

11/2013

Mod: DFV-411/S

Production code: SDA-104E



Diamond
catering equipment

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

ITALIANO

CONVECTION

CONVECTION + HUMIDIFICATION

COMBI DIRECT

Mod. Analogic

IT

INDICE

1.0	Premessa
1.1A	Programmazione e funzionamento mod. SC ANALOGIC
1.1B	Programmazione e funzionamento mod. SU ANALOGIC
1.1C	Programmazione e funzionamento mod. SD ANALOGIC
1.3	Avviamento modelli Analogic
1.4	Comandi e controlli ausiliari
1.5	Spegnimento del forno
8.0	Manutenzione
8.0A	Pulizia della camera di cottura nei modelli Analogic
8.1	Comportamento in caso di guasto e/o di un prolungato non funzionamento
9.0	Consigli per le cotture
9.1	Modalità e suggerimenti per le cotture a convezione
9.2	Rimedi alle anomalie di cottura

1.0 PREMESSA

Il contenuto del presente manuale è generico e non tutte le funzionalità descritte potrebbero essere incluse nel vostro prodotto.

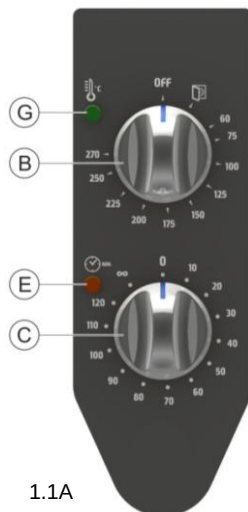
Il Costruttore declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo, imputabili ad errori di stampa o di trascrizione. Si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti quelle modifiche che ritiene necessarie o utili, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali.

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso, con particolare attenzione alle norme relative ai dispositivi di sicurezza.

Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente progettata e costruita e cioè per la cottura delle pietanze e per la rigenerazione dei cibi precotti e/o refrigerati.

1.1A PROGRAMMAZIONE E FUNZIONAMENTO Modelli SC ANALOGIC (Fig. 1.1A)

	Ciclo convezione aria calda (campo temperatura 60-270°C) Posizionare la manopola del selettore cicli (A) in corrispondenza del simbolo riportato a sx e selezionare la temperatura di cottura agendo sulla manopola del termostato (B).
	Ciclo raffreddamento Aprire la porta del forno e posizionare la manopola del selettore cicli (A) in corrispondenza del simbolo riportato a sx. Questo ciclo permette il funzionamento del motoventilatore, con la porta aperta, favorendo il rapido raffreddamento della camera di cottura.



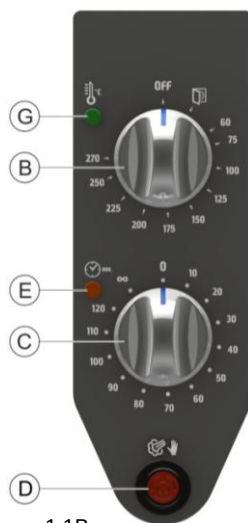
1.1A

DESCRIZIONE COMPONENTI CRUSCOTTO ANALOGIC

B	Termostato camera cottura
C	Timer
E	Lampada spia timer in funzione
G	Lampada spia riscaldamento camera cottura in funzione

1.1B PROGRAMMAZIONE E FUNZIONAMENTO Modelli SU ANALOGIC (Fig. 1.1B)

	Ciclo convezione aria calda (campo temperatura 60-270°C) Posizionare la manopola del selettore cicli (A) in corrispondenza del simbolo riportato a sx e selezionare la temperatura di cottura agendo sulla manopola del termostato (B).
	Umidificazione manuale Premendo questo pulsante si attiva l'umidificazione manuale. La produzione di vapore è attiva durante il tempo in cui il pulsante viene mantenuto premuto ed è confermata dall'accensione dello stesso.
	Ciclo raffreddamento Aprire la porta del forno e posizionare la manopola del selettore cicli (A) in corrispondenza del simbolo riportato a sx. Questo ciclo permette il funzionamento del motoventilatore, con la porta aperta, favorendo il rapido raffreddamento della camera di cottura.



