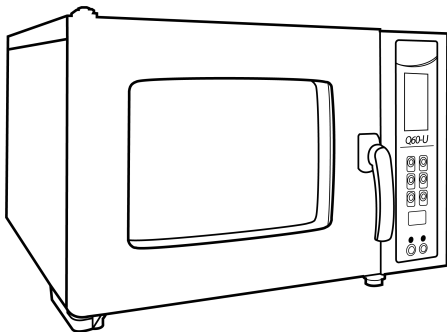




HORNO ELÉCTRICO COMBINADO Q60-U



MANUAL DE MANEJO RÁPIDO



IMPORTANTE:

PARA PREVENIR CUALQUIER MAL FUNCIONAMIENTO Y EVITAR DAÑOS, LEA DETALLADAMENTE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES ANTES DE CONECTAR Y OPERAR EL EQUIPO, CONSERVE EL MANUAL PARA FUTURAS REFERENCIAS, GRACIAS.

ÍNDICE

Introducción

Horno Q60-U.....4

 Instalación Eléctrica.....5

 Instalación de Agua.....7

 Desagüe.....8

 Separación de grasas.....8

Descripción General.....9

 Vista General.....9

Operación.....10

 Panel de Control.....10

 Encendido y Apagado.....11

Ejemplos de Uso del Menú.....13

 Hornear.....13

 Selección de Temperatura.....14

 Ejecución.....15

 Selección de Tiempo.....17

 Ejecución.....18

 Precalentar.....21

 Ventilar.....23

 Regenerar.....25

 Recetas.....26

 Baño María.....34

 Fermentar.....35

Limpieza.....36

Configuración Técnica.....37

INTRODUCCIÓN

Con 70 años, la marca San-Son® ha sido sinónimo de calidad.

Líder en la fabricación de equipos, orgullosamente presenta la mejor línea de hornos de especialidad con una construcción robusta para trabajo pesado y larga vida.

Lea este manual antes de operar su horno.



Horno Q-60U

Manual de operación del horno eléctrico combinado Q60-U.

Su manejo es amigable y simple. Le recomendamos tener a un lado el equipo para practicar cada uno de los pasos, descubrirá lo fácil que es operarlo.

El sistema de los hornos Q60-U y Q90-U no se dañará si se equívoca al manejarlo, si aparece un error solo vuelva a intentarlo. Puede incluso manejar su equipo en forma intuitiva siguiendo las instrucciones que aparecen en la pantalla y antes de lo que se imagina estará cocinando.

El manejo del Horno eléctrico combinado San-Son® Mod. Q60-U se realiza a través del teclado.



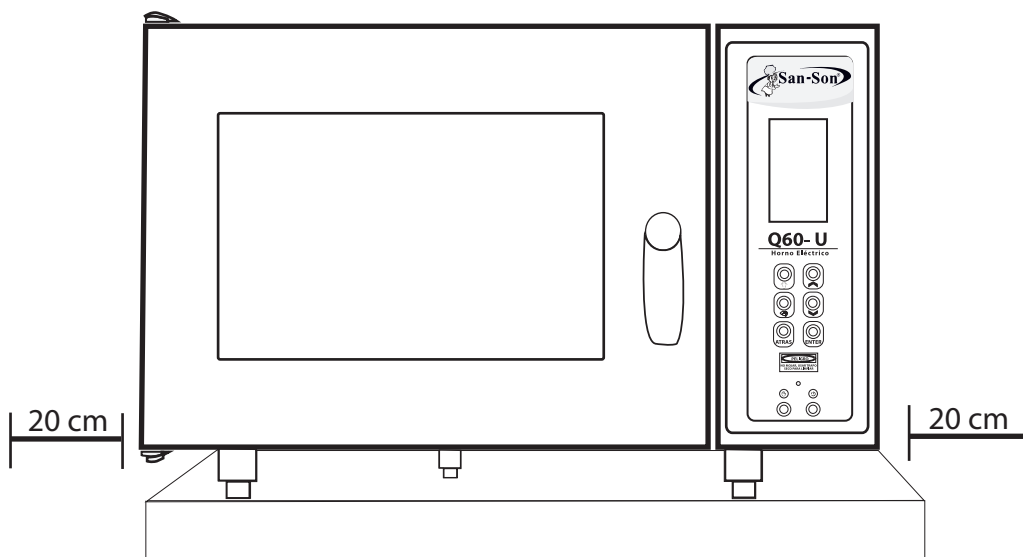
NOTA:

Para la elaboración de algunos alimentos se requiere de accesorios especiales (charolas, insertos, etc.) que están a la venta con un asesor.

Instalación Eléctrica

El horno eléctrico Q60-U debe estar colocado en una superficie plana y nivelada con un margen mínimo recomendado entre paredes, el horno debe estar por lo menos a 20 cm de modo que permita la ventilación del mismo.

La acometida de la red para la conexión eléctrica del aparato debe ser una instalación fija y se conectará exclusivamente a una red de abastecimiento normalizada, utilizar un interruptor de capacidad adecuada.



NOTA:

En el costado lateral derecho, no deben de colocar equipos que radien calor ó vapores de agua ó aceite; ya que puede dañar el sistema eléctrico del horno y anular su garantía.

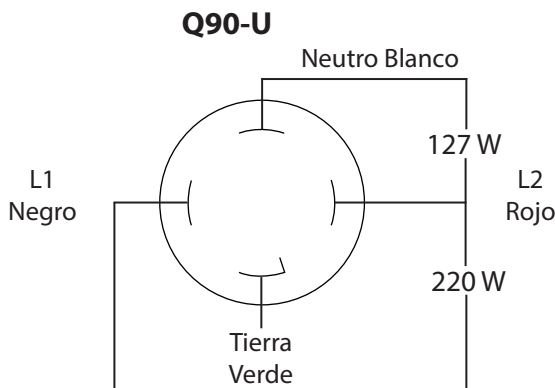
Se deben observar las disposiciones de las compañías locales de abastecimiento de energía. Utilizar un interruptor de capacidad adecuada. Dotar a cada aparato de una línea propia adecuadamente protegida.

La sección transversal (calibre) de las líneas de conexión depende del tamaño del aparato, la tensión y de las especificaciones locales. Los aparatos Q60-U y Q90-U se suministran con un cable de conexión de 2 m de largo con clavija o conector adecuado al voltaje de operación.

Para el horno Q90-U la toma de corriente es de 220 V (bifásico) con neutro y tierra, la potencia es de 6KW.

Mientras tanto, la toma de corriente para el horno Q60-U es de 127V con una frecuencia de 60 Hz (esta clavija cuenta con dos dientes paralelos planos y toma a tierra).

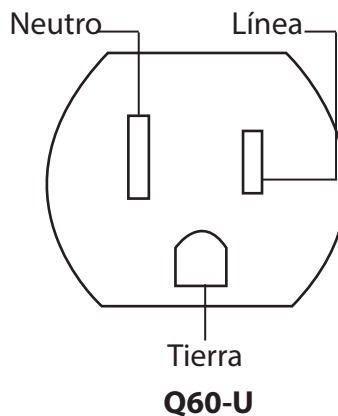
Tome en cuenta que para la conexión eléctrica necesita un contacto Nema L1 30R.

