

**FORNI A CONVEZIONE - VAPORE**  
**ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE**

ITALIANO

CONVECTION + HUMIDIFICATION

107 / 111 / 207 / 211 / 120 / 220

COMBI DIRECT

107 / 111 / 207 / 211 / 120 / 220

COMBI BOILER

107 / 111

Mod. Analogic

IT

## INDICE

1.0	Premessa
1.1A	Programmazione e funzionamento Mod. CU (Convection + Humidification)
1.2A	Descrizione componenti cruscotto Mod. CU (Convection + Humidification)
1.1B	Programmazione e funzionamento Mod. CD (Combi Direct)
1.2B	Descrizione componenti cruscotto Mod. CD (Combi Direct)
1.1C	Programmazione e funzionamento Mod. CB (Combi Boiler)
1.2C	Descrizione componenti cruscotto Mod. CB (Combi Boiler)
1.3	Avviamento
1.4	Dispositivi di sicurezza
1.5	Dispositivi ausiliari
1.6	Spegnimento del forno
8.0	Manutenzione
8.1	Comportamento in caso di guasto e/o di un prolungato inutilizzo
9.0	Consigli per le cotture
9.1	Modalità e suggerimenti per le cotture a convezione
9.2	Rimedi alle anomalie di cottura

### 1.0 PREMESSA

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso, con particolare attenzione alle norme relative ai dispositivi di sicurezza.

Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente progettata e costruita e cioè: per tutte le cotture o lessature di carne, pesce e verdure, per la gratinatura, la grigliatura e per il rigenerazione dei cibi precotti e/o refrigerati.

### 1.1A PROGRAMMAZIONE E FUNZIONAMENTO

Modelli **CU** (Convection + Humidification) (Fig. 1A)



#### Ciclo convezione aria calda

(campo temperatura 50-270°C)

Posizionare la manopola del selettore cicli (A) in corrispondenza del simbolo riportato a sx e selezionare la temperatura di cottura agendo sulla manopola del termostato (B).



#### Ciclo misto, aria calda e vapore

(campo temperatura 50-270°C)

Posizionare la manopola del selettore cicli (A) su una delle sette posizioni di regolazione comprese tra i simboli riportati a sx (c/flusso vapore da minimo a massimo) e selezionare la temperatura di cottura agendo sulla manopola del termostato (B). Il selettore (A) permette sette stadi di regolazione del vapore.



#### Ciclo raffreddamento

Aprire la porta del forno e posizionare la manopola del selettore cicli (A) in corrispondenza del simbolo riportato a sx. Questo ciclo permette il funzionamento del motoreventilatore, con la porta aperta, favorendo il rapido raffreddamento della camera di cottura.

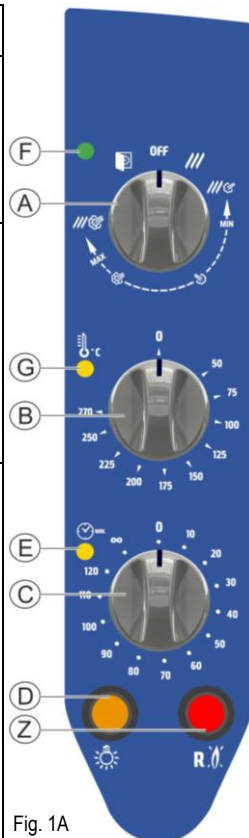


Fig. 1A

### 1.2A DESCRIZIONE COMPONENTI CRUSCOTTO CU

Fig. 1A

<b>A</b>	Selettore cicli
<b>B</b>	Termostato camera cottura
<b>C</b>	Timer
<b>D</b>	Pulsante comando lampada illuminazione
<b>E</b>	Lampada spia timer in funzione
<b>F</b>	Lampada spia riscaldamento camera cottura in funzione
<b>Z</b>	Pulsante reset gas

### 1.1B PROGRAMMAZIONE E FUNZIONAMENTO

Modelli **CD** (Combi Direct) (Fig. 1B)



#### Ciclo convezione aria calda

(campo temperatura 50-270°C)

Posizionare la manopola del selettore cicli (A) in corrispondenza del simbolo riportato a sx e selezionare la temperatura di cottura agendo sulla manopola del termostato (B).



#### Ciclo misto, aria calda e vapore

(campo temperatura 50-270°C)

Posizionare la manopola del selettore cicli (A) su una delle sette posizioni di regolazione comprese tra i simboli riportati a sx (c/flusso vapore da minimo a massimo) e selezionare la temperatura di cottura agendo sulla manopola del termostato (B). Il selettore (A) permette sette stadi di regolazione del vapore.



#### Ciclo vapore

(campo temperatura 50-100°C)

Posizionare la manopola del selettore cicli (A) in corrispondenza del simbolo riportato a sx e selezionare la temperatura di cottura agendo sulla manopola del termostato (B).

N.B. La massima temperatura di funzionamento sarà di 100°C, anche se la manopola del termostato verrà posizionata su valori di temperatura superiori.



#### Ciclo raffreddamento

Aprire la porta del forno e posizionare la manopola del selettore cicli (A) in corrispondenza del simbolo riportato a sx. Questo ciclo permette il funzionamento del motoventilatore, con la porta aperta, favorendo il rapido raffreddamento della camera di cottura.

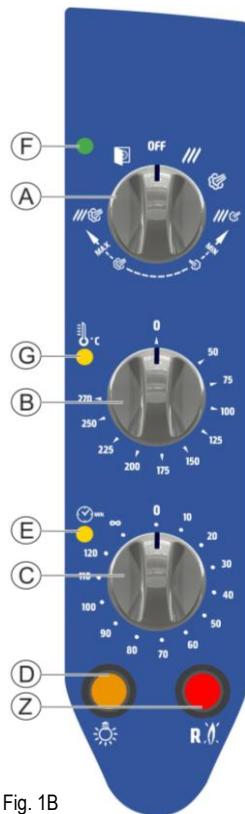


Fig. 1B

### 1.2B DESCRIZIONE COMPONENTI CRUSCOTTO CD

Fig. 1B

A	Selettore cicli
B	Termostato camera cottura
C	Timer
D	Pulsante comando lampada illuminazione
E	Lampada spia timer in funzione
F	Lampada spia forno sotto tensione
G	Lampada spia riscaldamento camera cottura in funzione
Z	Pulsante reset gas

### 1.1 PROGRAMMAZIONE E FUNZIONAMENTO

Modelli **CB** (Combi Boiler) (Fig. 1C)



#### Ciclo convezione aria calda

(campo temperatura 50-270°C)

Posizionare la manopola del selettore cicli (A) in corrispondenza del simbolo riportato a sx e selezionare la temperatura di cottura agendo sulla manopola del termostato (B).



#### Ciclo misto, aria calda e vapore

(campo temperatura 50-270°C)

Posizionare la manopola del selettore cicli (A) su una delle sette posizioni di regolazione comprese tra i simboli riportati a sx (c/fluxo vapore da minimo a massimo) e selezionare la temperatura di cottura agendo sulla manopola del termostato (B).



#### Ciclo vapore

(campo temperatura 50-100°C)

Posizionare la manopola del selettore cicli (A) in corrispondenza del simbolo riportato a sx e selezionare la temperatura di cottura agendo sulla manopola del termostato (B).

N.B. La massima temperatura di funzionamento sarà di 100°C, anche se la manopola del termostato verrà posizionata su valori di temperatura superiori.



#### Ciclo raffreddamento

Aprire la porta del forno e posizionare la manopola del selettore cicli (A) in corrispondenza del simbolo riportato a sx. Questo ciclo permette il funzionamento del motoventilatore, con la porta aperta, favorendo il rapido raffreddamento della camera di cottura.



#### Svuotamento totale del boiler

Posizionare la manopola del selettore cicli (A) in corrispondenza del simbolo riportato a sx. Questo ciclo permette lo svuotamento totale del boiler.

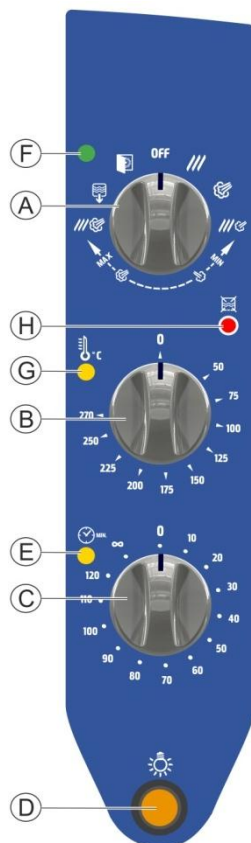


Fig. 1C

### 1.2C DESCRIZIONE COMPONENTI CRUSCOTTO CB

Fig. 1C

<b>A</b>	Selettore cicli
<b>B</b>	Termostato camera cottura
<b>C</b>	Timer
<b>D</b>	Pulsante comando lampada illuminazione
<b>E</b>	Lampada spia timer in funzione
<b>F</b>	Lampada spia forno sotto tensione
<b>G</b>	Lampada spia riscaldamento camera cottura in funzione
<b>H</b>	Lampada spia livello acqua boiler

### 1.3 AVVIAMENTO (Fig. 1A, B, C)

Aprire le valvole di intercettazione dell'acqua, e l'interruttore elettrico di protezione installato a monte dell'apparecchio.

Selezionare il tempo di cottura sul timer (C) che è regolabile fino ad un massimo di 120 min.; per tempi più lunghi selezionare la posizione ( $\infty$ ) di durata illimitata.

L'inserimento del timer, con la porta chiusa, dà l'avvio al ciclo di cottura con l'avviamento del motoventilatore, l'attivazione del riscaldamento e la generazione del vapore, se selezionato.

Al termine del tempo impostato un segnale acustico avvertirà la fine del ciclo di cottura con relativo arresto di tutte le funzioni.

Nel selezionare il tempo di cottura occorre tenere sempre in considerazione il tempo necessario per preriscaldare il forno.

E' buona norma osservare questa avvertenza prima di introdurre i cibi da cuocere nella camera di cottura.

### 1.4 DISPOSITIVI DI SICUREZZA (Mod. CB)



La lampada spia (D) in corrispondenza del simbolo a sx nel pannello comandi indica il controllo del livello acqua nel boiler (Fig. 1C).

La lampada spenta indica che il livello d'acqua è normale.

La lampada accesa in modo intermittente, di colore rosso, indica che il livello d'acqua nel boiler non rientra nei livelli normali.

L'accensione di tale lampada spia determina l'arresto del riscaldamento dell'acqua del boiler. In questo caso è consigliabile richiedere un controllo da parte di personale qualificato.

### 1.5 COMANDI E CONTROLLI AUSILIARI

#### 1.5A Luce interna per l' illuminazione della camera di cottura (Fig. 1A, B, C)

Tutti i modelli "ANALOGIC" sono corredati di lampada di illuminazione interna. La sua attivazione viene comandata dal pulsante (D).

#### 1.5B Preriscaldamento camera cottura

E' sempre consigliabile eseguire questa operazione prima di introdurre nella camera del forno i cibi da cuocere; il tempo necessario al preriscaldamento va impostato tenendo in considerazione che, nel ciclo convezione aria calda, sono necessari 10 minuti circa per raggiungere la temperatura di 220°C.

Selezionate il tempo e la temperatura desiderata, avviate il forno senza introdurre cibo; al termine del tempo impostato la suoneria segnalerà che si potrà iniziare la cottura.

Nel ciclo vapore si consiglia di eseguire sempre il preriscaldamento con la manopola del regolatore vapore in posizione di MAX per una durata di 10 minuti, senza aprire la porta.

### 1.5C Valvola sfiato camera (Fig. 2)

Tutti i modelli possono essere forniti corredati di questo sistema che ha la funzione di regolare l'umidità all'interno della camera di cottura. L'apertura e la chiusura della valvola di sfiato si eseguono ruotando il pomello (A).

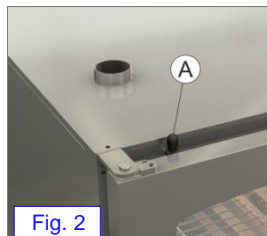


Fig. 2

### 1.5D DISPOSITIVI AUSILIARI (Mod. CB)

#### Carico manuale del boiler per la decalcificazione (Fig. 3)

Il boiler del forno dispone di una entrata nella parte superiore del forno per realizzare la decalcificazione manuale.

Per realizzare la decalcificazione procedere come segue:

Effettuare lo svuotamento totale del boiler così come descritto al paragrafo 1.1, al termine dell'operazione posizionare il selettore di modalità su OFF.

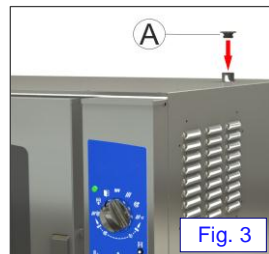


Fig. 3

A forno freddo rimuovere il tappo (A).

In 1 litro d'acqua dissolvere 100 gr di disincrostante DISPOINOX® e versare la soluzione ottenuta nel boiler attraverso l'entrata (A).

Posizionare il selettore di modalità nella posizione vapore, chiudere la porta del forno e selezionare una temperatura di circa 50°C.

In questo modo si completa il riempimento del boiler e si riscalda la soluzione all'interno dello stesso.

Dopo 30 minuti spegnere il forno e lasciar decantare la soluzione disincrostante per circa 2 ore.

Trascorso questo tempo effettuare lo svuotamento totale del boiler.

Selezionare nuovamente la posizione vapore e far funzionare il forno per 15 minuti a 50°C.

Effettuare nuovamente lo svuotamento totale del boiler.

**Per una buona conservazione del boiler è consigliabile effettuare questa operazione ogni 50 ore di lavoro in modalità vapore.**

### 1.6 SPEGNIMENTO DEL FORNO

Lo spegnimento del forno avviene con la selezione della manopola del selettore cicli sulla posizione 0.

## 8.0 MANUTENZIONE

Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione è obbligatorio disinserire l'interruttore elettrico di protezione e chiudere la valvola di intercettazione acqua che sono installati a monte dell'apparecchiatura. La pulizia del forno deve essere effettuata al termine di ogni giornata lavorativa, utilizzando solo i prodotti adatti allo scopo. L'eventuale filtro antigrasso, fornito su richiesta, deve essere pulito ogni 3 cicli di cottura in quanto il suo intasamento può provocare la non uniformità e l'allungamento del tempo di cottura.

Le parti in acciaio inox devono essere: 1-pulite con acqua tiepida saponata; 2-risciacquate con acqua; 3-asciugate accuratamente. Evitare assolutamente l'uso di raschietti, paglietta metallica e di attrezzi di acciaio comune in quanto, oltre a strisciare le superfici, possono depositare particelle di ferro che, ossidandosi provocano la formazione di ruggine.



