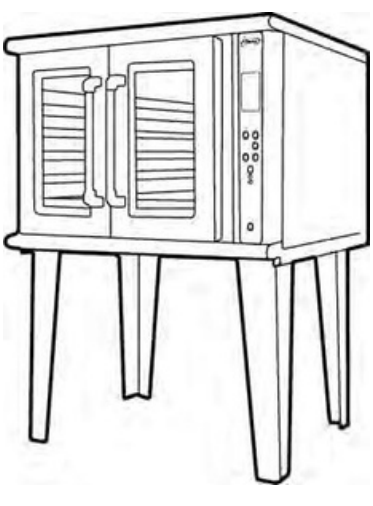
HORNO DE CONVECCIÓN COMPUTARIZADO SAN-SON® Mod. HCU



MANUAL DE MANEJO RÁPIDO

IMPORTANTE:
PARA PREVENIR CUALQUIER MAL FUNCIONAMIENTO Y
MENTE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES ANTES DE O
CONSERVE EL MANUAL PARA FUTURAS REFERENCIAS

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN 3
Cocción De Alimentos Por Convección 3
INSTALACIÓN 4
Instalación A Gas .....
Instalación Eléctrica .....
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL HORNO DE CONVECCIÓN 7
Vista General .....
OPERACIÓN .....
Panel De Control .....
Encendido Y Apagado .....
Barrido De Sistema .....
Ejemplos De Uso Del Menú .....
1.- HORNEAR .....
1.1.- Procedimiento 12
1.2.- Selección De Temperatura 13
1.3.- Selección De Tiempo 16
2.- PRECALENTAR .....
3.- VENTILAR .....
4.- PIZZA .....
5.- RECETAS .....
5.1.- CREAR 25
5.2.- BUSCAR 29
5.3.- BORRAR 30
Mensajes De "ERROR" .....
Nota Importante .....
Recomendaciones .....
Garantía de Equipo Nuevo 35

INTRODUCCIÓN

Esta presentación está diseñada para que los usuarios del Horno de Convección San-Son® Mod. HCU operen de inmediato el equipo.

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 HCU no se dañará si se equivoca 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.

La pantalla no es “Touchscreen”, el manejo del Horno de Convección San-Son® Mod. HCU se realiza a través del teclado.

Cocción De Alimentos Por Convección

- Panes dulces
- Pasteles
- Galletas
- Empanadas
- Bollos Carnes
- Aves
-
- Pescados y mariscos
- Pizzas
- Deshidratar Alimentos
- Verduras
- Frutas
- Guisados
- Y mucho mas

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

INSTALACIÓN

Instalación A Gas

Para realizar una instalación adecuada de su Horno de Convección San-Son® Mod. HCU es recomendable colocarlo en un lugar ventilado. También se recomienda tener un tanque estacionario, el cual debe venir equipado con al menos lo siguiente:

1.- Una válvula de seguridad.

2.- Una válvula de llenado.

3.- Un regulador de ALTA PRESIÓN ALTO CONSUMO (No. 2 en el esquema 1) regulado entre 15 y 30 psi (libras por pulgada cuadrada).

A la salida del regulador de ALTA PRESIÓN ALTO CONSUMO se debe instalar la tubería necesaria para llegar al equipo o equipos que se desea operar. Para tal efecto el apoyo de un plomero calificado será indispensable para la instalación del equipo.

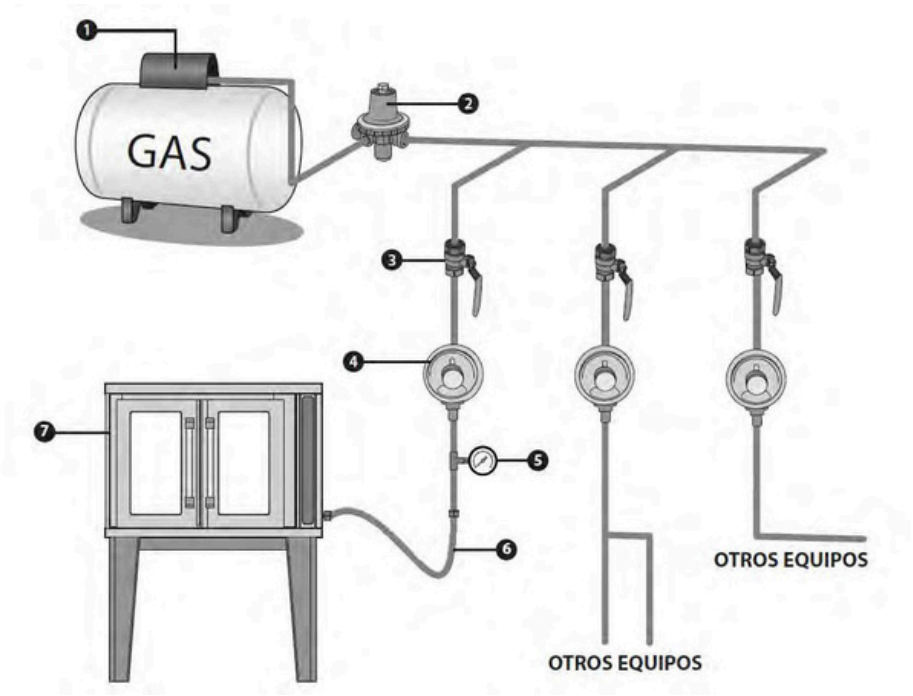
Consulte con su compañía de gas para realizar los cálculos de consumo si su instalación es grande. Si su instalación es sencilla, es decir, solo un equipo San-Son® se va a conectar, será suficiente con usar una tubería de 3/4” de diámetro.

