

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ-ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΚΥΚΛΟΘΕΡΜΙΚΩΝ ΦΟΥΡΝΩΝ ΑΕΡΙΟΥ ΜΕ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΙΚΟ ΠΑΝΕΛ

### ΜΟΝΤΕΛΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ:

11 G/N 1/1 – 11 G/N 2/1 – 15 G/N 2/1 -20 G/N 1/1 - 20 G/N 2/1

### ΜΟΝΤΕΛΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ:

11(60X40) - 20(60X40)



## ΒΑΣΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΕΘΟΔΩΝ ΕΨΗΣΕΩΣ

### **A. ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΞΗΡΟ ΑΕΡΑ (ΒΕΒΙΑΣΜΕΝΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΘΕΡΜΟΥ ΑΕΡΑ)-CONVECTION**



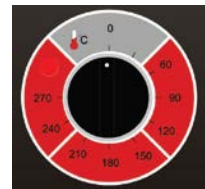
Δημιουργία και βεβιασμένη ομοιόμορφη ανακυκλοφορία θερμού ξηρού αέρα μέσω ενός ή περισσοτέρων ανεμιστήρων μονής ή διπλής ταχύτητας.

Εύρος θερμοκρασιών: Μεταξύ 50<sup>0</sup> C και 270<sup>0</sup> C.

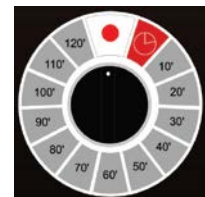
Επιλέγουμε το σύμβολο του ξηρού αέρα από το γενικό πάνελ λειτουργιών.



Στη συνέχεια επιλέγουμε την επιθυμητή θερμοκρασία από το πάνελ επιλογής θερμοκρασιών.



Τελος επιλέγουμε τον επιθυμητό χρόνο ψήσιματος από τον πάνελ επιλογής χρόνου. Η συσκευή ξεκινάει αυτόματα την λειτουργία της.



Με το σύστημα εψήσεως του ξηρού αέρα μπορούμε να ψήσουμε, να φουρνίσουμε, και να κάνουμε σε σχάρα ψήσιμο. Είναι ειδικά κατάλληλο για ψήσιμο των πρώτων πιάτων φαγητού, για κρέας, ψάρια, λαχανικά, και κέικ.

Διαφορετικού τύπου φαγητά μπορούν να ψηθούν μαζί στην ίδια θερμοκρασία, χωρίς να υπάρχει ο κίνδυνος να μπερδέψουμε τις γεύσεις κατά τη διαδικασία του ψήσιματός τους.

Για να διαλέξουμε την κατάλληλη θερμοκρασία ψήσιματος την κάθε φορά, πρέπει να έχουμε κατά νου ότι: «Επιλέγουμε μια θερμοκρασία περίπου 20% πιο κάτω από την συμβατική θερμοκρασία που θα χρησιμοποιούσαμε σε στατικό φούρνο χωρίς ανεμιστήρα. Τότε το σύστημα βεβιασμένου αερισμού του φούρνου, εγγυάται πολύ μικρούς χρόνους εψήσεως.»

Για να ψήσουμε το φαγητό, είναι απαραίτητο να ανοίξουμε το τάμπερ του αερισμού, του οποίου ο μοχλός λειτουργίας βρίσκεται στο πάνω και αριστερό μέρος της πόρτας (αριστερά είναι ανοιχτό – δεξιά είναι κλειστό). Βασική λειτουργία του είναι να διευκολύνει την απαγωγή της υγρασίας από τον θάλαμο εψήσεως, εξασφαλίζοντας πολύ μικρούς χρόνους εψήσεως στα φαγητά.

Για τα καλύτερα αποτελέσματα στο ψήσιμο των φαγητών πρέπει να χρησιμοποιήσουμε ταψιά τύπου GASTRO NORM, και παράλληλα αφήνοντας ελεύθερο χώρο 3 cm μεταξύ των ταψιών, ώστε να υπάρξει ο απαιτούμενος χώρος για την σωστή ανακυκλοφορία του αέρα. Πολύ σημαντικό στοιχείο είναι να μην αφήσουμε το φαγητό να υπερχειλίζει τις διαστάσεις του ταψιού, ή όσο αυτό είναι δυνατό, είτε να μην τοποθετούμε απευθείας το ένα ταψί κάτω από το άλλο.

