

03/2017

Mod: DFV-411/S

Production code: E1 SDA-104E CR 06DI 126



Diamond
catering equipment

**HORNOS CONVECCIÓN-VAPOR
INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN,
USO Y MANTENIMIENTO**

CONVECTION
CONVECTION+HUMIDIFICATION
COMBI DIRECT

304/104/107
ANALOGIC

ES



ATENCIÓN !

Antes de realizar cualquier tipo de conexión de este equipo (eléctrica o hidráulica), leer cuidadosamente las instrucciones de este manual.

La instalación debe ser llevada a cabo sólo por personal cualificado.

PREÁMBULO

El contenido de este manual es generico y no todas las funcionalidades descritas podrían estar incluidas en su producto.

El fabricante declina toda responsabilidad por las posibles inexactitudes contenidas en el presente documento, imputables a errores de impresión o relacionadas.

El fabricante se reserva el derecho de aportar a sus propios productos aquellas modificaciones que se consideren necesarias o utiles, sin perjudicar las características esenciales.

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 de alimentos y la regeneración de comidas precocidas y/o refrigeradas.

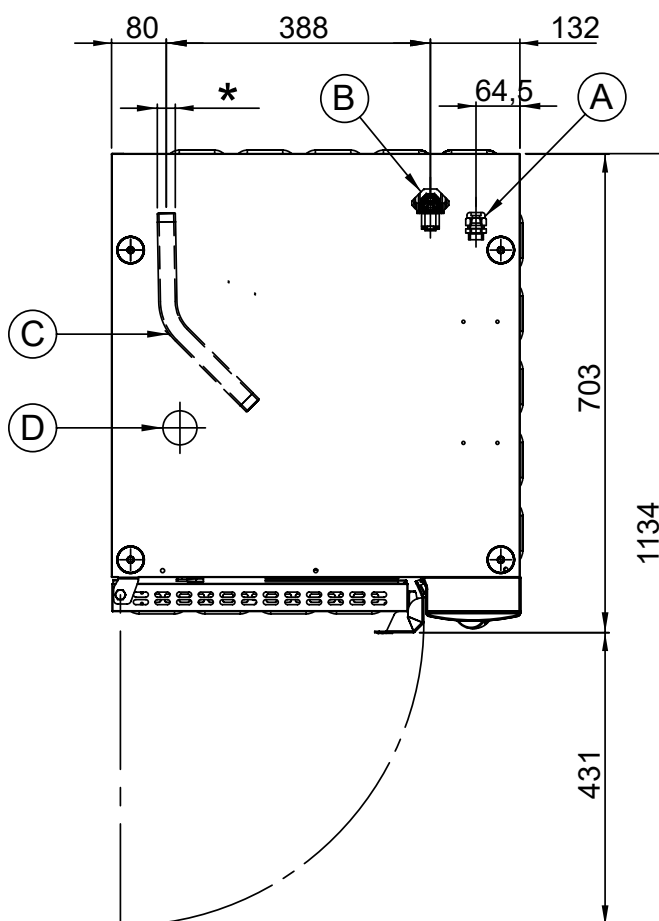
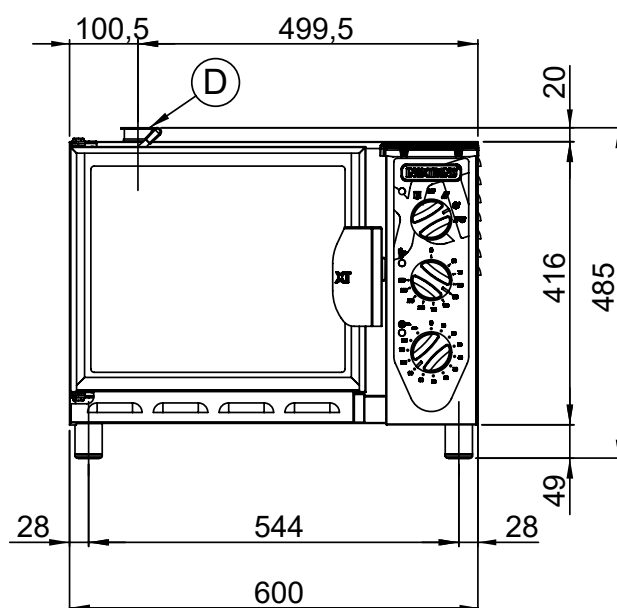
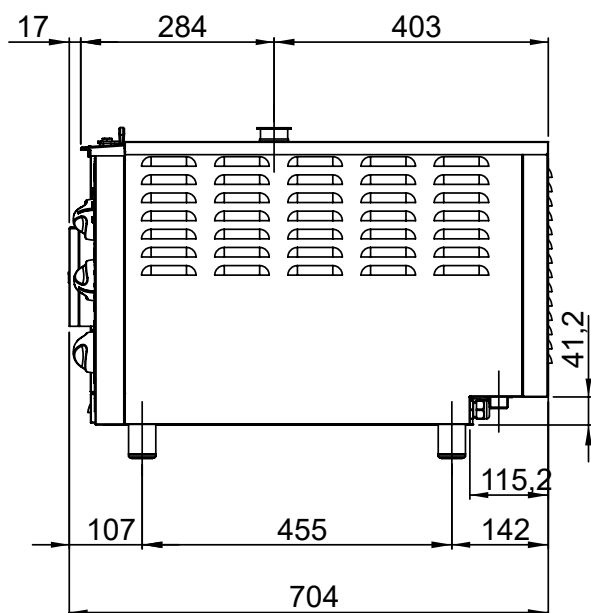
INDICE

0.0A	Dimensiones 4 x 2/3 GN
0.0B	Dimensiones 4 x 1/1 GN
0.0C	Dimensiones 7 x 1/1 GN
	Dimensiones soportes

	INSTALACIÓN
1.0	Declaración de conformidad
1.1	Directiva Europea ROHS 2011/65/UE
1.6	Tabla datos técnicos conexión eléctrica
2.0	Instalación del aparato
2.2	Conexión eléctrica
2.3	Conexión hídrica – entrada del agua
2.3A	Datos técnicos instalación agua
2.4	Conexión hídrica – desagüe
3.0	Automatismos de control y seguridad
3.1	Sustitución partes de recambio
3.2	Control de las funciones