**NON LAVARE L'APPARECCHIO CON GETTI DI ACQUA.**

**NON UTILIZZARE PER LA PULIZIA DELL'ACCIAIO INOX PRODOTTI A BASE DI CLORO (VARECCHINA, ACIDO CLORIDRICO) ANCHE SE DILUITI IN ACQUA.**

**NON UTILIZZARE PER LA PULIZIA PRODOTTI AD ALTA ALCALINITÀ, CHE PUR AVENDO UN ELEVATO POTERE SGRASSANTE POSSONO PRODURRE CORROSIONI NEL ACCIAIO E NEL VETRO DELLA PORTA.**

**RISCIACQUARE CON ABBONDANTE ACQUA: EVENTUALI RESIDUI DI DETERGENTE, SOTTOPOSTI ALLE ALTE TEMPERATURE DEL FORNO, POSSONO DANNEGGIARE IRRIMEDIABILMENTE L'ACCIAIO ED IL VETRO.**

La camera di cottura del forno deve essere pulita da residui di cibo e di grassi dopo ogni processo di cottura. I sughi e i grassi che dagli alimenti cadono sul fondo vengono convogliati allo scarico posto centralmente. Per la pulizia della camera di cottura usare un prodotto sgrassante adatto alla pulizia dell'acciaio inossidabile, tipo spray, che permette di coprire tutti i punti dell'apparecchiatura e in particolare il retro del convogliatore di aspirazione. Procedere quindi come segue:

- 1- Riscaldare il forno fino alla temperatura di 50°C;
- 2- Stendere il prodotto sgrassante secondo le quantità consigliate;
- 3- Chiudere la porta;
- 4- Selezionare il ciclo vapore;
- 5- Avviare il forno per una durata di 20-30min. Al termine di questo lasso di tempo aprire la porta, avendo cura di proteggere pelle e occhi dalle fume provenienti dalla camera di cottura, e procedere ad un lavaggio con acqua, o in lavastoviglie per le parti smontabili.

La ventola deve essere costantemente pulita per evitare che l'accumularsi di residui di grasso sulle palette possa provocare la riduzione del numero dei giri del motore, la conseguente diminuzione di portata d'aria, nonché pericolose sollecitazioni meccaniche al motore stesso. Durante i periodi di lunga inattività dell'apparecchiatura procedere come segue:

- 1- Disinserire l'interruttore elettrico di protezione;
- 2- Chiudere la valvola di intercettazione acqua (entrambi installati a monte dell'apparecchiatura);
- 3- Lasciare la porta socchiusa per favorire la circolazione dell'aria ed evitare la formazione di cattivi odori;
- 4- Stendere, con un panno leggermente imbevuto di olio di vaselina, un velo protettivo su tutte le superfici di acciaio inox.



## 8.1 COMPORTAMENTO IN CASO DI GUASTO E/O DI UN PROLUNGATO NON FUNZIONAMENTO

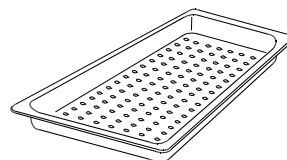
In caso di cattivo funzionamento, guasto o intervento del termostato di sicurezza, bisogna spegnere l'apparecchio, disattivare le alimentazioni elettriche, idriche e avvisare il servizio tecnico di assistenza. Tutti i lavori di installazione, manutenzione e riparazione devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato ed autorizzato. L'apparecchio deve essere controllato almeno ogni 6 mesi, consigliamo pertanto la stipula di un contratto di manutenzione. N.B. Il Costruttore declina qualsiasi responsabilità imputabile a errori di trascrizione del presente libretto e si riserva il diritto di apportare all'apparecchio tutte le modifiche ritenute necessarie che non alterano le caratteristiche funzionali.

## 9.0 CONSIGLI PER LE COTTURE

**9.0A Cottura a convezione:** Il sistema convezione, ad aria calda e temperature da 50 a 270°C, è indicato per le cotture di: primi piatti, carne, pesce, contorni e dolci. Si possono eseguire simultaneamente cotture di cibi diversi, alla stessa temperatura, evitando la sovrapposizione dei sapori. Per ottenere i migliori risultati si consiglia l'uso delle teglie con bordo tipo GASTRO NORM, avendo cura di lasciare sempre uno spazio minimo di 3 cm. tra il cibo da cuocere e la teglia sovrastante, al fine di permettere la perfetta circolazione dell'aria.

**E' buona norma evitare che il cibo da cuocere debordi dalla teglia; nel caso ciò non fosse possibile, evitare di inserire la teglia del piano superiore a quello interessato dalla situazione descritta.**

Per la scelta ottimale della temperatura di cottura dovrà essere tenuta in considerazione la seguente regola: selezionare una temperatura inferiore di circa il 20% rispetto a quella impostata nei tradizionali forni senza ventilazione. Il sistema di ventilazione forzata, di cui questo forno è dotato, garantirà la cottura in tempi minori. L'inosservanza di quanto sopra detto può pregiudicare il perfetto risultato delle cotture.



**9.0B Cottura a vapore:** Con questo sistema, a temperatura variabile tra 50-100°C, si possono eseguire: lessatura, scongelamento, sterilizzazione e rigenerazione di tutti gli alimenti. Il vapore, senza pressione, garantisce una cottura uniforme e delicata; la perdita di vitamine e sali minerali è quasi nulla ed i tempi di cottura sono inferiori rispetto a quelli in acqua. Si consiglia di usare sempre la teglia G.N. forata, in modo tale che, a fine cottura, il prodotto trattato si presenti privo di residui di acqua sul fondo teglia. Nel caso in cui ci sia la necessità di recuperare il fondo di cottura ciò è possibile inserendo una teglia, non forata, nelle guide sottostanti a quelle in cui si trova la teglia con gli alimenti da cuocere. Quando si devono cucinare contemporaneamente diversi tipi di verdure tenere presente che i prodotti di sapore più forte andranno sempre collocati nella parte inferiore della camera di cottura.

**9.0C Cottura convezione vapore:** Questo sistema detto comunemente "misto", che unisce i vantaggi del sistema a convezione con aria surriscaldata (velocità, risparmio di energia e spazio) a quelli del vapore (mantenimento dei principi nutritivi ed organolettici) è l'ottimale per gli alimenti che devono essere cotti velocemente, a temperature elevate e con molto vapore acqueo. In questo modo il cibo rimane morbido e viene limitata la perdita di peso. E' ideale soprattutto per la cottura di brasati, spezzatini, e grosse pezzature di carni per le quali consigliamo sempre l'uso del controllo- temperatura al cuore, tramite l'apposita sonda a spillone.

**9.0D Cottura sottovuoto:** E' il sistema che permette di cuocere a vapore, alla temperatura massima di 90°C, alimenti sigillati sottovuoto, in apposite confezioni. Per questo tipo di servizio si consiglia l'utilizzo delle griglie, in quanto i prodotti racchiusi in buste ermetiche non presentano rischi di fuoriuscita.

## 9.1 MODALITÀ E SUGGERIMENTI PER LE COTTURE A CONVEZIONE

**9.1A Cotture di primi piatti:** Per cucinare lasagne, pasticci, pasta al forno, si consigliano le teglie G.N. con profondità di 45 e 60 mm., in funzione dell'altezza del prodotto. Le temperature di cottura possono variare da 160 a 180°C, mentre l'eventuale gratinatura dovrà essere eseguita a temperature superiori a 200°C.

**9.1B Cotture di arrosti:** Per la cottura di carne, pollo e pesce utilizzare sempre le teglie G.N. la cui profondità sarà in funzione della pezzatura del prodotto. Tenere sempre presente che l'altezza del cibo non deve debordare il livello superiore della teglia. La peculiarità del sistema permette una drastica riduzione dei condimenti; sarà sufficiente ungere e insaporire gli alimenti prima di introdurli nella camera di cottura. Le temperature di cottura possono oscillare tra 150 e 180°C. e devono essere selezionate in funzione della pezzatura del prodotto. Più grande è la pezzatura e più bassa dovrà essere la temperatura di cottura.

**9.1C Cotture alla griglia:** Adagiare i cibi sulle griglie in dotazione al forno dopo averli preventivamente cosparsi con una miscela di olio e aromi. Per ottenere il miglior risultato si consiglia di disporre il prodotto in modo tale che, tra i singoli pezzi, rimanga lo spazio sufficiente a permettere una ventilazione ottimale.

## 9.2 RIMEDI ALLE ANOMALIE DI COTTURA

Se la cottura non risultasse uniforme:

Controllate che lo spazio tra il cibo da cuocere e la teglia sovrastante sia almeno di 3 cm. valori inferiori non consentono la corretta ventilazione sul prodotto da cuocere.

Verificate che i cibi da cuocere non siano stati addossati tra loro, impedendo conseguentemente la corretta ventilazione tra i prodotti.

La temperatura di cottura può essere troppo elevata, provare con valori inferiori, se il prodotto non sopporta il contatto diretto con l'aria calda, dovrà essere posto in contenitori G.N. di profondità adeguata.



**Se il cibo si presentasse secco:**

Il tempo di cottura dovrà essere ridotto.

La temperatura dovrà essere adeguatamente abbassata, ricordiamo in proposito che minore sarà la temperatura di cottura minore risulterà la perdita di peso dei cibi.

Non è stato selezionato il ciclo misto per favorire un ambiente di cottura ricco di umidità.

Il cibo da cuocere non è stato preventivamente unto con gli opportuni oli o sughi.

**CONVECTION-STEAM OVEN  
OPERATING AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS**

**ENGLISH**

**CONVECTION + HUMIDIFICATION**

**107 / 111 / 207 / 211 / 120 / 220**

**COMBI DIRECT**

**107 / 111 / 207 / 211 / 120 / 220**

**COMBI BOILER**

**107 / 111**

**Mod. Analogic**

**UK**

## CONTENTS

1.0	<i>Foreword</i>
1.1A	<i>Programming and operation Mod. CU (Convection + Humidification)</i>
1.2A	<i>Components description of control panel Mod. CU (Convection + Humidification)</i>
1.1B	<i>Programming and operation Mod. CD (Combi Direct)</i>
1.2B	<i>Components description of control panel Mod. CD (Combi Direct)</i>
1.1C	<i>Programming and operation Mod. CB (Combi Boiler)</i>
1.2C	<i>Components description of control panel Mod. CB (Combi Boiler)</i>
1.3	<i>Starting</i>
1.4	<i>Auxiliary commands and controls</i>
1.5	<i>Safety controls</i>
1.6	<i>Turning the oven off</i>
8.0	<i>Maintenance</i>
8.1	<i>What to do in the case of a breakdown and/or extended period of non use</i>
9.0	<i>Cooking tips</i>
9.1	<i>Tips for convection cooking</i>
9.2	<i>Remedies to cooking hitches</i>

### 1.0 Foreword

*Read the instructions for use very carefully paying particular attention to the rules concerning safety devices.*

*This appliance must only be used for what it has been designed for and built for and that is: all baking and boiling of meat, fish and vegetables, for browning, grilling and regenerating pre-cooked and/or refrigerated food.*

### 1.1A PROGRAMMING AND OPERATION

Models **CU** (*Convection + Humidification*) (Fig. 1A)



#### Convection forced hot air cycle

(temperature range between 50-270°C)

Turn the cycle selector knob (A) to the symbol shown on the left and select the cooking temperature using thermostat knob (B).



#### Combination cycle, hot air and steam

(temperature range between 50-270°C)

Turn the cycle selector knob (A) to one of the seven adjustment positions among the symbols shown on the left (with steam flow from a minimum to a maximum) and select the cooking temperature using thermostat knob (B).

The selector knob (A) allows seven steps for steam adjustment.



#### Cooling down cycle

Open the door and turn the cycle selector knob (A) to the symbol shown on the left. This cycle allows the motor fan to work with open door, and to cool down quickly the cooking chamber.

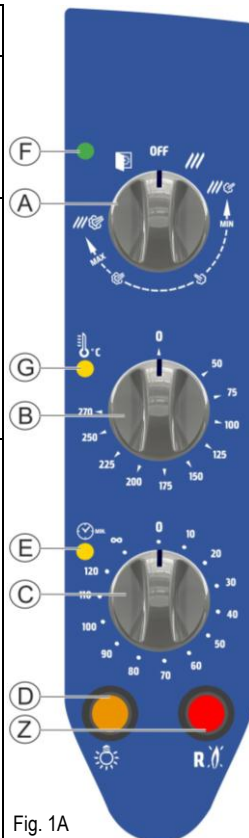


Fig. 1A

### 1.2A COMPONENTS DESCRIPTION FOR CONTROL PANEL MOD. CU

Fig. 1A

<b>A</b>	Cycle selector knob
<b>B</b>	Cooking chamber thermostat
<b>C</b>	Timer
<b>D</b>	Chamber lighting ON/OFF button
<b>E</b>	Pilot light timer ON
<b>F</b>	Pilot light oven power supply ON
<b>G</b>	Pilot light cooking chamber heating ON
<b>Z</b>	Gas burner ignition re-set button

### 1.1B PROGRAMMING AND OPERATION

Models **CD** (*Combi Direct*) (Fig. 1B)



#### Convection forced hot air cycle

(temperature range between 50-270°C)

Turn the cycle selector knob (A) to the symbol shown on the left and select the cooking temperature using thermostat knob (B).



#### Combination cycle, hot air and steam

(temperature range between 50-270°C)

Turn the cycle selector knob (A) to one of the seven adjustment positions among the symbols shown on the left (with steam flow from a minimum to a maximum) and select the cooking temperature using thermostat knob (B).  
The selector knob (A) allows seven steps for steam adjustment.



#### Steam cycle

(temperature range between 50-100°C)

Turn the cycle selector knob (A) to the symbol shown on the left and select the cooking temperature using the thermostat knob (B).  
**ATTENTION.** The max. allowed temperature will be 100°C, even if the thermostat knob will be positioned on higher values.



#### Cooling down cycle

Open the door and turn the cycle selector knob (A) to the symbol shown on the left. This cycle allows the motor fan to work with open door, and to cool down quickly the cooking chamber.

