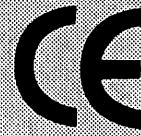


**MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA LA
INSTALACION, EL USO Y EL MANTENIMIENTO
DE HORNOS ELECTRICOS PARA UTILIZACION
PROFESIONAL**



**MANUAL
DE INSTRUCCIONES**

GASTRONOMIA

	(1)	(2)
EN 6	☐	☐
EN 10	☐	☐
EN 20	☐	☐
EN 6VE	☐	☐
EN 10VE	☐	☐
EN 20VE	☐	☐

GASTRONOMIA

EF 5G

EF 7G

EF 10G

REPOSTERIA

EF 4P

EF 6P

EF 8P

(1)

CONTROLES DIGITALES ☐ **D**

CONTROLES SEMI-ELECTRONICOS ☐ **E**

CONTROLES MANUALES ☐ **M**

(2)

CON Sonda COCCION ☐ **C**

SIN Sonda COCCION ☐ **X**

INDICACIONES GENERALES

1 - Leer atentamente las advertencias que figuran en el presente manual, ya que proporcionan importantes indicaciones sobre la seguridad de instalación, de uso y de mantenimiento.

Conservar el manual cuidadosamente para futuras consultas por parte de los diversos operadores.

2 - Una vez desembalado el aparato, asegurarse de que el mismo no haya sufrido ningún daño.

En caso de duda, no utilizar el aparato y consultar con un técnico calificado.

No dejar los elementos de embalaje (bolsas de plástico, poliestireno expandido, clavos, etc.) al alcance de los niños, ya que constituyen fuentes potenciales de peligro.

3 - Antes de conectar el aparato, cerciorarse de que los datos de la placa coincidan con los de las redes de abastecimiento eléctrico, hídrico, de gas y de vapor.

4 - La instalación debe ser realizada por personal calificado y de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

5 - El aparato debe ser utilizado exclusivamente por personal adiestrado para el uso del mismo.

6 - Antes de realizar cualquier operación de limpieza o de mantenimiento, desconectar el aparato de la red de alimentación eléctrica, del gas y del vapor.

7 - En caso de fallo y/o de problemas de funcionamiento, desactivar el aparato. Para las reparaciones, dirigirse exclusivamente a un centro de asistencia técnica autorizado por el fabricante y solicitar el uso de recambios originales.

La inobservancia de estas indicaciones puede comprometer la seguridad del aparato.

8 - La seguridad eléctrica de este aparato solo puede garantizarse en el caso de que el mismo esté debidamente conectado a una instalación de tierra eficiente, de conformidad con las normas respectivas en vigor.

Es necesario verificar este fundamental requisito de seguridad y, en caso de duda, solicitar un control minucioso de la instalación por parte de personal profesionalmente calificado.

El fabricante declina toda responsabilidad ante daños motivados por la falta de puesta a tierra del aparato.

Asimismo, el aparato debe incluirse en un sistema equipotencial cuya eficiencia se verificará de acuerdo con las normas vigentes. La conexión se realiza mediante un tornillo que lleva la sigla "Equipotencial" y que se encuentra en la parte inferior de la trasera del aparato.

.I.

- 9 - Al final del servicio, desactivar el aparato.
- 10 - No lavar el aparato con chorros de agua directos a alta presión.
- 11 - Al realizar la instalación, montar un interruptor omnipolar que tenga una distancia de apertura de los contactos superior a 3 mm.
- 12 - No obstruir las aberturas o ranuras de aspiración o de eliminación del calor.
- 13 - Mantener una distancia adecuada respecto a paredes, objetos, etc.
- 14 - El aparato debe conectarse a una chimenea con salida al exterior y, de ser necesario, colocarse debajo de una campana de aspiración conforme a las normas vigentes.
- 15 - Mantener siempre limpias las superficies de los aparatos realizadas en acero inoxidable, a fin de evitar riesgos de oxidación o de agresión química en general.
- 16 - Asegurarse de que los motores giren en el sentido correcto.
- 17 - En caso de incompatibilidad entre las tomas de corriente y el enchufe del aparato, hacer cambiar la toma por una adecuada por parte de un técnico calificado. En particular, el mismo deberá cerciorarse de que la sección de los cables de la toma sea idónea para la potencia absorbida por el equipo. Está prohibido utilizar adaptadores, tomas múltiples y/o prolongaciones.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

NOTAS SOBRE LA INSTALACIÓN Y CONEXIÓN

La instalación, conexión eléctrica y tareas de mantenimiento de los aparatos deben ser realizadas por instaladores electrotécnicos o de gas matriculados, en el respeto de las disposiciones del organismo proveedor del servicio y de las presentes instrucciones.

ATENCIÓN - No poner en funcionamiento el aparato sin antes haber conectado el conductor de tierra.

ATENCIÓN: Antes de poner en funcionamiento cualquier resistencia o quemador de gas, controlar que se hayan retirado todas las partes del embalaje y las películas protectoras. Antes de realizar cualquier tipo de operación en el aparato, cortar la corriente y la alimentación del gas.

ATENCIÓN - Después de cada operación de conversión es necesario realizar un control de la estanquidad y del funcionamiento.

Todos los trabajos de mantenimiento y de reparación deben ser realizados exclusivamente por personal especializado.

IMPORTANTE - Cable de conexión eléctrica

Los aparatos están concebidos para la instalación fija y se entregan sin el cable de alimentación. Dicho cable debe ser conforme a las normas CEI y corresponder a las características indicadas en la placa de datos técnicos del aparato, es decir, garantizar la corriente nominal absorbida.

El fabricante no asumirá ninguna responsabilidad por daños materiales o personales emergentes de errores de instalación y del uso incorrecto del aparato.

INDICACIONES PARA EL USUARIO

Las siguientes instrucciones comprenden todas las indicaciones necesarias para utilizar los aparatos de manera segura y económica.

- Los aparatos están proyectados para uso colectivo, por lo cual deben estar al cuidado exclusivo de personal calificado.

- Todos los trabajos de instalación y de conexión, así como las conversiones para otros tipos de gas, deben ser realizados exclusivamente por el organismo abastecedor del servicio o por una empresa de instalación regularmente inscrita en el registro de instaladores.

Los aparatos de gas deben instalarse en un local bien aireado, a ser posible debajo de una campana de aspiración de acuerdo con las normas vigentes.

- El aparato no debe recibir por ningún motivo chorros de agua directos o a presión, a fin de evitar que la misma penetre en los componentes eléctricos o de gas.

- En el caso de que el aparato se instale contra una pared, la misma deberá ser incombustible.

El aparato se puede nivelar mediante las patas regulables.

INDICE

Introducción	3
Utilización	3
Convección	3
Cocciones especiales	4
Cocciones con sonda al corazón	4
Mantenimiento, limpieza	4
Instalación	5
Advertencias generales	5
Emplazamiento	6
Conexiones	6
Controles	7
Instrucciones para el uso	7
Funcionamiento	7
Apagado	7
Que hacer en caso de avería y medidas para los casos de larga interrupción	9
Limpieza	10
Dibujos	11
Tablas tecnicas generales	12
Termostatos de control	12
Paneles de mandos	13-14

PRUEBAS HECHAS SEGUN LAS DIRECTIVAS Y NORMAS SIGUIENTES

CEE 89:336	FRECUENCIAS RADIO Y DISTURBIOS
CEE 73:23	BAJA TENSION

PLACA DE CARACTERÍSTICAS: se encuentra de bajo de la puerta

	CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25	
	12H3+	P mbar	30	37	20	/ IT	☐ CH
	12E+3+	P mbar	28	37	20	25 FR	☐
	12E+/13+	P mbar	/	/	20	25 BE	☐
	12H3B/P	P mbar	30	30	20	/ DK	☐
CE 0049	12H3+	P mbar	28	37	20	/ ES	☐
tipo/TYPE	12H3+	P mbar	28	37	20	/ IE	☐
MOD.	12L3B/P	P mbar	30	30	/	25 NL	☐
N°	12H3+	P mbar	30	37	20	/ PT	☐
	12H3+	P mbar	28	37	20	/ GB	☐
Σ Qn kW	12 ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20 DE	☐
	13+	P mbar	28/31	37	/	/ GR	☐

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 (50/300°), generado por una resistencia eléctrica, 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

PLATOS DE ENTRADA

Con su ciclo de convección el horno ofrece la posibilidad de gratinar cualquier plato de entrada, 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.

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 leudar durante la cocción, se aconseja utilizar recipientes de la profundidad de 40 mm. Con bizcochos o masas que no necesitan leudar o ya leudados, es suficiente una fuente de la profundidad de 20 mm.

EL HORNO SERIE EN COMO HORNO A VAPOR

Usando este aparato 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 verduras simultáneamente;
- también es posible cocinar contemporáneamente productos frescos y congelados;
- durante la cocción se puede abrir la puerta del horno en todo momento, por ejemplo para agregar un producto o sacar uno ya listo;
- hasta es posible pelar fácilmente los tomates después de haberlos cocinado en el horno a vapor durante un minuto aproximadamente.

PREPARACIÓN DE LA CARNE

La carne gana sabor si es cocinada a la temperatura adecuada.

Para obtener un asado de ternera tierno y sabroso, la temperatura de cocción es muy importante, puesto que los prótidos que se encuentran dentro de los músculos se endurecen a temperaturas elevadas. Este proceso, que vuelve la carne coriácea e insípida, comienza desde los 65°C (temperatura en el interior de la carne).

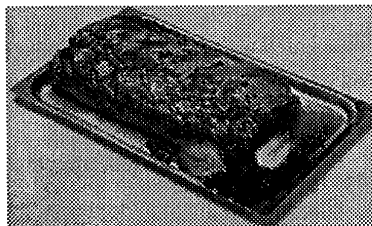
Con temperaturas bajas en la cámara de cocción (hasta 120°C), la carne se mantiene tierna, pero ni bien su temperatura interior alcanza los 65°C, los prótidos se convierten en gelatina. Por tal motivo, cuando se preparan carnes que contienen grandes cantidades de prótidos (gelatina) es muy importante prever la cocción en un medio húmedo: la cocción a vapor.

