

01/2019

Mod: DGV-1111/P

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



Diamond
catering equipment

ES	HORNOS A CONVECCIÓN INSTRUCCIONES PARA USO Y MANTENIMIENTO
-----------	---

ES INDICE	
USO Y MANTENIMIENTO	
4.0	Descripción componentes panel de mandos
4.5	Encendido del horno
4.6	Apagado del horno
9.0	Mantenimiento
9.1	Comportamiento en caso de avería o de larga inactividad
10.1	Remedios para las anomalías de cocción

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

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

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

FMEL461
FMEL661
FMEL1061

USO Y MANTENIMIENTO





ADVERTENCIAS PARA EL USO SEGURO DEL HORNO

- Asegúrese de que el horno esté en una posición estable y que los dispositivos de protección instalados por encima del mismo sean eficientes.
- Utilizar siempre adecuados guantes de protección para introducir y/o extraer las bandejas.
- Poner siempre mucha atención al suelo, que a causa del vapor producido por la cocción podría ser resbaladizo.
- Al fin de evitar quemaduras, no utilizar bandejas y contenedores con líquidos o fluidos en los niveles más arriba de los que se pueden controlar fácilmente con la vista.
- No apoyar bandejas u otros utensilios de cocina encima del horno.
- Hacer realizar controles periódicos al servicio técnico y sustituir las piezas dañadas que podrían afectar al buen funcionamiento del horno o representar una condición de peligro.
- Limpiar frecuentemente el horno siguiendo las instrucciones que figuran en este manual.

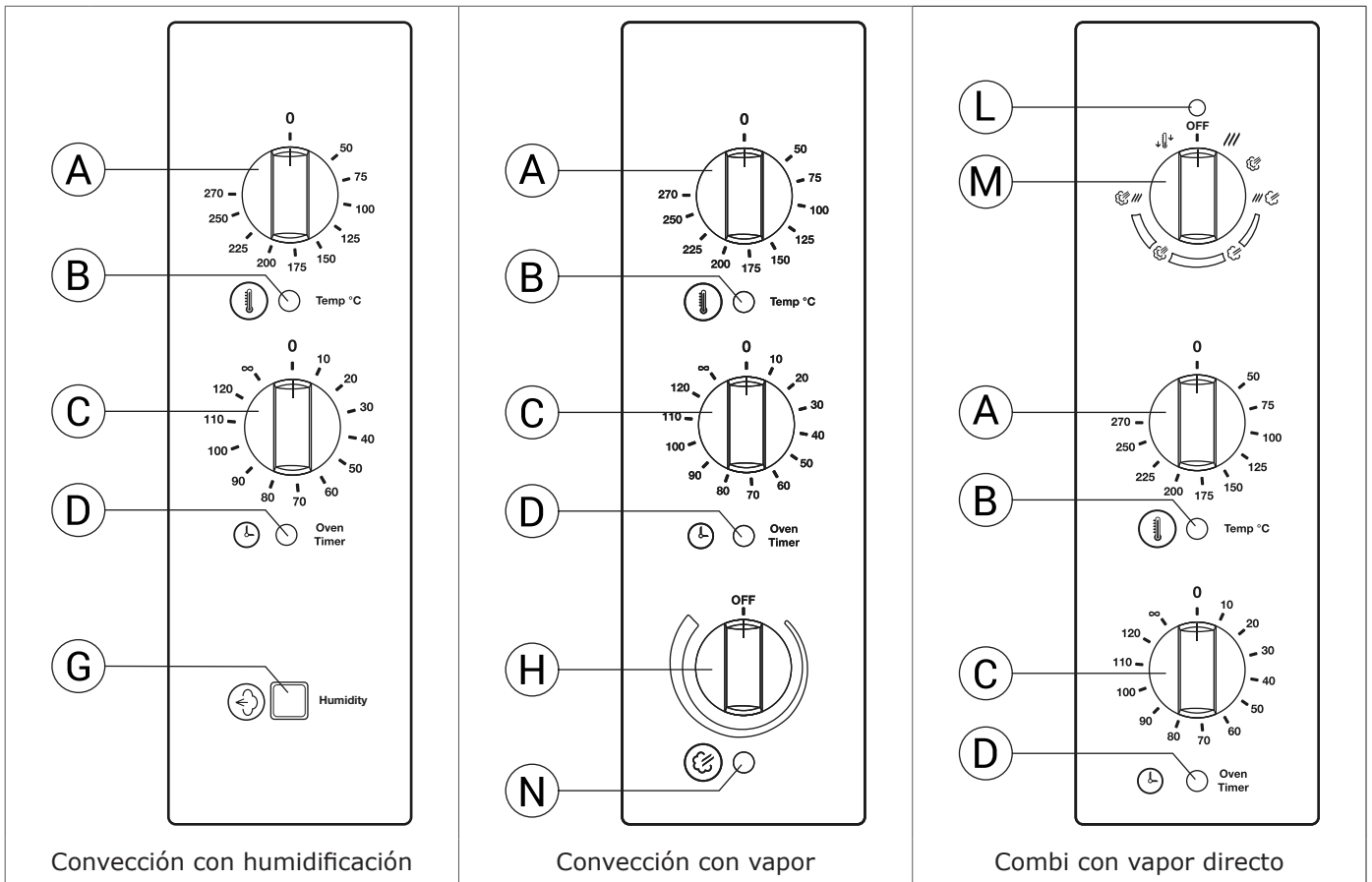
CARGA MÁXIMA DE ALIMENTOS

Número de bandejas	Carga máxima	Número de bandejas	Carga máxima
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

