



INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

100% PROFESJONALIZMU

INSTRUKCJA



MARKA * JAKOŚĆ SYGNALIZOWANA
DORA
METAL

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE
DORAM 2008

Wydanie styczeń 2008

INSTRUKCJA OBSŁUGI I KONSERWACJI PIECA KONWEKCYJNO-PAROWEGO

Seria COMPACT z wtryskiem bezpośrednim DM-54107E, DM-54111E

4.0 Przedmowa

5.0 Programowanie i eksploatacja

5.1 Opis panela sterowniczego

5.2 Instrukcja do sterowania elektronicznego

5.3 Start

5.4 Dodatkowe funkcje regulacji i sterowania

5.5 Wyłączanie pieca

5.6 Sygnalizacja oraz wskazania nieprawidłowości oraz awarii

8.0 Konserwacja

8.1 Co robić w przypadku awarii i/lub podczas dłuższej przerwy w używaniu pieca.

9.0 Przydatne wskazówki dotyczące gotowania

9.1 Porady dotyczące gotowania konwekcyjnego

9.2 Problemy z gotowaniem. Co robić?

4.0 Przedmowa:

Prosimy o dokładne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi ze szczególnym zwróceniem uwagi na wytyczne dotyczące zasad bezpieczeństwa. Urządzenie może być wykorzystywane tylko i wyłącznie do celów, do których zostało przeznaczone, tzn. do pieczenia i gotowania mięs, ryb i warzyw, zapiekania, grillowania oraz regeneracji uprzednio ugotowanych względnie zmrożonych potraw.

5.0 Programowanie i używanie (model elektroniczny):

5.0A Cykl konwekcyjny gorącego powietrza

(zakres temperatur 20-270°C)



Przekręć włącznik wyboru cyklu (A) na pozycję oznaczoną symbolem znajdującym się z lewej strony i ustaw żądaną temperaturę gotowania wskazywaną na wyświetlaczu (L) za pomocą pokrętła (B).

5.0B Cykl kombinowany gorącego powietrza i pary (konwekcyjno-parowy).

(zakres temperatur 20-270°C)



Przekręć włącznik wyboru cyklu (A) na pozycję oznaczoną symbolem znajdującym się z lewej strony; ustaw żądaną temperaturę gotowania na wyświetlaczu (L), na wyświetlaczu (N) ustaw czas gotowania lub alternatywnie na wyświetlaczu (O) żądaną temperaturę na sondzie rdzeniowej. Na wyświetlaczu (M) ustaw oczekiwany stopień wilgotności. W/w parametry ustawiamy za pomocą pokrętła - przycisku (B).

5.0C Cykl parowy:
(zakres temperatur 20-100°C)



Przekręć włącznik wyboru cyklu (A) na pozycję oznaczoną symbolem znajdującym się z lewej strony; ustaw żadaną temperaturę gotowania na wyświetlaczu (L); na wyświetlaczu (N) ustaw czas gotowania lub alternatywnie na wyświetlaczu (O) żadaną temperaturę na sondzie rdzeniowej. Stopień wilgotności (naparowania) na wyświetlaczu (M) zostanie automatycznie ustawiony na maksymalną wartość.

UWAGA: Maksymalna temperatura gotowania dla tego cyklu wynosi 100°C.

5.0D Cykl chłodzenia:



Otwórz drzwi pieca i przekręć włącznik wyboru cyklu (A) na pozycję oznaczoną symbolem znajdującym się z lewej strony. Realizacja tego cyklu pracy jest możliwa również przy otwartych drzwiach pieca, przez co następuje bardzo szybkie wychłodzenie komory pieca. Wskazanie komunikatu CoL na wyświetlaczu (N) oznacza realizację cyklu chłodzenia.

5.0 Cykl mycia komory pieca:



Nanieś warstwę środka czyszczącego do usuwania tłuszczu na powierzchnie nierdzewne wewnątrz komory pieca, następnie przekręć włącznik wyboru cyklu (A) na pozycję oznaczoną symbolem znajdującym się z lewej strony. Na wyświetlaczach (L) i (N) pojawią się komunikaty Chb i cLn. Aby rozpocząć cykl mycia komory pieca należy wcisnąć przycisk (U) lub (V). W przypadku pieca bez systemu mycia komory pieca na wyświetlaczach (L) i (N) pojawią się komunikaty Fun i dLS.