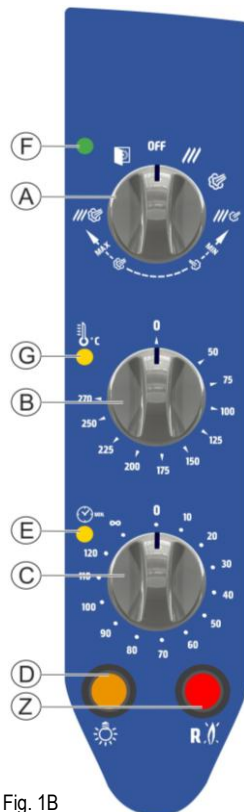


Fig. 1B

### 1.2B COMPONENTS DESCRIPTION FOR CONTROL PANEL MOD. CD

Fig. 1B

<b>A</b>	Cycle selector knob
<b>B</b>	Cooking chamber thermostat
<b>C</b>	Timer
<b>D</b>	Chamber lighting ON/OFF button
<b>E</b>	Pilot light timer ON
<b>F</b>	Pilot light oven power supply ON
<b>G</b>	Pilot light cooking chamber heating ON
<b>Z</b>	Gas burner ignition re-set button

### 1.1 PROGRAMMING AND OPERATION

Models **CB** (Combi Boiler) (Fig. 1C)

#### Hot air convection cycle



(temperature range 50-270°C)  
Turn the cycle selector knob (A) to the symbol shown on the left and select the cooking temperature using thermostat knob (B)

#### Combined cycle hot air with steam



(temperature range 50-270°C)  
Turn the cycle selector knob (A) to one of the seven adjustment positions between the symbols shown on the left (w/ steam output from minimum to maximum) and select the cooking temperature with the thermostat knob (B).  
The selector (A) allows seven steps for steam adjustment.

#### Steam cycle



(temperature range 50-100°C)  
Turn the cycle selector knob (A) into the position shown on left side and select the cooking temperature with the thermostat knob (B). N.B. Maximum operating temperature is 100°C, even if the thermostat knob is selected at a higher temperature.

#### Cooling cycle



Open the oven door and turn the cycle selector knob (A) to the symbol shown on the left.  
This cycle allows the fan to work with the door open to help cool down the oven quickly.

#### Boiler discharge cycle



Turn the cycle selector knob (A) to the symbol shown on the left.  
**This cycle allows the complete discharge of the boiler.**

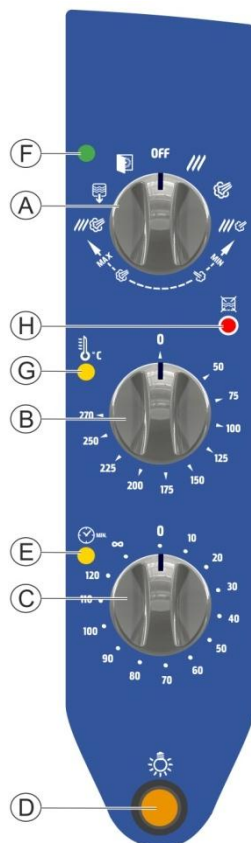


Fig. 1C

1.2C	COMPONENT DESCRIPTION ON CONTROL PANEL MOD. CD	Fig. 1C
A	Cycle selector-switch	
B	Cooking chamber thermostat	
C	Timer	
D	Cooking chamber light on/off push button	
E	Timer ON pilot light	
F	Oven power supply ON pilot light.	
G	Heating cooking chamber ON pilot light	
H	Boiler water level pilot light	

### 1.3 STARTING

Ensure that water and gas supply (for gas ovens) are turned on and that the electricity supply is switched on.

Select the cooking time with the timer (C) that goes up to a maximum of 60 minutes; for longer cooking times, select the ( $\infty$ ) nonstop position.

When the timer is on and the door is closed the cooking cycle starts together with the electric fan, heating and steam generation, if selected.

When the set time is finished a buzzer signals that cooking is finished and all the functions stop.

When selecting the cooking time always remember the time needed to pre-heat the oven. The oven should always be heated before food is put in.

### 1.4 SAFETY DEVICES (mod. CB)



The indicator light (D) to the symbol in the left panel indicates control the water level in the boiler. The lamp off indicates that the water level is normal.

The lamp turned on intermittently, red, indicates that the water level in the boiler is not within normal levels. The lighting of the lamp causes the shutdown of the boiler heating water. In this case it is advisable to request a review by qualified personnel.

### 1.5 AUXILIARY COMMANDS AND CONTROLS

#### 1.4A Cooking chamber light (Fig. 1A, B, C)

All ovens have an inside light, switched on with the cycle selector push button (D).

#### 1.5B Cooking chamber pre-heating

It is always advisable to pre-heat the oven before cooking food.

The time needed to heat the oven should be set taking into account that in the hot air convection cycle it takes about 10 minutes to reach 220°C.

Having selected the desired time and temperature, switch the oven on without food inside.

At the end of the set time the ring signals that cooking can start.

In the steam cycle it is always advisable to preheat the oven, turning the steam adjuster knob round to MAX, for 10 minutes without opening the door.



**1.5C Steam release valve (Fig. 2)**

All "ANALOGIC" models can be equipped with this system, which controls the humidity inside the cooking chamber. The steam relief valve is opened and closed by rotating knob (A).

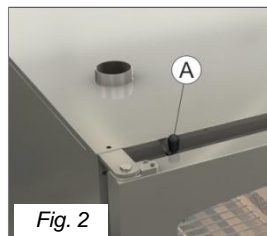


Fig. 2

**1.5 AUXILIARY DEVICES (mod. CB)****Manual loading of the boiler for the descaling (Fig. 3)**

The boiler is equipped with an entry situated on the top panel of the oven to effect the manual descaling.

To achieve the descaling proceed as follows:

Make the complete discharge of the boiler as described on paragraph. 1.1.

At the end of this operation, turn the switch selector to OFF position.

When the oven is cold, remove the cap (A).

In 1 liter of water dissolve 100 grams of descaling powder DISPOINOX® and pour the obtained solution into the boiler through the entry (A).

Set the selector switch to steam cycle, close the door and set a temperature of about 50 ° C. This will complete the boiler filling and heat the solution inside it.

After 30 minutes turn the oven off and let the descaling solution to decant for about 2 hours. After this, make the complete discharge of the boiler again.

Once again, turn the selector switch to steam position for 15 minutes at a temperature of 50°C. Do the complete discharge of the boiler again.

**For a proper preservation of the boiler you should do this operation every 50 hours of work in steam mode.**

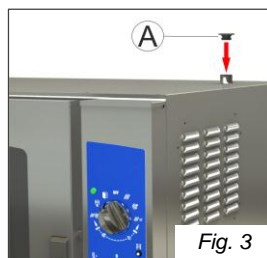


Fig. 3

**1.5 TURNING THE OVEN OFF**

The oven is turned off by turning the cycle selector knob round to position 0.

## 8.0 MAINTENANCE

*It is compulsory to turn the main switch off and close the water on-off valve, both installed upstream from the oven before servicing it.*

*The oven should be cleaned at the end of each working day, using specific products only.*

*If an anti-fat filter is installed (supplied on request) it needs cleaning after every 3 cooking cycles because if it gets clogged, cooking would be uneven and also cooking time would be longer.*

*All stainless steel parts should be: 1-cleaned with warm, soapy water; 2-rinsed with water; 3-dried thoroughly. It is absolutely forbidden to use scrapers, metal soap pads and other common steel tools as they would, besides scratching the surface, deposit iron particles that, oxidising, would cause rust to form.*



**DO NOT WASH THE APPLIANCE WITH JETS OF WATER.**

**DO NOT USE CHLORINE BASED PRODUCTS (BLEACH, HYDROCHLORIC ACID) TO CLEAN STAINLESS STEEL PARTS, EVEN IF THEY ARE DILUTED IN WATER.**

**DO NOT USE HIGH ALKALINITY CLEANING PRODUCTS, THAT EVEN IF THEY HAVE HIGH DEGREASING POWER, THEY CAN BE VERY CORROSIVE AGAINST STAINLESS STEEL AND THE DOOR GLASS.**

**RINSE WITH PLENTY OF WATER: EVENTUAL DETERGENT RESIDUALS ALONG WITH HIGH TEMPERATURES INSIDE THE COOKING CHAMBER CAN IRREPARABLY DAMAGE GLASS AND STEEL.**

*All food residuals and grease must be removed from the oven each time it is used for cooking. The juices and fat that drip from the food and fall to the bottom, are conveyed to the drain in the centre. To clean the oven, use a degreasing product suitable for stainless steel, a spray-on product for instance, that covers all areas, especially the back of the suction conveyor. Then proceed as follows:*

- 1- Heat the oven to a temperature of 50°C
- 2- Apply the degreasing product in the quantity recommended;
- 3- Close the door;
- 4- Select the steam cycle;
- 5- Turn the oven on for 20-30 minutes. After this time open the oven door, protecting your eyes and skin from the fumes, and then wash with water or put the removable parts in the dishwasher.

*The fan must be kept clean to avoid grease and fat from depositing on the blades causing motor revolutions to decrease leading to a reduction in the flow of air and dangerous mechanical stress to the motor itself.*

*When the appliance is not used for long periods of time:*

- 1- Turn the main switch off;
- 2- Close the water on-off valve (both installed upstream from the oven);
- 3- Leave the door ajar so air can circulate and prevent bad odours;
- 4- With a cloth spread a thin protective layer of Vaseline oil on all stainless steel surfaces.

## 8.1 WHAT TO DO IN CASE OF A BREAKDOWN AND/OR EXTENDED PERIOD OF NON USE

If the oven does not work properly, breaks down or if the safety thermostat triggers, switch the oven off, disconnect the electricity and water supply and notify the technical assistance service. All works of installation, maintenance and repairs should be carried out exclusively by qualified and authorised personnel. The appliance should be checked at least once every 6 months for which purpose we suggest stipulating a maintenance contract.

*N.B. The Manufacturer declines all and every responsibility attributable to transcription errors in this handbook and reserves the right to make any modifications to the appliance it may be necessary and which do not alter its functional characteristics.*

## 9.0 COOKING TIPS

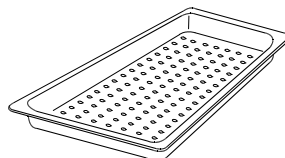
**9.0A Convection cooking:** The convection system, with hot air and temperatures ranging from 50 to 270°C, is suitable for cooking: first courses, meat, fish, vegetables and cakes. Different foods can be cooked together at the same temperature without flavours getting mingled. For the best results use GASTRO NORM type baking trays with edge, always leaving a space of at least 3 cm between the food you are cooking and the baking tray above it: this is to leave room for the air to circulate properly.

**It is always good practice not to let food go beyond the tray's edge. If this is not possible do not put this tray immediately under another.**

To choose the best cooking temperature bear the following rule in mind: select a temperature that is about 20% below the one normally used in traditional, non fan, ovens. The forced ventilation system of these ovens guarantees shorter cooking times.

If you fail to follow this rule it is possible that the food you are cooking will not be perfect.

**9.0B Steam cooking:** With this method, at temperatures varying between 50-100°C, you can boil, defrost, sterilise and regenerate all foodstuffs. Steam, without pressure, guarantees even, delicate cooking; the food loses almost none of its vitamins or mineral salts and cooking times are much shorter compared to those when water is used. We always recommend using the perforated G.N. tray so that, when cooking is finished, there is no water on the bottom of the tray. If you need to use the cooking liquid you can put an ordinary tray underneath.



When cooking different types of vegetables together remember that the stronger flavoured ones should always be put at the bottom of the oven.

**9.0C Convection steam cooking:** This method, commonly called "combined", that joins the advantages of convection with heated air (speed, energy saving and room) to steam (maintaining the nutritional and organoleptic properties), is excellent for food that has to be cooked quickly at high temperatures and with a lot of steam. In this way the food stays tender and loses very little weight.

It is particularly suitable for braised meat, stews and large pieces of meat for which we always advise using the probe for core temperature-control.

**9.0D Vacuum cooking:** This is the system that lets you steam cook vacuum packed food at a maximum temperature of 90°C.

For this type of cooking we suggest using the grids because with this kind of pack there is no danger of leaks.

## 9.1 TIPS FOR CONVECTION COOKING

**9.1A Baking first courses:** To cook lasagne and other oven baked pasta, we suggest using the 45 and 60 mm deep G.N. baking trays depending on the thickness of the product. Cooking temperatures can vary from 160 to 180°C, while temperatures above 200°C are needed for browning.

**9.1B Roasting meat:** Always use G.N. baking trays for cooking meat, chicken and fish, the depth depending on the size of meat to cook. Always remember that the food should be no higher than the tray. With this cooking method you will need very little condiment; just grease and flavour the food before putting it in the oven. Cooking temperatures can range from 150 to 180°C and should be set according to the size of the piece of meat. The bigger it is the lower the cooking temperature.

**9.1C Grilling:** Place the food on the grills provided with the oven after having brushed on oil and herbs for flavouring. For the best result the food should be arranged so that there is enough space between each piece to allow optimum ventilation.

## 9.2 REMEDIES TO COOKING HITCHES

### **If cooking is uneven:**

Check that there is at least 3 cm between the food cooking and the tray above it: if there is less space it will not allow correct ventilation of the food being cooked.

Make sure that the foods to cook are not against each other which would prevent correct ventilation between them.

Cooking temperature might be too high, try with a lower temperature. If the food cannot stand direct contact with the hot air it must be put in suitably deep G.N. containers.



### **If the food is dry:**

Reduce cooking time.

The temperature must be adequately lowered. Remember that the lower the temperature is the less weight will be lost.

The combined cycle for a humidity rich cooking environment was not selected.

**The food was not greased with oil or juices before it was put in to cook.**

# HEISSLUFTDÄMPFER BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG

DEUTSCH

CONVECTION + HUMIDIFICATION

107 / 111 / 207 / 211 / 120 / 220

COMBI DIRECT

107 / 111 / 207 / 211 / 120 / 220

COMBI BOILER

107 / 111

Mod. Analogic

DE

## INHALTSVERZEICHNIS

1.0	Vorwort
1.1A	Programmierung und Betrieb Mod. CU (Convection + Humidification)
1.2A	Beschreibung der Bedienblende Mod. CU (Convection + Humidification)
1.1B	Programmierung und Betrieb Mod. CD (Combi Direct)
1.2B	Beschreibung der Bedienblende Mod. CD (Combi Direct)
1.1C	Programmierung und Betrieb Mod. CB (Combi Boiler)
1.2C	Beschreibung der Bedienblende Mod. CB (Combi Boiler)
1.1	Programmierung und Betrieb
1.2	Beschreibung der Bedienblende
1.1	Programmierung und Betrieb
1.2	Beschreibung der Bedienblende
1.3	Inbetriebnahme
1.4	Zusätzliche Steuer- und Regelvorrichtungen
1.5	Zusätzliche Vorrichtungen
1.6	Ausschalten des Backofens
8.0	Wartung
8.1	Anweisungen bei Störungen bzw längerem Gerätestillstand
9.0	Nützliche Garhinweise
9.1	Methoden und Ratschläge beim Garen mit Konvektion
9.2	Abhilfe bei abnormalen Garen

### 1.0 VORWORT

Lesen Sie sorgfältig diese Bedienungsanleitung und beachten Sie insbesondere die gültigen Richtlinien bezüglich der Sicherheitsvorrichtungen.