### **B. ΜΙΚΤΟ ΣΥΣΤΗΜΑ - COMBINATION**



Δημιουργία και βεβαιωμένη ομοιόμορφη ανακυκλοφορία θερμού ξηρού αέρα μέσω ενός ή περισσοτέρων ανεμιστήρων μονής ή διπλής ταχύτητας σε συνδυασμό με την προσαρμοσμένη έκχυση του εξατμιζόμενου νερού μέσα στο θάλαμο εψήσεως.

Εύρος θερμοκρασιών: Μεταξύ 50<sup>0</sup> C και 270<sup>0</sup> C.

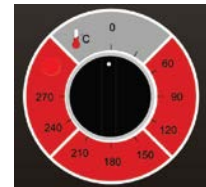
Επιλέγουμε το σύμβολο του μικτού συστήματος από το γενικό πάνελ λειτουργιών.



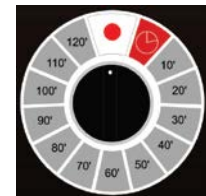
Επιλέγουμε το επίπεδο της επιθυμητής υγρασίας από το πάνελ επιλογής υγρασίας (προς το σκούρο μπλε αυξάνει η ποσοστόση της υγρασίας).



Στη συνέχεια επιλέγουμε την επιθυμητή θερμοκρασία από το πάνελ επιλογής θερμοκρασιών.



Τελος επιλέγουμε τον επιθυμητό χρόνο ψησίματος από τον πάνελ επιλογής χρόνου. Η συσκευή ξεκινάει αυτόματα την λειτουργία της.



Αυτή η μέθοδος είναι ευρύτερα γνωστή ως «συνδυασμένη μέθοδος εψήσεως», που συνδυάζει τα πλεονεκτήματα του ψησίματος με ξηρό θερμό αέρα (ταχύτητα, κερδίζοντας σε ενέργεια και χώρο) σε ατμό (διατηρώντας όλα τα θρεπτικά συστατικά), και είναι ιδανική μέθοδος για ψήσιμο φαγητών που πρέπει να ψηθούν γρήγορα σε υψηλές θερμοκρασίες και με αρκετό ατμό. Με αυτό τον τρόπο, το φαγητό παραμένει τρυφερό και δεν χάνει το βάρος του.

Είναι απόλυτα κατάλληλο για το σιγοβρασμένο κρέας, το στιφάδο και μεγάλες μερίδες κρέατος.

Διαφορετικού τύπου φαγητά μπορούν να ψηθούν μαζί στην ίδια θερμοκρασία, χωρίς να υπάρχει ο κίνδυνος να μπερδέψουμε τις γεύσεις κατά τη διαδικασία του ψησίματός τους.

Για να διαλέξουμε την κατάλληλη θερμοκρασία ψησίματος την κάθε φορά, πρέπει να έχουμε κατά νου ότι: «Επιλέγουμε μια θερμοκρασία περίπου 20% πιο κάτω από την συμβατική θερμοκρασία που θα χρησιμοποιούσαμε σε στατικό φούρνο χωρίς ανεμιστήρα. Τότε το σύστημα βεβιασμένου αερισμού του φούρνου, εγγυάται πολύ μικρούς χρόνους εψήσεως.»

Για τα καλύτερα αποτελέσματα στο ψήσιμο των φαγητών πρέπει να χρησιμοποιήσουμε ταψιά τύπου GASTRO NORM, και παράλληλα αφήνοντας ελεύθερο χώρο 3 cm μεταξύ των ταψιών, ώστε να υπάρξει ο απαιτούμενος χώρος για την σωστή ανακυκλοφορία του αέρα.

Πολύ σημαντικό στοιχείο είναι να μην αφήσουμε το φαγητό να υπερχειλίζει τις διαστάσεις του ταψιού, ή όσο αυτό είναι δυνατό, είτε να μην τοποθετούμε απευθείας το ένα ταψί κάτω από το άλλο.

### **Γ. ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΑΤΜΟ - STEAM**



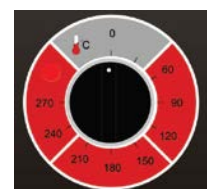
Δημιουργία ομοιόμορφης και σταθερής ανακυκλοφορίας ελεύθερου από πίεση ατμού μέσω ενός ή περισσοτέρων ανεμιστήρων μονής ή διπλής ταχύτητας.