La atmósfera húmeda ayuda a distribuir las grasas en la carne y por ende mejora su calidad.

Regulando el termostato del horno de la serie "M" en 80°C y agregando vapor, la carne conservará intacto todo su sabor natural.

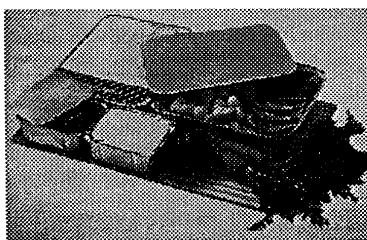
COCCIONES ESPECIALES COCCIÓN LENTA

Estos hornos permiten usar el sistema, cada vez más apreciado, de la cocción lenta a baja temperatura (al vacío). Con este método los alimentos conservan íntegramente sus aromas, el gusto natural y los valores nutritivos (por ejemplo cocinar carne de novillo a 120°C significa crear un natural efecto de "maceración", cuyo resultado es un producto tierno y apetitoso, que no puede ser igualado por ningún otro tipo de cocción).



CALENTAMIENTO

El ciclo de convección del horno permite calentar los productos refrigerados. Se aconseja aplicar una temperatura de acondicionamiento de 150°C por una duración variable entre 10 y 30 minutos, de acuerdo con los productos que uno desea calentar.



COCCIÓN CON SONDA "AL CORAZÓN"

Indispensable para cocinar alimentos que necesitan una precisa temperatura interior, como por ejemplo el rosbif.

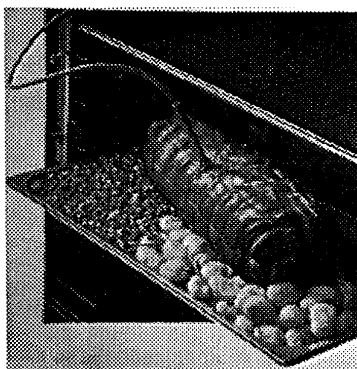
Utilización de la sonda "al corazón"

Este instrumento, con que el horno viene opcionalmente equipado, consiente controlar constantemente la temperatura existente en el interior (en el corazón) del producto durante la cocción, con la visualización de la temperatura en el visor del termómetro digital que se encuentra en el tablero de mandos.

La medición de la temperatura es efectuada por una sonda de acero similar a un gran alfiler, pinchada en el producto que se desea cocinar.

De tal manera se hace posible establecer de antemano en el termómetro digital la temperatura interna de cocción del producto. Al alcanzar tal temperatura el horno se detendrá y emitirá una señal sonora.

CONTROL DEL HORNO ANTES DE SU UTILIZACIÓN



ANTES DE COMENZAR A UTILIZAR UN HORNO NUEVO ES NECESARIO LIMPIAR PROFUNDAMENTE LA CÁMARA DE COCCIÓN SEGÚN LAS INSTRUCCIONES SUMINISTRADAS EN EL CAPÍTULO "MANTENIMIENTO - LIMPIEZA".

Controlar que los soportes de las rejillas estén colocados bien y que la protección del ventilador esté fijada correctamente (de ser así la turbina gira silenciosamente).

- 1) Comprobar que la llave de paso del agua ubicada antes del aparato esté abierta.
- 2) Cerciorarse de que el interruptor eléctrico colocado antes del aparato esté cerrado.
- 3) Encender el interruptor general del horno.

ANTES DE EFECTUAR CUALQUIER TIPO DE COCCIÓN, SE ACONSEJA PRECALENTAR EL HORNO A UNA TEMPERATURA 30°C o 40°C SUPERIOR A LA NECESARIA.

AL FINAL DE UNA JORNADA DE SERVICIO:

- 1) Apagar el horno (interruptor R).
- 2) Cortar el suministro de todos los fluidos

(agua, electricidad).

3) Efectuar la limpieza del horno de acuerdo con las instrucciones del capítulo "Mantenimiento y limpieza".

MANTENIMIENTO - LIMPIEZA

- La limpieza del horno debe ser efectuada a diario.
- La combinación de calor, circulación forzada de aire y de grasas **ensucia considerablemente** el horno.
- Únicamente con una limpieza diaria es posible cumplir con las más elementales normas higiénicas y por consiguiente evitar mantenimientos difíciles y caros.
- Únicamente con un **horno limpio** se consiguen los mejores resultados de cocción, evitando malos olores y formación de humos
- **No lavar** el aparato con **chorros de agua** directos o de alta presión.

PARA UNA CORRECTA LIMPIEZA PROCEDER DE LA SIGUIENTE MANERA:

- 1) Dejar **enfriar** el horno hasta los 60°C; quitar los residuos que salen manualmente.
- 2) **Extraer** el filtro y las partes desmontables (que pueden ser lavadas en la lavavajilla).
- 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 obstinadas.

Atención: Los detergentes son muy activos y por lo tanto, si se los usa descuidadamente se pueden producir irritaciones de la piel 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 enjabonada, 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 confiable que consienta ahorrar tiempo y energía mejorando al mismo tiempo la calidad de los platos preparados.

INSTALACIÓN

El presente manual contiene las instrucciones para los hornos eléctricos. Se recomienda respetar al pie de la letra las indicaciones relativas al tipo de horno que se debe instalar.

INFORMACIONES SOBRE EL APARATO

MODELOS

GASTRONOMÍA: sólo convección

EF5, EF7, EF10

EN6, EN10, EN20

(versión estándar con velocidad 1400 rpm; dos velocidades opcionales (700/1400 rpm) trivalentes con generador de vapor eléctrico: EN6VE, EN10VE, EN20VE)

REPOSTERÍA: dos velocidades con inyector de marcha
EF4P, EF6P, EF8P

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 desagota directamente dentro del conducto de desagüe del horno.

Un eliminador de vapor conserva el aire de la cocina sin vapor (sólo en los hornos trivalentes).

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 aislación 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.

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

Generador de vapor

Generador de vapor eléctrico con potencia de calentamiento de 6 kW en el horno EN6VE, de 7,6 kW en el EN10VE y de 15,2 kW en el horno EN20VE. Equipado con un termostato de seguridad con pulsador de reencendido.

Termostato de funcionamiento

Con temperaturas de trabajo comprendidas entre 50°C y 300°C, para el control de la temperatura dentro de la cámara de cocción.

Termostato de seguridad

El aparato está equipado con un termostato de seguridad que corta la alimentación eléctrica 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 ni bien la temperatura del motor desciende hasta permitir que arranque.

Válvula de seguridad para sobrepresiones en la cámara de cocción (hornos trivalentes)

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.

Micro-interruptor de la puerta

El horno se apaga automáticamente cuando se abre la puerta.

ADVERTENCIAS GENERALES

- Leer atentamente las instrucciones contenidas en el presente folleto, pues proporcionan importantes indicaciones que respetan a la seguridad durante la instalación, el uso y el mantenimiento.
- Guardar el presente folleto para que los operadores puedan luego consultarlo.
- Una vez desenvuelto el embalaje, cerciorarse de que el artefacto esté íntegro. En caso de dudas, no utilizar el aparato y

consultar al personal profesionalmente calificado.

- Antes de conectar el artefacto, comprobar que los datos de la placa correspondan con los de la red de distribución eléctrica.
- El aparato debe ser utilizado solamente por personal capacitado para tal uso.
- Desconectar el artefacto 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 aparato 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 calificado. **El constructor no puede ser considerado responsable por los daños que puedan originarse por falta de conexión a tierra en la instalación.**
- Para la instalación eléctrica es necesario prever un interruptor omnipolar cuya abertura de contactos sea igual o mayor a 3 mm.
- Este aparato debe ser destinado únicamente al uso para el que ha sido expresamente concebido.
- No lavar el aparato bajo chorros de agua directos o de alta presión.
- No tapar las aberturas o las hendiduras de aspiración o de salida de calor.
- Para evitar el riesgo de oxidación o de ataques químicos en general, es preciso mantener limpias las superficies de acero inoxidable.
- Limpiar a diario las partes de acero inoxidable con agua tibia enjabonada, luego enjuagar bien y secar con cuidado.
- No limpiar nunca el acero inoxidable con esponjas metálicas, cepillos o raspadores de acero común, puesto que se podrían depositar partículas de hierro, las cuales, oxidándose, provocarían puntos de óxido. En caso de necesidad, es posible emplear lana de acero inoxidable en el sentido del satinado.
- En el caso en que el aparato no sea utilizado por largo tiempo, frotar energicamente todas las superficies de acero con un trapo embebido en aceite de vaselina, de manera que se extienda una película protectora. Ventilar a menudo los locales.
- La firma constructora rechaza cualquier responsabilidad sobre daños ocasionados por una instalación errónea, por la manumisión del aparato, su uso inapropiado, mal mantenimiento, incumplimiento de las normas locales y uso incorrecto.

- Durante el funcionamiento el horno debe ser utilizado y vigilado por personal competente.

INSTALACIÓN DEL APARATO

- Las operaciones de instalación, al igual que la puesta en marcha y la eliminación de cualquier inconveniente en las instalaciones, debe ser llevada a cabo únicamente por personal capacitado, en el cumplimiento de las normas que se encuentran en vigor.
- Las instalaciones de la energía eléctrica y los locales donde han de ser colocados los aparatos deben cumplir con los reglamentos existentes. También las Normas para la prevención de accidentes deben ser respetadas.
- La instalación y el mantenimiento del aparato deben ser efectuados de acuerdo con las normas y reglas del arte en vigor, a saber:
Normativa de seguridad contra incendios y contra el pánico en locales abiertos al público:
a) Prescripciones generales para todos los aparatos:
- Artículos CH
Calefacción, ventilación, refrigeración, aire acondicionado y producción de vapor y agua caliente sanitaria.
- Artículos GC
Instalación de aparatos de cocción destinados para la restauración.
b) Prescripciones especiales para cada tipo de local abierto al público (hospital, negocio, etc.)

