

06/2016

Mod: LD6/35-N

Production code: P08LG06002



Diamond
catering equipment



LOGIC LINE PLUS OVENS

**LD4/35-N÷ LD6/35-N÷ LD6/35XL-N÷ LD9/35-N
LD8/35-N÷ LD12/35-N÷ LD12/35XL-N÷ LD18/35-N**

Notice d'utilisation

FRANÇOISE

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ.

Conformément à la Directive Basse Tension **2014/35 UE**, à la directive **2014/30 UE** (Compatibilité Électromagnétique), à la directive **2006/42 CE** (machine), intégrées au marquage CE.

Conformément au Règlement (CE) N. **1935/2004** du Parlement Européen et du Conseil du **27 octobre 2004** concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Type d'appareil/Machine

FOUR ÉLECTRIQUE

Marque commerciale

DIAMOND

Modèle

**LD4/35-N÷ LD6/35-N÷ LD6/35XL-N÷
LD9/35-N
LD8/35-N÷ LD12/35-N÷ LD12/35XL-N÷
LD18/35-N**

Fabricant

PIZZA GROUP SRL

Les normes harmonisées ou les spécifications techniques (désignations) appliquées conformément aux règles de la bonne pratique en matière de sécurité en vigueur dans la CEE sont :

Normes ou autres documents normatifs

EN 60335-1 EN 60335-2-64

EN 55014

Autres informations :

En qualité de fabricant et/ou représentant agréé de la société à l'intérieur de la CEE, l'on déclare sous sa responsabilité que les appareils sont conformes aux exigences essentielles prévues par les Directives dont ci-dessus.

SOMMAIRE

- 1 AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ**
AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR
AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR
AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN CHARGÉ DE L'ENTRETIEN
- 2 INSTALLATION**
POSITIONNEMENT DU FOUR
BRANCHEMENT AUX INSTALLATIONS
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE
MISE À LA TERRE
- 3 MISE EN SERVICE ET UTILISATION DU FOUR**
DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE
PREMIER ALLUMAGE DU FOUR
PHASE DE MISE EN MARCHÉ
INDICATIONS GÉNÉRALES POUR LA CUISSON
NOTIONS ET CONSEIL DU PIZZAIOLO
PHASE DE TRAVAIL
UTILISATION DE LA VANNE DU CONDUIT DE FUMÉE
PHASE D'EXTINCTION
- 4 ENTRETIEN ET NETTOYAGE**
PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ
ENTRETIEN ORDINAIRE INCOMBANT À L'UTILISATEUR
NETTOYAGE DU PLAN RÉFRACTAIRE DE LA CHAMBRE DE CUISSON
NETTOYAGE EXTERNE DU FOUR
- 5 ALARMES ET POSSIBLES ANOMALIES**
- 6 INFORMATIONS POUR LA DÉMOLITION ET L'ÉLIMINATION**

1 AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ

AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

- △ Vérifier que l'emplacement prévu pour le four soit conforme à la réglementation locale, nationale et européenne.
- Observer les recommandations indiquées dans le présent manuel.
- Ne pas effectuer de branchements électriques volants avec des câbles provisoires ou non isolés.
- Vérifier que la mise à la terre de l'installation électrique soit efficace.
- Utiliser toujours les équipements de protection individuelle et tout autre dispositif de protection prévu par la loi.

AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

- △ Les conditions ambiantes du lieu où est installé le four doivent avoir les caractéristiques suivantes ;
- le lieu doit être sec ;
- les sources hydrauliques et de chaleur doivent être à une distance adéquate ;
- la ventilation et l'éclairage doivent être appropriés et conformes aux normes d'hygiène et de sécurité prévues par les lois en vigueur ;
- le sol doit être en plan et compact afin de favoriser un nettoyage soigné ;
- il ne doit pas y avoir en proximité du four d'obstacles de toute nature pouvant empêcher la ventilation normale de celui-ci.
- En outre l'utilisateur doit :
- veiller à ce que les enfants ne s'approchent pas du four lorsque celui-ci est en marche ;
- observer les recommandations indiquées dans le présent manuel ;
- ne pas retirer ni manipuler les dispositifs de sécurité du four ;
- être toujours très attentif, bien observer son propre travail et ne pas utiliser la machine lorsque l'on est distrait ;
- effectuer toutes les opérations en toute sécurité et avec calme ;
- respecter les instructions et les avertissements mis en évidence par les plaquettes exposées sur le four.
- Les plaquettes sont des dispositifs de sécurité, elles doivent donc être toujours parfaitement lisibles. Au cas où elles seraient endommagées et illisibles, il est obligatoire de les remplacer en demandant une copie originale au Fabricant.
- À la fin de chaque utilisation, avant les opérations de nettoyage ou d'entretien, couper le courant électrique.

AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN CHARGÉ DE L'ENTRETIEN

- △ - Observer les recommandations indiquées dans le présent manuel.
- Utiliser toujours les équipements de protection individuelle et tout autre dispositif de protection.
- Avant de commencer toute opération d'entretien, s'assurer que le four, au cas où il aurait été utilisé, se soit refroidi.
- Au cas où un des dispositifs de sécurité s'avérerait déréglé ou ne fonctionnant pas, le four doit être considéré comme en panne.
- Couper le courant électrique avant d'intervenir sur les parties électriques, électroniques et les connecteurs.

2 INSTALLATION

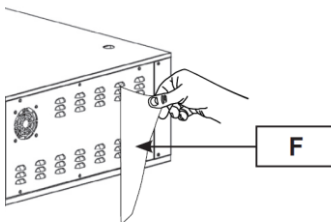
L'installation doit être effectuée par un personnel qualifié selon la réglementation locale, nationale et européenne.

POSITIONNEMENT DU FOUR

S'assurer que le plan d'appui du four ait une capacité portante adéquate et qu'il soit bien nivelé.

Après avoir extrait le four de son emballage, le positionner dans le lieu choisi en respectant les distances minimale.

Retirer les éventuelles protections en polystyrène et **le film de protection (F)** en évitant d'utiliser des ustensiles pouvant endommager les surfaces.

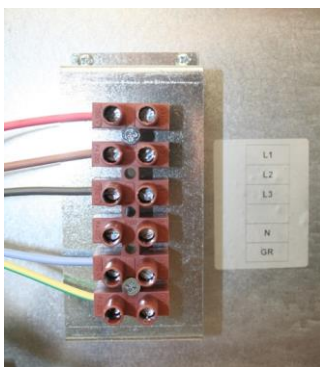


BRANCHEMENT AUX INSTALLATIONS

Branchement électrique

Le four n'est pas doté de câble d'alimentation. Le branchement au réseau électrique doit être effectué en interposant un interrupteur magnétothermique différentiel avec des caractéristiques adéquates, dans lequel la distance minimale d'ouverture entre les contacts est d'au moins 3 mm. Pour brancher le four au réseau électrique, il est indispensable de procéder de la manière suivante :

- retirer le panneau latéral droit ;
- brancher au bornier les conducteurs du câble d'alimentation, qui doit être de type **H07-RNF** homologué, avec des conducteurs de section adéquate selon les prescriptions des normes en vigueur.



La prise du réseau électrique doit être facilement accessible et aucun déplacement ne doit être nécessaire.

! Le branchement électrique doit être facilement accessible même après l'installation du four.

La distance entre le four et la prise ne doit pas provoquer la tension du câble d'alimentation. Le câble ne doit pas se trouver au dessous de la base du four.

! Si le câble d'alimentation s'avère endommagé, celui-ci doit être remplacé par le service d'assistance technique ou par un technicien qualifié de manière à prévenir tout risque.

MISE À LA TERRE

⚠ L'installation doit obligatoirement être pourvue de mise à la terre.

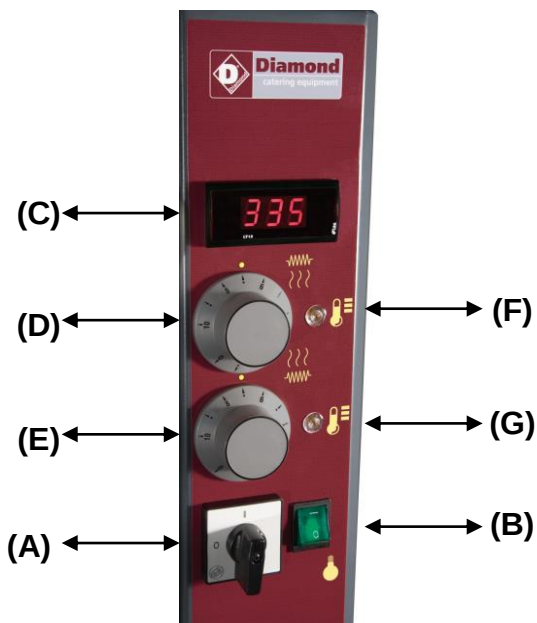
Conformément aux normes en vigueur, le raccordement de l'appareil à un système équipotentiel est obligatoire. Le bon fonctionnement du système doit être correctement vérifié conformément aux normes en vigueur. Le branchement s'effectue sur la borne située à côté du bornier noir, avec un câble de section minimale de 10mm².

Cette borne est indiquée par le symbole suivant.



3 MISE EN SERVICE ET UTILISATION DU FOUR

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE



Le bandeau de commande du four est composé de :

- interrupteur général (A)
- interrupteur d'éclairage de la chambre de cuisson (B)
- thermomètre de contrôle numérique (C)
- thermostat de réglage de la température de la voûte (D)
- thermostat de réglage de la température de la sole (E)
- voyant lumineux de température de la voûte (F)
- voyant lumineux de température de la sole (G)

PREMIER ALLUMAGE DU FOUR

Lorsque le four est utilisé pour la première fois, il est conseillé de le chauffer à vide pour éliminer toute mauvaise odeur causée par l'évaporation des réfractaires et par les composants métalliques internes.

Procédure :

- ouvrir au maximum la vanne du conduit de fumée
- tourner l'interrupteur général sur la position "1" après avoir vérifié que le four soit alimenté électriquement
- laisser le four en marche (à vide) pendant au moins 8 heures à la température de 300° avant de procéder à la première cuisson

PHASE DE MISE EN MARCHÉ

Après avoir branché le four au réseau électrique, tourner l'interrupteur général **(A)** sur la position "1". L'afficheur du thermomètre numérique affichera la température réelle moyenne de la chambre de cuisson. Tournez les manettes des thermostats **(D)** et **(E)** jusqu'à la température souhaitée. De cette manière, les résistances de la voûte et de la sole s'activeront et les voyants lumineux correspondant s'allumeront.

INDICATIONS GÉNÉRALES POUR LA CUISSON

En général, il est assez difficile d'indiquer des temps et des températures de cuisson précis pour les produits alimentaires, en raison de leur différentes caractéristiques.

En particulier pour ce qui concerne la pizza et les produits similaires, les temps et les températures de cuisson varient en fonction de la forme et de l'épaisseur de la pâte, ainsi que de la quantité et du type des ingrédients ajoutés.

Pour cela, il est toujours conseillé d'effectuer quelques essais de cuisson préalablement, (en particulier lorsqu'est utilisé pour la première fois ce modèle de four), afin d'en comprendre au mieux les caractéristiques et le fonctionnement.

☛ Le choix des temps et des températures idéales est déterminant pour une cuisson optimale de la pizza et dépend principalement de l'expérience de l'opérateur.

NOTIONS ET CONSEIL DU PIZZAIOLO

Dans ce chapitre sont fournies des notions et des conseils d'une équipe de Pizzaiolos experts qui mettent leur professionnalité au service de nos produits.

Afin d'obtenir un résultat optimal et donc une bonne pizza, la cuisson doit être effectuée à une température moyenne de 310 °C pendant 3 minutes.

Pour faciliter l'utilisation et la gestion du four et pour obtenir le meilleur résultat, suivre les indications suivantes :

- 6) le four doit être allumé (phase de chauffage) au moins une heure avant son utilisation et durant cette phase celui-ci doit être configuré:
VOÛTE → ENCOCHE 7
SOL → ENCOCHE 4
- 7) procéder alors avec le premier enfournement, tout en maintenant ces configurations
- 8) après la cuisson des premières pizzas (premier enfournement), configurer le four avec:
VOÛTE → ENCOCHE 8
SOLE → ENCOCHE 6
procéder aux enfournements suivants tout en maintenant ces configurations
- 9) à la fin des différents enfournements, ou lorsque le four doit maintenir la température sans effectuer de cuisson, reconfigurer le four selon les configurations du point 1
- 10) lorsque l'on souhaite reprendre la cuisson des pizzas, effectuer de nouveau la même procédure en commençant par le point 1

☛ Pour un résultat optimal, il faut que la surface de cuisson (réfractaire) reste libre d'environ 20% . Cette consigne permet une élimination optimale des vapeurs aqueuses causées par les pizzas durant la cuisson. Lorsque ces consignes ne sont pas respectées et que la surface de cuisson est entièrement couverte (condition défavorable), ouvrir au maximum la vanne du conduit de fumée pour faciliter l'expulsion de la vapeur aqueuse.

☛ Pour un résultat optimal, occuper toujours des zones différentes de celles occupées durant l'enfournement précédent. Grâce à cette consigne, la surface réfractaire sèche correctement, tout en permettant une température homogène sur toute la surface.

PHASE DE TRAVAIL

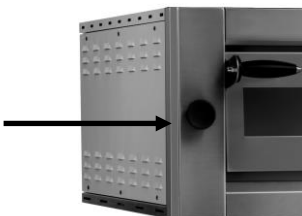
Une fois le four mis en marche, il est possible de modifier à tout moment les paramètres de température et de contrôler la cuisson de la pizza moyennant l'allumage de la lampe d'éclairage de la chambre **(B)**. Lorsque le four atteint la température souhaitée (présente sur l'afficheur), il est possible d'enfourner et de cuire la/les pizza/s en suivant les indications ci-dessous :

- Ouvrir la porte du four en utilisant les poignées
 - Pour éclairer la chambre de cuisson, tourner l'interrupteur lumineux (B) sur la position "1"
 - Enfourner la/les pizza/s en utilisant des instruments appropriés
 - Fermer la porte du four moyennant les poignées et contrôler la cuisson à travers le vitre d'inspection
 - Lorsque la cuisson est terminée, ouvrir la porte du four moyennant les poignées et sortir la/les pizza/s en utilisant des instruments appropriés.
- ☛ Si la porte du four est ouverte pendant le fonctionnement, garder une distance appropriée afin d'éviter toute bouffée de chaleur sortant de la chambre de cuisson.
- ☛ Afin de prévenir toute brûlure pendant l'enfournement et le déplacement des pizzas dans la chambre de cuisson, utiliser des instruments appropriés.
- ☛ Lors de l'enfournement, ne pas laisser la porte du four trop longtemps ouverte afin d'éviter toute dispersion de chaleur ainsi qu'une baisse de la température dans la chambre de cuisson.
- ☛ Éviter de faire tomber de l'huile et de la graisse sur le fond car à de hautes températures celles-ci pourraient prendre feu.

UTILISATION DE LA VANNE DU CONDUIT DE FUMÉE

La vanne du conduit de fumée permet de régler l'évacuation des fumées et des vapeurs de la chambre de cuisson, ainsi que le maintien de la chaleur.
Durant la phase de chauffage du four et pour atteindre la température souhaitée le plus rapidement possible, il est conseillé de maintenir la vanne complètement fermée. Durant la cuisson, régler la vanne selon les exigences.

**VANNE DU
CONDUIT DE
FUMÉE**



PHASE D'EXTINCTION

Pour éteindre le four, tourner l'interrupteur général **(A)** sur la position "0".

4 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

! Avant d'effectuer toute opération d'entretien, adopter les précautions suivantes :

- s'assurer que le four soit éteint et complètement refroidi ;
- s'assurer que le four ne soit pas branché ;
- s'assurer que l'alimentation électrique ne puisse pas être réactivée accidentellement. Débrancher la fiche de la prise d'alimentation électrique ;
- utiliser les équipements de protection individuelle prévus par la directive 89/391/CEE ;
- opérer toujours avec des équipements appropriés pour l'entretien ;
- une fois terminés l'entretien ou les opérations de réparation et avant de remettre en marche le four, réinstaller toutes les protections et réactiver tous les dispositifs de sécurité.

ENTRETIEN ORDINAIRE INCOMBANT À L'UTILISATEUR

Comme tout autre appareil, nos fours nécessitent d'un simple, mais fréquent et soigné nettoyage afin de toujours garantir un rendement efficace et un bon fonctionnement.

! Il est recommandé de ne jamais utiliser de produits chimiques non alimentaires, abrasifs ou corrosifs. Éviter de manière absolue les jets d'eau, ustensiles divers et instruments rugueux ou abrasifs tels que les pailles de fer, les éponges ou autre pouvant endommager les surfaces et en particulier compromettre la sécurité du point de vue de l'hygiène.

NETTOYAGE DU PLAN RÉFRACTAIRE DE LA CHAMBRE DE CUISSON

Le nettoyage doit être effectué à la fin de chaque utilisation conformément aux normes d'hygiène et pour sauvegarder les fonctionnalités de la machine.

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, amener le four à une température de 350°C pendant environ 60 minutes (en configurant 350° aussi bien sur la voûte que sur la sole), pour favoriser la carbonisation des déchets de cuisson. Une fois atteinte la température, éteindre le four et attendre que la température baisse jusqu'à environ 100°C (température optimale pour effectuer le nettoyage). Puis, débrancher l'alimentation électrique. Après avoir enfilé des gants et des vêtements aptes à protéger des brûlures, ouvrir la porte et à l'aide d'une grosse brosse en fibre naturelle munie d'un long manche, procéder à une première élimination des résidus de cuisson présents sur le plan réfractaire, puis éliminer ceux restants à l'aide d'un aspirateur adéquat. Enfin, nettoyer le plan réfractaire à l'aide d'un chiffon humide.

NETTOYAGE EXTERNE DU FOUR

Nettoyer les surfaces externes du four, telles que les parties en acier inox, la vitre d'inspection et le bandeau de commande, lorsque le four est froid et débranché.

Utiliser une éponge ou un chiffon doux non abrasif, à peine légèrement imbibé d'eau ou de détergent neutre non corrosif. Dans tous les cas, ne pas utiliser de jets d'eau pouvant atteindre et endommager gravement les parties électriques, ceci risquerait d'être dangereux pour l'utilisateur.

ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT		
Anomalie	Cause possible	Solution
Le four ne s'allume pas	Coupure d'énergie électrique dans le réseau	Contrôler le compteur général, la prise, la fiche et le câble d'alimentation
Le four ne s'allume pas	Interrupteur général éteint (positionné sur "0")	Tourner l'interrupteur général sur la position "1"
L'afficheur est éteint bien que l'interrupteur général soit sur la position 1 et l'alimentation électrique soit présente	Panne du thermomètre	Remplacer le thermomètre
Sur le display s'affiche	Sonde du thermomètre en panne	Remplacer la sonde
La lampe d'éclairage interne ne s'allume pas	Ampoule brûlée	Remplacer l'ampoule
La lampe d'éclairage interne ne s'allume pas	Interrupteur de la lampe en panne	Remplacer l'interrupteur de la lampe
La lampe d'éclairage interne ne s'allume pas	Coupure électrique sur la lampe	Vérifiez le branchement de la lampe
La porte est fermée mais de la fumée sort	Vanne papillon du conduit de fumée fermée	Ouvrir la vanne davantage et en vérifier le bon fonctionnement.
La chambre de cuisson ne chauffe pas suffisamment	Les températures configurées sont trop basses	Configurer correctement les températures
La chambre de cuisson ne chauffe pas suffisamment bien que les températures configurées soient correctes	Une ou plusieurs résistances sont en panne	Remplacer les résistances en panne
La température monte au dessus des configurations effectuées moyennant le thermo/timer	Contacts des térupteurs de la carte de puissance bloqués (résistances toujours alimentées)	Vérifier et si nécessaire, remplacer la carte des térupteurs
La température monte au dessus des configurations effectuées moyennant le thermostat	Contacts thermostat en panne	Vérifier et éventuellement remplacer le thermostat

6 INFORMATIONS POUR LA DÉMOLITION ET L'ÉLIMINATION

La démolition et l'élimination de la machine sont une charge et une responsabilité exclusives du propriétaire qui devra agir conformément aux lois en matière de sécurité, respect et sauvegarde de l'environnement en vigueur dans son pays.

Le démantèlement et l'élimination peuvent être confiés à des tiers, à condition que ceux-ci soient des sociétés autorisées pour la récupération et l'élimination des matériaux en question.

❗ **INDICATION** : *respecter toujours et dans tous les cas les normes en vigueur dans le pays où est effectuée l'élimination des matériaux et éventuellement pour en déclarer la mise au rebut.*

! **ATTENTION** : *Toutes les opérations de démontage pour la démolition doivent être effectuées lorsque la machine est à l'arrêt et débranchée de l'alimentation électrique.*

- *retirer tous les dispositifs électriques ;*
- *séparer les accumulateurs présents sur les cartes électroniques ;*
- *mettre au rebut la structure de la machine moyennant les sociétés autorisées ;*

! **ATTENTION** : *L'abandon de la machine dans des zones accessibles constitue un grave danger pour les personnes et les animaux.*
La responsabilité pour tout dommage à des personnes et animaux retombe sur le propriétaire.

INFORMATIONS AUX UTILISATEURS



conformément à l'art. 13 Décret Législatif 25 juillet 2005, no. 2005 "Exécution des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relatives à la limitation de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, ainsi qu'à l'élimination des déchets".

Le symbole de la poubelle barrée se trouvant sur l'appareil ou sur l'emballage indique que, à la fin de sa vie utile, le produit doit être séparé des autres déchets.

Le fabricant est responsable du traitement de l'appareil et de sa remise aux structures de collecte appropriées. L'utilisateur qui veut éliminer cet appareil doit contacter le fabricant et suivre les indications relatives à la collecte différenciée de l'appareil en fin de vie.

La collecte différenciée pour le démarrage successif de l'appareil remis au recyclage, au traitement et à l'élimination écoppatible contribue à éviter les effets négatifs environnementaux et sur la santé tout en favorisant le recyclage des matériaux dont se compose le produit. L'élimination abusive de ce produit par son propriétaire comporte l'application de sanctions administratives sévères, prévues par la réglementation en vigueur.

ENGLISH

DECLARATION OF CONFORMITY

In agreement with the Low Voltage Directive **2014/35 UE**, with the directive **2014/30 UE** (EMC9), with the directive **2006/42 EEC** (machines), integrated by the CE mark.

In agreement with Regulation (EC) No. **1935/2004** of the European Parliament and of the Council of **27 October 2004** on materials and articles intended to come into contact with food.

Type of appliance / Machine	ELECTRIC OVEN
Trademark	DIAMOND
Model	LD4/35-N÷ LD6/35-N÷ LD6/35XL-N÷ LD9/35-N LD8/35-N÷ LD12/35-N÷ LD12/35XL-N÷ LD18/35-N
Manufacturer	PIZZA GROUP SRL

The harmonised standards or technical specifications (designations) that have been applied in agreement with the highest professional standards on safety in force in the EEC are:

Standards or other normative documents

EN 60335-1 EN 60335-2-64

EN 55014

Other information:

In my capacity as manufacturer and/or authorised representative of the company inside the EEC, I hereby declare, under my own responsibility that the appliances conform to the essential requirements of the aforementioned Directives.

INDEX

- 1 SAFETY RECOMMENDATIONS**
WARNINGS FOR THE INSTALLER
WARNINGS FOR THE USER
WARNINGS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN

- 2 INSTALLATION**
OVEN POSITIONING
EQUIPMENT HOOK-UP
ELECTRICAL CONNECTION
GROUND CONNECTION

- 3 OVEN START UP AND USE**
COMMAND PANNEL DESCRIPTION
FIRST LIGHTING OF THE OVEN
START UP FASE
GENERAL INDICATIONS FOR A GOOD COOKING
OUR PIZZA CHEF' S SUGGESTION
WORKING PHASE
USE OF EXAUSTER VALVE
SHUT DOWN PHASE

- 4 MAINTENANCE AND CLEANING**
SAFETY PRECAUTIONS
ORDINARY MAINTENANCE FOR THE USER
CLEANING OF REFRACTORY PLAN
EXTERNAL CLEANING OF THE OVEN

- 5 ALLARM AND POSIBLE FAULTS**

- 6 INFORMATION FOR DEMOLITION AND DISPOSAL**

1 SAFETY RECOMMENDATIONS

WARNINGS FOR THE INSTALLER

- ⚠ Check that the location of the oven is in compliance with local, national and European regulations.
- Adhere to the instructions in this manual.
- Do not execute electrical connections using temporary or uninsulated cables.
- Check that the ground connection of the electrical system is functioning properly.
- Always use individual safety devices and other means of protection in compliance with the law.

WARNING FOR THE USER

⚠ The conditions in the surrounding area where the machine will be installed must have the following characteristics:

- the area must be dry;
- the area must have water and heat sources at an adequate distance;
- ventilation and lighting must be suitable and comply with the hygiene and safety standards foreseen by current laws;
- the floor must be flat and compact to facilitate thorough cleaning;
- there must be no obstacles of any kind in the immediate vicinity of the machine that could effect the machine's normal ventilation.

In addition, the user must:

- make certain to keep children away from the machine when it is operating;
- adhere to the instructions in this manual.
- not remove or tamper with the safety devices on the machine;
- always pay careful attention to the work at hand and not use the machine when in a distracted state;
- perform all operations with maximum safety and calm;
- respect the instructions and warnings displayed on the machine labels.

The labels are accident prevention devices, and therefore must always be perfectly legible. If these should be damaged and illegible, it is mandatory to replace them by requesting replacements from the Manufacturer.

- At the end of each working shift, before cleaning, maintenance or transfer operations, disconnect electrical power.

WARNINGS FOR THE MAINTENANCE OPERATOR

- ⚠ Observe the instructions indicated in this manual.
- Always use individual safety devices and other protection means.
- Before starting any maintenance operations, make sure that the oven, if it was used, is cooled down.
- If any of the safety devices is worn or faulty, the oven is also considered faulty and not to be used.
- Disconnect electrical power before intervening on electrical or electronic parts and connectors.

2 INSTALLATION

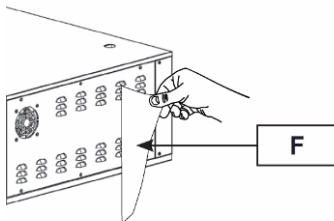
Installation must be executed by qualified personnel in compliance with local, national and European regulations.

OVEN POSITIONING

Ensure that the oven is put on a stand with the suitable carrying capacity and that is flat.

After unpacking the oven from its packing, position it in prepared location, taking into account the minimum distances.

Remove possible protections in polystyrene and **take off the protecting film (F)** avoiding to use tools which can damage the surfaces.



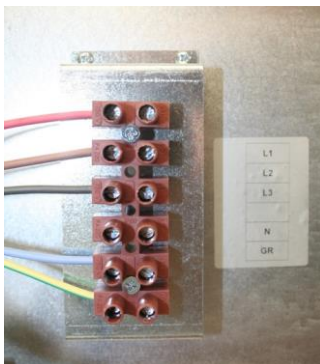
EQUIPMENT HOOK-UP

Electrical connection

The oven is not provided with power supply cable. When connecting the appliance electrically, an automatic RCD must be interposed with an opening distance between contacts of at least 3 mm. To connect the appliance electrically it is essential to proceed in the following way:

- remove the right side panel;
- connect to the terminal block the power cable.

The power supply cable must be of **H07-RNF** type, with approved minimum cross section as prescribed by the specific directive.



The electrical outlet must be easy to access, no moving should be necessary.

! The electrical connection (plug) must be easily accessible, also following oven installation.

The distance between the machine and the socket must be adequate to not cause tension in the power supply cable. In addition, the cable must not be located beneath the machine support base.

! If the electrical power supply cable is damaged, it must be replaced by the technical assistance service or by a qualified technician to prevent any risks.

GROUND CONNECTION

△ It is mandatory that the electrical system is equipped with a ground connection.

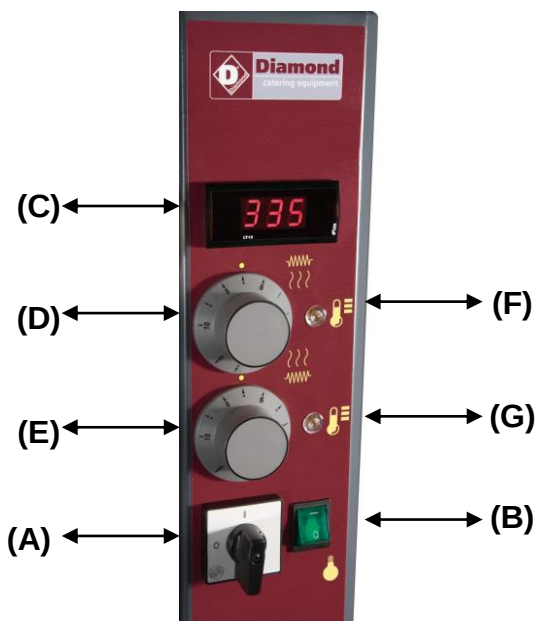
The appliance must be part of an equipotential system. The connection is done on terminal marked with symbol which you will find near the cable clamp. The section of the equipotential wire must be at least 10mm²

The equipotential symbol is showed in the following figure.



3 MECHANICAL OVEN START UP AND USE

COMMAND PANEL DESCRIPTION



The command pannel consists of:

- Main switch **(A)**
- Cooking chamber light switch **(B)**
- Digital control thermometer **(C)**
- Thermostat for the regulation of top temperatures **(D)**
- Thermostat for the regulation of bottom temperatures **(E)**
- Top heatin elements function pilot light **(F)**
- Bottom heatin elements function pilot light **(G)**

FIRST LIGHTING OF THE OVEN

At the first use of the appliance it is advisable to heat the empty oven to eliminate bad smells caused by the refractory stones evaporation and the inner metallic parts.