Entre el regulador de ALTA PRESIÓN ALTO CONSUMO y el equipo se deben colocar una válvula de paso para gas, un regulador de BAJA PRESIÓN ALTO CONSUMO y un manómetro que nos permita medir la presión del gas que llega al equipo, tal como se muestra en el diagrama 1.

Se requiere que entre el manómetro y el equipo se use una manguera flexible que facilite el movimiento del horno durante su instalación y/o cuando se requiera realizar algún servicio o verificación del mismo.

Una vez hecho esto se debe ajustar el regulador de BAJA PRESIÓN ALTO CONSUMO hasta que el manómetro indique una presión de 7.5 OZ/IN2 (onzas por pulgada

cuadrada) estática, es decir, con el quemador del horno apagado, ó 6 OZ/IN2 en demanda, es decir, con el quemador encendido.



1. **TANQUE ESTACIONARIO.**
2. **REGULADOR ALTA PRESIÓN ALTO CONSUMO REGULADO A 15 PSI.**
3. **LLAVE DE PASO DE ESFERA PARA GAS.**
4. **REGULADOR BAJA PRESIÓN ALTO CONSUMO REGULADO A LA PRESIÓN CORRESPONDIENTE A CADA EQUIPO.**
5. **MANÓMETRO PARA MEDIR LA PRESIÓN.**
6. **MANGUERA FLEXIBLE**
7. **HORNO DE CONVECCIÓN SAN-SON® Mod. HCU.**

Diagrama 1.- Instalación a gas.

NOTA*:*
Para gas LP la presión en demanda debe ser de 6 OZ/IN2 mientras que para gas natural debe ser de 4.5 OZ/IN2.

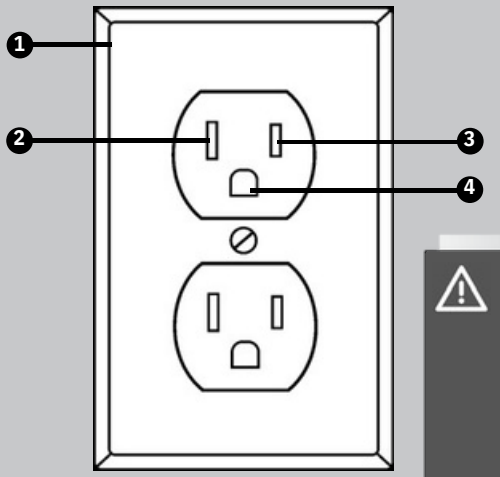
Instalación Eléctrica

Se deben observar las disposiciones de las compañías locales de abastecimiento de energía. La acometida de la red para la conexión eléctrica de los aparatos debe ser de instalación fija.

El equipo se conectará a una red de abastecimiento normalizada, es decir, a una toma de 127 VCA +/- 10% a 50~60 Hz. Para evitar daños en el equipo y a las personas que lo operan la toma de corriente debe estar conectada correctamente, esto es, la fase y el neutro de la línea deben conectarse en el lugar correcto, además debe estar aterrizada adecuadamente.

Se debe utilizar un interruptor de capacidad adecuada. El apoyo de un electricista calificado será indispensable para tal efecto.

El horno viene provisto de un fusible para su protección, solo personal calificado puede realizar el cambio del mismo, si tiene dudas llame a **Servicio Técnico de San-Son®: 55 2166 33 77 al 81 Extensiones 2061 y 1042**.