COLOCACIÓN DE LOS APARATOS

- Desempaquetar los aparatos y ubicarlos en el lugar de utilización, nivelándolos y ajustando su altura mediante los pies u otros medios.
- Quitar la película protectora de los paneles externos levantándola lentamente para impedir que el pegamento quede sobre los paneles.

EMPLAZAMIENTO (fig. 1)

El horno a convección y vapor debe ser colocado en una situación perfectamente nivelada. Un terreno inclinado o irregular podría impedir su correcto funcionamiento. Las irregularidades del piso pueden ser corregidas por medio de los pies regulables. El aparato no debe ser colocado contra paredes, tabiques, divisorios, muebles de cocina o revestimientos similares en material inflamable, y debe ser colocado en un ambiente ventilado (ver normas locales en vigor al momento de la instalación). Mantener entre el aparato y las paredes de material inflamable una distancia mínima de 10 cm.

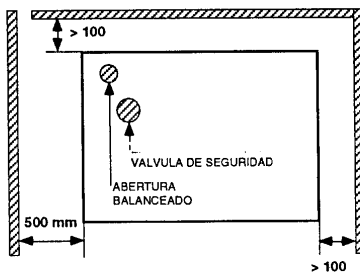


fig. 1

INSTRUCCIONES PARA EL PLANEAMIENTO DE LAS TAREAS DE INSTALACIÓN

Las dimensiones del aparato se encuentran en la ficha técnica. A la izquierda del aparato es necesario dejar un espacio libre para las posibles operaciones de mantenimiento.

EFECTUACIÓN DE LAS TAREAS DE INSTALACIÓN

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 (fig. 2)

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.

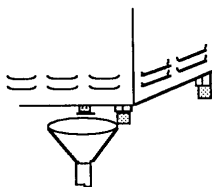


fig. 2

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

CONEXIÓN CON LA INSTALACIÓN ELÉCTRICA

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 colocado antes del aparato. También pueden ser usados los interruptores automáticos de seguridad. El interruptor omnipolar debe ser accesible y cercano al aparato.

Características del cable de conexión: clase no inferior a los tipos H05-RN-F H07-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 o incumplimiento de las instrucciones para la instalación.

El horno viene preparado para funcionamiento a la frecuencia de 50 Hz. Para frecuencias diferentes, solicitar informaciones al constructor.

En cuanto a la conexión eléctrica, ver también el diagrama adjunto.

EQUIPOTENCIAL

El aparato 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. 3).

Si no girara en tal sentido se podría perjudicar el correcto funcionamiento del aparato, con la consiguiente posibilidad de ocasionar daños (Ver fig. 3).

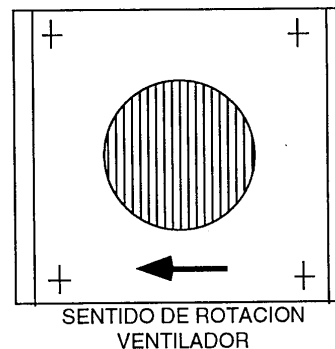


fig. 3

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. La garantía no cubre los daños ocasionados por una instalación errónea o por incumplimiento de las disposiciones para la instalación.

PUESTA EN MARCHA PREPARATIVOS PARA LA PUESTA EN MARCHA

Antes de poner en marcha por primera vez el aparato, es necesario efectuar las siguientes operaciones:

- remover todos los restos del material de embalaje;

- quitar todas las películas autoadhesivas de plástico que protegían las superficies de acero;
- despegar todas las etiquetas autoadhesivas con informaciones sobre el aparato;
- limpiar cuidadosamente el aparato con un paño húmedo y con detergente neutro. No utilizar esponjas metálicas u otros materiales abrasivos.

CONTROLES A EFECTUAR ANTES DE LA PUESTA EN MARCHA

Para la puesta en marcha, seguir las sugerencias de las instrucciones para el uso.

MANTENIMIENTO

Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento es obligatorio cortar la alimentación eléctrica del aparato mediante el interruptor que se encuentra antes del mismo.

Todos los componentes sujetos a desgaste son accesibles fácilmente quitando el panel izquierdo del horno.

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 la llave de paso del agua que se encuentra antes del aparato.

Antes de poner en marcha el aparato, comprobar lo siguiente:

a) que se hayan respetado todos los dispositivos de seguridad eléctrica y que su funcionalidad haya sido comprobada.

b) que el motoventilador gire hacia la derecha, sea en el sentido de las agujas del reloj.

ATENCIÓN: Si el ventilador no girara en el sentido correcto, ésto podría significar un funcionamiento defectuoso del horno, con la consiguiente posibilidad de que se provoquen daños.

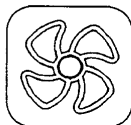
OPERACIONES DE FUNCIONAMIENTO

a) Cocción con aire caliente (fig. 4)

Girar el interruptor principal hasta la posición 1. (fig. 4)

Girar el selector de ciclos hasta la posición "aire caliente" (fig. 5).

Seleccionar la temperatura deseada en el termostato.



AIRE CALIENTE

fig. 4

b) Cocción a vapor (fig. 5)

Girar el interruptor principal hasta la posición 1.

Girar el selector de ciclos hasta la posición "vapor" (fig. 5).

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

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



VAPOR

fig. 5

c) Cocción a aire caliente + vapor: "mixta" (fig. 6)

Girar el interruptor principal hasta la posición 1.

Girar el selector de ciclos hasta la posición "mixto" (fig. 6).

Seleccionar la temperatura deseada.

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



MIXTA

fig. 6

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. Empujar el pulsador de cocción con reloj hacia el símbolo de reloj. 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.

Como opción, también es posible seleccionar las dos velocidades del motor por medio del relativo selector.

APAGADO

Girar el interruptor principal hasta la posición "0".

Cerrar la llave de paso de la alimentación del agua.

Abrir el interruptor eléctrico ubicado antes del artefacto.

ATENCIÓN:

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

FUNCIONAMIENTO CON HUMIDIFICADOR

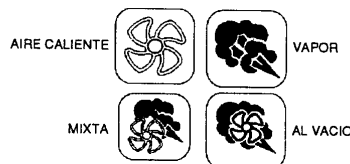
Si se desea aumentar la cantidad de humedad en la cámara de cocción hacer lo siguiente:

- Girar la perilla del humidificador. Esta perilla con regulación continua (máximo/mínimo) acciona un dispositivo por medio del cual se introduce agua nebulizada dentro de la cámara de cocción.

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



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 una doradura intensa y una superficie crocante, precalentar el horno a la temperatura de aproximadamente +250°C a +280°C. ¡Precalentar es importantísimo con las comidas de breve cocción! Cuanto más alta sea la temperatura escogida, más intensa será la doradura.

Cantidad de carga

Los ejemplos citados se refieren a las capacidades máximas; sin embargo, es posible aumentar estas cantidades reduciendo las porciones de comida.

Para mejorar la calidad de algunos alimentos, se puede untar su superficie con una grasa alimenticia especial, o con una mezcla de aceite y pimientos (chuletas, comidas rebozadas). Esta operación se hace con un pincel o con un rociador, o de otra manera, sumergiendo los alimentos.

¿Bandejas o rejillas?

Esta es una decisión individual. Las rejillas ofrecen la ventaja de una doradura uniforme de los lados superior e inferior de la comida. Utilizando bandejas con cantidades elevadas, es posible que el lado inferior resulte más claro que el superior.

Es preferible sobre la misma bandeja o rejilla se pongan chuletas, filetes o trozos del mismo tamaño

No llenar demasiado las rejillas o bandejas, de manera que el aire pueda circular regular y uniformemente.

Duración de la cocción

El tiempo de cocción depende de la calidad, del peso y del espesor de la comida que se debe cocinar. Cuanto más fina es, más breve es el tiempo de cocción.

Debido a la constante circulación de aire caliente dentro del horno, sus tiempos de cocción son más breves que los de una sartén o de una parrilla.

Regla número uno: un trozo de carne del espesor de 1 cm necesita entre 8 y 10 minutos de cocción. Los mejores resultados se obtienen con espesores de 1,5+2 cm. No machacar la carne.

Comidas rebozadas

Como criterio general, se puede usar cualquier tipo de rebozador, pero por supuesto, la doradura dependerá también de las sustancias contenidas en el rebozador mismo. Para que resulte más intensa es posible usar grasas que la favorezcan.

Rebozar bien, aplicar la grasa líquida sin llenar demasiado el horno.

Para rebozar algunos tipos de alimentos es preferible usar solamente pan rayado y huevos.

No se aconseja emplear harina con las comidas de breve cocción.

INFORMACIONES PRÁCTICAS Y CONSEJOS PARA EL USO

Preparación del pescado

Para el filete de pescado no se aconseja el aplicar harina.

Para asar pescado, precalentar las bandejas esmaltadas de granito.

Cocinar el lenguado fresco o congelado con el lado inferior hacia arriba (muy buena doradura).

Para cocinar grandes trozos de pescado (lucio, por ejemplo), cubrir la aleta caudal con una

hoja de aluminio y aderezar con patatas.

Gratinar

El gratin se efectúa a temperaturas elevadas.

¿Qué se puede gratinar?

Algunos ejemplos de las vastas posibilidades: platos de carnes de aves, o vacunas, espárragos, achicoria, brócoli, hinojo, tomates, tostados y sopas, etc.

¿Cómo se gratina?

Para gratinar, es necesario precalentar el horno con la posición de máxima temperatura (280°C).

