

03/2014

Mod: LD12/35XL-N

Production code: P08LG06007



Diamond
catering equipment



LOGIC LINE PLUS OVENS

÷ LD12/35XL-N ÷

Notice d'utilisation

FRANÇOISE

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ.

Conformément à la Directive Basse Tension **2006/95 CE**, à la directive **2004/108 CE** (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

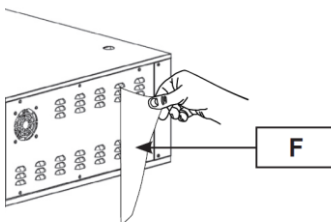
L'installation doit être effectuée par un personnel qualifié selon la réglementation locale, nationale et européenne.

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.

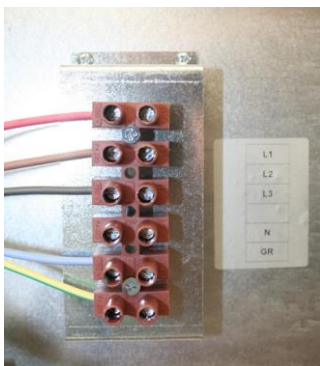


BRANCHEMENT AUX INSTALLATIONS

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

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

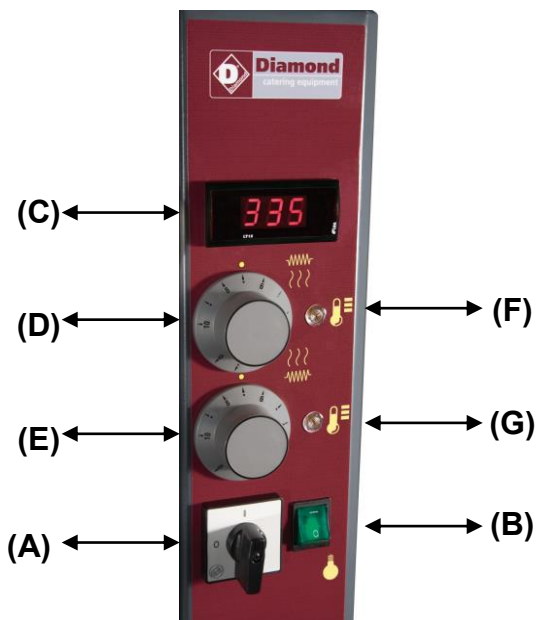
Conformément aux normes en vigueur, le raccordement de l'appareil à un système équipotentiel est obligatoire. Le bon fonctionnement du système doit être correctement vérifié conformément aux normes en

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"
- Enfournement 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 écoproductible 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.