

06/2016

Mod: LD12/35-N

Production code: P08LG06006



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

Manuale di istruzione

ITALIANO

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

In accordo con la Direttiva Bassa Tensione **2014/35 UE**, con la direttiva **2014/30 UE** (Compatibilità Elettromagnetica), con la direttiva **2006/42 CE** (macchine), integrate dalla marcatura CE.

In accordo con il Regolamento (CE) N. **1935/2004** del Parlamento Europeo e del Consiglio del **27 ottobre 2004** riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Tipo d'apparecchio/Macchina

FORNO ELETTRICO

Marchio commerciale

DIAMOND

Modello

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

Costruttore

PIZZA GROUP SRL

Le norme armonizzate o le specifiche tecniche (designazioni) che sono state applicate in accordo con le regole della buon'arte in materia di sicurezza in vigore nella CEE sono:

Norme o altri documenti normativi

EN 60335-1 EN 60335-2-64

EN 55014

Altre informazioni:

In qualità di costruttore e/o rappresentante autorizzato della società all'interno della CEE, si dichiara sotto la propria responsabilità che gli apparecchi sono conformi alle esigenze essenziali previste dalle Direttive su menzionate.

INDICE

- 1 AVVERTENZE PER LA SICUREZZA**
AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE
AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE
AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE
- 2 INSTALLAZIONE**
POSIZIONAMENTO DEL FORNO
ALLACCIAMENTO AGLI IMPIANTI
COLLEGAMENTO ELETTRICO
MESSA A TERRA
- 3 MESSA IN SERVIZIO ED USO DEL FORNO**
DESCRIZIONE DEL QUADRO COMANDI
PRIMA ACCENSIONE DEL FORNO
FASE DI AVVIO
INDICAZIONI GENERALI PER LA COTTURA
NOZIONI E CONSIGLI DEL PIZZAIOLO
FASE DI LAVORO
UTILIZZO DELLA VALVOLA CAMINO
FASE DI SPEGNIMENTO
- 4 MANUTENZIONE E PULIZIA**
PRECAUZIONI DI SICUREZZA
MANUTENZIONE ORDINARIA RIVOLTA ALL'UTILIZZATORE
PULIZIA DEL PIANO REFRATTARIO DELLA CAMERA DI COTTURA
PULIZIA ESTERNA DEL FORNO
- 5 ALLARMI E POSSIBILI ANOMALIE**
- 6 INFORMAZIONI PER LA DEMOLIZIONE E LO SMALTIMENTO**

1 AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

- ⚠ Verificare che le predisposizioni all'accoglimento del forno siano conformi ai regolamenti locali, nazionali ed europei.
- Osservare le prescrizioni indicate nel presente manuale.
- Non effettuare collegamenti elettrici volanti con cavi provvisori o non isolati.
- Verificare che la messa a terra dell'impianto elettrico sia efficiente.
- Usare sempre i dispositivi di sicurezza individuale e gli altri mezzi di protezione previsti per legge.

AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE

- ⚠ Le condizioni ambientali del luogo dove viene installato il forno deve avere le seguenti caratteristiche:
 - essere asciutto;
 - fonti idriche e di calore adeguatamente distanti;
 - ventilazione ed illuminazione adeguata e rispondenti alle norme igieniche e di sicurezza previste dalle leggi vigenti;
 - il pavimento deve essere piano e compatto per favorire una pulizia accurata;
 - non devono essere posti nelle immediate vicinanze della forno, ostacoli di qualunque natura che possano condizionare la normale ventilazione dello stesso.
 - Inoltre l'utilizzatore deve:
 - fare attenzione che i bambini non si avvicinino con il forno in funzione;
 - osservare le prescrizioni indicate nel presente manuale;
 - non rimuovere o manomettere i dispositivi di sicurezza del forno;
 - prestare sempre la massima attenzione, ovvero osservare il proprio lavoro e non utilizzare il forno quando si è distratti;
 - eseguire tutte le operazioni con la massima sicurezza e calma;
 - rispettare le istruzioni e gli avvertimenti evidenziati dalle targhette esposte sul forno.
- Le targhette sono dispositivi antinfortunistici, pertanto devono essere sempre perfettamente leggibili. Qualora risultassero danneggiate ed illeggibili è obbligatorio sostituirle, richiedendone il ricambio originale al Costruttore.
- Alla fine di ogni utilizzo, prima delle operazioni di pulizia, di manutenzione togliere l'alimentazione elettrica.

AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

- ⚠ - Osservare le prescrizione indicate nel presente manuale.
- Usare sempre i dispositivi di sicurezza individuale e gli altri mezzi di protezione.
- Prima di iniziare qualsiasi operazione di manutenzione assicurarsi che il forno , nel caso sia stata utilizzato, si sia raffreddato.
- Qualora anche uno dei dispositivi di sicurezza risultasse starato o non funzionante, il forno è da considerarsi non funzionante.
- Togliere l'alimentazione elettrica prima di intervenire su parti elettriche, elettroniche e connettori.

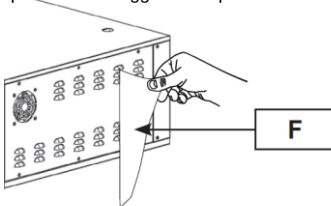
2 INSTALLAZIONE

L'installazione deve essere effettuata da personale qualificato secondo i regolamenti locali, nazionali ed europei.

POSIZIONAMENTO DEL FORNO

Assicurarsi che il piano d'appoggio del forno abbia un' adeguata capacità portante e che sia in piano.

Dopo aver estratto il forno dall' apposito imballo, posizionare lo stesso nella dislocazione prevista tenendo conto delle distanze minime. Rimuovere eventuali protezioni in polistirolo ed **asportare il film protettivo (F)** evitando di usare utensili che possono danneggiare le superfici.

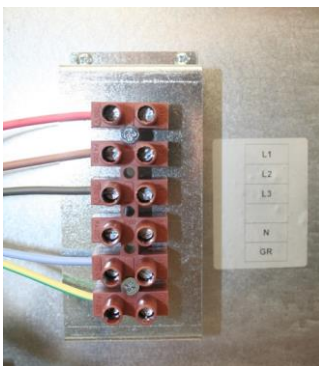


ALLACCIAMENTO AGLI IMPIANTI

Collegamento elettrico

Il forno viene fornito privo di cavo di alimentazione. Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito interponendo un interruttore magnetotermico differenziale con caratteristiche adeguate, nel quale la distanza d' apertura minima tra i contatti sia di almeno 3 mm. Per collegare il forno alla rete elettrica è indispensabile procedere nel seguente modo:

- togliere il pannello laterale destro;
- collegare alla morsetteria i conduttori del cavo di alimentazione, che deve essere del tipo **H07-RNF** omologato, con conduttori di sezione adeguata secondo le prescrizioni delle normative vigenti.



La presa della rete elettrica deve essere facilmente accessibile e non deve richiedere alcun spostamento.

! Il collegamento elettrico deve essere facilmente accessibile anche dopo l'installazione del forno.

La distanza tra il forno e la presa deve essere tale da non provocare la tensione del cavo di alimentazione. Inoltre, il cavo stesso non deve trovarsi sotto il basamento del forno.

! Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato deve essere sostituito dal servizio di assistenza tecnica o da un tecnico qualificato in modo da prevenire ogni rischio.

MESSA A TERRA

⚠ È obbligatorio che l'impianto sia provvisto di messa a terra.

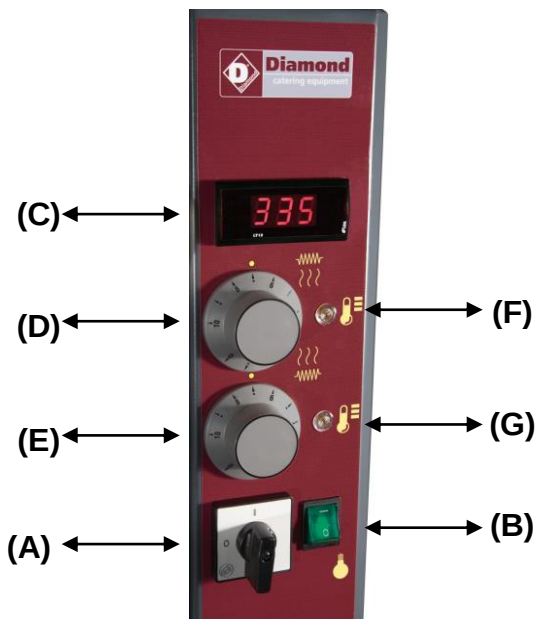
In ottemperanza alle normative vigenti è obbligatorio collegare l'apparecchiatura ad un sistema equipotenziale la cui efficienza deve essere correttamente verificata secondo le norme in vigore. Il collegamento si effettua sull'apposito morsetto situato a fianco della morsettiera nera, con un cavo di sezione minima 10mm^2 .