Εύρος θερμοκρασιών: Μεταξύ 50<sup>0</sup> C και 115<sup>0</sup> C.

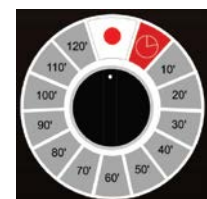
Επιλέγουμε το σύμβολο του ατμού από το γενικό πάνελ λειτουργιών.



Στη συνέχεια επιλέγουμε την επιθυμητή θερμοκρασία από το πάνελ επιλογής θερμοκρασιών.



Τέλος επιλέγουμε τον επιθυμητό χρόνο ψησίματος από τον πάνελ επιλογής χρόνου. Η συσκευή ξεκινάει αυτόματα την λειτουργία της.



Αυτή η μέθοδος είναι ιδανική για το βράσιμο, την απόψυξη, την αποστείρωση, και την αναγέννηση όλων των φαγητών. Ο ελεύθερος από πίεση ατμός εγγυάται ομογενές, και υψηλής ποιότητας ψήσιμο των φαγητών. Τα φαγητά δεν χάνουν καμία από τις βιταμίνες τους

ή τα μεταλλικά άλατα, και οι χρόνοι ψήσιματος είναι πολύ συντομότεροι σε σχέση με τους αντίστοιχους χρόνους όταν χρησιμοποιείται νερό.

Διαφορετικού τύπου λαχανικά μπορούν να ψηθούν μαζί, υπό την προϋπόθεση ότι αυτό με την εντονότερη γεύση θα πρέπει να τοποθετηθεί πρώτο και στο κάτω μέρος του φούρνου.

Διαλέγουμε την θερμοκρασία ψήσιματος έως τους 115<sup>0</sup> C, και τότε οι χρόνοι βρασμού είναι ουσιαστικά χαμηλότεροι από ότι όταν το φαγητό βράζει στο νερό.

Για τα καλύτερα αποτελέσματα στο ψήσιμο των φαγητών με την μέθοδο αυτή πρέπει να χρησιμοποιήσουμε διάτρητα ταψιά τύπου GASTRO NORM, ώστε όταν τελειώσει το ψήσιμο δεν θα υπάρχει καθόλου νερό στον πάτο του ταψιού.

Αν χρειαστεί να χρησιμοποιηθούν τα υγρά από το ψήσιμο, πρέπει να βάλουμε ένα κανονικό ταψί από κάτω από το διάτρητο ταψί τύπου GASTRO NORM για την συλλογή τους.

#### ***Δ. ΞΕΠΑΓΩΜΑ***

Μπορεί να γίνει γρήγορο ξεπάγωμα του θαλάμου με την πόρτα ανοιχτή, και την λειτουργία των ανεμιστήρων.



#### ***Ε. ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΑΤΜΟ ΣΕ ΧΑΜΗΛΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ***

Είναι μέθοδος ψήσιματος που χρησιμοποιεί ατμό σε θερμοκρασίες από 50<sup>0</sup> C έως 80<sup>0</sup> C.

Εύρος θερμοκρασιών: Μεταξύ 50<sup>0</sup> C και 80<sup>0</sup> C.

Αυτή η μέθοδος είναι ιδανική για υψηλών προδιαγραφών ψήσιμο φαγητών, όπως κρέμες, σουφλέ, γαλλικά φλάν, πατέ, μανιτάρια, και λοιπά. Επίσης, μπορεί να λειτουργήσει ως μπέν-μαρί χωρίς να χρησιμοποιήσουμε κανένα ειδικό τηγάνι.

Ο ελεύθερος από πίεση ατμός εγγυάται το υψηλών προδιαγραφών βράσιμο, το φαγητό δεν χάνει καμία από τις βιταμίνες και τα μεταλλικά άλατα, ενώ οι χρόνοι βρασίματος είναι πολύ συντομότεροι σε σύγκριση με τους αντίστοιχους χρόνους όταν χρησιμοποιείται νερό.

Διαλέγουμε την θερμοκρασία βρασίματος κάτω των 80<sup>0</sup> C.

Για τα καλύτερα αποτελέσματα στο βράσιμο των φαγητών με την μέθοδο αυτή πρέπει να χρησιμοποιήσουμε διάτρητα ταψιά τύπου GASTRO NORM, ώστε όταν τελειώσει το ψήσιμο δεν θα υπάρχει καθόλου νερό στον πάτο του ταψιού.