El pan blanco, aún en cantidades elevadas, se tuesta sobre la rejilla en 3 - 5 minutos. Opcionalmente, untar levemente mantequilla.

Para gratinar tostados, chuletas y sopas, emplear rejillas y recipientes (20 mm 1/1 GN).

Cocción de productos de panadería - pan y tortas

¿Qué se puede cocinar?

Todos los productos de panadería, como por ejemplo las masas finas, cocinados en el horno a convección y vapor, salen particularmente bien en cuanto a calidad, aspecto y corteza.

¿Cómo se cocina?

Ajustar el selector de cocción en "aire caliente" o "mixto", de acuerdo con las necesidades y con la calidad de los productos para cocinar. Si hace falta, alternar los dos métodos de cocción. La posibilidad de introducir vapor durante el funcionamiento aumenta la capacidad de uso. Esto vale especialmente con las masas leudadas, la masa de hojaldre y la masa de pan.

¿Qué precauciones hay que tener?

Precalentar el horno a la temperatura deseada para la cocción.

Generalmente, hay que seleccionar una temperatura inferior a la que se desea usar normalmente en los hornos tradicionales (aproximadamente 20°C-25°C menos). En caso de dudas, elegir siempre una temperatura más baja.

Para la cocción de panes o panecillos, espaciar más los niveles usando una bandeja cada dos guías de soporte. Emplear recipientes más altos, pero que no superen los 40 mm de altura.

El tiempo de cocción es más breve que el necesario con métodos tradicionales.

Si se utiliza parcialmente el espacio del horno, distribuir uniformemente los alimentos para cocinar.

Con recipientes de forma redonda o rectangular, usar las rejillas.

Para cocer pasta con alto contenido de humedad, reducir las cantidades.

Si el horno estuviera cargado hasta el máximo, abrir una vez cada tanto para permitir la salida de la humedad.

Usar solamente una de cada dos rejillas de soporte durante la cocción de masas pesadas (pasta frola, etc.). Usar recipientes de esmalte de granito.

COCCIÓN "A VAPOR - MIXTA"

Tipos de cocción (mixta): para asar, cocer. Otras posibilidades de uso: para descongelar, calentar.

Informaciones generales sobre el tipo de cocción "mixto"

¿Cómo funciona el tipo de cocción "mixto"?

Este tipo de cocción une las ventajas de la cocción a vapor a las de la cocción con aire caliente. Los dos medios "vapor" y "aire caliente", circulan a alta velocidad y envuelven la superficie de los alimentos produciendo una intensa cocción.

¿Qué se puede cocinar con el tipo de cocción "mixto"?

Todos los asados de larga cocción, or hígado, permiles, estómago de cerdo, niños envueltos, pasteles de carne picada, pastas al horno, rellenos, soufflés, aves pesadas, espaldilla de cordero, pernil de cordero, rosbif, filete Wellington, rellenos de verduras, verdura al gratin, masa de hojaldre, masa leudada.

¿Cuáles son las ventajas de la cocción "mixta"?

La mayor parte de las comidas necesita una cocción con vapor y aire caliente, que respete los sabores naturales de los alimentos. Para esta preparación antes era necesario disponer de dos o tres aparatos, empleados en distintas fases. Ahora, en cambio, es posible cocinar estos platos con un solo aparato, el horno a convección y vapor, sin más pérdidas de tiempo.

Jugoso y con cáscara

Combinando vapor y aire caliente, los alimentos cocinados conservan su volumen y los trozos de asado toman un agradable color marrón, una apetitosa cáscara bronceada y un acentuado gusto de asado. Este método excluye la posibilidad de quemar la cáscara. Al comenzar la cocción con el vapor, los poros de la superficie de la carne se cierran inmediatamente e impiden que se pierdan proteínas y que se reseque la carne misma. El resultado será 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 voltear 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.

Reparación

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 vapor 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.

Producto a calentar	Peso por cada menú	Duración min.	Recipientes por cada rejilla 1/1 GN
recipientes para varias comidas			
puré de patatas	2000g	45	2
asado de cerdo	2000g	55	2
plato único de judías azúcares	2000g	45	2
	1500g	45	2
recipientes para una comida			
puré de patatas	225g	20	8
asado de cerdo	200g	20	8
arroz	175g	20	8
niños envueltos	275g	25	8
puntitos rellenos	300g	25	8

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 el coliflor con una salsa adecuada. Girar el selector de los tipos de

cocción y ponerlo en la posición “aire caliente” y cocinar el coliflor a la temperatura de 250°C por 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.

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 dedicado.
- 3) Poner la temperatura deseada en el termostato dedicado.
- 4) Regular la temperatura que se desea para la cámara de cocción en el termostato dedicado.
- 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 en el interruptor omnipolar y cerrar la llave de paso del agua!

Si sale vapor de la válvula de seguridad, sacar la tapa (fig. 7) de la siguiente manera:

- a) Apagar el aparato (interruptor principal en la posición “0”).
- b) Abrir lentamente la puerta (¡CUIDADO CON EL VAPOR!).

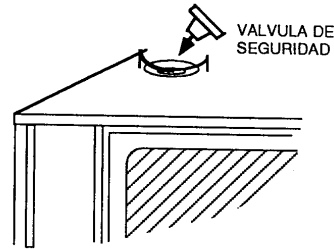


fig. 7



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

QUE HACER EN CASO DE AVERÍA Y MEDIDAS PARA LOS CASOS DE LARGA INTERRUPTIÓN

A) Motoventilador

El ventilador viene con su protección térmica incorporada, que corta la alimentación eléctrica en caso de recalentamiento.

Ni bien la temperatura desciende hasta el valor nominal, el aparato vuelve a funcionar automáticamente. Si el motor se apaga a menudo, es necesario llamar al servicio técnico para identificar las causas del inconveniente.

IMPORTANTE: No usar el plano superior del horno como superficie de apoyo

El aparato se apaga automáticamente cuando se abre la puerta.

A) Termostato de seguridad

Ya sea el aparato que el generador de vapor están equipados con termostatos de seguridad para cortar la alimentación eléctrica en caso

establecido. En este caso es necesario solicitar la actuación del servicio de asistencia técnica.

b) Termostato de seguridad de la cámara de cocción

Cuando la temperatura dentro de la cámara de cocción alcanza los 350°C, el termostato de seguridad apaga todo el aparato y no es posible volver a encenderlo. El termostato de seguridad está equipado con un sistema mecánico para el reencendido de manera que el aparato no podrá reanudar su funcionamiento sin la intervención de un técnico del servicio de asistencia.

IMPORTANTE: APAGAR EL APARATO CON EL INTERRUPTOR OMNIPOLAR. CERRAR LAS LLAVES DE PASO DE LA ALIMENTACIÓN DE AGUA.

LIMPIEZA

Limpiar diariamente el aparato, tanto por razones higiénicas cuanto para evitar averías.

Limpieza del horno

A) Dejar enfriar la cámara de cocción (hasta una temperatura inferior a los 50°C) y limpiarla al final de cada jornada de trabajo con un común producto de limpieza. Para facilitar ésta operación, levantar levemente las guías de las rejillas y sacarlas.

Limpiar a diario las superficies de acero inoxidable con agua tibia enjabonada. Luego enjuagar bien y secar cuidadosamente.

No frotar nunca las superficies de acero inoxidable con lana de hierro, cepillos o raspadores de acero común. Se puede usar lana de acero inoxidable.

B) Desincrustación:

a) Rocíar el producto para la limpieza de la cámara de cocción y dejar que actúe.

b) Girar la perilla del selector de ciclos hasta la posición "vapor"; ajustar el reloj en 15-20 minutos aproximadamente (en los hornos trivalentes).

Cuando el reloj llega a cero la limpieza se ha terminado

c) Secar la cámara de cocción con un breve funcionamiento "de aire caliente".

C) La limpieza de las partes exteriores da los mejores resultados con un paño húmedo y un detergente no agresivo.

D) De vez en cuando, o cuando sea necesario, remover la tobera del humidificador y limpiarla.

- Desmontar el portaboquilla, desenroscar la boquilla y ponerla en remojo con vinagre (durante unos 20 minutos).

E) Desagüe: mantener el desagüe siempre limpio y libre de obstrucciones.

NOTA PARA LOS HORNOS TRIVALENTES: Para una limpieza completa, después de haberlo desincrustado, se aconseja hacer funcionar el aparato "a vapor" durante unos 10-15 minutos.

ATENCIÓN: No lavar el aparato con chorros de agua directos o de alta presión. Ventilar los locales con regularidad.

ADVERTENCIAS GENERALES PARA LA COCCIÓN

1- Cerciorarse de que la cámara de cocción haya sido precalentada antes de introducir el producto para cocer. Se aconseja una temperatura de precalentamiento de aproximadamente +200°C.

2- Para una correcta y homogénea distribución del aire caliente dentro de la cámara de cocción, se aconseja introducir una fuente por cada guía de los soportes, aunque solamente una contenga productos. De ser pocas las fuentes con productos para cocinar, se aconseja ubicarlas siempre en el centro, rellenando por arriba y por abajo con fuentes vacías.

3- Por lo general, seleccionar una temperatura inferior a la que se usaría en un horno tradicional (alrededor de 20-25°C menos). Para cocer pan emplear una fuente cada dos guías.

4- Humidificador

El humidificador posee la función de mantener húmeda la cámara de cocción y contrarrestar el efecto secador del ventilador, de manera que el producto no se seque demasiado.

EN REPOSTERÍA SE DEBE USAR SOLAMENTE PARA HORNEAR PAN.

El humidificador funciona intermitentemente; cuanto más largas y frecuentes sean las introducciones de agua, más se girará el control correspondiente en el sentido de las agujas del reloj.

