

# VULCAN

## MANUAL DE OPERACIÓN E INSTALACIÓN

### HORNOS DE CONVECCIÓN A GAS CON *SNORKEL* SERIE SG

#### MODELOS

SG4D	ML-114875
SG4C	ML-114876
SG6D	ML-114877
SG6C	ML-114878



Para obtener información adicional acerca de Vulcan o para localizar un distribuidor autorizado de partes o un proveedor de servicio, visite nuestro sitio web: [www.hobart.com.mx](http://www.hobart.com.mx)

# INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

ESTE MANUAL HA SIDO PREPARADO POR PERSONAL CALIFICADO PARA INSTALAR EQUIPOS QUE OPERAN A BASE DE GAS, QUIEN LLEVARÁ A CABO LA INSTALACIÓN INICIAL EN CAMPO Y LOS AJUSTES DEL HORNO QUE SE EXPLICAN EN ESTE MANUAL.

COLOQUE EN UN LUGAR VISIBLE LAS INDICACIONES QUE DEBE SEGUIR EN CASO DE DETECTAR ALGUNA FUGA DE GAS. SU DISTRIBUIDOR LOCAL DE GAS PUEDE PROPORCIONARLE ESTA INFORMACIÓN.

## IMPORTANTE

EN CASO DE DETECTAR UNA FUGA DE GAS, CORTE EL SUMINISTRO DE GAS AL EQUIPO POR MEDIO DE LA VÁLVULA DE CIERRE Y CONTACTE A SU COMPAÑÍA DE DISTRIBUCIÓN DE GAS.

## POR SU SEGURIDAD

EVITE ALMACENAR GASOLINA U OTRAS SUSTANCIAS COMBUSTIBLES CERCA DE ESTE U OTROS EQUIPOS.

**ADVERTENCIA:** LA INSTALACIÓN, EL AJUSTE O EL MANTENIMIENTO MAL REALIZADOS, ASÍ COMO LA ALTERACIÓN DEL EQUIPO PUEDE CAUSAR DAÑOS, LESIONES O INCLUSO LA MUERTE. LEA EL MANUAL DE INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR O DAR SERVICIO A ESTE EQUIPO.

EN CASO DE UNA FALLA ELÉCTRICA, NO INTENTE OPERAR ESTE EQUIPO.

# Instalación, operación y cuidados de los HORNOS DE CONVECCIÓN A GAS CON SNORKEL SG4D, SG4C, SG6D Y SG6C

## CONSERVE ESTE MANUAL PARA SU USO POSTERIOR

### INFORMACIÓN GENERAL

El proceso de fabricación de los hornos Vulcan a gas con *snorkel* y los materiales utilizados son de una alta calidad. Si instala su equipo de forma adecuada y además le da un buen uso, así como un mantenimiento regular, éste le brindará muchos años de vida útil y de buen rendimiento.

Le recomendamos leer minuciosamente este manual y seguir cuidadosamente todas las instrucciones.

Los modelos SG4D y SG6D cuentan con un control de temperatura de estado sólido, un temporizador de perilla de 1 hora con alarma, un motor ventilador de dos velocidades de 1/3 H.P. (0.25 kW) e interior porcelanizado como estándar. Cada horno SG4D y SG4C está equipado con un quemador de 60 000 BTU/hr.

Los modelos SG4C y SG6C cuentan con controles electrónicos de tiempo y temperatura, un motor ventilador de dos velocidades de 1/3 H.P. (0.25 kW), una función de asar y mantener temperatura, y un interior porcelanizado como estándar. Cada horno SG6D y SG6C está equipado con un quemador de 60 000 BTU/hr.

Los modelos SG6D y SG6C cuentan con una cavidad del horno más profunda.

Los modelos SG44D, SG44C, SG66D y SG66C están compuestos por dos hornos individuales e incluyen un *kit* para apilar que se utiliza para el montaje de un horno sobre el otro.

Todos los hornos vienen equipados con un control de nivel de potencia, que permite modificar la entrada de calor entre 22% y 100% de la capacidad total.

Todos los hornos estándar de 120 V requieren un suministro eléctrico de una fase e incluyen clavijas de 3 patas con conexión a tierra.

Las puertas del horno se abren de manera independiente y todos los hornos incluyen 5 rejillas.

Como opciones disponibles de fábrica, puede seleccionar: puertas de apertura simultánea, un temporizador de 5 horas, alambrado directo al bloque de terminales (208/240 volts), rejillas adicionales para el horno y una base con espacio para almacenar rejillas adicionales.

#### CARACTERÍSTICAS

Modelo	Termostato (Cada horno)	Temporizador (Cada horno)	Kit para apilar	Asar y mantener temp.	Patatas
SG4D/SG6D	Estado sólido	Perilla (1 hora)			25 3/4" (65.4 cm)
SG44D/SG66D	Estado sólido	Perilla (1 hora)	X		8" (20.3 cm)
SG4C/SG6C	Electrónico	Electrónico		X	25 3/4" (65.4 cm)
SG44C/SG66C	Electrónico	Electrónico	X	X	8" (20.3 cm)

# INSTALACIÓN

Antes de instalar el equipo, verifique que el servicio de electricidad y el tipo de suministro de gas (natural o L.P.) cumplan con las especificaciones de la placa de datos, localizada detrás de la tapa superior al frente del horno. Si los requisitos del suministro y del equipo no cumplen con dichos requisitos, interrumpa la instalación y contacte de inmediato a un representante de Hobart.

## RETIRAR EL EMPAQUE

Este horno fue inspeccionado antes de salir de la fábrica. La empresa transportista asume toda la responsabilidad de realizar una entrega segura del equipo una vez que acepte el envío. Después de retirar el empaque, revise si el equipo sufrió algún daño durante el transporte. 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 y cerca del lugar en donde se va a instalar finalmente.

No use las puertas o las manijas del horno para levantarlo.

## UBICACIÓN

El área alrededor del equipo debe mantenerse libre de sustancias combustibles.

Una vez instalado, debe haber un espacio mínimo entre el horno y cualquier material de construcción combustible de 1" (2.5 cm) al lado izquierdo, 4" (10 cm) al lado derecho y 6" (15.2 cm) en la parte posterior. El espacio mínimo entre las áreas construidas con material no combustible y el horno debe ser de 0" (0 cm) al lado izquierdo, 4" (10 cm) al lado derecho y 6" (15.2 cm) en la parte posterior. El horno puede instalarse sobre pisos de material combustible.

El lugar en donde se instala el horno debe tener suficiente espacio para poder operar el equipo y llevar a cabo servicios de mantenimiento.

El horno debe instalarse de forma que no haya obstrucciones en el flujo de la combustión y el flujo de aire. Debe haber un espacio adecuado para las aberturas de aire en la cámara de combustión. Asegúrese de 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 permita que los ventiladores soplen directamente en el horno. En la medida de lo posible, evite colocar el horno cerca de ventanas abiertas. No coloque ventiladores de pared, ya que generan corrientes cruzadas de aire en el lugar donde estará el equipo.

## CÓDIGOS Y ESTÁNDARES DE INSTALACIÓN

Los hornos Vulcan deben cumplir con las siguientes normativas:

### En Estados Unidos:

1. Los códigos locales y estatales.
2. La Ley Nacional de Gases Combustibles, ANSI-Z223.1/NFPA #54 (última edición). Puede obtener copias por parte del Comité de Acreditación de Estándares de la Asociación Americana de Gas Z223, ubicada en 400 N. Capital St. NW, Washington, DC. 20001 o a través de la Secretaría del Consejo de Estándares de la Asociación Nacional de Protección contra el Fuego (NFPA, por sus siglas en inglés), que se encuentra en Batterymarch Park, Quincy, MA 02169-7471.

**NOTA: dentro de la Mancomunidad de Massachusetts:**

Todos los equipos que utilizan gas y se ventilan por medio de una campana de extracción o un sistema de extracción con un regulador de aire, o cualquier otro medio de extracción, deben cumplir con la norma 248 CMR.

3. La norma para la Eliminación de Vapor de los Equipos de Cocción, NFPA-96 (última edición). Puede obtener copias en la Asociación Nacional de Protección contra el Fuego, ubicada en Batterymarch Park, Quincy, MA 02169-7471.
4. El Código Nacional Eléctrico, ANSI/NFPA-70 (última edición). Puede obtener copias en la Asociación Nacional de Protección contra el Fuego, ubicada en Batterymarch Park, Quincy, MA 02169-7471.

