

FORNO PYRALIS e PYRALIS UP

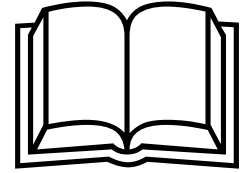
PYRALIS and PYRALIS UP OVEN

FOUR PYRALIS et PYRALIS UP

PYRALIS und PYRALIS UP OFEN

HORNO PYRALIS y PYRALIS UP

PYRALIS u PYRALIS UP ПЕЧЬ



IT Manuale di istruzioni, uso e manutenzione

(Istruzioni originali)

EN Instruction, use and maintenance manual

(Translation of the original instructions)

FR Manuel d'instructions, d'utilisation et d'entretien

(Traduction de la notice originale)

DE Bedienungs-, Gebrauchs- und Wartungsanleitung

(Übersetzung der Originalanleitung)

ES Manual de instrucciones, uso y manutención

(Traducción de las instrucciones originales)

RU Руководство по эксплуатации и техническому обслуживанию

(Перевод оригинальной инструкции)

IT MANUALE DI ISTRUZIONI, USO E MANUTENZIONE **5**

1. PREMESSA	5
2. SIMBOLOGIA	5
3. AVVERTENZE PER LA SICUREZZA	5
4. SPECIFICHE GENERALI	8
5. INSTALLAZIONE	20
6. COMANDI	24
7. MODALITÀ D'USO	27
8. MANUTENZIONE E PULIZIA	28
9. POSSIBILI ANOMALIE, ALLARMI ED ERRORI	31
10. INFORMAZIONI PER LA DEMOLIZIONE E LO SMALTIMENTO	32

EN INSTRUCTION, USE AND MAINTENANCE MANUAL **33**

1. PREMISE	33
2. SYMBOLS	33
3. SAFETY WARNINGS	33
4. GENERAL SPECIFICATIONS	36
5. INSTALLATION	48
6. COMMANDS	52
7. METHOD OF USE	57
8. MAINTENANCE AND CLEANING	58
9. POSSIBLE ANOMALIES, ALARMS AND ERRORS	61
10. INFORMATION FOR DEMOLITION AND DISPOSAL	62

FR MANUEL D'INSTRUCTIONS, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN **63**

1. AVANT-PROPOS	63
2. SYMBOLES	63
3. CONSIGNES DE SÉCURITÉ	63
4. SPÉCIFICATIONS GÉNÉRALES	66
5. INSTALLATION	78
6. COMMANDES	82
7. MODE D'EMPLOI	87
8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE	88
9. ANOMALIES POSSIBLES, ALARMES ET ERREURS	91
10. INFORMATION SUR LA DÉMOLITION ET L'ÉLIMINATION	92

DE BEDIENUNGS-, GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANLEITUNG **93**

1. VORWORT	93
2. LEGENDE	93
3. SICHERHEITSHINWEISE	93
4. ALLGEMEINE MERKMALE	96
5. INSTALLATION	107
6. STEUERUNGEN	111
7. ART DER NUTZUNG	116
8. WARTUNG UND REINIGUNG	117
9. MÖGLICHE STÖRUNGEN, ALARME UND FEHLER	120

10. INFORMATIONEN ZUR VERSCHROTTUNG UND ENTSORGUNG	121
ES <u>MANUAL DE INSTRUCCIONES, USO Y MANUTENCIÓN</u>	122
1. INTRODUCCIÓN	122
2. SIMBOLOGÍA	122
3. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD	122
4. ESPECIFICACIONES GENERALES	124
5. INSTALACIÓN	136
6. MANDOS	140
7. MODALIDADES DE UTILIZACIÓN	145
8. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	146
9. POSIBLES ANOMALÍAS, ALARMAS Y ERRORES	149
10. INFORMACIONES PARA EL DESGUACE Y LA ELIMINACIÓN	150
RU <u>РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ</u>	151
1. ПРЕДИСЛОВИЕ	151
2. УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ	151
3. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	151
5. ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	154
5. УСТАНОВКА	166
5. ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ	170
6. ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ	171
7. ЭКСПЛУАТАЦИЯ	175
8. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА	176
9. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ, СИГНАЛЫ ТРЕВОГИ и ОШИБКИ	179
10. ИНФОРМАЦИЯ ПО ДЕМОНТАЖУ И УТИЛИЗАЦИИ	180
<u>DISEGNO ESPLOSO E ELENCO RICAMBI / EXPLODED-VIEW DRAWING AND SPARE PARTS LIST / SCHÉMA ÉCLATÉ ET LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE / EXPLOSIONSZEICHNUNG UND ERSATZTEILLISTE / DIBUJO DE DESPIECE Y LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO / ЧЕРТЕЖ В СБОРЕ И ПЕРЕЧЕНЬ ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ</u>	181

IT Manuale di istruzioni, uso e manutenzione

1. PREMESSA

Gentile cliente, desideriamo innanzitutto ringraziarLa per la preferenza che ha voluto accordarci acquistando il nostro prodotto e ci congratuliamo con Lei per la scelta. Per consentirle di utilizzare al meglio il suo nuovo Forno, la invitiamo a seguire attentamente quanto descritto nel presente manuale. I forni a cui fa riferimento il presente manuale, sono stati progettati esclusivamente per soddisfare le esigenze di cottura della pizza e di prodotti similari. La destinazione d'uso sopra riportata e le configurazioni previste per queste apparecchiature sono le uniche ammesse dal Costruttore: non utilizzare l'apparecchiatura in disaccordo con le indicazioni fornite. L'installazione deve essere fatta esclusivamente da personale qualificato, in grado di garantire le migliori condizioni di funzionamento e sicurezza.

2. SIMBOLOGIA

Nel presente manuale i punti di rilevante importanza sono evidenziati dalla seguente simbologia:



ATTENZIONE:

Punto nel quale viene espressa una nota di particolare rilevanza.



PERICOLO:

Viene espressa un'importante nota di comportamento per la prevenzione di infortuni o danni materiali.



LEGGERE LE ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO.



PERICOLO! SUPERFICIE CALDA.

3. 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 del forno, ostacoli di qualunque natura che possano condizionare la normale ventilazione dello stesso.
- 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;
- 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 e prima delle operazioni di pulizia e 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 stato 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.

Rischio Residuo

RISCHI RESIDUI FORNO PYRALIS e PYRALIS UP








La macchina evidenzia rischi che non sono stati eliminati completamente dal punto di vista progettuale o con l'installazione di adeguate protezioni. Per la completa informazione del Cliente si riportano, di seguito, i rischi residui che permangono sulla macchina.

RISCHIO RESIDUO	SITUAZIONE PERICOLOSA	AVVERTENZA	DPI
Descrizione	Descrizione	Descrizione	Immagine
Scivolamento o caduta	L'operatore può scivolare per presenza di acqua o sporco sul pavimento.	Durante l'uso dell'apparecchiatura utilizzare dispositivi di protezione individuale antiscivolamento adeguati.	
		Mantenere pulita la zona antistante il forno.	
Schiacciamento	Il personale si può schiacciare le dita/mano nella movimentazione di parti mobili.	La manutenzione deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di dispositivi di protezione individuale (Guanti).	
		Chiusura porta forno con schiacciamento mani o dita.	
Taglio	Sono possibili ferite da taglio con le parti interne del telaio macchina in occasione di interventi di manutenzione.	La manutenzione deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di dispositivi protezione individuale (Guanti anti taglio e indumenti che coprono l'avambraccio).	
Ribaltamento carichi	Movimentazione dell'apparecchio o di una sua parte senza mezzi idonei.	Durante la movimentazione dell'apparecchiatura o dell'imballo della stessa utilizzare accessori o sistemi di sollevamento adatti. (Capitolo 4 INSTALLAZIONE)	
Scossa Elettrica (Elettrocuzione)	Contatto con parti elettriche in tensione durante le operazioni di manutenzione eseguite con il quadro elettrico in tensione. L'operatore interviene (con un utensile elettrico o senza sezionare l'alimentazione della macchina) sdraiato a terra con superficie del pavimento bagnata.	La manutenzione dell'apparecchiatura deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di dispositivi di protezione individuale contro l'elettrocuzione.	  
	Elettrocuzione causata da mal funzionamento dell'impianto di messa a terra o dei dispositivi di protezione elettrici.	Installare a monte dell'apparecchiatura dei dispositivi di protezione conforme ai requisiti normativi vigenti.	
Termico	Il contatto con la facciata o la porta ed il vetro porta del forno può provocare ustioni.	Non toccare la facciata, la porta ed il vetro porta quando il forno è in temperatura. Usare le maniglie per aprire la/e porta/e.	
	Toccare il piano refrattario ed il camino di scarico dell'apparecchio, può provocare ustioni.	Non toccare o avvicinare le mani al piano refrattario ed il camino di scarico.	
	L'utilizzo di teglie per alimenti possono provocare ustioni o scottature.	Durante l'uso di accessori per la cottura utilizzare dispositivi di protezione individuale adeguati (Guanti).	
	Durante la pulizia del forno ci si può ustionare e/o scottare.	Effettuare la pulizia con forno freddo. A caldo si effettua solo tramite spazzola con setole in ferro e manico lungo.	

	Fuoriuscita vapore caldo dalla camera quando si apre la porta del forno.	Prestare attenzione durante l'apertura della porta. Non avvicinare le mani o la faccia in prossimità dell'apertura della porta. Attendere che la vampata di vapore si sia estinta.	
Igienico, microbiologico	Scarsa pulizia della macchina e/o del locale dove è posizionata.	La mancanza di igiene può costituire un rischio per la salute delle persone. Fare particolare attenzione ai cicli di pulizia.	
Uso improprio	Utilizzare il forno per scopi diversi da quelli per cui è stato progettato (cottura cibi) può causare danni a cose, animali e persone.	Leggere attentamente il manuale di istruzioni, Capitolo 2 AVVERTENZE PER LA SICUREZZA.	

DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE PER FORNO PYRALIS e PYRALIS UP

Si riporta di seguito una tabella riassuntiva dei Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) da utilizzare durante le varie fasi di vita dell'apparecchiatura.

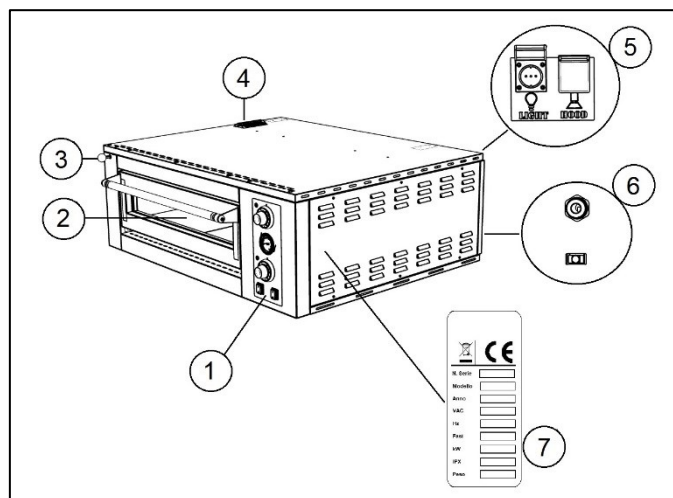
Fase	Indumenti di protezione	Calzature di sicurezza	Guanti	Occhiali	Protettori auricolari	Mascherina	Casco o elmetto
							
Trasporto	X	X	X				
Movimentazione	X	X	X				
Disimballo	X	X	X				
Montaggio	X	X	X				
Uso ordinario			X				
Regolazioni		X	X	X			
Pulizia ordinaria		X	X	X			
Pulizia straordinaria		X	X	X		X	
Manutenzione	X	X	X	X			
Smontaggio	X	X	X	X		X	
Demolizione	X	X	X	X		X	

4. SPECIFICHE GENERALI

Caratteristiche

Qui di seguito le specifiche generali che caratterizzano il forno:

1. Frontale comandi;
2. Piano di cottura Active Stone;
3. Pomello valvola camino;
4. Camino uscita fumi con alette pieghevoli anti occlusione;
5. Prese Schuko per collegamento cappa (solo nella versione TOUCH);
6. Passacavo alimentazione e attacco equipotenziale;
7. Targhetta dati tecnici.



Dati Tecnici

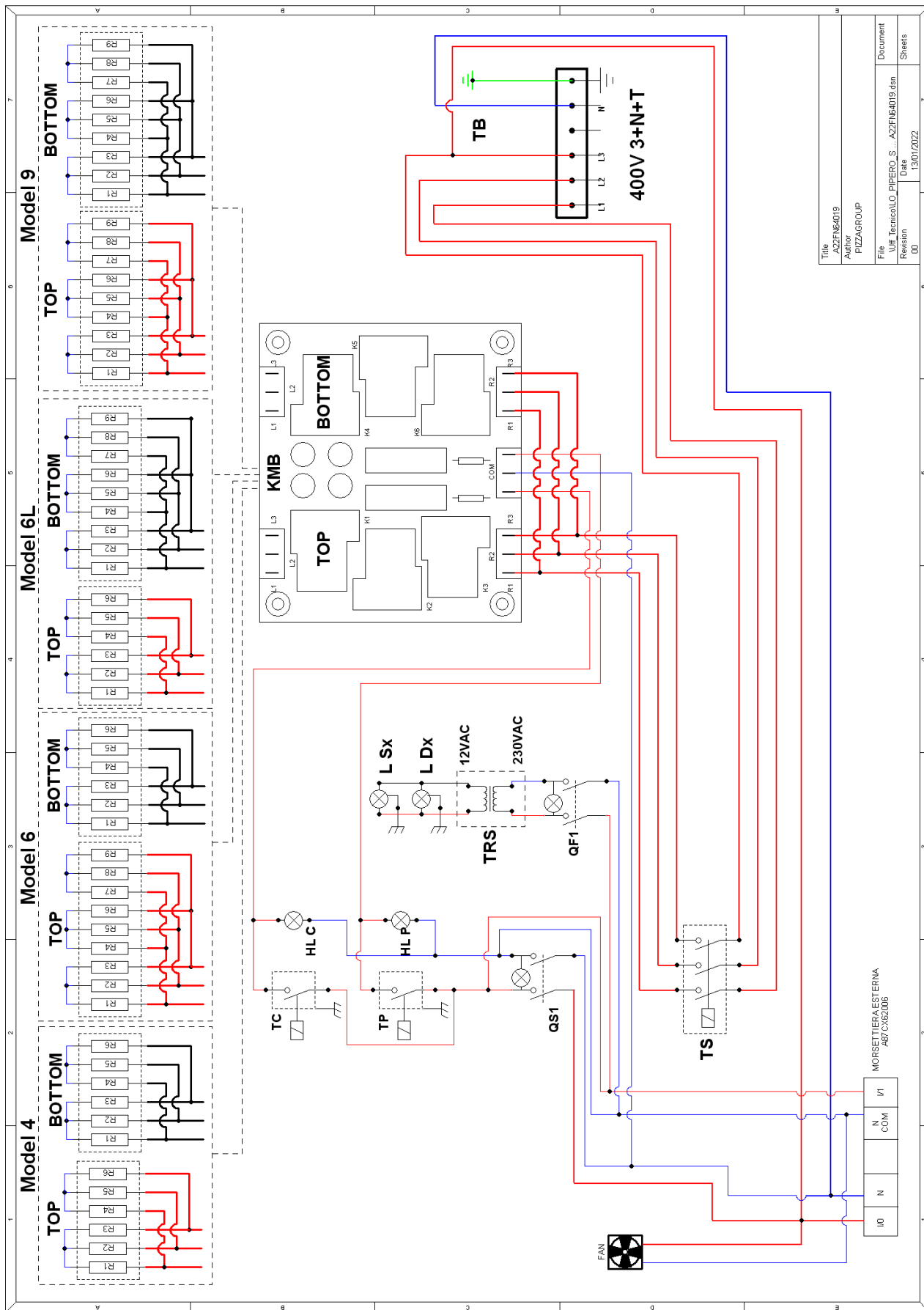
Caratteristiche tecniche		Modello			
		M4 D4	M6 D6	M6L D6L	M9 D9
Dimensioni esterne	LxPxH (cm)	113x100x40	113x135x40	148x100x40	148x135x40
Dimensioni camera	LxPxH (cm)	70x70x15	70x105x15	105x70x15	105x105x15
Nr. pizze per camera	Ø 34 cm	4	6	6	9
	Ø 50 cm	1	2	2	3
Alimentazione elettrica (50/60 Hz)	Volt	230V 1+N+T; 230V 3+T; 400V 3+N+T	230V 3+T; 400V 3+N+T	230V 3+T; 400V 3+N+T	230V 3+T; 400V 3+N+T
Potenza massima assorbita	kW	6,6	8,88	9,00	13,32
Ampere	230V 1+N	28,7	-	-	-
	230V 3	16,6	22,1	22,6	33,5
	400V 3+N	9,5	12,7	13,0	19,3
Cavo di alimentazione (n° x mm²)	230 1P+N	3G x 6	-	-	-
	230 3P	4G x 4	4G x 6	4G x 6	4G x 6
	400 3P+N	5G x 2,5	5G x 4	5G x 4	5G x 4
Temperatura massima di esercizio	° C	450			
Peso netto	kg	115	129	139	159
Dimensioni imballo	LxPxH (cm)	120x120x54	120x155x54	155x120x54	155x155x54

Caratteristiche tecniche		Modello			
		M8 D8	M12 D12	M12L D12L	M18 D18
Dimensioni esterne	LxPxH (cm)	113x100x72	113x135x72	148x100x72	148x135x72

Dimensioni camera	LxPxH (cm)	70x70x15	70x105x15	105x70x15	105x105x15
Nr. pizze per camera	Ø 34 cm	4	6	6	9
	Ø 50 cm	1	2	2	3
Alimentazione elettrica (50/60 Hz)	Volt	230V 3+T; 400V 3+N+T	230V 3+T; 400V 3+N+T	230V 3+T; 400V 3+N+T	230V 3+T; 400V 3+N+T
Potenza massima assorbita	kW	13,20	17,76	18,00	26,64
Assorbimento massimo (A)	230V 1+N	28,7 x 2 (*)	-	-	-
	230V 3	33,2	44,6	45,2	-
	400V 3+N	19,1	25,7	26,0	38,5
Cavo di alimentazione (n° x mm²)	230 1P+N	3G x 4 (*)	-	-	-
	230 3P	4G x 6	4G x 10	4G x 10	-
	400 3P+N	5G x 4	5G x 6	5G x 6	5G x 10
Temperatura massima di esercizio	° C	450			
Peso netto	kg	183	217	231	290
Dimensioni imballo	LxPxH (cm)	120x120x86	120x155x86	155x120x86	155x155x86

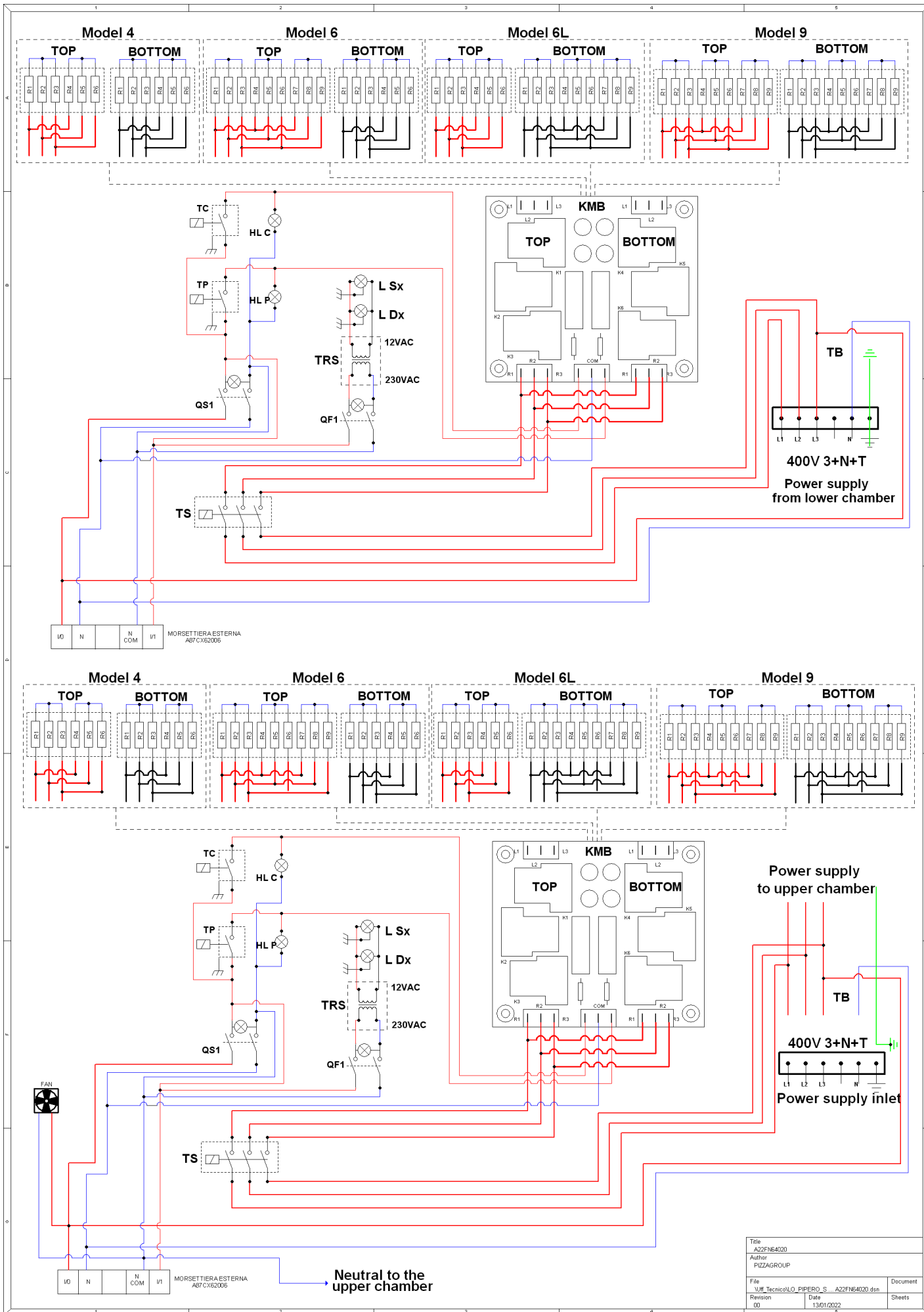
(*) Per questo modello è previsto il doppio cavo di alimentazione.

Schemi Elettrici

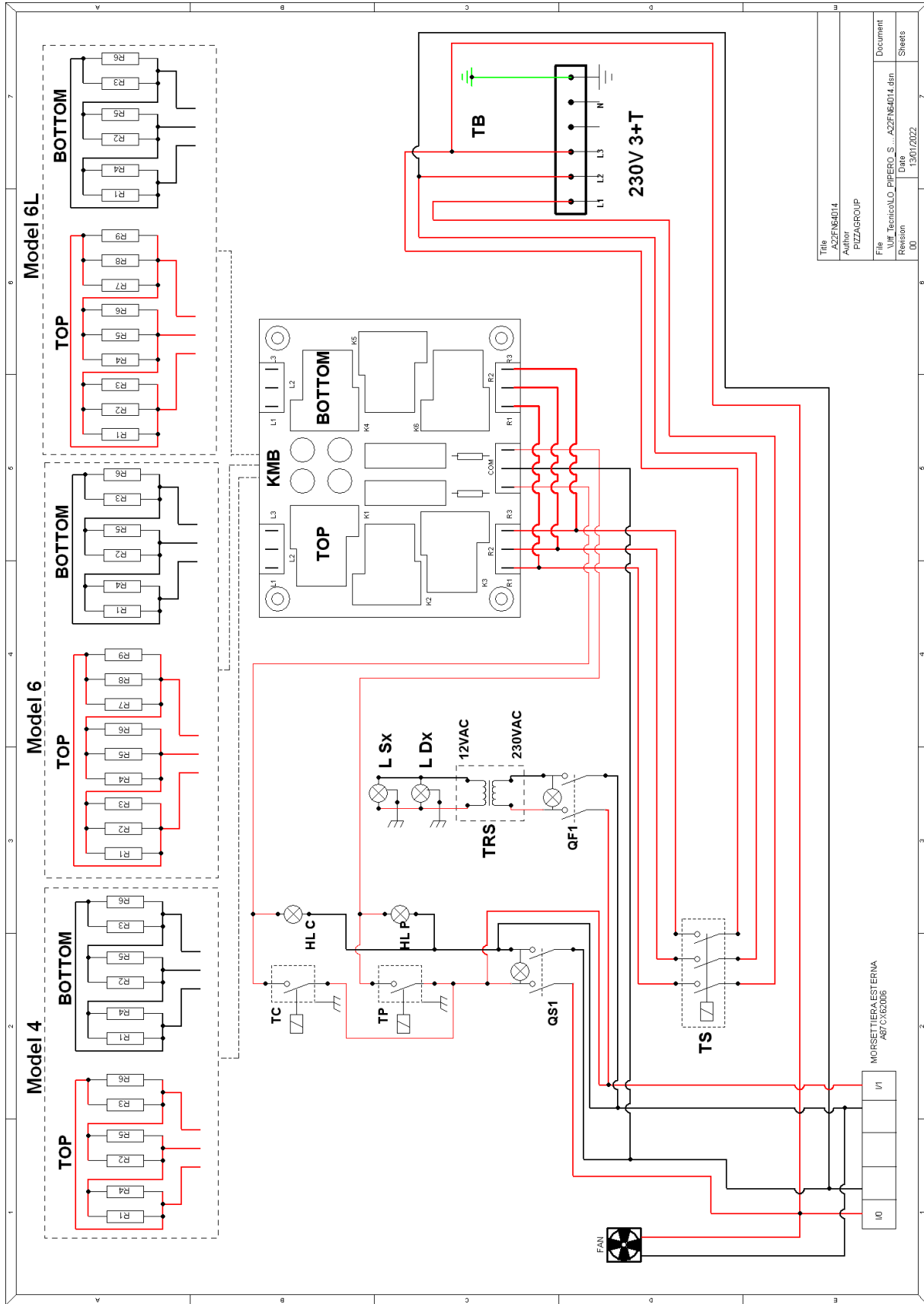


Title	A22FN64019
Author	PIZZAGROUP
File	\\uf_Tecnico\LO_PIPERO_S...A22FN64019.den
Revision	00
Date	15/01/2022
Document	Sheets

MORSETTIERIA/ESTERNA
A57C/62006

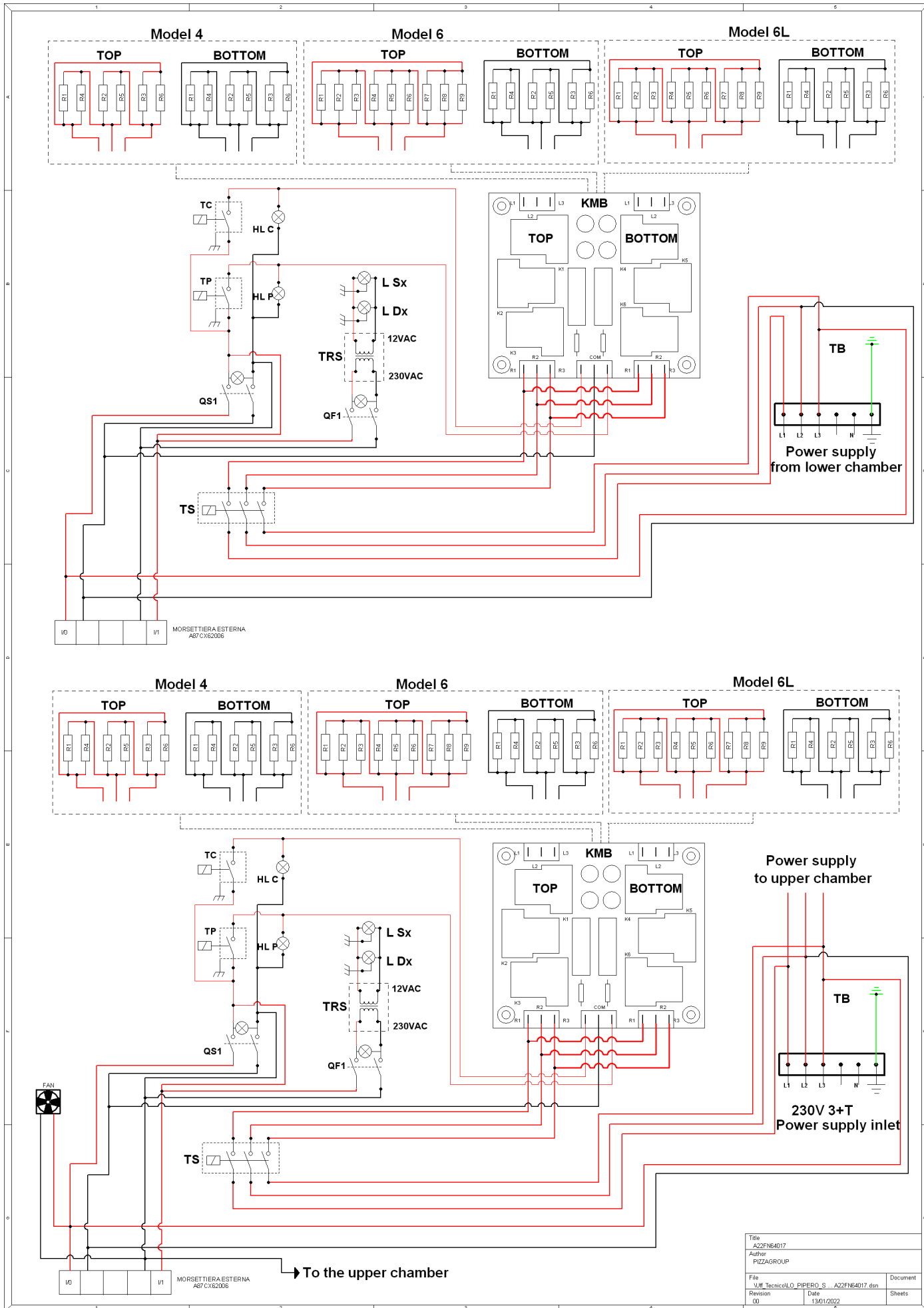


Title		A22FN64020	
Author		PIZZAGROUP	
File	V:\E_Tecnico\LO_PIPERO_S...A22FN64020.dsn	Document	
Revision	00	Date	13/01/2022
		Sheets	2

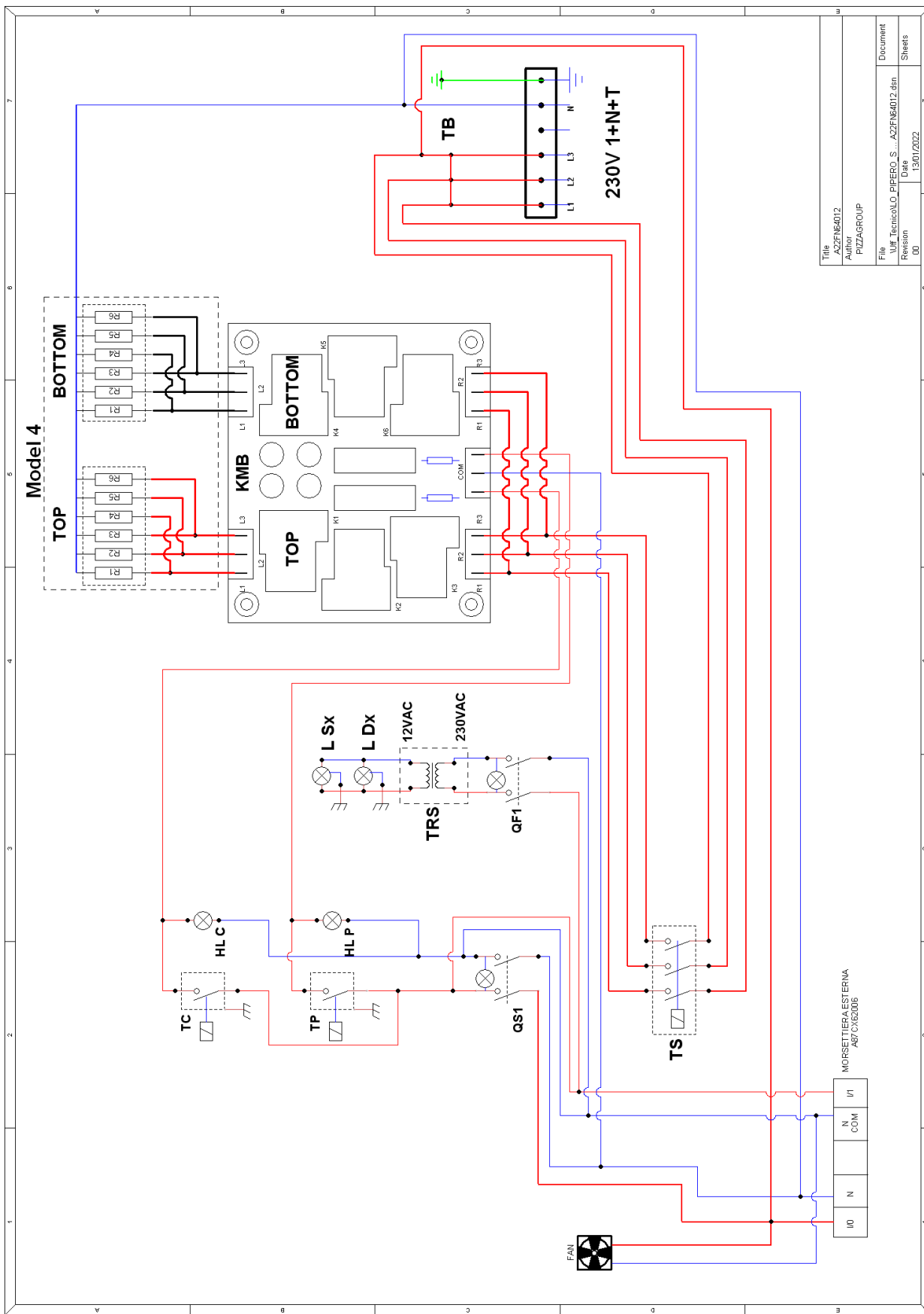


Title	AZ2FN64014	
Author	PIZZAGROUP	
File	\\M.Tecnico\LO.PP\PERO_S...AZ2FN64014.dsn	
Revision	Date	13/01/2022
00		
Document	Sheets	7

MORSETTIERIA ESTERNA
A97C162006

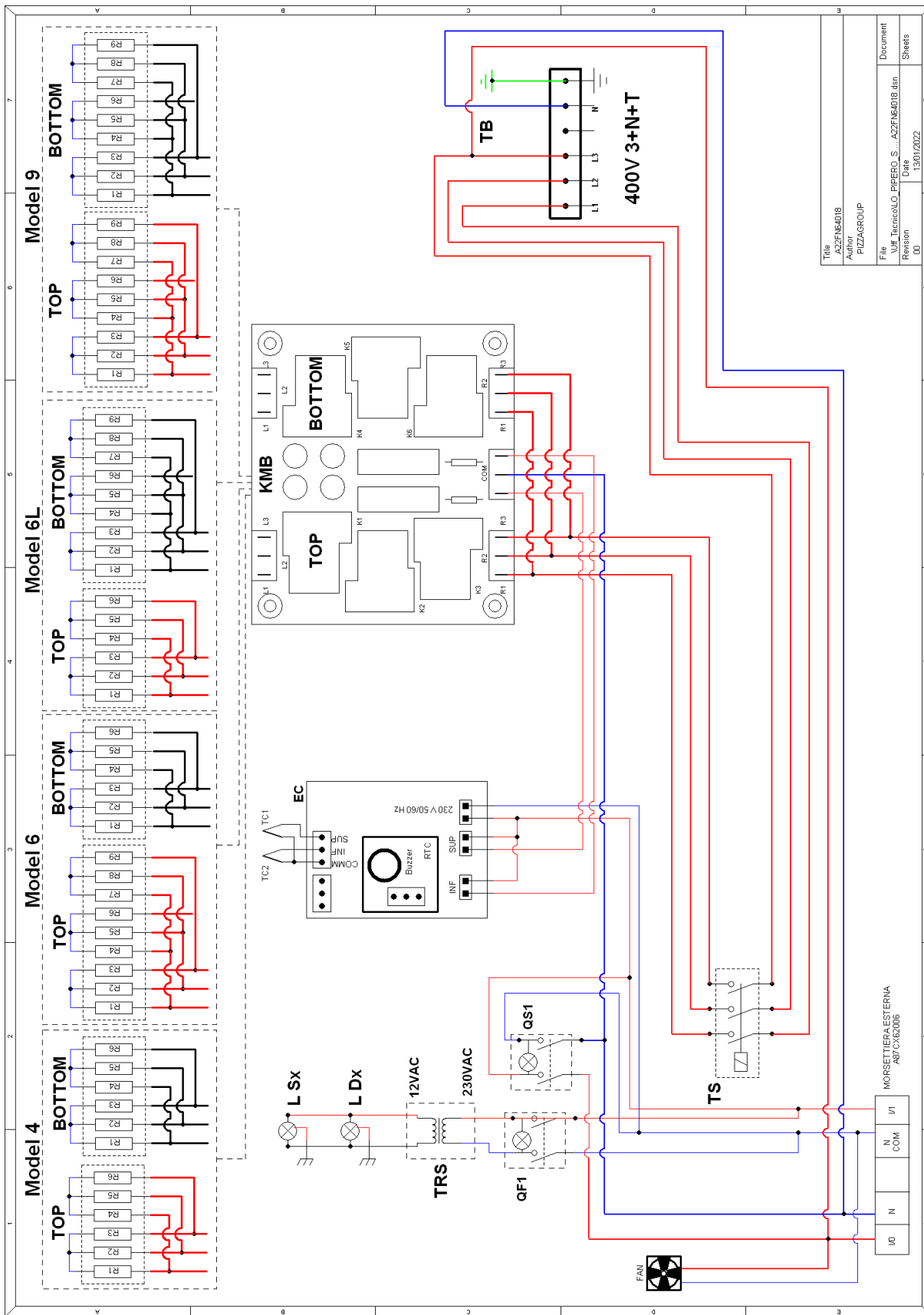


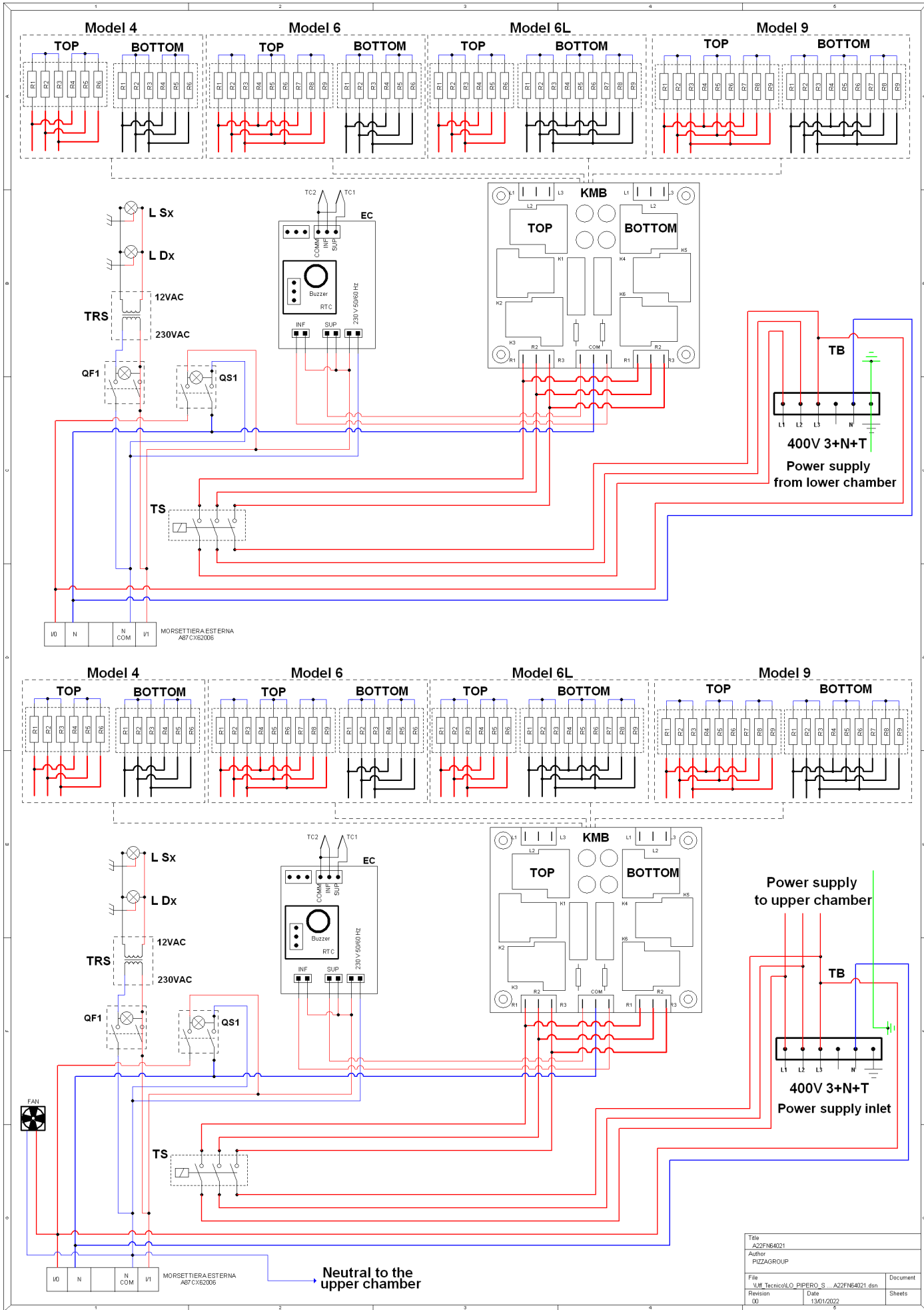
Title	A22FN64017
Author	PIZZA GROUP
File	Uff_Tecnico\LO_PIPERO_S_A22FN64017.dsn
Revision	00
Date	13/01/2022
Document	Sheets



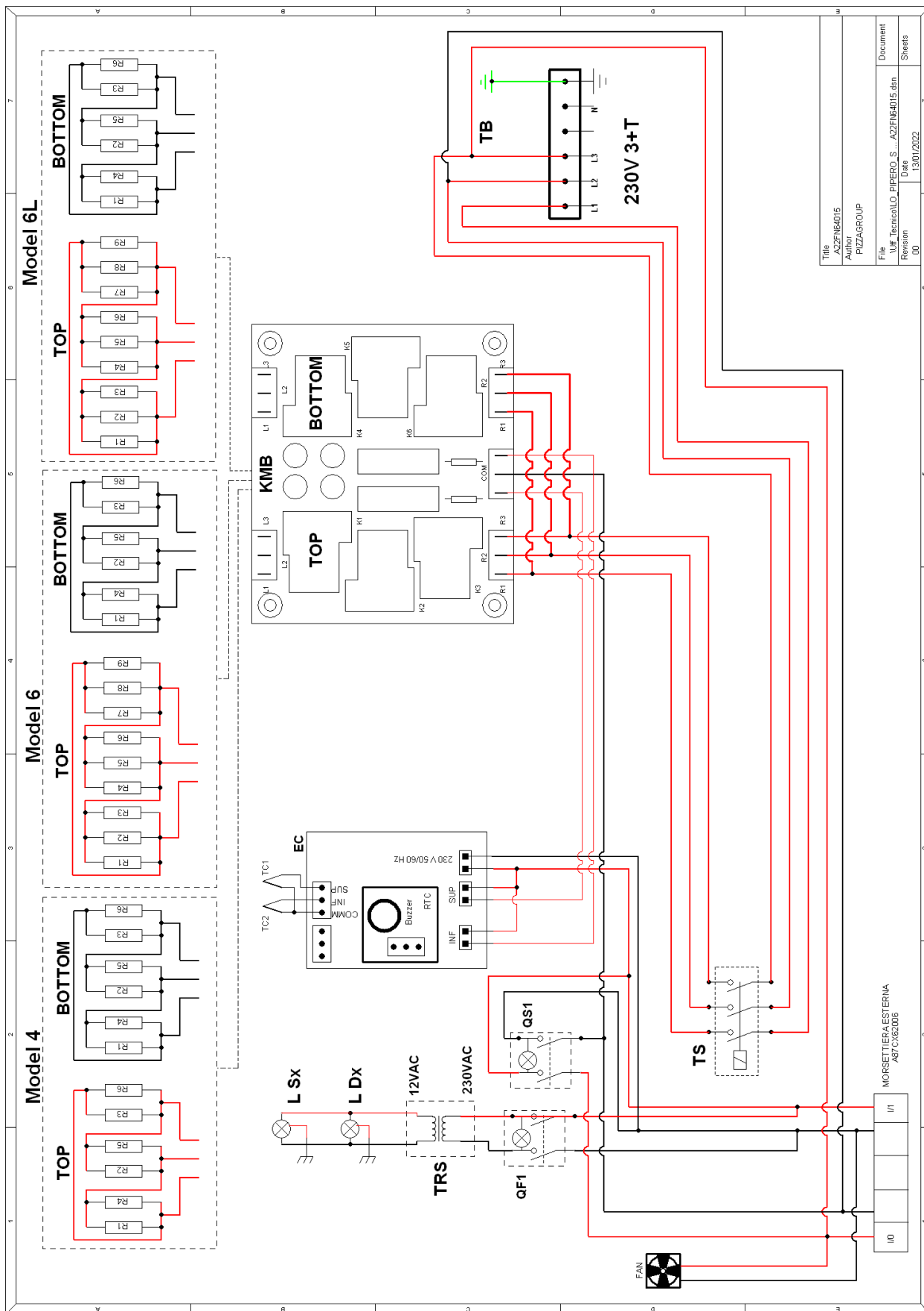
Title	A22FNE4012
Author	PIZZAGROUP
File	Y:\F_Tecnico\LO_PPERO_S...A22FNE4012_4in
Revision	00
Date	13/01/2022
Document	
Sheets	

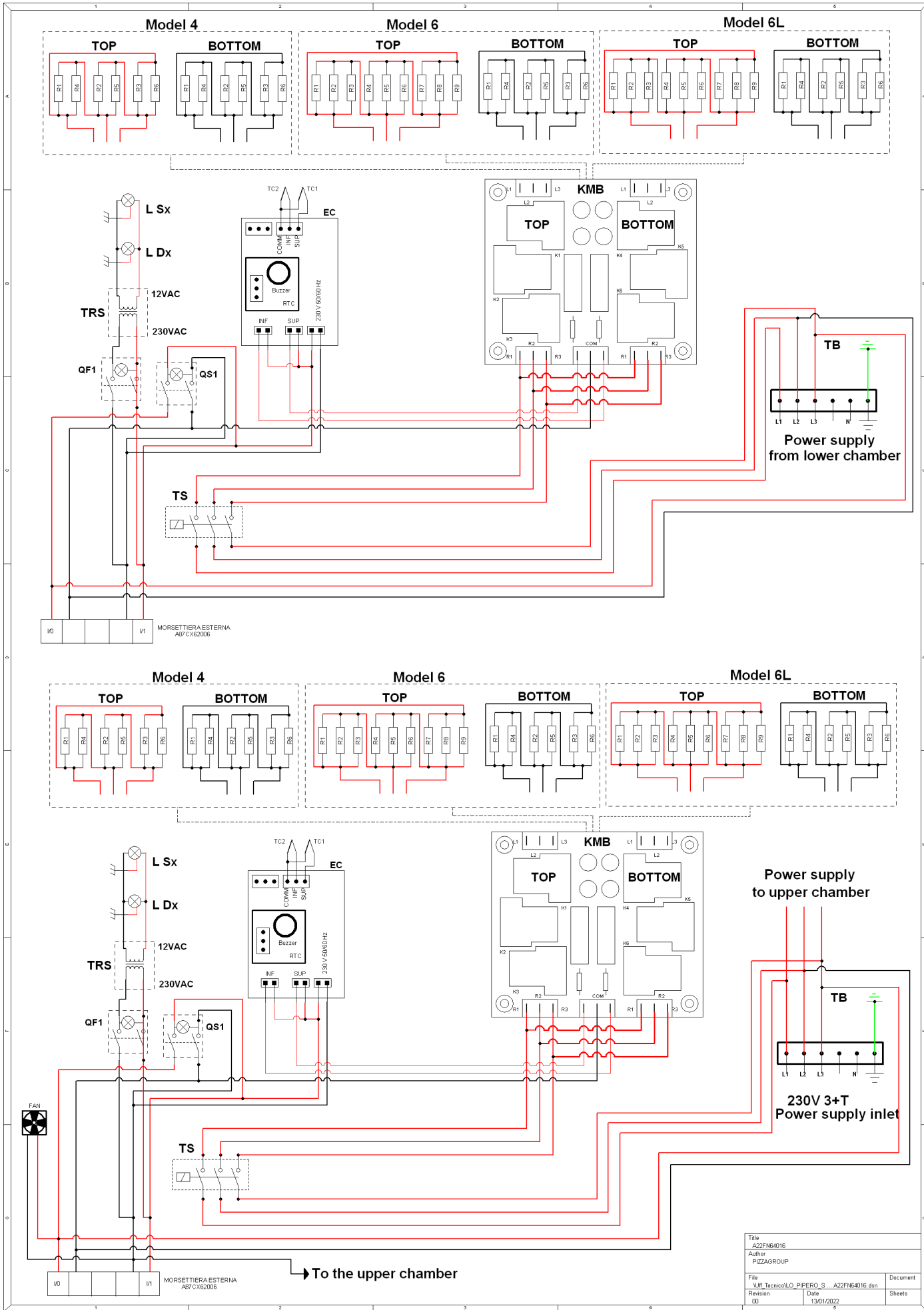
MCRSETTIERA ESTERNA
A97C062006



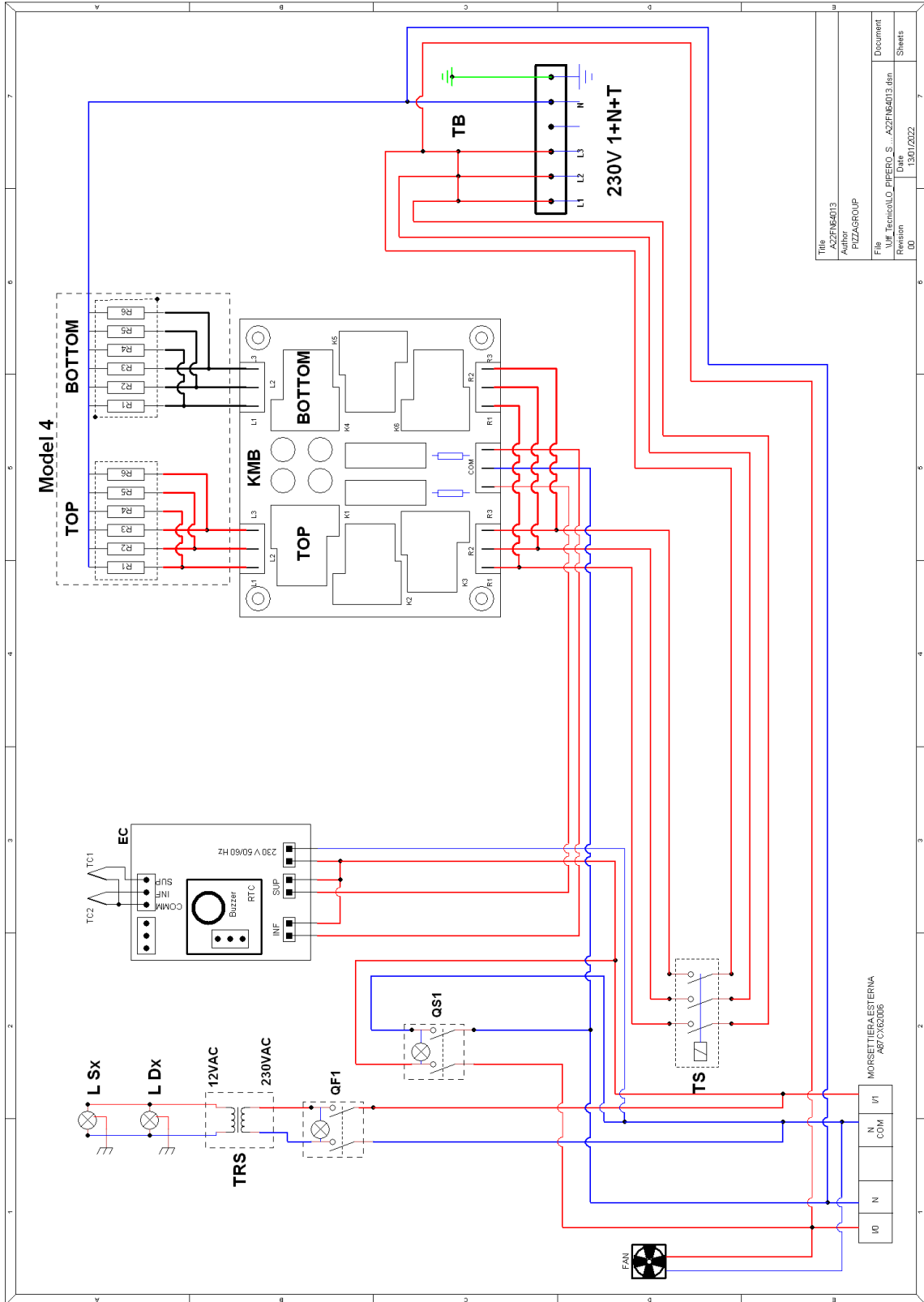


Title		A22FN64021	
Author		PIZZAGROUP	
File	Uff_Tecnico\LO_PIPERO_S...A22FN64021.dsn		Document
Revision	Date	13/01/2022	Sheets
00			2





Title	A22FN64016	Author	PIZZAGROUP
File	Uff_Tecnico\LO_PIPERO_S...A22FN64016.dsn	Document	
Revision	00	Date	13/01/2022
		Sheets	



5. INSTALLAZIONE

Scarico e movimentazione del forno

Lo scarico e la movimentazione del forno devono essere fatte tramite un carrello elevatore, transpallet e/o attrezzature di sollevamento adeguate al peso da sollevare (vedere tabelle Dati Tecnici).

Inoltre, il personale addetto alla movimentazione, dev'essere qualificato al tipo di mansione.



Posizionamento del forno

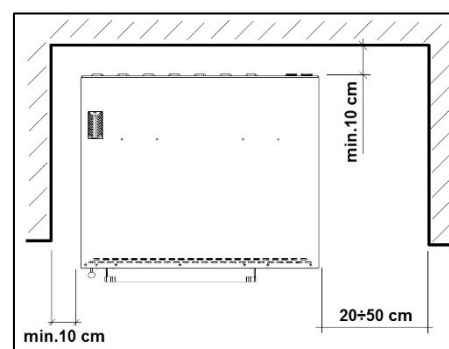
!	L'INSTALLAZIONE DEL FORNO DEVE ESSERE FATTA DA PERSONALE QUALIFICATO SECONDO I REGOLAMENTI LOCALI, NAZIONALI ED EUROPEI.
----------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

!	ASSICURARSI CHE IL PIANO D'APPOGGIO DEL FORNO ABBA UN'ADEGUATA CAPACITÀ PORTANTE E CHE SIA IN PIANO.
----------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Dopo aver estratto il forno dall' apposito imballo, posizionarlo dove previsto tenendo conto delle distanze minime di sicurezza dai muri e/o altre attrezzature.

Per fare in modo che il forno sia ben areato la distanza minima dai muri e/o altre attrezzature non deve essere inferiore a 10 cm sul lato sinistro e posteriore.

Mantenere una distanza di minimo 20 cm per il passaggio dell'aria sul lato destro, dove possibile almeno 50 cm per poter accedere comodamente all'impianto elettrico in caso di manutenzione e/o riparazione.



!	ATTENZIONE! RIMUOVERE EVENTUALI PROTEZIONI IN POLISTIROLO ED ASPORTARE IL FILM PROTETTIVO EVITANDO DI USARE UTENSILI CHE POSSONO DANNEGGIARE LE SUPERFICI.
----------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

m	ATTENZIONE! NON APPOGGIARE NULLA AL DI SOPRA DEL FORNO, PERICOLO DI SURRISCALDAMENTO.
----------	--------------------------------------------------------------------------------------------------

m	ATTENZIONE! NON COPRIRE LE GRIGLIE DI AREAZIONE, L'OSTRUZIONE DELLE GRIGLIE POTREBBE CAUSARE IL SURRISCALDAMENTO DELL'APPARECCHIO.
----------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

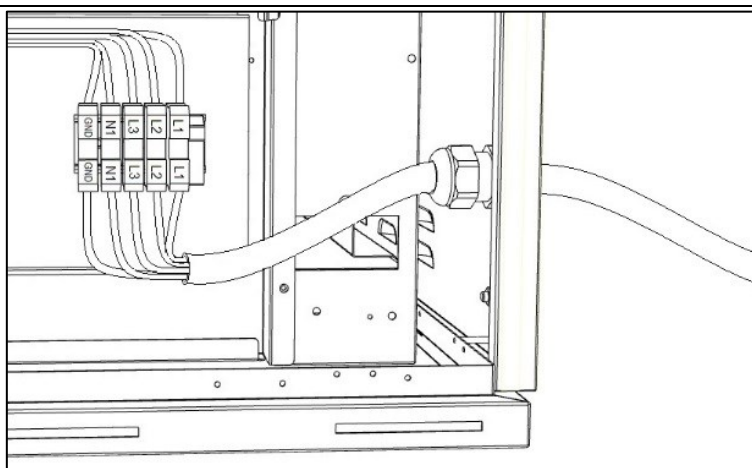
Allacciamento agli impianti (collegamento elettrico)

m	ATTENZIONE! L'ALLACCIAMENTO ALLA RETE ELETTRICA DEVE ESSERE FATTO DA PERSONALE QUALIFICATO.
----------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------

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 come segue:

- Togliere il pannello laterale destro;
- Collegare alla morsettiera 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.



!

SEGUIRE INOLTRE LE SEGUENTI DISPOSIZIONI:

- La presa della rete elettrica deve essere facilmente accessibile e non deve richiedere alcun spostamento del forno.
- 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 DEL LOCALE SIA PROVVISIO 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 nella parte posteriore del forno, con un cavo di sezione minima 10mm^2 .

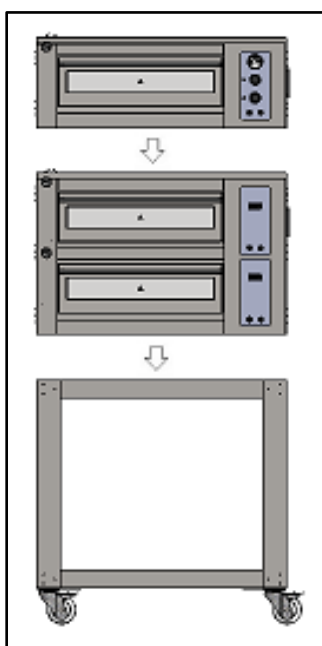
Tale morsetto è contraddistinto dal seguente simbolo:

**Forni sovrapposti**

È possibile sovrapporre i forni, dello stesso modello, semplicemente impilandoli uno sopra l'altro, senza l'utilizzo di raccordo camino.

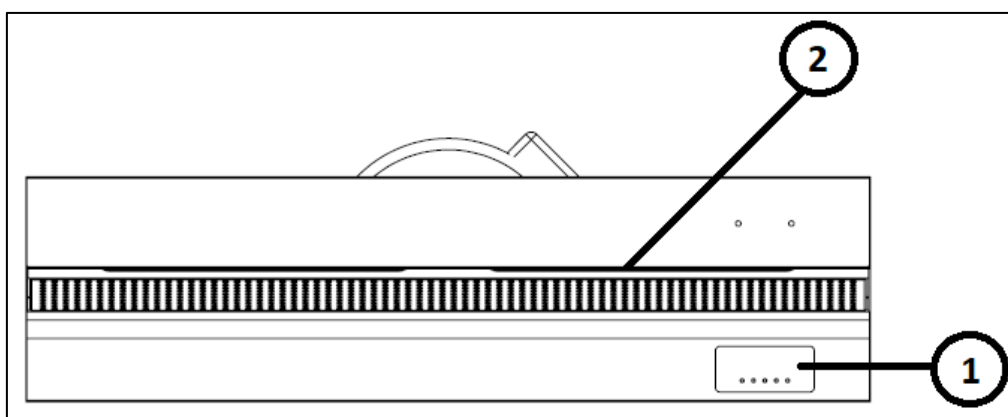
Si possono sovrapporre fino ad un massimo di 3 elementi nella versione monocamera, due nella combinazione bicamera più monocamera.

Nella seconda versione si raccomanda di mettere sotto il forno bicamera ed impilare sopra il forno monocamera.

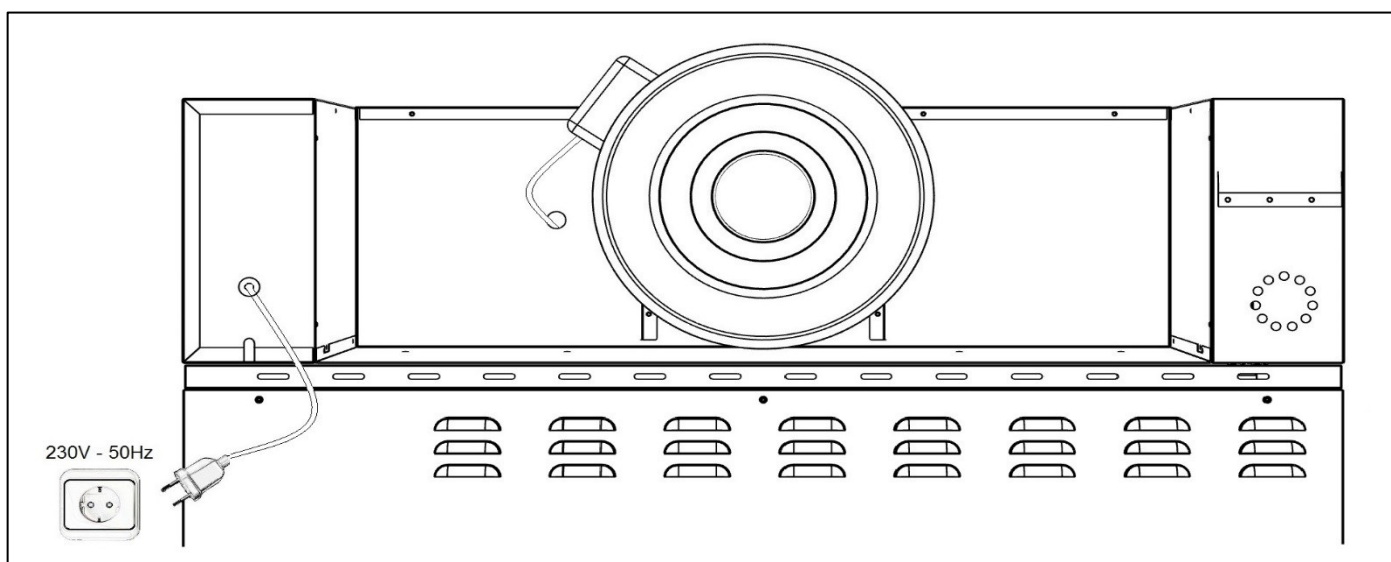


Montaggio della cappa di aspirazione

La cappa per i forni meccanici è sempre dotata di luce (posizione 2) e comandi per l'accensione della luce (posizione 1). Se predisposta con motore di aspirazione i comandi (posizione 1) fungono anche da accensione e regolazione del motore.



Dev'essere posizionata sopra il forno e fissata con le apposite viti (vedi istruzioni allegate all'imballo della cappa). Il collegamento elettrico va fatto ad una presa monofase da 10A - 230V - 50Hz.






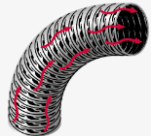
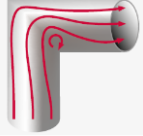
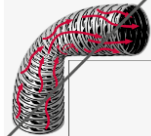
Scarico dei fumi

Durante l'installazione delle cappe e dei tubi di uscita dei fumi, bisogna tener presente che all'aumentare della lunghezza della condotta di scarico la contropressione (resistenza del tubo) aumenta e la quantità d'aria trasportata diminuisce.

Gomiti e curve sono problematici nella misura in cui generano superfici di impatto che arrestano il flusso d'aria e formano delle turbolenze. La contropressione aumenta. Per questo motivo la condotta di scarico deve contenere il minor numero possibile di gomiti e curve.

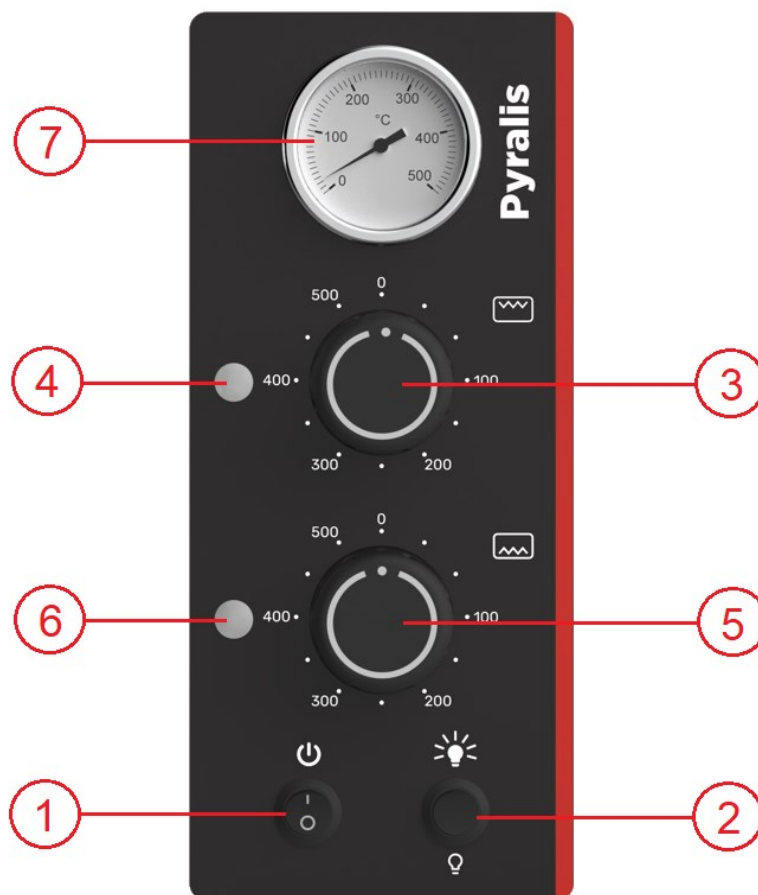
Se a causa di condizioni strutturali contingenti è necessario realizzare gomiti e curve, si consiglia di prevedere un raggio il più ampio possibile, poiché minore è il raggio di un gomito, maggiore è la contropressione.

Evitare anche angoli retti, che determinano perdite di pressione più elevate e quindi perdite a livello di rendimento.

		
Gomito a 45° Consigliabile	Gomito a 90° Consigliabile	Gomito a 90° con corpi conduttori Consigliabile
		
Gomito a 90°, tubo a spirale Consigliabile	Gomito ad angolo retto, 90° Non consigliabile	Gomito a 90°, tubo a spirale schiacciato Non consigliabile

6. COMANDI

Descrizione e funzionamento del quadro comandi meccanico



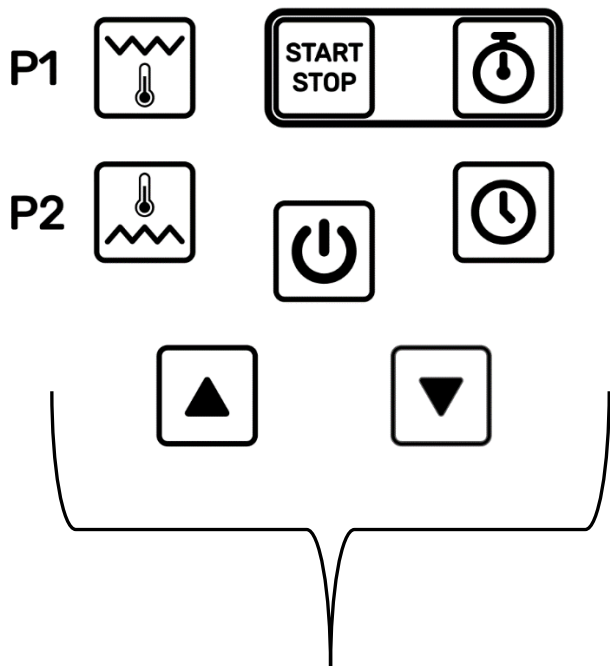
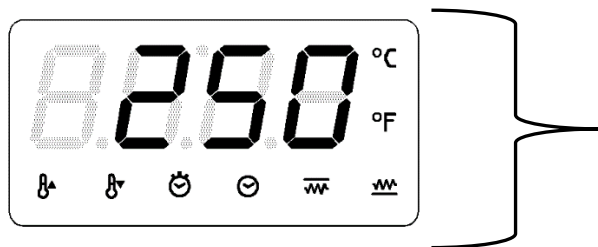
1	Interruttore generale Questo comando attiva e disattiva le funzioni di regolazione della temperatura e la luce camera
2	Interruttore luce camera Accende e spegne la luce interna della camera di cottura. Per l'accensione luce anche l'interruttore generale dev'essere in posizione 1.
3	Manopola temperatura cielo Tramite questa manopola è possibile regolare la temperatura di cottura del cielo. Ruotare la manopola in senso orario sul valore desiderato.
4	Lampada spia temperatura cielo Si accende quando il cielo è in fase di riscaldamento, si spegne a temperatura raggiunta.
5	Manopola temperatura platea Tramite questa manopola è possibile regolare la temperatura di cottura della platea. Ruotare la manopola in senso orario sul valore desiderato.
6	Lampada spia temperatura platea Si accende quando la platea è in fase di riscaldamento, si spegne a temperatura raggiunta.
7	Termometro analogico Misura e visualizza la temperatura interna della camera.

!	Se, a fine turno, si vuole mantenere le temperature impostate durante il lavoro, si possono lasciare i termostati con l'ultima regolazione impostata e spegnere il forno portando l'interruttore generale in posizione 0.
----------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Descrizione e funzionamento del quadro comandi digitale



1	Interruttore generale Questo comando attiva e disattiva le funzioni di regolazione della temperatura e la luce camera
2	Interruttore luce camera Accende e spegne la luce interna della camera di cottura. Per l'accensione luce anche l'interruttore generale dev'essere in posizione 1.
3	Termo/timer Con questa scheda è possibile impostare la temperatura del cielo e della platea, 2 programmi diversi di cottura, il timer di cottura, l'accensione ritardata del forno.



ICONE DISPLAY	
SIMBOLO	DESCRIZIONE
°C	CELSIUS
°F	FAHRENHEIT
	CIELO
	PLATEA
	TIMER
	OROLOGIO
	RESISTENZE CIELO
	RESISTENZE PLATEA

TASTI FUNZIONE			
SIMBOLO	DESCRIZIONE	SIMBOLO	DESCRIZIONE
	Tasto ON/OFF		Tasto TIMER di Cottura
	Tasto CIELO / PROGRAMMA P1		Tasto incremento valore - visualizzazione temperatura cielo
	Tasto PLATEA / PROGRAMMA P2		Tasto decremento valore – spegnimento buzzer - visualizzazione temperatura platea
	Tasto OROLOGIO per Accensione ritardata		Tasto START/STOP di tempo di cottura

7. MODALITÀ D'USO

Verifica funzionale

Prima di accendere il forno verificare:

- Di aver asportato il film protettivo dove presente;
- Di aver inserito correttamente la spina nella presa d'alimentazione elettrica;
- Che la tensione d'alimentazione, la frequenza e la potenza dell'impianto siano compatibili con i valori riportati nella targhetta apposta sul lato destro del forno;

Accensione del forno con comandi meccanici

Per accendere il forno procedere nel modo seguente:

- Accendere la camera posizionando l'interruttore generale su 1;
- Impostare la temperatura desiderata sul cielo ruotando il relativo termostato;
- Impostare la temperatura desiderata nella platea ruotando il relativo termostato;
- Accendere la luce della camera posizionando l'interruttore su 1.