Das Gerät darf nur für den ursprünglich vorgesehenen Zweck, d. h. zum Garen und Kochen von Fleisch, Fisch und Gemüse, zum Gratinieren, Grillen und Regenerieren von vorgekochten bzw. tiefgekühlten Speisen verwendet werden.

### 1.1 PROGRAMMIERUNG UND BETRIEB

Modelle **CU** (Convection + Humidification) (Abb. 1A)

#### Heißluftbetrieb



(Temperaturbereich 50-270°C)  
Den Zykluswählschalter (A) auf das links abgebildete Symbol drehen und mit dem Thermostat knöpf (C) die Gartemperatur einstellen.

#### Mischbetrieb Heißluft mit Dampf



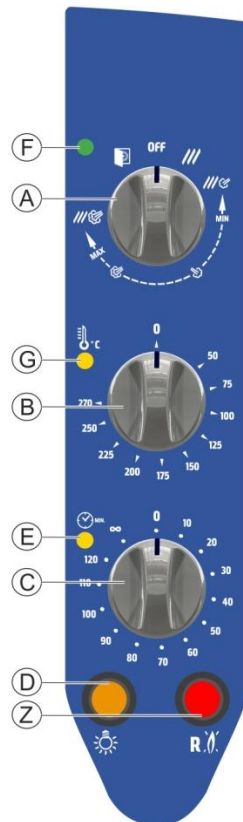
(Temperaturbereich 50-270°C)  
Den Zykluswählschalter (A) auf eine der sieben Stufen zwischen den links abgebildeten Symbolen stellen (von Mindest- bis Höchstdampfeinspeisung) und mit dem Thermostat knöpf (B) die Gartemperatur einstellen.  
Der Wahlschalter (A) verfügt über sieben Stufen zur Dampfregulierung.

#### Abkühlung



Die Ofentür öffnen und den Zykluswählschalter (A) auf das links abgebildete Symbol drehen. Bei diesem Zyklus ist der Gebläse betrieb auch bei geöffneter Tür möglich, wodurch sich der Garraum rasch abkühlt.

Abb. 1A



1.1A	BESCHREIBUNG DER BEDIENBLENDE	Abb. 1A
A	Zykluswählschalter	
B	Thermostat Garraum	
C	Zeitschaltuhr	
D	Ein-Ausschalter Innenbeleuchtung	
E	Kontrollleuchte Zeitschaltuhr in Betrieb	
F	Backofen-Betriebsanzeige	
G	Betriebsanzeige Garraumheizung	
Z	Taste zur Wiedereinschaltung des Gasbrenners	

### 1.1 PROGRAMMIERUNG UND BETRIEB

Modelle **CD** (Combi Direct) (Abb. 1B)

#### Heißluftbetrieb



(Temperaturbereich 50-270°C)  
Den Zykluswählschalter (A) auf das links abgebildete Symbol drehen und mit dem Thermostat knöpf (C) die Gartemperatur einstellen.

#### Mischbetrieb Heißluft mit Dampf



(Temperaturbereich 50-270°C)  
Den Zykluswählschalter (A) auf eine der sieben Stufen zwischen den links abgebildeten Symbolen stellen (von Mindest- bis Höchst dampfeinspeisung) und mit dem Thermostat knöpf (B) die Gartemperatur einstellen.  
Der Wahlschalter (A) verfügt über sieben Stufen zur Dampfregulierung.

#### Dampfzyklus



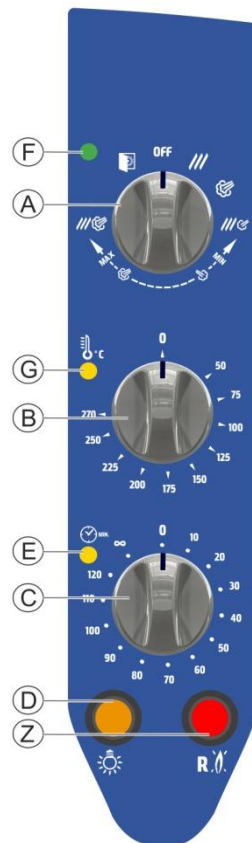
(Temperaturbereich 50-100°C)  
Den Zykluswählschalter (A) auf das links abgebildete Symbol drehen und mit dem Thermostatknöpf (C) die Gartemperatur einstellen.  
NB: Die max. Gartemperatur beträgt 100°C, auch wenn der Thermostatknopf auf einen höheren Wert eingestellt wird.

#### Abkühlung



Die Ofentür öffnen und den Zykluswählschalter (A) auf das links abgebildete Symbol drehen. Bei diesem Zyklus ist der Gebläse betrieb auch bei geöffneter Tür möglich, wodurch sich der Garraum rasch abkühlt.

Abb. 1B



### 1.2 BESCHREIBUNG DER BEDIENBLENDE

Abb. 1B

<b>A</b>	Zykluswählschalter
<b>B</b>	Thermostat Garraum
<b>C</b>	Zeitschaltuhr
<b>D</b>	Ein-Ausschalter Innenbeleuchtung
<b>E</b>	Kontrollleuchte Zeitschaltuhr in Betrieb
<b>F</b>	Backofen-Betriebsanzeige
<b>G</b>	Betriebsanzeige Garraumheizung
<b>Z</b>	Taste zur Wiedereinschaltung des Gasbrenners



### 1.1C PROGRAMMIERUNG UND BETRIEB

Modelle **CB** (Combi Boiler) (Abb. 1C)



#### Heißluftbetrieb

(Temperaturbereich 50-270°C)  
Den Zykluswählschalter (A) auf das links abgebildete Symbol drehen und mit dem Thermostat knöpf (C) die Gartemperatur einstellen.



#### Mischbetrieb Heißluft mit Dampf

(Temperaturbereich 50-270°C)  
Den Zykluswählschalter (A) auf eine der sieben Stufen zwischen den links abgebildeten Symbolen stellen (von Mindest- bis Höchst dampfeinspeisung) und mit dem Thermostat knöpf (B) die Gartemperatur einstellen.  
Der Wahlschalter (A) verfügt über sieben Stufen zur Dampfgulierung.



#### Dampfzyklus

(Temperaturbereich 50-100°C)  
Den Zykluswählschalter (A) auf das links abgebildete Symbol drehen und mit dem Thermostat knopf (C) die Gartemperatur einstellen.  
NB: Die max. Gartemperatur beträgt 100°C, auch wenn der Thermostatknopf auf einen höheren Wert eingestellt wird.



#### Abkühlung

Die Ofentür öffnen und den Zykluswählschalter (A) auf das links abgebildete Symbol drehen. Bei diesem Zyklus ist der Gebläse betrieb auch bei geöffneter Tür möglich, wodurch sich der Garraum rasch abkühlt.



#### Boilerentleerung

Den Zykluswählschalter (A) auf das links abgebildete Symbol stellen. Dieser Zyklus erlaubt die komplette Entleerung des Boilers.

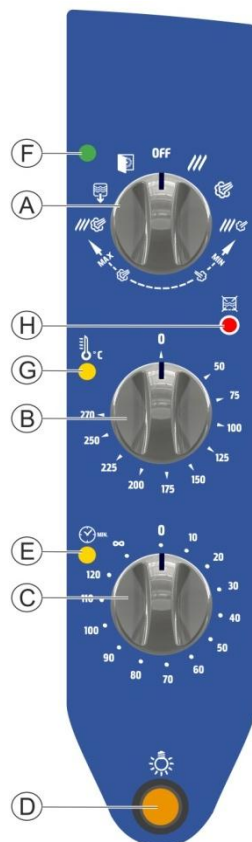


Abb. 1C

1.2C	BESCHREIBUNG DER BEDIENBLENDE	Abb. 1C
A	Zykluswählschalter	
B	Thermostat Garraum	
C	Zeitschaltuhr	
D	Ein-Ausschalter Innenbeleuchtung	
E	Kontrollleuchte Zeitschaltuhr in Betrieb	
F	Backofen-Betriebsanzeige	
G	Betriebsanzeige Garraumheizung	
H	Kontrollleuchte des Wasserniveaus im Boiler	

### 1.3 INBETRIEBNAHME

Zuerst die Wasserabsperrventile (und die Gasventile bei den Gasöfen) öffnen und dann den dem Gerät vorgeschalteten Schutzschalter einschalten.

Mit der Zeitschaltuhr (C) die Garzeit wählen, die max. 60 Minuten betragen darf. Für längere Garzeiten ist die Stellung (∞)(stufenlos) zu wählen.

Durch das Einschalten der Zeitschaltuhr bei geschlossener Tür wird der Garzyklus gestartet und werden das Gebläse, Heizung und, falls ausgewählt, die Dampfzufuhr eingeschaltet.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit zeigt ein akustisches Signal das Ende des Garprogramms an und werden sämtliche Funktionen abgeschaltet.

Bei der Einstellung der Garzeit ist immer die Vorheizzeit zu berücksichtigen.

Der Backofen sollte vor dem Eingeben der Speisen in den Garraum stets vorgewärmt werden.

### 1.4 SICHERHEITSVORRICHTUNGEN (Mod. CB)



Die Kontrollleuchte (D) neben dem links abgebildeten Symbol auf der Bedienblende zeigt die Kontrolle des Wasserlevels im Boiler an.

Die ausgeschaltete Kontrollleuchte zeigt an, dass der Wasserlevel normal ist.

Die blinkende rote Kontrollleuchte zeigt an, dass der Wasserlevel im Boiler nicht dem normalen Level entspricht.

Das Einschalten dieser Kontrollleuchte führt dazu, dass das Erhitzen des Wassers im Boiler unterbrochen wird.

In diesem Falle ist es empfehlenswert, eine Kontrolle von Fachpersonal durchführen zu lassen.

### 1.4 ZUSÄTZLICHE STEUER- UND REGELVORRICHTUNGEN

#### 1.4A Innenbeleuchtung (Abb. 1A, B, C)

Die Backöfen sind mit eingebauter Beleuchtung ausgestattet. Sie wird durch den Zykluswählschalter (D) eingeschaltet.

#### 1.4B Vorheizen des Garraums

Der Backraum sollte vor Eingabe der Speisen immer vorgeheizt werden. Der Zyklus Umluft/Heißluft benötigt ca. 10 Minuten, um 220°C zu erreichen, so dass die nötige Zeit für das Vorheizen immer unter Beachtung der Aufwärmzeiten eingestellt werden muss.

Die gewünschte Zeit und Temperatur wählen, den Backofen ohne Speisen einschalten – nach Ablauf der eingegebenen Zeit ertönt ein Signal, das anzeigt, dass jetzt der Garvorgang beginnen kann.

Beim Dampfzyklus ist es empfehlenswert, das Vorheizen immer 15 Minuten lang mit Dampfregler auf Stellung MAX und bei geschlossener Tür durchzuführen.

### 1.4C Entlüftungsventil des Garraums. (Abb. 2)

Alle Modelle können mit dieser Vorrichtung ausgerüstet werden, die Aufgabe hat, den Feuchtegrad im Backrohr zu regeln. Der Knopf (A) drehen, um das Entlüftungsventil zu öffnen oder zu schließen.

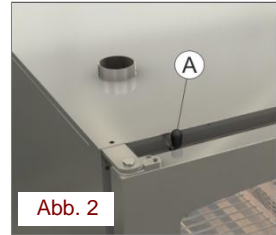


Abb. 2

### 1.5 ZUSÄTZLICHE SVORRICHTUNGEN (Mod. CB)

#### Manuelles Füllung des Boilers für das Entkalken (Abb. 3)

Der Boiler des Ofens hat auf der oberen Seite des Ofens einen Eingang, um die manuelle Entkalkung durchführen zu können.

Um die Entkalkung durchzuführen, gehen Sie wie folgt vor:

Entleeren Sie komplett den Boiler, wie in Paragraph 1.1 beschrieben. Danach den Drehknopf auf die Position OFF stellen. Sobald der Ofen kalt ist, den Verschluss (A) entfernen.

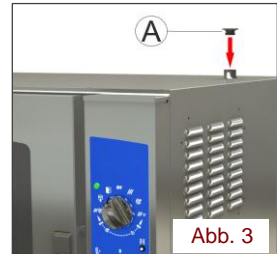


Abb. 3

In 1 Liter Wasser 100 gr des Entkalkers DISPOINOX® lösen und die entstandene Flüssigkeit durch den Eingang (A) gießen.

Den Drehknopf auf die Position Dampf stellen, die Ofentür schliessen und eine Temperatur von ca. 50° C wählen.

Auf diese Weise füllen Sie komplett den Boiler und die Flüssigkeit wird innerhalb desselben erwärmt.

Schalten Sie nach 30 Minuten den Ofen aus und lassen Sie die Entkalkerflüssigkeit ca. 2 Stunden lang absetzen

Danach den Boiler komplett entleeren.

Erneut den Drehknopf auf die Position Dampf stellen und den Ofen 15 Minuten lang bei 50 °C in Betrieb setzen

Erneut den Boiler komplett entleeren.

**Um eine gute Instandhaltung des Boilers zu gewährleisten, ist es empfehlenswert diese Operation alle 50 Arbeitsstunden im Dampfzyklus durchzuführen.**

### 1.5 AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

Zum Ausschalten des Backofens den Zykluswählschalter auf Stellung (0) drehen.

## 8.0 WARTUNG

Vor Ausführung der Wartungsarbeiten ist der Schutzschalter auszuschalten und der Wasserabsperrhahn zu schließen - alle beide befinden sich bauseits des Geräts. Den Backofen am Ende eines jeden Tages reinigen, wobei geeignete Produkte zu verwenden sind.

Der auf Anfrage gelieferte Fettfilter muss nach jeweils drei Garprogrammen gereinigt werden. Die Verstopfung des Fettfilters kann ungleichmäßiges Durchbraten und lange Garzeiten bewirken.

Die Edelstahlteile sind täglich mit lauwarmem Seifenwasser zu reinigen, danach mit Wasser nachzuspülen und sorgfältig trockenzureiben. Keinesfalls normale Stahlwolle, Stahlbürsten oder Schaber verwenden, da sich Eisenteilchen ablagern können, die aufgrund ihrer Oxydation Roststellen verursachen.



