

ES HORNOS A CONVECCIÓN  
INSTRUCCIONES PARA USO Y MANTENIMIENTO



AFO ED4 DS	
AFO ED6 DS	AFO GD6 DS
AFO ED10 DS	

**ADVERTENCIAS PARA EL USO SEGURO DEL HORNO**

- Asegúrese 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
4 x 1/1 GN - 60x40	13 kg
6 x 1/1 GN - 60x40	18 kg
10 x 1/1 GN - 60x40	30 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:

Convección

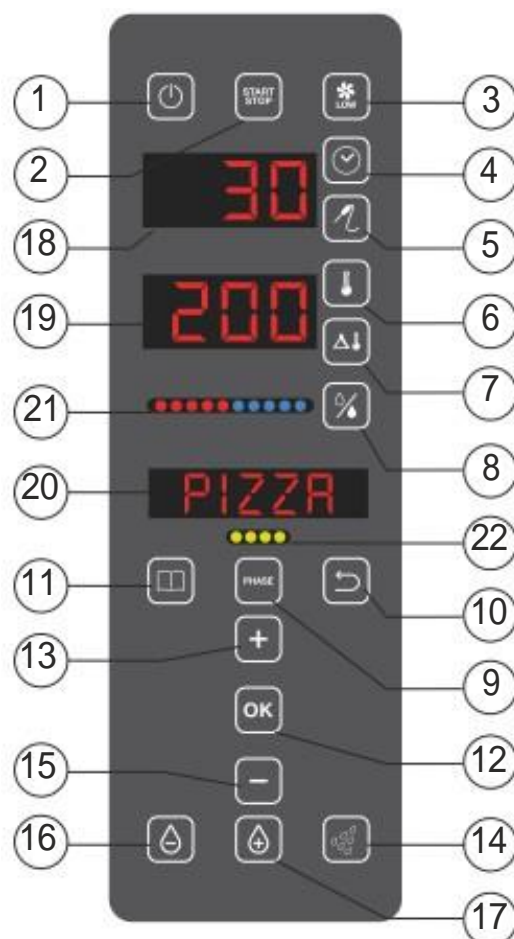
(campo temperatura 50 - 270°C)

Convección con vapor

(campo temperatura 50 - 270°C)

#### 4.0 DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE MANDOS

- 1 Tecla ON-OFF
- 2 Tecla Start-Stop
- 3 Ventilación a baja velocidad
- 4 Tiempo de cocción
- 5 Sonda al corazón
- 6 Temperatura / inicio retrasado
- 7 Delta T
- 8 Humedad
- 9 Fase de cocción
- 10 Atrás / cancelar
- 11 Menú / guardar receta
- 12 Confirmar
- 13 Aumentar valor
- 14 Lavado automático
- 15 Reducir valor
- 16 Reducción manual de humedad
- 17 Aumento manual de la humedad
- 18 Display tiempo / sonda al corazón
- 19 Display temperatura / Delta T
- 20 Display recetas
- 21 Ajuste de humedad
- 22 Fases recetas



#### 4.5 ESTADO "LISTO"

En este estado, la placa está lista para configurar e iniciar un ciclo de cocción.

El LED ON-OFF se apaga. En la transición a este estado, el display de temperatura mostrará durante 5 segundos el valor de set (el punto a la derecha del último dígito también está encendido), luego pasa a la visualización de la temperatura real de la cámara (el punto se apaga). La visualización del set (cámara o deltaT) es identificada por el encendido del punto a la derecha del último dígito.

Los displays tiempo y programa y los LEDs humedad y fases muestran los ajustes del último ciclo de cocción manual guardado. El número de LED fases encendidas indica el número de fases del programa seleccionado y el LED parpadeante indica qué fase del ciclo se muestra actualmente.

Si hay alarmas, se muestran en la pantalla del programa y suena el zumbador.

Al presionar cualquier tecla, se silencia el timbre.

Si es posible restablecer manualmente la alarma, esto se hace presionando la tecla (10) CANCELAR por tiempo prolongado. En ausencia de alarmas y con el ciclo configurado y confirmado la presión de la tecla (2) START/STOP da inicio al ciclo de cocción y pone la placa en estado de START.

La presión prolongada de la tecla (1) ON/OFF pone la placa en estado de STAND-BY.