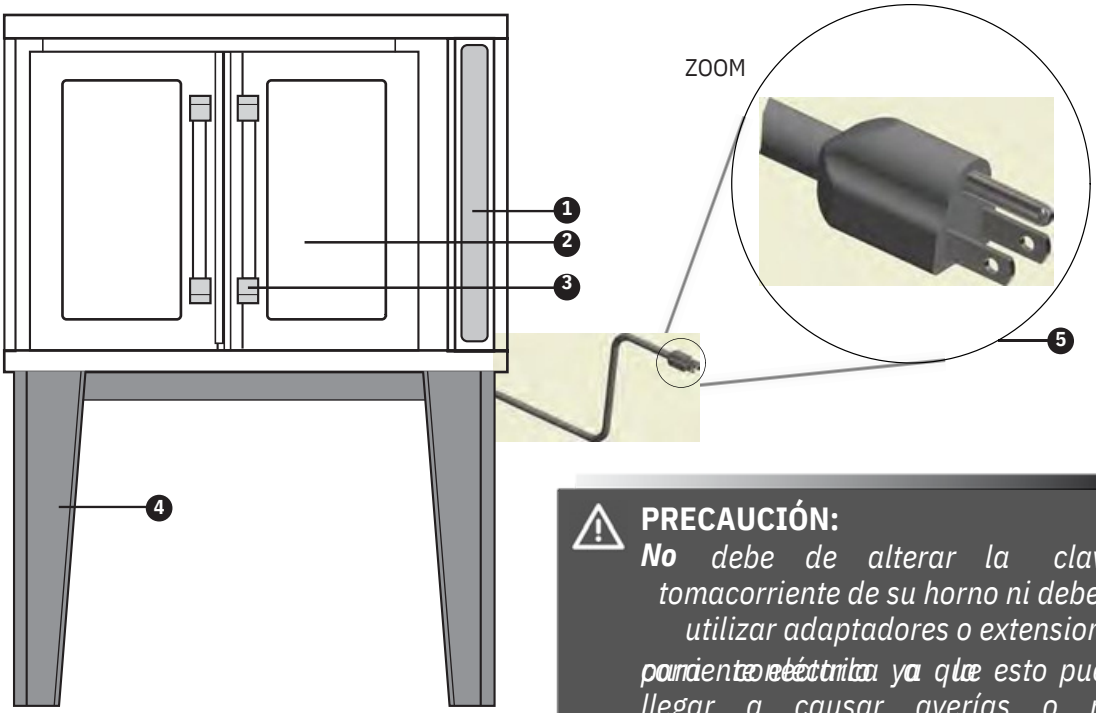
1. **TOMA DE CORRIENTE DE 127 VCA +/-10% A 60~50 Hz.**
2. **NEUTRO DE LA LÍNEA.**
3. **FASE DE LA LÍNEA.**
4. **TIERRA FÍSICA DEBIDAMENTE ATERRIZADA.**

PRECAUCIÓN: ***No*** *debe de alterar la clavija tomacorriente de su horno ni debe de utilizar adaptadores oextensiones para conectarlo a la corriente eléctrica ya que esto puede llegar a causar averías o mal funcionamiento en su equipo.*

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL HORNO DE CONVECCIÓN

Vista General

El Horno de Convección 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.



PRECAUCIÓN:
No *debe de alterar la clavija tomacorriente de su horno ni debe de utilizar adaptadores o extensiones para conectarlo ya que esto puede llegar a causar averías o mal funcionamiento en su equipo.*

1. **PANEL DE CONTROL ELECTRÓNICO.**
2. **PUERTAS 50/50 DE CRISTAL TEMPLADO.**
3. **MANIJAS AISLADORAS PARA APERTURA SENCILLA Y DOBLE.**
4. **PATAS ESTRUCTURALES DE HIERRO ESMALTADO EPÓXICO.**
5. **CLAVIJA TOMACORRIENTE.**

OPERACIÓN

Panel De Control

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

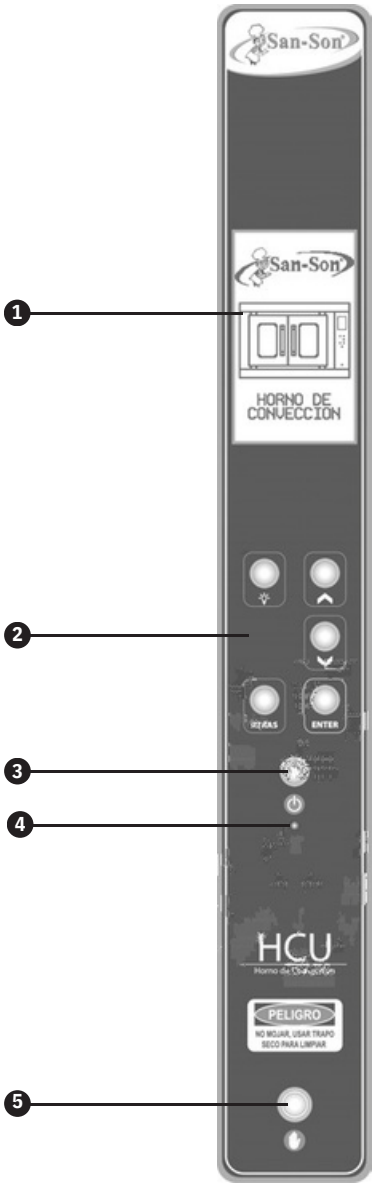
❶ **PANTALLA**
NO es Touchscreen

❷ **TECLADO**
Utilice el teclado para introducir datos.

❸ **ENCENDIDO/ APAGADO**

❹ **LED INDICADOR DE ESTADO**

❺ **PARO DE EMERGENCIA**



NOTA:
NO oprima la pantalla.

Encendido Y Apagado

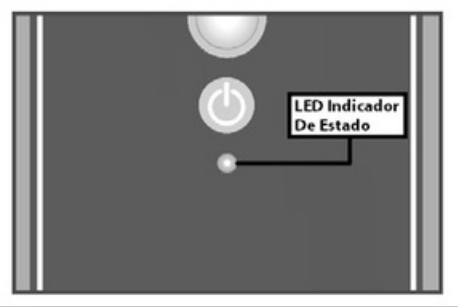
Esta tecla nos permite el encendido y apagado del horno.

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

Al habilitar el switch (posición **ON**) activamos la parte eléctrica del horno, en la pantalla aparecerá un mensaje de bienvenida acompañado de un pitido (imagen de lado izquierdo).

Este mensaje solo permanecerá unos segundos y posteriormente la pantalla se apagará, el LED indicador de estado se iluminará de color rojo y el horno quedará en estado de apagado.