5.1 Opis panelu sterowniczego (rys.5):

A – pokrętko (włącznik) wyboru cyklu pracy.

B – pokrętko (włącznik) kodujący.

C – przycisk START / STOP (uruchamiający / zatrzymujący cykle pracy)

C1 – zielona dioda LED na przycisku START / STOP

D – włącznik / wyłącznik oświetlenia wewnętrznego

E:

- przycisk redukcji poziomu mocy pieca

- włącznik wstępnego nagrzewania pieca (przytrzymać 3 sek.)

E1 – zielona dioda LED wskazująca użycie funkcji redukcji mocy pieca

E2 – zielona dioda LED wskazująca użycie funkcji wstępnego nagrzewania pieca

F – przycisk wyboru prędkości obrotów wentylatora

F1 – zielona dioda LED wskazująca na niskie obroty wentylatora

F2 – zielona dioda LED wskazująca na wysokie obroty wentylatora

G – przycisk uruchamiający cykl Cook&Hold (przytrzymać 3 sek.)

H – przycisk (włącznik) funkcji DELTA T

H1 – zielona dioda LED wskazująca na użycie funkcji DELTA T.

L – wyświetlacz wskazujący temperaturę w komorze pieca.

- L1 – zielona dioda LED – wskazanie temperatury w ‘C
- L2 – czerwona dioda LED – wskazująca temperaturę w ‘F
- M – wyświetlacz wskazujący wilgotność w komorze pieca
- N – wyświetlacz wskazujący czas gotowania
- O – wyświetlacz wskazujący temperaturę sondy rdzeniowej
- P – wskaźnik trybu pracy pieca (piec włączony)
- T – zielona dioda LED wskazująca uruchomienie procesu mycia komory pieca.
- U – włącznik cyklu gruntownego (silnego) mycia komory pieca.
- U1 – zielona dioda LED wskazująca proces gruntownego mycia komory pieca.
- V – włącznik cyklu standardowego mycia komory pieca.
- V1 – zielona dioda LED wskazująca proces standardowego mycia komory pieca.

5.2 Instrukcja do sterowania elektronicznego:

Model ELECTRONIC (rys.5A)

Sterowanie elektroniczne pieca pozwala za pomocą pokrętła kodującego (B) wykonanie następujących funkcji:

- 1) Wybór i zapamiętanie temperatury wskazanej na wyświetlaczu (L). Diody LED(L1) i (L2) wskazują wybraną temperaturę w ‘C lub ‘F.
- 2) Wybór i zapamiętanie temperatury na sondzie rdzeniowej za pomocą wyświetlacza (O). Zakres temperatur wynosi +20 +99’C)
- 3) Wybór i zapamiętanie czasu gotowania wyrażonego w minutach i godzinach za pomocą wyświetlacza (N).
- 4) Wybór i zapamiętanie stopnia wilgotności w komorze pieca w zakresie od 1 do 99 za pomocą wyświetlacza (M).

W celu ustawienia w/w parametrów , należy naciskać pokrętło (B) do czasu aż parametr, którego wartość chcemy zmienić zacznie pulsować. Aby zwiększyć wartość nastawianych parametrów, pokrętło (B) należy przekręcić w prawo natomiast w celu zmniejszenia wartości parametrów to samo pokrętło należy przekręcić w lewo. Przez ponowne wciśnięcie pokrętła-przycisku (B) nowoustawione wartości parametrów zostaną zapamiętane.

Sterowanie elektroniczne umożliwia programowanie na dwa różne sposoby:

- 1) Z kontrolą temperatury wewnątrz komory pieca (sterowanie czasem gotowania):
 - 1A – wybór i zapamiętanie temperatury gotowania na wyświetlaczu (L)
 - 1B – wartość czasu należy wybrać na wyświetlaczu (N); (w przypadku jeżeli na wyświetlaczu (O) ustawiona jest temperatura sondy rdzeniowej, należy ją zastąpić poprzez wprowadzenie nowego parametru w postaci dwóch minusów „- -„)
 - 1C – wybór i zapamiętanie stopnia wilgotności % (wyświetlacz M)
- 2) Z kontrolą i sterowaniem temperatury na sondzie rdzeniowej:
 - 2A – wybór i zapamiętanie temperatury gotowania na wyświetlaczu (L)
 - 2B – na wyświetlaczu (O) ustawić żadaną wartość temperatury na sondzie rdzeniowej
 - 2C – wybór i zapamiętanie stopnia wilgotności % (wyświetlacz M)

