EN	**CONVECTION OVENS** **INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE**

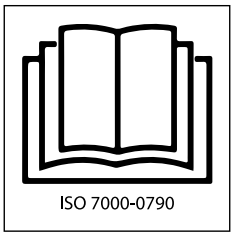
IT	**FORNI A CONVEZIONE** **ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE**

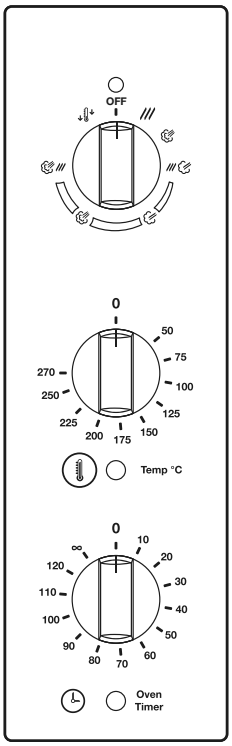
DE	**HEISSLUFTÖFEN** **ANLEITUNGEN FÜR DEN BEDIENUNGS-UND WARTUNG**

FR	**FOURS À AIR PULSE'** **INSTRUCTIONS POUR L'EMPLOI ET LA MAINTENANCE**

ES	**HORNOS A CONVECCIÓN** **INSTRUCCIONES PARA USO Y MANTENIMIENTO**

NL	**CONVECTIEOVENS** **INSTRUCTIES VOOR DE GEBRUIK EN ONDERHOUD**





B02.0028.12

	EN INDEX	IT INDICE	DE INHALT
	USE AND MAINTENANCE	**USO E MANUTENZIONE**	**BEDIENUNGS-UND WARTUNGSANLEITUNG**
4.0	Description of the control panel components	Descrizione componenti pannello comandi	Programmierung und Betrieb
4.5	Starting the oven	Avviamento del forno	Steuerung und Kontrollvorrichtungen
4.6	Turning the oven off	Spegnimento del forno	Ausschalten des Gerätes
9.0	Maintenance	Manutenzione	Wartung
9.1	What to do in the case of a breakdown or non use	Comportamento in caso di guasto e/o prolungato inutilizzo	Anweisungen bei Störungen und/ oder längeremnGerätestillstand
10.1	Remedies to cooking hitches	Rimedi alle anomalie di cottura	Abhilfe bei anormalem Garen

	FR INDEX	ES INDICE	NL INHOUDSOPGAVE
	EMPLOI ET MAINTENANCE	**USO Y MANTENIMIENTO**	**GEBRUIK EN ONDERHOUD**
4.0	Description des éléments du panneau	Descripción componentes panel de mandos	Beschrijving van componenten bedieningspaneel
4.5	Commandes et contrôles auxiliaires	Encendido del horno	Starten de oven
4.6	Arrêt du four	Apagado del horno	Het uitschakelen van de oven
9.0	Maintenance	Mantenimento	Onderhoud
9.1	Que faire en cas de panne ou d’arrêt prolongé de l’appareil	Comportamiento en caso de avería o de larga inactividad	Handelen in geval van storingen
10.1	Que faire pour résoudre les problèmes de cuisson	Remedios para las anomalías de cocción	Oplossingen voor problemen bij het koken

USE AND MAINTENANCE

INSTRUCTIONS FOR A SAFE USE OF THE OVEN

- Ensure the oven is on a stable position and safety devices installed upstream are efficient.
- Always use adequate protection gloves to introduce or pull out the trays.
- Always pay maximum attention to the floor, that due to cooking steam could be slippery.
- In order to avoid burns, never use trays or containers with liquids or fluids over a level that can be easily controlled at sight.
- Don't put trays or other kitchen tools on the oven.
- Periodically have a check with technical service and replace eventual damaged parts, that could alter the proper functioning of the oven or be a danger.
- Often clean the oven following the instructions stated in this manual.

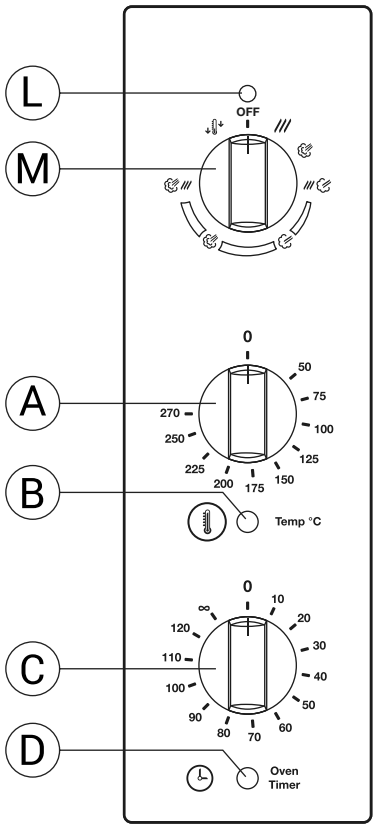
MAX. FOOD LOADING

Number of trays	Max. food loading	Number of trays	Max. food loading
4 x 2/3 GN	**8 kg**	**10 x 1/1 GN**	**30 kg**
4 x 460x340	**8 kg**	**10 x 60x40**	**30 kg**
4 x 1/1 GN	**13 kg**	**11 x 1/1 GN**	**33 kg**
4 x 60x40	**13 kg**	**12 x 1/1 GN**	**35 kg**
5 x 1/1 GN	**16 kg**	**12 x 60x40**	**35 kg**
5 x 60x40	**16 kg**	**15 x 1/1 GN**	**44 kg**
6 x 1/1 GN	**18 kg**	**20 x 1/1 GN**	**60 kg**
6 x 60x40	**18 kg**	**7 x 2/1 GN**	**40 kg**
7 x 1/1 GN	**20 kg**	**11 x 2/1 GN**	**60 kg**
7 x 60x40	**20 kg**	**20 x 2/1 GN**	**120 kg**

For a correct comprehension of the terminology used in the following paragraphs, we underline that **cooking phase is the period of time in which the oven carries out one of the following cooking modes:**

	**Convection hot forced air** **(all models)** (temperature range between 50 - 270°C)
	**Combination hot forced air and steam** **(models convection with steam and combi with direct steam)** (temperature range between 50 - 270°C)
	**Steam** **(models combi with direct steam)** (temperature range between 50 - 100°C)

4.0 CONTROL PANNEL COMPONENTS DESCRIPTION



Combi with direct steam

A Cooking chamber thermostat. Temperature range between 50 - 270 °C

B Pilot light cooking chamber heating ON

C Timer. Adjustment from 0 to 120 minutes or uninterrupted working.

D Pilot light timer ON

L Pilot light oven power supply ON

M Cycle selector knob

4.5 STARTING THE OVEN

Ensure that water supply 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 120 minutes; for longer cooking times, select the (∞) 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.
It's a good practice to observe this caution before introducing the food to be cooked in the oven.

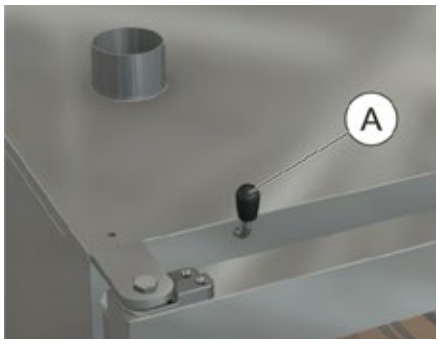
4.5B Cooking chamber preheating

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.

