



0049

FOLLETO DE INSTRUCCIONES

	(1)	(2)
G6	☒	☒
G6 VE	☐	☐
G6 VG	☐	☐

(1)

CONTROLES SEMI-ELECTRÓNICOS ☒

(2)

CON Sonda AL CORAZÓN ☒

SIN Sonda AL CORAZÓN ☒

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN,
EL EMPLEO Y EL MANTENIMIENTO
DE HORNOS A GAS
PER USO PROFESIONAL

EN 437 / EN203-1-2

ZSL.....X001.....

GIORIK S.p.A.
Via Cal Longa, 45
32030 PADERNO di S. GREGORIO N.A. (BL)
(ITALIA)

ESPAÑOL

INTRODUCCIÓN

¿Qué es un horno a convección?

El horno a convección representa la nueva generación en materia de hornos de cocción. En estos modelos el aire caliente (50/270°), generado por un quemador a gas con intercambiador de calor, circula a gran velocidad dentro de la cámara de cocción y de tal manera permite envolver los alimentos completamente.

Este tipo de cocción presenta ventajas numerosas (rapidez y uniformidad de cocción, menos sustancias grasas, cocciones diversificadas) y cualitativamente importantes (comidas más naturales, cocina dietética, cocción uniforme, precisión en las temperaturas) en comparación el hornos estáticos tradicionales.

UTILIZACIÓN

1) Horno a convección:

para cualquier tipo de cocción, como en los hornos tradicionales, pero con las ventajas, cada vez más conocidas y apreciadas, del horno de aire caliente forzado.

2) Horno a convección + humidificación:

para todas las cocciones en que se desee evitar que el producto se seque por fuera.

3) Cocción en secuencia programada:

(memoria constituida por 16 programas de 2 ciclos cada uno), para todos los productos que necesiten tiempos y modos de cocción diferentes o variables. El avance de la tecnología ha permitido desarrollar un funcionamiento basado sobre una tarjeta electrónica con dieciséis programas, cada uno de los cuales puede memorizar dos ciclos de secuencias automáticas, que ofrece al operador la máxima autonomía de trabajo, la racionalización de tiempos y consumos y, en cuanto al resultado, un mayor rendimiento de los productos preparados, ya sea en términos de calidad que de cantidad.

COCCIÓN A CONVECCIÓN CON HUMIDIFICADOR

Con el humidificador programable en la cámara de cocción se puede obtener la atmósfera ideal, indispensable para cocer carnes, pasta al horno o pan y para calentar productos precocinados.

El procedimiento de cocción por convección, con la adición continuada o periódica de humedad, permite cocer la comida evitando que se reseque exteriormente; esto resulta ser especialmente útil cuando se trata de alimentos con bajo contenido líquido: carne, salvajina, pan y productos leudados.

CONVECCIÓN

¿Por qué preferir el aire caliente forzado a la cocción estática?

Porque el horno tarda menos en calentarse, porque cuece más rápido con temperaturas más bajas, porque permite economizar energía y materia prima y porque gracias a la uniformidad de cocción, mejora la calidad final de los alimentos.

CONVECCIÓN:

Cocción por medio de aire caliente con ventilación forzada.

Las ventajas que derivan de este método de cocción son múltiples:

- la posibilidad de cocinar distintos productos simultáneamente sin que se produzcan intercambios de sabores;
- el aprovechamiento integral del espacio: en el mismo espacio ocupado por un horno estático se pueden cocinar cantidades de alimentos hasta ocho veces superiores;
- no se requiere ningún manejo de los alimentos durante la cocción debido a los numerosos automatismos del horno: el sistema de cocción por convección de aire es ideal para asar, gratinar, asar a la parrilla y calentar.

CONSEJOS PRÁCTICOS

PRIMEROS PLATOS

Con su ciclo de convección el horno ofrece la posibilidad de gratinar cualquier primer plato, como por ejemplo pasta al horno, soufflés, budines salados, etc. Los recipientes aconsejados son generalmente de la profundidad de 40 mm. La temperatura para gratinar estas comidas varía entre los 170°C y los 180°C.

Si el resultado no fuera satisfactorio, aumentar en 20-25°C la temperatura de cocción de los últimos cuatro o cinco minutos.

ASADOS

Las ventajas de este tipo de cocción se traducen en un ahorro del 20/25% de condimento (aceite, manteca) con respecto a la cocción tradicional.

Se aconseja emplear fuentes de profundidad comprendida entre los 40 y los 65 mm, de acuerdo con el tamaño de la carne o del alimento que se debe hornear.

La temperatura de cocción de estas comidas puede variar con las dimensiones de los trozos de carne y con la cantidad de grasas que ellos contienen. Efectivamente, cuanto más grande es el pedazo de carne, más baja debe ser la temperatura de cocción.

Además de las cocciones anteriormente mencionadas, el horno permite cocinar platos especiales, como los que en la cocina normalmente se preparan en la sartén, como por ejemplo escalopes, milanesas, etc.

ESCALOPES

Harinar las lonchas de carne y acomodarlas sobre una fuente de la profundidad de 20 mm; condimentar a gusto y cocinar en horno precalentado a 180°C, según los tiempos y las temperaturas sugeridos.

MILANESAS

Colocar las milanesas ya rebozadas sobre la rejilla, untarlas con un hilo de aceite y cocinar en horno precalentado a 180°C, según los tiempos y las temperaturas sugeridos.

COCCIÓN A LA PARRILLA

Con la cocción a convección estos hornos permiten cocinar cualquier comida a la parrilla, desde el pollo hasta la chuleta de cerdo, de los chorizos al pescado. Sazonados como de costumbre, los alimentos deben ser colocados sobre la rejilla a una temperatura variable entre los 200°C y los 250°C.

La elección de la temperatura depende del tamaño de los trozos de alimento que se desea cocinar. Cualitativamente el resultado será muy bueno y muy similar al que se hubiera obtenido a la parrilla.

PRODUCTOS DE REPOSTERÍA

Con los productos que tienden a fermentar durante la cocción, se aconseja utilizar recipientes de la profundidad de 40 mm. Con bizcochos o masas que no necesitan fermentar o ya fermentados, es suficiente una fuente de la profundidad de 20 mm.