	USO Y MANTENIMIENTO
4.1	Programación y funcionamiento mod. Convection
4.1A	Descripción componentes panel Convection
4.2	Programación y funcionamiento mod. Convection + Humidification
4.2A	Descripción componentes panel Convection + Humidification
4.3	Programación y funcionamiento mod. Combi Direct
4.3A	Descripción componentes panel Combi Direct
4.4	Arranque modelos Analogic
4.5	Mandos y controles auxiliares
4.6	Apagado del horno
9.0	Mantenimiento
9.1	Comportamiento en caso de avería y/o de largo plazo de inactividad
10.0	Consejos para las cocciones
10.1	Remedios para las anomalías de cocción

4 x 2/3 GN / 4 - 7 x 1/1 GN ANALOGIC



A- Conexión eléctrica

B- Entrada agua Ø 3/4"

C- Desagüe

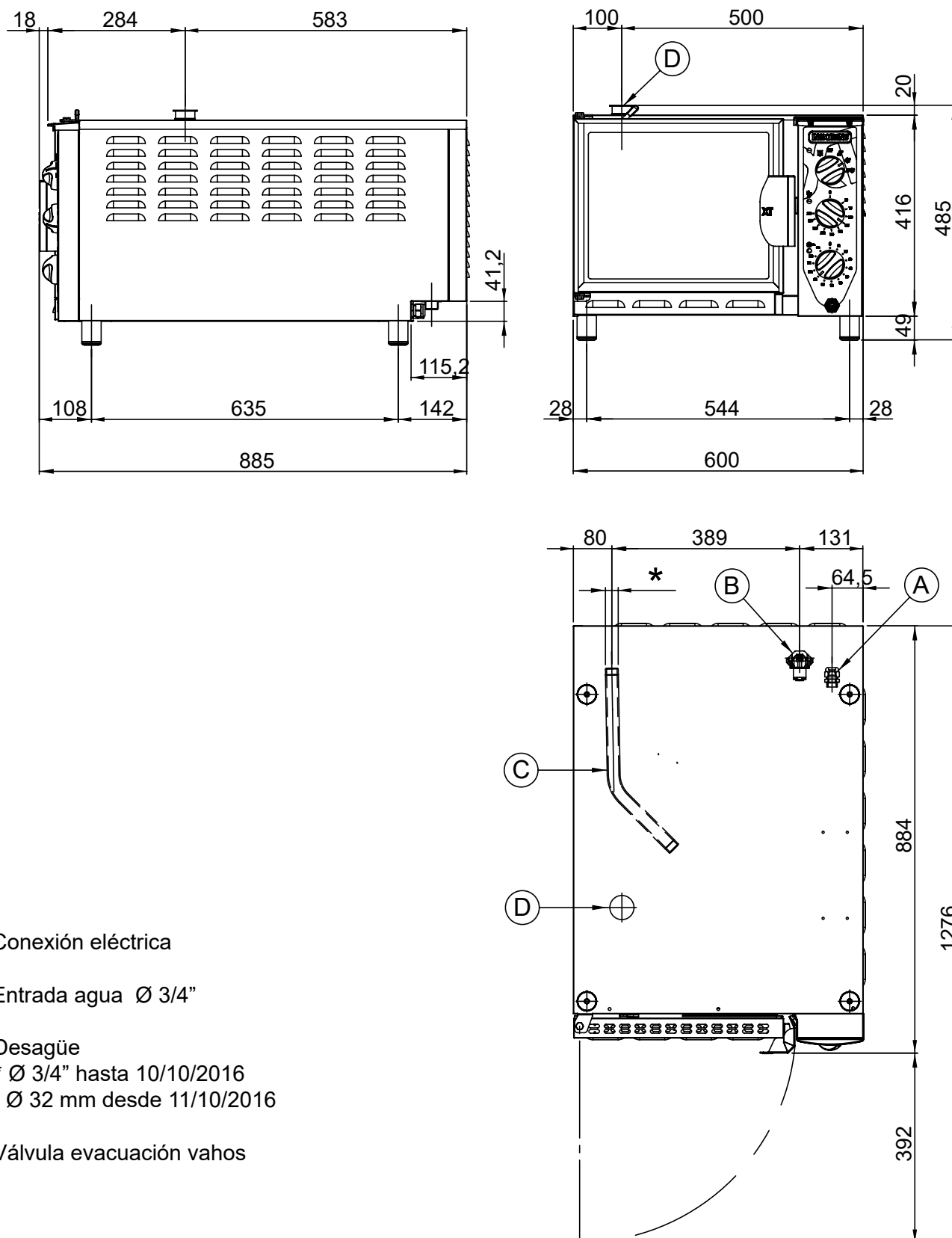
* Ø 3/4" hasta 10/10/2016
Ø 32 mm desde 11/10/2016

D- Válvula evacuación vahos

4 x 2/3 GN

0.1A Dimensiones mod. 4 x 2/3 GN			
Modelo	Dimensiones	Capacidad	Distancia bandejas
4 x 2/3 GN Electrico	cm 60 x 70 x h 48	4 x 2/3 GN 4 x 1/2 GN	67 mm