##### 4.5A PRECALENTAMIENTO

Para calentar el horno antes de cocinar, se deben configurar 2 fases de cocción: el precalentamiento y la cocción (por supuesto, se pueden agregar más fases).

Secuencia de operaciones:

1. configurar la fase 1 con tiempo PRE y temperatura de precalentamiento establecida
2. crear la fase 2
3. modificar la fase 2 con temperatura y tiempo adecuados al tipo de cocción (la fase 2 puede ser a temperatura, con sonda o con sonda y  $\Delta t$ )

Después de estas operaciones, el horno está listo para funcionar.

Presionando la tecla (2) START/STOP, el horno arranca vacío hasta alcanzar la temperatura configurada en la fase 1: cuando alcanza esta temperatura, la placa emite 2 bips indicando que se ha alcanzado la temperatura de precalentamiento.

Ahora se pueden introducir los alimentos para cocinar. Cuando la puerta del horno se cierra nuevamente, el horno pasará automáticamente a la fase 2 (emitiendo 2 bips).

Si la puerta se abre y se cierra antes de que el horno haya alcanzado la temperatura de precalentamiento (es decir, antes de que se emitan los 2 bips), el horno pasará a la siguiente fase.

#### 4.5B CONFIGURACIÓN DEL CICLO DE COCCIÓN

En general, la configuración de un ciclo de cocción es una secuencia de acciones vinculantes y auto-correctivas de arriba hacia abajo. Esto significa que el modo de cocción (tiempo o sonda) y el tipo de temperatura establecida (temperatura fija de la cámara o delta T) siempre serán coherentes y nunca contradictorios, es decir, por ejemplo, no es posible establecer un tiempo de cocción con delta T.

Los siguientes son los métodos de cocción permitidos:

- A tiempo y setpoint cámara
- Con sonda y setpoint cámara
- Con sonda y delta T

La precedencia de configuración se otorga al modo de cocción. Esto significa que si, por ejemplo, está configurado el modo a tiempo y setpoint cámara, si se intenta configurar un valor para delta T, se produce una señal de sonido de error.

Por lo tanto, es necesario configurar primero el modo con sonda y luego configurar el modo delta T.

La configuración es autocorrectiva en el sentido de que no permite configuraciones incongruentes.

#### 4.5C COCCIÓN A TIEMPO

La cocción a tiempo requiere que se configure antes el tiempo de cocción y después la temperatura de la cámara.

Para configurar el tiempo de cocción presionar la tecla (4) TIEMPO. El LED correspondiente parpadea. La indicación de tiempo está en el formato hh.mm. Por medio de las teclas (13) y (15) es posible seleccionar un tiempo entre 0h.01min y 9h.59min, a intervalos de 1min.

También es posible establecer un tiempo de cocción infinito, que se muestra en la pantalla como INF y un modo de precalentamiento, que se muestra como PRE.

El modo de selección es cíclico, es decir, después de 9h.59min aparece INF, PRE y luego 0h.01min. El valor se confirma con la tecla (12) ENTER.

Después de 10 segundos sin presionar las teclas o presionando la tecla (10) CANC o (4) TIEMPO el horno vuelve el valor anterior sin parpadeo.

Para configurar la temperatura de la cámara de cocción presionar la tecla (6) TEMP. CÁMARA. El LED correspondiente parpadea.

La indicación de temperatura está en la unidad °C (o °F a petición).

Por medio de las teclas (13) y (15) es posible seleccionar la temperatura entre los valores mínimos y máximos. El valor se confirma con la tecla (12) ENTER.

Después de 10 segundos sin presionar las teclas o presionando la tecla (10) CANC o (6) TEMP. CÁMARA el horno vuelve el valor anterior sin parpadeo.

#### 4.5D COCCIÓN CON SONDA

La cocción con sonda tiene dos modos diferentes: a setpoint cámara y con delta T.

Para la cocción a setpoint cámara, primero es necesario establecer la temperatura para la sonda y luego la temperatura de la cámara. El ajuste de la temperatura establecida para la sonda es común para ambos modos y se realiza presionando la tecla SONDA (5). El LED correspondiente parpadea.

El display al lado indica el set de la temperatura de la sonda en °C (o °F a petición).

Por medio de las teclas (13) y (15) es posible seleccionar una temperatura y confirmar el valor con la tecla (12) ENTER.