**NOTA:**

Es importante que consulte con un electricista especializado; sobre las instalaciones del cliente para prevenir cualquier falla a los hornos Q60-U y Q90-U.

**PRECAUCIÓN:**

Es muy importante que se conecten a tierra física.



Instalación de Agua

Se encuentra ubicado en la parte posterior inferior izquierda del horno. Se requiere una conexión de una manguera de ½ pulgadas. Se debe apretar firmemente verificando que no haya fugas de agua.

Se requiere que la alimentación tenga una presión de 50 a 200 Kpa *Kilopascal* (0.5 a 2 bares).

El aparato se conectará exclusivamente a agua potable.

La sección transversal mínima de la tubería deberá ser de ½ pulgadas.

Se necesita una toma de agua por aparato. Los aparatos se suministran con tubo para conexión de agua.

Es recomendable la instalación de un filtro y/o depurador antes de la conexión de agua al horno. La presión del agua debe ser entre 50 kpa (0.5 bar) y 200 kpa (2 bar). La presión en flujo recomendada es de 200 kpa (2 bares). Las variaciones de presión en el suministro de agua pueden provocar un funcionamiento anómalo del aparato.

Antes de conectar el aparato a la acometida de agua conviene consultar con un especialista en el mantenimiento de suministro de agua e informarse sobre la dureza y la calidad del agua:

Desagüe

Los hornos disponen de un tubo de desagüe. Se recomienda una instalación flexible en lugar de una fija. Se sugiere el uso de una manguera de neopreno para altas temperaturas (tipo radiador) y el uso de una abrazadera para la fijación al tubo de acero inoxidable del horno.

El tramo de salida constituye un componente íntegro de los aparatos. Los tubos de desagüe se deben tender con una pendiente constante de como mínimo 5% (3° C), la temperatura media de las aguas residuales es de aproximadamente 65 grados centígrados.

Separación de grasas

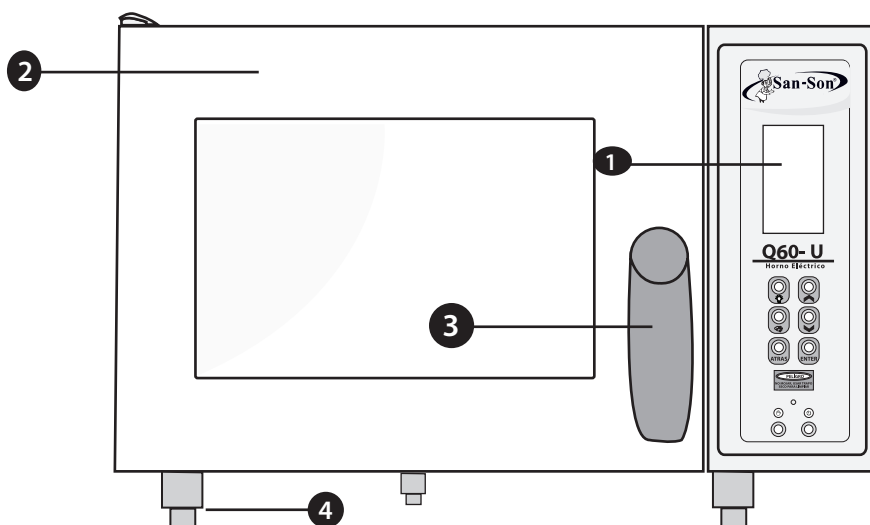
Todas las empresas que procesan alimentos y las cocinas colectivas están obligadas a tratar las aguas residuales con contenido graso mediante la instalación de una trampa de grasa disponibles en catálogo de San-Son, antes de entrar al drenaje o tirarlos al alcantarillado. El tamaño del separador de grasa depende de la cantidad de raciones que se preparen al día.

DESCRIPCIÓN GENERAL Q60-U

Vista General

El horno eléctrico combinado marca San-Son® está diseñado para garantizarle un costo operativo tan bajo que excederá sus expectativas, además usted podrá realizar los platillos más versátiles en un tiempo óptimo.

Es un equipo fabricado con cuerpo de acero inoxidable, donde el calentamiento de convección es a base de una resistencia eléctrica que genera humedad por choque térmico para una producción con o sin vapor.



- 1 PANEL DE CONTROL ELÉCTRONICO
- 2 PUERTA
- 3 MANIJA
- 4 REGATONES NIVELADOS DE PISO

Operación

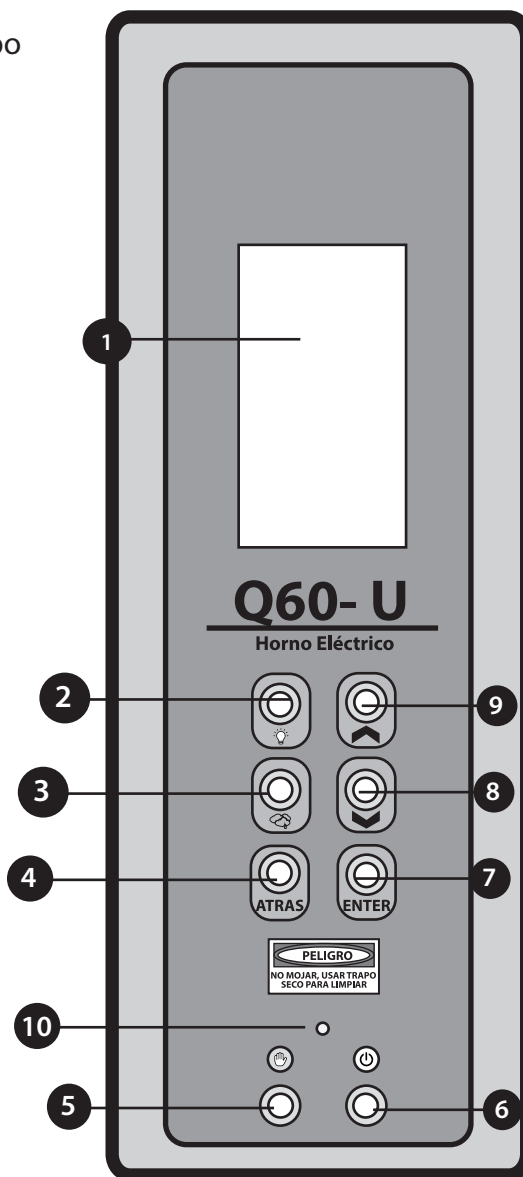
Panel de Control

Localice en la parte frontal de su equipo el siguiente panel.

1. PANTALLA
NO Touchscreen
2. LUZ
3. VAPOR
4. ÁTRAS
5. PARO DE EMERGENCIA
6. ENCENDIDO Y APAGADO
7. ENTER
8. ABAJO
9. ARRIBA
10. LED DE INDICACIÓN
(ON/OFF)



NOTA:
NO oprima la pantalla.

