

01/2019

Mod: DGV-1111/P

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



Diamond
catering equipment

IT	FORNI A CONVEZIONE ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE
-----------	--

	IT INDICE
	USO E MANUTENZIONE
4.0	Descrizione componenti pannello comandi
4.5	Avviamento del forno
4.6	Spegnimento del forno
9.0	Manutenzione
9.1	Comportamento in caso di guasto e/o prolungato inutilizzo
10.1	Rimedi alle anomalie di cottura

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

USO E MANUTENZIONE

AVVERTENZE PER L'USO SICURO DEL FORNO

- Assicurarsi che il forno sia in posizione stabile e che i dispositivi di protezione installati a monte dell'apparecchio siano efficienti.
- Utilizzare sempre adeguati guanti protettivi per introdurre e/o estrarre le teglie.
- Porre sempre la massima attenzione al pavimento, che a causa del vapore prodotto durante le cotture potrebbe essere scivoloso.
- Al fine di evitare scottature non utilizzare teglie e contenitori con liquidi o fluidi nei livelli superiori a quelli che possono essere facilmente controllati a vista.
- Non appoggiare teglie o altri attrezzi da cucina sopra il forno.
- Far eseguire periodicamente un controllo al servizio tecnico e sostituire eventuali particolari danneggiati che potrebbero alterare il corretto funzionamento del forno o costituire condizione di pericolo.
- Pulire frequentemente il forno seguendo le indicazioni riportate in questo manuale.