Para una correcta comprensión de la terminología utilizada en los párrafos siguientes se define que **la fase de cocción es el intervalo de tiempo en el que el horno ejecuta una de las siguientes modalidades:**

	Modalidad convección aire caliente (todos los modelos) (campo temperatura 50 - 270°C)
	Modalidad convección aire caliente y vapor (Mixto) (modelos Convección con vapor y Combi con vapor directo) (campo temperatura 50 - 270°C)
	Modalidad vapor (modelos Combi con vapor directo) (campo temperatura 50 - 100°C)
	Humidificación manual (modelos Convección con humidificación)

4.0 DESCRIPCIÓN COMPONENTES PANEL DE MANDOS



- A** Termóstato cámara cocción. Rango de regulación de temperatura 50 - 270 °C
- B** Lámpara piloto calentamiento cámara cocción en funcionamiento
- C** Temporizador. Ajuste de 0 a 120 minutos o funcionamiento ininterrumpido.
- D** Lámpara piloto temporizador en funcionamiento
- G** Pulsador de humidificación manual (modelos convección con humidificación)
- H** Regulación de vapor (modelos convección con vapor)
- L** Selector ciclos
- M** Lámpara piloto horno alimentado eléctricamente
- N** Lámpara piloto vapor en funcionamiento

4.5 ENCENDIDO DEL HORNO

Abrir la llave de paso del agua y el interruptor eléctrico de protección instalados por encima del aparato. Seleccionar el tiempo de cocción en el temporizador (C), que es regulable hasta un máximo de 120 minutos; para tiempos más largos seleccionar la posición (∞) de duración ilimitada. La activación del temporizador, con la puerta cerrada, activa el ciclo de cocción con el arranque del motoventilador, la activación del calentamiento y la generación del vapor, si seleccionada. Al final del tiempo establecido una señal acústica avisa que ha terminado el ciclo de cocción, con correspondiente parada de todas las funciones. Cuando se selecciona el tiempo de cocción es preciso tener siempre presente el tiempo necesario para precalentar el horno.

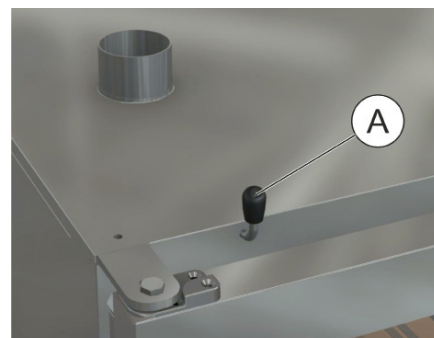
4.5B Precalentamiento cámara horno

Se aconseja efectuar siempre esta operación antes de poner los alimentos a cocer en la cámara del horno. El tiempo necesario para el precalentamiento debe ser configurado teniendo presente que en el ciclo convección aire caliente se precisan 10 minutos aproximadamente para alcanzar la temperatura de 220°C. Seleccionar el tiempo y la temperatura deseada, poner en marcha el horno vacío; al final del tiempo configurado un aviso acústico indica que se puede comenzar la cocción. En el ciclo vapor se aconseja efectuar siempre el precalentamiento con el mando del regulador del vapor en la posición MAX por una duración de 10 minutos sin abrir la puerta.

4.5C Válvula evacuación vahos

Todos los modelos se suministran con este dispositivo que tiene la función de regular la humedad dentro de la cámara de cocción.

En los modelos **Combi con vapor directo**, la apertura y el cierre de la válvula de evacuación vahos se efectúan girando la palanca (A).



4.6 APAGADO DEL HORNO

El horno se apaga colocando el mando del selector de ciclos en la posición OFF.

9.0 MANTENIMIENTO

Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento es obligatorio desconectar el interruptor eléctrico de protección y cerrar la llave de paso del agua instalados aguas arriba del aparato.

Es preciso limpiar el horno al final de cada día, empleando productos aptos para esta operación.

9.0A Limpieza del exterior del horno

Las partes exteriores en acero inoxidable deben ser:

1. limpiadas con agua tibia jabonosa;
2. enjuagadas con agua;
3. secadas cuidadosamente.

Evitar terminantemente el uso de rascadores, lana metálica y de herramientas en acero común, ya que, además de rayar las superficies, pueden soltar partículas de hierro que causan la formación de óxido.

