

MANUAL DE OPERACIÓN E INSTALACIÓN

Estufas a gas ideales para restaurantes
VULCAN ENDURANCE / WOLF CHALLENGER

ITW Food Equipment Group



MODELOS:

12(F) 24S(F) 36(S, C) (F)
48(S, C) (F) 48SS(F)
60(S, C) (S, C) (F) 72(S, C) (S, C) (F)

www.vulcanequipment.com
www.wolfequipment.com

Se muestra 36SF-6B.

ITW Food Equipment Group, LLC
3600 North Point Blvd
Baltimore, MD 21222

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO FUTURO

FORMA F38201 Rev. D (11-15)

INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA SU SEGURIDAD

ESTE MANUAL HA SIDO PREPARADO PARA QUE EL PERSONAL CALIFICADO REALICE LA INSTALACIÓN DEL EQUIPO A GAS, EL ARRANQUE Y LOS AJUSTES INICIALES EN CAMPO DE LOS EQUIPOS AQUÍ DESCRITOS.

COLOQUE EN UN LUGAR VISIBLE LAS INSTRUCCIONES QUE SE DEBEN SEGUIR EN CASO DE PERCIBIR UN OLOR A GAS. ESTA INFORMACIÓN SE PUEDE SOLICITAR AL DISTRIBUIDOR LOCAL DE GAS.

IMPORTANTE

En caso de percibir un olor a gas, apague el equipo en la válvula de cierre principal y póngase en contacto con la compañía o proveedor de gas para servicio.

POR SU SEGURIDAD

No almacene ni utilice gasolina ni cualquier otro líquido o vapor inflamables cerca de este o cualquier otro equipo.

ADVERTENCIA

La instalación, ajuste, alteración, servicio o mantenimiento incorrectos pueden ocasionar daño a la propiedad, lesiones e incluso la muerte. Lea completamente las instrucciones de instalación, operación y mantenimiento antes de instalar el equipo o darle mantenimiento.

EN CASO DE PÉRDIDA DE POTENCIA, NO INTENTE OPERAR ESTE EQUIPO.

CONTENIDO

ACCESORIOS OPCIONALES INSTALABLES EN CAMPO	4
INSTALACIÓN.....	5
DESEMBALAJE	5
REMOCIÓN DE LA PUERTA	5
UBICACIÓN	6
CÓDIGOS Y ESTÁNDARES DE INSTALACIÓN.....	6
ENSAMBLE DE LAS PATAS O RUEDAS	7
INSTALACIÓN DEL DUCTO Y SU ESTANTE.....	8
NIVELACIÓN	9
INSTALACIÓN DE LA CUBIERTA CON BORDE ACHAFLANADO	9
INSTALACIÓN DE LOS LADRILLOS REFRACTARIOS	12
TUBERÍA	12
CONEXIÓN DE GAS	12
PRUEBA DE LA RED DEL SUMINISTRO DE GAS	13
CONEXIONES ELÉCTRICAS.....	13
FUNCIONAMIENTO.....	13
CONTROLES.....	13
ANTES DE UTILIZAR EL EQUIPO POR PRIMERA VEZ.....	14
ENCENDIDO DE LOS PILOTOS.....	14
APAGADO	17
SUGERENCIAS PARA SU FUNCIONAMIENTO.....	17
CARGA Y DESCARGA DEL HORNO.....	18
LIMPIEZA	18
LIMPIEZA DIARIA.....	18
LIMPIEZA EXTERIOR	19
MANTENIMIENTO Y AJUSTES	20
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	21

INSTALACIÓN, OPERACIÓN Y CUIDADO DE LAS ESTUFAS A GAS ENDURANCE / WOLF CHALLENGER IDEALES PARA RESTAURANTES

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO FUTURO GENERAL

Las estufas y hornos Vulcan Endurance and Wolf Challenger son fabricados con mano de obra y materiales de calidad. Estas estufas se diseñaron pensando en lograr un rendimiento de cocción y sanitización eficiente y una fácil limpieza. La instalación, el uso y el mantenimiento adecuados le ofrecerán varios años de funcionamiento satisfactorio de su equipo.

El fabricante recomienda leer completamente este manual y seguir las instrucciones contenidas en el mismo.

ACCESORIOS OPCIONALES INSTALABLES EN CAMPO

CÓDIGO DEL ACCESORIO	DESCRIPCIÓN
3/4QDH-4FT 1INFLEX-4FT	Manguera flexible de ¾" (18.75 mm), desconexión rápida de 4' (1219 mm largo) Manguera flexible 1" (25 mm), desconexión rápida 4' (1219 mm) de largo
ALTIKIT-CARN (01, 03, 05, 07, 09) ALTIKIT-CARP (02, 04, 06, 08, 10)	Kit para la altitud, disponible para gas natural o gas propano (LP) para las siguientes altitudes: 0-1999 ft, 2000-3999 ft, 4000-5999, 6000-7999, 8000-9999
CASTERS-RR4 CASTERS-RR8 CASTERS-ADJRR4 CASTERS-ADJRR8	Juego de cuatro (4) ruedas estándar Juego de ocho (8) ruedas ajustables Juego de cuatro (4) ruedas ajustables Juego de ocho (8) ruedas ajustables
CONNECT-CHALL	Kit de interconexión de plomería para conectar un asador tipo salamandra/ derretidor de queso (<i>Cheesemelter</i>) a la estufa
CONRACK-XL (20, 26) OVNRACK-XL (20, 26) RKGUIDE-XL	1 rejilla extra para horno en hornos de convección 1 rejilla extra para horno en hornos estándar 1 par de guías para canastillas (juego de 2)
CURBMNT-XL4	Kit de montaje para muro. Se requieren dos (2) juegos para las estufas de 48", 60" y 72".
OTB-STEPUP	Kit para montaje posterior del horno de 4". Se necesita un kit por quemador.
RCCONRL- (24, 36, 48, 60, 72)	Ensamble del riel para condimentos: reemplaza la cubierta estándar con borde achaflanado. Disponible para estufas de 24", 36", 48", 60" y 72" (no incluye charolas para condimentos).
RCCUTBD- (24, 36, 48, 60, 72)	Ensamble de la tabla de corte: la cubierta estándar con borde achaflanado. Disponible para estufas de 24", 36", 48", 60" y 72" (incluye una tabla de corte de goma Sani-TUFF®).
RCTWLBR- (24, 36, 48, 60, 72)	Ensamble de la barra para toallas: reemplaza la cubierta estándar con borde achaflanado. Disponible para estufas de 24", 36", 48", 60" y 72".
RSHELF-XL (24, 36, 48, 60, 72)	Estante alto reforzado: 23" (584 mm) protector contra salpicaduras de acero inoxidable con soportes de montaje para asador tipo Salamandra / <i>Cheesemelter</i>
SHIELD-FRYRH SHIELD- FRYLH	Protector contra salpicaduras: a la izquierda o a la derecha, protege la parte superior de la estufa contra las salpicaduras de grasa de la freidora cercana.
STUB10-XL (12, 24, 36, 48, 60, 72)	Extensión de chimenea de acero inoxidable de 10" Disponible para estufas de 12", 24", 36", 48", 60" y 72".
VFLANGED-FEET/4	Juego de cuatro (4) patas con soporte. Se requieren dos (2) juegos para las estufas de 48", 60" y 72".

INSTALACIÓN

DESEMBALAJE

Esta estufa fue revisada con atención antes de salir de la fábrica. Una vez que la empresa transportista acepta el envío, asume toda la responsabilidad para la entrega segura. Inmediatamente después de desempacar el equipo, revise que no haya sufrido daños a causa del envío. Si resulta que la estufa está dañada, conserve el material de embalaje y contacte con la empresa transportista dentro de los 5 días a partir de la entrega.

