

01/2019

Mod: DGV-1111/P

Production code: E2 CDA-111G CR 12DI 47



Diamond
catering equipment

FR	FOURS À AIR PULSE' INSTRUCTIONS POUR L'EMPLOI ET LA MAINTENANCE
-----------	--

	FR INDEX
	EMPLOI ET MAINTENANCE
4.0	Description des éléments du panneau
4.5	Commandes et contrôles auxiliaires
4.6	Arrêt du four
9.0	Maintenance
9.1	Que faire en cas de panne ou d'arrêt prolongé de l'appareil
10.1	Que faire pour résoudre les problèmes de cuisson

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

FMEL461
FMEL661
FMEL1061

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

EMPLOI ET MAINTENANCE

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION SÛRE DU FOUR

- S'assurer que le four est installé sur une position stable et que les dispositifs installés en amont de l'appareil soient efficaces.
- Toujours utiliser des gants de protection pour introduire et extraire les bacs.
- Faire attention au sol, parce que la vapeur de la cuisson peut le rendre glissant.
- Afin d'éviter brûlures n'utiliser jamais des bacs ou des récipients avec liquides avec niveaux supérieurs à lesquels, qui peuvent être contrôlé à vue.
- Ne pas appuyer bacs ou autres ustensiles de cuisine sur le four.
- Effectuer périodiquement un contrôle par le service technique et remplacer composantes endommagés, qui peuvent altérer le fonctionnement correcte du four ou être état de danger.
- Souvent nettoyer le four en suivant les instructions de ce notice.

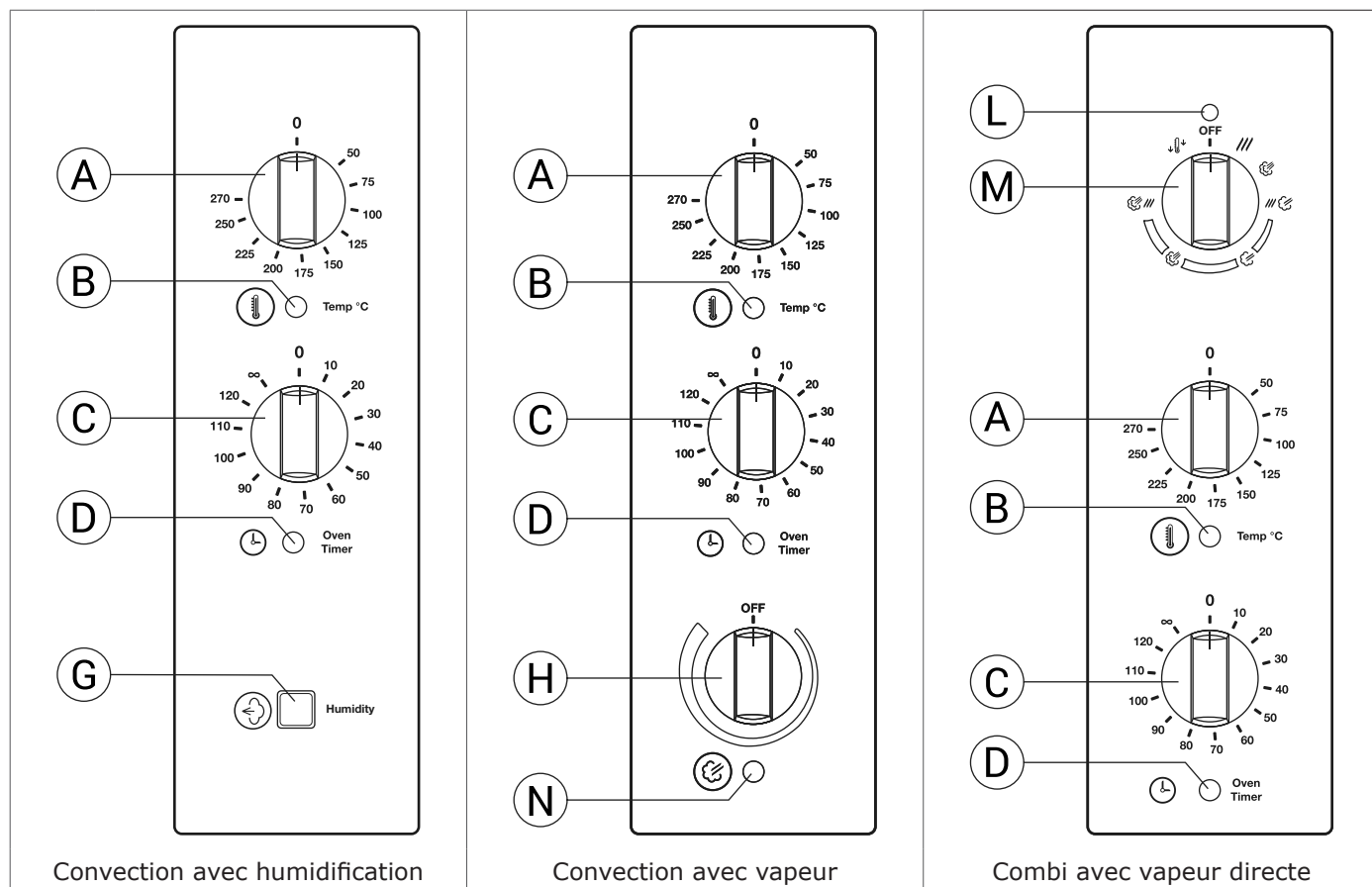
CHARGEMENT MAX. DES ALIMENTS

Nombre de bacs	Charge maximale	Nombre de bacs	Charge maximale
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