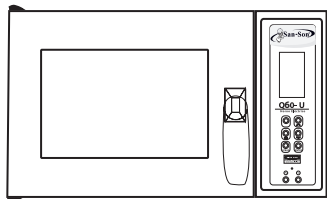
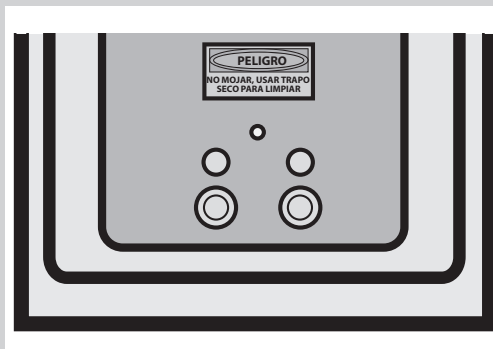


Encendido y Apagado

Esta tecla nos permite el encendido y apagado del horno.

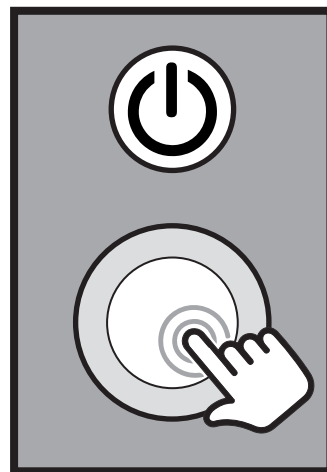
Primero debe de conectar su horno a la toma de corriente y verificar que el switch de paro de emergencia esté en la posición de **ON**.

Cuando el switch esta en **OFF** no hay luz a su alrededor y cuando está en **ON** alrededor de el encenderá una luz azul.



Al oprimir el botón paro de emergencia enciende la pantalla de bienvenida con la imagen del horno, la cual se apagará después de 5 segundos aproximadamente y el led de indicación de on/off se colocará de color rojo así como el botón de paro de emergencia se iluminará su contorno de color azul. En este momento el horno esta energizado y listo para encender.

Para encender el horno debe presionar el botón de **ENCENDIDO/APAGADO**, al hacerlo en la pantalla nuevamente aparecerá el mensaje de bienvenida y el LED indicador cambiará de color rojo a verde.



Después de unos segundos el mensaje de bienvenida desaparece y a continuación veremos el menú principal.

- ▶ **HORNEAR**
- PRECALENTAR**
- VENTILAR**
- REGENERAR**
- RECETAS**
- BAÑO MARÍA**
- FERMENTAR**

Ejemplos de Uso del Menú

El menú pone a su alcance todas las funciones que es capaz de realizar su horno mod. Q60-U y Q90-U, las cuales son HORNEAR, PRECALENTAR, VENTILAR, REGENERAR, RECETAS, BAÑO MARÍA y FERMENTAR. A continuación analizaremos cada una de ellas.

1.- HORNEAR

Este será el comando que usará con mayor frecuencia.

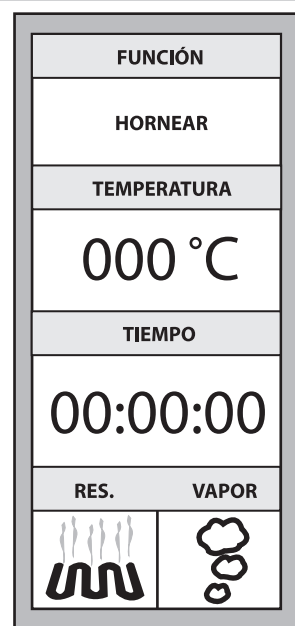
El horneado es el procedimiento que le permite introducir la temperatura, tiempo y vapor que requiere el alimento que va a hornear.

Debe tomar en cuenta que la temperatura puede estar en grados Celsius °C o en grados Fahrenheit °F y que la lectura de éste es muy exacta.

Procedimiento

Para iniciar el horneado debe de presionar **ENTER** cuando el cursor esté señalando **HORNEAR**.

Al oprimir debe oír un pitido, si el equipo no responde sólo deje apretado 1seg el botón hasta que escuche el sonido y su orden sera ejecutada.



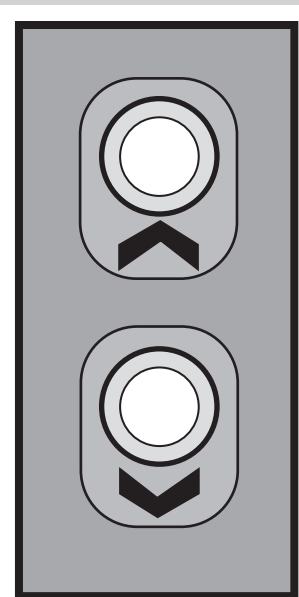
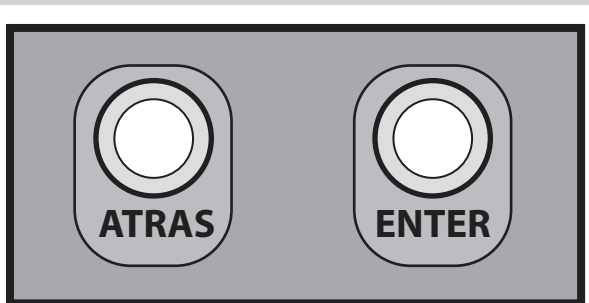
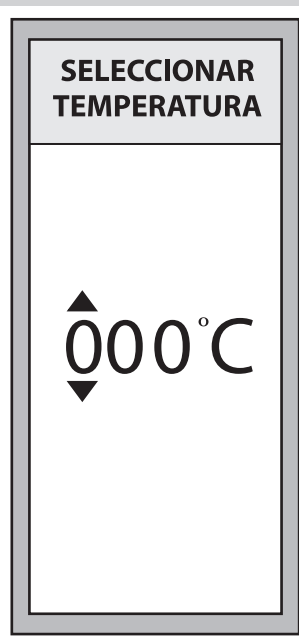
Selección de Temperatura

Inmediatamente aparecerá en pantalla el mensaje **SELECCIONAR TEMPERATURA**.

Al usar por primera vez su horno la temperatura será de 0, posteriormente el horno recordará la última temperatura programada. La temperatura máxima a la que puede programar su horno es de 250 °C.

Siempre que el horno pase del menú principal a la selección de temperatura los cursores estarán en la posición de las centenas. (ver imagen a la derecha).

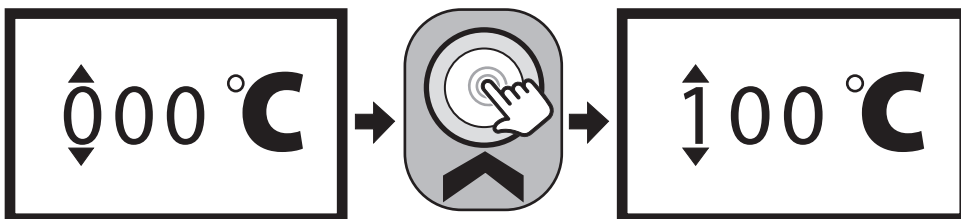
Para aumentar o disminuir el número en el que estén posicionados los cursores se debe presionar **ARRIBA** o **ABAJO**, y para saltar entre centenas, decenas y unidades debe presionar **ENTER** o **ÁTRAS**.