4.5C Release valve

All models are equipped with this system, which regulate the humidity inside the cooking chamber.

In models **Combi with direct steam**, the steam relief valve can be opened and closed by rotating the knob A in the picture.



4.6 TURNING THE OVEN OFF

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

9.0 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.

9.0A Cleaning of external oven parts

All external stainless steel parts should be:

1 - cleaned with clear, 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 could besides scratching the surface, deposit iron particles that, oxidizing would cause rust to form.

DO NOT WASH THE APPLIANCE WITH JETS OF WATER
DO NOT USE PRODUCTS TO WASH THE STAINLESS STEEL PARTS, WHICH CONTAIN CHLOR (BLEACH, CHLORINE ACID) EVEN IF WATERED DOWN.

9.0B Cooking chamber cleaning

The oven cooking chamber must be cleaned from residues of food and fat at the end of each cooking process.

Proceed as follows:
1. Heat the oven at a temperature of 80-90°C in steam mode to soften the dirty.
2. Vaporize the internal part of the cooking chamber with a specific detergent suitable for stainless steel.
3. Rinse with a lot of water using a sponge or a hand shower.

ANY RESIDUES OF DETERGENT COULD DAMAGE THE PARTS IN STAINLESS STEEL WHEN THE COOKING CHAMBER WILL BE HEATED UP.

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.

9.1 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 work of installation, maintenance and repairs should be carried out exclusively by qualified and authorized personnel.

10.0 COOKING TIPS

To obtain the best results, we advise to use **GASTRONORM** trays, available in different models and materials according to the type of cooking.

It's fundamental always to **leave an interspace of 3 cm at least** between the food to be cooked and the upper tray for a good air circulation.



The height of the food should be similar to the height of the trays. Very low lays of food in trays of 65 and 80 mm can cook in a non uniform way.
It is advisable to avoid the food to be cooked overflows from the pan , or in case this is not feasible, avoid placing the pan on the top floor to that affected by the situation described.
Cooking of different food can be performed simultaneously at the same temperature , avoiding the overlapping of flavors, placing the products with stronger flavor always on the top of the cooking chamber and the release valve must to be open.
For an optimal cooking temperature you must take into consideration the following rule: select a lower temperature of about 20 % compared to the one set in traditional static ovens without ventilation.
The forced ventilation system, of which this oven is equipped, ensures cooking in reduced time.

Convection cooking with 0% humidification: this method, commonly called "Convection", is indicated for all types of cooking where you want to get dry and crispy food. To achieve this result it is advisable to open the release valve to help the exhaust of steam from the cooking chamber.
Convection cooking with humidification: this method, commonly called "combined" is indicated for all types of cooking where you want to get soft and juicy food

Steam cooking: with this system, you can achieve cooking very similar to the boiling in water.

Steam with no pressure ensures even and delicate cooking, and food loses almost no vitamins and mineral salts.
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 has finished , there is no water on the bottom of the tray.
If you need to use the cooking liquid you can put an ordinary G.N. tray underneath.

10.1 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 to be 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.
- The preheating has not been effected. If you introduce the products with cold cooking chamber, it will take a much longer time to reach the selected temperature than the one requested by preheating. During this phase the ventilation and the temperature inside the cooking chamber could not be uniform and produce therefore a loss of cooking uniformity.
- Frozen food has been introduced in the oven. In this case it's advisable to the food at a temperature of 40-50 °C and then proceed with cooking.
- The oven drain could be obstructed and alter the ventilation inside the cooking chamber.
- The door gasket could not be steam tight. The steam coming out from the door could alter the ventilation.

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.

USO E MANUTENZIONE

AVVERTENZE PER L'USO SICURO DEL FORNO

- Assicurarsi che il forno sia in posizione stabile e che i dispositivi di protezione installati a monte dell'apparecchio siano efficienti.
- Utilizzare sempre adeguati guanti protettivi per introdurre e/o estrarre le teglie.
- Porre sempre la massima attenzione al pavimento, che a causa del vapore prodotto durante le cotture potrebbe essere scivoloso.
- Al fine di evitare scottature non utilizzare teglie e contenitori con liquidi o fluidi nei livelli superiori a quelli che possono essere facilmente controllati a vista.
- Non appoggiare teglie o altri attrezzi da cucina sopra il forno.
- Far eseguire periodicamente un controllo al servizio tecnico e sostituire eventuali particolari danneggiati che potrebbero alterare il corretto funzionamento del forno o costituire condizione di pericolo.
- Pulire frequentemente il forno seguendo le indicazioni riportate in questo manuale.

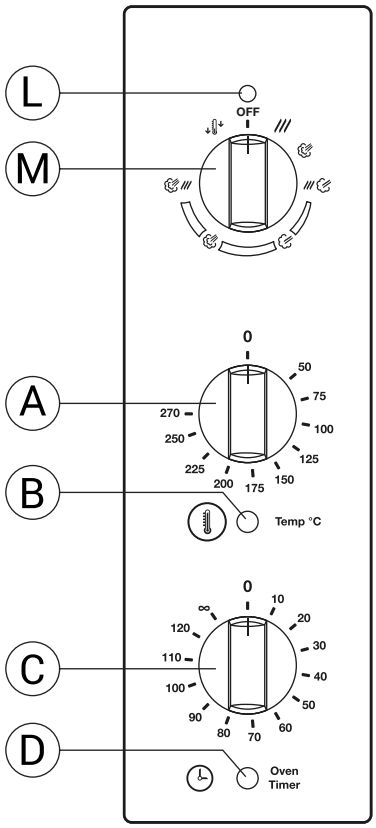
CARICO MASSIMO DI ALIMENTI

Numero di teglie	Carico massimo	Numero di teglie	Carico massimo
4 x 2/3 GN	**8 kg**	**10 x 1/1 GN**	**30 kg**
4 x 460x340	**8 kg**	**10 x 60x40**	**30 kg**
4 x 1/1 GN	**13 kg**	**11 x 1/1 GN**	**33 kg**
4 x 60x40	**13 kg**	**12 x 1/1 GN**	**35 kg**
5 x 1/1 GN	**16 kg**	**12 x 60x40**	**35 kg**
5 x 60x40	**16 kg**	**15 x 1/1 GN**	**44 kg**
6 x 1/1 GN	**18 kg**	**20 x 1/1 GN**	**60 kg**
6 x 60x40	**18 kg**	**7 x 2/1 GN**	**40 kg**
7 x 1/1 GN	**20 kg**	**11 x 2/1 GN**	**60 kg**
7 x 60x40	**20 kg**	**20 x 2/1 GN**	**120 kg**

Per la corretta comprensione della terminologia usata nei seguenti paragrafi si definisce che **la fase di cottura è l'intervallo di tempo nel quale il forno esegue una delle seguenti modalità**

	**Modalità convezione aria calda** **(tutti i modelli)** (campo temperatura 50 - 270°C)
	**Modalità convezione aria calda e vapore (Misto)** **(modelli Convezione con vapore e Combi con vapore diretto)** (campo temperatura 50 - 270°C)
	**Modalità vapore** **(modelli Combi con vapore diretto)** (campo temperatura 50 - 100°C)

4.0 DESCRIZIONE COMPONENTI PANNELLO COMANDI



Combi con vapore diretto

A Termostato camera cottura. Campo di regolazione temperatura 50 - 270 °C

B Lampada spia riscaldamento camera cottura in funzione

C Timer. Regolazione da 0 a 120 minuti o funzionamento ininterrotto.