Pour la bonne compréhension de la terminologie utilisée dans les paragraphes suivants, **la phase de cuisson indique l'intervalle de temps au cours duquel le four effectue une des modalités suivantes:**

	Modalité convection d'air chaud (tous les modèles) (plage de température 50 à 270°C)
	Modalité convection d'air chaud et de vapeur (modèles Convection avec vapeur et Combi avec vapeur directe) (plage de température 50 à 270°C)
	Modalité vapeur (modèles Combi avec vapeur directe) (plage de température 50 à 100°C)
	Humidification manuelle (modèles convection avec humidification)

4.0 DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS DU PANNEAU



- A** Thermostat enceinte cuisson. Plage de température 50 - 270 °C
- B** Voyant chauffage enceinte de cuisson en fonction
- C** Minuteur. Réglage de 0 à 120 minutes ou fonctionnement ininterrompu.
- D** Voyant minuteur en fonction
- G** Bouton d'humidification manuelle (modèles convection avec humidification)
- H** Régulation de la vapeur (modèles convection avec vapeur)
- L** Sélecteur de cycles
- M** Voyant four sous tension
- N** Voyant vapeur en fonction

4.5 MISE EN MARCHÉ

S'assurer que la vanne d'arrivée eau et l'interrupteur électrique de protection installé en amont de l'appareil soient ouverts. Choisir le temps de cuisson avec la minuterie (C) qui est réglable jusqu'à un maximum de 120 min; pour des durées supérieures, choisir la position (∞) de durée continue. La mise en marche de la minuterie, lorsque la porte est fermée, fait démarrer le cycle de cuisson, le moto-ventilateur, le chauffage et la génération de vapeur, si le cycle a été choisi. Lorsque le temps programmé s'est écoulé, un signal acoustique annonce la fin du cycle de cuisson et toutes les fonctions s'arrêtent. En choisissant le temps de cuisson, il faut toujours tenir compte du temps nécessaire pour préchauffer le four.

Nous conseillons de préchauffer le four avant d'introduire les aliments dans l'enceinte de cuisson.

4.5B Préchauffage de l'enceinte du four

Il est toujours conseillé effectuer cette opération avant d'introduire des aliments dans l'enceinte du four. Le temps nécessaire au préchauffage est d'au moins 10 minutes pour atteindre la température de 220°C pour le cycle à air pulsé air chaud.

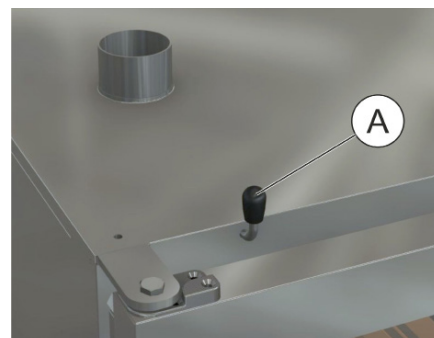
Sélectionner le temps et la température souhaitée, allumer le four sans aliments et à la fin du temps programmé, la sonnerie indiquera que l'on peut commencer la cuisson.

Pour le cycle vapeur, nous conseillons d'effectuer toujours le préchauffage en mettant le bouton du régulateur vapeur en position MAX pendant 10 minutes, sans ouvrir la porte.

4.5C Soupape de l'enceinte de cuisson

Tous les modèles sont fournis avec ce système dont la fonction est de régler le niveau d'humidité à l'intérieur de l'enceinte de cuisson.

Dans les modèles Combi avec vapeur directe, pour ouvrir et fermer la soupape, tourner le bouton (A).



4.6 ARRÊT DU FOUR

Le four s'éteint lorsqu'on met le bouton du minuteur sur la position 0.

9.0 ENTRETIEN

Avant de commencer toute opération de maintenance, il est obligatoire de déconnecter l'interrupteur de protection électrique et de fermer le robinet d'arrêt d'eau, installés tous deux en amont de l'appareil.

Nettoyer le four à la fin de chaque journée d'utilisation avec des produits adéquats.

9.0A nettoyage des panneaux extérieurs du four

Les parties extérieurs en acier inox doivent être:

1. nettoyées avec de l'eau tiède savonneuse,
2. rincées à l'eau,
3. essuyées avec soin.

Ne pas utiliser de grattoirs ni de paille de fer ou tout autre ustensile en acier car non seulement ils peuvent rayer les surfaces en inox mais ils peuvent également déposer des particules de fer qui, en s'oxydant, pourraient provoquer la formation de rouille.