5- Para hornear masa de hojaldre o bizcochuelo, que contienen elevados porcentajes de humedad, se aconseja reducir la cantidad de masa, de manera que se facilite la cocción.

6 - Temperatura

Cuanto más larga sea la duración de la cocción, más baja deberá ser la temperatura de cocción. En ciertos casos es preciso girar las fuentes, de manera que la humedad que originada por el producto pueda evaporar y disolverse uniformemente.

7- Con los productos de repostería congelados, se aconseja usar las fuentes con orificios de la versión gastronomía en vez de las fuentes normales, de manera que la humedad pueda evaporar del producto ya sea por arriba que por abajo. La estructura de sostén de las fuentes deberá ser remplazada con la de las bandejas (ver catálogo).

8- Para hornear productos de repostería, se aconseja emplear el filtro adecuado, que debe ser aplicado sobre el deflector en el interior de la cámara de cocción; el filtro frena la turbulencia del aire y garantiza una distribución más homogénea.

CALENTAMIENTO ELÉCTRICO

1 - Informaciones generales sobre el tipo de cocción por "aire caliente"

Este tipo de cocción funciona por convección de aire caliente: el aire se mueve a alta velocidad y envuelve toda la superficie de la comida, produciendo una cocción viva y homogénea.

2- Fuentes o rejillas?

La decisión de usar fuentes o rejillas es personal. Se aconseja usar rejillas cuando se deben hornear productos pre-empaquetados en recipientes adecuados o pan.

3- Duración de la cocción

El tiempo de cocción depende de la calidad, del peso y de la consistencia del producto que se debe cocinar. Cuanto más delgado sea el alimento, menor será la duración de la cocción.

Debido a la permanente ventilación del aire caliente, los tiempos de cocción de este horno son más cortos que los de una plancha, una sartén o de una parrilla.

HORNOS DE CONVECCIÓN GASTRONOMÍA/REPOSTERÍA

EJEMPLOS DE COCCIÓN - GASTRONOMÍA

PLATOS	MINUTOS	TEMPERATURA
Pastel	20	170
Pasta al horno	15	170
Canelones al horno	20	170
Milanesas	12	200
Pollo en cuartos	40	190
Pollo entero	50	180
Asado de cerdo	110	160
Asado de ternera	120	160
Salmón	20	180
Torta al horno	20	160
Merluza	20	180
Papas al horno	50	180
Pimientos rellenos	30	160
Tomates gratinados	20	170
Calabacines rellenos	30	160

EJEMPLOS DE COCCIÓN - REPOSTERÍA

PLATOS	MINUTOS	TEMPERATURA
Medialunas	15	160
Profiteroles	20	190
Masa de hojaldre	20	160
Pasta frola	20	160
Bizcochuelo	20	170

Dichos datos son puramente indicativos y pueden variar vez por vez de acuerdo con las características de los alimentos para cocinar.

Producto a calentar	Peso por cada menú	Duración min.	Recipientes por cada rejilla 1/1 GN
recipientes para varias comidas			
puré de patatas	2000g	45	2
asado de cerdo	2000g	55	2
plato único de judías	2000g	45	2
arroz	1500g	45	2
recipientes para una comida			
puré de patatas	225g	20	8
asado de cerdo	200g	20	8
arroz	175g	20	8
niños envueltos	275g	25	8
pimientos rellenos	300g	25	8

DATOS TECNICOS - tab. I - VERSION ELECTRICA

MOD. GASTRONOMIA		EF5G	EF7G	EF10G
MOD. PASTELERIA		EF4P	EF6P	EF8P
Potencia termica nominal	kW	7,4	10	13,8
Capacidad gastronomia	1/1GN	5 llanos	7 llanos	10 llanos
Capacidad pasteleria	1/1EN	4 bandejas	6 bandejas	8 bandejas
Anchura	mm	960	960	960
Profundidad	mm	800	900	900
Altura	mm	710	835	1030
Peso	kg	108	137	163
Temperaduras	°C	50+300	50+300	50+300
Alimentación de agua	'	G1/2"R228	G1/2"R228	G1/2"R228
salida condensación	Ø mm	40	40	40
DATOS ELECTRICOS:				
Alimentación	V	3N400VAC 50Hz	3N400VAC 50Hz	3N400VAC 50Hz
Potencia motor	kW	0,372	0,735	0,735

CONTROLES E INDICACIONES

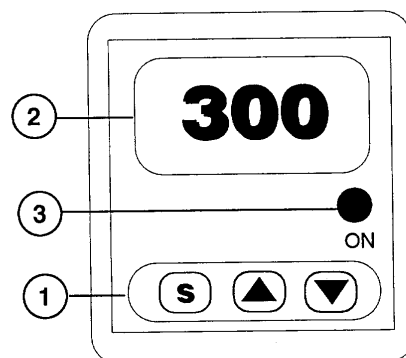
1. TECLADO

S Visualización/modificación del umbral de regulación

PARA AUMENTAR O DISMINUIR EL VALOR DE LA TEMPERATURA, APRETAR AL MISMO TIEMPO LA TECLA "S" Y LA TECLA CON LA FLECHA DE AUMENTO O DISMINUCIÓN.

▼ Disminución del umbral al presionar la tecla "S"

▲ Aumento del umbral al presionar la tecla "S"



2. Visualización de la temperatura

LUZ DE INDICACIÓN (3) SE ILUMINA CUANDO EL TERMOREGULADOR ESTÁ ACTIVADO. CONTACTO CERRADO DURANTE LA FASE DE CALENTAMIENTO. APAGADA DESPUÉS DE ALCANZADA LA TEMPERATURA.

MAL FUNCIONAMIENTO

EL INSTRUMENTO DETECTA LAS SIGUIENTES IRREGULARIDADES:

- CORTO CIRCUITO Sonda
- ROTURA Sonda
- Sonda NO CONECTADA

EL INSTRUMENTO VISUALIZA EL MENSAJE "EEE".

DATOS TECNICOS- tab. I - VERSION ELECTRICA

MODELO		EN6...	EN10...	EN20...
Potencia térmica nominal	kW	10,9	16,8	30,2
Capacidad	l/1GN	6	10	10+10
Ancho	mm	980	980	1387
Profundidad	mm	723	805	1065
Altura	mm	782	1038	1038
Peso	kg	120	150	240
Temperaturas	°C	50+300	50+300	50+300
Temperatura máxima vapor	°C	100	100	100
Alimentación agua	Ø	G1/2"R228	G1/2"R228	G1/2"R228
Salida condensación	Ø mm	40	40	54
Cantidad max. de carga producto	kg	18	30	-
Presion máxima agua	bar	1 + 2,5		

DATOS ELÉCTRICOS:

Alimentación	V	3N400VAC 50Hz	3N400VAC 50Hz	3N400VAC 50Hz
Potencia generador de vapor el.	kW	6	7,6	15,2
Potencia calentam. cámara electr.	kW	7,4	13,8	22,8
Potencia motor	kW	0,372	0,735	0,735

* Conexión del agua del generador de vapor y humidificador de la cámara de cocción, preparada para el opcional enlace de un dulcificador/ decalcificador de aguas (Aconsejado para aguas que posean más de 6° Franceses de dureza)

CONTROLES E INDICACIONES

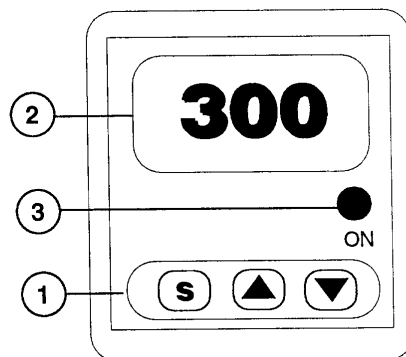
1. TECLADO

S Visualización/modificación del umbral de regulación

PARA AUMENTAR O DISMINUIR EL VALOR DE LA TEMPERATURA, APRETAR AL MISMO TIEMPO LA TECLA "S" Y LA TECLA CON LA FLECHA DE AUMENTO O DISMINUCIÓN.

▼ Disminución del umbral al presionar la tecla "S"

▲ Aumento del umbral al presionar la tecla "S"



2. Visualización de la temperatura

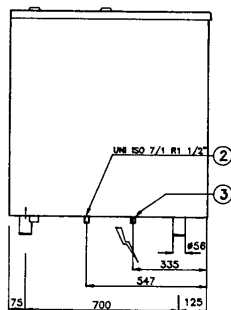
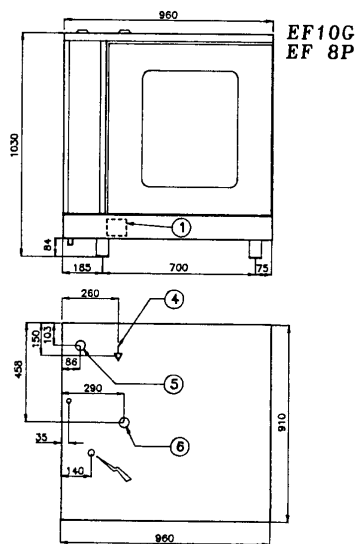
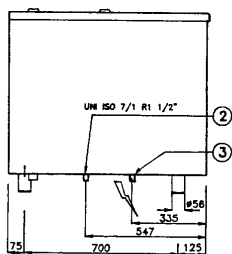
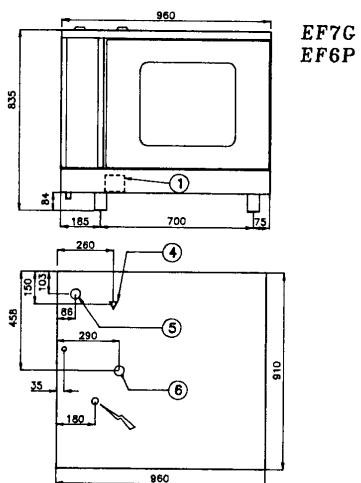
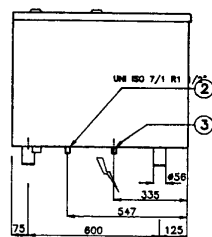
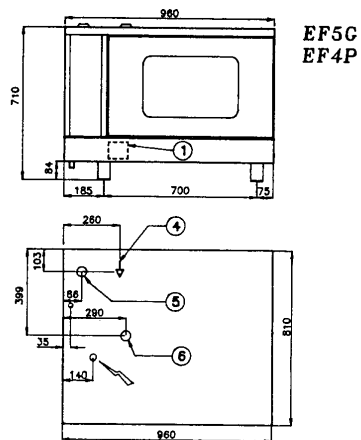
LUZ DE INDICACIÓN (3) SE ILUMINA CUANDO EL TERMOREGULADOR ESTÁ ACTIVADO. CONTACTO CERRADO DURANTE LA FASE DE CALENTAMIENTO. APAGADA DESPUÉS DE ALCANZADA LA TEMPERATURA.