Tale morsetto è contraddistinto dal seguente simbolo.



3 MESSA IN SERVIZIO ED USO DEL FORNO

DESCRIZIONE DEL QUADRO COMANDI



Il quadro comandi del forno è costituito da:

- interruttore generale (A)
- interruttore illuminazione camera di cottura (B)
- termometro analogico di controllo (C)
- termostato regolazione temperatura cielo (D)
- termostato regolazione temperatura platea (E)
- spia luminosa temperatura cielo (F)
- spia luminosa temperatura platea (G)

PRIMA ACCENSIONE DEL FORNO

Al primo utilizzo dell' apparecchiatura è consigliabile riscaldare il forno a vuoto per eliminare cattivi odori causati dall' evaporazione dei refrattari e delle parti metalliche interne.

Procedura:

- aprire al massimo la valvola del camino
- ruotare l' interruttore generale in posizione "1" dopo aver verificato che il forno sia alimentato elettricamente
- lasciare in funzione il forno (a vuoto) per non meno di 8 ore alla temperatura di 300° prima di procedere alla prima infornata

FASE D'AVVIO

Dopo aver collegato il forno alla rete elettrica ruotare l'interruttore generale **(A)** in posizione "1". Il display del termometro digitale visualizzerà la temperatura reale media della camera di cottura. Ruotare le manopole dei termostati **(D)** ed **(E)** fino alla temperatura desiderata. In questa maniera si attiveranno le resistenze del cielo e della platea e si accenderanno le spie luminose corrispondenti.

INDICAZIONI GENERALI PER LA COTTURA

Per i prodotti alimentari in generale non si possono indicare temperature e tempi di cottura precisi, date le diverse caratteristiche che essi possono avere.

In particolare per quanto riguarda la pizza ed i prodotti similari, i tempi e le temperature di cottura dipendono dalla forma e dallo spessore della pasta, non che dalla quantità e tipologia degli ingredienti aggiunti.

Per tali motivi è sempre consigliabile effettuare preventivamente alcune prove di cottura, (in particolar modo quando si utilizza per la prima volta questo modello di forno), al fine di comprenderne al meglio le caratteristiche ed il funzionamento.

☛ La scelta dei tempi e delle temperature ideali, è determinante per la corretta cottura della pizza e dipendono principalmente dall'esperienza dell'operatore.

NOZIONI E CONSIGLI DEL PIZZAIOLO

In questo capitolo vengono fornite nozioni e consigli frutto del lavoro di un team di esperti Pizzaioli che costantemente collabora allo sviluppo dei nostri prodotti.

Per ottenere un risultato ottimale, e quindi una buona pizza la cottura deve essere eseguita ad una temperatura media di 310 °C per un tempo di 3 minuti.

Per facilitare l'utilizzo e la gestione del forno, al fine di ottenere sempre il miglior risultato, si consiglia vivamente di operare come segue:

- 1) il forno deve essere acceso (fase di riscaldamento) almeno un ora prima dell'utilizzo, ed in questa fase deve essere impostato:
CIELO → TACCA 7
PLATEA → TACCA 4
- 2) a questo punto procedere con la prima infornata mantenendo queste impostazioni
- 3) dopo la cottura delle prime pizze (prima infornata), impostare il forno con:
CIELO → TACCA 8
PLATEA → TACCA 6
procedendo con la seconda e via via con le successive, infornate mantenendo queste impostazioni
- 4) al termine delle varie infornate, o comunque nel lasso di tempo in cui il forno deve semplicemente rimanere in temperatura senza che venga effettuata alcuna cottura reimpostare il forno secondo le impostazioni al punto 1
- 5) quando si desidera riprendere con la cottura della pizze effettuare nuovamente la stessa procedura iniziando dal punto 1

☛ Per un risultato ottimale, è necessario che la superficie di cottura (refrattario) rimanga libera per circa un 20% . Questo accorgimento consente un'ottimale eliminazione dei vapori acqueo rilasciati dalle pizze durante la cottura.

Qualora non siano rispettati tali accorgimenti, e venga invece occupata l'intera superficie di cottura (condizione non ideale), si dovrà aprire al massimo la valvola camino per agevolare l'espulsione del vapore acqueo.