Desempaque la(s) estufa(s) con cuidado y colóquela(s) cerca del lugar de instalación. Quite las partes empacadas en pequeñas cajas de cartón que se encuentran dentro de la cavidad del horno o que se envían por separado en el kit de acabado.

Si el quemador se envió en cualquier empaque con correas sujetadoras, quite este material antes de instalar la estufa.

Antes de instalar, revise el tipo de suministro de gas (natural o propano) para asegurar que cumple con las especificaciones en la placa que se encuentra dentro del panel de protección. Si los requisitos del suministro eléctrico y del equipo no se cumplen, no continúe con el procedimiento de instalación. Contacte de inmediato a su distribuidor.

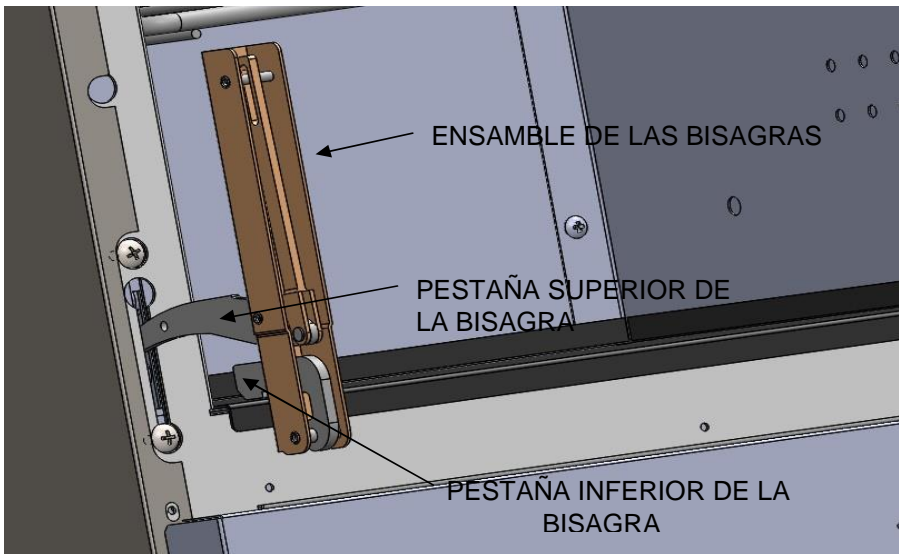
Si es necesario quitar la puerta para tener acceso a través de la puerta de la cocina, siga las instrucciones a continuación para quitarla y, posteriormente, instalarla.

REMOCIÓN DE LA PUERTA

1. Abra la puerta.
2. Sujete firmemente la puerta por ambos lados.
3. Levante la puerta y sáquela de modo que las pestañas de la bisagra inferior se desenganchen.
*Esto será más fácil si lo hace primero por un lado y luego por el otro.
4. Empareje la puerta y bájela un poco para desenganchar la pestaña superior de la bisagra.
5. Quite la puerta.

INSTALACIÓN DE LA PUERTA

1. Sujete firmemente la puerta por ambos lados.
2. Comenzando con la pestaña de la bisagra a mano izquierda o derecha, incline la puerta y deslice la pestaña superior de la bisagra dentro de la abertura entre el rodillo y perno de tope de la bisagra.
3. Levante la puerta (comprima la bisagra de la puerta como si la fuera abrir) y coloque la pestaña inferior hacia abajo a unos 30 grados aproximadamente abajo de la horizontal.
4. Empuje la puerta hacia adentro, insertando la pestaña inferior de la bisagra en ángulo hacia abajo dentro de la apertura justo por arriba del perno de tope de la bisagra.
*La pestaña inferior de la bisagra debe insertarse en el chasis en ángulo hacia abajo para que se enganche.
5. La pestaña inferior de la bisagra se debe asegurar en el perno de tope.
6. Abra la puerta y júlela hacia afuera hasta que la pestaña inferior de la bisagra se asegure en el perno tope.
7. Repita los pasos anteriores para el otro lado.
8. Abra y cierre la puerta para asegurarse de que las bisagras estén fijas en su lugar y que funcionan correctamente.



UBICACIÓN

El área donde se encuentra el equipo debe mantenerse limpia y sin sustancias combustibles.

Separaciones para la instalación:	<u>CONSTRUCCIÓN CON MATERIAL COMBUSTIBLE</u>	<u>CONSTRUCCIÓN CON MATERIAL NO COMBUSTIBLE</u>
Parte trasera:	6" (152 mm)	0" (10.1 cm)
Lado derecho:	10" (254 mm)	0" (10.1 cm)
Lado izquierdo:	10" (254 mm)	0" (10.1 cm)

La instalación del equipo debe permitir una separación adecuada para darle servicio al equipo y operarlo adecuadamente. Se requiere una separación mínima de 35" (889 mm).

Las estufas son aptas para instalarse en pisos de materiales combustibles cuando se utilizan con ruedas o patas ajustables de (152 mm). Cuando no tenga estas patas o ruedas, utilice únicamente pisos, muros o plataformas de materiales no combustibles, con la base frontal del equipo proyectando 3" (76 mm) más allá del muro o la plataforma.

La(s) estufa(s) se debe(n) instalar de tal manera que el flujo de aire para la combustión y la ventilación no esté obstruido. Se debe dejar el espacio adecuado para los orificios de ventilación dentro de la(s) cámara(s) de combustión. Asegúrese de que el suministro de aire en la habitación sea el adecuado para permitir el proceso de combustión de gas en los quemadores.

CÓDIGOS Y ESTÁNDARES DE INSTALACIÓN

La estufa Vulcan Endurance / Wolf se debe instalar de conformidad con:

En los Estados Unidos:

1. Códigos locales y estatales
2. la Ley Nacional de Gases Combustibles, ANSI-Z223.1/NFPA #54 (última edición). Esto incluye a título enunciativo, pero no limitativo: la norma #54 de la Asociación Nacional de Protección contra el Fuego (NFPA, por sus siglas en inglés) sección 10.3.5.2 para la Ventilación. La información se puede obtener del Comité de Acreditación de Estándares de la Asociación Americana de Gas Z223, en 400 N Capital St. NW, Washington, DC 20001, o a través de la Secretaría del Consejo de la NFPA que se ubica en Batterymarch Park 1 Quincy, MA 02169-7471.

NOTA: Para 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 de aire equipado con compuertas o cualquier otro medio de extracción deben cumplir con la norma 248 CMR.

3. La norma #96 de la NFPA *Eliminación de vapor de equipos de cocción*, última edición, está disponible en la Asociación Nacional de Protección contra Incendios, ubicada en Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.

En Canadá:

1. Códigos locales
2. Código de instalación de gas natural CAN/CSA-B149.1 (última edición)
3. CAN/CSA-B149.2 Código de instalación de gas propano (última edición), disponible en la Asociación Canadiense del Gas localizada en 178 Rexdale Blvd., Etobicoke, Ontario, Canadá M9W 1R3.

La información se encuentra disponible en la Asociación Canadiense de Normalización ubicada en 5060 Spectrum Way, Suite 100, Mississauga, Ontario, Canadá L4W 5N6.

ENSAMBLE DE LAS PATAS O RUEDAS

La estufa está equipada con patas ajustables de acero inoxidable de 6" (152 mm) (tornillería incluida) empacadas en una caja localizada en la parte interior del horno o en un kit de acabado. Se encuentra disponible un juego de ruedas de 6" (152 mm) (ajustables o no ajustables) como un accesorio opcional para instalación en campo.

