

01/2019

Mod: DGV-1111/P

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



Diamond
catering equipment

NL	CONVECTIEOVENS INSTRUCTIES VOOR DE GEBRUIK EN ONDERHOUD
-----------	--

	NL INHOUDSOPGAVE
	GEBRUIK EN ONDERHOUD
4.0	Beschrijving van componenten bedieningspaneel
4.5	Starten de oven
4.6	Het uitschakelen van de oven
9.0	Onderhoud
9.1	Handelen in geval van storingen
10.1	Oplossingen voor problemen bij het koken

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

GEbruik EN ONDERHOUD

INSTRUCTIES VOOR EEN VEILIG GEBRUIK VAN DE OVEN

- Controleer dat de oven op een stabiele plaats geïnstalleerd werd en dat de stroomopwaarts geïnstalleerde beveiligingssysteem efficiënt werken.
- Gebruik steeds geschikte beschermende handschoenen om de ovenschalen in de oven te plaatsen of uit de oven te halen.
- Let ook steeds op de vloer, die door de stoom glad zou kunnen zijn.
- Werk, om brandwonden te voorkomen, nooit met ovenschalen of andere houders die te vol of tot aan de rand gevuld zijn met vloeistoffen.
- Plaats geen ovenschalen of andere keukenapparatuur op de oven.
- Controleer de oven geregeld met de technische dienst en vervang eventuele beschadigde onderdelen die een invloed kunnen hebben op de goede werking van de oven of een gevaar zouden kunnen vormen.
- Reinig de oven regelmatig volgens de instructies in deze handleiding.

