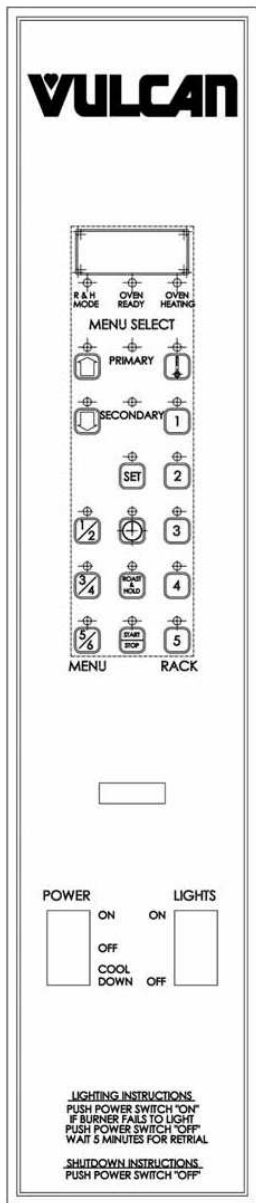
El uso de los utensilios adecuados puede mejorar la operación del horno. Las charolas medianas y ligeras permiten que el producto se entibie más rápido. Rostice las carnes en charolas poco profundas, pero que tengan suficiente profundidad para mantener todos los jugos y que también permitan la libre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

CONTROLES PROGRAMABLES (Modelos VC4GC y VC6GC)



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.



R & H
MODE

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



OVEN
READY

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



OVEN
HEATING

Muestra 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 para fijar la temperatura del horno.



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



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



Selecciona este modo 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 ajustar 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.
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.

Ajuste siempre la temperatura antes de programar el tiempo

- 1.- Abra la puerta; la palabra *door* 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 Primary y dos veces para Secondary 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 timer 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* aparecerá en la pantalla. Coloque el o los productos en el horno.
2. Cierre la puerta; la pantalla regresará a la temperatura establecida o a la barra de estado.
3. Elija la receta del menú (una vez para Primary y dos veces para Secondary) 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 timer selecciona el número de rejilla con el tiempo de cocción más corto y realiza una cuenta regresiva a 00:00.
5. Sonara la alarma y parpadeará el número de la rejilla. Para apagar la alarma, presione el número de la rejilla parpadeante.
6. Abra la puerta; la palabra *door* 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. Sonará la alarma; presione el número parpadeante de la rejilla. Abra la puerta; la palabra *door* 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 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.

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 temporizador 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 EL MODO R & H

- 1.- Presione el botón Roast & Hold
- 2.- Ajuste la temperatura y el tiempo de cocción de la primera fase como se describe en la sección Ajuste manual de temperatura y tiempo de cocción. Presione el botón Start/Stop para empezar la cocción.
- 3.- El control computarizado preestablece la temperatura del rostizado a 150°F (66°C).
- 4.- La velocidad baja del ventilador está durante el modo R&H. Use este modo para seleccionar dicha velocidad.

OPERACIÓN DEL MODO R&H (si el horno cuenta con esta función)

El modo Roast & Hold cocina el producto en dos fases. Durante la primera fase, el punto de ajuste y el ajuste del Timer R & H regulan la temperatura del horno. Después que el tiempo llega a 00:00, comienza la segunda fase de cocción. A lo largo de 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 la palabra HOLD (sólo en horno con controles programables). La temperatura en el horno se mantendrá a la temperatura de conservación hasta que se apague el horno.

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 desde abajo. (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 ½" (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 ½" (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 5,½" (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 el rostizado 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 común, 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, haga un manejo más fácil y reduzca 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 operará 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.

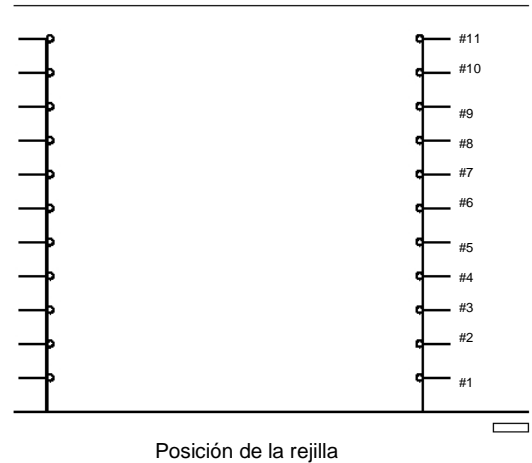


Fig. 4

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, borrego (cordero), aves y jamón. El Instituto Americano de la Carne (AMI, por sus siglas en inglés) del Departamento de Agricultura de Estados Unidos recomienda rostizar la carne de puerco a 325°F (163°C).