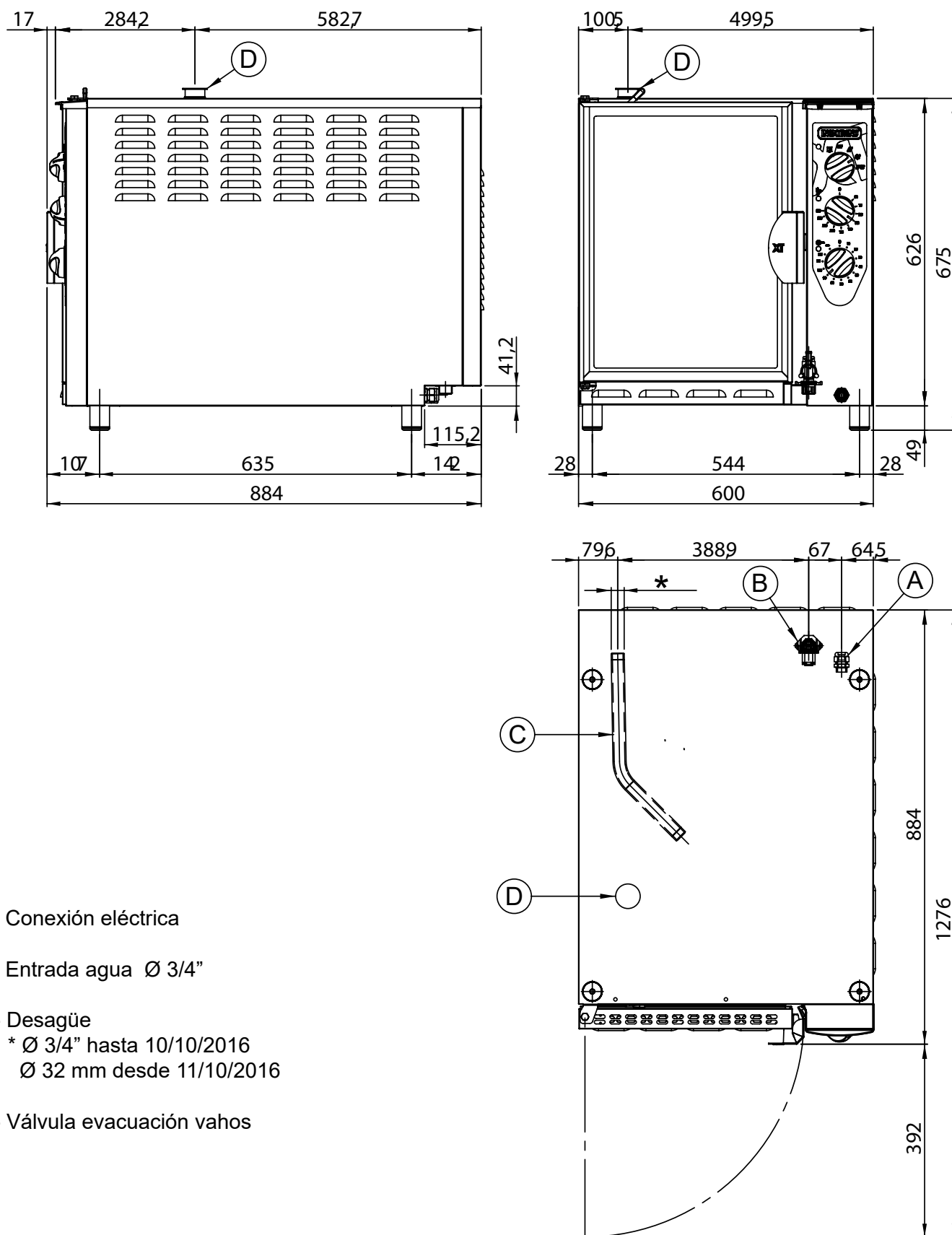
4 x 2/3 GN / 4 - 7 x 1/1 GN ANALOGIC



4 x 1/1 GN

0.1B Dimensiones mod. 4 x 1/1 GN			
Modelo	Dimensiones	Capacidad	Distancia bandejas
4 x 1/1 GN Electrico	cm 60 x 88 x h 48	4 x 1/1 GN 8 x 1/2 GN	67 mm

4 x 2/3 GN / 4 - 7 x 1/1 GN ANALOGIC



A- Conexión eléctrica

B- Entrada agua Ø 3/4"

C- Desagüe

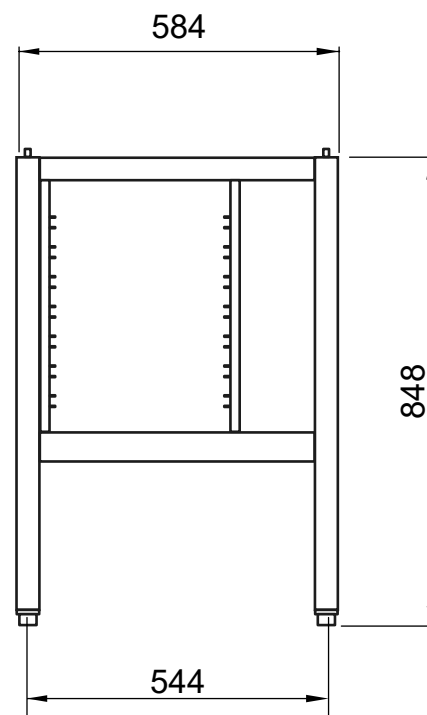
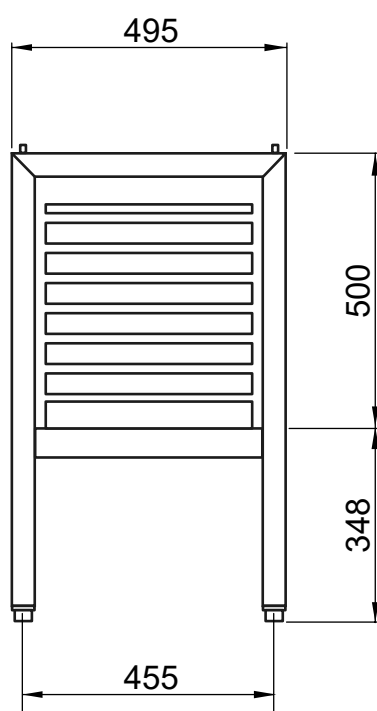
* Ø 3/4" hasta 10/10/2016
Ø 32 mm desde 11/10/2016

D- Válvula evacuación vahos

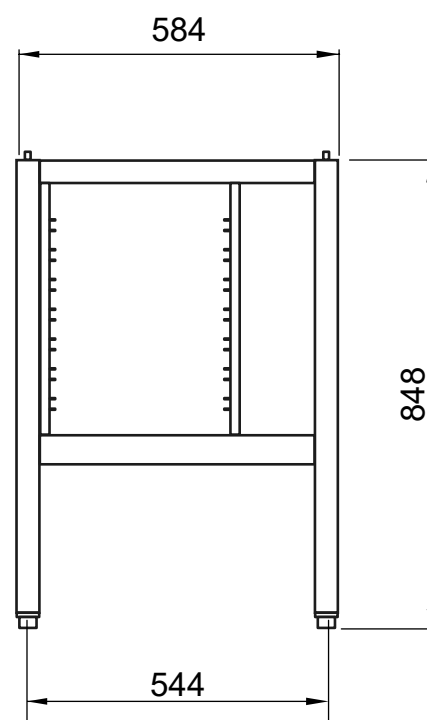
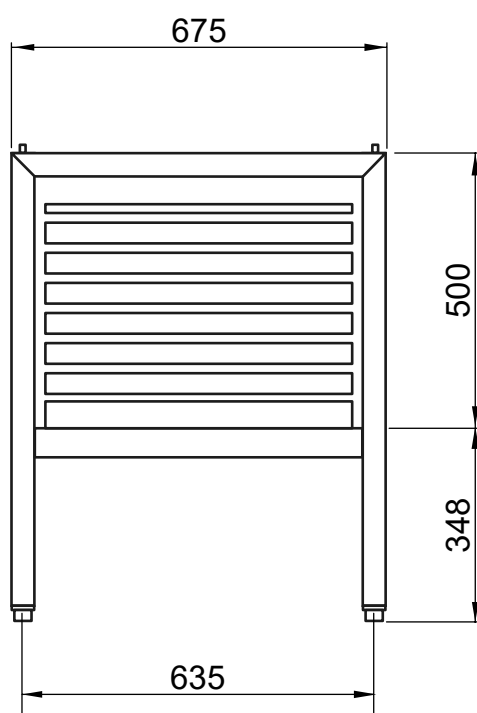
7 x 1/1 GN