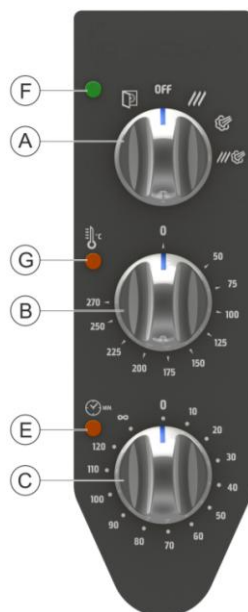
1.1B

DESCRIZIONE COMPONENTI CRUSCOTTO ANALOGIC

B	Termostato camera cottura
C	Timer
D	Pulsante umidificazione manuale
E	Lampada spia timer in funzione
G	Lampada spia riscaldamento camera cottura in funzione

1.1C PROGRAMMAZIONE E FUNZIONAMENTO Modelli SD ANALOGIC (Fig. 1.1C)

	Ciclo convezione aria calda (campo temperatura 50-270°C) Posizionare la manopola del selettore cicli (A) in corrispondenza del simbolo riportato a sx e selezionare la temperatura di cottura agendo sulla manopola del termostato (B).
	Ciclo misto, aria calda e vapore (campo temperatura 50-270°C) Posizionare la manopola del selettore cicli (A) in corrispondenza del simbolo riportato a sx e selezionare la temperatura di cottura agendo sulla manopola del termostato (B).
	Ciclo vapore (campo temperatura 50-100°C) Posizionare la manopola del selettore cicli (A) in corrispondenza del simbolo riportato a sx e selezionare la temperatura di cottura agendo sulla manopola del termostato (B). N.B. La massima temperatura di funzionamento sarà di 100°C, anche se la manopola del termostato verrà posizionata su valori di temperatura superiori.
	1.1D Ciclo raffreddamento Aprire la porta del forno e posizionare la manopola del selettore cicli (A) in corrispondenza del simbolo riportato a sx. Questo ciclo permette il funzionamento del motoventilatore, con la porta aperta, favorendo il rapido raffreddamento della camera di cottura.



1.1C

DESCRIZIONE COMPONENTI CRUSCOTTO ANALOGIC

A	Selettore cicli
B	Termostato camera cottura
C	Timer
E	Lampada spia timer in funzione
F	Lampada spia forno sotto tensione
G	Lampada spia riscaldamento camera cottura in funzione

1.3 AVVIAMENTO Modelli **ANALOGIC**

Aprire le valvole di intercettazione dell'acqua e l'interruttore elettrico di protezione installato a monte dell'apparecchio.

Selezionare il tempo di cottura sul timer (C) che è regolabile fino ad un massimo di 120 min.; per tempi più lunghi selezionare la posizione (∞) di durata illimitata. L'inserimento del timer, con la porta chiusa, dà l'avvio al ciclo di cottura con l'avviamento del motoventilatore, l'attivazione del riscaldamento e la generazione del vapore, se selezionato.

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.

1.4 COMANDI E CONTROLLI AUSILIARI

1.4A Luce interna per l' illuminazione della camera di cottura

Tutti i modelli "ANALOGIC" sono corredati di lampada di illuminazione interna.

1.4B 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.

1.4C Valvola sfiato camera (Fig. 2)

Tutti i modelli possono essere forniti corredati di questo sistema che ha la funzione di regolare l'umidità all'interno della camera di cottura. L'apertura e la chiusura della valvola di sfiato si eseguono ruotando il pomello (A).

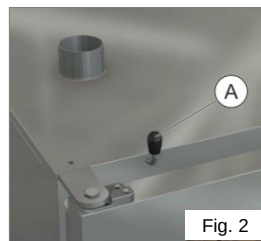


Fig. 2

1.5 SPEGNIMENTO DEL FORNO

Modelli **ANALOGIC**

Lo spegnimento del forno avviene con la selezione della manopola del selettore cicli sulla posizione 0.

8.0 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.

L'eventuale filtro antigrasso, fornito su richiesta, deve essere pulito ogni 3 cicli di cottura in quanto il suo intasamento può provocare la non uniformità e l'allungamento del tempo di cottura.