Procedure:

- fully open the exhauster valve
- set the main switch in the position "1" after checking that the oven is connected with the power supply
- leave the oven working (empty) for at least 8 hours at the temperature of 300° before proceeding to the first baking

START UP PHASE

After connecting the oven to the electric net rotate the main switch **(A)** in position “1”. The digital thermometer display shows the actual average temperature of the baking chamber. Rotate the thermostat knobs **(D)** and **(E)** until the expected temperature. In this way top and bottom heating elements are under working and the relevant light signals switch on.

GENERAL INDICATIONS FOR A GOOD COOKING

Generally for the food products it is not advisable to give precise temperature and baking time, because of their different characteristics.

Particularly, regarding pizza and similar products, time and temperatures depend on the shape and thickness of the dough, as well as on the quantity and typology of the additional ingredients.

For those reasons it is always advisable to carry out previously some baking tests, (particularly when it is an absolute new oven), with the aim of understanding as much as possible the characteristics and the functioning of the oven.

☛ Ideal Time and temperature choice is determinant for a right pizza baking; mostly they depend on the operator's experience.

OUR PIZZA CHEF's SUGGESTIONS

In this chapter we report ideas and advices coming from a skilled Pizzaioli working team who continuously cooperates for the development of our products.

For an optimal result, and then a good pizza, baking must be carried out at an average temperature of 310°C for 3 minutes.

For an easier use and care of the oven, for the best result, we strongly advise to operate as follows:

- 1) The oven must be switched on (heating phase) at least one hour before the use; in this phase the below mentioned temperatures must be set:
TOP → MARK 7
BOTTOM → MARK 4
- 2) At this stage proceed with the first baking keeping these settings
- 3) After baking the first pizzas (first baking), set on the oven:
TOP → MARK 8
BOTTOM → MARK 6

Proceeding with the second and step by step with the subsequent baking keeping these settings.

- 4) Once several baking done, or in any case while the oven must simply remain in temperature, without any baking, reset the oven according to the setting under point 1
- 5) When wishing to resume the pizza baking, undertake again the same steps starting from point 1

☛ For an optimal result, it is necessary that 20% of the baking surface (refractory stones) remains free. This solution allows the best elimination of the water steams coming from the pizzas under baking. When that solution is not applied, and the entire baking area is full (this is not ideal), the exhaustor valve must be fully opened for an easier water steam expulsion.

☛ For an optimal result it is better to change always the area from one to another baking. This solution enables the refractory stone to dry up in the right way an even temperature on the whole area.

WORKING PHASE

While working, at any time the oven can be modified in its temperature parameters; in addition, pizza baking operation can be verified by inner chamber light **(B)**.

Once the oven has reached the set temperature (visible on the display), it is possible to put in the pizza/s for baking, proceeding as follows:

- Open the door of the oven by the suitable handles
- To light the inner chamber, set the lighting button (B) in the position "1"
- Put in the oven the pizza/s to bake with suitable instruments for said use .
- Close the door again by the suitable handles and check the baking through the door glass.
- At baking over, open the door by the suitable handles and take out the pizza/s by suitable instruments for said use.

☞ When opening the door while the oven is on, it is important to stay at the right distance, to avoid being invested by the heat coming out from the chamber.

☞ Use suitable instruments to bake in and displace the pizzas in the baking chamber, to avoid burns.

☞ When opening the door to bake the pizza/s, do not leave it opened for long time, to avoid heat dispersion and consequently chamber temperature drop.

☞ Avoid oil and fats to drop on bottom; if brought at high temperature can burn

USE OF EXAUSTER VALVE

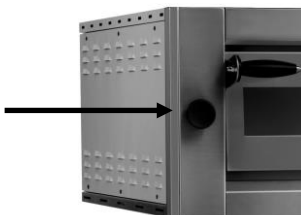
While baking regulate the valve according to the exigencies.

oven is under heating; so, the set temperature is reached in shortest possible time.

By the exhaustor valve the operator can regulate the baking steams and fumes flow out from the baking chamber, while in the same the heat is kept.

It is advisable to keep the valve fully closed when the

**EXAUSTER
VALVE**



SHUT DOWN PHASE

To shut down the oven turn the main switch **(A)** to the position "0".

4 MAINTENANCE AND CLEANING SAFETY PRECAUTIONS

! Before performing any maintenance operations, including cleaning, take the following precautions:

- ensure that the oven is not working end completely cold
- ensure that the electrical power is not present
- make certain that the electrical power cannot be accidentally reinserted. Disconnect the plug from the electrical power socket;
- use individual protection devices in compliance with the directive 89/391/CEE;
- always operate using appropriate maintenance tools;
- once maintenance and repairs are finished, before starting up the oven, reinstall all of the protection devices and reactivate all of the safety devices.

ORDINARY MAINTENANCE FOR THE USER

As any equipment also our ovens requires simple, frequent and careful cleaning to ensure efficient, regular functioning,

! It is recommended to never use chemical products which are not specific for food preparation areas, abrasives or corrosives for any reason. Avoid by all means using water jets, tools, rough or abrasive instruments, such as steel wool, brillo sponges or any other item which could damage the surface of the machine, and especially those that could compromise health safety.

CLEANING OF REFRACTORY PLAN

The oven must be cleaned at the end of each use, in compliance with the hygiene regulations and to safeguard machine operation.

Before proceeding the oven temperature must be at 350° C for roughly 60 minutes (setting 350° on the top and on the bottom as well), for an easy baking scoriae carbonization. Once reached the temperature, switch off the oven and wait until the temperature drops until roughly 100°C (the best temperature for cleaning). At this stage disconnect the electric power supply. After dressing in gloves and suitable dresses as protection from burns, open the door and by a brush in natural fiber with a long handle, proceed to a first removal of baking fragments from the refractory stones, then take them out by a suitable vacuum cleaner. At the end, clean the refractory stone with an humid cloth.

EXTERNAL CLEANING OF THE OVEN

Oven external areas cleaning, external parts in stainless steel, door glass, and switch panel, must be carried out at cold oven and at disconnected electric power supply.

Use a sponge or a soft cloth, not abrasive , slightly humidified with water or possibly with a neutral detergent not corrosive. In any case, do not use water jets which can penetrate through the electric parts and heavily damage them, as well as bring a possible danger for people.

WORKING ANOMALIES		
Anomalies	Possible Causes	Solutions
The oven does not switch on	No electric Energy in the net	Check the geneal contactor, the socie, the plug, and the suppli cable.
The oven does not switch on	Main switch off (poositioned on "0")	Rotate the main switch to position "1"
The display is off in spite of the main switch being on position 1 and the electric supply is in order	Digital thermostat dfectected	Replace the digital thermostat
"PF" on the display	Probe failure	Replace probe
Inner light bulb does not switch on	Burned inner light bulb	Replace inner light bulb
Inner light bulb does not switch on	Inner light bulb switch dfectected	Replace light bulb switch
Inner light bulb does not switch on	No electric suppli power on the light bulb	Check electric connection with the light bulb
The door is closed, but fume comes out	Exhauster butterfly valve closed	Open more the valve and check the right functioning.
The baking chamber does not heat suitably	The set temperature are too low	Set the right temperature
The baking chamber does not heat suitably in spite of the temperature being set rightly	One or more heating elements are dfectected	Replace the defecate heating elements
The temperature continues going up over the set by thermo/timer	Power card contactors contacts blocked (heating elements always supplied))	Check and, if necessary, replace coctators card
The temperature continues going up over the set by thermostat	Thermostat conctas dfectected	Check and if necessary replace the thermostat

Demolition and disposal of the machine is the sole responsibility of the owner, who must perform these tasks in compliance of currently enforced laws pertaining to safety and environmental protection in the country where the machine is installed.

Disassembly and disposal can also be performed by a third party, as long as an authorized entity for recovery and demolition of the materials in question.

☛ **INSTRUCTION:** *always adhere to the currently enforced laws pertaining to disposal of materials and in the country where the machine is installed , and any possible necessity for registration of demolition.*

! **WARNING:** *All disassembly operations for demolition must take place with the machine shut-down and disconnected from the electrical power supply.*

- *remove all electrical apparatus;*
- *separate the accumulators on the electronic cards;*
- *dispose of the machine structure through authorized entities;*

! **WARNING:** *Abandoning the machine in accessible areas constitutes grave danger for persons and animals.*

Responsibility for possible damages to persons and animals is falls exclusively on the owner.

USER INFORMATION



The equipment falls under application of the European Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE which states to never dispose of this product together with normal domestic waste. To prevent any possible damage to the environment or to human health, please keep this product separately from other waste so it can be recycled safely from an environmental point of view.

For more information about collection centers please contact the town office or the dealer you bought the product from.

РУССО

ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ

Согласно Директиве о низком напряжении **2014/35 UE**, Директиве **2014/30 UE** (об электромагнитной совместимости), Директиве **2006/42 EC** (о машинном оборудовании), дополненные маркировкой CE.

Согласно Регламенту (CE) № **1935/2004** Европейского парламента и Совета от **27 октября 2004 г.** в отношении материалов и предметов, что вступают в контакт с пищевыми продуктами.

Тип оборудования/машины	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ
Торговый знак	DIAMOND
Модель	LD4/35-N÷ LD6/35-N÷ LD6/35XL-N÷ LD9/35-N LD8/35-N÷ LD12/35-N÷ LD12/35XL-N÷ LD18/35-N
Изготовитель	PIZZA GROUP SRL

Применялись следующие гармонизированные нормы или технические требования (предназначения) согласно действующим в ЕЭС правилам в сфере безопасности:

Стандарты или другие нормативные документы

EN 60335-1 EN 60335-2-64

EN 55014

Другие сведения:

В качестве производителя и (или) уполномоченного представителя компании в рамках ЕЭС под собственную ответственность заявляется, что оборудование соответствует основным требованиям, что предусмотрены упомянутыми директивами.

ОГЛАВЛЕНИЕ

- 1 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ**
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ТЕХНИКУ ПО УСТАНОВКЕ
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЮ
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ СПЕЦИАЛИСТУ ПО ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ
- 2 **УСТАНОВКА**
РАЗМЕЩЕНИЕ ПЕЧИ
ПОДСОЕДИНЕНИЕ К СИСТЕМАМ
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ
ЗАЗЕМЛЕНИЕ
- 3 **ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ И ПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧЬЮ**

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ КОМАНД
ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ
ФАЗА ЗАПУСКА
ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ
ЗАМЕЧАНИЯ И СОВЕТЫ МАСТЕРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ
РАБОЧАЯ ФАЗА
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДЫМОВОЙ ЗАСЛОНКИ
ФАЗА ВЫКЛЮЧЕНИЯ
- 4 **ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА**

ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ
ПЛАНОВОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ
ОЧИСТКА ОГНЕУПОРНОЙ ПОВЕРХНОСТИ ВАРОЧНОЙ КАМЕРЫ
НАРУЖНАЯ ОЧИСТКА ПЕЧИ
- 5 **АВАРИЙНЫЕ СИГНАЛЫ И НЕИСПРАВНОСТИ**
- 6 **СВЕДЕНИЯ О ДЕМОНТАЖЕ И УТИЛИЗАЦИИ**

1 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ТЕХНИКУ ПО УСТАНОВКЕ

- △ Убедиться, что подготовительные работы для печи соответствуют местным, национальным и европейским регламентам.
- Соблюдать указанные в настоящем руководстве меры предосторожности.
- Не выполнять навесные электрические соединения с помощью временных или неизолированных кабелей.
- Убедиться в исправности заземления оборудования.
- Всегда использовать средства индивидуальной защиты и другие меры, предусмотренные по закону.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЮ

- △ Условия окружающей среды места установки печи должны отвечать следующим характеристикам:
 - быть сухим;
 - водопроводные и тепловые источники на соответствующем расстоянии;
 - подходящая вентиляция и освещение, отвечающие гигиеническим нормам и нормам по безопасности, предусмотренным по действующему законодательству;
 - напольное покрытие должно быть ровным и плотным для упрощения его тщательной очистки;
 - в непосредственной близости от печи не должны находиться препятствия любого характера, которые могут нарушить ее нормальную вентиляцию.
- Такие пользователь должен:
 - не допускать детей к работающей печи;
 - соблюдать указанные в настоящем руководстве меры предосторожности;
 - не снимать или не нарушать работу предохранительных устройств печи;
 - быть всегда максимально внимательным, следить за работой и не пользоваться печью в состоянии рассеянного внимания;
 - выполнять все действия с максимальным спокойствием и надежностью;
 - следовать инструкциям и предупреждениям на табличках, что имеются на печи.
- Таблички являются устройствами по технике безопасности, поэтому должны всегда быть хорошо читаемыми. Если они повреждены и нечитаемы, следует в обязательном порядке заменить их, запросив запасные у производителя.
- В конце работы перед операциями по очистке и техобслуживанию отключать электрическое питание.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ СПЕЦИАЛИСТУ ПО ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ

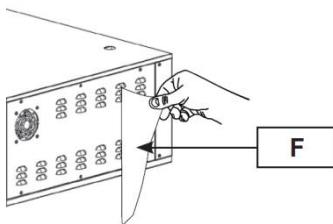
- △ - Соблюдать указанные в настоящем руководстве меры предосторожности.
- Всегда использовать средства индивидуальной защиты и другие защитные средства.
- Перед началом любых действий по техобслуживанию убедиться, что печь остыла после эксплуатации.
- Если даже одно из предохранительных устройств окажется неотрегулированным или неисправным, печь не может считаться рабочей.
- Отключать электрическое питание перед выполнением работ на электрических, электронных частях и проводниках.

2 УСТАНОВКА

Установку должен выполнять квалифицированный персонал согласно местным, национальным и европейским регламентам.

РАЗМЕЩЕНИЕ ПЕЧИ

Убедиться, что опорная поверхность печи имеет подходящую грузоподъемность и выровнена. После снятия упаковки разместить печь в предусмотренном месте с учетом минимальных пространств. Снять защитные части из полистирола и **защитную пленку (F)**, избегать применения инструментов, которые могут повредить поверхности.

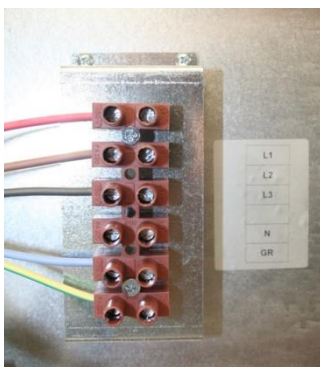


ПОДСОЕДИНЕНИЕ К СИСТЕМАМ

Электрическое подключение

Печь поставляется без шнура питания. Подключение к электрической сети должно выполняться при наличии дифференциального магнитотермического выключателя с подходящими характеристиками. Расстояние минимального размыкания контактов в нем должно быть не менее 3 мм. Для подключения печи к электрической сети необходимо выполнить следующие действия:

- снять боковую правую панель;
- подсоединить к клеммной панели разъемы шнура питания, который должен быть типа **H07-RNF** с омологацией, с разъемами подходящего сечения согласно предписаниям действующих норм.



Розетка электрической сети должна быть легкодоступной и не должна требовать никаких смещений.

! Электрическое подключение должно быть легкодоступным и после установки печи.

Расстояние между печью и розеткой не должно вызывать натяжение шнура питания. Сам шнур не должен находиться под основанием печи.

! Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен службой технической поддержки или квалифицированным техником во избежание любых рисков.

ЗАЗЕМЛЕНИЕ

⚠ Оборудование должно в обязательном порядке оснащаться заземлением.

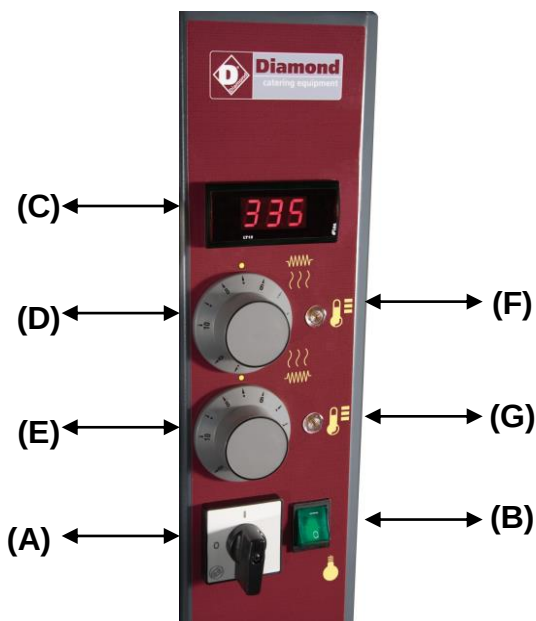
Во исполнение действующих норм обязательно подсоединять оборудование к эквипотенциальной системе. Ее эффективность должна должным образом проверяться согласно действующим нормам. Подключение выполняется к соответствующей клемме сбоку черной клеммной панели с помощью кабеля минимального сечения 10 мм².

Такая клемма обозначена следующим символом.



3 ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ И ПОЛЬЗОВАНИЕ ЦИФРОВОЙ ПЕЧЬЮ

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ КОМАНД



Панель управления печи состоит из:

- главного выключателя (A)
- выключателя освещения варочной камеры (B)
- аналогового контрольного термометра (C)
- термостата регулировки температуры свода (D)
- термостата регулировки температуры основания (E)
- индикатора с подсветкой температуры свода (F)
- индикатора с подсветкой температуры основания (G)

ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ

При первом использовании оборудования рекомендуется нагреть пустую печь для удаления плохих запахов из-за испарений от огнеупорных материалов и внутренних металлических частей.

Порядок действий:

- максимально открыть дымоходную заслонку;
- повернуть главный выключатель в положение "1" после проверки электрического питания печи;
- оставить печь в работе (пустую) на срок не менее 8 часов при температуре 300°C, затем выполнить первую закладку продуктов.

ФАЗА ЗАПУСКА

После подключения печи к электрической сети повернуть главный выключатель **(А)** в положение **"1"**. На дисплее цифрового термометра появится действительная средняя температура варочной камеры. Вращать рукоятки термостатов **(D)** и **(E)** до желаемой температуры. Таким образом включаются нагревательные элементы свода и основания и загорятся соответствующие световые индикаторы.

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Невозможно указать температуру и время приготовления для пищевых продуктов в целом, поскольку они имеют различные характеристики.

В частности, в отношении пиццы и подобных продуктов сроки и температуры готовки зависят от формы и от толщины теста, а также от количества и типа добавленных ингредиентов.

По этим причинам рекомендуется всегда выполнять заранее пробные приготовления (особенно если данная модель печи используется впервые) для наилучшего узнавания характеристик и принципа работы.

 Выбор идеальных сроков и температуры является определяющим для правильного приготовления пиццы и зависит в основном от опыта оператора.

ЗАМЕЧАНИЯ И СОВЕТЫ МАСТЕРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ

В данной главе приводятся замечания и советы, что являются плодом работы команды опытных мастеров по приготовлению пиццы, которая постоянно сотрудничает в разработке нашей продукции.

Для получения оптимального результата и хорошей пиццы приготовление должно выполняться на средней температуре 310 °C в течение 3-х минут.

Для упрощения эксплуатации и управления печью в целях достижения наилучших результатов рекомендуется действовать следующим образом:

- 1) печь должна быть включена (фаза нагрева) за один час до начала эксплуатации; в этой фазе следует настроить:
СВОД → МАРКИРОВКА 7
ОСНОВАНИЕ → МАРКИРОВКА 4
- 2) выполнить первую закладку продуктов при сохранении таких настроек;
- 3) после приготовления первых пицц (первой закладки) настроить печь следующим образом:
СВОД → МАРКИРОВКА 8
ОСНОВАНИЕ → МАРКИРОВКА 6
выполнить вторую закладку и последующие при сохранении данных настроек;
- 4) после завершения всех закладок или в случае, если печь должна сохранять температуру без выполнения приготовления, настроить печь согласно параметрам из пункта 1;
- 5) когда требуется вернуться к приготовлению пиццы, выполнить тот же порядок действий начиная с пункта 1.

 Для оптимального результата необходимо, чтобы варочная поверхность (огнеупорная) оставалась свободной на 20%. Такая мера позволяет оптимальным образом удалить водяные поры, исходящие от пицц во время приготовления.

Если такие меры не выполняются и заполняется вся варочная поверхность (не оптимальное решение), следует максимально открыть дымоходную заслонку для облегчения вывода водяного пара.

 Для оптимального результата следует всегда занимать зоны, которые не были заняты предыдущей закладкой. Такая мера позволяет правильно осушить огнеупорную поверхность и добиться равномерной температуры по всей поверхности.

РАБОЧАЯ ФАЗА

На запущенной печи можно в любой момент изменить параметры температуры и визуально проверить степень готовности пиццы путем включения лампы освещения камеры (В).

Как только печь достигла нужной температуры (выводится на дисплее), можно закладывать пиццу (пиццы) для приготовления следующим образом:

- открыть дверцу печи с помощью специальных рукояток;
- для освещения камеры изнутри привести выключатель с подсветкой (В) в положение "1";
- заложить в печь пиццу (пиццы) с помощью подходящих для этого приспособлений.
- Закрыть дверцу с помощью специальных рукояток и следить за приготовлением через смотровое окошко.
- После завершения приготовления открыть дверцу с помощью специальных рукояток и извлечь пиццу (пиццы) при помощи подходящих приспособлений.

☞ Когда открывается дверца на включенной печи, следует находиться на определенном расстоянии во избежание попадания под струю тепла, что выходит из камеры.

☞ Пользоваться подходящими приспособлениями для размещения и передвижения пицц внутри варочной камеры во избежание ожогов.

☞ Когда открывается дверца для закладки пиццы (пицц), не следует оставлять ее открытой длительное время во избежание рассеивания тепла и вытекающего из этого понижения температуры камеры.

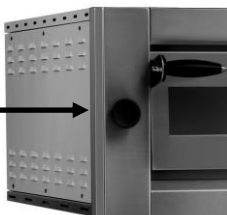
☞ Избегать попадания масла и жира на дно, поскольку они могут воспламениться из-за высоких температур

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДЫМОХОДНОЙ ЗАСЛОНКИ

Дымоходная заслонка позволяет регулировать отток дыма и паров от процесса приготовления из варочной камеры и поддержание в ней тепла.

Рекомендуется поддерживать заслонку полностью закрытой, когда печь находится в состоянии предварительного подогрева, для достижения за малый период времени нужной температуры. В процессе приготовления регулировать заслонку в зависимости от потребностей.

**ДЫМОХОДНАЯ
ЗАСЛОНКА**



ФАЗА ВЫКЛЮЧЕНИЯ

Для выключения печи нажать привести главный выключатель (А) в положение "0".

4 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА

ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

! Перед выполнением любых операций по техобслуживанию следует принять следующие меры предосторожности:

- убедиться, что печь выключена и полностью охлаждена;
- убедиться, что печь не подключена к электрическому питанию;
- убедиться, что питание не может быть подключено случайно; отключить вилку из розетки электрического питания;
- пользоваться средствами индивидуальной защиты, предусмотренными директивой 89/391/ЕЭС;
- всегда работать с помощью подходящих для техобслуживания приспособлений;
- после завершения техобслуживания или операций по ремонту и перед вводом печи в эксплуатацию установить все ограждения и подключить все предохранительные устройства.

ПЛАНОВОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Как и любое оборудование, печи нуждаются в простой, но частой и тщательной очистке, чтобы обеспечивать эффективную отдачу и исправную работу.

! Рекомендуется ни в коем случае не пользоваться абразивными, коррозионными химическими продуктами или продуктами, что несовместимы с пищевыми продуктами. Категорически избегать струй воды, различных инструментов, абразивных средств типа стальных лопаток, губок или другого, что может повредить поверхности и нарушить санитарно-гигиеническую безопасность.

ОЧИСТКА ОГНЕУПОРНОЙ ПОВЕРХНОСТИ ВАРОЧНОЙ КАМЕРЫ

Очистку следует проводить в конце каждого пользования при соблюдении санитарно-гигиенических норм и защите функциональности машины.

Перед началом работ привести печь на температуру 350° С в течение 60 минут (настроить 350° как на своде, так и на основании) для облегчения сгорания остатков приготовления. После достижения температуры выключить печь и дождаться, когда температура опустится до 100°С (оптимальная температура для проведения очистки). Теперь отключить электрическое питание. После надевания перчаток и подходящей одежды для защиты от ожогов открыть дверцу и с помощью щетки из натуральных волокон с длинной ручкой выполнить первое удаление остатков от приготовления на огнеупорной поверхности. Удалить оставшиеся с помощью подходящего пылесоса. В конце протереть огнеупорную поверхность влажной тряпкой.

НАРУЖНАЯ ОЧИСТКА ПЕЧИ

Очистка наружных поверхностей печи, наружных частей из нержавеющей стали, стекла смотрового окошка и панели управления должна выполняться на холодной печи и при отключенном электрическом питании.

Использовать мягкую неабразивную губку или ткань, слегка смоченную в воде или в нейтральном некоррозионном чистящем средстве. Ни в коем случае не использовать струи воды, которые могут проникнуть в электрические части и нанести им серьезные повреждения, а также стать потенциальной опасностью для человека.

НЕИСПРАВНОСТИ В РАБОТЕ		
Неполадка	Возможная причина	Решение
Печь не включается	Отсутствие электрического питания сети	Проверить общий счетчик, розетку, вилку и шнур питания.
Печь не включается	Отключен главный выключатель (установлен на "0")	Повернуть главный выключатель в положение "1"
Дисплей отключен, хотя главный выключатель находится в положении 1 и имеется электрическое питание	Поломка термометр	Заменить термометр
На дисплее отображается "PF"	Неисправности датчика	Замените датчик
Не загорается лампа внутреннего освещения	Лампочка перегорела	Заменить лампочку
Не загорается лампа внутреннего освещения	Поломка выключателя лампочки	Заменить выключатель лампочки
Не загорается лампа внутреннего освещения	Отсутствие электрического питания на лампочке	Проверить электрическое подключение лампы
При закрытой дверце отмечается утечка дыма	Закрыта дроссельная заслонка дымохода	Открыть заслонку и проверить исправность ее работы.
Варочная камера не нагревается подходящим образом	Заданная температура слишком низка	Правильно настроить температуру
Варочная камера не нагревается должным образом, несмотря на правильно заданную температуру	Поломка одного или нескольких нагревательных элементов	Заменить поврежденные нагревательные элементы
Температура продолжает увеличиваться свыше заданных значений через термореле/таймер	Заблокированы контакты дистанционных прерывателей платы мощности (постоянное наличие питания на нагревательных элементах)	Проверить и при необходимости заменить плату дистанционных прерывателей
Температура продолжает увеличиваться свыше заданных значений через термостаты	Повреждены контакты термостаты	Проверить и при необходимости заменить термостаты

Демонтаж и утилизация машины относятся исключительно к компетенции и ответственности владельца, который должен действовать при соблюдении действующего в собственной стране законодательства в сфере безопасности, охраны и сохранения окружающей среды.

Демонтаж и утилизация могут поручаться третьим лицам, если они представлены компаниями, уполномоченными на сбор и уничтожение данных материалов.

 **УКАЗАНИЕ:** следует в любом случае придерживаться действующих в стране норм по утилизации материалов и при необходимости по заявке на утилизацию.

! **ВНИМАНИЕ:** Все операции по демонтажу на слом должны выполняться на стоящей машине с отключенной подачей электрической энергии.

- Снять весь электрический материал.
- Отделить имеющиеся в электронных платах аккумуляторы.
- Сдать конструкцию машины в утиль через уполномоченные компании.

! **ВНИМАНИЕ:** Оставление машины в местах широкого доступа создает серьезную опасность для людей и животных.

Ответственность за возможный ущерб людям и животным всегда несет собственник.

СВЕДЕНИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ



согласно ст. 13 Законодательного постановления Италии № 151 от 25 июля 2005 г. о внедрении европейских директив 2002/95/EC, 2002/96/EC и 2003/108/EC, касающихся ограничения использования опасных веществ в электрических и электронных приборах, а также утилизации отходов, значок перечеркнутого мусорного бачка, что имеется на оборудовании или его упаковке, означает, что изделие в конце своего срока службы должно сдаваться отдельно от остальных отходов.

Сбор настоящего оборудования в конце срока службы организуется и проводится производителем. Пользователь, что желает сдать настоящее оборудование в утиль, должен обратиться к производителю и следовать системе, что применяется им для раздельного сбора вышедшего из эксплуатации оборудования.

Соответствующий раздельный сбор отходов для дальнейшей отправки отработанного оборудования на вторичную переработку и утилизацию при соблюдении природоохранных мероприятий служит во избежание негативных воздействий на окружающую среду и здоровье человека, а также благоприятно влияет на вторичное использование и переработку материалов, из которых состоит прибор. Незаконная утилизация изделия со стороны владельца ведет к применению административных санкций, предусмотренных по действующим нормам.

ESPAÑOL

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Conformes a la Directiva de Baja Tensión **2014/35 UE**, a la directiva **2014/30 UE** (Compatibilidad Electromagnética) y a la directiva 98/37 CEE (máquinas);
cuentan con la marca CE conforme a la Directiva 93/68 CEE.
Conformes al Reglamento (CE) N° 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo del 27 de octubre de 2004 acerca de los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con productos alimentarios.

Tipo de aparato	HORNO ELECTRICO
Marca comercial	DIAMOND
Modelo	LD4/35-N÷ LD6/35-N÷ LD6/35XL-N÷ LD9/35-N LD8/35-N÷ LD12/35-N÷ LD12/35XL-N÷ LD18/35-N
Fabricante	PIZZA GROUP SRL

Las normas armonizadas o las especificaciones técnicas (designaciones) en vigor en la CE, aplicadas de acuerdo con las reglas de las buenas prácticas en materia de seguridad, son:

Normas u otros documentos normativos

EN 60335-1 EN 60335-2-64

EN 55014

Información adicional:

En calidad de fabricante y/o representante autorizado de la empresa en la CE, declaramos bajo nuestra propia responsabilidad que los aparatos son conformes a las exigencias esenciales previstas por las Directivas anteriormente mencionadas.