EL HORNO SERIE G COMO HORNO A VAPOR

Usando esta máquina como horno a vapor Ud. podrá apreciar las ventajas de la "cocción a vapor sin presión".

El vapor introducido en el horno a 98/99°C circula a gran velocidad gracias a un poderoso ventilador. De tal manera cualquier comida se cocina en poco tiempo y alcanza un grado de cocción uniforme.

El horno ha sido construido para que no origine presión en su interior. De tal manera las células que forman la comida no se dañan y los alimentos conservan intactos su sabor y su color, sin transmisiones de gustos. En cuanto a los tiempos de cocción, consultar la tabla: Cocción a vapor.

Algunos consejos útiles:

- no cocer productos congelados en bloques;
- llenar los recipientes GN 1/1 hasta el 60/70% de su capacidad;
- si se desea usar el jugo de cocción para hacer salsas, prever un recipiente GN 1/1 debajo de las fuentes de orificios;
- en los recipientes GN no perforados es posible sazonar los alimentos con anticipación;
- puesto que en estos hornos los gustos no se mezclan, se pueden cocinar varios tipos de

desmontables (que pueden ser lavadas en el lavavajillas).

- 3) **Aplicar uniformemente un detergente específico para la limpieza de hornos.**
- 4) Cerrar la puerta y **dejar que actúe el detergente.**
- 5) **Enjuagar con agua.**
- 6) **Secar el horno** (para un perfecto secado hacer funcionar el ciclo de convección durante alrededor de 5 minutos).
- 7) Si es preciso, repetir la operación con las manchas más difíciles.

Atención: Los detergentes son muy activos y por lo tanto, si se usan descuidadamente se pueden producir irritaciones de la piel o de los ojos.

Se recomienda, pues, respetar las instrucciones para el uso proporcionadas por el fabricante del detergente.

No usar raspadores o esponjas de hierro o de acero común.

La limpieza exterior del aparato se debe efectuar pasando un paño suave húmedo (de ser necesario, usar agua y jabón, enjuagar y secar bien).

La nueva gama de hornos a convección y trivalentes que aquí se presenta es el resultado de un profundo estudio de las necesidades de una clientela cada vez más exigente y del proyecto de un utensilio fiable que consienta ahorrar tiempo y energía mejorando al mismo tiempo la calidad de los platos preparados.

I forni sono dotati di:

Los hornos están dotados de:

- válvula eléctrica con regulación de caudal incorporada;
- válvula de seguridad de la cámara de cocción;
- reducción centralizada de humos y vapor;
- termostato de seguridad de la cámara de cocción;
- termostato de seguridad del generador de vapor;
- motor con relé térmico incorporado;
- termostato electrónico de funcionamiento;
- termostato electrónico sonda al "corazón" en la versión con sonda al "corazón" (opcional);
- temporizador;
- interruptor general del horno;
- luces interiores de vidrio templado;
- humidificador;
- sonda al "corazón" (opcional);
- motor de dos velocidades (opcional);
- recipiente recolector de gotas;
- posibilidad de introducir líquido anti-sarro para la limpieza del generador de vapor

directamente desde el exterior del horno.

INSTALACIÓN

El presente manual contiene las instrucciones para los hornos a gas. Se recomienda respetar al pie de la letra las indicaciones suministradas.

HORNO A CONVECCIÓN CON 6 NIVELES

HORNO A CONVECCIÓN CON 10 NIVELES

HORNO A CONVECCIÓN CON 10 + 10 NIVELES

HORNO TRIVALENTE Y A VAPOR

Estos nuevos hornos disponen de tres distintos métodos de cocción de los alimentos:

A VAPOR CON AIRE CALIENTE MIXTO AIRE CALIENTE Y VAPOR

Durante el ciclo de cocción estos métodos pueden ser utilizados, indistintamente,

CADA UNO POR SEPARADO O UNO TRAS OTRO

INFORMACIONES SOBRE LA CONSTRUCCIÓN

Materiales de construcción:

- Estructura portante en chapa de acero aluminizado o galvanizado y acero inoxidable 18/8.
- Cámara de quemadores y revestimiento exterior de acero inoxidable con níquel-cromo 18/8 (AISI 304).
- Soportes de las rejillas de acero inoxidable 18/8.
- Puerta y manija de acero inoxidable.
- Recipiente para la recolección de la condensación en acero inoxidable.

Una clara disposición de los componentes y de los elementos de control hacen que el horno pueda ser utilizado fácilmente. Un conjunto de símbolos permite su uso aún por parte de operadores sin preparación específica.

Un generador de vapor de alta potencia, con sistema de regulación, posibilita todas las ventajas del horno a vapor con la simple selección del tipo de cocción.

El vapor producido por el generador es introducido sin presión en la cámara de cocción. Ésto permite una rápida y esmerada preparación de las comidas con resultados de alta calidad.

El generador de vapor funciona automáticamente y está protegido contra el funcionamiento sin agua.

La puerta con vidrio posee un amplio ángulo de abertura y un sistema de cierre de seguridad.

La cámara de cocción viene soldada, de manera que se garantice su estanqueidad y se permita una fácil limpieza. El agua de condensación producida durante la cocción desagua directamente dentro del conducto de desagüe del horno.

Un eliminador de vapor conserva el aire de la cocina sin vapor.

El horno a convección y vapor está equipado con pies de altura regulable para la corrección de las irregularidades del suelo.

Un especial tipo de aislamiento evita que se irradie calor hacia el exterior y optimiza la explotación de la energía.

El ventilador está protegido contra cualquier contacto accidental y es accionado por un motor silencioso.

Los vapores originados durante la cocción son aspirados en el desagüe de la condensación y una vez rebajados confluyen en la tubería de desagüe.

Los aparatos del tipo A vienen con la chimenea desmontada y entregada a parte. Su montaje sobre el horno es muy sencillo. (fig. 2).