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

Después de unos segundos el mensaje de bienvenida desaparecerá y a continuación en su lugar veremos una de dos posibilidades, la primera será el **BARRIDO DE SISTEMA** y la segunda será el **MENU**, el acceder al barrido o al menú dependerá de la situación. A continuación se explicará en que casos pasará al barrido y en que casos al menú principal. **BARRIDO DE SISTEMA:** - Cuando enciende el horno por primera vez después de conectarlo a la electricidad. - Cuando el horno lleva 30 minutos o mas apagado y lo enciende. **MENU:** - Después del barrido de sistema que inicia al encender el horno. - Cuando se enciende el horno y éste lleva menos de 30 minutos apagado. En cualquier momento podrá apagar su horno presionando el botón de **ENCENDIDO/APAGADO**, al hacerlo se escuchará un pitido, la pantalla y los demás sistemas se apagará y el LED indicador quedará iluminado de color rojo.

BARRIDO DE SISTEMA

Éste es un programa de seguridad de su horno HCU que se puede presentar en 3 diferentes situaciones:

-Cuando conecta su horno a la toma de corriente y lo enciende.

-Cuando el horno ha estado apagado ó en el menú principal y ha transcurrido media hora.

-Cuando se ha intentado el proceso de ignición del quemador sin éxito en 3 ocasiones continuas.

El barrido de sistema consiste en activar la turbina y el blower del horno por un periodo de 10 segundos, esto con el fin de purgar alguna posible acumulación de gas que pudiera causar un problema al encender el quemador.

Cuando el barrido de sistema se presenta en pantalla aparecerá una imagen del horno acompañada de un mensaje solicitando abrir las puertas para que inicie el proceso.

Al abrir las puertas se activará la turbina por un periodo de 10 segundos, si llegara a cerrar las puertas antes de que transcurran esos 10 segundos la turbina se detendrá y el proceso de barrido se pausará.

Al transcurrir éste tiempo la turbina se apagará y en pantalla aparecerá un mensaje solicitando que se cierren las puertas del horno para salir del proceso de barrido.

EJEMPLOS DE USO DEL MENÚ

El menú pone a su alcance todas las funciones que es capaz de realizar su horno de convección mod. HCU, las cuales son **HORNEAR, PRECALENTAR, VENTILAR, PIZZA** y **RECETAS**. A continuación analizaremos cada una de ellas.

1.- HORNEAR

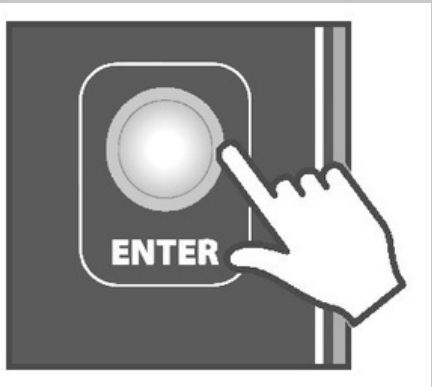
Este será el comando que usará con mayor frecuencia.

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

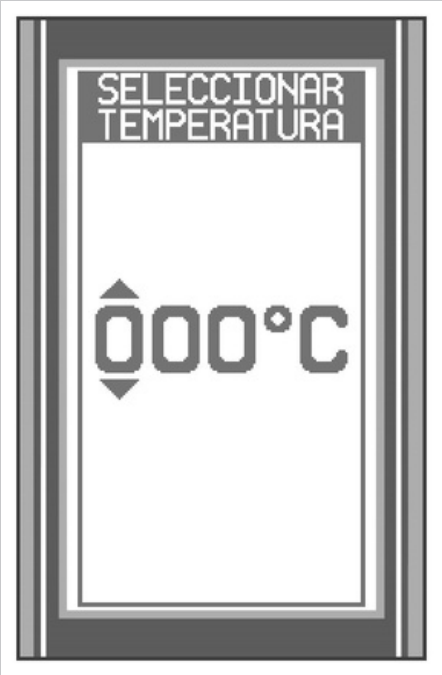
Debe tomar en cuenta que la temperatura puede estar en grados Celsius (°C) o en grados Fahrenheit (°F) y que la lectura de ésta es muy exacta.

1.1.- Procedimiento Para iniciar el horneado debe presionar **ENTER** cuando el cursor esté señalando **HORNEAR**.

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



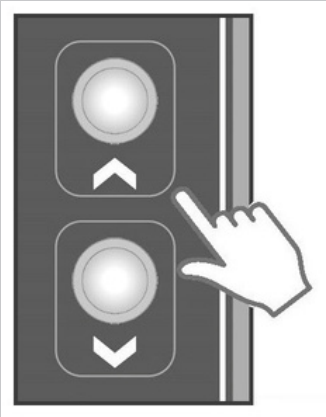
1.2.- Selección De Temperatura



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 ***(excepto en la función de pizza donde la temperatura predeterminada es de 270°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).