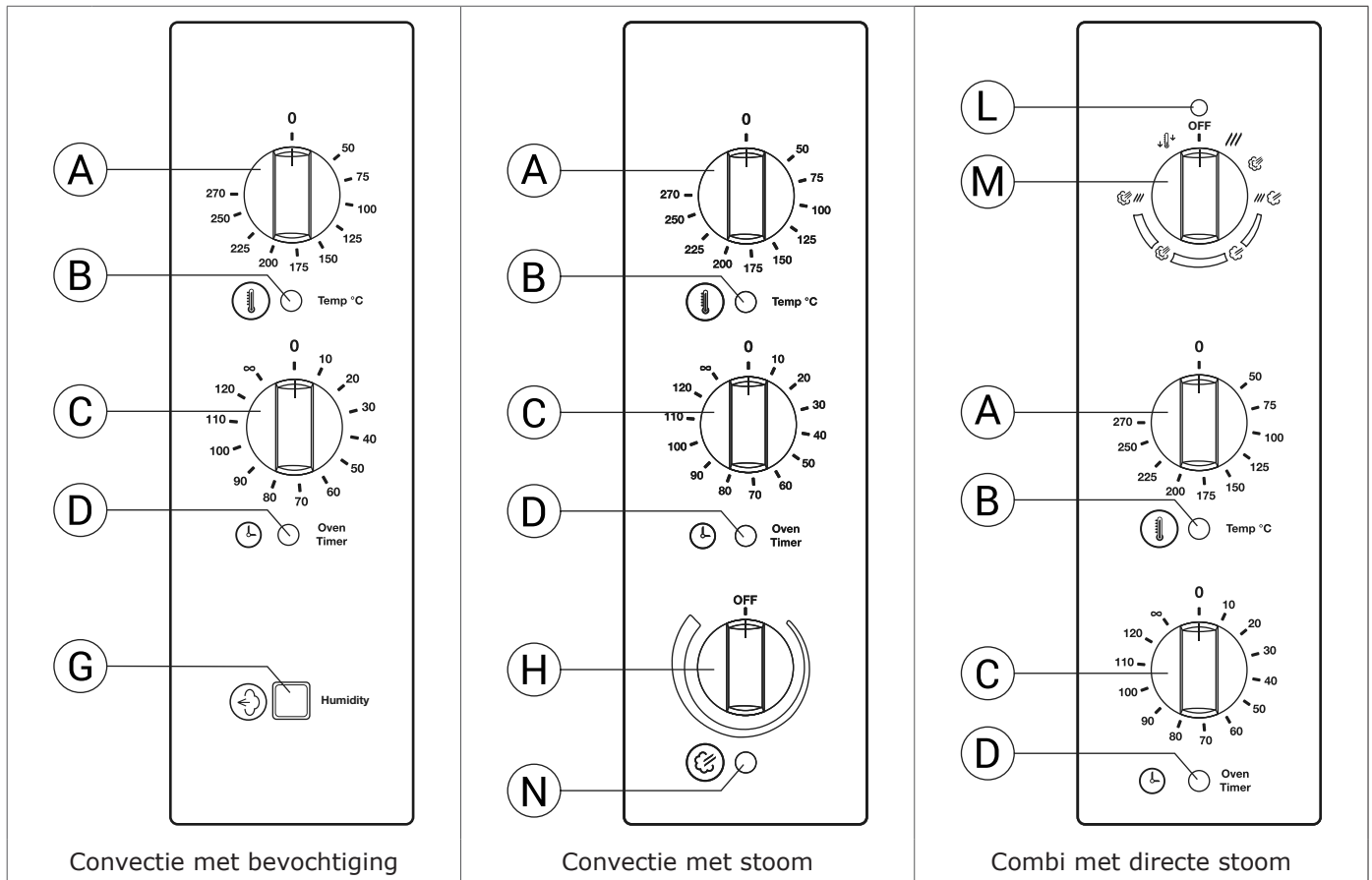
MAXIMALE VOEDSEL LOAD

Capaciteit	Maximale load	Capaciteit	Maximale load
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

Voor het juiste begrip van de terminologie die in de volgende paragrafen wordt bepaald dat het koken fase het tijdsinterval waarin de oven uitvoert een van de volgende modi:

	Heteluchtstand (alle modellen) (temperatuurbereik 50-270°C)
	Combistand, hete lucht en stoom (modellen Convector met stoom en Combi met directe stoom) (temperatuurbereik 50-270°C)
	Stoomstand (modellen Combi met directe stoom) (temperatuurbereik 50-100°C)
	Handmatige bevochtigingsknop (modellen Convector met bevochtiging)

4.0 CONTROL PANNEL COMPONENTS DESCRIPTION



- A** Thermostaat ovenruimte. Temperatuurbereik 50 - 270 °C
- B** Indicatielampje verwarming ovenruimte in werking
- C** Tijd klok. Aanpassing van 0 tot 120 minuten of ononderbroken werking.
- D** Indicatielampje tijd klok in werking
- G** Handmatige bevochtigingsknop (modellen convection met bevochtiging)
- H** Stoomregeling (modellen convection met stoom)
- L** Keuzeknop
- M** Indicatielampje oven aangesloten op elektriciteit
- N** Indicatielampje stoom in werking

4.5 STARTEN DE OVEN

Open de wateraansluiting en de elektrische beschermingsschakelaar die op het apparaat is geïnstalleerd. Selecteer de bereidingstijd met de tijd klok (C) welke kan worden ingesteld tot een maximum van 120 min.; voor een langere tijd selecteert u de stand (∞) die onbeperkt duurt. Nadat de tijd klok is ingesteld, met de deur dicht, start de ovenstand en zo ook de ventilatormotor, het verwarmen en het genereren van stoom, indien geselecteerd. Wanneer de ingestelde tijd voorbij is zal een signaal klinken dat het einde de bereidingstijd aangeeft en worden alle functies uitgeschakeld. Bij het instellen van de bereidingstijd dient u altijd rekening te houden met de tijd die nodig is om de oven voor te verwarmen. Let hier goed op alvorens het te bereiden voedsel in de ovenruimte te plaatsen.