**En Canadá:**

1. Los códigos legales locales.
2. La norma CSA B149.1: Código de instalaciones de gas natural y gas propano.
3. La norma CSA C22.1 Código Canadiense de Electricidad (última edición).

Los documentos mencionados anteriormente se pueden obtener a través de la Asociación Canadiense de Estándares, ubicada en Spectrum Way 5060, Suite 100, Mississauga, Ontario, Canada L4W 5N6.

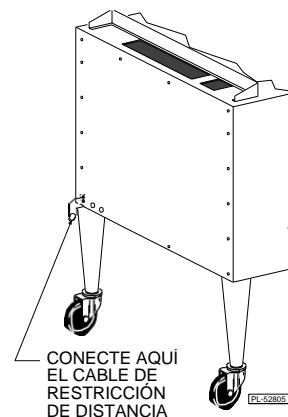
**INSTALACIÓN DEL HORNO**

El horno debe instalarse sobre las patas, sobre las ruedas o sobre la base modular. No es aconsejable instalar el equipo sobre bases de concreto u otros soportes que restrinjan la circulación de aire debajo del horno. Este tipo de instalaciones pueden invalidar la garantía.

**Hornos instalados sobre ruedas**

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

Si es necesario desconectar el cable de restricción, corte el suministro de gas previamente. Vuelva a conectar el cable de restricción antes de abrir el suministro de gas y de regresar el horno a su lugar habitual.



**Fig. 1**

Las instrucciones para la instalación de las ruedas del horno se incluyen junto con las ruedas.

Nota: si el horno se instala sobre las ruedas y luego lo mueve a algún otro lugar, se recomienda volver a nivelar el horno para obtener un horneado uniforme.

### Ensamble de las patas del horno

Las patas del horno se deben instalar en la parte inferior del mismo. Coloque cuidadosamente el horno sobre la parte posterior para evitar que se dañe o se raye. La conexión de la tubería de gas sobresale por la parte posterior; tenga en cuenta esto cuando el horno se encuentra en esta posición y apóyelo sobre espaciadores de tamaño adecuado (de 2 x 4", 5 x 10 cm, etc.).

Fije cada una de las patas a la parte inferior del horno por medio de los 24 tornillos y arandelas (6 por cada pata). Levante con cuidado el horno hasta llegar a su posición normal.

### Cómo ensamblar la base del horno

Fije cada una de las patas a la parte inferior del horno por medio de los 24 tornillos y arandelas (6 por cada pata). Levante con cuidado el horno hasta llegar a su posición normal.

Fije la base a las patas con los 8 tornillos y las arandelas (2 por cada pata).

Instale las guías de las rejillas en donde prefiera (para bandejas o rejillas planas) y luego fije los soportes de las rejillas en el borde superior de las guías. Para fijar los soportes de las rejillas a las patas, retire el tornillo de en medio y luego vuélvalo a colocar a través de las perforaciones de los extremos en el soporte de la rejilla (Fig. 2).

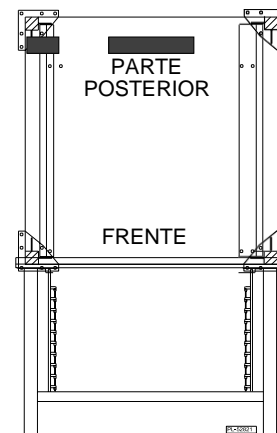


Fig. 2

### Ensamblaje de los hornos (uno sobre el otro)

Desempaque los hornos y el *kit* para apilar. Coloque sobre la parte posterior del horno que instalará abajo, de forma que pueda tener acceso a la parte inferior; tenga cuidado de no rayarlo o dañarlo. La conexión de la tubería de gas sobresale por la parte posterior; tenga en cuenta esto cuando el horno se encuentra en esta posición y apóyelo sobre espaciadores de tamaño adecuado (de 2 x 4", 5 x 10 cm, etc.). Fije las cuatro patas con los 24 tornillos y arandelas (6 por cada pata).

Coloque el horno inferior (con las patas instaladas) en el piso y retire las dos tapas de los orificios de 7/16" (1.1 cm) de diámetro localizadas a ambos lados de la cubierta superior. Retire la guarda para ventilación y deséchela.

Mueva el horno (con las patas instaladas) al sitio donde quedará instalado y coloque el horno superior sobre el horno inferior con ayuda de los tornillos de colocación.

Retire el panel posterior del horno de arriba. Instale la chimenea común de dos piezas superpuestas (Fig. 3) con ayuda de los cuatro tornillos que se incluyen con el equipo. Reemplace el panel posterior del horno de arriba.

Conecte la tubería entre el horno superior y el inferior. La pasta sellante que utilice debe ser la adecuada según el tipo de gas que se va a utilizar (gas natural o gas propano).

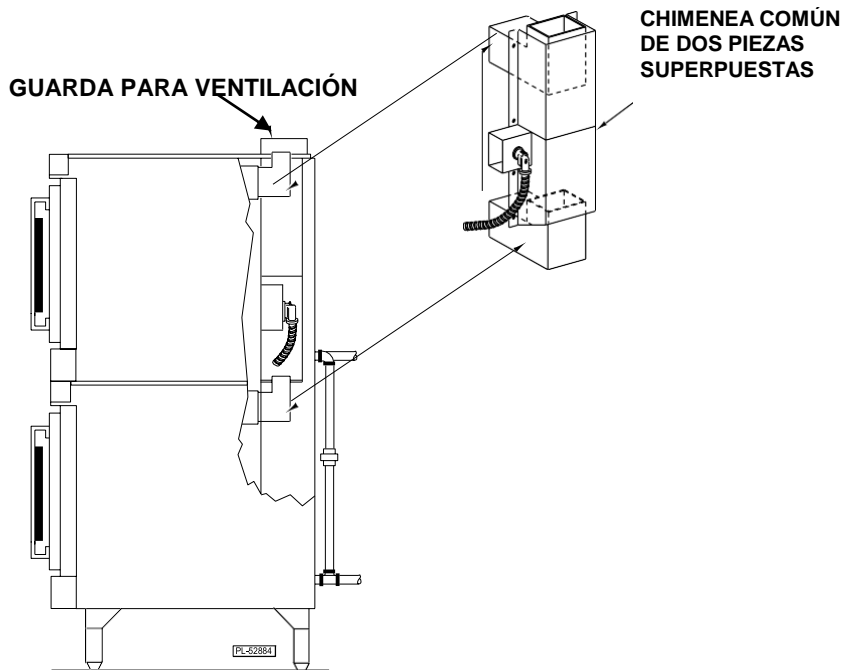


Fig. 3

La válvula manual de gas, ubicada detrás de la pequeña puerta en el panel frontal inferior, debe permanecer cerrada hasta que se terminen de instalar todas las conexiones eléctricas y de gas, y cuando los hornos estén listos para utilizarse.

## NIVELACIÓN

Asegúrese de que las rejillas del horno estén niveladas en la posición final de instalación. Si el horno tiene patas instaladas, ajuste la base de las mismas para nivelar el horno.

## CONEXIONES ELÉCTRICAS

**ADVERTENCIA:** las conexiones eléctricas y las conexiones a tierra deben cumplir con las secciones aplicables del Código Nacional Eléctrico u otros códigos eléctricos locales.

**ADVERTENCIA:** los aparatos equipados con un cable de suministro eléctrico cuentan con una clavija de tres patas con conexión a tierra. Es de suma importancia conectar la clavija en un contacto apropiado para este tipo de clavijas. Si el contacto no es el adecuado, contacte a un electricista. No intente quitar la pata de conexión a tierra de esta clavija.

Los hornos de la serie SG cuentan con un cable de alimentación (120 volts/60 Hz./1 fase) y una clavija.

Consulte la sección de Códigos y Estándares de Instalación de este manual.

El diagrama eléctrico del equipo se localiza en el interior del panel lateral derecho.

## ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS Y DE GAS

MODELO	ESPECIFICACIONES DE GAS				ESPECIFIC. ELÉCTRICAS
	ENTRADA BTU/HR		PRESIÓN DEL DISTRIBUIDOR		AMP
	Natural	Propano	Natural	Propano	120 Volts
SG4D/C SG6D/C	60,000	60,000	3.5" (0.87 kPa)	10" (2.49 kPa)	9 Amps
SG44D/C SG66D/C	120,000	120,000	3.5" (0.87 kPa)	10" (2.49 kPa)	18 Amps

## CONEXIONES DE GAS

Las conexiones de suministro de gas y la pasta sellante para tuberías deben ser resistentes a los gases propanos.

