

03/2014

Mod: LD12/35-N

Production code: P08LG06006



Diamond
catering equipment



LOGIC LINE PLUS OVENS

÷ LD12/35-N ÷

Manual de instrucciones

ESPAÑOL

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Conformes a la Directiva de Baja Tensión 73/23 CEE, a la directiva (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

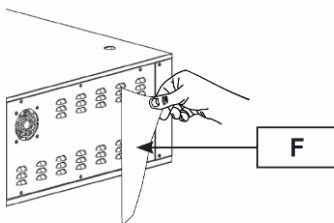
La instalación debe ser efectuada por personal cualificado conforme a los reglamentos locales, nacionales y europeos.

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 sague la película de protección (F) sin utilizar herramientas que podrían dañar las superficies.

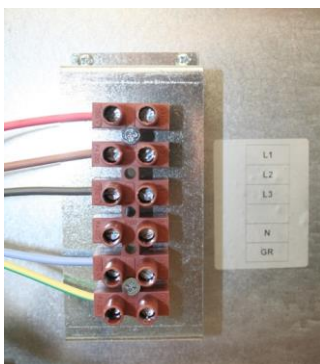


CONEXIÓN A LAS INSTALACIONES

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 sufre 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.

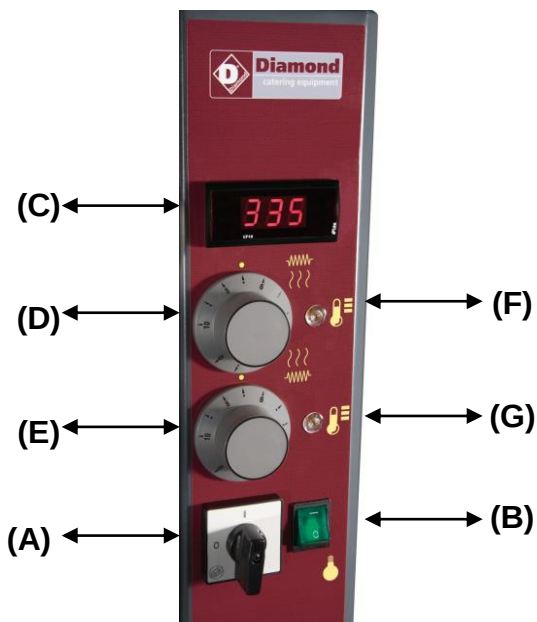
Conforme a las normativas vigentes es obligatorio conectar el aparato con un sistema equipotencial cuyo funcionamiento debe ser comprobado según las normativas vigentes. La conexión se establece a través del borne adecuado puesto al lado del table de bornes negro, con un cable de sección transversal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

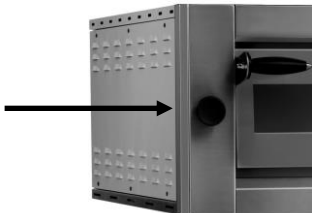
☛ Evite dejar caer aceites o grasas en el fondo, ya que podrían incendiarse por las temperaturas elevadas.

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.