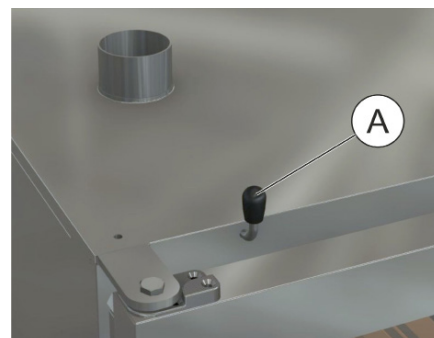
4.5B Voorverwarmen van de ovenruimte

Het is altijd raadzaam om de oven voor te verwarmen voordat u het te bereiden voedsel in de ovenruimte plaatst; bij het bepalen van de tijd die nodig is voor het voorverwarmen dient u er rekening mee te houden dat in de heteluchtstand het ongeveer 10 minuten duurt voordat een temperatuur van 220°C wordt bereikt. Selecteer de gewenste tijd en temperatuur, start de oven zonder het voedsel erin te plaatsen; aan het einde van de ingestelde tijd zal een signaal klinken en kunt u het voedsel in de oven plaatsen. Bij de stoomstand is het aanbevolen om altijd gedurende 10 minuten voor te verwarmen met de keuzeknop op de MAX-stand, zonder de deur te openen.

4.5C Ontluchtingsventiel ovenruimte

Alle modellen kunnen zijn uitgerust met dit systeem dat als doel heeft de luchtvochtigheid in de ovenruimte te reguleren.

In modellen **Combi met directe stoom**, opent en sluit het ontluchtingsventiel door aan het knopje te draaien (A).



4.6 HET UITSCHAKELEN VAN DE OVEN

De oven wordt uitgeschakeld door de keuzeknop naar de 0-stand te draaien.

9.0 ONDERHOUD

Voordat u enig onderhoud gaat uitvoeren is het noodzakelijk om de elektrische beschermingsschakelaar te ontkoppelen en de water- en gastoevoer die op het apparaat zijn geïnstalleerd te sluiten.

De oven dient aan het einde van elke werkdag te worden gereinigd, uitsluitend met de producten die hiervoor geschikt zijn.

9.0A Reinigen van de externe ovenonderdelen

Alle externe roestvrijstalen onderdelen moeten:

- 1 - gereinigd zijn met helder zeepwater;
- 2 - gespoeld zijn met water;
- 3- grondig zijn afgedroogd.

Ermijd ten alle tijde het gebruik van schrapers, staalwol en materialen van gewoon staal, aangezien ze de oppervlakken kunnen schuren en ijzerdeeltjes kunnen achterlaten die door oxidatie roestvorming tot gevolg kunnen hebben.

REINIG HET APPARAAT NIET MET OVERVLOEDIG WATER.

GEBRUIK VOOR HET REINIGEN VAN HET ROESTVRIJ STAAL GEEN REINIGINGSMIDDELEN OP BASIS VAN CHLOOR (BLEEKMIDDEL, ZOUTZUUR), ZELFS NIET ALS DEZE VERDUND ZIJN IN WATER.

9.0B Reinigen van de ovenruimte

Na afloop van elk kookproces moet de ovenruimte worden ontdaan van voedselresten en vet.

Ga als volgt te werk:

1. Verhit de oven in de stoommodus tot een temperatuur van 80-90°C om het vuil te verzachten.
2. Bewasem het inwendige gedeelte van de ovenruimte met een speciaal reinigingsmiddel dat geschikt is voor roestvrij staal.
3. Spoel af met veel water en een spons of handdouches.

RESTEN VAN HET REINIGINGSMIDDEL KUNNEN BIJ HET VERHITTEN VAN DE OVENRUIMTE DE ROESTVRIJ STALEN ONDERDELEN BESCHADIGEN.

De ventilator dient voortdurend schoon te worden gehouden om te voorkomen dat vetresten zich ophopen op de ventilatorbladen waardoor de motor langzamer gaat draaien, de luchtstroom vermindert, en de motor gevaarlijk wordt belast.