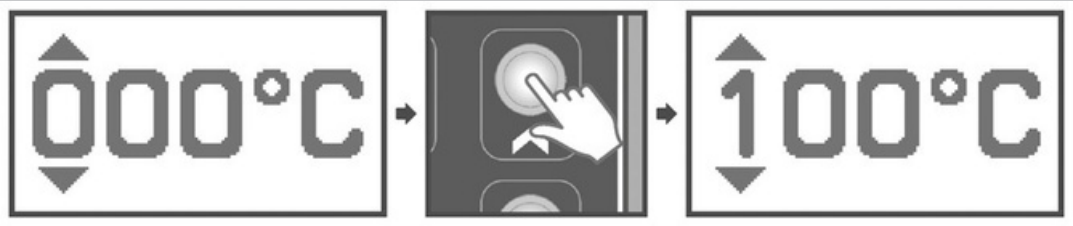
Para aumentar o disminuir el número en el que estén posicionados los cursores se debe presionar **ARRIBA** o **ABAJO**, y, para saltar entre las centenas, decenas y unidades se debe presionar **ENTER** o **ATRAS**.



¡Vamos A Hacerlo!

En este ejemplo introducimos 153º C.

Como ya se mencionó anteriormente los cursores iniciarán en la posición de las centenas y si es la primera vez que se va a usar el horno el número que estará 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 se debe presionar **ARRIBA** o **ABAJO** hasta llegar al número 3.

Observamos que en pantalla aparecen 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.

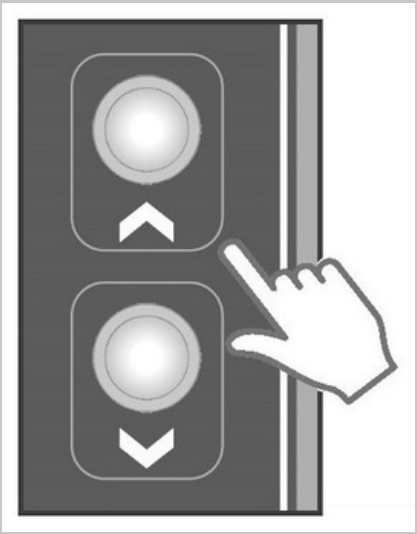
NOTA: *Si en algún punto de la selección de temperatura se desea regresar de las unidades a las decenas, de las decenas a las centenas ó se desea regresar al menú principal simplemente se debe presionar* **ATRAS** *hasta estar en la posición deseada o hasta que aparezca en pantalla el menú principal.*

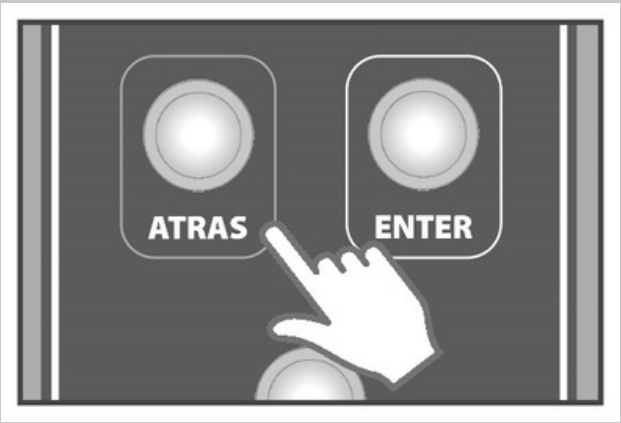
1.3.- Selección De Tiempo

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.

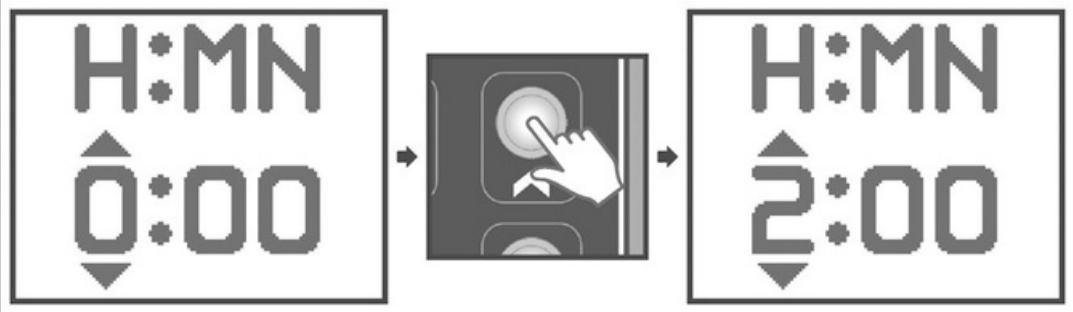
Para sumar o restar horas y minutos se debe presionar **ARRIBA** o **ABAJO**, y, para saltar entre las horas, las decenas de minutos y las unidades de minutos se debe presionar **ENTER** o **ATRAS**.



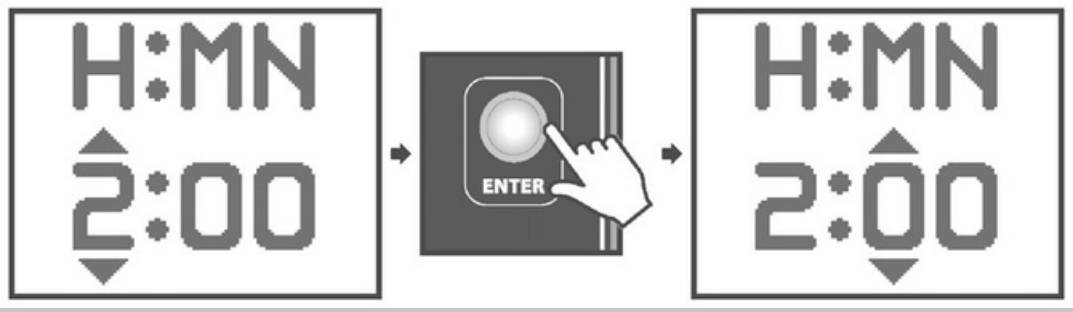


¡Vamos A Hacerlo!