☛ Per un risultato ottimale è opportuno occupare sempre delle zone diverse da quelle occupate nella precedente infornata. Questo accorgimento fa sì che la superficie refrattaria si asciughi correttamente, consentendo un'omogeneità di temperatura in tutta la superficie.

FASE DI LAVORO

A forno avviato sarà possibile in qualsiasi momento modificare i parametri di temperatura, e verificare visivamente la cottura della pizza mediante l'accensione della lampada di illuminazione della camera **(B)**. Una volta che il forno ha raggiunto la temperatura desiderata (visibile sul display) è possibile inserire la/pizza/e per effettuare la cottura, procedendo nel modo seguente:

- Aprire la porta del forno utilizzando le apposite maniglie
- Per illuminare l'interno della camera portare l'interruttore luminoso (B) in posizione "1"
- Inserire all' interno del forno la/pizza/e da cuocere servendosi di strumenti idonei a questo impiego
- Richiudere la porta utilizzando le apposite maniglie e controllare la cottura attraverso il vetro di ispezione.
- A cottura ultimata aprire la porta mediante le apposite maniglie ed estrarre la/pizza/pizze servendosi di strumenti idonei a questo impiego.

☛ Quando si apre la porta a forno acceso è importante mantenersi ad opportuna distanza, onde evitare di essere investiti dalla vampata del calore che fuoriesce dalla camera

☛ Utilizzare strumenti idonei per disporre e movimentare le pizze all' interno della camera di cottura onde evitare ustioni.

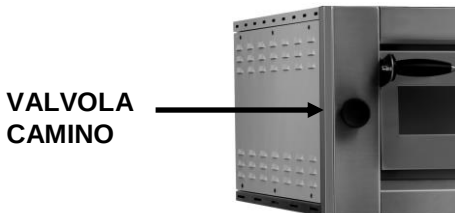
☛ Quando si apre la porta per infornare la/pizza/pizze non lasciare aperta a lungo la stessa per evitare la dispersione del calore e il conseguente abbassamento di temperatura della camera.

☛ Evitare di far cadere oli e grassi sul fondo in quanto portati ad alte temperatura si possono incendiare

UTILIZZO VALVOLA DEL CAMINO

La valvola del camino consente la regolazione del deflusso di fumi e vapori di cottura dalla camera di cottura ed il mantenimento in essa del calore.

Si consiglia di mantenere la valvola totalmente chiusa quando il forno è in fase di riscaldamento, per raggiungere nel minor tempo possibile la temperatura desiderata. Durante la cottura regolare la valvola a seconda delle esigenze.



FASE DI SPEGNIMENTO

Per spegnere il forno premere portare l'interruttore generale **(A)** in posizione "0".

4 MANUTENZIONE E PULIZIA

PRECAUZIONI DI SICUREZZA

- ! Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, adottare le seguenti precauzioni:
- accertarsi che il forno sia spento e completamente raffreddato;
 - accertarsi che il forno non sia alimentato elettricamente;
 - accertarsi che l'alimentazione non possa essere riattivata accidentalmente. Staccare la spina dalla presa di alimentazione elettrica;
 - utilizzare i dispositivi di protezione individuale previsti dalla direttiva 89/391/CEE;
 - operare sempre con attrezzature appropriate per la manutenzione;
 - terminata la manutenzione o le operazioni di riparazione, prima di rimettere il forno in servizio, reinstallare tutte le protezioni e riattivare tutti i dispositivi di sicurezza.

MANUTENZIONE ORDINARIA RIVOLTA ALL'UTILIZZATORE

Come qualsiasi apparecchiatura anche i nostri forni necessitano di una semplice ma frequente ed accurata pulizia per poter garantire sempre un efficiente rendimento ed un regolare funzionamento.

! Si raccomanda di non utilizzare in nessun caso prodotti chimici non alimentari, abrasivi o corrosivi. Evitare nel modo più assoluto di usare getti d'acqua, utensili vari, mezzi ruvidi o abrasivi quali pagliette di acciaio, spugne o altro che possano danneggiare le superfici ed in particolare compromettere la sicurezza sotto il profilo igienico.

PULIZIA DEL PIANO REFRATTARIO DELLA CAMERA DI COTTURA

La pulizia deve essere eseguita alla fine di ogni utilizzo in osservanza alle norme igieniche e a tutela della funzionalità della macchina.

