

01/2019

Mod: DGV-711/P

Production code: E2 CDA-107G CR 12DI 47



Diamond
catering equipment

DE

HEISSLUFTÖFEN
ANLEITUNGEN FÜR DEN BEDIENUNGS-UND WARTUNG

	DE	INHALT
		BEDIENUNGS-UND WARTUNGSANLEITUNG
4.0		Programmierung und Betrieb
4.5		Steuerung und Kontrollvorrichtungen
4.6		Ausschalten des Gerätes
9.0		Wartung
9.1		Anweisungen bei Störungen und/ oder längeremnGerätestillstand
10.1		Abhilfe bei anormalem Garen

RUA-105E
RUA-110E
RUA-115E
RDA-105E
RDA-110E
RDA-115E

L105-DAE	CDA-107G
L105-DAG	CUA-111E
L107-DAE	CUA-111G
L107-DAG	CDA-111E
L112-DAE	CDA-111G
L112-DAG	CUA-207E
L604-DAE	CUA-207G
L604-DAG	CDA-207E
L606-DAE	CDA-207G
L606-DAG	CUA-211E
L610-DAE	CUA-211G
L610-DAG	CDA-211E
L004-DAE	CDA-211G
L004-DAG	CUA-120E
L006-DAE	CUA-120G
L006-DAG	CDA-120E
L010-DAE	CDA-120G
L010-DAG	CUA-220E
CUA-107E	CUA-220G
CUA-107G	CDA-220E
CDA-107E	CDA-220G

DGV-711/P
DGV-1111/P

PFE-52/P
PFE-122/P
PFG-52/P
PFG-122/P
DFV-511/N
DFV-1011/N
DFV-1511/N

NG-UA-005EW	CDA-211E
NG-SA-005EW	CDA-220E
NG-DA-005EW	CDA-107G
NG-UA-007EW	CDA-111G
NG-SA-007EW	CDA-207G
NG-DA-007EW	CDA-211G
NG-UA-012EW	CDA-220G
NG-SA-012EW	PDA-004E
NG-DA-012EW	PDA-005E
NG-UA-005G	PDA-006E
NG-SA-005G	PDA-007E
NG-DA-005G	PDA-010E
NG-UA-007G	PDA-012E
NG-SA-007G	CDA-120E
NG-DA-007G	PDA-004G
NG-UA-012G	PDA-005G
NG-SA-012G	PDA-006G
NG-DA-012G	PDA-007G
CDA-107E	PDA-010G
CDA-111E	PDA-012G
CDA-207E	CDA-120G