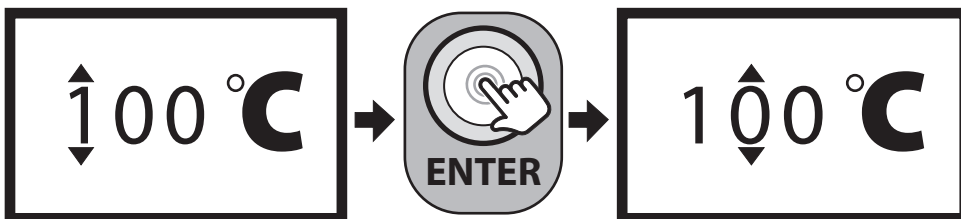
¡Vamos a Hacerlo!

En este ejemplo introducimos 153 °C.

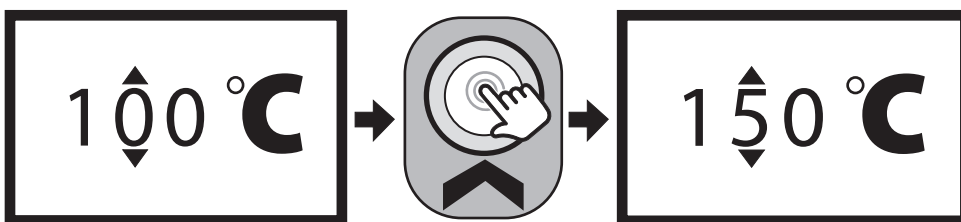
Como ya se mencionó anteriormente los cursores iniciarán en la posición de las centenas y es la primera vez que se va a usar el horno y el número que estara entre ellos es el cero, para hacer que aumente a uno basta con presionar una vez **ARRIBA**.



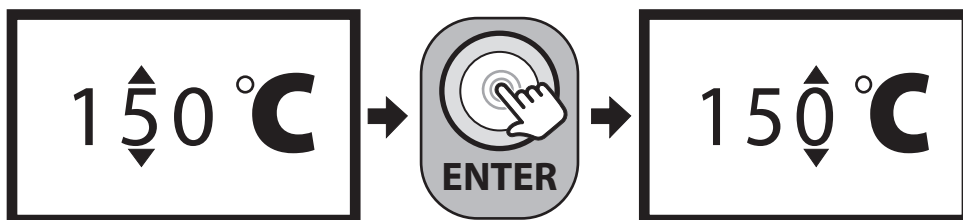
Después presione **ENTER** para que los cursores pasen de las centenas a las decenas.



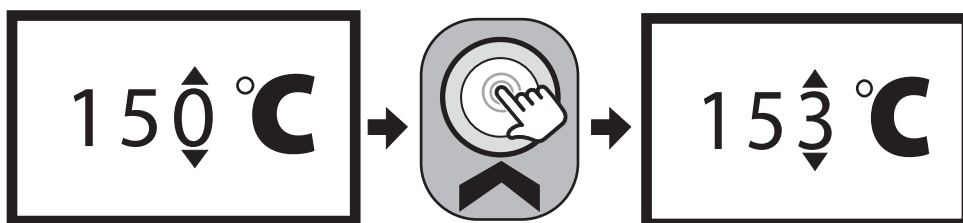
Una vez que los cursores estén en la posición de las decenas se debe presionar **ARRIBA** o **ABAJO** hasta llegar al número 5.



Nuevamente presione **ENTER** para que los cursores pasen de las decenas a las unidades.



Ya estando en la posición de las unidades debe presionar **ARRIBA** o **ABAJO** hasta llegar al número 3.



Observamos que en pantalla aparecerá 153 °C que es la temperatura que se deseaba programar, ahora se debe presionar **ENTER** por última vez, con esto se guardará la temperatura deseada y la pantalla se actualizará para proceder a la selección del tiempo de horneado que es lo que se explicará a continuación.



NOTA:

*Si en algún punto de la selección de temperatura se desea regresar de las unidades a las decenas, de las decenas a las centenas ó se desea regresar al menú principal simplemente se debe presionar **ÁTRAS** hasta estar en la posición deseada o hasta que aparezca en pantalla el menú principal.*

Selección de Tiempo

Inmediatamente aparecerá en pantalla el mensaje **SELECCIONAR TIEMPO**.

Este mostrará 0 horas con 0 minutos, siempre que entre en la función de hornear y pase por primera vez de la selección de temperatura a la selección de tiempo las horas y los minutos estarán en 0.

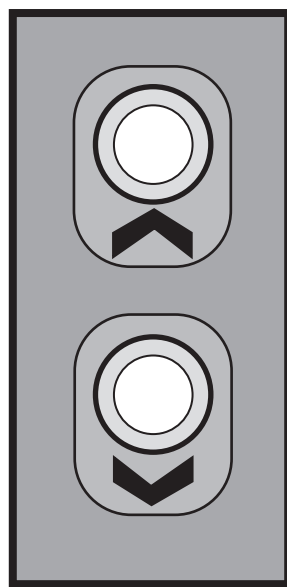
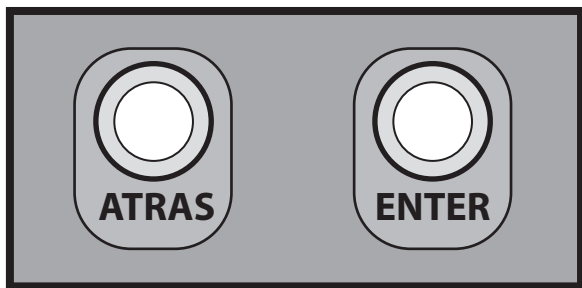
El tiempo máximo que puede programar es de 9 horas.

Siempre que pase de la selección de temperatura a la selección de tiempo los cursores estarán en la posición de las horas.

Para sumar o restar horas y minutos se debe presionar **ARRIBA** o **ABAJO** y para saltar entre las horas, las decenas de minutos y las unidades de minutos se debe presionar **ENTER** o **ÁTRAS**.

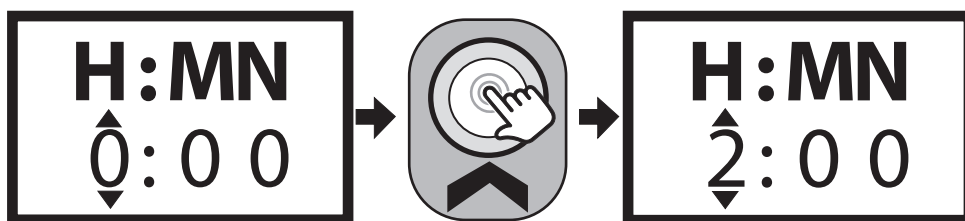
**SELECCIONAR
TIEMPO**

H : MN
0 : 00

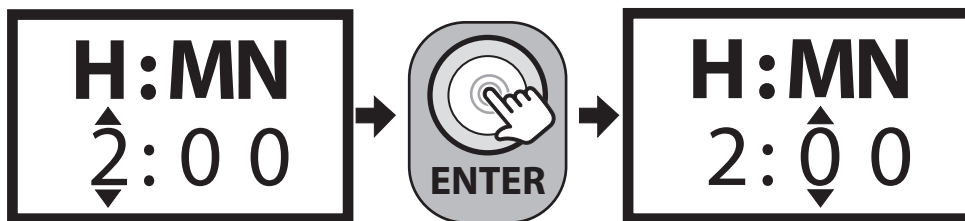


¡Vamos a Hacerlo!