La entrada de gas se localiza en la parte posterior del horno. Las normativas establecen que la válvula de cierre de gas debe instalarse en la línea de gas antes del horno.

Conecte el suministro de gas después de haber nivelado el horno. La línea de suministro debe ser de al menos el equivalente a 3/4" (19mm) de tubería de hierro. Asegúrese de que las tuberías estén limpias y no tengan obstrucciones, suciedad o residuos de pasta sellante.

Los hornos están equipados con orificios fijos en los quemadores que coinciden con la elevación de la instalación.

El horno cuenta con un regulador integrado a la válvula solenoide y no es necesario instalar un regulador externo.

Los reguladores de presión de gas natural están preajustados a 3.5" C.A. (columna de agua) o 0.87 kPa; los reguladores de presión de gas propano están preajustados a 10" C.A. (2.49 kPa).

**AVERTENCIA: antes de encender el horno, verifique que no haya fugas en las conexiones de gas. Utilice agua con jabón para detectar fugas. Nunca utilice una flama abierta.**

- A. Revise todas las conexiones que están antes de la válvula de gas (válvula solenoide) previo a prender el horno.**
- B. Revise todas las conexiones que están delante de la válvula de gas (válvula solenoide) después de prender el horno.**

Una vez que verifique que las tuberías no tienen fugas, debe purgar todas las tuberías por donde circule gas.

## PRUEBA DEL SISTEMA DE SUMINISTRO DE GAS

Cuando la presión de suministro de gas excede 1/2 psig (3.45 kPa), debe desconectar el horno y su válvula de cierre correspondiente del sistema de tuberías de suministro de gas.

Cuando la presión de suministro de gas es de 1/2 psig (3.45 kPa) o menor, debe aislar el horno del sistema de suministro de gas. Esto lo puede llevar a cabo al cerrar manualmente la válvula de cierre independiente.

## AJUSTES

### Ajuste del aire en el quemador

A pesar de que el aire del quemador principal es preajustado antes del envío del equipo, debe revisarlo durante la instalación. El exceso de aire puede causar que la flama se desprege o se levante del quemador cuando está frío o puede causar un retroceso de la flama durante la operación del horno, especialmente si se utiliza gas propano.

Si no hay suficiente aire, las flamas adquirirán una coloración amarilla en la punta, lo que derivará en la acumulación de carbón en la cámara de la flama y en los tubos del intercambiador de calor.

De ser necesario, contacte al personal de servicio técnico de Hobart.



## SISTEMA DE VENTILACIÓN

**NO** obstruya el flujo de los gases de combustión en la chimenea localizada en la parte posterior del horno. Se recomienda que los gases de combustión se ventilen hacia el exterior a través de un sistema de ventilación instalado por personal calificado.

De manera opcional, puede utilizar un sistema deflector para evitar el flujo inverso de aire a través de la chimenea. Puede adquirir este dispositivo con el fabricante y debe ventilarse hacia el exterior. De no adquirirlo a través del fabricante, la instalación de este tipo de sistema invalidará la garantía, así como las certificaciones del horno. Puede conectar el sistema deflector a un extractor de gases de combustión Tipo B.

Desde donde termina la chimenea hasta los filtros de la campana de extracción debe haber un espacio de 18" (45.7 cm).

Puede obtener información acerca de la fabricación e instalación de campanas de extracción si consulta la norma "Eliminación de Vapor de los Equipos de Cocción", NFPA-96 (última edición), que se encuentra disponible en la Asociación Nacional de Protección contra el Fuego, ubicada en Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.

# OPERACIÓN

**ADVERTENCIA:** el horno y sus componentes generan una gran cantidad de calor. Tenga cuidado al operar, limpiar o dar servicio de mantenimiento al horno.

## CONTROLES — MODELOS SG4D Y SG6D (Fig. 4)

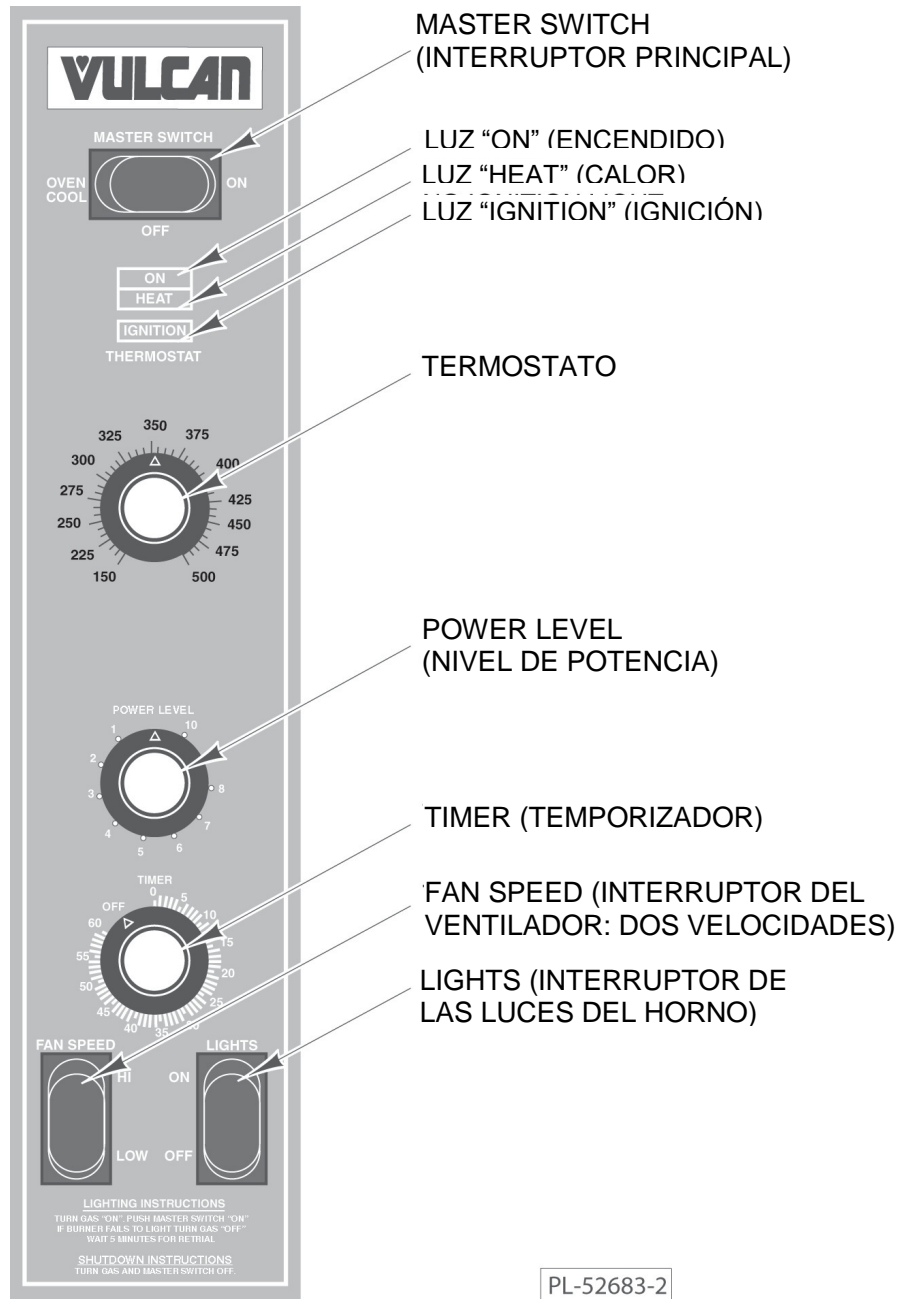


Fig. 4

- Master Switch** — ON — enciende los circuitos de control del horno.  
 OFF — apaga los circuitos de control del horno.  
 OVEN COOL — permite que el motor del ventilador opere con las puertas entreabiertas para acelerar el enfriamiento del horno.
- Luz On (color ámbar)** — Se ilumina cuando el *Master Switch* está en la posición ON.
- Luz Heat (color blanco)** — Se enciende y se apaga cuando el quemador se enciende y se apaga.
- Luz Ignition (color rojo)** — Se ilumina si el quemador no se puede encender. Al prender el horno, la luz indicadora *Ignition* parpadea.
- Termostato** — Controla la temperatura del horno durante la operación de cocción.
- Power Level Control** — Es un potenciómetro que permite modificar la potencia del horno en un rango de porcentaje entre 22% y 100%.