INDICE

- 1 ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD**
ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR
ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO
ADVERTENCIAS PARA EL ENCARGADO DE MANTENIMIENTO
- 2 INSTALACIÓN**
EMPLAZAMIENTO DEL HORNO
CONEXIÓN A LAS INSTALACIONES
CONEXIÓN ELÉCTRICA
PUESTA A TIERRA
- 4 PUESTA EN SERVICIO Y USO DEL HORNO**
DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE MANDOS
PRIMER ENCENDIDO DEL HORNO
PUESTA EN MARCHA
INDICACIONES PARA LA COCCIÓN
IDEAS Y CONSEJOS DEL CHEF DE PIZZA
FASE DE TRABAJO
USO DE LA VÁLVULA DE ASPIRACIÓN DE HUMOS
FASE DE APAGAMIENTO
- 5 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA**
PRECAUCIONES DE SEGURIDAD
MANTENIMIENTO ORDINARIO DIRIGIDO AL USUARIO
LIMPIEZA DEL PLANO REFRACTARIO DE LA CÁMARA DE COCCIÓN
LIMPIEZA EXTERIOR DEL HORNO
- 6 ALARMAS Y POSIBLES ANOMALÍAS**
- 7 INFORMACIÓN PARA EL DESGUACE Y LA ELIMINACIÓN**

1 ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR

⚠ Compruebe que las operaciones de preinstalación del horno sean conformes a reglamentos locales, nacionales y europeos.

- Cumpla las prescripciones indicadas en este manual.
- No efectúe conexiones eléctricas temporales con cables provisionales o no aislados.
- Compruebe que la puesta a tierra de la instalación eléctrica sea eficiente.
- Use siempre el equipamiento de protección individual y los demás medios de protección previstos por la ley.

ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO

⚠ El lugar en el que se va a instalar la máquina debe tener las siguientes características:

- estar seco;
- las fuentes de agua y de calor deben encontrarse a una distancia adecuada;
- la ventilación y la iluminación deben ser adecuadas y cumplir las normas higiénicas y de seguridad previstas por las leyes vigentes;
- el suelo debe ser llano y compacto para permitir una limpieza profunda;
- no se deben colocar cerca de la máquina obstáculos de ninguna clase que pudieran condicionar su ventilación normal.

Además el usuario debe:

- asegurarse de que los niños no se acerquen a la máquina en funcionamiento;
- cumplir las prescripciones contenidas en este manual;
- no quitar ni manipular los dispositivos de seguridad de la máquina;
- tener siempre mucho cuidado, es decir, observar su propio trabajo y no utilizar la máquina mientras esté distraído;
- efectuar todas las operaciones con la máxima seguridad y calma;
- cumplir las instrucciones y las advertencias contenidas en las placas colocadas en el horno.

Las placas son dispositivos de prevención de accidentes, por lo que deben resultar siempre perfectamente legibles. Si estuviesen dañadas y fuesen ilegibles, es obligatorio sustituirlas, solicitando el recambio original al Fabricante.

- Desconectar la alimentación eléctrica después de cada uso y antes de las operaciones de limpieza, mantenimiento o desplazamiento de la máquina.

ADVERTENCIAS PARA EL ENCARGADO DE MANTENIMIENTO

⚠ - Cumpla con las prescripciones contenidas en este manual.

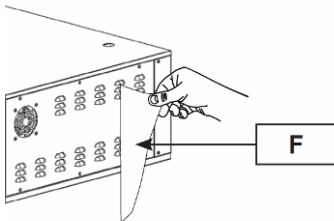
- Use siempre el equipamiento de protección individual y los demás medios de protección.
- Antes de cualquier operación de mantenimiento, asegúrese de que el horno se haya enfriado, si se ha utilizado.
- Desconecte la alimentación eléctrica antes de intervenir en partes eléctricas, electrónicas y conectores.
- Si incluso uno solo de los dispositivos de seguridad estuviese descalibrado o no funcionase, debe considerarse que el horno está fuera de servicio.

2 INSTALACIÓN

La instalación debe ser efectuada por personal cualificado conforme a los reglamentos locales, nacionales y europeos.

EMPLAZAMIENTO DEL HORNO

Asegúrese de que el plano para colocar el horno sea llano y tenga una capacidad de carga adecuada. Después de sacarlo del embalaje, colóquelo en el lugar previsto respetando las distancias mínimas. Quite eventuales protecciones de poliestireno y **saque la película de protección (F)** sin utilizar herramientas que podrían dañar las superficies.

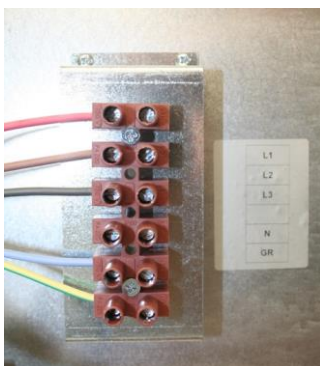


CONEXIÓN A LAS INSTALACIONES

Conexión eléctrica

El horno se entrega sin cable de alimentación. La conexión a la red eléctrica debe realizarse interponiendo un interruptor magnetotérmico diferencial adecuado, donde la distancia de apertura entre los contactos sea por lo menos de 3 mm. Para conectar el horno a la red eléctrica proceder de la siguiente manera:

- retire el panel lateral derecho;
- conecte al tablero de bornes los conductores del cable de alimentación tipo **H07-RNF** homologado, a conductores de sección adecuada, según la normas vigentes.



La toma eléctrica debe ser de fácil acceso y no debe requerir ningún desplazamiento de la máquina.

! La conexión eléctrica (toma eléctrica) debe ser de fácil acceso incluso tras la instalación del horno.

La distancia entre la máquina y la toma de corriente debe ser suficiente para evitar que se tense el cable de alimentación. Además, el cable no debe encontrarse bajo el zócalo del horno.

! Si el cable de alimentación sufriese daños, deberá ser sustituido por el servicio de asistencia técnica o por un técnico cualificado, para evitar cualquier riesgo.

PUESTA A TIERRA

⚠ Es obligatorio que la instalación tenga una puesta a tierra.

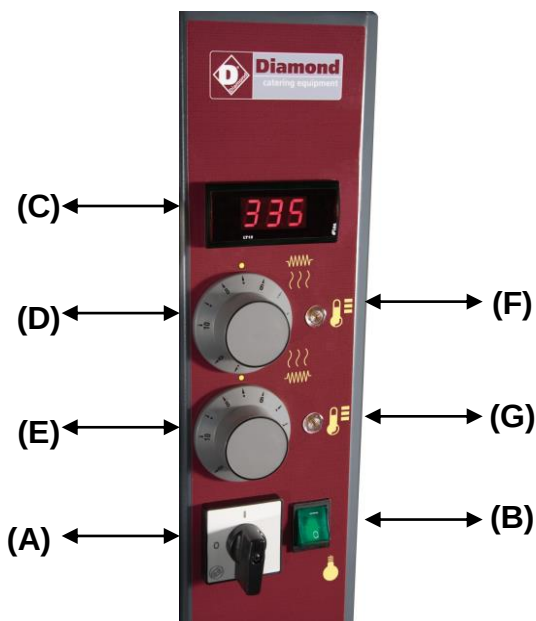
Conforme a las normativas vigentes es obligatorio conectar el aparato con un sistema equipotencial cuyo funcionamiento debe ser comprobado según las normativas vigentes. La conexión se establece a través del borne adecuado puesto al lado del table de bornes negro, con un cable de sección transversal mínima de 10 mm².

El borne está marcado por el símbolo siguiente:



3 PUESTA EN SERVICIO Y USO DEL HORNO

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE MANDOS



El panel de mandos del horno se compone de:

- interruptor general (A)
- interruptor luz cámara de cocción (B)
- termómetro de control digital (C)
- termostato regulación temperatura techo (D)
- termostato regulación temperatura fondo (E)
- luz piloto temperatura techo (F)
- luz piloto temperatura fondo (G)

PRIMER ENCENDIDO DEL HORNO

Al primer uso del horno se aconseja calentarlo en vacío para eliminar malos olores causados por la evaporación de los materiales refractarios y de las componentes metálicas interiores.

Procedimiento:

- Abra totalmente la válvula de aspiración
- Después de comprobar que el horno esté alimentado eléctricamente, ponga el interruptor en posición "1".
- Deje que el horno funcione en vacío durante al menos 8 horas a la temperatura de 300° antes de cocinar por primera vez.

PUESTA EN MARCHA

Después de conectar el horno a la red eléctrica, ponga el interruptor general (A) en posición "1". El display del termómetro digital visualiza la temperatura media de la cámara de cocción. Gire los pomos de los termostatos (D) y (E) hasta la temperatura deseada. De esa manera se activan las resistencias de calentamiento (techo y fondo) y se prenden las luces piloto correspondientes.

INDICACIONES PARA LA COCCIÓN

Debido a sus diferentes características, para los productos alimentarios no se pueden generalmente indicar tiempos y temperaturas de cocción exactos.

Especialmente para pizza y productos similares, tiempos y temperaturas de cocción dependen de la forma y del espesor de la masa, y además de la cantidad y tipo de ingredientes usados.

Por eso, siempre es aconsejable hacer unas pruebas de cocción (sobre todo en cuanto se use ese modelo de horno por primera vez), para poder comprender sus características y funcionamiento de la mejor manera.

☛ Elegir los tiempos y las temperaturas ideales es fundamental para cocinar una buena pizza y eso depende principalmente de la experiencia del cocinero.

IDEAS Y CONSEJOS DEL CHEF DE PIZZA

En este capítulo se encuentran ideas y consejos del equipo de los hábiles chefs, quién constantemente colaboran para desarrollar nuestros productos.

Para conseguir un resultado óptimo, es a decir una buena pizza, hay que cocinarla a una temperatura media de alrededor de **310°C** durante **3** minutos.

Para poder utilizar y manejar el horno siempre de la mejor manera y conseguir el mejor resultado posible, se aconseja proceder de la siguiente manera:

- 1) El horno debe encenderse (fase de calentamiento) por lo menos **una hora** antes de cocinar, y en esta fase hay que ajustar :
TECHO → MARCADURA 7
FONDO → MARCADURA 4
- 2) Mantenga esos ajuste y empiece a cocinar la primera hornada
- 3) Después de cocinar la primera hornada averigüe el resultado, y ajuste:
TECHO → MARCADURA 8
FONDO → MARCADURA 6
Siga cocinando manteniendo estos ajustes.
- 4) Una vez terminadas las hornadas o por si desea simplemente mantener la temperatura del horno (sin cocinar), ajuste de vuelta el horno como explicado en el punto 1.
- 5) En cuanto desee seguir cocinando, reempiece por el punto 1.

☛ Para el mejor resultado, es necesario que el 20% de la superficie de cocción (plano refractario) permanezca libre. Esto permite eliminar de la mejor manera el vapor causado por la cocción de las pizzas. En el caso de que se ocupe toda la superficie de cocción (condición no ideal), abra bien la válvula de aspiración de humos para facilitar la salida del vapor acuoso.

☛ Para el mejor resultado se aconseja ocupar zonas diferentes del plano de cocción para cada hornada. De esa manera la superficie refractaria podrá secarse correctamente y permitir una temperatura homogénea de toda la superficie.

FASE DE TRABAJO

En cuanto el horno esté encendido, será posible modificar los parámetros de temperatura en cualquier momento, y también averiguar la cocción de la pizza alumbrando la cámara. Conforme el horno haya alcanzado la temperatura deseada (visible en el display) se pueden introducir las pizzas para cocinarlas. Proceda de la siguiente manera:

- Abra la puerta del horno por las manijas.
- Para alumbrar la cámara interiormente ponga el interruptor luminoso **(B)** en posición "1".
- Introduzca en el horno las pizzas utilizando instrumentos adecuados.
- Cierre la puerta por las manijas y controle la cocción a través del vidrio de inspección.
- Al término de la cocción abra la puerta del horno (por las manijas) y saque las pizzas utilizando herramientas adecuadas.

☛ Por si abre la puerta mientras el horno esté funcionando, manténgase a una distancia adecuada para no ser pegado por la varahada de calor que sale de la cámara.

☛ Utilice herramientas adecuadas para colocar y mover las pizzas en la cámara de cocción, a fin de evitar quemaduras.

☛ En cuanto abra la puerta para hornar las pizzas, no la deje abierta durante mucho tiempo para evitar la dispersión de calor y la disminución de la temperatura de la cámara.

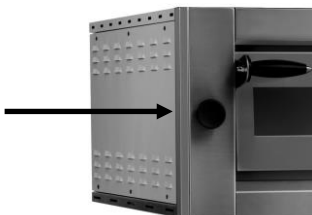
☛ Evite dejar caer aceites o grasas en el fondo, ya que podrían incendiarse por las temperaturas elevadas.

USO DE LA VÁLVULA DE ASPIRACIÓN DE HUMOS

La válvula de la chimenea permite la regulación de la salida de humos y vapores de la cámara de cocción y el mantenimiento del calor en ella.

Se aconseja mantener la válvula totalmente cerrada durante la fase de calentamiento, para alcanzar la temperatura deseada lo más rápido posible. Durante la cocción ajustar la válvula según las exigencias.

**VÁLVULA DE
ASPIRACIÓN**



FASE DE APAGAMIENTO

Para apagar el horno, gire el interruptor general **(A)** en posición "0".

4 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

MEDIDAS DE SEGURIDAD

! Antes de cualquier operación de mantenimiento, tome las siguientes precauciones:

- Asegúrese de que el horno esté apagado y completamente enfriado.
- Asegúrese de que el horno no esté enchufado a la toma eléctrica.
- Compruebe que la alimentación no pueda empezar de vuelta por error. Desenchufe la clavija de la toma de electricidad.
- Utilice los dispositivos de protección individual previstos por la directiva 89/391/CEE;
- Trabaje siempre con herramientas adecuadas para el mantenimiento;
- Al término de las operaciones de mantenimiento o de arreglo y antes de poner el horno en marcha de vuelta, reinstale todas las protecciones y reactive todos los dispositivos de seguridad.

MANTENIMIENTO ORDINARIO DIRIGIDO AL USUARIO

Como cualquier aparato, nuestros hornos también necesitan de una limpieza simple pero frecuente y precisa para poder garantizar un rendimiento eficiente y el funcionamiento regular.

! Se recomienda no utilizar jamás productos químicos no alimentarios, abrasivos o corrosivos. De toda manera evite usar chorros de agua, herramientas cualesquieras, objetos ásperos o abrasivos como estropajos de acero, esponjas u otro que puedan dañar las superficies y sobre todo comprometer la seguridad bajo un perfil higiénico.

LIMPIEZA DEL PLANO REFRACTARIO DE LA CÁMARA DE COCCIÓN

Se debe limpiar el horno después de cada utilización con observancia a las normas higiénicas y para guardar la funcionalidad del aparato.

Antes de empezar, deje el horno prendido a la temperatura de 350°C durante unos 60 minutos para facilitar la carbonización de las escorias de cocción. En cuanto se alcance la temperatura, apague el horno y espere que la temperatura baje hasta 100°C (temperatura óptima para limpiar). Interrumpa la alimentación eléctrica. Se ponga guantes y ropa adecuados para protegerse de quemaduras, abra la puerta y mediante una fregona de fibra natural y de mango largo quite la mayoría de los restos de cocción del plano refractario y luego quite los demás con un aspirador adecuado. Por fin limpie el plano refractario con un paño húmedo.

LIMPIEZA EXTERIOR DEL HORNO

La limpieza de las superficies exteriores del horno, de las partes exteriores de acero inoxidable, del vidrio de inspección y del panel de mandos, deben ser ejecutadas con el horno frío y desenchufado de la toma eléctrica.

Use una esponja o un paño suave no abrasivo mojado de agua o posiblemente de algún detergente neutro y no corrosivo. En todo caso no utilice nunca chorros de agua, ya que podrían entrar en las componentes eléctricas perjudicándolas y perjudicando la seguridad de las personas.

ANOMALIAS DE FUNCIONAMIENTO		
Anomalía	Posible Causa	Solución
El horno no se enciende	Falta energía eléctrica en la red	Controlar contador general, toma eléctrica, clavija y cable de alimentación
El horno no se enciende	Interruptor general apagado (posición 0)	Poner el interruptor general en posición 1
El display está apagado aunque el interruptor general esté en posición 1 y haya alimentación eléctrica	Termometro digital estropeado	Remplazar el termometro digital
La pantalla muestra "PF"	Falla de sonda	Sustituir la sonda
La lámpara de iluminación interna no se enciende	Lámpara quemada	Sustituir lámpara
La lámpara de iluminación interna no se enciende	Interruptor lámpara estropeado	Sustituir interruptor lámpara
La lámpara de iluminación interna no se enciende	Falta alimentación eléctrica en la lámpara	Averiguar conexión eléctrica lámpara
La puerta está cerrada pero sale humo	Válvula de mariposa de la chimenea cerrada	Abrir la válvula y comprobar su correcto funcionamiento.
La puerta no queda bien cerrada	Muelle de cierre de la puerta cedido	Desmontar el panel lateral izquierdo y sustituir el muelle
La cámara de cocción no se calienta suficientemente	Las temperaturas preprogramadas son demasiado bajas	Programar las temperaturas correctas
La cámara de cocción no se calienta de manera suficiente aunque las temperaturas preajustadas sean correctas	Una o más resistencias están estropeadas	Sustituir las resistencias estropeadas
La temperatura sigue subiendo más de los ajustes del termó/timer	Contactos de los teleruptores de la tarjeta de potencia bloqueados (resistencias alimentadas)	Averiguar y si necesario sustituir tarjeta teleruptores
La temperatura sigue subiendo más de los ajustes del termóstato	Sonda termóstato/s o contactos termóstato estropeados	Controlar y si necesario sustituir termóstato

6 INFORMACIÓN PARA EL DESGUACE Y LA ELIMINACIÓN

El desguace y la eliminación de la máquina son responsabilidad exclusiva del dueño y corren a cargo de este, que deberá cumplir las leyes vigentes en su país en materia de seguridad, respeto y protección del medio ambiente.

El desguace y la eliminación pueden ser encargados también a terceros, siempre y cuando se recurra a empresas autorizadas para la recogida y la eliminación de los materiales en cuestión.

☛ **INDICACIÓN:** *cíñase en todo caso a las normativas vigentes en el país de uso para la eliminación de los materiales o para la notificación de la eliminación en caso necesario.*

! **ATENCIÓN:** *todas las operaciones de desmontaje para el desguace deben realizarse con la máquina parada y desprovista de alimentación eléctrica.*

- *extraiga todo el aparato eléctrico;*
- *separe los acumuladores presentes en las tarjetas electrónicas;*
- *efectúe el desguace de la máquina a través de empresas autorizadas;*

! **ATENCIÓN:** *el abandono de la máquina en zonas accesibles constituye un grave peligro para personas y animales.*

La responsabilidad por posibles daños a personas y animales siempre recae en el dueño.

INFORMACIÓN A LOS USUARIOS



Este aparato entra en el sector de aplicación de la Directiva europea 2002/96/CE, la cual prescribe que este producto no debe depositarse junto a los demás residuos domésticos. La recogida selectiva adecuada para el posterior reciclaje, tratamiento y eliminación del equipo inservible, compatible con el medio ambiente, contribuye a evitar posibles efectos negativos para el medio ambiente y para la salud y favorece el reciclaje de los materiales de los que está compuesto el equipo.

Para mayor información acerca la recogida, dirigirse a la oficina municipal local o a su revendedor.

DEUTSCH

KONFORMITÄT SERKLÄRUNG

Entspricht der Niederspannungsrichtlinie **2014/35 UE**, der Richtlinie **2014/30 UE** (Elektromagnetische Verträglichkeit), der Richtlinie **2006/42 EWG** (Maschinen), ergänzt durch die CE-Kennzeichnung.

Entspricht der Bestimmung (EG) Nr. **1935/2004** des Europäischen Parlaments und des Rats vom **27. Oktober 2004** zu Materialien und Gegenständen, die zum Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind.

Art des Geräts/der Maschine:	ELEKTROBACKOFEN
Handelsmarke:	DIAMOND
Modell:	LD4/35-N÷ LD6/35-N÷ LD6/35XL-N÷ LD9/35-N LD8/35-N÷ LD12/35-N÷ LD12/35XL-N÷ LD18/35-N
Hersteller:	PIZZA GROUP SRL

Die harmonisierten Normen oder technischen Beschreibungen (Bezeichnungen), die in Übereinstimmung mit den sachbezogenen, geltenden Sicherheitsvorschriften innerhalb der EWG angewandt werden, sind die folgenden:

Normen oder andere Dokumente zu Normen

EN 60335-1 EN 60335-2-64

EN 55014

Weitere Informationen:

Als Hersteller und/oder ermächtigter Vertreter der Gesellschaft innerhalb der EWG wird auf eigene Verantwortung erklärt, dass die Geräte den wesentlichen Anforderungen, die von den oben genannten Richtlinien vorgesehen sind, entsprechen.

INHALTSVERZEICHNIS

- 1 SICHERHEITSANWEISUNGEN**
 - INSTALLATIONSANWEISUNGEN
 - GEBRAUCHSANWEISUNGEN
 - WARTUNGSANWEISUNGEN
- 2 INSTALLATION**
 - POSITIONIERUNG DES OFENS
 - ANLAGENANSCHLÜSSE
 - STROMANSCHLUSS
 - ERDUNG
- 3 INBETRIEBNAHME UND GEBRAUCH DES OFENS**
 - BESCHREIBUNG DER STEUERTAFEL
 - ERSTE OFENEINSETZUNG
 - INBETRIEBNAHME
 - ALLGEMEINE BACKANWEISUNGEN
 - IDEEN UND TIPPS DES "PIZZAIOLO"
 - ARBEITSPHASE
 - GEBRAUCH DES ABZUGSVENTILS
 - AUSSCHALTUNG
- 4 WARTUNG UND REINIGUNG**
 - SICHERHEITSMASSNAHMEN
 - REGELMÄSSIGE INSTANDHALTUNG –FÜR DEN BENUTZER
 - REINIGUNG DER SCHAMOTTSTEINBODEN
 - ÄUSSERE REINIGUNG DES OFENS
- 5 ALARME UND MÖGLICHE STÖRUNGEN**
- 6 HINWEISE ZUR VERSCHROTTUNG UND ENTSORGUNG**

1 SICHERHEITSANWEISUNGEN

INSTALLATIONANWEISUNGEN

⚠ Sorgen Sie dafür, dass die Voreinsetzungen für den Ofeneinbau den lokalen, nationalen und europäischen Regelungen entsprechen.

- Die Handbuchsanweisungen immer beachten.
- Keine unsichere elektrische Verbindung mit provisorischen bzw. unisolierten Kabeln durchführen.
- Dafür sorgen, dass die Erdung der Elektroanlage effizient wirkt.
- Gesetzmäßigen individuellen Schutzvorrichtungen und anderen Schutzmaßnahmen immer benutzen.

GEBRAUCHSANWEISUNGEN

⚠ Die Raumbedingungen des Aufstellungsortes der Maschine müssen folgende Merkmale aufweisen:

- trocken sein;
- Wasser- und Wärmequellen müssen ausreichend entfernt sein;
- Belüftung und Beleuchtung müssen angemessen sein und den Hygiene- und Sicherheitsvorschriften der geltenden Gesetze entsprechen;
- der Fußboden muss eben und kompakt sein, um eine gründliche Reinigung zu erleichtern;
- in unmittelbarer Nähe der Maschine dürfen sich keine, wie auch immer gearteten Hindernisse befinden, die die normale Belüftung derselben beeinträchtigen könnten.

Außerdem muss der Benutzer:

- darauf achten, dass sich keine Kinder der arbeitenden Maschine nähern;
- den Vorschriften dieses Handbuchs genau folgen.
- Er darf die Sicherheitsvorkehrungen an der Maschine nicht entfernen oder verändern;
- immer mit größter Aufmerksamkeit arbeiten, d.h. er muss seine Arbeit genau beobachten und darf während der Benutzung der Maschine nicht abgelenkt sein.
- alle Arbeiten mit absoluter Sicherheit und großer Ruhe ausführen.
- die Anweisungen und Hinweise auf den Schildern des Ofens beachten.

Die Warnschilder dienen der Unfallverhütung und müssen daher immer gut zu lesen sein. Sobald sie beschädigt oder nicht mehr lesbar sind, müssen sie ausgetauscht werden, vom Hersteller ein Originalersatzteil verlangen.

- Nach jedem Gebrauch und vor jeder Reinigung, Wartung oder Verlagerung der Maschine muss die Stromversorgung unterbrochen werden.

WARTUNGSANWEISUNGEN

⚠ - Die Handbuchsanweisungen beachten!

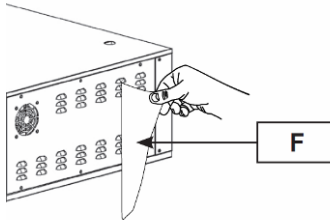
- Gesetzmäßigen individuellen Schutzvorrichtungen und anderen Schutzmaßnahmen immer benutzen.
- Vor jeder Wartungsarbeit sicherstellen, dass der Ofen, wenn er benutzt wurde, abgekühlt ist.
- Falls eine der Sicherheitsvorrichtungen nicht funktioniert, muss den Ofen nicht bedient werden!
- Die Stromversorgung unterbrechen, bevor man auf elektrischen bzw. elektronischen Teile und Anschlüsse eingreift.

2 INSTALLATION

Die Installation muss von dafür ausgebildeten Technikern nach den lokalen, nationalen und europäischen Vorschriften durchgeführt werden.

POSITIONIERUNG DES OFENS

Dafür sorgen, dass die Ofenabstellplatte eine angemessene Tragfähigkeit hat und dass sie waagrecht ist. Den Ofen von der Packung entfernen und ihn mit Beachtung auf die Mindestabstände auf die Abstellplatte positionieren. Eventuelle Styroporschutzelemente und **den Schutzfilm entfernen (F)**. Keine Werkzeuge gebrauchen, die die Flächen beschädigen könnten!

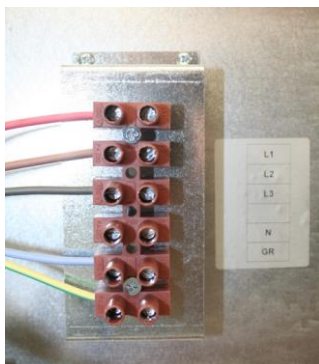


ANLAGENANSCHLÜSSE

Stromanschluss

Der Ofen ist nicht mit einem Stromversorgungskabel ausgestattet. Der Stromanschluss muss durch einen Differentialthermomagnetschalter mit passenden Eigenschaften, und mit einem Mindestabstand zwischen den Kontakten von 3 mm, ausgeführt werden. Um den Ofen an dem Stromversorgungsnetz anzuschließen, folgendes tun:

- Entfernen sie die rechte seitenwand;
- Die Versorgungskabelleitungen (vom **H07-RNF** zugelassen Typ) an dem Klemmenbrett mit Leitungen mit geeignetem Durchmesser anschließen, nach den geltenden Vorschriften.
-



Die Steckdose muss leicht erreichbar sein, ohne dass etwas umgestellt werden muss.

! Der Stromanschluss soll auch nach der Ofeninstallation leicht zugänglich sein.

Der Abstand zwischen Ofen und Steckdose darf das Versorgungskabel nicht spannen. Auch darf sich das Kabel nicht unter Stellfüßen oder Rollen der Maschine befinden.

! Um jede Gefahr vorzubeugen, muss ein beschädigtes Versorgungskabel vom technischen Kundendienst oder von einem qualifizierten Techniker ausgetauscht werden.

ERDUNG

⚠ Die Anlage muss obligatorisch eine Erdung haben.

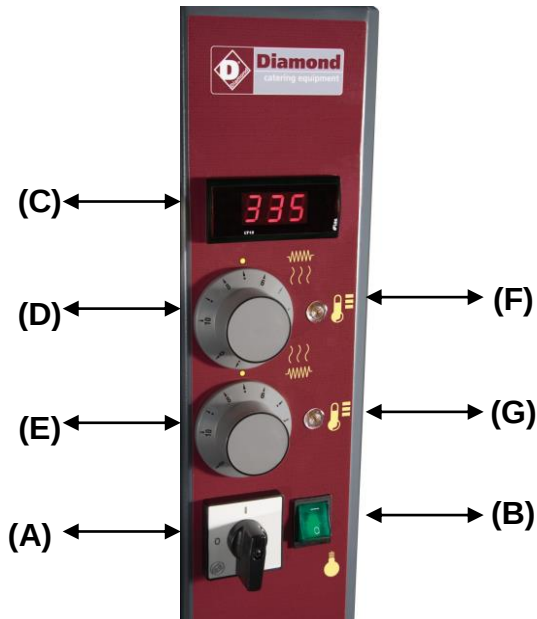
Nach den geltenden Vorschriften ist es pflichtig, das Gerät an einem äquipotenzialen System anzuschließen, dessen Leistungsfähigkeit den geltenden Normen gemäß geprüft werden soll. Das Kabel soll einen Querschnitt von mindestens 10mm² haben und an der passenden Klemme an dem schwarzen Klemmenbrett angeschlossen werden.

Auf der Klemme steht das folgende Symbol:



3 INBETRIEBNAHME UND GEBRAUCH DES MECHANISCH OFEN

BESCHREIBUNG DER STEUERTAFEL



Die Steuertafel besteht aus:

- Hauptschalter (A)
- Kammerlichtschalter (B)
- Digitales Kontrollethermometer (C)
- Thermostat für die Temperaturregelung der Ofendecke (D)
- Thermostat für die Temperaturregelung des Ofenbodens (E)
- Kontrollleuchte für Ofendecketemperatur (F)
- Kontrollleuchte für Ofenbodentemperatur (G)

ERSTE OFENEINSETZUNG

Bei der ersten Einsetzung ist es empfehlenswert den Ofen leer brennen zu lassen, um schlechte Gerüche zu entfernen, die aus der Verdunstung der Schamottsteine und der inneren Metallbestandteile entstehen.