**DAS GERÄT NICHT MIT DIREKTEM WASSERSTRAHL WASCHEN.**

**FÜR DIE REINIGUNG DES EDELSTAHLS KEINE (AUCH KEINE VERDÜNNTEN) REINIGUNGSMITTEL VERWENDEN, DIE CHLOR (BLEICHMITTEL, SALZSÄURE) ENTHALTEN.**

**REINIGUNGSMITTEL MIT HOHER BASIZITÄT NICHT VERWENDEN; SIE KÖNNEN SEHR GUT ENTFETTEN ABER SIE SIND GEGEN EDELSTAHL UND TÜRGLAS SEHR ÄTZEND.**

**MIT VIEL WASSER SPÜLEN: EVENTUELLE REINIGERRÜCKSTÄNDE ZUSAMMEN MIT HOHEN TEMPERATUREN IM GARRAUM KÖNNEN IRREPARABEL STAHL UND GLAS BESCHÄDIGEN.**

Den Garraum nach jedem Garvorgang reinigen, damit Kochreste und Fett beseitigt werden. Speisefett oder Saucen, die vom Gargut auf den Garraumboden tropfen, werden in den Ablauf in der Garraummitte geleitet. Zur Reinigung des Garraums sind fettlösende Sprays zu verwenden, damit auch schwer zugängliche Stellen, besonders hinter der Stahlplatte mit der Absaugöffnung, erreicht werden.

Es ist in folgender Weise vorzugehen:

- 1- den Garraum auf 50°C erhitzen;
- 2- das fettlösende Mittel unter Beachtung der vom Hersteller angegebenen Menge auftragen;
- 3- die Backofentür schließen;
- 4- das Dampfprogramm auf max. einschalten;
- 5- den Backofen 20 - 30 Minuten lang in Betrieb setzen. Nach Ablauf dieser Zeit die Backofentür vorsichtig öffnen, Augen und Haut vor Schwaden aus dem Garraum schützen, und sämtliche Teile reinigen. Die abnehmbaren Teile können auch im Geschirrspüler gewaschen werden.

Der Ventilator muss regelmäßig gereinigt werden, damit sich auf den Ventilatorflügeln kein Fett absetzt. Fettablagerungen verursachen eine Verminderung der Motordrehzahl und der Luftzufuhr, wodurch eine gefährliche mechanische Beanspruchung des Motors hervorgerufen wird.

Bei längerem Gerätestillstand in folgender Weise vorgehen:

- 1- den Schutzschalter ausschalten;
- 2- den Wasserabsperrhahn schließen (alle beide bauseits des Geräts installiert);
- 3- zur Vermeidung von Geruchsbildung die Backofentür halb offen lassen;
- 4- auf alle Edelstahlteile mit einem Tuch eine dünne Schicht Vaselineöl auftragen.

## 8.1 ANWEISUNGEN BEI STÖRUNGEN BZW. LÄNGEREM GERÄTESTILLSTAND

Bei defektem Betrieb, Störung oder unsachgemäßer Betätigung des Sicherheitsthermostats muss das Gerät ausgeschaltet und die Strom- und Wasserzufuhr unterbrochen werden. Den Kundendienst benachrichtigen. Sämtliche Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen ausschließlich vom Fachpersonal durchgeführt werden. Das Gerät muss mindestens alle 6 Monate überprüft werden; aus diesem Grund ist der Abschluss eines Wartungsvertrags ratsam.

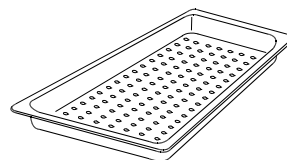
Achtung: Die Herstellerfirma haftet für die in diesem Handbuch enthaltenen Fehler bzw. Druckfehler nicht. Außerdem behält sich der Hersteller das Recht, Änderungen, die die grundlegende Betriebsweise des Geräts nicht verändern und für notwendig gehalten werden, am Gerät vorzunehmen.

### NÜTZLICHE HINWEISE BEIM GAREN

**9.0A Garen mit Konvektion:** Das Konvektionssystem, das mit Heißluft funktioniert und mit Temperaturen von 50° bis 270°C arbeitet, eignet sich zum Garen von Vorspeisen, Fleisch, Fisch, Beilagen und Süßspeisen. Es können gleichzeitig verschiedene Speisen bei gleicher Temperatur gegart werden, ohne dass sich deren Geschmack überlagert. Um beste Ergebnisse zu erzielen, ist es ratsam, GASTRO-NORM-Behälter mit Rand zu verwenden und darauf zu achten, dass zwischen der zu garenden Speise und dem darüber stehenden Behälter ein Abstand von mindestens 3 cm besteht, damit die Luft frei zirkulieren kann.

**In der Regel sollte vermieden werden, dass die zu garenden Speisen über den Rand des Behälters herauslaufen; falls sich dies nicht vermeiden lässt, sollte der darüber stehende Behälter nicht hineingestellt werden.**

Für die Wahl der optimalen Gartemperatur sollte folgende Regel beachtet werden: die Temperatur muss um zirka 20% niedriger als bei herkömmlichen Backöfen ohne Umluft eingestellt werden. Das Zwangsbelüftungssystem, mit dem dieser Backofen ausgestattet ist, erlaubt kürzere Garzeiten. Bei Nichtbeachtung der oben genannten Regeln kann ein perfektes Garergebnis beeinträchtigt werden.



**9.0B Garen mit Dampf:** Mit diesem System kann zwischen 50 und 100°C folgendes durchgeführt werden: Kochen, Auftauen, Sterilisieren und Regenerierung aller Speisen. Der ohne Druck abgegebene Dampf gewährleistet ein gleichmäßiges und zartes Garen; der Verlust an Vitaminen und Mineralsalzen ist beinahe nicht vorhanden und die Garzeiten sind geringer als beim Kochen in Wasser. Es ist empfehlenswert, immer einen durchlochenden GN-Behälter zu verwenden, damit sich am Boden kein Wasser ansammeln kann. Sollte es notwendig sein, den Garsaft zu sammeln, kann unter diesem Behälter ein nicht durchbohrter eingeschoben werden. Bei gleichzeitigem Garen von verschiedenen Gemüsearten ist darauf zu achten, dass die geschmackvolleren Speisen immer im unteren Bereich des Garraums angeordnet werden sollen.

**9.0C Garen mit Konvektion-Dampf:** Dieses, gewöhnlich Kombi-Betrieb genannte System, das die Vorteile des Konvektions-Garvorgangs mit Heißluft (Schnelligkeit, Strom- und Raumeinsparung) mit denen des Dampfparens (Nährwerte und organoleptische Eigenschaften bleiben erhalten) vereinigt, eignet sich insbesondere für Speisen, die schnell und bei hohen Temperaturen, mit viel Wasserdampf gegart werden müssen. Auf diese Weise bleiben die Speisen saftig und der Gewichtsverlust wird eingeschränkt. Der Backofen eignet sich ideal vor allem zum Garen von Schmorbraten, Gulasch und großen Fleischstücken, wobei geraten wird, die Kerntemperatur mit dem dafür vorgesehenen Speisethermometer zu kontrollieren.

**9.0D Garen im Vakuum:** Dieses System ermöglicht die Zubereitung mit Dampf von vakuumdicht verpackten Speisen bei maximal 90°C.

Für diese Funktion ist die Anwendung der Roste empfehlenswert, da die verpackten Speisen keinerlei Säfte verlieren.

## 9.1 METHODEN UND RATSCHLÄGE BEIM GAREN MIT KONVEKTION

**9.1A Vorspeisen:** Für das Garen von Lasagne und überbackenen Nudeln wird geraten, Gastro-Norm-Behälter mit 45 oder 60mm Tiefe zu verwenden. Die Gartemperaturen können zwischen 160 und 180°C schwanken, während für das Gratинieren Temperaturen von über 200°C erforderlich sind.

**9.1B Braten:** Für das Braten von Fleisch, Huhn und Fisch sind stets Gastro-Norm-Behälter zu verwenden, deren Tiefe von der Größe des Fleischstücks abhängt. Dabei ist darauf zu achten, dass das Gargut nicht höher sein sollte, als der obere Rand des Behälters. Die Besonderheit des Systems ermöglicht eine drastische Reduzierung von Fett und Flüssigkeit: es ist ausreichend, die Speisen vor dem Hineinschieben in den Garraum einzufetten und zu würzen. Die Gartemperaturen können zwischen 150 und 180°C schwanken und müssen je nach Größe des Fleischstücks gewählt werden. Je größer das Stück ist, um so niedriger muss die Temperatur eingestellt werden.

**9.1C Grillen:** Die Speisen auf die zur Ausstattung des Backofens gehörenden Roste legen, nachdem diese zuvor mit einer Mischung aus Öl und Würze eingestrichen wurden. Um ein gutes Ergebnis zu erzielen ist es ratsam, das Produkt auf den Rosten so zu verteilen, dass zwischen den einzelnen Stücken genügend Abstand für eine optimale Luftzirkulation bleibt.

## 9.2 ABHILFE BEI ABNORMALEM GAREN

### Bei ungleichmäßigem Garen:

Sicherstellen, dass der Abstand zwischen der zu garenden Speise und dem darüber liegenden Behälter mindestens 3 cm beträgt. Ein geringerer Abstand verhindert die korrekte Belüftung des zu garenden Produkts.



Sicherstellen, dass die zu garenden Speisen nicht zu nahe beieinander liegen und dadurch eine korrekte Belüftung zwischen den Produkten verhindern. Die Gartemperatur könnte zu hoch sein.

Eine niedrigere Temperatur einstellen. Wenn das Produkt den direkten Kontakt mit der Heißluft nicht verträgt, muss es in einem Gastro-Norm-Behälter mit angemessener Tiefe angeordnet werden.

### Bei zu trockenen Speisen:

Die Garzeit verkürzen. Die Temperatur muss niedriger eingestellt werden. Dabei beachten, dass je niedriger die Temperatur eingestellt ist, um so geringer der Gewichtsverlust ist.

Der Kombi-Garvorgang, der die Luftfeuchtigkeit im Garraum erhöht, wurde nicht eingestellt.

Die zu garenden Speise wurde zuvor nicht mit den notwendigen Ölen oder Soßen eingestrichen.

**FOURS MIXTES À CONVECTION-VAPEUR  
INSTRUCTIONS POUR L'EMPLOI ET LA MAINTENANCE**

**FRANÇAISE**

**CONVECTION + HUMIDIFICATION**

**107 / 111 / 207 / 211 / 120 / 220**

**COMBI DIRECT**

**107 / 111 / 207 / 211 / 120 / 220**

**COMBI BOILER**

**107 / 111**

**Mod. Analogic**

**FR**

**INDEX**

1.0	<i>Avant-propos</i>
1.1A	<i>Programmation et fonctionnement Mod. CU (Convection + Humidification)</i>
1.2A	<i>Description des éléments Mod. CU (Convection + Humidification)</i>
1.1B	<i>Programmation et fonctionnement Mod. CD (Combi Direct)</i>
1.2B	<i>Description des éléments Mod. CD (Combi Direct)</i>
1.1C	<i>Programmation et fonctionnement Mod. CB (Combi Boiler)</i>
1.2C	<i>Description des éléments Mod. CB (Combi Boiler)</i>
1.1	<i>Programmation et fonctionnement</i>
1.2	<i>Description des éléments</i>
1.1	<i>Programmation et fonctionnement</i>
1.2	<i>Description des éléments</i>
1.3	<i>Mise en marche</i>
1.4	<i>Dispositifs de sûreté</i>
1.5	<i>Commandes et contrôles auxiliaires</i>
1.6	<i>Arrêt du four</i>
8.0	<i>Maintenance</i>
8.1	<i>Que faire en cas de panne et/ou d'arrêt prolongé de l'appareil</i>
9.0	<i>Conseils pour les cuissons</i>
9.1	<i>Modalités et conseils pour les cuissons à convection</i>
9.2	<i>Que faire pour résoudre les problèmes de cuisson</i>

**1.0 AVANT-PROPOS**

*Lire attentivement la notice d'emploi en faisant particulièrement attention aux normes qui concernent les dispositifs de sécurité.*

*Cet appareil ne devra être destiné qu'à l'emploi pour lequel il a été expressément conçu et construit, à savoir: pour toutes les cuissons au four ou à l'eau de viandes, poissons et légumes, pour les gratins, la cuisson au grill et la régénération d'aliments précuits et/ou surgelés.*



### 1.1A PROGRAMMATION ET FONCTIONNEMENT

Modèles **CU** (Convection + Humidification) (Fig. 1AA)

#### Cycle Air -pulsé air chaud



(plage température 50-270°C)  
Placer le bouton du sélecteur de cycles (A) sur le symbole air-pulsé (voir symbole à gauche) et régler la température de cuisson avec le bouton du thermostat (B).

#### Cycle mixte Air-pulsé air chaud avec vapeur



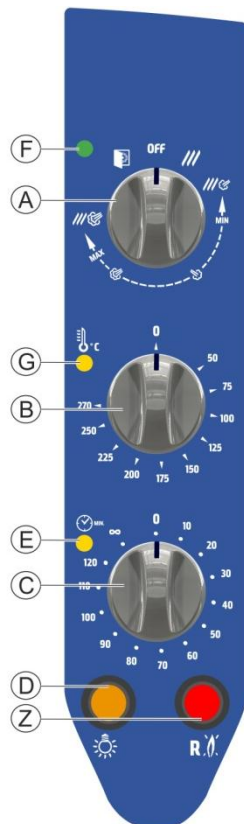
(plage température 50-270°C)  
Placer le bouton du sélecteur de cycles (A) sur un des sept points de réglage (voir symbole à gauche) (avec flux de vapeur de minimum à maximum) et régler la température de cuisson avec le bouton du thermostat (B).  
Le sélecteur (A) permet de régler sept niveaux de vapeur.

#### Cycle de refroidissement



Ouvrir la porte du four et placer le bouton du sélecteur de cycles (A) sur le symbole refroidissement (voir symbole à gauche).  
Ce cycle met en marche le moto-ventilateur, avec la porte ouverte, il permet de refroidir rapidement l'enceinte de cuisson.

Fig. 1A



1.1A	DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS PANNEAU ANALOGIQUE	Fig. 1A
A	Sélecteur de cycles	
B	Thermostat enceinte cuisson	
C	Minuteur	
D	Bouton d'allumage et d'extinction éclairage	
E	Voyant minuteur en fonction	
F	Voyant four sous tension	
G	Voyant chauffage enceinte de cuisson en fonction	
Z	Bouton rétablissement allumage bruleur gaz	

### 1.1B PROGRAMMATION ET FONCTIONNEMENT

Modèles **CD** (Combi Direct) (Fig. 1B)

#### Cycle Air -pulsé air chaud



(plage température 50-270°C)  
Placer le bouton du sélecteur de cycles (A) sur le symbole air-pulsé (voir symbole à gauche) et régler la température de cuisson avec le bouton du thermostat (B).