D Lampada spia timer in funzione

L Lampada spia forno sotto tensione

M Selettore cicli

4.5 AVVIAMENTO DEL FORNO

Aprire l'interruttore elettrico di protezione installato a monte dell'apparecchio e la valvola di intercettazione dell'acqua, se il forno è dotato del sistema di umidificazione manuale. Selezionare il tempo di cottura sul timer (C) che è regolabile fino ad un massimo di 120 minuti. Per un funzionamentoi ininterrotto del forno, selezionare la posizione ∞. L'inserimento del timer, con la porta chiusa, dà l'avvio al ciclo di cottura con l'avviamento dei motoventilatori e l'attivazione del riscaldamento. 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.

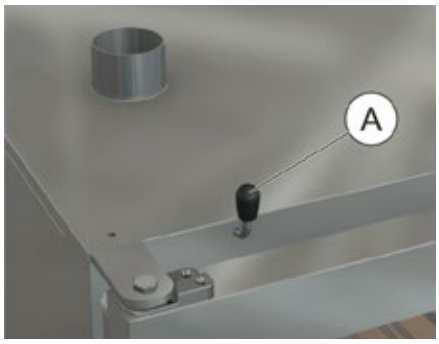
4.5B Preriscaldamento camera cottura

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.

4.5C Valvola sfiato camera

Tutti i modelli sono forniti corredati di questo sistema che ha la funzione di regolare l'umidità all'interno della camera di cottura.

Nei modelli **Combi con vapore diretto**, l'apertura e la chiusura della valvola di sfiato si eseguono ruotando il pomello (A).



4.6 SPEGNIMENTO DEL FORNO

Lo spegnimento del forno avviene selezionando con la manopola del timer la posizione 0.

9.0 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.

9.0A Pulizia delle parti esterne del forno

Le parti esterne 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 (CANDEGGINA, ACIDO CLORIDRICO) ANCHE SE DILUITI IN ACQUA.

9.0B Pulizia della camera di cottura

La camera di cottura del forno deve essere pulita da residui di cibo e di grassi dopo ogni processo di cottura.

Procedere come segue:
1. riscaldare il forno a 80-90 °C in modo vapore per ammorbidire lo sporco,
2. vaporizzare l'interno della camera di cottura con un detergente specificamente indicato alla pulizia dell'acciaio inossidabile,
3. risciacquare con abbondante acqua utilizzando una spugna o un doccione

EVENTUALI RESIDUI DI DETERGENTE POTREBBERO DANNEGGIARE LE PARTI IN ACCIAIO INOSSIDABILE QUANDO LA CAMERA DI COTTURA VERRÀ RISCALDATA.

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.

9.1 COMPORTAMENTO IN CASO DI GUASTO O DI UN PROLUNGATO INUTILIZZO

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.

10.0 CONSIGLI PER LE COTTURE

Per ottenere i migliori risultati si consiglia l'uso di teglie di tipo **GASTRONORM**, disponibili in diversi modelli e materiali a seconda del tipo di cottura.

È fondamentale **lasciare sempre uno spazio minimo di 3 cm**. tra gli alimenti di una teglia e la teglia sovrastante, al fine di permettere la perfetta circolazione dell'aria.



E' buona norma che l'altezza del cibo da cucinare sia simile a quella delle teglie utilizzate.
Strati di alimenti molto bassi cotti in teglie da 65 o 80 mm possono risultare cotti non uniformemente a causa delle turbolenze prodotte nel flusso di aria calda.
Se il cibo da cuocere è più alto della teglia, evitare di inserire la teglia del piano superiore a quello interessato dalla situazione descritta. Si possono eseguire simultaneamente cotture di cibi diversi, alla stessa temperatura, evitando la sovrapposizione dei sapori, posizionendo i prodotti di sapore più forte nella parte superiore della camera di cottura ed aprendo la valvola di sfiato. 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 statici (senza ventilazione).
Il sistema di ventilazione forzata, di cui questo forno è dotato, garantirà la cottura in tempi minori.

Cottura a convezione con 0% di umidità: questa modalità, normalmente chiamata "a convezione", è indicata per tutte le cotture in cui si desidera ottenere degli alimenti asciutti e croccanti.
Per ottenere questo risultato è consigliabile aprire la valvola di sfiato per favorire l'uscita del vapore dalla camera di cottura.
Cottura convezione con umidificazione: questo sistema detto comunemente "misto", è indicato per tutte le cotture in cui si desidera ottenere degli alimenti morbidi e succosi.

Cottura a vapore: con questo sistema, si possono eseguire cotture molto simili alla bollitura in acqua.
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.



Per le cotture a vapore, si consiglia di usare sempre teglie G.N. forate, in modo tale che, a fine cottura, il prodotto 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.

10.1 RIMEDI ALLE ANOMALIE DI COTTURA

Se la cottura non risultasse uniforme:
- Controllare 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.
- Verificare che i cibi da cuocere non siano stati addossati tra loro, impedendo la corretta ventilazione tra i prodotti.
- La temperatura di cottura potrebbe essere troppo elevata, provare con valori inferiori.
- Non è stato realizzato il preriscaldamento. Inserendo gli alimenti nel forno freddo, il raggiungimento della temperatura selezionata richiede un tempo molto più lungo di quello impiegato nel preriscaldamento.Durante questa fase la ventilazione e la temperatura all'interno della camera potrebbero non essere uniformi e produrre mancanza di uniformità nella cottura.
- Sono stati introdotti nel forno alimenti congelati. In questo caso è preferibile scongelare gli alimenti a una temperatura di 40-50 °C e poi procedere alla cottura.
- Lo scarico del forno potrebbe essere ostruito e alterare la ventilazione all'interno della camera.
- La guarnizione della facciata potrebbe non aderire perfettamente alla porta. La fuoriuscita di vapore potrebbe alterare la ventilazione.

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 giusto valore di umidità per favorire un ambiente di cottura in grado di mantenere gli alimenti morbidi e succosi.
- Il cibo da cuocere non è stato preventivamente unto con gli opportuni oli o sughi.

BEDIENUNGS-UND WARTUNGSANLEITUNG

ANWEISUNGEN FÜR SICHEREN GEBRAUCH DES OFENS

- Überprüfen Sie den Ofen in einer stabilen Position liegt und die Schutzvorrichtungen aufwärts effizient sind.
- Immer geeignete Schutzhandschuhe tragen, um die Bleche zu stecken und herauszuziehen.
- Immer vorsichtig sein, weil der Boden wegen Dampf beim Garen rutschig sein könnte.
- Um Brandwunden zu vermeiden, nie Bleche oder Behälter verwenden mit Flüssigkeiten über ein Niveau, das man scharf bewachen kann.
- Nie Bleche oder andere Küchenwerkzeuge auf den Ofen legen.
- Oft die Geräte vom technischen Dienst überprüfen lassen, und die beschädigten Teile ersetzen, die den korrekten Betrieb des Ofens verändern könnten oder gefährlich sein.
- Oft den Ofen sauber machen, gemäß den Anweisungen in diesem Buchlein.