Verfahren:

- Das Abzugsventil ganz öffnen
- den Ofenstecker einstecken und den Hauptschalter auf Position „1“ setzen
- vor dem ersten Backen, den leeren Ofen mindestens 8 Stunden auf der Temperatur von 300° C brennen lassen.

INBETRIEBNAHME

Der Ofen an dem Stromnetz anschließen und der Hauptschalter (A) auf Position „1“ setzen. Der Digitalthermometerbildschirm zeigt die reale durchschnittliche Temperatur der Backkammer. An diesem Zeitpunkt, die Thermostatdrehknöpfe (D) und (E) bis zur gewünschten Temperatur drehen. Die Heizwiderstände werden somit erhitzt und die passenden Kontrollleuchten eingeschaltet.

ALLGEMEINE BACKANWEISUNGEN

Kochtemperatur und –zeit der jeweiligen Lebensmittel lassen sich nicht genau feststellen, da sie von den verschiedenen Lebensmitteleigenschaften beeinflusst werden.

In dem Fall von Pizza und ähnlichen Produkten, hängen Backtemperatur und –Zeiten von der Teigform und –Dicke, sowie von der Menge und Art der Zutaten ab.

Deswegen ist es immer empfehlenswert, einige Backproben durchzuführen (insbesondere beim ersten Gebrauch des Ofens), um die Ofeneigenschaften und -Betrieb besser zu ergreifen.

☛ Für ein gutes Ergebnis, ist es extrem wichtig die Idealtemperatur und –Zeiten festzustellen, und das hängt meistens von der Erfahrung des Bäckers ab.

IDEEN UND TIPPS DES “PIZZAIOLO”

In diesem Kapitel sind Ideen und Empfehlungen eines erfahrenen Pizzabäckerteams zu finden, dessen Beitrag entscheidend für die Entwicklung unserer Produkte ist.

Für ein Idealergebnis, d.h. eine ausgezeichnete Pizza, soll die durchschnittliche Backtemperatur um die 310° C sein und die Backzeit ungefähr 3 Minuten betragen.

Um den Ofen am besten nutzen zu können und das beste Ergebnis zu erreichen, sollte man immer die folgenden Anweisungen beachten:

- 1) Der Ofen muss mindestens eine Stunde vor dem Backen angefeuert werden (Vorheizungsphase) und man muss die folgenden einstellen:
OFENDECKE → 300° C
OFENBODEN → 250° C
- 2) Zu diesem Zeitpunkt darf man mit diesen Einstellungen anfangen zu backen.
- 3) Wenn die ersten Pizzas fertig sind, folgende Temperaturen einstellen:
OFENDECKE → 320° C
OFENBODEN → 300° C
Mit diesen Temperatureinstellungen weiter backen.
- 4) Am Ende der Backzeit, oder falls man die Ofentemperatur auf einem bestimmten Niveau (ohne zu backen) halten möchte, den Ofen auf die Einstellungen vom Punkt 1 umstellen
- 5) Wenn man weiter backen möchte, wieder von vorne (Punkt 1) anfangen.

☛ Für das beste Ergebnis soll ungefähr 20% der Backfläche (Schamottsteine) frei bleiben, was die Beseitigung des vom Pizzabacken stammenden Wasserdampfs erlaubt.

Falls die ganze Backfläche benutzt sein sollte (nicht empfohlen), das Abzugsventil ganz öffnen, um den Abfluss des Wasserdampfs zu begünstigen.

☛ Für das beste Ergebnis sollte man die rohen Pizzas immer auf eine verschiedene Stelle in den Ofen legen. Somit kann sich den Schamottsteinboden richtig gut trocknen und die Backflächetemperatur einheitlich bleiben.

ARBEITSPHASE

Während der Ofen brennt, ist es jederzeit möglich, die Temperaturwerte zu ändern und das Kammerlicht (B) anzumachen, um das Backverfahren zu überprüfen.

Sobald die gewünschte Temperatur erreicht wird (auf dem Display gezeigt), darf man die Pizza/s in den Ofen reinschieben:

- Die Ofenklappe aufmachen (Handgriffe ziehen).
- Um die Kammer zu leuchten, der Lichtschalter (B) auf “1” stellen.
- Die Pizza/s in den Ofen schieben (geeignete Werkzeuge dafür benutzen).
- Die Ofenklappe zumachen und das Backverfahren durch das Schaufenster kontrollieren.
- Wenn die Pizzas fertig sind, die Tür aufmachen und die Pizzas herausnehmen (geeignete Werkzeuge dafür benutzen).

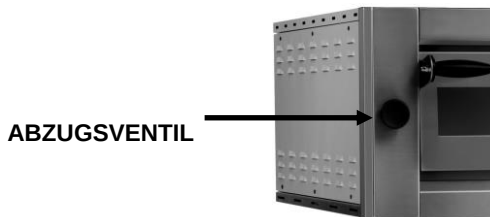
☛ Wenn man die Tür beim brennenden Ofen aufmacht, nicht zu nah stehen bleiben, um bei der Hitzewelle nicht getroffen zu werden.

- ☛ Um Verbrennungen zu vermeiden, geeignete Werkzeuge um die Pizzas zu schieben und in den Ofen zu bewegen benutzen.
- ☛ Wenn man die Pizza/s in den Ofen schiebt, die Tür nicht lange offen lassen, um Temperaturverlust und -senkung zu vermeiden.
- ☛ Kein Fett bzw. Öl auf den Ofenboden tropfen lassen, da sie bei hoher Temperatur brennen könnten.

GEBRAUCH DES ABZUGSVENTILS

Das Abzugsventil dient zur Regelung des Abflusses der Backdämpfe und –Rauch in der Backkammer und erlaubt die Temperatur in der Kammer konstant zu halten.

Während der Vorheizphase, empfehlen wir, das Ventil ganz zu zu halten, so dass die gewünschte Temperatur so schnell wie möglich erreicht werden kann. Während der Backphase, das Ventil je nach Bedürfnis regeln.



AUSSCHALTUNG

Um den Ofen auszuschalten, den Hauptschalter (A) auf "0" stellen.

4 WARTUNG UND REINIGUNG

SICHERHEITSMASSNAHMEN

! Vor der Wartung auf den folgenden Vorsichtsmaßnahmen achten:

- Nachprüfen, dass der Ofen ausgeschaltet und komplett abgekühlt ist.
- Nachprüfen, dass der Ofen keine Stromversorgung hat.
- Sicherstellen, dass die Versorgung nicht versehentlich wieder eingeschaltet werden kann. Den Stecker aus der Steckdose herausziehen.
- Die von der Richtlinie 89/391/EWG vorgesehenen individuellen Schutzvorrichtungen benutzen;
- Immer mit für die Wartung geeigneten Werkzeugen arbeiten;
- Nach der Wartung oder den Reparaturarbeiten, müssen vor der Inbetriebnahme des Ofens erst wieder alle Schutzvorkehrungen montiert und die Sicherheitsvorrichtungen aktiviert werden.

REGELMÄSSIGE INSTANDHALTUNG – FÜR DEN BENUTZER

Wie jedes Gerät, benötigen unsere Öfen auch eine einfache, aber häufige und gründliche Reinigung, damit immer eine effiziente Leistung und ein ordnungsgemäßer Betrieb gewährleistet sind.

! Es dürfen auf keinen Fall chemische, für Lebensmittel ungeeignete, scheuernde oder korrosive Produkte benutzt werden. Wasserstrahle, Werkzeuge, raue oder scheuernde Reinigungsmittel, wie Stahlkissen, Schwämme oder ähnliches, die die Oberflächen beschädigen können und damit die Sicherheit aus hygienischer Sicht beeinträchtigen, sind absolut zu meiden.

REINIGUNG DER SCHAMOTTSTEINBODEN DER BACKKAMMER

Nach jedem Gebrauch, nach den gelten hygienischen Vorschriften den Ofen sorgfältig reinigen, um eine gute Leistung weiter gewährleisten zu können.

Vor der Reinigung, den Ofen eine Stunde lang auf 350° C brennen lassen, damit die Backresten sich verkohlen können. Wenn die Temperatur erreicht wird, den Ofen bitte ausschalten und warten, bis die Temperatur auf etwa 100° C sinkt (Idealtemperatur für die Reinigung). Die Stromversorgung ausschalten. Hitzeschutzhandschuhe und passende Kleidung anziehen, die Ofentür öffnen und mit einem Naturfaserbesen mit langem Besenstiel erst die Resten aus dem Schamottsteinboden entfernen und nachher sie mit einem geeigneten Staubsauger absaugen. Jetzt den Schamottsteinboden mit einem feuchten Lappen wischen.

ÄUSSERE REINIGUNG DES OFENS

Die Reinigung der Außenflächen und -Stahlbleche, der verglasten Ofentür und der Steuertafel sollen bei gekühltem, elektrisch ausgeschaltetem Ofen durchgeführt werden.

Dazu einen weichen und nicht schleifenden feuchten Schwamm bzw. Lappen, und eventuell ein bisschen sanften Reinigungsmittel, benutzen. Auf keinen Fall Wasserstrahle benutzen, die in die Elektroteile durchdringen, und dadurch Schaden und Gefahr verursachen könnten.

BETRIEBSTÖRUNGEN		
Störung	Mögliche Ursache	Lösung
Der Ofen schaltet nicht	Fehlende Stromversorgung vom Netz	Den Hauptschalterschütz, den Stecker, die Steckdose und den Versorgungskabel nachprüfen
Der Ofen schaltet nicht	Hauptschalter ist aus (auf "0")	Den Hauptschalter auf "1" setzen
Das Display bleibt aus, obwohl der Hauptschalter auf "1" steht und Strom versorgt wird	Digitalthermometer Defekt	Das Digitalthermometer ersetzen
Innenbeleuchtung Defekt	Leuchte ist defekt	Leuchte ersetzen
Innenbeleuchtung geht nicht an	Leuchteschalter Defekt	Leuchteschalter ersetzen
Innenbeleuchtung geht nicht an	Fehlende Stromversorgung für die Leuchte	Stromanschluss der Leuchte kontrollieren
Die Tür ist zu, aber Rauch kommt aus	Absperrklappe des Schornsteins ist zu	Die Absperrklappe mehr öffnen und nachprüfen, dass sie gut funktioniert.
Die Tür bleibt nicht gut geschlossen.	Die Türfeder ist kaputt	Die linke Seitenplatte entfernen und die Feder ersetzen.
Ungenügende Erhitzung der Backkammer	Die voreingestellten Temperaturen reichen nicht	Die Temperaturen wieder einstellen
Ungenügende Erhitzung der Backkammer trotz der richtigen Temperatureinstellungen	Ein oder mehrere Hitzwiderstände defekt	Die kaputten Widerstände ersetzen
Die Temperatur steigt über die Thermo/timer	Die Fernschalterkontakte der Leistungsplatine sind blockiert (Widerstände doch elektrisch versorgt)	Die Fernschalterplatine nachprüfen und eventuell austauschen
Die Temperatur steigt über die Thermostat	Kontakte Thermostat Defekt	Den Thermostat überprüfen und eventuell ersetzen

Die Verschrottung und Entsorgung der Maschine ist einzig und allein Aufgabe des Besitzers, der unter Einhaltung der geltenden Bestimmungen bezüglich der Sicherheit und dem Umweltschutz in seinem Land vorgehen muss.

Die Zerlegung und Entsorgung kann auch Drittpersonen anvertraut werden, wenn man auf Unternehmen zurückgreift, die zur Rückgewinnung und Beseitigung der betreffenden Materialien berechtigt sind.

☛ **HINWEIS:** immer und auf jeden Fall die geltenden Bestimmungen des Landes einhalten, in dem die Entsorgung des Materials durchgeführt wird, gegebenenfalls auch die Entsorgungsmeldung veranlassen.

! **ACHTUNG:** Alle Demontearbeiten für die Verschrottung müssen bei stillstehender und spannungsloser Maschine erfolgen.

- den gesamten elektrischen Apparat herausnehmen;
- die Speicher der elektronischen Platinen trennen;
- das Maschinengestell über zugelassene Unternehmen verschrotten lassen;

! **ACHTUNG:** Das Verwahrlosen der Maschine in zugänglichen Bereichen bildet für Personen und Tiere eine schwere Gefahr.

Die Haftung für Schäden an Personen oder Tieren fällt immer auf den Besitzer zurück.

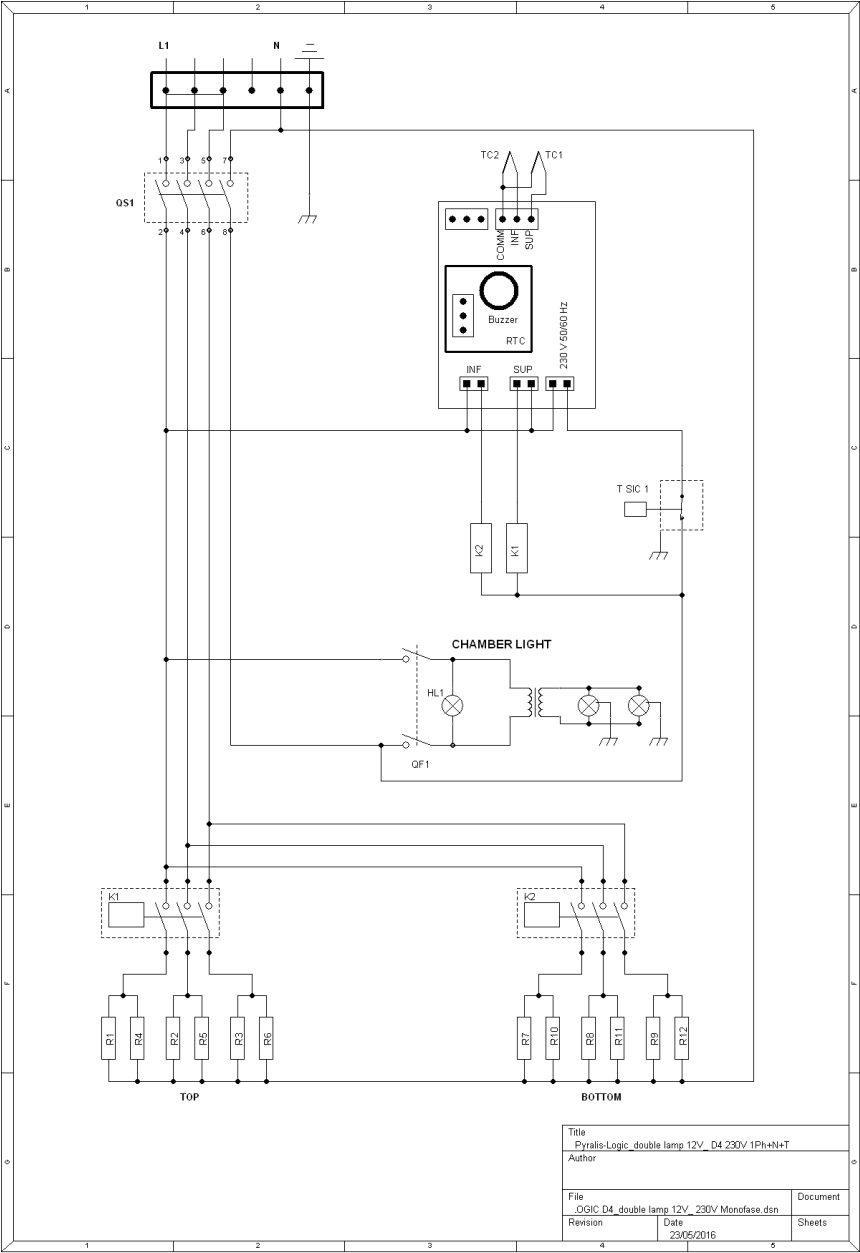
BENUTZERINFORMATION

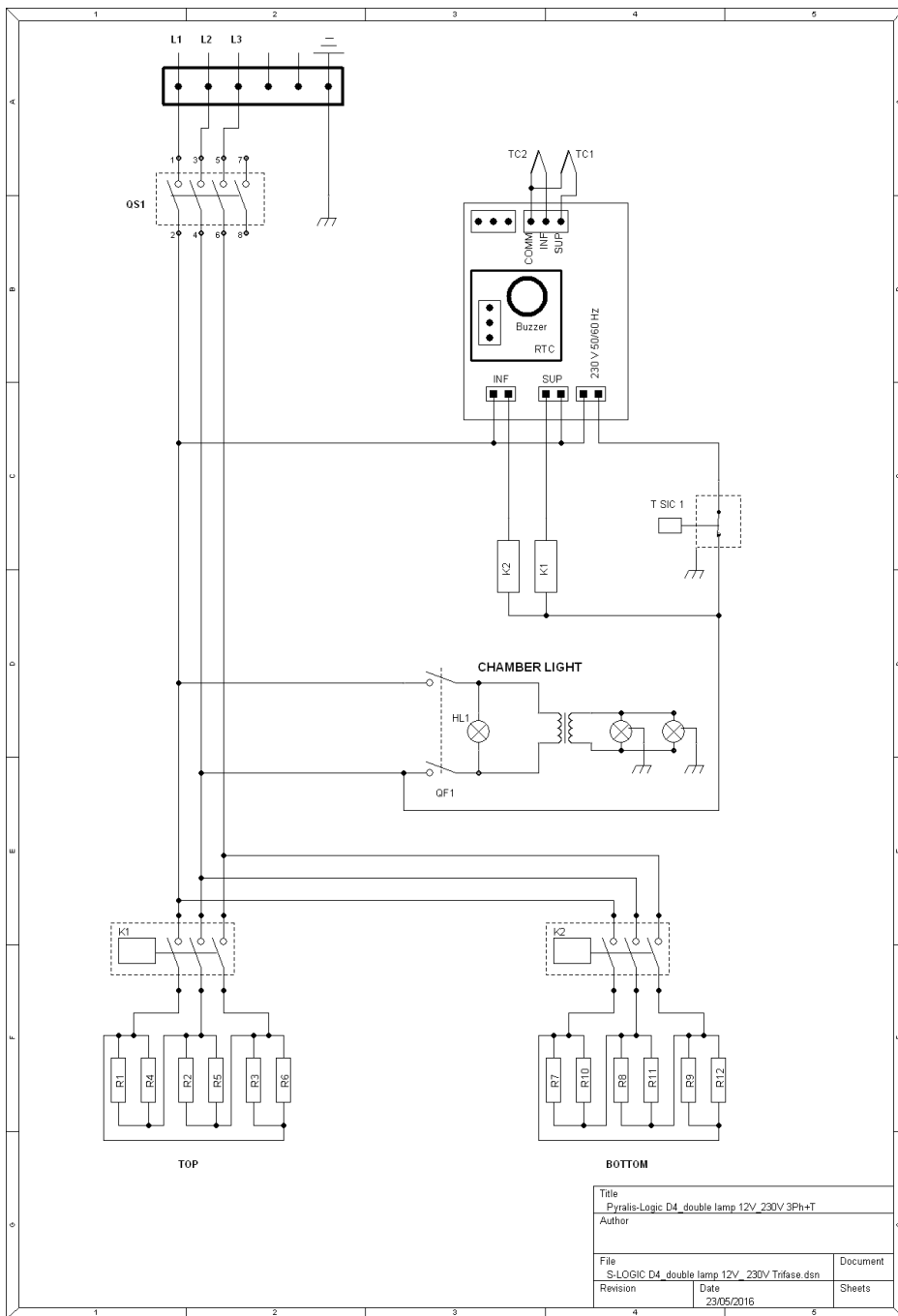


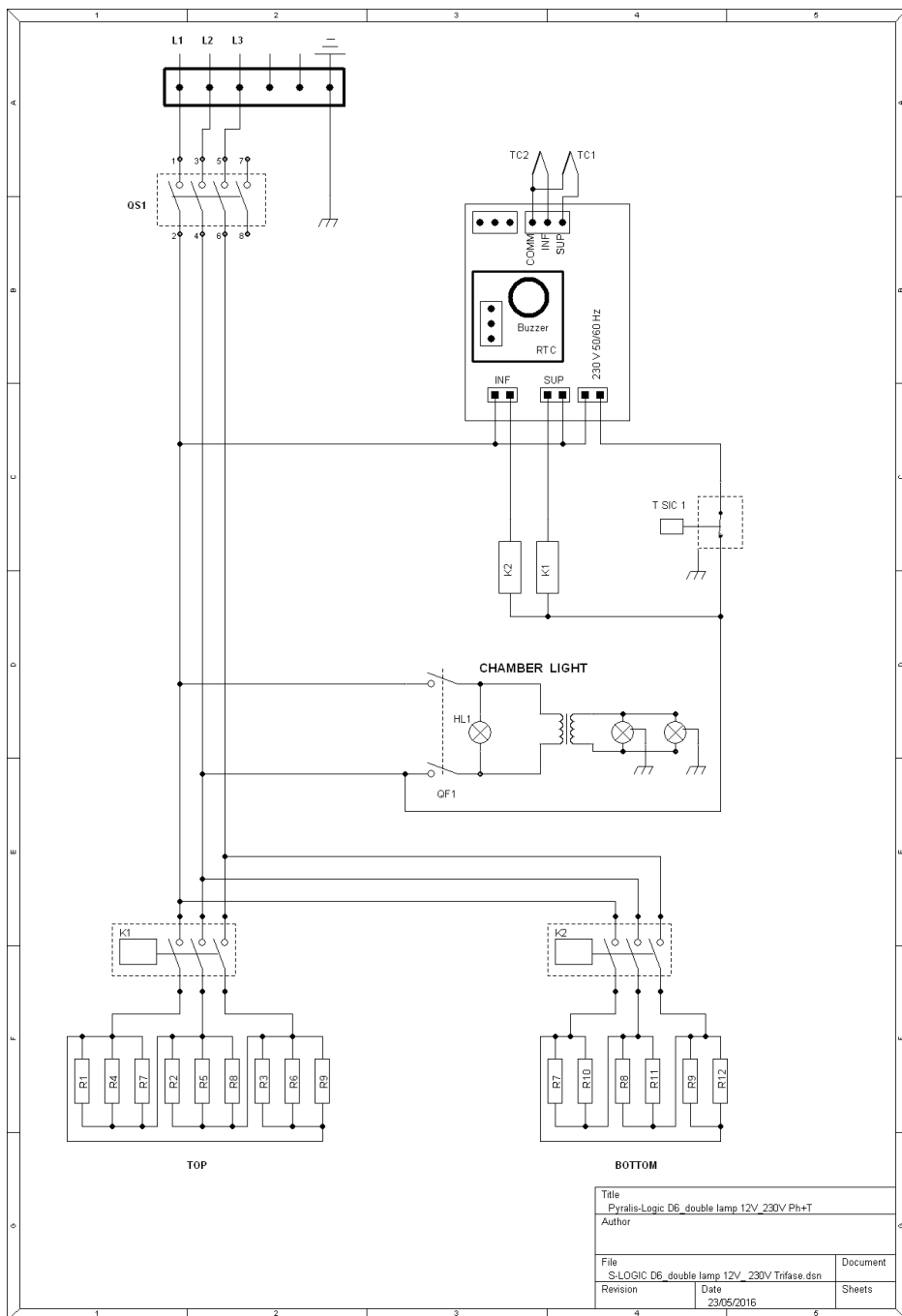
Das Gerät ist im Rahmen der EG-Richtlinie 2002/96/EG inbegriffen, nach der, dieses Produkt getrennt von den anderen Abfällen entsorgt werden muss. Um mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden, das Produkt getrennt von den anderen Abfällen sammeln. Das trägt zur umweltverträglichen Wiederverwertung des Altgeräts bei.

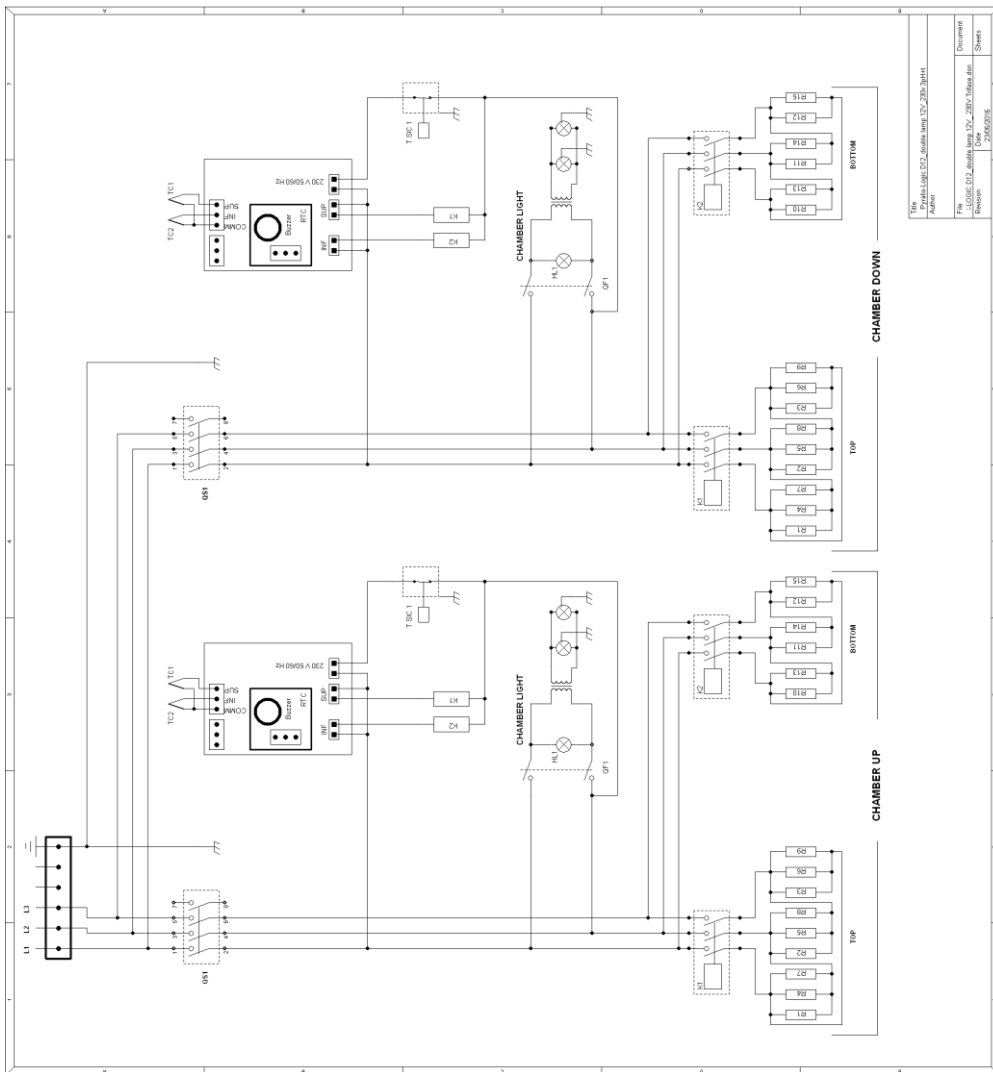
Für weitere Infos um die Abfallsammlung, bitte sich an das Stadtverwaltungsbüro oder an den Verkäufer wenden