SERIE DE ESTUFA (ancho)	PATAS A INSTALAR	RUEDAS A INSTALAR
12"	4	4
24"	4	4
36"	4	4
48"	8	8
60"	8	8
72"	8	8

Instalación de las patas o ruedas:

1. Incline con cuidado la estufa de lado o hacia atrás. Se puede retirar el ensamble del ducto para evitar dañarlo.
2. Alinee los orificios en la placa de montaje de las ruedas o patas con los orificios en la parte inferior de la estufa que se encuentran en cada una de las cuatro esquinas. Se deben instalar cuatro (4) patas o ruedas adicionales en estufas de 48", 60" y 72".
3. Fije a placa de montaje en la parte inferior de la estufa con los cuatro (4) tornillos roscantes ¼ - 20 x ¾" que vienen con el equipo. Si va a instalar ruedas, coloque en la parte delantera las ruedas con seguro.
4. Una vez que se hayan instalado las patas o las ruedas, coloque con cuidado la estufa en posición vertical (para obtener más información, consulte la sección de "Nivelación" de este manual).

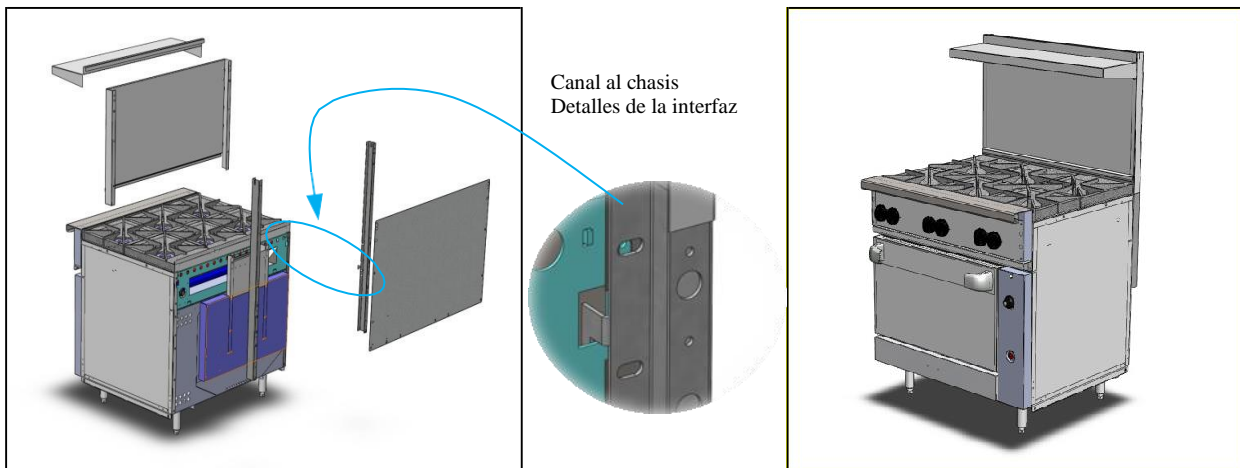
Las estufas montadas en ruedas deben utilizar un conector flexible (no incluido) que cumpla con la norma para los conectores de dispositivos de gas móviles, ANSI Z21.69•CSA 6.16 y un dispositivo de desconexión rápida que cumpla con la norma para dispositivos de desconexión rápida para uso con

gas de combustión ANSI Z21.41•CSA 6.9. Además, debe contar con los medios adecuados para limitar el movimiento del equipo sin tener que depender de un conector y el dispositivo de desconexión rápida o los tubos correspondientes para limitar el movimiento de la estufa. Coloque el dispositivo de restricción de distancia en la parte trasera de la estufa.

Si es necesario desconectar este dispositivo, cierre primero el suministro de gas antes de desconectarlo. Conecte nuevamente este dispositivo y después abra el suministro de gas y regrese la estufa en su lugar de instalación.

Si la estufa está montada en ruedas y, por cualquier razón, es desplazada, se recomienda nivelar otra vez el equipo de izquierda a derecha y de adelante hacia atrás para lograr una cocción uniforme.

INSTALACIÓN DEL DUCTO Y SU ESTANTE



1. Enganche las pestañas de los canales en las ranuras que se encuentran en la parte trasera del chasis superior (como se muestra).
2. Instale los canales traseros y apriete los tornillos de montaje (8 para las estufas de 12", 24", 36" y 48"; 12 para las estufas de 60" y 16 para las de 72"). Todos los tornillos de montaje son de la medida #10-24 x ½ a menos que se especifique lo contrario.

(Para los equipos que se envían con un ensamble protector contra salpicaduras premontado, omita el paso 5).

3. Deslice el protector contra salpicadura sobre los canales traseros.
4. Coloque el protector térmico trasero y apriete los tornillos de montaje en los canales traseros (8 para las estufas de 24, 36, 48; o 12 para las de 60; o 16 para las de 72) y el ducto de extracción (2 para hornos sencillos; o 4 para hornos dobles).
5. Coloque la repisa sobre la parte superior del protector contra salpicaduras, asegúrese de que el canal en la parte superior de la repisa se acople con la pestaña del protector.
6. Coloque nuevamente las rejillas traseras si las quitó para instalar el protector y la repisa.

No obstruya el flujo de los gases de la chimenea del ducto localizado en la parte trasera de la estufa. Ventilar adecuadamente los gases es vital para que la operación de la estufa sea segura y eficiente. Los problemas ocasionados por obstruir intencionalmente el ducto invalidarán la garantía. Se recomienda ventilar los gases de la chimenea hacia el exterior del edificio mediante un sistema de ventilación instalado por personal calificado.

Desde el final del ducto hasta los filtros del sistema de ventilación de la campana de extracción, se debe mantener una separación mínima de 18" (457 mm). La información sobre la fabricación e instalación de las campanas de extracción se puede obtener de la norma núm. 96 de la *NFPA "Eliminación de vapor de equipos de cocción"* (última edición), disponible en la Asociación Nacional de Protección contra Incendios, ubicada en Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.

NIVELACIÓN

Para nivelar la estufa, coloque un nivel en la parte superior y revise que el equipo esté nivelado de lado a lado y de adelante hacia atrás. Nivele el equipo girando cada una de las patas según sea necesario. Gire en sentido anti-horario para incrementar la altura o en sentido horario para disminuirla.

INSTALACIÓN DE LA CUBIERTA CON BORDE ACHAFLANADO

- 1) Quite las rejillas de hierro fundido que se encuentran a lo largo de la parte frontal del borde de la estufa.
- 2) Deslice la cubierta con borde achaflanado sobre el soporte de montaje y alinee con la estufa de manera que no se desplace en ninguna dirección.
- 3) Comience a atornillar en un extremo de la estufa, no apriete completamente.
- 4) Vaya colocando los tornillos siguientes por el ancho de la estufa, tal como se muestra en la Figura 2, vea que la alineación sea la correcta y apriete el tornillo completamente.
- 5) Coloque los tornillos restantes y apriételes completamente.