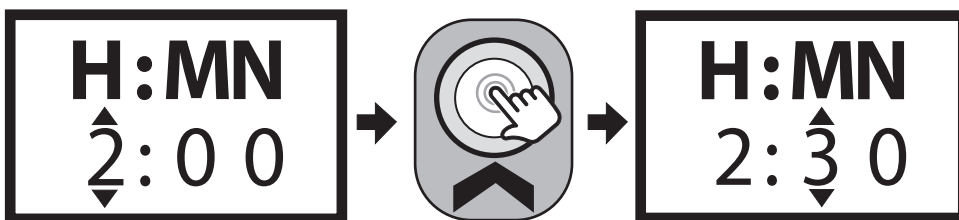
En este ejemplo introduciremos 2 horas con 39 minutos. Si es la primera vez que se pasó de la selección de temperatura a la selección de tiempo en este proceso de horneado las horas estarán en cero y los cursores iniciarán en la posición de las horas. Para hacer que aumente a 2 horas con presionar **ARRIBA**.



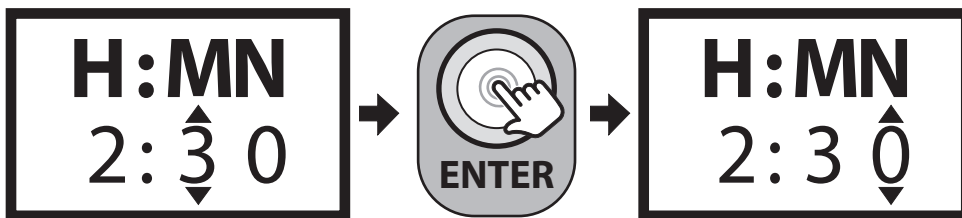
Después presione **ENTER** para que los cursores pasen a las decenas de minutos.



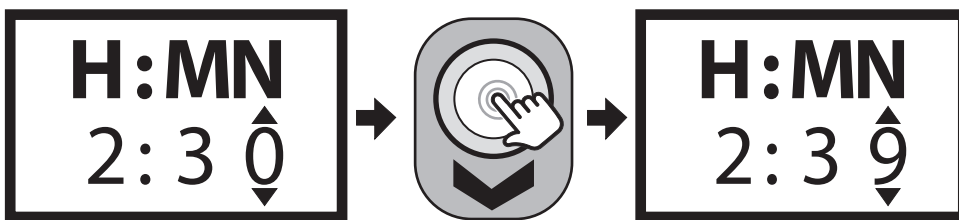
Una vez que los cursores estén en la posición de las decenas se debe presionar **ARRIBA** o **ABAJO** hasta llegar al número 3.



Nuevamente presione **ENTER** para que los cursores pasen de las decenas a las unidades.



Ya estando en la posición de las unidades se debe presionar **ABAJO** una vez para llegar al número 9.



Observamos que en pantalla aparecen 2 horas con 39 minutos que es el tiempo que se deseaba programar, ahora se debe presionar **ENTER** por última vez. Esto se guardará en el tiempo deseado y la pantalla se actualizará para proceder al ciclo de horneado.

**NOTA:**

*Si en algún punto de la selección de temperatura se desea regresar de las unidades a las decenas, de las decenas a las horas ó de minutos a selección de temperatura simplemente se debe presionar **ATRÁS** hasta estar en la posición deseada o hasta que aparezca en pantalla selección de temperatura.*

1. Posteriormente aparecerá en pantalla la cantidad de vapor a utilizar.

Al colocar el indicador en el nivel de vapor seleccionado presione enter.

2. Inicia el proceso de cocción.

Vapor Manual: disparos de 1 segundo mientras se tiene presionado el botón VAPOR.

Cuando el ciclo de horneado termine satisfactoriamente se escuchará una alarma sonar indicando que el proceso terminó, además en pantalla aparecerán unos letreros indicando que si desea repetir el ciclo de horneado presione **ENTER** y si desea regresar al menú principal debe presionar **ÁTRAS**.

Si por algún motivo desea cancelar el proceso de horneado solo debe presionar el botón **ÁTRAS**, con esto se regresará al menú principal.

**SELECCIONAR
VAPOR**

▶ MANUAL

BAJO

MEDIO

ALTO

**CICLO
COMPLETO**

▶ REPETIR
CICLO

IR AL
MENÚ

2. PRECALENTAR

Muchas recetas requieren que el interior del horno se encuentre a una temperatura específica a este procedimiento se llama **PRECALENTAR**.

Para acceder a esta función del horno hay que utilizar los botones **ARRIBA** o **ABAJO** para posicionar el cursor en **PRECALENTAR** y posteriormente presionar **ENTER**. Enseguida aparecerá en pantalla el mensaje de **SELECCIONAR TEMPERATURA**.

El procedimiento para elegir la temperatura de precalentado es exactamente el mismo que en la función **HORNEAR**.

La diferencia entre la función de **HORNEAR** y la de **PRECALENTAR** es que en esta última no se programara tiempo, vapor para terminar el ciclo sino éste termina cuando el horno alcanza la temperatura programada, cuando esto pase se escuchará una alarma indicando que el horno esta listo.

HORNEAR

► **PRECALENTAR**

VENTILAR

REGENERAR

RECETAS

BAÑO MARÍA

FERMENTAR

FUNCIÓN	
PRECALENTAR	
TEMPERATURA	
000 °C	
TIEMPO	
--:--:--	
RES.	VAPOR
	

Una vez que el horno alcanzó la temperatura programada éste oscilará entre dicha temperatura y 5 °C o 9 °F por debajo de ella, por ejemplo, si se programó una temperatura de 180 °C y ya se escuchó la alarma, la temperatura empezará a oscilar entre 175 °C y 180 °C hasta que se abran las puertas del horno. Al abrir las puertas el horno automáticamente pasará a la selección de temperatura, tiempo y vapor para el ciclo de horneado.

**NOTA:**

Si ya se escuchó la alarma y pasan 15 minutos sin abrir la puerta del horno, la oscilación de temperatura aumentará a 10 °C o 18 °F, si pasa media hora desde que se escuchó el horno se apagará.

3. VENTILAR

La siguiente función es **VENTILAR**. Es común que el horno se utilice para diversos productos, por ejemplo: panes, pasteles, pollos, postres, etc. Por general estos se hornean a distintas temperaturas.

Debido a que el equipo está aislado para no perder calor es difícil bajar la temperatura rápidamente (con las puertas cerradas puede tomar más de una hora).

La función **VENTILAR** se refiere a bajar la temperatura con mayor rapidez.