WIRING DIAGRAMS

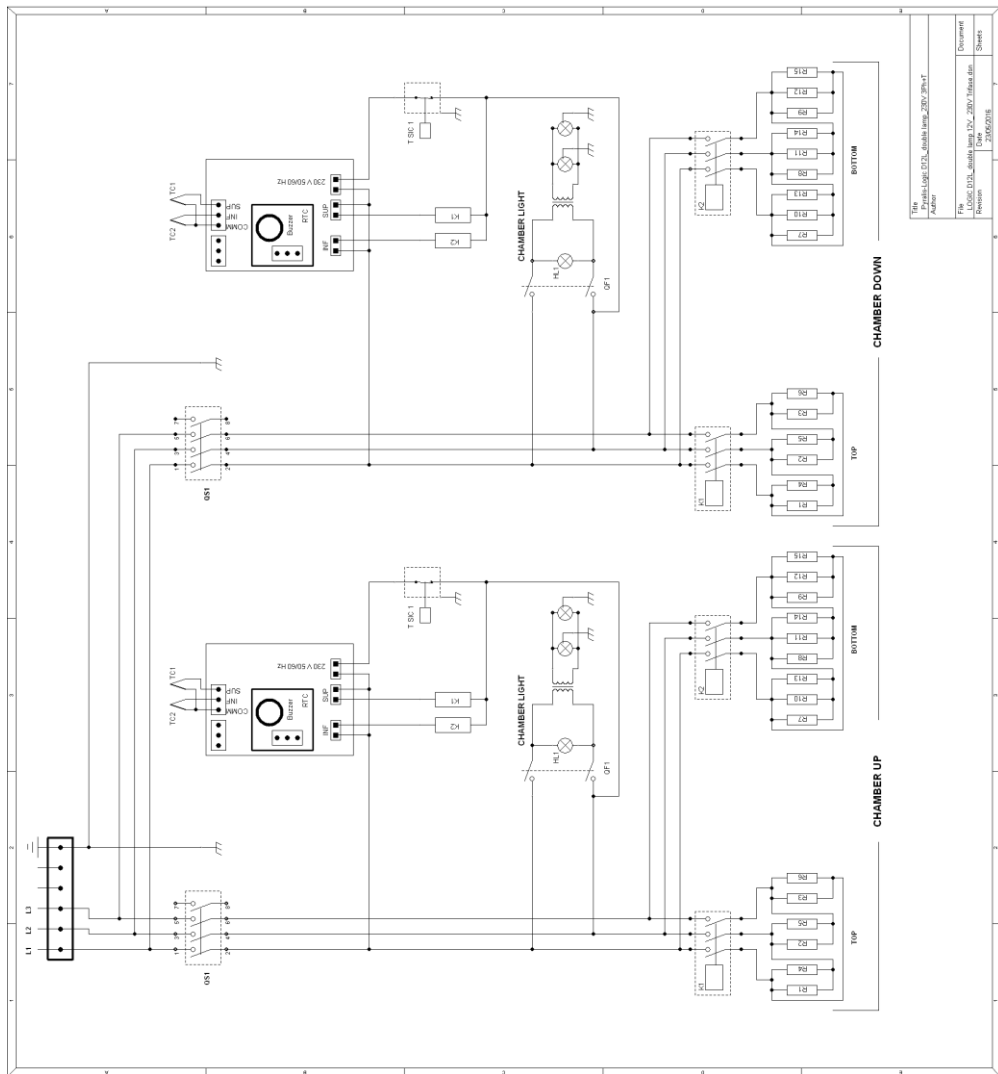




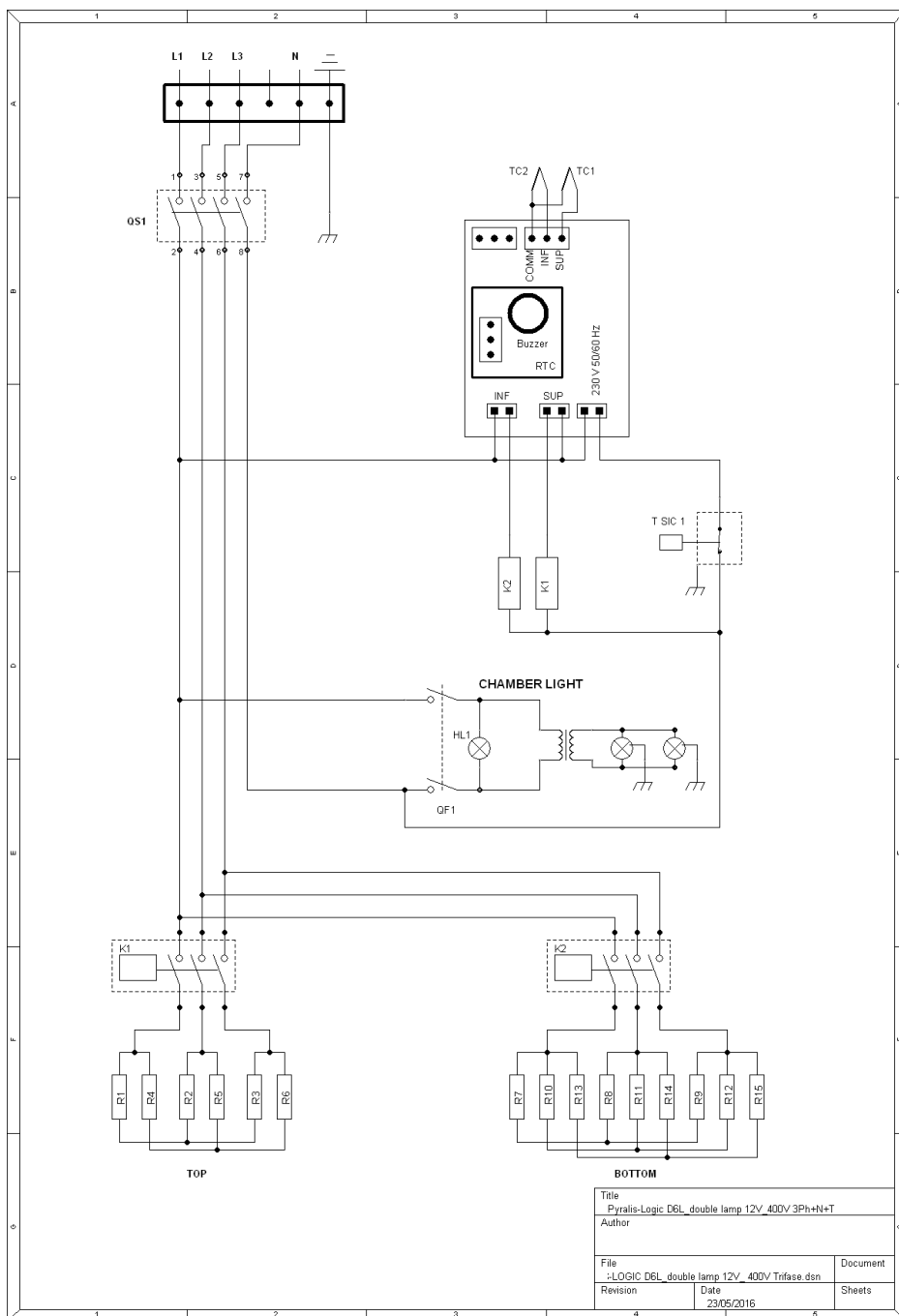


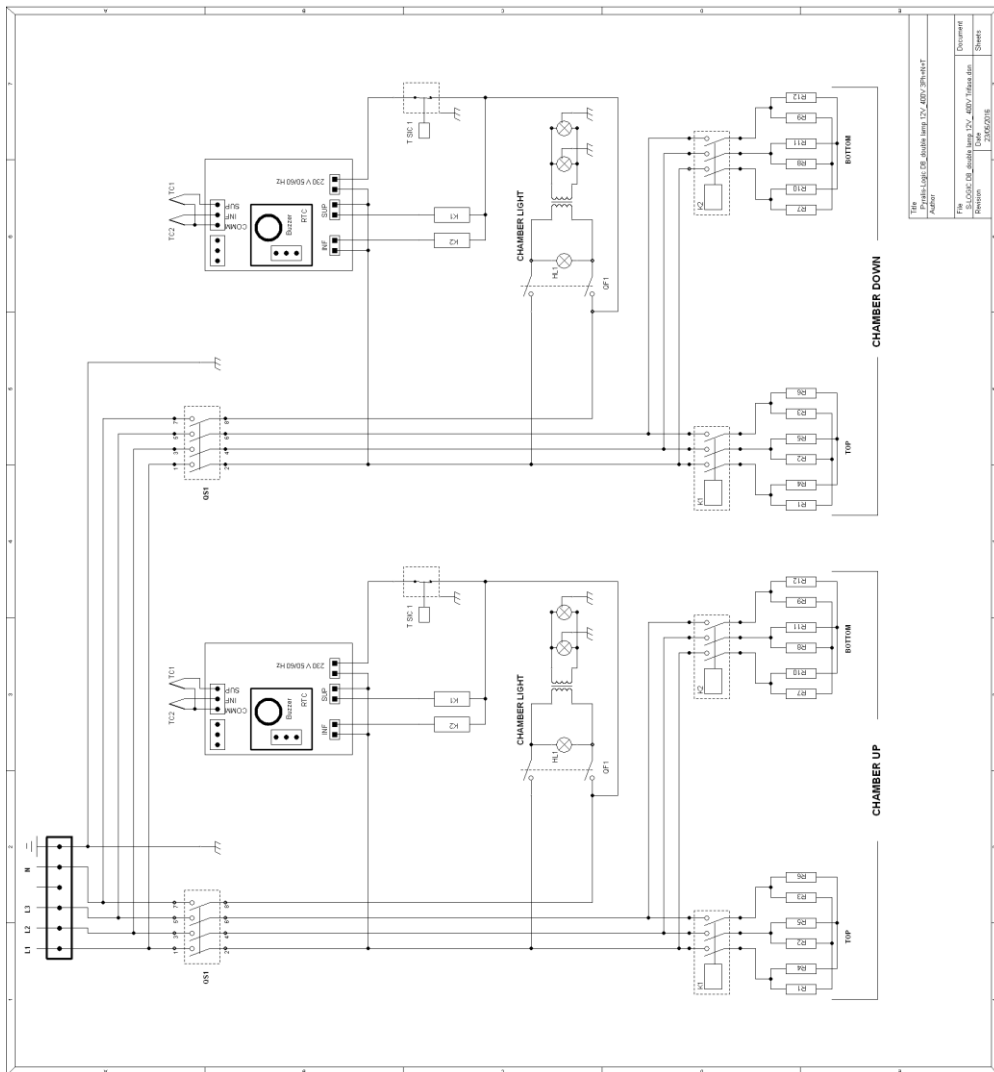


File	AutoCAD: 2012 - 2013 - 2014	Document
Author	AutoCAD: 2012 - 2013 - 2014	Sheet
Project	AutoCAD: 2012 - 2013 - 2014	Revision
Revision	AutoCAD: 2012 - 2013 - 2014	Sheet

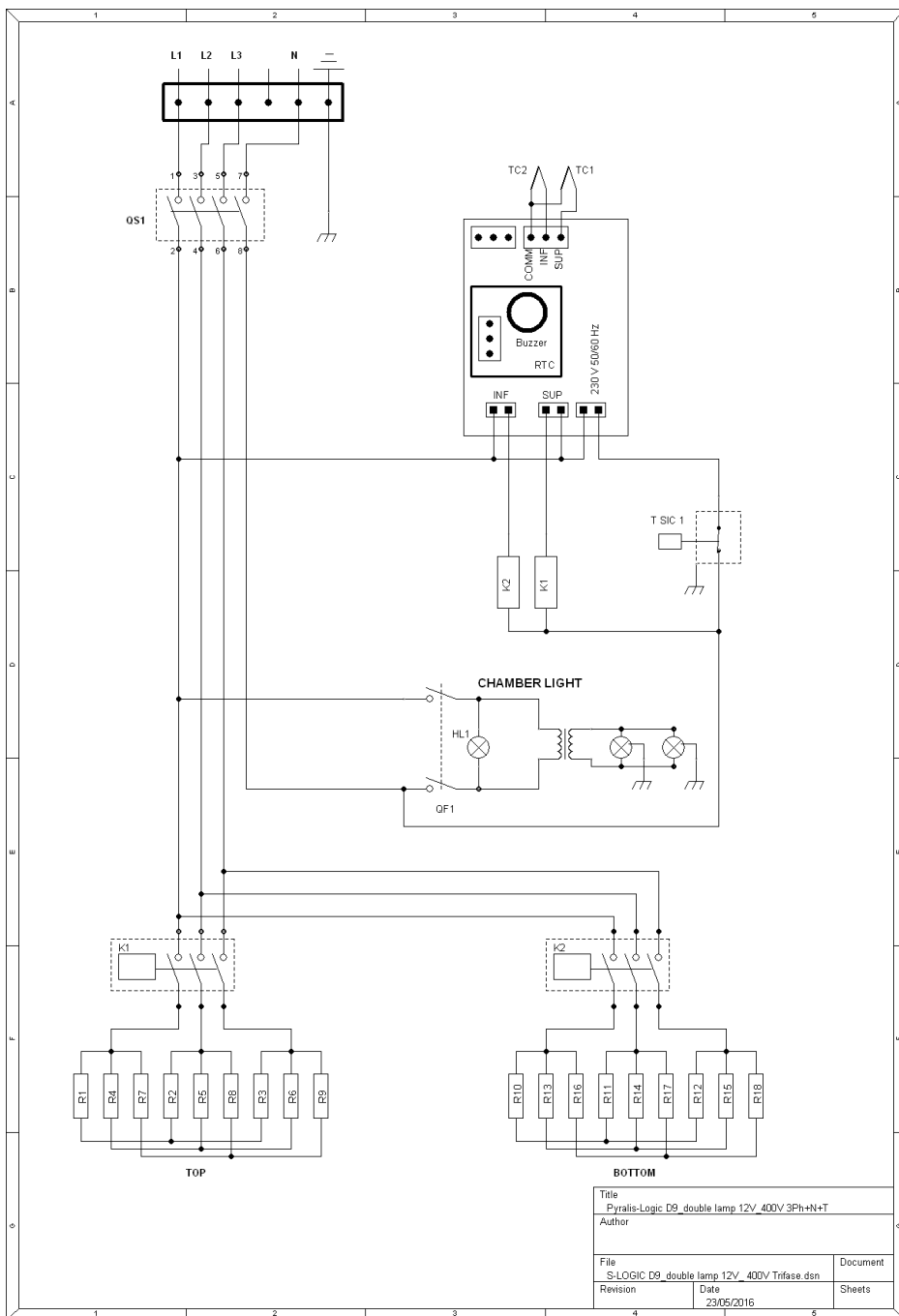


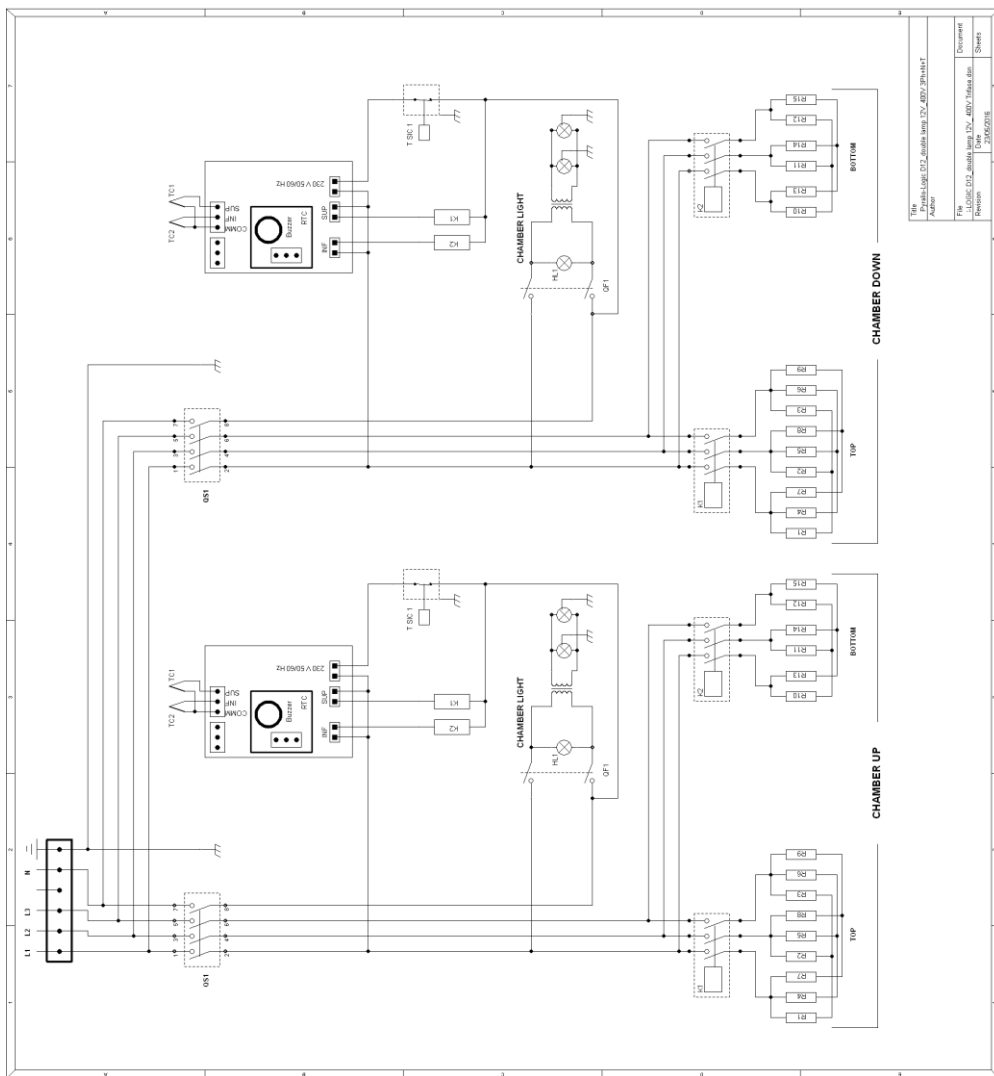
Title: Single Line ETL, double line, 230V 50/60 Hz	
Author:	
Document:	
Revision:	
Sheet:	



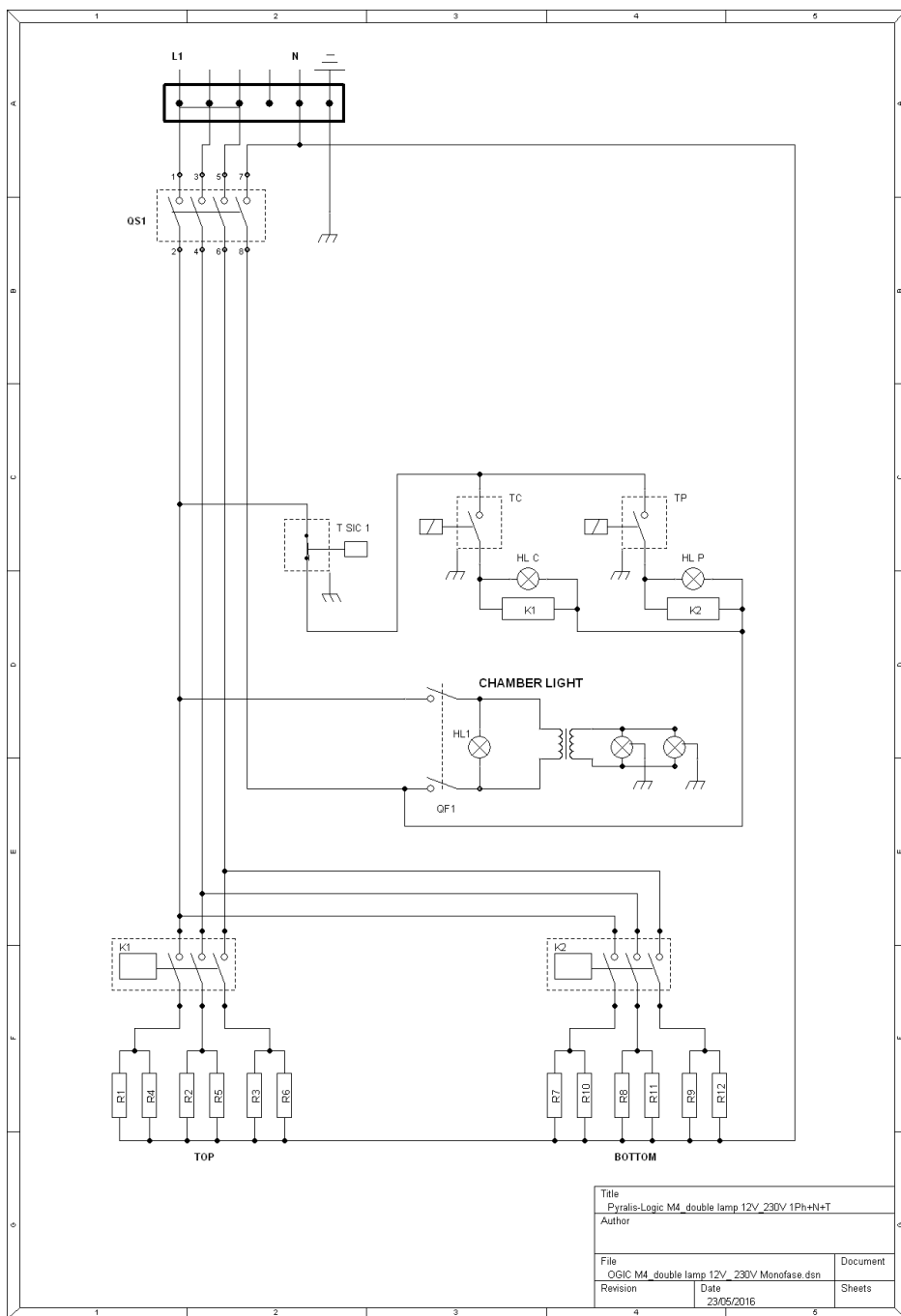


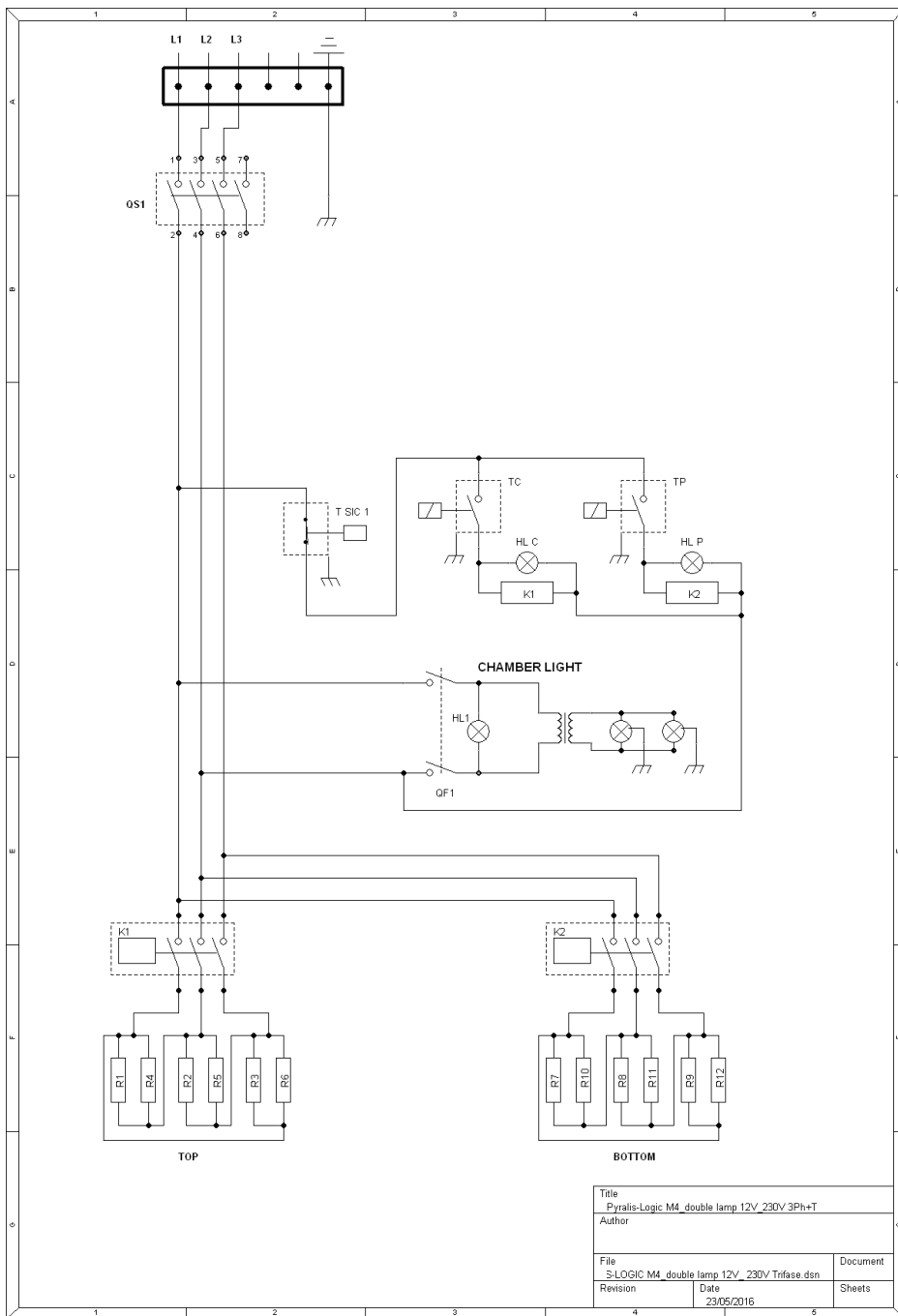
File	Pravila Logičke i Elektronske Izvedbe	Document
Author	Stavros	Created
File	Stavros	Created
Version	1.0	Created
Revision	1.0	Created



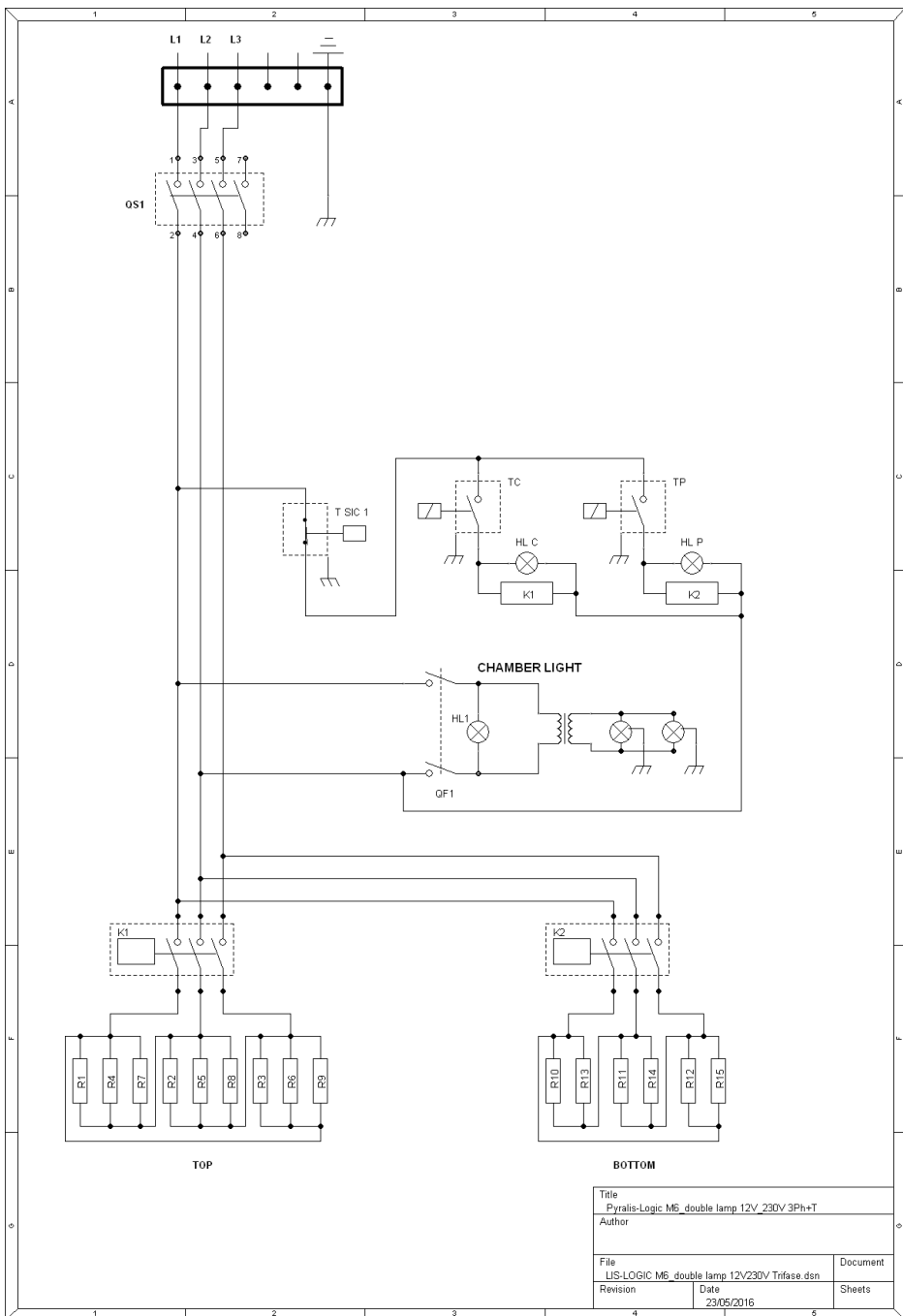


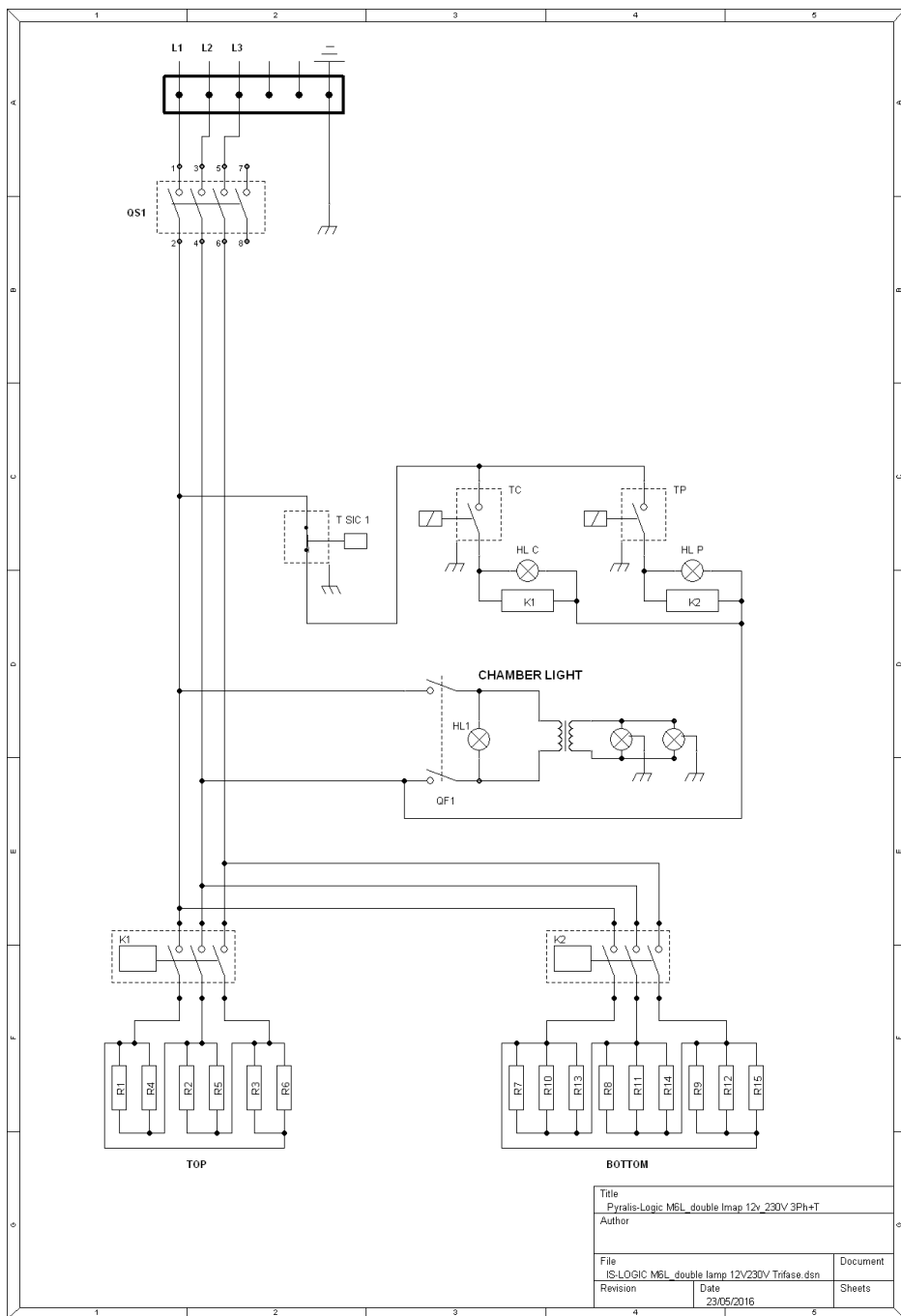
File	Project: Light: D12_Arbeitsraum_12V_400W_2000h
Author	
File	Light: D12_Arbeitsraum_12V_400W_2000h
Version	1.0
Document	
Sheet	1