El ajuste de la temperatura cámara se lleva a cabo de la misma manera que en la cocción a tiempo.

Sin embargo, la temperatura de la cámara debe ser mayor que la de la sonda de un mínimo de 30 °C.

La cocción con Delta-t requiere primero establecer la temperatura para la sonda y luego la diferencia de temperatura entre la cámara y la sonda.

La diferencia de temperatura entre la cámara y la sonda se ajusta presionando la tecla (7) DELTA T.

El LED correspondiente parpadea. El display al lado indica el set de la diferencia. Por medio de las teclas (13) y (15) es posible seleccionar una temperatura y confirmar el valor con la tecla (12) ENTER.

#### 4.5E AJUSTE HUMEDAD

El punto de ajuste de la humedad se muestra mediante 10 LED rojos y azules. Esos LEDs representan una escala de humedad tabulada en 11x2 valores que van desde cocción al vapor (5 LED azules encendidos) a la cocción seca (5 LED rojos encendidos). El ajuste de humedad se hace presionando la tecla (8) HUMEDAD. Los LED parpadean y es posible seleccionar la humedad usando las teclas (13) y (15) y memorizarla con la tecla ENTER (12).

#### 4.5F CONFIGURACIÓN VELOCIDAD VENTILADORES

Con la tecla VENTILACIÓN (3) es posible seleccionar la velocidad de ventilación. Pulsando la tecla se pasa alternativamente de alta velocidad a baja velocidad; con baja velocidad seleccionada, el LED relativo está encendido, con alta velocidad seleccionada, el LED está apagado. Es posible configurar diferentes velocidades en las diferentes fases de cocción.

#### 4.5G FASES DE COCCIÓN

Cada ciclo de cocción, ya sea una receta o un ciclo manual, que puede estar compuesto de hasta un máximo de 4 fases. El número de LED fases encendidos indica el número de fases del programa seleccionado y el LED de fase parpadeante indica qué fase del ciclo se muestra actualmente.

La fase seleccionada se puede cambiar cíclicamente presionando la tecla FASE (9).

Manteniendo presionada la tecla (10) CANC, se cancela la fase seleccionada.

Las siguientes fases se mueven a la izquierda de una posición. No es posible eliminar todas las fases de un programa, ya que debe estar compuesto por al menos de una fase.

Manteniendo presionada la tecla FASE (9), se crea una nueva fase que es idéntica a la fase seleccionada y se agrega a continuación de la fase seleccionada. Las fases que siguen aquella seleccionada se mueve a la derecha de una posición. No es posible crear más de 4 fases.

Si ya hay 4 fases y se crea una nueva, se elimina la cuarta.

#### 4.5H COCCIÓN A TIEMPO RETRASADO

Para configurar un ciclo a tiempo retrasado, seleccionar con (13) y (15) una temperatura inferior a 30°. En el display (19) aparecerá la palabra "PAU", lo que significa que durante esta fase de cocción el horno permanecerá en pausa durante un tiempo definido por el display (18).

Al final de esta fase, si está presente una fase posterior, el horno pasará a esta última.

#### 4.5L ENFRIAMIENTO

Con el horno en el estado STOP (por lo tanto, con el ciclo no iniciado), es posible realizar un enfriamiento rápido con la puerta abierta. Cuando se abre la puerta, la palabra COOL aparece en el display (20) y las teclas ENTER (12) y CANC (10) parpadean al mismo tiempo. Presionando ENTER se confirma la opción de enfriamiento, con CANC se vuelve al funcionamiento normal del horno.

Si la temperatura de la celda es inferior a 60 °C, el enfriamiento no puede comenzar.

Una vez que se confirma la opción COOL, al presionar el botón START/STOP (2) comienza el enfriamiento. El enfriamiento acaba cuando se alcanzan los 60 °C o cuando se cierra la puerta.

En cualquier caso, el enfriamiento se puede interrumpir presionando el botón START/STOP (2).

#### 4.5M PROGRAMAS DE COCCIÓN

El horno puede almacenar hasta un máximo de 200 programas (incluidos los de fábrica), con nombres de hasta 10 letras. Los programas están organizados en 2 niveles. El primer nivel consta de 9 categorías: MANUAL-AVES-CARNES-PESCADO-VERDURAS-PASTELERÍA-PAN-PIZZAS-VARIOS.

El segundo nivel especifica el programa en particular (por ejemplo POLLO, PATO, ASADO,...).