Accensione del forno

Per accendere il forno procedere nel modo seguente:

- Accendere la camera posizionando l'interruttore generale su 1;
- Impostare la temperatura desiderata sul cielo;
- Impostare la temperatura desiderata nella platea;
- Accendere la luce della camera posizionando l'interruttore su 1.

Prima accensione del forno

!	ATTENZIONE! AL PRIMO UTILIZZO DELL'APPARECCHIATURA È CONSIGLIABILE RISCALDARE IL FORNO A VUOTO PER ELIMINARE CATTIVI ODORI CAUSATI DALL' EVAPORAZIONE DELL'UMIDITÀ CONTENUTA NELLE PIETRE REFRATTARIE, NEL MATERIALE ISOLANTE E NELLE PARTI METALLICHE INTERNE.
----------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Seguire la seguente procedura:

- Chiudere tutte le porte e aprire al massimo le valvole del camino;
- Impostare la temperatura del cielo e della platea a 150° C;
- Lasciare il forno acceso per almeno 8 ore.

Indicazioni generali per la cottura

La pizza ed i prodotti simili hanno tempi e temperature di cottura che dipendono dalla forma e dallo spessore della pasta, nonché dalla quantità e tipologia degli ingredienti aggiunti.

Per tali motivi è sempre consigliabile effettuare preventivamente alcune prove di cottura, al fine di comprenderne al meglio le caratteristiche ed il funzionamento del forno.

Indicativamente le impostazioni del forno sono le seguenti:

- Tenere la valvola del camino chiusa fin tanto che il forno non ha raggiunto la temperatura impostata;
- È preferibile cucinare direttamente sulle pietre, in modo da ottenere un risultato migliore del prodotto;
- Impostare la temperatura del Cielo a tra 300 e 350°C;
- Impostare la temperatura della Platea tra 250 e 330°C;
- Se si cucina direttamente su pietra si consiglia di impostare la temperatura del cielo superiore rispetto alla platea;
- Se si cucina su teglia si consiglia di impostare la temperatura del cielo inferiore rispetto alla platea;

Utilizzo della valvola camino

La valvola del camino consente la regolazione del deflusso di fumi e vapori 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 della tipologia di prodotto inserito (più o meno umido) e carico di lavoro.

Spegnimento del forno con comandi meccanici

Per spegnere il forno seguire la seguente procedura:

- Spegnere la luce posizionando l'interruttore a 0;
- Se non si desidera lasciare le impostazioni precedentemente impostate ruotare i termostati in senso antiorario per portarli a 0, altrimenti lasciarli nella regolazione impostata.
- Portare l'interruttore generale in posizione 0.

Spegnimento del forno con comandi digitali

Per spegnere il forno seguire la seguente procedura:

- Spegnere la camera premendo l'icona ON/OFF



8. MANUTENZIONE E PULIZIA

Precauzioni di sicurezza

m	PRIMA DI EFFETTUARE QUALSIASI OPERAZIONE DI PULIZIA E/O MANUTENZIONE, ADOTTARE LE SEGUENTI "PRECAUZIONI DI SICUREZZA".
----------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

- **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;
- **Non** utilizzare agenti chimici sulle pietre refrattarie e le parti interne del forno;
- **Non** utilizzare acqua tramite tubi o dispositivi di lavaggio ad alta pressione;
- **Non** utilizzare materiali o spugne abrasive per pulire i vetri porta e le parti metalliche del forno;
- **Non** pulire il vetro porta quando è caldo;
- **Installare** tutte le protezioni e riattivare tutti i dispositivi di sicurezza una volta terminata la pulizia, la manutenzione o le operazioni di riparazione, prima di rimettere il forno in servizio.

Manutenzione ordinaria rivolta all'utilizzatore

m	PRIMA DI EFFETTUARE QUALSIASI OPERAZIONE DI PULIZIA E/O MANUTENZIONE, ADOTTARE LE "PRECAUZIONI DI SICUREZZA".
----------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Per mantenere il forno sempre pulito ed efficiente è necessaria una pulizia e manutenzione ordinaria da effettuare ad intervalli regolari come segue:

- **Pulizia giornaliera**
 1. Pulire la parte interna della camera di cottura utilizzando uno spazzola di metallo per togliere depositi di farina e residui della cottura;
 2. Pulire internamente ed esternamente il vetro della porta con un panno morbido e un detergente delicato;
Non utilizzare spugne abrasive.
 3. Pulire le parti esterne del forno come porte, maniglie della porta e frontale comandi con un panno morbido e un detergente delicato.
Non utilizzare spugne abrasive.
- **Pulizia settimanale**
Pulire accuratamente tutte le parti esterne del forno con un panno morbido e un detergente delicato.
Non utilizzare spugne abrasive.
- **Pulizia mensile**
Lubrificare i perni della porta e la molla porta con un grasso spray non tossico.
Per accedere alla molla aprire il pannello laterale sinistro.
- **Pulizia annuale**
 1. Tramite un aspirapolvere pulire l'interno della camera di cottura;
 2. Pulire tutte le uscite di ventilazione poste sulla parte frontale, laterale e posteriore del forno;

- Togliere il pannello laterale destro e, tramite un aspirapolvere, aspirare completamente l'interno del vano comandi, facendo attenzione a non rovinare i componenti ed i cablaggi elettrici.



Manutenzione straordinaria rivolta a tecnici specializzati

m	PER QUALSIASI OPERAZIONE CHE NON SIA DI COMPETENZA DELL'UTILIZZATORE, È NECESSARIO RICHIEDERE L'INTERVENTO DI UN TECNICO SPECIALIZZATO. RIVOLGERSI QUINDI AL PROPRIO RIVENDITORE E/O SERVIZIO DI ASSISTENZA DI ZONA.
----------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

m	PRIMA DI ESEGUIRE QUALSIASI INTERVENTO DI PULIZIA E/O MANUTENZIONE INTERROMPERE L'ALIMENTAZIONE ELETTRICA E SEGUIRE LE "PRECAUZIONI DI SICUREZZA".
----------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

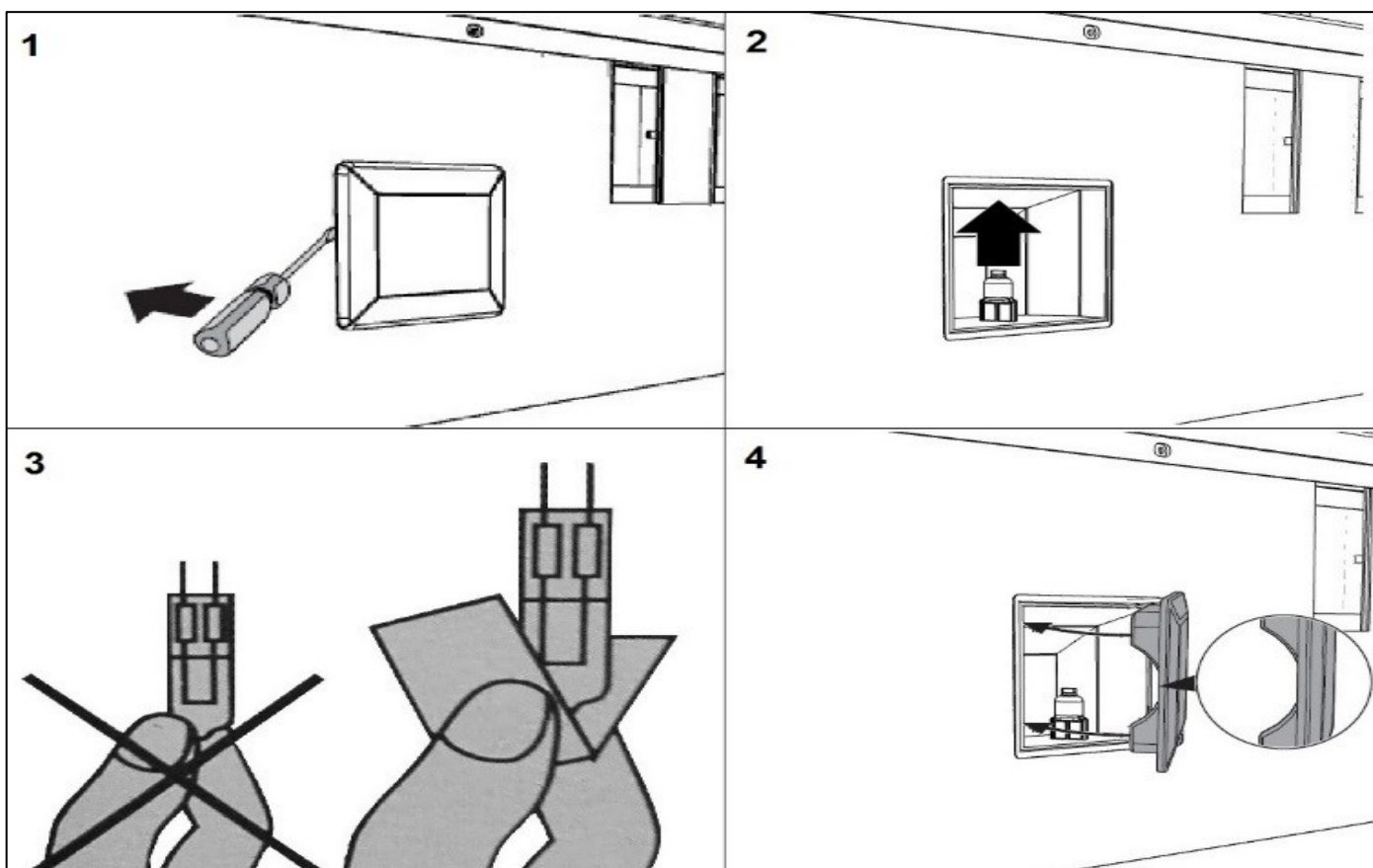
Sostituzione delle lampade di illuminazione

m	PRIMA DI EFFETTUARE QUALSIASI OPERAZIONE DI PULIZIA E/O MANUTENZIONE, ADOTTARE LE "PRECAUZIONI DI SICUREZZA".
----------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	NON SOSTITUIRE MAI LA LAMPADA CON IL FORNO CALDO!
	ASPETTARE CHE IL FORNO SI RAFFREDDI!
!	NON TOCCARE la lampada con le mani nude, utilizzare sempre dei guanti, un pezzo di carta o un panno, in modo da evitare di rovinarla e di conseguenza diminuire la durata di vita della lampada.

Sostituire la lampada come segue:

- Togliere il vetro di protezione della lampada tramite un utensile (ad esempio un cacciavite);
- Sfilare e rimuovere lampada;
- Sostituire la lampada con una originale o avente le stesse caratteristiche; **non toccare a mani nude**;
- Montare il vetro di protezione.



Sostituzione della sonda di temperatura (per forni digitali)

m	PRIMA DI EFFETTUARE QUALSIASI OPERAZIONE DI PULIZIA E/O MANUTENZIONE, ADOTTARE LE “PRECAUZIONI DI SICUREZZA”.
----------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

- Togliere il pannello laterale destro;
- Scollegare la sonda dalla scheda di potenza all'interno del vano impianto elettrico (vedi schema elettrico);
- Svitare la vite di fissaggio della sonda posta all'interno della camera;
- Sfilare la sonda dall'interno camera;
- Sostituire la sonda infilandola dall'interno camera;
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio, facendo attenzione di collegare correttamente le polarità della sonda (vedi schema elettrico).

Sostituzione del vetro porta forno Pyralis

m	PRIMA DI EFFETTUARE QUALSIASI OPERAZIONE DI PULIZIA E/O MANUTENZIONE, ADOTTARE LE “PRECAUZIONI DI SICUREZZA”.
----------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

- Aprire la porta;
- Svitare le viti di fissaggio per rimuovere la controporta;
- Sostituire il vetro e verificare se è necessario sostituire la guarnizione porta;
- Eseguire le operazioni inverse di per il montaggio.

Nel caso di forno Pyralis Up, avendo la porta contraria al Pyralis, la controporta si troverà rivolta verso il basso. Svitare le viti di fissaggio della controporta e rimuoverla, facendo attenzione a non far cadere il vetro.

Sostituzione della molla porta

m	PRIMA DI EFFETTUARE QUALSIASI OPERAZIONE DI PULIZIA E/O MANUTENZIONE, ADOTTARE LE “PRECAUZIONI DI SICUREZZA”.
----------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

- Togliere il pannello laterale sinistro;
- Svitare il dado sulla vite della molla e sganciarla dalla rotella;
- Sostituire la molla agganciandola alla rotella di rotazione, regolare la tensione della molla tramite il dado di blocco sulla vite;
- Rimontare il pannello laterale.

Sostituzione delle resistenze

m	PRIMA DI EFFETTUARE QUALSIASI OPERAZIONE DI PULIZIA E/O MANUTENZIONE, ADOTTARE LE “PRECAUZIONI DI SICUREZZA”.
----------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Per sostituire le **resistenze del cielo** togliere il pannello laterale destro;

- Scollegare i fili di alimentazione relativi alle resistenze da sostituire;
- Spostare la lana di roccia per accedere alle viti di fissaggio delle resistenze da sostituire;
- Togliere le resistenze;
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

Per sostituire le **resistenze della platea** togliere il pannello posteriore;

- Scollegare i fili di alimentazione relativi alle resistenze da sostituire;
- Spostare la lana di roccia per accedere alle viti di fissaggio delle resistenze da sostituire;
- Togliere le resistenze;
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

Sostituzione del piano refrattario

!	ATTENZIONE! Per eseguire questa operazione è consigliabile togliere le resistenze della platea inserite all'interno dei singoli piani refrattari (vedi Sostituzione delle resistenze della platea).
----------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

m	PRIMA DI EFFETTUARE QUALSIASI OPERAZIONE DI PULIZIA E/O MANUTENZIONE, ADOTTARE LE "PRECAUZIONI DI SICUREZZA".
----------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

- Togliere le resistenze relative al piano refrattario da sostituire (vedi capitolo **Sostituzione delle resistenze**);
- Aprire la porta della camera;
- Sollevare il piano refrattario facendo leva con un cacciavite;
- Sostituire il piano refrattario;
- Eseguire le operazioni di rimontaggio delle resistenze.

Indicazioni per ordinare le parti di ricambio

Per ordinare le parti di ricambio devono essere comunicati i seguenti dati, che si trovano nella targhetta argentata posizionata sul lato destro del forno:

- Modello del forno;
- Matricola del forno (Numero di Serie);
- Codice del componente (vedi lista ricambi);
- Quantità occorrente.

9. POSSIBILI ANOMALIE, ALLARMI ed ERRORI

Anomalia	Possibile Causa	Possibile Soluzione
Il forno non si accende, i display rimangono spenti.	Mancanza di energia elettrica.	Verificare l'interruttore generale, la presa, la spina ed il cavo di alimentazione, la morsettiera interna al vano comandi.
	L'interruttore generale è in posizione "0".	Portare l'interruttore generale in posizione "1".
	L'interruttore generale del forno è guasto.	Sostituire l'interruttore generale del forno.
	Intervento del Termostato di sicurezza.	Aprire il pannello destro e ripristinare il termostato.
Una o più lampade non si accendono anche se il forno riscalda.	Una o più lampade sono bruciate.	Sostituire le lampade bruciate.
	Il trasformatore è guasto.	Sostituire il trasformatore.
	La portalampada è guasta.	Sostituire il portalampada.
La camera di cottura non si riscalda adeguatamente.	Cielo e/o platea sono stati impostati troppo bassi.	Aumentare la temperatura di cielo e/o platea.
	Le resistenze sono parzialmente funzionanti.	Verificare la tensione sulle resistenze. Verificare se le resistenze sono guaste.
	La scheda relè è guasta.	Sostituire la scheda relè.
	La valvola camino è troppo aperta.	Regolare la valvola camino.
La temperatura continua a salire oltre le impostazioni effettuate.	Contatti della scheda relè incollati (resistenze sempre alimentate).	Sostituire la scheda relè.
	La valvola camino è chiusa.	Regolare la valvola camino.
La porta è chiusa ma fuoriesce fumo.	Valvola camino chiusa.	Aprire maggiormente la valvola e verificarne il corretto funzionamento.

10. INFORMAZIONI PER LA DEMOLIZIONE E LO SMALTIMENTO



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**



EN Instruction, use and maintenance manual

1. PREMISE

Dear Customer, first of all we would like to thank you for choosing our product and congratulate you on your choice. To allow you to make the most of your new oven, please follow the instructions in this manual carefully. The ovens referred to in this manual have been exclusively designed to cook pizzas and similar products. The above-mentioned intended use and the configurations envisaged for these appliances are the only ones allowed by the Manufacturer: do not use the appliance in a manner that is inconsistent with the instructions provided. The installation must be carried out exclusively by qualified personnel, able to guarantee the best operating and safety conditions.

2. SYMBOLS

Points of considerable importance are highlighted by the following symbols in this manual:

!	WARNING: A point where a particularly important aspect is expressed.
m	DANGER: An important behavioural aspect is expressed in order to prevent injury or property damage.
	READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE.
	DANGER! HOT SURFACES.

3. SAFETY WARNINGS

Warnings for the installer

Verify that the electrical connections for the oven comply with local, national and European regulations.

- Comply with the instructions provided in this Manual.
- Do not make haphazard electrical connections with temporary or uninsulated cables.
- Check that the earthing connection to the electrical mains is efficient.
- Always use individual safety devices and other means of protection required by the law.

Warnings for the user

The environmental conditions of the location where the oven is installed must have the following characteristics:

- Be dry;
- Be at a safe distance from water and heat sources;
- Have adequate ventilation and lighting that comply with the hygiene and safety standards required by current laws;
- The floor must be flat and compact to facilitate thorough cleaning;
- No obstacles of any kind should be placed in the immediate vicinity of the oven as these could interfere with its normal ventilation.
- Make sure that children do not approach the oven when it is in use;
- Comply with the instructions provided in this Manual;
- Do not remove or tamper with the oven safety devices;
- Always pay utmost attention, i.e., the user must pay attention to what he/she is doing and not use the oven when distracted;
- Comply with the instructions and warnings on the oven nameplates.
The nameplates are safety devices and therefore, must always be perfectly legible. If they become damaged or illegible, they must be replaced by requesting an original replacement from the Manufacturer.
- Disconnect the power supply at the end of each use and before cleaning and maintenance operations.

Warnings for the maintenance technician

Comply with the instructions provided in this Manual:










- Always use individual safety devices and other suitable means of protection.

- Before starting any maintenance operation, make sure that the oven has cooled down.
- If even one of the safety devices is turned off or not working, the oven should be considered non-functional.
- Disconnect the power supply before working on electrical parts, electronic parts and connectors.

Residual Risk

RESIDUAL RISKS OF THE PYRALIS AND PYRALIS UP OVENS:








The machine highlights the risks that were not fully eliminated during the design phase or when the suitable safety devices were installed. In order for the customer to be fully informed of the machine's residual risks, those that are ever-present have been listed below.

RESIDUAL RISK Description	HAZARDOUS SITUATION Description	WARNING Description	PPE Image
Slipping or falling	The operator can slip if the floor is wet or dirty.	Use the appropriate anti-slip personal protective equipment when using the appliance.	
		Keep the area in front of the oven clean.	
Crushing	The staff could crush their fingers or hand whilst handling moving parts.	Maintenance must only be carried out by qualified personnel wearing personal protective equipment (gloves).	
		Hands or fingers could get crushed when closing the oven door.	
Sharp element	Cutting injuries can occur when coming into contact with the machine frame's internal components during maintenance work.	Maintenance must only be carried out by qualified personnel wearing personal protective equipment (cut-resistant gloves and clothing that covers the forearms).	 
Tipping loads	Moving the appliance or part of it without suitable equipment.	Use suitable lifting systems or accessories when handling the appliance or its packaging. (See chapter 4: INSTALLATION)	
Electric shocks (Electrocution)	Coming into contact with live electrical components during maintenance work that is carried out when the electric panel is live. The operator carries out the work (with an electric tool or without disconnecting the machine's power supply) whilst laying on a wet floor.	Appliance maintenance must only be carried out by qualified personnel wearing electric shock-resistant personal protective equipment.	  
	Electrocution caused by the earthing system or electrical protective devices malfunctioning.	Install protective devices that conform with the current regulatory requirements, upstream of the appliance.	
Thermal	Contact with the oven's façade, door and door glass can cause burns.	Do not touch the façade, door or glass door when the oven is hot. Use the handles to open the door(s).	
	Touching the refractory surface and the appliance's chimney hood can cause burns.	Do not touch or place your hands near the refractory surface or the appliance's chimney hood.	
	Using baking trays can cause burns or scalds.	Use the appropriate personal protective equipment (gloves) when using cooking accessories.	
	You can scald and/or burn yourself whilst cleaning the oven.	Clean the oven when it is cold. The oven is only cleaned whilst hot using a long-handled iron bristle brush.	

	Hot steam escapes from the chamber when the oven door is opened.	Be careful when opening the door. Do not place your hands or face near the opening of the door. Wait for the burst of steam to dissipate.	
Hygienic and microbiological	Inadequately cleaning the machine and/or room where it is located.	Poor hygiene can pose a risk to human health. Pay special attention to the cleaning cycles.	
Improper use	Using the oven for purposes other than those for which it was designed (cooking foods), can cause damage to property, animals and people.	Please read the instruction manual carefully and Chapter 2 in particular (SAFETY WARNINGS).	

PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT FOR PYRALIS AND PYRALIS UP OVENS

A summary table of the Personal Protective Equipment (PPE) to be used during the various phases of the appliance's service life, is provided below.

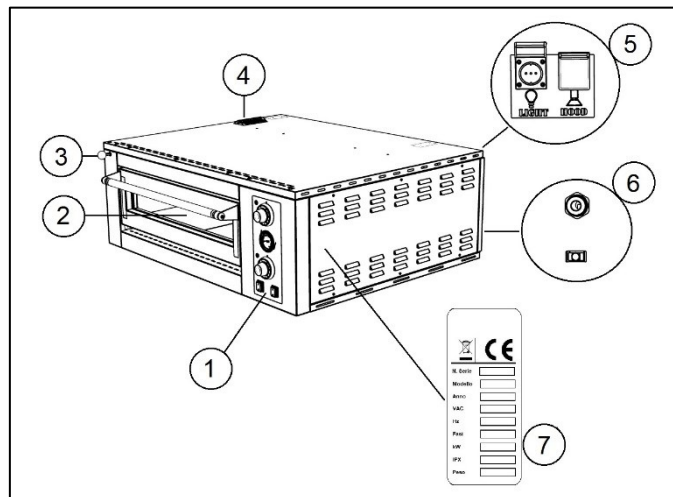
Phase	Protective clothing	Safety footwear	Gloves	Glasses	Hearing protectors	Mask	Hard hat or safety helmet
							
Transportation	X	X	X				
Handling	X	X	X				
Unpacking	X	X	X				
Assembly	X	X	X				
Normal use			X				
Adjustments		X	X	X			
Routine cleaning		X	X	X			
Non-routine cleaning		X	X	X		X	
Maintenance	X	X	X	X			
Disassembly	X	X	X	X		X	
Dismantling	X	X	X	X		X	

4. GENERAL SPECIFICATIONS

Features

The general specifications that characterise the oven are provided below:

1. Front control panel;
2. Active Stone cooking surface;
3. Chimney valve knob;
4. Chimney flue with folding anti-occlusion flaps;
5. Schuko sockets to connect the hood (the TOUCH version only);
6. Power cable gland and equipotential connector;
7. Rating plate.



Technical data

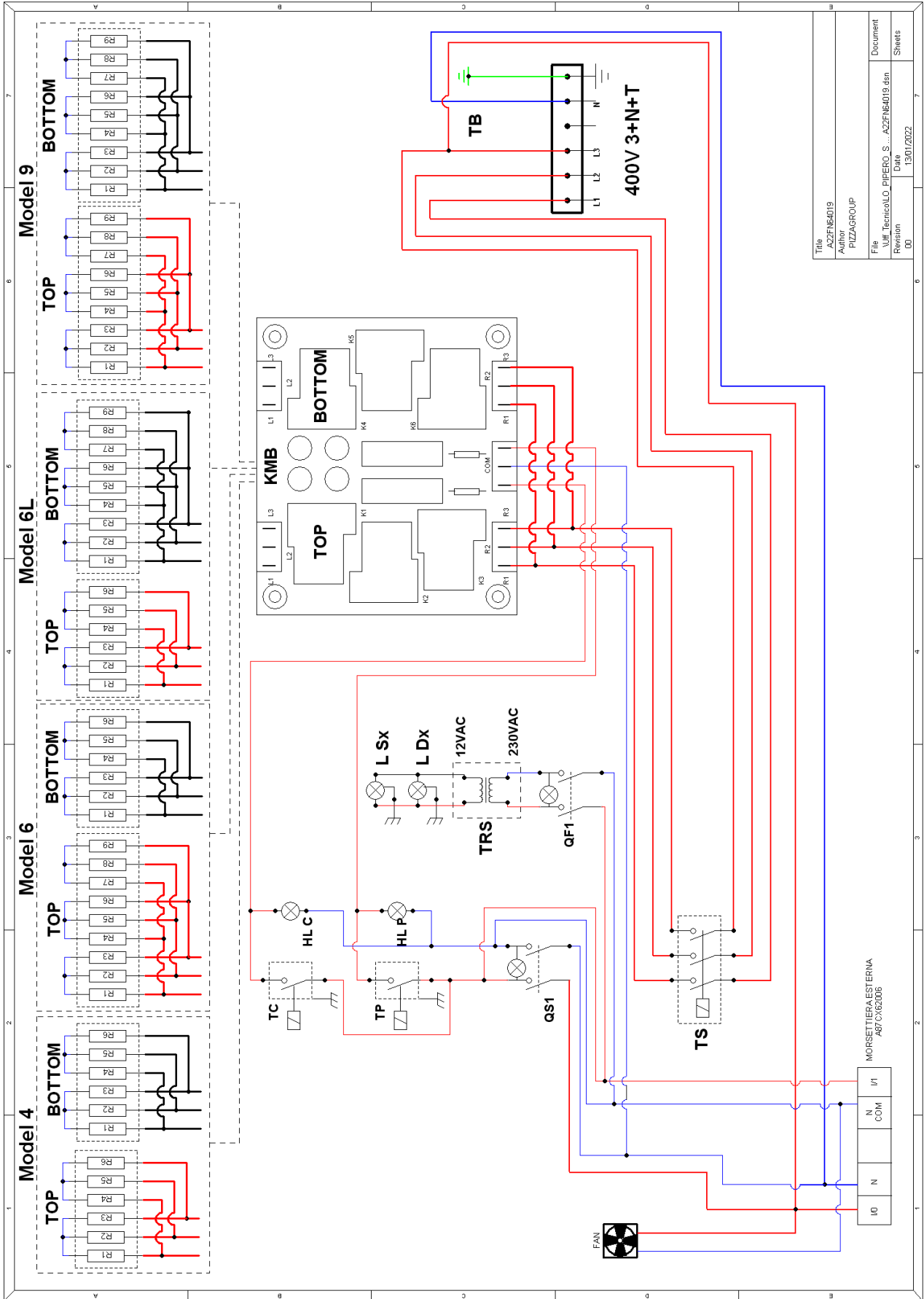
Technical specifications		Model			
		M4 D4	M6 D6	M6L D6L	M9 D9
External dimensions	WxDxH (cm)	113x100x40	113x135x40	148x100x40	148x135x40
Chamber dimensions	WxDxH (cm)	70x70x15	70x105x15	105x70x15	105x105x15
No. of pizzas per chamber	Ø 34 cm	4	6	6	9
	Ø 50 cm	1	2	2	3
Power supply (50/60 Hz)	Volts	230 V 1P+N+E; 230 V 3P+E; 400 V 3P+N+E	230 V 3P+E; 400 V 3P+N+E	230 V 3P+E; 400 V 3P+N+E	230 V 3P+E; 400 V 3P+N+E
Maximum power absorbed	kW	6.6	8.88	9.00	13.32
Ampere	230V 1+N	28.7	-	-	-
	230V 3	16.6	22.1	22.6	33.5
	400V 3+N	9.5	12.7	13.0	19.3
Power cable (No. x mm ²)	230 1P+N	3G x 6	-	-	-
	230 3P	4G x 4	4G x 6	4G x 6	4G x 6
	400 3P+N	5G x 2.5	5G x 4	5G x 4	5G x 4
Maximum operating temperature	°C	450			
Net weight	kg	115	129	139	159
Packaging dimensions	WxDxH (cm)	120x120x54	120x155x54	155x120x54	155x155x54

Technical specifications		Model			
		M8 D8	M12 D12	M12L D12L	M18 D18

External dimensions	WxDxH (cm)	113x100x72	113x135x72	148x100x72	148x135x72
Chamber dimensions	WxDxH (cm)	70x70x15	70x105x15	105x70x15	105x105x15
No. of pizzas per chamber	Ø 34 cm	4	6	6	9
	Ø 50 cm	1	2	2	3
Power supply (50/60 Hz)	Volts	230 V 3P+E; 400 V 3P+N+E	230 V 3P+E; 400 V 3P+N+E	230 V 3P+E; 400 V 3P+N+E	230 V 3P+E; 400 V 3P+N+E
Maximum power absorbed	kW	13.20	17.76	18.00	26.64
Maximum absorption (A)	230V 1+N	28.7 x 2 (*)	-	-	-
	230V 3	33.2	44.6	45.2	-
	400V 3+N	19.1	25.7	26.0	38.5
Power cable (No. x mm²)	230 1P+N	3G x 4 (*)	-	-	-
	230 3P	4G x 6	4G x 10	4G x 10	-
	400 3P+N	5G x 4	5G x 6	5G x 6	5G x 10
Maximum operating temperature	°C	450			
Net weight	kg	183	217	231	290
Packaging dimensions	WxDxH (cm)	120x120x86	120x155x86	155x120x86	155x155x86

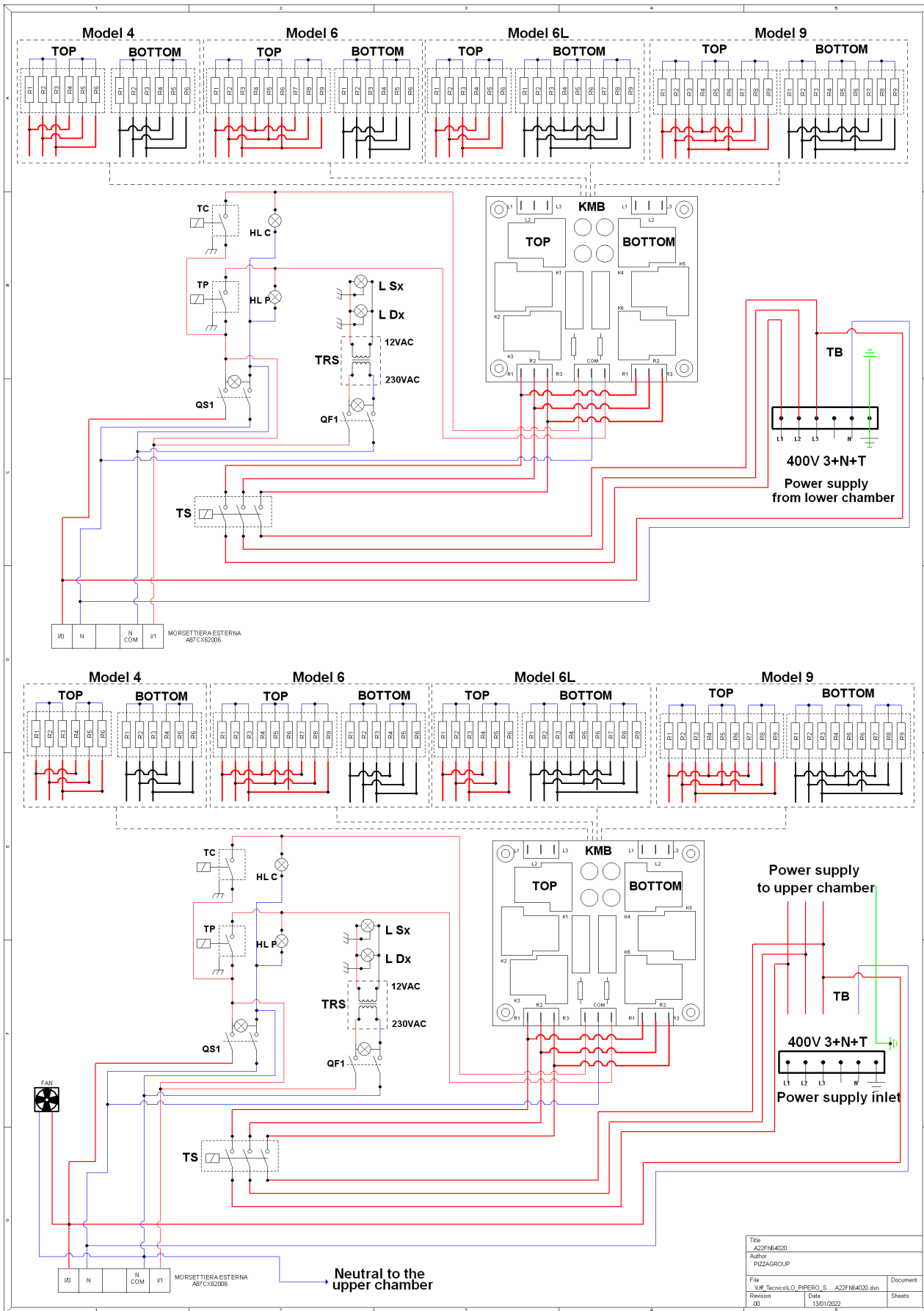
(*) A double power cable is used for this model.

Wiring Diagrams

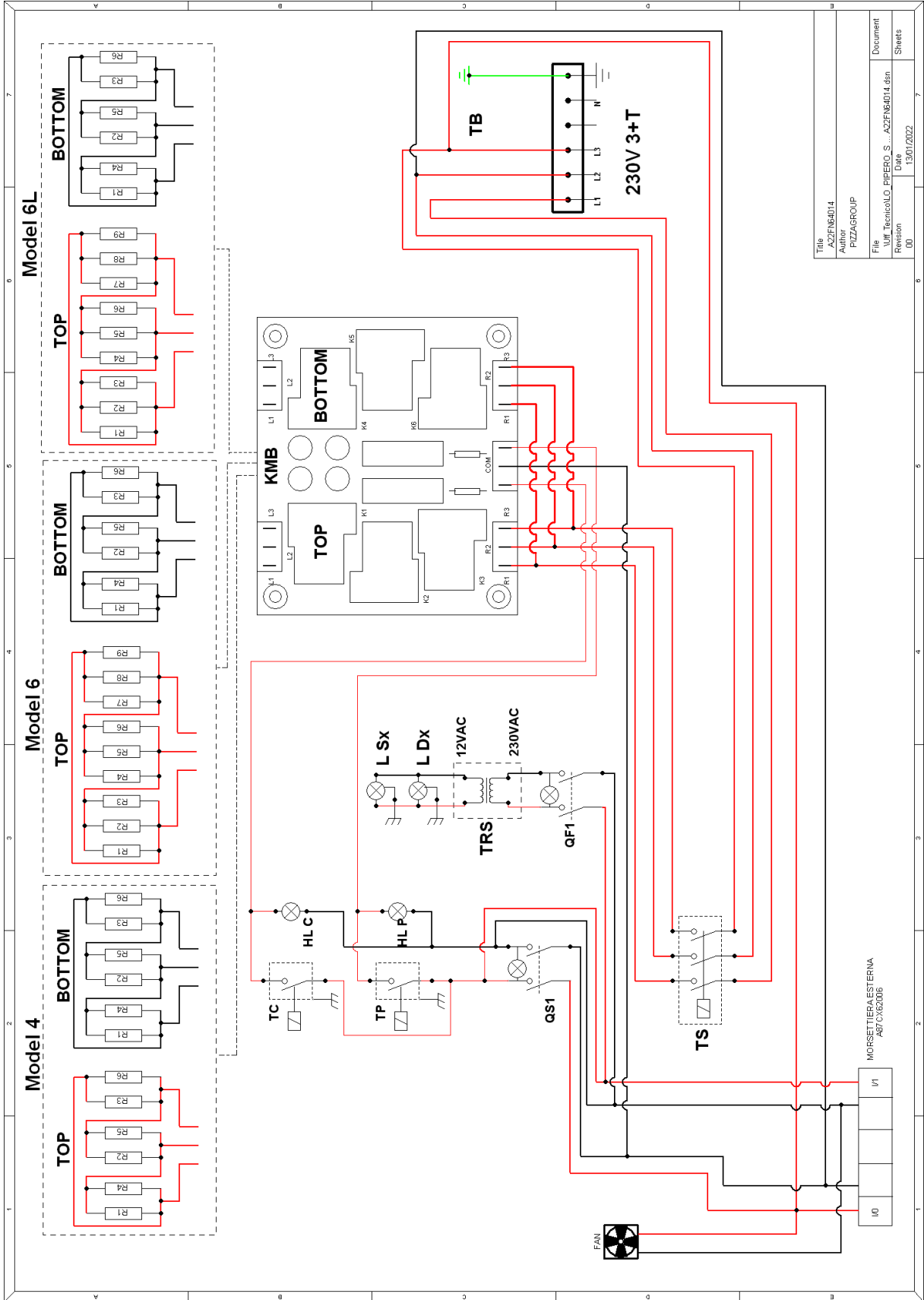


Title	AZZFN64019
Author	PIZZAGROUP
File	.\Uff_Tecnico\LO_PIPERC_S...AZZFN64019.dsn
Revision	Date
00	13/01/2022
Document	Sheets

MORSETTIERA/ESTERNA
487/CX/62/006



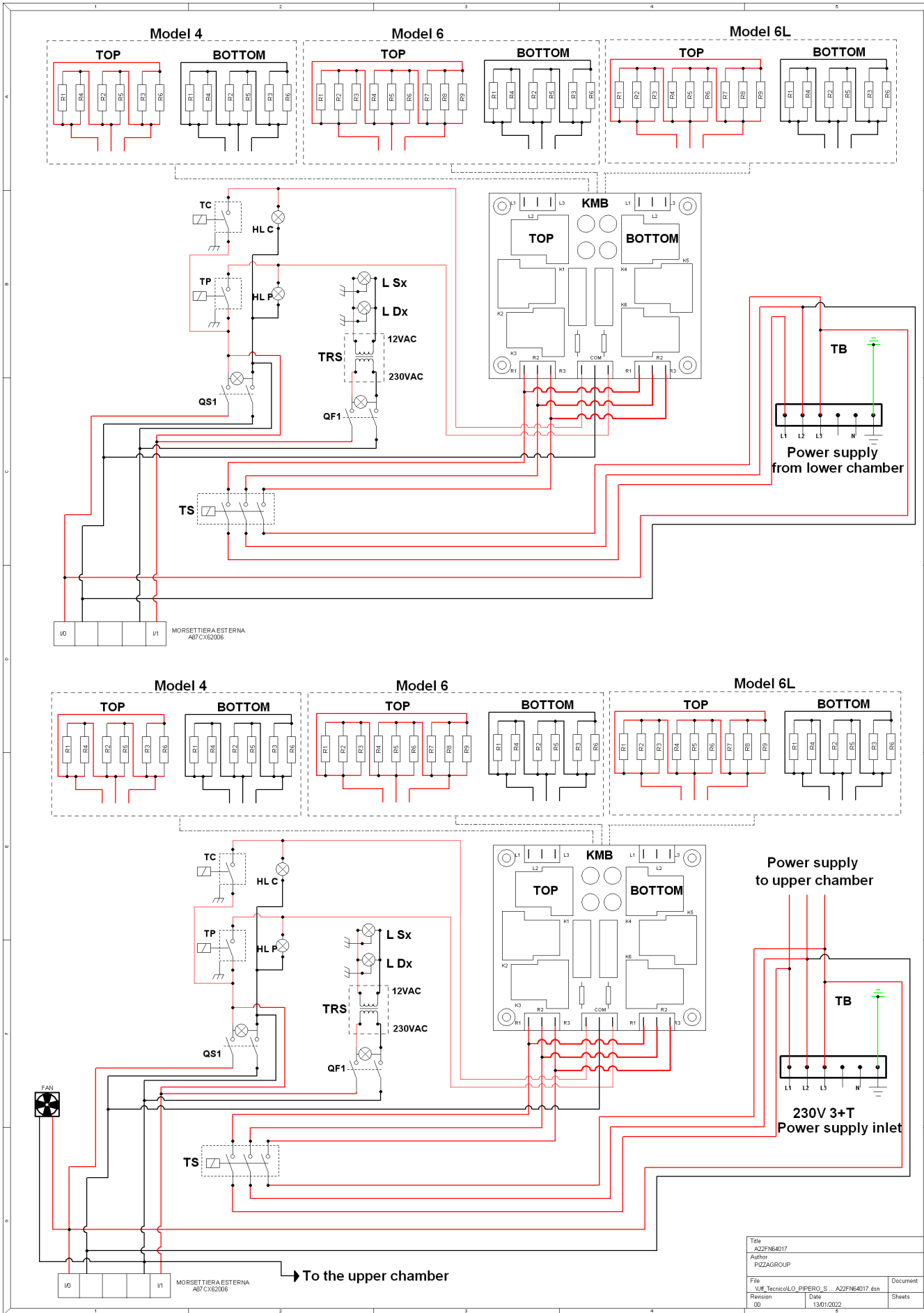
Title		A22FN64020	
Author		PIZZAGROUP	
File		VME_Tecnico\LO_PIPERO_S_A22FN64020.dsn	
Revision	Date	00	13/01/2022
Document		Sheets	

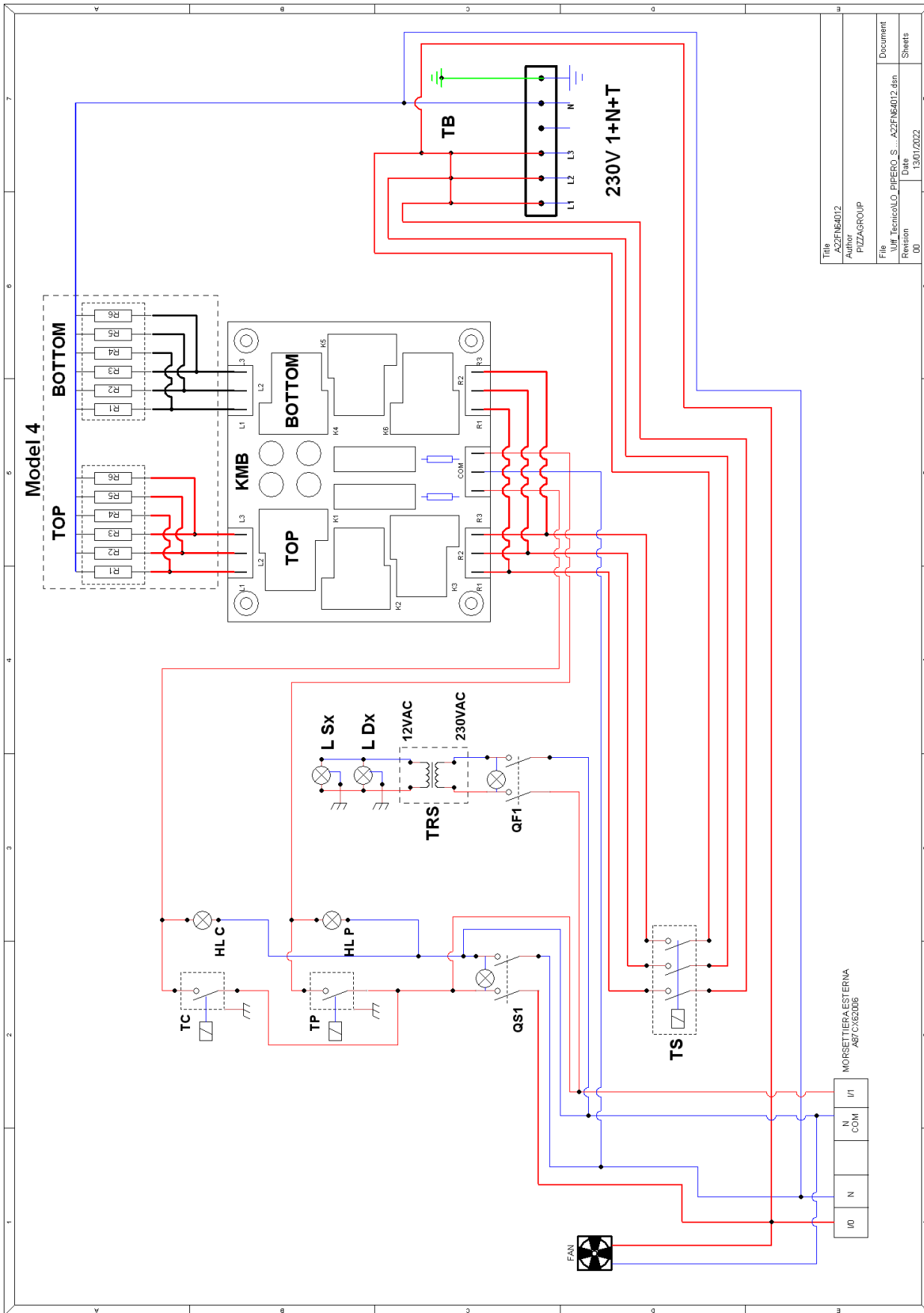


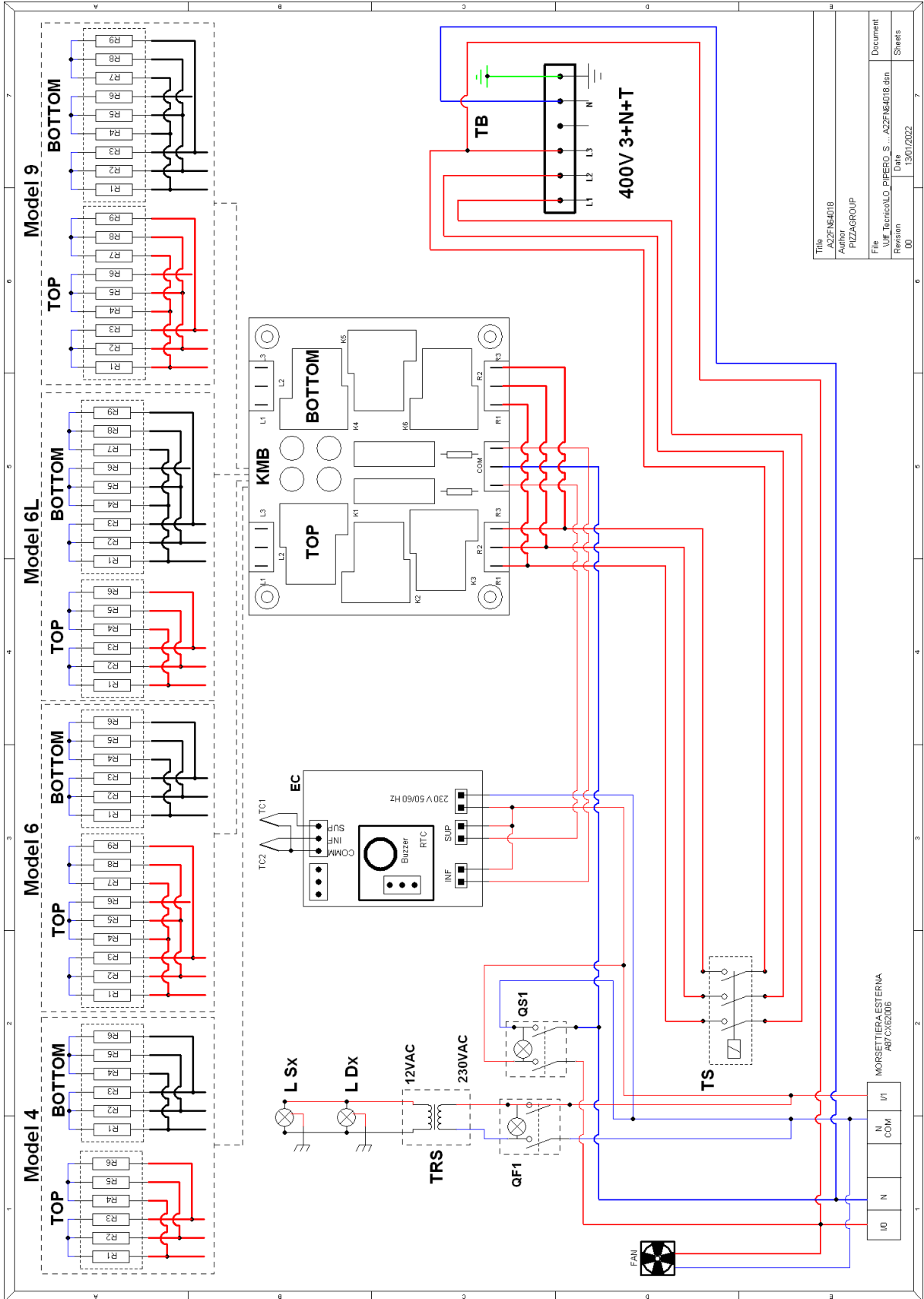
Title	A22FN64014
Author	PIZZAGROUP
File	\\Uff_Tecnico\O_PIPERO_S..._A22FN64014.dfn
Revision	00
Date	13/01/2022
Document	00
Sheets	7

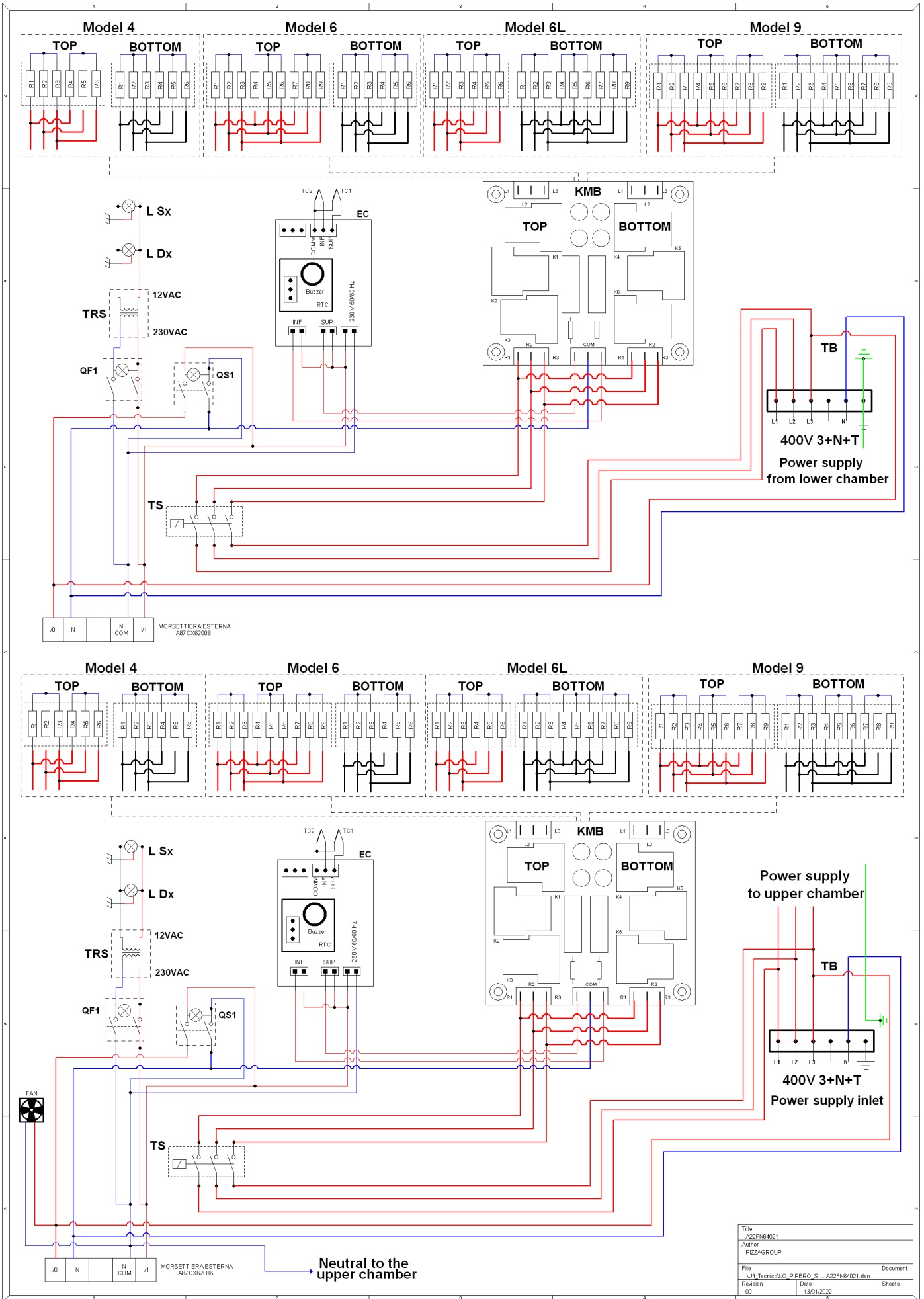
MORSETTIERA ESTERNA
A87CX62006

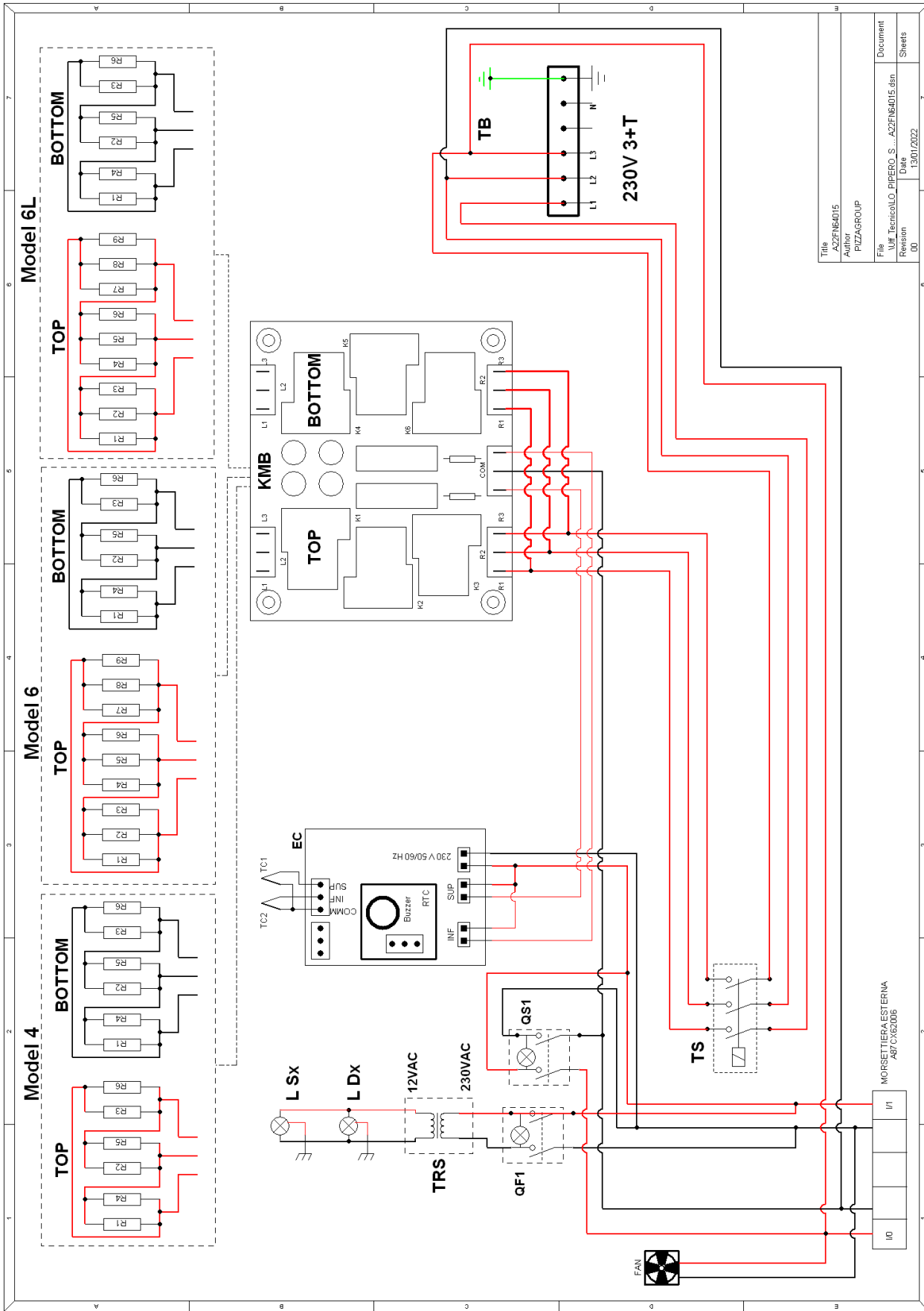
I0	I1
----	----





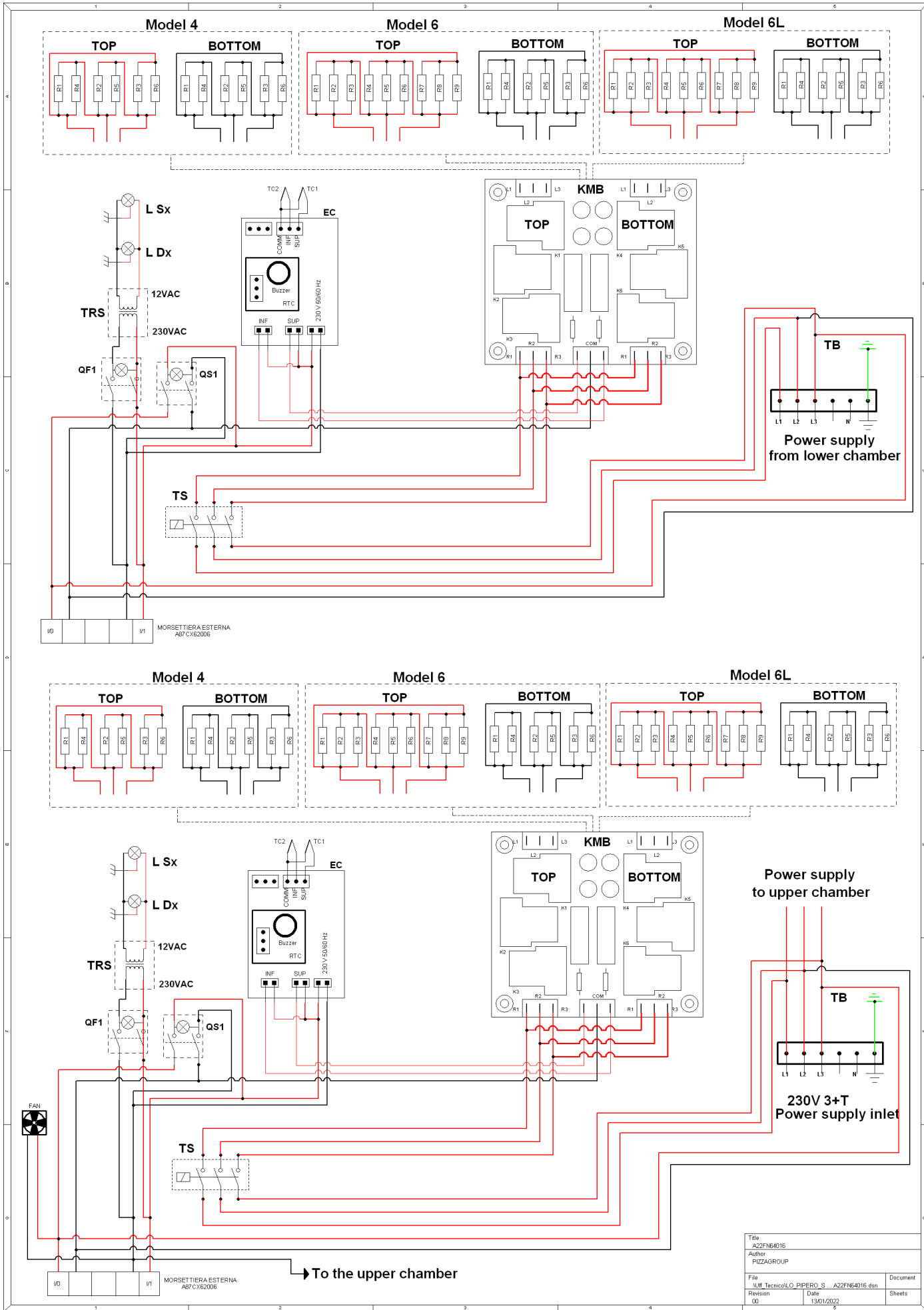


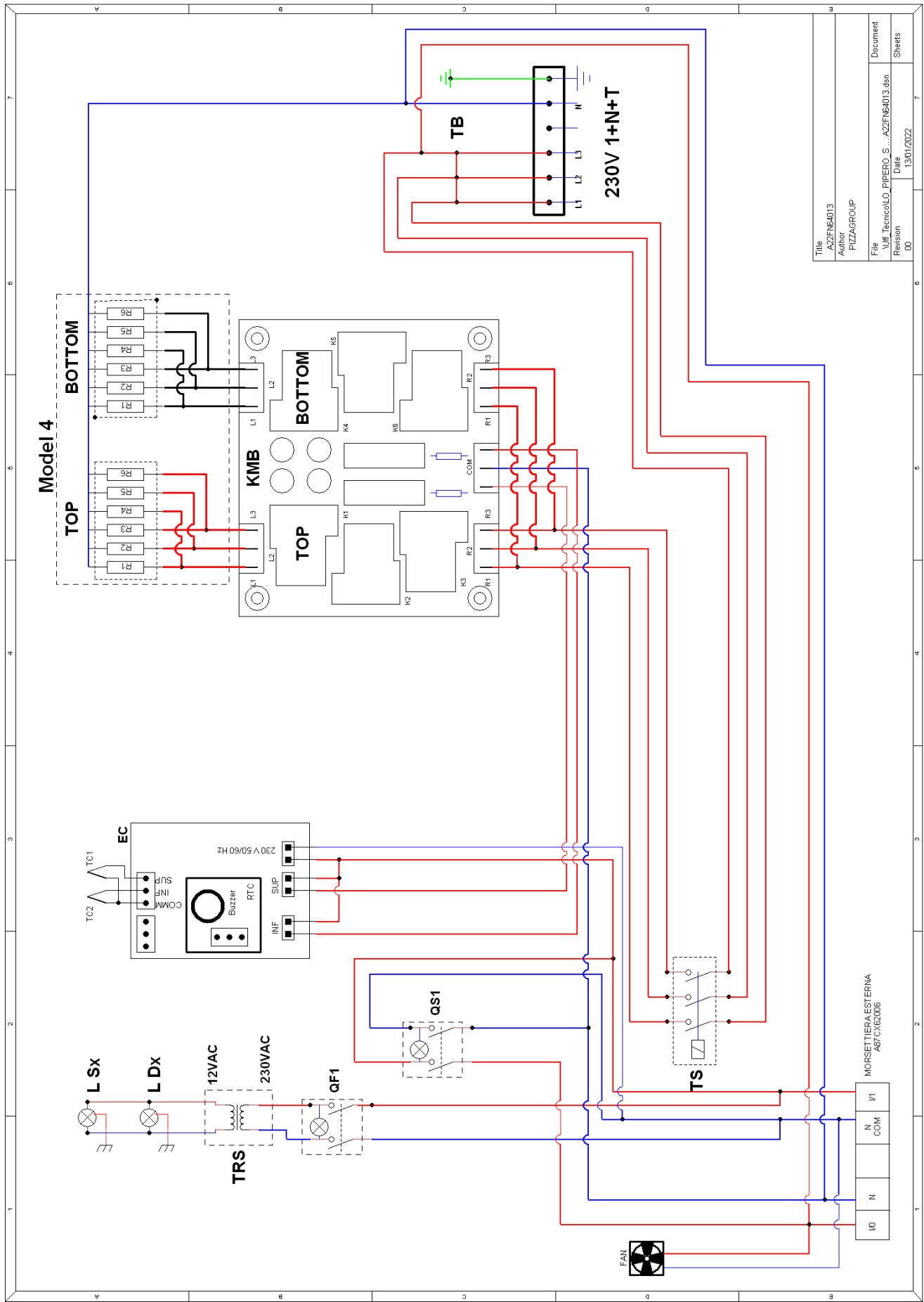




File	Wuf_Tecnico\LO_PIPERO_S..._A22FNG4015.dsn	Document
Revision	00	Sheets
Date	13/01/2022	
Author	PIZZAGROUP	
Title	A22FNG4015	

MORSETTIERIA/ESTERNA
ART 01626005





Title	AZPENG4013
Author	PIZZAGROUP
File	\\Uff_Tecnico\LO_PIPERO_S..._AZPENG4013.dsn
Revision	00
Date	13/01/2022
Document	Sheets
	7

MORSETTIERA ESTERNA
A87/CX62006

5. INSTALLATION

Unloading and handling the oven

The oven must be unloaded and handled via a forklift, pallet truck and/or lifting equipment that is suitable for the weight to be lifted (see the Technical Data tables).

Furthermore, the staff carrying out the lifting activities, must be qualified to perform the type of task in question.



Positioning the oven

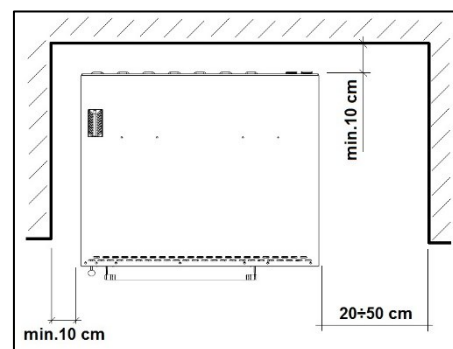
!	THE OVEN MUST BE INSTALLED BY QUALIFIED PERSONNEL IN ACCORDANCE WITH THE LOCAL, NATIONAL AND EUROPEAN REGULATIONS.
----------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

!	MAKE SURE THAT THE OVEN'S SUPPORT SURFACE HAS AN ADEQUATE LOAD-BEARING CAPACITY AND IS LEVEL.
----------	------------------------------------------------------------------------------------------------------

After the oven has been removed from its special packaging, position it where desired whilst taking into account the minimum safety distances from walls and/or other appliances.

To ensure that the oven is well ventilated, the minimum distance between the walls and/or other equipment, must not be less than 10 cm on the left and rear side.

Keep a distance of at least 20 cm for the air to flow on the right side, and where possible, leave at least 50 cm so that the electrical system can easily be accessed for maintenance and/or repairs.



!	WARNING! REMOVE ANY POLYSTYRENE PROTECTIONS AND THE PROTECTIVE FILM WITHOUT USING TOOLS THAT COULD DAMAGE THE SURFACES.
----------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

m	WARNING! OVERHEATING RISK: DO NOT PLACE ANYTHING ABOVE THE OVEN.
----------	-----------------------------------------------------------------------------

m	WARNING! DO NOT COVER THE AIR VENTS; IF THESE ARE OBSTRUCTED, THE APPLIANCE COULD OVERHEAT.
----------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------

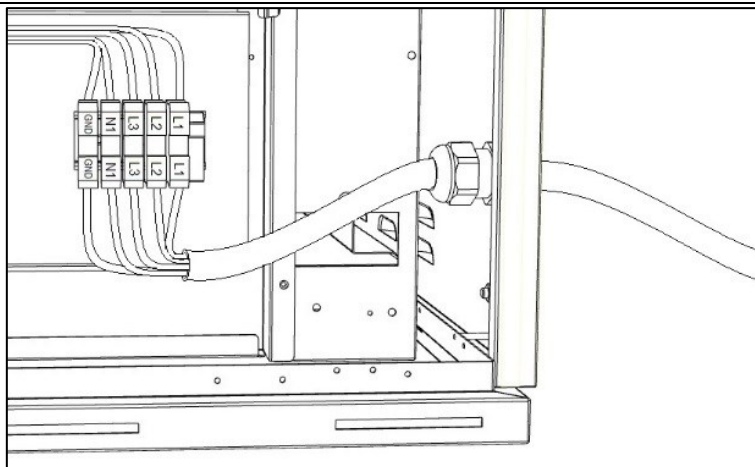
Connection to the utilities (electrical connection)

m	WARNING! ONLY QUALIFIED PERSONNEL ARE PERMITTED TO CONNECT THE APPLIANCE TO THE ELECTRICAL MAINS.
----------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------

The oven is supplied without a power cable. The appliance must be connected to the electrical mains by interposing a differential magnetothermal switch with suitable characteristics, in which the minimum opening distance between the contacts is at least 3 mm.

To connect the oven to the electrical mains, it is essential to proceed as follows:

- Remove the right side panel;
- Connect the power cable conductors to the terminal board; this must be an approved H07-RNF-type cable with conductors that have a suitable cross-section, according to the provisions of the regulations in force.





IN ADDITION, FOLLOW THESE INSTRUCTIONS:

- The mains socket must be easily accessible and must be able to be reached without moving the oven in any way.
- The electrical connection must be easily accessible, even after the oven has been installed.
- The distance between the oven and the socket must be such that it does not cause the power cable to stretch. Furthermore, the cable itself must not be under the base of the oven.
- In order to prevent any risks, damaged power cables must be replaced by the technical support service or a qualified technician.

Earthing



IT IS IMPERATIVE THAT THE SYSTEM BE EARTHED.

In compliance with current regulations, it is mandatory to connect the equipment to an equipotential system whose efficiency must be correctly checked according to the regulations in force.

Connect the appliance via the specific terminal located at the back of the oven, with a cable that has a minimum cross-section of 10 mm².

The terminal bears the following symbol:

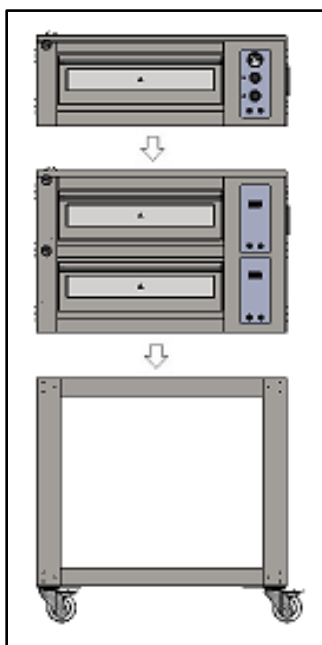


Stacked ovens

Ovens of the same model can be stacked on top of each other, without using a chimney connection.

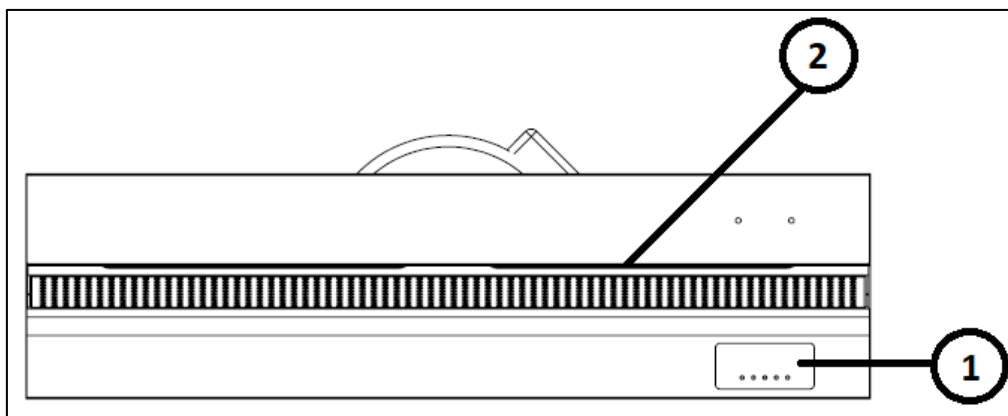
Up to a maximum of 3 elements can be stacked: three single-chamber versions or a double-chamber plus single-chamber combination.

For the second version, we recommend placing the double-chamber oven at the bottom and the single-chamber oven on top.