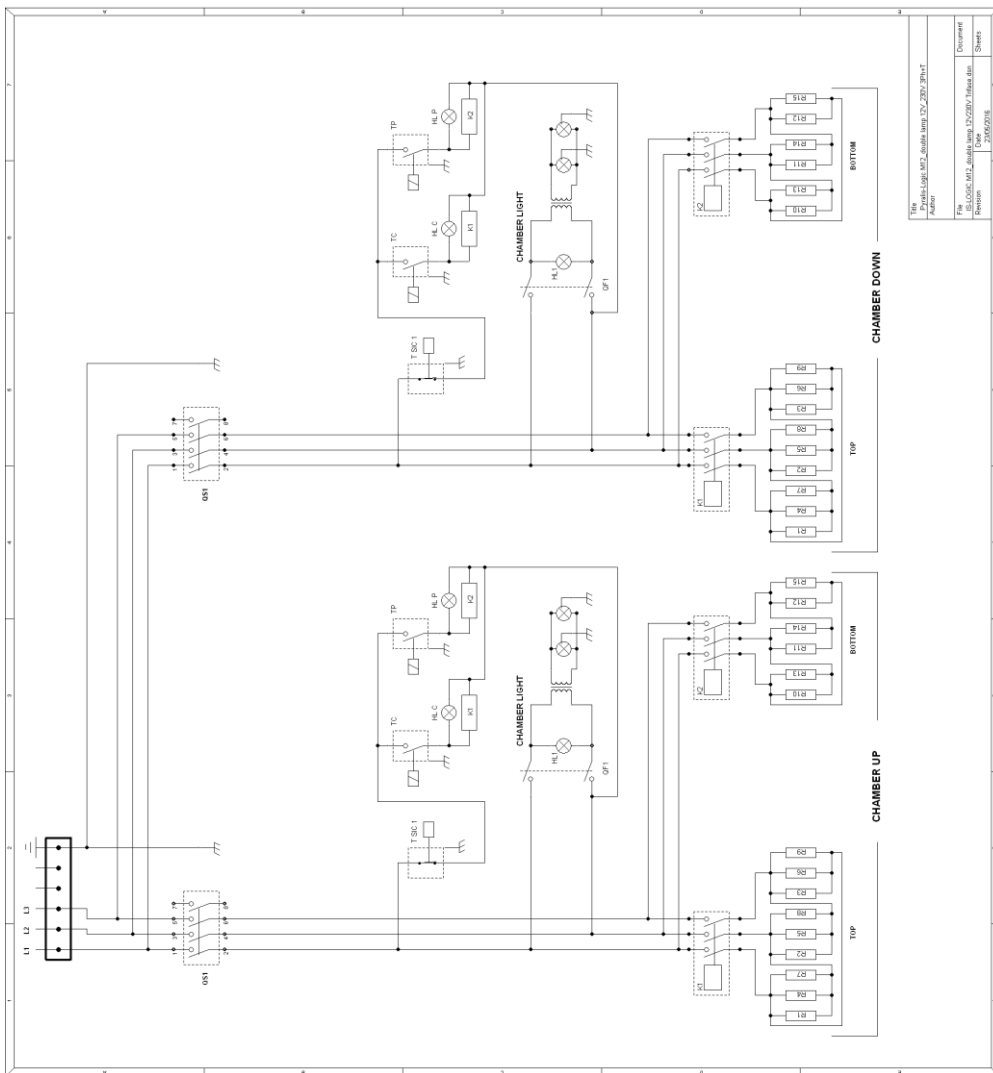




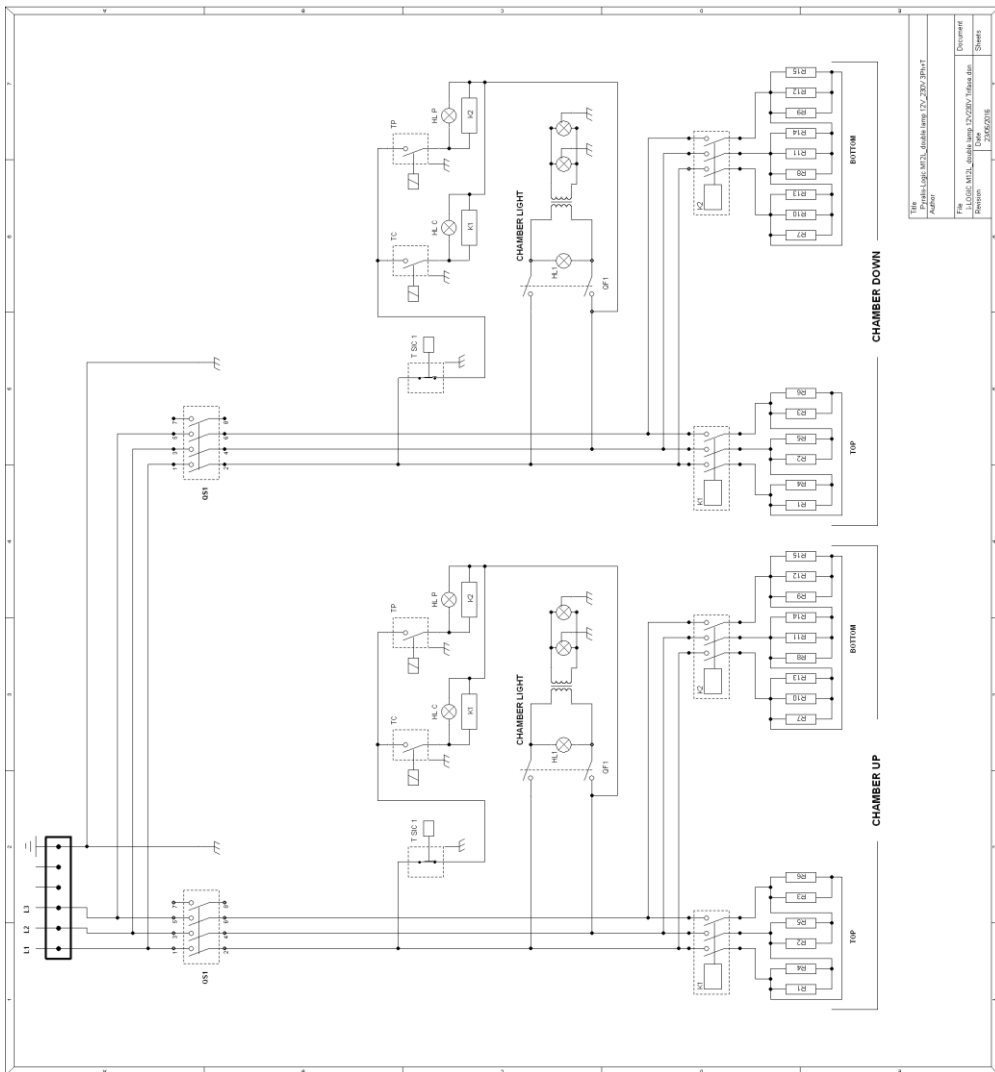
Title		
Pyralis-Logic M4_double lamp 12V_230V 3Ph+T		
Author		
File		
S-LOGIC M4_double lamp 12V_230V Trifase.dsn		Document
Revision	Date	Sheets
	23/05/2016	

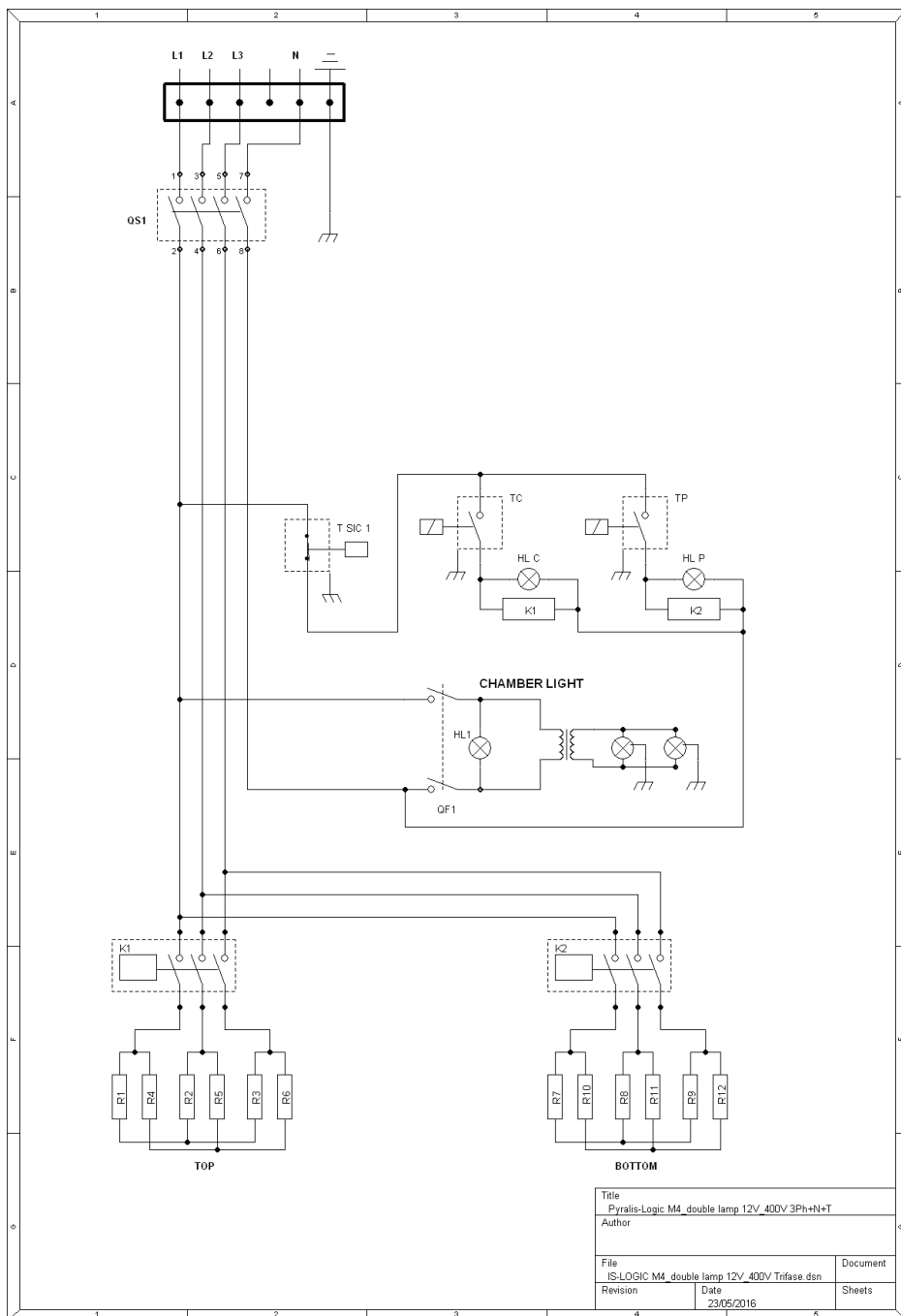






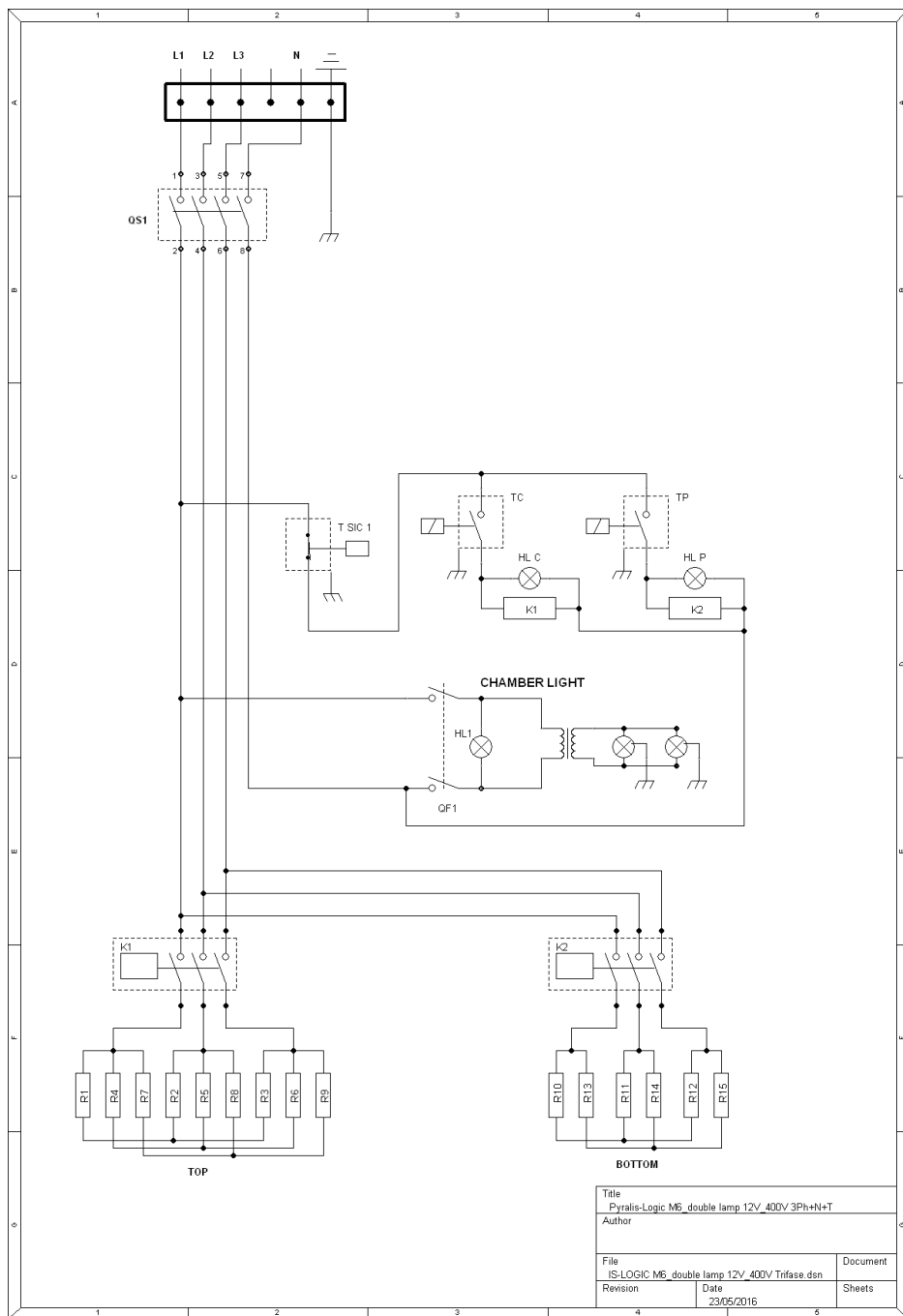
File	Project Light_MIT_2012_2013_2014
Author	Author
Document	Document
File	Project Light_MIT_2012_2013_2014
Revision	Revision
Sheet	Sheet

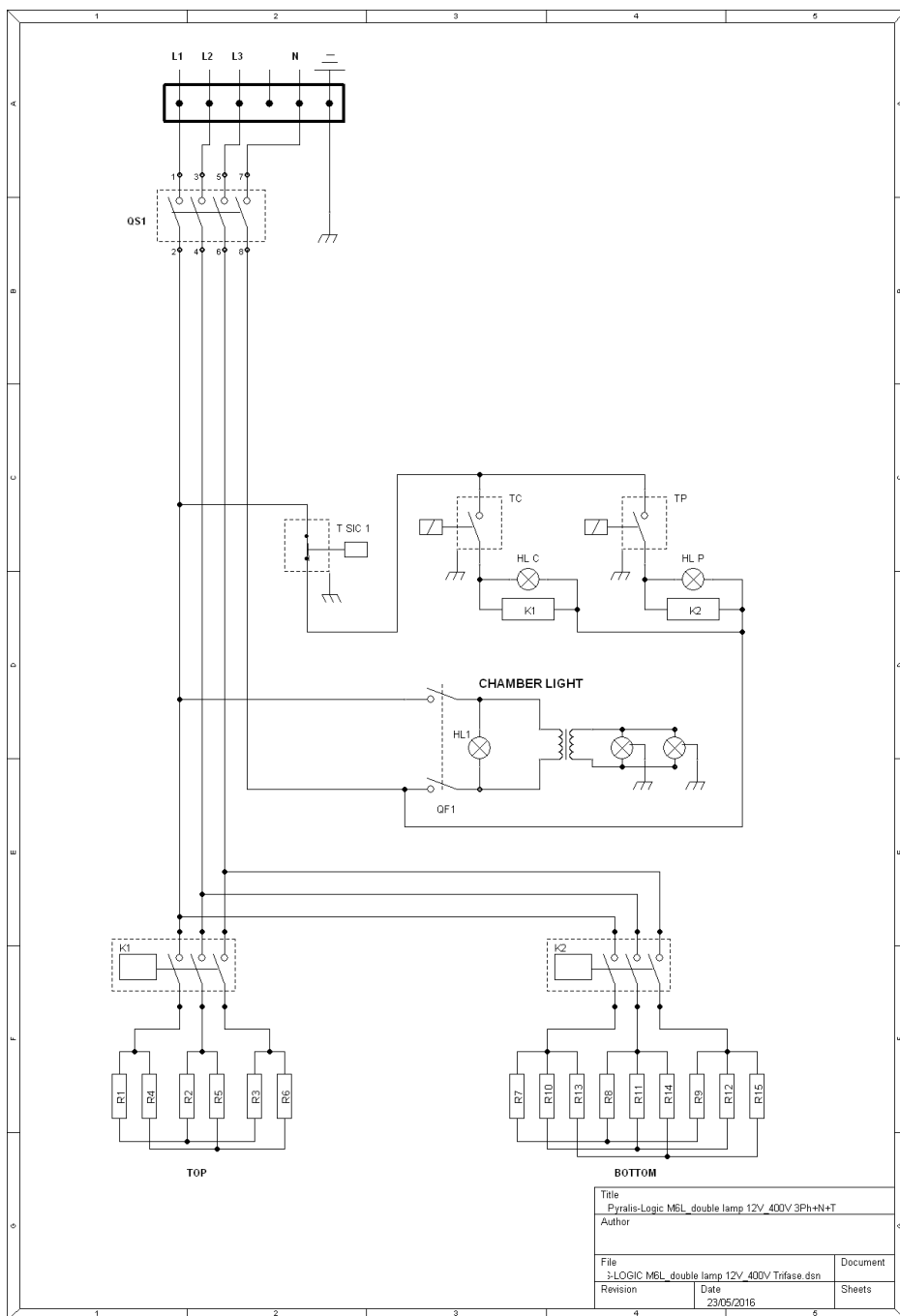


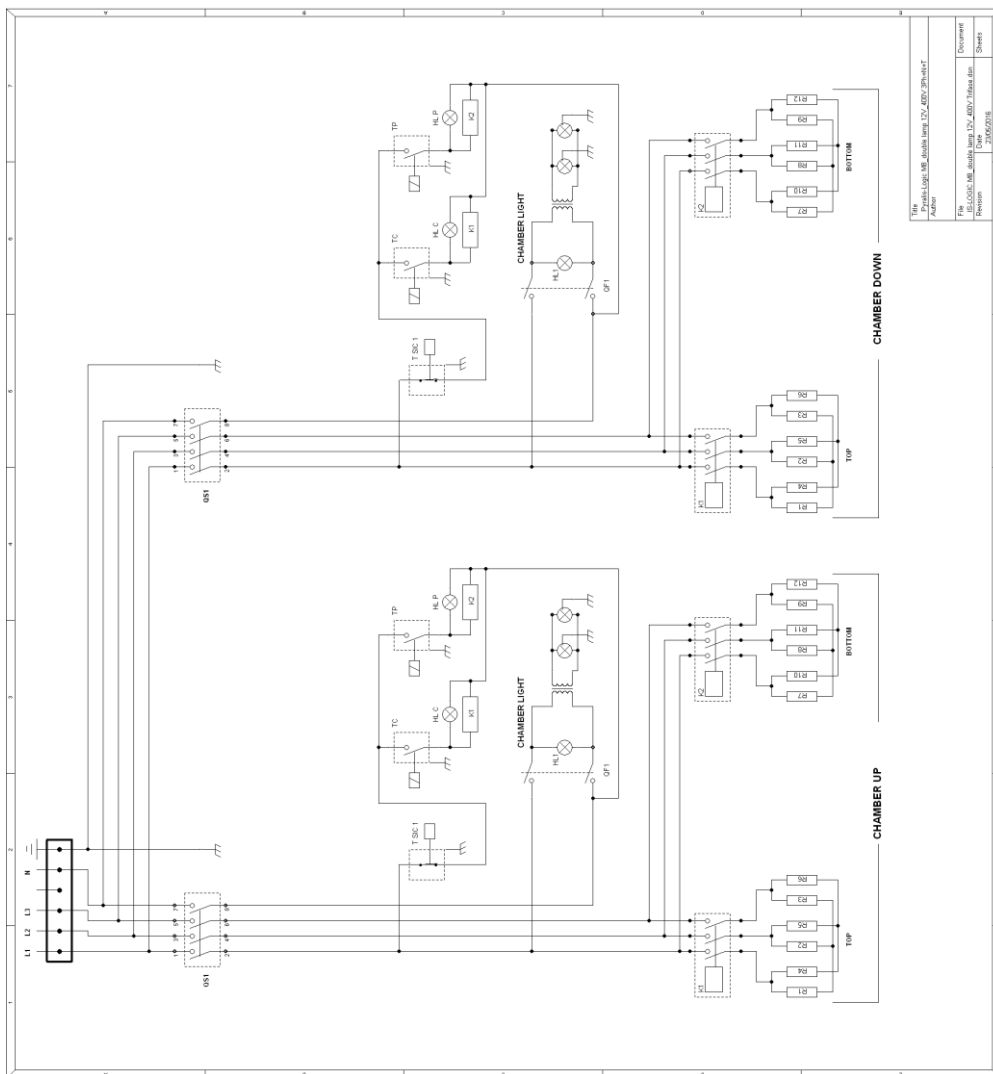


Title
Pyralis-Logic M4_double lamp 12V_400V 3Ph+N+T
Author

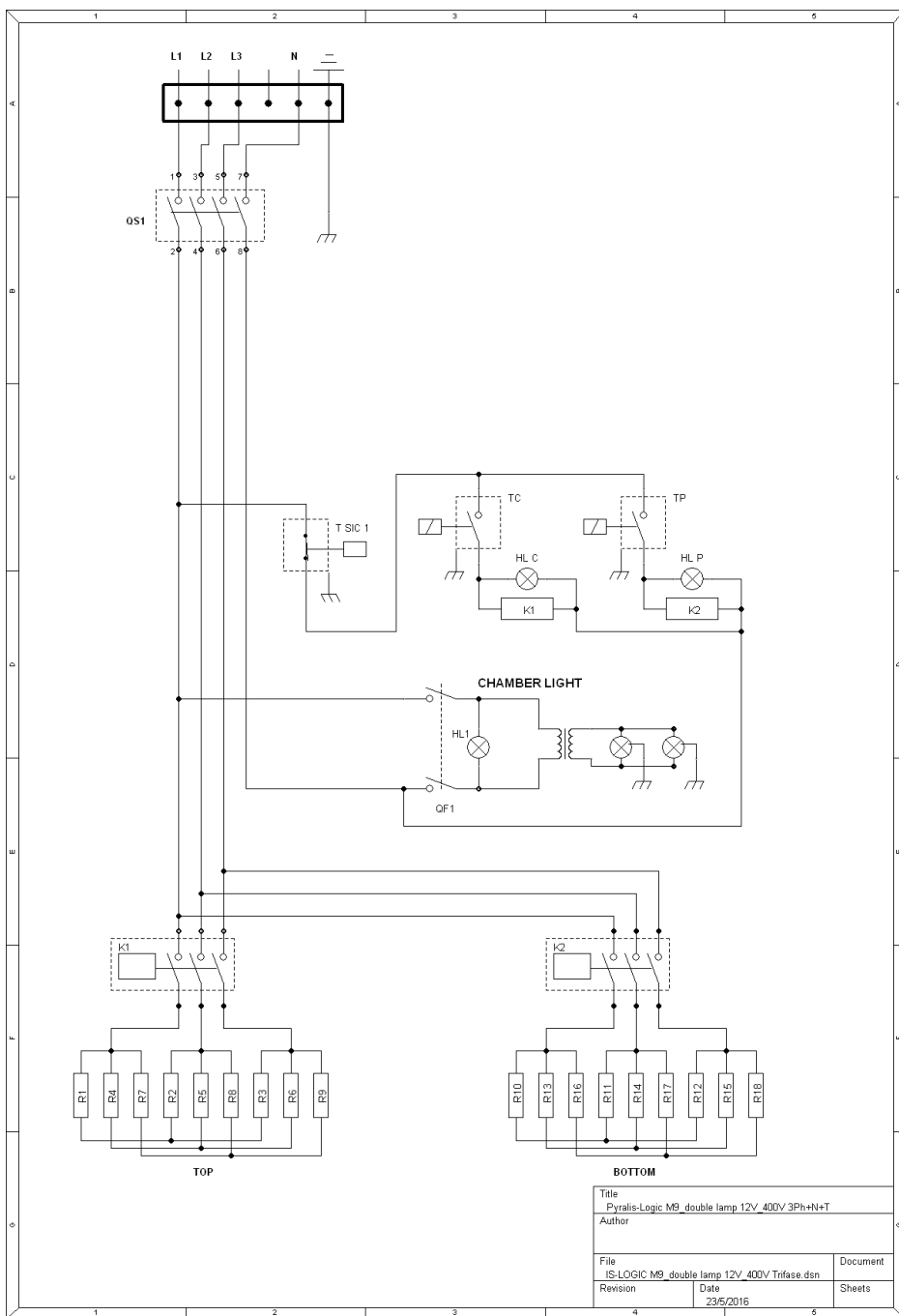
File IS-LOGIC M4_double lamp 12V_400V Trifase.dsn	Document
Revision	Date 23/05/2016
	Sheets