0.1C Dimensiones mod. 7 x 1/1 GN			
Modelo	Dimensiones	Capacidad	Distancia bandejas
7 x 1/1 GN Electrico	cm 60 x 88 x h 70	7 x 1/1 GN 14 x 1/2 GN	67 mm

Soporte con guías
para mod. 0.1A (4 x 2/3 GN)



Soporte con guías
para mod. 0.1B (4 x 1/1 GN)
y mod. 0.1C (7 x 1/1 GN)



4 x 2/3 GN / 4 - 7 x 1/1 GN ANALOGIC

INSTALACIÓN

1.0 DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

El fabricante declara que los aparatos son conformes a las prescripciones CEE.

La instalación debe ser efectuada según las normas vigentes, sobre todo en cuanto a la ventilación de los locales.

Atención: El Fabricante rehusa cualquier responsabilidad en caso de daños directos causados por: uso no correcto, instalación incorrecta y/o falta de mantenimiento.

1.1 DIRECTIVA EUROPEA ROHS 2011/65/UE

Este aparato lleva el marcado CE en conformidad con la Directiva 2011/65/UE del Parlamento Europeo y del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medioambiente y la salud.



El símbolo en el producto o en los documentos que se incluyen con el producto, indica que no se puede tratar como residuo doméstico. Es necesario entregarlo en un punto de recogida para reciclar aparatos eléctricos y electrónicos.

Deséchelo con respeto a las normas medioambientales para eliminación de residuos.

Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos urbanos o la tienda donde adquirió el producto.

1.6 TABLA DATOS TÉCNICOS CONEXIÓN ELÉCTRICA

Modelo	Potencia y voltaje	nº y potencia motores	Potencia calefacción	Consumo corriente	Sección cable alimentación
4 x 2/3 GN	3.0 kW 230V+ 1 ~ 50/60 Hz	1 x 250 W	2.6 kW	5.0 A	3 x 1.5 mm ²
4 x 2/3 GN	4.3 kW 400 V+3N~50/60 Hz	1 x 250 W	3.9 kW	7.5 A	5 x 1.5 mm ²
4 x 1/1 GN	5.2 kW 400 V+3N~50/60 Hz	1 x 250 W	4.9 kW	8.5 A	5 x 1.5 mm ²
7 x 1/1 GN	7.5 kW 400 V+3N~50/60 Hz	1 x 250 W	7.2 kW	12.5 A	5 x 2.5 mm ²

2.0 INSTALACIÓN DEL APARATO

La instalación del aparato debe ser efectuada sólo y exclusivamente por personal cualificado, según las instrucciones espuestas en este manual y conforme a las normas vigentes.

Las instalaciones del agua, de la energía eléctrica así como los locales donde se emplazan los aparatos, deben cumplir las normas de instalación y seguridad.