#### Cycle mixte Air-pulsé air chaud avec vapeur



(plage température 50-270°C)  
Placer le bouton du sélecteur de cycles (A) sur un des sept points de réglage (voir symbole à gauche) (avec flux de vapeur de minimum à maximum) et régler la température de cuisson avec le bouton du thermostat (B).  
Le sélecteur (A) permet de régler sept niveaux de vapeur.

#### Cycle vapeur



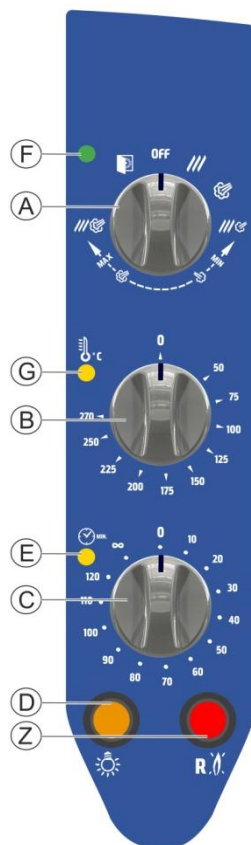
(plage température 50-100°C)  
Placer le bouton du sélecteur de cycles (A) sur le symbole vapeur (voir symbole à gauche) et régler la température de cuisson avec le bouton du thermostat (C).  
N.B. La température maximum de fonctionnement est de 100°C.

#### Cycle de refroidissement



Ouvrir la porte du four et placer le bouton du sélecteur de cycles (A) sur le symbole refroidissement (voir symbole à gauche).  
Ce cycle met en marche le moto-ventilateur, avec la porte ouverte, il permet de refroidir rapidement l'enceinte de cuisson.

Fig. 1B



### 1.2B DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS PANNEAU ANALOGIQUE

Fig. 1B

<b>A</b>	Sélecteur de cycles
<b>B</b>	Thermostat enceinte cuisson
<b>C</b>	Minuteur
<b>D</b>	Bouton d'allumage et d'extinction éclairage
<b>E</b>	Voyant minuteur en fonction
<b>F</b>	Voyant four sous tension
<b>G</b>	Voyant chauffage enceinte de cuisson en fonction
<b>Z</b>	Bouton rétablissement allumage brûleur gaz

### 1.1C PROGRAMMATION ET FONCTIONNEMENT

Modèles **CB** (Combi Boiler) (Fig. 1C)



#### Cycle Air -pulsé air chaud

(plage température 50-270°C)

Placer le bouton du sélecteur de cycles (A) sur le symbole air-pulsé (voir symbole à gauche) et régler la température de cuisson avec le bouton du thermostat (B).



#### Cycle mixte Air-pulsé air chaud avec vapeur

(plage température 50-270°C)

Placer le bouton du sélecteur de cycles (A) sur un des sept points de réglage (voir symbole à gauche) (avec flux de vapeur de minimum à maximum) et régler la température de cuisson avec le bouton du thermostat (B).



#### Cycle vapeur

(plage température 50-100°C)

Placer le bouton du sélecteur de cycles (A) sur le symbole vapeur (voir symbole à gauche) et régler la température de cuisson avec le bouton du thermostat (C)

N.B. La température maximum de fonctionnement est de 100°C.



#### Cycle de refroidissement

Ouvrir la porte du four et placer le bouton du sélecteur de cycles (A) sur le symbole refroidissement (voir symbole à gauche).

Ce cycle met en marche le moto-ventilateur, avec la porte ouverte, il permet de refroidir rapidement l'enceinte de cuisson.



#### Vidange complète du surchauffeur

Placer le sélecteur de cycles (A) sur le symbole à gauche. Ce cycle permet le vidange complète du boiler.

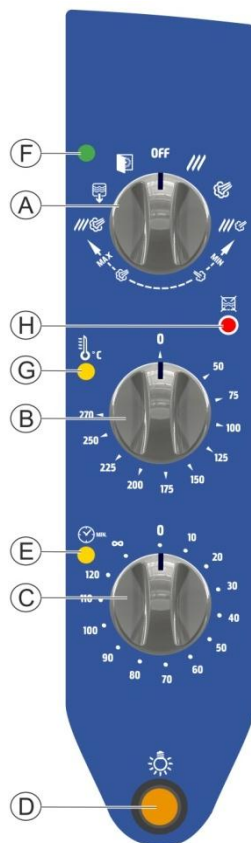


Fig. 1C

### 1.2C DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS PANNEAU ANALOGIQUE

Fig. 1C

<b>A</b>	Sélecteur de cycles
<b>B</b>	Thermostat enceinte cuisson
<b>C</b>	Minuteur
<b>D</b>	Bouton d'allumage et d'extinction éclairage
<b>E</b>	Voyant minuteur en fonction
<b>F</b>	Voyant four sous tension
<b>G</b>	Voyant chauffage enceinte de cuisson en fonction
<b>H</b>	Voyant niveau de l'eau du surchauffeur

### 1.3 MISE EN MARCHÉ

S'assurer que la vanne d'arrivée eau, éventuellement du gaz, et l'interrupteur électrique de protection installé en amont de l'appareil soient ouverts.

Choisir le temps de cuisson avec la minuterie (C) qui est réglable jusqu'à un maximum de 60 min; pour des durées supérieures, choisir la position ( $\infty$ ) de durée continue. La mise en marche de la minuterie, lorsque la porte est fermée, fait démarrer le cycle de cuisson, le moto-ventilateur, le chauffage et la génération de vapeur, si le cycle a été choisi.

Lorsque le temps programmé s'est écoulé, un signal acoustique annonce la fin du cycle de cuisson et toutes les fonctions s'arrêtent.

En choisissant le temps de cuisson, il faut toujours tenir compte du temps nécessaire pour préchauffer le four.

Nous conseillons de préchauffer le four avant d'introduire les aliments dans l'enceinte de cuisson.

### 1.4 DISPOSITIFS DE SÛRETE (Mod. CB)



Le voyant (D) en face du symbole à gauche sur le panneau des commandes indique le niveau d'eau du surchauffeur.

Si le voyant est éteint, le niveau d'eau est normal.

Le voyant intermittente, de couleur rouge, indique que le niveau d'eau du surchauffeur est inférieure au normal.

L'allumage du voyant détermine l'arrêt du chauffage de l'eau du boiler. En ce cas il est recommandable une intervention du personnel qualifié.

### 1.4 COMMANDES ET CONTRÔLES AUXILIAIRES

#### 1.4A Éclairage interne de l'enceinte de cuisson (Fig. 1A, B, C)

Tous les modèles «ANALOGIC» sont équipés d'une lampe pour l'éclairage intérieur du four. L'éclairage est commandé par le bouton (D)

#### 1.4B Préchauffage de l'enceinte du four

Il est toujours conseillé effectuer cette opération avant d'introduire des aliments dans l'enceinte du four.

Le temps nécessaire au préchauffage est d'au moins 10 minutes pour atteindre la température de 220°C pour le cycle à air pulsé air chaud.

Sélectionner le temps et la température souhaitée, allumer le four sans aliments et à la fin du temps programmé, la sonnerie indiquera que l'on peut commencer la cuisson.

Pour le cycle vapeur, nous conseillons d'effectuer toujours le préchauffage en mettant le bouton du régulateur vapeur en position MAX pendant 15 minutes, sans ouvrir la porte.

### 1.4C Soupape de l'enceinte de cuisson (Fig. 2)

Tous les modèles peuvent être fournis avec ce système dont la fonction est de régler le niveau d'humidité à l'intérieur de l'enceinte de cuisson.

Pour ouvrir et fermer la soupape, tourner le bouton (A).

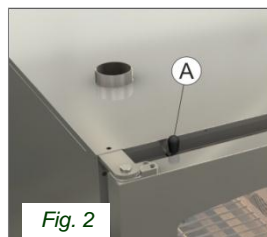


Fig. 2

### 1.5 DISPOSITIFS AUXILIAIRES (Mod. CB)

#### Chargement manuel du surchauffeur pour la décalcification (Fig. 3)

Le surchauffeur du four dispose d'une entrée sur la partie supérieure du four pour réaliser la décalcification manuelle.

Pour réaliser la décalcification procéder comme ça:

Faire le vidange complète du surchauffeur selon les indications du paragraphe 1.1, à la fin de cette opération placer le sélecteur des cycles sur la position OFF.

Alors que le four est froid, enlevez le bouchon. (A).

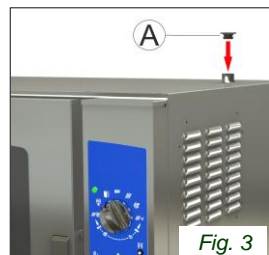


Fig. 3

Dans 1 litre d'eau dissoudrez 100 gr de détartrant DISPOINOX® et versez la solution obtenue dans le surchauffeur par l'entrée (A).

Placer le sélecteur des cycles sur la position vapeur, fermez la porte du four et sélectionner une température d'environ 50°C.

Comme cela on complète le chargement du surchauffeur et on réchauffe la solution à l'intérieure du même.

Après 30 minutes éteindre le four et laissez décanter la solution détartrante pour 2 heures.

Faire le vidange complète du surchauffeur une autre fois.

Sélectionner encore le cycle vapeur et laisser le four en fonction pour environ 15 minutes à 50°C.

Réaliser encore une fois le vidange complète du surchauffeur.

**Pour une bonne conservation du surchauffeur il est conseillable de réaliser cette operation chaque 50 heures de travail en modalité vapeur.**

### 1.5 ARRÊT DU FOUR

Le four s'éteint lorsqu'on met le bouton du sélecteur de cycles sur la position 0.

## 8.0 MAINTENANCE

Avant de commencer toute opération de maintenance, il est obligatoire de déconnecter l'interrupteur de protection électrique et de fermer le robinet d'arrêt d'eau, installés tous deux en amont de l'appareil. Nettoyer le four à la fin de chaque journée d'utilisation avec des produits adéquats. Le filtre anti-graisse, fourni sur demande, doit être nettoyé tous les 3 cycles de cuisson, car un filtre colmaté peut engendrer une cuisson non homogène ou bien des temps de cuisson plus longs. Les parties en acier inox doivent être: 1- nettoyées avec de l'eau tiède savonneuse, 2- rincées à l'eau, 3- essuyées avec soin. Ne pas utiliser de grattoirs, de paille de fer ou tout autre ustensile en acier car non seulement ils peuvent rayer les surfaces en inox mais ils peuvent également déposer des particules de fer qui, en s'oxydant, pourraient provoquer la formation de rouille.



**NE PAS UTILISER DE JETS D'EAU POUR LAVER L'APPAREIL.**

**POUR NETTOYER LES PARTIES EN ACIER INOX, NE PAS UTILISER DE PRODUITS A BASE DE CHLORE (EAU DE JAVEL, ACIDE CHLORHYDRIQUE) MEME DILUES.**

**NE PAS UTILISER PRODUITS POUR LE NETTOYAGE AVEC HAUTE ALCALINITÉ, PARCE QUE ILS DÉGRAISSENT TRÈS BIEN MAIS ILS PEUVENT CAUSER DES CORROSIONS SUR L'ACIER ET SUR LA VITRE DE LA PORTE.**

**RINCER AVEC BEAUCOUP DE L'EAU: ÉVENTUELS RÉSIDUS DE DÉTERGENT AVEC LES HAUTES TEMPÉRATURES DANS L'ENCEINTE DE CUISSON, PEUVENT ENDOMMAGER IRRÉMÉDIABLEMENT L'ACIER ET LA VITRE**

Après chaque cuisson, il faudra nettoyer tous résidus d'aliments ou de graisses dans l'enceinte de cuisson. Les sauces et les graisses des aliments qui tombent sur la sole du four sont acheminées vers le conduit d'évacuation central. Pour le nettoyage de l'enceinte, utiliser un produit dégraissant en spray pour pouvoir nettoyer tous les moindres recoins et en particulier l'arrière du panneau d'acheminement et aspiration de l'air. Procéder de la manière suivante:

- 1- chauffer le four à 50°C;
- 2- étendre la dose de produit dégraissant conseillé;
- 3- fermer la porte,
- 4- sélectionner le cycle vapeur,
- 5- allumer le four pendant 20-30 minutes. Après ce laps de temps, ouvrir la porte en prenant soin de protéger la peau et les yeux des fumées provenant de l'enceinte de cuisson, puis laver les parties qui peuvent être enlevés avec de l'eau ou bien dans le lave-vaisselle.

Le ventilateur doit être constamment nettoyé pour éviter que les résidus de gras ne s'accumulent sur les palettes, ce qui non seulement provoquerait la diminution du nombre de tours du moteur et du débit d'air mais provoquerait également des sollicitations mécaniques dangereuses pour le moteur même.

Si l'appareil doit rester éteint pendant une longue durée, procéder comme suivant:

- 1- déconnecter l'interrupteur de protection électrique;
- 2- fermer le robinet d'arrêt d'eau (tous deux placés en amont de l'appareil);
- 3- laisser la porte entrouverte afin que l'air puisse circuler pour éviter la formation de mauvaises odeurs;
- 4- étendre une couche de protection sur toutes les surfaces en acier inox en passant un chiffon légèrement imbibé d'huile de vaseline.

## 8.1 QUE FAIRE EN CAS DE PANNE ET/OU D'ARRÊT PROLONGÉ DE L'APPAREIL

En cas de mauvais fonctionnement, de panne ou d'intervention du thermostat de sûreté, il faut éteindre l'appareil, couper le courant et l'alimentation en eau puis appeler le service après-vente. Toutes les opérations d'installation, de maintenance ou de réparation doivent être effectuées exclusivement par du personnel qualifié et agréé. L'appareil doit être contrôlé au moins tous les 6 mois. Pour cette raison, nous conseillons vivement de stipuler un contrat de maintenance.

N.B.: le constructeur décline toute responsabilité pour toutes erreurs contenues dans la présente notice imputables à des erreurs de transcription et se réserve le droit d'apporter à l'appareil toutes les modifications qu'il jugera nécessaires et qui ne gênent en aucun cas les caractéristiques essentielles.

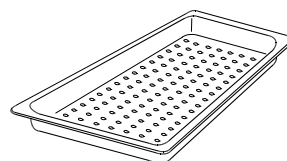
## 9.0 CONSEILS POUR LES CUISSONS

**9.0A Cuisson à convection:** Le système à convection, c'est-à-dire, à air chaud et températures allant de 50 à 270°C, est conseillé pour les cuissons de: pâtes, viandes, poissons, garnitures et pâtisseries. Ce système permet la cuisson simultanée d'aliments différents, à la même température, sans que les saveurs ne se mélangent.