MAL FUNCIONAMIENTO

EL INSTRUMENTO DETECTA LAS SIGUIENTES IRREGULARIDADES:

- CORTO CIRCUITO Sonda
- ROTURA Sonda
- Sonda NO CONECTADA

EL INSTRUMENTO VISUALIZA EL MENSAJE "EEE".



LEGEND

- 1 = TARJETA TECNICA
- 2 = ENTRADA AGUA
- 3 = ENTRADA ELECTRICA
- 4 = TORNILLO EQUIPOTENCIAL
- 5 = SALIDA CONDESACION Ø40
- 6 = SALIDA HUMEDAD Ø45

Technical drawings of the 1000 Series front panel, including front, side, and detail views with dimensions and callouts.

Front View: Shows a rectangular panel with a central square cutout. Dimensions include a top width of 980, a bottom width of 682, and a bottom height of 58. A callout 1 points to the bottom edge of the central cutout.

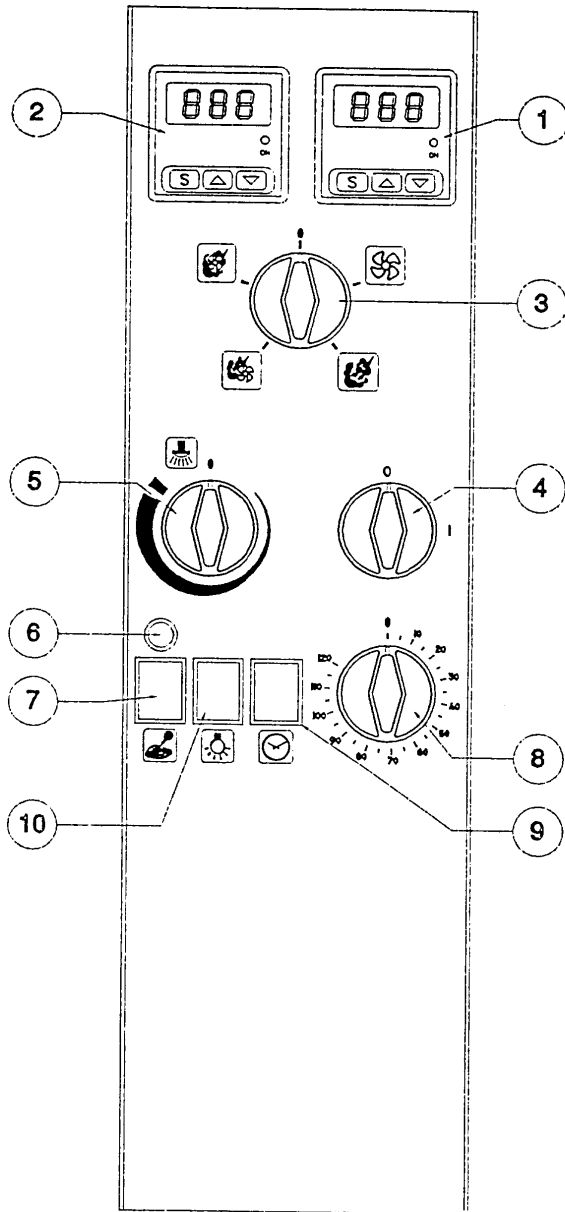
Side View: Shows the panel's profile. Dimensions include a top width of 817, a total height of 1058, and a bottom width of 95. A callout 2 points to the top edge of the panel, and a callout 3 points to the bottom edge. The text "UNE ISO 7/1 R1 1/2\" is visible.

Detail View: Shows a close-up of the bottom edge. Dimensions include a total height of 508, a bottom width of 249, and a bottom height of 120. Callouts 4, 5, and 6 point to specific features on the bottom edge.

Bottom View: Shows the panel's base. Dimensions include a total width of 74, a total height of 111, and a bottom width of 200. Callouts 7 and 8 point to specific features on the bottom edge.

- 1 = TARJETA TECNICA
- 2 = ENTRADA AGUA
- 3 = ENTRADA ELECTRICA
- 4 = TORNILLO EQUIPOTENCIAL
- 5** = SALIDA CONDENSACION
- 6 = VALVULA DE SEGURIDAD

R0658

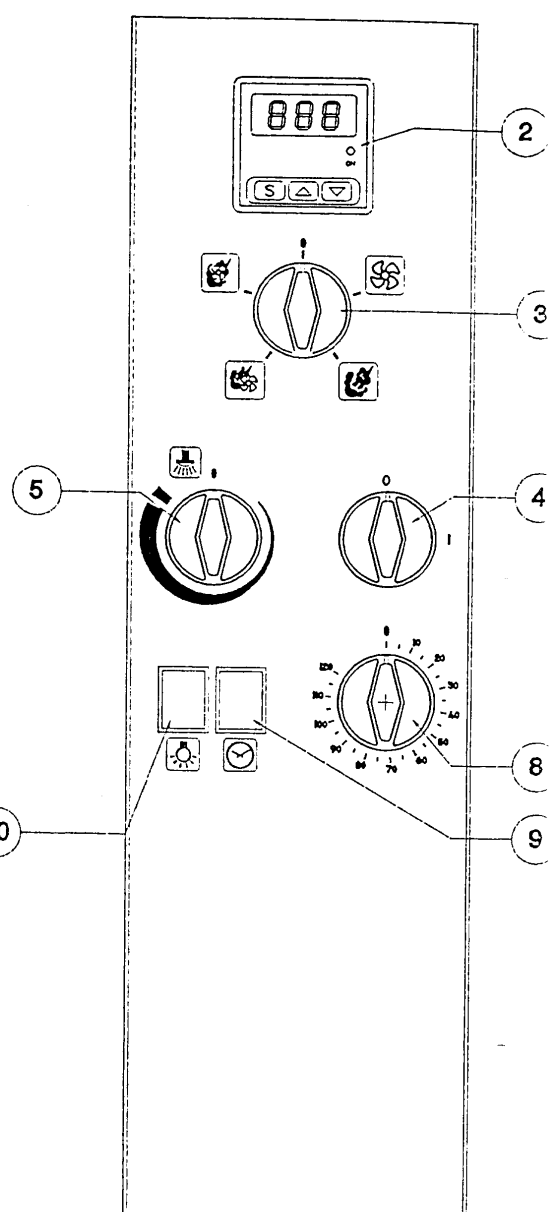


LEGENDA

- 1- TERMOSTATO SONDA AL CUORE
- 2- TERMOSTATO CAMERA DI COTTURA
- 3- SELETTORE DI PROGRAMMI
- 4- INTERRUITTORE GENERALE
- 5- UMIDIFICATORE
- 6- PULSANTE ATTIVAZIONE SONDA AL CUORE
- 7- INTERRUITTORE SONDA AL CUORE
- 8- TEMPORIZZATORE
- 9- INTERRUITTORE TEMPORIZZATORE
- 10- LUCE CAMERA

LEGENDE

- 1- THERMOSTAT SOND EA COEUR
- 2- THERMOSTAT CHAMBRE CUISSON
- 3- SELECTEUR DE PROGRAMMES
- 4- INTERRUPTEUR GENERAL
- 5- UMIDIFICATEUR
- 6- BOLTON ACTIVATION SONDE A COEUR
- 7- INTERRUPTEUR SONDE A COEUR
- 8- HORLOGE
- 9- INTERRUPTEUR HORLOGE
- 10- ECLAIRAGE CHAMBRE DE CUISSON