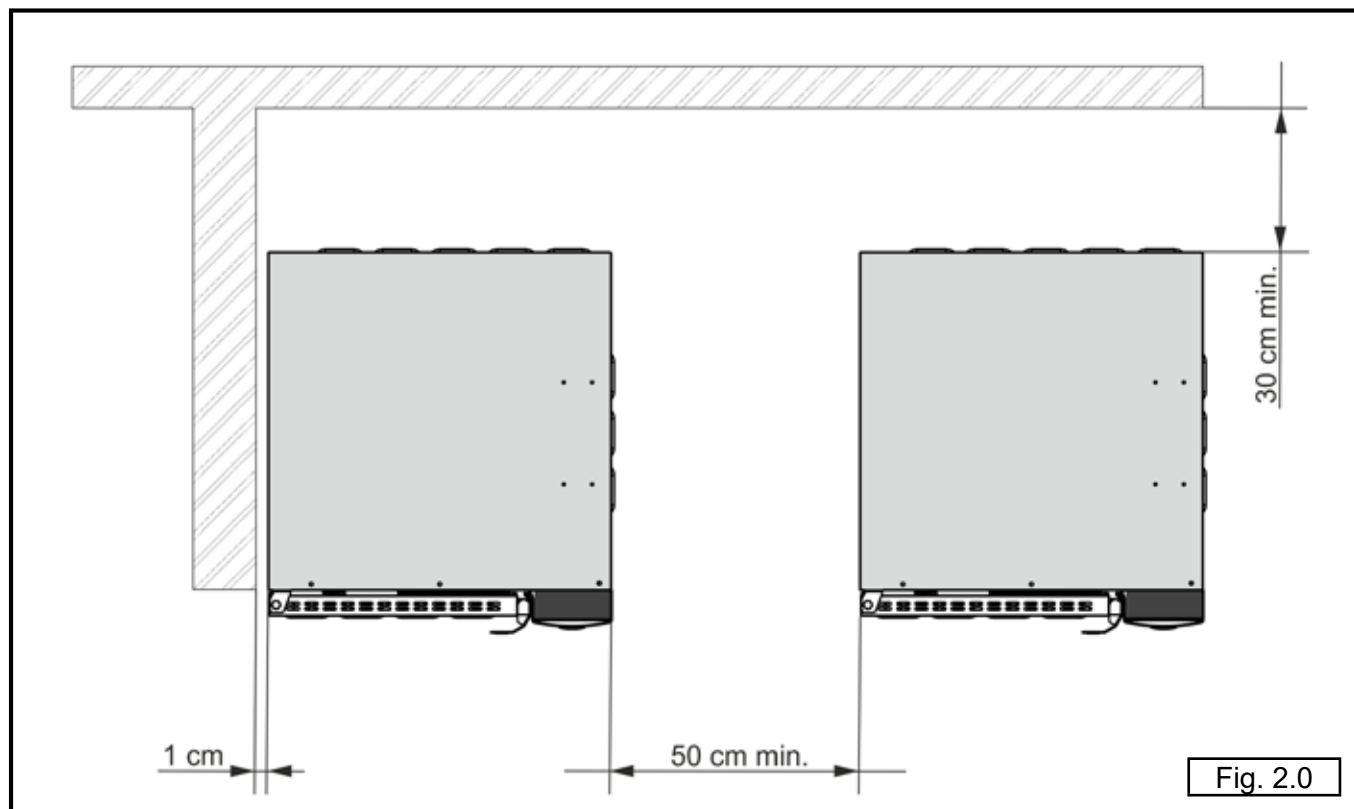


Fig. 2.0

Mantener las distancias mínimas entre las paredes del horno, (trasera y lateral derecha) y las paredes de ladrillos o los otros aparatos, como indicado en la fig. 2.0.

Colocar el horno en un sitio ventilado y ponerlo a nivel maniobrando las patas regulables de manera que quede una distancia mínima de 6cm entre el fondo del horno y el plano de apoyo de las patas.

Instalar el aparato en una posición que permita acceder a su lado derecho para poder efectuar las operaciones de instalación, mantenimiento y asistencia técnica.

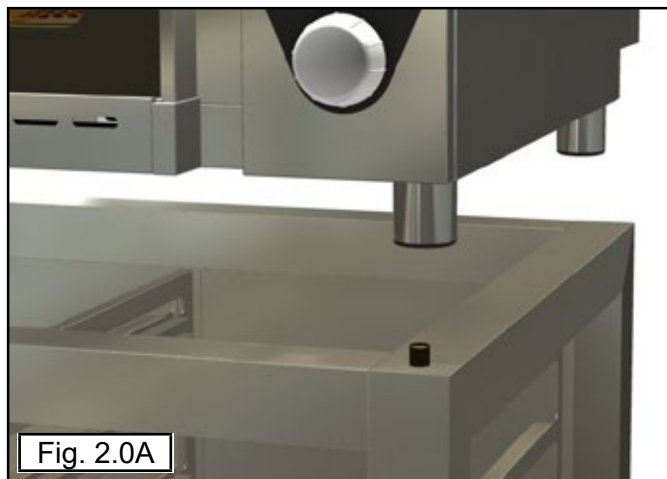


Fig. 2.0A

Si se coloca el horno sobre los soportes correspondientes, suministrados a demanda, tener cuidado en que el agujero central de las patas encaje en el perno del soporte, este encaje garantiza la estabilidad, (Fig. 2.0A).

Remover manualmente las películas protectoras de las partes en acero inoxidable antes de poner en servicio el aparato, evitando emplear sustancias abrasivas y/o objetos metálicos.

2.2 CONEXIÓN ELÉCTRICA

El aparato entregado está predispuesto para funcionar con el voltaje indicado en la placa de “Características” aplicada en el lado derecho del aparato.

Se accede al terminal de conexión por el lado derecho del aparato, desmontando el flanco del chasis.

Antes de aplicar el cable, desmontar la protección de acero fijada con tornillos a la base del horno (ver fig. 2.2A), introducir el cable en la conexión de fijación e introducirlo en el compartimento del terminal de conexión por el orificio con junta de la base situado cerca de este.

Una vez realizada la conexión eléctrica, volver a montar la protección de acero retirada previamente.

El cable flexible, para la conexión eléctrica, debe tener características no inferiores a aquél con aislamiento en goma H07 RN-F, con la sección de los conductores indicada en los datos técnicos.

Instalar, aguas arriba del aparato, un interruptor automático con protección y capacidad adecuadas, que tenga una apertura de los contactos superior a 3 mm.

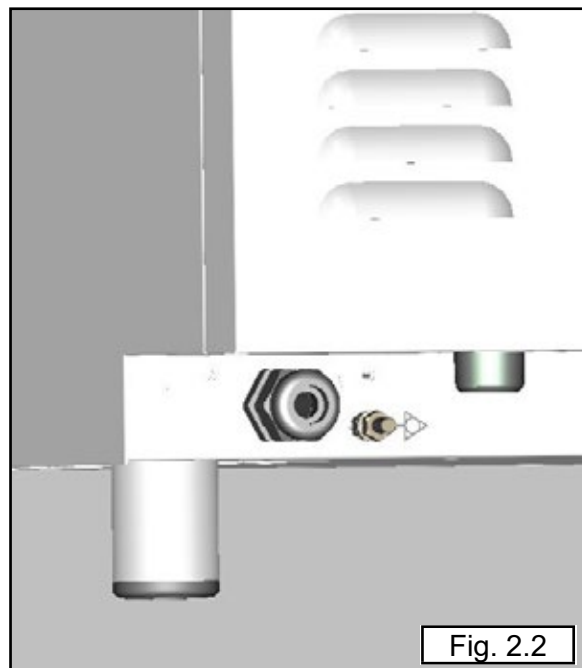


Fig. 2.2

Es indispensable conectar el aparato con una instalación de tierra eficaz; con tal fin, en el terminal de conexión hay un borne, marcado con el símbolo correspondiente $\perp$, al cual es preciso conectar el conductor de tierra.

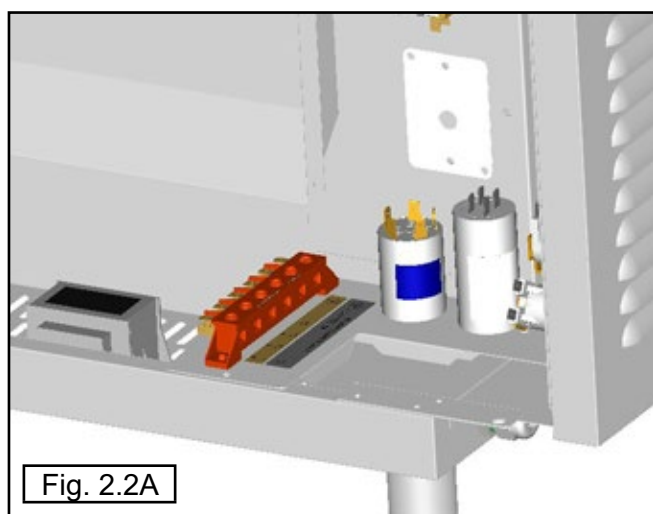


Fig. 2.2A

Es preciso conectar el aparato en un sistema equipotencial, (Fig. 2.2) cuya eficacia debe cumplir las normas vigentes. La conexión debe ser efectuada empleando el tornillo situado cerca del sujetacable de alimentación, marcado con la sigla EQUIPOTENTIAL.