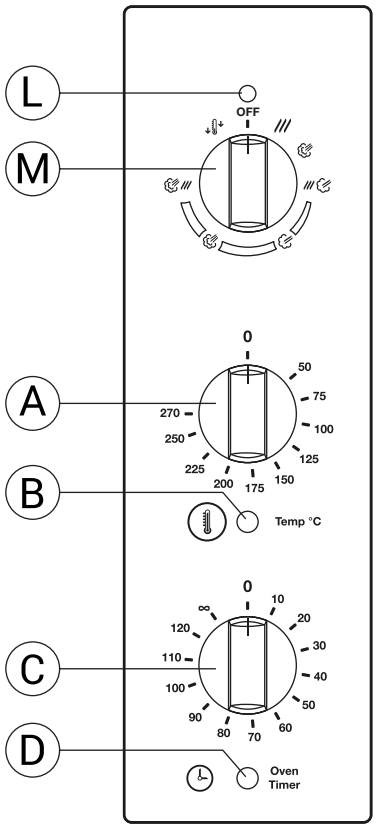
MAX. ESSENVERLADUNG

Kapazität	Essenverladung	Kapazität	Essenverladung
4 x 2/3 GN	**8 kg**	**10 x 1/1 GN**	**30 kg**
4 x 460x340	**8 kg**	**10 x 60x40**	**30 kg**
4 x 1/1 GN	**13 kg**	**11 x 1/1 GN**	**33 kg**
4 x 60x40	**13 kg**	**12 x 1/1 GN**	**35 kg**
5 x 1/1 GN	**16 kg**	**12 x 60x40**	**35 kg**
5 x 60x40	**16 kg**	**15 x 1/1 GN**	**44 kg**
6 x 1/1 GN	**18 kg**	**20 x 1/1 GN**	**60 kg**
6 x 60x40	**18 kg**	**7 x 2/1 GN**	**40 kg**
7 x 1/1 GN	**20 kg**	**11 x 2/1 GN**	**60 kg**
7 x 60x40	**20 kg**	**20 x 2/1 GN**	**120 kg**

Um die Terminologie der nächsten Paragraphe genau zu verstehen, definiert man, dass **die Garfase der Zeitraum ist, in dem der Dämpfer eine der unten angegebenen Garprozesse durchführt:**

	**Forcierte Heissluft** **(alle Modelle)** (Temperaturbereich 50 - 270°C)
	**Mischbetrieb forcierte Heissluft und Dampf** **(Modelle Heissluft mit Dampf und Combi mit direkt Dampf)** (Temperaturbereich 50 - 270°C)
	**Dampf** **(Modelle Combi mit direkt Dampf)** (Temperaturbrich 50 - 100°C)

4.0 BESCHREIBUNG BESTANDTEILE DER BEDIENUNGSTAFEL



Combi mit direkt Dampf

A Garraumthermostat. Temperaturbereich 50 - 270 °C

B Signalleuchte Vorwärmen des Garraums in Betrieb

C Timer. Einstellung von 0 bis 120 Minuten oder ununterbrochener Betrieb.

D Betriebsanzeige des Timers in Funktion

L Backofen-Betriebsanzeige

M Zykluswählschalter

4.5 INBETRIEBNAHME

Die dem Gerät vorgeschaltete Wasserabsperrventile und den elektrischen Sicherheitsschalter öffnen.
Die Garzeit auf dem Timer (C) einstellen, die bis maximal 120 Min. regulierbar ist; für längere Zeiten die Position (∞) wählen. Die Einstellung des Timers bei geschlossener Tür, startet die Garphase mit Betrieb des Motorgebläses, Vorwärmung und Dampferzeugung, sofern gewählt.
Bei Beendung der eingestellten Zeit, signalisiert ein akustischer Ton das Ende der Garphase mit relativer Unterbrechung aller Funktionen.
Bei der Wahl der Garzeit muss die nötige Zeit für das Vorwärmen des Dämpfers mit einberechnet werden. Es ist ratsam, diese Anweisung vor Einführung der Speisen in den Garraum zu befolgen.

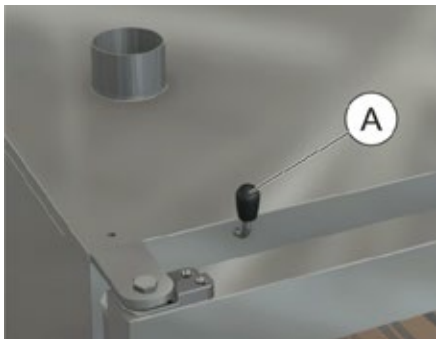
4.5B Vorwärmen des Garraums

Es ist immer ratsam diese Operation vor Einführung in den Garraum der zu kochenden Speisen durchzuführen; der für das Vorwärmen nötige Zeitraum ist, mit Bedacht auf die Zeit einzustellen,
die in der Heissluftphase 10 Minuten beträgt, um die Temperatur von 220 ° C zu erreichen.
Wählen Sie die gewünschte Zeit und Temperatur, schalten Sie den Kombi ein ohne Speisen einzuführen; bei Beendung der eingestellten Zeit signalisiert ein Klingelton dass man mit dem Garen beginnen kann.
In der Dampffase empfehlen wir, das Vorwärmen mit dem Drehknopf der Dampfeinstellung für 10 Min. auf MAX durchzuführen, ohne die Tür zu öffnen.

4.5C Sicherheitsablassventil im Garraum

Alle Modelle Alle Modelle sind mit diesem System ausgestattet werden, dass die Funktion hat, die Feuchtigkeit innerhalb des Garraums zu regulieren.

In die modelle Combi mit direkt Dampf des Ablassventils erfolgt durch Drehen des Knaufs (A).



4.6 AUSSCHALTEN DES DÄMPFERS

Das Ausschalten des Gerätes erfolgt mit der Einstellung des Timer Knopfes für die Auswahl der Zyklen auf die Position 0.

9.0 WARTUNG

Vor Ausführung der Wartungsarbeiten ist der Schutzschalter auszuschalten und das Wasserabsperrventil zu schließen - beide befinden sich dem Gerät vormontiert.
Den Backofen am Ende eines jeden Tages reinigen, wobei geeignete Produkte zu verwenden sind.

9.0A REINIGUNG DER ÄUSSEREN WÄNDE DES OFENS

Die Edelstahlteile sind täglich:

1. mit lauwarmem Seifenwasser zu reinigen
2. danach mit Wasser nachzuspülen;
3. 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 DAS REINIGEN DES INOX EDELSTAHLS KEINE PRODUKTE BENUTZEN, DIE CHLOR (SALZSÄURE ETC) ENTHALTEN AUCH WENN DIESE IN WASSER GELÖST SIND.

9.0B GARRAUMREINIGUNG

Der Garraum des Ofens muss aus Fett und Kochreste nach jedem Garvorgang gereinigt werden.

Vorgehen wie es folgt:
1. Den Ofen um 80-90 °C mit einer Beschwadung von 50% heizen, um den Schmutz zu erweichen.
2. Sprühen Sie den Garraum mit einem Reiniger speziell für die Reinigung des Edelstahls.
3. Spülen Sie mit viel Wasser mit einem Schwamm oder einer Handbrause.

ALLE WASCHMITTELRÜCKSTÄNDE KÖNNTEN DIE EDELSTAHLTEILE BESCHÄDIGEN, WENN DER GARRAUM GEHEIZT WIRD.

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.

9.1 ANWEISUNGEN BEI STÖRUNGEN BZW. LÄNGEREM GERÄTESTILLSTAND

Bei Fehlbetrieb, 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.