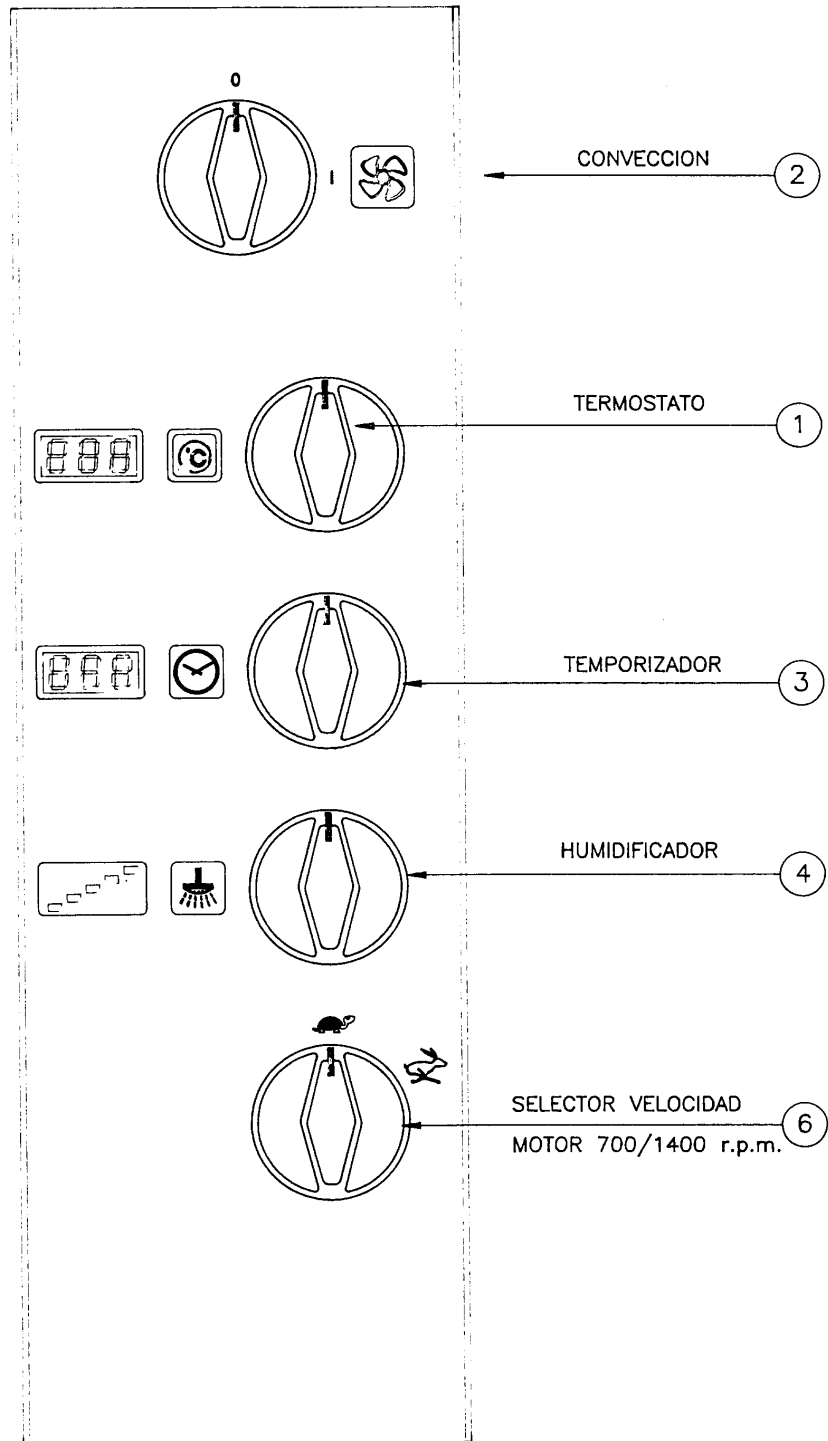


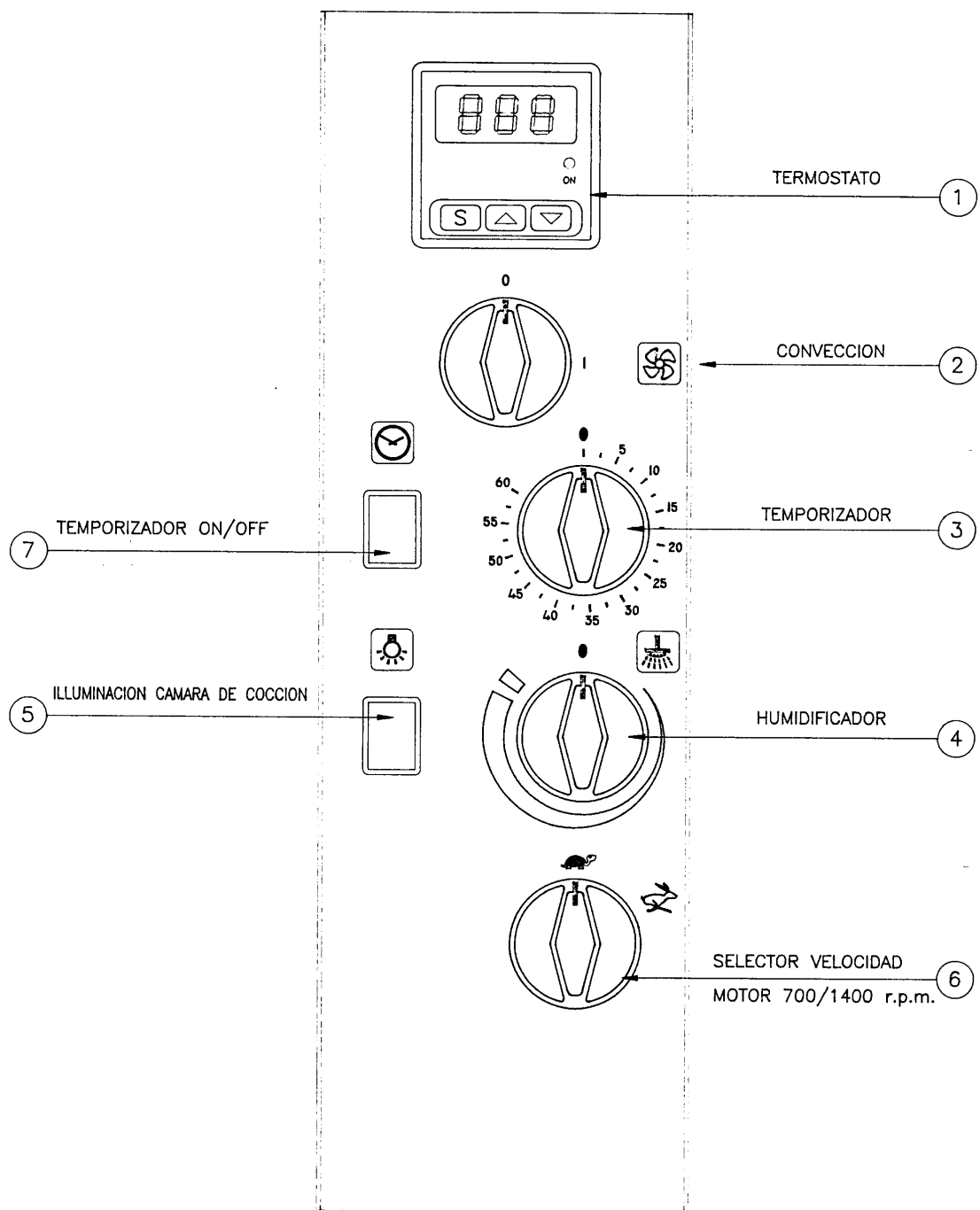
LEGEND

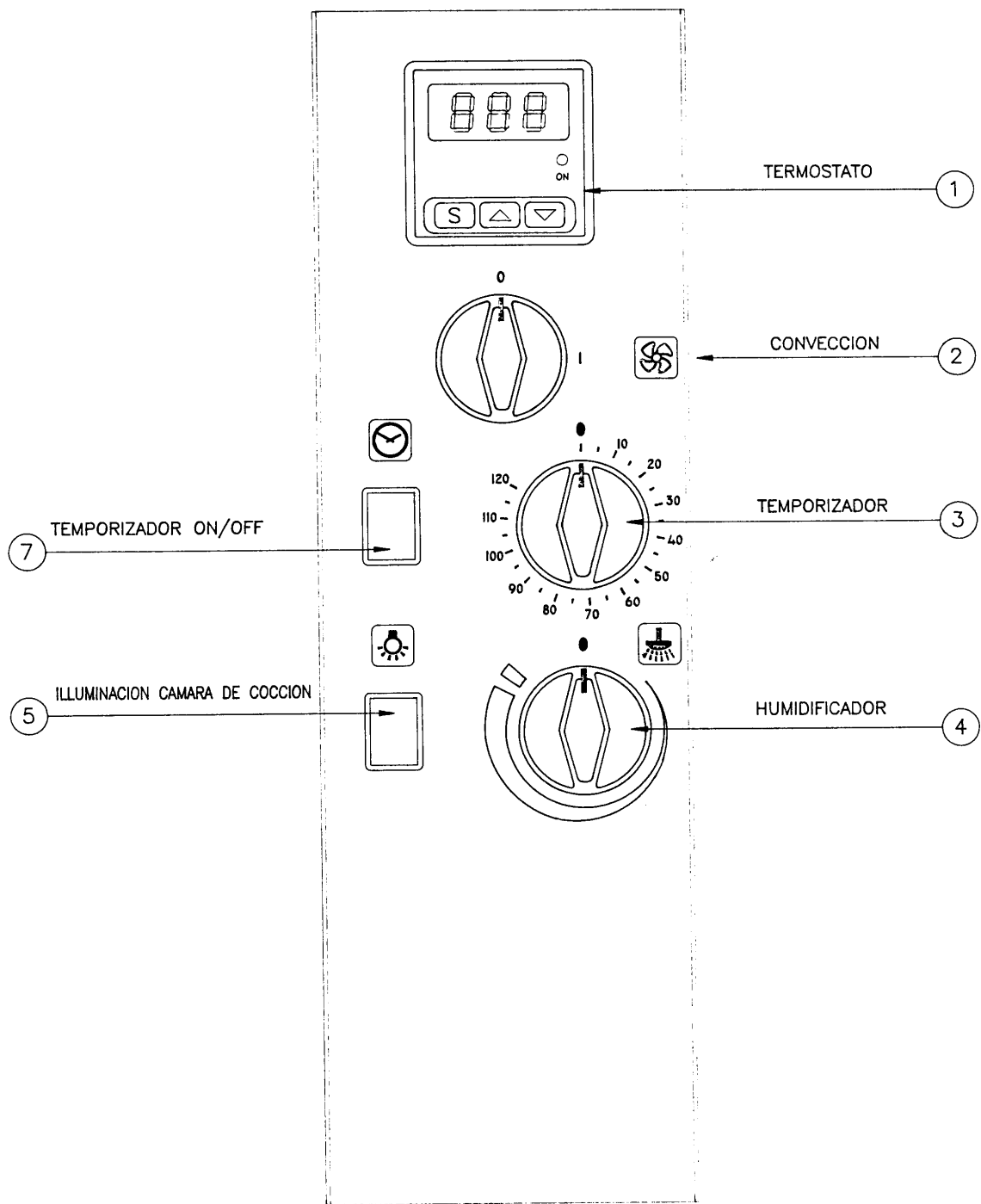
- 1- CORE PROBE THERMOSTAT
- 2- OVEN THERMOSTAT
- 3- PROGRAMS SELECTOR
- 4- MAIN SWITCH
- 5- UMIDIFIER
- 6- ACTIVATION CORE PROBE KNOB
- 7- CORE PROBE SWITCH
- 8- TIMER
- 9- TIMER SWITCH
- 10- LIGHT