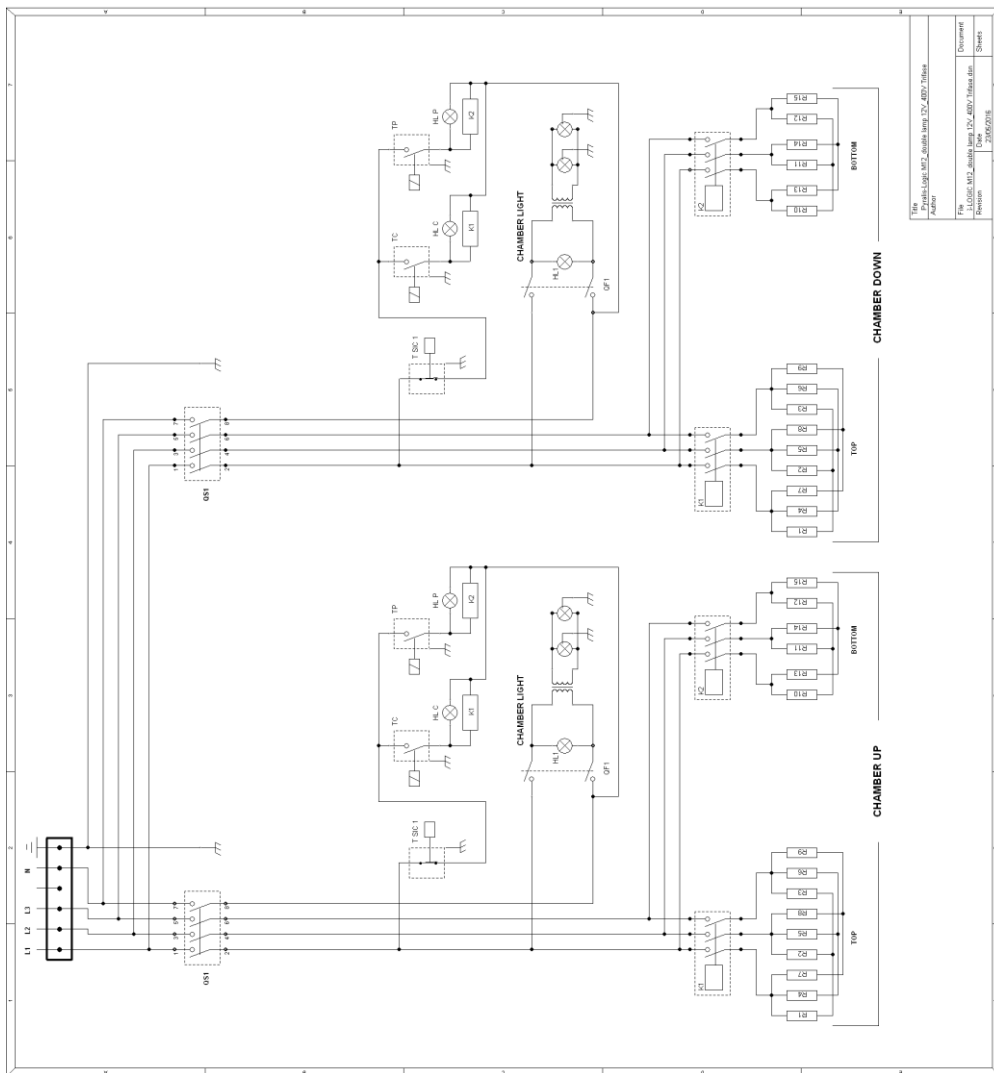




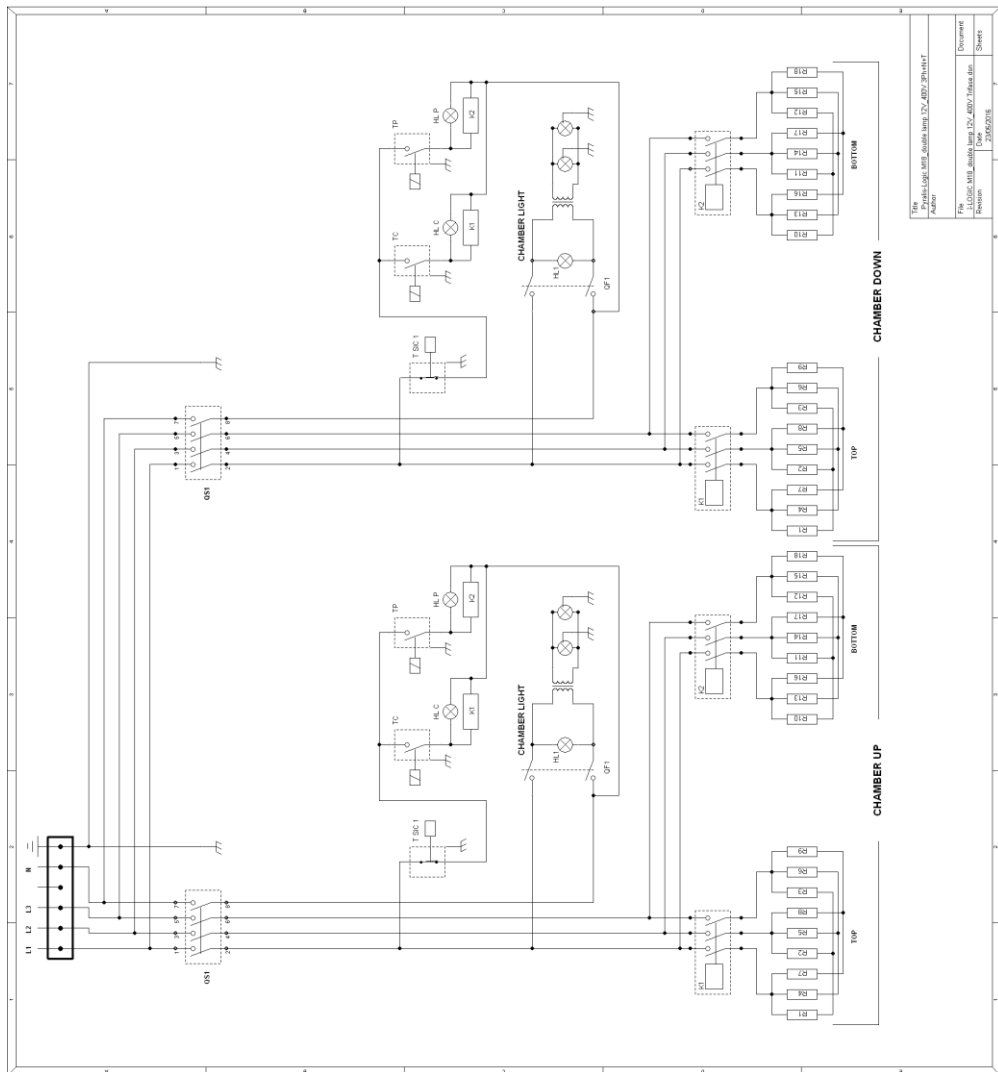


Title	Pyralis Logix M6, Module Lamp (17, 480V, 3Phase)
Author	
File	B:\SOURCE M6, Module Lamp (17, 480V, 3Phase) Doc
Revision	1
Sheet	2/2

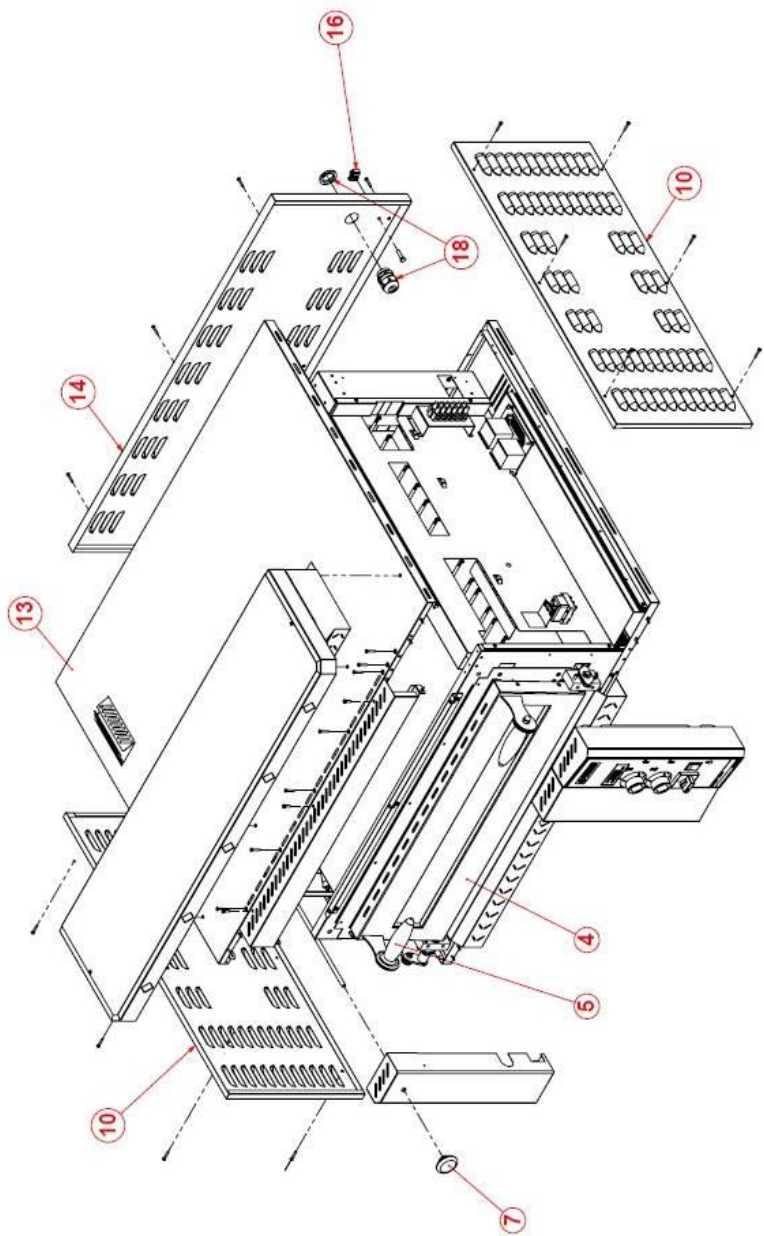


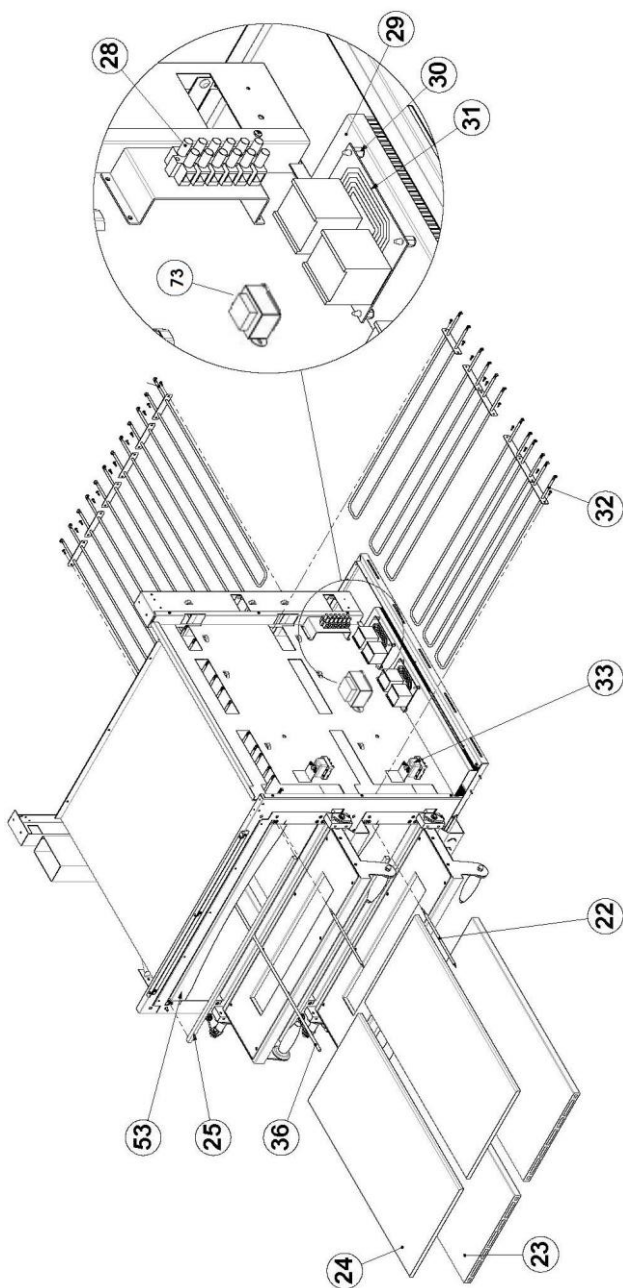


File	Parallel Light_MPS_Ambala Lamp (20_4807).dwg
Author	
Drawn	
File	Parallel Light_MPS_Ambala Lamp (20_4807).dwg
Drawn	
Version	2005/07/05
Drawn	
Drawn	

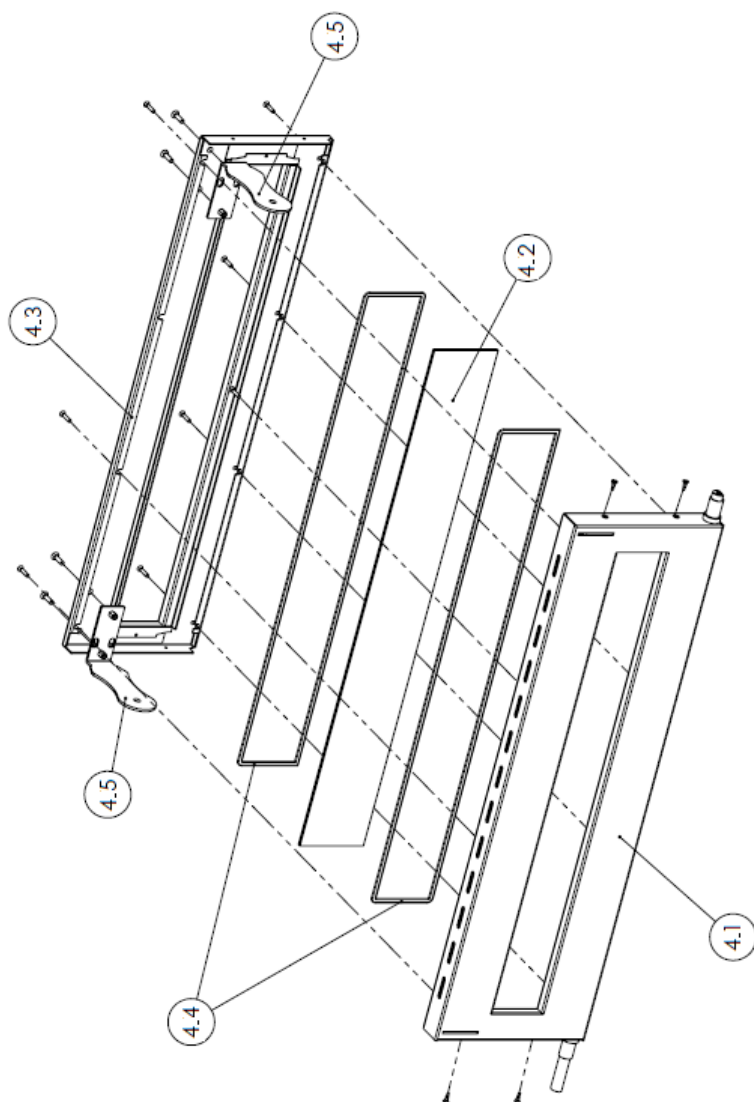


EXPLODED VIEW and SPARE PARTS LIST



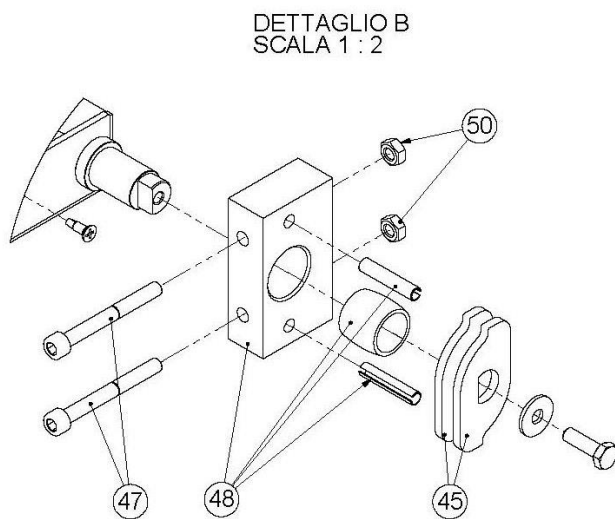
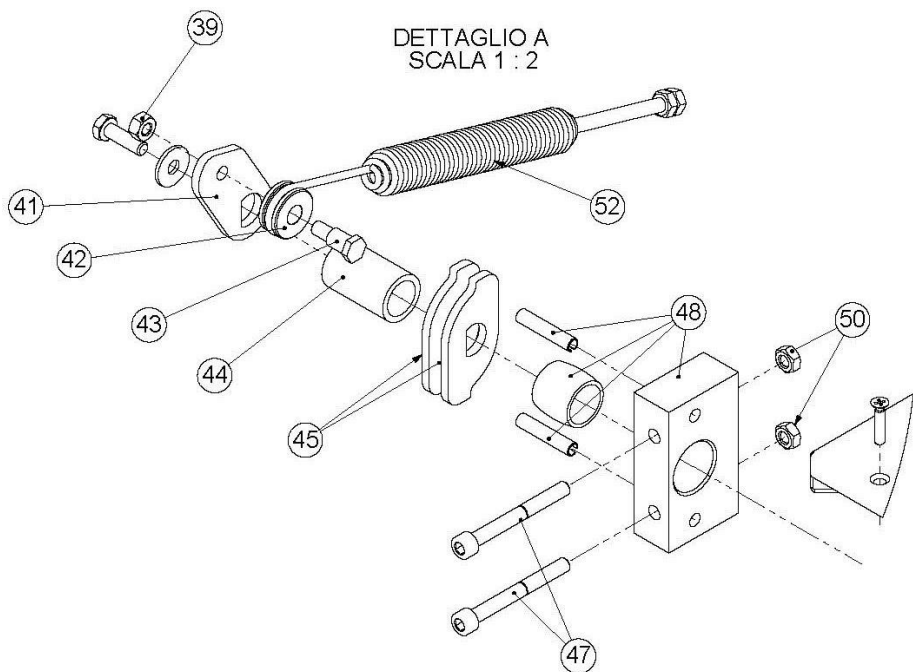


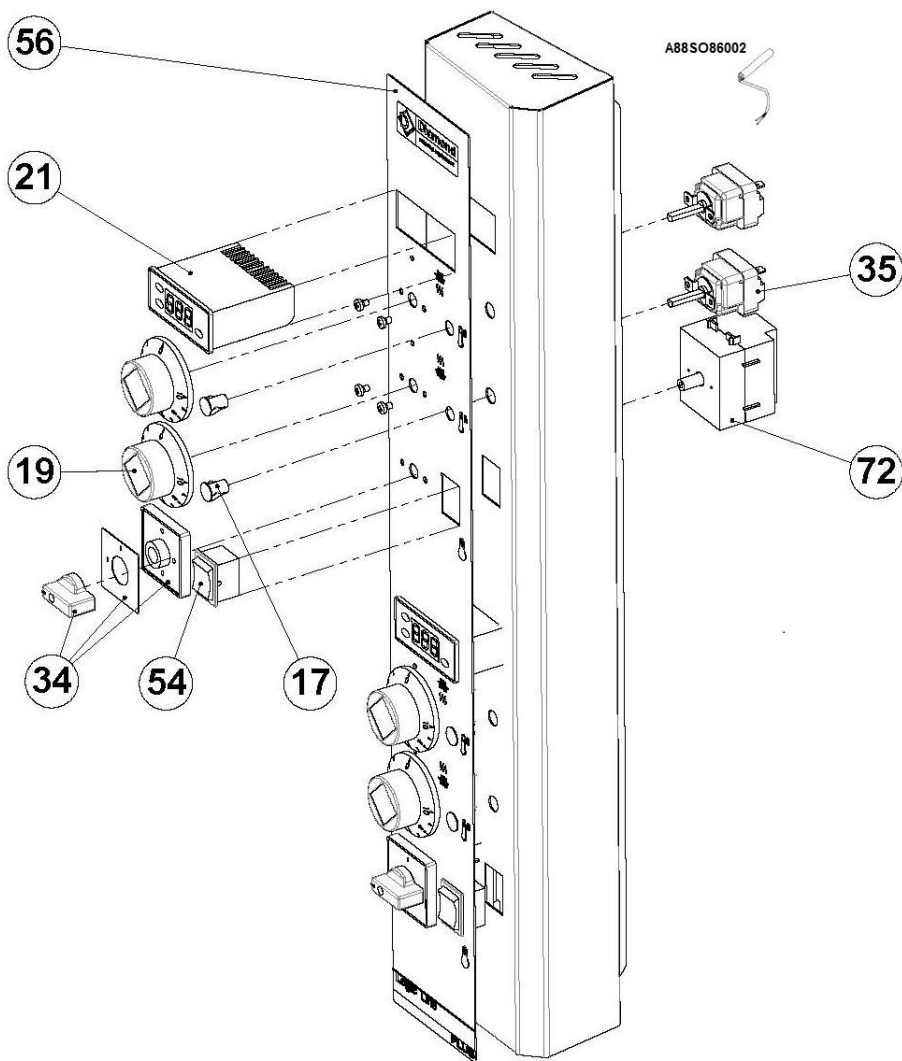
Detail Position 4

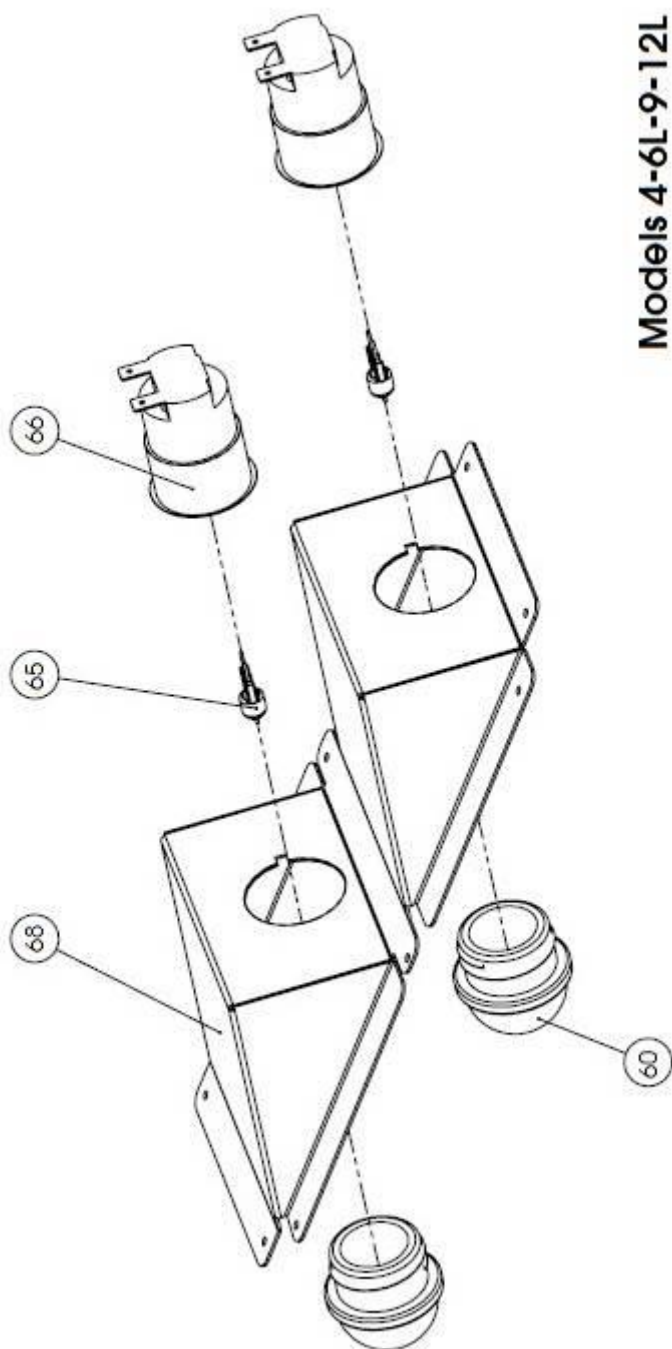


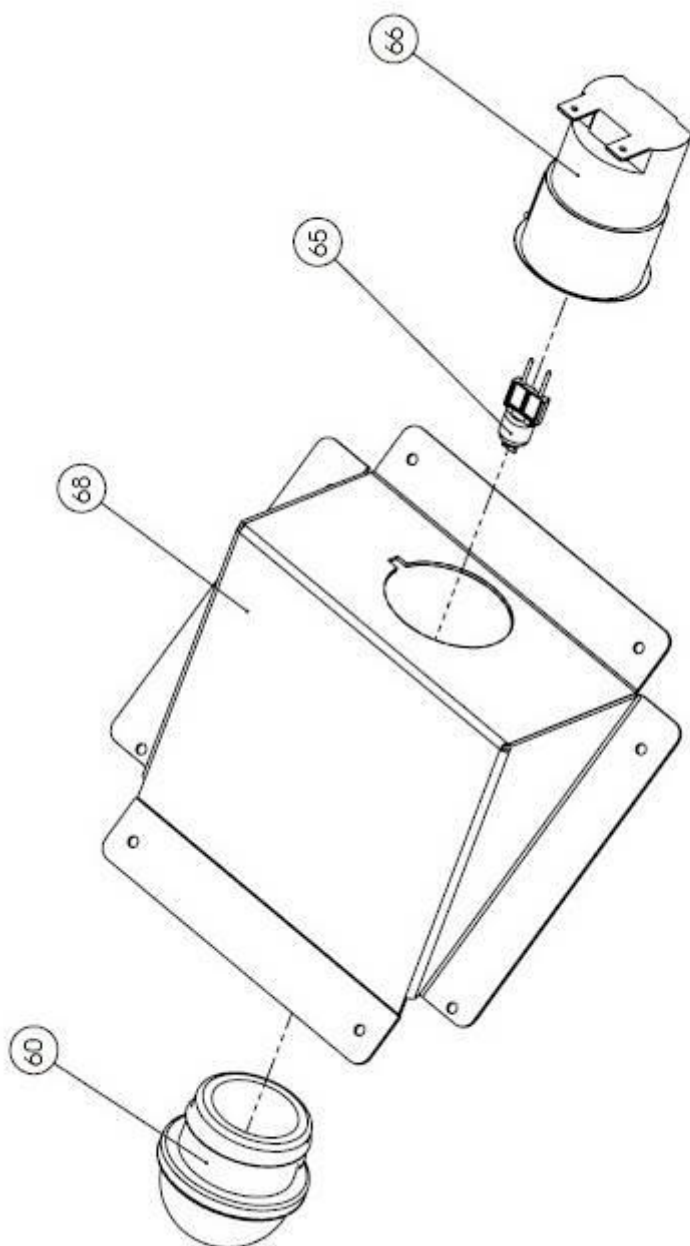
S35FN64025 - LOGIC PLUS 4-6-8-12 (2013) OVEN COMPLETE DOOR			
Pos.	Code	Description	Q.ty
4.1	S66PT64011	OVEN DOOR ASSEMBLY 4÷6÷8÷12 (2013)	1
4.2	A00PT57001	GLASS CERAMIC SHEET Meas. 705X94X4 mm	1
4.3	S66CG64011	OVEN DOOR-FRAME ASSEMBLY 4÷6÷8÷12	1
4.4	A94NC00006	TAPE IN WHITE GLASS FIBRE WITH ADHESIVE SIDE 6X2 mm	2
4.5	S42MG64009	OVEN HANDLE SUPPORT PLATE (2013)	2

S35FN64030 - LOGIC PLUS 6L÷9÷12L÷18 (2013) COMPLETE OVEN DOOR			
Pos.	Code	Description	Q.ty
4.1	S66PT64012	OVEN DOOR ASSEMBLY 6L-9-12L-18 (2013)	1
4.2	A00PT64001	GLASS CERAMIC SHEET Meas. 865X94X4 mm	1
4.3	S66CG64012	OVEN DOOR-FRAME ASSEMBLY 6L÷9÷12L÷18 (2013)	1
4.4	A94NC00006	TAPE IN WHITE GLASS FIBRE WITH ADHESIVE SIDE 6X2 mm	2
4.5	S42MG64009	OVEN HANDLE SUPPORT PLATE (2013)	2









Models 6-9-12-18

Model LD4/35-N (M4)

Pos.	Code	Description
4	S35FN64025	COMPLETE OVEN DOOR 4÷6÷8÷12
5	S66MG58001	LOGIC PLUS LINE OVENS DOOR HANDLE ASSEMBLY
7	S73CF58001	ABS GREY FLUE CLOSING KNOB
10	S40LT58003	OVEN SIDE PANEL LOGIC PLUS LINE 4-6L
11	S41CU58001 S66CF63001	PLAQUE FOR FLUE COVER FLUE COVER ASSEMBLY
13	S32FN20001	LOGIC PLUS LINE 4÷8 UPPER LID
14	S40PS58001	REAR PANEL LOGIC LINE PLUS 4-6
18	A86EL47003 A86EL46004	NUT FOR CABLE GLAND OBO 106 PG 11 CABLE GLAND OBO 106 PG 21
16	A86EL48001	EQUIPOTENTIAL ATTACHMENT
17	A87IL72005	TRANSPARENT LED BULB 380V (INCLUDING HOOD)
19	S73FN55007	AP10 GREY LOGIC OVEN THERMOSTAT KNOB
21	A88TC84001	EVK100J7 DIGITAL THERMOMETER
22	A88SO86002	PROBE T4JA44VH 9,5 IPD-f S/M 600°C
23	A95FA65003	PERFORATED BLOCK 700X350X22
24	A95OO65008	BLOCK 350X700X14
25	A94NC00004	CORD 15X12
26	A87RZ65054	RESISTANCE 400 W 230 V
28	A87CX62006	MAMMUT ASSEMBLY
31	A88SE81002	PIZZA OVEN RELAYS BOARD
32	A87RZ65006	RESISTANCE 700 W 230 V
33	A88TX77004	UNIPOLAR SAFETY THERMOSTAT
34	A87AZ69011	GIOVENZANA 48X48 GREY/BLACK INT.MASK 32A
35	A88TX77005	EGO UNIPOLAR THERMOSTAT FOR 470° OVENS BULB 163 MM
36	S50ST64003	HEATERS SUPPORT 4-6L-8-12L
38	A86ME26007	WASHER Ø 6.4 DIN 9021
39	A86ME25013	SELF-TAPPING NUT M6 DIN 980 V
40	A86ME24015	HEX HEAD SCREW DIN 933 M6X20
41	S42ML64001	SPRING FIXING SPLINE LOGIC PLUS LINE
42	S74ML63002	SPRING ROTATION WHEEL RELEASE 2011
43	S69RT63001	WHEEL ROTATION PIN RELEASE 2011
44	S74PT64001	LOGIC PLUS LINE DOOR SPLINES SPACER
45	S42FE58002	LOGIC PLUS LINE DOOR STOP SPLINE
47	A86ME24038	COUNTERSUNK HEX HEAD SCREW M6x55
48	S49PT64001 S64RT58001 A86ME31001	DOOR FIXING BLOCK LOGIC DOOR ROTATION BUSH SHOT PIN Ø 3x16

50	A86ME25002	HEXAGONAL NUT DIN 934 M6
52	A86ME30012	SPRING
53	S52CO64003	CORD SUPPORT 4-8-6-12
54	A87AZ69001	LUMINOUS BI-POLAR SWITCH 0-1 CV2
56	A93OL65034	LOGIC PLUS LINE 175MY 389X100 SINGLE CHAMBER POLYCARB. LABELLING DEV.
60	A87IL74006	DOME-FORM LAMP GLASS 77.222.-503.00
65	A87IL72013	HALOGEN BULB 12V 20W G4
66	A87IL73007	BULB HOLDER G4 12V 20W BJB 77.912
68	S52PD64013	BULB HOLDER SUPPORT
69	S40LT64001	ASSISTANCE BULB PROTECTION SIDE PANEL
72	A87AZ69009	GIOVENZANA SWITCH SE323004R+0010001 32A 4P
73	A87IL72012	TRANSFORMER 40VA 50/60Hz 230V÷12V