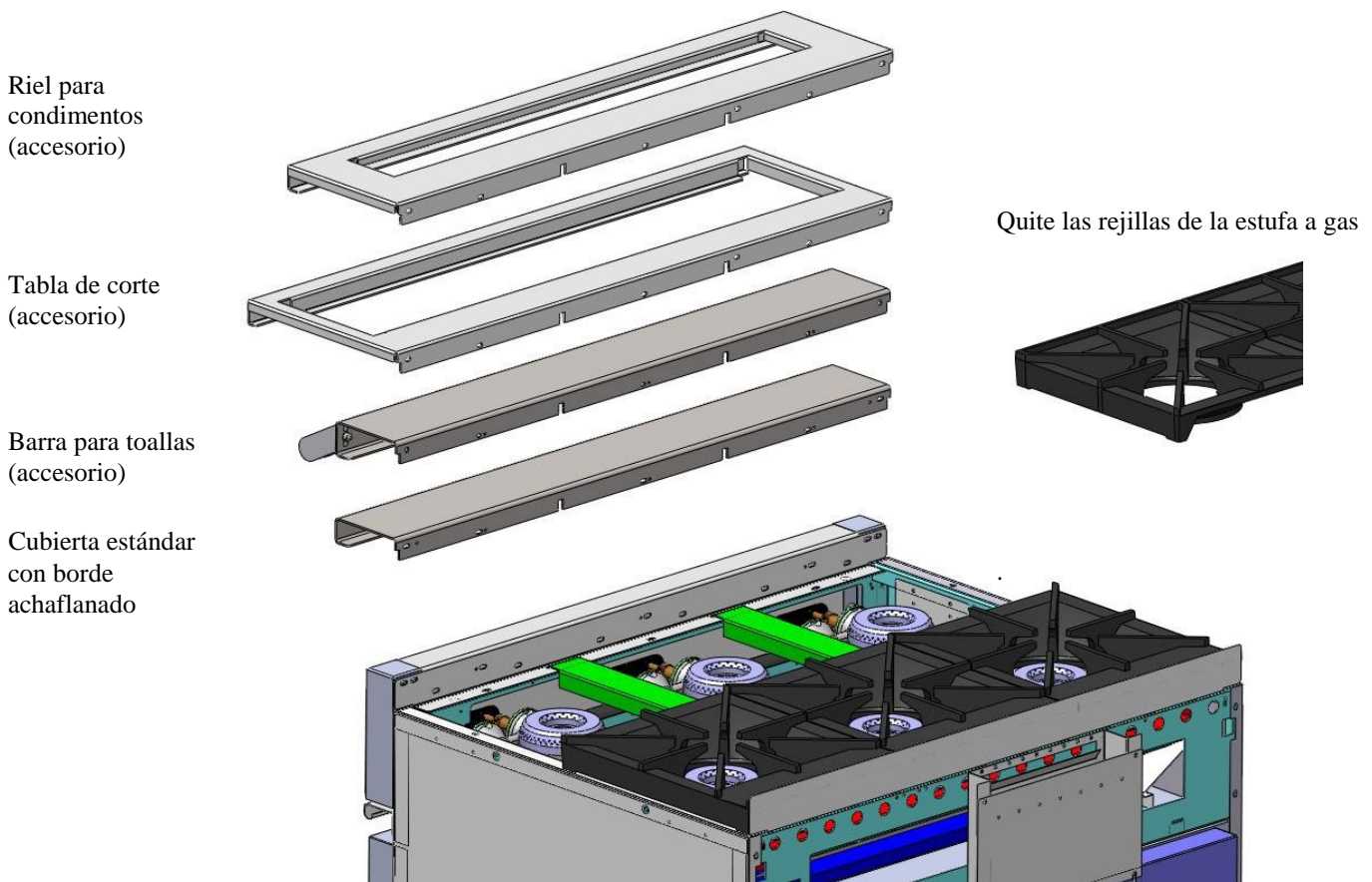


Figura 1.

Nota: Alinee el extremo de la cubierta con borde achaflanado con la estufa para que se acoplen.

Coloque los tornillos cabeza Phillips, #10-24 x 1/2" en las ranuras de la cubierta tal como se indica.

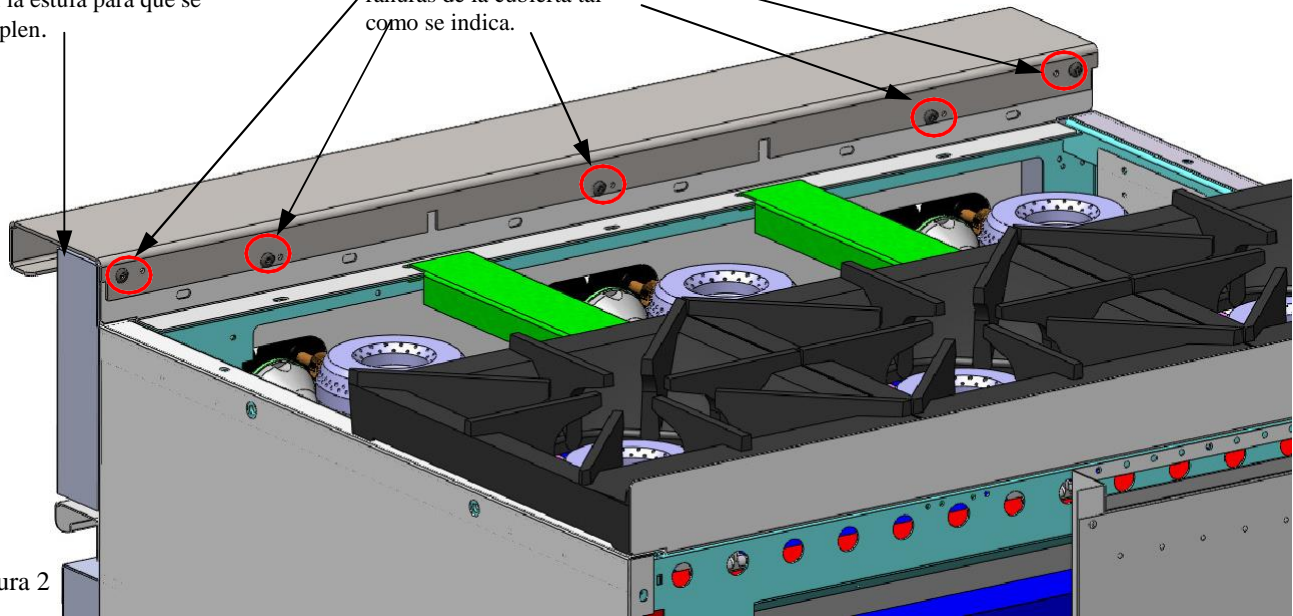
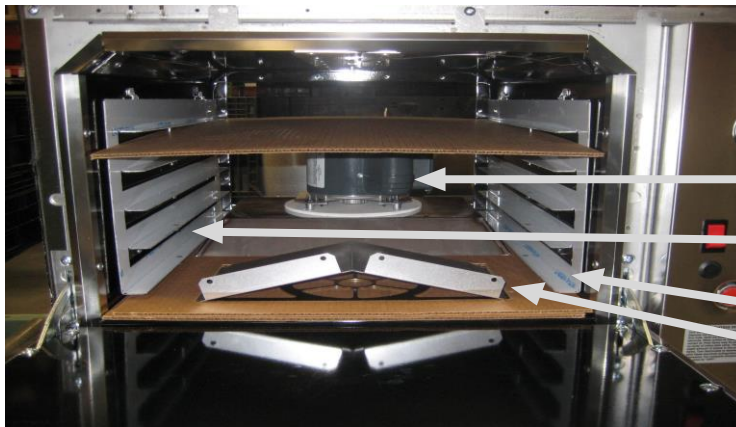


Figura 2

Coloque nuevamente las rejillas de hierro fundido a lo largo del borde frontal de la estufa.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN DEL ENSAMBLE DEL MOTOR

1. Quite las guías del horno y la caja que contiene las patas, el regulador y las conexiones de tubería. En algunas ocasiones, enviamos estas partes en un kit de acabado por separado. Revise que todos los componentes que se muestran en la imagen estén presentes.