10.0 NÜTZLICHE HINWEISE BEIM GAREN

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 hinauslaufen; falls sich dies nicht vermeiden lässt, sollte der darüber stehende Behälter nicht eingeführt werden.Es können gleichzeitig verschiedene Speisen bei gleicher Temperatur gegart werden, ohne dass sich deren Geschmack überlagert, bei gleichzeitigem Garen von verschiedenen Gemüsearten ist darauf zu achten, dass die geschmackvolleren Speisen immer im Bereich obere des Garraum.

Für die Wahl der optimalen Gartemperatur sollte folgende Regel beachtet werden: die Temperatur muss um zirka 30 °C niedriger als bei herkömmlichen Backöfen ohne Umluft eingestellt werden.
Das forcierte Belüftungssystem, mit dem dieser Backofen ausgestattet ist, erlaubt kürzere Garzeiten. Bei Nichtbeachtung der oben genannten Regeln kann ein perfektes Garergebnis beeinträchtigt werden.

Heissluftgaren: Das Heissluftsystem, das mit Heißluft und mit Temperaturen von 50° bis 270°C arbeitet, eignet sich um trockene und knusprige Speisen zu erhalten.Um dieses Ergebnis zu haben, wird es empfohlen den Dampfablassventil offen zu lassen, damit der Dampf aus dem Garraum gehen kann.
Heissluftdampfgaren: dieses System auch allgemein "gemischt" genannt, verbindet die Eigenschaften der vorigen Garverfahren. Das ist ideal für weiche und saftige Speisen.

Dampfgaren: Mit diesem System und Temperatur zwischen 50 und 100°C, kann man sehr ähnliche Ergebnisse wie das Kochen im Wasser erhalten.

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 wird empfohlen, immer einen durchlochten 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.

10.1 ABHILFE BEI ANORMALEM 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 garende Speise wurde zuvor nicht mit den notwendigen Ölen oder Soßen eingestrichen.

EMPLOI ET MAINTENANCE

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION SÛRE DU FOUR

- S'assurer que le four est installé sur une position stable et que les dispositifs installés en amont de l'appareil soient efficients.
- Toujours utiliser des gants de protection pour introduire et extraire les bacs.
- Faire attention au sol, parce que la vapeur de la cuisson peut le rendre glissant.
- Afin d'éviter brûlures n'utiliser jamais des bacs ou des récipients avec liquides avec niveaux supérieurs à lesquels, qui peuvent être contrôlé à vue.
- Ne pas appuyer bacs ou autres ustensiles de cuisine sur le four.
- Effectuer périodiquement un contrôle par le service technique et remplacer composantes endommagés, qui peuvent altérer le fonctionnement correcte du four ou être état de danger.
- Souvent nettoyer le four en suivant les instructions de ce notice.

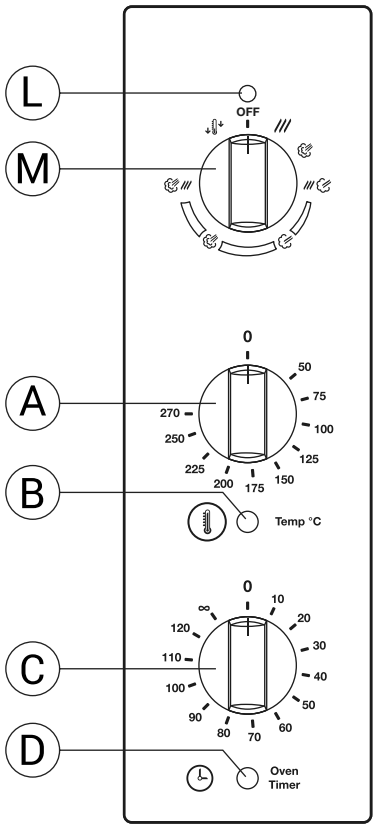
CHARGEMENT MAX. DES ALIMENTS

Nombre de bacs	Charge maximale	Nombre de bacs	Charge maximale
4 x 2/3 GN	**8 kg**	**10 x 1/1 GN**	**30 kg**
4 x 460x340	**8 kg**	**10 x 60x40**	**30 kg**
4 x 1/1 GN	**13 kg**	**11 x 1/1 GN**	**33 kg**
4 x 60x40	**13 kg**	**12 x 1/1 GN**	**35 kg**
5 x 1/1 GN	**16 kg**	**12 x 60x40**	**35 kg**
5 x 60x40	**16 kg**	**15 x 1/1 GN**	**44 kg**
6 x 1/1 GN	**18 kg**	**20 x 1/1 GN**	**60 kg**
6 x 60x40	**18 kg**	**7 x 2/1 GN**	**40 kg**
7 x 1/1 GN	**20 kg**	**11 x 2/1 GN**	**60 kg**
7 x 60x40	**20 kg**	**20 x 2/1 GN**	**120 kg**

Pour la bonne compréhension de la terminologie utilisée dans les paragraphes suivants, **la phase de cuisson indique l'intervalle de temps au cours duquel le four effectue une des modalités suivantes:**

	**Modalité convection d'air chaud** **(tous les modèles)** (plage de température 50 à 270°C)
	**Modalité convection d'air chaud et de vapeur** **(modèles Convection avec vapeur et Combi avec vapeur directe)** (plage de température 50 à 270°C)
	**Modalité vapeur** **(modèles Combi avec vapeur directe)** (plage de température 50 à 100°C)

4.0 DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS DU PANNEAU



Combi avec vapeur directe

A Thermostat enceinte cuisson. Plage de température 50 - 270 °C

B Voyant chauffage enceinte de cuisson en fonction

C Minuteur. Réglage de 0 à 120 minutes ou fonctionnement ininterrompu.

D Voyant minuteur en fonction

L Voyant four sous tension

M Sélecteur de cycles

4.5 MISE EN MARCHE

S'assurer que la vanne d'arrivée eau 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 120 min; pour des durées supérieures, choisir la position (∞) 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.

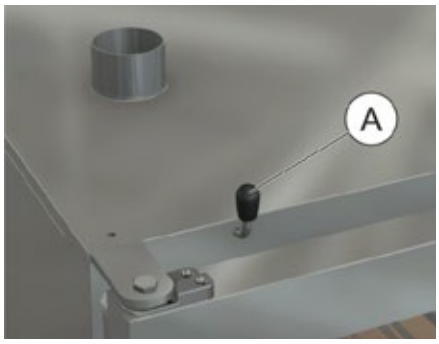
4.5B Préchauffage de l'enceinte du four

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 10 minutes, sans ouvrir la porte.

4.5C Soupape de l'enceinte de cuisson

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

Dans les modeles Combi avec vapeur directe, pour ouvrir et fermer la soupape, tourner le bouton (A).



4.6 ARRÊT DU FOUR

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

9.0 ENTRETIEN

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.

9.0A nettoyage des panneaux exterieurs du four

Les parties exterieurs 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 ni 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 LES PARTIES EN ACIER INOX D'APPAREIL.
NE PAS UTILISER DES PRODUITS À BASE DE CHLORE (EAU DE JAVEL, ACIDE CHLORHYDRIQUE) MÊME DILUÉ.

9.0B nettoyage de la chambre de cuisson

La chambre de cuisson du four doit être nettoyée de la graisse et des résidus alimentaires après chaque cycle de cuisson.

Procédez comme suit:

1. chauffer le four à 80-90°C avec un pourcentage d'humidifcation du 50% pour ramollir la saleté.
2. Vaporiser l'intérieur de la chambre de cuisson avec un détergent specialément indiqué pour le nettoyage de l'acier inox.
3. Rinçer abondamment à l'eau avec une éponge ou une douchette.