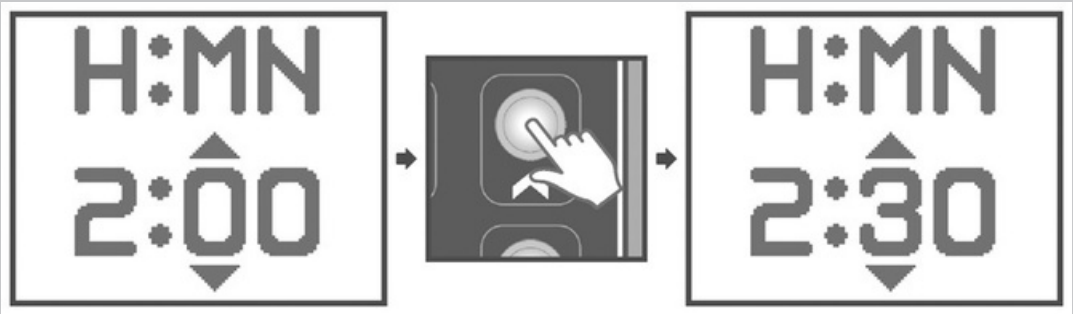
En este ejemplo introduciremos 2 horas con 39 minutos. Si es la primera vez que se pasó de la selección de temperatura a la selección de tiempo en este proceso de horneado las horas estarán en cero y los cursores iniciarán en la posición de las horas. Para hacer que aumente a 2 basta con presionar **ARRIBA**.



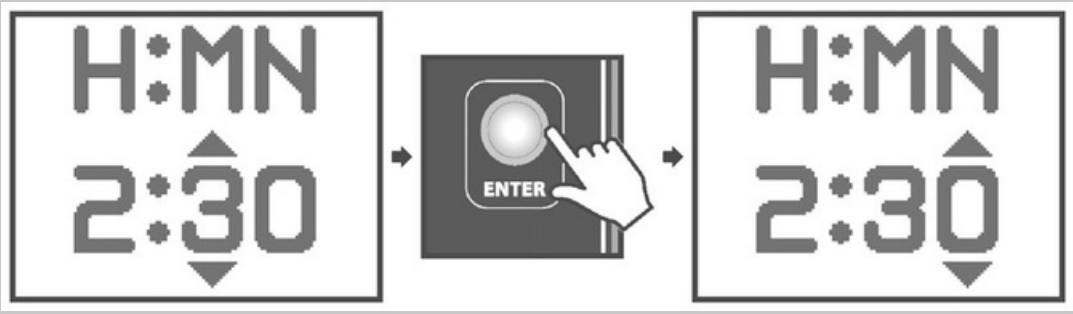
Después presione **ENTER** para que los cursores pasen a las decenas de minutos.



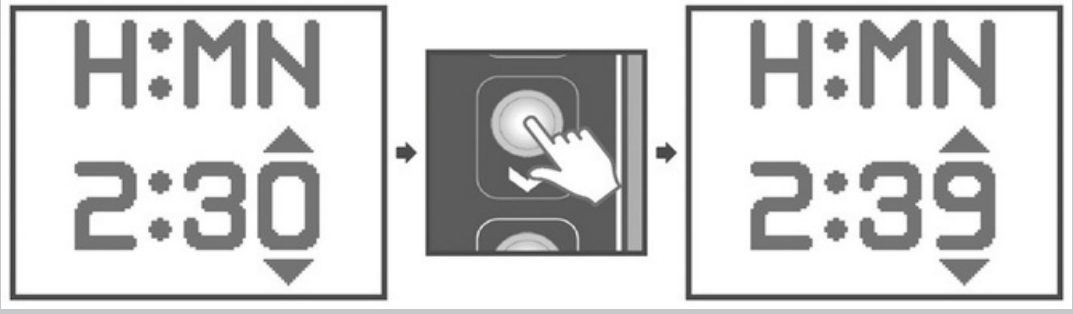
Una vez que los cursores estén en la posición de las decenas se debe presionar **ARRIBA** o **ABAJO** hasta llegar al número 3.



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, con

esto se guardará el tiempo deseado y la pantalla se actualizará para proceder al ciclo de horneado.

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

Cuando el ciclo de horneado termine satisfactoriamente se escuchará una alarma sonora indicando que el proceso terminó, además en pantalla aparecerán dos recuadros, uno con el mensaje **REPETIR CICLO** y el otro con el mensaje **IR AL MENU**, dependiendo qué acción desee realizar debe seleccionar uno u otro con el cursor y presionar **ENTER**.

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

2.- PRECALENTAR

Muchas recetas requieren que el interior del horno se encuentre a una temperatura específica, a este procedimiento se le 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 de **HORNEAR**.