Para acceder a esta función solo hay que utilizar el botón de **ARRIBA** o **ABAJO** hasta que el cursor esté en la posición de **VENTILAR** y posteriormente presionar **ENTER**.

Después de presionar **ENTER**, en pantalla aparecerá una imagen del horno con la puerta cerrada, acompañada de un mensaje solicitando abrir la puerta para el ciclo de ventilado.

Al abrir la puerta la pantalla se actualizará nuevamente, esta vez aparecerá un contador con un tiempo de 20 minutos, que es el tiempo preestablecido para el ciclo de ventilado, además también se muestra la temperatura del horno.

HORNEAR

PRECALENTAR

► **VENTILAR**

REGENERAR

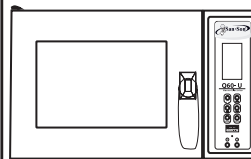
RECETAS

BAÑO MARÍA

FERMENTAR

VENTILAR

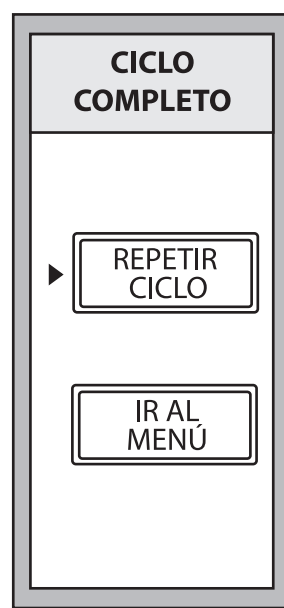
FAVOR DE ABRIR
LA PUERTA
PARA
COMENZAR



Se dará cuenta que mientras la puerta del horno esté abierta el tiempo correrá en cuenta regresiva y la turbina estará activa para expulsar el calor del horno y que de esta forma se enfríe más rápidamente. Si en algún momento desea pausar el ciclo de ventilado solo debe cerrar la puerta del horno, al hacer esto la turbina se desactivará y la cuenta regresiva se detendrá. Para continuar con el ciclo solo basta con abrir la puerta nuevamente.

También puede cancelar el ciclo de ventilado en cualquier momento presionando **ÁTRAS**.

Cuando el conteo regresivo termine la turbina se detendrá y se escuchará una alarma sonar, esto indicará el fin del ciclo de ventilado. Además en pantalla aparecerá un mensaje indicando que debe presionar **ARRIBA** o **ABAJO** si desea regresar al menú.



**PRECAUCIÓN:**

NO debe pararse frente al horno cuando esté realizando ésta tarea, podría sufrir una quemadura. Si hay gente o el cuarto donde esta el equipo es reducido o con ventilación deficiente recomendamos tan solo entreabrir las puertas para realizar esta operación.

4. REGENERAR

Para acceder a esta función solo hay que utilizar los botones de **ARRIBA** o **ABAJO** hasta que el cursor esté en la posición de **REGENERAR** y posteriormente presionar **ENTER**.

Seleccionar el tiempo con un máximo de 9 horas. En esta función la temperatura 80 °C y el vapor **ALTO** son valores fijos, por lo tanto no se pueden modificar.

HORNEAR**PRECALENTAR****VENTILAR**▶ **REGENERAR****RECETAS****BAÑO MARÍA****FERMENTAR****SELECCIONAR
TIEMPO****H : MN**
0 : 00

5. RECETAS

Esta función le permite crear y guardar recetas en la memoria del horno. El horno de convección San-Son Mod. Q-60 y Q-90 tiene la capacidad de almacenar recetas dentro de 5 géneros diferentes, los cuales son **CARNES ROJAS, AVES Y MARISCOS, VERDURAS, HARINAS y OTROS**. A su vez dentro de cada genero se pueden almacenar hasta 20 recetas, es decir que usted podrá almacenar un máximo de 100 recetas.

Para acceder a esta función solo debe de utilizar los botones **ARRIBA** o **ABAJO** para situar el cursor en la posición de recetas y posteriormente presionar **ENTER**. Posteriormente en pantalla aparecerá un menú que mostrará las opciones de **CREAR, BUSCAR** o **BORRAR** una receta.

A continuación se describirán cada una de estas opciones.

HORNEAR

PRECALENTAR

VENTILAR

REGENERAR

► **RECETAS**

BAÑO MARÍA

FERMENTAR

RECETA

► **CREAR**

BUSCAR

BORRAR

5.1 CREAR

Como su nombre lo dice, esta función se emplea cuando se desea crear una receta.

Una vez que elegimos esta opción aparecerá un menú que muestra los 5 géneros diferentes que se mencionaron anteriormente, utilizando los botones **ARRIBA** o **ABAJO** posicionamos el cursor en el género deseado y posteriormente se presiona **ENTER**.

Después la pantalla se actualizará y veremos un listado mostrando los espacios de memoria de ese género. Los espacios se muestran de 10 en 10, primero veremos los espacios del 1 al 10 y empleando los botones **ARRIBA** o **ABAJO** podremos ver los espacios del 11 al 20.

SELECCIONAR GENERO
▶ CARNES ROJAS
AVES Y MARICOS
VERDURAS
HARINAS
OTROS

SELECCIONAR ESPACIO
01 -VACIO
02 -VACIO
03 -VACIO
04 -VACIO
05 -VACIO
06 -VACIO
07 -VACIO
08 -VACIO
09 -VACIO
10 -VACIO

Si un espacio de memoria está disponible se verá la palabra **VACIO**, y en el caso de que el espacio de memoria esté ocupado se verá el nombre de la receta.

Si se llegará a elegir un espacio ocupado se mostrará un mensaje advirtiéndolo que el espacio está ocupado y preguntando si desea sobrescribir la receta. Utilizando los botones **ARRIBA** o **ABAJO** se señala con el cursor la opción **SI** o **NO** y se presiona **ENTER** para elegirla. Si se eligió la opción **NO** se deberá elegir otro espacio de memoria, pero si se eligió la opción **SI** o si desde un principio se eligió un espacio vacío pasaremos a la creación de la receta.

**SELECCIONAR
ESPACIO**

11 -VACIO
12 -VACIO
13 -VACIO
14 -VACIO
15 -VACIO
16 -VACIO
17 -VACIO
18 -VACIO
19 -VACIO
20 -VACIO

**ESPACIO
OCUPADO****SOBRE
ESCRIBIR?**

► SI
NO

Lo primero que hay que hacer es nombrarla, para ello se emplean los botones **ARRIBA** y **ABAJO** para seleccionar la letra que se desea y **ENTER** o **ATRAS** para avanzar o retroceder en los espacios del nombre de la receta. El nombre puede tener un máximo de 28 caracteres. Al final cuando ya se tiene el nombre se presiona **ENTER** durante dos segundos para guardarlo.

A continuación se actualizará la pantalla y se procederá a guardar los parámetros de temperatura y tiempo. Cada receta puede tener hasta 3 fases o pasos diferentes, cada uno con una temperatura y un tiempo propios, comenzaremos introduciendo los del **PASO 1**.

Primero se tiene que seleccionar la temperatura deseada, para ello se emplean los botones **ARRIBA**, **ABAJO**, **ATRAS** y **ENTER** de la misma forma que en la selección de temperatura de la función **HORNEAR**.