LES RESIDUS DE DETERGENT PEUVENT ENDOMMAGER LES PIECES EN ACIER INOX LORSQUE LA CHAMBRE DE CUISSON SERA CHAUDE.

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.

9.1 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.

10.0 CONSEILS POUR LES CUISSONS

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. Ce système permet la cuisson simultanée d'aliments différents, à la même température, sans que les saveurs ne se mélangent, les produits ayant les saveurs les plus fortes dans la partie la plus haute du four. 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.

Cuisson à convection: le système à convection, c'est-à-dire, à air chaud pulsé et températures allant de 50 à 270°C, est conseillé pour toutes les cuissons où on veut obtenir des aliments secs et croustillants. Pour parvenir à ce résultat c'est advisable d'ouvrir l'houra pour la sortie de la vapeur de l'enceinte de cuisson.
Cuisson à convection vapeur: ce système appelé communément "mixte", qui rassemble les avantages des deux modes de cuisson sous mentionnées. C'est conseillé pour les cuissons où on veut obtenir des aliments tendres et succulents.

Cuisson à la vapeur: grâce à ce système, à température variable de 50 à 100°C, on peut effectuer des cuissons très pareils au bouillage dans l'eau.

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.

10.1 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.

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.

USO Y MANTENIMIENTO

ADVERTENCIAS PARA EL USO SEGURO DEL HORNO

- Asegúrarse de que el horno esté en una posición estable y que los dispositivos de protección instalados por encima del mismo sean eficientes.
- Utilizar siempre adecuados guantes de protección para introducir y/o extraer las bandejas.
- Poner siempre mucha atención al suelo, que a causa del vapor producido por la cocción podría ser resbaladizo.
- Al fin de evitar quemaduras, no utilizar bandejas y contenedores con líquidos o fluidos en los niveles más arriba de los que se pueden controlar fácilmente con la vista.
- No apoyar bandejas u otros utensilios de cocina encima del horno.
- Hacer realizar controles periódicos al servicio técnico y sustituir las piezas dañadas que podrían afectar al buen funcionamiento del horno o representar una condición de peligro.
- Limpiar frecuentemente el horno siguiendo las instrucciones que figuran en este manual.

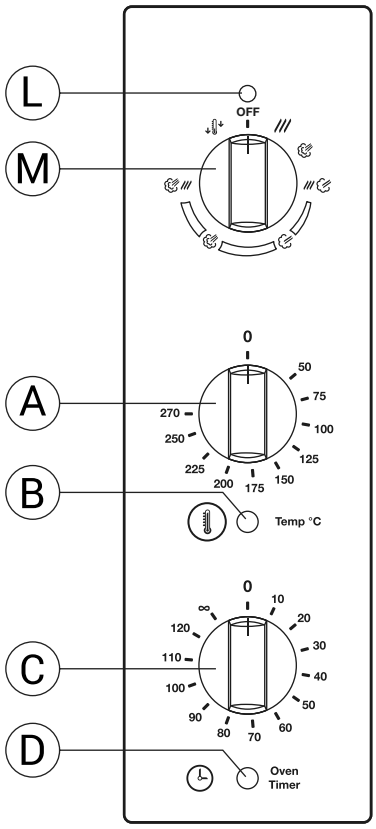
CARGA MÁXIMA DE ALIMENTOS

Número de bandejas	Carga máxima	Número de bandejas	Carga máxima
4 x 2/3 GN	**8 kg**	**10 x 1/1 GN**	**30 kg**
4 x 460x340	**8 kg**	**10 x 60x40**	**30 kg**
4 x 1/1 GN	**13 kg**	**11 x 1/1 GN**	**33 kg**
4 x 60x40	**13 kg**	**12 x 1/1 GN**	**35 kg**
5 x 1/1 GN	**16 kg**	**12 x 60x40**	**35 kg**
5 x 60x40	**16 kg**	**15 x 1/1 GN**	**44 kg**
6 x 1/1 GN	**18 kg**	**20 x 1/1 GN**	**60 kg**
6 x 60x40	**18 kg**	**7 x 2/1 GN**	**40 kg**
7 x 1/1 GN	**20 kg**	**11 x 2/1 GN**	**60 kg**
7 x 60x40	**20 kg**	**20 x 2/1 GN**	**120 kg**

Para una correcta comprensión de la terminología utilizada en los párrafos siguientes se define que **la fase de cocción es el intervalo de tiempo en el que el horno ejecuta una de las siguientes modalidades:**

	**Modalidad convección aire caliente** **(todos los modelos)** (campo temperatura 50 - 270°C)
	**Modalidad convección aire caliente y vapor (Mixto)** **(modelos Convección con vapor y Combi con vapor directo)** (campo temperatura 50 - 270°C)
	**Modalidad vapor** **(modelos Combi con vapor directo)** (campo temperatura 50 - 100°C)

4.0 DESCRIPCIÓN COMPONENTES PANEL DE MANDOS



Combi con vapor directo

A Termóstato cámara cocción. Rango de regulación de temperatura 50 - 270 °C

B Lámpara piloto calentamiento cámara cocción en funcionamiento

C Temporizador. Ajuste de 0 a 120 minutos o funcionamiento ininterrumpido.

D Lámpara piloto temporizador en funcionamiento

L Lámpara piloto horno alimentado eléctricamente

M Selector ciclos

4.5 ENCENDIDO DEL HORNO

Abrir la llave de paso del agua y el interruptor eléctrico de protección instalados por encima del aparato.
Seleccionar el tiempo de cocción en el temporizador (C), que es regulable hasta un máximo de 120 minutos; para tiempos más largos seleccionar la posición (∞) 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.

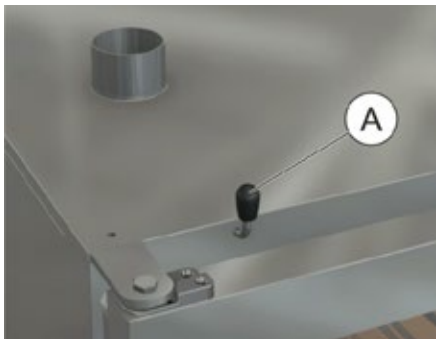
4.5B Precalentamiento cámara horno

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 vacio; 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 10 minutos sin abrir la puerta.

4.5C Válvula evacuaciòn vahos

Todos los modelos se suministran con este dispositivo que tiene la función de regular la humedad dentro de la cámara de cocción.

En los modelos **Combi con vapor directo**, la apertura y el cierre de la válvula de evacuaciòn vahos se efectúan girando la palanca (A).



4.6 APAGADO DEL HORNO

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

9.0 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 día, empleando productos aptos para esta operación.

9.0A Limpieza del exterior del horno

Las partes exteriores en acero inoxidable deben ser:

1. limpiadas con agua tibia jabonosa;
2. enjuagadas con agua;
3. secadas cuidadosamente.

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 causan la formación de oxido.

NO LAVAR EL APARATO CON CHORROS DE AGUA.
PARA LIMPIAR EL ACERO INOXIDABLE NO EMPLEAR PRODUCTOS A BASE DE CLORO (LEJÍA, ÁCIDO CLORHÍDRICO) TAMPOCO DILUIDOS EN AGUA.

9.0B Limpieza de la cámara de cocción

La cámara de cocción del horno debe limpiarse de los residuos de comida y grasa después de cada proceso de cocción.