Αν χρειαστεί να χρησιμοποιηθούν τα υγρά από το ψήσιμο, πρέπει να βάλουμε ένα κανονικό ταψί από κάτω από το διάτρητο ταψί τύπου GASTRO NORM για την συλλογή τους.

#### ***ΣΤ. ΨΗΣΙΜΟ ΕΝ ΚΕΝΩ ΜΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΤΜΟΥ***

Είναι μέθοδος ψήσιματος που χρησιμοποιεί ατμό σε χαμηλή θερμοκρασία έως 90<sup>0</sup> C.

Αυτή η μέθοδος είναι ιδανική για ψήσιμο στον ατμό ειδικά συσκευασμένων έτοιμων φαγητών για ψήσιμο εν κενώ, με μέγιστη θερμοκρασία λειτουργίας 90<sup>0</sup> C.

Διαλέγουμε την θερμοκρασία ψήσιματος κάτω των 90<sup>0</sup> C.

Για τα καλύτερα αποτελέσματα στο ψήσιμο των φαγητών με την μέθοδο αυτή πρέπει να χρησιμοποιήσουμε σχάρες αντί για κανονικά ταψιά.

### **Z. ΑΡΓΟ ΨΗΣΙΜΟ ΣΕ ΧΑΜΗΛΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ**

Τα φαγητά χάνουν βάρος κατά το ψήσιμο σε αναλογία με την θερμοκρασία εψήσεως που θα χρησιμοποιηθεί. Όσο μεγαλύτερη είναι η θερμοκρασία αυτή, τόσο περισσότερο βάρος χάνουν τα φαγητά που θα ψηθούν, ενώ αντίθετα οι χαμηλή θερμοκρασία προιριζεί αρκετά την μείωση του βάρους των φαγητών για ψήσιμο.

Αυτή η μέθοδος είναι ιδανική για να διατηρήσει το φαγητό τρυφερό χωρίς να επιτρέπει την ταυτόχρονη μεγάλη μείωση του βάρους του κατά το ψήσιμο.

Είναι ιδανική μέθοδος ψησίματος για φαγητά όπως: κυνήγι, ψητό χοιρινό, γαλοπούλα, ζαμπόν, αρνίσιο κρέας, και οποιοδήποτε τύπο νηματοδους κρέατος ή κρέατος σε φέτες.

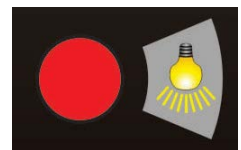
Διαλέγουμε την θερμοκρασία ψησίματος μεταξύ 80<sup>0</sup> C και 100<sup>0</sup> C.

**ΠΡΟΣΟΧΗ!** Να μην γίνεται χρήση του μεικτού συστήματος και του ατμού, χωρίς να έχει γίνει πρώτα η σύνδεση με την παροχή του νερού, γιατί υπάρχει κίνδυνος καταστροφής της βαλβίδας.

**ΠΡΟΣΟΧΗ!** Η λειτουργία του φούρνου διακόπτεται όταν ανοίξει η πόρτα και συνεχίζει τη λειτουργία του όταν κλείσει η πόρτα.

### **H. ΦΩΤΙΣΜΟΣ ΘΑΛΑΜΟΥ**

Πιέζοντας το αντίστοιχο κουμπί του πάνελ μπορούμε να ελέγξουμε ανά πάσα στιγμή την λειτουργία του φούρνου.



### **Θ. ΠΛΥΣΙΜΟ ΘΑΛΑΜΟΥ**

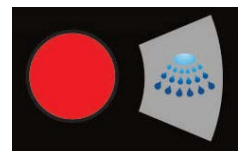
Φάση – 1: Τοποθετούμε τον βραχίονα καθαρισμού στην οροφή του θαλάμου.

Φάση – 2: Επιλέγουμε τη λειτουργία ατμού για χρόνο 20'. Ο φούρνος ξεκινά τη λειτουργία του.



Φάση – 3: Μετά το πέρας των 20', ανοίγουμε τη πόρτα και τοποθετούμε το απορρυπαντικό. Κλείνουμε την πόρτα και περιμένουμε ~13' για να «μαλακώσουν» τα λίπη.