Prima di procedere portare il forno ad una temperatura di 350° C per circa 60 minuti (impostando 350° sia sul cielo che sulla platea), per favorire la carbonizzazione delle scorie di cottura. Una volta raggiunta la temperatura spegnere il forno ed attendere che la temperatura scenda fino a circa 100°C (temperatura ottimale per effettuare la pulizia). A questo punto scollegare l'alimentazione elettrica. Dopo aver indossato guanti e indumenti idonei a proteggere dalle scottature, aprire la porta e con l'ausilio di uno spazzolone in fibra naturale dotato di manico lungo, procedere a una prima rimozione dei residui di cottura presenti sul piano refrattario, e successivamente asportare i rimanenti con l'ausilio di un aspiratore idoneo. Al termine passare il piano refrattario con un panno umido.

PULIZIA ESTERNA DEL FORNO

La pulizia delle superfici esterne del forno, parti esterne in acciaio inox, vetro d'ispezione e pannello comandi devono essere effettuate a forno freddo e con alimentazione elettrica scollegata.

Utilizzare una spugna o un panno morbido non abrasivo, leggermente inumidito con acqua od eventualmente con un detergente neutro non corrosivo. In ogni caso non utilizzare getti d'acqua che possono penetrare nelle parti elettriche, danneggiandole gravemente e arrecare un potenziale pericolo per l'uomo.

ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO		
Anomalia	Possibile Causa	Soluzione
Il forno non si accende	Mancanza energia elettrica nella rete	Verificare il contattore generale, la presa, la spina ed il cavo di alimentazione.
Il forno non si accende	Interruttore generale spento (posizionato su "0")	Ruotare l' interruttore generale in posizione "1"
Il display è spento nonostante l'interruttore generale sia in posizione 1 e l'alimentazione elettrica sia presente	Termometro guasto	Sostituire il termometro
Sul display compare "PF"	Sonda termometro guasta	Sostituire la sonda
La lampada di illuminazione interna non si accende	Lampada bruciata	Sostituire lampada
La lampada di illuminazione interna non si accende	Interruttore lampada guasto	Sostituire interruttore lampada
La lampada di illuminazione interna non si accende	Mancanza alimentazione elettrica sulla lampada	Verificare collegamento elettrico della lampada
La porta è chiusa ma fuoriesce fumo	Valvola farfalla camino chiusa	Aprire maggiormente la valvola e verificarne il corretto funzionamento.
La camera di cottura non si riscalda adeguatamente	Le temperature impostate sono troppo basse	Impostare correttamente le temperature
La camera di cottura non si riscalda adeguatamente nonostante le temperature impostate siano corrette	Una o più resistenze sono guaste	Sostituire le resistenze guaste
La temperatura continua a salire oltre le impostazioni effettuate mediante il termo/timer	Contatti dei termostati della scheda potenza bloccati (resistenze sempre alimentate)	Verificare ed eventualmente sostituire scheda termostati
La temperatura continua a salire oltre le impostazioni effettuate mediante i termostati	Contatto dei termostati guasti	Verificare ed eventualmente sostituire i termostati

La demolizione e lo smaltimento della macchina sono ad esclusivo carico e responsabilità del proprietario che dovrà agire in osservanza delle leggi vigenti nel proprio Paese in materia di sicurezza, rispetto e tutela dell'ambiente.

Smantellamento e smaltimento possono essere affidati anche a terzi, purché si ricorra sempre a ditte autorizzate al recupero ed all'eliminazione dei materiali in questione.

☛ **INDICAZIONE:** *attenersi sempre e comunque alle normative in vigore nel Paese dove si opera per lo smaltimento dei materiali ed eventualmente per la denuncia dello smaltimento.*

! **ATTENZIONE:** *Tutte le operazioni di smontaggio per la demolizione devono avvenire a macchina ferma e privata dell'energia elettrica di alimentazione.*

- *asportare tutto l'apparato elettrico;*
- *separare gli accumulatori presenti nelle schede elettroniche;*
- *rottamare la struttura della macchina tramite le ditte autorizzate;*

! **ATTENZIONE:** *L'abbandono della macchina in aree accessibili costituisce un grave pericolo per persone ed animali. La responsabilità per eventuali danni a persone ed animali ricade sempre sul proprietario.*

INFORMAZIONI AGLI UTENTI



ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 25 luglio 2005, n. 151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla norma vigente.

**Iscr.Reg.Nazionale dei Produttori di AEE con il numero:
IT0802000000645**