Valor numérico	Porcentaje de potencia
10	100%
9	77%
8	73%
7	68%
6	60%
5	53%
4	45%
3	37%
2	28%
1	22%

- Timer (1 hora)** — Se utiliza para programar el tiempo de horneado. La alarma sonará de forma continua cuando el conteo haya llegado a 0 y el horno seguirá encendido. Gire la perilla del temporizador a la posición OFF para apagar la alarma. Cuando no utilice el horno, mueva el temporizador a la posición OFF.
- Interruptor Fan Speed** — Ajusta la velocidad del ventilador.
- Interruptor Lights** — Enciende o apaga las luces del horno.

### ANTES DE USAR EL HORNO POR PRIMERA VEZ

Antes de usar el horno por primera vez, éste debe “quemarse” para eliminar el olor que pueda generarse debido al calentamiento de las superficies nuevas en la cámara.

1. Utilice un paño limpio y húmedo para limpiar el interior del horno y las rejillas.
2. Cierre las puertas del horno y mueva el interruptor *Master Switch* a la posición ON, gire la perilla del termostato hasta ajustarlo en 300 °F (149 °C) y mantenga el horno en operación durante 6 a 8 horas antes de mover el interruptor *Master Switch* a la posición OFF..

## ENCENDIDO DE LOS HORNOS SG4D Y SG6D

1. Abra el suministro principal de gas.
2. Abra la válvula de control de gas (ubicada detrás de la pequeña puerta en el panel frontal inferior).
3. Mueva el interruptor *Master Switch* a la posición ON y gire la perilla del termostato hasta llegar a su valor máximo. Se deben encender tanto la luz *ON* como la luz *HEAT*. Si la luz *HEAT* no enciende, verifique que las puertas del horno estén cerradas.
4. Si el horno no enciende, la luz roja *Ignition* se iluminará y se mantendrá encendida. Mueva el interruptor *Master Switch* a la posición OFF y corte el suministro de gas.
5. Espere 5 minutos antes de volver a intentar el procedimiento de encendido desde el paso 1.

Si el horno no enciende después de tres intentos, cierre la válvula principal de gas y contacte a un técnico calificado de Hobart.

## USO DE LOS HORNOS SG4D Y SG6D

### Pre calentamiento

1. Elija una secuencia de posición de las rejillas de acuerdo al producto que va a hornear. (Consulte la sección "Secuencia de posición de las rejillas" de este manual)
2. Asegúrese de que las puertas estén cerradas.
3. Mueva el interruptor *Master Switch* a la posición ON. La luz *ON* se encenderá (color ámbar), lo que indica que el horno está encendido.
4. Ajuste la perilla de potencia *Power Level* en 10.
5. Mueva el interruptor *Fan Speed* de dos velocidades a la posición que desee.
6. Gire la perilla del termostato hasta llegar a la temperatura que desee. La luz *HEAT* se iluminará y permanecerá encendida hasta que el horno alcance la temperatura programada (lo cual toma de 10 a 15 minutos para un ajuste de calentamiento de, por ejemplo, 300 °F a 400 °F (149 °C a 204 °C). Consulte la sección de Indicaciones de Cocción de este manual para obtener información acerca de las temperaturas recomendadas y los tiempos de cocción apropiados para diversos productos.
7. Prepare el producto que va a hornear y colóquelo en las charolas apropiadas. Cuando la luz *HEAT* se apague, el horno habrá alcanzado la temperatura de pre calentamiento programada.

### Cocción.

1. Abra la puerta y coloque el producto dentro del horno. Acomode las charolas en el centro de las rejillas y cierre las puertas.
2. Gire la perilla *Power Level* (potencia) hasta la posición que desee.
3. Ajuste el temporizador. Una vez que termine el conteo, gire la perilla del temporizador hasta la posición OFF para que la alarma deje de sonar.
4. Al término del proceso de cocción del producto, abra las puertas y con cuidado retire el producto del horno. Limpie cualquier residuo de producto que se haya derramado.

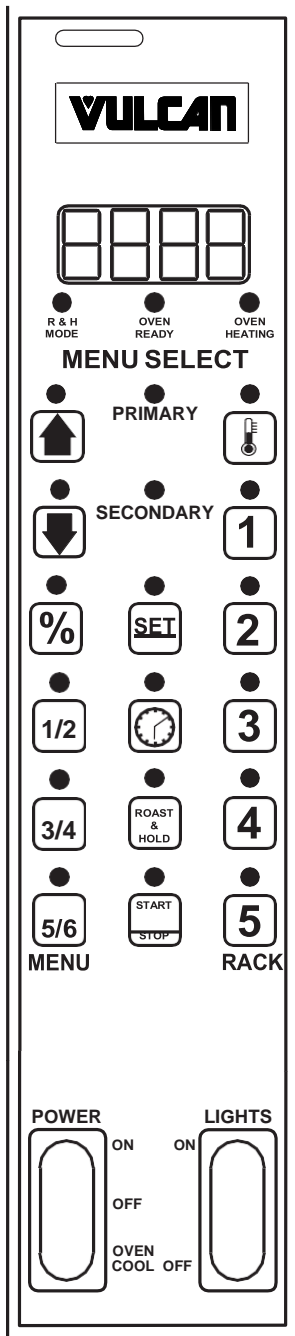
### Al final de la jornada de trabajo

1. Mueva el interruptor *Master Switch* a la posición OVEN COOL. Deje la puerta entreabierta mientras el ventilador está encendido y enfría el horno.
2. Cuando el horno esté suficientemente frío, mueva el interruptor *Master Switch* a la posición OFF.
3. Cierre la válvula de gas (ubicada detrás del panel) y limpie el horno.
4. Deje la puerta abierta durante toda la noche o cuando deje de usar el horno por un largo periodo de tiempo.

### Apagado prolongado del horno

Repita los pasos 1 a 3 descritos anteriormente. Desconecte el horno y cierre la válvula manual de gas.

## CONTROLES — Modelos SG4C y SG6C (fabricados después de octubre de 1999)



PL-53504



Siempre se muestra la hora y los minutos [HR:Min] al configurar la hora. Se despliega [HR:Min] si el conteo regresivo es mayor a una hora. Se despliega [Min:Sec] si el conteo regresivo es menor a una hora. Se despliega la temperatura en grados Fahrenheit (°F).



Indica que el horno está en modo de asar y mantener temperatura.



El horno ha llegado a la temp. de precalentado y está listo para hornear.



Indica que el horno se está precalentando.



Indica las recetas 1, 3 o 5 del menú.



Indica las recetas 2, 4, o 6 del menú.



Las flechas ascendente y descendente aumentan o disminuyen el tiempo o la temperatura (si las flechas están iluminadas).



Sirve para ajustar la potencia del horno (de 20% a 100 %).



TEMPERATURA: junto con SET, sirve para ajustar la temperatura.



SET: se utiliza en conjunción con el botón TIME y TEMPERATURA.



TIEMPO: junto con el botón SET, se programa un tiempo de cocción.



Modo asar y mantener temp; velocidad baja del ventilador.



Presione una vez para iniciar y presione dos veces para detener.



Seleccione el tiempo de cocción del menú. Presione una vez para el menú primario (1, 3 o 5); presione 2 veces para el menú secundario (2, 4 o 6). Consulte la siguiente página.



Estos botones se utilizan para seleccionar los tiempos de cocción para un número de rejilla determinado o para recetas del menú una vez que se programen.

## AJUSTE MANUAL DEL TIEMPO DE COCCIÓN, TEMPERATURA Y POTENCIA

### Para ajustar el tiempo de cocción

- Presione el botón SET y luego el botón TIME. En la pantalla se desplegarán las letras *Tine*.
- Utilice las flechas ascendente y descendente para ajustar el tiempo de cocción (HR:min).
- Presione nuevamente el botón SET para guardar en el sistema el tiempo de cocción programado.

### Para ajustar la temperatura

- Presione el botón SET y luego el botón de TEMPERATURA; se muestra en pantalla *StPt* para indicar el punto de ajuste.
- Utilice las flechas ascendente y descendente para ajustar el valor de temperatura en pantalla.
- Presione nuevamente el botón SET para guardar en el sistema el valor de temperatura programado.

### Para ajustar la potencia del horno

- Presione el botón SET y luego el botón %.
- Utilice las flechas ascendente y descendente para ajustar el valor de potencia en pantalla.
- Presione nuevamente el botón SET para guardar en el sistema el valor de potencia programado.

### Para iniciar el proceso de cocción

- Presione el botón START / STOP.
- Iniciar el conteo regresivo hasta llegar a 00:00. Se mostrará en pantalla [HR:Min] para un tiempo mayor a una hora y [min: sec] para un tiempo menor a una hora.
- Sonará la alarma. Para apagarla, presione el botón START / STOP nuevamente.
- \* El sistema de control almacena los ajustes para el tiempo de cocción, la temperatura y la potencia.