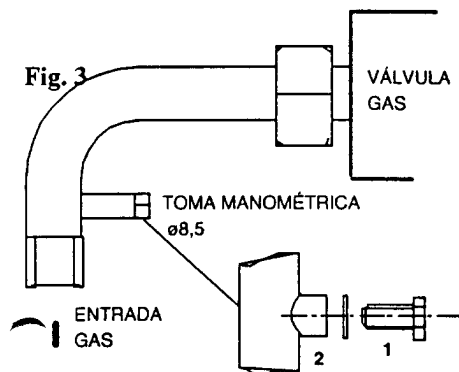
ADVERTENCIAS GENERALES

- Leer atentamente las instrucciones contenidas en el presente folleto, pues proporcionan importantes indicaciones que respectan a la seguridad durante la instalación, el uso y el mantenimiento.
- Guardar el presente folleto para que los operadores puedan luego consultarlo.
- Una vez desembalado el horno, cerciorarse de que el aparato esté íntegro. En caso de dudas, no utilizar el aparato y consultar al personal profesionalmente calificado.
- Antes de conectar el aparato, comprobar que los datos de la placa correspondan con los de la red de distribución eléctrica y/o del gas.
- El aparato debe ser utilizado solamente por personal capacitado para tal uso.
- Desconectar el aparato en caso de desperfecto o de funcionamiento defectuoso. En cuanto a la reparación, dirigirse exclusivamente a un centro de asistencia autorizado y solicitar el empleo de repuestos originales.
- El incumplimiento de lo anterior puede comprometer la seguridad del aparato.
- La seguridad eléctrica de este artefacto se garantiza solamente cuando el mismo se encuentre correctamente conectado a tierra, como lo prevén las vigentes normas de seguridad eléctrica.

Es necesario verificar este fundamental requisito de seguridad y en caso de dudas, solicitar un cuidadoso control de la instalación por parte de personal profesionalmente

El empalme del gas de entrada (1/2" GJ ISO R228) debe ser de metal, de tipo fijo o flexible, con una tubería de sección adecuada; sin olvidar que antes del aparato es necesario aplicar una llave de paso que cierre la alimentación del gas cuando el artefacto no esté en uso.

Después de la conexión con la red del gas, controlar que no haya pérdidas en las juntas con agua y jabón o algún producto similar. ¡NUNCA CON UNA CERILLA ENCENDIDA !!!



ANTES de la puesta en marcha es ABSOLUTAMENTE NECESARIO comprobar la indicación del tipo de gas para el que el aparato está preparado. La indicación se encuentra en la placa técnica que se ve debajo de la puerta.

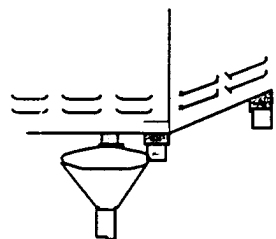
CONEXIÓN CON LA RED DE AGUA
Conectar el aparato únicamente al agua fría. Se aconseja instalar un reductor de presión. $P_{máx} = 2,5 \text{ bar (250 kPa)}$.

CONEXIÓN DE DESAGÜE

Para conectar el drenaje, instalar a la salida del aparato un tubo del diámetro de 30 mm y de la longitud máxima de 1,5 metros, con pendiente constante que garantice un desagüe libre.

El tubo de drenaje debe confluir en un sifón abierto.

No se admite la conexión cerrada de la canalización.



Antes del aparato es necesario instalar las llaves de paso adecuadas.

CONEXIÓN CON LA INSTALACIÓN ELÉCTRICA

Para acceder al tablero de bornes de conexión eléctrica, quitar el costado izquierdo. Al momento de la instalación, es necesario prever un interruptor cortacircuitos omnipolar con distancia de abertura de los

contactos igual o superior a 3 mm.

Características del cable de conexión: clase no inferior al tipo HO7-RN-F con secciones que respeten los datos que aparecen en los esquemas de instalación adjuntos. La seguridad eléctrica de este aparato se garantiza solamente si el mismo se encuentra conectado eficazmente a tierra.

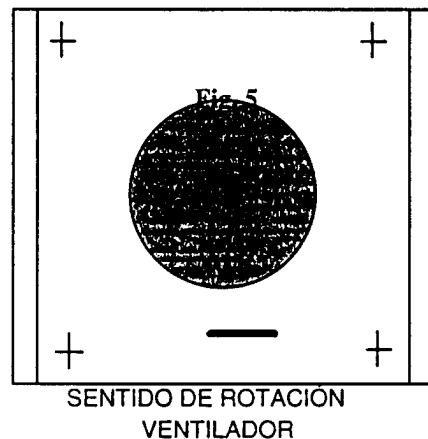
El constructor no puede ser considerado responsable de los daños que se pudieran originar por falta de conexión a tierra.

EQUIPOTENCIAL

El artefacto debe estar equipado con un sistema equipotencial. Con tal finalidad viene con un borne de conexión sobre la pared posterior, en la zona de entrada del cable de alimentación. Este borne está marcado con la palabra "equipotencial"

ATENCIÓN!

Después de la conexión del aparato, comprobar el sentido de rotación del ventilador, que debe girar en el sentido de las agujas del reloj (fig. 5).



Si no girara en tal sentido se podría perjudicar el correcto funcionamiento del artefacto, con la consiguiente posibilidad de ocasionar daños.

El plano superior del aparato no debe ser utilizado como superficie de apoyo. En particular, se recomienda evitar obstruir la válvula de sobrepresión y la salida del vapor.

INSTRUCCIONES ESPECIALES/ INSTALACIÓN DEL GAS

"TRANSFORMACIÓN PARA FUNCIONAMIENTO CON OTRO TIPO DE GAS"

PARA LA CONEXIÓN CON OTRO TIPO DE GAS, EFECTUAR LAS SIGUIENTES OPERACIONES:

Remplazo de las toberas de los quemadores principales del horno y del generador de vapor (fig. 6).

- Sacar el tornillo 4 y el regulador de aire 5, desenroscar la tobera 3 y cambiarla con la que le corresponde al tipo de gas escogido (ver tabla más abajo), cuidando de volver a

montar la arandela de estanqueidad 6.