Φάση – 4: Ξέβγαλμα. Πιέζουμε το αντίστοιχο μπουτόν και ξεκινάει να λειτουργεί η αντλία ξεβγάλματος για ~3'.





Φάση – 5: Επιλέγουμε τη λειτουργία ατμού για χρόνο 10’.

Φάση – 6: Ξέβγαλμα. Πιέζουμε το αντίστοιχο μπουτόν και ξεκινάει να λειτουργεί η αντλία ξεβγάλματος για ~3’.

Φάση – 7: Στέγνωμα. Επιλέγουμε τη λειτουργία ξηρής θέρμανσης (convection) στους 70<sup>0</sup> C για ~10’.



Φάση – 8: Αφαιρούμε τον βραχίονα καθαρισμού από την οροφή του θαλάμου και τοποθετούμε την ειδική βίδα στη θέση του.

Το πρόγραμμα πλύσης μπορεί να εκτελεστεί και δεύτερη φορά όταν υπάρχουν δύσκολα για τον καθαρισμό λίπη.

## ΕΝΑΥΣΗ ΠΙΛΟΤΟΥ

Αρχικά πριν από την λειτουργία του φούρνου και της επιλογές εψήσεως, προηγείται η έναυση του πιλότου, η οποία περιγράφεται παρακάτω:

Στο κάτω μέρος του ηλεκτρομηχανικού πάνελ χειρισμού βρίσκεται το πανελ-GAS.



Πατήστε το μπουτόν «ON /ΠΙΛΟΤΟΣ», έτσι ώστε να ελευθερωθεί το αέριο και να οδηγηθεί στον πιλότο.

Πατήστε το μπουτόν «ΕΝΑΥΣΗ» για σπινθηρισμό και δημιουργία φλόγας στον πιλότο.

Αν δεν υπάρξει φλόγα στον πιλότο, περιμένετε 15'' και επαναλάβετε τη παραπάνω ενέργεια.

Ο έλεγχος του πιλότου γίνεται από την θυρίδα έναυσης.

Στη συνέχεια επιλέγετε, από το ηλεκτρομηχανικό πάνελ, το πρόγραμμα εψήσεως (π.χ ξηρή θέρμανση), την θερμοκρασία εψήσεως καθώς επίσης και τον χρόνο λειτουργίας κλπ που επιθυμείτε.

Ακολούθως ο καυστήρας είναι έτοιμος να λειτουργήσει μόλις γυρίσετε το μπουτόν «ΠΙΛΟΤΟΣ» στη θέση «ΚΑΥΣΤΗΡΑΣ» και να ελέγχεται η λειτουργία του πλέον από τον θερμοστάτη του φούρνου.

Στη θέση «OFF» σταματά η λειτουργία του καυστήρα και του πιλότου.

#### ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ –ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

\***Προσοχή** : Πριν την λειτουργία της συσκευής να αφαιρούνται οι πλαστικές επενδύσεις εσωτερικά και εξωτερικά

\*Δυνατότητα ρύθμισης ροής θερμού αέρα, πάνω-κάτω, αριστερά-δεξιά, μέσω ντάμπερ του χωρίσματος του μοτέρ



\*Ο θάλαμος του φούρνου είναι κατασκευασμένος από ανοξείδωτο υλικό τύπου MIRROR, με μεγάλες καμπυλότητες ώστε να καθαρίζεται εύκολα. **Προσοχή!** Να

μην χρησιμοποιούνται καθαριστικά ή υλικά που μπορεί να αλλοιώσουν την στιλπνότητά του.

\*Το νερό που θα χρησιμοποιείται για την λειτουργία του πλυσίματος του θαλάμου πρέπει να έχει τα παρακάτω χαρακτηριστικά:

- 1) Το νερό πρέπει να έχει Πίεση τουλάχιστον 1,5 bar.
- 2) Απαιτούμενη διακύμανση στη σκληρότητα από 4 έως 8 Γαλλικούς βαθμούς.
- 3) Μέγιστη συγκέντρωση ιόντων χλωρίου (CL<sup>-</sup>) μικρότερη από 150 mgr/LITRE.
- 4) Το pH του υπό τροφοδοσία νερού να είναι από 6 έως 8.
- 5) Η αγωγιμότητα του νερού πρέπει να είναι από 50 έως 2000 uS/am.