Pour obtenir de meilleurs résultats, nous conseillons d'utiliser des bacs avec rebord, du type GASTRO NORM, en s'assurant qu'il y ait toujours un espace d'au moins 3 cm entre les aliments à cuire et le bac situé au-dessus, ceci afin de permettre que l'air puisse circuler parfaitement.

**Nous conseillons d'éviter que les aliments à cuire débordent du bac; au cas où cela ne serait pas possible, éviter de mettre un bac dans le logement supérieur à celui intéressé par cette description.**

Pour choisir une température optimale de cuisson, il faudra tenir compte de la règle suivante: sélectionner une température inférieure d'environ 20% à celle utilisée dans les fours traditionnels sans ventilation. Le système de ventilation forcée, dont est équipé ce four, garantira la cuisson en temps plus rapide. La non-observation de ce qui a été décrit ci-dessus pourrait compromettre le bon résultat des cuissons.



**9.0B Cuisson à la vapeur:** Grâce à ce système, à température variable de 50 à 100°C, on peut faire cuire à l'eau, décongeler, stériliser et régénérer tous les aliments. La vapeur sans pression assure une cuisson homogène et délicate; la perte des vitamines et des sels minéraux est quasiment nulle et les temps de cuisson sont inférieurs à ceux habituellement nécessaires à la cuisson à l'eau. Nous conseillons d'utiliser un bac G.N. perforé, de façon à ce que, en fin de cuisson, le produit cuit ne se trouve pas sans eau dans le fond du bac. Au cas où l'on voudrait récupérer le jus de cuisson, glisser un bac non perforé dans les guides se trouvant sous le bac utilisé pour la cuisson. Si l'on doit faire cuire différents types de légumes, mettre les produits ayant les saveurs les plus fortes dans la partie la plus basse du four.

**9.0C Cuisson à convection vapeur:** Ce système appelé communément "mixte", qui rassemble les avantages du système à convection avec air surchauffé (vitesse, économie d'énergie et d'espace) et ceux du système à vapeur (maintien des principes nutritifs et organoleptiques) est optimal pour les aliments qui doivent être cuisinés rapidement à des températures élevées avec une grande quantité de vapeur d'eau.

De cette façon, les mets restent tendres et la perte en poids est limitée. Ce système est idéal surtout pour la cuisson de viandes braisées, de ragoûts ou de gros morceaux de viande pour lesquels nous conseillons de contrôler la température au cœur de l'aliment grâce à la spéciale sonde à piquer.

**9.0D Cuisson sous-vide:** C'est le système qui permet de faire cuire à la vapeur, à une température maximum de 90°C, les aliments emballés sous-vide. Pour ce type de cuisson, nous conseillons d'utiliser des grilles puisque les produits emballés dans des sachets hermétiques ne présentent aucun risque d'écoulement.

## 9.1 MODALITÉS ET CONSEILS POUR LES CUISSONS À CONVECTION

**9.1A Cuissons de pâtes:** Pour cuisiner des lasagnes, des gratins ou des pâtes au four, nous conseillons d'utiliser des bacs G.N. de 45 et 60 mm de profondeur, en fonction de la hauteur des aliments. Les températures de cuisson peuvent varier de 160 à 180°C, tandis que pour gratiner, il faudra mettre le four à plus de 200°C.

**9.1B Cuissons des rôtis:** Pour cuisiner de la viande, du poulet, du poisson, nous conseillons d'utiliser toujours les bacs G.N. ayant une profondeur adéquate à la grosseur de l'aliment. Faire attention à ce que l'aliment ne déborde pas du bac. Ce système a la particularité de réduire au minimum les assaisonnements. Il suffira d'huiler et d'épicer les aliments avant de les mettre au four. Les températures de cuisson peuvent varier entre 150 et 180°C et elles devront être choisies en fonction de la grosseur de l'aliment, en sachant que plus celui-ci est gros, plus la température de cuisson doit être basse.

**9.1C Cuisson au grill:** Disposer les aliments préalablement assaisonnés avec de l'huile et des arômes sur les grilles fournies avec le four. Pour obtenir de très bons résultats de cuisson, laisser assez d'espace entre les aliments afin que l'air puisse circuler suffisamment et permettre une ventilation parfaite.

## 9.2 QUE FAIRE POUR RÉSOUDRE LES PROBLÈMES DE CUISSON

### Si la cuisson n'est pas homogène:

Contrôler qu'il y ait au moins un espace de 3 cm entre l'aliment à cuire et le bac placé au-dessus. Un espace inférieur empêche l'air de circuler correctement.

Vérifier que les aliments à cuire ne soient pas entassés les uns contre les autres, ce qui empêcherait une bonne circulation de l'air entre les aliments.

La température de cuisson est peut-être trop élevée, essayer donc de cuisiner avec des températures plus basses; si le produit ne supporte pas le contact direct avec l'air chaud, utiliser un bac G.N. ayant une profondeur adéquate.

### Si l'aliment cuit résulte sec:

Réduire le temps de cuisson.

Baisser la température. Nous rappelons que plus la température de cuisson est basse, plus la perte en poids est limitée.

Le cycle mixte qui permet d'humidifier l'enceinte de cuisson n'a pas été sélectionné.

L'aliment n'a pas été suffisamment huilé ou recouvert de sauce avant la cuisson.





# HORNOS CONVECCIÓN-VAPOR INSTRUCCIONES PARA EL USO Y EL MANTENIMIENTO

ESPAÑOL

CONVECTION + HUMIDIFICATION

107 / 111 / 207 / 211 / 120 / 220

COMBI DIRECT

107 / 111 / 207 / 211 / 120 / 220

COMBI BOILER

107 / 111

Mod. Analogic

ES

## INDICE

1.0	Preámbulo
1.1A	Programación y funcionamiento Mod CU (Convection + Humidification)
1.2A	Descripción componentes panel Mod CU (Convection + Humidification)
1.1B	Programación y funcionamiento Mod CD (Combi Direct)
1.2B	Descripción componentes panel Mod CD (Combi Direct)
1.1C	Programación y funcionamiento Mod CB (Combi Boiler)
1.2C	Descripción componentes panel Mod CB (Combi Boiler)
1.1	Programación y funcionamiento
1.2	Descripción componentes panel Analogic
1.1	Programación y funcionamiento
1.2	Descripción componentes panel Analogic
1.3	Arranque
1.4	Mandos y controles auxiliares
1.5	Controles de seguridad
1.6	Apagado del horno
8.0	Mantenimiento
8.1	Comportamiento en caso de avería y/o de largo plazo de inactividad
9.0	Consejos para las cocciones
9.1	Modalidades y sugerencias para las cocc.por convección
9.2	Remedios para las anomalías de cocción

### 1.0 PREÁMBULO

Leer detenidamente las instrucciones de uso, con particular atención para las normas correspondientes a los dispositivos de seguridad. Este aparato debe ser destinado sólo para el uso para el cual ha sido expresamente diseñado y fabricado, es decir: para todas las cocciones o salcochados de carnes, pescados y verduras, para gratinar, asar a la parrilla y regenerar comidas precocidas y/o congeladas.

### 1.1A PROGRAMACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

Modelos **CU** (Convection + Humidification) (Fig. 1A)

#### Ciclo convección aire caliente



(campo temperaturas 50-270°C)  
Colocar el mando del selector de ciclos (A) en correspondencia con el símbolo que se muestra a la izda. y seleccionar la temperatura de cocción maniobrando el mando del termostato (B).

#### Ciclo mixto convección aire caliente-vapor



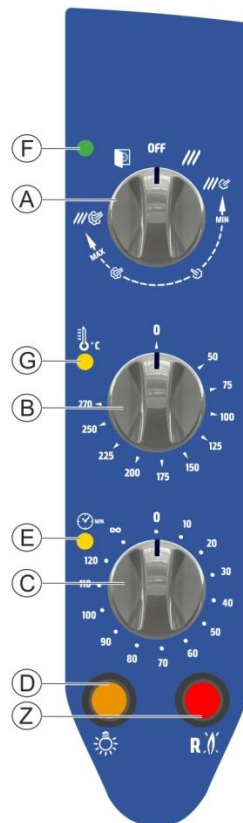
(campo temperaturas 50-270°C)  
Colocar el mando del selector de ciclos (A) en una de las siete posiciones de regulación que se incluyen entre los símbolos que se muestran a la izda. (con flujo de vapor del mínimo al máximo) y seleccionar la temperatura de cocción maniobrando el mando del termostato (B). El selector (A) permite siete niveles de regulación del vapor.

#### Ciclo enfriamiento



Abrir la puerta del horno y colocar el mando del selector de ciclos (A) en correspondencia con el símbolo que se muestra a la izda.  
Este ciclo permite que el ventilador funcione, con la puerta abierta, permitiendo un enfriamiento rápido de la cámara de cocción.

Fig. 1A



### 1.1A DESCRIPCIÓN COMPONENTES PANEL ANALOGIC

Fig. 1A

<b>A</b>	Selector ciclos
<b>B</b>	Termóstato cámara cocción
<b>C</b>	Temporizador
<b>D</b>	Botón encendido y apagado lámpara iluminación
<b>E</b>	Lámpara piloto temporizador en marcha
<b>F</b>	Lámpara piloto horno alimentado eléctricamente
<b>G</b>	Lámpara piloto calentam. cámara coc. en función
<b>Z</b>	Botón de restablecimiento de los quemadores

### 1.1B PROGRAMACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

Modelos **CD** (Combi Direct) (Fig. 1B)

#### Ciclo convección aire caliente



(campo temperaturas 50-270°C)  
Colocar el mando del selector de ciclos (A) en correspondencia con el símbolo que se muestra a la izda. y seleccionar la temperatura de cocción maniobrando el mando del termostato (B).

#### Ciclo mixto convección aire caliente-vapor



(campo temperaturas 50-270°C)  
Colocar el mando del selector de ciclos (A) en una de las siete posiciones de regulación que se incluyen entre los símbolos que se muestran a la izda. (con flujo de vapor del mínimo al máximo) y seleccionar la temperatura de cocción maniobrando el mando del termostato (B). El selector (A) permite siete niveles de regulación del vapor.

#### Ciclo vapor



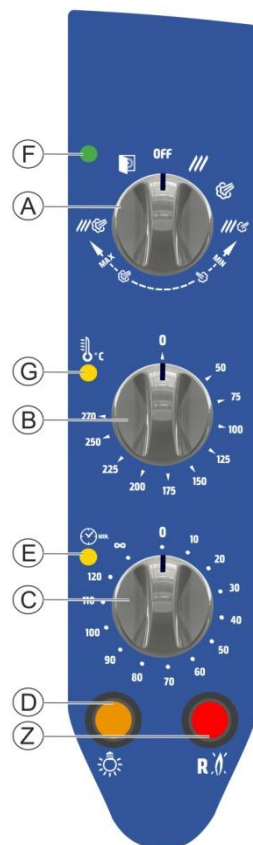
(campo temperatura 50-100°C)  
Colocar el mando del selector de ciclos (A) en correspondencia con el símbolo que se muestra a la izda. y seleccionar la temperatura de cocción maniobrando el mando del termostato (C).  
N.B. La temperatura máxima de funcionamiento será de 100°C, aunque el mando del termostato esté colocado para valores de temperatura superiores.

#### Ciclo enfriamiento



Abrir la puerta del horno y colocar el mando del selector de ciclos (A) en correspondencia con el símbolo que se muestra a la izda.  
Este ciclo permite que el ventilador funcione, con la puerta abierta, permitiendo un enfriamiento rápido de la cámara de cocción.

Fig. 1B



### 1.2B DESCRIPCIÓN COMPONENTES PANEL ANALOGIC

Fig. 1B

<b>A</b>	Selector ciclos
<b>B</b>	Termóstato cámara cocción
<b>C</b>	Temporizador
<b>D</b>	Botón encendido y apagado lámpara iluminación
<b>E</b>	Lámpara piloto temporizador en marcha
<b>F</b>	Lámpara piloto horno alimentado eléctricamente
<b>G</b>	Lámpara piloto calentam. cámara coc. en función
<b>Z</b>	Botón de restablecimiento de los quemadores

### 1.1C PROGRAMACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

Modelos **CB** (Combi Boiler) (Fig. 1C)



#### Ciclo convección aire caliente

(campo temperaturas 50-270°C)

Colocar el mando del selector de ciclos (A) en correspondencia con el símbolo que se muestra a la izda. y seleccionar la temperatura de cocción maniobrando el mando del termóstato (B).



#### Ciclo mixto convección aire caliente-vapor

(campo temperaturas 50-270°C)

Colocar el mando del selector de ciclos (A) en una de las siete posiciones de regulación que se incluyen entre los símbolos que se muestran a la izda. (con flujo de vapor del mínimo al máximo) y seleccionar la temperatura de cocción maniobrando el mando del termóstato (B). El selector (A) permite siete niveles de regulación del vapor.



#### Ciclo vapor

(campo temperatura 50-100°C)

Colocar el mando del selector de ciclos (A) en correspondencia con el símbolo que se muestra a la izda. y seleccionar la temperatura de cocción maniobrando el mando del termóstato (C).

N.B. La temperatura máxima de funcionamiento será de 100°C, aunque el mando del termóstato esté colocado para valores de temperatura superiores.



#### Ciclo enfriamiento

Abrir la puerta del horno y colocar el mando del selector de ciclos (A) en correspondencia con el símbolo que se muestra a la izda. Este ciclo permite que el ventilador funcione, con la puerta abierta, permitiendo un enfriamiento rápido de la cámara de cocción.



#### Vaciado total del boiler

Colocar el mando del selector de ciclos (A) en correspondencia con el símbolo que se muestra a la izda. Este ciclo permite el vaciado total del boiler.

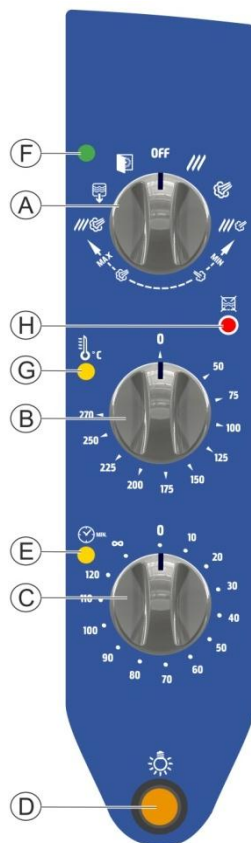


Fig. 1C

### 1.2C DESCRIPCIÓN COMPONENTES PANEL ANALOGIC

Fig. 1C

<b>A</b>	Selector ciclos
<b>B</b>	Termóstato cámara cocción
<b>C</b>	Temporizador
<b>D</b>	Botón encendido y apagado lámpara iluminación
<b>E</b>	Lámpara piloto temporizador en marcha
<b>F</b>	Lámpara piloto horno alimentado eléctricamente
<b>G</b>	Lámpara piloto calentam. cámara coc. en función
<b>H</b>	Lámpara piloto nivel agua boiler

### 1.3 ARRANQUE

Abrir las llaves de paso del agua y el interruptor eléctrico de protección instalado aguas arriba del aparato.