Cada categoría (con la excepción de MANUAL) puede consistir en cualquier número de programas, sujeto al número máximo de programas totales (200 programas).

El horno está equipado con un conjunto de programas almacenados previamente que salen de fábrica y no se pueden modificar. Estos están disponibles traducidos a 4 idiomas, pero no hay traducción automática del nombre de los programas almacenados más tarde. No está permitido mover o clonar programas de una categoría a otra. Al presionar la tecla (11) MENÚ/MEMO se ingresa al modo de programas. El LED parpadeante MENU/MEMO indica que está en modo de selección de programa y que puede desplazarse por los programas de la categoría actual. En el display (D) se muestra el programa (2º nivel). Con (13) y (15) se desplazas por los programas y con (12) ENTER se selecciona el programa. Con la tecla (10) CANC se pasa al nivel superior (categoría de programa).

Para el modo MANUAL no hay una lista de programas de segundo nivel. Por lo tanto, cuando se selecciona el modo manual, el presionar la tecla (11) MENÚ/MEMO lleva directamente a la selección de categoría de programa.

El LED MENÚ / MEMO encendido constantemente indica que está en el modo de selección de categoría de programa.

El nombre de la categoría del programa actual se desplaza en la pantalla (20) (1er nivel).

Use las teclas (13) y (15) para desplazarse por las categorías y presione (12) para seleccionarla. Use la tecla CANC para salir del modo de programa.

Al hacer cambios en el programa seleccionado, estos se mantienen para el próximo ciclo de cocción pero no se almacenan. Manteniendo presionada la tecla ENTER (12), los cambios realizados en el programa se almacenan, a menos que sea parte de los programas constructores que no pueden modificarse.

Con la tecla FASES (9) puede desplazarse por las fases del programa y cambiar su configuración.

Manteniendo presionada la tecla (10) CANC durante 5 segundos (desde el modo de selección de programa) se borra el programa que se muestra. Los programas de fábrica no se pueden eliminar.

Presionar la tecla (2) START/STOP para iniciar el programa seleccionado. Manteniendo presionada la tecla (11) MENÚ/MEMO durante 5 segundos (con el programa seleccionado y no desde la lista de programas) es posible clonar el programa seleccionado, excepto cuando se selecciona el programa manual, en cuyo caso los cambios se guardan directamente.

Cada programa se identifica mediante una cadena (nombre) y un índice, que se representa mediante puntos de visualización (20). Por lo tanto, el programa POLLO [2] se muestra escribiendo en la pantalla (20) POLLO y activando los 2 puntos a la izquierda de la pantalla.

Al clonar un programa, el nombre del programa seleccionado y el primer índice disponible aparecen en la pantalla. Es posible tener un máximo de 6 clones del mismo programa; si ya hay 6 clones, se propone el índice número 6, con la oportunidad de sobrescribirlo. Para los programas con nombres de más de 6 letras, se muestran las últimas 6 letras del nombre. Por ejemplo, la modificación de CORDERO se muestra ORDERO. El último dígito parpadea, lo que indica que se puede modificar con (13) y (15). Al presionar la tecla ENTRAR (12), el mensaje se desplaza un dígito a la izquierda agregando un nuevo dígito "\_" (guión bajo) parpadeante y modificable al final del nombre.

Al presionar la tecla (10) CANC se elimina el último dígito del nombre, haciendo que la palabra se desplace hacia la derecha y pudiendo modificar su nueva última letra.

Si desea cambiar completamente el nombre, presione (10) CANC repetidamente hasta que solo quede un dígito parpadeante. Ahora es posible reescribir el nombre completo.

No es posible elegir el índice de un programa, porque se asigna automáticamente. Si se cambia el nombre, el índice se restablece (sin punto iluminado). Presione y mantenga presionada la tecla (11) MENÚ/MEMO para guardar el nuevo programa e ir al menú de selección de programa.

En caso de sobrescritura, se solicita confirmación con la cadena SOBRESC.

La tecla (12) ENVIO confirma la sobrescritura y conduce al menú de selección de programa, la tecla (10) CANC vuelve al menú de modificación.