**NE PAS UTILISER DE JETS D'EAU POUR LAVER LES PARTIES EN ACIER INOX D'APPAREIL.
NE PAS UTILISER DES PRODUITS À BASE DE CHLORE (EAU DE JAVEL, ACIDE CHLORHYDRIQUE) MÊME DILUÉ.**

9.0B nettoyage de la chambre de cuisson

La chambre de cuisson du four doit être nettoyée de la graisse et des résidus alimentaires après chaque cycle de cuisson.

Procédez comme suit:

1. chauffer le four à 80-90°C avec un pourcentage d'humidification du 50% pour ramollir la saleté.
2. Vaporiser l'intérieur de la chambre de cuisson avec un détergent spécialement indiqué pour le nettoyage de l'acier inox.
3. Rincer abondamment à l'eau avec une éponge ou une douchette.

LES RESIDUS DE DETERGENT PEUVENT ENDOMMAGER LES PIECES EN ACIER INOX LORSQUE LA CHAMBRE DE CUISSON SERA CHAUDE.

Le ventilateur doit être constamment nettoyé pour éviter que les résidus de gras ne s'accumulent sur les palettes, ce qui non seulement provoquerait la diminution du nombre de tours du moteur et du débit d'air mais provoquerait également des sollicitations mécaniques dangereuses pour le moteur même.

9.1 QUE FAIRE EN CAS DE PANNE ET/OU D'ARRÊT PROLONGÉ DE L'APPAREIL

En cas de mauvais fonctionnement, de panne ou d'intervention du thermostat de sûreté, il faut éteindre l'appareil, couper le courant et l'alimentation en eau puis appeler le service après-vente.

Toutes les opérations d'installation, de maintenance ou de réparation doivent être effectuées exclusivement par du personnel qualifié et agréé.

10.0 CONSEILS POUR LES CUISSONS

Pour obtenir de meilleurs résultats, nous conseillons d'utiliser des bacs avec rebord, du type GASTRO NORM, en s'assurant qu'il y ait toujours un espace d'au moins 3 cm entre les aliments à cuire et le bac situé au-dessus, ceci afin de permettre que l'air puisse circuler parfaitement.



Nous conseillons d'éviter que les aliments à cuire débordent du bac; au cas où cela ne serait pas possible, éviter de mettre un bac dans le logement supérieur à celui intéressé par cette description. Ce système permet la cuisson simultanée d'aliments différents, à la même température, sans que les saveurs ne se mélangent, les produits ayant les saveurs les plus fortes dans la partie la plus haute du four. Pour choisir une température optimale de cuisson, il faudra tenir compte de la règle suivante: sélectionner une température inférieure d'environ 20% à celle utilisée dans les fours traditionnels sans ventilation. Le système de ventilation forcée, dont est équipé ce four, garantira la cuisson en temps plus rapide. La non-observation de ce qui a été décrit ci-dessus pourrait compromettre le bon résultat des cuissons.

Cuisson à convection: le système à convection, c'est-à-dire, à air chaud pulsé et températures allant de 50 à 270°C, est conseillé pour toutes les cuissons où on veut obtenir des aliments secs et croustillants. Pour parvenir à ce résultat c'est advisable d'ouvrir l'houra pour la sortie de la vapeur de l'enceinte de cuisson.

Cuisson à convection vapeur: ce système appelé communément "mixte", qui rassemble les avantages des deux modes de cuisson sous mentionnées. C'est conseillé pour les cuissons où on veut obtenir des aliments tendres et succulents.

Cuisson à la vapeur: grâce à ce système, à température variable de 50 à 100°C, on peut effectuer des cuissons très pareils au bouillage dans l'eau.

La vapeur sans pression assure une cuisson homogène et délicate; la perte des vitamines et des sels minéraux est quasiment nulle et les temps de cuisson sont inférieurs à ceux habituellement nécessaires à la cuisson à l'eau.



Nous conseillons d'utiliser un bac G.N. perforé, de façon à ce que, en fin de cuisson, le produit cuit ne se trouve pas sans eau dans le fond du bac. Au cas où l'on voudrait récupérer le jus de cuisson, glisser un bac non perforé dans les guides se trouvant sous le bac utilisé pour la cuisson.

10.1 QUE FAIRE POUR RÉSOUDRE LES PROBLÈMES DE CUISSON

Si la cuisson n'est pas homogène:

Contrôler qu'il y ait au moins un espace de 3 cm entre l'aliment à cuire et le bac placé au-dessus.

Un espace inférieur empêche l'air de circuler correctement.

Vérifier que les aliments à cuire ne soient pas entassés les uns contre les autres, ce qui empêcherait une bonne circulation de l'air entre les aliments.

La température de cuisson est peut-être trop élevée, essayer donc de cuisiner avec des températures plus basses; si le produit ne supporte pas le contact direct avec l'air chaud, utiliser un bac G.N. ayant une profondeur.

Si l'aliment cuit résulte sec:

Réduire le temps de cuisson.

Baisser la température.

Nous rappelons que plus la température de cuisson est basse, plus la perte en poids est limitée.

Le cycle mixte qui permet d'humidifier l'enceinte de cuisson n'a pas été sélectionné.

L'aliment n'a pas été suffisamment huilé ou recouvert de sauce avant la cuisson.