El Fabricante rehusa cualquier responsabilidad en caso de incumplimiento de esta norma fundamental.

2.3 CONEXIÓN HÍDRICA – ENTRADA DEL AGUA

Los hornos disponen de una conexión para la entrada del agua, situada en la parte trasera del aparato. Entre el aparato y la red de abastecimiento es preciso intercalar una llave de paso con mando fácilmente maniobrable; también se aconseja montar un filtro de cartucho en la tubería de entrada del agua. La conexión hídrica debe ser efectuada siempre con agua fría.

En los modelos Convection + Humidification, la electroválvula (B) alimenta el sistema de generación del vapor en la modalidad Mixto (Fig. 2.3).

El agua debe ser apta por el consumo humano y debe tener las siguientes características:

Temperatura: entre 15 y 20°C

Dureza total: comprendida entre 4 y 8°f (grados Franceses), se aconseja instalar siempre un suavizador aguas arriba del aparato. Así el valor de dureza del agua se queda entre los valores establecidos.

El funcionamiento del horno con agua más dura conlleva, en poco tiempo, la formación de incrustaciones de caliza en las paredes de la cámara de cocción.

Eventuales intervenciones del servicio técnico para reparar los daños acarreados por la cal no serán consideradas “en garantía”.

Presión del agua: debe ser comprendida entre 150 e 250 KPa (1,5 – 2,5 bar).

Atención. Presiones más altas hacen que aumente el consumo de agua y pueden perjudicar el funcionamiento del aparato.

Concentración máxima de cloruros: (Cl-) menor de 150 mg/litros.

Concentración de Cloro (Cl₂): por debajo de 0.2 mg/litros.

pH: mayor de 7.

Conductibilidad eléctrica del agua: comprendida entre 50 y 2000 µS/cm.

Atención: El uso de sistemas para tratar el agua diferentes de los suministrados por el fabricante está prohibido y provoca la anulación de la garantía.

También está prohibido el uso de sustancias aptas para evitar las incrustaciones en las tuberías, por ejemplo dosificadores de polifosfatos, porque pueden perjudicar el funcionamiento del aparato.

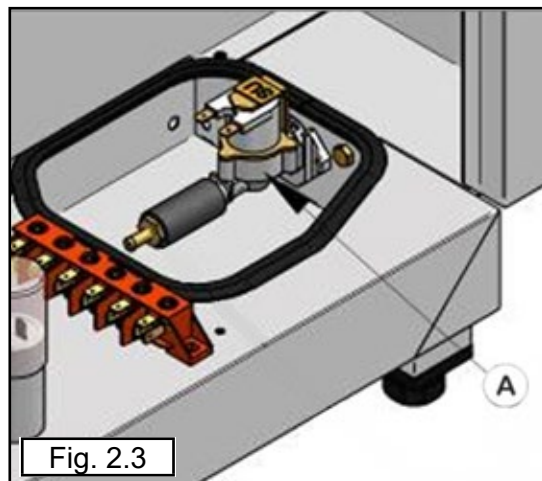


Fig. 2.3

2.3A DATOS TÉCNICOS INSTALACIÓN AGUA

Convection + Humidification			
	304 4 x 2/3 GN	104 4 x 1/1 GN	107 7 x 1/1 GN
Regulador caudal agua de condensación (optional) - Fig. 3.0G	Ø 0.7 mm	Ø 0.7 mm	Ø 0.7 mm
Regulación caudal agua ciclo mixto Fig. 2.3	Ø 0.4 mm	Ø 0.4 mm	Ø 0.5 mm

Combi direct			
	304 4 x 2/3 GN	104 4 x 1/1 GN	107 7 x 1/1 GN
Regulador caudal agua de condensación Fig. 3.0G	Ø 0.7 mm	Ø 0.7 mm	Ø 0.7 mm
Regulación caudal agua ciclo mixto y ciclo vapor. Fig. 2.3	Ø 0.4 mm	Ø 0.4 mm	Ø 0.5 mm

2.4 CONEXIÓN HÍDRICA – DESAGÜE

Los hornos disponen de un desagüe situado en la parte trasera del aparato; la conexión hídrica debe ser efectuada directamente en el extremo del tubo de desagüe en acero inoxidable.

El desagüe no debe tener sifón y debe realizarse con tubos rígidos y resistentes a temperaturas de 110°C.

Es terminantemente necesario que el diámetro del tubo de desagüe no se reduzca y que su tubería quede a la presión atmosférica.

El eventual atasco del tubo de desagüe puede causar la salida de vapor por la puerta del horno y malos olores en la cámara de cocción.