La diferencia entre la función de **HORNEAR** y la de **PRECALENTAR** es que en esta última no se programa tiempo para terminar el ciclo sino que éste termina cuando el horno alcanza la temperatura programada, cuando esto pase se escuchará una alarma sonora indicando que el horno está listo. Una vez que el horno alcanzó la temperatura programada éste oscilará entre dicha temperatura y 5°C 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 y tiempo para el ciclo de horneado.

NOTA: *Si ya se escuchó la alarma y pasan 15 minutos sin abrir las puertas del horno la oscilación de temperatura aumentará a 10°C, y, 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 lo 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 las puertas cerradas, acompañada de un mensaje solicitando abrir las puertas para que el ciclo de ventilación inicie.

Al abrir las puertas 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 ventilación, además también se muestra la temperatura del horno.

Se dará cuenta que mientras las puertas del horno estén abiertas el tiempo correrá en cuenta regresiva y la turbina estará activa para expulsar el calor del horno y que de esta forma la temperatura disminuya rápidamente. Si en algún momento desea pausar el ciclo de enfriado solo debe cerrar las puertas del horno, al hacer esto la turbina se desactivará y la cuenta regresiva se detendrá. Para continuar con el ciclo solo basta con abrir nuevamente las puertas.

También puede cancelar el ciclo en cualquier momento presionando **ATRAS**.

Cuando el ciclo de ventilación termine satisfactoriamente se escuchará una alarma sonora indicando que el proceso terminó, además aparecerá en la pantalla el mensaje **REPETIR CICLO** y el otro con el mensaje **IR AL MENU**, dependiendo que acción desee realizar debe seleccionar uno u otro con el cursor y presionar **ENTER**.

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

4.- PIZZA

Es una función del horno especialmente diseñada para el horneado de pizzas. Para acceder a esta función solo hay que utilizar los botones de **ARRIBA** o **ABAJO** hasta que el cursor esté en la posición de **PIZZA** y posteriormente presionar **ENTER**.

En esta función la temperatura predeter-minada es de 270°C **y NO puede ser modificada por el usuario**. El tiempo de cocción predeter-minado es de 6 minutos, sin embargo, a diferencia de la temperatura, éste si podrá ser modificado.

El procedimiento para seleccionar el tiempo es el mismo que se llevó a cabo para la selección de tiempo en la función de **HORNEAR**.

Cuando el ciclo de cocción termine se escuchará una alarma sonora y en pantalla aparecerá un mensaje indicando que presione **ENTER** para repetir el ciclo o que presione **ATRAS** para regresar al menú.

También puede cancelar el proceso de cocción en cualquier momento presionando **ATRAS**.

5.- RECETAS

Esta función le permite crear y guardar recetas en la memoria del horno. El horno de convección San-Son Mod. HCU 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.

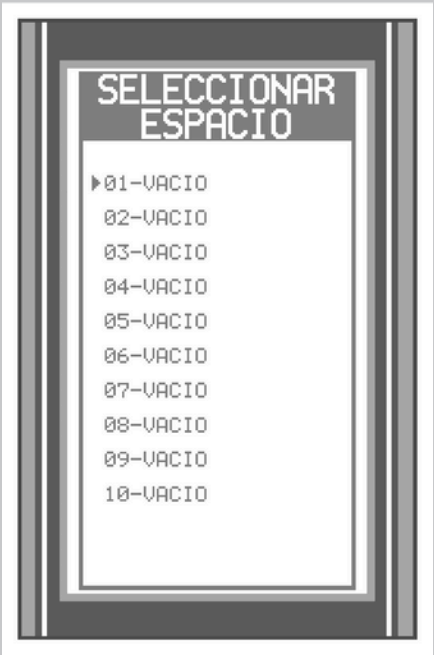
Para acceder a esta función solo debe de utilizar los botones **ARRIBA** o **ABAJO** para situar el cursor en la posición de recetas y posteriormente presionar **ENTER**.

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.

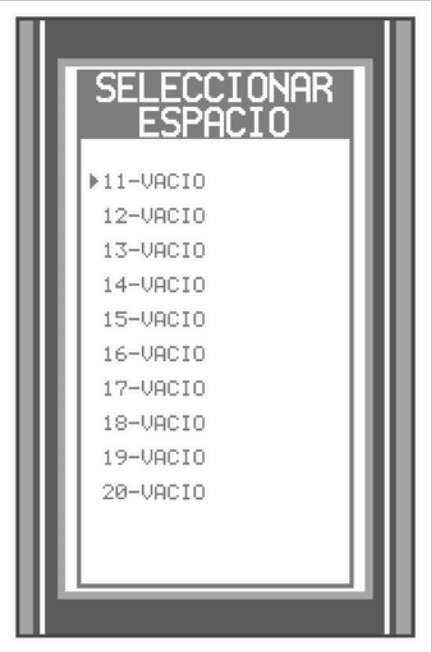
5.1.- CREAR

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 anteriormente mencionaron 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.



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 llegara a elegir un espacio ocupado se mostrará un mensaje advirtiendo 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.

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**.