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 (VARECCHINA, ACIDO CLORIDRICO) ANCHE SE DILUITI IN ACQUA.

NON UTILIZZARE PER LA PULIZIA PRODOTTI AD ALTA ALCALINITÀ, CHE PUR AVENDO UN ELEVATO POTERE SGRASSANTE POSSONO PRODURRE CORROSIONI NEL ACCIAIO E NEL VETRO DELLA PORTA.

RISCIACQUARE CON ABBONDANTE ACQUA: EVENTUALI RESIDUI DI DETERGENTE, SOTTOPOSTI ALLE ALTE TEMPERATURE DEL FORNO, POSSONO DANNEGGIARE IRRIMEDIABILMENTE L'ACCIAIO ED IL VETRO.

8.0A Pulizia della camera di cottura nei modelli Analogic

La camera di cottura del forno deve essere pulita da residui di cibo e di grassi dopo ogni processo di cottura. I sughi e i grassi che dagli alimenti cadono sul fondo vengono convogliati allo scarico posto centralmente. Per la pulizia della camera di cottura usare un prodotto sgrassante adatto alla pulizia dell'acciaio inossidabile, tipo spray, che permette di coprire tutti i punti dell'apparecchiatura e in particolare il retro del convogliatore di aspirazione.

Procedere quindi come segue:

- 1- Riscaldare il forno fino alla temperatura di 50°C;
- 2- Stendere il prodotto sgrassante secondo le quantità consigliate;
- 3- Chiudere la porta;
- 4- Selezionare il ciclo vapore;
- 5- Avviare il forno per una durata di 20-30min. Al termine di questo lasso di tempo aprire la porta, avendo cura di proteggere pelle e occhi dalle fumanne provenienti dalla camera di cottura, e procedere ad un lavaggio con acqua, o in lavastoviglie per le parti smontabili.

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.

Durante i periodi di lunga inattività dell'apparecchiatura procedere come segue:

- 1-Disinserire l'interruttore elettrico di protezione;
- 2-Chiudere la valvola di intercettazione acqua (entrambi installati a monte dell'apparecchiatura);
- 3-Lasciare la porta socchiusa per favorire la circolazione dell'aria ed evitare la formazione di cattivi odori;
- 4-Stendere, con un panno leggermente imbevuto di olio di vaselina, un velo protettivo su tutte le superfici di acciaio inox.

8.1 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 avisare il servizio tecnico di assistenza.

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

L'apparecchio deve essere controllato almeno ogni 6 mesi, consigliamo pertanto la stipula di un contratto di manutenzione.

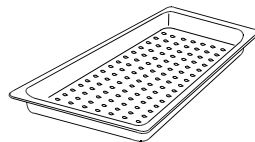
N.B. Il Costruttore declina qualsiasi responsabilità imputabile a errori di trascrizione del presente libretto e si riserva il diritto di apportare all'apparecchio tutte le modifiche ritenute necessarie che non alterano le caratteristiche funzionali.

9.0 CONSIGLI PER LE COTTURE

9.0A Cottura a convezione: Il sistema convezione, ad aria calda e temperature da 50 a 270°C, è indicato per le cotture di: primi piatti, carne, pesce, contorni e dolci. Si possono eseguire simultaneamente cotture di cibi diversi, alla stessa temperatura, evitando la sovrapposizione dei sapori. Per ottenere i migliori risultati si consiglia l'uso delle teglie con bordo tipo GASTRO NORM, avendo cura di lasciare sempre uno spazio minimo di 3 cm. tra il cibo da cuocere e la teglia sovrastante, al fine di permettere la perfetta circolazione dell'aria.

E' buona norma evitare che il cibo da cuocere debordi dalla teglia; nel caso ciò non fosse possibile, evitare di inserire la teglia del piano superiore a quello interessato dalla situazione descritta.

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 senza ventilazione. Il sistema di ventilazione forzata, di cui questo forno è dotato, garantirà la cottura in tempi minori. L'inosservanza di quanto sopra detto può pregiudicare il perfetto risultato delle cotture.