Przy użyciu opcji odczytu temperatury z czujnika sondy rdzeniowej, dany cykl pracy zostanie automatycznie zakończony po osiągnięciu temperatury ustawionej na wyświetlaczu (O); wyświetlacz (N) wskazuje czas trwania danego cyklu. W przypadku użycia funkcji czasu gotowania , na wyświetlaczu (N) wskazany będzie czas pozostały do zakończenia danego cyklu. W przypadku wyboru opcji zakończenia cyklu, na wyświetlaczu (N) zostanie wyświetlony czas pozostały do zakończenia danego cyklu.

5.3 START:

Model ELECTRONIC (Rys.5)

Otwórz zawory dopływu wody (i zawory gazowe w przypadku pieców gazowych) a następnie włącz elektryczny włącznik ochronny (zasilanie elektryczne) zamontowany poza urządzeniem. Po zaprogramowaniu wybranego procesu gotowania zgodnie z opisem umieszczonym w rozdziale 5.0 na wyświetlaczu (L) pojawi się komunikat GO. Wystarczy nacisnąć przycisk (C) aby włączyć piec; zapalenie się zielonej kontrolki LED (C1) informuje, że piec rozpoczął realizację zadanego cyklu pracy. Po upływie zaprogramowanego czasu pracy sygnał akustyczny wskaże zakończenie cyklu pracy i wszystkie funkcje zostaną wyłączone. Przed włożeniem produktów do pieca zaleca się uruchomienie funkcji wstępnego ogrzewania komory pieca; aby to uczynić, wystarczy przez 5 sek. Przytrzymać wciśnięty przycisk (E); piec włączy się w tryb wstępnego ogrzewania i podgrzeje komorę pieca do temperatury o około 20% wyższej od temperatury uprzednio zaprogramowanej. Po wybraniu funkcji wstępnego ogrzewania komory pieca, na wyświetlaczu (N) pojawi się komunikat PrH; po osiągnięciu uprzednio zaprogramowanej dla danego cyklu temperatury, komunikat na wyświetlaczu zacznie pulsować; od tego momentu można zacząć umieszczanie potraw w piecu i poprzez wciśnięcie przycisku (C) uruchomić dany cykl gotowania.

5.4 Dodatkowe funkcje regulacji i sterowania

Model ELECTRONIC (Rys.5-5B)

5.4A. Czujnik temperaturowy sondy rdzeniowej z DELTA T (Rys.5B)

Wszystkie modele są wyposażone w elektroniczne sterowanie i sondę rdzeniową w celu zapewnienia dokładnej kontroli temperatury wewnątrz gotowanych potraw. Oprzyrządowanie to jest szczególnie przydatne podczas przygotowywania dużych porcji potraw. System DELTA T umożliwia regulację temperatury w komorze pieca w zależności od temperatury mierzonej za pośrednictwem czujnika temperatury sondy rdzeniowej; włączenie funkcji odbywa się w następujący sposób:

- 1) Uruchomić piec w cyklu pracy z użyciem czujnika temperatury sondy rdzeniowej.
- 2) Przycisk (H) wcisnąć i przytrzymać przez 5 sek., aż włączy się tryb DELTA T, co zostanie potwierdzone zapaleniem się diody-kontrolki (H1)
- 3) Ponownie wcisnąć przycisk (H); na wyświetlaczu (L) pojawi się ostatnio wybrana wartość DELTA T; w celu dokonania zmiany parametru należy użyć pokrętła kodującego (B); ustawić odpowiednią wartość w dostępnym zakresie DELTA T (30—150); w celu zakończenia należy przycisnąć pokrętło (B) aby zachować w pamięci wprowadzone parametry.

Po ustawieniu funkcji DELTA T temperatura wewnątrz komory pieca będzie regulowana automatycznie za pośrednictwem sterownika elektronicznego i będzie wynikiem sumy ustawionej przez nas wartości DELTA T oraz temperatury zmierzonej za pośrednictwem czujnika temperaturowego sondy rdzeniowej.