- Volver a colocar el regulador de aire 5

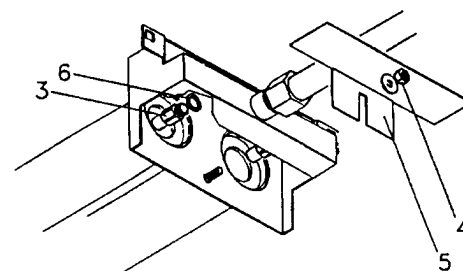


Fig. 6

Tabla II CAT. II 2H3+

MODELO	TOBERAS	GAS GPL G30/G31 29/37mbar	GAS NATURAL G20/G25 20/25 mbar
G6	PRINCIPAL	105	185-165
	PILOTO	22	27
	GEN.VAPOR	160	285-265

Las toberas vienen marcadas en 1/100 de milímetros.

COMPONENTES DE ENCENDIDO, REGULACIÓN, CONTROL Y SEGURIDAD DE LOS HORNOS

Generador de vapor

Generador de vapor eléctrico dotado de dos sistemas de control del funcionamiento (termostato nivel) y de un termostato de seguridad con pulsador de reencendido.

Termostato de funcionamiento

Con temperaturas de trabajo comprendidas entre 50°C y 270°C, para el control de la temperatura dentro de la cámara de cocción.

Termostato de seguridad

El artefacto está equipado con un termostato de seguridad que corta la alimentación eléctrica y del gas en caso de funcionamiento defectuoso (recalentamiento).

Para volver a ponerlo en funcionamiento es necesario llamar al servicio técnico.

Motor

El motor del ventilador viene con protección térmica incorporada para la interrupción del funcionamiento en caso de recalentamiento. La restauración del funcionamiento es automática: se produce si bien la temperatura del motor desciende hasta permitir que arranque.

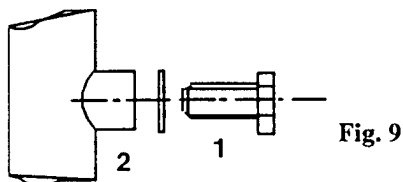
Válvula de seguridad para sobrepresiones en la cámara de cocción (versión vapor)

Esta válvula de seguridad está ubicada en el plano superior del horno, que por lo tanto no debe quedar cubierto por ningún motivo. Es necesario tener mucho cuidado para que la válvula de sobrepresión y la salida del vapor no sean tapadas u obstruidas.

El horno se apaga automáticamente cuando

analógico.

Quitar el tapón de rosca (1) de la toma de presión (2) y conectar el tubo flexible del manómetro: después de efectuar la medición, volver a cerrar la toma de presión. Este control se debe efectuar mientras el aparato esté en funcionamiento.



INSTRUCCIONES PARA EL USO

ATENCIÓN: ¡Solamente para funcionamiento bajo vigilancia!

ENCENDIDO

Explicaciones sobre los componentes de control

Para la puesta en marcha del aparato, ante todo cerrar el interruptor principal y abrir las llaves de paso del agua y del gas que se encuentran antes del aparato.

Seleccionar el programa de cocción. Regular la temperatura en el termostato. Unos treinta segundos después de la llamada de temperatura por parte del termostato, la válvula enciende automáticamente los quemadores. Si la llama del quemador se apaga durante el funcionamiento, la unidad se para y enciende la luz indicadora correspondiente en el panel de control.

Para que vuelva a arrancar es necesario apretar el pulsador que se encuentra sobre la luz indicadora. Si no arrancara después de haberlo apretado una vez, esperar 10 seg. antes de volver a insistir.

Si las operaciones de arranque no dieran resultado, llamar al centro de asistencia técnica autorizado.

OPERACIONES DE FUNCIONAMIENTO

a) Cocción con aire caliente (fig. 10)



Fig. 10

Girar el interruptor principal hasta la posición 1.

Girar el selector de ciclos hasta la posición "aire caliente".

En esta posición se enciende el quemador principal.

b) Cocción a vapor (fig. 11)



Fig. 11

Girar el interruptor principal hasta la posición 1.

Girar el selector de ciclos hasta la posición "vapor".

Seleccionar la temperatura deseada (en la posición "vapor" la temperatura de cocción llega hasta alrededor de 100°C).

En esta posición se enciende el quemador principal.

DESPUÉS DE LA COCCIÓN ABRIR LA PUERTA DEL HORNO LENTAMENTE ¡CUIDADO CON EL VAPOR!!

c) Cocción a aire caliente + vapor: "mixta" (fig. 12)



Fig. 12

Girar el interruptor principal hasta la posición 1.

Girar el selector de ciclos hasta la posición "mixto".

Seleccionar la temperatura deseada (en la posición "vapor" la temperatura de cocción llega hasta alrededor de 100°C).

En esta posición se enciende el quemador principal.

DESPUÉS DE LA COCCIÓN ABRIR LA PUERTA DEL HORNO LENTAMENTE ¡CUIDADO CON EL VAPOR!

Estos tres tipos de cocción se pueden llevar a cabo con o sin tiempo de cocción establecido. Si se desea seleccionar la duración de la cocción, hacer lo siguiente: Después de haber cargado las bandejas en la cámara de cocción, cerrar la puerta y girar la perilla del reloj hasta poner el tiempo deseado. Al llegar el reloj a cero se activará un aviso acústico.

En cualquier momento del funcionamiento es posible cambiar temperatura, duración y tipo de cocción.

También es posible seleccionar las dos velocidades del motor por medio del relativo selector.

APAGADO

El apagado se efectúa repitiendo las operaciones de encendido al contrario:

Girar el interruptor principal hasta la posición "0".

Cerrar las llaves de paso de la alimentación del gas y del agua.

Abrir el interruptor eléctrico ubicado antes

del aparato.

ATENCIÓN:

LA COCCIÓN SE DETIENE CUANDO EL INTERRUPTOR DE FUNCIONAMIENTO SE ENCUENTRA EN LA POSICIÓN "●" O CUANDO SE ABRE LA PUERTA.

FUNCIONAMIENTO CON HUMIDIFICADOR

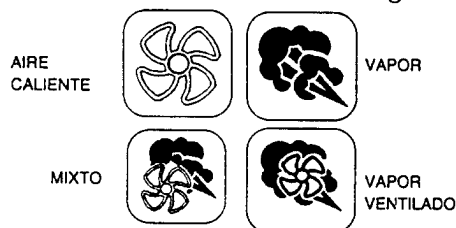
Si se desea aumentar la cantidad de humedad en la cámara de cocción hacer lo siguiente: - Girar la perilla del humidificador. Esta perilla con regulación continua (máximo/mínimo) acciona un dispositivo por medio del cual se obtiene agua nebulizada.