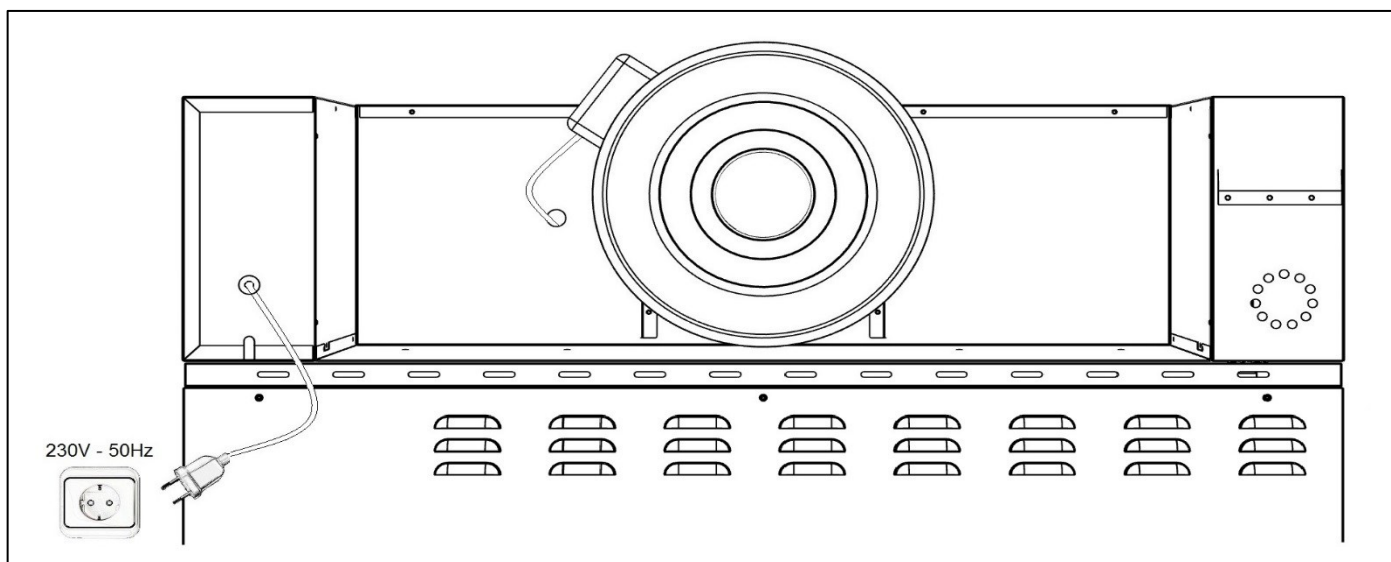
Assembling the extractor hood

The hood designed for mechanical ovens is always fitted with a light (position 2) and controls to turn on the light (position 1). If fitted with an extractor motor, the controls (position 1) can also be used to switch on and adjust the motor.



It must be positioned above the oven and secured with the appropriate screws (see the instructions attached to the hood's packaging).

The hood must be connected to a single-phase socket (10 A, 230 V, 50 Hz).





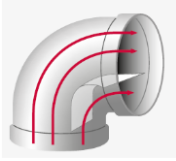
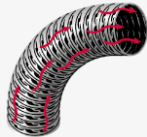

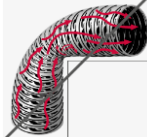
Fume extraction

Whilst installing the hoods and flue pipes, you must bear in mind that as the length of the exhaust pipe increases, the back pressure (pipe resistance) increases and the quantity of air being transported decreases.

Elbows and bends are problematic to the extent that they generate impact surfaces that stop the flow of air and form turbulence. This increases the back pressure. For this reason, the flue pipe must contain as few elbows and bends as possible.

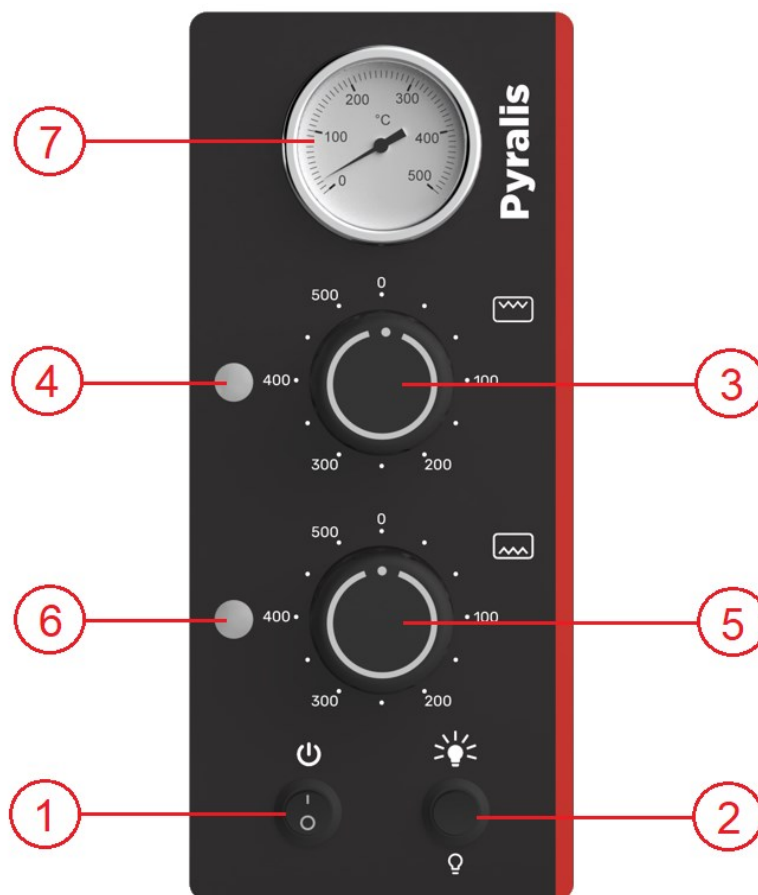
Should elbows and bends need to be installed as a result of contingent structural conditions, we recommend making the radius as wide as possible, as the smaller the radius of an elbow, the greater the back pressure.

Right angles should also be avoided as they lead to higher pressure losses and therefore losses in terms of efficiency.

		
45° elbow Recommended	90° elbow Recommended	90° elbow with conduit bodies Recommended
		
90° elbow, spiral pipe Recommended	90° right-angle elbow Not recommended	90° elbow, crushed spiral pipe Not recommended

6. COMMANDS

Description and operation of the mechanical control panel



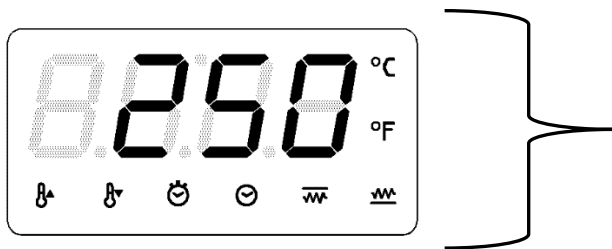
1	Main switch This command activates and deactivates the temperature and chamber light adjustment functions
2	Chamber light switch Turns the light inside the cooking chamber on and off. To turn on the light, the main switch must also be in position 1.
3	Top temperature knob The top's cooking temperature can be adjusted via this knob. Turn the knob clockwise to the desired value.
4	Top temperature indicator light Lights up when the top is heating up and turns off when the temperature is reached.
5	Bottom temperature knob The bottom's cooking temperature can be adjusted via this knob. Turn the knob clockwise to the desired value.
6	Bottom temperature indicator light Lights up when the bottom is heating up and turns off when the temperature is reached.
7	Analogue thermometer Measures and displays the temperature inside the chamber.

!	If, at the end of the shift, you want to keep the temperatures set during this work cycle, you can leave the thermostats as they are (on the last programmed setting) and turn the oven off by moving the main switch to position 0.
----------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

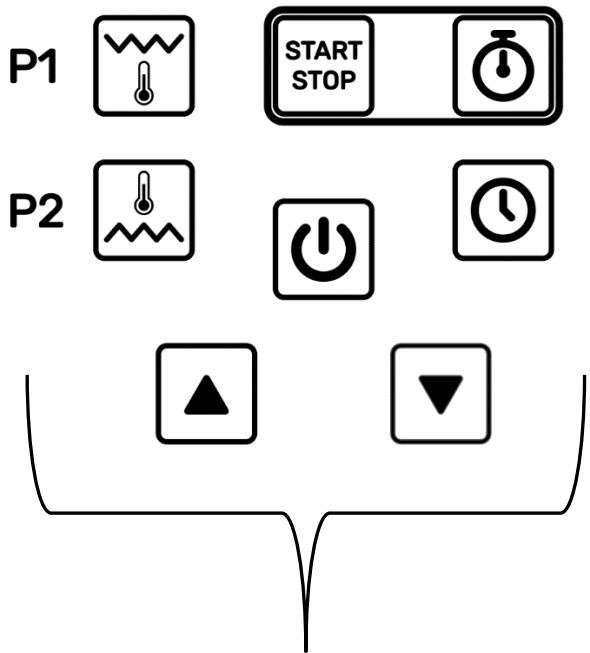
Description and operation of the digital control panel



1	Main switch This command activates and deactivates the temperature and chamber light adjustment functions
2	Chamber light switch Turns the light inside the cooking chamber on and off. To turn on the light, the main switch must also be in position 1.
3	Thermo/Timer With this card it is possible to set the top and bottom temperature, 2 different cooking programs, the cooking timer, the delayed ignition of the oven.









DISPLAY ICONS	
SYMBOL	DESCRIPTION
°C	CELSIUS
°F	FAHRENHEIT
	TOP TEMPERATURE
	BOTTOM TEMPERATURE
	TIMER
	CLOCK
	TOP HEATING ELEMENTS
	BOTTOM HEATING ELEMENTS







FUNCTION KEYS			
SYMBOL	DESCRIPTION	SYMBOL	DESCRIPTION
	ON/OFF KEY		COOKING TIMER KEY
	TOP KEY/ P1 PROGRAM		INCREMENT VALUE KEY and visualization top temperature
	BOTTOM KEY/ P2 PROGRAM		DECREMENT VALUE KEY and visualization bottom
	CLOCK KEY (delay time set point)		START/STOP KEY for cooking time












1) DELAY SWITCH DEACTIVATED:

- Turn on unit by pressing the ON/OFF button 
- Press the CLOCK button  for 4 seconds until you see "dd";
- Use the key  or  to set the value "dd: 0".
Wait for confirmation of the set value or by pressing the button  until you see Pr1 or Pr2;
- Turn off unit with the ON/OFF button .

2) SET DATE and TIME:


- With card **OFF** press the CLOCK button  for 4 seconds until you see the day of the week "dd" followed by a number from 1 to 7 (1= Monday, 7= Sunday);
- Use the button  or  to plan the day of the week and to confirm with the button CLOCK.
- In the same way also set the hours, indicated by " hh "and the minutes using "nn".
After confirm the minutes with  the card will return to **OFF**.




3) SETTING PROGRAMS Pr1 and Pr2:

- With card **OFF** press the button 
After which the program used appears for 5 seconds (Pr1 green or Pr2 red) and then the room temperature showed in green if is selected Pr1 or red if is selected Pr2.
- Select Pr1 pressing the button  once
- Always with the button  pressed for 3 seconds enable the **TOP** value and with the button  or  set the value to 300°C and confirm with 
- Always with the button  pressed for 3 seconds enable the **BOTTOM** value and with the button  or  set the value to 250°C and confirm with 
- To select the Pr2 program press the button once  and repeat the sequence to set the **TOP** at 320° C and the **BOTTOM** at 300° C.


4) DELAY SWITCH SETTING:

- Set DELAY SWITCH with card on

- Then press the button  for 3 seconds to enter the setting where flashing "dd" initially appears and then a number from 0 to 7 (0 = delay switch disabled, 1=Monday, 7=Sunday) ;

- Use the button  or  set the day of the week and confirm with 

- In the same way also set the hours, indicated by "hh" and the minutes using "nn".

After confirming the minutes with  the card returns to the parameter of the Day "dd", confirm the "hh"

hours again and "nn" minutes until the "two" flashing points" appear : "and the clock icon turns on indicating delay start is enabled.

5) ALARMS:

ALARM	CAUSE	EFFECT	RESETTING
Er1	Top probe defective	Deactivation of Top heating elements and intermittent buzzer	Check the connections and operation of the top probe
Er2	Bottom probe defective	Deactivation of Bottom heating elements and intermittent buzzer	Check the connections and operation of the Top probe
Err	Card probe/cold joint defective	Deactivation of Top and Bottom heating elements and intermittent buzzer	Non-recoverable: replace tab
Hit	Card probe/cold joint temperature higher than parameter P10	Deactivation of Top and Bottom heating elements and intermittent buzzer	Wait for the temperature to go below parameter P10 and check overheating causes.

7. METHOD OF USE

Functional verification

Before switching the oven on, make sure that:

- You have removed the protective film, where present;
- You have correctly inserted the plug into the power socket;
- The system's supply voltage, frequency and power are compatible with the values shown on the rating plate on the right side of the oven;

Using mechanical controls to switch on the oven

Proceed as follows to switch the oven on:

- Switch on the chamber by moving the main switch to position 1;
- Set the desired top temperature by turning the relative thermostat;
- Set the desired bottom temperature by turning the relative thermostat;
- Turn on the chamber light by moving the switch to position 1.

Using digital controls to switch on the oven

Proceed as follows to switch the oven on:

- You have removed the protective film, where present;
- Set the desired top temperature;
- Set the desired bottom temperature;
- Turn on the chamber light by moving the switch to position 1.

Switching on the oven for the first time

!	<p>WARNING!</p> <p>WHEN USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME, IT IS ADVISABLE TO PERFORM A BURN-IN PROCESS TO ELIMINATE THE UNPLEASANT ODOURS CAUSED BY THE MOISTURE EVAPORATING FROM WITHIN THE FIRESTONES, INSULATING MATERIAL AND INTERNAL METAL PARTS.</p>
----------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Follow the steps below:

- Close all the doors and fully open the chimney valves;
- Set the top and bottom to 150°C;
- Leave the oven on for at least 8 hours.

General cooking instructions

Pizzas and similar products have cooking times and temperatures that depend on the shape and thickness of the dough, in addition to the quantity and type of added ingredients.

For these reasons, it is always advisable to perform some cooking tests beforehand, in order to better understand how the oven works and its features.

The indicative oven settings are as follows:

- Keep the chimney valve closed until the oven has reached the set temperature;
- For best results, it is preferable to cook directly on the stones.
- Set the Top temperature between 300°C and 350°C;
- Set the Bottom temperature between 250°C and 330°C;
- If you are cooking directly on a stone, we recommend setting the temperature of the top higher than the bottom;
- If you are cooking on a baking tray, we recommend setting the temperature of the top lower than the bottom;

Using the chimney valve

The chimney valve allows the outflow of smoke and vapours from the cooking chamber to be adjusted and the same's heat to be retained.

We recommend keeping the valve fully closed when the oven is heating up, so that it can reach the desired temperature as quickly as possible.

During the cooking process, adjust the valve according to the type of product being cooked (more or less moisture) and the workload.


Using mechanical controls to switch off the oven

To switch off the oven, proceed as follows:

- Turn off the light by moving the switch to position 0;
- If you do not want to leave the previously set settings, turn the thermostats anticlockwise to position 0; otherwise, leave them in the set position.
- Turn the main switch to position 0.

Using digital controls to switch off the oven

To switch off the oven, proceed as follows:

- Turn off the light by moving the switch to position 0;
- Press the ON/OFF button  on the thermo/timer;
- Turn the main switch to position 0.

8. MAINTENANCE AND CLEANING

Safety precautions

m	BEFORE CARRYING OUT ANY CLEANING AND/OR MAINTENANCE OPERATIONS, PLEASE ADOPT THE FOLLOWING “SAFETY PRECAUTIONS”.
----------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

- **Make sure** that the oven is switched off and has fully cooled down;
- **Make sure** that the oven is not electrically powered;
- **Make sure** that the power supply cannot be accidentally reactivated; unplug the power cable from the mains;
- **Use** the personal protective equipment required by Directive 89/391/EEC;
- **Do not** use chemicals on the firestones and internal parts of the oven;
- **Do not** use water from hoses or high-pressure washers;
- **Do not** use abrasive materials or sponges to clean the door glass and the metal parts of the oven;
- **Do not** clean the door glass when it is hot;
- **Install** all protections and reactivate all safety devices once the cleaning, maintenance or repair operations have been completed, and prior to putting the oven back into service.

Routine maintenance to be performed by the user

m	BEFORE CARRYING OUT ANY CLEANING AND/OR MAINTENANCE OPERATIONS, PLEASE ADOPT THE “SAFETY PRECAUTIONS”.
----------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------

In order to always keep the oven clean and efficient, routine cleaning and maintenance must be carried out at regular intervals as follows:

- **Daily cleaning**
 1. Clean the inside of the cooking chamber with a metal brush to remove the flour deposits and cooking residues;
 2. Clean the inside and outside of the door glass with a soft cloth and mild detergent;
Do not use abrasive sponges.
 3. Clean the external parts of the oven such as doors, door handles and the front control panel with a soft cloth and mild detergent.
Do not use abrasive sponges.
- **Weekly cleaning**
Thoroughly clean the external parts of the oven with a soft cloth and mild detergent.
Do not use abrasive sponges.
- **Monthly cleaning**
Lubricate the door pins and spring with a non-toxic grease spray.
To access the spring, open the left side panel.



- **Annual cleaning**

1. Clean the inside of the cooking chamber with a vacuum cleaner;
2. Clean all the ventilation outlets on the front, side and back of the oven;
3. Remove the right side panel and thoroughly vacuum the inside of the control compartment with a vacuum cleaner, taking care not to damage the components and electrical wiring.

Unplanned maintenance to be performed by specialised technicians

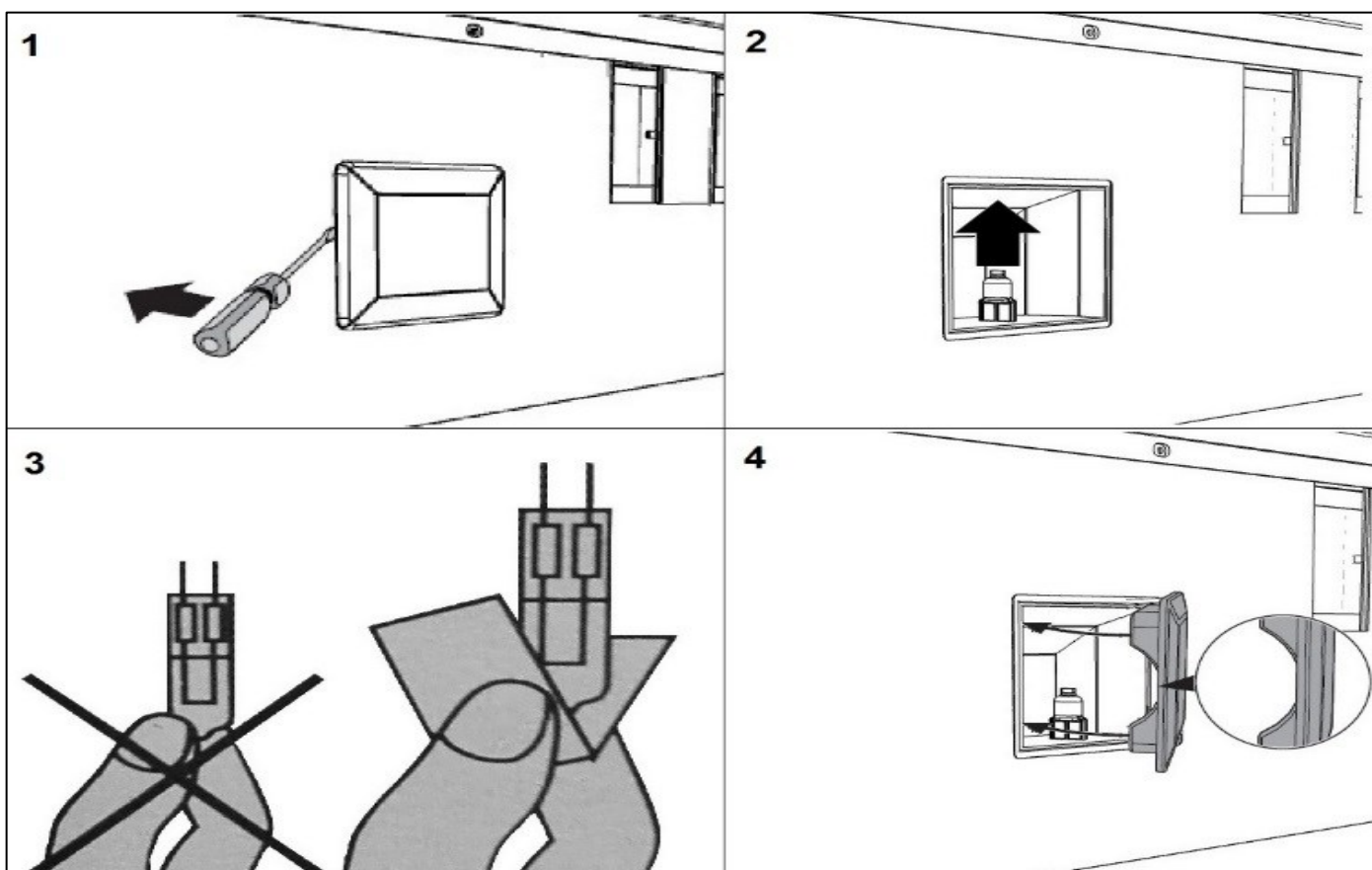
m	FOR ANY WORK THAT IS NOT THE RESPONSIBILITY OF THE USER, A SPECIALISED TECHNICIAN MUST BE CALLED OUT. CONTACT YOUR LOCAL DEALER AND/OR SERVICE REPRESENTATIVE.
m	BEFORE CARRYING OUT ANY CLEANING AND/OR MAINTENANCE OPERATIONS, DISCONNECT THE POWER SUPPLY AND FOLLOW THE "SAFETY PRECAUTIONS".

Replacing the lamps

m	BEFORE CARRYING OUT ANY CLEANING AND/OR MAINTENANCE OPERATIONS, PLEASE ADOPT THE "SAFETY PRECAUTIONS".
	NEVER REPLACE THE LAMP WHEN THE OVEN IS HOT!
	WAIT FOR THE OVEN TO COOL DOWN!
!	DO NOT TOUCH the lamp with your bare hands; always use gloves, a piece of paper or a cloth in order to avoid damaging it and consequently reducing the lamp's service life.

Replace the lamp as follows:

1. Use a tool to remove the lamp's safety glass (e.g. a screwdriver);
2. Remove the lamp;
3. Replace the lamp with an original one or one with the same characteristics; **do not touch it with your bare hands**;
4. Reposition the safety glass.



Replacing the temperature probe (for digital ovens)

m	BEFORE CARRYING OUT ANY CLEANING AND/OR MAINTENANCE OPERATIONS, PLEASE ADOPT THE “SAFETY PRECAUTIONS”.
----------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------

- Remove the right side panel;
- Disconnect the probe from the power board inside the electrical system compartment (see the wiring diagram);
- Unscrew the probe’s fixing screw, located inside the chamber;
- Pull the probe out of the chamber;
- Replace the probe by inserting the new one inside the chamber;
- Carry out the procedure in reverse order, taking care to correctly connect the probe polarities (see the wiring diagram).

Replacing the door glass on Piralis ovens

m	BEFORE CARRYING OUT ANY CLEANING AND/OR MAINTENANCE OPERATIONS, PLEASE ADOPT THE “SAFETY PRECAUTIONS”.
----------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------

- Open the door;
- Unscrew the fixing screws to remove the inner door;
- Replace the glass and check whether the door seal needs to be replaced;
- Carry out the steps in reverse order to reassemble the door.

As the door on Piralis Up ovens is opposite to the one on Piralis ovens, the inner door will face downwards. Unscrew the inner door’s fixing screws and remove it, whilst taking care not to drop the glass.

Replacing the door spring

m	BEFORE CARRYING OUT ANY CLEANING AND/OR MAINTENANCE OPERATIONS, PLEASE ADOPT THE “SAFETY PRECAUTIONS”.
----------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------

- Remove the left side panel;
- Unscrew the spring screw nut and release it from the hinge;
- Replace the spring by hooking it to the rotating hinge; adjust the spring tension via the locknut on the screw;
- Reassemble the side panel.

Replacing the heating elements

m	BEFORE CARRYING OUT ANY CLEANING AND/OR MAINTENANCE OPERATIONS, PLEASE ADOPT THE “SAFETY PRECAUTIONS”.
----------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Remove the right side panel to replace the **top’s heating elements**;

- Disconnect the power supply wires for the heating elements being replaced;
- Move the mineral wool aside to access the fixing screws of the heating elements being replaced;
- Remove the heating elements;
- Carry out the steps in reverse order for the reassembly.

Remove the rear panel to replace the **bottom’s heating elements**;

- Disconnect the power supply wires for the heating elements being replaced;
- Move the mineral wool aside to access the fixing screws of the heating elements being replaced;
- Remove the heating elements;
- Carry out the steps in reverse order for the reassembly.

Replacing the refractory surface

!	WARNING! To carry out this operation, we recommend removing the bottom’s heating elements which have been inserted inside the individual refractory surfaces (see “Replacing the bottom’s heating elements”).
----------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

m	BEFORE CARRYING OUT ANY CLEANING AND/OR MAINTENANCE OPERATIONS, PLEASE ADOPT THE “SAFETY PRECAUTIONS”.
----------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------

- Remove the heating elements of the refractory surface being replaced (see the **Replacing the heating elements** chapter);
- Open the chamber door;
- Lift the refractory surface up by prying it with a screwdriver;
- Replace the refractory surface;
- Carry out the heating element reassembly operations.

Instructions for ordering spare parts

To order spare parts, the following information must be provided, which can be found on the silver rating plate located on the right side of the oven:

- Oven model;
- Oven serial number;
- Component code (see the spare parts list);
- Quantity required.

9. POSSIBLE ANOMALIES, ALARMS and ERRORS

Anomaly	Possible Cause	Possible Solution
The oven doesn't switch on and the displays remain off.	No electricity.	Check the main switch, socket, plug, power cable and internal terminal board in the control compartment.
	The main switch is in position "0".	Turn the main switch to position "1".
	The oven's main switch is faulty.	Replace the oven's main switch.
	The safety thermostat has cut in.	Open the right panel and reset the thermostat.
One or more lamps won't turn on, even though the oven heats up.	One or more lamps have burned out.	Replace the burnt-out lamps.
	The transformer is faulty.	Replace the transformer.
	The lamp holder is faulty.	Replace the lamp holder.
The cooking chamber is not heating up properly.	The top and/or bottom have been set too low.	Increase the temperature of the top and/or bottom.
	The heating elements are only partially working.	Check the voltage of the heating elements.
		Check if the heating elements are faulty.
	The relay board is faulty.	Replace the relay board.
The chimney valve is too open.	Adjust the chimney valve.	
The temperature continues to rise beyond the programmed settings.	The relay board contacts are stuck together (the heating elements are still powered).	Replace the relay board.
	The chimney valve is closed.	Adjust the chimney valve.
The door is closed but smoke is escaping.	The chimney valve is closed.	Open the valve more and check that it is working correctly.

10. INFORMATION FOR DEMOLITION AND DISPOSAL



Pursuant to Art. 13 of Legislative Decree No. 151 of 25 July 2005, "Implementation of the Directives 2002/95/EC, 2002/96/EC, and 2003/108/EC, concerning the reduction of the use of dangerous substances in electrical and electronic equipment, and the disposal of the associated wastes."

The crossed bin symbol on the appliance or its packaging indicates that, at the end of its useful life, the product must be collected separately from other waste.

The collection of this equipment at the end of its life is organised and managed by the manufacturer. Any user who wishes to dispose of the equipment must therefore contact the manufacturer and follow the manufacturer-adopted procedure to allow for the separate collection of the equipment at the end of its life.

Appropriate separate collection in order to recycle, process and dispose of the disassembled equipment helps avoid possible negative effects on the environment and health, and promotes the reuse and/or recycling of the equipment materials. The unlawful disposal of the product results in the application of administrative sanctions provided for by the applicable law.

**Enrolled on the National Register of EEE Manufacturers, under entry No:
IT0802000000645**



FR Manuel d'instructions, d'utilisation et d'entretien

1. AVANT-PROPOS

Cher Client, nous souhaitons avant tout vous remercier de la préférence que vous nous avez accordée en achetant nos produits, et nous nous réjouissons de ce choix. Pour vous permettre de tirer le meilleur parti de votre nouveau four, nous vous recommandons de suivre les instructions figurant dans ce manuel. Les fours auxquels se rapporte ce manuel, ont été conçus exclusivement pour répondre aux besoins de cuisson de pizzas et produits similaires. La destination d'usage indiquée ci-dessus et les configurations prévues pour ce type d'appareils sont les seules autorisées par le Fabricant : ne pas utiliser cet appareil de façon contraire aux indications fournies. L'installation doit être effectuée exclusivement par du personnel qualifié, capable de garantir les meilleures conditions de fonctionnement et de sécurité.

2. SYMBOLES

Dans le présent manuel les points les plus importants sont mis en relief avec les symboles suivants :

!	ATTENTION : Il s'agit d'une note sur une information particulièrement importante.
m	DANGER : Il s'agit d'une note importante qui concerne un comportement à adopter pour la prévention des accidents ou des dommages matériels.
	LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.
	DANGER ! SURFACES CHAUDES.

3. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Recommandations pour l'installateur

Vérifier que les prédispositions pour l'installation du four sont conformes aux règlements locaux, nationaux et européens.

- Observer les instructions figurant dans ce 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.
- Toujours utiliser des équipements de protection individuelle et autres moyens de protection prévus par la législation en la matière.

Recommandations pour l'utilisateur

Les conditions environnementales du lieu d'installation du four doivent présenter les caractéristiques suivantes :

- Endroit sec ;
- Sources d'eau et de chaleur adéquatement éloignées ;
- Ventilation et éclairage adaptés et satisfaisant les normes d'hygiène et de sécurité requises par la législation ;
- Le sol doit être plat et compact pour faciliter un nettoyage en profondeur ;
- Aucun obstacle de toute nature susceptible d'obstruer la ventilation normale du four ne doit être placé à proximité immédiate du four ;
- Veiller à ce que les enfants ne s'approchent pas du four lorsque celui-ci est en marche,
- Observer les instructions figurant dans ce manuel,
- Ne pas retirer ou modifier les dispositifs de sécurité du four,
- Toujours faire très attention aux opérations en cours d'exécution et ne pas utiliser le four de façon distraite,
- Suivre les instructions et les recommandations mises en évidence sur les plaquettes apposées sur le four.
Les plaquettes sont des dispositifs de prévention d'accidents, elles doivent donc toujours être parfaitement lisibles. Si celles-ci étaient endommagées et illisibles, il sera alors nécessaire de les remplacer en s'adressant au fabricant pour obtenir des plaquettes originales.
- Après chaque utilisation et avant le nettoyage et l'entretien, couper l'alimentation électrique.

Recommandations pour le personnel d'entretien

Observer les prescriptions figurant dans ce manuel :

- Toujours utiliser des équipements de protection individuelle et autres moyens de protection.

- Avant de procéder à toute opération d'entretien, s'assurer que le four, s'il vient d'être utilisé, ait refroidi.
- Si un des dispositifs de sécurité s'avère non correctement calibré ou défectueux, le four sera alors considéré comme non fonctionnel.
- Couper l'alimentation avant toute intervention sur les parties électriques, électroniques et les connecteurs.

Risque résiduel

RISQUES RÉSIDUELS DES FOURS PYRALIS et PYRALIS UP








La machine met en évidence les risques qui n'ont pas été complètement éliminés du point de vue de la conception ou avec l'installation de protections adéquates. Pour une parfaite information du client, les risques résiduels subsistant sur la machine sont énumérés ci-après.

RISQUE RÉSIDUEL	SITUATION DANGEREUSE	AVERTISSEMENT	EPI
Description	Description	Description	Image
Glissement ou chute	L'opérateur peut glisser en raison de la présence d'eau ou de saleté sur le sol.	Utiliser un équipement de protection individuelle antidérapant adapté durant l'utilisation de l'équipement.	
		Maintenir la zone située devant le four en bon état de propreté.	
Écrasement	Le personnel peut se faire écraser les doigts/la main durant le mouvement des pièces mobiles.	L'entretien ne doit être effectué que par du personnel qualifié muni des équipements de protection individuelle adaptés (gants).	
		Fermeture porte-four avec écrasement des mains ou des doigts.	
Coupures	Des coupures sont possibles en cas de contact avec les pièces internes du châssis de la machine durant les travaux d'entretien.	L'entretien ne doit être effectué que par du personnel qualifié muni d'équipements de protection individuelle adaptés. (gants anti-coupure et vêtements couvrant l'avant-bras).	 
Basculement de charges	Exécution d'un mouvement de l'appareil ou d'une partie de celui-ci sans utiliser les moyens adaptés.	Lors de la manipulation de l'équipement ou de son emballage, utiliser des accessoires ou des systèmes de levage adaptés. (Chapitre 4 INSTALLATION)	
Choc électrique (électrocution)	Contact avec des composants électriques sous tension durant les opérations d'entretien effectuées avec le panneau électrique sous tension. L'opérateur intervient (avec un outil électrique ou sans débrancher l'alimentation de la machine) étendu au sol avec surface de sol mouillée.	L'entretien de la machine ne doit être effectué que par du personnel qualifié muni d'équipements de protection individuelle adaptés contre l'électrocution.	  
	Électrocution causée par un dysfonctionnement du système de mise à la terre ou des dispositifs de protection électrique.	Installer des dispositifs de protection conformes aux critères réglementaires en vigueur en amont de l'équipement.	
Calorifique	Le contact avec la façade ou la porte et la porte vitrée du four peut provoquer des brûlures.	Ne pas toucher la façade et la porte vitrée quand le four est en température. Utiliser les poignées pour ouvrir la/les porte(s).	
	Toucher le plan réfractaire et la cheminée d'évacuation de l'appareil, peut provoquer des brûlures.	Ne pas toucher ou approcher les mains du plan réfractaire et de la cheminée d'évacuation.	
	L'utilisation des plaques de cuisson pour les aliments peut provoquer des brûlures ou des inflammations.	Utiliser un équipement de protection individuelle antidérapant adapté durant l'utilisation de l'appareil (gants).	
	Il est possible de se brûler et/ou d'être échaudé lors du nettoyage du four.	Effectuer le nettoyage avec le four froid. Il est uniquement effectué avec des brosses à poils de fer et avec le port de manche longue, à chaud.	

	De la vapeur chaude s'échappe de la chambre lorsque la porte du four est ouverte.	Faire attention lors de l'ouverture de la porte. Ne pas approcher les mains ou le visage à proximité de l'ouverture de la porte. Attendre que la bouffée de vapeur s'arrête.	
Risque hygiénique, microbiologique	Mauvais nettoyage de la machine et/ou du local où elle se trouve.	Le manque d'hygiène peut impliquer un risque pour la santé humaine. Faire particulièrement attention aux cycles de nettoyage.	
Mauvaise utilisation	Utiliser le four à des fins différentes de celles pour lesquelles il a été conçu (cuisson des aliments) peut causer des dommages aux objets, aux animaux et aux personnes.	Lire attentivement le manuel d'instructions, Chapitre 2 CONSIGNES DE SÉCURITÉ.	

ÉQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE POUR FOURS PYRALIS et PYRALIS UP

Vous trouverez ci-dessous un tableau récapitulatif des équipements de protection individuelle (EPI) à utiliser durant les différentes phases de la vie de l'équipement.

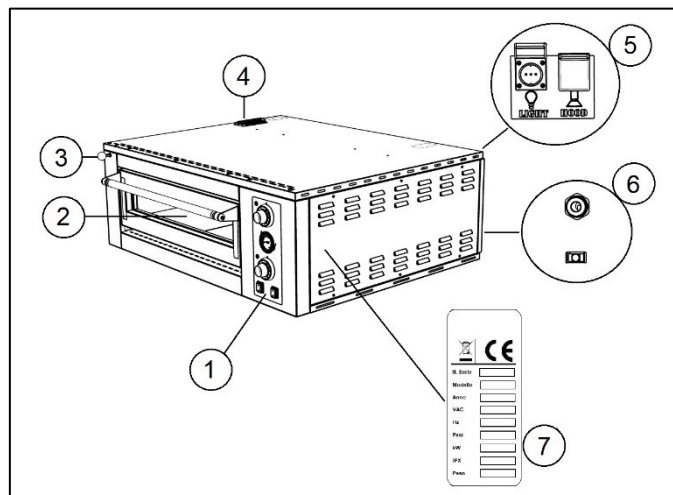
Phase	Vêtements de protection	Chaussures de sécurité	Gants	Lunettes	Protections auditives	Masque	Casque et cagoule
							
Transport	X	X	X				
Manutention	X	X	X				
Déballage	X	X	X				
Montage	X	X	X				
Usage ordinaire			X				
Réglages		X	X	X			
Nettoyage ordinaire		X	X	X			
Nettoyage extraordinaire		X	X	X		X	
Entretien	X	X	X	X			
Démontage	X	X	X	X		X	
Démolition	X	X	X	X		X	

4. SPÉCIFICATIONS GÉNÉRALES

Caractéristiques

Ci-après les spécifications générales qui caractérisent le four :

1. Panneau de commandes frontal ;
2. Plan de cuisson Active Stone ;
3. Manette soupape cheminée ;
4. Conduit de cheminée sortie de fumées avec ailettes rabattables anti-occlusion ;
5. Prise Schuko pour le raccordement de la hotte (uniquement dans la version TOUCH) ;
6. Passe-câbles alimentation et prise de courant équipotentielle ;
7. Plaque signalétique.



Données techniques

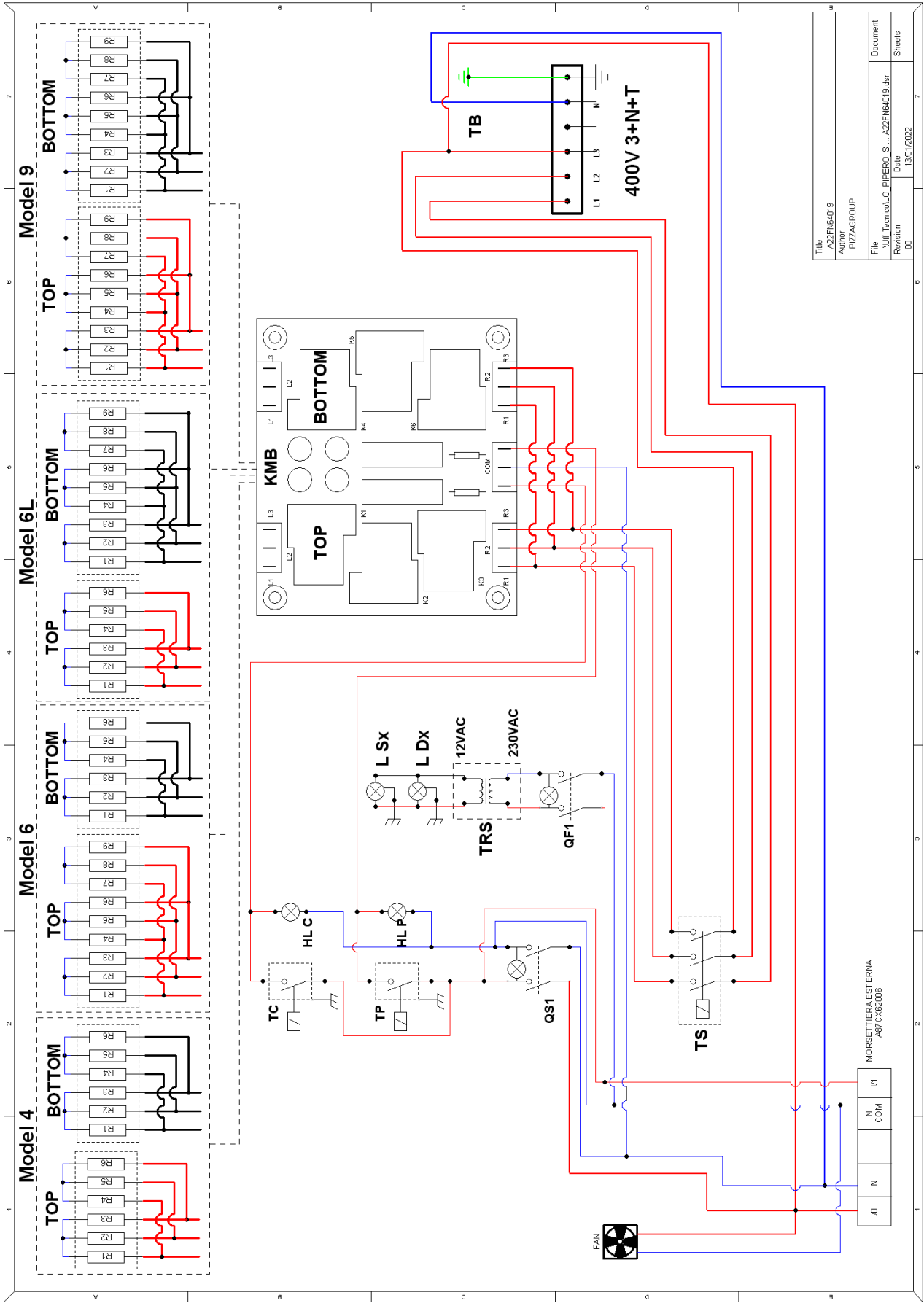
Caractéristiques techniques		Modèle			
		M4 D4	M6 D6	M6L D6L	M9 D9
Dimensions externes	LxPxH (cm)	113x100x40	113x135x40	148x100x40	148x135x40
Dimensions chambre	LxPxH (cm)	70x70x15	70x105x15	105x70x15	105x105x15
Nb pizzas par chambre	Ø 34 cm	4	6	6	9
	Ø 50 cm	1	2	2	3
Alimentation électrique (50/60 Hz)	Volts	230V 1+N+T ; 230V 3+T ; 400V 3+N+T	230V 3+T ; 400V 3+N+T	230V 3+T ; 400V 3+N+T	230V 3+T ; 400V 3+N+T
Puissance maximale absorbée	kW	6,6	8,88	9,00	13,32
Ampères	230V 1+N	28,7	-	-	-
	230V 3	16,6	22,1	22,6	33,5
	400V 3+N	9,5	12,7	13,0	19,3
Cordon d'alimentation (n° x mm ²)	230 1P+N	3G x 6	-	-	-
	230 3P	4G x 4	4G x 6	4G x 6	4G x 6
	400 3P+N	5G x 2,5	5G x 4	5G x 4	5G x 4
Température maximale de fonctionnement	°C	450			
Poids net	kg	115	129	139	159
Dimensions de l'emballage	LxPxH (cm)	120x120x54	120x155x54	155x120x54	155x155x54

Caractéristiques techniques		Modèle			
		M8 D8	M12 D12	M12L D12L	M18 D18
Dimensions externes	LxPxH (cm)	113x100x72	113x135x72	148x100x72	148x135x72
Dimensions chambre	LxPxH (cm)	70x70x15	70x105x15	105x70x15	105x105x15
Nb pizzas par chambre	Ø 34 cm	4	6	6	9
	Ø 50 cm	1	2	2	3
Alimentation électrique (50/60 Hz)	Volts	230V 3+T ; 400V 3+N+T	230V 3+T ; 400V 3+N+T	230V 3+T ; 400V 3+N+T	230V 3+T ; 400V 3+N+T

Puissance maximale absorbée	kW	13,20	17,76	18,00	26,64
Absorption maximale (A)	230V 1+N	28,7 x 2 (*)	-	-	-
	230V 3	33,2	44,6	45,2	-
	400V 3+N	19,1	25,7	26,0	38,5
Cordon d'alimentation (n° x mm²)	230 1P+N	3G x 4 (*)	-	-	-
	230 3P	4G x 6	4G x 10	4G x 10	-
	400 3P+N	5G x 4	5G x 6	5G x 6	5G x 10
Température maximale de fonctionnement	°C	450			
Poids net	kg	183	217	231	290
Dimensions de l'emballage	LxPxH (cm)	120x120x86	120x155x86	155x120x86	155x155x86

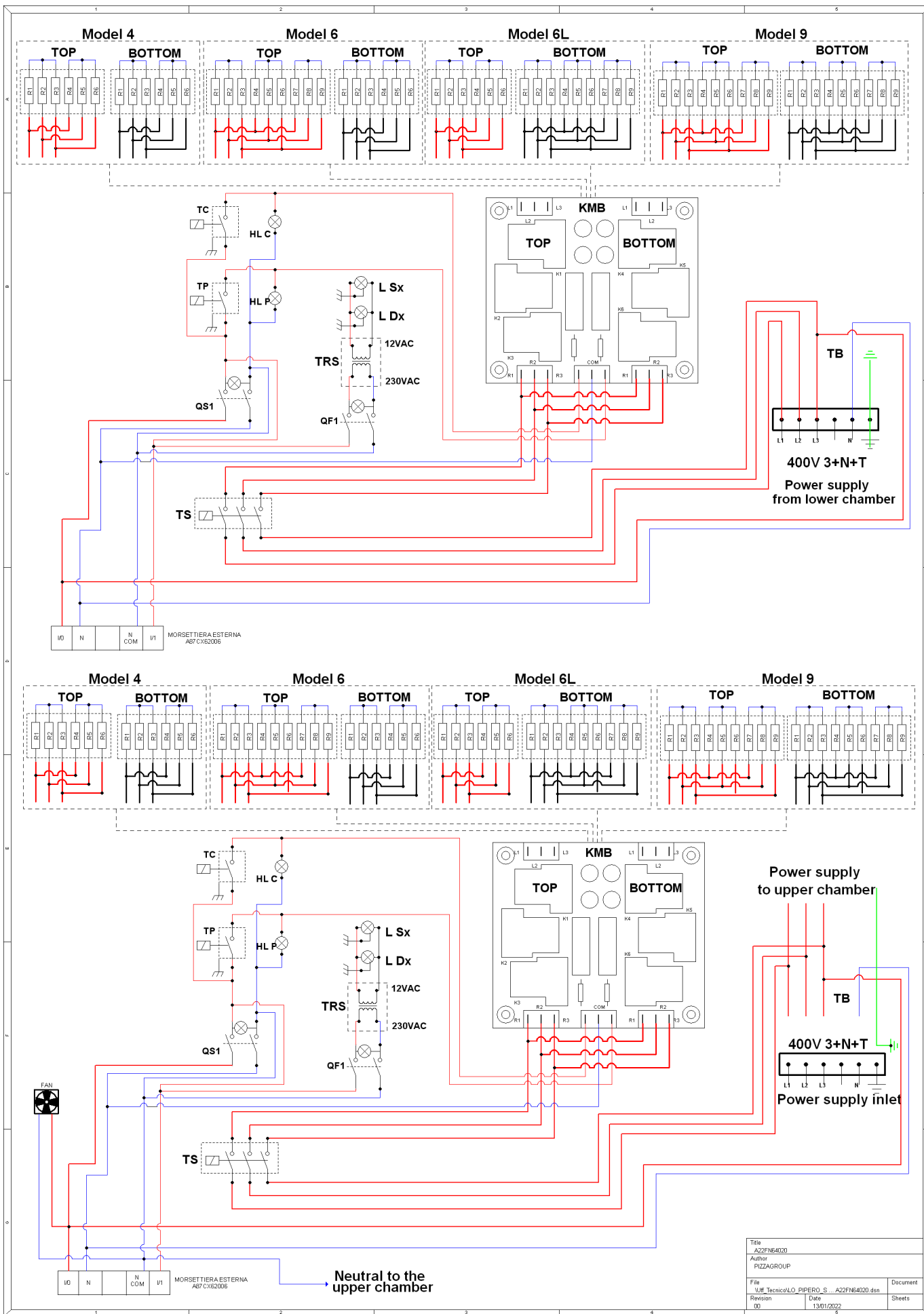
(*) Pour ce modèle un double câble d'alimentation est prévu.

Schémas de câblage

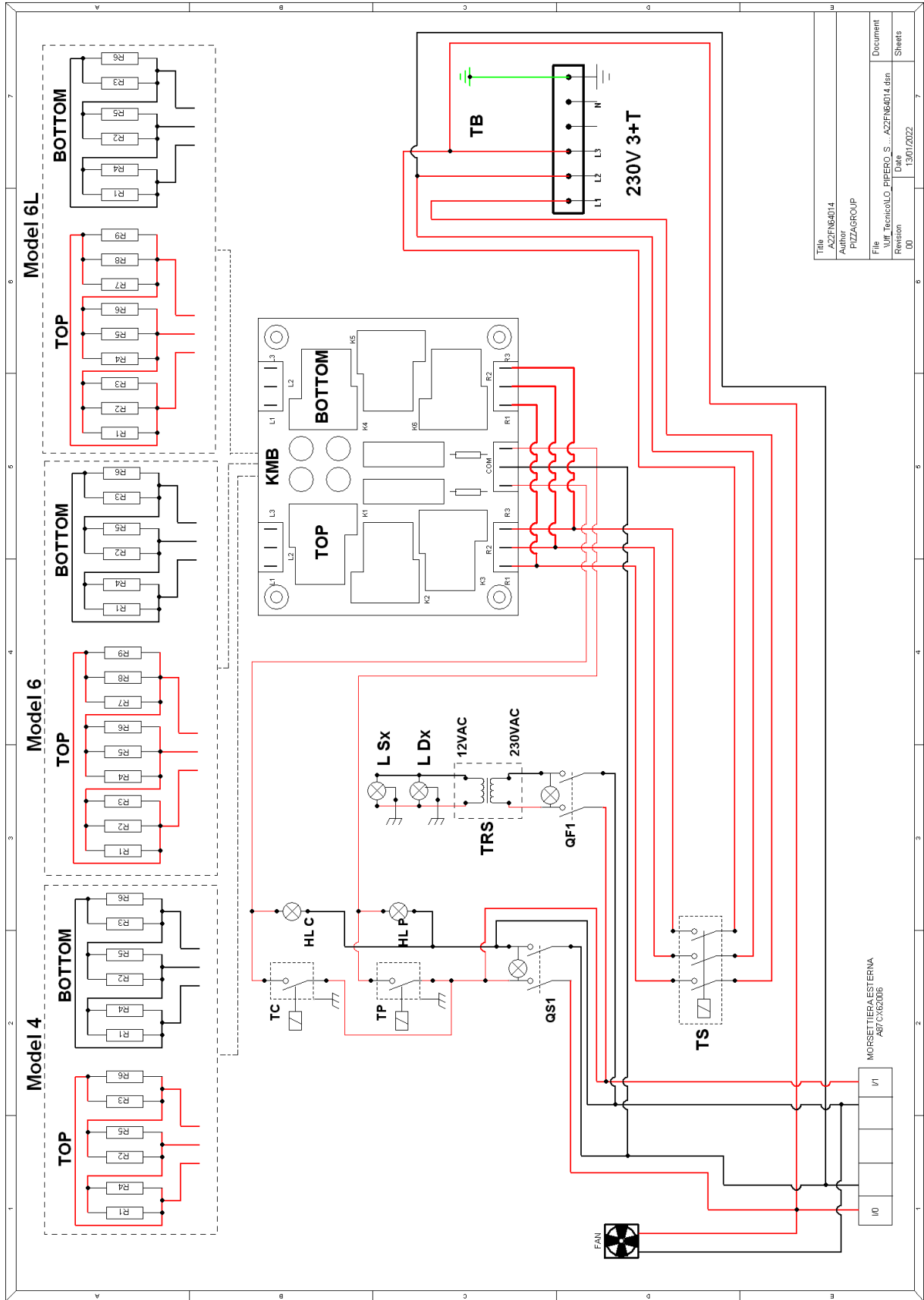


Title	A22FN64019
Author	PIZZAGROUP
File	\\Uff_Tecnico\LO_PIPERO_S...A22FN64019.dgn
Revision	00
Date	13/01/2022
Document	
Sheets	

MORSETTIERIA ESTERNA
AB7C/62006

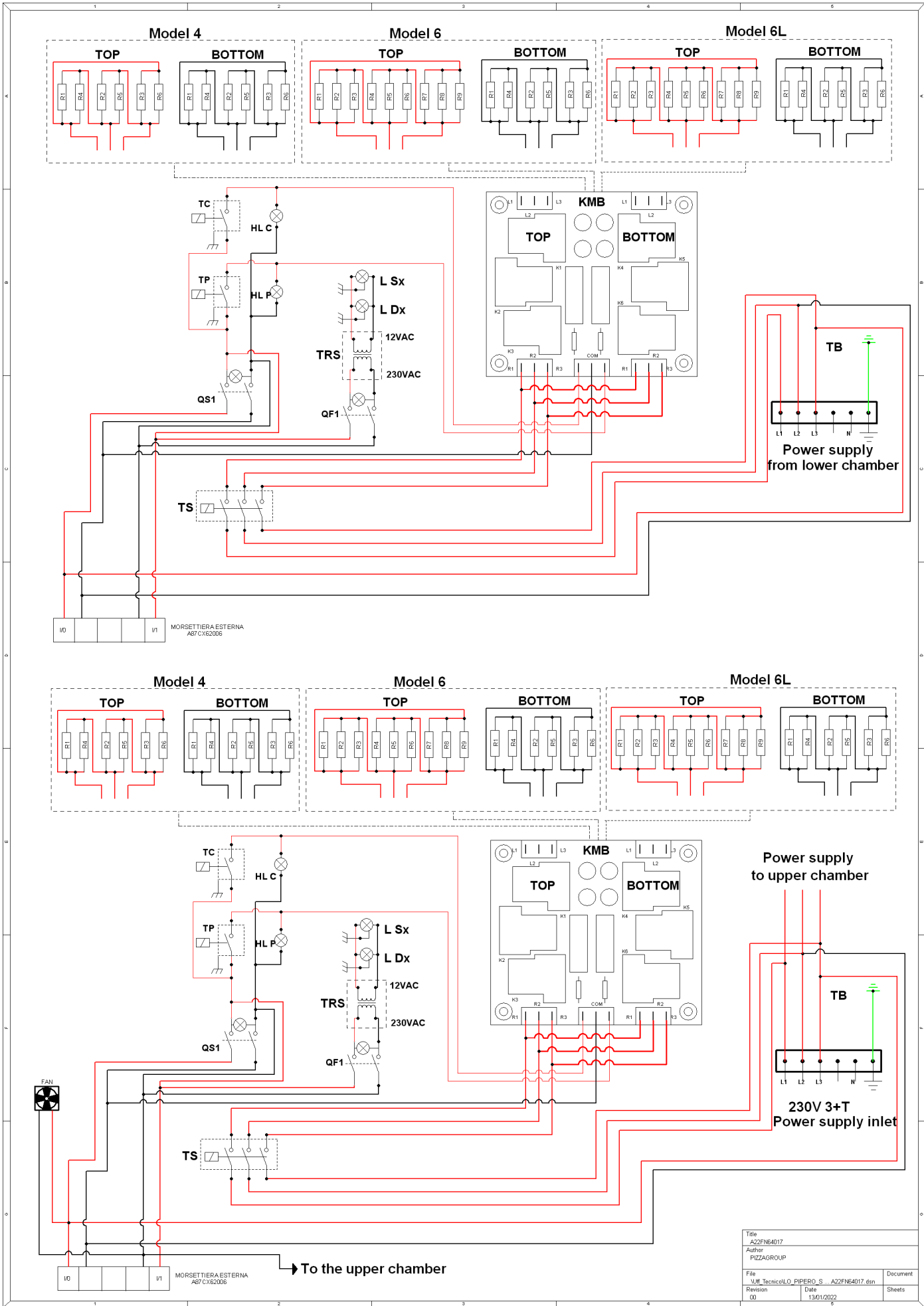


Title	A22FNE4020	Document
Author	PIZZAGROUP	
File	Vuff_Tecnico\LO_PIPERO_S...A22FNE4020.dsn	
Revision	00	Sheets
Date	13/01/2022	

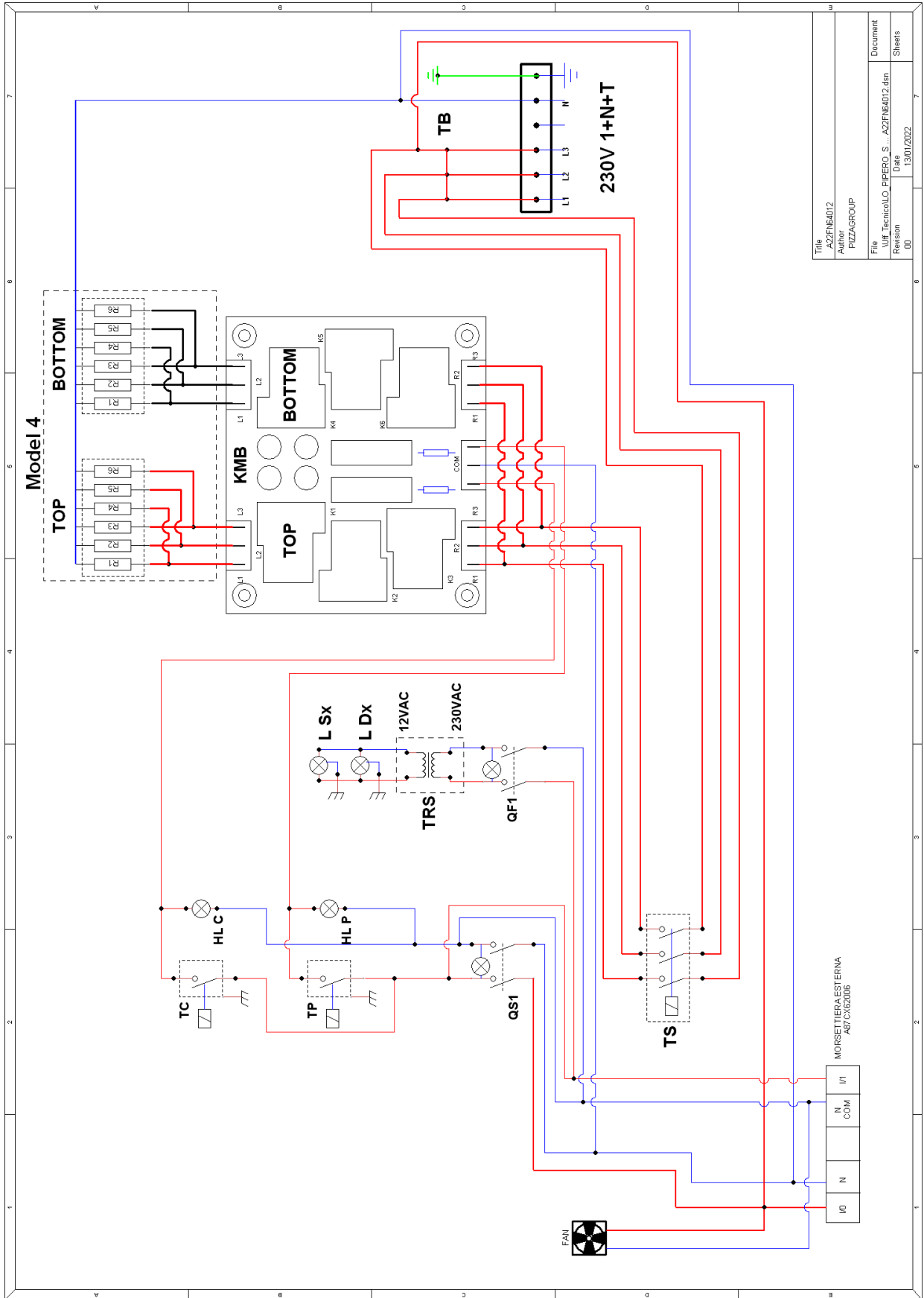


Title	AZZFN64014
Author	PIZZAGROUP
File	Wjif_Tecnico\LD_PIPERO_S...AZZFN64014.dsn
Revision	00
Date	13/01/2022
Document	Sheets

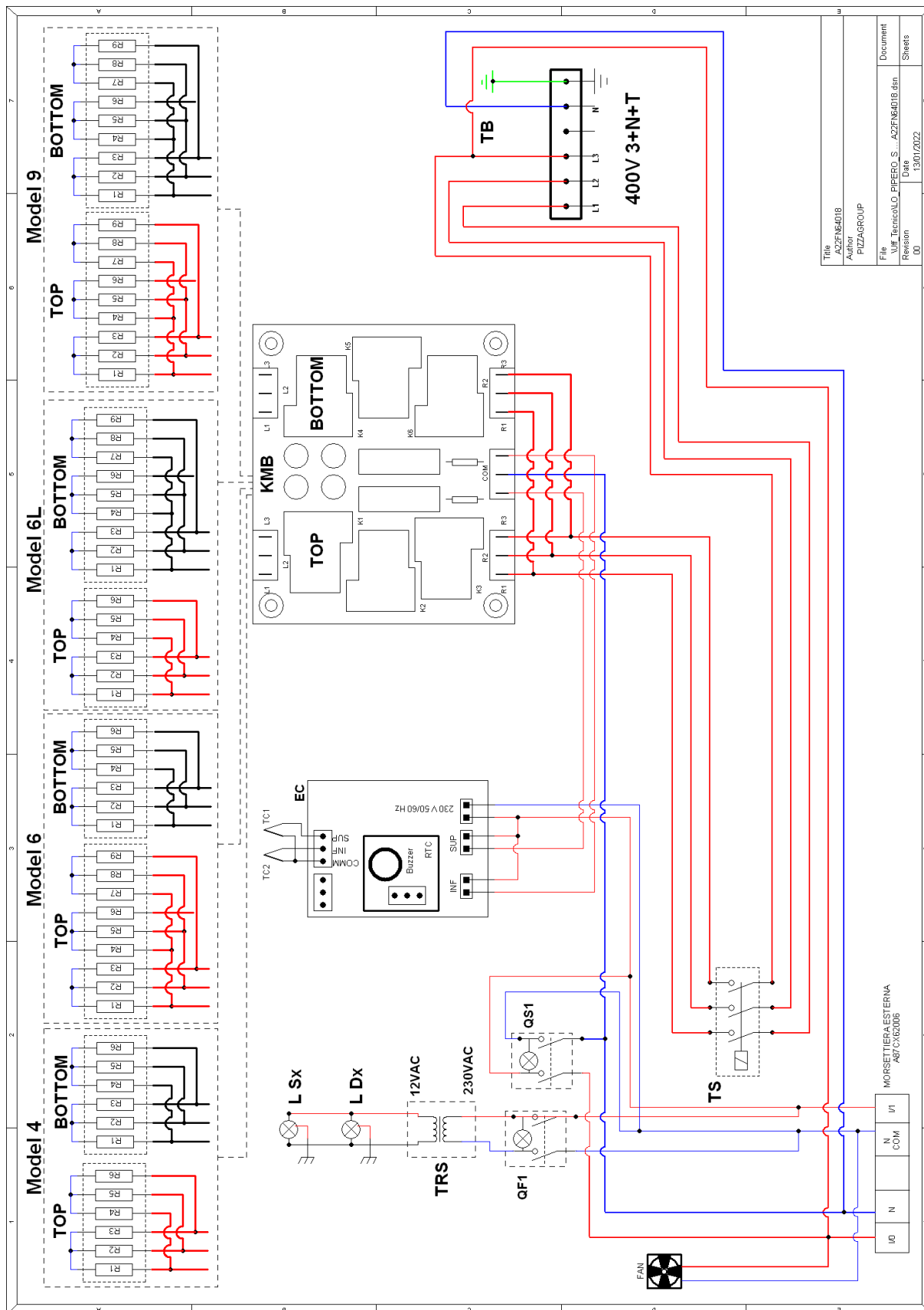
MORSETTIERA/ESTERNA
AB7/C62006



Title		A32FN64017	
Author		PIZZAGROUP	
File	Uff. Tecnico\LO PIPERO S... A32FN64017.dsn	Document	
Revision	00	Date	13/01/2022
		Sheets	



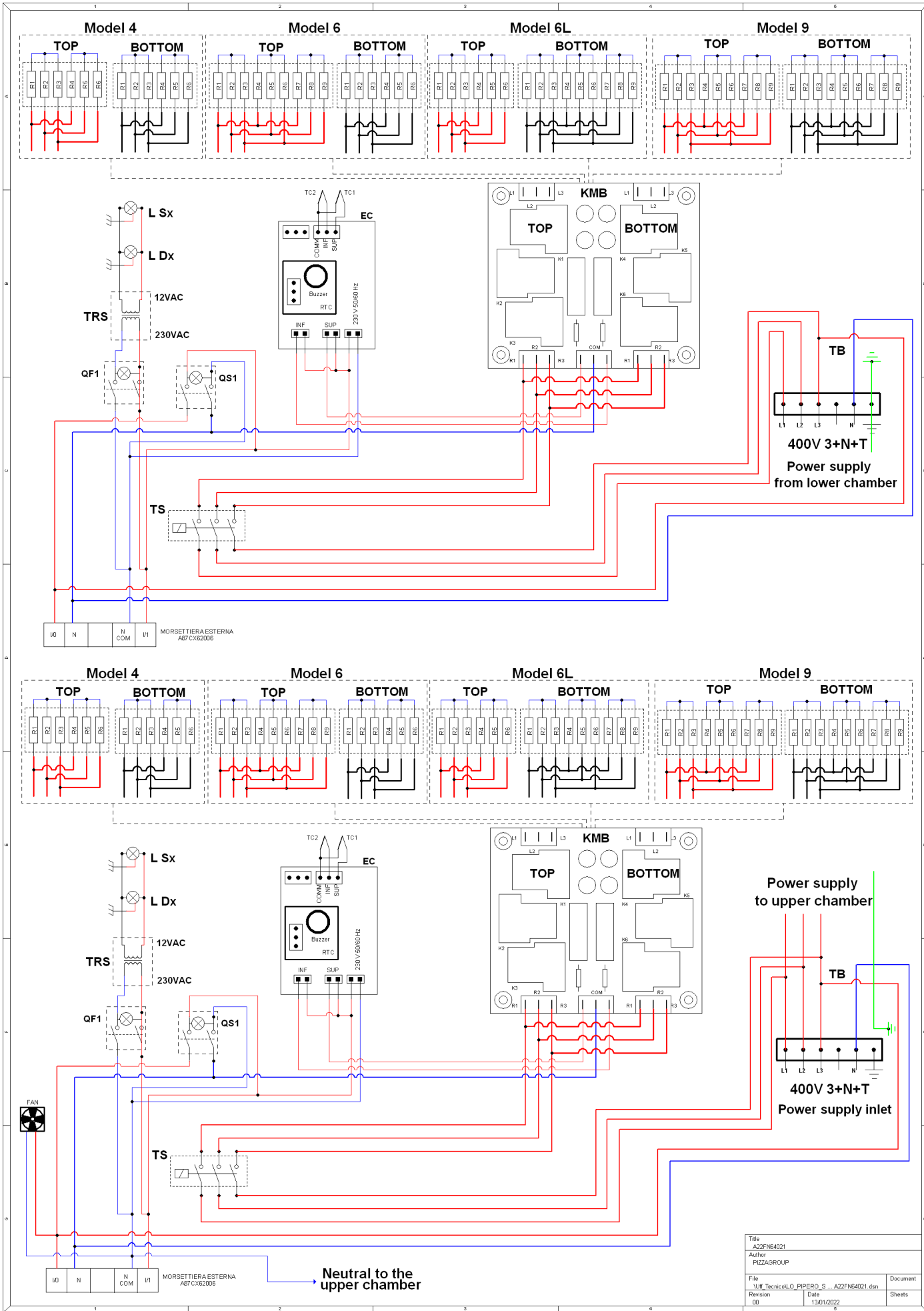
Title		AZ2FN6d012
Author		PIZZAGROUP
File	\\nfr_tecnico\LO_PIPERO_S...AZ2FN6d012.dsn	Document
Revision	00	Sheets
Date	13/01/2022	

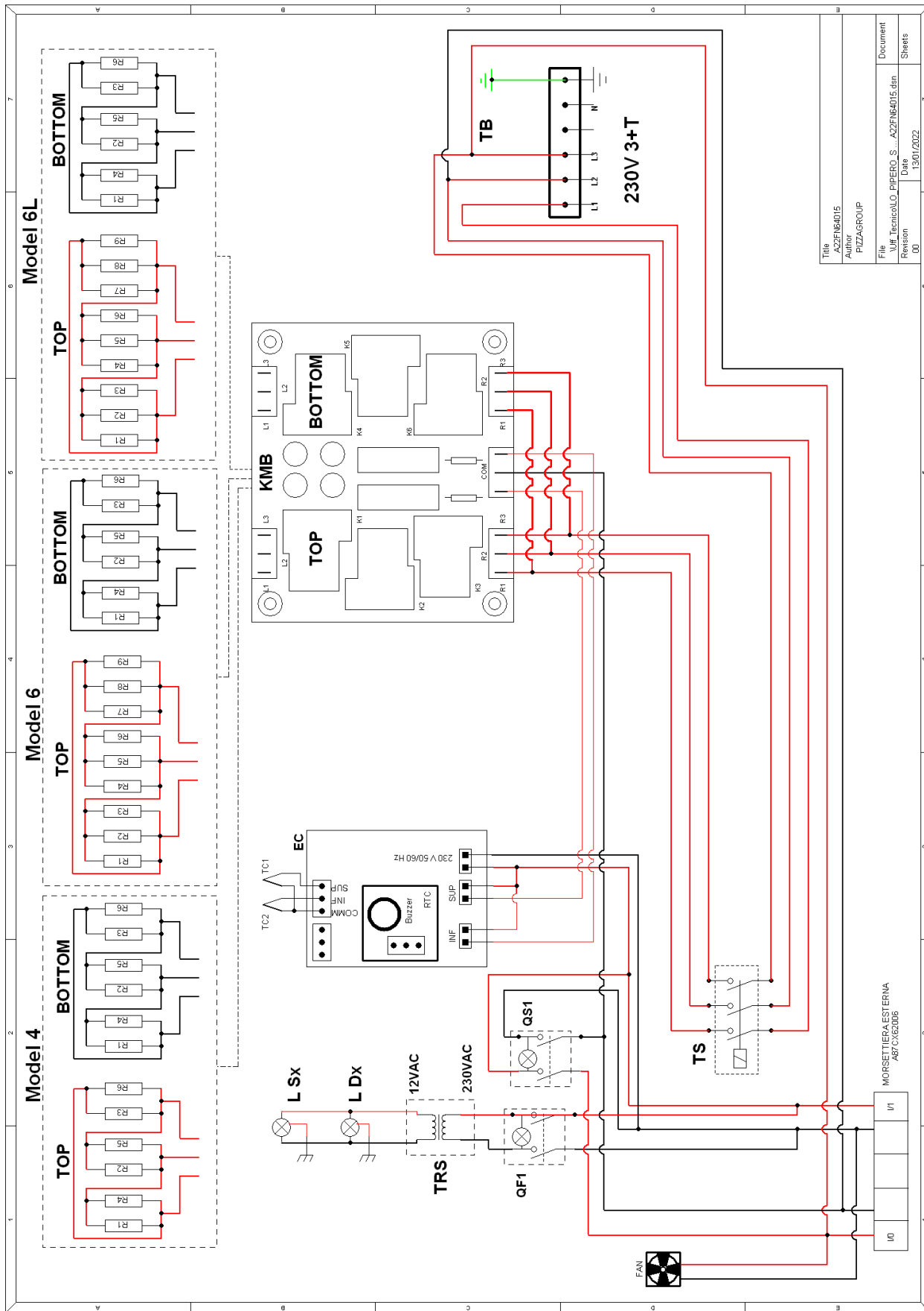


File	AZFN64016
Author	PIZZAGROUP
File	\\Jif Tecnico\O.PIPERO_S - AZFN64016.dsn
Revision	Date
00	13/01/2022

MORSETTIERA ESTERNA	IT
AB70162005	N
	COM
	N
	IO

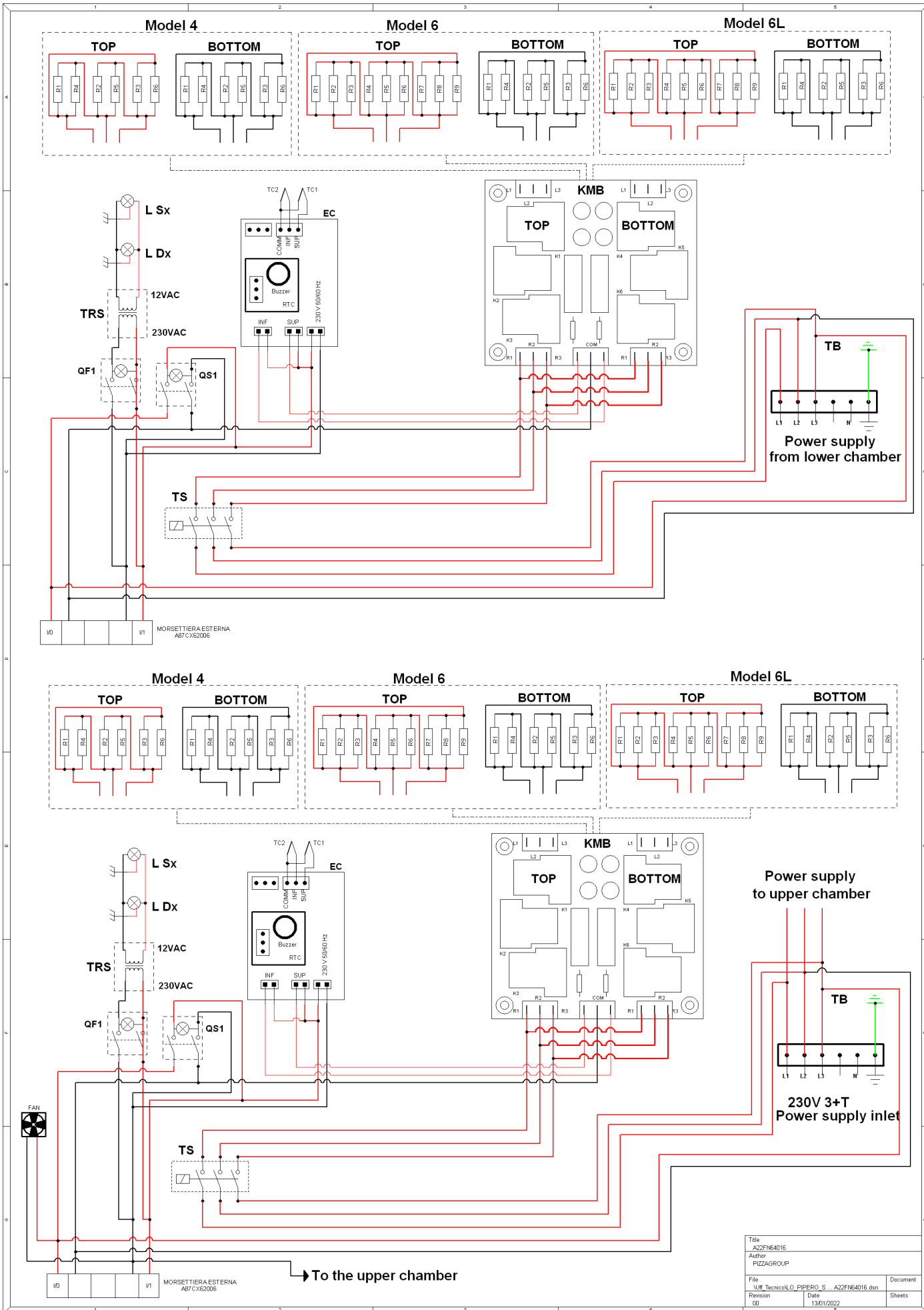
Document	7
Sheets	7



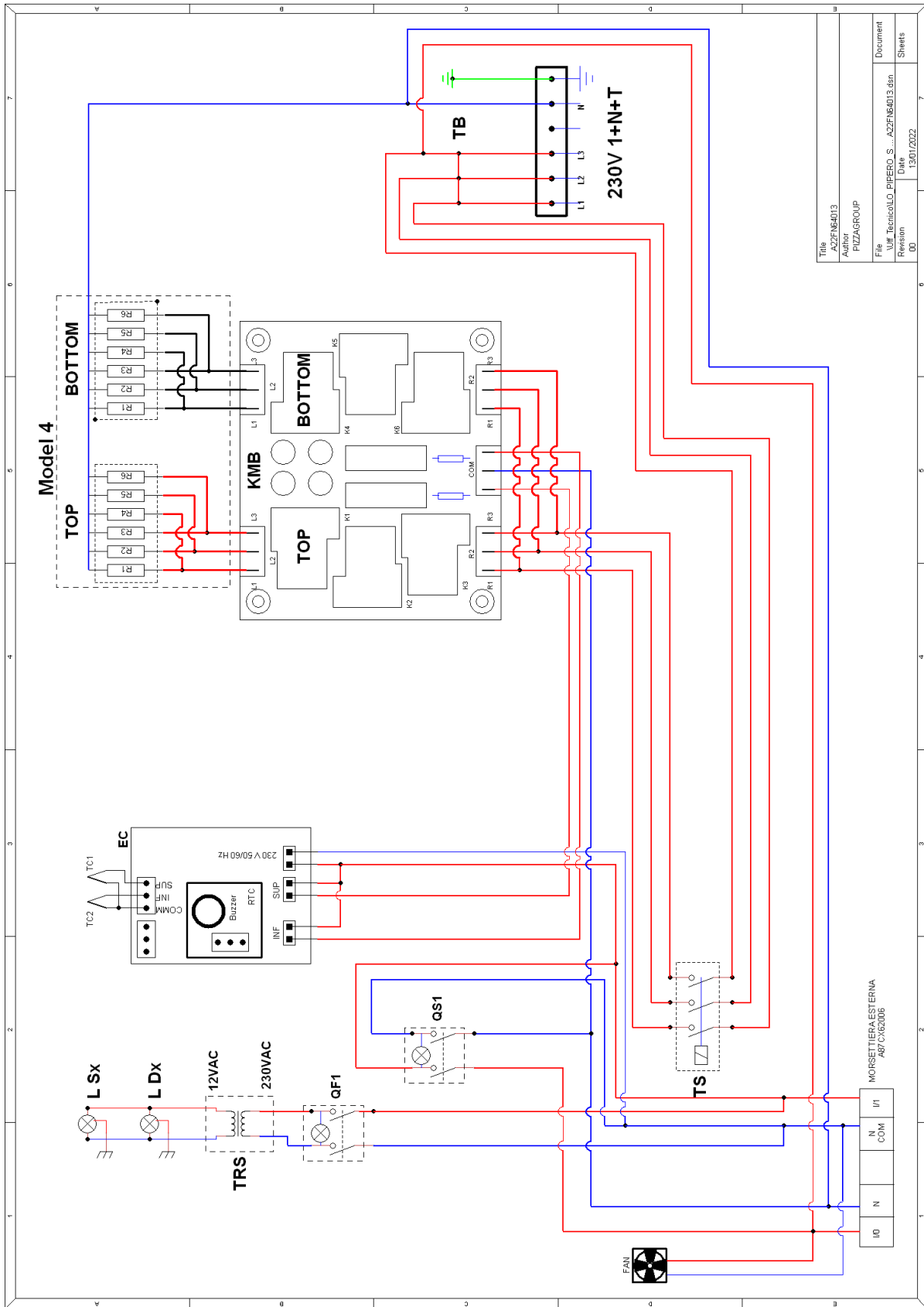


Title	A22FNG4015
Author	PIZZAGROUP
File	Utf_TecnicoLO_PIPERO_S...A22FNG4015.dsn
Revision	00
Date	13/01/2022
Document	
Sheets	7

MORSETTIERA/ESTERNA
AB7C/6Z/006



Title	A22FN64016	Document
Author	PIZZAGROUP	Sheets
File	\\UFF\Tecnico\LO_PIPERO_S_A22FN64016.dsn	
Revision	00	Date
		13/01/2022



Title	A22FN64013
Author	PIZZAGROUP
File	\\Ufr_Tecnico\LD_PIPERC_S..._A22FN64013.dsn
Revision	00
Date	13/01/2022
Document	
Sheets	7

MORSETTIERA ESTERNA
A87CX62006

5. INSTALLATION

Déchargement et manutention du four

Le déchargement et la manutention du four doivent être effectués à l'aide d'un chariot élévateur, d'un transpalette et/ou d'équipements de soulèvement adaptés au poids à soulever (voir le tableau des données techniques).