Una vez que se guardó la temperatura debe seleccionar el tiempo, de igual forma deben emplear los botones **ARRIBA**, **ABAJO**, **ATRAS** y **ENTER** como que en la selección de tiempo de la función **HORNEAR**, con la diferencia de que esta vez los minutos avanzan o retroceden de uno en uno desde el 00 al 59 o del 59 hasta el 00 respectivamente. Una vez que se guardó el tiempo los parámetros del **PASO 1** quedan registrados y se procede a elegir los parámetros del **PASO 2**.

RECETA

NOMBRAR
RECETA:

A _____

NOTA: PARA GUARDAR
EL NOMBRE PRESIONE
ENTER EN DOS SEGUNDOS.

RECETA

PASO 1

TEMPERATURA

000 °C

TIEMPO

0:00

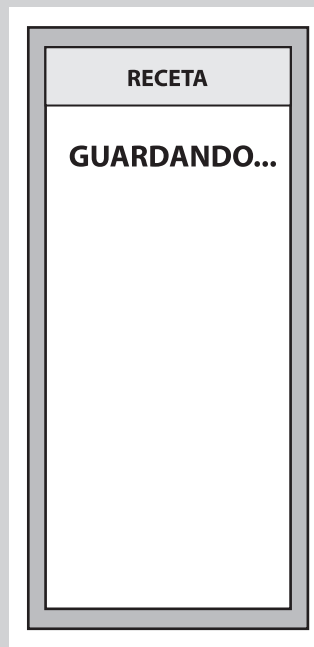
VAPOR

MEDIO

La selección de parámetros del **PASO 2** se lleva acabo de la misma forma que la selección de parámetros del **PASO 1**. Y una vez seleccionados y almacenados los parámetros del **PASO 2** se deben seleccionar los del **PASO 3**. En caso de que se desee que la receta solo conste del **PASO 1** lo que se debe de hacer es seleccionar una temperatura de 0°C en el **PASO 2**, y, si lo que se quiere es que la receta solo tenga **PASO 1** y **PASO 2** se debe de seleccionar una temperatura de 0°C en el **PASO 3**.

Una vez seleccionados los parámetros de los pasos deseados veremos un mensaje indicando que estos se están guardando en la memoria, después de unos segundos este mensaje desaparecerá y de nuevo estaremos en el menú de recetas.

Ahora para utilizar alguna de las recetas almacenadas se debe seleccionar la opción **BUSCAR** en el menú de recetas.

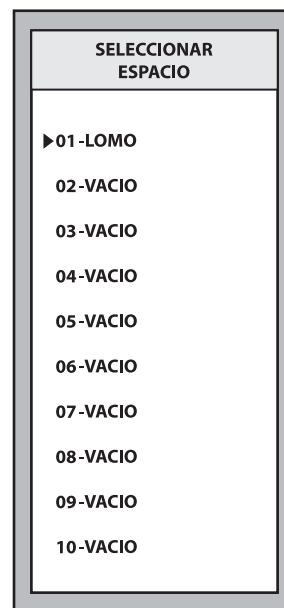


5.2 BUSCAR

Esta función del menú de recetas nos permite seleccionar una receta para poner en funcionamiento el horno. Para ello hay que colocar el cursor en la posición indicada utilizando los botones **ARRIBA** o **ABAJO** y después presionar **ENTER**.



Después de esto veremos el menú de selección de género, aquí debemos elegir en cual de estos se encuentra la receta que se desea utilizar. Posteriormente aparecerá el listado de espacios de memoria en el cual debemos elegir la receta colocando señalándola y después presionando **ENTER**.



Si se seleccionó un espacio de memoria que si contenga una receta esta se empezará a ejecutar de forma automática, pero en caso de elegir un espacio de memoria que no contenga una receta en pantalla veremos un mensaje de **ESPACIO VACIO**.

Este mensaje durará un par de segundos y posteriormente veremos de nuevo el listado de espacios de memoria para elegir nuevamente uno de estos espacios.

5.3 BORRAR

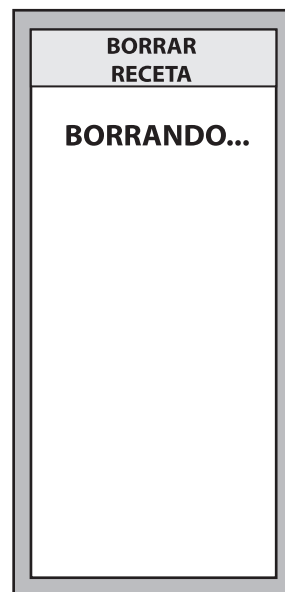
Esta es la tercer función del menú de recetas, como su nombre lo indica esta se emplea para borrar una receta almacenada en la memoria, ya sea porque hubo un error al crearla o para liberar espacio de memoria. Para seleccionarla solo hay que señalarla con el cursor y posteriormente presionar **ENTER**.



Después veremos el menú de selección de genero y al elegir uno de estos aparecerá el listado de espacios de memoria en el cual elegiremos la receta que se desea borrar.

En el caso de que se elija un espacio que no contenga una receta aparecerá en pantalla el mensaje **ESPACIO VACIO**, este durará un par de segundos y luego veremos de nuevo el listado de espacios de memoria.

Si se elige un espacio que si contiene una receta aparecerá un mensaje preguntando si se está seguro de querer borrar la receta, si se selecciona la opción **NO** regresaremos al listado de espacios de memoria, pero, si se elige la opción SI a continuación aparecerá el mensaje **BORRANDO...**, este durará unos segundos y posteriormente regresaremos al menú de recetas, con esto la receta ha sido borrada de la memoria.



6. BAÑO MARÍA

Para acceder a esta función solo hay que utilizar los botones **ARRIBA** o **ABAJO** hasta que el cursor esté en la posición de **BAÑO MARÍA** y posteriormente presionar **ENTER**.

Después de presionar **ENTER** le saldrá la siguiente pantalla donde seleccionará el tiempo. Cabe mencionar que el tiempo máximo es de 9 horas. También es importante que se tomen en cuenta que la temperatura estará en 90°C y el vapor en **MEDIO**, son valores fijos, es decir no se pueden modificar.

HORNEAR

PRECALENTAR

VENTILAR

REGENERAR

RECETAS

► **BAÑO MARÍA**

FERMENTAR

**SELECCIONAR
TIEMPO**

H : MN
0 : 00

7. FERMENTAR

Para acceder a esta función solo hay que utilizar los botones **ARRIBA** o **ABAJO** hasta que el cursor esté en la posición de **FERMENTAR** y posteriormente presionar **ENTER**.

1. Después de presionar **ENTER** le saldrá la siguiente pantalla donde seleccionará la temperatura, recuerde que la temperatura máxima es de 60 °C y la mínima de 40 °C.