ATENCIÓN: ABRIR EL INTERRUPTOR GENERAL PREVIO AL APARATO ANTES DE EFECTUAR CUALQUIER OPERACIÓN DE MANTENIMIENTO.

Las rejillas y las bandejas se deslizan cómodamente sobre sus guías.

TIPOS DE COCCIÓN CON EL HORNO A CONVECCIÓN Y VAPOR

Fig. 13



COCCIÓN CON "AIRE CALIENTE"

Tipo de cocción: para asar, asar a la parrilla, cocer, gratinar.

Informaciones generales sobre el tipo de cocción con "aire caliente"

¿Cómo funciona la cocción con "aire caliente"?

Este tipo de cocción funciona por convección de aire. El aire circula a velocidad elevada, de manera que envuelva completamente la superficie de los alimentos y produzca una cocción viva y uniforme. Se aconseja este sistema para los casos en que se desee dorar intensamente la comida.

¿Qué se cocina con "aire caliente"?

Todos los platos que precisen breves tiempos de cocción y una doradura intensa, como por ejemplo cortes de carne, chuletas, filetes, comidas rebozadas, etc. y también algunos productos de panadería. Es un tipo de cocción muy adecuado para gratinar.

¿Cómo se cocina con "aire caliente"?

Temperaturas

Para obtener un gratinado intenso y una superficie crujiente, precalentar el horno

un asado de larga cocción sabroso y rico de jugo.

¿Qué significa cocinar “a vapor mixto”, “asar mixto”, “cocinar mixto”?

Denominamos de tal manera estos tipos de cocción por la posibilidad de utilizar los dos métodos “de aire caliente” y “a vapor”, de manera combinada:

- combinados en la cocción “a vapor mixto” o por separado y en sucesión (primero la “cocción a vapor” y luego la “de aire caliente”;

- separada y sucesivamente (primero la cocción “de aire caliente” y después la cocción “a vapor mixto”, o al revés, o las tres en sucesión (primero la cocción “a vapor”, luego la “de aire caliente” y posteriormente la cocción “a vapor mixto”).

INFORMACIONES PARA EL USO Y SUGERENCIAS

Rejillas

Cuando se usan las rejillas es necesario remover los alimentos durante la cocción.

Tiempo de cocción

A determinar de acuerdo con la calidad, el peso y el espesor de los productos que se deben cocinar. Cuanto más finos sean los trozos de asado, menor será el tiempo necesario para cocinarlos.

Temperatura

Advertencia: cuanto más larga sea la duración de la cocción, más baja deberá ser la temperatura.

Preparación

No juntar demasiado los trozos de asado, de manera que puedan cocinarse de modo uniforme. La dirección de la fibra de la carne debe ser paralela a la del flujo del aire. De tal manera se favorece una mejor absorción del calor y la duración de la cocción se reduce hasta el 30 %. Se aconseja disponer sobre la misma rejilla o recipiente trozos de dimensiones similares.

Calentar los productos congelados al vacío preparados en aluminio (platos listos)

El calentamiento con cocción “a vapore mixto” se hace a la temperatura de 130°C. Respecto a la cocción tradicional con aire caliente, el tiempo de calentamiento se reduce notablemente gracias al uso del vapor.

Con el vapor se evita que se endurezca o se formen cáscaras en los bordes del recipiente o en la superficie del producto.

Cocción “a vapor mixto” de legumbres y pescado

Ejemplo: coliflor. Acomodar el coliflor en porciones sobre un recipiente GN40 mm, poner el selector del tipo de cocción en la posición “vapor”. Tiempo de cocción 20

minutos. Una vez terminada la cocción, colar el líquido que haya quedado en el fondo del recipiente. Cubrir la coliflor con una salsa adecuada. Girar el selector de los tipos de cocción y ponerlo en la posición “aire caliente” y cocinar la coliflor a la temperatura de 250°C, alrededor de 6 minutos.

Ventaja: poco trabajo, servicio rápido. Esto vale para todo tipo de verdura. De igual manera se pueden preparar platos de pescado fresco o congelado.

Descongelación y cocción “AL VACÍO”

Los hornos están preparados para descongelar y cocinar productos “al vacío” con vapor estático o ventilado. La temperatura debe ser regulada en el termostato, mientras la ventilación puede ser activada por medio de la tecla adecuada.

Fig. 14



Cocción con sonda “al corazón”

1) Escoger uno de los tres programas de cocción.

2) Empujar el botón de “activación de sonda al corazón” hacia abajo. Así se habilita la visualización en el termómetro adecuado.

3) Poner la temperatura deseada en el termostato adecuado.

4) Regular la temperatura que se desea para la cámara de cocción en el termostato adecuado.

6) Apretar el botón “sonda al corazón”, ubicado sobre el desviador “activación sonda” para comenzar el ciclo.

7) Cuando la temperatura interior del producto alcance el valor establecido, el horno se detendrá automáticamente.

8) Para volver a activar la sonda, controlar que la temperatura dentro de la cámara de cocción sea inferior a la del termostato de la sonda y luego volver a apretar el botón “sonda”.

INFORMACIONES PRÁCTICAS PARA EL USO DEL HORNO A CONVECCIÓN Y VAPOR

Recipiente de 20 mm

Para patatas asadas, lomo de liebre, ñoquis de patatas, para gratinar distintos alimentos, para descongelar.

Recipiente de 40 mm

Para asado de carne picada, pescado asado, pescado cocinado, pescado hervido, productos de panadería, platos de verduras, patos y ocas.

Rejillas

Para los trozos de carne de larga cocción o de gran tamaño (cerdo, ternera, novillo,

salvajina, cordero), carnes de breve cocción, para la preparación de tostados, para gratinar, para la carne de ave, las chuletas Kassler, para la cocción en platos de servicio/descongelación, para cocinar pasteles o pan en moldes redondos o rectangulares

APAGADO EN CASO DE DESPERFECTO

Es necesario distinguir los desperfectos que pueden ser solucionados por el usuario de los que demandan la actuación de un técnico especializado.