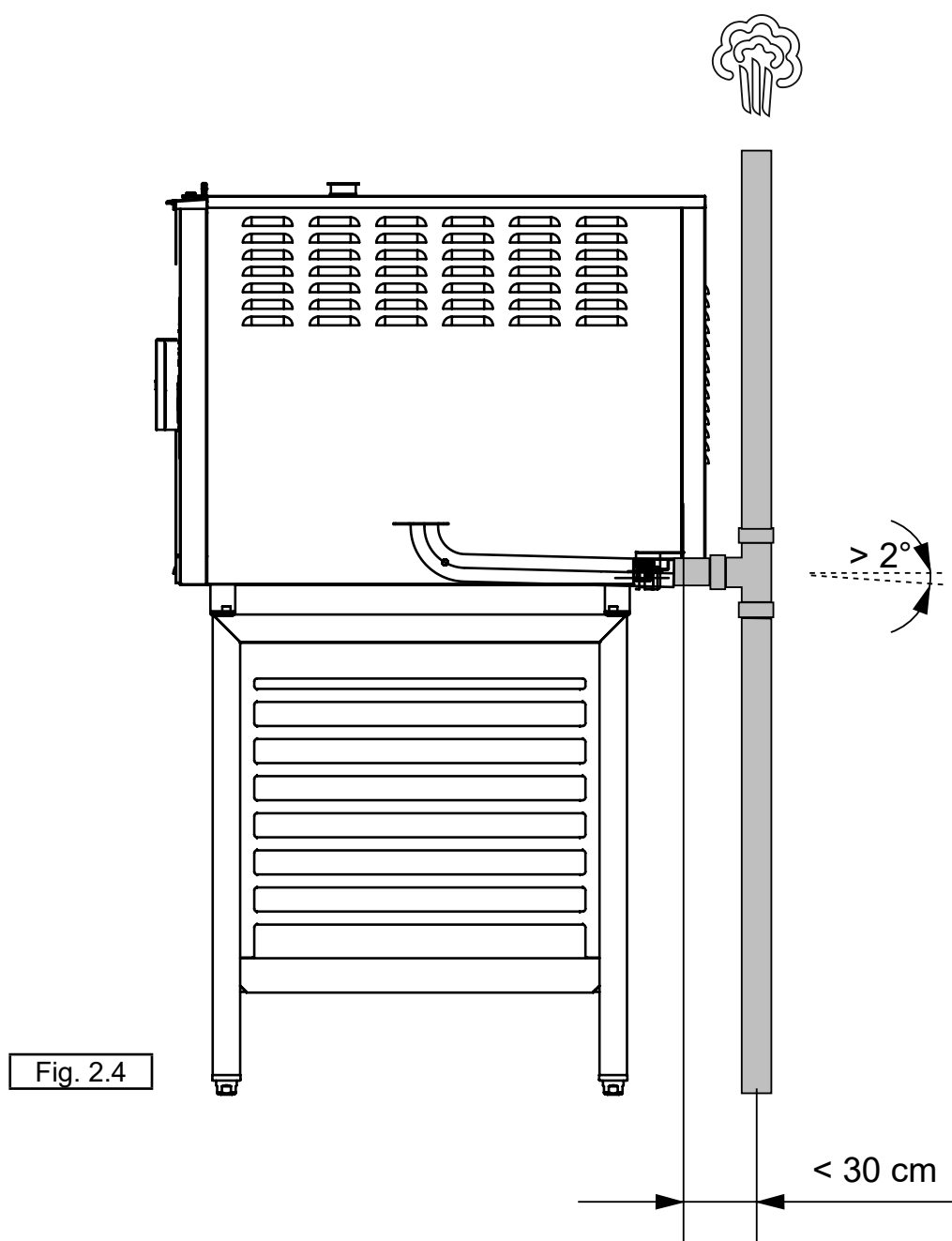


Fig. 2.4

3.0 AUTOMATISMOS DE CONTROL Y DE SEGURIDAD

Los hornos disponen de automatismos de control y seguridad de los circuitos eléctricos e hidráulicos.

3.0A Fusible de 2A: situado en el circuito auxiliar para la protección contra cortocircuito de la instalación eléctrica y alojado en el soporte correspondiente situado en la fijación de los contactores.

3.0D Protección del motor: una sonda térmica desconecta el motor cuando, por varios motivos, se presenta una sobrecarga. La intervención causa la parada del motor y la consiguiente desconexión de las resistencias de calentamiento.

El restablecimiento de las condiciones de trabajo se produce automáticamente cuando baja la temperatura del motor.

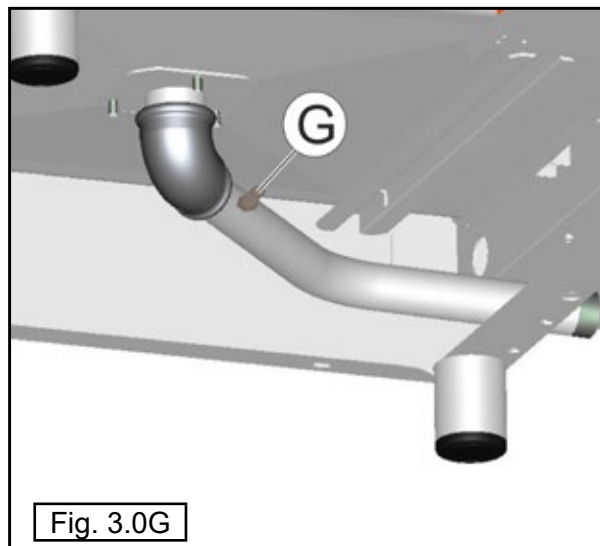


Fig. 3.0G

3.0E Termóstato de seguridad cámara horno: desconecta las resistencias de calentamiento en caso de que se presenten anomalías causadas por un recalentamiento; el restablecimiento debe ser efectuado manualmente después de averiguar las causas que han determinado el disparo.

3.0F Sensor de apertura de puerta: interrumpe el funcionamiento del horno cuando se abre la puerta.



3.0G Sistema termostático para la condensación de los vapores: (Optional en los modelos convection + humidification) se compone de una electroválvula, accionada por un termóstato cuyo sensor está alojado en contacto con el desagüe. La electroválvula, por medio del inyector (G), introduce agua fría en el tubo de desagüe a fin de condensar el vapor cuando se alcanza una temperatura de 90°C. (Fig.3.0G)

3.0H Válvula de evacuación de vapores cámara: tiene la función de regular la humedad dentro de la cámara de cocción. Se activa manualmente mediante el mando redondo (A) situado encima de la puerta (Fig. 3.0H).

3.1 SUSTITUCIÓN PIEZAS DE RECAMBIO

Antes de proceder con la sustitución de las piezas es preciso, por motivos de seguridad, desconectar el interruptor eléctrico de protección y cerrar la llave de paso del agua instalados aguas arriba del aparato.

3.2 CONTROL DE LAS FUNCIONES

Poner en marcha el aparato como indicado en las “INSTRUCCIONES PARA USO Y MANTENIMIENTO”. Efectuar una prueba de estanqueidad de las tuberías del agua.

Es indispensable explicar al usuario el funcionamiento del aparato y entregarle el folleto de instrucciones que deberá consultar durante el uso del aparato.