FMEL461
FMEL661
FMEL1061

BEDIENUNGS-UND WARTUNGSANLEITUNG

ANWEISUNGEN FÜR SICHEREN GEBRAUCH DES OFENS

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

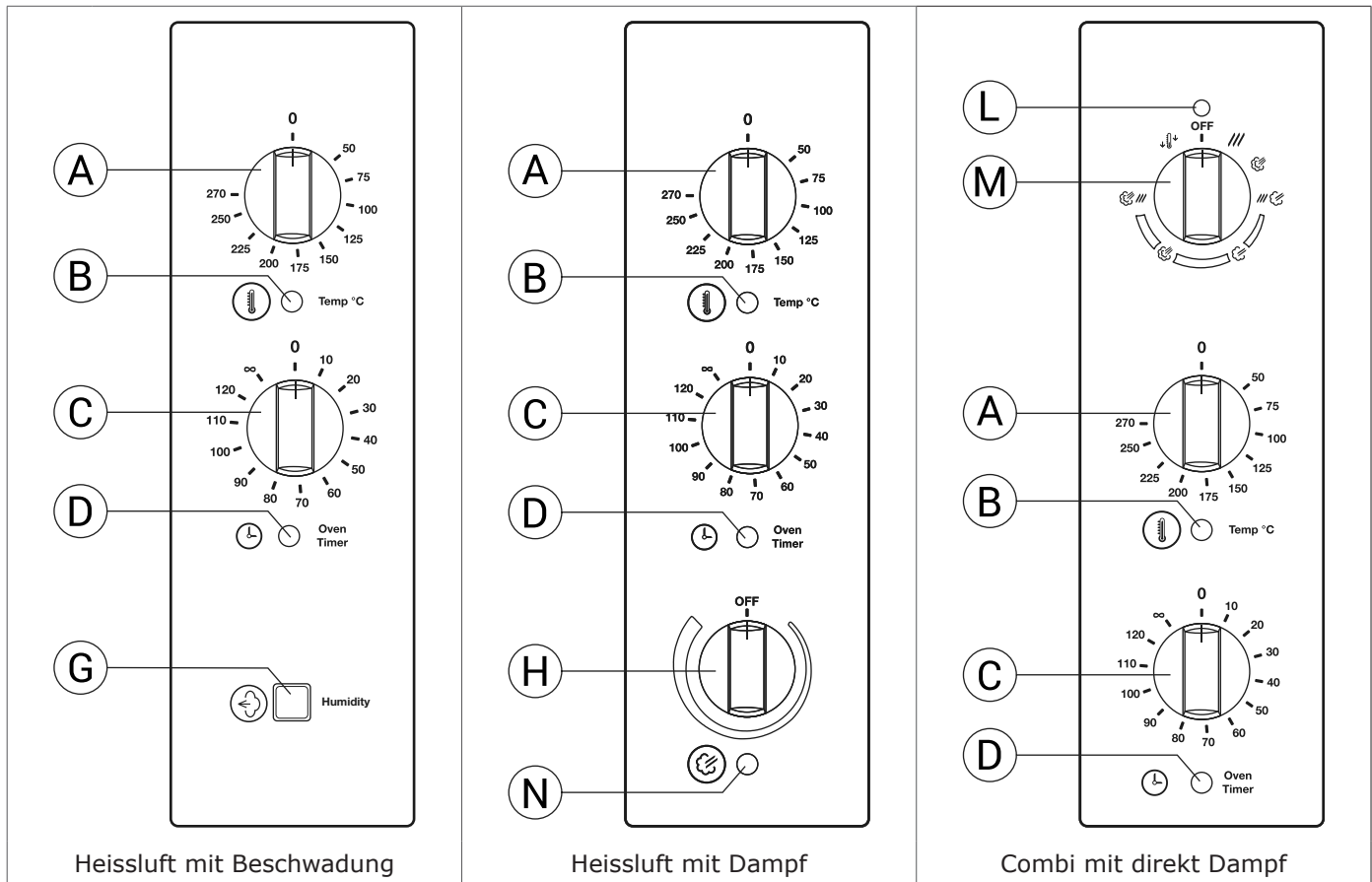
MAX. ESSENVERLADUNG

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

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

	Forcierte Heissluft (alle Modelle) (Temperaturbereich 50 - 270°C)
	Mischbetrieb forcierte Heissluft und Dampf (Modelle Heissluft mit Dampf und Combi mit direkt Dampf) (Temperaturbereich 50 - 270°C)
	Dampf (Modelle Combi mit direkt Dampf) (Temperaturbruch 50 - 100°C)
	Manuelle Befeuchtungstaste (Modelle Heissluft mit Beschwadung)

4.0 BESCHREIBUNG BESTANDTEILE DER BEDIENUNGSTAFEL



- A** Garraumthermostat. Temperaturbereich 50 - 270 °C
- B** Signalleuchte Vorwärmen des Garraums in Betrieb
- C** Timer. Einstellung von 0 bis 120 Minuten oder ununterbrochener Betrieb.
- D** Betriebsanzeige des Timers in Funktion
- G** Manuelle Befeuchtungstaste (Modelle Heissluft mit Beschwadung)
- H** Dampfregulierung (Modelle Heissluft mit Dampf)
- L** Zykluswählschalter
- M** Backofen-Betriebsanzeige
- N** Dampf Betriebsanzeige

4.5 INBETRIEBNAHME

Die dem Gerät vorgeschaltete Wasserabsperrentile und den elektrischen Sicherheitsschalter öffnen.