Puede colocarse una charola de aproximadamente 12 x 20 x 1" (30.4 x 50.8 x 2.5 cm) llena de agua 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 °F	(°C)	TIEMPO APROXIMADO
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 grueso para este tipo de convección, requerirá de 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 ajusta 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.		TIEMPO EN MINUTOS	No. DE REJILLAS
	°F	(°C)		
Pasteles				
Pasteles rectangulares				
charola de 18 x 26 x 1" (45.7 x 66.0 x 2.5 cm)				
charola con peso de 4 1/2 a 6 lb (2 a 2.7 kg)	325-360	(163-182)	20 a 23	5
charola con peso de 6 a 7 1/2 lb (2.7 a 3.4 kg)/	335-350	(168-177)	22 a 25	4
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)				
charola con peso de 5 a 6 lb (2.3 a 2.7 kg)	300-325	(149-163)	15 a 20	4
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	3-4
Tarta de calabaza o tarta con crema pastelera	300-350	(149-177)	30 a 45	3-4
Tarta de fruta				
12 x 18 x 2" (30.5 x 45.7 x 5 cm) o	350-400	(177-204)	30 a 45	3-4
12 x 20 x 2 1/2" (30.5 x 50 x 6.3 cm)				
Tartas con merengue	350-425	(177-218)	6 a 10	2-4
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	3-5
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.				
Galletas				
Rendondas o planas	350-400	(177-204)	6 a 12	3-5
Con chispas de chocolate	350-400	(177-204)	6 a 15	3-5
Brownies (pastel de chocolate pequeño)	350	(177)	12 a 20	4-5

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 (28 gr.	350-400	(177-204)	5 a 10	3-4
1 ½ a 2 ½ oz (43 a 71 g)	350-400	(177-204)	8 a 15	3-4
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	3-4
Galleta, bizcocho o panecillo- redondo, grosor de ½" (1.3 cm)	350-400	(177-204)	5 a 15	3- 4 3-4
Muffins	325-375	(163-191)	6 a 18	3-4
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	3-4

RECALENTAMIENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS

Papas congeladas a la francesa	400-450	(204-232)	6 a 8	4
Comida congelada	350-400	(177-204)	10 a 12	2 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 (226g)	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	2- 4
2 ½ a 3 oz	350-375	(177-191)	8 a 15	2-4
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	2 - 5
pollo de 2 ½ a 3 lb (1.1 a 1.4 kg.)	350-400	(177-204)	15 a 25	2-4
Langosta- 1 a 1 1/2 lb (0.45 a 0.7 kg)	400-450	(204-232)	8 a 14	2 - 4
Cola de langosta- congelada				
½ a ¾ lb (0.2 a 0.3 kg)	350-400	(177-204)	10 a 15	2 - 4
Carne para hamburguesas				
8 por libra (453.59 gr), término medio bien cocido	400-450	(204-232)	5 a 6	2 - 6
6 por libra (453.59 gr)	400-450	(204-232)	7 a 10	2- 6
4 por libra (453.59 gr)	375-450	(191-232)	8 a 12	2 - 6
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 - 4
Moldes individuales o charolas de aluminio	350-400	(177-204)	5 a 6	4 - 5
Hasta 1 ½"(3.8 cm) de profundidad				2 - 4
Congelado			10 a 15	
PRODUCTOS VARIOS				
Papas horneadas				
120 por 50 lb (22.7 kg)	400-450	(204-232)	20 a 25	2 - 5
100 por 50 lb (22.7 kg)	400-450	(204-232)	25 a 40	2 - 5
80 por 50 lb (22.7 kg)	400-425	(204-218)	30 a 45	2 - 5
Pizza- congelada o con corteza pre horneada	425-475	(218-246)	5 a 10	2-4
Sándwiches de queso a la plancha	400-425	(204-218)	8 a 10	2-4

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.

INFORMACIÓN DE SERVICIO Y PARTES

Llame a la oficina de servicio autorizado de Hobart para tener información de servicio y partes o visite la página www.hobart.com.mx para conocer los centros de servicio.