Proceder como sigue:

1. calentar el horno a 80-90 °C con un porcentaje de humedad del 50% para ablandar la suciedad,
2. vaporizar el interior de la cámara de cocción con un detergente específicamente indicado para la limpieza de acero inoxidable,
3. aclarar con abundante agua con una esponja o una ducha.

EVENTUALES RESIDUOS DE DETERGENTE PODRIAN DAÑAR LAS PARTES EN ACERO INOXIDABLE CUANDO LA CÁMARA DE COCCIÓN SE CALIENTA.

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

9.1 COMPORTAMIENTO EN CASO DE AVERÍA O DE UN LARGO PLAZO DE INACTIVIDAD

En caso de mal funcionamiento, avería o disparo del termóstato 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.

10.0 CONSEJOS PARA LAS COCCIONES

Para conseguir los mejores resultados se aconseja emplear bandejas de tipo **GASTRONORM**, procurando dejar siempre un espacio 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 nivel 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.
No ajustarse a cuanto recién indicado puede perjudicar el resultado de las cocciones.

Cocción por convección: el sistema convección, por aire caliente y temperaturas entre 50 y 270°C, está indicado para todo tipo de cocción en la que se quiera obtener los alimentos secos y crujientes.
Para obtener este resultado, es aconsejable para abrir la válvula de evacuaciòn vahos para facilitar la salida del vapor de la cámara de cocción.
Cocción convección vapor: este sistema, normalmente denominado "mixto", aúna con proporción variable las dos modalidades anteriores. Está indicado para todo tipo de cocción en la que se quiera obtener los alimentos blandos y jugosos.

Cocción por vapor: con este sistema, con temperatura variable entre 50-100°C, se pueden realizar cocciones cuyo resultado es muy parecido al hervir en agua.
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.

10.1 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 amontonados 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:

Es 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.

GEBRUIK EN ONDERHOUD

INSTRUCTIES VOOR EEN VEILIG GEBRUIK VAN DE OVEN

- Controleer dat de oven op een stabiele plaats geïnstalleerd werd en dat de stroomopwaarts geïnstalleerde beveiligingssystemen efficiënt werken.
- Gebruik steeds geschikte beschermende handschoenen om de ovenschalen in de oven te plaatsen of uit de oven te halen.
- Let ook steeds op de vloer, die door de stoom glad zou kunnen zijn.
- Werk, om brandwonden te voorkomen, nooit met ovenschalen of andere houders die te vol of tot aan de rand gevuld zijn met vloeistoffen.
- Plaats geen ovenschalen of andere keukenapparatuur op de oven.
- Controleer de oven geregeld met de technische dienst en vervang eventuele beschadigde onderdelen die een invloed kunnen hebben op de goede werking van de oven of een gevaar zouden kunnen vormen.
- Reinig de oven regelmatig volgens de instructies in deze handleiding.

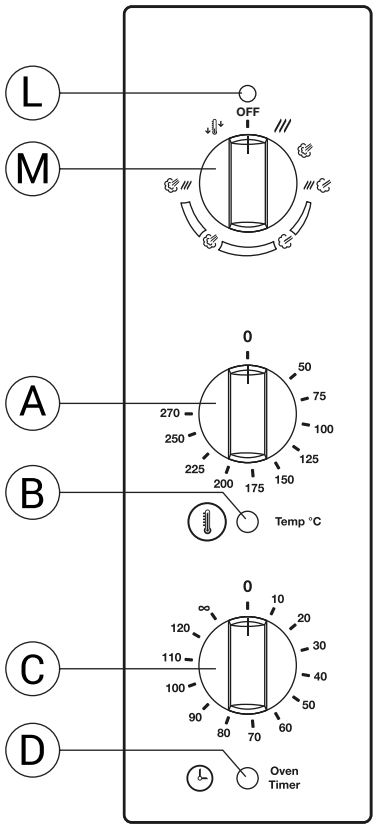
MAXIMALE VOEDSEL LOAD

Capaciteit	Maximale load	Capaciteit	Maximale load
4 x 2/3 GN	**8 kg**	**10 x 1/1 GN**	**30 kg**
4 x 460x340	**8 kg**	**10 x 60x40**	**30 kg**
4 x 1/1 GN	**13 kg**	**11 x 1/1 GN**	**33 kg**
4 x 60x40	**13 kg**	**12 x 1/1 GN**	**35 kg**
5 x 1/1 GN	**16 kg**	**12 x 60x40**	**35 kg**
5 x 60x40	**16 kg**	**15 x 1/1 GN**	**44 kg**
6 x 1/1 GN	**18 kg**	**20 x 1/1 GN**	**60 kg**
6 x 60x40	**18 kg**	**7 x 2/1 GN**	**40 kg**
7 x 1/1 GN	**20 kg**	**11 x 2/1 GN**	**60 kg**
7 x 60x40	**20 kg**	**20 x 2/1 GN**	**120 kg**

Voor het juiste begrip van de terminologie die in de volgende paragrafen wordt bepaald dat het koken fase het tijdsinterval waarin de oven uitvoert een van de volgende modi:

	**Heteluchtstand** **(alle modellen)** (temperatuurbereik 50-270°C)
	**Combistand, hete lucht en stoom** **(modellen Convectie met stoom en Combi met directe stoom)** (temperatuurbereik 50-270°C)
	**Stoomstand** **(modellen Combi met directe stoom)** (temperatuurbereik 50-100°C)

4.0 BESCHRIJVING COMPONENTEN BEDIENINGSPANEEL



Combi met directe stoom

A Thermostaat ovenruimte. Temperatuurbereik 50 - 270 °C

B Indicatielampje verwarming ovenruimte in werking

C Tijdklok. Aanpassing van 0 tot 120 minuten of ononderbroken werking.

D Indicatielampje tijdklok in werking

L Indicatielampje oven aangesloten op elektriciteit

M Keuzeknop

4.5 STARTEN DE OVEN

Open de wateraansluiting en de elektrische beschermingsschakelaar die op het apparaat is geïnstalleerd. Selecteer de bereidingstijd met de tijdklok (C) welke kan worden ingesteld tot een maximum van 120 min.; voor een langere tijd selecteert u de stand (∞) die onbeperkt duurt. Nadat de tijdklok is ingesteld, met de deur dicht, start de ovenstand en zo ook de ventilatormotor, het verwarmen en het genereren van stoom, indien geselecteerd. Wanneer de ingestelde tijd voorbij is zal een signaal klinken dat het einde de bereidingstijd aangeeft en worden alle functies uitgeschakeld. Bij het instellen van de bereidingstijd dient u altijd rekening te houden met de tijd die nodig is om de oven voor te verwarmen. Let hier goed op alvorens het te bereiden voedsel in de ovenruimte te plaatsen.

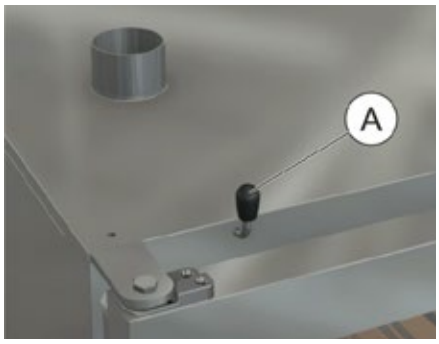
4.5B Voorverwarmen van de ovenruimte

Het is altijd raadzaam om de oven voor te verwarmen voordat u het te bereiden voedsel in de ovenruimte plaatst; bij het bepalen van de tijd die nodig is voor het voorverwarmen dient u er rekening mee te houden dat in de heteluchtstand het ongeveer 10 minuten duurt voordat een temperatuur van 220°C wordt bereikt. Selecteer de gewenste tijd en temperatuur, start de oven zonder het voedsel erin te plaatsen; aan het einde van de ingestelde tijd zal een signaal klinken en kunt u het voedsel in de oven plaatsen.
Bij de stoomstand is het aanbevolen om altijd gedurende 10 minuten voor te verwarmen met de keuzeknop op de MAX-stand, zonder de deur te openen.