En outre, le personnel chargé de la manutention, doit être qualifié à ce type de mission.



Positionnement du four

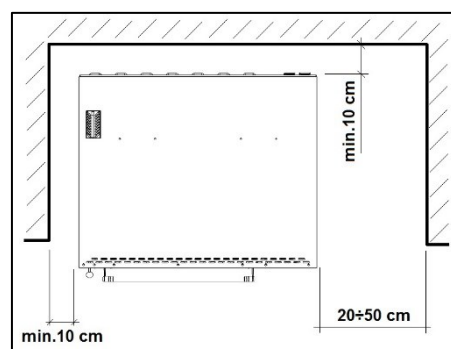
!	L'INSTALLATION DU FOUR DOIT ÊTRE FAITE PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ SELON LES RÉGLEMENTS LOCAUX, NATIONAUX ET EUROPÉENS.
----------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

!	S'ASSURER QUE LE PLAN D'APPUI DU FOUR AIT UNE CAPACITÉ PORTANTE ADAPTÉE ET QU'IL SOIT À PLAT.
----------	------------------------------------------------------------------------------------------------------

Après avoir extrait le four de son emballage, le placer à la place prévue en tenant compte des distances minimales de sécurité des murs et/ou des autres équipements.

De façon à ce que le four soit bien ventilé, la distance minimale entre les murs et/ou tout autre équipement ne doit pas être inférieure à 10 cm sur le côté gauche et à l'arrière.

Maintenir une distance minimale de 20 cm pour le passage de l'air sur le côté droit, là où c'est possible laisser 50 cm pour pouvoir garantir un accès aisé au dispositif électrique dans le cas d'entretien et/ou de réparation.



!	ATTENTION ! RETIRER LES ÉVENTUELLES PROTECTIONS EN POLYSTYRÈNE ET RETIRER LE FILM DE PROTECTION EN ÉVITANT D'UTILISER DES OUTILS SUSCEPTIBLES D'ENDOMMAGER LES SURFACES.
----------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

m	ATTENTION ! NE RIEN POSER SUR LE DESSUS DU FOUR, RISQUE DE SURCHAUFFE.
----------	-----------------------------------------------------------------------------------

m	ATTENTION ! NE PAS COUVRIR LES GRILLES D'AÉRATION, L'OBSTRUCTION DES GRILLES POURRAIT CAUSER LA SURCHAUFFE DE L'APPAREIL.
----------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

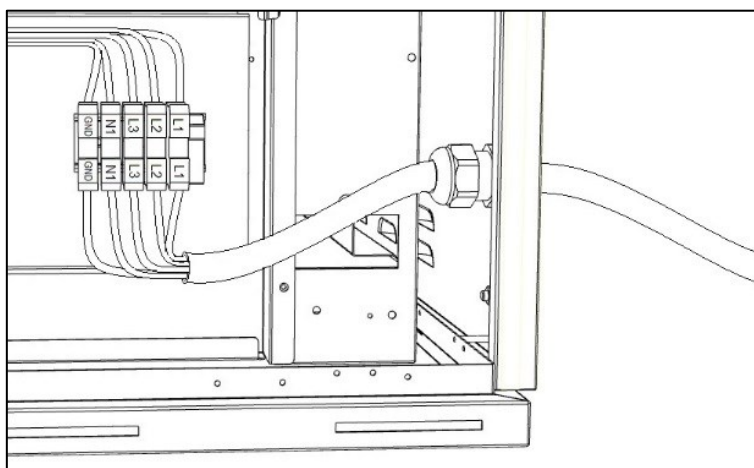
Raccordements aux circuits (raccordement électrique)

m	ATTENTION ! LE RACCORDEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE DOIT ÊTRE EFFECTUÉ PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ.
----------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------

Le four est fourni sans câble d'alimentation. Le raccordement à l'alimentation secteur doit être effectué en interposant un disjoncteur magnétothermique différentiel avec caractéristiques adéquates, dans lequel la distance d'ouverture minimum entre les contacts soit d'au moins 3 mm.

Pour brancher le four à l'alimentation secteur, il est indispensable de procéder comme suit :

- Enlever le panneau latéral droit ;
- Brancher les conducteurs du cordon d'alimentation à la plaque à bornes, qui doit être de type H07-RNF homologuée, avec des conducteurs de section appropriée conformément aux prescriptions des normes en vigueur.



!

SUIVRE ÉGALEMENT LES DISPOSITIONS SUIVANTES :

- La prise de courant doit être facilement accessible et ne doit pas nécessiter de déplacement pour accéder au four.
- Le raccordement électrique doit être facilement accessible une fois le four installé.
- La distance entre le four et la prise de courant doit être telle à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas tendu. De plus, le câble lui-même ne doit pas se trouver en dessous de la base du four.
- Si le câble d'alimentation est abîmé, il doit être remplacé par le service d'assistance technique ou par du personnel qualifié, afin d'éviter tout risque.

Mise à la terre

!

IL EST OBLIGATOIRE QUE LE SYSTÈME SOIT RELIÉ À LA TERRE.

Selon la réglementation en vigueur, il est obligatoire de brancher l'équipement à un système équipotentiel dont l'efficacité doit être correctement vérifiée conformément à ladite réglementation.

Le raccordement se fait sur la borne relative située à l'arrière du four, avec un câble d'un diamètre minimum de 10 mm².

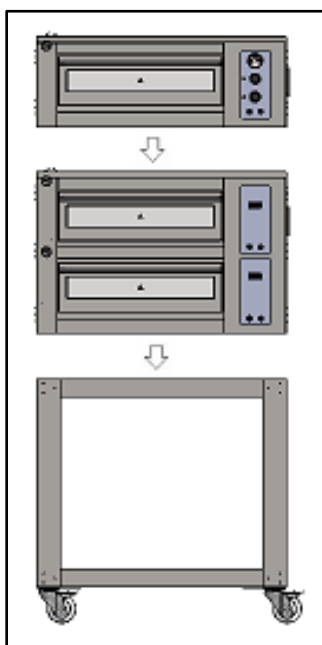
Cette borne est marquée par le symbole suivant :

**Fours superposés**

Il est possible de superposer les fours, du même modèle, en les empilant simplement l'un sur l'autre, sans l'utilisation du raccord cheminée.

Il est possible de superposer jusqu'à 3 éléments au maximum dans la version monochambre, deux dans la version à deux chambres plus une chambre.

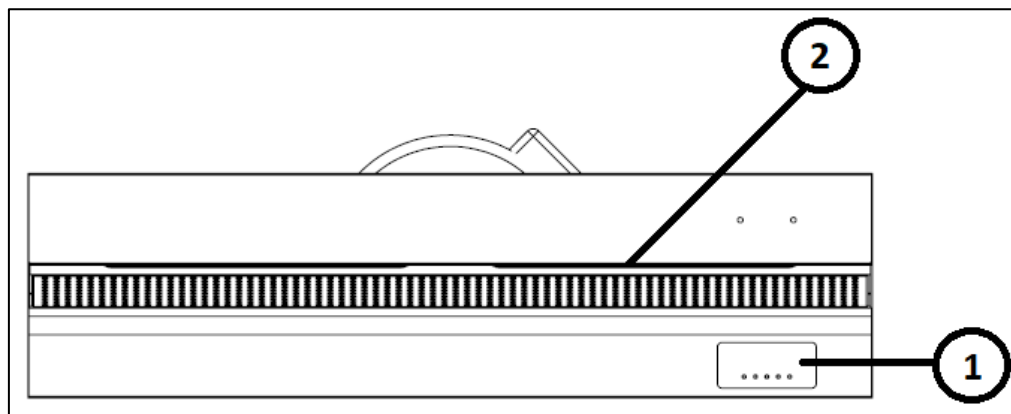
Dans la deuxième version, il est recommandé de placer le four à deux chambres sous le four monochambre.



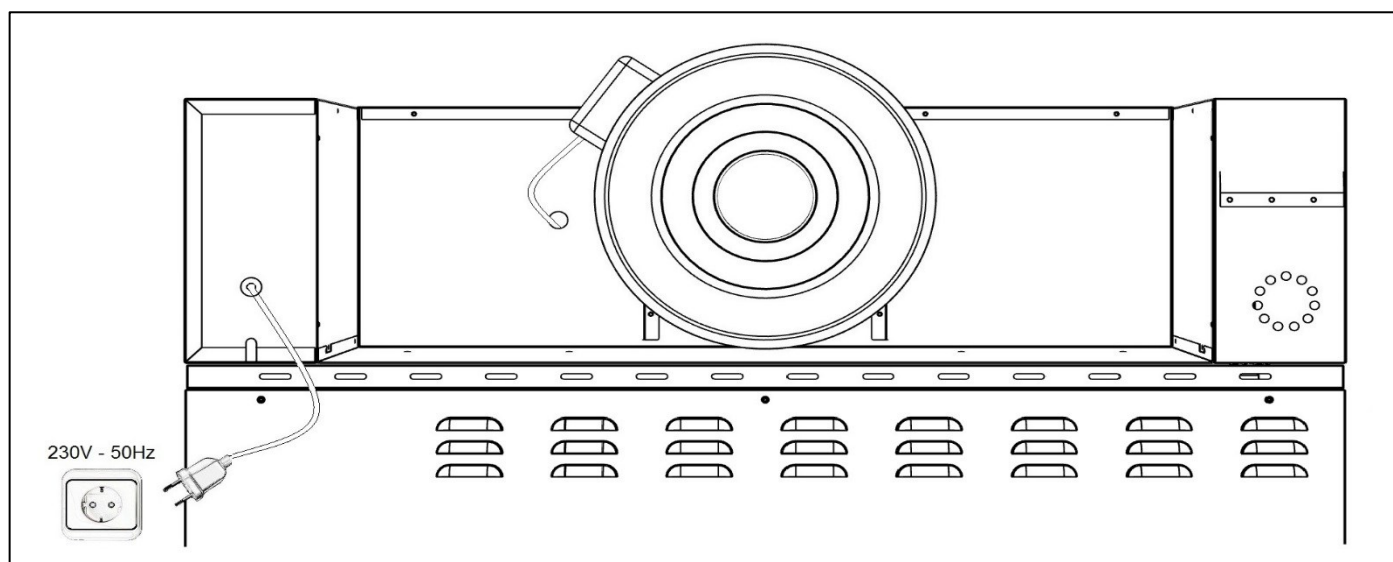
Montage de la hotte aspirante

La hotte pour les fours mécaniques et toujours équipée de lumière (position 2) et de commandes pour l'allumage de la lumière (position 1).

Lorsqu'elle est équipée d'un moteur d'aspiration, les commandes (position 1) servent également d'allumage et de réglage du moteur.



Elles doit être placée au-dessus du four et fixée avec les vis prévues (voir les consignes jointes avec l'emballage de la hotte).
Le raccordement électrique se fait par une prise monophasée de 10A - 230 V - 50 Hz.






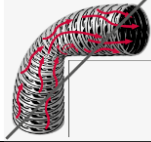


Évacuation des fumées

Lors de l'installation des hottes et des tuyaux de sortie des fumées, il faut tenir compte du fait qu'à l'augmentation de la longueur de la conduite de charge, la contre-pression (résistance du tuyau) augmente et la quantité d'air transportée diminue. Les coudes et les courbes sont problématiques dans la mesure où ils génèrent des surfaces d'impact qui arrêtent le flux d'air et forment des turbulences. La contre-pression augmente. C'est pourquoi la conduite de charge doit contenir le moins possible de coudes et de courbes.

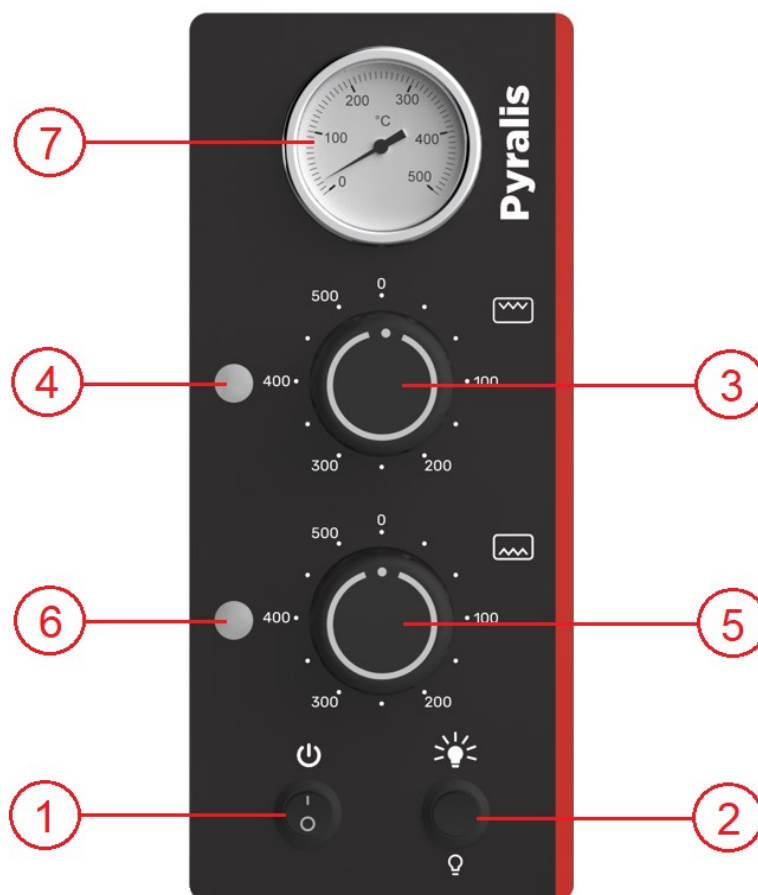
Si, en raison de conditions structurelles contingentes, il est nécessaire de réaliser des coudes et des courbes, il est conseillé de prévoir un rayon aussi large que possible, car plus le coude d'un rayon est faible plus la contre-pression est élevée.

Éviter aussi les angles droits, qui entraînent des pertes de pression plus élevées et donc des pertes de rendement.

		
Coudé à 45 ° Recommandé	Coudé à 90 ° Recommandé	Coudé à 90° avec corps conducteurs Recommandé
		
Coudé à 90 °, tuyau spiralé Recommandé	Coudé à angle droit, 90° Non recommandé	Coudé à 90 °, tuyau spiralé aplati Non recommandé

6. COMMANDES

Description et fonctionnement du panneau de commandes mécaniques



1	Interrupteur général Cette commande active et désactive les fonctions de réglage de la température et la lumière de la chambre
2	Interrupteur lumière chambre Allume et éteint la lumière interne de la chambre de cuisson. Pour l'allumage de la lumière, l'interrupteur général doit être en position « 1 ».
3	Manette température ciel Cette manette permet de régler la température de cuisson du ciel. Tourner la manette dans le sens horaire sur la valeur souhaitée.
4	Voyant température ciel S'allume quand le ciel est en phase de réchauffement, s'éteint lorsque la température est atteinte.
5	Manette température plateau Cette manette permet de régler la température de cuisson du plateau. Tourner la manette dans le sens horaire sur la valeur souhaitée.
6	Voyant température plateau S'allume quand le plateau est en phase de réchauffage, s'éteint lorsque la température est atteinte.
7	Thermomètre analogique Mesure et affiche la température interne de la chambre.

!	Si, à la fin du tour, il est souhaité conserver la température configurée lors du travail, il est possible de laisser les thermostats sur le dernier réglage configuré et d'éteindre le four en plaçant l'interrupteur général sur la position « 0 ».
---	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Description et fonctionnement du panneau de commandes



1	Interrupteur général Cette commande active et désactive les fonctions de réglage de la température et la lumière de la chambre
2	Interrupteur lumière chambre Allume et éteint la lumière interne de la chambre de cuisson. Pour l'allumage de la lumière, l'interrupteur général doit être en position « 1 ».
3	Thermo / timer Avec cette carte, il est possible de régler la température supérieure et inférieure, 2 programmes de cuisson différents, la minuterie de cuisson, l'allumage retardé du four.

DIS SYMBOLES AFFICHÉS SUR L'ÉCRAN PLAY ICONS

SYMBOLE	DESCRIPTION
°C	CELSIUS
°F	FAHRENHEIT
	CIEL
	PLATEAU
	MINUTEUR
	HORLOGE
	RÉSISTANCES CIEL
	RÉSISTANCES PLATEAU







P1

START
STOP





P2

TOUCHES DE FONCTION			
SYMBOLE	DESCRIPTION	SYMBOLE	DESCRIPTION
	Touche MARCHE/ARRÊT		Touche MINUTEUR de cuisson
	Touche CIEL / PROGRAMME P1		Touche augmentation valeur - affichage température ciel
	Touche PLATEAU / PROGRAMME P2		Touche diminution valeur – arrêt buzzer - affichage température plateau
	Touche HORLOGE pour Allumage retardé		Touche MARCHE/ARRÊT de durée de cuisson












1) DÉSACTIVATION DE L'ALLUMAGE RETARDÉ :

- Allumer la centrale moyennant la touche ON/OFF 
- Appuyer sur la touche HORLOGE  pendant 4 secondes jusqu'à ce qu'apparaisse "dd" ;
- Avec la touche  ou  configurer la valeur "dd: 0" .
Attendre la confirmation de la valeur configurée ou appuyer sur la touche  jusqu'à visualiser Pr1 ou Pr2 ;
- Avec la touche ON/OFF  éteindre la centrale ;

2) CONFIGURATION DE LA DATE et DE L'HEURE :


- Avec la carte sur **OFF**, appuyer sur la touche HORLOGE  pendant 4 secondes jusqu'à ce qu'apparaisse le jour de la semaine "dd" suivi d'un numéro compris entre 1 et 7 (1=Lundi, 7=Dimanche) ;
- Avec la touche  ou  configurer le jour de la semaine et confirmer avec la touche HORLOGE
- De la même manière, configurer aussi les heures, indiquées avec "hh" et les minutes avec "nn".
Après avoir confirmé les minutes avec  la carte retourne sur **OFF**.



3) CONFIGURATION DES PROGRAMMES Pr1 et Pr2 :

- Avec carte sur **OFF** appuyer sur la touche  .
Pendant 5 secondes apparaît le programme utilisé (Pr1 en vert ou Pr2 en rouge), puis la température de la chambre en vert si est sélectionné Pr1 ou en rouge si est sélectionné Pr2.
- Sélectionner Pr1 en appuyant une fois sur la touche 
- Toujours avec la touche  maintenue enfoncée pendant 3 secondes, la valeur de la **VOÛTE** s'active et avec la touche  ou  configurer la valeur sur 300° C et confirmer avec 
- Avec la touche  maintenue enfoncée pendant 3 secondes, la valeur de la **SOLE** s'active et avec la touche  ou  configurer la valeur sur 250°C et confirmer avec 
- Pour sélectionner le programme Pr2, appuyer une fois sur la touche  et répéter la séquence pour configurer la **VOÛTE** sur 320° C et la **SOLE** sur 300° C.


4) CONFIGURATION DE L'ALLUMAGE RETARDÉ :

- Il est possible de configurer l'ALLUMAGE RETARDÉ avec la carte allumée ;

- Appuyer sur la touche  pendant 3 secondes pour accéder aux configurations pour lesquelles apparaît d'abord "dd" clignotant, puis un numéro compris entre 0 et 7 (**0=allumage retardé désactivé, 1=Lundi, 7=Dimanche**);

- Avec la touche  ou  configurer le jour de la semaine et confirmer avec

- De la même manière, configurer aussi les heures, indiquées avec "hh" et les minutes avec "nn".

Après avoir confirmé les minutes avec  la carte repropose le paramètre du jour "dd". Confirmer aussi de nouveau les heures "hh" et les minutes "nn" jusqu'à ce qu'apparaissent les "deux points" clignotants " : " et l'icône horloge allumée indiquant l'allumage du démarrage retardé.

5) ALARMES:

ALARME	CAUSE	EFFET	RÉTABLISSEMENT
Er1	Panne de la Sonde de la Voûte	Désactivation des résistances de la Voûte et sonnerie intermittente du buzzer	Contrôler les raccordements et le fonctionnement de la Sonde de la Voûte
Er2	Panne de la Sonde de la Sole	Désactivation des résistances de la Sole et sonnerie intermittente du buzzer	Contrôler les raccordements et le fonctionnement de la Sonde de la Sole
Err	Panne de la Sonde Carte/Joint Froid	Désactivation des résistances de la Voûte et de la Sole et sonnerie intermittente du buzzer	Ne peut pas être rétabli : remplacer la Carte
Hit	Température près de la carte ≥ 70 ° C	Désactivation des résistances de la Voûte et de la Sole et sonnerie intermittente du buzzer.	Attendre que la température descende en dessous du 70°C.

7. MODE D'EMPLOI

Vérification fonctionnelle

Avant d'allumer le four, vérifier :

- D'avoir retiré la pellicule de protection si présente,
- D'avoir correctement inséré la fiche dans la prise d'alimentation,
- Que la tension d'alimentation, la fréquence et la puissance du système sont compatibles avec les valeurs figurant sur la plaque signalétique située sur la droite du four.

Allumage du four avec commandes mécaniques

Pour allumer le four, procéder comme suit :

- Allumer la chambre en positionnant l'interrupteur général sur 1 ;
- Régler la température souhaitée dans le ciel en tournant le thermostat relatif ;
- Régler la température souhaitée dans le plateau en tournant le thermostat relatif ;
- Allumer la lumière en positionnant l'interrupteur sur 1.

Allumage du four avec commandes numériques

Pour allumer le four, procéder comme suit :

- Allumer la chambre en positionnant l'interrupteur général sur 1 ;
- Régler la température souhaitée sur le ciel;
- Régler la température souhaitée sur le plateau;
- Allumer la lumière en positionnant l'interrupteur sur 1.

Première mise en route du four

!	<p>ATTENTION ! LORS DE LA PREMIÈRE UTILISATION DE L'ÉQUIPEMENT, IL EST RECOMMANDÉ DE FAIRE CHAUFFER LE FOUR À VIDE POUR ÉLIMINER LES MAUVAISES ODEURS CAUSÉES PAR L'ÉVAPORATION DE L'HUMIDITÉ CONTENUE DANS LE MATÉRIAU ISOLANT ET DANS LES PIÈCES MÉTALLIQUES INTERNES.</p>
----------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Suivre la procédure suivante :

- Fermer toutes les portes et ouvrir au maximum les vannes de la cheminée ;
- Régler la température du ciel et de la terre à 150° C,
- Laisser le four allumer pendant 8 heures au moins.

Indications générales de cuisson

La pizzas et les produits similaires, ont des durées et des températures de cuisson qui dépendent de la forme et de l'épaisseur de la pâte, ainsi que de la quantité et du type d'ingrédients ajoutés.

Pour ces raisons il est toujours conseillé d'effectuer au préalable des essais de cuisson, afin de comprendre au mieux les caractéristiques et le fonctionnement du four.

À titre indicatif les réglages du four sont les suivants :

- Garder la soupape de la cheminée fermée tant que le four n'a pas atteint la température réglée ;
- Il est préférable de cuisiner directement sur les pierres, pour obtenir un meilleur résultat du produit ;
- Configurer la température du Ciel entre 300 et 350 °C ;
- Configurer la température du Plateau entre 250 et 330 °C ;
- Si vous cuisinez directement sur la pierre, il est conseillé de configurer la température supérieure du ciel par rapport à la sole ;
- Si vous cuisinez sur la plaque, il est conseillé de configurer la température inférieure du ciel par rapport à la sole ;

Utilisation de la soupape cheminée

La vanne de la cheminée permet de réguler l'écoulement des fumées et vapeurs de la chambre de cuisson et de maintenir la chaleur dans celle-ci.

Il est recommandé de maintenir la vanne totalement fermée lorsque le four est en phase de chauffage, pour atteindre la température désirée le plus rapidement possible.

Pendant la cuisson, régler la vanne selon le type de produit inséré (plus ou moins humide) et la charge de travail.


Extinction du four avec les commandes mécaniques

Pour éteindre le four, suivre la procédure suivante :

- Éteignez la lumière en positionnant l'interrupteur sur 0 ;
- Si vous ne voulez pas laisser les paramètres précédemment définis, tournez les thermostats dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour les placer à 0, sinon laissez-les dans le réglage défini.
- Placer l'interrupteur général en position « 0 »

Extinction du four avec les commandes numériques

Pour éteindre le four, suivre la procédure suivante :

- Éteignez la lumière en positionnant l'interrupteur sur 0;
- Appuyez sur le bouton  du thermo/timer;
- Placer l'interrupteur général en position « 0 ».

8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Précautions de sécurité

m	AVANT D'EFFECTUER TOUTE OPÉRATION D'ENTRETIEN ET/OU DE MANUTENTION, PRENDRE LES « PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ SUIVANTES » :
----------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

- **S'assurer** que le four soit éteint et froid ;
- **S'assurer** que l'alimentation électrique du four soit coupée ;
- **S'assurer** que l'alimentation ne puisse pas être réactivée accidentellement. Débrancher la prise secteur ;
- **Utiliser** les équipements de protection individuelle prévus par la Directive 89/391/CEE ;
- **Ne pas** utiliser d'agents chimiques sur les pierres réfractaires et les parties internes du four ;
- **Ne pas** utiliser d'eau dans les tuyaux ou des dispositifs de lavage à haute pression ;
- **Ne pas** utiliser d'éponges ou matériaux abrasifs pour nettoyer la porte vitrée et les parties métalliques du four ;
- **Ne pas** nettoyer la porte vitrée si le four est chaud ;
- **Installer** toutes les protections et réactiver tous les dispositifs de sécurité une fois le nettoyage, l'entretien ou les réparations terminés, avant de remettre le four en service.

Entretien ordinaire sous la responsabilité de l'utilisateur

m	AVANT D'EFFECTUER TOUTE OPÉRATION DE NETTOYAGE ET/OU D'ENTRETIEN, PRENDRE LES « PRÉCAUTIONS SUIVANTES DE SÉCURITÉ SUIVANTES » :
----------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Pour garder le four toujours propre et efficace, il est nécessaire de procéder au nettoyage et à l'entretien ordinaire à intervalles réguliers comme indiqué ci-après :

- **Nettoyage quotidien**
 1. Nettoyer la partie intérieure de la chambre de cuisson en utilisant une brosse en métal pour enlever les dépôts de farine et les résidus de cuisson ;
 2. Nettoyer la vitre du four (intérieur et extérieur) avec un chiffon doux et un détergent délicat ;
Ne pas utiliser d'éponges abrasives.
 3. Nettoyer l'extérieur du four, à savoir les portes, les poignées de porte et les commandes situées en façade avec un chiffon doux et un détergent délicat.
Ne pas utiliser d'éponges abrasives.
- **Nettoyage hebdomadaire**
Nettoyer soigneusement toutes les parties extérieures du four avec un chiffon doux et un détergent délicat.
Ne pas utiliser d'éponges abrasives.
- **Nettoyage mensuel**
Lubrifier les pivots et le ressort de la porte avec un spray graissant non toxique.
Pour accéder au ressort ouvrir le panneau latéral gauche.
- **Nettoyage annuel**
 1. À l'aide d'un aspirateur, nettoyer l'intérieur du four de la chambre de cuisson ;

2. Nettoyer toutes les bouches de ventilation situées sur la façade, sur les côtés et à l'arrière du four ;
3. Retirer le panneau latéral droit et, avec un aspirateur, aspirer soigneusement l'intérieur du compartiment des commandes en prenant soin de ne pas endommager les composants et le câblage électrique.



Entretien extraordinaire sous la responsabilité des techniciens spécialisés

m	POUR TOUTE OPÉRATION NON DU RESSORT DE L'UTILISATEUR, DEMANDER L'ASSISTANCE D'UN TECHNICIEN SPÉCIALISÉ. CONTACTER VOTRE REVENDEUR ET/OU LE SERVICE CLIENTÈLE LOCAL.
----------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

m	AVANT D'EFFECTUER TOUTE OPÉRATION DE NETTOYAGE ET/OU D'ENTRETIEN, DÉBRANCHER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE ET SUIVRE LES « PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ ».
----------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

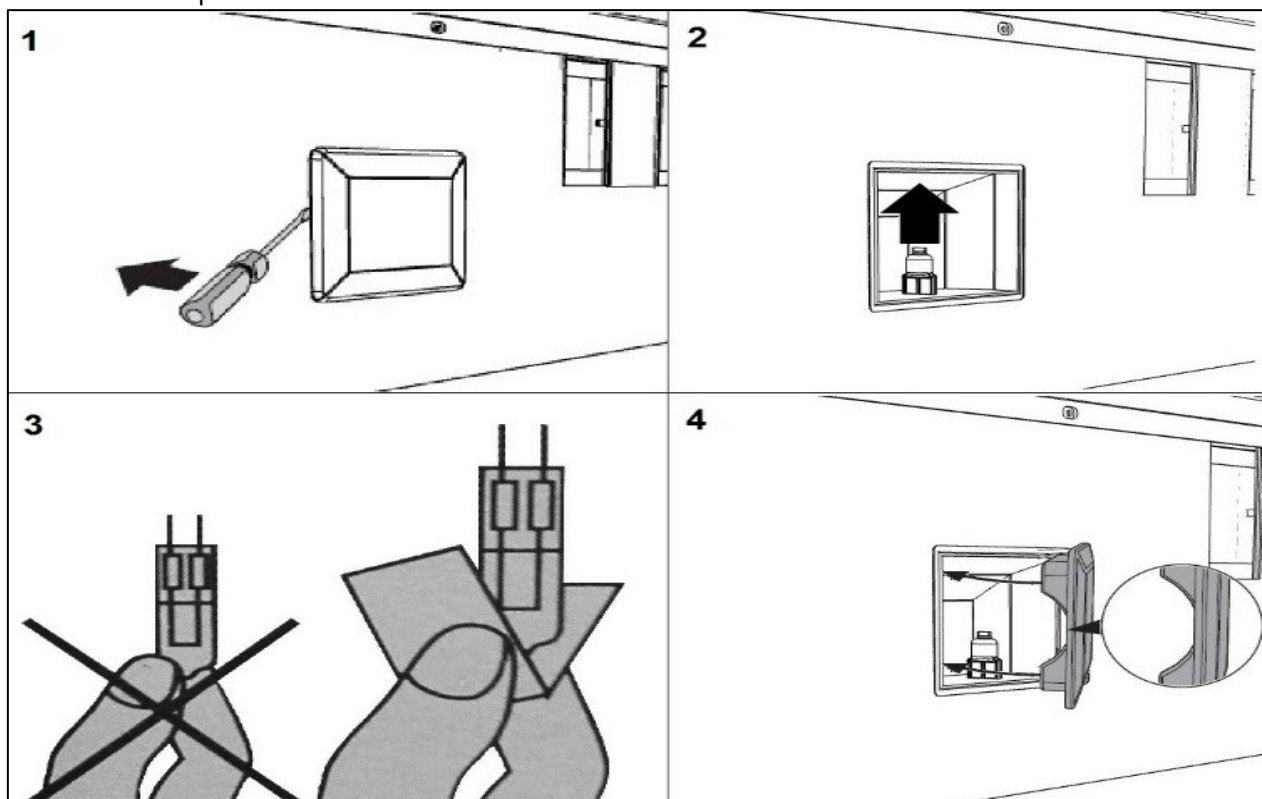
Remplacement des ampoules d'éclairage

m	AVANT D'EFFECTUER TOUTE OPÉRATION DE NETTOYAGE ET/OU D'ENTRETIEN, PRENDRE LES « PRÉCAUTIONS SUIVANTES DE SÉCURITÉ SUIVANTES » :
----------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	NE JAMAIS REMPLACER L'AMPOULE QUAND LE FOUR EST CHAUD !
	ATTENDRE QUE LE FOUR REFROIDISSE !
!	NE PAS TOUCHER l'ampoule avec les mains, toujours utiliser des gants, un morceau de papier ou un chiffon pour le pas l'abimer et de ce fait diminuer sa durée de vie ;

Remplacer l'ampoule de la manière suivante :

1. Retirer la vitre de protection de la lampe à l'aide d'un outil (par exemple un tournevis) ;
2. Glisser et retirer la lampe ;
3. Remplacer la lampe par une originale ou ayant les même caractéristiques ; **ne pas toucher à mains nues** ;
4. Monter la vitre de protection.



Remplacement de la sonde de température (pour les fours numériques)

m	AVANT D’EFFECTUER TOUTE OPÉRATION DE NETTOYAGE ET/OU D’ENTRETIEN, PRENDRE LES « PRÉCAUTIONS SUIVANTES DE SÉCURITÉ SUIVANTES » :
----------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

- Enlever le panneau latéral droit ;
- Débrancher la sonde de la carte de puissance à l'intérieur du compartiment électrique (voir schéma électrique) ;
- Dévisser la vis de fixation de la sonde placée à l'intérieur de la chambre ;
- Ôter la sonde de l'intérieur de la chambre ;
- Remplacer la sonde en la plaçant à l'intérieur de la chambre ;
- Effectuer les opérations inverses pour le remontage, en faisant attention à connecter correctement les polarités de la sonde (voir schéma électrique).

Remplacement de la vitre de la porte four Pyralis

m	AVANT D’EFFECTUER TOUTE OPÉRATION DE NETTOYAGE ET/OU D’ENTRETIEN, PRENDRE LES « PRÉCAUTIONS SUIVANTES DE SÉCURITÉ SUIVANTES » :
----------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

- Ouvrir la porte ;
- Dévisser les vis de fixation pour enlever la contre-porte ;
- Remplacer le verre et vérifier s'il est nécessaire de remplacer le joint de porte ;
- Effectuer les opérations en sens inverse pour le montage.

Dans le cas du four Pyralis Up, ayant la porte opposée au Pyralis, la contre-porte se trouvera tournée vers le bas. Dévisser les vis de fixation de la contre-porte et l'enlever, en veillant à ne pas faire tomber la vitre.

Remplacement du ressort porte

m	AVANT D’EFFECTUER TOUTE OPÉRATION DE NETTOYAGE ET/OU D’ENTRETIEN, PRENDRE LES « PRÉCAUTIONS SUIVANTES DE SÉCURITÉ SUIVANTES » :
----------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

- Enlever le panneau latéral gauche ;
- Dévisser l'écrou sur la vis du ressort et le détacher de la roue ;
- Remplacer le ressort en l'accrochant à la roue de rotation, régler la tension du ressort par l'écrou de blocage sur la vis ;
- Remonter le panneau latéral gauche.

Remplacement des résistances

m	AVANT D’EFFECTUER TOUTE OPÉRATION DE NETTOYAGE ET/OU D’ENTRETIEN, PRENDRE LES « PRÉCAUTIONS SUIVANTES DE SÉCURITÉ SUIVANTES » :
----------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Pour remplacer les **résistances du ciel** enlever le panneau latéral droit ;

- Débrancher les câbles d'alimentation relatifs aux résistances à remplacer ;
- Déplacer la laine de roche pour accéder de fixation des résistances à remplacer ;
- Enlever les résistances ;
- Effectuer les opérations en sens inverse pour le remontage.

Pour remplacer les **résistances de la sole** enlever le panneau arrière ;

- Débrancher les câbles d'alimentation relatifs aux résistances à remplacer ;
- Déplacer la laine de roche pour accéder de fixation des résistances à remplacer ;
- Enlever les résistances ;
- Effectuer les opérations en sens inverse pour le remontage.

Remplacement du plan réfractaire

!	ATTENTION ! Pour effectuer cette opération, il est conseillé d'enlever les résistances de la cuve insérées à l'intérieur des plans réfractaires individuels (voir Remplacement des résistances de la cuve).
----------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

m	AVANT D'EFFECTUER TOUTE OPÉRATION DE NETTOYAGE ET/OU D'ENTRETIEN, PRENDRE LES « PRÉCAUTIONS SUIVANTES DE SÉCURITÉ SUIVANTES » :
----------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

- Enlever les résistances relatives au plan réfractaire à remplacer (voir chapitre **Remplacement des résistances**) ;
- Ouvrir la porte de la chambre ;
- Soulever le plan réfractaire en faisant levier avec un tournevis ;
- Remplacer le plan réfractaire ;
- Effectuer les opérations de remontage des résistances.

Indications pour commander des pièces détachées

Pour commander des pièces détachées, les informations suivantes doivent être communiquées. Celles-ci figurent sur la plaquette argentée située sur le côté droit du four :

- Modèle de four ;
- Matricule du four (Numéro de Série) ;
- Code du composant (voir liste des pièces détachées) ;
- Quantité nécessaire.

9. ANOMALIES POSSIBLES, ALARMES ET ERREURS

Anomalie	Cause possible	Solution possible
Le four ne s'allume pas, les écrans restent éteints.	Panne de courant.	Vérifier l'interrupteur général, la fiche et le cordon d'alimentation ainsi que la plaque à bornes interne située dans le compartiment de commandes.
	L'interrupteur général en position « 0 ».	Placer l'interrupteur général en position « 1 ».
	L'interrupteur général est en panne.	Remplacer l'interrupteur général du four.
	Intervention du Thermostat de sécurité.	Ouvrir le panneau droit, réinitialiser le thermostat.
Une ou plusieurs lampes ne s'allument pas y compris quand le four chauffe.	Une ou plusieurs ampoules sont grillées.	Remplacer les ampoules grillées.
	Le transformateur est en panne.	Remplacer le transformateur.
	Le porte-lampe est en panne.	Remplacer le porte-lampe.
La chambre de cuisson ne chauffe pas correctement.	Ciel et/ou sole ont été configurés trop bas.	Augmenter la température de ciel et/ ou de sole.
	Les résistances fonctionnent partiellement.	Vérifier la tension sur les résistances.
		Vérifier l'état de fonctionnement des résistances.
	La carte relais est en panne.	Remplacer la carte relais.
La soupape cheminée est trop ouverte.	Régler la soupape cheminée.	
La température continue à monter au-delà des réglages effectués.	Les contacts de la carte relais sont collés (résistances toujours alimentées).	Remplacer la carte relais.
	La soupape cheminée est fermée	Régler la soupape cheminée.
La porte est fermée mais de la fumée sort	La soupape cheminée est fermée.	Ouvrir un peu plus la soupape et vérifier que le fonctionnement soit correct.

10. INFORMATION SUR LA DÉMOLITION ET L'ÉLIMINATION



Conformément à l'article 13 du décret législatif du 25 juillet 2005 n° 151 « Application des directives 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relatives à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, et élimination des déchets ».

Le symbole de poubelle barrée présent sur l'appareil ou sur l'emballage indique que le produit, à la fin de sa vie utile, doit être recyclé séparément des autres déchets.

La collecte de cet équipement à la fin de sa vie utile est organisée et gérée par le fabricant. L'utilisateur souhaitant se débarrasser de cet équipement devra contacter le fabricant et suivre le système adopté par ce dernier afin de permettre le tri sélectif de l'équipement en fin de vie utile.

Le tri sélectif pour envoi successif de l'appareil en recyclage, traitement et élimination écologique, contribue à éviter les effets négatifs possibles sur l'environnement et la santé et favorise la réutilisation ou le recyclage des matériaux composant l'équipement en question. L'élimination inadéquate du produit par son propriétaire implique l'application des sanctions administratives prévues par la réglementation en vigueur.

**Inscription Registre national des Fabricants de produits EEE sous le numéro :
IT0802000000645**



DE Bedienungs-, Gebrauchs- und Wartungsanleitung

1. VORWORT

Lieber Kunde, zuerst möchten wir Ihnen vor allem dafür danken, dass Sie uns mit dem Kauf unseres Produkts den Vorzug gegeben haben, und gratulieren Ihnen zu Ihrer Wahl. Damit Sie Ihren neuen Ofen auf die bestmögliche Weise einsetzen können, bitten wir Sie, die Beschreibungen in diesem Handbuch aufmerksam zu beachten. Die Öfen, auf die sich dieses Handbuch bezieht, wurden ausschließlich dazu entwickelt, den Anforderungen beim Backen von Pizzen und ähnlichen Erzeugnissen gerecht zu werden. Der oben angegebene Verwendungszweck und die für diese Geräte vorgesehenen Konfigurationen sind die einzigen vom Hersteller zugelassenen: Verwenden Sie das Gerät nicht anders als von den Anweisungen vorgegeben. Die Installation darf ausschließlich durch Fachpersonal erfolgen, das in der Lage ist, die besten Betriebs- und Sicherheitsbedingungen zu gewährleisten.

2. LEGENDE

In diesem Handbuch werden die wichtigsten Punkte durch die folgenden Symbole angezeigt:

!	ACHTUNG: Punkt mit einer besonders wichtigen Anmerkung.
m	GEFAHR: Zeigt einen wichtigen Verhaltenshinweis zur Vermeidung von Unfällen oder Sachschäden an.
	VOR GEBRAUCH DES GERÄTES GEBRAUCHSANWEISUNG SORGFÄLTIG LESEN.
	GEFAHR! HEIßE OBERFLÄCHE.

3. SICHERHEITSHINWEISE

Hinweise für den Installateur

Überprüfen, ob die vorbereiteten Installationen zur Aufnahme des Ofens den lokalen, nationalen und europäischen Verordnungen entsprechen.

- Die in diesem Handbuch angegebenen Vorschriften beachten.
- Keine fliegenden Anschlüsse mit provisorischen oder nicht isolierten Kabeln herstellen.
- Überprüfen, ob die Erdung der Elektrik wirksam ist.
- Stets die individuelle Schutzausrüstung und die anderen gesetzlich vorgesehenen Schutzvorrichtungen verwenden.

Hinweise für den Benutzer

Die Umgebungsbedingungen des Installationsorts des Ofens müssen Folgendes erfüllen:

- Trockenheit;
- Wasser- und Wärmequellen in angemessenem Abstand;
- Angemessene Belüftung und Beleuchtung in Einklang mit den von den gesetzlichen Bestimmungen vorgesehenen Hygiene- und Sicherheitsvorschriften;
- Der Boden muss eben und kompakt sein, um eine gründliche Reinigung zu erleichtern;
- Es dürfen sich keine Hindernisse jedweder Art in unmittelbarer Nähe des Ofens befinden, die die normale Belüftung desselben beeinträchtigen können.
- Darauf achten, dass Kinder sich dem in Betrieb befindlichen Ofen nicht nähern;
- Die in diesem Handbuch angegebenen Vorschriften beachten;
- Keine Sicherheitsvorrichtungen des Ofens entfernen oder manipulieren;
- Stets höchste Aufmerksamkeit walten lassen bzw. konzentriert seiner Arbeit nachgehen und den Ofen nicht bedienen, wenn er abgelenkt ist;
- Die von den Schildern auf dem Ofen erteilten Anweisungen und Warnhinweise beachten.
Bei den Schildern handelt es sich um Unfallverhütungsvorrichtungen, die daher stets perfekt lesbar sein müssen. Sollten diese beschädigt oder unleserlich geworden sein, ist ihr Ersetzen obligatorisch und das jeweilige Originalersatzteil beim Hersteller anzufordern.
- Am Ende jeder Verwendung und vor den Reinigungs- und Wartungsvorgängen die Stromversorgung abschalten.

Warnhinweise für den Wartungstechniker

Die in diesem Handbuch angegebenen Vorschriften beachten:










- Stets die individuelle Schutzausrüstung und die anderen Schutzvorrichtungen verwenden.
- Vor jeglichen Wartungseingriffen sicherstellen, dass der Ofen, sollte er verwendet worden sein, sich abgekühlt hat.

- Sollte auch nur eine der Sicherheitsvorrichtungen nicht korrekt kalibriert oder außer Betrieb sein, ist der Ofen als nicht funktionstüchtig zu betrachten.
- Vor Eingriffen auf den elektrischen und elektronischen Bauteilen und Verbindern die Stromversorgung unterbrechen.

Restrisiko

RESTRISIKEN DER ÖFEN PYRALIS und PYRALIS UP








Die Maschine weist auf Risiken hin, die aus konstruktiver Sicht oder durch den Einbau geeigneter Schutzvorrichtungen nicht vollständig beseitigt wurden. Zur vollständigen Information des Kunden sind die Restrisiken, die an der Maschine verbleiben, nachfolgend aufgeführt.

RESTRISIKO	GEFAHRENSITUATION	WARNUNG	PSA
Beschreibung	Beschreibung	Beschreibung	Abbildung
Verrutschen oder Stürzen	Der Bediener kann wegen des Vorhandenseins von Wasser oder Schmutz auf dem Boden verrutschen.	Wenn Sie das Gerät benutzen, verwenden Sie geeignete persönliche Schutzausrüstung, um ein Verrutschen zu vermeiden.	
		Halten Sie den Bereich vor dem Ofen sauber.	
Quetschgefahr	Das Personal kann sich beim Umgang mit beweglichen Teilen die Finger oder die Hand zerquetschen.	Die Wartung darf nur von qualifiziertem Personal mit persönlicher Schutzausrüstung (Handschuhe) durchgeführt werden.	
		Das Schließen der Ofentür mit Quetschgefahr von Händen und Fingern.	
Schnittgefahr	Scharfe Verletzungen durch die Innenteile des Maschinenrahmens sind bei Wartungsarbeiten möglich.	Die Wartung darf nur von qualifiziertem Personal mit persönlicher Schutzausrüstung durchgeführt werden (Schnittschutzhandschuhe und Kleidung, die den Unterarm abdecken).	 
Kippen von Lasten	Handhabung des Gerätes oder eines Teils davon ohne geeignete Mittel.	Verwenden Sie bei der Handhabung mit dem Gerät oder seiner Verpackung geeignete Hebelmittel oder -systeme. (Kapitel 4 INSTALLATION)	
Stromschlag (elektrischer Schlag)	Kontakt mit spannungsführenden elektrischen Teilen während Wartungsarbeiten, die am Schaltschrank unter Spannung durchgeführt werden. Der Bediener eingreift (mit einem Elektrowerkzeug oder ohne die Stromversorgung der Maschine zu unterbrechen), indem er auf dem nassen Boden liegt.	Die Wartung der Geräte darf nur von qualifiziertem Personal mit persönlicher Schutzausrüstung gegen Stromschlag durchgeführt werden.	  
	Stromschlag durch Fehlfunktion des Erdungssystems oder der elektrischen Schutzvorrichtungen.	Installieren Sie vor dem Gerät geeignete Schutzeinrichtungen, die den geltenden gesetzlichen Anforderungen entsprechen.	
Hitze	Der Kontakt mit den Außenseiten, der Ofentür oder dem Glas der Ofentür kann zu Verbrennungen führen.	Die Außenseiten, die Ofentür und das Glas der Ofentür nicht berühren, wenn der Ofen heiß ist. Die Tür/en an den Griffen öffnen.	
	Der Kontakt mit der hitzebeständigen Platte und dem Kamin des Geräts kann zu Verbrennungen führen.	Niemals die hitzebeständige Platte und den Kamin des Geräts berühren.	
	Die Verwendung von Ofenblechen kann zu Verbrennungen oder Verbrühungen führen.	Verwenden Sie während des Einsatzes von Zubehör zum Garen geeignete persönliche Schutzausrüstungen (Handschuhe).	
	Beim Reinigen und Warten des Ofens kann man sich ebenfalls verbrennen.	Den Ofen nur dann reinigen, wenn er kalt ist. Ist der Ofen heiß, darf er nur mit Metallbürste mit langem Stiel gereinigt werden.	
	Austreten von heißem Dampf beim Öffnen der Ofentür.	Öffnen Sie den Ofen vorsichtig. Halten Sie die Hände oder das Gesicht von der Öffnung fern. Warten Sie, bis die Dampfwolke sich verflüchtigt hat.	

Hygienisch, mikrobiologisch	Schlechte Reinigung der Maschine und/oder des Raumes, in dem sie sich befindet.	Mangelhafte Hygiene kann ein Risiko für die menschliche Gesundheit darstellen. Achten Sie besonders auf die Reinigungszyklen.	
Unzulässige Anwendung	Die Verwendung des Ofens für andere als die Zwecke, für die er ausgelegt ist (Garen von Speisen), kann zu Schäden an Sachen, Tieren und Personen führen.	Lesen Sie die Bedienungsanleitung, Kapitel 2 SICHERHEITSHINWEISE, aufmerksam durch.	

PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRÜSTUNG FÜR Ofen PYRALIS und PYRALIS UP

Folgende Tabelle umfasst die persönliche Schutzausrüstung (PSA), die in den verschiedenen Phasen des Lebenszyklus des Geräts verwendet werden soll.

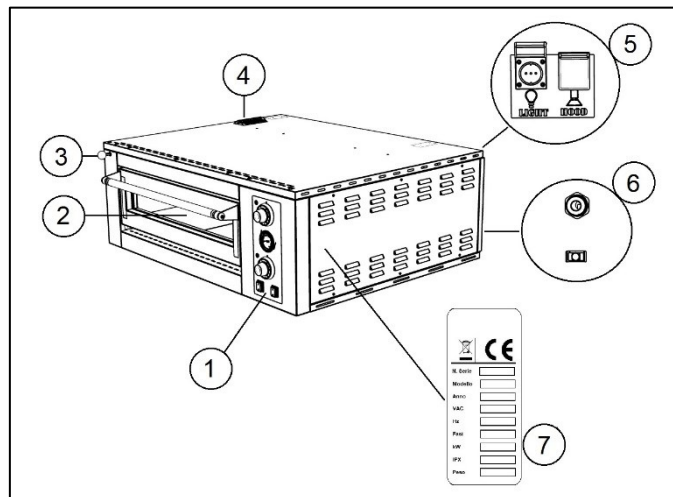
Phase	Schutzkleidung	Sicherheitsschuhe	Handschuhe	Brille	Gehörschutz	Maske	Helm oder Schutzhelm
							
Transport	X	X	X				
Verlagerung	X	X	X				
Auspacken	X	X	X				
Montage	X	X	X				
Planmäßige Nutzung			X				
Einstellungen		X	X	X			
Planmäßige Reinigung		X	X	X			
Außerplanmäßige Reinigung		X	X	X		X	
Wartung	X	X	X	X			
Abbau	X	X	X	X		X	
Verschrottung	X	X	X	X		X	

4. ALLGEMEINE MERKMALE

Eigenschaften

Im Anschluss die allgemeinen Merkmale, die den Ofen kennzeichnen:

1. Frontales Bedienfeld;
2. Backfläche Active Stone;
3. Knauf Kaminventil;
4. Kamin Rauchaustritt mit Klappflügeln gegen Verstopfen;
5. Schuko-Steckdosen für Anschluss der Dunstabzugshaube (nur bei Version TOUCH);
6. Kabelführung Stromversorgung und Anschluss Potentialausgleich;
7. Typenschild technische Daten.



Technische Daten

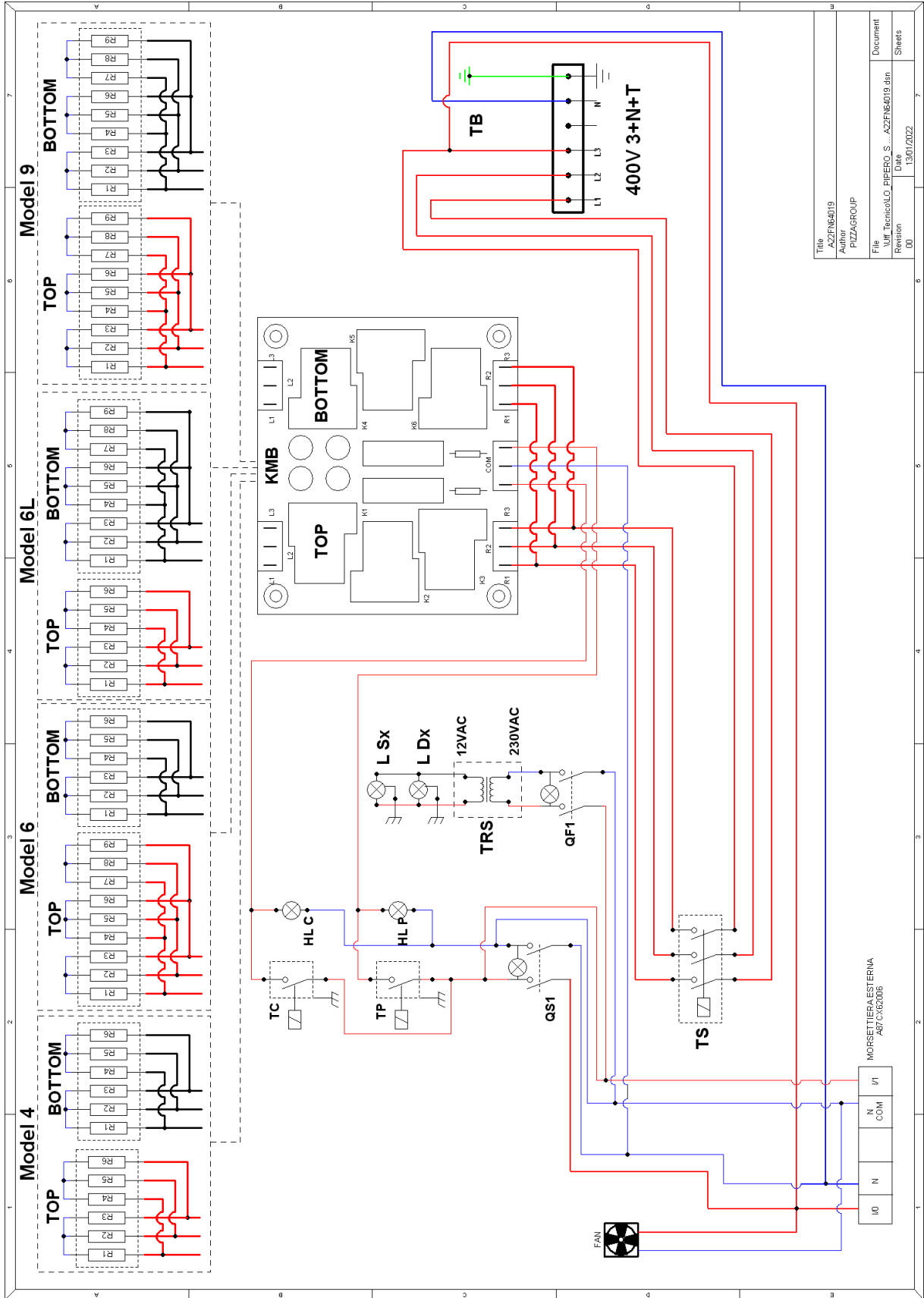
Technische Eigenschaften		Modell			
		M4 D4	M6 D6	M6L D6L	M9 D9
Außenabmessungen	LxTxH (cm)	113x100x40	113x135x40	148x100x40	148x135x40
Abmessungen Backkammer	LxTxH (cm)	70x70x15	70x105x15	105x70x15	105x105x15
Anzahl Pizzen pro Kammer	Ø 34 cm	4	6	6	9
	Ø 50 cm	1	2	2	3
Stromversorgung (50 / 60 Hz)	Volt	230V 1+N+T; 230V 3+T; 400V 3+N+T	230V 3+T; 400V 3+N+T	230V 3+T; 400V 3+N+T	230V 3+T; 400V 3+N+T
Maximale Leistungsaufnahme	kW	6,6	8,88	9,00	13,32
Ampere	230V 1+N	28,7	-	-	-
	230V 3	16,6	22,1	22,6	33,5
	400V 3+N	9,5	12,7	13,0	19,3
Netzkabel (x mm²)	230 1P+N	3G x 6	-	-	-
	230 3P	4G x 4	4G x 6	4G x 6	4G x 6
	400 3P+N	5G x 2,5	5G x 4	5G x 4	5G x 4
Max. Betriebstemperatur	° C	450			
Nettogewicht	kg	115	129	139	159
Abmessungen der Verpackung	LxTxH (cm)	120x120x54	120x155x54	155x120x54	155x155x54

Technische Eigenschaften	Modell			
	M8 D8	M12 D12	M12L D12L	M18 D18

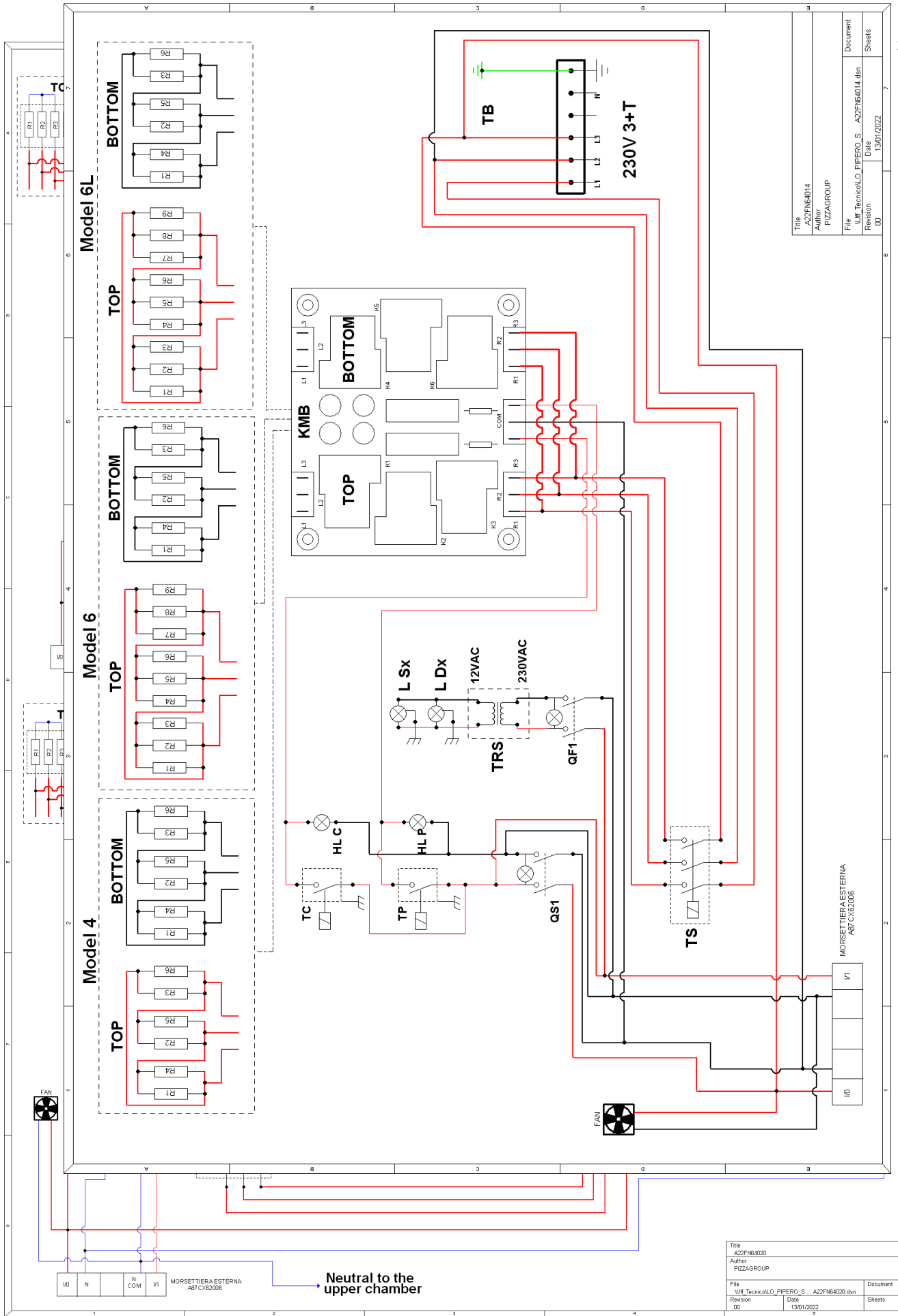
Außenabmessungen	LxTxH (cm)	113x100x72	113x135x72	148x100x72	148x135x72
Abmessungen Backkammer	LxTxH (cm)	70x70x15	70x105x15	105x70x15	105x105x15
Anzahl Pizzen pro Kammer	Ø 34 cm	4	6	6	9
	Ø 50 cm	1	2	2	3
Stromversorgung (50 / 60 Hz)	Volt	230V 3+T; 400V 3+N+T	230V 3+T; 400V 3+N+T	230V 3+T; 400V 3+N+T	230V 3+T; 400V 3+N+T
Maximale Leistungsaufnahme	kW	13,20	17,76	18,00	26,64
Maximale Stromaufnahme (A)	230V 1+N	28,7 x 2 (*)	-	-	-
	230V 3	33,2	44,6	45,2	-
	400V 3+N	19,1	25,7	26,0	38,5
Netzkabel (x mm²)	230 1P+N	3G x 4 (*)	-	-	-
	230 3P	4G x 6	4G x 10	4G x 10	-
	400 3P+N	5G x 4	5G x 6	5G x 6	5G x 10
Max. Betriebstemperatur	° C	450			
Nettogewicht	kg	183	217	231	290
Abmessungen der Verpackung	LxTxH (cm)	120x120x86	120x155x86	155x120x86	155x155x86

(*) Für dieses Modell ist ein Doppel-Netzkabel vorgesehen.