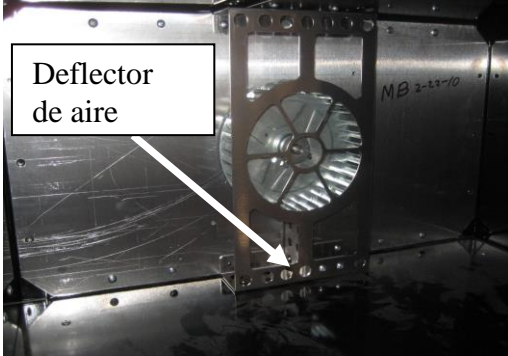


- Ensamble del motor
- Guía para rejilla izquierda
- Guía derecha
- Protector contra grasa para el motor

2. Quite el empaque y el protector contra grasa para el motor de adentro del horno y saque las guías de las rejillas. Incline el ensamble del motor en posición vertical.
3. Empuje el ensamble del motor hacia la parte trasera de la cavidad del horno, tenga cuidado de no pellizcar el cable de alimentación o el tubo de cableado. Coloque el ensamble del motor **desde el interior del horno** y la cubierta del ventilador con los tornillos phillips 10-24 x 1/2 que vienen en la bolsa con la demás tornillería.



4. Asegúrese de que la cubierta del ventilador esté ensamblada de tal manera que el deflector de aire esté en la parte inferior del horno (véase la imagen a continuación).



5. Quite el plástico protector de las guías de las rejillas. Ensamble las guías insertando las dos pestañas dentro de las ranuras en el panel lateral. Coloque las rejillas del horno.



6. Ensamble el protector contra grasa para el motor de la parte trasera del equipo con 4 tornillos de #10-24 x 1/2.



INSTALACIÓN DE LOS LADRILLOS REFRACTARIOS

1. Quite los seis ladrillos de 5 ¼" x 2 ¼" (133 x 57 mm) y seis de 5 ¼" x 5 ⅙" (133 x 129 mm) de la caja de envío en la cavidad del horno.
2. Coloque los ladrillos de 5 ¼" x 2 ¼" (133 x 57 mm) a la izquierda y a la derecha del asador insertándolos uno por uno a través de la abertura frontal del asador. Incline el ladrillo de lado para que encaje fácilmente entre los bordes del quemador. Coloque los ladrillos en una superficie plana, descansándolos en el lateral del asador y los bordes del quemador. Empuje cada ladrillo hacia la parte trasera del asador tanto como sea posible para asegurar que el último bloque se acople fácil.
3. Coloque los seis ladrillos restantes 5 ¼" x 5 ⅙" (133 x 129 mm) de la sección central tal como se describe en el paso 2. Coloque los ladrillos en los bordes centrales del quemador solamente.

TUBERÍA

Se envía un regulador de presión de gas preajustado y conexiones para tubería sin instalar. Este regulador se debe instalar por un técnico de servicio autorizado antes de poner el equipo funcionamiento. Consulte toda la placa de datos localizada en la parte trasera de la estufa o la segunda placa, en el panel de protección, para obtener información sobre el ajuste del regulador de presión. Si se está utilizando un manómetro, con uno de los tapones del puerto de presión disponibles en el múltiple, la presión del múltiple con un quemador abierto debe ser de ± 0.3 " CA del valor indicado en la placa de datos.

1. Consulte la Guía de referencia de la tubería en campo de la estufa modular (núm. de parte 921861 o 960167) que se envía con el regulador y las conexiones para estufas de 48", 60", y 72".
2. Cubra las cuerdas de los tubos con un compuesto sellante para tuberías resistente a gases propano.
3. Para las estufas de 12", 24" y 36", atornille el reductor, el niple del tubo y el regulador en el tubo con la flecha de dirección de flujo del regulador apuntando hacia la parte trasera del equipo y el ajuste del regulador en posición vertical.

Para las estufas de 48", 60" y 72", siga los pasos de ensamblaje que se especifican en la Guía de referencia de la tubería en campo de la estufa modular.

4. El regulador de presión se debe montar horizontalmente para asegurar que la presión de salida preestablecida sea la adecuada. Si se monta en cualquier otra dirección, se deberá revisar la presión de salida otra vez y, posiblemente, se tenga que reajustar. Se proporciona un restrictor de fugas con cada regulador para permitir que se escape el exceso de presión de gas. No obstruya el limitador o el regulador de gas, ya que, de hacerlo, podrá ocasionar que el regulador no funcione adecuadamente.

CONEXIÓN DE GAS

AVISO Todas las conexiones del suministro de gas y cualquier sellante para tuberías que se utilicen deben ser resistentes a la acción de los gases propano.

ADVERTENCIA **Antes de encender, revise que en las juntas de la línea del suministro de gas no haya fugas. Utilice agua jabonosa y no utilice una flama abierta.**

Después de revisar que no haya fugas en la tubería, púrguela completamente para sacar el aire.

PRUEBA DE LA RED DEL SUMINISTRO DE GAS

Cuando las presiones de la prueba excedan los ½ psig (3.45 kPa), se deberá desconectar la estufa y su válvula de cierre correspondiente de la red de suministro de gas.

Cuando las presiones de la prueba sean de ½ psig (3.45 kPa) o menos, se deberá aislar la estufa de la red de suministro de gas cerrando la válvula de cierre manual.

CONEXIONES ELÉCTRICAS

⚠ ADVERTENCIA Las conexiones eléctricas y a tierra deben cumplir con las partes aplicables del código eléctrico nacional y/o cualquier otro código local vigentes.

⚠ ADVERTENCIA Desconecte el suministro eléctrico del equipo y siga los procedimientos de bloqueo y etiquetado.

⚠ ADVERTENCIA Los dispositivos equipados con un cable de suministro eléctrico flexible cuentan también con un enchufe con conexión a tierra de tres patas. Es obligatorio que este enchufe se conecte a un tomacorriente con puesta a tierra adecuado. Si el tomacorriente no cumple con esta especificación, contacte a un electricista. No quite la pata de tierra del enchufe.

La estufa de convección está diseñada para ser utilizada con un suministro eléctrico de 120 voltios y se incluye con un cable de suministro eléctrico flexible y un enchufe que se debe conectar a un tomacorriente adecuado. No conecte la estufa de convección al suministro eléctrico sino hasta después de haber realizado las conexiones de gas. El diagrama de cableado de la estufa se encuentra en la parte trasera del equipo.

FUNCIONAMIENTO

EL PERSONAL CAPACITADO ES EL RESPONSABLE DE REALIZAR EL ARRANQUE INICIAL EN CAMPO Y LOS AJUSTES DESCRITOS EN ESTE MANUAL.

⚠ ADVERTENCIA La estufa y sus partes están calientes. Tenga cuidado cuando opere, limpie o dé servicio a la estufa.

CONTROLES

Válvula del quemador abierto: permite que el gas fluya hacia los quemadores abiertos. Para abrir la válvula, gire la perilla en sentido anti-horario y para cerrarla, gírela en sentido contrario.

Válvula manual de la plancha: permite que el gas fluya hacia los quemadores de la plancha. Para abrir la válvula, gire la perilla en sentido anti-horario y para cerrarla, gírela en sentido contrario.

Termostato de la plancha: regula la temperatura de la plancha. El rango de temperatura del termostato va de 'baja' (*LOW*) en aproximadamente 200 °F (93 °C) a 'alta' (*HIGH*) de 550 °F (288 °C) aprox. Gire el termostato en sentido horario para incrementar la temperatura y en sentido contrario para disminuirla.

Termostato del horno: regula la temperatura del horno. El rango de temperatura del termostato va de 'baja' en aproximadamente 250 °F (121 °C) a 'alta' de 500 °F (260 °C). Gire el termostato en sentido anti-horario para incrementar la temperatura y en sentido contrario para disminuirla. La temperatura más adecuada del horno se encuentra entre 300 °F (149 °C) y 500 °F (260 °C).