Seleccionar el tiempo de cocción en el temporizador (C), que es regulable hasta un máximo de 60 minutos; para tiempos más largos seleccionar la posición ( $\infty$ ) de duración ilimitada. La activación del temporizador, con la puerta cerrada, activa el ciclo de cocción con el arranque del motoventilador, la activación del calentamiento y la generación del vapor, si seleccionada. Al final del tiempo establecido una señal acústica avisa que ha terminado el ciclo de cocción, con correspondiente parada de todas las funciones.

Cuando se selecciona el tiempo de cocción es preciso tener siempre presente el tiempo necesario para precalentar el horno.

Es buena norma ajustarse a esta advertencia antes de introducir las comidas en la cámara de cocción.

### 1.4 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD (Mod. CB)



La lámpara piloto (D) en correspondencia del símbolo a la izquierda en el panel de mandos indica el control del nivel de agua en el boiler.

La lámpara apagada indica que el nivel de agua es normal.

La lámpara encendida de forma intermitente, de color rojo, indica que el nivel de agua en el boiler no está en los niveles normales.

El encendido de esta lámpara piloto determina la desconexión del calentamiento del agua del boiler. En este caso es aconsejable requerir un control por parte de personal calificado.

### 1.4 MANDOS Y CONTROLES AUXILIARES

#### 1.4A Luz interna para iluminar la cámara de cocción (Fig. 1A, B, C)

Los hornos tienen una lámpara para iluminar su cámara. Su activación se realiza mediante el botón del selector de ciclos (D).

#### 1.4B Precalentamiento cámara horno

Se aconseja efectuar siempre esta operación antes de poner los alimentos a cocer en la cámara del horno; el tiempo necesario para el precalentamiento debe ser configurado teniendo presente que en el ciclo convección aire caliente se precisan 10 minutos aproximadamente para alcanzar la temperatura de 220°C.

Seleccionar el tiempo y la temperatura deseada, poner en marcha el horno vacío; al final del tiempo configurado un aviso acústico indica que se puede comenzar la cocción.

En el ciclo vapor se aconseja efectuar siempre el precalentamiento con el mando del regulador del vapor en la posición MAX por una duración de 15 minutos sin abrir la puerta.

#### 1.4C Válvula evacuación vahos cámara (Fig. 2)

Todos los modelos pueden ser suministrados con el dispositivo que tiene la función de regular la humedad dentro de la cámara de cocción.

La apertura y el cierre de la válvula de evacuación vahos se efectúan girando el mando redondo (A).

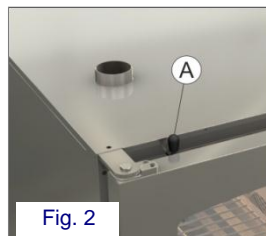


Fig. 2

#### 1.5 DISPOSITIVOS AUXILIARIOS (Mod. CB)

##### Carga manual del boiler para la descalcificación (Fig.3)

El boiler del horno tiene una entrada en la parte superior del horno para realizar la descalcificación manual.

Para realizar la descalcificación proceder de la siguiente forma:

Efectuar el vaciado total del boiler tal como se describe al paragrafo 1.1, al final de la operación posicionar el selector de modalidad en OFF.

Asegurandose que el horno esté frio quitar el tapón (A).

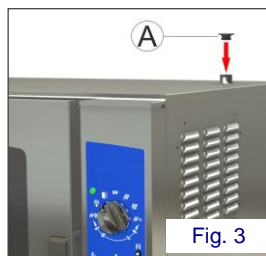


Fig. 3

En 1 litro de agua disolver 100 gramos de deshincrustante DISPOINOX® y verter la solución obtenida en el boiler por la entrada (A).

Posicionar el selector de modalidad en la posición vapor, cerrar la puerta del horno y seleccionar una temperatura de aproximadamente 50°C.

Con esta operación se termina de llenar el boiler y se calienta la solución en el interior del mismo. Pasados 30 minutos apagar el horno y dejar decantar la solución deshincrustante durante 2 horas.

Transcurrido este tiempo efectuar el vaciado total del boiler.

Seleccionar nuevamente la posición vapor y hacer funcionar el horno para 15 minutos a 50°C.

Efectuar una vez mas el vaciado total del boiler.

**Para una buena conservación del boiler es aconsejable efectuar uesta operación cada 50 horas de trabajo en modalidad vapor.**

#### 1.5 APAGADO DEL HORNO

El horno se apaga colocando el mando del selector de ciclos en la posición 0.

## 8.0 MANTENIMIENTO

Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento es obligatorio desconectar el interruptor eléctrico de protección y cerrar la llave de paso del agua instalados aguas arriba del aparato. Es preciso limpiar el horno al final de cada jornada laboral, empleando sólo productos aptos para esta operación.

Es preciso limpiar el eventual filtro antigrasa, suministrado a demanda, cada 3 ciclos de cocción ya que, si se atasca, la cocción puede no ser uniforme y su tiempo puede alargarse.

Las partes en acero inoxidable deben ser: 1-limpiadas con agua tibia jabonosa; 2-enjuagadas con agua; 3-secadas esmeradamente. Evitar terminantemente el uso de rascadores, lana metálica y de herramientas en acero común, ya que, además de rayar las superficies, pueden soltar partículas de hierro que, oxidándose, causan la formación de herrumbre.



**NO LAVAR EL APARATO CON CHORROS DE AGUA.**

**PARA LIMPIAR EL ACERO INOXIDABLE NO EMPLEAR PRODUCTOS A BASE DE CLORO (LEJÍA, ÁCIDO CLORHÍDRICO) TAMPOCO DESLEÍDOS EN AGUA.**

**NO UTILIZAR PRODUCTOS DE LIMPIEZA CON ALTA ALCALINIDAD, QUE AUNQUE TENGAN UN ELEVADO PODER DESENGRASANTE, PUEDEN PRODUCIR CORROSIÓN EN EL ACERO Y EN EL CRISTAL DE LA PUERTA.**

**ACLARAR CON ABUNDANTE AGUA: EVENTUALES RESTOS DE DETERGENTE, SOMETIDOS A LAS ALTAS TEMPERATURAS DEL HORNO, PUEDEN PRODUCIR DAÑOS IRREMEDIABLES AL ACERO INOXIDABLE Y AL VIDRIO.**

Es preciso eliminar de la cámara de cocción del horno todo rastro de comida y de grasa después de cada operación de cocción. Los jugos y las grasas que caen en el fondo son encauzados hacia el desagüe situado en el centro. Para limpiar la cámara de cocción es preciso emplear un producto desengrasante apto para limpiar el acero inoxidable, en aerosol, que permita llegar a todos los puntos del aparato y, en particular, la parte trasera del encauzador de aspiración.

Proceder como sigue:

- 1- calentar el horno hasta la temperatura de 50°C;
- 2- aplicar el producto desengrasante ajustándose a la cantidad aconsejada;
- 3- cerrar la puerta;
- 4- eleccionar el ciclo vapor;
- 5- poner en marcha el horno durante 20-30min. Al final de este plazo abrir la puerta protegiendo la piel y los ojos contra el humo que sale de la cámara de cocción, y proceder con un lavado con agua, o en lavavajillas para las piezas que se pueden desmontar.

Es preciso mantener siempre limpio el ventilador para evitar que la acumulación de residuos de grasa en sus aspas pueda reducir el número de revoluciones del motor, con consiguiente menor caudal de aire y peligrosos esfuerzos mecánicos para el propio motor.

Durante los largos periodos de inactividad del aparato proceder como sigue:

- 1- desconectar el interruptor eléctrico de protección;
- 2- cerrar la llave de paso del agua (ambos instalados aguas arriba del aparato);
- 3- dejar la puerta entreabierta para permitir que circule el aire y evitar que se formen malos olores;
- 4- aplicar, con un paño ligeramente empapado de aceite de vaselina, una capa protectora sobre todas las superficies de acero inoxidable.



## 8.1 COMPORTAMIENTO EN CASO DE AVERÍA O LARGO PLAZO DE INACTIVIDAD

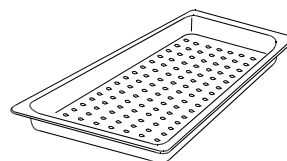
En caso de mal funcionamiento, avería o disparo del termostato de seguridad, es preciso apagar el aparato, cortar las alimentaciones eléctrica e hídrica y avisar al servicio técnico. Todas las operaciones de instalación, mantenimiento y reparación deben ser efectuadas exclusivamente por parte de personal cualificado y autorizado. Es preciso verificar el aparato por lo menos cada 6 meses, por lo que aconsejamos estipular un contrato de mantenimiento. N.B. El Fabricante rehusa cualquier responsabilidad debida a errores de transcripción de este folleto y se reserva el derecho de aportar al aparato todas las modificaciones que considere oportunas que no alteren las características funcionales.

## 9.0 CONSEJOS PARA LAS COCCIONES

**9.0A Cocción por convección:** El sistema convección, por aire caliente y temperaturas entre 50 y 270°C, está indicado para cocer: primeros platos, carne, pescado, guarniciones y postres. Es posible efectuar al mismo tiempo cocciones de distintos alimentos sin que se mezclen los sabores. Para conseguir los mejores resultados se aconseja emplear fuentes con borde tipo GASTRO NORM, procurando dejar siempre un espacio como mínimo de 3 cm. entre el alimento a cocer y la fuente de encima, para permitir una buena circulación del aire.

***Es buena norma evitar que el alimento a cocer salga de la fuente; si esto no fuera posible, hay que evitar introducir la fuente en el piso superior al afectado por la situación anterior.***

Para la mejor selección de la temperatura de cocción es preciso tener en cuenta la regla siguiente: seleccionar una temperatura inferior en aproximadamente un 20% con respecto a la configurada en los hornos tradicionales sin ventilación. El sistema de ventilación forzada, de que dispone este horno, garantizará la cocción en menor tiempo.



**9.0B Cocción por vapor:** Con este sistema, con temperatura variable entre 50-100°C, se pueden efectuar: hervidos, descongelación, esterilización y regeneración de todos los alimentos. El vapor, sin presión, garantiza una cocción uniforme y delicada; la pérdida de vitaminas y sales minerales es casi nula y los tiempos de cocción son inferiores a los que se consiguen en una cocción con agua. Se aconseja usar siempre la fuente G.N. perforada, de manera que, al final de la cocción, el producto tratado se presente exento de agua en el fondo de la fuente. En el caso de que sea necesario recuperar el fondo de cocción, esto es posible introduciendo una fuente, no perforada, en las guías debajo de aquellas donde está colocada la fuente con los alimentos a cocer. Cuando es preciso cocinar contemporáneamente varias clases de verduras cabe tener presente que los productos con sabor más fuerte deben colocarse siempre en la parte inferior de la cámara de cocción.

**9.0C Cocción convección vapor:** Este sistema, normalmente denominado "mixto", que aúna las ventajas del sistema por convección con aire sobrecalentado (velocidad, ahorro de energía y de espacio) con las del vapor (conservación de los principios nutritivos y organolépticos) es excelente para los alimentos que es preciso cocer rápidamente, a alta temperatura e con mucho vapor ácuo. De esta manera la comida queda blanda y se reduce su pérdida de peso. Es ideal sobre todo para cocer estofados, guisos, y grandes trozos de carnes para los que aconsejamos emplear siempre el control- temperatura en el centro, mediante la sonda de aguja correspondiente.

**9.0D Cocción al vacío:** Es el sistema que permite cocer a vapor, a la temperatura máxima de 90°C, alimentos precintados al vacío, en envases al efecto. Para este tipo de servicio se aconseja emplear unas parrillas ya que los productos cerrados en sobres herméticos no presentan riesgos de derrame.

## 9.1 MODALIDADES Y SUGERENCIAS PARA LAS COCCIONES POR CONVECCIÓN

**9.1A Cocción de primeros platos:** Para cocinar lasañas, timbales, pasta al horno, se aconsejan las fuentes G.N. profundas 45 y 60 mm., según la altura del producto. Las temperaturas de cocción pueden variar entre 160 y 180°C, mientras que el eventual gratinado debe ser efectuado a temperaturas superiores a los 200°C.

**9.1B Cocción de asados:** Para cocer carne, pollo y pescado emplear siempre las fuentes G.N. cuya profundidad dependerá de lo grande que sea el producto. Tener siempre presente que la altura de la comida no debe salir del borde superior de la fuente. La peculiaridad del sistema permite reducir drásticamente los condimentos; basta untar y aliñar los alimentos antes de ponerlos en la cámara de cocción. Las temperaturas de cocción pueden variar entre los 150 y los 180°C y es preciso elegir las según el tamaño del alimento a cocer. Más grande es el tamaño y más baja debe ser la temperatura de cocción.

**9.1C Cocción a la parrilla:** Apoyar los alimentos sobre las parrillas presentes dentro del horno después de haberlos esparcido con una mezcla de aceite y especias. Para conseguir los mejores resultados se aconseja colocar el producto de manera que, entre cada pieza, quede espacio suficiente para permitir una excelente ventilación.

## 9.2 REMEDIOS A LAS ANOMALIAS DE COCCIÓN

### Si la cocción no es uniforme:

Comprobar que el espacio entre el alimento a cocer y la fuente de encima sea de por lo menos 3 cm; valores inferiores no permiten una correcta ventilación sobre el producto a cocer.

Comprobar que los alimentos a cocer no hayan sido agolpados entre ellos, impidiendo de esta manera una correcta ventilación entre los productos.

La temperatura de cocción puede ser demasiado alta; probar con valores inferiores; si el producto no soporta el contacto directo con el aire caliente entonces es preciso ponerlo en contenedores G.N. de profundidad adecuada.



### Si la comida queda seca:

El preciso reducir el tiempo de cocción.

Es preciso reducir la temperatura de manera adecuada; al respecto cabe recordar que menor será la temperatura de cocción y menor será la pérdida de peso de las comidas.

No se ha seleccionado el ciclo mixto para contar con un entorno de cocción rico en humedad. El alimento a cocer no ha sido previamente untado con los oportunos aceites o jugos.