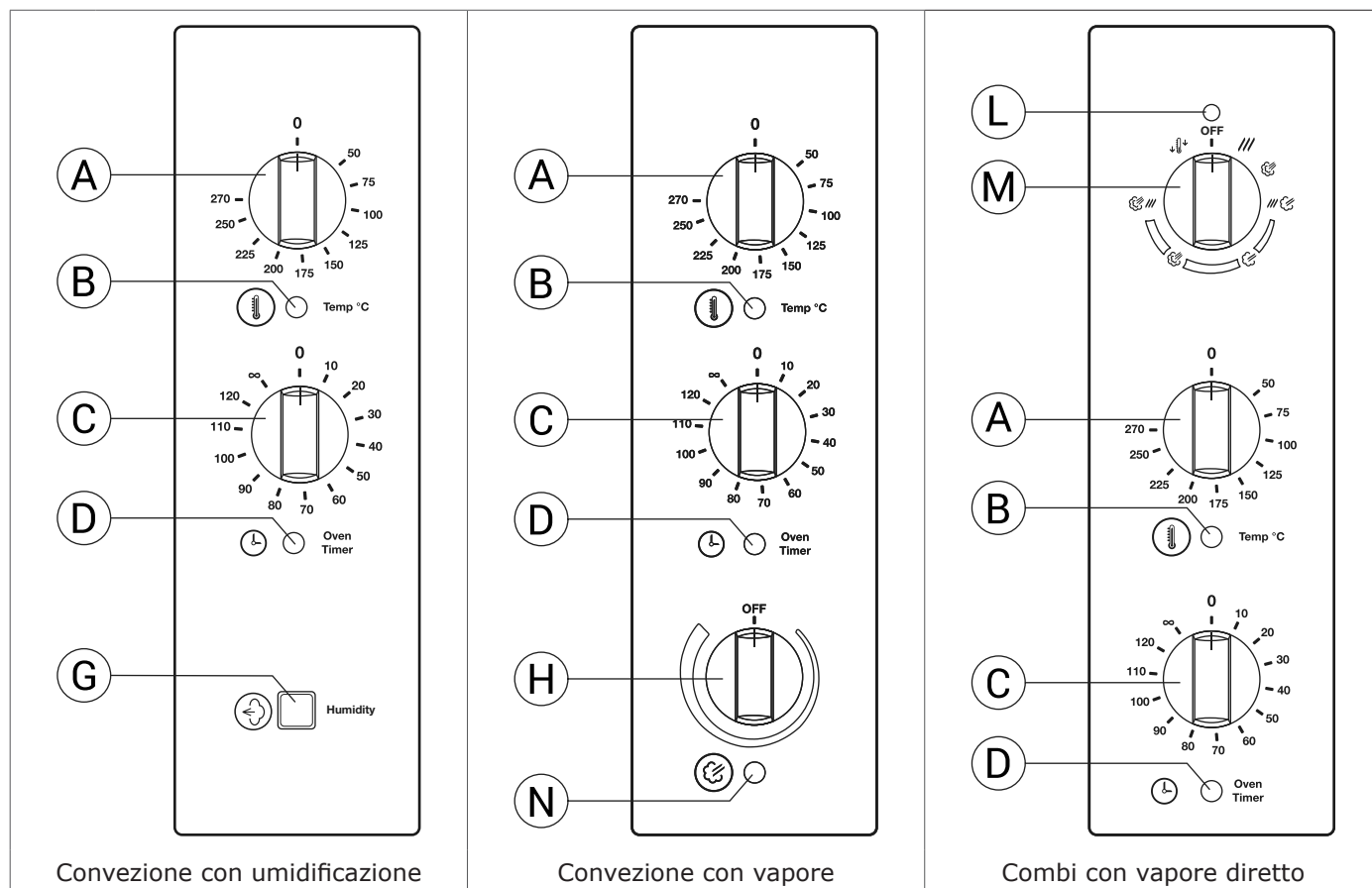
CARICO MASSIMO DI ALIMENTI

Numero di teglie	Carico massimo	Numero di teglie	Carico massimo
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

Per la corretta comprensione della terminologia usata nei seguenti paragrafi si definisce che **la fase di cottura è l'intervallo di tempo nel quale il forno esegue una delle seguenti modalità**

	Modalità convezione aria calda (tutti i modelli) (campo temperatura 50 - 270°C)
	Modalità convezione aria calda e vapore (Misto) (modelli Convezione con vapore e Combi con vapore diretto) (campo temperatura 50 - 270°C)
	Modalità vapore (modelli Combi con vapore diretto) (campo temperatura 50 - 100°C)
	Umidificazione manuale (modelli Convezione con umidificazione)

4.0 DESCRIZIONE COMPONENTI PANNELLO COMANDI



- A** Termostato camera cottura. Campo di regolazione temperatura 50 - 270 °C
- B** Lampada spia riscaldamento camera cottura in funzione
- C** Timer. Regolazione da 0 a 120 minuti o funzionamento ininterrotto.
- D** Lampada spia timer in funzione
- G** Pulsante umidificazione manuale (modelli convezione con umidificazione)
- H** Regolazione vapore (modelli convezione con vapore)
- L** Selettore cicli
- M** Lampada spia forno sotto tensione
- N** Lampada spia generazione vapore attiva

4.5 AVVIAMENTO DEL FORNO

Aprire l'interruttore elettrico di protezione installato a monte dell'apparecchio e la valvola di intercettazione dell'acqua, se il forno è dotato del sistema di umidificazione manuale. Selezionare il tempo di cottura sul timer (C) che è regolabile fino ad un massimo di 120 minuti. Per un funzionamento ininterrotto del forno, selezionare la posizione ∞. L'inserimento del timer, con la porta chiusa, dà l'avvio al ciclo di cottura con l'avviamento dei motoventilatori e l'attivazione del riscaldamento. Al termine del tempo impostato un segnale acustico avvertirà la fine del ciclo di cottura con relativo arresto di tutte le funzioni. Nel selezionare il tempo di cottura occorre tenere sempre in considerazione il tempo necessario per preriscaldare il forno. E' buona norma osservare questa avvertenza prima di introdurre i cibi da cuocere nella camera di cottura.

4.5B Preriscaldamento camera cottura

E' sempre consigliabile eseguire questa operazione prima di introdurre nella camera del forno i cibi da cuocere; il tempo necessario al preriscaldamento va impostato tenendo in considerazione che, nel ciclo convezione aria calda, sono necessari 10 minuti circa per raggiungere la temperatura di 220°C.

