

03/2014

Mod: LD12/35XL-N

Production code: P08LG06007



Diamond
catering equipment



LOGIC LINE PLUS OVENS

÷ LD12/35XL-N ÷

Gebrauchsanweisungen

DEUTSCH

KONFORMITÄT SERKLÄRUNG

Entspricht der Niederspannungsrichtlinie **2006/95 EWG**, der Richtlinie **2004/108 EWG** (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.

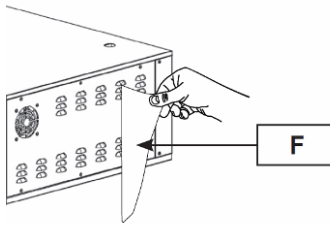
2 INSTALLATION

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!

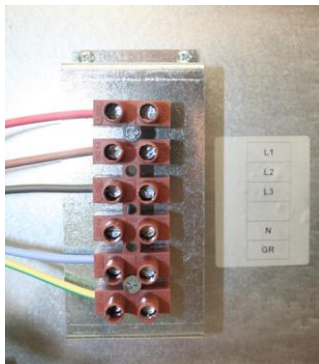


ANLAGENANSCHLÜSSE

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.

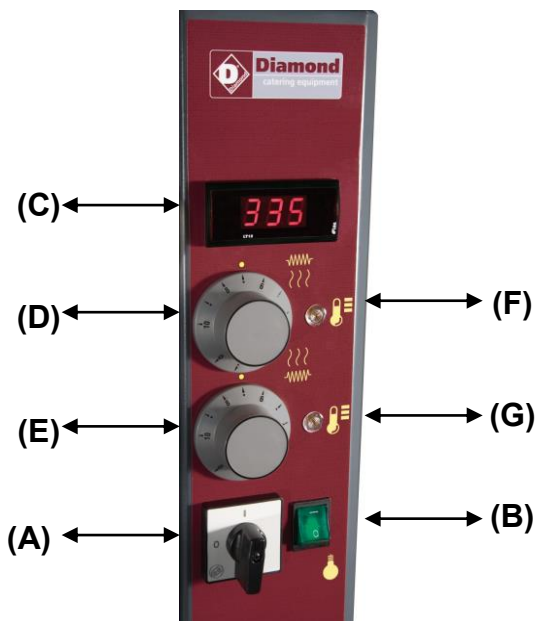
Nach den geltenden Vorschriften ist es pflichtig, das Gerät an einem äquipotenzialen System anzuschließen, dessen Leistungsfähigkeit den geltenden Normen gemäß geprüft werden soll. Das Kabel soll einen Querschnitt von mindestens 10mm² haben und an der passenden Klemme an dem schwarzen Klemmenbrett angeschlossen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

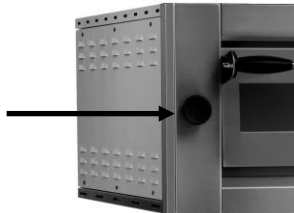
☛ Kein Fett bzw. Öl auf den Ofenboden tropfen lassen, da sie bei hoher Temperatur brennen könnten.

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.

ABZUGSVENTIL



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 sanftes 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