Schaltpläne



Title	AZ2FNG6019
Author	PIZZAGROUP
File	\\uf Technico\LD_PIPEBO_S...AZ2FNG6019.dgn
Revision	Date
00	13/01/2022
Document	Sheets



Title	A22FN64014	Document	
Author	PIZZAGROUP	Revision	00
File	\\VH_Tecnico\LO_PIPERO_S..._A22FN64014.dsn	Date	13/01/2022
Revision	00	Sheets	7

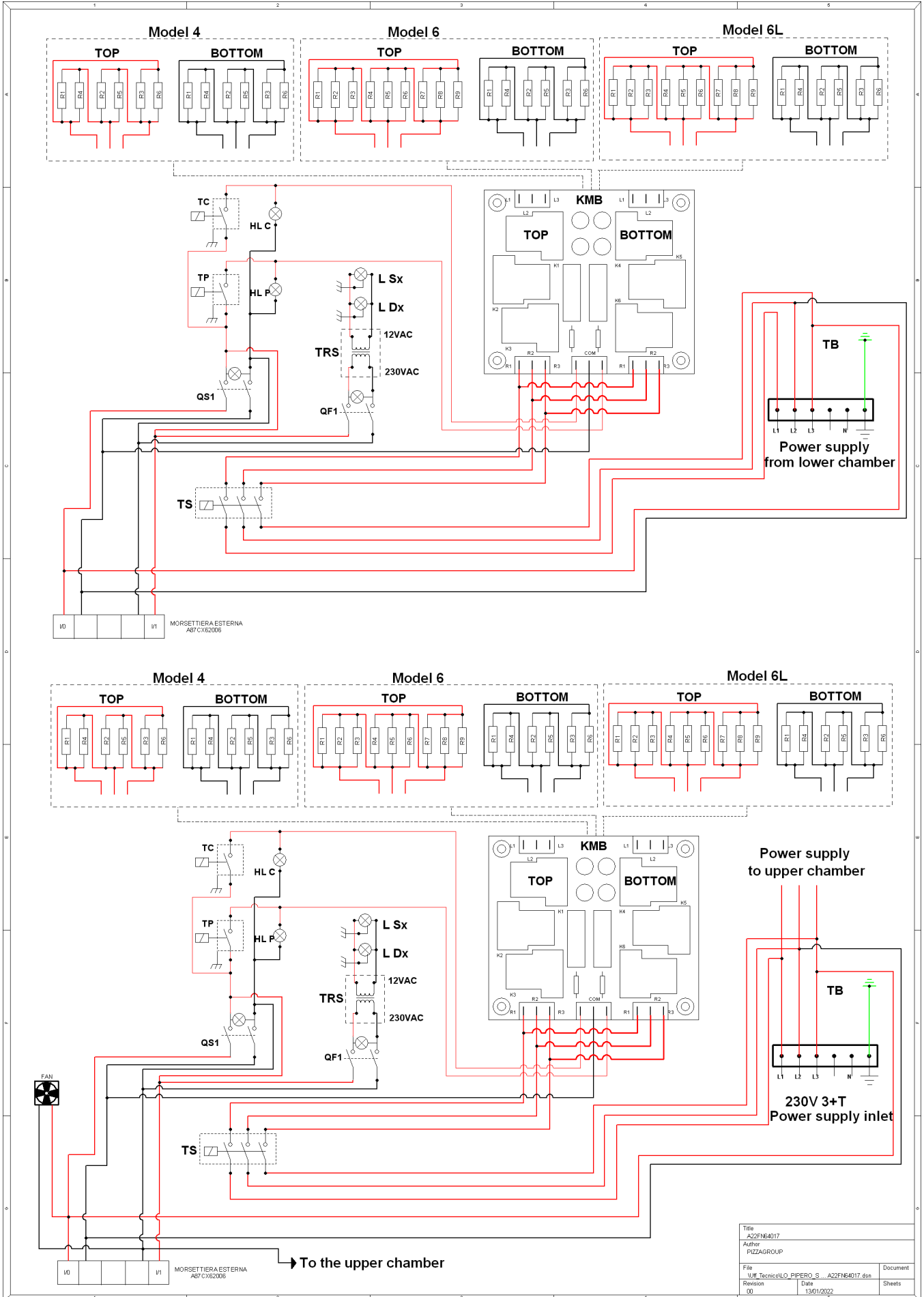
Title	A22FN64020	Document	
Author	PIZZAGROUP	Revision	00
File	\\VH_Tecnico\LO_PIPERO_S..._A22FN64020.dsn	Date	13/01/2022
Revision	00	Sheets	7

MORSETTIERA ESTERNA
A87CX62006

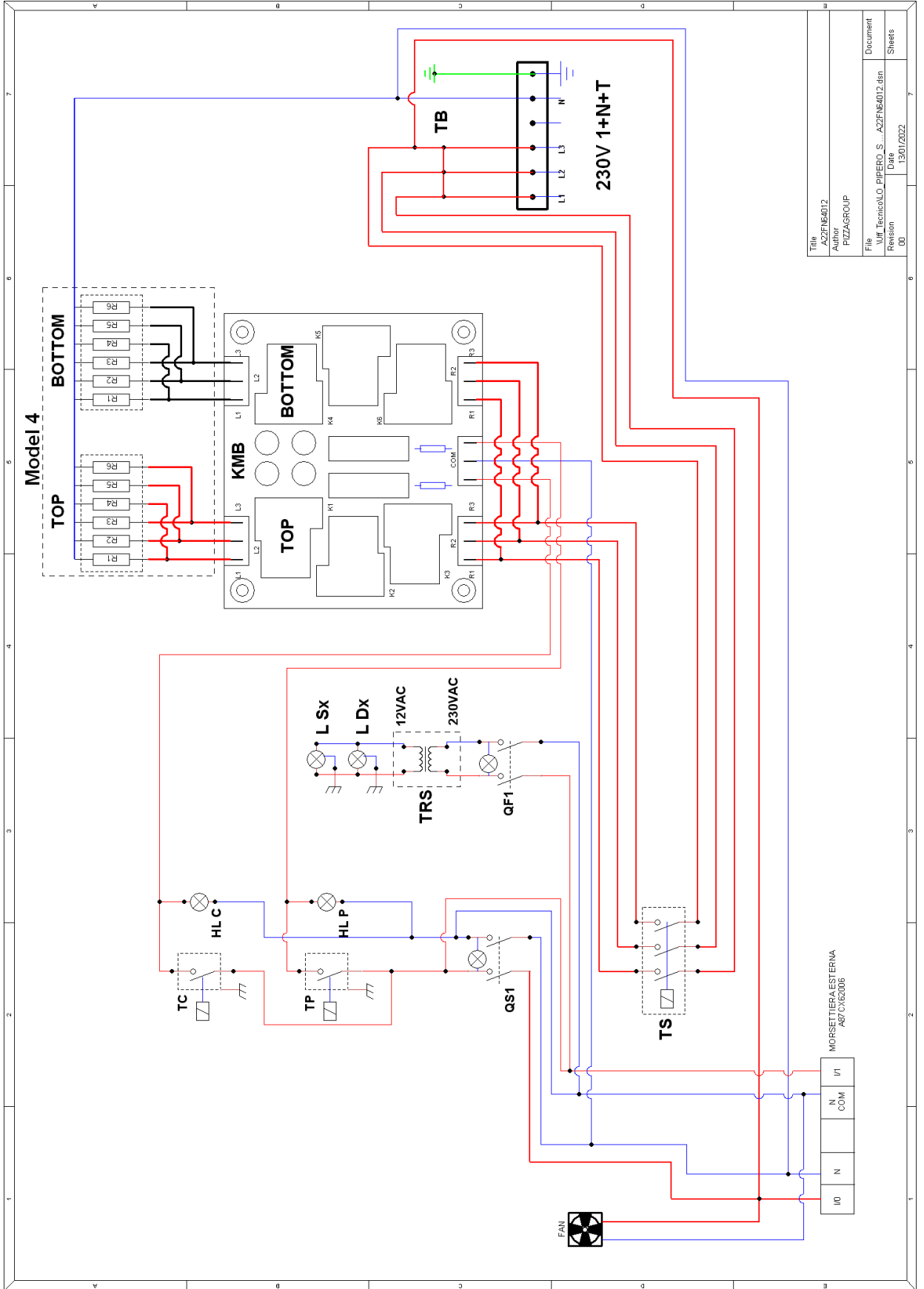
Neutral to the upper chamber

MORSETTIERA ESTERNA
A87CX62006

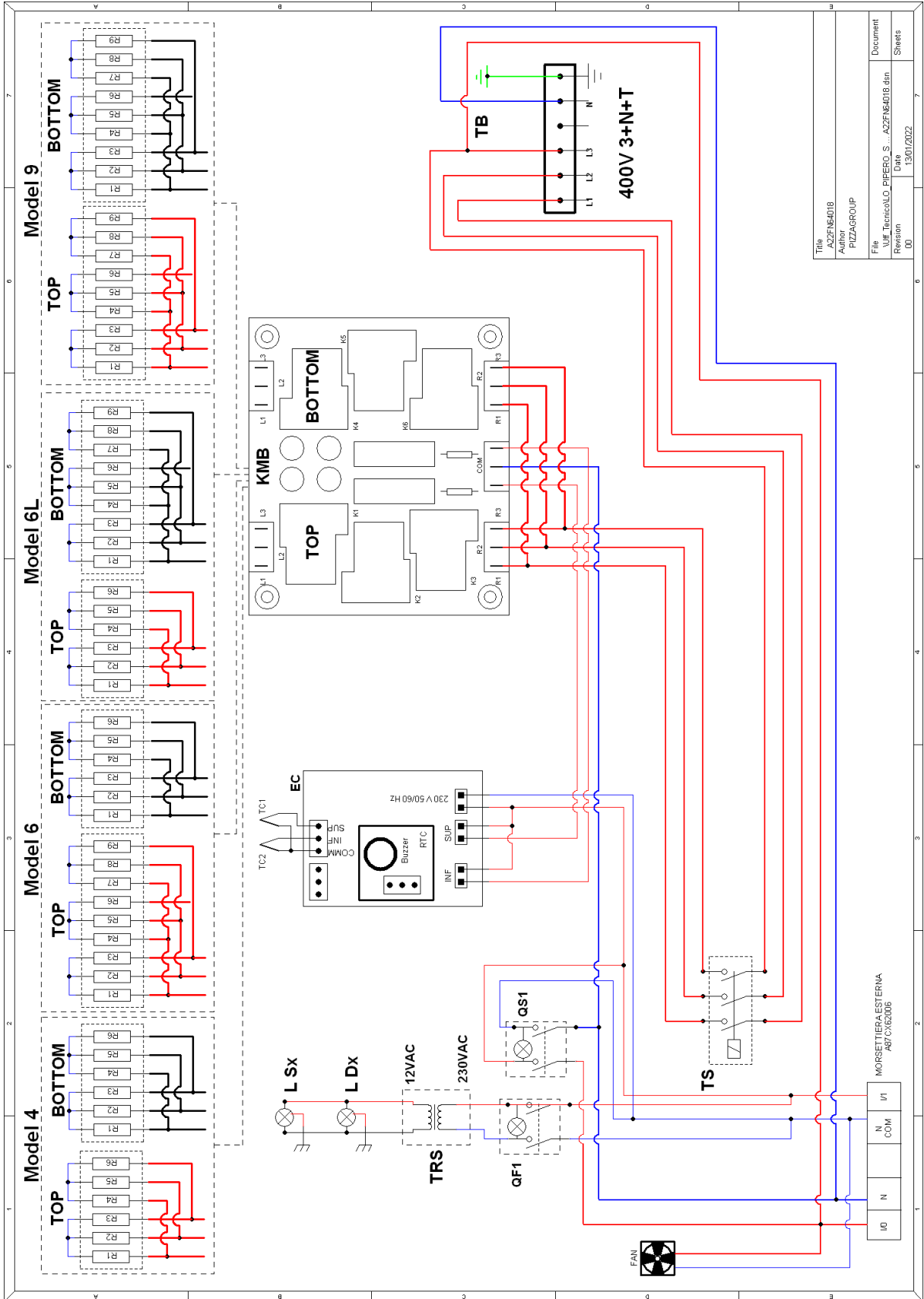
I1
I0

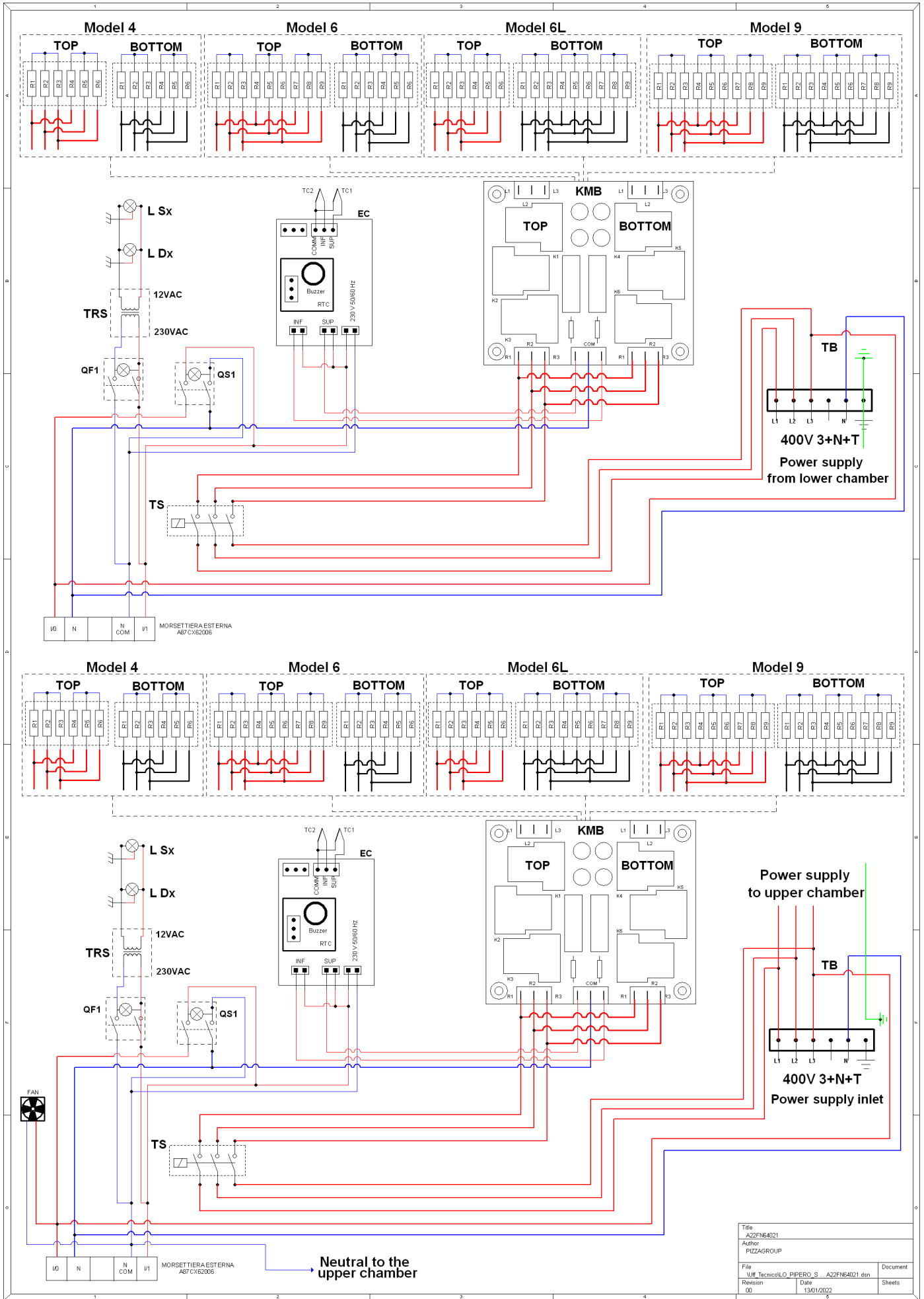


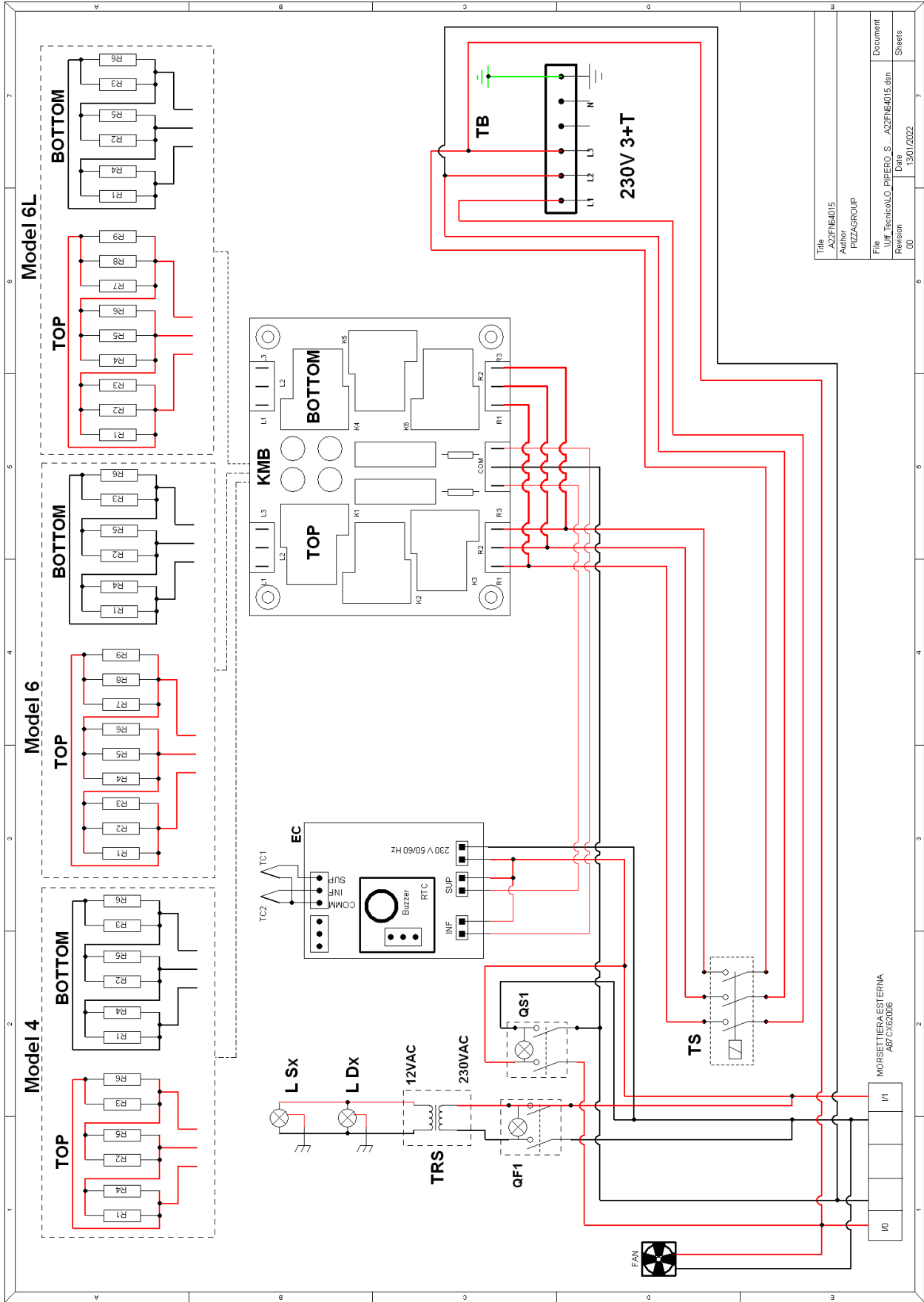
Title A22FN64017	
Author PIZZAGROUP	
File \\JH_Tecnico\LO_PIPERO_S_A22FN64017.dsn	Document
Revision 03	Date 13/01/2022
Sheets	



Title	AZ2FN64012
Author	PIZZAGROUP
File	\\NF_Tecnico\LO_PIPERO_S...AZ2FN64012.dsn
Revision	00
Date	13/01/2022
Document	
Sheets	



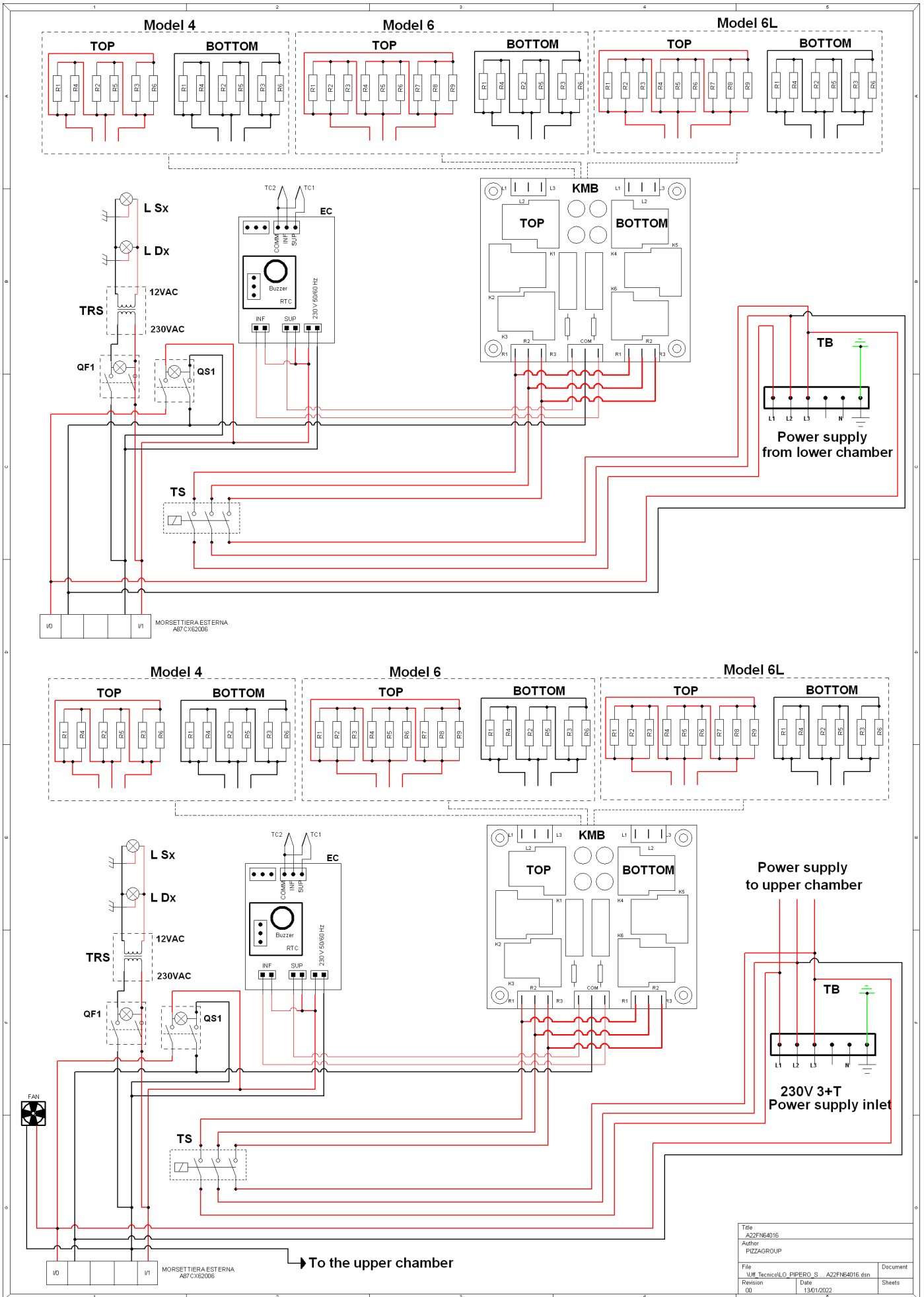




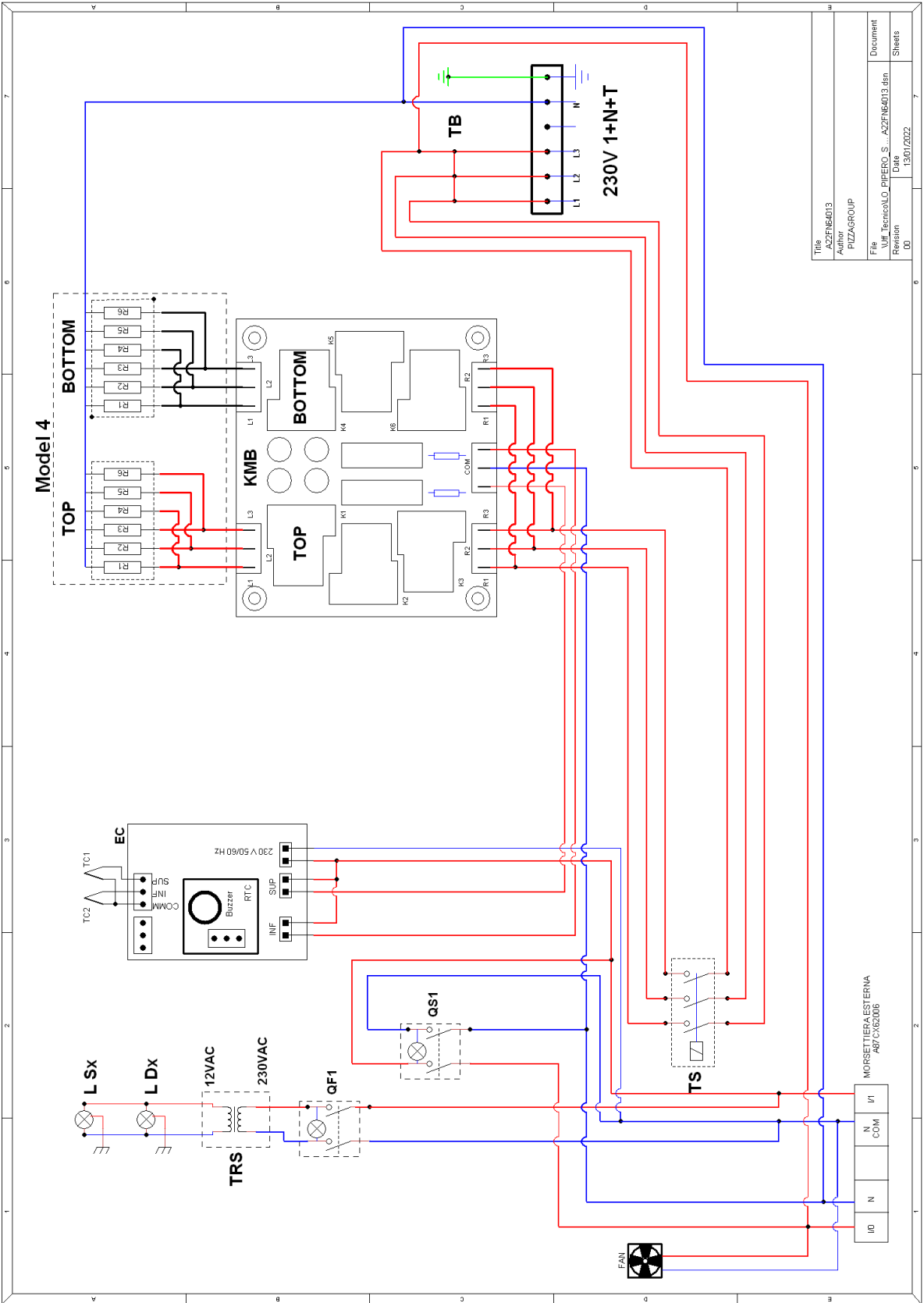
Title	A22FN64015
Author	PIZZAGROUP
File	\\Uff_Tecnico\LO_PIPERO_S..._A22FN64015.dgn
Revision	00
Date	13/01/2022

MORSETTIERIA ESTERNA
AB7C/62/006

I/O	I/1
-----	-----



Title		A22FN64016	
Author		PIZZAGROUP	
File	Revision	Date	Document
\\JH\Tecnico\LO_PIPERO_S_A22FN64016.dsn	00	13/01/2022	Sheets



MORSETTIERA ESTERNA
AB/C62/006

5. INSTALLATION

Entladung und Handhabung des Ofens

Für das Abladen und die Verlagerung des Ofens sind Hubstapler, Handhubwagen und/oder für das Gewicht geeignete alternative Hebemittel zu verwenden (siehe Tabelle Technische Daten).

Außerdem muss das für die Verlagerung des Ofens zuständige Personal für diese Tätigkeit qualifiziert sein.



Aufstellung des Ofens

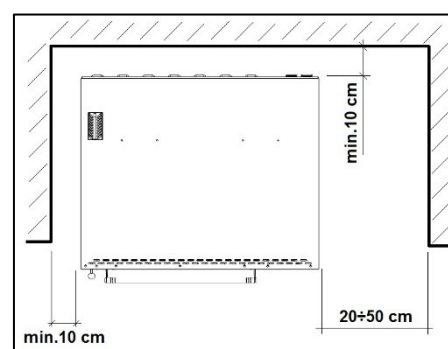
!	DIE INSTALLATION DES OFENS MUSS VON QUALIFIZIERTEM PERSONAL GEMÄß DEN ÖRTLICHEN, NATIONALEN UND EUROPÄISCHEN VORSCHRIFTEN DURCHGEFÜHRT WERDEN.
----------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

!	SICHERSTELLEN, DASS DIE ABSTELLPLATTE DES OFENS EINE AUSREICHENDE TRAGFÄHIGKEIT AUFWEIST UND EBEN IST.
----------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Nachdem der Ofen aus der Verpackung genommen wurde, ist dieser unter Berücksichtigung der Mindestsicherheitsabstände zu Wänden und/oder anderen Geräten an dem dafür vorgesehenen Ort aufzustellen.

Damit der Ofen gut hinterlüftet ist, sollte ein Mindestabstand von der Wand oder von anderen Vorrichtungen mindestens 10 cm links und hinten betragen.

Für eine gute Hinterlüftung einen Mindestabstand von 20 cm zwischen der rechten Seite und der Wand einhalten, wenn möglich sogar 50 cm, um im Falle einer Wartung und/oder Reparatur einen leichten Zugang zur Elektroanlage zu haben.



!	ACHTUNG! EVENTUELLE POLYSTYROLSCHUTZVORRICHTUNGEN UND DIE SCHUTZFOLIE ENTFERNEN UND DIE VERWENDUNG VON WERKZEUGEN, DIE DIE OBERFLÄCHEN BESCHÄDIGEN KÖNNEN, VERMEIDEN.
----------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

m	ACHTUNG! LEGEN SIE NICHTS AUF DEN OFEN, ES BESTEHT ÜBERHITZUNGSGEFAHR.
----------	-----------------------------------------------------------------------------------

m	ACHTUNG! BEDECKEN SIE NICHT DIE LÜFTUNGSGITTER, DA DIES ZU EINER ÜBERHITZUNG DES GERÄTS FÜHREN KANN.
----------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------

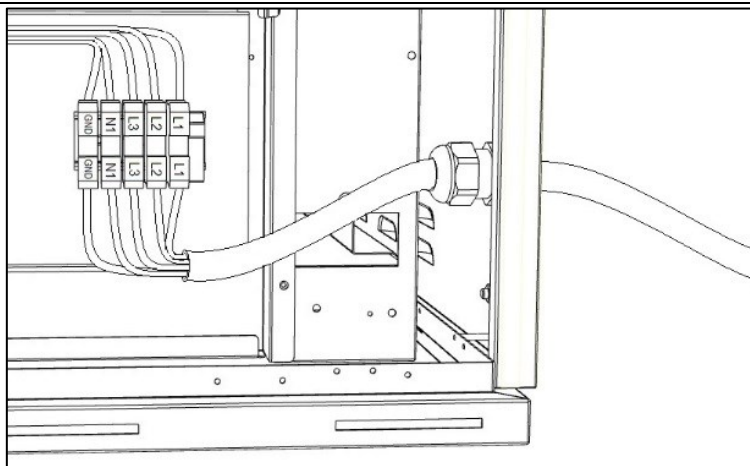
Anschluss an die Anlagen (Stromanschluss)

m	ACHTUNG! DER ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ IST VON QUALIFIZIERTEM FACHPERSONAL DURCHZUFÜHREN.
----------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------

Der Ofen wird ohne Netzkabel geliefert. Der Anschluss an das Stromnetz muss unter Zwischenschaltung eines Leistungsschalters mit geeigneten Eigenschaften erfolgen, bei dem der Mindestöffnungsabstand zwischen den Kontakten mindestens 3 mm beträgt.

Um den Ofen an das Stromnetz anzuschließen, unbedingt vorgehen wie folgt:

- Die rechte Seitenwand entfernen;
- Die Steckverbindungen des zugelassenen Typs H07-RNF des Netzkabels an die Klemmleiste anschließen, wobei die Steckverbindungen gemäß den geltenden Verordnungen einen angemessenen Querschnitt haben müssen.



!

AUSSERDEM DIE FOLGENDEN VORSCHRIFTEN BEACHTEN:

- Die Steckdose der Stromversorgung muss mühelos erreichbar sein und darf keinerlei Verlagerungen des Ofens erfordern.
- Der Stromanschluss muss auch nach der Ofeninstallation leicht zugänglich sein.
- Der Abstand zwischen Ofen und Steckdose darf nicht dazu führen, dass das Netzkabel gespannt wird. Außerdem darf das Kabel sich nicht unter dem Ofenaufbau befinden.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss dieses vom technischen Kundendienst durch einen Fachtechniker ersetzt werden, um jeglichen Gefahren vorzubeugen.

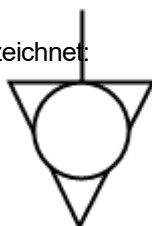
Erdung

!

DER ANSCHLUSS DER ANLAGE AN DIE ERDUNG IST OBLIGATORISCH.

In Einklang mit den geltenden Bestimmungen ist es obligatorisch, das Gerät an ein Potentialausgleichssystem anzuschließen, dessen Wirksamkeit entsprechend den geltenden Vorschriften korrekt geprüft werden muss. Der Anschluss erfolgt über die dafür vorgesehenen Klemme an der Rückseite des Ofens mit einem Kabel mit einem Querschnitt von mindestens 10 mm².

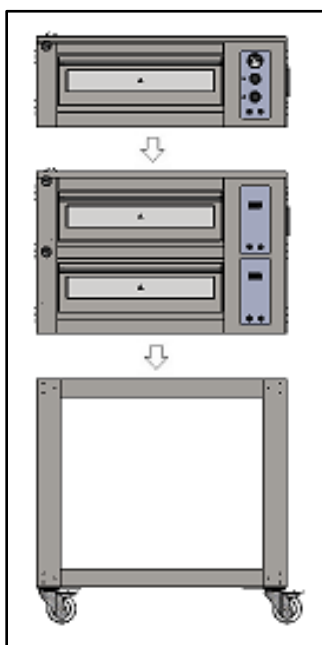
Diese Klemme ist durch das folgende Symbol gekennzeichnet:

**Übereinander angeordnete Öfen**

Man kann mehrere Öfen desselben Modells ganz einfach übereinander positionieren, ohne einen Kaminanschluss einzubauen.

Man kann maximal 3 Elemente der Version Einbackkammer und zwei in der Kombination Doppelbackkammer plus Einbackkammer übereinander anordnen.

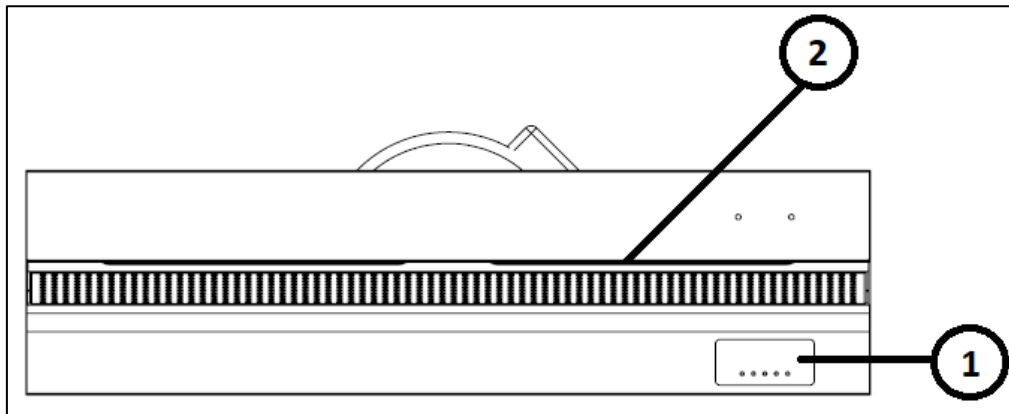
Bei der zweiten Version ist es empfehlenswert, den Ofen mit Doppelbackkammer unten anzuordnen und darüber den Ofen mit Einbackkammer.



Montage der Dunstabzugshaube

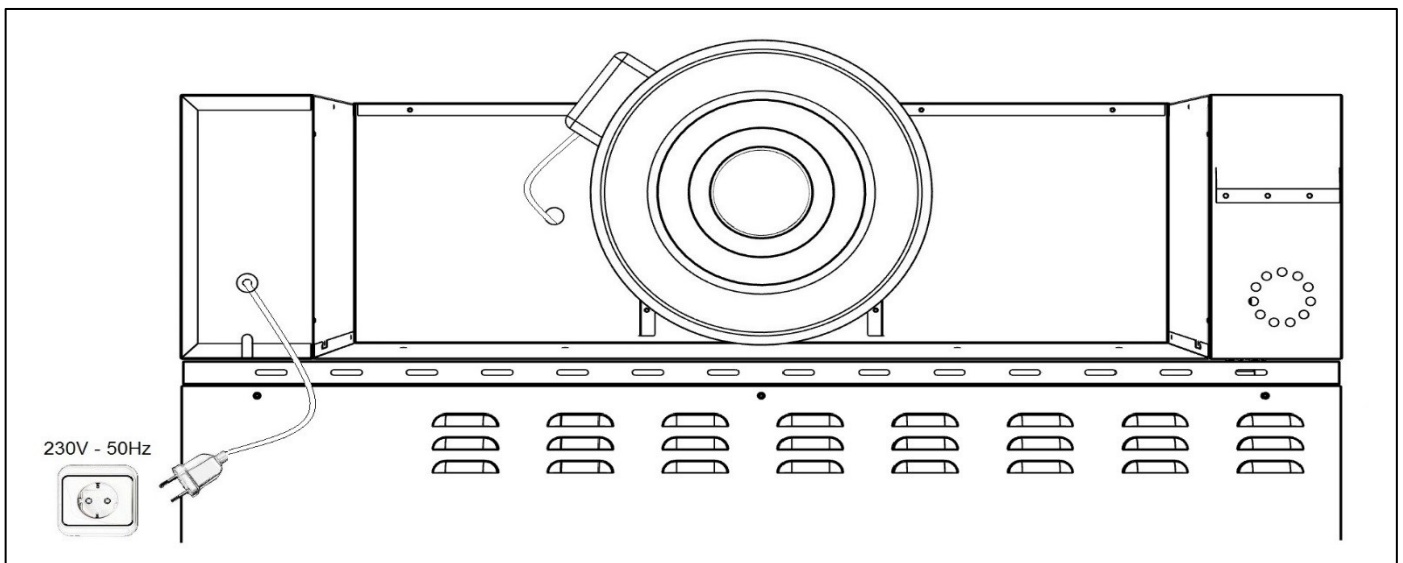
Die Dunstabzugshaube für mechanische Öfen ist immer mit einem Licht ausgestattet (Position 2) und mit Einschalttasten (Position 1).

Wenn sie mit einem Absaugmotor ausgestattet ist, dienen die Tasten (Position 1) auch dem Einschalten und der Regulierung des Motors.



Sie ist mit den entsprechenden Schrauben (siehe Anleitungen im Lieferumfang der Dunstabzugshaube) über dem Ofen anzubringen.

Der Anschluss an das Stromnetz erfolgt über einen Einphasen-Stecker zu 10 A - 230 V - 50 Hz.





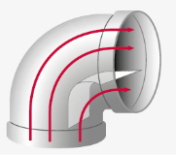

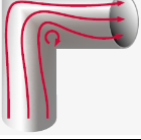
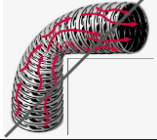
Dunstabzug

Bei der Installation der Dunstabzugshauben und der Dunstabzugsrohre ist darauf zu achten, dass mit zunehmender Länge der Abzugsleitung der Gegendruck (Rohrwiderstand) zunimmt und die transportierte Luft abnimmt.

Knicke und Kurven sind problematisch, da sie Bereiche darstellen, die den Luftstrom behindern und Turbulenzen erzeugen. Der Gegendruck nimmt zu. Aus diesem Grund darf das Abzugsrohr nur die unbedingt notwendigen Kurven aufweisen.

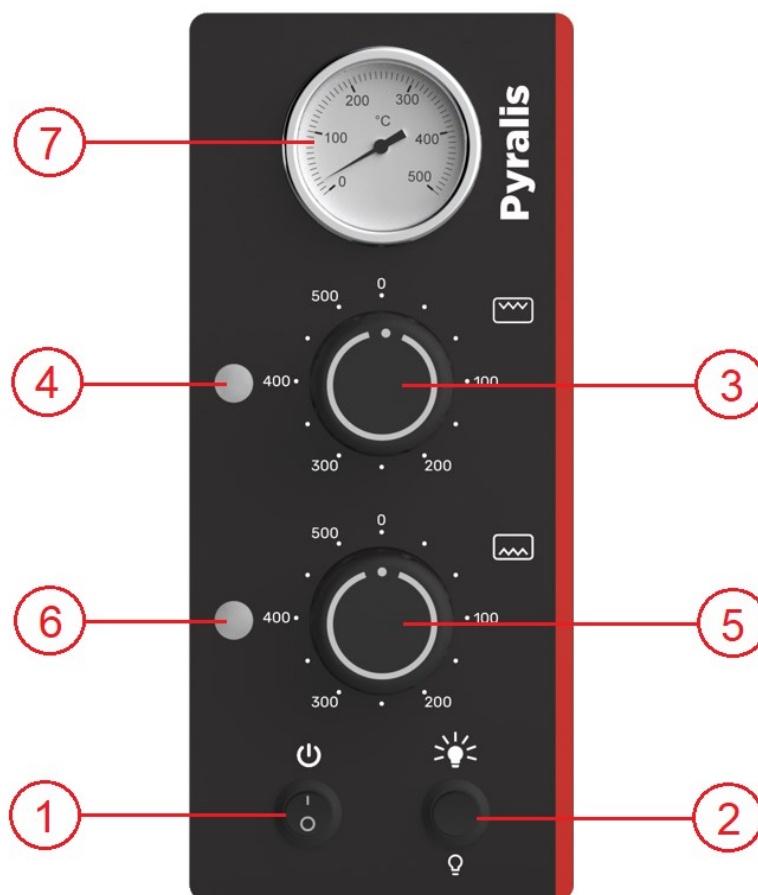
Wenn aufgrund von strukturellen Bedingungen Kniestücke und Kurven notwendig sind, sollte der größtmögliche Radius eingehalten werden. Je kleiner der Radius eines Kniestücks, desto größer der Gegendruck.

Es sind außerdem rechte Winkel zu vermeiden, die auch zu einer Verringerung des Drucks führen und dadurch zu einer schwächeren Leistung.

		
Kniestück zu 45° Empfohlen	Kniestück zu 90° Empfohlen	Kniestück zu 90° mit Leitungskörpern Empfohlen
		
Kniestück zu 90°, Wellrohr Empfohlen	Kniestück in rechtem Winkel, 90° Nicht empfohlen	Kniestück zu 90°, flaches Wellrohr Nicht empfohlen

6. STEUERUNGEN

Beschreibung und Funktionsweise der mechanischen Steuertafel

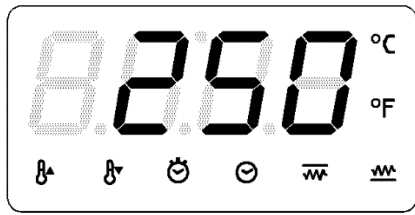


1	Hauptschalter Dieser Befehl aktiviert oder deaktiviert die Funktionen der Regulierung der Temperatur und des Backkammerlichts.
2	Lichtschalter Backkammer Schaltet das Licht in der Backkammer ein und aus. Um das Licht einzuschalten, den Hauptschalter in Position 1 drehen.
3	Knopf für Oberhitze An diesem Knopf kann die Oberhitze des Ofens eingestellt werden. Den Knopf im Uhrzeigersinn drehen, um die gewünschte Temperatur einzustellen.
4	Kontrollleuchte Oberhitze Sie schaltet sich ein, wenn die Oberhitze in Heizphase ist und aus, wenn die Temperatur erreicht ist.
5	Knopf für Unterhitze An diesem Knopf kann die Unterhitze des Ofens eingestellt werden. Den Knopf im Uhrzeigersinn drehen, um die gewünschte Temperatur einzustellen.
6	Kontrollleuchte Unterhitze Sie schaltet sich ein, wenn die Unterhitze in Heizphase ist und aus, wenn die Temperatur erreicht ist.
7	Analogthermometer Misst und zeigt die Temperatur in der Backkammer an.
!	Wenn am Ende eines Backzyklus die eingestellten Temperaturen erhalten werden sollen, kann man den Hauptschalter auf Position 0 drehen, wodurch die zuletzt eingestellte Regulierung erhalten bleibt.

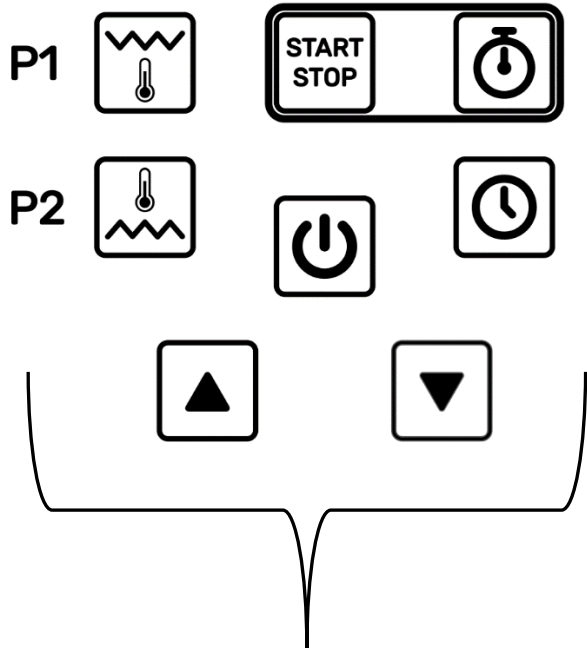
Beschreibung und Bedienung des Bedienfeldes



1	Hauptschalter Dieser Befehl aktiviert oder deaktiviert die Funktionen der Regulierung der Temperatur und des Backkammerlichts.
2	Lichtschalter Backkammer Schaltet das Licht in der Backkammer ein und aus. Um das Licht einzuschalten, den Hauptschalter in Position 1 drehen.
3	Thermo / Timer Mit dieser Karte ist es möglich, die Ober- und Untertemperatur, 2 verschiedene Garprogramme, den Garzeitschalter und die verzögerte Zündung des Ofens einzustellen.









ANZEIGESYMBOLS	
SYMBOL	BESCHREIBUNG
°C	CELSIUS
°F	FAHRENHEIT
	OFENDECKE
	OFENBODEN
	ZEITSCHALTER
	UHR
	OBERE HEIZWIDERSTÄNDE
	UNTERE HEIZWIDERSTÄNDE







FUNKTIONSTASTEN			
SYMBOL	BESCHREIBUNG	SYMBOL	BESCHREIBUNG
	ON/OFF Taste		BACKZEITSCHALTER Taste
	OFENDECKE Taste / PROGRAMM P1		Werterhöhungstaste – Ofendecketemperatur Anzeige
	OFENBODEN Taste / PROGRAMM P2		Wertverminderungstaste – Piepserausschaltung-Ofenbodentemperatur Anzeige
	UHR Taste für Anzündungsverzögerung		START/STOP Taste für die Backzeit












1) DEAKTIVIERUNG VERZÖGERTE EINSCHALTUNG:

- Die Steuerung mit der Taste ON/OFF einschalten 
- Die Taste UHR  für 4 Sekunden drücken, bis "dd" erscheint;
- Mit der Taste  oder  den Wert "dd: 0" eingeben.
- Zur Bestätigung des eingestellten Wert warten oder die Taste  drücken, bis Pr1 oder Pr2 angezeigt wird;
- Mit der Taste ON/OFF  die Zentrale ausschalten;

2) EINSTELLUNG DATUM und UHRZEIT:


- Mit der Platine auf **OFF** die Taste UHR  für 4 Sekunden drücken, bis der Wochentag "dd" gefolgt von einer Ziffer von 1 bis 7 erscheint (1=Montag, 7=Sonntag);
- Mit der Taste  oder  den Wochentag einstellen und mit der Taste UHR bestätigen
- Auf die gleiche Weise auch die Stunden, Anzeige mit "hh" und die Minuten mit "nn" einstellen.
- Nach Bestätigung der Minuten mit  schaltet sich die Platine wieder auf **OFF**.




3) EINSTELLUNG PROGRAMME Pr1 und Pr2 :

- Mit der Platine auf **OFF** die Taste  drücken, anschließend erscheint für 5 Sekunden das verwendete Programm (Pr1 in grün oder Pr2 in rot) und anschließend wird die Kammertemperatur angezeigt, bei Auswahl von Pr1 in Grün oder bei Auswahl von Pr2 in Rot.
- Pr1 durch einmaliges Drücken der Taste  auswählen
- Die Taste  erneut für 3 Sekunden gedrückt halten, der Wert der **OBERHITZE** wird aktiviert, mit der Taste  oder  kann der Wert auf 300° C eingestellt und mit  bestätigt werden
- Die Taste  für 3 Sekunden gedrückt halten, der Wert der **UNTERHITZE** wird aktiviert, mit der Taste  oder  den Wert auf 250°C einstellen und mit  bestätigen
- Zur Auswahl des Programms Pr2 einmal die Taste  drücken und die Anweisungen wiederholen, um die **OBERHITZE** auf 320° C und die **UNTERHITZE** auf 300° C einzustellen.


4) EINSTELLUNG VERZÖGERTE EINSCHALTUNG:

- Die Einstellung der VERZÖGERTEN EINSCHALTUNG kann bei eingeschalteter Platine erfolgen;

- Die Taste  für 3 Sekunden drücken, um zu den Einstellungen zu gelangen. Dort erscheint zuerst ein blinkendes "dd", gefolgt von einer Ziffer von 0 bis 7 (**0=verzögerte Einschaltung deaktiviert, 1=Montag, 7=Sonntag**);

- Mit der Taste  oder  den Wochentag einstellen und mit  bestätigen

- Auf die gleiche Weise auch die Stunden, Anzeige mit "hh" und die Minuten mit "nn" einstellen.

Nach Bestätigung der Minuten mit  zeigt der Bildschirm wieder den Parameter des Wochentags "dd" an, erneut auch die Stunden "hh" und die Minuten "nn" bestätigen, bis die "beiden blinkenden Punkte" erscheinen " : " und das eingeschaltete Uhrensymbol geben die verzögerte Einschaltung an.

5) ALARME:

ALARM	URSACHE	AUSWIRKUNG	RÜCKSETZEN
Er1	Defekt Fühler Oberhitze	Deaktivierung der Heizwiderstände für Oberhitze und unterbrochenes Signal des Summers	Die Anschlüsse und die Funktion des Fühlers für die Oberhitze prüfen
Er2	Defekt Fühler Unterhitze	Deaktivierung der Heizwiderstände für Unterhitze und unterbrochenes Signal des Summers	Die Anschlüsse und die Funktion des Fühlers für die Unterhitze prüfen
Err	Defekt Sonde Platine/Kaltlöstelle	Deaktivierung der Heizwiderstände für Ober- und Unterhitze und unterbrochenes Signal des Summers	Kann nicht zurückgesetzt werden: Platine austauschen
Hit	Temperatur Platine $\geq 70^{\circ}\text{C}$	Deaktivierung der Heizwiderstände für Ober- und Unterhitze und unterbrochenes Signal des Summers	Warten, bis die Temperatur unter den 70°C

7. ART DER NUTZUNG

Funktionsprüfung

Vor dem Einschalten des Ofens sicherstellen:

- Dass die Schutzfolie, wo vorhanden, entfernt wurde;
- Dass der Stecker korrekt in die Steckdose eingesteckt wurde;
- Dass die Versorgungsspannung, die Frequenz und die Leistung der Anlage mit den auf dem Typenschild auf der rechten Ofenseite angegebenen Werte kompatibel sind;

Einschalten des Ofens mit mechanischer Steuerung

Zum Einschalten des Ofens wie folgt vorgehen:

- Den Hauptschalter auf 1 drehen, um die Backkammer einzuschalten;
- Durch Drehen am Thermostat die gewünschte Temperatur der Oberhitze eingeben;
- Durch Drehen am Thermostat die gewünschte Temperatur der Unterhitze eingeben;
- Den Hauptschalter auf 1 drehen, um das Licht der Backkammer einzuschalten.

Einschalten des Ofens

Zum Einschalten des Ofens wie folgt vorgehen:

- Den Hauptschalter auf 1 drehen, um die Backkammer einzuschalten;
- Die gewünschte Temperatur der Oberhitze festlegen;
- Die gewünschte Temperatur der Unterhitze festlegen;
- Den Hauptschalter auf 1 drehen, um das Licht der Backkammer einzuschalten.

Ersteinschaltung des Ofens

!	ACHTUNG! BEI DER ERSTEN VERWENDUNG DES GERÄTS IST ES EMPFEHLENSWERT, DEN OFEN LEER ZU ERWÄRMEN, UM UNANGENEHME GERÜCHE AUFGRUND DES VERDAMPFENS DER IN DEN BACKPLATTEN, IM ISOLIERMATERIAL UND IN DEN METALLTEILEN IM INNEREN ENTHALTENEN FEUCHTIGKEIT ZU BESEITIGEN.
----------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Dazu wie folgt vorgehen:

- Alle Türen schließen und die Kaminventile ganz öffnen;
- Die Temperatur der Ober- und Unterhitze auf 150°C einstellen;
- Den Ofen 8 Stunden lang in Betrieb lassen.

Allgemeine Backhinweise

Die Backzeiten und -temperaturen von Pizzen und ähnlichen Produkten hängen von der Form und Dicke des Teigs sowie der Menge und Art der dazugegebenen Zutaten ab.

Aus diesen Gründen ist es immer ratsam, zuvor einige Backversuche durchzuführen, um die Eigenschaften und den Betrieb des Ofens kennenzulernen.

Der Ofen sollte wie folgt eingestellt werden:

- Das Kaminventil geschlossen halten, bis der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat;
- Es empfiehlt sich, direkt auf den Steinen zu backen, so dass ein besseres Produktergebnis erzielt wird;
- Die Oberhitze auf einen Wert zwischen 300 und 350 °C einstellen.
- Die Unterhitze auf einen Wert zwischen 250 und 330 °C einstellen.
- Wenn direkt auf der Backsteinplatte gebacken wird, ist es empfehlenswert, eine größere Oberhitze als Unterhitze einzustellen.
- Wenn auf dem Backblech gebacken wird, ist es empfehlenswert, eine geringere Oberhitze als Unterhitze einzustellen.

Gebrauch des Kaminventils

Das Ventil des Kamins ermöglicht die Regulierung des Rauch- und Dampfzugs aus der Backkammer und den Verbleib der Hitze darin.

Es wird empfohlen, das Ventil ganz geschlossen zu halten, wenn sich der Ofen in Aufheizphase befindet, um die gewünschte Temperatur in kürzester Zeit zu erreichen.


Während des Backens kann das Ventil je nach Produktart (mehr oder weniger feucht) und Menge reguliert werden.

Ausschalten des Ofens mit mechanischer Steuerung

Zum Ausschalten des Ofens wie folgt vorgehen:

- Das Licht ausschalten, indem der Schalter auf 0 gestellt wird;
- Wenn Sie die vorher festgelegten Einstellungen nicht erhalten möchten, drehen Sie die Thermostate gegen den Uhrzeigersinn auf 0, ansonsten lassen Sie sie auf den eingestellten Werten.
- Den Hauptschalter auf 0 stellen.

Zum Ausschalten des Ofens wie folgt vorgehen:

- Das Licht ausschalten, indem der Schalter auf 0 gestellt wird;
- Drücken Sie die Thermostat- / Timer-Taste  ;
- Den Hauptschalter auf 0 stellen.

8. WARTUNG UND REINIGUNG

Sicherheitsvorkehrungen

m	VOR JEGLICHEN WARTUNGS- UND REINIGUNGSARBEITEN SIND DIE FOLGENDEN „SICHERHEITSVORKEHRUNGEN“ ZU TREFFEN.
----------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------

- **Sicherstellen**, dass der Ofen ausgeschaltet und vollkommen abgekühlt ist;
- **Sicherstellen**, dass der Ofen nicht mit Strom versorgt wird;
- **Sicherstellen**, dass die Stromversorgung versehentlich nicht wieder eingeschaltet werden kann; den Stecker ziehen;
- Die von der Richtlinie 89/391/EWG vorgesehene **individuelle Schutzausrüstung** tragen;
- **Keine** chemischen Mittel auf den feuerfesten Steinen und Innenteilen des Ofens verwenden;
- **Kein** Wasser aus unter Hochdruck stehenden Schläuchen oder Spülvorrichtungen verwenden;
- **Keine** scheuernden Materialien oder Schwämme zum Reinigen der Türscheiben und Metallteile des Ofens verwenden;
- Die Türscheibe **nicht** in warmem Zustand reinigen;
- Nach beendeten Wartungs-, Reinigungs- oder Reparaturarbeiten vor der Wiederinbetriebnahme des Ofens alle Schutzvorrichtungen **installieren** und die Sicherheitsvorrichtungen wieder aktivieren.

Ordentliche Instandhaltung durch den Benutzer

m	VOR JEGLICHEN WARTUNGS- UND REINIGUNGSARBEITEN SIND DIE FOLGENDEN „SICHERHEITSVORKEHRUNGEN“ ZU TREFFEN.
----------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Um den Ofen stets sauber und funktionstüchtig zu erhalten, ist eine ordentliche Reinigung und Instandhaltung erforderlich, die wie folgt in regelmäßigen Abständen auszuführen ist.

- **Tägliche Reinigung**
 1. Die Innenseite der Backkammer mit einer Metallbürste reinigen, um Mehlablagerungen und Backreste zu entfernen;
 2. Die Türscheibe innen und außen mit einem weichen Tuch und einem sanften Reinigungsmittel reinigen; Keine Scheuerschwämme verwenden.
 3. Die äußeren Ofenteile wie Türen, Türgriffe und frontales Bedienfeld mit einem weichen Tuch und einem sanften Reinigungsmittel reinigen. Keine Scheuerschwämme verwenden.
- **Wöchentliche Reinigung**
Die äußeren Ofenteile mit einem weichen Tuch und einem sanften Reinigungsmittel sorgfältig reinigen. Keine Scheuerschwämme verwenden.
- **Monatliche Reinigung**
Türstifte und -feder mit einem ungiftigen Sprühfett schmieren.
Um auf die Feder zugreifen zu können, die linke Seitenwand öffnen.
- **Jährliche Reinigung**
 1. Mit einem Staubsauger den Innenraum der Backkammer reinigen;
 2. Sämtliche Entlüftungsausgänge auf der Vorder- und Rückseite und den Seitenteilen des Ofens reinigen;
 3. Die rechte Seitenwand entfernen und mit einem Staubsauger das Fach der Bedienelemente innen aussaugen und darauf achten, die Bauteile und Elektrokabel nicht zu beschädigen.



Außerordentliche Instandhaltung durch Fachtechniker

m	BEI VORGÄNGEN AUßERHALB DES ZUSTÄNDIGKEITSBEREICHS DES BENUTZERS MUSS DER EINSATZ EINES FACHTECHNIKERS ANGEFORDERT WERDEN. WENDEN SIE SICH DAHER AN IHREN HÄNDLER UND/ODER DEN GEBIETSKUNDENDIENST.
----------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

m	VOR JEDLICHEN WARTUNGSEINGRIFFEN DIE STROMVERSORGUNG UNTERBRECHEN UND DIE „SICHERHEITSVORKEHRUNGEN“ ERGREIFEN.
----------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------

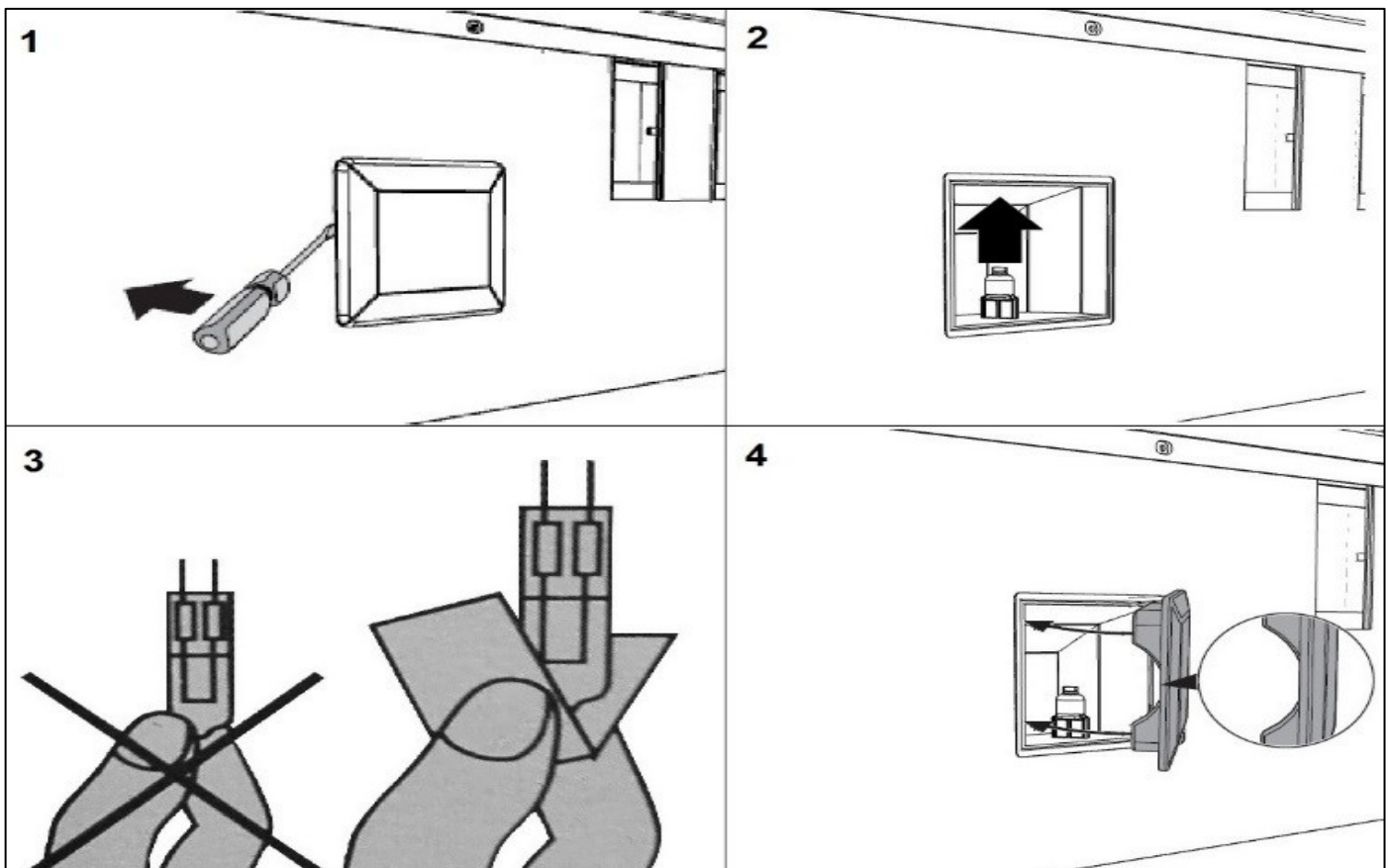
Auswechslung der Lampen

m	VOR JEDLICHEN WARTUNGS- UND REINIGUNGSARBEITEN SIND DIE FOLGENDEN „SICHERHEITSVORKEHRUNGEN“ ZU TREFFEN.
----------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------

	DIE LAMPE NIEMALS BEI WARMEM OFEN AUSWECHSELN!
	ABWARTEN, BIS DER OFEN ABGEKÜHLT IST!
!	DIE LAMPE NICHT MIT DEN HÄNDEN BERÜHREN , immer Handschuhe, ein Stück Papier oder ein Tuch verwenden, um eine Beschädigung zu vermeiden und folglich nicht die Lebensdauer der Lampe zu verringern;

Die Lampe wie folgt auswechseln:

1. Das Schutzglas der Lampe mit einem Werkzeug (z. B. ein Schraubenzieher) entfernen;
2. Die Lampe herausziehen;
3. Die Lampe mit einer Originallampe austauschen oder mit einer mit gleichen Eigenschaften; **nicht mit bloßen Händen berühren**;
4. Das Schutzglas wieder einsetzen.



Austausch der Temperatursonde (bei digitalen Öfen)

m	VOR JEDLICHEN WARTUNGS- UND REINIGUNGSARBEITEN SIND DIE FOLGENDEN „SICHERHEITSVORKEHRUNGEN“ ZU TREFFEN.
----------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------

- Die rechte Seitenwand entfernen;
- Die Sonde der Leistungsplatine im Fach der Elektroanlage abtrennen (siehe Schaltplan);
- Die Befestigungsschraube der Sonde in der Kammer lösen;
- Die Sonde aus der Kammer herausziehen;
- Die Sonde auswechseln und die neue in die Kammer einsetzen;
- Bei der Wiedermontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen und darauf achten, dass die Pole der Sonde richtig angeschlossen werden (siehe Schaltplan).

Austausch des Ofentürglases bei Pyralis

m	VOR JEDLICHEN WARTUNGS- UND REINIGUNGSARBEITEN SIND DIE FOLGENDEN „SICHERHEITSVORKEHRUNGEN“ ZU TREFFEN.
----------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------

- Tür öffnen;
- Die Montageschrauben abschrauben um die Doppeltür zu entfernen;
- Das Glas austauschen und prüfen, ob auch die Dichtung auszuwechseln ist;
- Für die Wiedermontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

Der Ofen Pyralis Up hat im Vergleich zum Ofen Pyralis eine entgegengesetzte Türöffnung, weshalb die Doppeltür nach unten klappt.

Die Montageschrauben der Doppeltür abschrauben und entfernen; dabei darauf achten, dass das Glas nicht auf den Boden fällt.

Auswechslung der Türfeder

m	VOR JEDLICHEN WARTUNGS- UND REINIGUNGSARBEITEN SIND DIE FOLGENDEN „SICHERHEITSVORKEHRUNGEN“ ZU TREFFEN.
----------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------

- Die linke Seitenwand entfernen;
- Die Mutter an der Schraube der Feder entfernen und von der Rolle aushaken;
- Die Feder ersetzen und an der Rolle einhaken; die Spannung der Feder mit einer Blockiermutter an der Schraube regulieren;
- Die Seitenwand wieder anbringen.

Auswechslung der Heizwiderstände

m	VOR JEDLICHEN WARTUNGS- UND REINIGUNGSARBEITEN SIND DIE FOLGENDEN „SICHERHEITSVORKEHRUNGEN“ ZU TREFFEN.
----------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Für die Auswechslung der **Heizwiderstände der Oberhitze** die rechte Seitenwand entfernen;

- Die Zuführungsdrähte der auszuwechselnden Heizwiderstände abtrennen;
- Die Gesteinswolle zur Seite schieben, um an die Schrauben der auszuwechselnden Heizwiderstände zu kommen;
- Die Heizwiderstände entfernen;
- Bei der Wiedermontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

Für die Auswechslung der **Heizwiderstände der Unterhitze** die hintere Seitenwand entfernen;

- Die Zuführungsdrähte der auszuwechselnden Heizwiderstände abtrennen;
- Die Gesteinswolle zur Seite schieben, um an die Schrauben der auszuwechselnden Heizwiderstände zu kommen;
- Die Heizwiderstände entfernen;
- Bei der Wiedermontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

Austausch der hitzebeständigen Platte

!	ACHTUNG! Um diesen Vorgang durchführen zu können, ist es empfehlenswert, die Heizwiderstände der Unterhitze zu entfernen, die in den einzelnen Backplatten eingesteckt sind (siehe Austausch der Heizwiderstände der Unterhitze).
----------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

m	VOR JEGLICHEN WARTUNGS- UND REINIGUNGSARBEITEN SIND DIE FOLGENDEN „SICHERHEITSVORKEHRUNGEN“ ZU TREFFEN.
----------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------

- Die Heizwiderstände der einzelnen auszutauschenden Backplatten entfernen (siehe Kapitel **Austausch der Heizwiderstände**);
- Tür der Backkammer öffnen;
- Die Backplatte mithilfe eines Schraubenziehers anheben;
- Die Backplatte austauschen;
- Die Heizwiderstände wieder montieren.

Anweisungen für die Bestellung der Ersatzteile

Bei der Bestellung der Ersatzteile müssen die folgenden Angaben mitgeteilt werden, die sich auf dem silbernen Typenschild an der rechten Ofenseite befinden:

- Ofenmodell;
- Ofennummer (Seriennummer);
- Bauteilcode (siehe Ersatzteilliste);
- Benötigte Menge.

9. MÖGLICHE STÖRUNGEN, ALARME und FEHLER

Störung	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Der Ofen schaltet sich nicht ein, die Displays bleiben ausgeschaltet.	Stromversorgung fehlt.	Den Hauptschalter, die Steckdose, den Stecker, das Netzkabel und die Klemmenleiste im Fach der Bedienelemente kontrollieren.
	Der Hauptschalter ist auf „0“.	Den Hauptschalter auf „1“ setzen.
	Der Hauptschalter des Ofens ist defekt.	Den Hauptschalter des Ofens auswechseln.
	Sicherheitsthermostat wurde ausgelöst.	Die rechte Seitenwand öffnen und den Thermostat zurückstellen.
Eine oder mehrere Lampen schalten sich nicht ein, obwohl der Ofen Hitze erzeugt.	Eine oder mehrere Lampen sind durchgebrannt.	Die durchgebrannten Lampen ersetzen.
	Der Trafo ist defekt.	Den Trafo ersetzen.
	Die Lampenfassung ist defekt.	Die Lampenfassung ersetzen.
Die Backkammer erwärmt sich nicht angemessen.	Ober- und/oder Unterhitze sind auf zu niedrige Werte eingestellt.	Die Temperatur der Ober- und/oder Unterhitze erhöhen.
	Die Heizwiderstände funktionieren nur teilweise.	Die Spannung an den Widerständen überprüfen. Überprüfen, ob die Heizwiderstände defekt sind.
	Die Relaiskarte ist defekt.	Die Relaiskarte ersetzen.
	Das Kaminventil ist zu weit offen.	Das Kaminventil einstellen.
Die Temperatur übersteigt die eingestellten Werte.	Die Kontakte der Relaiskarte sind verklebt (Heizwiderstände immer unter Strom).	Die Relaiskarte ersetzen.
	Das Kaminventil ist geschlossen.	Das Kaminventil einstellen.
Die Tür ist geschlossen, aber es tritt Rauch aus.	Das Kaminventil ist geschlossen.	Das Ventil noch weiter öffnen und auf seinen einwandfreien Betrieb überprüfen.

10. INFORMATIONEN ZUR VERSCHROTTUNG UND ENTSORGUNG



Gemäß Art. 13 der ital. Gesetzesverordnung Nr. 151 vom 25. Juli 2005 zur „Umsetzung der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG, 2003/108/EG im Hinblick auf die Eindämmung der Verwendung von gefährlichen Substanzen in Elektro- und Elektronikgeräten sowie die Entsorgung der Abfälle“.

Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne am Gerät oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seiner Lebensdauer getrennt von anderen Abfällen gesammelt werden muss.

Die Sammlung dieses Geräts am Ende seiner Lebensdauer wird vom Hersteller organisiert und abgewickelt. Der Benutzer, der dieses Gerät entsorgen möchte, muss sich daher an den Hersteller wenden und sich nach dem von ihm eingerichteten System richten, damit eine getrennte Sammlung des Geräts am Ende seiner Lebensdauer möglich ist.

Die geeignete getrennte Sammlung zur anschließenden Überführung des entsorgten Geräts in das Recycling, die Aufbereitung und die umweltgerechte Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden und unterstützt die Wiederverwendung und/oder das Recycling der Materialien, aus denen das Gerät besteht. Die illegale Entsorgung des Produkts von Seiten des Halters führt zur Verhängung der von den geltenden Bestimmungen vorgesehenen Verwaltungsstrafen.

**Eingetr. in das nationale Verzeichnis der Elektro- und Elektronikgerätehersteller unter der Nummer:
IT0802000000645**



ES Manual de instrucciones, uso y mantenimiento

1. INTRODUCCIÓN

Estimado cliente, deseamos ante todo agradecerle por la preferencia que nos ha querido proporcionar comprando nuestro producto, además de alegrarnos por su elección. Para que pueda utilizar su horno de la mejor manera, le recomendamos cumplir detenidamente con lo que encuentra explicado en este manual. Los hornos, a los que se refiere este manual, fueron ideados para satisfacer las necesidades relacionadas con la cocción de la pizza y de productos similares. El uso, que se acaba de describir, y las configuraciones previstas para estos aparatos son las solas admitidas por el Fabricante: no utilizar el aparato en desacuerdo con las indicaciones proporcionadas. La instalación debe realizarse sólo por personal cualificado capaz de asegurar las mejores condiciones de funcionamiento y seguridad.

2. SIMBOLOGÍA

En el presente manual, los puntos importantes se evidencian mediante la siguiente simbología:

!	ATENCIÓN: Punto en el cual se expresa una nota de particular importancia.
m	PELIGRO: Se expresa una nota de comportamiento importante para la prevención de accidentes o daños materiales.
	LEER LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL APARATO.
	¡PELIGRO! SUPERFICIE CALIENTE.

3. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Advertencias para el instalador

Comprobar que las predisposiciones respecto a la llegada del horno cumplan con los reglamentos locales, nacionales y europeos.

- Cumplir con los requisitos indicados en este manual.
- No realizar conexiones eléctricas volantes con cables provisionales o no aislados.
- Comprobar que la toma de tierra de la instalación eléctrica sea suficiente.
- Utilizar siempre equipos de protección individual y otros medios de protección previstos por ley.