4.5C Ontluchtingsventiel ovenruimte

Alle modellen kunnen zijn uitgerust met dit systeem dat als doel heeft de luchtvochtigheid in de ovenruimte te reguleren.

In modellen **Combi met directe stoom,** opent en sluit het ontluchtingsventiel door aan het knopje te draaien (A).



4.6 HET UITSCHAKELEN VAN DE OVEN

De oven wordt uitgeschakeld door de keuzeknop naar de 0-stand te draaien.

9.0 ONDERHOUD

Voordat u enig onderhoud gaat uitvoeren is het noodzakelijk om de elektrische beschermingsschakelaar te ontkoppelen en de water- en gastoevoer die op het apparaat zijn geïnstalleerd te sluiten.
De oven dient aan het einde van elke werkdag te worden gereinigd, uitsluitend met de producten die hiervoor geschikt zijn.

9.0A Reinigen van de externe ovenonderdelen

Alle externe roestvrijstalen onderdelen moeten:

1 - gereinigd zijn met helder zeepwater;
2 - gespoeld zijn met water;
3- grondig zijn afgedroogd.

Ermijd ten alle tijde het gebruik van schrapers, staalwol en materialen van gewoon staal, aangezien ze de oppervlakken kunnen schuren en ijzerdeeltjes kunnen achterlaten die door oxidatie roestvorming tot gevolg kunnen hebben.
REINIG HET APPARAAT NIET MET OVERVLOEDIG WATER.
GEBRUIK VOOR HET REINIGEN VAN HET ROESTVRIJ STAAL GEEN REINIGINGSMIDDELEN OP BASIS VAN CHLOOR (BLEEKMIDDEL, ZOUTZUUR), ZELFS NIET ALS DEZE VERDUND ZIJN IN WATER.

9.0B Reinigen van de ovenruimte

Na afloop van elk kookproces moet de ovenruimte worden ontdaan van voedselresten en vet.

Ga als volgt te werk:
1. Verhit de oven in de stoommodus tot een temperatuur van 80-90°C om het vuil te verzachten.
2. Bewasem het inwendige gedeelte van de ovenruimte met een speciaal reinigingsmiddel dat geschikt is voor roestvrij staal.
3. Spoel af met veel water en een spons of handdouche.

RESTEN VAN HET REINIGINGSMIDDEL KUNNEN BIJ HET VERHITTEN VAN DE OVENRUIMTE DE ROESTVRIJ STALEN ONDERDELEN BESCHADIGEN.
De ventilator dient voortdurend schoon te worden gehouden om te voorkomen dat vetresten zich ophopen op de ventilatorbladen waardoor de motor langzamer gaat draaien, de luchtstroom vermindert, en de motor gevaarlijk wordt belast.

9.1 HANDELEN IN GEVAL VAN STORINGEN OF INDIEN HET APPARAAT LANGDURIG NIET IN GEBRUIK IS

Indien de veiligheidsthermostaat niet goed werkt, defect is of een storing meldt, dient u het apparaat uit te schakelen, de water- en elektriciteitsaansluiting te ontkoppelen, en contact op te nemen met de technische dienst.

Alle installatie, onderhouds en reparatiewerkzaamheden mogen alleen door erkend en bekwaam personeel te worden verricht.

10.0 TIPS VOOR HET BEREIDEN

Voor het beste resultaat adviseren wij om **GASTRO-NORM** bakplaten te gebruiken en om ervoor te zorgen dat er altijd een minimale ruimte van 3 cm open blijft tussen het te bereiden voedsel en de bakplaat erboven, zodat de lucht goed kan circuleren.



Het is raadzaam om ervoor te zorgen dat het te bereiden voedsel niet boven de rand van de bakplaat uitsteekt; indien dit niet mogelijk is plaats dan geen bakplaat vlak erboven.

Voor een optimale keuze van de baktemperatuur dient u de volgende regel in acht te nemen: kies een temperatuur die ongeveer 20% lager is dan welke u zou kiezen bij een traditionele oven zonder ventilatie.

Het ventilatiesysteem waarmee deze oven is uitgerust, zorgt voor een korte bereidingstijd. Indien de hierboven vermelde aanwijzingen niet in acht worden genomen kan dit invloed hebben op het resultaat van de bereiding.

Koken met hete lucht: De convectiestand, met hete lucht en temperaturen tussen de 50 en 270°C, is geschikt voor voor alle koken waar u wilt eten droog en krokant te krijgen. Om dit resultaat te verkrijgen verdient het aanbeveling om de ontluchtingsklep om de afvoer van stoom uit de kookkamer te bevorderen openen.
Koken met hetelucht en stoom: Deze stand, die ook wel de "combistand" wordt genoemd en de voordelen van de heteluchtstand (snelheid, energie- en ruimtebesparing) combineert met de voordelen van de stoomstand (behoud van voedingsstoffen en smaak en geur), is ideaal het eten zacht en wordt het verlies in gewicht beperkt.

Koken met stoom: Deze stand, met een temperatuurbereik tussen de 50 en 100°C, kunnen worden uitgevoerd, vergelijkbaar met het koken in kokend water.

De stoom, zonder druk, zorgt voor een gelijkmatige en delicate bereiding; het verlies van vitaminen en mineralen is vrijwel nihil en de kooktijden zijn lager dan die in water.



We raden aan om altijd gebruik te maken van een gastronorm bakplaat die geperforeerd is om ervoor te zorgen dat er aan het einde van de bereiding geen waterresten op de bodem van de plaat achterblijven. In het geval u de kooksappen wilt opvangen kunt u dit doen door een niet-geperforeerde bakplaat te plaatsen in een van de lagen onder de plaat met het te bereiden voedsel.

10.1 OPLOSSINGEN VOOR PROBLEMEN BIJ HET BEREIDEN

Als het eten niet gelijkmatig is bereid

Controleer of de ruimte tussen het te bereiden voedsel en de plaat erboven minstens 3 cm is.
Indien dit minder is, is een goede ventilatie van het te bereiden product niet mogelijk.
Controleer of de te bereiden producten niet te dicht op elkaar liggen waardoor een goede ventilatie tussen de producten niet mogelijk is.
De baktemperatuur kan te hoog zijn; probeer dan lagere waarden.
Als het te bereiden product geen direct contact met de hete lucht verdraagt, dient het in gastronorm bakplaten te worden geplaatst die diep genoeg zijn.

Als het eten droog is geworden:

Verkort dan de baktijd.
De temperatuur dient lager te worden gezet; we herinneren u eraan dat hoe lager de baktemperatuur, hoe minder het voedsel aan gewicht verliest.
U heeft niet gekozen voor de combistand waarmee een omgeving met een hoge luchtvochtigheidsgraad wordt gecreëerd.
Het te bereiden voedsel is niet vooraf ingewreven met de juiste oliën of sauzen.