### Programar los tiempos de cocción para una receta o un número de rejilla

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

SELECCIÓN DEL MENÚ	RECETA DEL MENÚ	TIEMPO DE COCCIÓN PREDETERMINADO	VALORES PROGRAMABLES					
			TIEMPO DE COCCIÓN DE LA RECETA	TIEMPO DE COCCIÓN – REJILLA 1	TIEMPO DE COCCIÓN – REJILLA 2	TIEMPO DE COCCIÓN – REJILLA 3	TIEMPO DE COCCIÓN – REJILLA 4	TIEMPO DE COCCIÓN – REJILLA 5
1 / 2 Primario	1	10 min.						
1 / 2 Secundario	2	15 min.						
3 / 4 Primario	3	20 min.						
3 / 4 Secundario	4	25 min.						
5 / 6 Primario	5	30 min.						
5 / 6 Secundario	6	35 min.						

La luz indicadora *Primary* junto con el botón 1/2 del menú selecciona la receta 1 del menú (tiempo de cocción predeterminado=10 min.) La luz indicadora *Secondary* junto con el botón 1/2 del menú selecciona la receta 2 del menú (tiempo de cocción predeterminado=15 min.). El procedimiento es el mismo para los botones 3/4 o 5/6. Puede modificar el tiempo de cocción de una receta siguiendo el procedimiento de abajo. Si lo desea, puede programar los tiempos de cocción para un # de rejilla, aunque no es necesario hacerlo.

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

- Mantenga presionadas las flechas ascendente y descendente para ingresar al modo de programación.
- ❖ Seleccione la receta del menú que se programará (1-6). Se desplegará *Tine* para indicar el tiempo. Utilice las flechas ascendente y descendente para ajustar el tiempo de cocción. Siga este mismo procedimiento para cualquier receta del menú.
- Presione el botón START/STOP y se desplegará LOC en pantalla. Vuelva a presionar START/STOP para guardar en el sistema el tiempo de cocción de la receta.
- Presione el botón START/STOP una vez para iniciar la cocción (con el tiempo de cocción programado). Para salir, presione nuevamente el botón START/STOP.

### Programar los tiempos de cocción de un número de rejilla para una receta

- Mantenga presionadas las flechas ascendente y descendente para ingresar al modo de programación.
- Seleccione la receta del menú a programar (1 – 6); se desplegará *Tine* para indicar el tiempo.
- ❖ Seleccione el # de rejilla (1-5); [t 1] indica la rejilla 1, [t 2] la rejilla 2 y así sucesivamente. Utilice las flechas ascendente y descendente para ajustar el tiempo de cocción de una rejilla determinada.
- Presione el botón START/STOP y se desplegará LOC en pantalla. Vuelva a presionar START/STOP para guardar en el sistema el tiempo de cocción de la receta o del número de rejilla.
- Para salir del modo de programación, presione el botón START/STOP dos veces.

## Ajuste siempre la temperatura antes de programar el tiempo de cocción

- Presione el botón SET y luego el botón de TEMPERATURA; se muestra en pantalla *StPt*. Utilice las flechas ascendente y descendente para ajustar la temperatura. Para guardar, presione el botón SET.

Durante el proceso de inicio, en pantalla se desplegará una barra de estado. Al alcanzar la temperatura programada, ésta se desplegará en pantalla. La luz *READY* se encenderá y la luz *HEAT* se apagará. De esta forma, el horno está listo para que usted pueda programar un tiempo de cocción.

### Cómo iniciar un ciclo programado para todas las rejillas

- Abra la puerta y se desplegará la palabra *door* en pantalla.
  - Coloque el producto que desee hornear en cualquiera de las cinco rejillas.
  - Cierre la puerta. En pantalla debe aparecer el tiempo programado o la barra de estado.
  - Presione la tecla MENÚ una vez para acceder al menú primario y dos veces para acceder al menú secundario y así poder programar el tiempo de cocción para la receta del menú.
  - Presione el botón START/STOP \*.
  - El temporizador llevará a cabo el conteo regresivo de acuerdo al tiempo de cocción programado.
  - Cuando el conteo llegue a 00:00 se activará la alarma y parpadearán los botones de las rejillas.
  - Para apagar la alarma, presione el botón START/STOP.
- \* Si presiona el botón START/STOP después de programar el tiempo de cocción para una receta del menú, programará ese mismo tiempo de cocción para todas las rejillas.

### Cómo iniciar un ciclo programado con base en los tiempos de cocción para un número de rejilla o una receta.

- Una vez que el horno alcance la temperatura programada, abra la puerta. Se desplegará *door* en pantalla.
- Cierre la puerta. En pantalla se desplegará la temperatura programada o la barra de estado.
- Seleccione la receta del menú (presione una vez para el menú primario y dos veces para el secundario) y el número de rejilla para ajustar el tiempo de cocción. Si se usan tiempos de cocción simultáneos, seleccione otro número de rejilla o de receta.
- El temporizador seleccionará el # de rejilla con el menor tiempo de cocción e iniciará la cuenta regresiva.
- Sonará la alarma y parpadeará el botón de la rejilla correspondiente. Presione este botón para apagar.
- Abra la puerta y se desplegará *door* en pantalla. Retire el producto horneado y cierre la puerta.
- ❖ Se desplegará el siguiente tiempo de cocción y el número de rejilla parpadeará. Iniciará el conteo regresivo.
- La alarma sonará. Presione el botón con el # de rejilla correspondiente. Abra la puerta y se desplegará *door* en pantalla. Retire el producto y cierre la puerta. Repita los pasos desde ❖ para las demás rejillas.

### Para mostrar en pantalla la temperatura actual del horno

- Mantenga presionado el botón de TEMPERATURA durante 3 segundos para mostrar la temperatura actual.

### Para terminar el ciclo de cocción

Al final del ciclo de cocción sonará una alarma. Para apagarla y finalizar el ciclo de cocción de una receta, presione el botón START/STOP. Para apagar la alarma y finalizar el ciclo de cocción de un # de rejilla presione el botón con el número de rejilla correspondiente.

Para cancelar un ciclo de cocción que se inició por error para un número de rejilla, mantenga presionado el botón con el número de rejilla correspondiente y al mismo tiempo presione el botón START/STOP.

### Puerta y conteo de tiempo

Si abre la puerta para introducir un producto adicional se interrumpirán todas las funciones de conteo de tiempo hasta que cierre la puerta y continúe el conteo. Por ejemplo, si en el temporizador queda 1 minuto y abre la puerta durante 30 segundos y luego la cierra, el temporizador seguirá desplegando 1 minuto.