5.4B. Dwa poziomy prędkości obrotów wentylatora (Rys.5B)

Na zamówienie urządzenia mogą być dostarczone z dwoma poziomami prędkości wentylatora. Sterowanie elektroniczne zezwala zawsze na pracę wentylatora na najwyższych obrotach, co jest sygnalizowane na zielonej diodzie LED (F2). Za pomocą przycisku (F) można wybrać niższe obroty wentylatora. Wysokość obrotów wentylatora musi być zawsze odpowiednio dobrana do rodzaju gotowanych w piecu produktów; należy przy tym zwrócić

uwagę, że przy wyborze niższych obrotów wentylatora, sterowanie elektroniczne pieca ogranicza max. temperaturę do 230°C.

UWAGA: Przy uruchomieniu cyklu chłodzenia komory pieca, obroty wentylatora zostaną automatycznie przełączone przez sterownik mikroprocesorowy na najwyższy poziom. W piecach, w których dostępny jest tylko jeden poziom obrotów wentylatora, na wyświetlaczach (L) i (N) pojawiają się komunikaty 2SP i Out.

5.4C. Oświetlenie wnętrza komory pieca (Rys.5B)

Wszystkie modele pieców są wyposażone w oświetlenie komory pieca. Oświetlenie włącza się za pomocą przycisku (D)

5.4D. Redukcja mocy i granie wstępne komory pieca (Rys.5B)

Modele ELECTRONIC mogą być wyposażone w opcję redukcji mocy, uruchamianą za pomocą przycisku (E) i sygnalizowaną przez lampkę kontrolną LED (E1). W piecach, w których ta opcja nie jest dostępna, na wyświetlaczach (L) i (N) będzie wyświetlany komunikat Eco i Out.

Wciśnięcie i przytrzymanie przez 5 sek. tego samego przycisku (E) uruchamia funkcję wstępnego ogrzewania komory pieca, co jest sygnalizowane komunikatem PrH na wyświetlaczu (N). Wyświetlacz będzie pulsował do czasu aż odpowiednia temperatura nie zostanie osiągnięta. Po zaprogramowaniu danego cyklu pracy oraz przed umieszczeniem produktów, komora pieca powinna być zawsze wstępnie podgrzana.

5.4F. Cook & Hold (Rys.5B).

Wszystkie modele ELECTRONIC są wyposażone w funkcję Cook & Hold, dzięki której po zakończeniu procesu obróbki potraw, możliwe jest utrzymywanie produktów w nieograniczonym czasie i w niezmiennej temperaturze 50°C. Funkcja ta jest dostępna tylko w cyklu kombinowanym (konwekcyjno-parowym) oraz cyklu gorącego powietrza i uruchamia się ja w sposób następujący: Po uruchomieniu cyklu gotowania, przycisk (G) wcisnąć i przytrzymać przez 5 sek, do czasu aż na wyświetlaczu (N) pojawi się komunikat Hild – wyświetlany na zmianę ze wskazaniem czasu dając możliwość jego zmniejszenia (w przypadku gotowania czasowego) lub zwiększenia (w przypadku kontroli temperatury gotowania z użyciem sondy rdzeniowej). Przy użyciu sondy rdzeniowej oraz funkcji DELTA T proces Cook & Hold po osiągnięciu odpowiedniej temperatury zostanie również włączony; na wyświetlaczu (N) podczas procesu Cook & Hold wyświetlany będzie komunikat Hild. Aby przerwać funkcję Cook & Hold należy przez 5 sek. przytrzymać przyciśnięty przycisk (G), do czasu Az komunikat Hld na wyświetlaczu (N) zgaśnie.

5.5 Wylączenie pieca:

Modele ELECTRONIC (Rys.5)

W celu wylączenia pieca, należy ustawić pokrętko wyboru cyklu pracy w pozycji OFF.

5.6 Sygnalizacja oraz wskazania nieprawidłowości i awarii urządzenia:

Modele ELECTRONIC

Kontrola elektroniczna pieca wskazuje automatycznie na wyświetlaczach ewentualne nieprawidłowości w funkcjonowaniu urządzenia. Uszkodzenia (awarie) kontrolowane przez mikroprocesor mogą być następujące:

Wskazanie

- Diagnoza
- Pomoc

F1A

- Zabezpieczenie przeciążeniowe silnika włączyło się
- wyłączyć piec. Jeśli problem nie minie po 60 min, należy wezwać serwis.

