

06/2016

# Mod: LD9/35-N

Production code: P08LG06004



**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**

**Руководство по эксплуатации**

# 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.

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

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.

Также 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

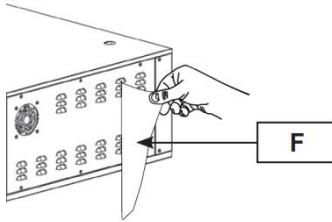
- △ - Соблюдать указанные в настоящем руководстве меры предосторожности.
- Всегда использовать средства индивидуальной защиты и другие защитные средства.
- Перед началом любых действий по техобслуживанию убедиться, что печь остыла после эксплуатации.
- Если даже одно из предохранительных устройств окажется 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.

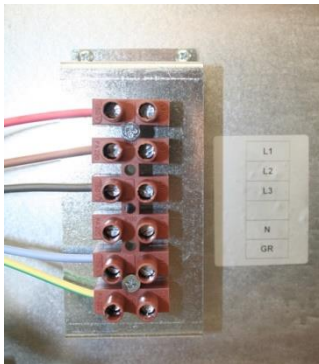


### ПОДСОЕДИНЕНИЕ К СИСТЕМАМ

#### 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.

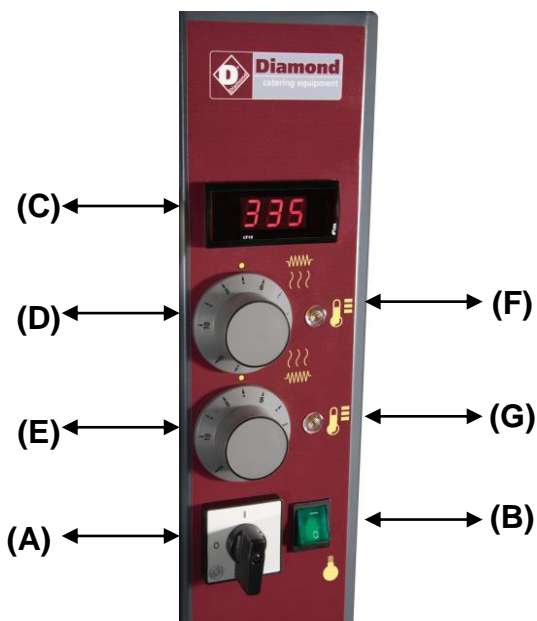
Во исполнение действующих норм обязательно подсоединять оборудование к эквипотенциальной системе. Ее эффективность должна должным образом проверяться согласно действующим нормам. Подключение выполняется к соответствующей клемме сбоку черной клеммной панели с помощью кабеля минимального сечения 10 мм<sup>2</sup>.

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 включатся 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.

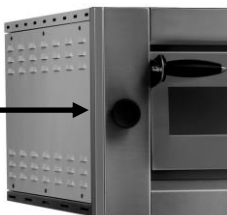
 Когда открывается дверца для закладки пиццы (пицц), не следует оставлять ее открытой длительное время во избежание рассеивания тепла и вытекающего из этого понижения температуры камеры.

 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.

<b>НЕИСПРАВНОСТИ В РАБОТЕ</b>		
<b>Неполадка</b>	<b>Возможная причина</b>	<b>Решение</b>
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 питание 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.