## AJUSTE DEL HORNO PARA EL MODO DE ASAR Y MANTENER TEMPERATURA

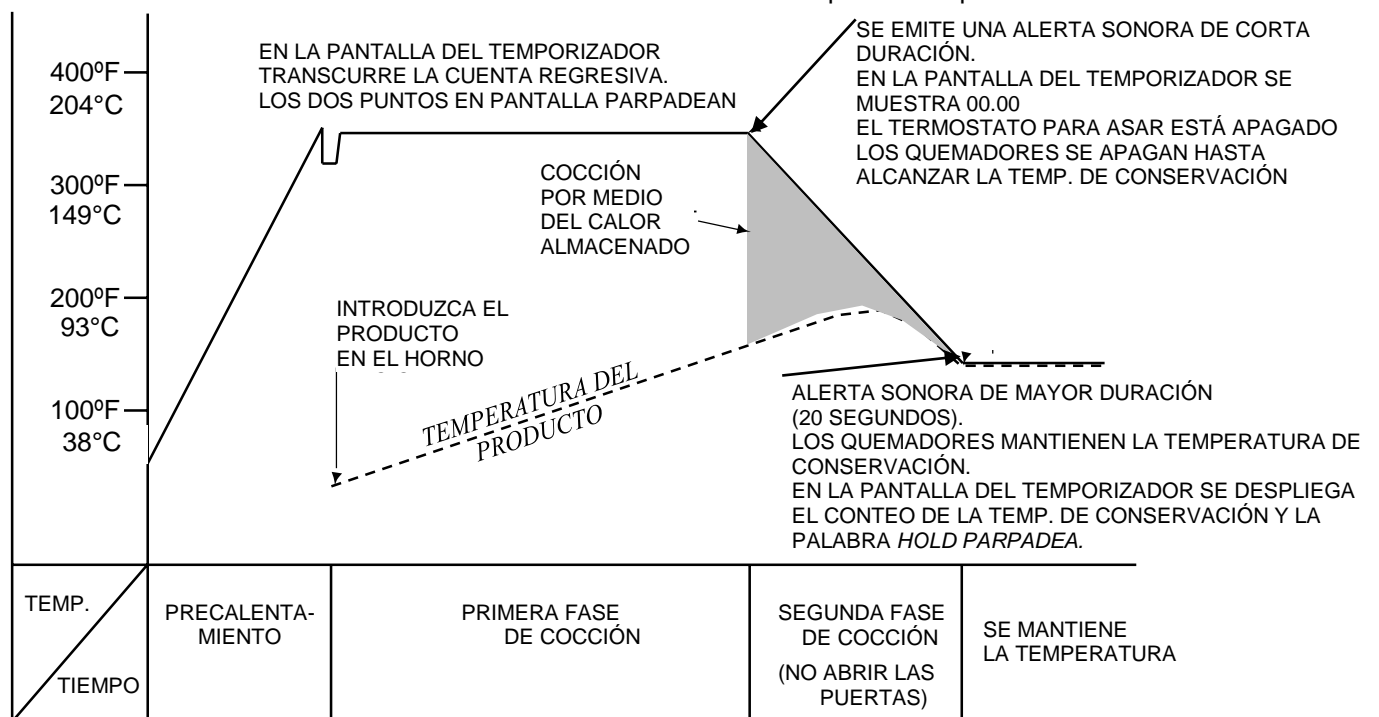
- Mantenga presionado el botón *ROAST & HOLD* para tener acceso a este modo.
- Ajuste la temperatura y tiempo de cocción de la primera fase como se indica en la sección: AJUSTE MANUAL DE TEMPERATURA Y TIEMPO DE COCCIÓN. Presione START/STOP para comenzar.
- \* El sistema programa la temperatura del modo *Roast & Hold* a un valor predeterminado de 150 °F (66 °C).
- \* En el modo *Roast & Hold*, el ventilador opera en velocidad baja.

## MODO ROAST & HOLD

Con este modo, la cocción se lleva a cabo en dos fases. Durante la primera fase de cocción, un termostato para asar regula la temperatura del horno durante el periodo programado con el temporizador. Una vez que la cuenta regresiva llegue a 00:00 dará inicio la segunda fase de cocción. En esta segunda fase, los quemadores se encuentran apagados, y la temperatura va decreciendo hasta alcanzar el valor de temperatura de conservación de calor que se programó. Las puertas deben permanecer cerradas durante esta segunda fase.

Cuando el horno alcanza la temperatura de conservación de calor, el proceso de cocción habrá finalizado. En la pantalla del temporizador se desplegará el conteo de la temperatura de conservación y el mensaje *Hold* parpadeará. La temperatura en el horno se mantendrá a la misma temperatura de conservación hasta que apague el horno.

DIAGRAMA DEL MODO ROAST & HOLD - Tiempo vs. Temperatura



PL-51607



## SECUENCIA DE POSICIÓN DE LAS REJILLAS

**CAPACIDAD**—Todos nuestros modelos cuentan con cinco rejillas y tienen una capacidad máxima de carga de 6 rejillas por horno. Los soportes para las rejillas para 11 posiciones permiten una gran flexibilidad de uso y un espacio adecuado entre las rejillas.

Se recomienda utilizar las siguientes secuencias. La numeración de las posiciones comienza desde la parte inferior y continúa en forma ascendente (Fig. 5).

### Secuencia #1

Cinco rejillas en las posiciones #2, #4, #6, #8 y #10 para asar alimentos, hornear galletas o para rehidratar alimentos congelados a capacidad máxima. También se recomienda seguir esta secuencia de posición para el horneado general en charolas con alimentos que no tengan más de 2 1/2" (6.4 cm) de altura.

### Secuencia #2

Cuatro rejillas en las posiciones #1, #4, #7 y #10 para el horneado general en charolas, moldes para *muffins*, tartas, pasteles o moldes para budines de 3 1/2" (8.9 cm) de alto con productos que no tengan más de 4" (10 cm) de altura. También puede utilizar esta secuencia para la cocción en cazuelas de barro o para cocinar platillos con carne en charolas de servicio del #200 de 12" x 20" x 2 1/2" (30.5 x 50.8 x 6.4 cm).

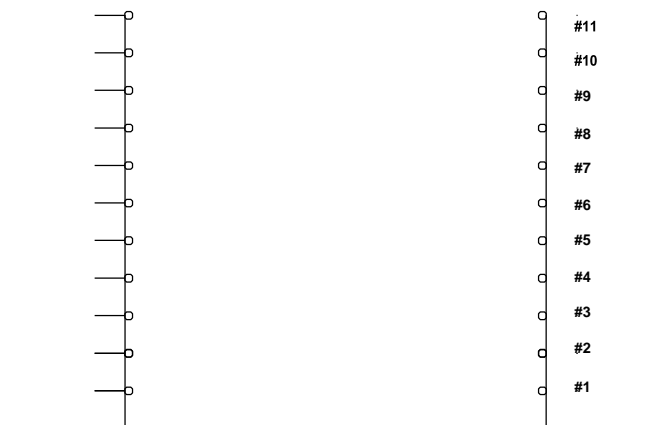
### Secuencia #3

Tres rejillas en las posiciones #1, #5 y #9 para hornear pan o pasteles en moldes alargados o moldes para rosas o pays con merengue. También puede utilizar esta secuencia para la cocción en cazuelas de barro o para cocinar platillos con carne o asar en charolas de hasta 5 1/2" (14 cm) de profundidad con productos de hasta 6" (15 cm) de altura.

### Secuencia #4

Dos rejillas en las posiciones #1 y #6 para asar pavo y otros alimentos de hasta 7" (17.8 cm) de altura. Con una rejilla en la posición #1, hay un espacio limitado para charolas para almacenar agua (consulte la tabla de cocción de este manual).

Puede utilizar distintas secuencias de posición para las rejillas de acuerdo a sus necesidades específicas.



POSICIONES DE LAS REJILLAS

Fig. 5

## AHORRO DE ENERGÍA

- Apague el equipo si no lo va a utilizar.
- Ajuste los patrones del menú y establezca horarios de cocción u horneado para optimizar el uso del horno.
- Reduzca la temperatura del termostato durante periodos de inactividad, ya que los equipos a gas tienen periodos de calentamiento y recuperación rápidos.
- Únicamente precaliente el horno hasta la temperatura de cocción que requiera un producto en específico (nunca a una temperatura mayor).
- No abra la puerta del horno a menos que sea absolutamente necesario.
- Mantenga limpia el área alrededor de la puerta del horno y asegúrese de que no haya residuos de alimentos.
- Si la puerta no puede abrirse libremente a causa de alguna obstrucción, esto tendrá un efecto negativo en la eficiencia del horno.

## INDICACIONES DE COCCIÓN

Las recomendaciones que se proporcionan en este manual acerca de las temperaturas, los tiempos de cocción, el número de rejillas y la potencia del horno deben servir sólo como una guía. Será necesario realizar ciertos ajustes de acuerdo a las distintas recetas, modos de preparación e ingredientes que utilice y de acuerdo a su gusto personal en términos de la apariencia que desee dar a sus productos.

El horno no requiere recetas especiales. Puede obtener excelentes resultados a partir de cualquier receta con tiempos de cocción reducidos.

## RECOMENDACIONES DE AJUSTE DE TEMPERATURA, TIEMPOS DE COCCIÓN Y POTENCIA PARA ASAR

Puede obtener mejores resultados para asar carne a una temperatura de entre 225 °F a 325 °F (107 °C a 162 °C), ya sea carne de res, de cordero, carne de ave y jamón; el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos y el Instituto Estadounidense de la Carne recomiendan una temperatura de 325 °F (162 °C) para la cocción de la carne de cerdo.

Puede colocar una charola con agua de aproximadamente 12" x 20" x 1" (30.5 x 50.8 x 2.5 cm) en el fondo del horno. El agua permite conservar la humedad y evita que los productos disminuyan de tamaño. Debe agregar agua de ser necesario durante el proceso de asado.

Las charolas para asar no deben ser más profundas de lo necesario (generalmente de 2" a 2 1/2" (5.1 a 6.4 cm) para evitar escurrimientos.

El tiempo de cocción y la reducción de tamaño del producto pueden variar con la temperatura de asado, el tipo de corte de carne, la calidad y el término de la carne. Los cortes más pequeños generalmente muestran un ahorro de tiempo mayor con respecto a cortes más grandes a una temperatura determinada.