Advertencias para el usuario

Las condiciones ambientales del lugar en el que se instala el horno debe contar con estas características:

- Estar seco;
- Puntos de agua y de calor debidamente distanciados;
- Ventilación e iluminación adecuada y conforme con las normas higiénicas y de seguridad previstas por las leyes vigentes;
- El suelo tiene que ser plano y compacto para favorecer una limpieza adecuada;
- En los alrededores mismos del horno no deben encontrarse obstáculos de ningún tipo que puedan afectar las condiciones estándares de ventilación del mismo.
- Cuidar que los niños no se acerquen al horno, cuando está encendido;
- Cumplir con los requisitos indicados en este manual;
- No quitar o manipular los dispositivos de seguridad del horno;
- Prestar la máxima atención, es decir observar su propio trabajo y no utilizar el horno cuando se está distraído;
- Respetar las instrucciones y las advertencias que se encuentran en las placas colocadas en el horno.
Las placas son dispositivos para la prevención de accidentes, por lo tanto, deben poderse leer perfectamente. Si estuviesen dañadas o fueran ilegibles es obligatorio sustituirlas, solicitando al Fabricante su recambio original.
- Tras cada uso, y antes de las operaciones de limpieza y mantenimiento desconectar la alimentación eléctrica.

Advertencias para el encargado del mantenimiento

Cumplir con los requisitos indicados en este manual:

- Utilizar siempre equipos de protección individual y otros medios de protección.

- Antes de comenzar con cualquier operación de mantenimiento, asegurarse de que el horno, si se ha utilizado, se haya enfriado.
- Si aunque solo uno de los dispositivos no funcionase o estuviese mal calibrado, el horno debe considerarse como fuera de servicio.
- Quitar la corriente eléctrica antes de actuar en las partes eléctricas, electrónicas y en los conectores.

Riesgos residuales

RIESGOS RESIDUALES HORNO PYRALIS y PYRALIS UP

La máquina detecta riesgos que no se eliminaron completamente desde el punto de vista de las proyecciones o con la instalación de protecciones adecuadas. Para que el Cliente esté totalmente informado se listan, a continuación, los riesgos residuales que siguen en la máquina.

RIESGOS RESIDUALES	SITUACIÓN PELIGROSA	ADVERTENCIA	EPI
Descripción	Descripción	Descripción	Imagen
Resbalamiento o caída	El operador puede resbalarse por presencia de agua o suciedad en el suelo.	Durante el uso del aparato, utilizar equipos adecuados de protección individual anti-resbalamiento.	
		Conservar limpia la zona delante del horno.	
Aplastamiento	El personal puede aplastarse los dedos/mano durante el movimiento de las partes móviles.	El mantenimiento debe ser desempeñado solo por personal cualificado y dotado de equipos de protección individual (Guantes).	
		Cierre puerta del horno con aplastamiento de manos o dedos.	
Corte	Pueden ocurrir cortes debidos a las partes internas del chasis máquina durante las intervenciones de mantenimiento.	El mantenimiento debe ser desempeñado solo por personal cualificado y dotado de equipos de protección individual (Guantes anti corte y prendas que cubran el antebrazo).	
Vuelco cargas	Movilización del aparato o de una parte sin medios adecuados.	Durante la movilización del aparato o del embalaje del mismo utilizar accesorios o sistemas de levantamiento adecuados. (Capítulo 4 INSTALACIÓN)	
Choque Eléctrico (Electrocución)	Contacto con partes eléctricas en tensión durante las operaciones de mantenimiento realizadas con el cuadro eléctrico en tensión. El operador interviene (con una herramienta eléctrica o sin seccionar la alimentación de la máquina) estirado en el suelo con superficie mojada.	El mantenimiento del aparato debe ser desempeñado solo por personal cualificado y dotado de equipos de protección individual contra la electrocución.	  
	Electrocución provocada por mal funcionamiento de la instalación de toma de tierra o de los dispositivos de protección eléctrica.	Instalar arriba del aparato unos dispositivos de protección conformes a las reglamentaciones vigentes.	
Térmico	El contacto con la fachada o la puerta y el vidrio de la puerta del horno puede provocar quemaduras.	No tocar la fachada, la puerta y el vidrio de la puerta cuando el horno está en temperatura. Usar los tiradores para abrir la/s puerta/s.	
	Tocar el plano refractario y la chimenea de descarga del aparato, puede provocar quemaduras.	No tocar o acercar las manos al plano refractario y a la chimenea de descarga.	
	El uso de bandejas para alimentos pueden provocar quemaduras.	Durante el uso de accesorios para la cocción, utilizar equipos adecuados de protección individual (Guantes).	
	Durante la limpieza del horno se pueden producir quemaduras.	Realizar la limpieza cuando el horno esté frío. En caliente se efectúa solo mediante cepillo con cerdas de hierro y mango alargado.	
	Escape de vapor caliente de la cámara cuando se abre la puerta del horno.	Prestar mucha atención durante la apertura de la puerta. No acercar las manos o la cara a la apertura de la puerta. Esperar que la vaharada de vapor se haya disipado.	

Higiénico, microbiológico	Falta de limpieza de la máquina y/o del local en el que se encuentra.	La falta de higiene puede ser un riesgo para la salud de las personas. Tener mucho cuidado con los ciclos de limpieza.	
Uso incorrecto	Utilizar el horno para finalidades diferentes de aquellas para las que ha sido diseñado (cocción de alimentos) puede causar daños a cosas, animales y personas.	Leer atentamente el manual de instrucciones, Capítulo 2 ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD	

DISPOSITIVOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL PARA HORNO PYRALIS y PYRALIS UP

A continuación, un cuadro resumen de los Equipos de Protección Individual (EPI) que se deben utilizar durante las diferentes fases de vida del aparato.

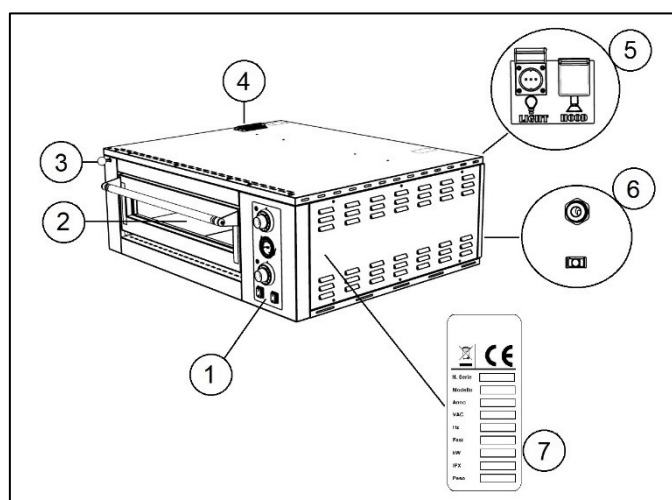
Fase	Prendas de protección	Calzado de seguridad	Guantes	Gafas	Protectores auriculares	Mascarilla	Casco o casco de seguridad
							
Transporte	X	X	X				
Movilización	X	X	X				
Desembalaje	X	X	X				
Montaje	X	X	X				
Uso ordinario			X				
Ajustes		X	X	X			
Limpieza ordinaria		X	X	X			
Limpieza extraordinaria		X	X	X		X	
Mantenimiento	X	X	X	X			
Desmontaje	X	X	X	X		X	
Demolición	X	X	X	X		X	

4. ESPECIFICACIONES GENERALES

Características

A continuación, los requisitos genéricos que caracterizan el horno:

1. Frontón mandos;
2. Placa de cocción Active Stone;
3. Manilla de la válvula de la chimenea;
4. Chimenea salida de humos con aletas plegables anti-obstrucción;
5. Tomas Schuko para conexión de la campana (solo en la versión TOUCH);
6. Protector de cable alimentación y fijación equipotencial;
7. Placa de datos técnicos.



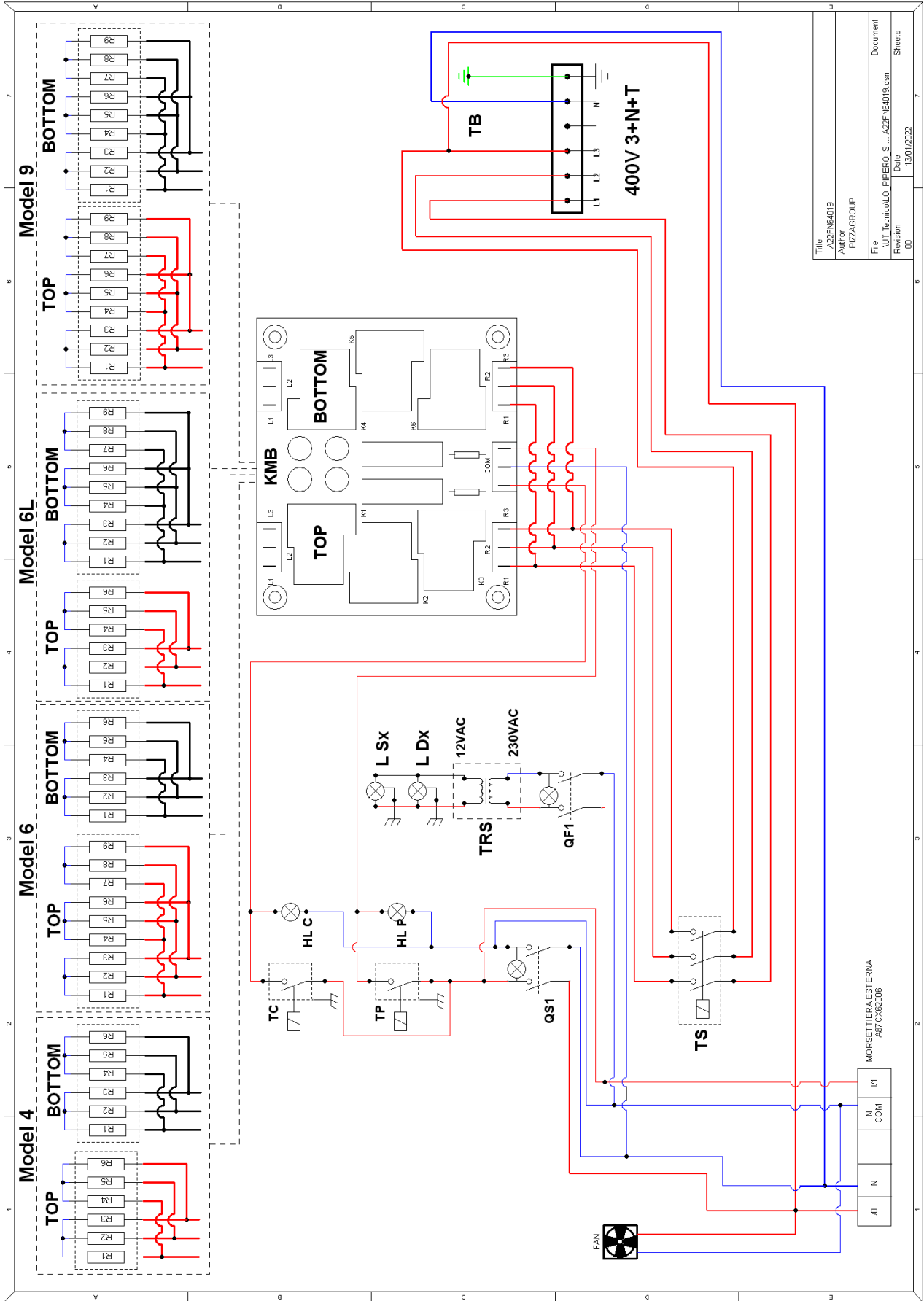
Datos Técnicos

Características técnicas		Modelo			
		M4 D4	M6 D6	M6L D6L	M9 D9
Dimensiones externas	LxPxH (cm)	113x100x40	113x135x40	148x100x40	148x135x40
Dimensiones de la cámara	LxPxH (cm)	70x70x15	70x105x15	105x70x15	105x105x15
Núm. de pizzas por cámara	Ø 34 cm	4	6	6	9
	Ø 50 cm	1	2	2	3
Alimentación eléctrica (50/60 Hz)	Voltios	230V 1+N+T; 230V 3+T; 400V 3+N+T	230V 3+T; 400V 3+N+T	230V 3+T; 400V 3+N+T	230V 3+T; 400V 3+N+T
Potencia máxima absorbida	kW	6,6	8,88	9,00	13,32
Amperio	230V 1+N	28,7	-	-	-
	230V 3	16,6	22,1	22,6	33,5
	400V 3+N	9,5	12,7	13,0	19,3
Cable de alimentación (n° x mm ²)	230 1P+N	3G x 6	-	-	-
	230 3P	4G x 4	4G x 6	4G x 6	4G x 6
	400 3P+N	5G x 2,5	5G x 4	5G x 4	5G x 4
Temperatura máxima de funcionamiento	° C	450			
Peso neto	kg	115	129	139	159
Dimensiones de embalaje	LxPxH (cm)	120x120x54	120x155x54	155x120x54	155x155x54

Características técnicas		Modelo			
		M8 D8	M12 D12	M12L D12L	M18 D18
Dimensiones externas	LxPxH (cm)	113x100x72	113x135x72	148x100x72	148x135x72
Dimensiones de la cámara	LxPxH (cm)	70x70x15	70x105x15	105x70x15	105x105x15
Núm. de pizzas por cámara	Ø 34 cm	4	6	6	9
	Ø 50 cm	1	2	2	3
Alimentación eléctrica (50/60 Hz)	Voltios	230V 3+T; 400V 3+N+T	230V 3+T; 400V 3+N+T	230V 3+T; 400V 3+N+T	230V 3+T; 400V 3+N+T
Potencia máxima absorbida	kW	13,20	17,76	18,00	26,64
Absorción máxima (A)	230V 1+N	28,7 x 2 (*)	-	-	-
	230V 3	33,2	44,6	45,2	-
	400V 3+N	19,1	25,7	26,0	38,5
Cable de alimentación (n° x mm ²)	230 1P+N	3G x 4 (*)	-	-	-
	230 3P	4G x 6	4G x 10	4G x 10	-
	400 3P+N	5G x 4	5G x 6	5G x 6	5G x 10
Temperatura máxima de funcionamiento	° C	450			
Peso neto	kg	183	217	231	290
Dimensiones de embalaje	LxPxH (cm)	120x120x86	120x155x86	155x120x86	155x155x86

(*) Para este modelo se prevé el doble cable de alimentación.

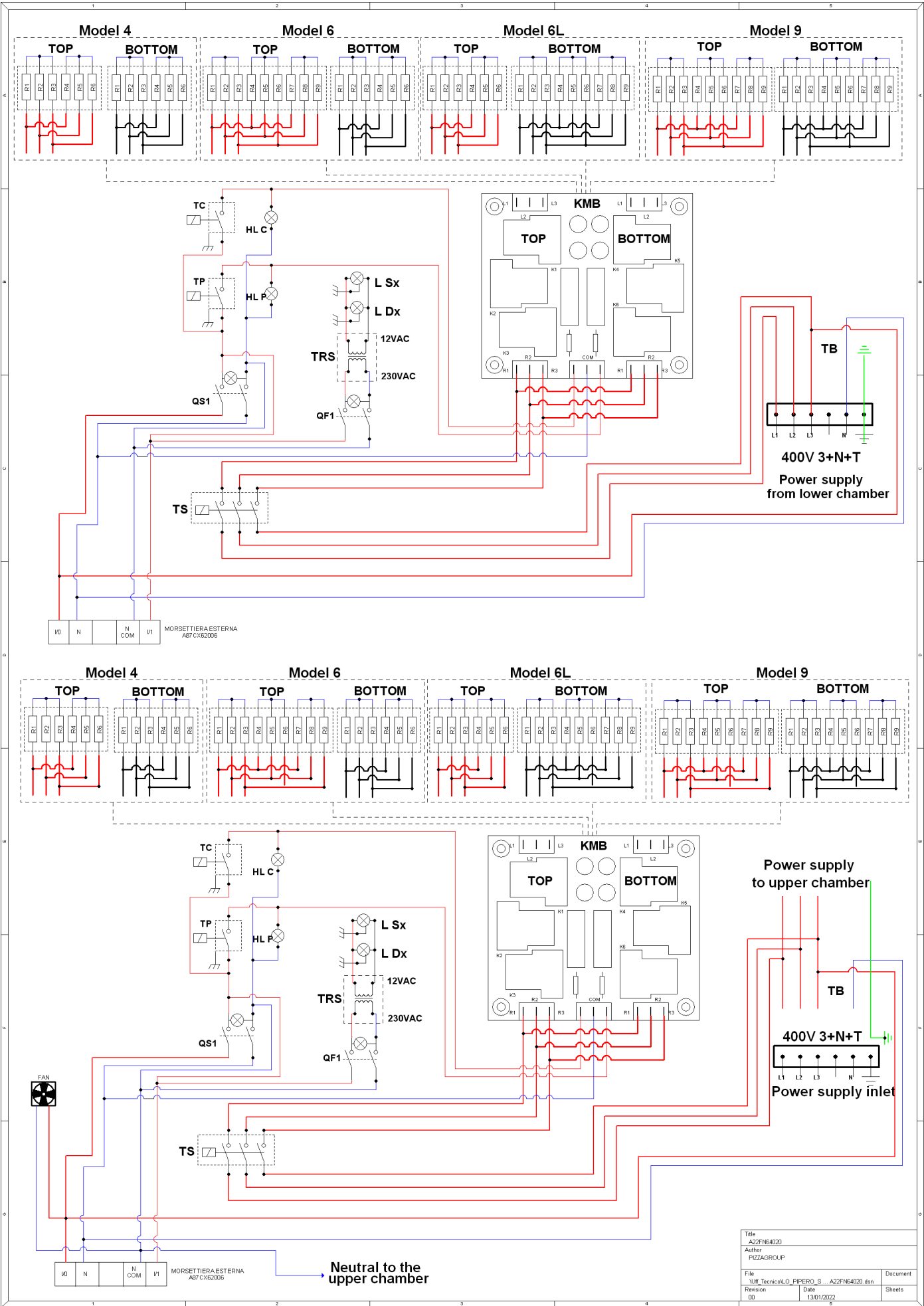
Esquemas eléctricos



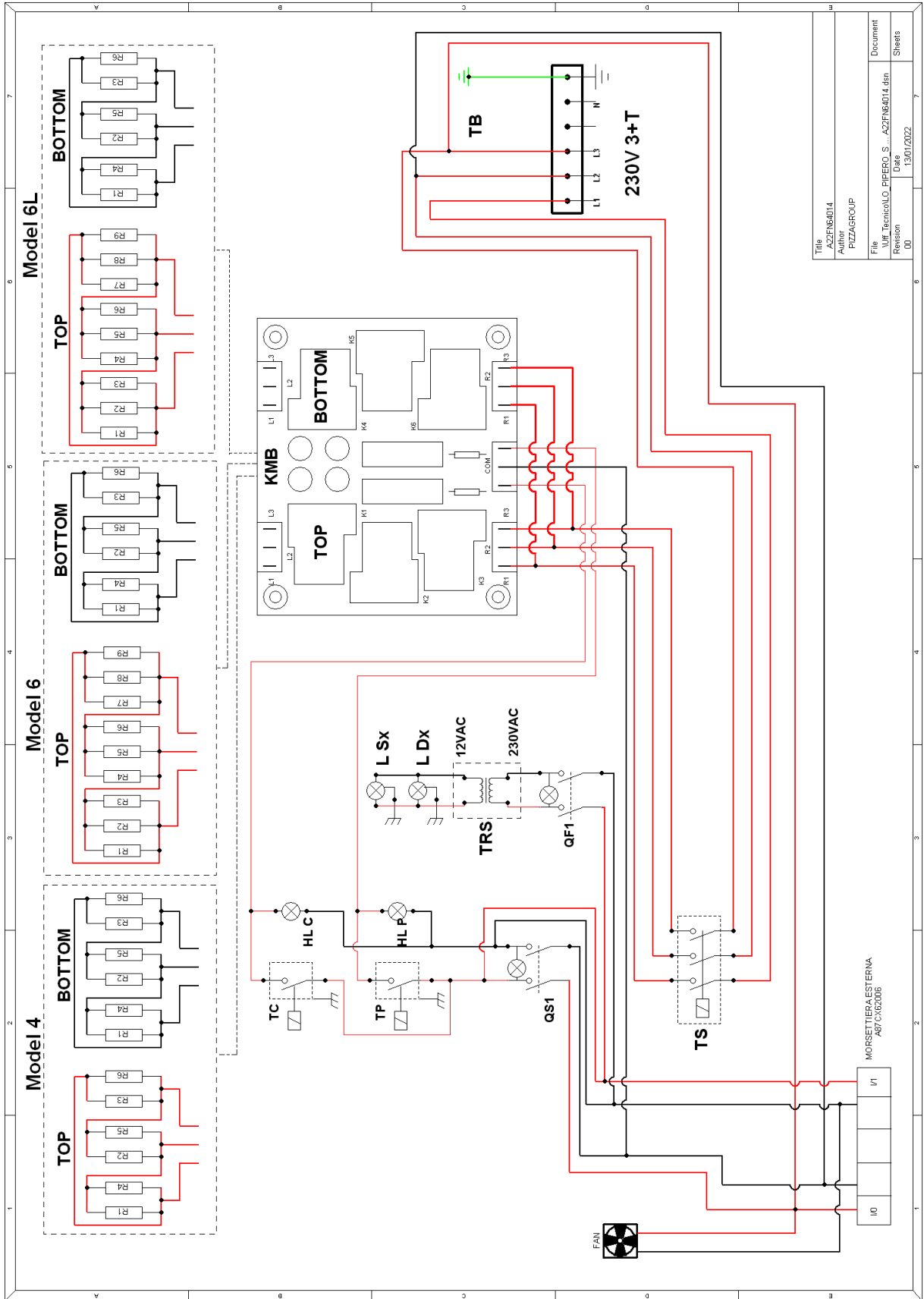
Title	A32FN64019
Author	PIZZAGROUP
File	\\ufj_tecnico\LO_PIPERC_S...A32FN64019.dsn
Revision	00
Date	13/01/2022
Document	Sheets
Revision	00

MORSETTIERIA ESTERNA
A87CX62006

ID	N	N	I/1
	N	COM	



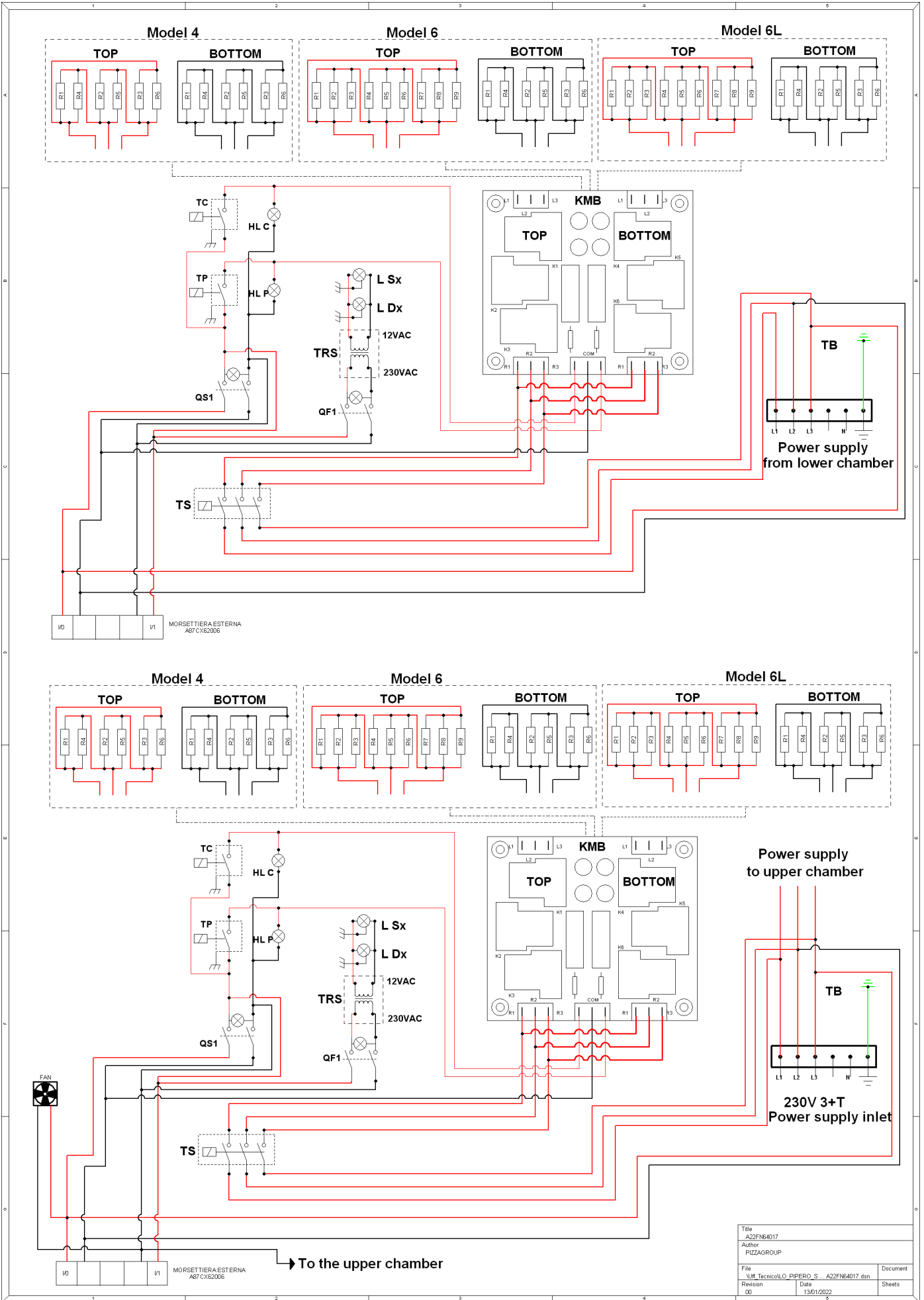
Title A22FN64030		Document
Author FIZZAGROUP		Sheets
File V:_IT\Tecnico\LO_PIPERO_S...A22FN64030.dsn	Date 13/01/2022	
Revision 00		



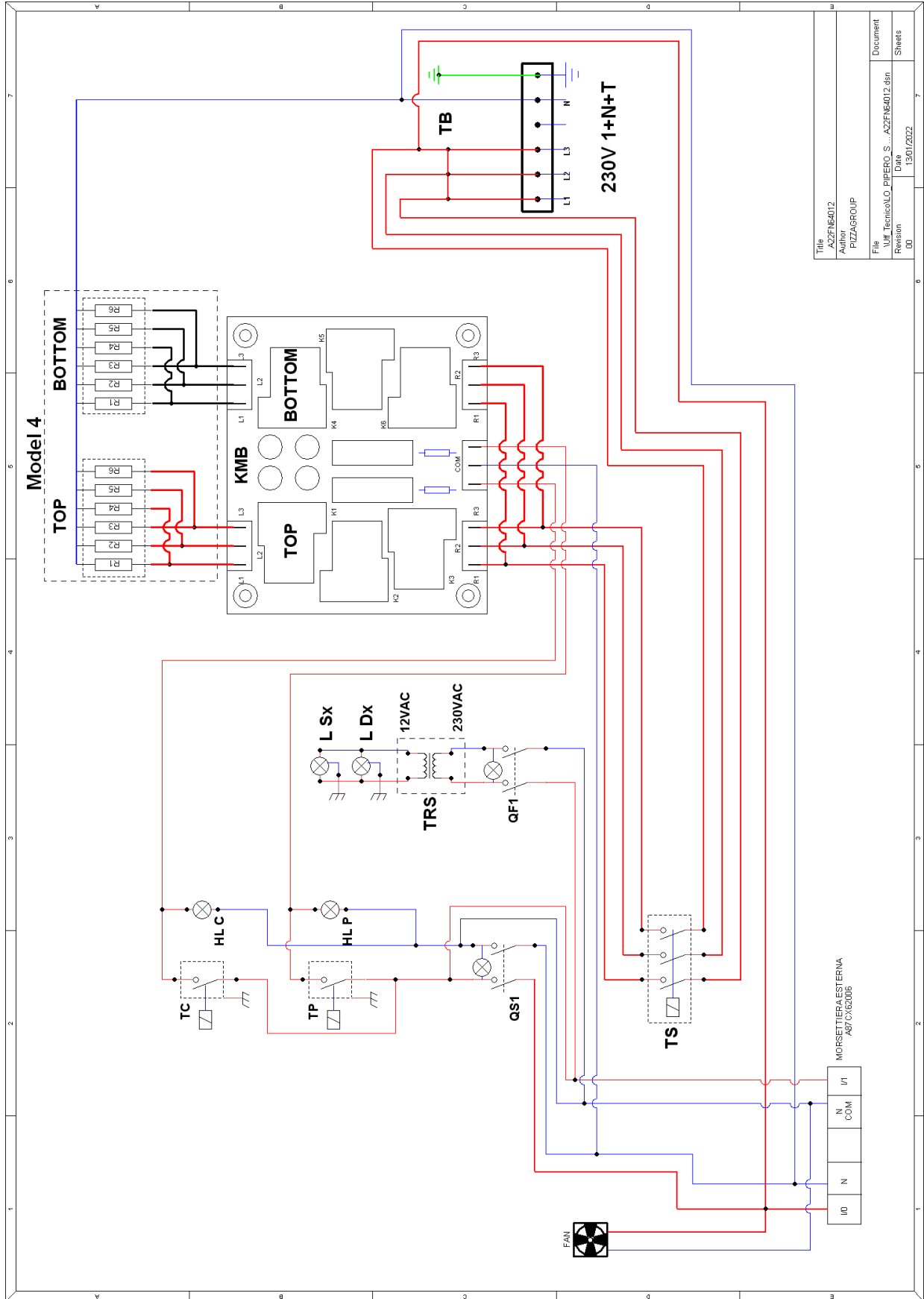
Title	A22FN6014
Author	PIZZAGROUP
File	\\uk-technical\LO_PIBERO_S...A22FN6014.dwg
Revision	00
Date	13/01/2022
Document	
Sheets	

MORSETTIERA ESTERNA
A87 CX62006

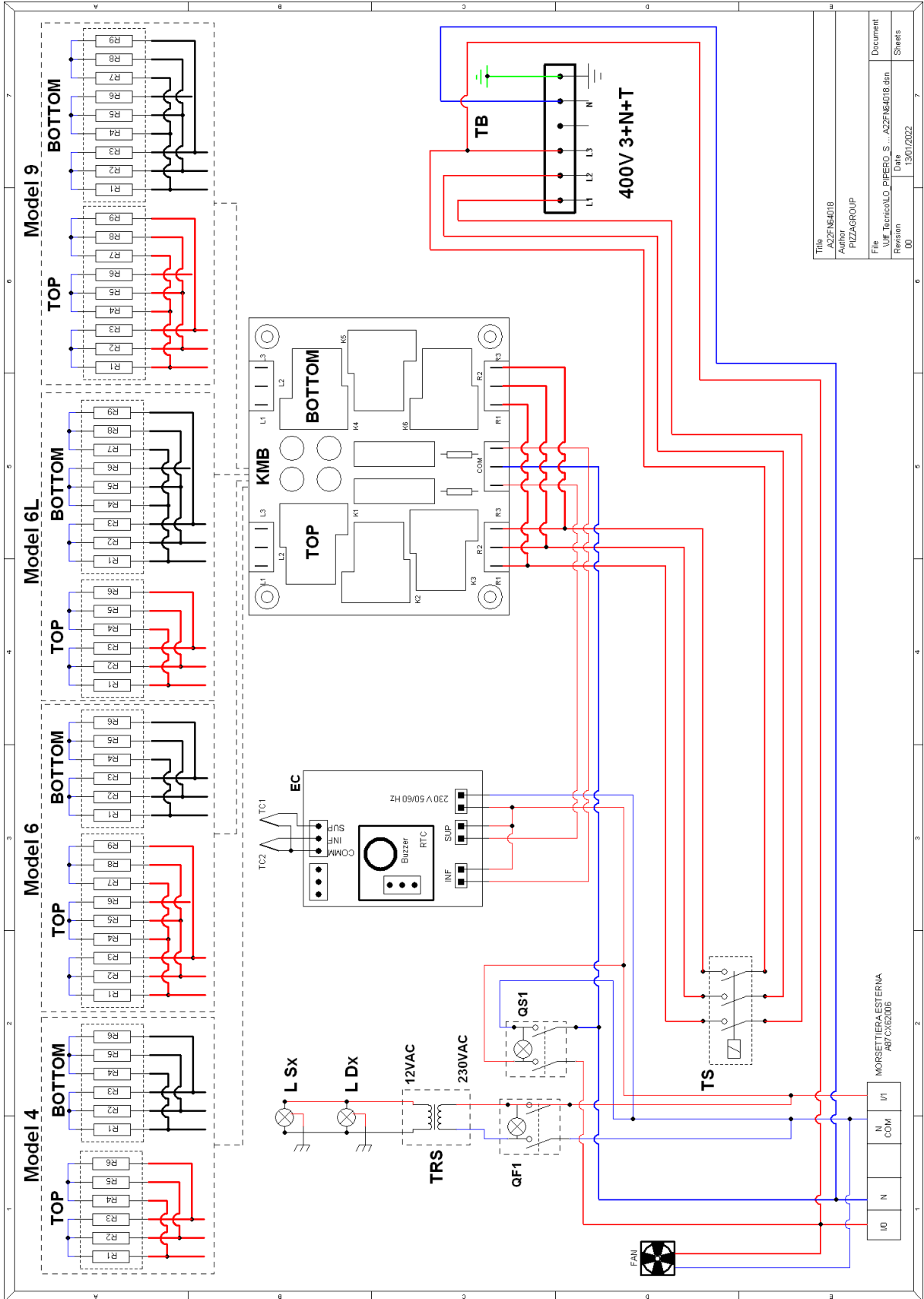
I0				
I1				



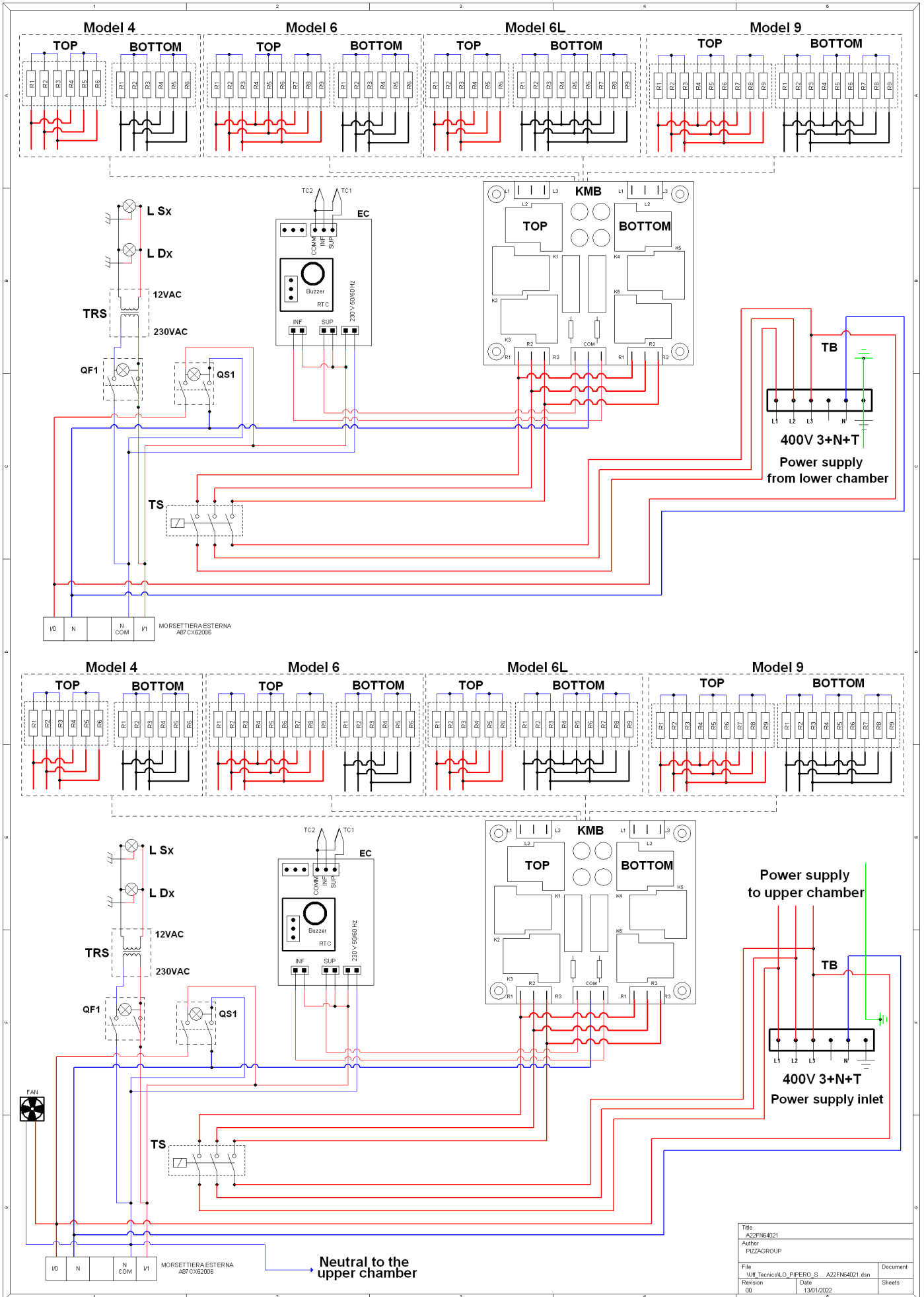
Title		A32FN64017	
Author		PIZZAGROUP	
File	Uff Tecnico/LO PIPERO S_A32FN64017.dsn		Document
Revision	00	Date	13/01/2022
			Sheets

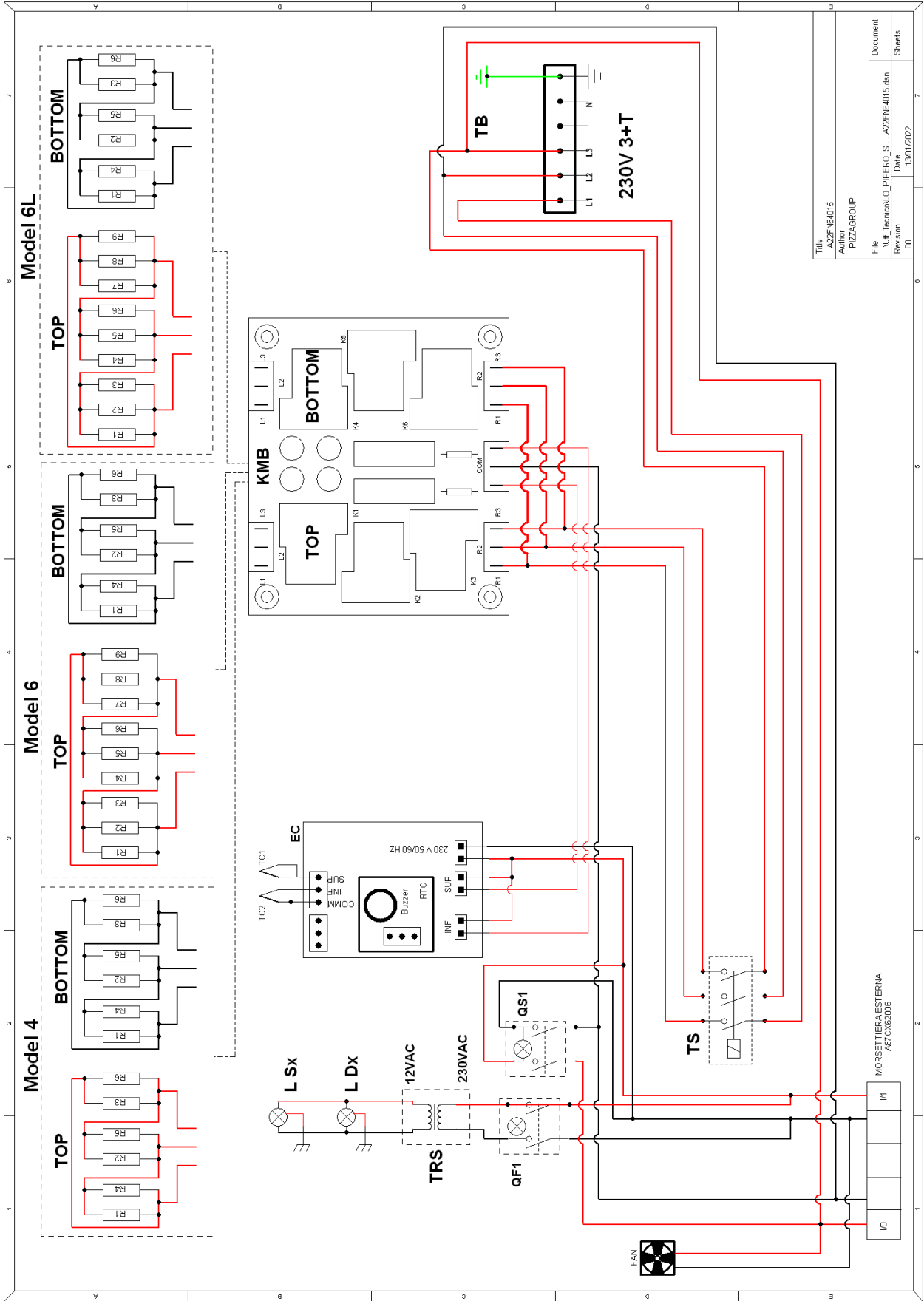


Title	A22FNE4012
Author	PIZZAGROUP
File	\\uf\Tecnico\LO_PIPERO_S...A22FNE4012.dsn
Revision	00
Date	13/01/2022
Document	
Sheets	



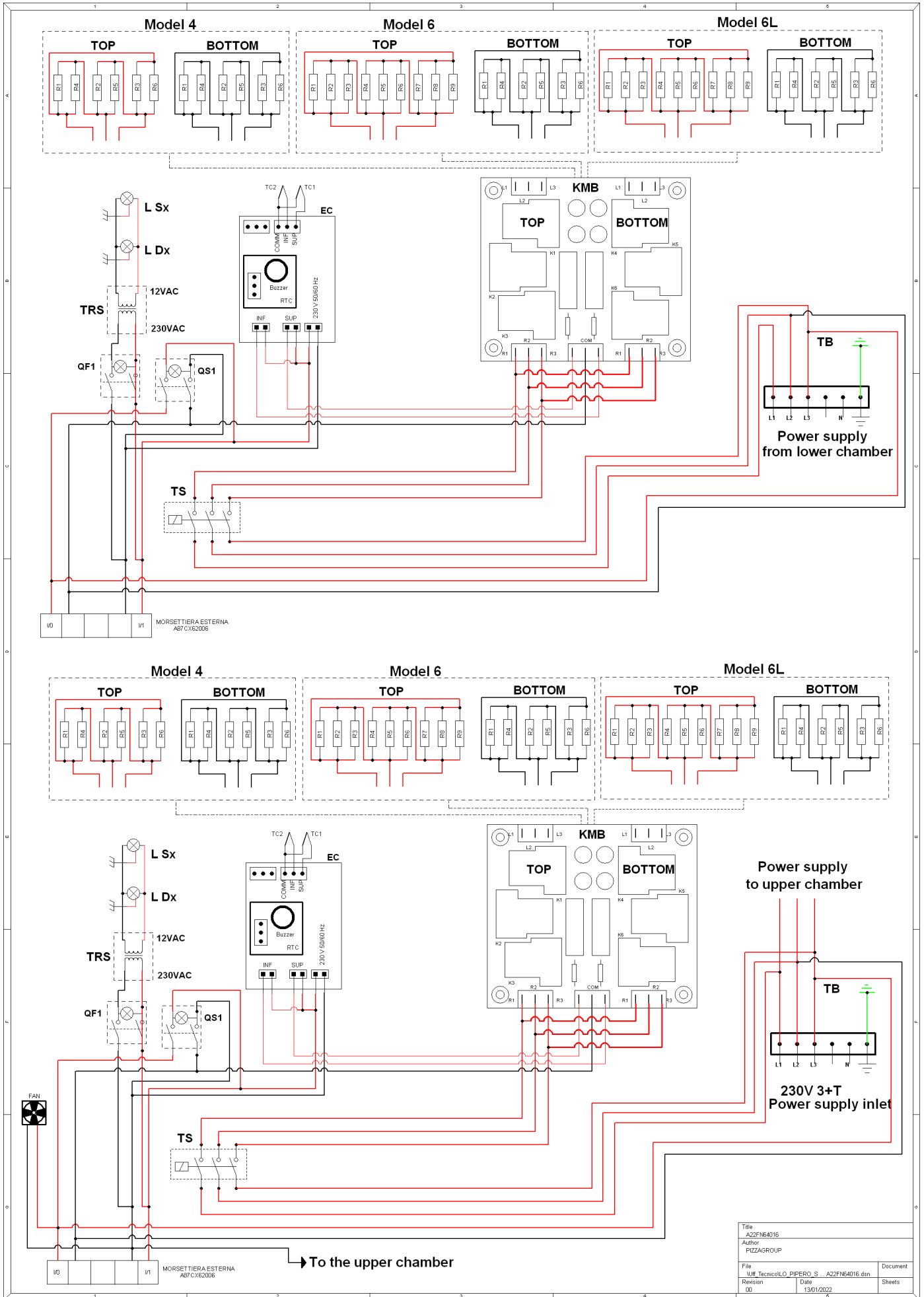
File	AZZFNE4018
Author	PIZZAGROUP
File	\\Uff Tecnico\LO PIPERO_S - AZZFNE4018.dsn
Revision	Date
00	13/01/2022
Document	7
Sheets	7



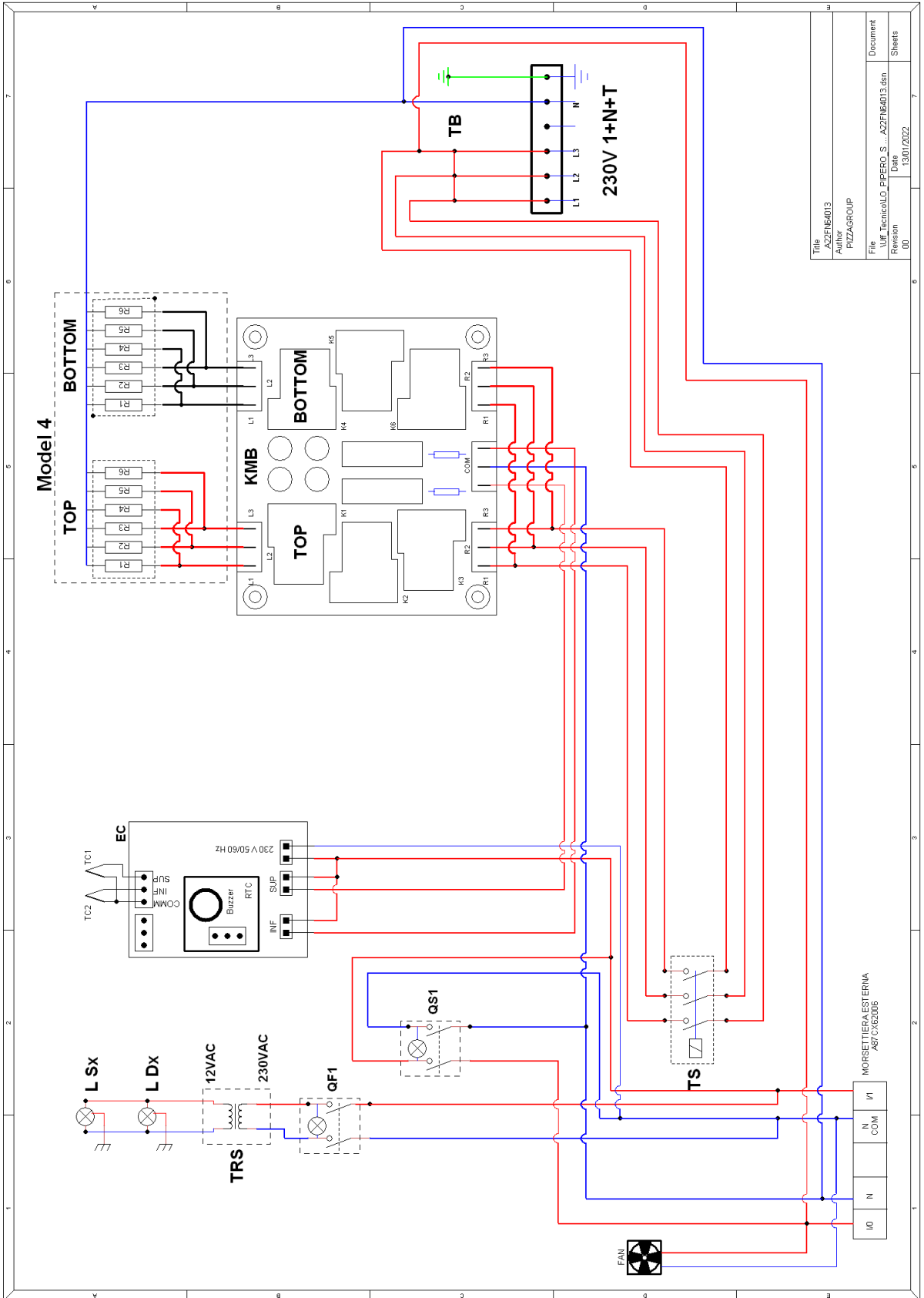


Titolo	A22FNG4015
Autore	PIZZAGROUP
File	Wuf_Tecnico\LO_PIPERO_S..._A22FNG4015.dsn
Revision	00
Date	13/01/2022
Document	
Sheets	

MORSETTIERA/ESTERNA
ART 01622005



Title		A32FN64016	
Author		PIZZAGROUP	
File	Uff Tecnico\LO PIPERO S_A32FN64016.dsn	Document	
Revision	00	Date	13/01/2022
		Sheets	



MORSETTIERA/ESTERNA
A87CX62U06

Title	A2ZFNE4013
Author	PIZZAGROUP
File	...Ufr_TecnicoLO_FIPERC_S...A2ZFNE4013.dsn
Revision	00
Date	13/01/2022

5. INSTALACIÓN

Descarga y movilización del horno

La descarga y movilización del horno deben ser realizados mediante un carro elevador, transpalé y/o herramientas de elevación adecuadas al peso a levantar (ver tabla Datos Técnicos).

A demás, el personal encargado para el traslado, debe ser cualificado para el tipo de tarea.



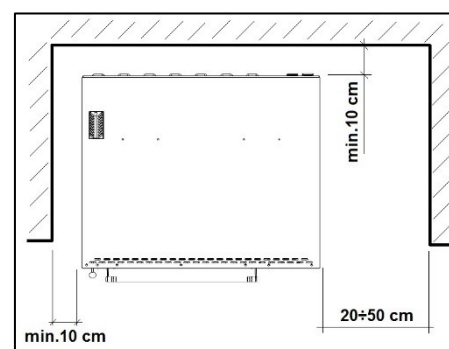
Colocación del horno

!	LA INSTALACIÓN DEL HORNO DEBE HACERSE POR PERSONAL CUALIFICADO SEGÚN LOS REGLAMENTOS LOCALES, NACIONALES Y EUROPEOS.
----------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

!	ASEGÚRESE DE QUE EL PLANO DE APOYO TENGA UNA CAPACIDAD DE TRANSPORTE ADECUADA Y QUE ESTÉ EN LLANO.
----------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------

Tras haber retirado el horno del embalaje, se lo debe posicionar donde previsto teniendo en cuenta las distancias mínimas de seguridad en relación con los muros y/u otras instalaciones.

Para hacer que el horno esté bien aireado la distancia mínima desde la pared y/u otras instalaciones no debe ser inferior a 10 cm en el lado izquierdo o parte trasera. Mantener una distancia de mínimo 20 cm para el paso del aire en el lado derecho, si es posible mantener 50 cm en de distancia para poder acceder cómodamente a la instalación eléctrica en caso de mantenimiento y/o reparación.



!	¡ATENCIÓN! QUITAR POSIBLES PROTECCIONES DE POLIESTIRENO Y TAMBIÉN LA PELÍCULA DE PROTECCIÓN, EVITANDO EL USO DE HERRAMIENTAS CAPACES DE DAÑAR LAS SUPERFICIES.
----------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

m	¡ATENCIÓN! NO APOYAR NADA SOBRE EL HORNO, PELIGRO DE RECALENTAMIENTO.
----------	----------------------------------------------------------------------------------------

m	¡ATENCIÓN! NO CUBRIR LAS REJILLAS DE AIREACIÓN, LA OBSTRUCCIÓN DE LAS REJILLAS PODRÍAN CAUSAR EL RECALENTAMIENTO DEL APARATO.
----------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

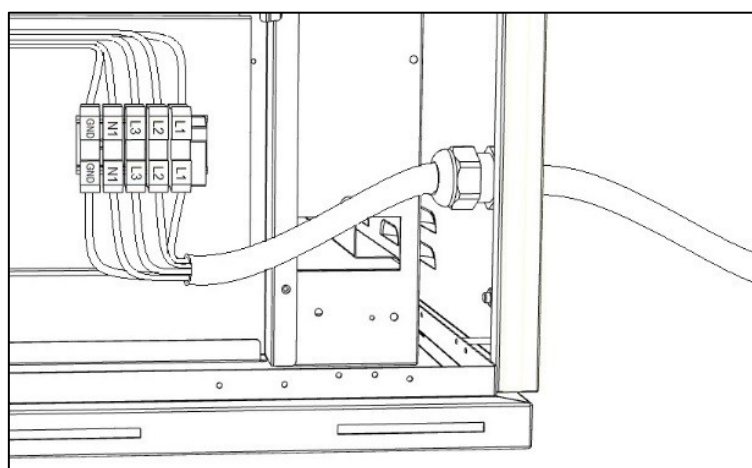
Conexión con las instalaciones (conexión eléctrica)

m	¡ATENCIÓN! LA CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA DEBE SER HECHA POR PERSONAL CUALIFICADO.
----------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------

El horno se suministra sin cable de alimentación. La conexión a la red eléctrica debe realizarse interponiendo un interruptor magnetotérmico diferencial con características adecuadas, en el que la distancia de apertura mínima entre los contactos sea, mínimo, 3 mm.

Para conectar el horno a la red eléctrica es indispensable proceder de la siguiente manera:

- Quitar el panel lateral derecho;
- Conectar a los bornes los conductores del cable de alimentación, que debe ser del tipo H07-RNF homologado, con conductores de sección adecuada según la prescripciones de las normativas vigentes.



!

ADEMÁS, CUMPLIR CON ESTAS DISPOSICIONES:

- La toma de la red eléctrica debe ser de fácil acceso y no debe requerir ningún desplazamiento del horno.
- La conexión eléctrica debe ser de fácil acceso incluso después de la instalación del horno.
- La distancia entre horno y toma debe ser adecuada y no provocar la tensión del cable de alimentación. Además, el mismo cable no debe encontrarse debajo del bastidor del horno.
- Si el cable de alimentación resulta estar dañado debe sustituirse por mano del servicio de asistencia técnica o por un técnico cualificado de manera que se prevenga cualquier riesgo.

Toma de tierra

!

LA INSTALACIÓN DEBE DISPONER, OBLIGATORIAMENTE, DE TOMA DE TIERRA.

De acuerdo con las normas vigentes, es obligatorio conectar el aparato a un sistema equipotencial cuya eficiencia debe comprobarse correctamente, de acuerdo con las normas en vigor.

La conexión se efectúa en el relativo borne, colocado en la parte trasera del horno, con un cable cuya sección mínima es 10mm².

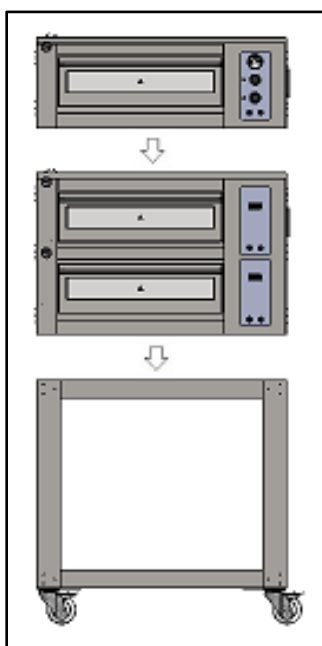
Dicho borne se caracteriza por este símbolo:

**Hornos superpuestos**

Es posible superponer los hornos, del mismo modelo, simplemente apilándolos uno sobre el otro sin el uso de conexión de chimenea.

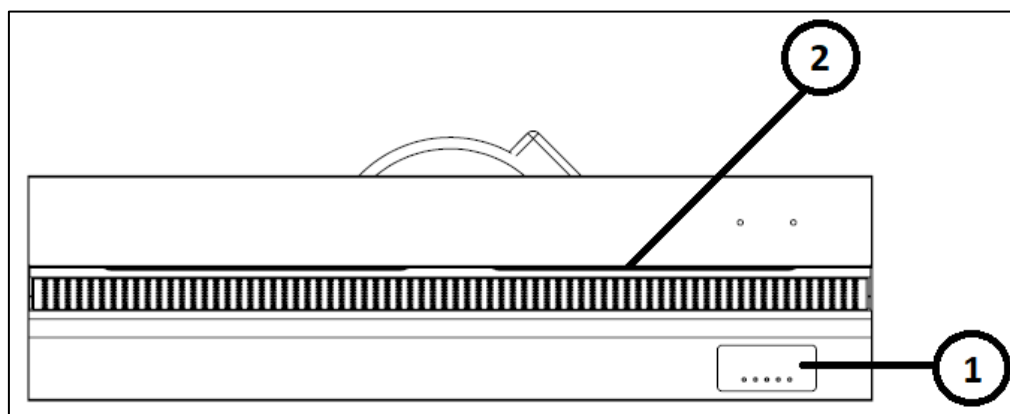
Se pueden superponer hasta un máximo de 3 elementos en la versión monocámara, dos en la combinación bicámara más monocámara.

En la segunda versión se recomienda colocar debajo del horno bicámara y apilar encima el horno monocámara.



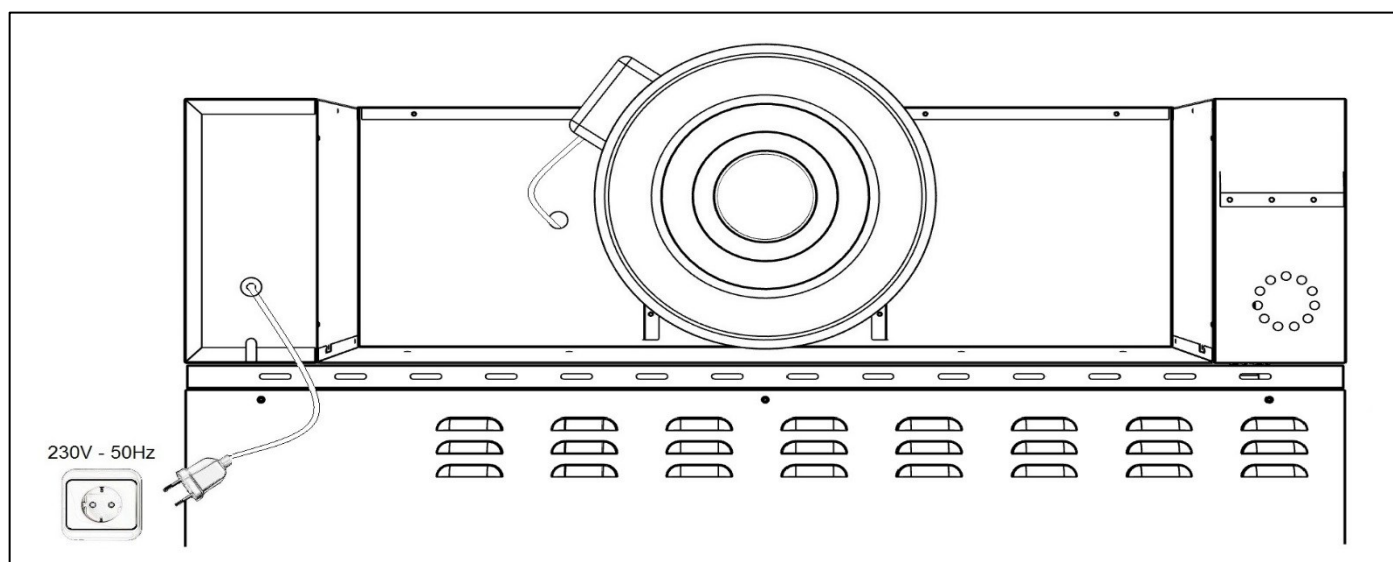
Montaje de la campana de aspiración

La campana para hornos mecánicos cuenta siempre con luz (posición 2) y mandos para el encendido de la luz (posición 1). Si cuenta con predisposición para motor de aspiración, los mandos (posición 1) funcionan también para el encendido y regulación del motor.



Debe ser posicionada sobre el horno y fijada con los tornillos correspondientes (ver instrucciones adjuntas en el embalaje de la campana).

La conexión eléctrica se debe realizar a una toma monofásica de 10A - 230V - 50Hz.





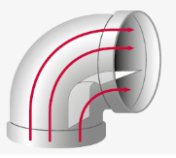

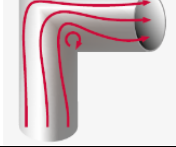
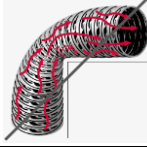
Descarga de gases

Durante la instalación de las campanas y de los tubos de salida de gases, se debe tener presente que al aumentar la longitud del conducto de descarga la contrapresión (resistencia del tubo) aumenta y la cantidad de aire disminuye.

Codos y curvas son problemáticos en la medida en que generan superficies de impacto que detienen el flujo de aire formando turbulencias. La contrapresión aumenta. Por este motivo la conducta de descarga debe contener el menor número posible de codos y curvas.

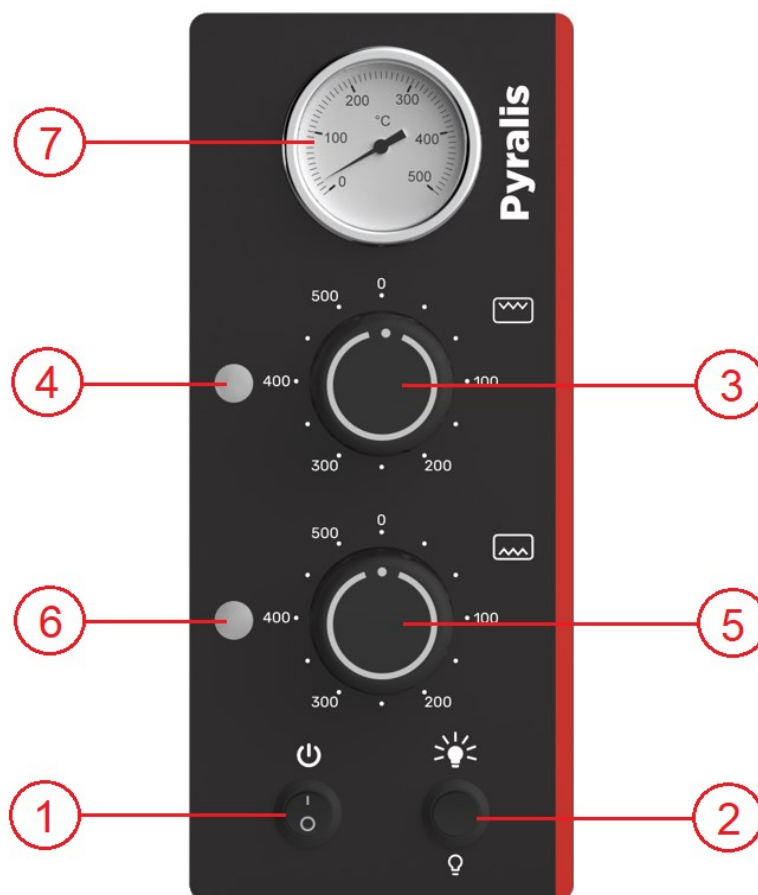
Si a causa de condiciones estructurales contingentes es necesario realizar codos y curvas, se recomienda prever un radio lo más amplio posible, ya que menor es el radio de un codo, mayor es la contrapresión.

Evitar también ángulos rectos, que provocan pérdidas de presión más elevadas y por ende pérdidas a nivel de rendimiento.

		
Codo a 45° Recomendado	Codo a 90° Recomendado	Codo a 90° con cuerpos conductores Recomendado
		
Codo a 90°, tubo en espiral Recomendado	Codo en ángulo recto, 90° No recomendado	Codo a 90°, tubo en espiral aplastado No recomendado

6. MANDOS

Descripción y funcionamiento del cuadro mandos mecánico



- 1 **Interruptor principal**
Este mando activa y desactiva las funciones de regulación de la temperatura y la luz de la cámara
- 2 **Interruptor luz cámara**
Enciende y apaga la luz interior de la cámara de cocción.
Para el encendido de la luz el interruptor principal debe estar también en posición 1.
- 3 **Manivela temperatura parte superior**
Mediante esta manivela es posible regular la temperatura de cocción de la parte superior.
Rotar la manivela en sentido horario hasta el valor deseado.
- 4 **Luz temperatura parte superior**
Se enciende cuando la parte superior está en fase de recalentamiento, se apaga una vez alcanzada la temperatura deseada.
- 5 **Manivela temperatura platea**
Mediante esta manivela es posible regular la temperatura de cocción de la platea.
Rotar la manivela en sentido horario hasta el valor deseado.
- 6 **Luz temperatura platea**
Se enciende cuando la platea está en fase de recalentamiento, se apaga una vez alcanzada la temperatura deseada.
- 7 **Termómetro analógico**
Mide y visualiza la temperatura interna de la cámara.

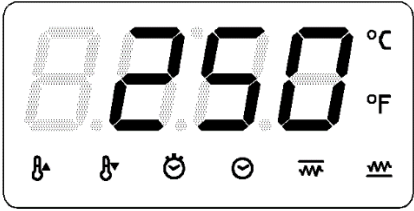
!




Si, al final del turno, se quiere mantener la temperatura configurada durante el trabajo, se pueden dejar los termostatos con la última regulación configurada y apagar el horno posicionando el interruptor general en posición 0.




Descripción y funcionamiento del cuadro mandos digitales











1	Interruptor principal Este mando activa y desactiva las funciones de regulación de la temperatura y la luz de la cámara
2	Interruptor luz cámara Enciende y apaga la luz interior de la cámara de cocción. Para el encendido de la luz el interruptor principal debe estar también en posición 1.
3	Termo / temporizador Con esta tarjeta es posible configurar la temperatura superior e inferior, 2 programas de cocción diferentes, el temporizador de cocción, el encendido retardado del horno.











P1   







P2   





SIMBOLOS DISPLAY	
SIMBOLO	DESCRIPCION
°C	CELSIUS
°F	FAHRENHEIT
	TECHO
	FONDO
	TEMPORIZADOR
	RELOJ
	RESISTENCIAS TECHO
	RESISTENCIAS FONDO

BOTONES FUNCION			
SIMBOLO	DESCRIPCION	SIMBOLO	DESCRIPCION
	Botón ON/OFF		Botón TEMPORIZADOR de cocción
	Botón TECHO PROGRAMA P1		Botón aumento valor – visualización temperatura techo
	Botón FONDO PROGRAMA P2		Botón disminución valor – apagamiento buzzer - visualización temperatura fondo
	Botón RELOJ de retraso de encendido		Botón START/STOP de tiempo de cocción












1) DESHABILITACIÓN DEL ENCENDIDO DIFERIDO:

- Encienda la unidad de control con la tecla ON/OFF 
- Pulse la tecla RELOJ  durante 4 segundos hasta que aparezca “dd” ;
- Con las teclas  o  defina el valor “dd: 0” .
Espera para que se confirme el valor definido o pulse la tecla  hasta que aparezca Pr1 o Pr2;
- Pulse la tecla ON/OFF  para apagar la unidad de control;


2) AJUSTE DE FECHA y HORA:

- Con la tarjeta en **OFF** pulse la tecla RELOJ  durante 4 segundos hasta que aparezca el día de la semana “dd” seguido de un número del 1 al 7 (1=lunes, 7=domingo);
- Utilizando las teclas  o  seleccione el día de la semana y confirme con la tecla RELOJ
- Ajuste de la misma manera las horas, indicadas con “hh” y los minutos, indicados con “nn”.
- Una vez confirmados los minutos con  la tarjeta vuelve a ponerse en **OFF**.




3) CONFIGURACIÓN DE LOS PROGRAMAS Pr1 y Pr2 :


- Con la tarjeta en **OFF** pulse la tecla  ; tras ello aparecerá durante 5 segundos el programa en uso (Pr1 en verde o Pr2 en rojo) y luego se mostrará la temperatura de la cámara en verde, si se ha seleccionado Pr1, o en rojo si se ha seleccionado Pr2.
- Seleccione Pr1 pulsando una vez la tecla 
- Pulsando la tecla  durante 3 segundos se habilita el valor del **TECHO**; con las teclas  o  ponga el valor a 300° C y confirme con 
- Pulsando la tecla  durante 3 segundos se habilita el valor de la **SOLERA**; con las teclas  o  ponga el valor a 250° C y confirme con 
- Para seleccionar el programa Pr2 pulse una vez la tecla  y repita el proceso para poner el **TECHO** a 320° C y la **SOLERA** a 300° C.

4) CONFIGURACIÓN DEL ENCENDIDO DIFERIDO:

- El ENCENDIDO DIFERIDO puede configurarse con la tarjeta encendida;
- Pulse la tecla  durante 3 segundos para entrar en los ajustes, donde aparece primero el mensaje “dd”

parpadeando y luego un número del 0 al 7 (**0=encendido diferido deshabilitado, 1=lunes, 7=domingo**) ;

- Con las teclas  o  seleccione el día de la semana y confirme con 
- Ajuste de la misma manera las horas, indicadas con “**hh**” y los minutos, indicados con “**nn**”.

Tras confirmar los minutos con , la tarjeta vuelve a presentar el parámetro del día “**dd**”; confirme de nuevo también las horas “**hh**” y los minutos “**nn**” hasta que aparezcan los “dos puntos” parpadeando “ : ” y el icono del reloj encendido que indican el encendido del inicio diferido.

5) ALARMAS:

ALARMA	CAUSA	EFEECTO	RESTABLECIMIENTO
Er1	Avería Sonda Techo	Desactivación de las resistencias del Techo y sonido intermitente del zumbador	Compruebe las conexiones y el funcionamiento de la Sonda del Techo
Er2	Avería Sonda Solera	Desactivación de las resistencias de la Solera y sonido intermitente del zumbador	Compruebe las conexiones y el funcionamiento de la Sonda de la Solera
Err	Avería Sonda Tarjeta/Junta Fría	Desactivación de las resistencias de Techo y Solera y sonido intermitente del zumbador	No se puede restablecer: sustituya la Tarjeta
Hit	Temperatura Tarjeta $\geq 70^{\circ}\text{C}$	Desactivación de las resistencias de Techo y Solera y sonido intermitente del zumbador	Espere a que la temperatura descienda por debajo de 70°C

7. MODALIDADES DE UTILIZACIÓN

Prueba funcional

Antes de encender el horno, comprobar:

- Que se haya eliminado la película de protección si existe;
- Que se haya introducido correctamente el enchufe en la toma de alimentación eléctrica;
- Que la corriente de alimentación, la frecuencia y la potencia de la instalación sean compatibles con los valores que se encuentran en la placa colocada en el lado derecho del horno;

Encendido del horno con mandos mecánicos

Para encender el horno, actuar de la siguiente manera:

- Encender la cámara posicionando el interruptor general en 1;
- Configurar la temperatura deseada para la parte superior rotando el termostato correspondiente;
- Configurar la temperatura deseada para la platea rotando el termostato correspondiente;
- Encender la luz de la cámara posicionando el interruptor general en 1.

Primer encendido del horno

!	<p>¡ATENCIÓN! EN VISTA DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN DEL HORNO, SE RECOMIENDA CALENTARLO EN VACÍO PARA ELIMINAR POSIBLES MALOS OLORES PROVOCADOS POR LA EVAPORACIÓN DE LA HUMEDAD QUE SE ENCUENTRA EN LAS PIEDRAS REFRACTARIAS, EN EL MATERIAL AISLANTE Y EN LAS PARTES METÁLICAS INTERNAS.</p>
----------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Cumplir con este procedimiento:

- Cerrar todas las puertas y abrir al máximo las válvulas de la chimenea;
- Configurar la temperatura de la parte superior y de la platea a 150° C;
- Dejar el horno encendido durante 8 horas.