F2A

- Termostat bezpieczeństwa pieca włączył się
- Upewnić się, że wentylator działa bez zarzutu, bez żadnego tarcia i że jest czysty

tS1

- Awaria czujnika temperatury w komorze pieca
- wymienić czujnik

tS2

- Awaria czujnika temperatury sondy rdzeniowej
- Wymienić czujnik

oPn

- Drzwi pieca otwarte
- Zamknąć drzwi (w przypadku braku ustąpienia awarii sprawdzić / ustawić mikrowłącznik drzwiowy)

Hot

- Wysoka temperatura w panelu kontrolnym (sterowniczym)
- Sprawdzić funkcjonowanie wentylatora chłodzącego

SPL

Out

- Akcesoria czujnika temperaturowego sondy rdzeniowej nie są zainstalowane

2SP

Out

- Opcja podwójnej prędkości silnika nie jest zainstalowana

Eco

Out

- Opcja redukcji poziomu mocy pieca nie jest zainstalowana

Pot

Rid

- Funkcja opcjonalna: automatyczna funkcja redukcji mocy pieca w trybie mieszanym (kombinowanym)
- funkcja nie jest przewidziana dla tego modelu pieca.

Fun

dIS

- Wybrana funkcja nie jest aktywna
- Wybrana funkcja jest opcjonalna i nie jest dostępna w tym modelu pieca.

1,0....

- Kody systemu operacyjnego

8.0 Konserwacja

Przed rozpoczęciem prac konserwacyjnych należy wyłączyć włącznik bezpieczeństwa oraz zawór wodny – obydwie znajdują się poza urządzeniem. Piec należy czyścić na zakończenie każdego dnia ; przy czym należy do tego stosować właściwe i przeznaczone do tego celu środki. Filtr tłuszczowy, który dostarczany jest na zamówienie, musi być czyszczony po każdym trzech programach gotowania. Zapchanie się filtra tłuszczowego może powodować nierównomierne pieczenie oraz wydłużenie czasu gotowania. Części ze stali nierdzewnej należy myć codziennie letnią wodą mydlaną, następnie spłukać wodą i starannie wytrzeć do sucha. W żadnym wypadku nie należy stosować do czyszczenia drapaków stalowych, szcetek drucianych oraz skrobaków, ponieważ na powierzchniach metalowych mogą osadzić się drobinki żelaza, które pod wpływem utleniania się mogą spowodować rdzewienie. URZĄDZENIA NIE NALEŻY MYĆ BEZPOŚREDNIM STRUMIENIEM WODY. DO CZYSZCZENIA POWIERZCHNI NIERDZEWNYCH NIE NALEŻY STOSOWAĆ ŻADNYCH ŚRODKÓW CZYSZCZĄCYCH (TAKŻE W POSTACI ROZCIENCZONEJ) KTÓRE ZAWIERAJĄ CHLOR (ŚRODKI WYBIELAJACE , KWAS SOLNY). Komorę pieca należy czyścić po każdym cyklu gotowania (pracy), dzięki czemu usunięte zostaną resztki produktów oraz tłuszcz. Tłuszcze z produktów oraz sosy, które kapią na dno komory pieca zostaną skierowane do odpływu znajdującego się w centralnej części dna komory pieca. Do czyszczenia komory pieca stosuje się spraye odtłuszczające, dzięki czemu można wyczyścić nawet trudno dostępne miejsca, w szczególności za płytami metalowymi.

Sposób postępowania jest następujący:

- 1) Rozgrzać komorę pieca do temperatury 50°C
- 2) Nanieść środek odtłuszczający (zwracając uwagę na dawkowanie zalecane przez producenta).
- 3) Zamknąć drzwi pieca
- 4) Włączyć program parowy na max.
- 5) Pozostawić w tym trybie na okres około 2-30 min.

Po upływie tego czasu otworzyć ostrożnie drzwi pieca, chroniąc oczy oraz skórę przed wydostającymi się z pieca oparami i wyczyścić wszystkie elementy. Części demontowane (wyjmowalne) mogą być także myte w zmywarkach. Wentylator musi być regularnie czyszczony, aby na łopatkach wentylatora nie osadzał się tłuszcz. Zalegający na łopatkach wentylatora tłuszcz powoduje zmniejszenie liczby obrotów wentylatora oraz zmniejszenie dopływu powietrza, przez co może spowodować niebezpieczne, mechaniczne przeciążenie silnika.