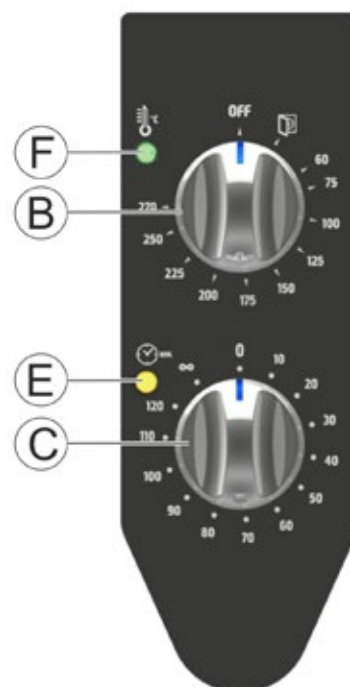
USO Y MANTENIMIENTO

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 (campo temperatura 50 - 270°C)
	Modalidad convección aire caliente y vapor (Mixto) (campo temperatura 50 - 270°C)
	Modalidad vapor (campo temperatura 50 - 100°C)

4.1 PROGRAMACIÓN Y FUNCIONAMIENTO MOD. CONVECTION

	Ciclo convección aire caliente (campo temperaturas 60-270°C) Posicionar el mando del selector de ciclos (A) en correspondencia con el símbolo que se muestra a la izquierda y seleccionar la temperatura de cocción girando el mando del termostato (B).
	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.

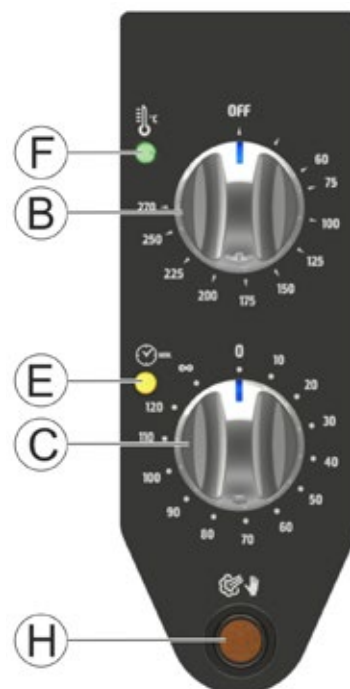


4.1A DESCRIPCIÓN COMPONENTES PANEL DE CONTROL

B	Termóstato cámara cocción
C	Temporizador
E	Lámpara piloto temporizador en marcha
F	Lámpara piloto calentamiento cámara en función

4.2 PROGRAMACIÓN Y FUNCIONAMIENTO MOD. CONVECTION + HUMIDIFICATION

	Ciclo convección aire caliente (campo temperaturas 60-270°C) Posicionar el mando del selector de ciclos (A) en correspondencia con el símbolo que se muestra a la izquierda y seleccionar la temperatura de cocción girando el mando del termostato (B).
	Humidificación manual Al pulsar esta tecla se activa la humidificación manual. La producción de vapor es activa durante el tiempo en que la tecla se mantiene presionada y es confirmada por el encendido de la misma.

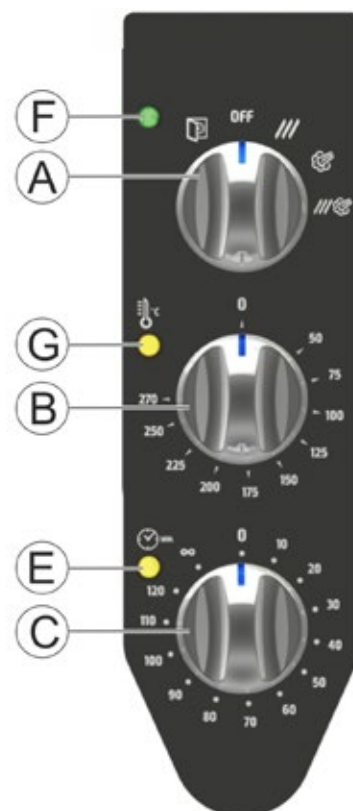


4.2A DESCRIPCIÓN COMPONENTES PANEL DE CONTROL

B	Termóstato cámara cocción
C	Temporizador
E	Lámpara piloto temporizador en marcha
G	Lámpara piloto calentamiento cámara en función
H	Pulsador humidificación manual

4.3 4.1 PROGRAMACIÓN Y FUNCIONAMIENTO MOD.COMBI DIRECT

	Ciclo convección aire caliente (campo temperaturas 50-270°C) Posicionar el mando del selector de ciclos (A) en correspondencia con el símbolo que se muestra a la izquierda y seleccionar la temperatura de cocción girando el mando del termostato (B).
	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 manio-brando el mando del termostato (C). Nota: La temperatura máxima de funcionamiento será de 100°C, aunque el mando del termostato esté colocado para valores de temperatura superiores.
	Ciclo mixto convección aire caliente-vapor (campo temperaturas 50-270°C) Posicionar el mando del selector de ciclos (A) en correspondencia con el símbolo que se muestra a la izquierda y seleccionar la temperatura de cocción girando el mando del termostato (B).
	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.



4.3A DESCRIPCIÓN COMPONENTES PANEL DE CONTROL

A	Selector ciclos
B	Termóstato cámara cocción
C	Temporizador
E	Lámpara piloto temporizador en marcha
F	Lámpara piloto horno alimentado eléctricamente
G	Lámpara piloto calentamiento cámara en función

4.4 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 moto-ventilador, 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.

4.5 MANDOS Y CONTROLES AUXILIARES

4.5A Luz interna para iluminar la cámara de cocción

Todos los modelos "ANALOGIC" están equipados con una bombilla para la iluminación interna. Su activación es controlada por el interruptor (D).

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 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 10 minutos sin abrir la puerta.

4.5C Válvula evacuación vahos cámara (Fig. 2)

Todos los modelos se suministran con este 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 la palanca (A).

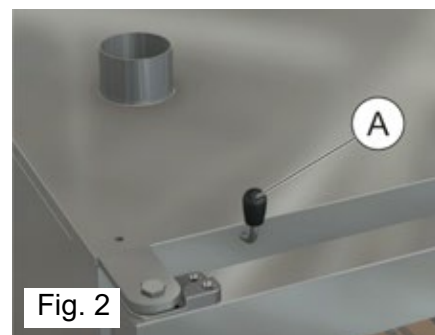


Fig. 2

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 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.

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-seleccionar 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 vapor 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 palas 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.

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 fuentes con borde 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.

9.0A 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.

9.0B 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.

9.0C 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.