Die Garzeit auf dem Timer (C) einstellen, die bis maximal 120 Min. regulierbar ist; für längere Zeiten die Position (∞) wählen. Die Einstellung des Timers bei geschlossener Tür, startet die Garphase mit Betrieb des Motor-gebläses, Vorwärmung und Dampferzeugung, sofern gewählt.

Bei Beendigung der eingestellten Zeit, signalisiert ein akustischer Ton das Ende der Garphase mit relativer Unterbrechung aller Funktionen.

Bei der Wahl der Garzeit muss die nötige Zeit für das Vorwärmen des Dämpfers mit einberechnet werden. Es ist ratsam, diese Anweisung vor Einführung der Speisen in den Garraum zu befolgen.

4.5B Vorwärmen des Garraums

Es ist immer ratsam diese Operation vor Einführung in den Garraum der zu kochenden Speisen durchzuführen; der für das Vorwärmen nötige Zeitraum ist, mit Bedacht auf die Zeit einzustellen, die in der Heissluftphase 10 Minuten beträgt, um die Temperatur von 220 °C zu erreichen.

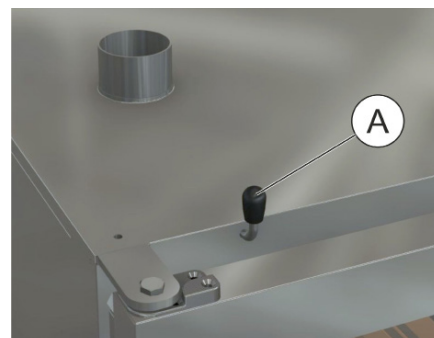
Wählen Sie die gewünschte Zeit und Temperatur, schalten Sie den Kombi ein ohne Speisen einzuführen; bei Beendigung der eingestellten Zeit signalisiert ein Klingelton dass man mit dem Garen beginnen kann.

In der Dampffase empfehlen wir, das Vorwärmen mit dem Drehknopf der Dampfeinstellung für 10 Min. auf MAX durchzuführen, ohne die Tür zu öffnen.

4.5C Sicherheitsablassventil im Garraum

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

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



4.6 AUSSCHALTEN DES DÄMPFERS

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

9.0 WARTUNG

Vor Ausführung der Wartungsarbeiten ist der Schutzschalter auszuschalten und das Wasserabsperrventil zu schließen - beide befinden sich dem Gerät vormontiert.

Den Backofen am Ende eines jeden Tages reinigen, wobei geeignete Produkte zu verwenden sind.

9.0A REINIGUNG DER ÄUSSEREN WÄNDE DES OFENS

Die Edelstahlteile sind täglich:

1. mit lauwarmem Seifenwasser zu reinigen
2. danach mit Wasser nachzuspülen;
3. sorgfältig trockenzureiben. Keinesfalls normale Stahlwolle, Stahlbürsten oder Schaber verwenden, da sich Eisenteilchen ablagern können, die aufgrund ihrer Oxydation Roststellen verursachen.

**DAS GERÄT NICHT MIT DIREKTEM WASSERSTRAHL WASCHEN.
FÜR DAS REINIGEN DES INOX EDELSTAHLS KEINE PRODUKTE BENUTZEN, DIE CHLOR (SALZSÄURE ETC) ENTHALTEN AUCH WENN DIESE IN WASSER GELÖST SIND.**

9.0B GARRAUMREINIGUNG

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

Vorgehen wie es folgt:

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

**ALLE WASCHMITTELRÜCKSTÄNDE KÖNNTEN DIE EDELSTAHLTEILE BESCHÄDIGEN, WENN DER GAR-
RAUM GEHEIZT WIRD.**

Der Ventilator muss regelmäßig gereinigt werden, damit sich auf den Ventilatorflügeln kein Fett absetzt. Fett-ablagerungen verursachen eine Verminderung der Motordrehzahl und der Luftzufuhr, wodurch eine gefährliche mechanische Beanspruchung des Motors hervorgerufen wird.