9.0B Cottura a vapore: Con questo sistema, a temperatura variabile tra 50-100°C, si possono eseguire: lessatura, congelamento, sterilizzazione e rigenerazione di tutti gli alimenti. 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. Si consiglia di usare sempre la teglia G.N. forata, in modo tale che, a fine cottura, il prodotto trattato 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.

Quando si devono cucinare contemporaneamente diversi tipi di verdure tenere presente che i prodotti di sapore più forte andranno sempre collocati nella parte inferiore della camera di cottura.

9.0C Cottura convezione vapore: Questo sistema detto comunemente "misto", che unisce i vantaggi del sistema a convezione con aria surriscaldata (velocità, risparmio di energia e spazio) a quelli del vapore (mantenimento dei principi nutritivi ed organolettici) è l'ottimale per gli alimenti che devono essere cotti velocemente, a temperature elevate e con molto vapore acqueo. In questo modo il cibo rimane morbido e viene limitata la perdita di peso. E' ideale soprattutto per la cottura di brasati, spezzatini, e grosse pezzature di carni per le quali consigliamo sempre l'uso del controllo- temperatura al cuore, tramite l'apposita sonda a spillone.

9.0D Cottura sottovuoto: E' il sistema che permette di cuocere a vapore, alla temperatura massima di 90°C, alimenti sigillati sottovuoto, in apposite confezioni. Per questo tipo di servizio si consiglia l'utilizzo delle griglie, in quanto i prodotti racchiusi in buste ermetiche non presentano rischi di fuoriuscita.

9.1 MODALITÀ E SUGGERIMENTI PER LE COTTURE A CONVEZIONE

9.1A Cotture di primi piatti: Per cucinare lasagne, pasticcì, pasta al forno, si consigliano le teglie G.N. con profondità di 45 e 60 mm., in funzione dell'altezza del prodotto. Le temperature di cottura possono variare da 160 a 180°C, mentre l'eventuale gratinatura dovrà essere eseguita a temperature superiori a 200°C.

9.1B Cotture di arrostiti: Per la cottura di carne, pollo e pesce utilizzare sempre le teglie G.N. la cui profondità sarà in funzione della pezzatura del prodotto. Tenere sempre presente che l'altezza del cibo non deve debordare il livello superiore della teglia. La peculiarità del sistema permette una drastica riduzione dei condimenti; sarà sufficiente ungere e insaporire gli alimenti prima di introdurli nella camera di cottura. Le temperature di cottura possono oscillare tra 150 e 180°C. e devono essere selezionate in funzione della pezzatura del prodotto. Più grande è la pezzatura e più bassa dovrà essere la temperatura di cottura.

9.1C Cotture alla griglia: Adagiare i cibi sulle griglie in dotazione al forno dopo averli preventivamente cosparsi con una miscela di olio e aromi. Per ottenere il miglior risultato si consiglia di disporre il prodotto in modo tale che, tra i singoli pezzi, rimanga lo spazio sufficiente a permettere una ventilazione ottimale.

9.1D Cotture di pasticceria: Per le cotture di prodotti che devono lievitare si consiglia l'uso di teglie con altezza di 40-60mm; viceversa per i prodotti non soggetti a lievitazione come biscotti, pasticcini etc. si possono utilizzare quelle con altezza di 20 mm. Per migliorare il risultato si raccomanda di usare teglie in acciaio smaltato o in alluminio. Questi materiali, in virtù di una migliore trasmissione termica, garantiscono ottime prestazioni.

9.2 RIMEDI ALLE ANOMALIE DI COTTURA

Se la cottura non risultasse uniforme:

Controllate 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.

Verificate che i cibi da cuocere non siano stati addossati tra loro, impedendo conseguentemente la corretta ventilazione tra i prodotti.

La temperatura di cottura può essere troppo elevata, provare con valori inferiori, se il prodotto non sopporta il contatto diretto con l'aria calda, dovrà essere posto in contenitori G.N. di profondità adeguata.

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 ciclo misto per favorire un ambiente di cottura ricco di umidità.

Il cibo da cuocere non è stato preventivamente unto con gli opportuni oli o sughi.