Válvula de seguridad: monitorea los pilotos permanentes. Todos los hornos, planchas termostáticas y los equipos seleccionados con quemadores abiertos (modelos con seguridad de flama) cuentan con piloto permanente monitoreado por un termocople y una válvula de seguridad del piloto. Si el piloto se apaga, la válvula de seguridad cerrará el suministro de gas al piloto y los quemadores principales.

Interruptor del ventilador: enciende y apaga el ventilador (sólo horno de convección). El ventilador se prende cuando la puerta está cerrada y se apaga cuando la puerta está abierta.

ANTES DE UTILIZAR EL EQUIPO POR PRIMERA VEZ

Quemador abierto

Quite las rejillas superiores de la estufa para realizar el curado inicial. No cure las rejillas si se encuentran colocadas en la estufa. Una vez que haya quitado las rejillas de la estufa, aplique en cada una ligera capa de aceite vegetal líquido o en aerosol en cada una de ellas.

Después de curarlas, colóquelas de vuelta en la estufa. Encienda todas las secciones de la parte superior en ajuste bajo (Low) y permita que quemen durante 15 minutos antes de colocar charolas o sartenes en la parte superior de la estufa. De no realizar este proceso podría ocasionar que las rejillas se oxiden. Tras el uso inicial, las rejillas pueden mostrar una coloración blanquecina, esto se irá quitando con el paso del tiempo si cura el equipo como debe ser. Utilice agua y cepillos metálicos o rígidos en la estufa y de inmediato séquela completamente e antes de curarla para conservar el color del hierro fundido.

Hornos

Los hornos requieren un periodo de combustión para ponerse en marcha y evitar que se impregnen los alimentos de olores desagradables.

Abra el suministro de gas hacia el equipo y ajuste el termostato a 475 °F (246 °C). Permita que el horno funcione a esta temperatura por 30 o 45 minutos.

Planchas

La plancha fue revestida desde fábrica con aceite vegetal para inhibir la oxidación. Quite esta película al momento de limpiar la placa de la plancha antes de utilizarla para cocinar por primera vez. Caliente la plancha de 200 a 300 °F (93.3 a 148.8 °C) para aflojar y derretir la capa de aceite, después limpie la superficie con un limpiador comercial no corrosivo para disolver la grasa y siga las instrucciones del fabricante. Enjuague completamente y seque con un paño suave y limpio. Limpie todos los accesorios.

AVISO La placa de la plancha es de acero, pero la superficie es suave y se puede marcar o abollar si no se utilizan con cuidado las espátulas o los raspadores. Tenga cuidado de no abollar, rallar o maltratar la placa. No intente quitar los alimentos que pudieran quedarse en la espátula golpeando el borde o la esquina de la misma en la superficie de la plancha.

Cure la plancha antes de utilizarla por primera vez y después de cada limpieza para evitar que la superficie se oxide. Caliente la plancha a una baja temperatura (300 a 350°F [148.8 a 176.6°C]) y aplique una pequeña cantidad de aceite para cocina, aproximadamente una onza por pie cuadrado de superficie. Utilice un paño suave sin pelusas para esparcir el aceite completamente por la superficie de la plancha y crear una capa delgada. Quite el exceso de aceite con un paño limpio. Repita este procedimiento hasta que la plancha tenga un acabado brillante como espejo.

ENCENDIDO DE LOS PILOTOS

Todas las configuraciones del quemador con pilotos permanentes permiten utilizar el equipo inmediatamente, además de ofrecer un bajo mantenimiento. El encendido deberá ser poco frecuente excepto durante el arranque inicial o cuando el equipo esté completamente apagado.

El monitoreo de seguridad del piloto es estándar en todos los hornos y planchas termostáticas, y es opcional para los dispositivos con quemadores abiertos (modelos con seguridad de flama). Se puede proporcionar un encendedor piezoeléctrico manual.

Quemador abierto, plancha manual

1. Quite la hilera frontal de rejillas (sólo quemador abierto).
2. Gire la válvula de suministro principal de gas a la posición de encendido (*On*).
3. Encienda todos los pilotos permanentes.

Quemador abierto: se puede acceder al piloto por debajo de las rejillas.

Plancha manual: se puede acceder al piloto por abajo de la placa de la plancha a través de la abertura ranurada en la cubierta del múltiple cerca de la perilla de la válvula del quemador.

4. Gire la válvula del quemador a la posición de encendido para asegurar el funcionamiento.
5. Si no se pueden encender los quemadores, cierre todas las válvulas y contacte a la persona autorizada para servicio.
6. Coloque la válvula del quemador en la posición de apagado (*Off*). El piloto permanecerá enciendo.

Quemador abierto (modelos con seguridad de flama)

1. Quite la hilera frontal de rejillas.
2. Gire la válvula de suministro principal de gas a la posición de encendido.
3. Presione sin soltar el botón de la válvula de seguridad y encienda el piloto ya sea de forma convencional o con un encendedor piezoeléctrico giratorio. Repita con cada válvula de seguridad. A continuación, se muestra el funcionamiento del encendedor piezoeléctrico.



4. Gire la válvula del quemador a la posición de encendido para asegurar el funcionamiento.
5. Si no se pueden encender los quemadores, cierre todas las válvulas y contacte a la persona autorizada para servicio.
6. Coloque la válvula del quemador en la posición de apagado. El piloto permanecerá enciendo.

Plancha / asador

1. Gire la válvula de suministro principal de gas a la posición de encendido (*On*).
2. Encienda todos los pilotos permanentes.

Se puede acceder al piloto por abajo la plancha a través de la abertura del asador. El quemador del piloto se encuentra en la parte inferior izquierda del quemador de la plancha/asador.

3. Gire la válvula del quemador a la posición de encendido para asegurar el funcionamiento.
4. Si no se pueden encender los quemadores, cierre todas las válvulas y contacte a la persona autorizada para servicio.
5. Coloque la válvula del quemador en la posición de apagado (*Off*). El piloto permanece encendido.

Planchas termostáticas

1. Gire el termostato a la posición de apagado.
2. Gire la válvula de suministro principal de gas a la posición de encendido.
3. Presione el botón rojo en la válvula de seguridad y encienda el piloto a través de la abertura de la ranura que se encuentra en la cubierta del múltiple cerca de la perilla de la válvula del quemador.
4. Presione el botón rojo por al menos 30 segundos.
5. Cuando suelte este botón, el piloto deberá permanecer encendido.
6. La flama del piloto debe estar lo suficientemente alta para calentar el termocople.
7. Gire el termostato a la posición de encendido para asegurar el funcionamiento.
8. Si falla el proceso de ignición, gire la perilla de control hacia la posición de apagado. Espere 5 minutos y repita el procedimiento anterior.

No intente encender nuevamente el piloto sin haber esperado antes 5 minutos.

9. Coloque la válvula del quemador en la posición de apagado. El piloto permanecerá enciendo.

Horno (estándar y de convección)

1. Gire el termostato a la posición de apagado.
2. Gire la válvula de suministro principal de gas a la posición de encendido.
3. Levante el panel de protección y gírelo 90° hacia abajo.
4. Suelte el botón rojo de la válvula de seguridad y encienda el piloto a través de la abertura que se localiza en la caja del quemador.
5. Presione el botón rojo por al menos 30 segundos.
6. Cuando suelte este botón, el piloto deberá permanecer encendido.
7. La flama del piloto debe estar lo suficientemente alta para calentar el termocople.