Przy dłuższej przerwie w użyciu pieca należy:

- 1) Wyłączyć główny włącznik bezpieczeństwa
- 2) Zamknąć zawór dopływu wody (obydwie znajdują się poza urządzeniem)
- 3) W celu uniknięcia tworzenia się nieprzyjemnych zapachów, należy drzwi pieca pozostawić otwarte (uchylone).
- 4) Na wszystkie powierzchnie metalowe należy nanieść miękką szmatką cienką warstwę oleju wazelinowego.

8.1 Wskazówki podczas zakłóceń (zaburzeń w działaniu) względnie dłuższej przerwy w używaniu pieca.

Przy nieprawidłowym funkcjonowaniu, zaburzeniach w działaniu lub nieprawidłowym działaniu termostatu bezpieczeństwa urządzenie należy wyłączyć i przerwać dopływ prądu oraz wody. Zawiadomić serwis.

Wszystkie prace instalacyjne, konserwacyjne i naprawcze mogą być przeprowadzone wyłącznie przez osoby do tego upoważnione (fachowy personel). Urządzenie musi być sprawdzone przynajmniej raz na 6 miesięcy; co jest wskazane podczas podpisywania (zawierania) umowy dozoru i konserwacji.

UWAGA: Producent nie odpowiada za zawarte w niniejszej instrukcji błędy lub błędy drukarskie. Poza tym producent zastrzega sobie prawo do wprowadzenia koniecznych zmian konstrukcyjnych nie powodujących gruntownych zmian w funkcjonalności urządzenia.

9.0 Przydatne wskazówki podczas gotowania:

9.0A Gotowanie z konwekcją.

System konwekcyjny, który funkcjonuje z gorącym powietrzem w zakresie temperatur od 50°C do 270°C nadaje się do przygotowywania przystawek, mięs, ryb, dodatków i ciast. Jednocześnie można przygotowywać różne potrawy w tej samej temperaturze bez obawy że nastąpi przemieszanie się smaków potraw. Aby osiągnąć lepsze wyniki, wskazane jest stosowanie pojemników gastronomicznych GN z rantem i zwrócenie uwagi aby między gotowaną potrawą a znajdującym się nad nim pojemnikiem GN zachować odstęp min. 3 cm, co zapewni odpowiednią cyrkulację powietrza. Z reguły należy unikać sytuacji, że gotowane potrawy wystają ponad rant pojemnika GN; jeżeli takiej sytuacji nie da się uniknąć, nie należy takiego pojemnika umieszczać bezpośrednio pod innym. Przy wyborze optymalnej temperatury gotowania należy stosować następujące reguły: ustawiona temperatura musi być o około 20% niższa aniżeli w tradycyjnych piekarnikach bez obiegu powietrza. System wymuszonego obiegu powietrza w który został wyposażony ten piec umożliwia uzyskanie krótszego czasu gotowania. W przypadku nie zastosowania się do w/reguł, oczekiwany efekt gotowania może nie zostać osiągnięty.

9.0B Gotowanie z parą.

Za pomocą tego systemu można przeprowadzić następujące procesy obróbki w zakresie temperatur 50°C – 100°C: gotowanie, rozmrażanie, sterylizację i regenerację wszystkich potraw. Podawana bez ciśnienia para gwarantuje równomierne i delikatne gotowanie; utrata witamin oraz soli mineralnych jest niemal znikoma a czas gotowania krótszy niż w przypadku gotowania w wodzie. Zaleca się stosowanie perforowanych pojemników gastronomicznych, dzięki czemu na dnie pojemników nie gromadzi się woda. Jeżeli konieczne jest zgromadzenie wszelkich sosów powstałych podczas gotowania, można pod pojemnikiem perforowanym umieścić pojemnik pełny bez perforacji. Przy równoczesnym gotowaniu różnego rodzaju warzyw, należy zwrócić uwagę aby produkty bardziej aromatyczne (bogate w smaki) znajdowały się w dolnej części komory pieca.