Para definir cuál es el tiempo de cocción apropiado, utilice un termómetro para carne de buena calidad y consulte las normativas de su localidad con respecto a las temperaturas adecuadas para cocinar carne en interiores.

**TABLA DE TEMPERATURAS PARA ASAR**

PRODUCTO	TEMP		POTENCIA	
	°F	°C	SG4/6D	SG4/6C
<b>Asado de costillas</b> — Horno listo	250	121	10	100%
<b>Lomo de costilla</b> — 20 a 22 lbs. (9.1 a 10 kg)	275	135	10	100%
<b>Ternera</b> — 15 lbs. (6.8 kg)	300	148	10	100%
<b>Pavo</b> — 15 a 20 lbs. (6.8 a 9.1 kg)	300	148	10	100%
<b>Pastel de carne (albondigón)</b> — 8 a 10 lbs. (3.6 a 4.5 kg)	350	176	10	100%

## TEMPERATURA, TIEMPO DE COCCIÓN Y POTENCIA RECOMENDADOS PARA HORNEAR

PRODUCTO	TEMP.		TIEMPO (MINUTOS)	NO. DE REJILLAS	POTENCIA	
	°F	°C			SG4/6D	SG4/6C
<b>Pasteles</b>						
Pastel rectangular charola de 18x26x1" (45.7x66x2.5 cm)						
charola 4 1/2 a 6 lb. (2.0-2.7 kg)	325-360	162-182	20 a 23	5	7 a 4	68 a 45%
charola 6 a 7 1/2 lb. (2.7-3.4 kg)	335-350	168-177	22 a 25	4	6 a 4	60 a 45%
Pastel rectangular charola de 18x26x2" (45.7x66x5 cm)						
Iguala a 2 charolas de 12x18x2" (30.5x45.7x5 cm)	300-325	149-162	25 a 35	4	6 a 4	60 a 45%
10 a 12 lb. (4.5-5.4 kg) por charola de 18x26x2" (45.7x66x5 cm)	300-325	149-162	25 a 35	3	6 a 4	60 a 45%
o 5 a 6 lb. (2.3-2.7 kg) por charola de 12x18x2" (30.5x45.7x5 cm).						
<b>Pastel de ángel o pastel esponjoso</b>						
Charolas de 18x26x1" (45.7x66x2.5 cm)						
5 a 6 lb. (2.3-2.7 kg) por charola.	300-325	149-162	15 a 20	4	3	37%
<b>Charolas alargadas o moldes p/rosca</b>						
	315-340	157-171	20 a 30	3-4	4 a 1	45 a 22%
<b>Cupcakes</b>						
	350-400	177-204	6 a 12	4	6 a 4	60 a 45%
<b>Tartas de frutas congeladas</b>						
	350-375	177-190	30 a 45	4	6 a 4	60 a 45%
				3	4	45%
<b>Tarta de calabaza o crema pastelera</b>						
	300-350	149-177	30 a 45	4	6 a 4	60 a 45%
				3	4 a 3	45 a 37%
<b>Tarta de frutas</b>						
Charolas de 12x18x2" (30.5x45.7x5 cm)	350-400	177-204	30 a 45	4	6	60%
o 12x20x2 1/2" (30.5x50.8x6.4cm)				3	4	45%
<b>Pays con merengue</b>						
	350-425	177-218	6 a 10	4	6 a 4	60 a 45%
				3	6 a 4	60 a 45%
				2	6 a 4	60 a 45%
<b>Empanadas de frutas</b>						
Charolas de 18x26x1" (45.7x66x2.5 cm)	350-375	177-190	15 a 25	5	6 a 4	60 a 45%
				4	6 a 4	60 a 45%
				3	4 a 3	45 a 37%
<b>NOTA:</b> las tartas, ya sean de frutas, crema pastelera o de calabaza en molde deben colocarse en charolas de 18x26x1" (45.7x66x2.5 cm) para hornearse.						
<b>Galletas</b>						
Redondas o planas	350-400	177-204	6 a 12	5	6 a 3	60 a 37%
				4	4 a 3	45 a 37%
				3	3	37%
Con chispas de chocolate	350-400	177-204	6 a 15	5	6 a 4	60 a 45%
				4	4 a 3	45 a 37%
				3	3	37%
<b>Brownies</b>						
	350	177	12 a 20	5	6 a 4	60 a 45%
				4	4 a 3	45 a 37%

## TEMPERATURA, TIEMPO DE COCCIÓN Y POTENCIA RECOMENDADOS PARA HORNEAR (CONTINUACIÓN)

PRODUCTO	TEMP.		TIEMPO (MINUTOS)	NO. DE REJILLAS	POTENCIA	
	°F	°C			SG4/6D	SG4/6C
<b>Panes con levadura</b> NOTA: el pan con levadura debe estar completamente fermentado para obtener los mejores resultados.						
<b>Bollos</b> — 1 oz. (28 g)	350-400	177-204	5 a 10	4	6 a 4	60 a 45%
					4	45%
1½ a 2½ oz. (45-71 g)	350-400	177-204	8 a 15	4	6 a 4	60 a 45%
					3	45 a 37%
<b>Pan de caja</b> — 1 lb. (0.45 kg)	325-375	162-190	20 a 40	3(30) char. 2(20) char.	4	45%
					3	37%
<b>Bollos dulces y pan de Viena</b>	325-375	162-190	5 a 15	4	6 a 4	60 a 45%
					3	45 a 37%
<b>Bisquets</b> — Redondos (1.3 cm-grosor)	350-400	177-204	5 a 15	4	6 a 4	60 a 45%
					3	45 a 37%
<b>Muffins</b>	325-375	162-190	6 a 18	4	4	45%
					3	45 a 37%
<b>Panqué de elote</b> Charola de 18x26x1" (45.7x66x2.5 cm) 5-7 lb. (2.3-3.2 kg) por charola	335-400	168-204	10 a 20	4	6 a 4	60 a 45%
<b>Muffin de elote</b>	335-385	168-196	10 a 20	4	6 a 4	60 a 45%
					3	45 a 37%

## RECALENTAR ALIMENTOS PREPARADOS

<b>Papas a la francesa congeladas</b>	400-450	204-232	6 a 8	4	8 a 6	73 a 60%
					2 a 3	68 a 45%
<b>Comida congelada</b>	350-400	177-204	10 a 12	4 a 5	10 a 6	100 a 60%
					2 a 3	68 a 45%
<b>Entradas congeladas</b> — ¾" a 1" (1.9 a 2.5 cm de grosor)	300-350	149-177	10 a 20	2 a 5	10 a 6	100 a 60%
<b>Comidas congeladas (empaquete de aluminio)</b> — 8 oz. (227 g)	350-400	177-204	20 a 30	2 a 5	10	100%

## ASAR O FREÍR

PRODUCTO	TEMP.		TIEMPO (MINUTOS)	NO. DE REJILLAS	POTENCIA	
	°F	°C			SG4/6D	SG4/6C
<b>Palitos y porciones de pescado</b>						
Empanizado — 1 oz. (28 g)	350-400	177-204	6 a 10	4	8 a 6	73 a 60%
				2 a 3	7 a 4	68 a 45%
2½ a 3 oz. (71-85 g)	350-375	177-190	8 a 15	4	7 a 6	68 a 60%
				2 a 3	6 a 4	60 a 45%
<b>Piezas de pollo</b>						
Asado o frito en el horno						
pollo de 2 a 2½ lb. (0.91-1.13 kg)	375-425	190-218	8 a 15	4 a 5	8 a 6	73 a 60%
				2 a 3	7 a 4	68 a 45%
pollo de 2½ a 3 lb. (1.13-1.36 kg)	350-400	177-204	15 a 25	4	7 a 6	68 a 60%
				2 a 3	6 a 4	60 a 45%
<b>Langosta — 1 a 1½ lb. (0.45-0.68 kg)</b>	400-450	204-232	8 a 14	2 a 4	10 a 6	100 a 60%
<b>Cola de langosta — congelada</b>						
½ a ¾ lb. (0.23-0.34 kg)	350-400	177-204	10 a 15	2 a 4	8 a 6	73 a 60%
<b>Carne para hamburguesas</b>						
8 por libra (0.45 kg), térm. medio/bien cocida	400-450	204-232	5 a 6	4 a 6	8 a 7	73 a 68%
				2 a 3	7 a 6	68 a 60%
6 por libra. (0.45 kg)	400-450	204-232	7 a 10	4 a 6	10 a 8	100 a 73%
				2 a 3	8 a 7	73 a 68%
4 por libra. (0.45 kg)	375-450	190-232	8 a 12	4 a 6	10	100%
				2 a 3	8 a 7	73 a 68%