HORNEAR

PRECALENTAR

VENTILAR

REGENERAR

RECETAS

BAÑO MARÍA

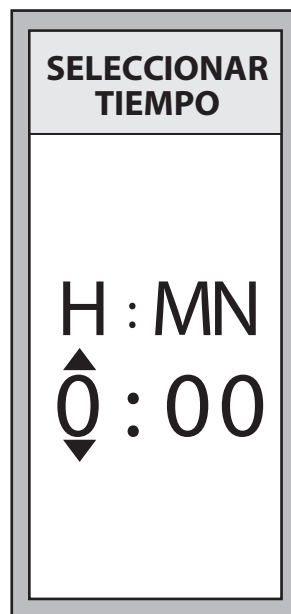
► **FERMENTAR**

**SELECCIONAR
TEMPERATURA**

▲
000°C
▼

2. Una vez seleccionada la temperatura es momento de seleccionar el tiempo con un máximo de 9 horas y un mínimo de 1 seg.

3. Recuerde que el nivel de vapor es **ALTO** es fijo (no se puede cambiar).



LIMPIEZA

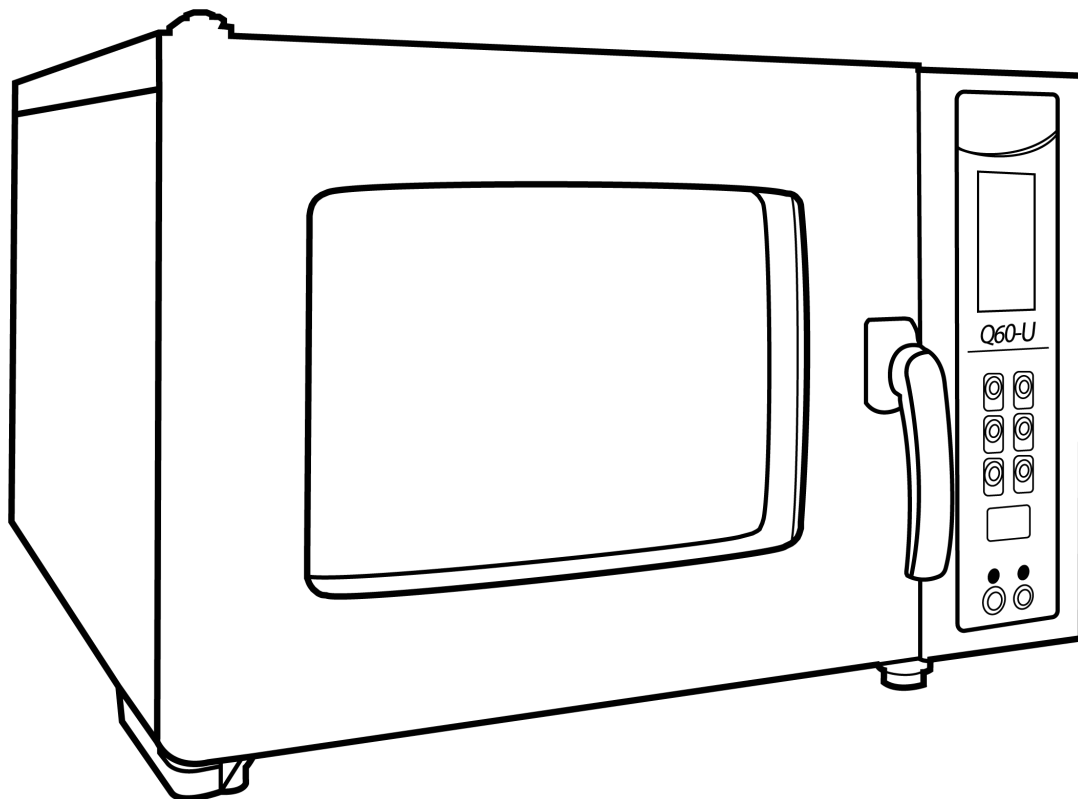
La limpieza del horno exterior se realiza con un trapo húmedo y en el tablero con una tela en seco.



PRECAUCIÓN:

*El panel de control **NO** debe mojarse ni humedecerse bajo ninguna circunstancia. **NO UTILICE SOLVENTES***

CONFIGURACIÓN TÉCNICA Q60- U



CONFIGURACIÓN TÉCNICA Q60-U

DIMENSIONES

FRENTE	0.675±0.005 m
FONDO	0.755±0.005 m
ALTO	0.566±0.005 m

CONSUMOS

TOMA ELÉCTRICA Q60-U	127V~60Hz
----------------------	-----------

ANOTACIONES



Garantía de Equipo Nuevo

Cocltex Mexicana, S.A. de C.V. Extiende para este equipo nuevo, 1 año de Garantía contra defectos, materiales y mano de obra empleados en la fabricación. Todas las partes para el control y flujo de corriente eléctrica, hidráulico y gas, gozarán de una Garantía de 90 días a partir de la fecha de entrega. _____

1. Para hacer efectiva esta Garantía no podrán exigirse mayores requisitos que la presentación de esta póliza Activada por el Distribuidor y/o de la Factura de Compra con el producto en el Centro de Servicio ubicado en: Protón #9, Fracc. Parque Industrial Naucalpan, Naucalpan de Juárez, Estado de México. C.P. 53370. Tel: 55 21 66 33 77 al 81.

2. Cocltex Mexicana S.A. de C.V. efectuará dentro de su horario normal de trabajo y sin cargo alguno para "EL CLIENTE", los ajustes y reparaciones que el equipo requiera por causas provocadas por un defecto en su fabricación.

3. En caso de solicitarse un servicio en domicilio diferente al de nuestro CENTRO DE SERVICIO, "EL CLIENTE" acepta que ninguna Garantía incluye el costo por concepto de viáticos, los cuales integran si fueran necesarios los gastos de transportación, alimentos y hospedaje, debiendo de ser pagados previamente por el "EL CLIENTE".

ESTA GARANTÍA NO ES VÁLIDA EN LOS SIGUIENTES CASOS

a. Si el producto no ha sido operado dentro de sus condiciones normales, si no se cumplen las instrucciones relativas a la operación o conservación del equipo, las cuales son responsabilidad de "EL CLIENTE". Si no se han observado las ADVERTENCIAS señaladas.

b. Si el equipo presenta fallas atribuibles al descuido, negligencia, abuso o mal uso del equipo. A causas externas al equipo, independiente a su operación normal, tales como instalaciones eléctricas, mecánicas, de gas o hidráulicas.

c. Si el equipo es desensamblado, ajustado, reparado, alterado o intervenido de alguna manera por personas ajenas a Cocltex Mexicana, S.A. de C.V.

Producto _____	Marca _____
Modelo _____	No. de Serie _____
Clientes _____	Tel. _____
Dirección _____	
Distribuidor _____	Sello _____

Esta, es la única Garantía otorgada por Cocltex Mexicana, S.A. de C.V. y por lo tanto no reconocerá ninguna Garantía verbal o escrita otorgada por su personal o sus distribuidores ni la que derive de manuales, folletos o literatura técnica y/o comercial de Cocltex Mexicana, S.A. de C.V.

IMPORTANTE: Conserve este documento junto con la copia de su factura para hacer efectiva su Garantía.



EQUIPOS PARA GANAR DINERO

Centros de Servicio y