Model LD8/35-N (M8)

Pos.	Code	Description
4	S35FN64025	COMPLETE OVEN DOOR 4÷6÷8÷12
5	S66MG58001	LOGIC PLUS LINE OVENS DOOR HANDLE ASSEMBLY
7	S73CF58001	ABS GREY FLUE CLOSING KNOB
10	S40LT58011	LOGIC LINE PLUS 8÷12L OVEN SIDE PANEL
11	S41CU58001	PLAQUE FOR FLUE COVER
	S66CF63001	FLUE COVER ASSEMBLY
13	S32FN20001	LOGIC PLUS LINE 4÷8 UPPER LID
14	S40PS58005	LOGIC LINE PLUS 8÷12 OVEN REAR PANEL
18	A86EL47003	NUT FOR CABLE GLAND OBO 106 PG 21
	A86EL46004	CABLE GLAND OBO 106 PG 21
16	A86EL48001	EQUIPOTENTIAL ATTACHMENT
17	A87IL72005	TRANSPARENT LED BULB 380V (INCLUDING HOOD)
19	S73FN55007	AP10 GREY LOGIC OVEN THERMOSTAT KNOB
21	A88TC84001	EVK100J7 DIGITAL THERMOMETER
22	A88SO86002	PROBE T4JA44VH 9,5 IPD-f S/M 600°C
23	A95FA65003	PERFORATED BLOCK 700X350X22
24	A95OO65008	BLOCK 350X700X14
25	A94NC00004	CORD 15X12
26	A87RZ65054	RESISTANCE 400 W 230 V
28	A87CX62006	MAMMUT ASSEMBLY
31	A88SE81002	PIZZA OVEN RELAYS BOARD
32	A87RZ65006	RESISTANCE 700 W 230 V
33	A88TX77004	UNIPOLAR SAFETY THERMOSTAT
34	A87AZ69011	GIOVENZANA 48X48 GREY/BLACK INT.MASK 32A
35	A88TX77005	EGO UNIPOLAR THERMOSTAT FOR 470° OVENS BULB 163 MM
36	S50ST64003	HEATERS SUPPORT 4-6L-8-12L
38	A86ME26007	WASHER Ø 6.4 DIN 9021
39	A86ME25013	SELF-TAPPING NUT M6 DIN 980 V
40	A86ME24015	HEX HEAD SCREW DIN 933 M6X20
41	S42ML64001	SPRING FIXING SPLINE LOGIC PLUS LINE
42	S74ML63002	SPRING ROTATION WHEEL RELEASE 2011
43	S69RT63001	WHEEL ROTATION PIN RELEASE 2011
44	S74PT64001	LOGIC PLUS LINE DOOR SPLINES SPACER
45	S42FE58002	LOGIC PLUS LINE DOOR STOP SPLINE
47	A86ME24038	COUNTERSUNK HEX HEAD SCREW M6x55
48	S49PT64001	DOOR FIXING BLOCK
	S64RT58001	LOGIC DOOR ROTATION BUSH
	A86ME31001	SHOT PIN Ø 3x16

50	A86ME25002	HEXAGONAL NUT DIN 934 M6
52	A86ME30012	SPRING
53	S52CO64003	CORD SUPPORT 4-8-6-12
54	A87AZ69001	LUMINOUS BI-POLAR SWITCH 0-1 CV2
56	A93OL65035	LOGIC PLUS LINE 175MY 705X100 TWIN CHAMBER POLYCARB. LABELLING DEV.
60	A87IL74006	DOME-FORM LAMP GLASS 77.222.-503.00
65	A87IL72013	HALOGEN BULB 12V 20W G4
66	A87IL73007	BULB HOLDER G4 12V 20W BJB 77.912
68	S52PD64013	BULB HOLDER SUPPORT
69	S40LT64001	ASSISTANCE BULB PROTECTION SIDE PANEL
72	A87AZ69009	GIOVENZANA SWITCH SE323004R+0010001 32A 4P
73	A87IL72012	TRANSFORMER 40VA 50/60Hz 230V÷12V

Model LD/35-N (M6)

Pos.	Code	Description
4	S35FN64025	COMPLETE OVEN DOOR 4÷6÷8÷12
5	S66MG58001	LOGIC PLUS LINE OVENS DOOR HANDLE ASSEMBLY
7	S73CF58001	ABS GREY FLUE CLOSING KNOB
10	S40LT58007	LOGIC LINE PLUS 6÷9 OVEN SIDE PANEL
11	S41CU58001 S66CF63001	PLAQUE FOR FLUE COVER FLUE COVER ASSEMBLY
13	S32FN58005	LOGIC PLUS LINE 6÷12 UPPER LID
14	S40PS58001	REAR PANEL LOGIC LINE PLUS 4-6
18	A86EL47003 A86EL46004	NUT FOR CABLE GLAND OBO 106 PG 11 CABLE GLAND OBO 106 PG 21
16	A86EL48001	EQUIPOTENTIAL ATTACHMENT
17	A87IL72005	TRANSPARENT LED BULB 380V (INCLUDING HOOD)
19	S73FN55007	AP10 GREY LOGIC OVEN THERMOSTAT KNOB
21	A88TC84001	EVK100J7 DIGITAL THERMOMETER
22	A88SO86002	PROBE T4JA44VH 9,5 IPD-f S/M 600°C
23	A95FA65004	PERFORATED BLOCK 1050X350X22
24	A95OO65009	TILE PRIME-PROFESSIONAL UPPER 6-9-12-18
25	A94NC00004	CORD 15X12
26	A87RZ65056	RESISTANCE 580 W 230 V
28	A87CX62006	MAMMUT ASSEMBLY
31	A88SE81002	PIZZA OVEN RELAYS BOARD
32	A87RZ65055	RESISTANCE 600 W 230 V
33	A88TX77004	UNIPOLAR SAFETY THERMOSTAT
34	A87AZ69011	GIOVENZANA 48X48 GREY/BLACK INT.MASK 32A
35	A88TX77005	EGO UNIPOLAR THERMOSTAT FOR 470° OVENS BULB 163 MM
36	S50ST64001	HEATERS SUPPORT 6-9-12-18
38	A86ME26007	WASHER Ø 6.4 DIN 9021
39	A86ME25013	SELF-TAPPING NUT M6 DIN 980 V
40	A86ME24015	HEX HEAD SCREW DIN 933 M6X20
41	S42ML64001	SPRING FIXING SPLINE LOGIC PLUS LINE
42	S74ML63002	SPRING ROTATION WHEEL RELEASE 2011
43	S69RT63001	WHEEL ROTATION PIN RELEASE 2011
44	S74PT64001	LOGIC PLUS LINE DOOR SPLINES SPACER
45	S42FE58002	LOGIC PLUS LINE DOOR STOP SPLINE
47	A86ME24038	COUNTERSUNK HEX HEAD SCREW M6x55
48	S49PT64001 S64RT58001 A86ME31001	DOOR FIXING BLOCK LOGIC DOOR ROTATION BUSH SHOT PIN Ø 3x16

50	A86ME25002	HEXAGONAL NUT DIN 934 M6
52	A86ME30012	SPRING
53	S52CO64003	CORD SUPPORT 4-8-6-12
54	A87AZ69001	LUMINOUS BI-POLAR SWITCH 0-1 CV2
56	A93OL65034	LOGIC PLUS LINE 175MY 389X100 SINGLE CHAMBER POLYCARB. LABELLING DEV.
60	A87IL74006	DOME-FORM LAMP GLASS 77.222.-503.00
65	A87IL72013	HALOGEN BULB 12V 20W G4
66	A87IL73007	BULB HOLDER G4 12V 20W BJB 77.912
68	S52PD64013	BULB HOLDER SUPPORT
69	S40LT64001	ASSISTANCE BULB PROTECTION SIDE PANEL
72	A87AZ69009	GIOVENZANA SWITCH SE323004R+0010001 32A 4P
73	A87IL72012	TRANSFORMER 40VA 50/60Hz 230V÷12V

Model LD12/35-N (M12)

Pos.	Code	Description
4	S35FN64025	COMPLETE OVEN DOOR 4÷6÷8÷12
5	S66MG58001	LOGIC PLUS LINE OVENS DOOR HANDLE ASSEMBLY
7	S35FN64005	ABS GREY FLUE CLOSING KNOB
10	S40LT58015	LOGIC LINE PLUS 12÷18 OVEN SIDE PANEL
11	S41CU58001 S66CF63001	PLAQUE FOR PYRALIS FLUE COVER FLUE COVER ASSEMBLY
13	S32FN58005	LOGIC PLUS LINE 6÷12 UPPER LID
14	S40PS58005	LOGIC LINE PLUS PYRALIS 8÷12 OVEN REAR PANEL
18	A86EL47003 A86EL46004	NUT FOR CABLE GLAND OBO 106 PG 21 CABLE GLAND OBO 106 PG 21
16	A86EL48001	EQUIPOTENTIAL ATTACHMENT
17	A87IL72005	TRANSPARENT LED BULB 380 V, CABLE LENGTH 200MM ENTRY (INCLUDING HOOD)
19	S73FN55007	AP10 GREY LOGIC OVEN THERMOSTAT KNOB
21	A88TC84001	EVK100J7 DIGITAL THERMOMETER
22	A88SO86002	PROBE T4JA44VH 9,5 IPD-f S/M 600°C
23	A95FA65004	PERFORATED BLOCK 1050X350X22
24	A95OO65009	TILE PRIME-PROFESSIONAL UPPER 6-9-12-18
25	A94NC00004	CORD 15X12
26	A87RZ65056	RESISTANCE 580 W 230 V
28	5581290	MAMMUT ASSEMBLY
31	A88SE81002	PIZZA OVEN RELAYS BOARD
32	A87RZ65055	RESISTANCE 600 W 230 V
33	A88TX77004	UNIPOLAR SAFETY THERMOSTAT
34	A87AZ69011	GIOVENZANA 48X48 GREY/BLACK INT.MASK 32A
35	A88TX77005	EGO UNIPOLAR THERMOSTAT FOR 470° OVENS BULB 163 MM
36	S50ST64001	HEATERS SUPPORT 6-9-12-18
38	A86ME26007	WASHER Ø 6.4 DIN 9021
39	A86ME25013	SELF-TAPPING NUT M6 DIN 980 V
40	A86ME24015	HEX HEAD SCREW DIN 933 M6X20
41	S42ML64001	SPRING FIXING SPLINE LOGIC PLUS LINE
42	S74ML63002	SPRING ROTATION WHEEL RELEASE 2011
43	S69RT63001	WHEEL ROTATION PIN RELEASE 2011
44	S74PT64001	LOGIC PLUS LINE DOOR SPLINES SPACER
45	S42FE58002	LOGIC PLUS LINE DOOR STOP SPLINE
47	A86ME24038	COUNTERSUNK HEX HEAD SCREW M6x55
48	S49PT64001 S64RT58001 A86ME31001	DOOR FIXING BLOCK LOGIC DOOR ROTATION BUSH SHOT PIN Ø 3x16

50	A86ME25002	HEXAGONAL NUT DIN 934 M6
52	A86ME30012	SPRING
53	S52CO64003	CORD SUPPORT 4-8-6-12
54	A87AZ69001	LUMINOUS BI-POLAR SWITCH 0-1 CV2
56	A93OL65035	LOGIC PLUS LINE 175MY 705X100 TWIN CHAMBER POLYCARB. LABELLING DEV.
60	A87IL74006	DOME-FORM LAMP GLASS 77.222.-503.00
65	A87IL72013	HALOGEN BULB 12V 20W G4
66	A87IL73007	BULB HOLDER G4 12V 20W BJB 77.912
68	S52PD64013	BULB HOLDER SUPPORT
69	S40LT64001	ASSISTANCE BULB PROTECTION SIDE PANEL
72	A87AZ69009	GIOVENZANA SWITCH SE323004R+0010001 32A 4P
73	A87IL72012	TRANSFORMER 40VA 50/60Hz 230V÷12V

Model M6L ÷ LD6/32XLN

Pos.	Code	Description
4	S35FN64030	COMPLETE OVEN DOOR 6L÷9÷12L÷18
5	S66MG58001	LOGIC PLUS LINE OVENS DOOR HANDLE ASSEMBLY
7	S35FN64005	ABS GREY FLUE CLOSING KNOB
10	S40LT58003	LOGIC LINE PLUS 4÷6L OVEN SIDE PANEL
11	S41CU58001 S66CF63001	PLAQUE FOR FLUE COVER FLUE COVER ASSEMBLY
13	S32FN20003	LOGIC PLUS LINE 6L÷12L UPPER LID
14	S40PS58003	OVEN REAR PANEL LOGIC LINE PLUS÷PYRALIS 6L÷9
18	A86EL47003 A86EL46004	NUT FOR CABLE GLAND OBO 106 PG 21 CABLE GLAND OBO 106 PG 21
16	A86EL48001	EQUIPOTENTIAL ATTACHMENT
17	A87IL72005	TRANSPARENT LED BULB 380V (INCLUDING HOOD)
19	S73FN55007	AP10 GREY LOGIC OVEN THERMOSTAT KNOB
21	A88TC84001	EVK100J7 DIGITAL THERMOMETER
22	A88SO86002	PROBE T4JA44VH 9,5 IPD-f S/M 600°C
23	A95FA65003	PERFORATED BLOCK 700X350X22
24	A95OO65008	BLOCK 350X700X14
25	A94NC00004	CORD 15X12
26	A87RZ65054	RESISTANCE 400 W 230 V
28	A87CX62006	MAMMUT ASSEMBLY
31	A88SE81002	PIZZA OVEN RELAYS BOARD
32	A87RZ65010	RESISTANCE 900 W 230 V
33	A88TX77004	UNIPOLAR SAFETY THERMOSTAT
34	A87AZ69011	GIOVENZANA 48X48 GREY/BLACK INT.MASK 32A
35	A88TX77005	EGO UNIPOLAR THERMOSTAT FOR 470° OVENS BULB 163 MM
36	S50ST64003	HEATERS SUPPORT 4-6L-8-12L
38	A86ME26007	WASHER Ø 6.4 DIN 9021
39	A86ME25013	SELF-TAPPING NUT M6 DIN 980 V
40	A86ME24015	HEX HEAD SCREW DIN 933 M6X20
41	S42ML64001	SPRING FIXING SPLINE LOGIC PLUS LINE
42	S74ML63002	SPRING ROTATION WHEEL RELEASE 2011
43	S69RT63001	WHEEL ROTATION PIN RELEASE 2011
44	S74PT64001	LOGIC PLUS LINE DOOR SPLINES SPACER
45	S42FE58002	LOGIC PLUS LINE DOOR STOP SPLINE
47	A86ME24038	COUNTERSUNK HEX HEAD SCREW M6x55
48	S49PT64001 S64RT58001 A86ME31001	DOOR FIXING BLOCK LOGIC DOOR ROTATION BUSH SHOT PIN Ø 3x16

50	A86ME25002	HEXAGONAL NUT DIN 934 M6
52	A86ME30012	SPRING
53	S52CO64003	CORD SUPPORT 6L÷9÷12L÷18
54	A87AZ69001	LUMINOUS BI-POLAR SWITCH 0-1 CV2
56	A93OL65034	LOGIC PLUS LINE 175MY 389X100 SINGLE CHAMBER POLYCARB. LABELLING DEV.
60	A87IL74006	DOME-FORM LAMP GLASS 77.222.-503.00
65	A87IL72013	HALOGEN BULB 12V 20W G4
66	A87IL73007	BULB HOLDER G4 12V 20W BJB 77.912
68	S52PD64013	BULB HOLDER SUPPORT
72	A87AZ69009	GIOVENZANA SWITCH SE323004R+0010001 32A 4P
73	A87IL72012	TRANSFORMER 40VA 50/60Hz 230V÷12V

Model LD12/35XLN (M12L)

Pos.	Code	Description
4	S35FN64030	COMPLETE OVEN DOOR 6L÷9÷12L÷18
5	S66MG58001	LOGIC PLUS LINE OVENS DOOR HANDLE ASSEMBLY
7	S35FN64005	ABS GREY FLUE CLOSING KNOB
10	S40LT58011	LOGIC LINE PLUS 8÷12L OVEN SIDE PANEL
11	S41CU58001 S66CF63001	PLAQUE FOR FLUE COVER FLUE COVER ASSEMBLY
13	S32FN20003	LOGIC PLUS LINE 6L÷12L UPPER LID
14	S40PS58007	REAR PANEL LOGIC LINE PLUS÷PYRALIS 12L÷18
18	A86EL47003 A86EL46004	NUT FOR CABLE GLAND OBO 106 PG 21 CABLE GLAND OBO 106 PG 21
16	A86EL48001	EQUIPOTENTIAL ATTACHMENT
17	A87IL72005	TRANSPARENT LED BULB 380V (INCLUDING HOOD)
19	S73FN55007	AP10 GREY LOGIC OVEN THERMOSTAT KNOB
21	A88TC84001	EVK100J7 DIGITAL THERMOMETER
22	A88SO86002	PROBE T4JA44VH 9,5 IPD-f S/M 600°C
23	A95FA65003	PERFORATED BLOCK 700X350X22
24	A95OO65008	BLOCK 350X700X14
25	A94NC00004	CORD 15X12
26	A87RZ65054	RESISTANCE 400 W 230 V
28	A87CX62006	MAMMUT ASSEMBLY
31	A88SE81002	PIZZA OVEN RELAYS BOARD
32	A87RZ65010	RESISTANCE 900 W 230 V
33	A88TX77004	UNIPOLAR SAFETY THERMOSTAT
34	A87AZ69011	GIOVENZANA 48X48 GREY/BLACK INT.MASK 32A
35	A88TX77005	EGO UNIPOLAR THERMOSTAT FOR 470° OVENS BULB 163 MM
36	S50ST64003	HEATERS SUPPORT 4-6L-8-12L
38	A86ME26007	WASHER Ø 6.4 DIN 9021
39	A86ME25013	SELF-TAPPING NUT M6 DIN 980 V
40	A86ME24015	HEX HEAD SCREW DIN 933 M6X20
41	S42ML64001	SPRING FIXING SPLINE LOGIC PLUS LINE
42	S74ML63002	SPRING ROTATION WHEEL RELEASE 2011
43	S69RT63001	WHEEL ROTATION PIN RELEASE 2011
44	S74PT64001	LOGIC PLUS LINE DOOR SPLINES SPACER
45	S42FE58002	LOGIC PLUS LINE DOOR STOP SPLINE
47	A86ME24038	COUNTERSUNK HEX HEAD SCREW M6x55
48	S49PT64001 S64RT58001 A86ME31001	DOOR FIXING BLOCK LOGIC DOOR ROTATION BUSH SHOT PIN Ø 3x16

50	A86ME25002	HEXAGONAL NUT DIN 934 M6
52	A86ME30012	SPRING
53	S52CO64003	CORD SUPPORT 6L÷9÷12L÷18
54	A87AZ69001	LUMINOUS BI-POLAR SWITCH 0-1 CV2
56	A93OL65035	LOGIC PLUS LINE 175MY 705X100 TWIN CHAMBER POLYCARB. LABELLING DEV.
60	A87IL74006	DOME-FORM LAMP GLASS 77.222.-503.00
65	A87IL72013	HALOGEN BULB 12V 20W G4
66	A87IL73007	BULB HOLDER G4 12V 20W BJB 77.912
68	S52PD64013	BULB HOLDER SUPPORT
72	A87AZ69009	GIOVENZANA SWITCH SE323004R+0010001 32A 4P
73	A87IL72012	TRANSFORMER 40VA 50/60Hz 230V÷12V

Model LD9/32-N (M9)

Pos.	Code	Description
4	S35FN64030	COMPLETE OVEN DOOR 6L÷9÷12L÷18
5	S66MG58001	LOGIC PLUS LINE OVENS DOOR HANDLE ASSEMBLY
7	S35FN64005	ABS GREY FLUE CLOSING KNOB
10	S40LT58007	LOGIC LINE PLUS 6÷9 OVEN SIDE PANEL
11	S41CU58001	PLAQUE FOR FLUE COVER
	S66CF63001	FLUE COVER ASSEMBLY
13	S32FN20003	LOGIC PLUS LINE 6÷18 UPPER LID
14	S40PS58003	OVEN REAR PANEL LOGIC LINE PLUS÷PYRALIS 6L÷9
18	A86EL47003	NUT FOR CABLE GLAND OBO 106 PG 21
	A86EL46004	CABLE GLAND OBO 106 PG 21
16	A86EL48001	EQUIPOTENTIAL ATTACHMENT
17	A87IL72005	TRANSPARENT LED BULB 380V (INCLUDING HOOD)
19	S73FN55007	AP10 GREY LOGIC OVEN THERMOSTAT KNOB
21	A88TC84001	EVK100J7 DIGITAL THERMOMETER
22	A88SO86002	PROBE T4JA44VH 9,5 IPD-f S/M 600°C
23	A95FA65004	PERFORATED BLOCK 1050X350X22
24	A95OO65009	TILE PRIME-PROFESSIONAL UPPER 6-9-12-18
25	A94NC00004	CORD 15X12
26	A87RZ65056	RESISTANCE 580 W 230 V
28	A87CX62006	MAMMUT ASSEMBLY
31	A88SE81002	PIZZA OVEN RELAYS BOARD
32	A87RZ65010	RESISTANCE 900 W 230 V
33	A88TX77004	UNIPOLAR SAFETY THERMOSTAT
34	A87AZ69011	GIOVENZANA 48X48 GREY/BLACK INT.MASK 32A
35	A88TX77005	EGO UNIPOLAR THERMOSTAT FOR 470° OVENS BULB 163 MM
36	S50ST64001	HEATERS SUPPORT 6-9-12-18
38	A86ME26007	WASHER Ø 6.4 DIN 9021
39	A86ME25013	SELF-TAPPING NUT M6 DIN 980 V
40	A86ME24015	HEX HEAD SCREW DIN 933 M6X20
41	S42ML64001	SPRING FIXING SPLINE LOGIC PLUS LINE
42	S74ML63002	SPRING ROTATION WHEEL RELEASE 2011
43	S69RT63001	WHEEL ROTATION PIN RELEASE 2011
44	S74PT64001	LOGIC PLUS LINE DOOR SPLINES SPACER
45	S42FE58002	LOGIC PLUS LINE DOOR STOP SPLINE
47	A86ME24038	COUNTERSUNK HEX HEAD SCREW M6x55
48	S49PT64001	DOOR FIXING BLOCK
	S64RT58001	LOGIC DOOR ROTATION BUSH
	A86ME31001	SHOT PIN Ø 3x16

50	A86ME25002	HEXAGONAL NUT DIN 934 M6
52	A86ME30012	SPRING
53	S52CO64003	CORD SUPPORT 6L÷9÷12L÷18
54	A87AZ69001	LUMINOUS BI-POLAR SWITCH 0-1 CV2
56	A93OL65034	LOGIC PLUS LINE 175MY 389X100 SINGLE CHAMBER POLYCARB. LABELLING DEV.
60	A87IL74006	DOME-FORM LAMP GLASS 77.222.-503.00
65	A87IL72013	HALOGEN BULB 12V 20W G4
66	A87IL73007	BULB HOLDER G4 12V 20W BJB 77.912
68	S52PD64013	BULB HOLDER SUPPORT
72	A87AZ69009	GIOVENZANA SWITCH SE323004R+0010001 32A 4P
73	A87IL72012	TRANSFORMER 40VA 50/60Hz 230V÷12V

Model LD18/35-N (M18)

Pos.	Code	Description
4	S35FN64030	COMPLETE OVEN DOOR 6L÷9÷12L÷18
5	S66MG58001	LOGIC PLUS LINE OVENS DOOR HANDLE ASSEMBLY
7	S35FN64005	ABS GREY FLUE CLOSING KNOB
10	S40LT58015	LOGIC LINE PLUS 12÷18 OVEN SIDE PANEL
11	S41CU58001	PLAQUE FOR FLUE COVER
	S66CF63001	FLUE COVER ASSEMBLY
13	S32FN20003	LOGIC PLUS LINE 6÷18 UPPER LID
14	S40PS58003	REAR PANEL LOGIC LINE PLUS÷PYRALIS 12L÷18
18	A86EL47003	NUT FOR CABLE GLAND OBO 106 PG 21
	A86EL46004	CABLE GLAND OBO 106 PG 21
16	A86EL48001	EQUIPOTENTIAL ATTACHMENT
17	A87IL72005	TRANSPARENT LED BULB 380 V, CABLE LENGTH 200MM ENTRY (INCLUDING HOOD)
19	S73FN55007	AP10 GREY LOGIC OVEN THERMOSTAT KNOB
21	A88TC84001	EVK100J7 DIGITAL THERMOMETER
22	A88SO86002	PROBE T4JA44VH 9,5 IPD-f S/M 600°C
23	A95FA65004	PERFORATED BLOCK 1050X350X22
24	A95OO65009	TILE PRIME-PROFESSIONAL UPPER 6-9-12-18
25	A94NC00004	CORD 15X12
26	A87RZ65056	RESISTANCE 580 W 230 V
28	A87CX62006	MAMMUT ASSEMBLY
31	A88SE81002	PIZZA OVEN RELAYS BOARD
32	A87RZ65010	RESISTANCE 900 W 230 V
33	A88TX77004	UNIPOLAR SAFETY THERMOSTAT
34	A87AZ69011	GIOVENZANA 48X48 GREY/BLACK INT.MASK 32A
35	A88TX77005	EGO UNIPOLAR THERMOSTAT FOR 470° OVENS BULB 163 MM
36	S50ST64001	HEATERS SUPPORT 6-9-12-18
38	A86ME26007	WASHER Ø 6.4 DIN 9021
39	A86ME25013	SELF-TAPPING NUT M6 DIN 980 V
40	A86ME24015	HEX HEAD SCREW DIN 933 M6X20
41	S42ML64001	SPRING FIXING SPLINE LOGIC PLUS LINE
42	S74ML63002	SPRING ROTATION WHEEL RELEASE 2011
43	S69RT63001	WHEEL ROTATION PIN RELEASE 2011
44	S74PT64001	LOGIC PLUS LINE DOOR SPLINES SPACER
45	S42FE58002	LOGIC PLUS LINE DOOR STOP SPLINE
47	A86ME24038	COUNTERSUNK HEX HEAD SCREW M6x55
48	S49PT64001	DOOR FIXING BLOCK
	S64RT58001	LOGIC DOOR ROTATION BUSH
	A86ME31001	SHOT PIN Ø 3x16

50	A86ME25002	HEXAGONAL NUT DIN 934 M6
52	A86ME30012	SPRING
53	S52CO64003	CORD SUPPORT 6L÷9÷12L÷18
54	A87AZ69001	LUMINOUS BI-POLAR SWITCH 0-1 CV2
56	A93OL65035	LOGIC PLUS LINE 175MY 705X100 TWIN CHAMBER POLYCARB. LABELLING DEV.
60	A87IL74006	DOME-FORM LAMP GLASS 77.222.-503.00
65	A87IL72013	HALOGEN BULB 12V 20W G4
66	A87IL73007	BULB HOLDER G4 12V 20W BJB 77.912
68	S52PD64013	BULB HOLDER SUPPORT
72	A87AZ69009	GIOVENZANA SWITCH SE323004R+0010001 32A 4P
73	A87IL72012	TRANSFORMER 40VA 50/60Hz 230V÷12V

HEATING ELEMENTS

MODEL	POSITION	Q.TY	CODE	POWER (W)
LOGIC LINE PLUS 4 LD4/35-N	32	6	A87RZ65006	700
	26	6	A87RZ65054	400
LOGIC LINE PLUS 6 LD6/35-N	32	9	A87RZ65055	600
	26	6	A87RZ65056	580
LOGIC LINE PLUS 6L LD6/35XL-N	32	6	A87RZ65010	900
	26	9	A87RZ65054	400
LOGIC LINE PLUS 9 LD9/35-N	32	9	A87RZ65010	900
	26	9	A87RZ65056	580
LOGIC LINE PLUS 8 LD8/35-N	32	12	A87RZ65006	700
	26	12	A87RZ65054	400
LOGIC LINE PLUS 12 LD12/35-N	32	18	A87RZ65055	600
	26	12	A87RZ65056	580
LOGIC LINE PLUS 12L LD12/35XL-N	32	12	A87RZ65010	900
	26	18	A87RZ65054	400
LOGIC LINE PLUS 18 LD18/35-N	32	18	A87RZ65010	900
	26	18	A87RZ65056	580

TECHNICAL DATA

Model	Weight (Kg)	Width (mm)	Depth (mm)	Height (mm)	Total Power (W)	Supply type	Electrical supply tension (V)	Frequency (Hz)	Highest possible temperature (°C)
LOGIC LINE PLUS 4 LD4/35-N	105	1070	980	400	6.600	3F+N+T	400	50/60	450°
LOGIC LINE PLUS 6 LD6/35-N	140	1070	1330	400	8.880	3F+N+T	400	50/60	450°
LOGIC LINE PLUS 6L LD6/35XL-N	145	1420	980	400	9.000	3F+N+T	400	50/60	450°
LOGIC LINE PLUS 9 LD9/35-N	195	1420	1330	400	13.320	3F+N+T	400	50/60	450°
LOGIC LINE PLUS 8 LD8/35-N	180	1070	980	720	13.200	3F+N+T	400	50/60	450°
LOGIC LINE PLUS 12 LD12/35-N	240	1070	1330	720	17.760	3F+N+T	400	50/60	450°
LOGIC LINE PLUS 12L LD12/35XL-N	250	1420	980	720	18.000	3F+N+T	400	50/60	450°
LOGIC LINE PLUS 18 LD18/35-N	335	1420	1330	720	26.640	3F+N+T	400	50/60	450°