¡Es sumamente importante apagar el aparato por el interruptor omnipolar y cerrar las llaves de paso del agua y del gas que se encuentran antes del aparato!

A) Remplazo de la bombilla del alumbrado interior de la cámara de cocción (fig. 15) Para cambiar la bombilla, seguir las indicaciones de la figura. Usar bombillas resistentes al calor.

- (1) = Tornillo
- (2) = Chasis
- (3) = Vidrio
- (4) = Bombilla
- (5) = Portalámparas

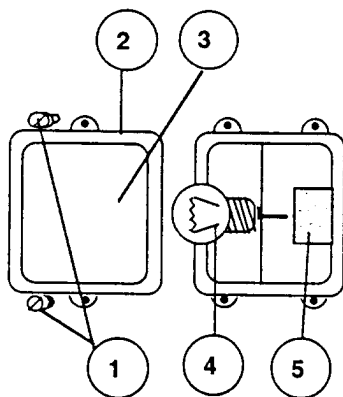


Fig. 15

B) Si sale vapor de la válvula de seguridad, sacar la tapa (fig. 18) de la siguiente manera:

Apagar el aparato (interruptor principal en la posición “0”).

Abrir lentamente la puerta (¡CUIDADO CON EL VAPOR!).

Esperar que el aparato se haya enfriado. Sacar la válvula de seguridad y comprobar que la superficie de la junta esté limpia. Si así no lo estuviera, limpiarla con un paño limpio. Colocar nuevamente la válvula en su lugar, cuidando de hacerlo correctamente.

Cámara de cocción:

Controlar que no queden residuos de comida en el desagüe del vapor ubicado en el fondo del horno. Enjuagarlo bien con agua corriente y comprobar que descargue libremente haciendo salir un poco de agua. El aparato está listo para el uso.

mostrada por los diodos 2B. Los diodos de alarma 3B parpadearán hasta la registración de la temperatura escogida y luego se apagarán. La temperatura visualizada de ahí en más será la real del interior de la cámara de cocción.

Nota: Durante toda la duración del ciclo se visualiza la temperatura real en el interior de la cámara de cocción. Apretando el pulsador 2A los diodos mostrarán la temperatura seleccionada al principio. Esta última permanecerá visualizada mientras se mantenga apretado el pulsador. Al soltarlo se volverá a leer la temperatura real medida en el interior de la cámara de cocción.

El ciclo de cocción comenzará después de pocos segundos.

Funciones complementarias:

e) Uso del humidificador

Girar la perilla 4 en el sentido de las agujas del reloj. Cada diodo iluminado corresponderá a 10 segundos de humidificación por cada 60 (ejemplo: 1 diodo encendido = humidificación activa por 10 segundos e inactiva por otros 50 segundos; dos diodos encendidos = humidificación activa por 20 segundos e inactiva por otros 40 segundos, etc.). Con los seis diodos encendidos la humidificación será continua. Importante!

La humidificación se puede activar únicamente con el ciclo de cocción a convección (perilla 1 en posición 1A) y se excluye automáticamente con los demás tipos de cocción. Si por error se gira la perilla 4 los diodos se encenderán pero la humidificación no se activará.

f) Empleo de la sonda al corazón

Poner la perilla 3 de selección del tiempo de cocción en la posición 0 (aún girándola en el sentido contrario al de las agujas del reloj en el caso en que se hubiera seleccionado un tiempo de cocción). Plantar la sonda en el interior del producto. Girar la perilla 5 en el sentido de las agujas del reloj y escoger la temperatura de cocción deseada (de 22°C a 99°C). Los diodos 5A visualizarán la temperatura seleccionada. Los diodos de alarma 3B parpadearán hasta la registración de la temperatura escogida y luego se apagarán. La temperatura visualizada de ahí en más será la real medida por la sonda en el interior del producto.

Nota: Durante toda la duración del ciclo se visualiza la temperatura real en el interior del producto. Apretando el pulsador 2A los diodos mostrarán la temperatura seleccionada al principio. Esta última permanecerá visualizada

hasta mientras se mantenga apretado el pulsador. Al soltarlo se volverá a leer la temperatura real medida por la sonda al corazón. La temperatura de la sonda se puede modificar a gusto durante el ciclo de cocción. La modificación se realiza siguiendo las operaciones descritas al comienzo del presente párrafo.

Atención!

Antes de escoger la temperatura de cocción con la sonda al corazón no hay que olvidarse de anular el tiempo de cocción predeterminado girando la perilla 3 en el sentido contrario al de las agujas del reloj y volviéndola a poner en la posición 0. La cocción con la sonda al corazón se basa en la duración del ciclo y no puede ser seleccionada. La selección del tiempo de cocción excluye el funcionamiento de la sonda al corazón.

Al acabar el ciclo de cocción se oirá una chicharra que cesará automáticamente al cabo de un tiempo determinado. También es posible interrumpir la chicharra girando un cuarto de giro (en el sentido de las agujas del reloj o en el contrario) la perilla de control cuyos diodos estén encendidos.

Atención!

Cuando se concluye el ciclo de cocción todos los datos seleccionados se anulan. Para efectuar un nuevo ciclo es necesario volver a introducir nuevos valores de acuerdo con las instrucciones de los puntos que van del a) al d) o f).

Qué hacer si...