**NO LAVAR EL APARATO CON CHORROS DE AGUA.
PARA LIMPIAR EL ACERO INOXIDABLE NO EMPLEAR PRODUCTOS A BASE DE CLORO (LEJÍA, ÁCIDO CLORHÍDRICO) TAMPOCO DILUIDOS EN AGUA.**

9.0B Limpieza de la cámara de cocción

La cámara de cocción del horno debe limpiarse de los residuos de comida y grasa después de cada proceso de cocción.

Proceder como sigue:

1. calentar el horno a 80-90 °C con un porcentaje de humedad del 50% para ablandar la suciedad,
2. vaporizar el interior de la cámara de cocción con un detergente específicamente indicado para la limpieza de acero inoxidable,
3. aclarar con abundante agua con una esponja o una ducha.

EVENTUALES RESIDUOS DE DETERGENTE PODRIAN DAÑAR LAS PARTES EN ACERO INOXIDABLE CUANDO LA CÁMARA DE COCCIÓN SE CALIENTA.

Es preciso mantener siempre limpio el ventilador para evitar que la acumulación de residuos de grasa en sus palas pueda reducir el número de revoluciones del motor, con consiguiente menor caudal de aire y peligrosos esfuerzos mecánicos para el propio motor.

9.1 COMPORTAMIENTO EN CASO DE AVERÍA O DE UN LARGO PLAZO DE INACTIVIDAD

En caso de mal funcionamiento, avería o disparo del termóstato de seguridad, es preciso apagar el aparato, cortar las alimentaciones eléctrica e hídrica y avisar al servicio técnico.

Todas las operaciones de instalación, mantenimiento y reparación deben ser efectuadas exclusivamente por parte de personal cualificado y autorizado.

10.0 CONSEJOS PARA LAS COCCIONES

Para conseguir los mejores resultados se aconseja emplear bandejas de tipo **GASTRONORM**, procurando dejar siempre un espacio mínimo de 3 cm. entre el alimento a cocer y la fuente de encima, para permitir una buena circulación del aire.



Es buena norma evitar que el alimento a cocer salga de la fuente; si esto no fuera posible, hay que evitar introducir la fuente en el nivel superior al afectado por la situación anterior.

Para la mejor selección de la temperatura de cocción es preciso tener en cuenta la regla siguiente: seleccionar una temperatura inferior en aproximadamente un 20% con respecto a la configurada en los hornos tradicionales sin ventilación.

El sistema de ventilación forzada, de que dispone este horno, garantizará la cocción en menor tiempo. No ajustarse a cuanto recién indicado puede perjudicar el resultado de las cocciones.

Cocción por convección: el sistema convección, por aire caliente y temperaturas entre 50 y 270°C, está indicado para todo tipo de cocción en la que se quiera obtener los alimentos secos y crujientes.

Para obtener este resultado, es aconsejable para abrir la válvula de evacuación vahos para facilitar la salida del vapor de la cámara de cocción.

Cocción convección vapor: este sistema, normalmente denominado "mixto", aún con proporción variable las dos modalidades anteriores. Está indicado para todo tipo de cocción en la que se quiera obtener los alimentos blandos y jugosos.

Cocción por vapor: con este sistema, con temperatura variable entre 50-100°C, se pueden realizar cocciones cuyo resultado es muy parecido al hervir en agua.

El vapor, sin presión, garantiza una cocción uniforme y delicada; la pérdida de vitaminas y sales minerales es casi nula y los tiempos de cocción son inferiores a los que se consiguen en una cocción con agua.



Se aconseja usar siempre la fuente G.N. perforada, de manera que, al final de la cocción, el producto tratado se presente exento de agua en el fondo de la fuente.

En el caso de que sea necesario recuperar el fondo de cocción, esto es posible introduciendo una fuente, no perforada, en las guías debajo de aquellas donde está colocada la fuente con los alimentos a cocer.

10.1 REMEDIOS A LAS ANOMALIAS DE COCCIÓN

Si la cocción no es uniforme:

Comprobar que el espacio entre el alimento a cocer y la fuente de encima sea de por lo menos 3 cm; valores inferiores no permiten una correcta ventilación sobre el producto a cocer.

Comprobar que los alimentos a cocer no hayan sido amontonados entre ellos, impidiendo de esta manera una correcta ventilación entre los productos.

La temperatura de cocción puede ser demasiado alta; probar con valores inferiores; si el producto no soporta el contacto directo con el aire caliente entonces es preciso ponerlo en contenedores G.N. de profundidad adecuada.

Si la comida queda seca:

Es preciso reducir el tiempo de cocción.

Es preciso reducir la temperatura de manera adecuada; al respecto cabe recordar que menor será la temperatura de cocción y menor será la pérdida de peso de las comidas.

No se ha seleccionado el ciclo mixto para contar con un entorno de cocción rico en humedad.

El alimento a cocer no ha sido previamente untado con los oportunos aceites o jugos.