## CAZUELAS

<b>Charolas de servicio</b>						
2" a 3" (5-7.6 cm) de profundidad	325-375	162-190	15 a 25			
3" a 4" (7.6-10.2 cm) de profundidad	325-375	162-190	20 a 35	2 a 4	7 a 4	68 a 45%
<b>Ramequines o charolas de aluminio</b>	350-400	177-204	5 a 6	4 a 5	10 a 7	100 a 68%
Hasta 1½" (3.8 cm) de profundidad				2 a 4	7 a 6	68 a 60%
Congelados			10 a 15			

## PRODUCTOS VARIOS

<b>Papas al horno</b>						
120 por 50 lb. (23 kg)	400-450	204-232	20 a 25	2 a 5	8 a 6	73 a 60%
100 por 50 lb. (23 kg)	400-450	204-232	25 a 40	2 a 5	7 a 6	68 a 60%
80 por 50 lb. (23 kg)	400-425	204-218	30 a 45	2 a 5	7 a 4	68 a 45%
<b>Pizzas — Congelada o con corteza preheada</b>						
	425-475	218-246	5 a 10	4	8 a 6	73 a 60%
				2 a 3	6 a 4	60 a 45%
<b>Sándwiches de queso fundido</b>	400-425	204-218	8 a 10	4	8 a 6	73 a 60%
				2 a 3	7 a 4	68 a 45%

## NOTAS CON RESPECTO A LOS PROCEDIMIENTOS ESPECIALES DE HORNEADO

**Pan con levadura:** la cocción empieza de inmediato en el horno de convección. Generalmente, el pan de levadura no aumenta tanto de tamaño en un horno de convección. Por lo tanto, generalmente es necesario permitir que el pan se fermente por completo, de manera que incremente su volumen de 2.5 a 3 veces con respecto a su tamaño original.

**Tartas:** cuando hornee tartas en el horno de convección, coloque 3 o 4 de ellas en una charola o molde de 18x26" (45.7 x 66 cm). Este procedimiento permite que la corteza inferior de la tarta se hornee, permite manipularla más fácilmente y reduce la posibilidad de que haya derrames o escurrimientos a las rejillas de abajo.

## INTERRUPTOR DE LÍMITE ALTO DE TEMPERATURA

Todos los hornos están equipados con un interruptor de límite alto que detecta la temperatura del horno para evitar que se sobrecaliente. El interruptor de límite alto de temperatura opera de manera independiente y apagará el horno de manera automática en caso de que se presente una falla en el controlador principal. Si esto ocurre, no intente "puentear" (inhabilitar) el interruptor de límite alto. Apague el horno y llame a las oficinas de servicio autorizado de Hobart.

## LIMPIEZA

**ADVERTENCIA:** corte el suministro eléctrico al equipo y siga los procedimientos adecuados de bloqueo y etiquetado.

Deje que el horno se enfríe antes de limpiarlo.

### **Tubo *snorkel***

La abertura del *snorkel* nunca deberá estar bloqueada. Si normalmente utiliza papel aluminio durante la operación de horno, revise periódicamente que no haya residuos de aluminio en el tubo *snorkel*. El tubo siempre deberá estar limpio para que el horno funcione adecuadamente. Límpielo con un limpiador estándar para hornos al menos una vez por semana. Asegúrese de eliminar cualquier residuo de solución limpiadora en el tubo antes de volver a utilizar el horno. Se recomienda operar el horno a una temperatura de 400 °F (204 °C) durante veinte minutos antes de utilizarlo para quemar cualquier residuo del limpiador que no haya sido eliminado por enjuague en el tubo.

### **Limpieza diaria**

Limpie los paneles exteriores de acero inoxidable con un paño húmedo. Aquellos residuos difíciles de eliminar se pueden limpiar con detergente (no utilice jabón Dawn<sup>®</sup>). Enjuague minuciosamente y seque con un paño limpio.

Limpie el interior porcelanizado del horno con jabón o detergente y agua. Enjuague minuciosamente y seque con un paño limpio.

Puede quitar las rejillas niqueladas y sus soportes para limpiarlas.

Para los residuos de alimentos o grasa quemada que se acumulan en el exterior y que son difíciles de eliminar con agua y jabón, deberá utilizar un limpiador abrasivo (polvo limpiador) en forma de pasta. Aplique la pasta con una fibra o una esponja de acero inoxidable y recuerde tallar en el sentido de las líneas de pulido. Este procedimiento de limpieza es igual de efectivo contra la coloración por calor (zonas ligeramente oscurecidas a causa de la oxidación). Le recordamos nuevamente que debe tallar en el sentido de las líneas de pulido. Enjuague con agua y seque con un paño limpio.

No utilice polvos limpiadores en las ventanas de vidrio, ya que podría rayarlas o empañarlas.

Después de la cocción de ciertos alimentos a bajas temperaturas, el olor generado puede permanecer por algún tiempo en el horno. Puede eliminar dichos olores al ajustar el termostato a una temperatura de 500 °F (260 °C) y ajustar la potencia en 10. Finalmente, ponga en funcionamiento el horno de 30 a 45 minutos sin que haya ningún producto dentro..

# MANTENIMIENTO

**ADVERTENCIA:** el horno y sus componentes generan una gran cantidad de calor. Tenga cuidado al operar, limpiar o dar servicio de mantenimiento al horno.

**ADVERTENCIA:** corte el suministro de energía al equipo y siga los procedimientos adecuados de bloqueo y etiquetado.

## LUBRICACIÓN

El motor del ventilador cuenta con rodamientos sellados y no requiere ningún tipo de lubricación.

## VENTILACIÓN

Revise periódicamente la chimenea una vez que el horno se enfríe para verificar que no haya ninguna obstrucción.

## CAMBIO DE LUCES

- Deje que el horno se enfríe.
- Retire todas las rejillas; para ello, júlelas hacia adelante y luego muévalas hacia arriba y hacia afuera.
- Desatornille el domo de vidrio.
- Cambie el foco o bombilla.
- Vuelva a colocar el domo de vidrio y las rejillas.

## MANTENIMIENTO Y PARTES DEL EQUIPO

Para obtener información acerca del mantenimiento y las partes del equipo correspondientes a los modelos que cubre este manual, comuníquese con un representante de Hobart o visite nuestra página de internet: [www.hobart.com.mx](http://www.hobart.com.mx).

Si desea hacer una llamada de mantenimiento, tenga a la mano los siguientes datos de su equipo: número de modelo, número de serie, fecha de fabricación y voltaje.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	ACCIONES CORRECTIVAS
El producto no tiene un dorado uniforme o el producto está quemado en los bordes.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La potencia del horno está ajustada a un valor muy alto.</li> <li>2. Está utilizando demasiadas rejillas.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reduzca la potencia del horno (vea la sección Indicaciones de Cocción).</li> <li>2. Utilice menos rejillas.</li> </ol>
El producto se desborda de la charola o está escurriendo.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El horno no está nivelado.</li> <li>2. Las charolas tienen deformaciones.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Asegúrese de que el horno esté nivelado. Las rejillas deben estar niveladas de lado a lado y de la parte frontal a la parte posterior con un desnivel mínimo de 1/8" (3 mm).</li> <li>2. Separe las charolas que utilice para hornear masa de aquellas que utilice para otros productos. Si nota que una charola comienza a deformarse, retírela.</li> </ol>
Producto dorado en exceso antes de su cocción, reducción de tamaño excesiva y dorado excesivo en los bordes.	La potencia del horno está ajustada a un valor muy alto.	Reduzca la potencia del horno (vea la sección Indicaciones de Cocción).
Reducción excesiva de tamaño	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No hay suficiente agua en el horno que permita hidratar los productos.</li> <li>2. La temperatura de cocción es muy alta.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Coloque una charola con agua de aprox. 12"x20"x1" (30.5x51x2.5 cm) en el fondo del horno.</li> <li>2. Reduzca la temperatura.</li> </ol>
La luz <i>Ignition</i> permanece encendida por más de 20 segundos después de 3 intentos. (Modelos SG4D y SG6D), (Modelos SG4C y SG6C).		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apague el horno por 5 minutos antes de intentar encenderlo de nuevo.</li> <li>2. Revise si las válvulas de suministro de gas están abiertas.</li> <li>3. Revise la fuente de suministro de energía y las conexiones eléctricas.</li> </ol>