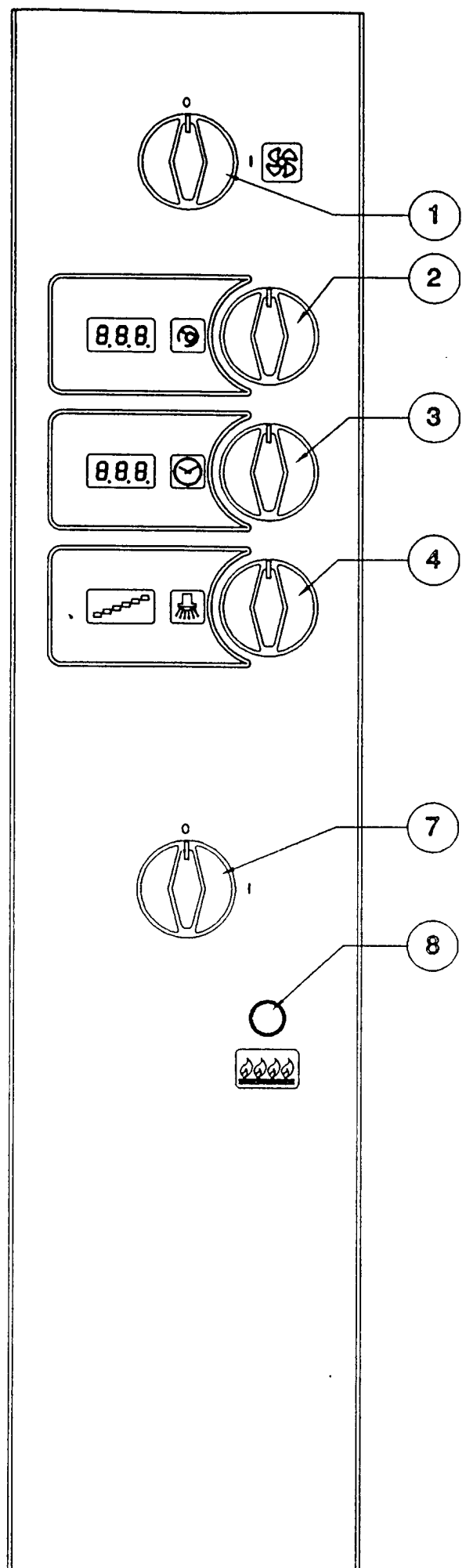
Aparece el mensaje err en los diodos 2B y/o 5A:

Poner la perilla 7 en 0, y luego en la posición 1.

Si la alarma desaparece se puede volver a retomar el procedimiento de los puntos que van del a) al d) o f).

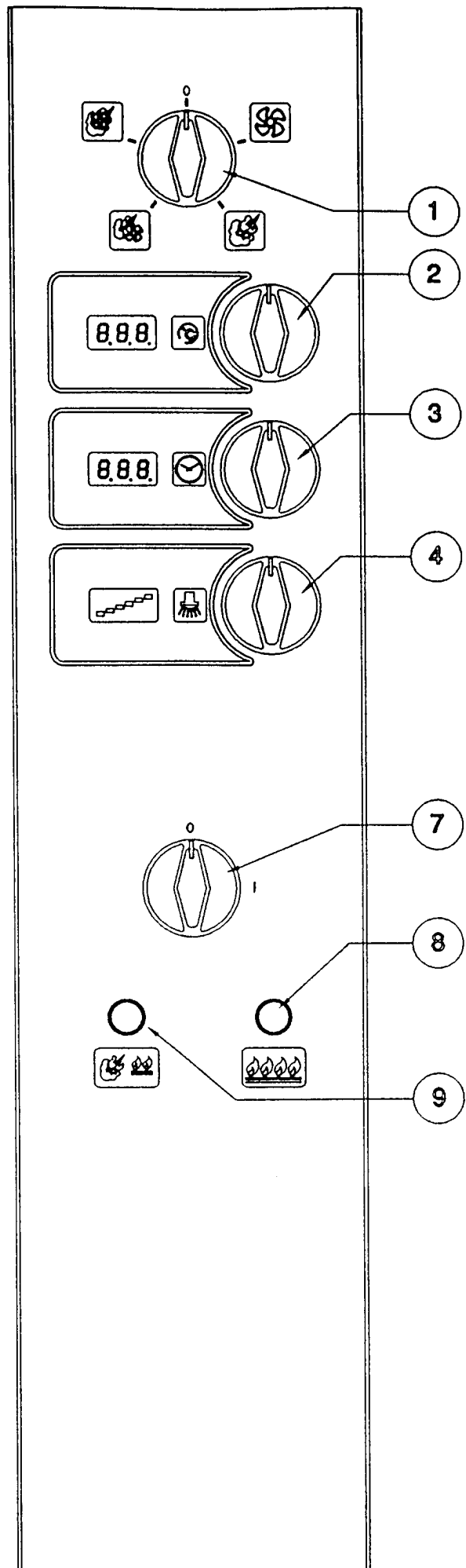
Si la alarma no desaparece, llamar a un técnico. La sonda de temperatura de la cámara de cocción y/o de la sonda al corazón podrían estar dañadas y podrían necesitar un replazo.

EL CONSTRUCTOR SE RESERVA EL DERECHO DE MODIFICAR SIN PREVIO AVISO, LAS CARACTERISTICAS DE LOS APARATOS PRESENTADOS EN ESTA PUBLICACION.