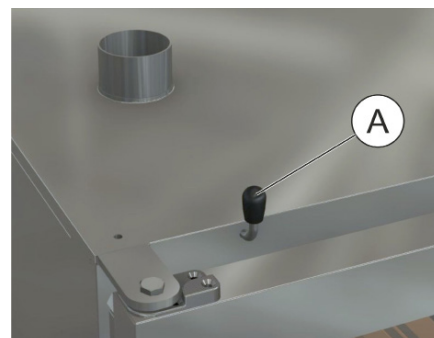
Selezionate il tempo e la temperatura desiderata, avviate il forno senza introdurre cibo; al termine del tempo impostato la suoneria segnerà che si potrà iniziare la cottura.

Nel ciclo vapore si consiglia di eseguire sempre il preriscaldamento con la manopola del regolatore vapore in posizione di MAX per una durata di 10 minuti, senza aprire la porta.

4.5C Valvola sfiato camera

Tutti i modelli sono forniti corredati di questo sistema che ha la funzione di regolare l'umidità all'interno della camera di cottura.

Nei modelli **Combi con vapore diretto**, l'apertura e la chiusura della valvola di sfiato si eseguono ruotando il pomello (A).



4.6 SPEGNIMENTO DEL FORNO

Lo spegnimento del forno avviene selezionando con la manopola del timer la posizione 0.

9.0 MANUTENZIONE

Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione è obbligatorio disinserire l'interruttore elettrico di protezione e chiudere la valvola di intercettazione acqua che sono installati a monte dell'apparecchiatura. La pulizia del forno deve essere effettuata al termine di ogni giornata lavorativa, utilizzando solo i prodotti adatti allo scopo.

9.0A Pulizia delle parti esterne del forno

Le parti esterne in acciaio inox devono essere:

1. pulite con acqua tiepida saponata;
2. risciacquate con acqua;
3. asciugate accuratamente.

Evitare assolutamente l'uso di raschietti, paglietta metallica e di attrezzi di acciaio comune in quanto, oltre a strisciare le superfici, possono depositare particelle di ferro che, ossidandosi provocano la formazione di ruggine.

**NON LAVARE L'APPARECCHIO CON GETTI DI ACQUA.
NON UTILIZZARE PER LA PULIZIA DELL'ACCIAIO INOX PRODOTTI A BASE DI CLORO (CANDEGGINA, ACIDO CLORIDRICO) ANCHE SE DILUITI IN ACQUA.**

9.0B Pulizia della camera di cottura

La camera di cottura del forno deve essere pulita da residui di cibo e di grassi dopo ogni processo di cottura.

Procedere come segue:

1. riscaldare il forno a 80-90 °C in modo vapore per ammorbidire lo sporco,
2. vaporizzare l'interno della camera di cottura con un detergente specificamente indicato alla pulizia dell'acciaio inossidabile,
3. risciacquare con abbondante acqua utilizzando una spugna o un doccione

EVENTUALI RESIDUI DI DETERGENTE POTREBBERO DANNEGGIARE LE PARTI IN ACCIAIO INOSSIDABILE QUANDO LA CAMERA DI COTTURA VERRÀ RISCALDATA.

La ventola deve essere costantemente pulita per evitare che l'accumularsi di residui di grasso sulle palette possa provocare la riduzione del numero dei giri del motore, la conseguente diminuzione di portata d'aria, nonché pericolose sollecitazioni meccaniche al motore stesso.

9.1 COMPORTAMENTO IN CASO DI GUASTO O DI UN PROLUNGATO INUTILIZZO

In caso di cattivo funzionamento, guasto o intervento del termostato di sicurezza, bisogna spegnere l'apparecchio, disattivare le alimentazioni elettriche, idriche e avvisare il servizio tecnico di assistenza.

Tutti i lavori di installazione, manutenzione e riparazione devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato ed autorizzato.

10.0 CONSIGLI PER LE COTTURE

Per ottenere i migliori risultati si consiglia l'uso di teglie di tipo **GASTRONORM**, disponibili in diversi modelli e materiali a seconda del tipo di cottura.

È fondamentale **lasciare sempre uno spazio minimo di 3 cm.** tra gli alimenti di una teglia e la teglia sovrastante, al fine di permettere la perfetta circolazione dell'aria.