9.1 HANDELEN IN GEVAL VAN STORINGEN OF INDIEN HET APPARAAT LANGDURIG NIET IN GEBRUIK IS

Indien de veiligheidsthermostaat niet goed werkt, defect is of een storing meldt, dient u het apparaat uit te schakelen, de water- en elektriciteitsaansluiting te ontkoppelen, en contact op te nemen met de technische dienst.

Alle installatie, onderhouds en reparatiewerkzaamheden mogen alleen door erkend en bekwaam personeel te worden verricht.

10.0 TIPS VOOR HET BEREIDEN

Voor het beste resultaat adviseren wij om **GASTRO-NORM** bakplaten te gebruiken en om ervoor te zorgen dat er altijd een minimale ruimte van 3 cm open blijft tussen het te bereiden voedsel en de bakplaat erboven, zodat de lucht goed kan circuleren.



Het is raadzaam om ervoor te zorgen dat het te bereiden voedsel niet boven de rand van de bakplaat uitsteekt; indien dit niet mogelijk is plaats dan geen bakplaat vlak erboven.

Voor een optimale keuze van de baktemperatuur dient u de volgende regel in acht te nemen: kies een temperatuur die ongeveer 20% lager is dan welke u zou kiezen bij een traditionele oven zonder ventilatie.

Het ventilatiesysteem waarmee deze oven is uitgerust, zorgt voor een korte bereidingstijd. Indien de hierboven vermelde aanwijzingen niet in acht worden genomen kan dit invloed hebben op het resultaat van de bereiding.

Koken met hete lucht: De convectiestand, met hete lucht en temperaturen tussen de 50 en 270°C, is geschikt voor voor alle koken waar u wilt eten droog en krokant te krijgen. Om dit resultaat te verkrijgen verdient het aanbeveling om de ontluichtingsklep om de afvoer van stoom uit de kookkamer te bevorderen openen.

Koken met hetelucht en stoom: Deze stand, die ook wel de "combistand" wordt genoemd en de voordelen van de heteluchtstand (snelheid, energie- en ruimtebesparing) combineert met de voordelen van de stoomstand (behoud van voedingsstoffen en smaak en geur), is ideaal het eten zacht en wordt het verlies in gewicht beperkt.

Koken met stoom: Deze stand, met een temperatuurbereik tussen de 50 en 100°C, kunnen worden uitgevoerd, vergelijkbaar met het koken in kokend water.

De stoom, zonder druk, zorgt voor een gelijkmatige en delicate bereiding; het verlies van vitaminen en mineralen is vrijwel nihil en de kooktijden zijn lager dan die in water.



We raden aan om altijd gebruik te maken van een gastronorm bakplaat die geperforeerd is om ervoor te zorgen dat er aan het einde van de bereiding geen waterresten op de bodem van de plaat achterblijven. In het geval u de kooksappen wilt opvangen kunt u dit doen door een niet-geperforeerde bakplaat te plaatsen in een van de lagen onder de plaat met het te bereiden voedsel.

10.1 OPLOSSINGEN VOOR PROBLEMEN BIJ HET BEREIDEN

Als het eten niet gelijkmatig is bereid

Controleer of de ruimte tussen het te bereiden voedsel en de plaat erboven minstens 3 cm is.

Indien dit minder is, is een goede ventilatie van het te bereiden product niet mogelijk.

Controleer of de te bereiden producten niet te dicht op elkaar liggen waardoor een goede ventilatie tussen de producten niet mogelijk is.

De baktemperatuur kan te hoog zijn; probeer dan lagere waarden.

Als het te bereiden product geen direct contact met de hete lucht verdraagt, dient het in gastronorm bakplaten te worden geplaatst die diep genoeg zijn.

Als het eten droog is geworden:

Verkort dan de baktijd.

De temperatuur dient lager te worden gezet; we herinneren u eraan dat hoe lager de baktemperatuur, hoe minder het voedsel aan gewicht verliest.

U heeft niet gekozen voor de combistand waarmee een omgeving met een hoge luchtvochtigheidsgraad wordt gecreëerd.

Het te bereiden voedsel is niet vooraf ingewreven met de juiste oliën of sauzen.