9.1 ANWEISUNGEN BEI STÖRUNGEN BZW. LÄNGEREM GERÄTESTILLSTAND

Bei Fehlbetrieb, Störung oder unsachgemäßer Betätigung des Sicherheitsthermostats muss das Gerät ausgeschaltet und die Strom- und Wasserzufuhr unterbrochen werden. Den Kundendienst benachrichtigen.

Sämtliche Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen ausschließlich vom Fachpersonal durchgeführt werden.

10.0 NÜTZLICHE HINWEISE BEIM GAREN

Um beste Ergebnisse zu erzielen, ist es ratsam, GAS-TRO-NORM-Behälter mit Rand zu verwenden und darauf zu achten, dass zwischen der zu garenden Speise und dem darüber stehenden Behälter ein Abstand von mindestens 3 cm besteht, damit die Luft frei zirkulieren kann.



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

Für die Wahl der optimalen Gartemperatur sollte folgende Regel beachtet werden: die Temperatur muss um zirka 30 °C niedriger als bei herkömmlichen Backöfen ohne Umluft eingestellt werden.

Das forcierte Belüftungssystem, mit dem dieser Backofen ausgestattet ist, erlaubt kürzere Garzeiten. Bei Nichtbeachtung der oben genannten Regeln kann ein perfektes Garergebnis beeinträchtigt werden.

Heissluftgaren: Das Heissluftsystem, das mit Heißluft und mit Temperaturen von 50° bis 270°C arbeitet, eignet sich um trockene und knusprige Speisen zu erhalten. Um dieses Ergebnis zu haben, wird es empfohlen den Dampfablassventil offen zu lassen, damit der Dampf aus dem Garraum gehen kann.

Heissluftdampfgaren: dieses System auch allgemein "gemischt" genannt, verbindet die Eigenschaften der vorigen Garverfahren. Das ist ideal für weiche und saftige Speisen.

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

Der ohne Druck abgegebene Dampf gewährleistet ein gleichmäßiges und zartes Garen; der Verlust an Vitaminen und Mineralsalzen ist beinahe nicht vorhanden und die Garzeiten sind geringer als beim Kochen in Wasser.



Es wird empfohlen, immer einen durchlochten GN-Behälter zu verwenden, damit sich am Boden kein Wasser ansammeln kann. Sollte es notwendig sein, den Garsaft zu sammeln, kann unter diesem Behälter ein nicht durchbohrter eingeschoben werden.

10.1 ABHILFE BEI ANORMALEM GAREN

Bei ungleichmäßigem Garen:

Sicherstellen, dass der Abstand zwischen der zu garenden Speise und dem darüber liegenden Behälter mindestens 3 cm beträgt.

Ein geringerer Abstand verhindert die korrekte Belüftung des zu garenden Produkts.

Sicherstellen, dass die zu garenden Speisen nicht zu nahe beieinander liegen und dadurch eine korrekte Belüftung zwischen den Produkten verhindern.

Die Gartemperatur könnte zu hoch sein.

Eine niedrigere Temperatur einstellen.

Wenn das Produkt den direkten Kontakt mit der Heißluft nicht verträgt, muss es in einem Gastro-Norm-Behälter mit angemessener Tiefe angeordnet werden.

Bei zu trockenen Speisen:

Die Garzeit verkürzen.

Die Temperatur muss niedriger eingestellt werden.

Dabei beachten, dass je niedriger die Temperatur eingestellt ist, um so geringer der Gewichtsverlust ist.

Der Kombi-Garvorgang, der die Luftfeuchtigkeit im Garraum erhöht, wurde nicht eingestellt.

Die zu garende Speise wurde zuvor nicht mit den notwendigen Ölen oder Soßen eingestrichen.