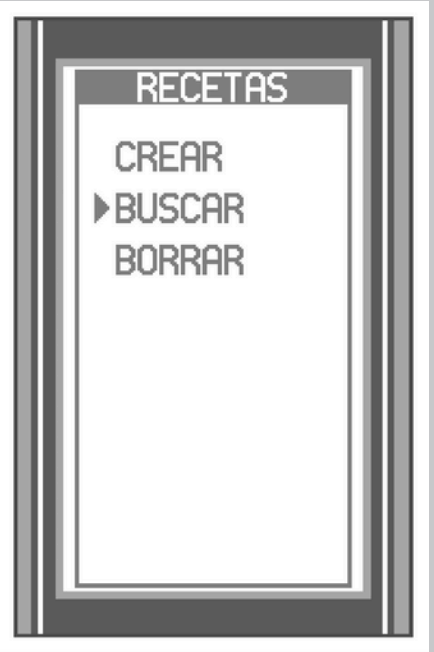
Primero se tiene que seleccionar la temperatura deseada, para ello se emplean los botones **ARRIBA**, **ABAJO**, **ATRAS** y **ENTER** de la misma forma que en la selección de temperatura de la función **HORNEAR**. Una vez que se guardó la temperatura se debe seleccionar el tiempo, de igual forma se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

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 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 indicados 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 ésta 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 género 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 sí 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.

MENSAJES DE "ERROR"

Su horno HCU cuenta con distintos sistemas de seguridad pensados en el correcto y seguro manejo del mismo. Algunos de estos sistemas de seguridad son los mensajes de "**ERROR EN SUMINISTRO DE GAS**", "**ERROR EN SENSOR DE FLAMA**" y "**ERROR EN SENSOR PT-100**". A continuación se dará una explicación de que significa cada uno de estos. -**ERROR EN SUMINISTRO DE GAS**: Éste se refiere a que el quemador del horno no encendió debido a la falta de gas o a la presión inadecuada del mismo. En caso de que se presente este mensaje debe asegurarse de haber abierto del todo la llave de paso y de que la presión de gas en consumo sea la indicada. -**ERROR EN SENSOR DE FLAMA**: Este se refiere a que el sensor de flama del horno tiene alguna falla o ya es tiempo de reemplazarlo, en caso de presentarse este mensaje debe de contactar al servicio técnico de San-Son®. -**ERROR EN SENSOR PT-100**: Este se presenta cuando el sensor de temperatura sufre algún desperfecto el cual pudo ser causado por algún golpe al meter o sacar una charola del horno o durante la limpieza del mismo. En caso de que se presente este mensaje debe llamar al servicio técnico de San-Son®.

NOTA IMPORTANTE

Debido a la exactitud de la temperatura del horno, suele ocurrir que por costumbre se utilicen temperaturas más altas de las necesarias y tiempos más prolongados. El Horno HCU San-Son® realizará en la mayoría de los casos un horneado más rápido que los hornos comunes, incluso que muchos hornos de convección de otras marcas, debido a esto tendrá que ajustar el tiempo y la temperatura de sus recetas para lograr mejores resultados y una mayor producción en menos tiempo.

RECOMENDACIONES

1.- Vigile el cocimiento las primeras veces que introduzca un platillo y no tema sacar el alimento del horno antes de lo usual, ya que es probable que esté listo antes de tiempo.
2.- Si el exterior esta muy cocido y el interior no logró el punto deseado, baje la temperatura a su criterio y aumente el tiempo. Una vez que el producto está a su entera satisfacción, cocínelo exactamente con esos valores de temperatura y tiempo.
3.- Tome en cuenta que la cantidad de alimento a hornear afecta el tiempo. Si usted hornea 10 pasteles al mismo tiempo requerirá más tiempo que hornear una sola porción.
4.- Aunque el horno es 80% uniforme es posible que dependiendo de la humedad del alimento se presenten ligeras variaciones en el horneado.
5.- Se recomienda utilizar una campana de extracción cuando adquiera un Horno HCU. El precio del Horno HCU **NO INCLUYE** la campana, ésta se vende por separado (Ver ilustración a continuación).

CONFIGURACIÓN TÉCNICA

DIMENSIONES	
FRENTE	1065±5 mm
FONDO	1110±5 mm
ALTO	1490±5 mm

CONSUMOS	
QUEMADOR DE	36,000 BTU/Hr
CONEXIÓN ELÉCTRICA	127 V (60 HZ)

San-Son®
EQUIPOS PARA GANAR DINERO

Garantía de Equipo Nuevo

Cocitec Mexicana, S.A. de C.V. Extiende para este equipo nuevo durante un año a partir de la fecha de entrega: _____ una **Garantía** contra defectos, materiales y mano de obra empleados en la fabricación del equipo.

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. **Cocitec 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. Todas las partes para el control y flujo de corriente eléctrica, hidráulico y gas, gozarán de una Garantía de 90 días.

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 del 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 atribuible 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 **Cocitec Mexicana, S.A. de C.V.**

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

Ésta, es la única Garantía otorgada por **Cocitec 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 **Cocitec Mexicana, S.A. de C.V.**

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

COCITEC MEXICANA S.A. DE C.V.
Protón No. 9, Fracc. Parque Industrial Naucalpan
Naucalpan de Juárez, Estado de México, C.P. 53370
Tels.: 55 21 66 33 77 al 81.

www.san-son.com / ventas@san-son.com