No es posible sobrescribir un programa constructor. En este caso, se propone el nombre del programa constructor y el primer índice disponible. Si mantiene presionada la tecla (10) CANC desde el menú de edición, se saldrá el guardado del programa. Cuando se alcanza la cuota de 200 programas, aparece la palabra "MEM LLENA" en el intento de clonar un nuevo programa; sin embargo, es posible sobrescribir una anterior o es necesario liberar espacio eliminando un programa de usuario.

#### 4.5N ESTADO "START"

En el estado START/STOP la tarjeta inicia el ciclo de cocción seleccionado y comienza los ajustes.

Manteniendo presionada la tecla START/STOP (2), la tarjeta pasa al estado LISTO. Al presionar la tecla START / STOP (2) o al abrir la puerta, la tarjeta pasa al estado de STOP TEMPORAL.

Es posible realizar cambios en los conjuntos de la fase de cocción en progreso; sin embargo, no se almacenan y solo se mantienen para el ciclo actual. Al final del ciclo se eliminan. No es posible cambiar el modo de cocción (tiempo o sonda) o seleccionar un programa diferente. Manteniendo presionada la tecla FASES (9), la fase actual finaliza y se pasa la siguiente. El timbre emite un pitido prolongado. Si la última fase estaba en progreso, el ciclo finaliza. La fase en ejecución se señala mediante el led FASES parpadeante. Al final del ciclo, la tarjeta pasa al estado LISTO y el zumbador emite una serie de pitidos.

#### 4.5P ESTADO "STOP TEMPORAL"

En el estado de STOP TEMPORAL, los ajustes se suspenden y el ventilador se apaga. Presionando nuevamente el botón (2), START/STOP se reanuda el ciclo de cocción si la puerta está cerrada. El cierre de la puerta reanuda el ciclo de cocción si la interrupción ocurrió después de que se abrió la puerta (y no se presionó la tecla START/STOP).

Al presionar el botón (2) START/STOP prolongada, la tarjeta pasa al estado LISTO.

Es posible realizar cambios en los conjuntos de la fase de cocción en progreso; sin embargo, no se almacenan y solo se mantienen para el ciclo actual. Al final del ciclo se eliminan. No es posible cambiar el modo de cocción (tiempo o sonda) o seleccionar un programa diferente.

Manteniendo presionada la tecla FASES (9), la fase actual finaliza y se pasa la siguiente. El timbre emite un pitido prolongado. Si la última fase estaba en progreso, el ciclo finaliza. La fase en ejecución se señala mediante el led FASES parpadeante.

#### 4.6 LAVADO AUTOMÁTICO

ATENCIÓN:hacer en la primera instalación!!!

CONFIGURACIÓN DE LAVADO: Presionando la tecla (14) LAVADO una vez y luego una segunda vez por 10 segundos, en la pantalla aparece D 'SET UP'; ahora, presionar la tecla (2) START/STOP. De esta manera, se inicia la carga de detergente durante aproximadamente 2 minutos.

ATENCIÓN: el SET UP solo comenzará si la temperatura de la cámara del horno es inferior a 60 °C. Con el horno en estado LISTO (LED ON/OFF apagado) pulsar LAVADO (14); seleccionar con (13) y (15) NORMAL, FUERTE o EXTRAFUERTE y ACLARADO y con ENVIO (12) confirmar la opción elegida.

Para comenzar el ciclo de lavado, presionar (2) START. ATENCIÓN: el ciclo de lavado comenzará solo cuando la temperatura de la cámara del horno sea igual a 60 °C.

Para finalizarlo definitivamente, mantenga presionado el botón (2) START / STOP. Si el horno no está en START (2) para resetear y volver atrás, primero presione LAVADO (14) y luego CANC (10).

ATENCIÓN: Si la configuración de lavado o un ciclo de lavado no son exitosos, es absolutamente necesario comenzar un ciclo de aclarado o lavar el horno manualmente; esto para evitar que los residuos de detergente puedan permanecer en la cámara de cocción durante la cocción posterior y entren en contacto con los alimentos.

#### 4.7 APAGADO

Para finalizar la cocción en progreso en cualquier momento, presione (2) STOP/PAUSE.

Para apagar el horno definitivamente, presione (1) ON/OFF.

#### 5.0 ALARMAS

Todas las alarmas se muestran en la pantalla de los programas.