Indicaciones generales para la cocción

La pizza y los productos similares tienen tiempos y temperaturas de cocción que dependen de la forma y del espesor de la pasta, así como de la cantidad y tipología de los ingredientes añadidos.

Por estos motivos siempre se aconseja efectuar de manera preventiva algunas pruebas de cocción para comprender mejor las características y el funcionamiento del horno.

A título orientativo, la configuración del horno es la siguiente:

- Dejar la válvula de la chimenea cerrada mientras que el horno no haya alcanzado la temperatura planeada;
- Se prefiere cocinar directamente sobre las losas para obtener un resultado mejor del producto;
- Configurar la temperatura de la Parte superior entre 300 y 350°C;
- Configurar la temperatura de la Platea entre 250 y 330°C;
- Si se cocina directamente sobre la piedra, se recomienda configurar la temperatura de la parte superior respecto a la platea.
- Si se cocina sobre una bandeja, se recomienda configurar la temperatura de la parte superior respecto a la platea.

Uso de la válvula de la chimenea

La válvula de la chimenea permite la regulación de la salida de los gases y vapores de la cámara de cocción y el mantenimiento del calor en la misma.

Se recomienda mantener la válvula totalmente cerrada cuando el horno está en fase de calentamiento, para alcanzar en el menor tiempo posible la temperatura deseada.

Durante la cocción regular la válvula según el tipo de producto ingresado (más o menos húmedo) y carga de trabajo.

Apagado del horno con mandos mecánicos

Para apagar el horno cumplir con este procedimiento:

- Apagar la luz posicionando el interruptor en 0;
- Si no se desea dejar las configuraciones anteriores, girar los termostatos en sentido antihorario para llevarlos a 0, de lo contrario, dejarlos en la regulación configurada.
- Poner el interruptor principal en posición 0.

Apagado del horno con mandos digitales

Para apagar el horno cumplir con este procedimiento:

- Apagar la luz posicionando el interruptor en 0;
- Presione el botón  termo / temporizador;
- Poner el interruptor principal en posición 0.

8. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Precauciones de seguridad

m	ANTES DE EFECTUAR CUALQUIER TIPO DE OPERACIÓN DE LIMPIEZA Y/O MANTENIMIENTO, CUMPLIR CON ESTAS "PRECAUCIONES DE SEGURIDAD".
----------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

- **Asegurarse** de que el horno esté apagado y bien enfriado;
- **Asegurarse** de que el horno no esté alimentado eléctricamente;
- **Asegurarse** de que la alimentación no pueda volverse a encender casualmente; desconectar el enchufe de la toma de alimentación eléctrica;
- **Utilizar** los equipos de protección individual previstos por la directiva 89/391/CEE;
- **No** utilizar productos químicos sobre las lozas ignífugas y sobre las partes internas del horno;
- **No** utilizar agua a través de tubos o limpiadoras a presión elevada;
- **No** utilizar materiales o esponjas abrasivas para limpiar los cristales de la puerta y las partes metálicas del horno;
- **No** limpiar el cristal de la puerta cuando sigue caliente;
- **Instalar** todas las protecciones y volver a activar todos los dispositivos de seguridad una vez terminada la limpieza, el mantenimiento o las operaciones de reparación, antes de la nueva puesta en marcha del horno.

Mantenimiento diario para usuarios

m	ANTES DE EFECTUAR CUALQUIER TIPO DE OPERACIÓN DE LIMPIEZA Y/O MANTENIMIENTO, CUMPLIR CON ESTAS "PRECAUCIONES DE SEGURIDAD".
----------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Para conservar el horno siempre limpio y eficiente, se precisa una limpieza y un mantenimiento ordinarios que deben efectuarse a plazos regulares, como se describe a continuación:

- **Limpieza diaria**
 1. Limpiar la parte interna de la cámara de cocción utilizando un cepillo de metal para retirar los depósitos de harina y residuos de la cocción;
 2. Limpiar internamente y externamente el vidrio de la puerta con un paño suave y un detergente delicado;
No utilizar esponjas abrasivas.
 3. Limpiar las partes exteriores del horno como puertas, tiradores de la puerta y frontón mando con un paño suave y un detergente delicado.
No utilizar esponjas abrasivas.
- **Limpieza semanal**
Limpiar minuciosamente las partes exteriores del horno con un paño suave y un detergente delicado.
No utilizar esponjas abrasivas.
- **Limpieza mensual**
Engrasar los pernos y resortes de la puerta con una grasa no tóxica.
Para acceder al muelle abrir el panel lateral izquierdo.
- **Limpieza anual**
 1. Con una aspiradora limpiar dentro de la cámara de cocción;
 2. Limpiar todas las salidas de ventilación que se encuentran en la parte delantera, lateral y trasera del horno;
 3. Quitar el panel lateral derecho y, con una aspiradora, aspirar toda la parte interior del compartimento de mandos, cuidando no estropear los componentes y el cableado eléctrico.



Mantenimiento extraordinario para técnicos especializados

m	RESPECTO A CUALQUIER OPERACIÓN NO DE COMPETENCIA DEL USUARIO, SE PRECISA SOLICITAR LA INTERVENCIÓN DE UN TÉCNICO ESPECIALIZADO. POR LO TANTO, SE RECOMIENDA CONSULTAR EL REVENDEDOR Y/O EL SERVICIO DE ASISTENCIA DE LA ZONA.
----------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

m	ANTES DE EFECTUAR CUALQUIER TIPO DE INTERVENCIÓN DE LIMPIEZA Y/O MANTENIMIENTO INTERRUMPIR LA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA Y CUMPLIR CON LAS "PRECAUCIONES DE SEGURIDAD".
----------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

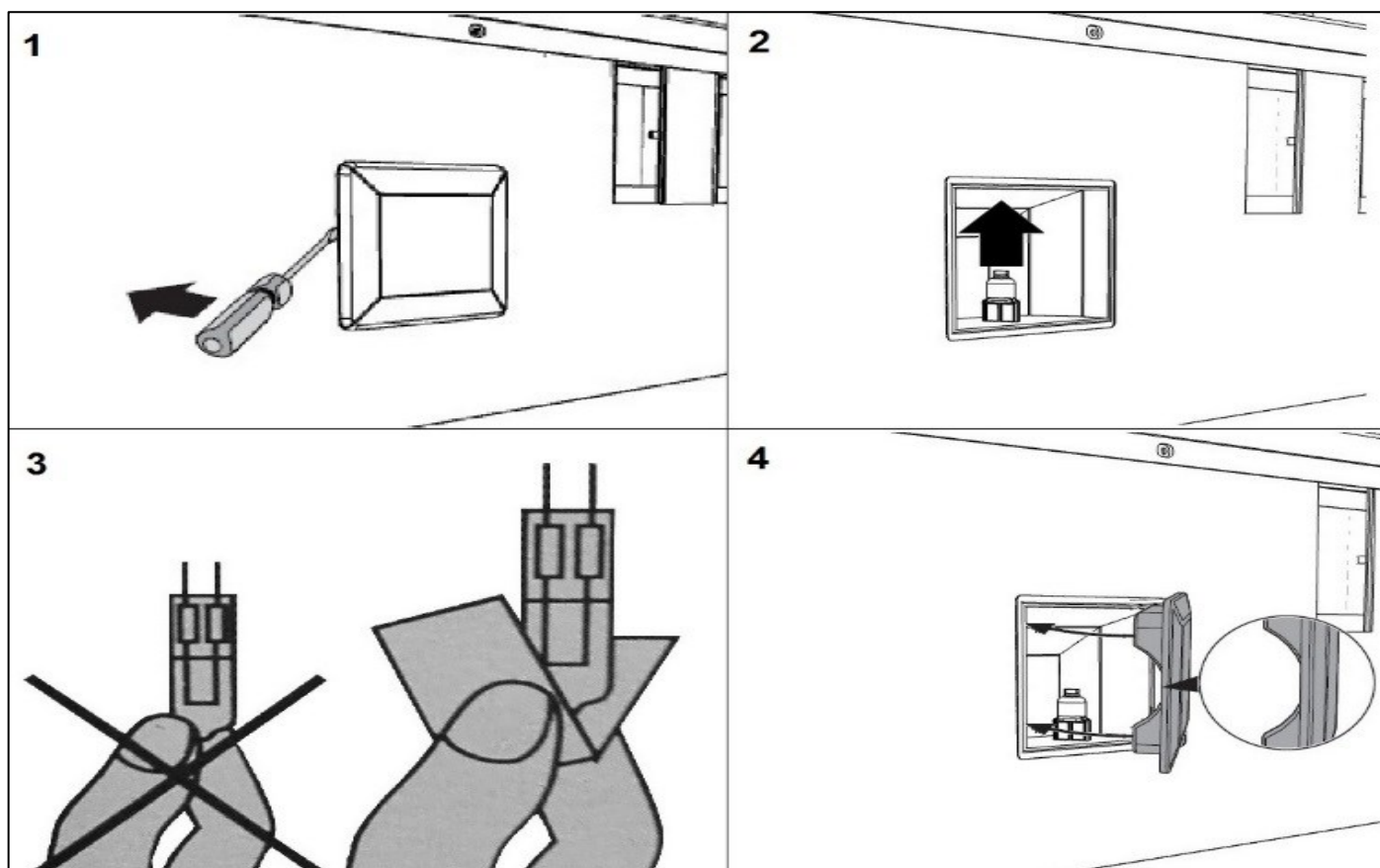
Sustitución de la iluminación

m	ANTES DE EFECTUAR CUALQUIER TIPO DE OPERACIÓN DE LIMPIEZA Y/O MANTENIMIENTO, CUMPLIR CON ESTAS "PRECAUCIONES DE SEGURIDAD".
----------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	¡NUNCA SUSTITUIR LA ILUMINACIÓN CON EL HORNO CALIENTE!
	¡ESPERAR QUE EL HORNO SE ENFRÍE!
!	NO TOCAR la iluminación con las manos sin protección, utilizar siempre guantes, un trozo de papel o un paño para evitar estropearla y como consecuencia disminuir la vida de la iluminación;

Sustituir la iluminación como sigue:

1. Quitar el vidrio de protección de la lámpara mediante un utensilio (por ejemplo, un destornillador);
2. Desenroscar y quitar la lámpara;
3. Sustituir la lámpara con una original o que tenga las mismas características, **no tocar con las manos sin protección**;
4. Montar el vidrio de protección.



Sustitución del sensor de temperatura (para hornos digitales)

m	ANTES DE EFECTUAR CUALQUIER TIPO DE OPERACIÓN DE LIMPIEZA Y/O MANTENIMIENTO, CUMPLIR CON ESTAS "PRECAUCIONES DE SEGURIDAD".
----------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

- Quitar el panel lateral derecho;
- Desconectar el sensor de la placa de potencia del interior del compartimento del sistema eléctrico (ver el esquema eléctrico);
- Desenroscar los tornillos de fijación del sensor colocado al interior de la cámara;
- Retirar el sensor del interior de la cámara;
- Sustituir el sensor metiéndolo desde el interior de la cámara;
- Realizar las operaciones inversas para volver a colocarlo todo, prestando atención de conectar correctamente las polaridades del sensor (véase el esquema eléctrico).

Sustitución del vidrio de la puerta horno Pyralis

m	ANTES DE EFECTUAR CUALQUIER TIPO DE OPERACIÓN DE LIMPIEZA Y/O MANTENIMIENTO, CUMPLIR CON ESTAS "PRECAUCIONES DE SEGURIDAD".
----------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

- Abrir la puerta;
- Desatornillar los tornillos de fijación para quitar la contrapuerta;
- Sustituir el vidrio y verificar si es necesario sustituir la junta de la puerta;
- Para el montaje seguir las operaciones inversas.

En el caso de horno Pyralis Up, teniendo la puerta contraria al Pyralis, la contrapuerta se encontrará dirigida hacia abajo. Desatornillar los tornillos de fijación de la contrapuerta y quitarla, prestar atención y no dejar caer el vidrio.

Sustitución del resorte de la puerta

m	ANTES DE EFECTUAR CUALQUIER TIPO DE OPERACIÓN DE LIMPIEZA Y/O MANTENIMIENTO, CUMPLIR CON ESTAS "PRECAUCIONES DE SEGURIDAD".
----------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

- Quitar el panel lateral izquierdo;
- Desatornillar la tuerca del tornillo del muelle y desengancharla de la rueda;
- Sustituir el muelle enganchándola a la rueda de rotación, regular la tensión del muelle mediante la tuerca de bloqueo en el tornillo;
- Volver a montar el panel lateral.

Sustitución de la resistencia

m	ANTES DE EFECTUAR CUALQUIER TIPO DE OPERACIÓN DE LIMPIEZA Y/O MANTENIMIENTO, CUMPLIR CON ESTAS "PRECAUCIONES DE SEGURIDAD".
----------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Para sustituir la **resistencia de la parte superior**, quitar el panel lateral derecho;

- Desconectar los cables de alimentación relativos a la resistencia que se quiere sustituir;
- Retirar la lana mineral para acceder a los tornillos de fijación de las resistencias que se quieren sustituir;
- Retirar las resistencias;
- Seguir las operaciones inversas para volver a montar.

Para sustituir las **resistencias de la platea**, quitar el panel posterior;

- Desconectar los cables de alimentación relativos a la resistencia que se quiere sustituir;
- Retirar la lana mineral para acceder a los tornillos de fijación de las resistencias que se quieren sustituir;
- Retirar las resistencias;
- Seguir las operaciones inversas para volver a montar.

Sustitución del plano refractario

!	¡ATENCIÓN! Para realizar esta operación se recomienda quitar las resistencias de la platea insertadas en el interior de cada plano refractario (ver Sustitución de las resistencias de la platea).
m	ANTES DE EFECTUAR CUALQUIER TIPO DE OPERACIÓN DE LIMPIEZA Y/O MANTENIMIENTO, CUMPLIR CON ESTAS "PRECAUCIONES DE SEGURIDAD".

- Quitar las resistencias relativas al plano refractario a sustituir (ver capítulo **Sustitución de las resistencias**);
- Abrir la puerta de la cámara;
- Elevar el plano refractario haciendo palanca con un destornillador;
- Sustituir el plano refractario;
- Volver a montar las resistencias.

Cómo pedir posibles recambios

Para pedir recambios deben comunicarse estos datos, que se encuentran en la placa plateada colocada en el lado derecho del horno:

- Modelo del horno;
- Matrícula del horno (Número de Serie);
- Código del componente (véase lista de recambios);
- Cantidad necesaria.

9. POSIBLES ANOMALÍAS, ALARMAS Y ERRORES

Anomalía	Posible Causa	Posible Solución
El horno no se enciende, la pantalla está apagada.	Falta de corriente eléctrica.	Comprobar el interruptor principal, el enchufe, la toma y el cable de alimentación, el borne interno y el compartimento de mandos.
	El interruptor principal está en posición "0".	Poner el interruptor principal en posición "1".
	El interruptor principal del horno está estropeado.	Sustituir el interruptor principal del horno.
	Manipulación del Termostato de seguridad.	Abrir el panel derecho y restablecer el termostato.
Una bombilla o más no se enciende incluso si el horno se calienta.	Una bombilla o más está quemada.	Sustituir las bombillas quemadas.
	El transformador está defectuoso.	Sustituir el transformador.
	El portalámparas está defectuoso.	Sustituir el portalámparas.
La cámara de cocción no se calienta debidamente.	La parte superior y/o la platea se han configurado demasiado bajos.	Aumentar la temperatura de la parte superior y/o la platea.
	Las resistencias funcionan parcialmente.	Controlar la tensión en las resistencias.
		Controlar que las resistencias no estén averiadas.
	La placa del relé está estropeada.	Sustituir la placa del relé.
La válvula de la chimenea está demasiado abierta.	Regular la válvula de la chimenea.	
La temperatura continúa a subir después de la configuración efectuada.	Contactos de la placa del relé pegados (resistencia siempre alimentada).	Sustituir la placa del relé.
	La válvula de la chimenea está cerrada.	Regular la válvula de la chimenea.
La puerta está cerrada pero el humo se escapa.	Válvula de la chimenea cerrada.	Abrir en mayor medida la válvula y comprobar el funcionamiento correcto.

10. INFORMACIONES PARA EL DESGUACE Y LA ELIMINACIÓN



De acuerdo con el art. 13 del Decreto Legislativo del 25 de julio de 2005 núm.151 “Actuación de las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, respecto a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, además de la eliminación de los relativos restos”.

El símbolo del contenedor tachado, que se encuentra en los aparatos o en el paquete, indica que el producto al final de su vida útil debe ser recolectado separadamente respecto a la demás basura.

La recolecta de dicho aparato, una vez haya llegado al final de su vida, está administrada y gestionada por el fabricante. Por lo tanto, el usuario que deseará deshacerse de dicho aparato tendrá que ponerse en contacto con el fabricante y cumplir con el sistema que éste ha adoptado para permitir la recogida separada del aparato, ya en el final de su vida.

Una recogida separada adecuada para el siguiente inicio del aparato respecto al reciclaje, al tratamiento y a la eliminación medio ambiental compatible contribuye a evitar posibles efectos negativos para el medio ambiente y la salud, además favorece el re-uso y/o el reciclaje de los materiales que componen el aparato. Una eliminación abusiva del producto, de parte, del dueño conlleva la aplicación de sanciones administrativas previstas por la norma vigente.

**Inscr. Registro Nacional de Productores de (AEE) con número:
IT0802000000645**



RU Руководство по эксплуатации и техническому обслуживанию

1. ПРЕДИСЛОВИЕ

Уважаемый покупатель! Благодарим вас за предпочтение, которые вы нам оказали, приобретая нашу продукцию, и поздравляем вас со сделанным выбором. Для наилучшего использования вашей новой печи, рекомендуется тщательно соблюдать инструкции, приведенные в настоящем руководстве. Печи, о которых идет речь в данном руководстве, предназначены исключительно для удовлетворения потребностей приготовления пиццы и аналогичных продуктов. Указанное выше целевое назначение и предусмотренные конфигурации печи являются единственными допустимыми Изготовителем: запрещается использовать оборудование в нарушение предоставленных указаний. Установка должна осуществляться исключительно квалифицированным персоналом, способным обеспечить наилучшие условия эксплуатации и безопасности.

2. УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

В данном руководстве особо важные пункты обозначены следующими символами:

!	ВНИМАНИЕ: Пункт, содержащий особо важное замечание.
m	ОПАСНОСТЬ: Содержит важное замечание относительно поведения для предотвращения несчастных случаев или повреждения имущества.
	ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА ПРОЧИТАЙТЕ ИНСТРУКЦИЮ.
	ОПАСНОСТЬ! ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ.

3. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Предупреждения для установщика

Убедиться, что место для установки печи соответствует местным, национальным и европейским нормам.

- Соблюдать предписания, указанные в настоящем руководстве.
- Не осуществлять подвесные электрические соединения с временными или неизолированными проводами.
- Проверить, что заземление электрической системы является эффективным.
- Всегда использовать средства индивидуальной защиты, а также другие защитные средства, предусмотренные законом.

Предупреждения для пользователя

Место установки печи должно иметь следующие характеристики:

- Быть сухим;
- Находиться на соответствующем расстоянии от источников воды и тепла;
- Соответствующая вентиляция и освещение должны отвечать правилам гигиены и техники безопасности, предусмотренным действующим законодательством;
- Пол должен быть ровным и плотным для возможности тщательной очистки;
- Непосредственно вблизи печи не должны находиться никакие препятствия, которые могут оказать влияние на ее нормальную вентиляцию.
- Следить за тем, чтобы дети не приближались к работающей печи;
- Соблюдать предписания, указанные в настоящем руководстве;
- Не снимать и не нарушать целостность защитных устройств печи;
- Всегда соблюдать максимальную осторожность, т.е. следить за своей работой и не использовать печь в состоянии рассеянности;
- Соблюдать инструкции и предупреждения, указанные на табличках, прикрепленных к печи.
Таблички служат для предотвращения несчастных случаев, и поэтому должны быть всегда разборчивыми. Если таблички повреждены и неразборчивы, необходимо произвести их замену, запросив оригинальную запасную часть на заводе-изготовителе.
- Каждый раз по окончании использования, перед проведением операций по очистке и техническому обслуживанию необходимо отключить электропитание.

Предупреждения для специалиста по техническому обслуживанию









Соблюдать предписания, указанные в настоящем руководстве:


- Всегда использовать средства индивидуальной защиты, а также другие защитные средства.
- Перед началом проведения какой-либо операции техобслуживания, убедиться, что печь, в случае её использования, охлаждена.
- Если даже одно из защитных устройств не отрегулировано или не функционирует, печь должна считаться неработающей.
- Отключить электропитание перед проведением работ на электрических, электронных компонентах и на соединителях.

Остаточный риск

ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ ПЕЧИ PYRALIS и PYRALIS UP

На машине имеются риски, которые не возможно было полностью устранить на этапе проектирования или путем установки соответствующих защитных устройств. Для полного информирования Заказчика ниже приведены остаточные риски, которые остаются на машине.

ОСТАТОЧНЫЙ РИСК	ОПАСНАЯ СИТУАЦИЯ	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	СИЗ
Описание	Описание	Описание	Изображение
Скольжение или падение	Оператор может поскользнуться из-за присутствия воды или грязи на полу.	При использовании оборудования использовать соответствующие средства индивидуальной защиты от скольжения.	
		Содержать в чистоте зону перед печью.	
Защемление	Может произойти защемление пальцев/рук персонала при перемещении движущихся частей.	Техническое обслуживание должно выполняться только квалифицированным персоналом, снабженным средствами индивидуальной защиты (перчатки).	
		Закрытие дверцы печи с защемлением рук или пальцев.	
Порез	Возможны травмы от пореза о внутренние части рамы машины при выполнении работ технического обслуживания.	Техническое обслуживание должно выполняться только квалифицированным персоналом, снабженным средствами индивидуальной защиты (перчатки для защиты от порезов и одежда, закрывающая предплечье).	 
Опрокидывание грузов	Перемещение оборудования или его части без соответствующих средств.	При работе с оборудованием или его упаковкой использовать соответствующие принадлежности или подъемные системы. (Глава 4 УСТАНОВКА)	
Удар током (поражение электрическим током)	Соприкосновение с электрическими частями под напряжением при выполнении работ технического обслуживания с электрическим щитом под напряжением. Оператор осуществляет вмешательство (с электроинструментом или без отключения питания машины), лежа на земле с мокрой поверхностью пола.	Техническое обслуживание оборудования должно выполняться только квалифицированным персоналом, снабженным средствами индивидуальной защиты от поражения электрическим током.	  
	Поражение электрическим током, вызванное неисправностью системы заземления или электрических защитных устройств.	Перед оборудованием установить защитные устройства, соответствующие действующим нормативным требованиям.	
Тепловой	Контакт с лицевой стороной или дверцей и стеклом дверцы печи может привести к ожогам.	Не прикасайтесь к лицевой стороне, дверце и стеклу дверцы при высокой температуре печи. Для открытия дверцы/дверец используйте ручки.	
	Прикосновение к огнеупорной поверхности и дымоходу прибора может привести к ожогам.	Не прикасайтесь и не приближайте руки к огнеупорной поверхности и дымоходу.	
	Использование противней для пищевых продуктов может привести к ожогам.	При использовании кухонных принадлежностей используйте соответствующие средства индивидуальной защиты (перчатки).	

	При очистке печи могут возникнуть ожоги.	Осуществлять очистку, когда печь холодная. Очистка горячей печи должна осуществляться только щеткой с железной щетиной и длинной ручкой.	
	Выход горячего пара из камеры при открытии дверцы печи.	Будьте осторожны при открытии двери. Не приближайте руки или лицо к открытию дверцы. Подождите, пока пар утихнет.	
Гигиенический, микробиологический	Плохая очистка машины и/или помещения, в котором она расположена.	Отсутствие гигиены может представлять опасность для здоровья человека. Обратит особое внимание на циклы очистки.	
Ненадлежащее использование	Использование печи в целях, отличных от тех, для которых она предназначена (приготовление пищи), может привести к материальному ущербу, травмам животных и людей.	Внимательно прочитайте руководство по эксплуатации, Главу 2 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.	

СРЕДСТВА ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ ДЛЯ ПЕЧЕЙ PYRALIS и PYRALIS UP

Ниже приведена сводная таблица средств индивидуальной защиты (СИЗ), которые должны использоваться на различных этапах эксплуатации оборудования.

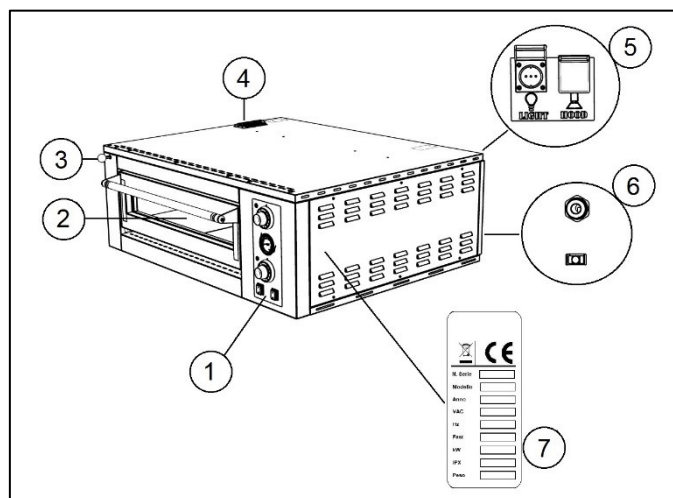
Этап	Защитная одежда	Защитная обувь	Перчатки	Очки	Защита органов слуха	Маска	Каска или шлем
							
Транспортировка	X	X	X				
Перемещение	X	X	X				
Распаковка	X	X	X				
Монтаж	X	X	X				
Обычное использование			X				
Регулировки		X	X	X			
Плановая очистка		X	X	X			
Внеплановая очистка		X	X	X		X	
Техобслуживание	X	X	X	X			
Демонтаж	X	X	X	X		X	
Разборка	X	X	X	X		X	

5. ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Характеристики

Ниже приведены общие характеристики печи:

1. Передняя панель управления;
2. Жарочная поверхность Active Stone;
3. Ручка заслонки дымохода;
4. Дымоход с откидными пластинами, препятствующими закупориванию;
5. Розетки Schuko для подключения вытяжного зонта (только в версии TOUCH);
6. Выход кабеля питания и эквипотенциальное соединение;
7. Табличка с техническими данными.



Технические данные

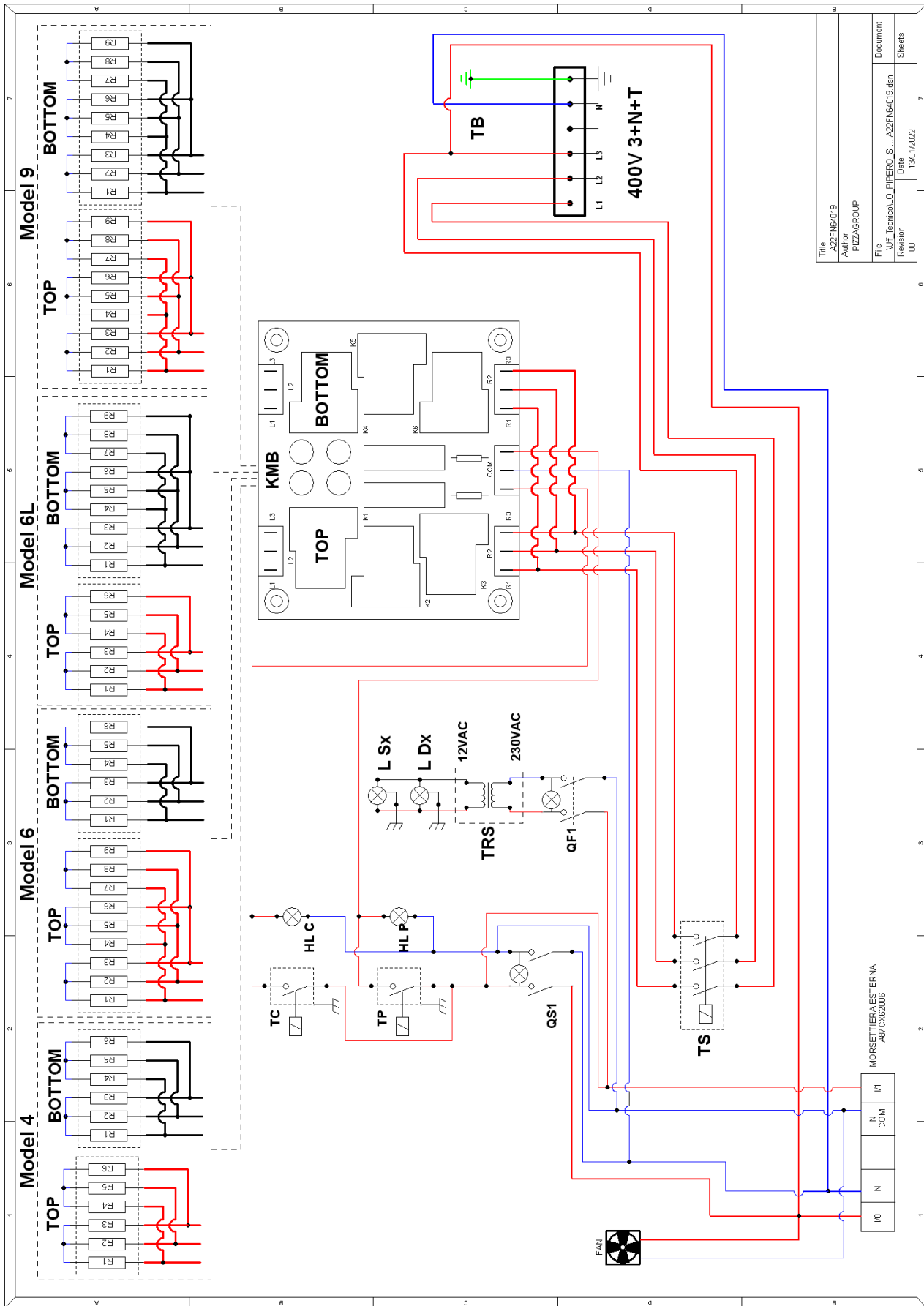
Технические характеристики		Модель			
		M4 D4	M6 D6	M6L D6L	M9 D9
Внешние размеры	ДхШхВ (см)	113x100x40	113x135x40	148x100x40	148x135x40
Размеры камеры	ДхШхВ (см)	70x70x15	70x105x15	105x70x15	105x105x15
К-во пицц в камере	Ø 34 см	4	6	6	9
	Ø 50 см	1	2	2	3
Электропитание (50/60 Гц)	Вольт	230В 1+Н+3; 230В 3+3; 400В 3+Н+3;	230В 3+3; 400В 3+Н+3;	230В 3+3; 400В 3+Н+3;	230В 3+3; 400В 3+Н+3;
Максимальная потребляемая мощность	кВт	6,6	8,88	9,00	13,32
Ампер	230В 1+Н	28,7	-	-	-
	230В 3	16,6	22,1	22,6	33,5
	400В 3+Н	9,5	12,7	13,0	19,3
Кабель питания (№ x мм ²)	230 1Ф+Н	3G x 6	-	-	-
	230 3Ф	4G x 4	4G x 6	4G x 6	-
	400 3Ф+Н	5G x 2,5	5G x 4	5G x 4	5G x 6
Максимальная рабочая температура	°C	450			
Вес нетто	кг	115	129	139	159
Размеры упаковки	ДхШхВ (см)	120x120x54	120x155x54	155x120x54	155x155x54

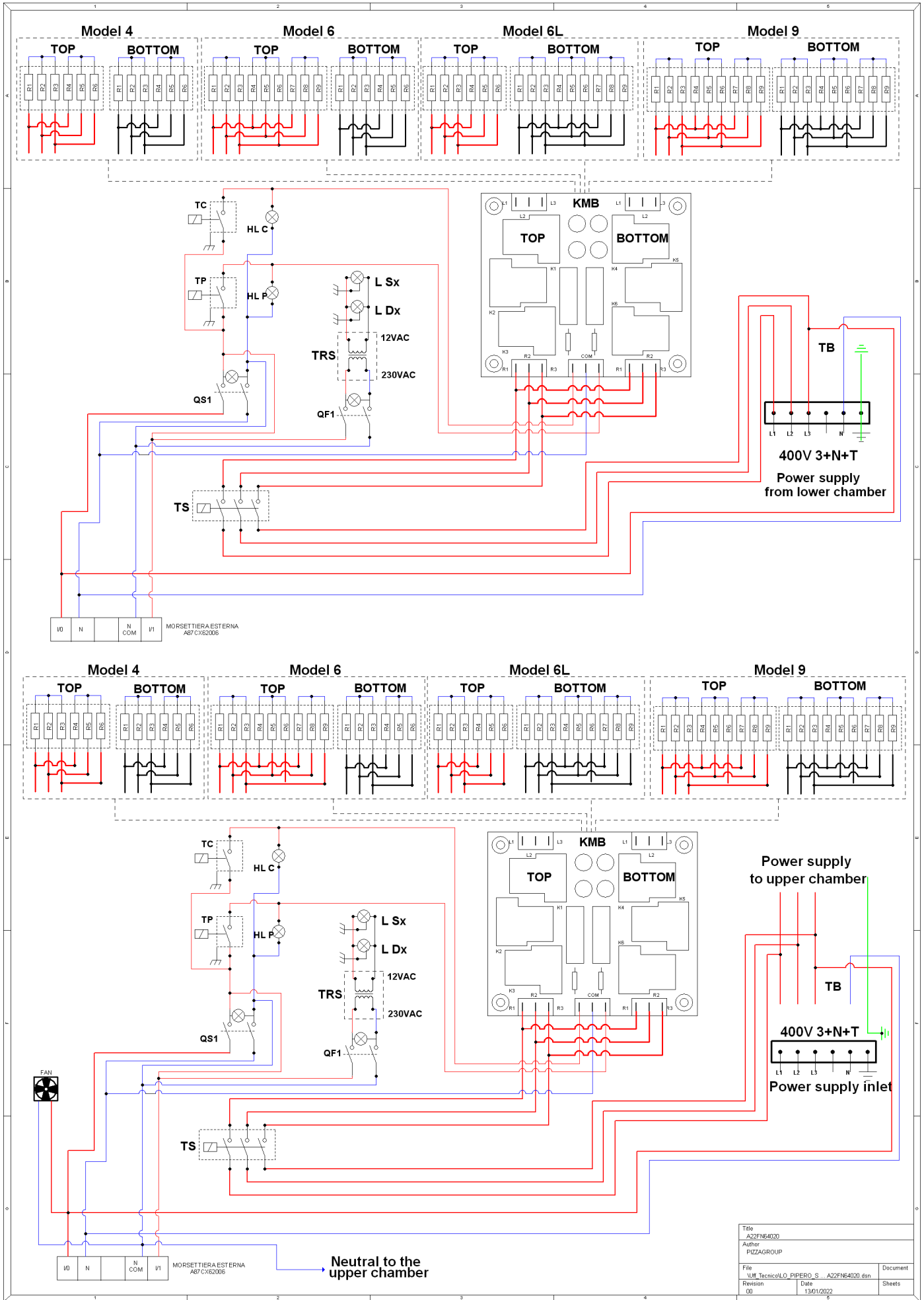
Технические характеристики		Модель			
		M8 D8	M12 D12	M12L D12L	M18 D18
Внешние размеры	ДхШхВ (см)	113x100x72	113x135x72	148x100x72	148x135x72
Размеры камеры	ДхШхВ (см)	70x70x15	70x105x15	105x70x15	105x105x15
К-во пицц в камере	Ø 34 см	4	6	6	9
	Ø 50 см	1	2	2	3
Электропитание (50/60 Гц)	Вольт	230В 3+3; 400В 3+Н+3;	230В 3+3; 400В 3+Н+3;	230В 3+3; 400В 3+Н+3;	230В 3+3; 400В 3+Н+3;

Максимальная потребляемая мощность	кВт	13,20	17,76	18,00	26,64
Максимальное потребление (А)	230В 1+Н 230В 3 400В 3+Н	28,7 x 2 (*) 33,2 19,1	- 44,6 25,7	- 45,2 26,0	- - 38,5
Кабель питания (№ x мм²)	230 1Ф+Н 230 3Ф 400 3Ф+Н	3G x 4 (*) 4G x 6 5G x 4	- 4G x 10 5G x 6	- 4G x 10 5G x 6	- - 5G x 10
Максимальная рабочая температура	°С	450			
Вес нетто	кг	183	217	231	290
Размеры упаковки	ДxШxВ (см)	120x120x86	120x155x86	155x120x86	155x155x86

(*) Для этой модели предусмотрен двойной кабель питания.

Электрические схемы



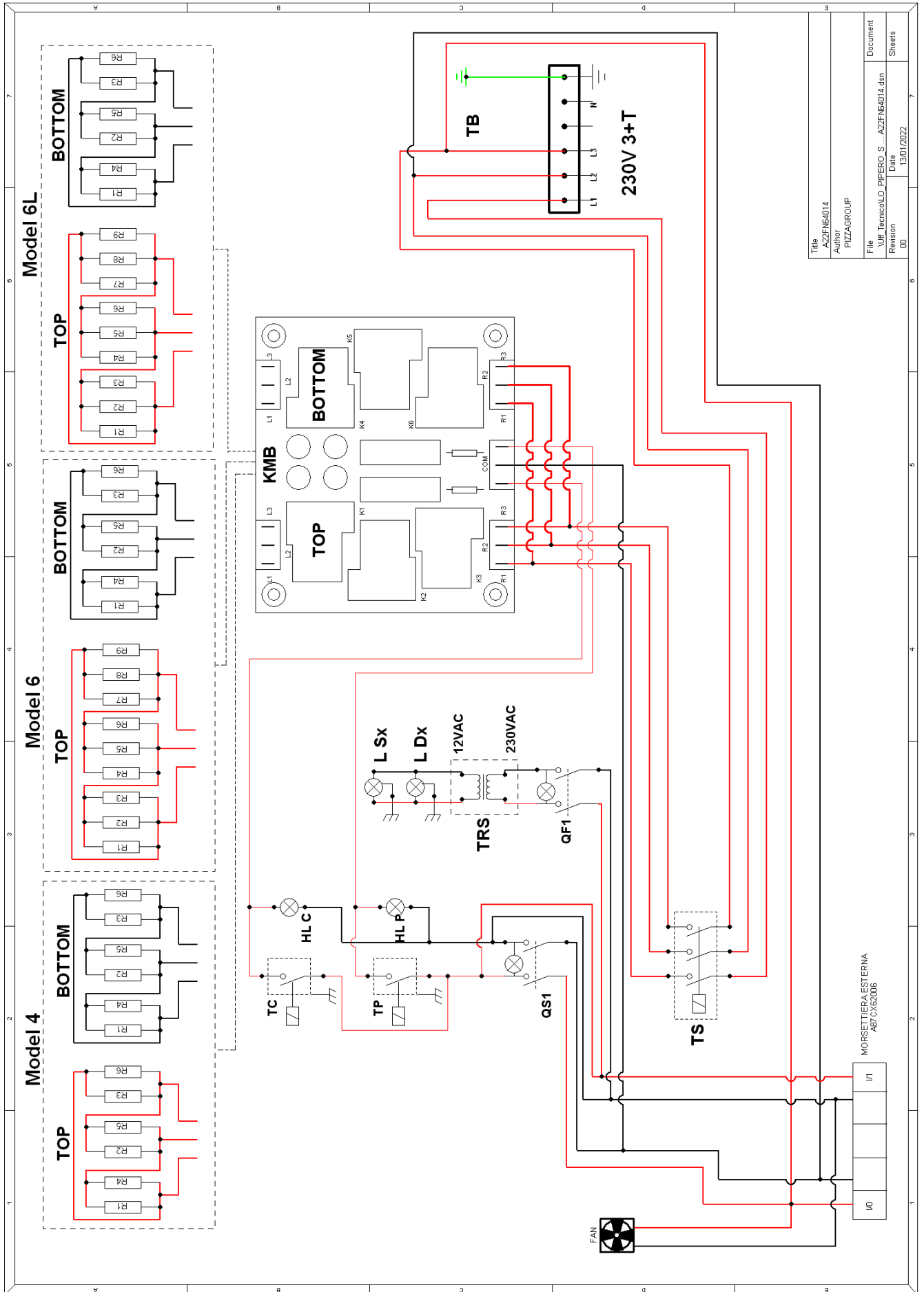


MORSETTIERA ESTERNA
A87 Cx62006

MORSETTIERA ESTERNA
A87 Cx62006

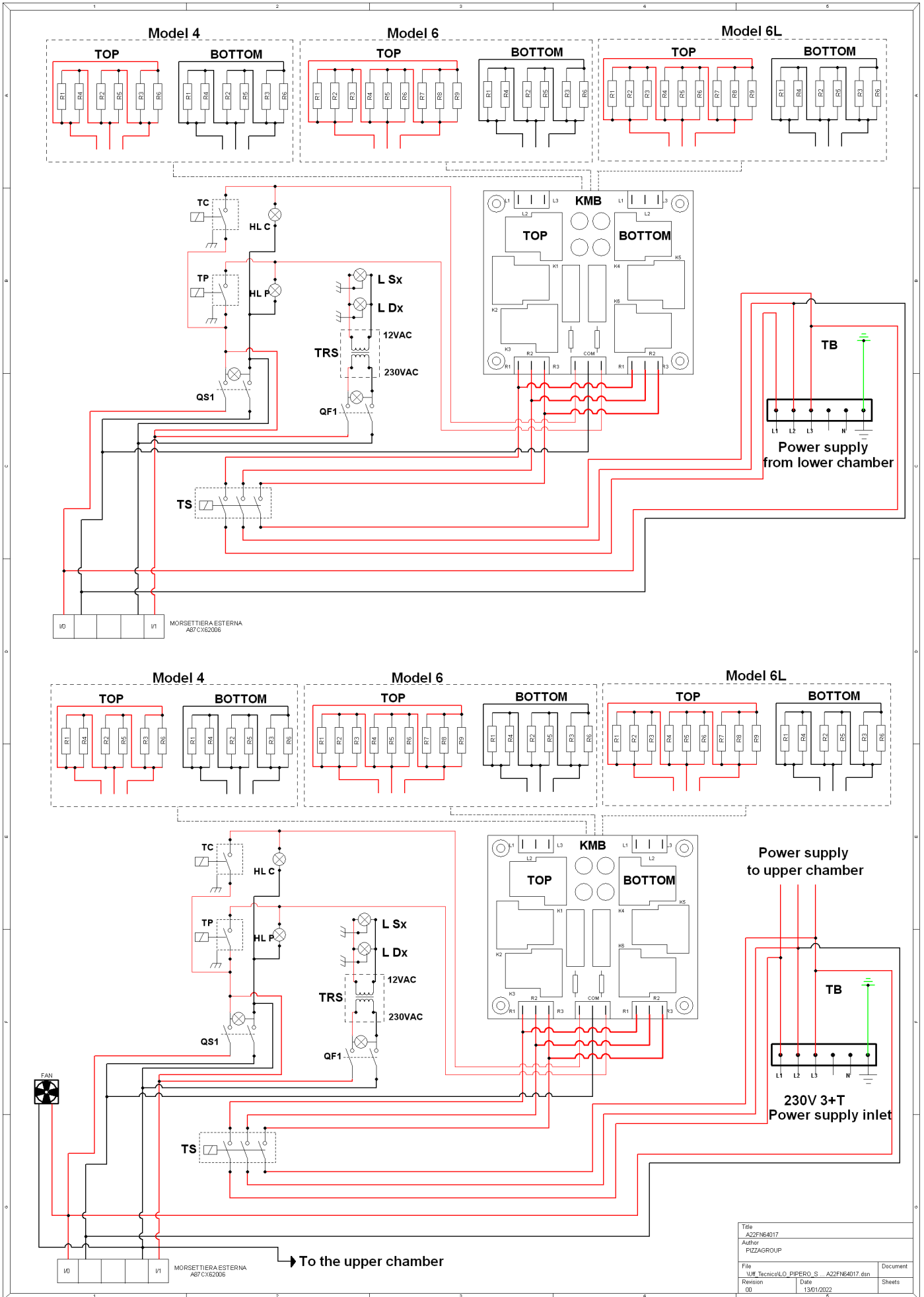
Neutral to the upper chamber

Title	A22FN64020	Document
Author	PIZZAGROUP	Sheets
File	MJT_TecnicoLO_PIPERO_S_A22FN64020.dsn	
Revision	00	Date
		13/01/2022

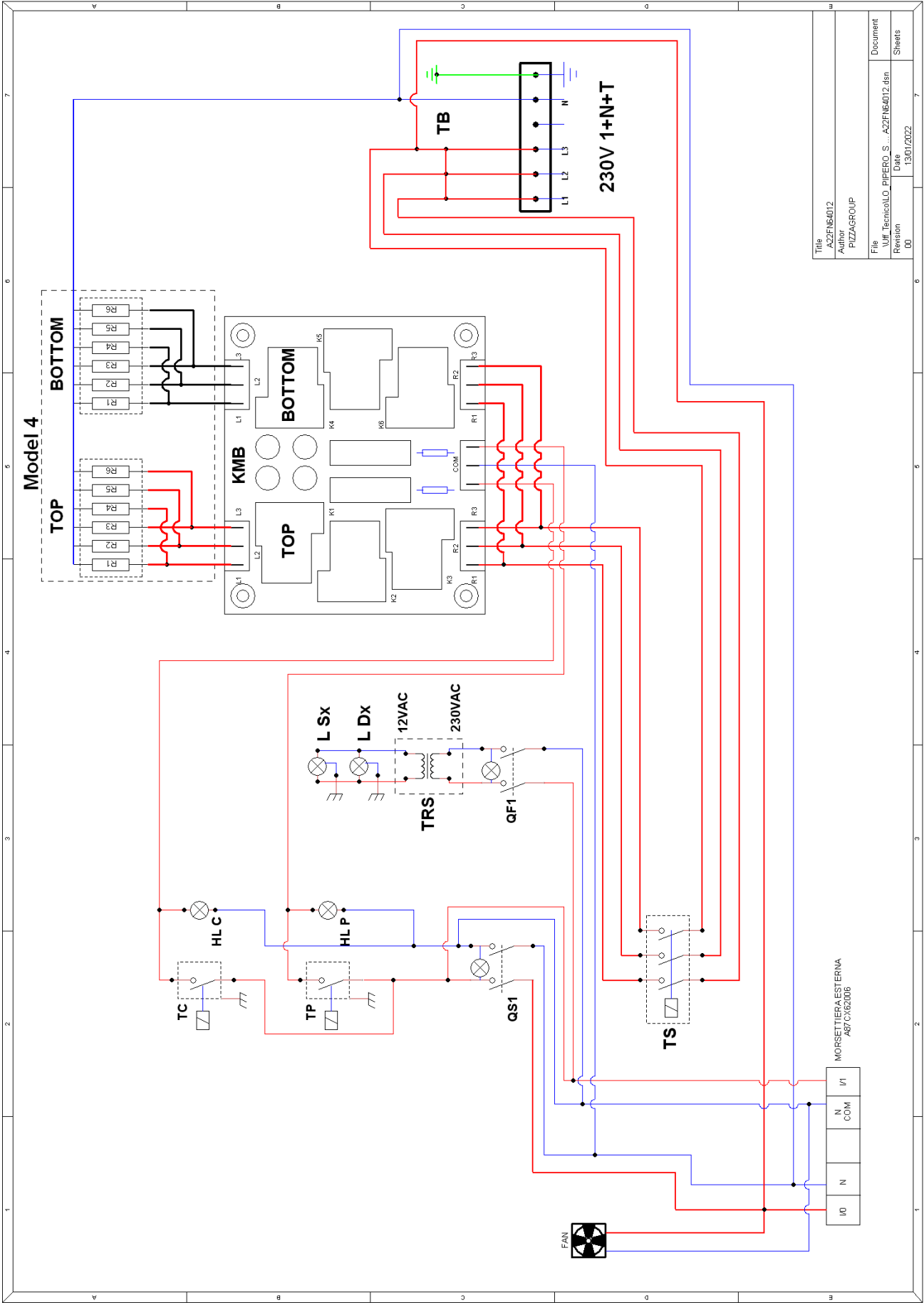


Titolo		A2ZFNG4014	
Autore		PIZZAGROUP	
File		V:\F_Tecnico\LO_PIPERO_S...A2ZFNG4014.dsn	
Revision		Date	
00		13/01/2022	
Document		Sheets	
		7	

MORSETTIERA/ESTERNA
A87/CX62/006

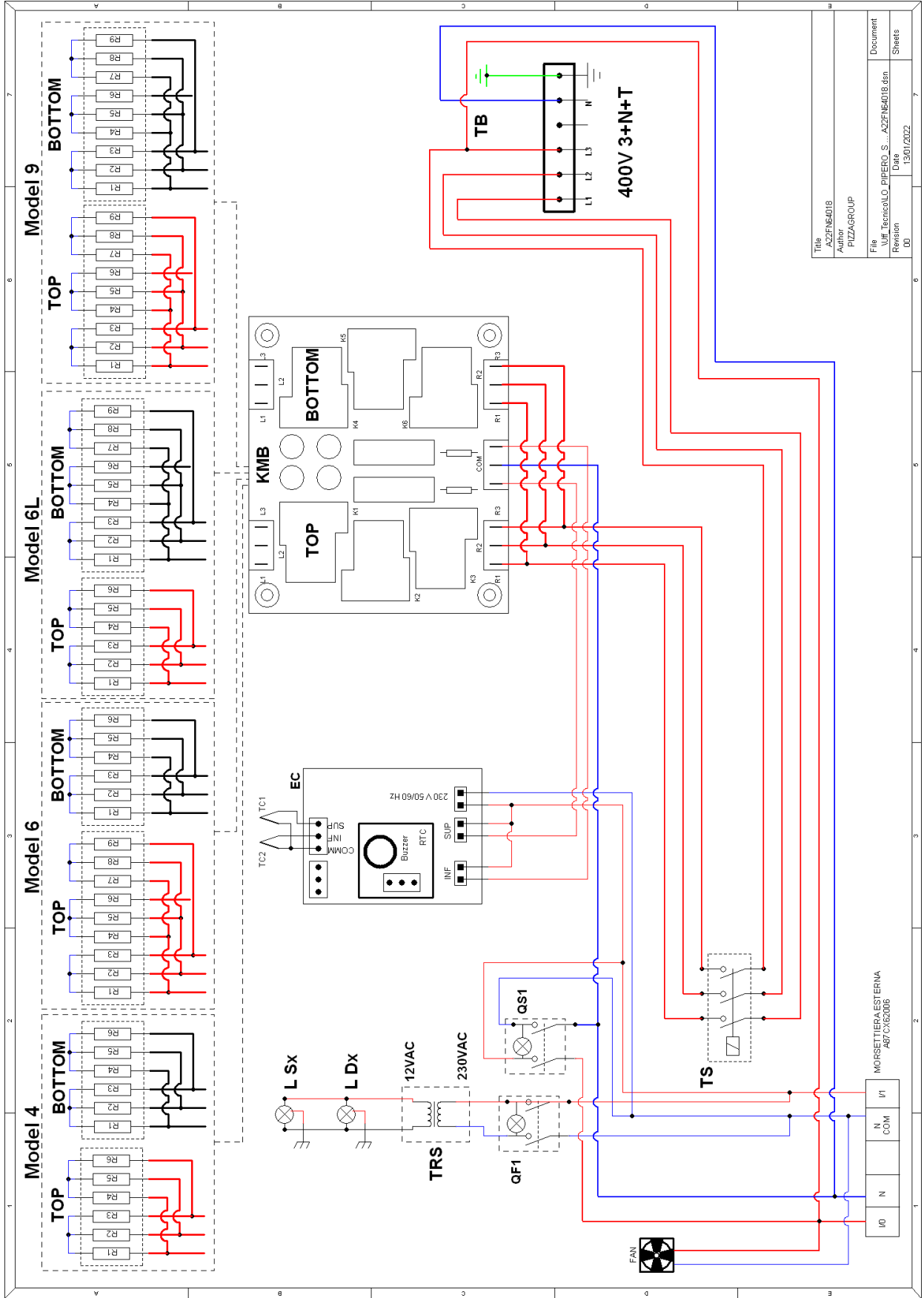


Title		A32FN64017	
Author		PIZZAGROUP	
File	Uff. Tecnico\LO PIPERO S... A32FN64017.dsn	Document	
Revision	00	Date	13/01/2022
		Sheets	



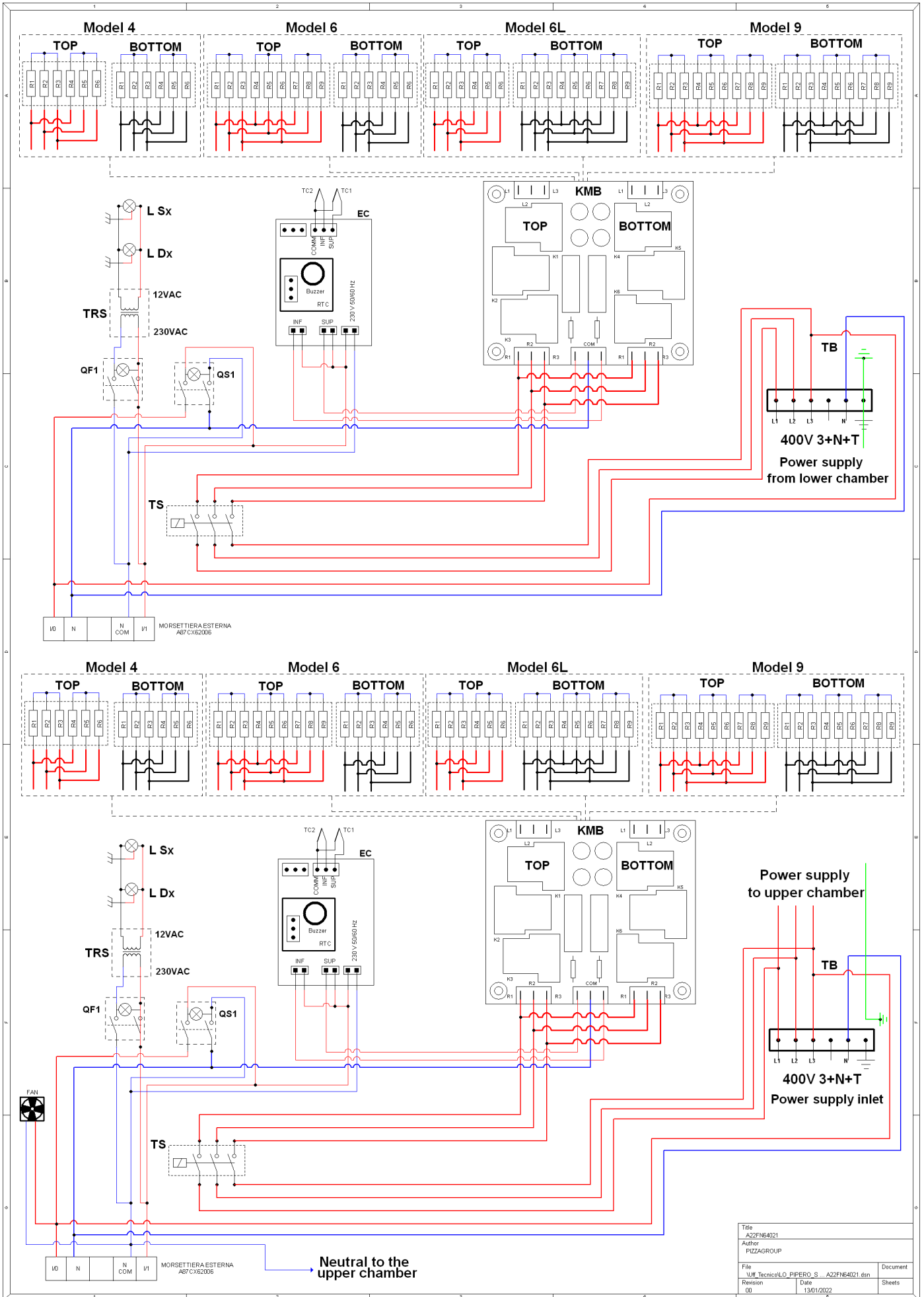
Title	AZZFN64012
Author	PIZZAGROUP
File	\\Uff_Tecnico\LO_PIPERO_S..._AZZFN64012.dsn
Revision	00
Date	13/01/2022
Document	
Sheets	

MORSETTIERALESTERNA	/I1
AB7C162006	N
	COM
	N
	00

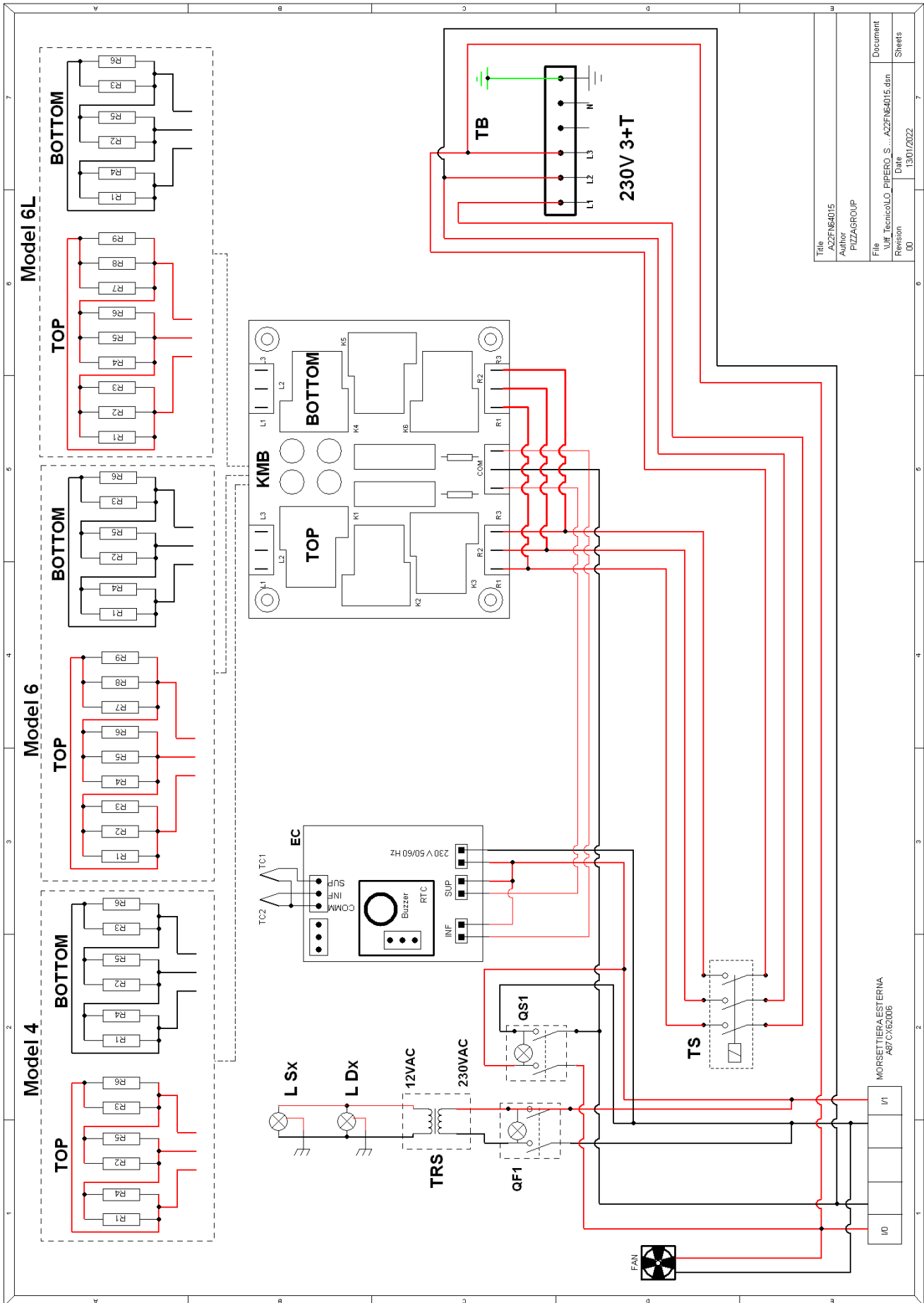


Title	A22FN64018
Author	PIZZAGROUP
File	\\uf\tecnico\LO_PIPERO_S...A22FN64018.dsn
Revision	00
Date	13/01/2022
Document	Sheets
	7

MORSETTIERIA/ESTERNA
A97C/62006

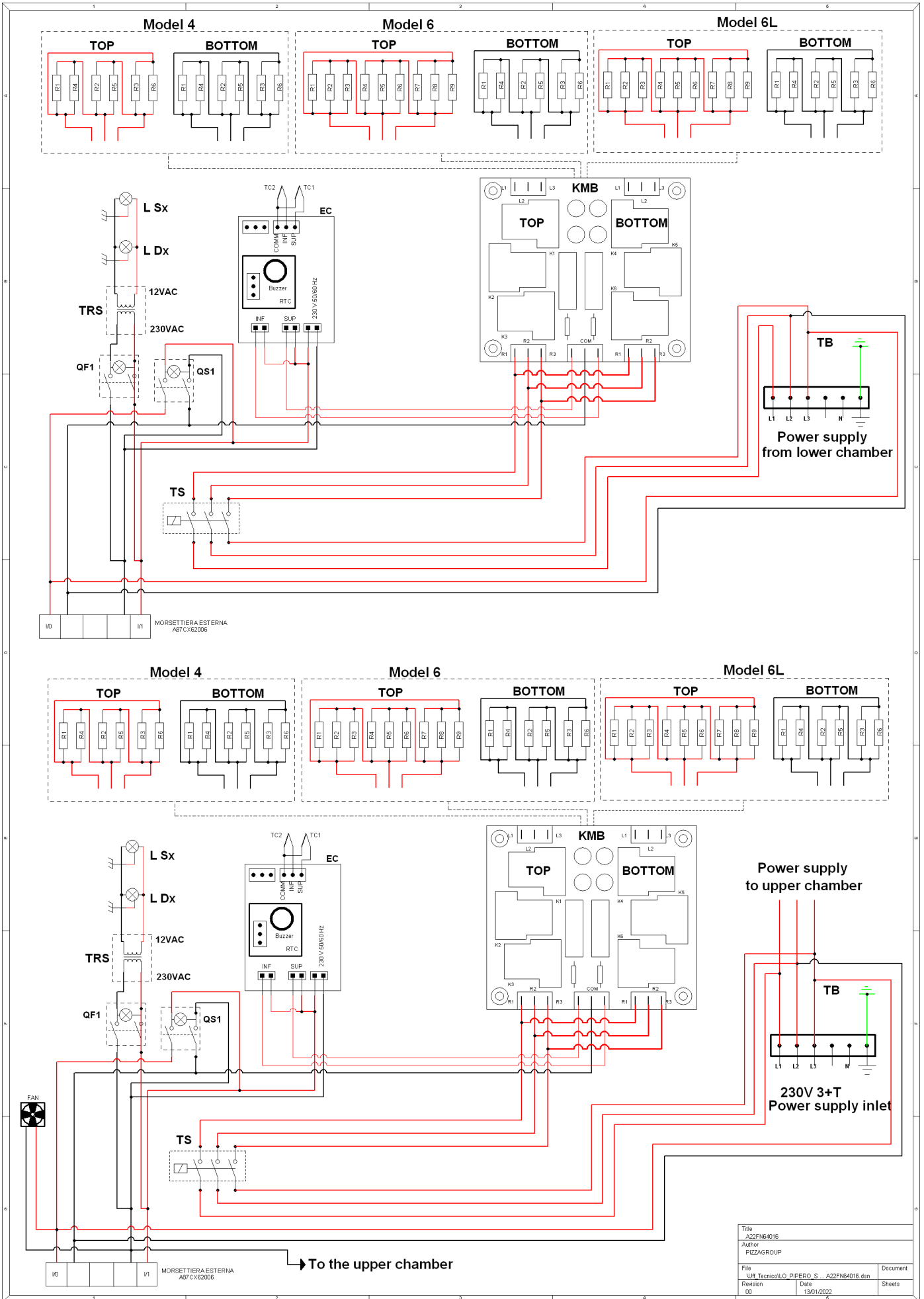


Title A22FN64021		Document	
Author PIZZAGROUP		Sheets	
File \\Jif Tecnico\LO_PIPERO_S_A22FN64021.dsn	Date 13/01/2022		
Revision 00			

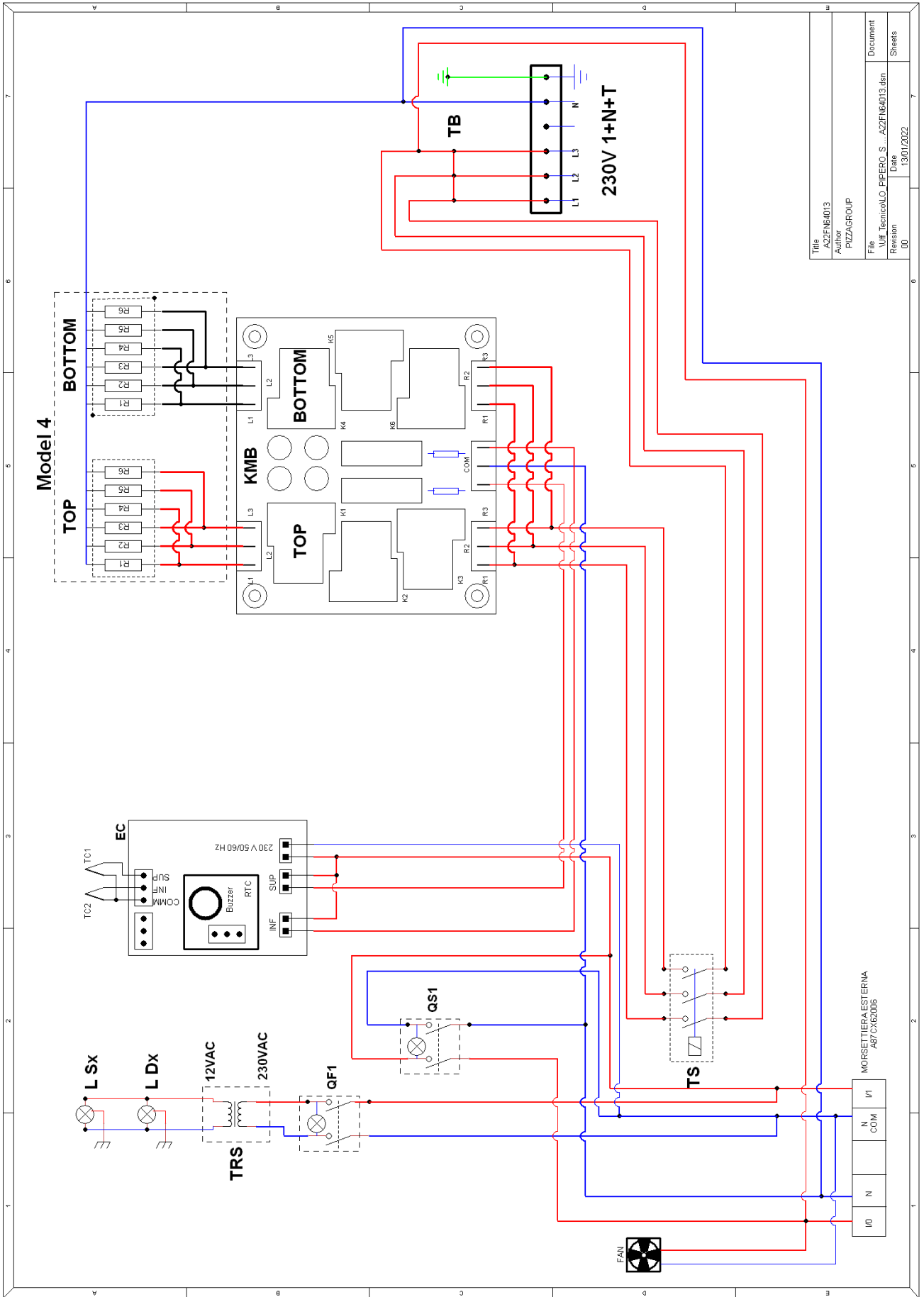


Title	A22FEN64015
Author	PIZZAGROUP
File	\\uf\Tecnico\LO_PIPERO_S...A22FEN64015.dsn
Revision	00
Date	13/01/2022
Document	
Sheets	

MORSETTIERIA/ESTERNA
A07/CAG2006



Title		A22FN64016	
Author		PIZZAGROUP	
File	Uff_Tecnico\LO_PIPERO_S...A22FN64016.dsn	Document	
Revision	00	Date	13/01/2022
		Sheets	



Title	A2F164013
Author	PIZZAGROUP
File	\\Jif_Tecnico\LO_PIPERO_S...A2F164013.dsn
Revision	00
Date	13/01/2022
Document	
Sheets	

MORSETTIERA/ESTERNA
AB7CX62006

5. УСТАНОВКА

Разгрузка и перемещение печи

Разгрузка и перемещение печи должны осуществляться с использованием вилочного погрузчика, гидравлической тележки и/или подъемного оборудования, соответствующего поднимаемому весу (см. таблицы Технических данных).

Кроме того, персонал по перемещению должен быть квалифицирован для выполнения такого рода работ.



Размещение печи

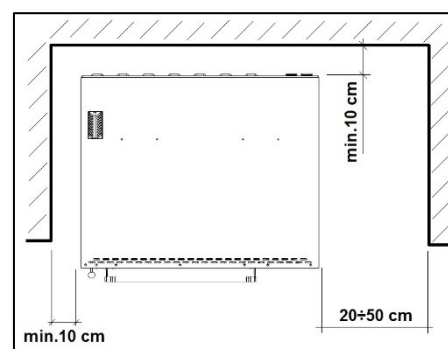
! УСТАНОВКА ПЕЧИ ДОЛЖНА ВЫПОЛНЯТЬСЯ КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ПЕРСОНАЛОМ В СООТВЕТСТВИИ С МЕСТНЫМИ, НАЦИОНАЛЬНЫМИ И ЕВРОПЕЙСКИМИ НОРМАМИ.

! УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ОПОРНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ ПЕЧИ ИМЕЕТ ДОСТАТОЧНУЮ НЕСУЩУЮ СПОСОБНОСТЬ И ВЫРОВНЕНА.

После извлечения печи из специальной упаковки, поместите ее в предусмотренном месте с учетом минимальных безопасных расстояний от стен и/или другого оборудования.

Для обеспечения хорошей вентиляции печи минимальное расстояние от стен и/или другого оборудования должно быть не менее 10 см с левой и задней сторон.

Соблюдайте минимальное расстояние 20 см для прохода воздуха с правой стороны, и при возможности 50 см для облегчения доступа к электрической системе в случае технического обслуживания и/или ремонта.



!	ВНИМАНИЕ! УДАЛИТЬ ВОЗМОЖНУЮ ЗАЩИТУ ИЗ ПЕНОПЛАСТА И СНЯТЬ ЗАЩИТНУЮ ПЛЁНКУ, НЕ ИСПОЛЬЗУЯ ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ МОГУТ ПОВРЕДИТЬ ПОВЕРХНОСТЬ.
m	ВНИМАНИЕ! ЗАПРЕЩАЕТСЯ СТАВИТЬ ЧТО-ЛИБО СВЕРХУ ПЕЧИ, ОПАСНОСТЬ ПЕРЕГРЕВА.
m	ВНИМАНИЕ! НЕ НАКРЫВАТЬ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ РЕШЕТКИ, ТАК КАК ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ПЕРЕГРЕВУ ПРИБОРА.