9.0C Gotowanie konwekcyjno-parowe

Ten system, zwyczajowo nazywany systemem kombinowanym łączy w sobie zalety systemu obróbki konwekcyjnej z gorącym powietrzem (szybkość, oszczędność energii oraz powierzchni) z gotowaniem parowym (zachowanie wartości odżywczych i właściwości organoleptycznych); nadaje się szczególnie do potraw, które muszą być obrabiane szybko, w wysokich temperaturach oraz z dużą ilością pary wodnej. W ten sposób potrawy pozostają soczyste a straty wagowe są ograniczone. Piec nadaj się idealnie do przygotowywania pieczeni, gulaszu oraz dużych porcji mięsa przy czym radzi się kontrolę temperatury za pomocą sondy rdzeniowej.

9.0D Gotowanie próżniowe.

Ten system umożliwia przygotowanie w parze potraw pakowanych próżniowo przy max. temperaturze do 90°C. Do tej funkcji zaleca się stosowanie rusztów, gdyż opakowane potrawy nie tracą żadnych soków.

9.1 Metody, porady przy gotowaniu konwekcyjnym:

9.1A Przekąski.

Do obróbki latanii i zapiekania makaronów zaleca się stosowanie pojemników GN o głębokości 45 lub 60 mm. Temperatury obróbki mogą oscylować w zakresie 160 i 180°C a podczas przyrumieniania potraw dochodzić nawet do ponad 200°C.

9.1B Pieczenie.

Do pieczenia mięs, drobiu i ryb stosuje się zawsze pojemniki gastronomiczne, których głębokość jest uzależniona od wielkości porcji. Należy przy tym zwrócić uwagę aby porcje nie były wyższe ponad górny rant pojemnika GN. Osobliwość tego systemu umożliwia znaczną redukcję tłuszczów oraz płynów: przed włożeniem do pieca obrabiane produkty wystarczy natłuścić i przypawić. Temperatury obróbki mogą oscylować w zakresie 150 i 180°C i muszą być odpowiednio dobrane w zależności od wielkości porcji. Im większa porcja tym temperatura musi być niższa.

9.1C Grillowanie:

Produkty ułożyć na rusztach będących wyposażeniem pieca po ich uprzednim posmarowaniu mieszaniną oleju z przyprawami. Aby osiągnąć najlepszy efekt zaleca się rozłożyć produkty na ruszcie w taki sposób aby między nimi powstał odpowiedni odstęp umożliwiający optymalną cyrkulację powietrza.

9.1D Ciasta i pieczywa:

Do pieczenia produktów, które wymagają wyrośnięcia zaleca się stosowanie pojemników gastronomicznych o wysokości 40-60 mm podczas gdy do produktów nie wymagających wyrośnięcia jak keksy i cienkie ciasta mogą być użyte pojemniki o wysokości 20 mm. Dla osiągnięcia optymalnego efektu radzi się stosowanie pojemników stalowych emaliowanych lub pojemników aluminiowych. Te materiały dzięki dużemu przewodnictwu cieplnemu gwarantują optymalny efekt.

9.2 Pomoc przy anomaliach podczas gotowania:

Przy nierównomiernym gotowaniu:

Upewnić się, że odstęp między gotowanym produktem a znajdującym się nad nim pojemnikiem wynosi min. 3 cm. Mniejszy odstęp uniemożliwia odpowiednią wentylację, przewietrzanie gotowanych produktów.

Upewnić się, że gotowane produkty nie znajdują się zbyt blisko siebie przez co zakłócona zostaje odpowiednia wentylacja, przewietrzanie produktów. Temperatura gotowania może być zbyt wysoka. Należy ustawić niższą temperaturę. Jeśli dany produkt nie toleruje bezpośredniego kontaktu z gorącym powietrzem musi zostać umieszczony w odpowiednim pojemniku GN.

Przy nadmiernym wysuszaniu potraw:

Skrócić czas gotowania. Należy ustawić niższą temperaturę. Zwrócić uwagę, iż: im niższa ustawiona temperatura procesu, tym mniejsza strata wagi danego produktu. Proces „kombi”, który zwiększa poziom wilgotności w komorze pieca nie został włączony. Potrawy nie zostały nasmarowane wystarczającą ilością oleju lub sosów.

DORA METAL Sp. z o.o.

ul. Chodzieska 27

PL 64-700 Czarnków

tel. +48 (067) 255 20 42

fax +48 (067) 255 25 15

<http://www.dora-metal.pl>

e-mail: info@dora-metal.pl

serwis.zgloszenia@dora-metal.pl

serwis.porady@dora-metal.pl

serwis tel. 606 856 002