8. Regrese el panel de protección a su posición original.
9. Horno de convección: encienda el interruptor del ventilador que se localiza entre la perilla de control del horno y la válvula de seguridad del piloto.
10. Gire el termostato a la posición de encendido (*On*) para asegurar el funcionamiento.
11. Horno estándar: si falla el proceso de ignición, gire la perilla de control del horno hacia la posición de apagado (*Off*). Espere 5 minutos y repita el procedimiento anterior.
Horno de convección: si falla el proceso de ignición, apague el interruptor del ventilador y la perilla de control del horno. Espere 5 minutos y repita el procedimiento anterior.
No intente encender nuevamente el piloto sin haber esperado antes 5 minutos.
12. Horno estándar: apaga la válvula del quemador. El piloto permanece encendido.
Horno de convección: apaga la válvula del quemador y el interruptor del ventilador. El piloto permanece encendido.

APAGADO

Todos los equipos están equipados con pilotos permanentes que se mantienen encendidos cuando se apagan las válvulas del control. Los hornos de convección necesitan de forma adicional que el interruptor del ventilador esté en la posición de apagado.

Para apagar completamente la estufa y extinguir todos los pilotos, cierre el suministro principal de gas.

SUGERENCIAS PARA SU FUNCIONAMIENTO

Quemadores abiertos

Los quemadores abiertos se encienden rápidamente y no requieren tiempo de precalentamiento. Además, tienen un amplio rango de ajuste bajo a alto de la flama del quemador lo que permitirá mejor rendimiento a fuego lento en la configuración más baja posible estabilizada. Cuando cocine a fuego lento, gire la perilla de la válvula del quemador hasta que la flama alcance el mínimo ajuste óptimo para mantener el punto de cocción deseado a fuego lento.

Plancha manual

Precaliente la plancha de 15 a 20 minutos aproximadamente antes de cocinar. La superficie se puede mantener caliente con los quemadores parcialmente apagados. Durante los periodos de inactividad, apague los quemadores o sólo mantenga caliente una mitad de la plancha.

Planchas termostáticas

Precaliente la plancha de 15 a 20 minutos aproximadamente antes de cocinar. El termostato de la plancha regula la temperatura de cada sección de 12" de una baja configuración de aproximadamente de 200°F (93°C) a una más elevada de 550°F (288°C).

Cocción en hornos estándar

Permita que el horno se precaliente antes de utilizarlo (25 minutos a 400 °F [204 °C]). El termostato del horno regula la temperatura desde una baja configuración de aproximadamente 250 °F (121 °C) a una más elevada de 500 °F (260 °C). Si se utiliza adecuadamente, el control automático de temperatura será un sistema eficiente. Gire el termostato a la posición de bajo (*Low*) cuando el horno esté inactivo o gire el control del horno a la posición de apagado cuando no se esté utilizando.

Las temperaturas moderadas del horno producirán mejores alimentos, disminuirán la reducción de los mismos y mantendrá bajos costos de mantenimiento. Utilizar una baja temperatura para el rostizado (se recomienda 325 °F [162 °C] o menos) reducirá los costos de carne ocasionados por la reducción del producto.

Se puede colocar una bandeja con agua (aproximadamente de 12" x 20" x 1" [305 mm x 508 mm x 25.4 mm]) en la parte inferior del horno. El agua proporciona humedad para disminuir la reducción de los alimentos. De ser necesario, agregue agua durante el rostizado.

Cocción en hornos de convección

El tiempo y la temperatura de cocción en el horno de convección pueden variar ligeramente del tiempo y temperatura normal.

CARGA Y DESCARGA DEL HORNO

Abra la puerta y cargue el horno de forma rápida y práctica para conservar el calor. Tenga cuidado de no derramar líquidos mientras carga el producto. Cierre la puerta y consulte el tiempo de cocción en la receta correspondiente.

Proporcione el espacio adecuado para descargar el producto. Descargar rápido los alimentos conservará el calor y asegurará que las condiciones de recalentamiento sean las adecuadas para la siguiente carga, de ser el caso.

LIMPIEZA



Desconecte el suministro eléctrico del equipo y siga los procedimientos de bloqueo y etiquetado.



Cierre el gas antes de limpiar el equipo.



La estufa y sus partes están calientes. Tenga cuidado cuando opere, limpie o dé servicio al equipo.

Las superficies exteriores se pueden limpiar con un paño suave y detergente suave. No utilice el detergente para loza Dawn® para lavar los componentes exteriores o interiores de la estufa.

No utilice polvos limpiadores abrasivos, ya que es extremadamente difícil quitarlo en su totalidad ocasionando acumulaciones que pueden dañar el horno.

Los equipos Vulcan Wolf están contruidos de forma robusta y están diseñados para brindar un servicio satisfactorio a bajo costo, siempre que usted cuide de ellos adecuadamente. Limpiar con frecuencia, así como realizar los ajustes de forma puntual se verá reflejado en los bajos costos de mantenimiento y operación además de un mejor servicio y más rápido.

LIMPIEZA DIARIA

Quemador abierto

Limpie las rejillas de los quemadores abiertos de hierro fundido con una solución de agua y jabón suave. Enjuague completamente y seque con una toalla absorbente y limpia. Inmediatamente después de secar (sin colocar todavía las rejillas de la parte superior de la estufa), cure las rejillas ligeramente con aceite vegetal para cocina líquido o en aerosol.

Después de curarlas, coloque las rejillas de vuelta en la estufa. Encienda todas las secciones abiertas de la parte superior en ajuste bajo (*Low*) y permita que quemen durante 15 minutos antes de colocar charolas o sartenes en la parte superior. Cure las rejillas de los quemadores después de cada limpieza. No realizar este proceso podría ocasionar que las rejillas se oxiden.

Plancha superior con charola

Vacíe el cajón para grasa tanto como se necesite durante el día y limpie con regularidad al menos una vez al día. La charola para grasa tiene un orificio para drenaje para indicar que la charola está llena. Las solicitudes de servicio ocasionadas por no vaciar adecuadamente el cajón/ charola para grasa no serán cubiertas por la garantía.

Limpie la plancha con regularidad. Una plancha limpia siempre lucirá mejor, durará más y tendrá mejor rendimiento. Para cocinar uniformemente alimentos a la plancha, manténgala limpia y sin grasa carbonizada. Esta grasa en la superficie impide la transferencia del calor de la superficie de la plancha a los alimentos, dando como resultado manchas oscuras en los alimentos y una pérdida de eficiencia

en la cocción. La grasa carbonizada tiende a pegarse en los alimentos cocinados a la plancha brindándoles un aspecto poco apetecible y muy insatisfactoria.

Después de casa uso, limpie la plancha con un estropajo o una espátula flexible.

Una vez al día, limpie completamente las salpicaduras traseras, frontales y laterales de la freidora. Quite, vacíe y lave el cajón para grasa de la misma manera como si fuera un utensilio común de cocina.

Horno

Quite las rejillas cromadas y lávelas en la tarja.

Mientras continua caliente, limpie con un paño suave u otro material absorbente de grasa para quitar los excedentes, grasa, etc., antes de que se quemen.

Limpie el horno y su puerta diariamente, especialmente si se hornearon tartas de fruta, salsas de tomate o carne, y si quedaron residuos.

Después de procesar algunos alimentos a bajas temperaturas, se pueden quedar los olores en el horno. Estos olores se pueden eliminar configurando el termostato a 500 °F (260 °C) y dejando que el horno funcione sin ningún alimento adentro por 30 a 45 minutos.