##### AVERIA SONDA CÁMARA

Si la sonda de la cámara falla con la tarjeta en los estados LISTO, START y STOP TEMPORAL, se muestra el mensaje de alarma "ERR SONDCE" y se activa el zumbador. Cualquier cocción se interrumpe y la tarjeta pasa al estado LISTO. La presión de cualquier tecla, silencia el timbre. El reinicio ocurre cuando la sonda de la cámara vuelve a funcionar (autorestore).

##### AVERIA SONDA AGUJA

Si la sonda de la aguja está averiada, con la tarjeta en los estados de START y STOP TEMPORAL y la fase actual o una de las posteriores contiene una cocción con sonda o una con delta T, la cocción se interrumpe y la tarjeta pasa al estado de STOP TEMPORAL. El mensaje "ERR SONDSP" aparece en la pantalla y se activa el zumbador. La tarjeta no entra en alarma si está en el estado LISTO, SIN VOLTAJE o STAND-BY. La presión de cualquier tecla, silencia el timbre. El reinicio ocurre cuando la sonda de aguja vuelve a funcionar (autorestore).

##### ALARMA FALTA DE COMUNICACIÓN

Si no hay comunicación entre la placa de potencia y la placa del teclado durante más de 10 segundos, la placa del teclado entra en alarma, se muestra el mensaje de alarma "ERR COMSER" y se activa el zumbador. La tarjeta no entra en estado de alarma si en estado SIN VOLTAJE o STAND-BY.

Cualquier cocción se interrumpe y la tarjeta pasa al estado LISTO. La presión de cualquier tecla, silencia el timbre. El reinicio ocurre cuando se restablece la comunicación (autorestore).

##### ALARMA TEMPERATURA TARJETA DE POTENCIA

Si la temperatura medida en la placa de potencia excede el valor límite (establecido por el fabricante), la placa del teclado entra en alarma, se muestra el mensaje de alarma "ERR TPSCH" y se activa el zumbador. La tarjeta no entra en estado de alarma si en estado SIN VOLTAJE o STAND-BY. Cualquier cocción se interrumpe y la tarjeta pasa al estado LISTO. La presión de cualquier tecla, silencia el timbre. El reinicio ocurre cuando la temperatura baja por debajo del nivel de seguridad.

##### PUERTA ABIERTA

En START, en caso de puerta abierta, el horno cambia al estado STOP TEMPORAL y el LED de la tecla START/STOP parpadea. Todos los relés están desactivados, excepto el relé de luz.

La cocción se suspende hasta que se cierra la puerta.

## ENTRADAS DE SEGURIDAD

La tarjeta está equipada con tres entradas de seguridad: seguridad de la cámara, seguridad del quemador, seguridad del ventilador. Si se produce una de las alarmas anteriores, se muestra el mensaje de alarma relativa y se activa el zumbador con la tarjeta en los estados LISTO, START y STOP TEMPORAL.

Los mensajes de alarma son los siguientes:

- "ERR BRUC" relacionado con la seguridad del quemador
- "ERR TERMIC" relacionado al termostato de seguridad de la cámara
- "ERR VENTOL" relacionado a la protección del motor y del ventilador

La tarjeta no entra en estado de alarma si en estado SIN VOLTAJE o STAND-BY. Cualquier cocción se interrumpe y la tarjeta pasa al estado LISTO. El intento de restauración se lleva a cabo, como indica el propio horno, manteniendo presionada la tecla CANC.

## FALTA DE TENSION

Cuando hay una interrupción en la alimentación eléctrica y la tarjeta está en el estado START o STOP TEMPORAL, al siguiente encendido la tarjeta pasa a STOP TEMPORAL y se puede reanudar el ciclo de cocción anterior. El programa temporal se almacena cada 10 minutos y en el cambio de fase. Si la tarjeta no estaba en START o STOP TEMPORAL, la tarjeta pasa al estado STAND-BY y se carga el programa manual almacenado. No hay alarmas asociadas con una falta de energía.

## 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:

- limpiadas con agua tibia jabonosa;
- enjuagadas con agua;
- 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 óxido.

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:

- calentar el horno a 80-90 °C con un porcentaje de humedad del 50% para ablandar la suciedad,
- vaporizar el interior de la cámara de cocción con un detergente específicamente indicado para la limpieza de acero inoxidable,
- 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 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.



## 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 evacuación 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.

### 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.



Whirlpool S.p.A.

Via Carlo Pisacane, 1

20016 Pero (MI) – Italy

Tel: +39 02 837151