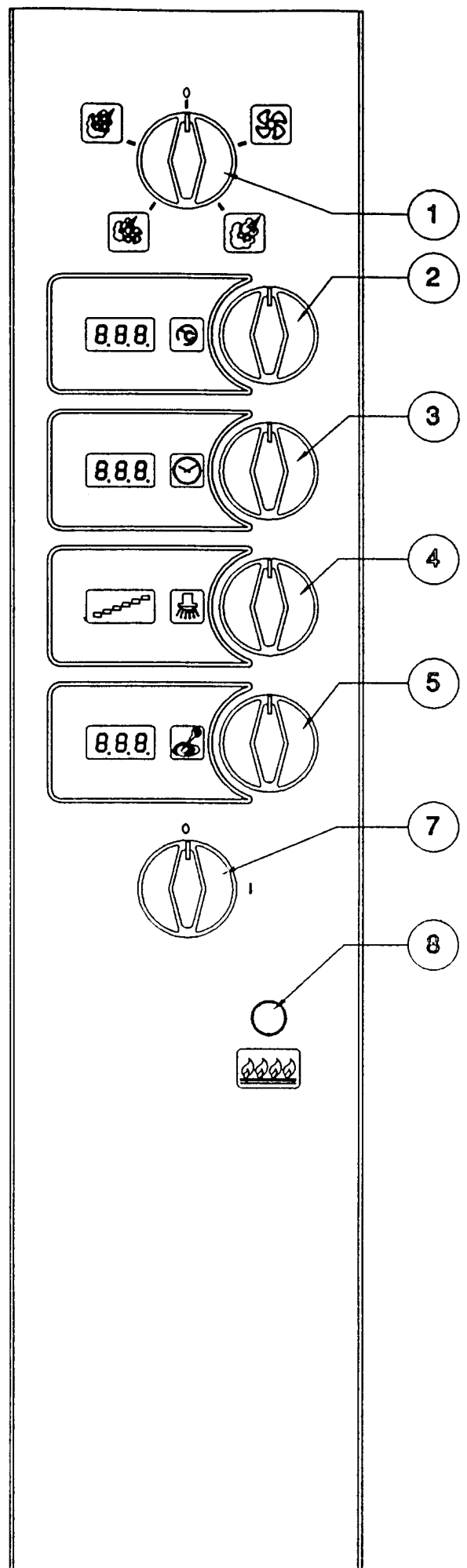
LEYENDA

- 1 SELECTOR PROGRAMAS
- 2 TERMOSTATO CAMARA DE COCCION
- 3 TEMPORIZADOR
- 4 HUMIDIFICATOR CAMARA DE COCCION
- 7 INTERRUPTOR GENERAL
- 8 CONTROL VALVULA GAS



LEYENDA

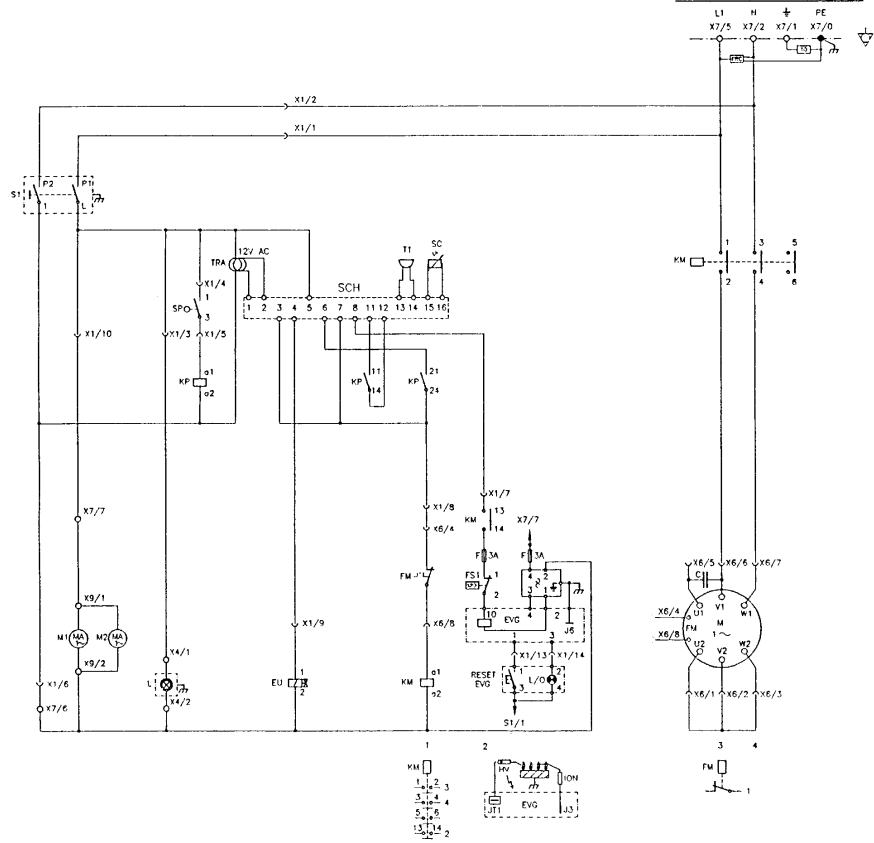
- 1 SELECTOR PROGRAMAS
- 2 TERMOSTATO CAMARA DE COCCION
- 3 TEMPORIZADOR
- 4 HUMIDIFICATOR CAMARA DE COCCION
- 7 INTERRUPTOR GENERAL
- 8 CONTROL VALVULA GAS
- 9 CONTROL VALVULA GAS DEL GENERADOR DE VAPOR



LEYENDA

- 1 SELECTOR PROGRAMAS
- 2 TERMOSTATO CAMARA DE COCCION
- 3 TEMPORIZADOR
- 4 HUMIDIFICATOR CAMARA DE COCCION
- 5 SONDA AL CORAZON
- 7 INTERRUPTOR GENERAL
- 8 CONTROL VALVULA GAS

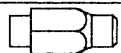
1N230V AC 50Hz



								APPARECCHIO		SCHEMA	
								GEC0610		ZSE1042	
REV.	DESCRIZIONE	DATA		FIRME							
TENSIONE	V	1N230V AC 50Hz		RESISTENZE				RP MC		FIRME	
POTENZA	W	0.37 KW		RESISTENZE				SE		DISSEGNATO	
										BROCHET	
										APPROVATO	
										09.11.98	

Di riserva o termini di legge. ... proprietà di questo disegno con diritto di riprodotto o di renderlo comunque noto a terzi senza la nostra esplicita autorizzazione scritta.

G6

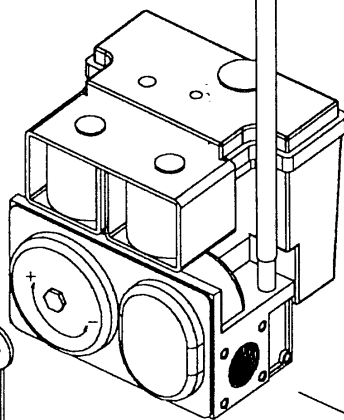


G30 30mbar.	G31 37mbar.	G20 20mbar.	G25 20mbar.	G25 25mbar.	G30/G31 50mbar.
120	120	165	185	165	105
VAPORE, VAPEUR, DAMPF, STIEM: G6VG					
G30 30mbar.	G31 37mbar.	G20 20mbar.	G25 20mbar.	G25 25mbar.	G30/G31 50mbar.
180	180	265	285	265	160

IN



8mm



OUT

mbar.

Pmax = +
Pmin = -

FIG_0013