LIMPIEZA EXTERIOR

Diario

Limpie el exterior con una solución suave de agua jabonosa o un limpiador para disolver grasa. Para quitar la decoloración, utilice un limpiador no abrasivo. Siempre frote en el sentido del grano del metal. Las áreas de acero inoxidable de la estufa se pueden pulir con un paño suave y seco. De ser necesario, aplique en el paño abrillantador para acero inoxidable.

ACERO INOXIDABLE

A continuación, se presentan unos simple procedimientos de limpieza efectivos para mantener el equipo de acero inoxidable limpio y brillante.

Limpieza general

Utilice jabón regular o agua con detergente para limpiar rutinariamente el acero inoxidable. Para evitar las manchas ocasionadas por el agua o que la superficie se raye, enjuague completamente con agua tibia y seque con un paño suave y limpio. Adicionar un líquido de enjuague ayudará a evitar la formación de manchas. No lave a presión ninguna parte de la estufa.

Huellas dactilares

Las huellas de los dedos pueden representan, a veces, un problema en las superficies de acero inoxidable muy pulidas. Esto se puede minimizar aplicando un limpiador que deje una película delgada de aceite o cera. Para utilizar estos limpiadores, limpie sencillamente con un paño y seque con otro suave y seco. Después de su uso, las siguientes huellas dactilares desaparecerán cuando pase ligeramente un paño suave o con un paño que contenga un poco de limpiador. Si la superficie está particularmente sucia para comenzar, lave primero con jabón o agua con detergente.

Coloramiento por calor

Pueden aparecer áreas con manchas ligeramente oscurecidas o de color amarillo en el interior y alrededor de los hornos y estufas en donde las temperaturas alcancen los 500 °F (260 °C) o más. Estas manchas son ocasionadas por una ligera oxidación del acero inoxidable y no es dañina. Para controlar esta situación, no debe utilizar nunca más calor que el absolutamente necesario.

MANTENIMIENTO Y AJUSTES

⚠ ADVERTENCIA

Desconecte el suministro eléctrico del equipo y siga los procedimientos de bloqueo y etiquetado.

LUBRICACIÓN

Revise que todas las partes móviles estén bien lubricadas y no estén desgastadas. Contacte con el personal de servicio técnico local autorizado. Los motores de las estufas de convección Vulcan Endurance / Wolf Challenger están permanentemente lubricados y no requieren de mantenimiento adicional.

DUCTO

Cuando se enfríe, revise el ducto para asegurarse de que no esté obstruido.

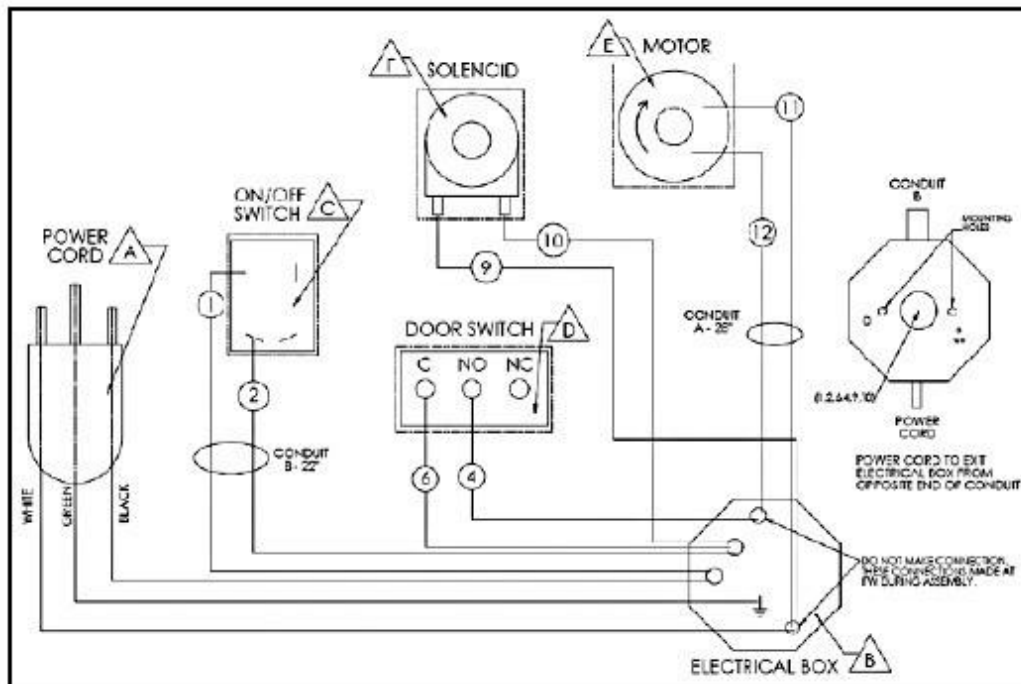
INFORMACIÓN DE PARTES Y SERVICIO

Para obtener información sobre las partes y servicio autorizados, contacte con la oficina de servicio local (consulte nuestro sitio web: www.vulcanequipment.com o www.wolfequipment.com para obtener una lista autorizada de nuestros almacenes autorizados de partes y servicio). Cuando solicite servicio técnico, tenga a la mano la siguiente información: modelo, número de serie y tipo de gas. Esta información se puede encontrar en la placa de datos principal que se localiza en la parte trasera de la unidad, o en la segunda placa que se encuentra adentro de la parte frontal inferior del panel de protección. Levante el panel de protección para ver la placa de datos secundaria.

PRECAUCIONES

Cuando raspe los grandes depósitos de grasa o de aceite del equipo de acero inoxidable, nunca utilice raspadores de acero común. Las partículas de acero se pueden incrustar o albergar en las superficies de acero inoxidable. Esto podría oxidar el equipo, ocasionando manchas desagradables y podría causar que los alimentos se contaminen. Si es necesario raspar, utilice herramientas de plástico, madera o acero inoxidable.

Diagrama de cableado del horno de convección



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

HORNO

PROBLEMA	CUASAS Y CORRECCIONES
Cocción irregular de izquierda a derecha	La estufa no está nivelada de izquierda a derecha. El quemador o la parte inferior del horno no están instalados adecuadamente. El ajuste de temperatura para el producto no es el correcto. Las charolas están pandeadas. El ducto no está ventilando adecuadamente. La configuración del regulador es inadecuada. Solicite servicio técnico.
Cocción irregular de adelante hacia atrás	La estufa no está nivelada de adelante hacia atrás. La puerta no cierra adecuadamente. El ducto no está ventilando adecuadamente. La configuración del regulador es inadecuada. Solicite servicio técnico.
Demasiado calor en la parte superior o inferior	Hay acumulación en las cubiertas laterales ocasionando que los orificios de ventilación se obstruyan. El ducto no está ventilando adecuadamente.
Productos deshidratados	La temperatura es demasiado baja (sobre cocción). Tiempo de cocción demasiado prolongado. El termostato no está bien calibrado (solicite servicio técnico).
Reducción excesiva de la carne	La temperatura para rostizar es demasiado alta. No hay suficiente humedad (agregue un recipiente con agua).
Apagón del piloto	Solicite servicio técnico.

FUNCIONAMIENTO DEL QUEMADOR ABIERTO

PROBLEMA	CUASAS Y CORRECCIONES
La manija de la válvula se encuentra a una temperatura excesiva / las válvulas del quemador abierto se pegan	Verifique que la puerta del horno esté cerrada. Si la puerta está bien cerrada, solicite servicio técnico. La ventilación no es la adecuada.
Mala ignición	Solicite servicio técnico.
El piloto y los quemadores no encienden.	Verifique que el suministro de gas principal esté abierto. Verifique que el ensamble del quemador esté instalado correctamente. Verifique que todas las partes estén limpias. Solicite servicio técnico.

NOTAS