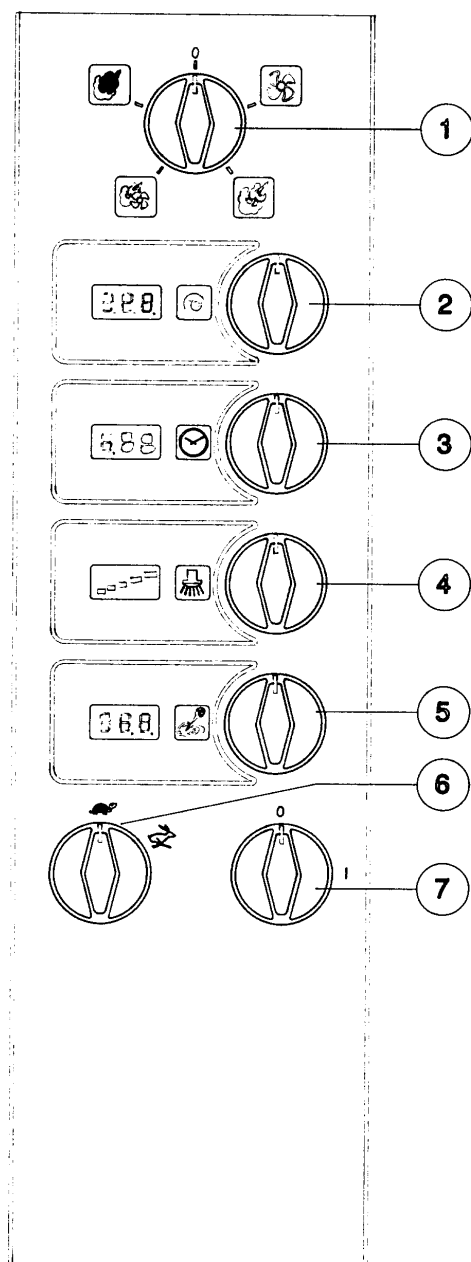
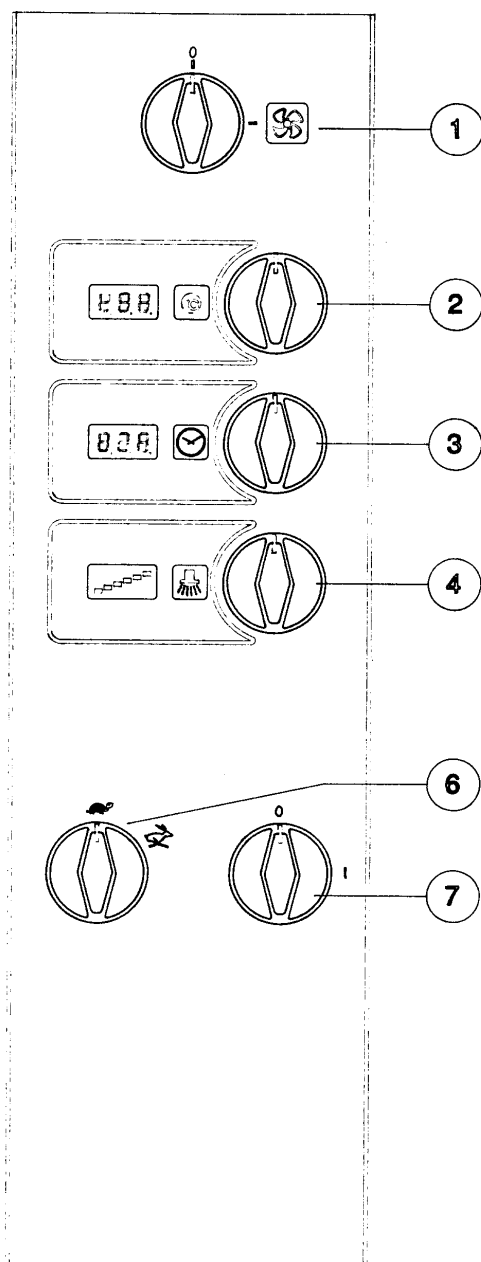
LEGENDE

- 1- KERNTemperaturFUEHLER
- 2- GARRAUM THERMOSTAT
- 3- PROGRAMMANZEIGE
- 4- HAUPTSCHALTER
- 5- GARRAUM BEFEUCHTER
- 6- KERNFUEHLER SHALTER
- 8- ZEITUHR
- 9- ZEITSCHALTUHR
- 10- LICHT GARRAUM









LE GEND

- 1 SELECTOR PROGRAMAS
- 2 TERMOSTATO CAMARA DE COCCION
- 3 TEMPORIZADOR
- 4 HUMIDIFICATOR CAMARA DE COCCION
- 5 SONDA AL CORAZON
- 6 SELECTOR VELOCIDAD MOTOR 700/1400 r.p.m.
- 7 INTERRUPTOR GENERAL

AVVERTENZA

LA CASA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITA' PER LE POSSIBILI INESATTEZZE CONTENUTE NEL PRESENTE OPUSCOLO IMPUTABILI AD ERRORI DI TRASCRIZIONE O STAMPA.

SI RISERVA INOLTRE IL DIRITTO DI APPORTARE AL PRODOTTO QUELLE MODIFICHE CHE RITIENE UTILI O NECESSARIE, SENZA PREGIUDICARNE LE CARATTERISTICHE ESSENZIALI.

LA DITTA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI E QUALSIASI RESPONSABILITA' QUALORA NON VENISSE STRETTAMENTE OSSERVATE LE NORME CONTENUTE IN QUESTO MANUALE.

LA DITTA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITA' PER DANNI DIRETTI ED INDIRETTI CAUSATI DA ERRATA INSTALLAZIONE, MANOMISSIONI, CATTIVA MANUTENZIONE, IMPERIZIA NELL'USO.

WARNING

THE MANUFACTURING CO. DECLINES EVERY RESPONSABILITY FOR POSSIBLE MISTAKES CONTAINED IN THIS BOOKLET IMPUTABLE TO PRINTING OR TRANSCRIPTION ERRORS.

IT ALSO RESERVES THE RIGHT TO BRING CHANGES TO THE PRODUCT IF RETAINED USEFUL OR NECESSARY WITHOUT JEOPARDIZING THE ESSENTIAL CHARACTERISTICS.

THE MANUFACTURING COMPANY DECLINES ANY AND EVERY RESPONSABILITY IF THE RULES BROUGHT IN THIS MANUAL ARE NOT STRICTLY OBSERVED.

THE MANUFACTURING CO. DECLINES ANY RESPONSABILITY FOR DAMAGES CAUSED DIRECTLY OR INDIRECTLY DUE TO ERRONEOUS ASSEMBLY, TAMPERING, BAD MAINTENANCE, LACK OF SKILL.

AVERTISSEMENT

LA SOCIETE CONSTRUCTRICE DECLINE TOUTES RESPONSABILITES POUR LES POSSIBLES INEXACTITUDES CONTENUES DANS CET OPUSCULE IMPUTABLE A ERREURS DE TRANSCRIPTIONS OU IMPRIMERIES.

ELLE RESERVE LE DROIT DE APPORTER A SES PRODUITS LES MODIFIQUES QUE RETIENNE UTILE OU NECESSAIRES, SANS PREJUDICIER LES CARACTERISTIQUES ESSENTIELLES.

LA SOCIETE CONSTRUCTRICE DECLINE TOUTES RESPONSABILITES AU CAS AUQUEL LES NORMES CONTENUES DANS CET OPUSCULE NE SOIENT STRICTEMENT RESPECTEES.

LA SOCIETE CONSTRUCTRICE DECLINE TOUTE RESPONSABILITE CONCERNANT DES DEGATS DIRECTS OU INDIRECTS PROVOQUEES PAR UNE INSTALLATION ERRONEE, ALTERATION, MAUVAIS ENTRETIEN, INEXPERIENCE LORS DE L'UTILISATION.

WARNUNG

DIE HERSTELLFIRMA LEHNT JEGLICHE UNGENAUIGKEITEN IN DER VORLIEGENDEN BROSCHÜRE DURCH ÜBERTRAGUNGS ODER DRUCKFEHLER AB.

SIE BEHÄLT SICH AUSSERDEM DAS RECHT VOR, AM PRODUKT ÄNDERUNGEN VORZUNEHMEN, DIE SIE FÜR PASSEND ODER NOTWENDIG HÄLT, OHNE DADURCH SEINE WESENTLICHEN EIGENSCHAFTEN ZU VERÄNDERN.

DIE HERSTELLFIRMA LEHNT JEGLICHE VERANTWORTUNG AB, WENN DIE IN DIESER BETRIEBSANLEITUNG ENTHALTENEN VORSCHRIFTEN NICHT STRENGSTENS EINGEHALTEN WERDEN.

DIE HERSTELLFIRMA LEHNT JEGLICHE HAFTUNG FÜR DIREKTE ODER INDIREKTE SCHÄDEN AB, DIE DURCH FALSCHES AUFSTELLUNG, HANDANLEGEN, SCHLECHTE WARTUNG, UNSACHGEMÄSSIGEN GEBRAUCH VERURSACHT WERDEN.