È buona norma che l'altezza del cibo da cucinare sia simile a quella delle teglie utilizzate.

Strati di alimenti molto bassi cotti in teglie da 65 o 80 mm possono risultare cotti non uniformemente a causa delle turbolenze prodotte nel flusso di aria calda.

Se il cibo da cuocere è più alto della teglia, evitare di inserire la teglia del piano superiore a quello interessato dalla situazione descritta. Si possono eseguire simultaneamente cotture di cibi diversi, alla stessa temperatura, evitando la sovrapposizione dei sapori, posizionando i prodotti di sapore più forte nella parte superiore della camera di cottura ed aprendo la valvola di sfiato. Per la scelta ottimale della temperatura di cottura dovrà essere tenuta in considerazione la seguente regola: selezionare una temperatura inferiore di circa il 20% rispetto a quella impostata nei tradizionali forni statici (senza ventilazione).

Il sistema di ventilazione forzata, di cui questo forno è dotato, garantirà la cottura in tempi minori.

Cottura a convezione con 0% di umidità: questa modalità, normalmente chiamata "a convezione", è indicata per tutte le cotture in cui si desidera ottenere degli alimenti asciutti e croccanti.

Per ottenere questo risultato è consigliabile aprire la valvola di sfiato per favorire l'uscita del vapore dalla camera di cottura.

Cottura convezione con umidificazione: questo sistema detto comunemente "misto", è indicato per tutte le cotture in cui si desidera ottenere degli alimenti morbidi e succosi.

Cottura a vapore: con questo sistema, si possono eseguire cotture molto simili alla bollitura in acqua.

Il vapore, senza pressione, garantisce una cottura uniforme e delicata; la perdita di vitamine e sali minerali è quasi nulla ed i tempi di cottura sono inferiori rispetto a quelli in acqua.



Per le cotture a vapore, si consiglia di usare sempre teglie G.N. forate, in modo tale che, a fine cottura, il prodotto si presenti privo di residui di acqua sul fondo teglia.

Nel caso in cui ci sia la necessità di recuperare il fondo di cottura ciò è possibile inserendo una teglia, non forata, nelle guide sottostanti a quelle in cui si trova la teglia con gli alimenti da cuocere.

10.1 RIMEDI ALLE ANOMALIE DI COTTURA

Se la cottura non risultasse uniforme:

- Controllare che lo spazio tra il cibo da cuocere e la teglia sovrastante sia almeno di 3 cm. valori inferiori non consentono la corretta ventilazione sul prodotto da cuocere.
- Verificare che i cibi da cuocere non siano stati addossati tra loro, impedendo la corretta ventilazione tra i prodotti.
- La temperatura di cottura potrebbe essere troppo elevata, provare con valori inferiori.
- Non è stato realizzato il preriscaldamento. Inserendo gli alimenti nel forno freddo, il raggiungimento della temperatura selezionata richiede un tempo molto più lungo di quello impiegato nel preriscaldamento. Durante questa fase la ventilazione e la temperatura all'interno della camera potrebbero non essere uniformi e produrre mancanza di uniformità nella cottura.
- Sono stati introdotti nel forno alimenti congelati. In questo caso è preferibile scongelare gli alimenti a una temperatura di 40-50 °C e poi procedere alla cottura.
- Lo scarico del forno potrebbe essere ostruito e alterare la ventilazione all'interno della camera.
- La guarnizione della facciata potrebbe non aderire perfettamente alla porta. La fuoriuscita di vapore potrebbe alterare la ventilazione.

Se il cibo si presentasse secco:

- Il tempo di cottura dovrà essere ridotto.
- La temperatura dovrà essere adeguatamente abbassata, ricordiamo in proposito che minore sarà la temperatura di cottura minore risulterà la perdita di peso dei cibi.
- Non è stato selezionato il giusto valore di umidità per favorire un ambiente di cottura in grado di mantenere gli alimenti morbidi e succosi.
- Il cibo da cuocere non è stato preventivamente unto con gli opportuni oli o sughi.