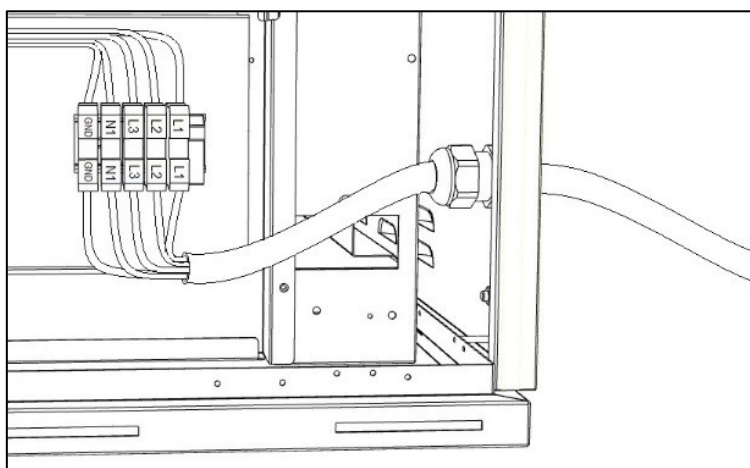
Подключение к системам (электрическое подключение)

m	ВНИМАНИЕ! ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ ДОЛЖНО ВЫПОЛНЯТЬСЯ КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ПЕРСОНАЛОМ.
----------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------

Печь поставляется без кабеля питания. Подключение к электрической сети должно осуществляться посредством установки дифференциального термомантного выключателя с соответствующими характеристиками, в котором минимальное расстояние размыкания между контактами составляет не менее 3 мм.

Чтобы подключить печь к сети, выполнить следующие действия:

- Снять правую боковую панель;
- Подсоединить к клеммной колодке провода кабеля питания, которые должны быть сертифицированными по H07-RNF, и провода соответствующего сечения в соответствии с требованиями действующих норм.





КРОМЕ ТОГО, НЕОБХОДИМО СОБЛЮДАТЬ СЛЕДУЮЩИЕ ПРЕДПИСАНИЯ:

- Розетка электрической сети должна быть легко доступна, чтобы не было необходимости дополнительного перемещения печи.
- Электрическое соединение должно быть легко доступным также и после установки печи.
- Расстояние между печью и розеткой должно быть таким, чтобы не вызывать натяжение кабеля питания. Кроме того, сам кабель не должен находиться под основанием печи.
- Если кабель питания повреждён, его необходимо заменить, обратившись в службу технической поддержки или к квалифицированному технику в целях предотвращения всех рисков.

Заземление



ОБОРУДОВАНИЕ ПОМЕЩЕНИЯ ДОЛЖНО БЫТЬ ОБЯЗАТЕЛЬНО ЗАЗЕМЛЕНО.

В соответствии с действующими нормами оборудование должно быть обязательно подсоединено к эквипотенциальной системе, достаточность которой должна быть проверена согласно действующим стандартам. Подключение осуществляется к соответствующей клемме, расположенной с задней стороны печи, посредством кабеля минимальным сечением 10 мм².

Данная клемма обозначена следующим символом:

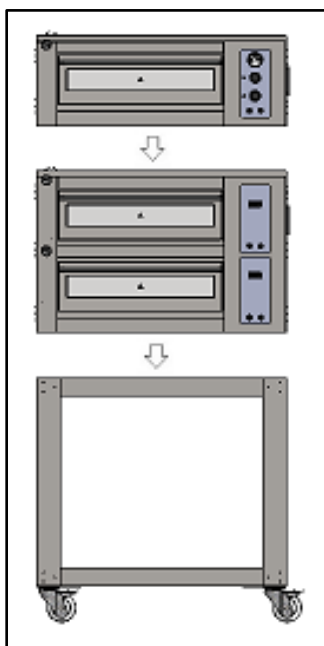


Установка печей друг на друга

Печи одной модели можно устанавливать друг на друга, путем их размещения одна сверху другой, без использования соединения дымохода.

Может быть установлено друг на друга максимум 3 элемента в однокамерной версии, два - в комбинации двухкамерная плюс однокамерная.

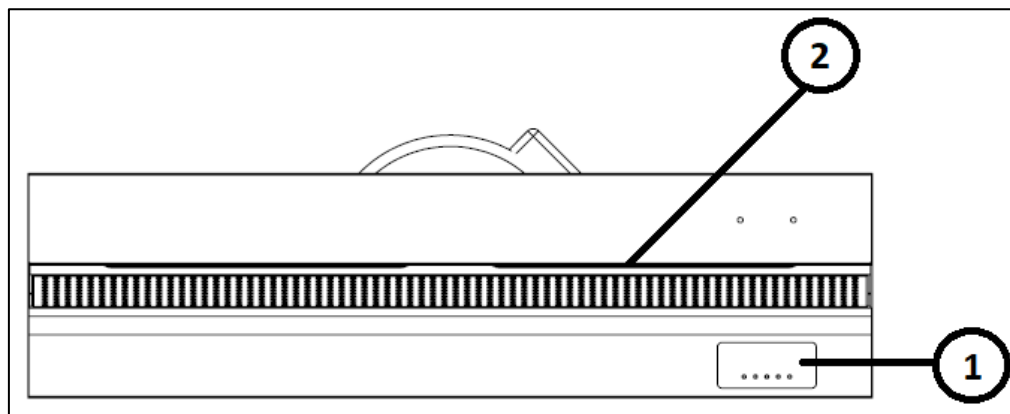
Во втором варианте рекомендуется размещать внизу двухкамерную печь, а сверху однокамерную печь.



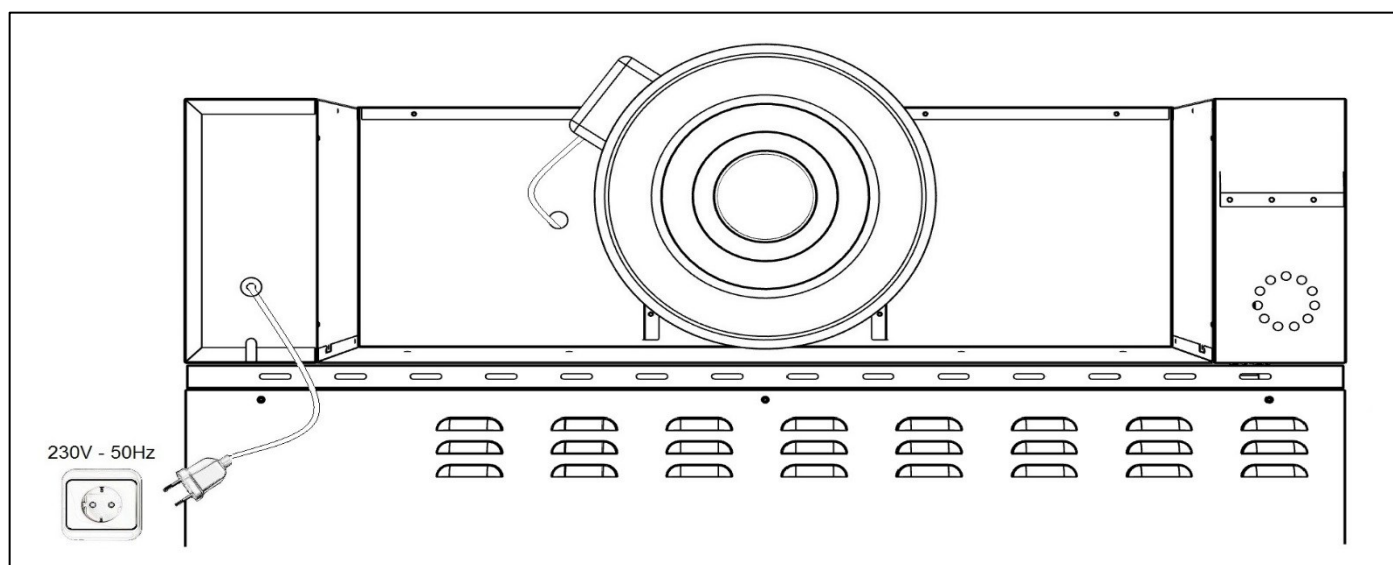
Монтаж вытяжного зонта

Вытяжной зонт для механических печей всегда оснащается подсветкой (позиция 2) и органами управления для включения подсветки (позиция 1).

При наличии вытяжного двигателя, органы управления (позиция 1) могут также использоваться для включения и регулировки двигателя.



Должен быть установлен над печью и закреплен соответствующими винтами (см. инструкции, прилагаемые в упаковке вытяжного зонта). Электрическое подключение выполняется к однофазной розетке 10А - 230В - 50Гц.



Отвод дымов

При установке вытяжных зонтов и труб для отвода дымов следует помнить, что при увеличении длины трубы противодавление (сопротивление трубы) увеличивается, а количество транспортируемого воздуха уменьшается. Колена и изгибы являются проблематичными, поскольку они создают поверхности удара, останавливающие поток воздуха и создающие турбулентность. Противодавление увеличивается. По этой причине в дымоотводящей трубе должно быть как можно меньше колен и изгибов.

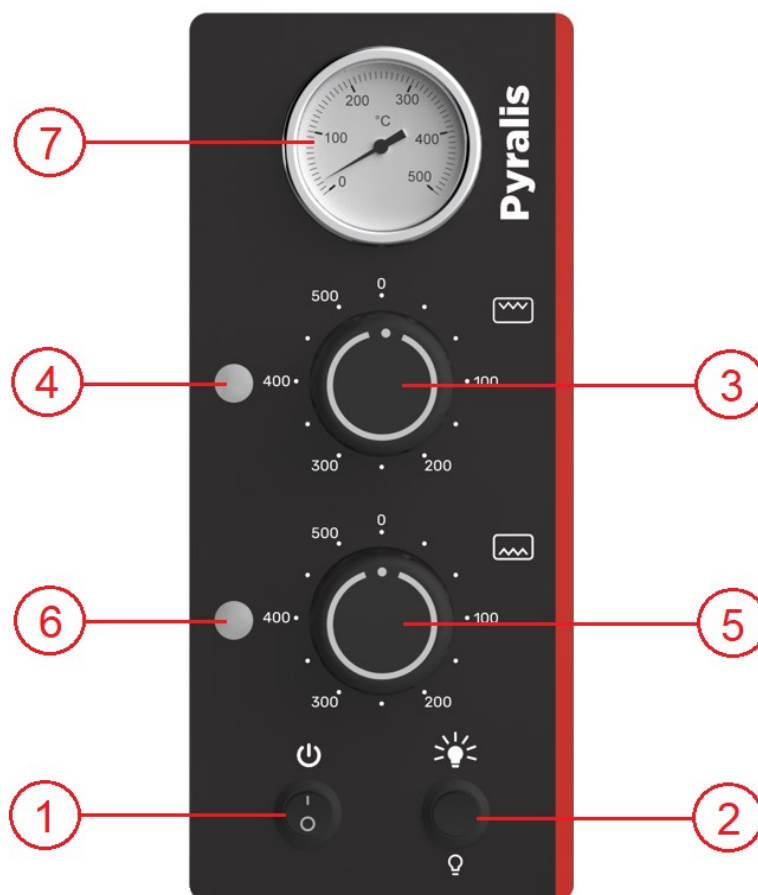
Если колена и изгибы необходимы в связи с полагающимися конструктивными условиями, рекомендуется предусмотреть как можно более широкий радиус, поскольку чем меньше радиус колена, тем больше противодавление.

Также избегайте прямых углов, которые обуславливают большие потери давления и, следовательно, снижение производительности.

		
Колено 45° Рекомендуется	Колено 90° Рекомендуется	Колено 90° с проводниками Рекомендуется
		
Колено 90°, спиральная труба Рекомендуется	Колено с прямым углом, 90° Не рекомендуется	Колено 90°, сжатая спиральная труба Не рекомендуется

5. ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ

Описание и работа механической панели управления



- 1 **Главный выключатель**
Активирует и деактивирует функции регулировки температуры и освещения камеры
- 2 **Выключатель освещения камеры**
Включает и выключает внутреннее освещение камеры приготовления.
- 3 **Ручка температуры верхней части**
С помощью этой ручки можно регулировать температуру приготовления верхней части. Поверните ручку по часовой стрелке до желаемого значения.
- 4 **Индикаторная лампа температуры верхней части**
Загорается при нагревании верхней части и выключается при достижении температуры.
- 5 **Ручка температуры нижней части**
С помощью этой ручки можно регулировать температуру приготовления нижней части. Поверните ручку по часовой стрелке до желаемого значения.
- 6 **Индикаторная лампа температуры нижней части**
Загорается при нагревании нижней части и выключается при достижении температуры.
- 7 **Аналоговый термометр**
Измеряет и отображает температуру внутри камеры.

!

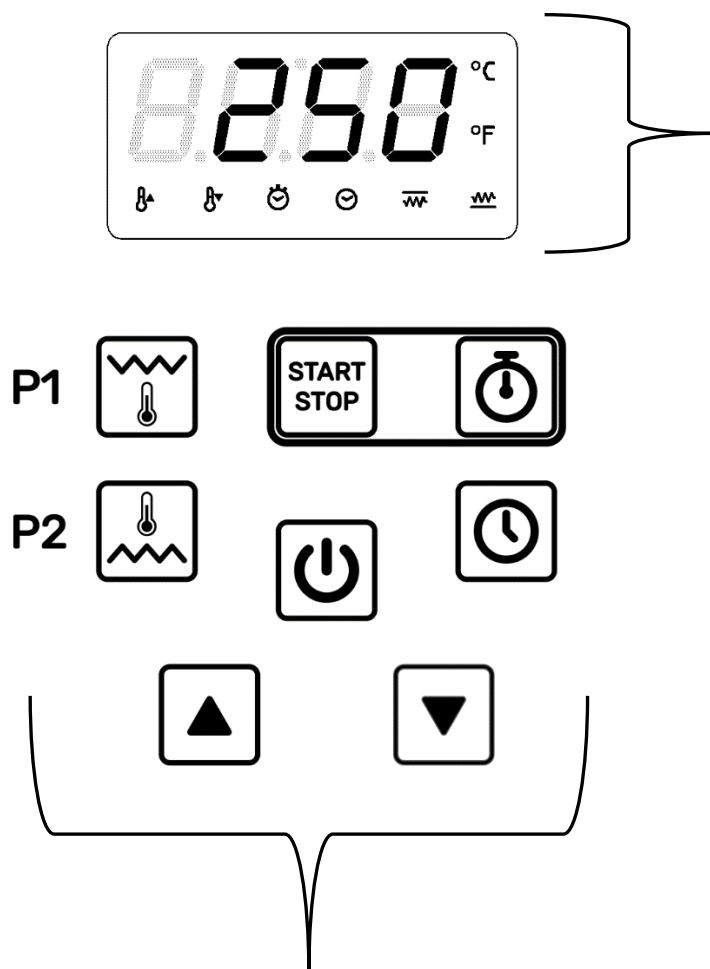
Если в конце смены вы хотите сохранить температуру, установленную во время работы, можно оставить термостаты с последней установленной регулировкой и выключить печь, переместив главный выключатель в положение 0.

6. ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ

Описание и работа механической панели управления



1	Главный выключатель Активирует и деактивирует функции регулировки температуры и освещения камеры
2	Выключатель освещения камеры Включает и выключает внутреннее освещение камеры приготовления. Для включения освещения главный выключатель также должен находиться в положении 1.
3	Термо / Таймер С помощью этой карты можно установить верхнюю и нижнюю температуры, 2 различные программы приготовления, таймер приготовления и задержку зажигания в духовке.







ИКОНЫ ДИСПЛЕЯ	
СИМВОЛ	ОПИСАНИЕ
°C	ЦЕЛЬСИЯ
°F	ФАРЕНГЕЙТА
	СВОД
	ОСНОВАНИЕ
	ТАЙМЕР
	ЧАСЫ
	НАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ СВОДА
	НАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ОСНОВАНИЯ

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ КНОПКИ			
СИМВОЛ	ОПИСАНИЕ	СИМВОЛ	ОПИСАНИЕ
	Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ		Кнопка ТАЙМЕР готовки
	Кнопка СВОД / ПРОГРАММА P1		Кнопка увеличения значения - вывода температуры свода
	Кнопка ОСНОВАНИЕ / ПРОГРАММА P2		Кнопка уменьшения значения - выключения зуммера - вывода температуры основания
	Кнопка ЧАСЫ для замедленного включения		Кнопка СТАРТ/СТОП времени приготовления












1) ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗАДЕРЖКИ ВКЛЮЧЕНИЯ:

- Включить блок управления с помощью клавиши ВКЛ./ВЫКЛ.  ;
- Нажимать на клавишу ЧАСЫ  в течение 4 секунд, пока не появится "dd" ;
- С помощью клавиши  или  задать значение "dd: 0" .
- Подождать, чтобы подтвердить заданное значение, или нажимать на клавишу  до тех пор, пока не отобразится Pr1 или Pr2;
- С помощью клавиши ВКЛ./ВЫКЛ.  выключить блок управления;

2) УСТАНОВКА ДАТЫ и ВРЕМЕНИ:


- С платой в положении **ВЫКЛ.** нажимать на клавишу ЧАСЫ  в течение 4 секунд до тех пор, пока не появится день недели "dd", а затем цифра от 1 до 7 (1=понедельник, 7=воскресенье);
- Используя клавишу  или  задать день недели и подтвердить с помощью клавиши ЧАСЫ
- Таким же образом задать часы, обозначенные "hh", и минуты с помощью "nn".
- После подтверждения минут с помощью  плата возвращается в положение **ВЫКЛ.**




3) УСТАНОВКА ПРОГРАММ Pr1 и Pr2 :

- С платой в положении **ВЫКЛ.** нажать на клавишу  , после чего на 5 секунд появится используемая программа (Pr1 зеленого цвета или Pr2 красного цвета), и потом отобразится температура в камере зеленого цвета, если была выбрана программа Pr1, или красного, если была выбрана Pr2.
- Выбрать Pr1, нажав один раз на клавишу 
- С клавишей  , удерживаемой нажатой в течение 3 секунд, подключается значение **СВОДА**, а с помощью клавиши  или  установить значение на 300° С и подтвердить с помощью 
- С клавишей  удерживаемой нажатой в течение 3 секунд, подключается значение **ПОДА**, а с помощью клавиши  или  установить значение на 250° С и подтвердить с помощью 
- Чтобы выбрать программу Pr2, нажать один раз на клавишу  и повторить последовательность, чтобы установить **СВОД** на 320° С, а **ПОД** на 300° С.



4) УСТАНОВКА ЗАДЕРЖКИ ВКЛЮЧЕНИЯ:

- Задать ЗАДЕРЖКУ ВКЛЮЧЕНИЯ можно с включенной платой;

- Следовательно, нажимать на клавишу  в течение 3 секунд, чтобы осуществить доступ к настройкам, где сначала появится мигающая “**dd**”, а затем цифра от 0 до 7 (**0=задержка включения отключена, 1=понедельник, 7=воскресенье**);

- С помощью клавиши  или  задать день недели и подтвердить с помощью 

- Таким же образом задать часы, обозначенные “**hh**”, и минуты с помощью “**nn**”.

После подтверждения минут с помощью  плата предложит параметр дня “**dd**”, снова подтверждать также часы “**hh**” и минуты “**nn**” до тех пор, пока не появится “мигающее двоеточие” “ : ” и включенная пиктограмма часов , которые указывают на задержку включения.

5) АВАРИЙНЫЕ СИГНАЛЫ:

АВАРИЙНЫЙ СИГНАЛ	ПРИЧИНА	РЕЗУЛЬТАТ	ВОССТАНОВЛЕНИЕ РАБОТЫ
Er1	Повреждение зонда свода	Отключение нагревательных элементов свода и прерывистый звук зуммера	Проверить подключения и работу зонда свода
Er2	Повреждение зонда пода	Отключение нагревательных элементов пода и прерывистый звук зуммера	Проверить подключения и работу зонда пода
Err	Повреждение зонда платы/термопары	Отключение нагревательных элементов свода и пода и прерывистый звук зуммера	Не подлежит восстановлению: заменить плату
Hit	Температура доски превышает $\geq 70^{\circ}\text{C}$	Отключение нагревательных элементов свода и пода и прерывистый звук зуммера	Подождите, пока температура не опустится ниже 70°C

7. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Функциональная проверка

Перед включением печи проверьте, что:

- Снята защитная пленка (где присутствовала);
- Вилка правильно вставлена в розетку электропитания;
- Напряжение питания, частота и мощность системы соответствуют значениям, указанным на табличке с правой стороны печи;

Включение печи с механическим управлением

Для включения печи выполните следующие действия:

- Включите камеру, установив главный выключатель в положение 1;
- Установите желаемую температуру верхней части, повернув соответствующий термостат;
- Установите желаемую температуру нижней части, повернув соответствующий термостат;
- Включите освещение камеры, установив главный выключатель в положение 1.

Первое включение печи

!	ВНИМАНИЕ! ПРИ ПЕРВОМ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПЕЧИ РЕКОМЕНДУЕТСЯ НАГРЕТЬ ЕЁ В ХОЛОСТОМ РЕЖИМЕ В ЦЕЛЯХ УСТРАНЕНИЯ НЕПРИЯТНЫХ ЗАПАХОВ, ВЫЗВАННЫХ ИСПАРЕНИЕМ ВЛАГИ, СОДЕРЖАЩЕЙСЯ В ОГНЕУПОРНЫХ КАМНЯХ, ИЗОЛЯЦИОННЫХ МАТЕРИАЛАХ И ВНУТРЕННИХ МЕТАЛЛИЧЕСКИХ ЧАСТЯХ.
----------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Выполните следующую процедуру:

- Закройте все двери и откройте на максимум клапаны дымохода;
- Установите температуру верхней части и нижней части на 150 °С;
- Оставьте печь включенной как минимум на 8 часов.

Общие указания по приготовлению

Время и температура приготовления пиццы и аналогичных продуктов зависят от формы и толщины теста, а также от количества и вида добавленных ингредиентов.

По этим причинам рекомендуется предварительно выполнить несколько проб приготовления, чтобы лучше понять характеристики и работу печи.

Ориентировочно настройки печи следующие:

- Заслонка дымохода должна быть закрытой, пока печь не достигнет заданной температуры;
- Рекомендуется готовить непосредственно на камнях, чтобы получить лучший результат продукта;
- Установить температуру верхней части на от 300 до 350 °С;
- Установить температуру нижней части на от 250 до 330 °С;
- При приготовлении непосредственно на камнях, рекомендуется установить температуру верхней части выше температуры нижней части;
- При приготовлении на противне, рекомендуется установить температуру верхней части ниже температуры нижней части;

Использование заслонки дымохода

Заслонка дымохода позволяет регулировать отток паров и испарений из камеры приготовления и поддерживать тепло в ней.

Рекомендуется держать заслонку полностью закрытой, когда печь нагревается, чтобы как можно быстрее достичь необходимой температуры.

Во время приготовления отрегулируйте заслонку в соответствии с типом продукта (более или менее влажный) и рабочей нагрузкой.

Выключение печи с механическим управлением


Чтобы выключить печь, выполните следующие действия:

- Выключите свет, установив выключатель в положение 0;
- Если вы не хотите оставлять ранее установленные настройки, поверните термостаты против часовой стрелки, чтобы установить их на 0, в противном случае оставьте их в установленной регулировке.

- Переведите главный выключатель в положение 0.

Выключение печи с цифровым управлением

Чтобы выключить печь, выполните следующие действия:

- Выключите свет, установив выключатель в положение 0;
- Нажмите кнопку  термо / таймера;
- Переведите главный выключатель в положение 0.

8. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА

Меры предосторожности

m	ПЕРЕД ОСУЩЕСТВЛЕНИЕМ ЛЮБЫХ РАБОТ ПО ОЧИСТКЕ И/ИЛИ ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ ПРИНЯТЬ СЛЕДУЮЩИЕ «МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ»:
----------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

- **Убедиться**, что печь выключена и полностью остыла;
- **Убедиться**, что печь не подключена к сети электропитания;
- **Убедиться**, что питание не может быть случайно подключено. Отсоединить штепсельную вилку от розетки;
- **Использовать** средства индивидуальной защиты, предусмотренные директивой 89/391/ЕЭС;
- **Не** использовать химические вещества на огнеупорных камнях и внутренних частях печи;
- **Не** использовать воду из труб или моечных машин высокого давления;
- **Не** использовать абразивные материалы или губки для чистки стекол двери и металлических частей печи;
- **Не** чистить стекло двери, когда оно горячее;
- **Установить** все защиты и активировать все защитные устройства после завершения очистки, техобслуживания или ремонтных работ, перед повторным приведением печи в действие.

Плановое техническое обслуживание, выполняемое пользователем

m	ПЕРЕД ОСУЩЕСТВЛЕНИЕМ ЛЮБЫХ РАБОТ ПО ОЧИСТКЕ И/ИЛИ ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ ПРИНЯТЬ «МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ».
----------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Для обеспечения чистоты и безукоризненной работы печи необходимо выполнять её регулярную очистку и техническое обслуживание, как указано ниже:



- **Ежедневная очистка**
 1. Очистить внутреннюю часть рабочей камеры с помощью металлической щетки, чтобы удалить скопления муки и остатки от приготовления;
- 2. Очистить внутреннюю и внешнюю поверхность стекла двери мягкой тряпкой и щадящим моющим средством;
Запрещается использовать абразивные губки.
- 3. Очистить внешние части духовки, такие как двери, дверные ручки и переднюю панель мягкой тряпкой и щадящим моющим средством.
Запрещается использовать абразивные губки.
- **Еженедельная очистка**
Тщательно очистить все внешние части печи мягкой тряпкой и щадящим моющим средством.
Запрещается использовать абразивные губки.
- **Ежемесячная очистка**
Смазать штифты двери и пружину двери нетоксичной аэрозольной смазкой.
Для доступа к пружине открыть левую боковую панель.
- **Ежегодная очистка**
 1. С помощью пылесоса очистить внутреннюю часть рабочей камеры;
 2. Очистить все вентиляционные выходы, расположенные на передней, боковой и задней частях печи;

3. Снять правую боковую панель, и с помощью пылесоса полностью очистить отсек для панели управления, соблюдая осторожность, чтобы не повредить компоненты и электропроводку.

Внеплановое техническое обслуживание, выполняемое специализированными техниками

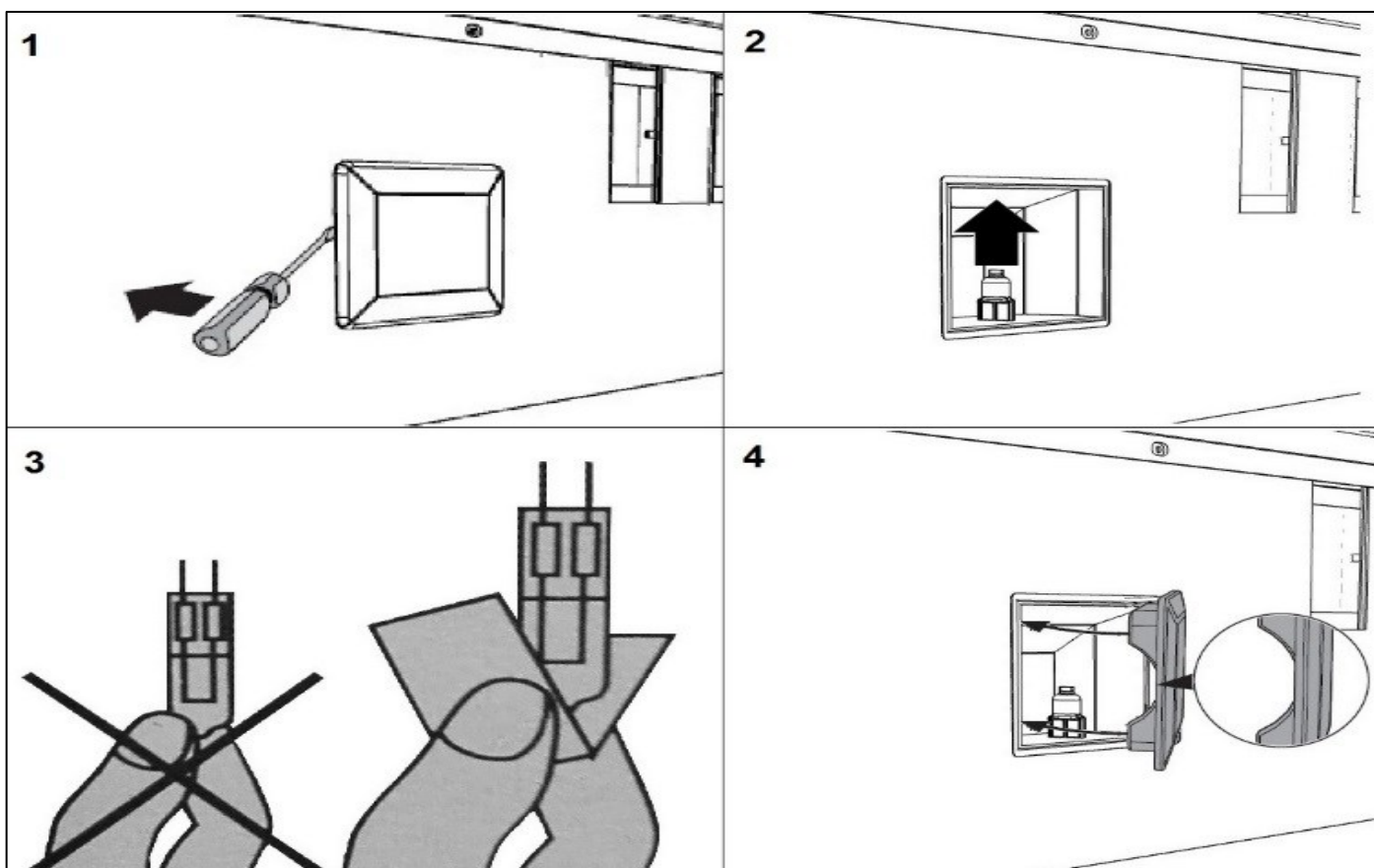
m	ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ЛЮБОЙ ОПЕРАЦИИ, НЕ ОТНОСЯЩЕЙСЯ К КОМПЕТЕНЦИИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ, НЕОБХОДИМО ЗАПРОСИТЬ ВМЕШАТЕЛЬСТВО СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО ТЕХНИКА. ДЛЯ ЭТОГО ОБРАТИТЕСЬ К ВАШЕМУ ДИЛЕРУ ИЛИ В РЕГИОНАЛЬНУЮ СЛУЖБУ ТЕХНИЧЕСКОЙ ПОДДЕРЖКИ.
m	ПЕРЕД ВЫПОЛНЕНИЕМ ЛЮБОЙ ОПЕРАЦИИ ОЧИСТКЕ И/ИЛИ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ ОТКЛЮЧИТЕ ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ И СОБЛЮДАЙТЕ «МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ».

Замена ламп освещения

m	ПЕРЕД ОСУЩЕСТВЛЕНИЕМ ЛЮБЫХ РАБОТ ПО ОЧИСТКЕ И/ИЛИ ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ ПРИНЯТЬ «МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ».
	ЗАПРЕЩАЕТСЯ ЗАМЕНЯТЬ ЛАМПЫ, ЕСЛИ ПЕЧЬ ГОРЯЧАЯ!
	ПОДОЖДИТЕ, ПОКА ПЕЧЬ ОСТЫНЕТ!
!	НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ к лампе голыми руками, всегда используйте перчатки, кусок бумаги или ткань, чтобы не повредить лампу и, как следствие, не сократить срок ее службы.

Замена лампы осуществляется следующим образом:

1. Снять защитное стекло с лампы с помощью инструмента (например, отвертки);
2. Извлечь и удалить лампу;
3. Заменить лампу на оригинальную или имеющую такие же характеристики; **не трогать голыми руками**;
4. Установить защитное стекло.



Замена датчика температуры (для цифровых печей)

m	ПЕРЕД ОСУЩЕСТВЛЕНИЕМ ЛЮБЫХ РАБОТ ПО ОЧИСТКЕ И/ИЛИ ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ ПРИНЯТЬ «МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ».
----------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

- Снять правую боковую панель;
- Отсоединить датчик от силовой платы отсека электрической системы (см. электрическую схему);
- Открутить крепежный винт датчика внутри камеры;
- Извлечь датчик изнутри камеры;
- Заменить датчик на новый, вставив его в камеру;
- Для сборки выполнить операции в обратном порядке, следя за правильностью подключения полярности датчика (см. электрическую схему).

Замена стекла двери печи Pyralis

m	ПЕРЕД ОСУЩЕСТВЛЕНИЕМ ЛЮБЫХ РАБОТ ПО ОЧИСТКЕ И/ИЛИ ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ ПРИНЯТЬ «МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ».
----------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

- Открыть дверь;
- Открутить крепежные винты, чтобы снять внутреннюю дверь;
- Заменить стекло и проверить, не требуется ли замена прокладки двери;
- Для сборки выполнить действия в обратном порядке.

В случае печи Pyralis Up, имеющей дверь противоположную Pyralis, внутренняя дверь будет обращена вниз. Открутить крепежные винты внутренней двери и снять ее, соблюдая осторожность, чтобы не уронить стекло.

Замена пружины двери

m	ПЕРЕД ОСУЩЕСТВЛЕНИЕМ ЛЮБЫХ РАБОТ ПО ОЧИСТКЕ И/ИЛИ ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ ПРИНЯТЬ «МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ».
----------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

- Снять левую боковую панель;
- Открутить гайку винта пружины и отсоединить ее от ролика;
- Заменить пружину, прикрепив ее к ролику вращения, отрегулировать натяжение пружины с помощью стопорной гайки на винте;
- Установить на место боковую панель.

Замена нагревателей

m	ПЕРЕД ОСУЩЕСТВЛЕНИЕМ ЛЮБЫХ РАБОТ ПО ОЧИСТКЕ И/ИЛИ ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ ПРИНЯТЬ «МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ».
----------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Чтобы заменить **нагреватели верхней части**, снять правую боковую панель;

- Отсоединить провода питания нагревателей, которые должны быть заменены;
- Отодвинуть каменную вату для доступа к крепежным винтам нагревателей, которые должны быть заменены;
- Снять нагреватели;
- Для повторной сборки выполнить действия в обратном порядке.

Чтобы заменить **нагреватели нижней части**, снять заднюю панель;

- Отсоединить провода питания нагревателей, которые должны быть заменены;
- Отодвинуть каменную вату для доступа к крепежным винтам нагревателей, которые должны быть заменены;
- Снять нагреватели;
- Для повторной сборки выполнить действия в обратном порядке.

Замена огнеупорной поверхности

!	ВНИМАНИЕ! Для выполнения этой операции рекомендуется снять нагреватели нижней части, установленные внутри отдельных огнеупорных поверхностей (см. раздел Замена нагревателей нижней части).
m	ПЕРЕД ОСУЩЕСТВЛЕНИЕМ ЛЮБЫХ РАБОТ ПО ОЧИСТКЕ И/ИЛИ ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ ПРИНЯТЬ «МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ».

- Снять нагреватели огнеупорной поверхности, подлежащей замене (см. главу «Замена нагревателей»);
- Открыть дверь камеры;
- Поднять огнеупорную поверхность с помощью отвертки;
- Заменить огнеупорную поверхность;
- Выполнить операции по сборке нагревателей.

Инструкции по заказу запасных частей

Чтобы заказать запасные части, необходимо сообщить следующие данные, которые находятся на серебристой табличке, расположенной на правой стороне печи:

- Модель печи;
- Заводской номер печи (серийный номер);
- Код детали (см. список запасных частей);
- Необходимое количество.

9. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ, СИГНАЛЫ ТРЕВОГИ и ОШИБКИ

Неисправность	Вероятная причина	Способ устранения
Печь не включается, дисплеи остаются выключенными.	Отсутствует электроэнергия.	Проверить главный выключатель, розетку, вилку и кабель питания, внутреннюю клеммную колодку в отсеке управления.
	Главный выключатель в положении «0».	Повернуть главный выключатель в положение «1».
	Неисправен главный выключатель печи.	Заменить главный выключатель печи.
	Срабатывание предохранительного термостата.	Открыть правую панель и сбросить термостат.
Одна или несколько ламп не горят несмотря на то, что печь нагревается.	Одна или несколько ламп перегорели.	Заменить перегоревшие лампы.
	Неисправен трансформатор.	Заменить трансформатор.
	Неисправен патрон лампы.	Заменить патрон лампы.
Камера приготовления не нагревается должным образом.	Верхняя и/или нижняя часть настроены на слишком низкое значение.	Увеличить температуру верхней и/или нижней части.
	Нагреватели работают частично.	Проверить напряжение на нагревателях.
		Проверить исправность нагревателей.
	Неисправна релейная плата.	Заменить релейную плату.
Заслонка дымохода слишком открыта.	Отрегулировать заслонку дымохода.	
Температура продолжает подниматься выше настроек.	Залипли контакты релейной платы (нагреватели постоянно включены).	Заменить релейную плату.
	Заслонка дымохода закрыта.	Отрегулировать заслонку дымохода.
Дверь закрыта, но выходит дым.	Закрыта заслонка дымохода.	Открыть сильнее заслонку и проверить ее правильную работу.

10. ИНФОРМАЦИЯ ПО ДЕМОНТАЖУ И УТИЛИЗАЦИИ



В соответствии со ст. 13 Законодательного декрета от 25 июля 2005 г. № 151 «О приведении в действие директив 2002/95/ЕС, 2002/96/ЕС, 2003/108/ЕС, касающихся сокращения использования опасных веществ в электрическом и электронном оборудовании, а также утилизации отходов».

Символ перечеркнутого мусорного бака на приборе или на его упаковке указывает, что по истечении срока службы изделие должно быть сдано на утилизацию отдельно от других отходов.

Организация и управление сбором этого прибора в конце его срока службы осуществляется производителем. Поэтому, когда пользователю потребуется выбросить данный прибор, он должен связаться с производителем и следовать системе, принятой производителем по отдельному сбору оборудования в конце его срока службы.

Раздельный сбор выброшенного оборудования с его последующей отправкой на переработку, обработку и экологически совместимую утилизацию помогает избежать возможных негативных последствий для окружающей среды и здоровья, и способствует повторному использованию и/или переработке материалов, из которых состоит оборудование. Незаконная утилизация изделия его держателем ведет к применению административных санкций, предусмотренных действующим законодательством.

**Зарегистр. в Национальном Реестре производителей электрического и электронного оборудования за номером:
IT0802000000645**

DISEGNO ESPLOSO e ELENCO RICAMBI / EXPLODED-VIEW DRAWING and SPARE PARTS LIST / SCHÉMA ÉCLATÉ et LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE / EXPLOSIONSZEICHNUNG und ERSATZTEILLISTE / DIBUJO DE DESPIECE Y LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO / ЧЕРТЕЖ В СБОРЕ И ПЕРЕЧЕНЬ ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ

Figure 1 - Reference image for all models with mechanical and touch controls

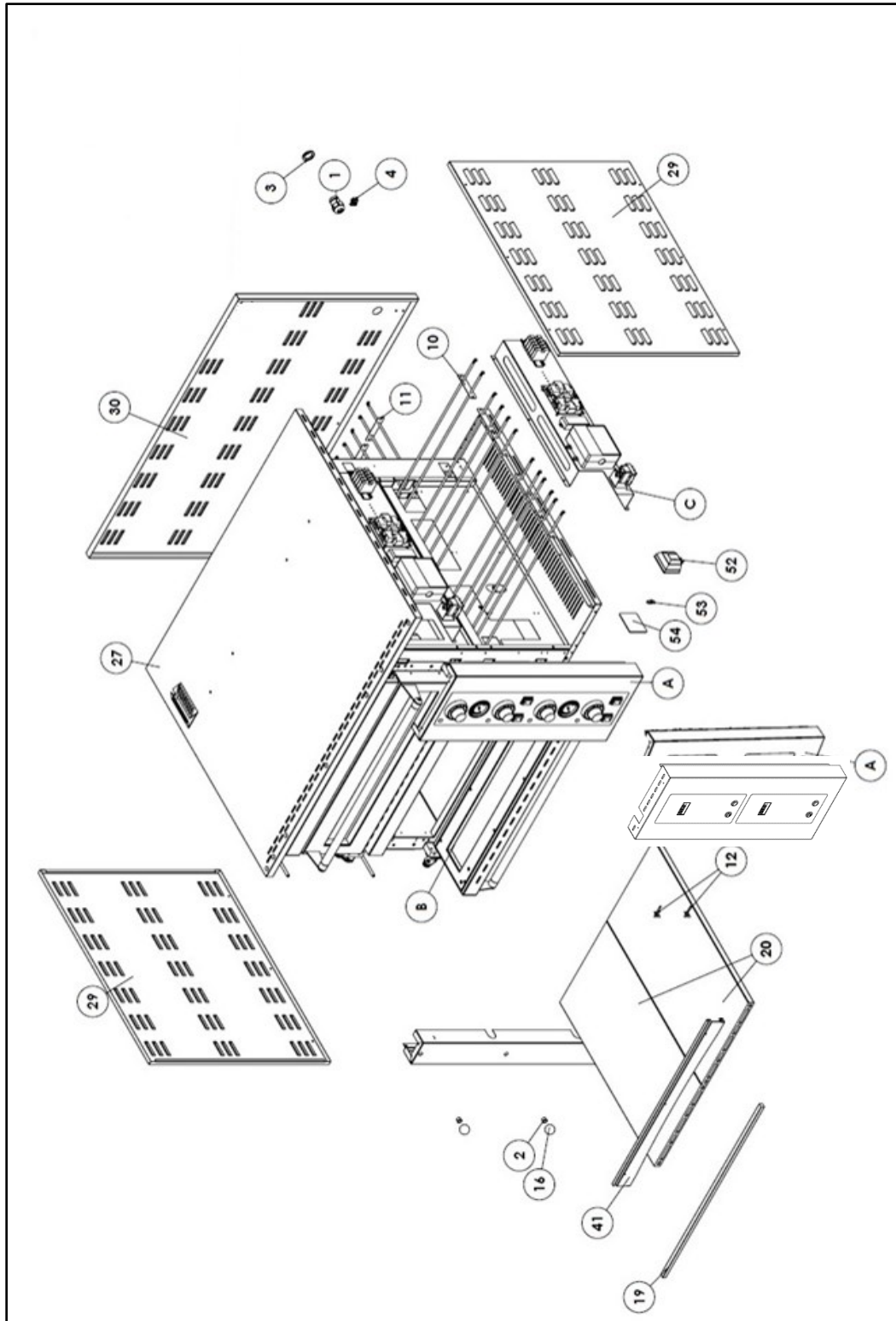


Figure 1: PYRALIS OVEN M4 – PYRALIS OVEN D4

Pos.	Code	Description	Q.ty
1	A86EL46004	CABLE GLAND OBO PG21 GREY	1
2	A86EL46010	GUIDE BUSH	2
3	A86EL47003	LOCK NOT OBO PG21 GREY	1
4	A86EL48001	EQUIPOTENTIAL FITTING	1
10	A87RZ65006	UPPER HEATING ELEMENT 700W 230V	6
11	A87RZ65054	LOWER HEATING ELEMENT 400W 230V	6
12	A88SO86002	PROBE T4JA44VH25IPD-f S/M 600°C	2
16	A90MA65016	BLACK CHIMNEY CLOSING KNOB	1
19	A94NC00004	TREATED FIBREGLASS BRAID - SQUARE SECTION 15X12 mm	0,8mt. x 1pcs.
20	A95FA65003	PERFORATED REFRACTORY BRICK 700X350X22 Mod. 4÷6L÷8÷12L	2
27	S66CU64001	COVER PYRALIS OVEN 4-8 2022	1
29	S40LT64049	LEFT PANEL	1
	S40LT64059	RIGHT PANEL	1
30	S40PS64027	BACK PANNEL PYRALIS 4-6 2019	1
41	S52CO64005	FIBREGLASS BRAID SUPPORT PYRALIS OVEN 4-8-6-12 2019	1
52	A87IL73009	LAMP HOLDER 80X65 G4 12V 20W	1
53		LAMP 12V 20W G4	1
54		RETTANGULAR LAMP GLASS	1
A	Detail A	MECHANICAL CONTROL PANEL SINGLE CHAMBER	1
		DIGITAL CONTROL PANEL SINGLE CHAMBER	1
B	S35FN64061	COMPLETE DOOR PYRALIS OVEN 4-6-8-12 2022	1
	S35FN64067	COMPLETE DOOR PYRALIS UP OVEN 4-6-8-12 2022	1
C	S72FN64019	ELECTRICAL SYSTEM PYRALIS OVEN 2022	1

Figure 1: PYRALIS OVEN M8 – PYRALIS OVEN D8

Pos.	Code	Description	Q.ty
1	A86EL46004	CABLE GLAND OBO PG21 GREY	1
2	A86EL46010	GUIDE BUSH	2
3	A86EL47003	LOCK NOT OBO PG21 GREY	1
4	A86EL48001	EQUIPOTENTIAL FITTING	1
10	A87RZ65006	UPPER HEATING ELEMENT 700W 230V	12
11	A87RZ65054	LOWER HEATING ELEMENT 400W 230V	12
12	A88SO86002	PROBE T4JA44VH25IPD-f S/M 600°C	4
16	A90MA65016	BLACK CHIMNEY CLOSING KNOB	2
19	A94NC00004	TREATED FIBREGLASS BRAID - SQUARE SECTION 15X12 mm	0,8mt. x 2pcs.
20	A95FA65003	PERFORATED REFRACTORY BRICK 700X350X22 Mod. 4÷6L÷8÷12L	4
27	S66CU64001	COVER PYRALIS OVEN 4-8 2022	1
29	S40LT64053	LEFT PANEL	1
	S40LT64063	RIGHT PANEL	1
30	S40PS64031	BACK PANNEL PYRALIS 8-12 2019	1
41	S52CO64005	FIBREGLASS BRAID SUPPORT PYRALIS OVEN 4-8-6-12 2019	2
52	A87IL73009	LAMP HOLDER 80X65 G4 12V 20W	2
53		LAMP 12V 20W G4	2
54		RETTANGULAR LAMP GLASS	2
A	Detail A	MECHANICAL CONTROL PANEL SINGLE CHAMBER	2
		DIGITAL CONTROL PANEL SINGLE CHAMBER	2
B	S35FN64061	COMPLETE DOOR PYRALIS OVEN 4-6-8-12 2022	2
	S35FN64067	COMPLETE DOOR PYRALIS UP OVEN 4-6-8-12 2022	2
C	S72FN64013	ELECTRICAL SYSTEM PYRALIS OVEN 2022	2

Figure 1: PYRALIS OVEN M6 – PYRALIS OVEN D6

Pos.	Code	Description	Q.ty
1	A86EL46004	CABLE GLAND OBO PG21 GREY	1
2	A86EL46010	GUIDE BUSH	2
3	A86EL47003	LOCK NOT OBO PG21 GREY	1
4	A86EL48001	EQUIPOTENTIAL FITTING	1
10	A87RZ65055	UPPER HEATING ELEMENT 600W 230V	6
11	A87RZ65056	LOWER HEATING ELEMENT 580W 230V	9
12	A88SO86002	PROBE T4JA44VH25IPD-f S/M 600°C	2
16	A90MA65016	BLACK CHIMNEY CLOSING KNOB	1
19	A94NC00004	TREATED FIBREGLASS BRAID - SQUARE SECTION 15X12 mm	0,8mt. x 1pcs.
20	A95FA65004	PERFORATED REFRACTORY BRICK 1050X350X22 Mod. 6÷9÷12÷18	2
27	S66CU64002	COVER PYRALIS OVEN 6-12 2022	1
29	S40LT64051	LEFT PANEL	1
	S40LT64061	RIGHT PANEL	1
30	S40PS64027	BACK PANNEL PYRALIS 4-6 2022	1
41	S52CO64005	FIBREGLASS BRAID SUPPORT PYRALIS OVEN 4-8-6-12 2019	1
52	A87IL73009	LAMP HOLDER 80X65 G4 12V 20W	1
53		LAMP 12V 20W G4	1
54		RETTANGULAR LAMP GLASS	1
A	Detail A	MECHANICAL CONTROL PANEL SINGLE CHAMBER	1
		DIGITAL CONTROL PANEL SINGLE CHAMBER	1
B	S35FN64061	COMPLETE DOOR PYRALIS OVEN 4-6-8-12 2022	1
	S35FN64067	COMPLETE DOOR PYRALIS UP OVEN 4-6-8-12 2022	1
C	S72FN64019	ELECTRICAL SYSTEM PYRALIS OVEN 2022	1

Figure 1: PYRALIS OVEN M12 – PYRALIS OVEN D12

Pos.	Code	Description	Q.ty
1	A86EL46004	CABLE GLAND OBO PG21 GREY	1
2	A86EL46010	GUIDE BUSH	2
3	A86EL47003	LOCK NOT OBO PG21 GREY	1
4	A86EL48001	EQUIPOTENTIAL FITTING	1
10	A87RZ65055	UPPER HEATING ELEMENT 600W 230V	12
11	A87RZ65056	LOWER HEATING ELEMENT 580W 230V	18
12	A88SO86002	PROBE T4JA44VH25IPD-f S/M 600°C	4
16	A90MA65016	BLACK CHIMNEY CLOSING KNOB	2
19	A94NC00004	TREATED FIBREGLASS BRAID - SQUARE SECTION 15X12 mm	0,8mt. x 2pcs.
20	A95FA65004	PERFORATED REFRACTORY BRICK 1050X350X22 Mod. 6÷9÷12÷18	4
27	S66CU64002	COVER PYRALIS OVEN 6-12 2022	1
29	S40LT64055	LEFT PANEL	1
	S40LT64065	RIGHT PANEL	1
30	S40PS64031	BACK PANNEL PYRALIS 8-12 2019	1
41	S52CO64005	FIBREGLASS BRAID SUPPORT PYRALIS OVEN 4-8-6-12 2019	2
52	A87IL73009	LAMP HOLDER 80X65 G4 12V 20W	2
53		LAMP 12V 20W G4	2
54		RETTANGULAR LAMP GLASS	2
A	Detail A	MECHANICAL CONTROL PANEL DOUBLE CHAMBER	1
		DIGITAL CONTROL PANEL DOUBLE CHAMBER	1
B	S35FN64061	COMPLETE DOOR PYRALIS OVEN 4-6-8-12 2022	2
	S35FN64067	COMPLETE DOOR PYRALIS UP OVEN 4-6-8-12 2022	2
C	S72FN64019	ELECTRICAL SYSTEM PYRALIS OVEN 2022	2

Figure 1: PYRALIS OVEN M6L – PYRALIS OVEN D6L

Pos.	Code	Description	Q.ty
1	A86EL46004	CABLE GLAND OBO PG21 GREY	1
2	A86EL46010	GUIDE BUSH	2
3	A86EL47003	LOCK NOT OBO PG21 GREY	1
4	A86EL48001	EQUIPOTENTIAL FITTING	1
10	A87RZ65010	UPPER HEATING ELEMENT 900W 230V	6
11	A87RZ65054	LOWER HEATING ELEMENT 400W 230V	9
12	A88SO86002	PROBE T4JA44VH25IPD-f S/M 600°C	2
16	A90MA65016	BLACK CHIMNEY CLOSING KNOB	1
19	A94NC00004	TREATED FIBREGLASS BRAID - SQUARE SECTION 15X12 mm	1,15mt.x1pcs.
20	A95FA65003	PERFORATED REFRACTORY BRICK 700X350X22 Mod. 4÷6L÷8÷12L	3
27	S32FN64003	COVER PYRALIS OVEN 6L-12L 2022	1
29	S40LT64049	LEFT PANEL	1
	S40LT64059	RIGHT PANEL	1
30	S40PS64029	BACK PANNEL PYRALIS 6L-9 2019	1
41	S52CO64007	FIBREGLASS BRAID SUPPORT PYRALIS OVEN 6L-9-12L-18 2019	1
52	A87IL73009	LAMP HOLDER 80X65 G4 12V 20W	1
53		HALOGEN LAMP 12V 20W G4	1
54		RETTANGULAR LAMP GLASS	1
A	Detail A	MECHANICAL CONTROL PANEL SINGLE CHAMBER	1
		DIGITAL CONTROL PANEL SINGLE CHAMBER	1
B	S35FN64064	COMPLETE DOOR PYRALIS OVEN 6L-9-12L-18 2022	1
	S35FN64068	COMPLETE DOOR PYRALIS UP OVEN 6L-9-12L-18 2022	1
C	S72FN64013	ELECTRICAL SYSTEM PYRALIS OVEN 2019	1

Figure 1: PYRALIS OVEN M12L – PYRALIS OVEN D12L

Pos.	Code	Description	Q.ty
1	A86EL46004	CABLE GLAND OBO PG21 GREY	1
2	A86EL46010	GUIDE BUSH	2
3	A86EL47003	LOCK NOT OBO PG21 GREY	1
4	A86EL48001	EQUIPOTENTIAL FITTING	1
10	A87RZ65010	UPPER HEATING ELEMENT 900W 230V	12
11	A87RZ65054	LOWER HEATING ELEMENT 400W 230V	18
12	A88SO86002	PROBE T4JA44VH25IPD-f S/M 600°C	4
16	A90MA65016	BLACK CHIMNEY CLOSING KNOB	2
19	A94NC00004	TREATED FIBREGLASS BRAID - SQUARE SECTION 15X12 mm	1,15mt.x2pcs.
20	A95FA65003	PERFORATED REFRACTORY BRICK 700X350X22 Mod. 4÷6L÷8÷12L	6
27	S66CU64003	COVER PYRALIS OVEN 6L-12L 2022	1
29	S40LT64053	LEFT PANEL	1
	S40LT64063	RIGHT PANEL	1
30	S40PS64033	BACK PANNEL PYRALIS 12L-18 2019	1
41	S52CO64007	FIBREGLASS BRAID SUPPORT PYRALIS OVEN 6L-9-12L-18 2019	2
52	A87IL73009	LAMP HOLDER 80X65 G4 12V 20W	2
53		HALOGEN LAMP 12V 20W G4	2
54		RETTANGULAR LAMP GLASS	2
A	Detail A	MECHANICAL CONTROL PANEL DOUBLE CHAMBER	1
		DIGITAL CONTROL PANEL DOUBLE CHAMBER	1
B	S35FN64064	COMPLETE DOOR PYRALIS OVEN 6L-9-12L-18 2022	2
	S35FN64068	COMPLETE DOOR PYRALIS UP OVEN 6L-9-12L-18 2022	2
C	S72FN64019	ELECTRICAL SYSTEM PYRALIS OVEN 2022	2

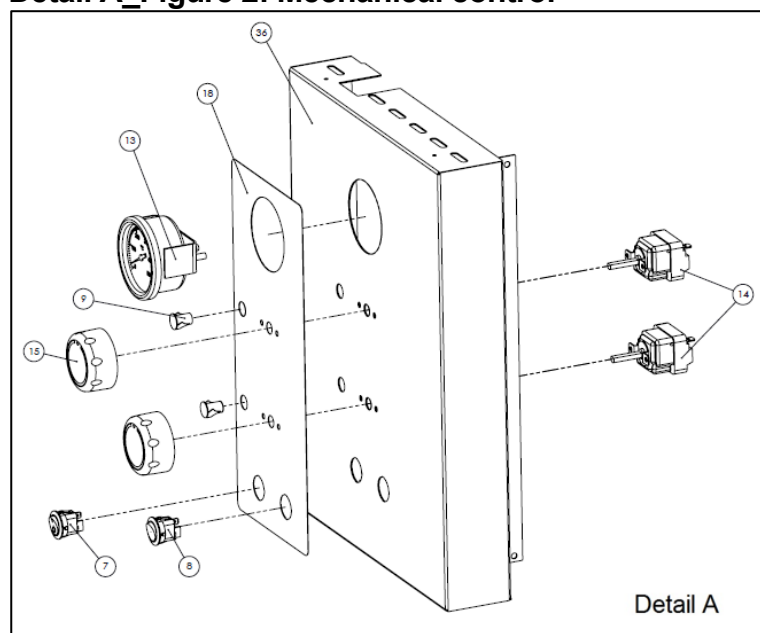
Figure 1: PYRALIS OVEN M9 – PYRALIS OVEN D9

Pos.	Code	Description	Q.ty
1	A86EL46004	CABLE GLAND OBO PG21 GREY	1
2	A86EL46010	GUIDE BUSH	2
3	A86EL47003	LOCK NOT OBO PG21 GREY	1
4	A86EL48001	EQUIPOTENTIAL FITTING	1
10	A87RZ65010	UPPER HEATING ELEMENT 900W 230V	9
11	A87RZ65056	LOWER HEATING ELEMENT 580W 230V	9
12	A88SO86002	PROBE T4JA44VH25IPD-f S/M 600°C	2
16	A90MA65016	BLACK CHIMNEY CLOSING KNOB	1
19	A94NC00004	TREATED FIBREGLASS BRAID - SQUARE SECTION 15X12 mm	1,15mt.x1pcs.
20	A95FA65004	PERFORATED REFRACTORY BRICK 1050X350X22 Mod. 6÷9÷12÷18	3
27	S66CU64004	COVER PYRALIS OVEN 8-18 2022	1
29	S40LT64051	LEFT PANEL	1
	S40LT64061	RIGHT PANEL	1
30	S40PS64029	BACK PANNEL PYRALIS 6L-9 2019	1
41	S52CO64007	FIBREGLASS BRAID SUPPORT PYRALIS OVEN 6L-9-12L-18 2019	1
52	A87IL73009	LAMP HOLDER 80X65 G4 12V 20W	1
53		LAMP 12V 20W G4	1
54		RETTANGULAR LAMP GLASS	1
A	Detail A	MECHANICAL CONTROL PANEL SINGLE CHAMBER	1
		DIGITAL CONTROL PANEL SINGLE CHAMBER	1
B	S35FN64064	COMPLETE DOOR PYRALIS OVEN 6L-9-12L-18 2022	1
	S35FN64068	COMPLETE DOOR PYRALIS UP OVEN 6L-9-12L-18 2022	1
C	S72FN64019	ELECTRICAL SYSTEM PYRALIS OVEN 2019	1

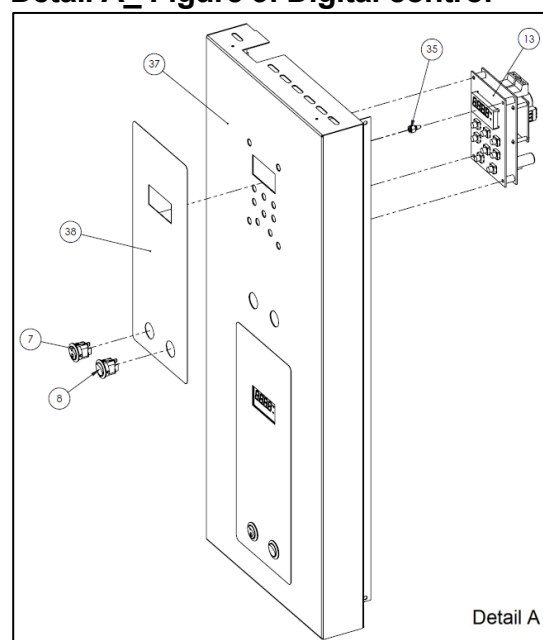
Figure 1: PYRALIS OVEN M18 – PYRALIS OVEN D18

Pos.	Code	Description	Q.ty
1	A86EL46004	CABLE GLAND OBO PG21 GREY	1
2	A86EL46010	GUIDE BUSH	2
3	A86EL47003	LOCK NOT OBO PG21 GREY	1
4	A86EL48001	EQUIPOTENTIAL FITTING	1
10	A87RZ65010	UPPER HEATING ELEMENT 900W 230V	18
11	A87RZ65056	LOWER HEATING ELEMENT 580W 230V	18
12	A88SO86002	PROBE T4JA44VH25IPD-f S/M 600°C	4
16	A90MA65016	BLACK CHIMNEY CLOSING KNOB	2
19	A94NC00004	TREATED FIBREGLASS BRAID - SQUARE SECTION 15X12 mm	1,15mt.x2pcs.
20	A95FA65004	PERFORATED REFRACTORY BRICK 1050X350X22 Mod. 6÷9÷12÷18	6
27	S66CU64004	COVER PYRALIS OVEN 8-18 2019	1
29	S40LT64055	LEFT PANEL	1
	S40LT64065	RIGHT PANEL	1
30	S40PS64033	BACK PANNEL PYRALIS 12L-18 2019	1
41	S52CO64007	FIBREGLASS BRAID SUPPORT PYRALIS OVEN 6L-9-12L-18 2019	2
52	A87IL73009	LAMP HOLDER 80X65 G4 12V 20W	2
53		LAMP 12V 20W G4	2
54		RETTANGULAR LAMP GLASS	2
A	Detail A	MECHANICAL CONTROL PANEL DOUBLE CHAMBER	1
		DIGITAL CONTROL PANEL DOUBLE CHAMBER	1
B	S35FN64064	COMPLETE DOOR PYRALIS OVEN 6L-9-12L-18 2019	2
	S35FN64068	COMPLETE DOOR PYRALIS UP OVEN 6L-9-12L-18 2019	2
C	S72FN64013	DIGITAL ELECTRICAL SYSTEM PYRALIS OVEN 2019	2

Detail A_Figure 2: Mechanical control



Detail A_Figure 3: Digital control



Detail A_Figure 2: MECHANICAL CONTROL SINGLE CHAMBER

Pos.	Code	Description	Q.ty
7	A87AZ69038	1-0 BLACK BIPOLAR SWITCH	1
8	A87AZ69039	BLACK BIPOLAR CHAMBER LIGHT SWITCH 16A/250V	1
9	A87IL72005	PILOT LIGHT 380 V	2
13	A88TC83001	THERMOMETER Ø 60 0÷500° C	1
14	A88TX77005	UNIPOLARE THERMOSTAT EGO 450° C	2
15	A90MA65017	CILINDRIC THERMOSTAT KNOB	2
18	A93OL65152	PYRALIS MECHANICAL LABEL SINGLE CHAMBER	1
36	S65CI64089	MECHANICAL COMANDS PANEL PYRALIS 2019 SINGLE CHAMBER	1

Detail A_Figure 2: MECHANICAL CONTROL DOUBLE CHAMBER

Pos.	Code	Description	Q.ty
7	A87AZ69038	1-0 BLACK BIPOLAR SWITCH	2
8	A87AZ69039	BLACK BIPOLAR CHAMBER LIGHT SWITCH 16A/250V	2
9	A87IL72005	PILOT LIGHT 380 V	4
13	A88TC83001	THERMOMETER Ø 60 0÷500° C	2
14	A88TX77005	UNIPOLARE THERMOSTAT EGO 450° C	4
15	A90MA65017	CILINDRIC THERMOSTAT KNOB	4
18	A93OL65152	PYRALIS MECHANICAL LABEL SINGLE CHAMBER	2
36	S65CI64091	MECHANICAL COMANDS PANEL PYRALIS 2019 DOUBLE CHAMBER	1

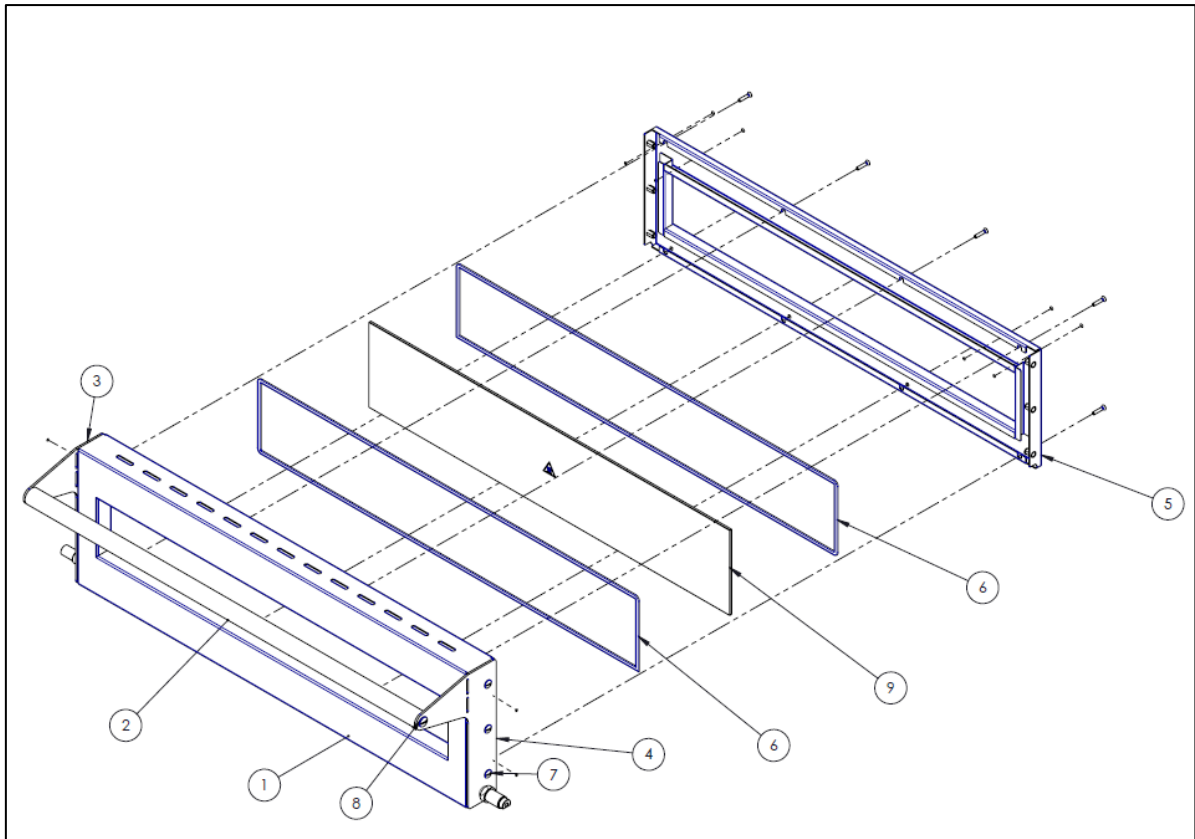
Detail A_Figure 3: DIGITAL CONTROL SINGLE CHAMBER

Pos.	Code	Description	Q.ty
13	A88CY79002	PYRALIS ELECTRONIC BOARD	1
35	A86PQ42001	ELECTRONIC BOARD PLASTIC SPACER	4
37	S65CI64093	DIGITAL COMANDS PANEL PYRALIS 2022 SINGLE CHAMBER	1

Detail A_Figure 3: DIGITAL CONTROL DOUBLE CHAMBER

Pos.	Code	Description	Q.ty
13	A88CY79002	PYRALIS ELECTRONIC BOARD	2
35	A86PQ42001	ELECTRONIC BOARD PLASTIC SPACER	8
37	S65CI64095	DIGITAL COMANDS PANEL PYRALIS 2022 DOUBLE CHAMBER	1

Detail B_Figure 4: Complete door Pyralis oven



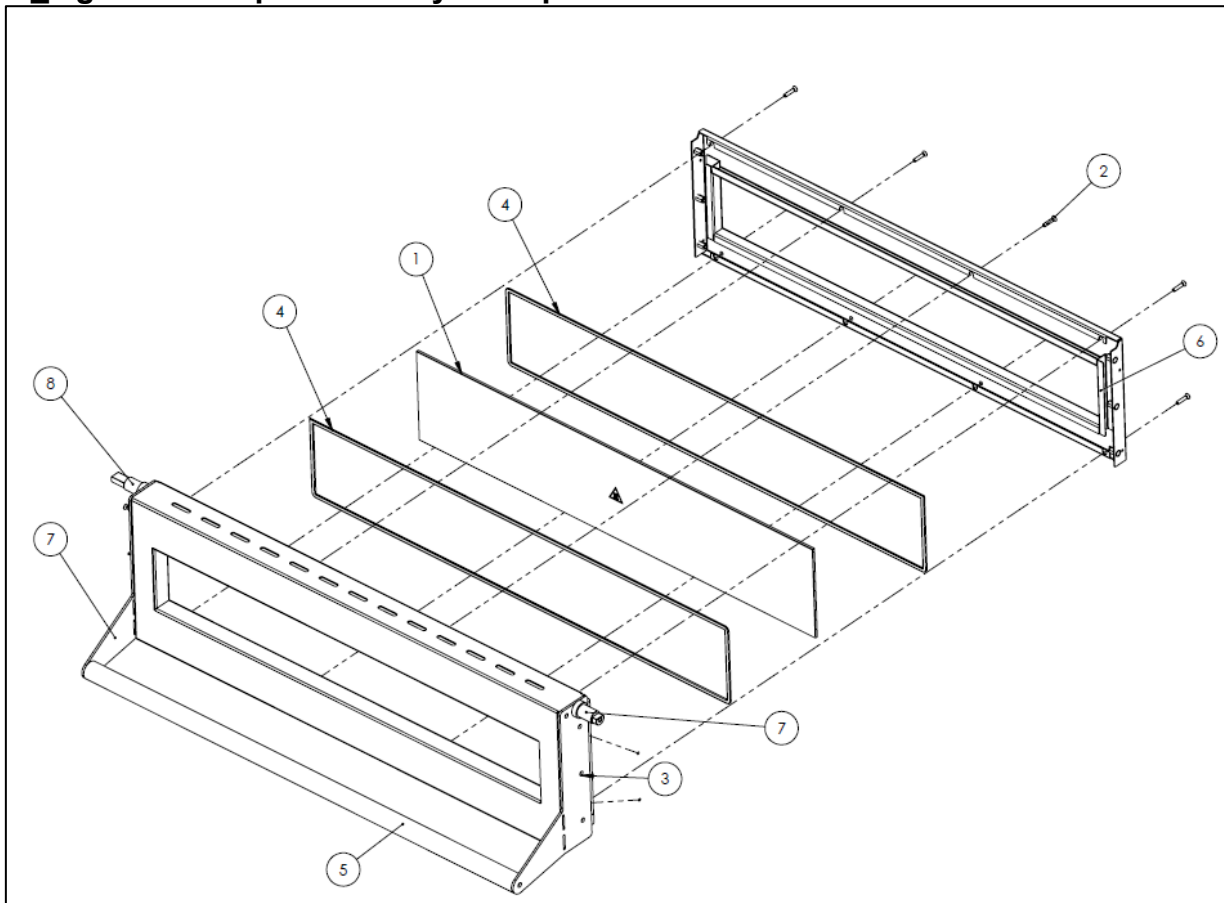
Detail B_Figure 4: COMPLETE DOOR PYRALIS OVEN 4-6-8-12 2022 cod. S35FN64061

Pos.	Code	Description	Q.ty
1	S66PT64025	PYRALIS DOOR ASSEMBLY 4-6-8-12 2022	1
2	S66MG64009	HANDLE ASSEMBLY PYRALIS 4-6-8-12 2022	1
3	S66FI64002	LEFT SIDE ASSEMBLY PYRALIS DOOR 2022	1
4	S66FI64001	RIGHT SIDE ASSEMBLY PYRALIS DOOR 2022	1
5	S66CG64019	BACK DOOR ASEEMBLY PYRALIS 4-6-8-12 2022	1
6	A94NC00006	FIBERGLASS TAP 6x2 mm	3,2 mt
7	A86ME24184	POELIERS SCREW M5x16	6
8	A86ME24183	POELIERS SCREW M6x16	2
9	A00PT64003	THERMO REFLECTIVE DOOR GLASS 673x138x4 mm	1

Detail B_Figure 4: COMPLETE DOOR PYRALIS OVEN 6L-9-12L-18 2022 cod. S35FN64064

Pos.	Code	Description	Q.ty
1	S66PT64026	PYRALIS DOOR ASSEMBLY 6L-9-12L-18 2022	1
2	S66MG64010	HANDLE ASSEMBLY PYRALIS 6L-9-12L-18 2022	1
3	S66FI64001	LEFT SIDE ASSEMBLY PYRALIS DOOR 2022	1
4	S66FI64002	RIGHT SIDE ASSEMBLY PYRALIS DOOR 2022	1
5	A66CG64020	BACK DOOR ASEEMBLY PYRALIS 6L-9-12L-18 2022	1
6	A94NC00006	FIBERGLASS TAP 6x2 mm	6,2 mt
7	A86ME24183	POELIERS SCREW M6x16	2
8	A86ME24184	POELIERS SCREW M5x16	6
9	A00PT64002	THERMO REFLECTIVE DOOR GLASS 1023x138x4 mm 2022	1

Detail B_Figure 5: Complete door Pyralis Up oven



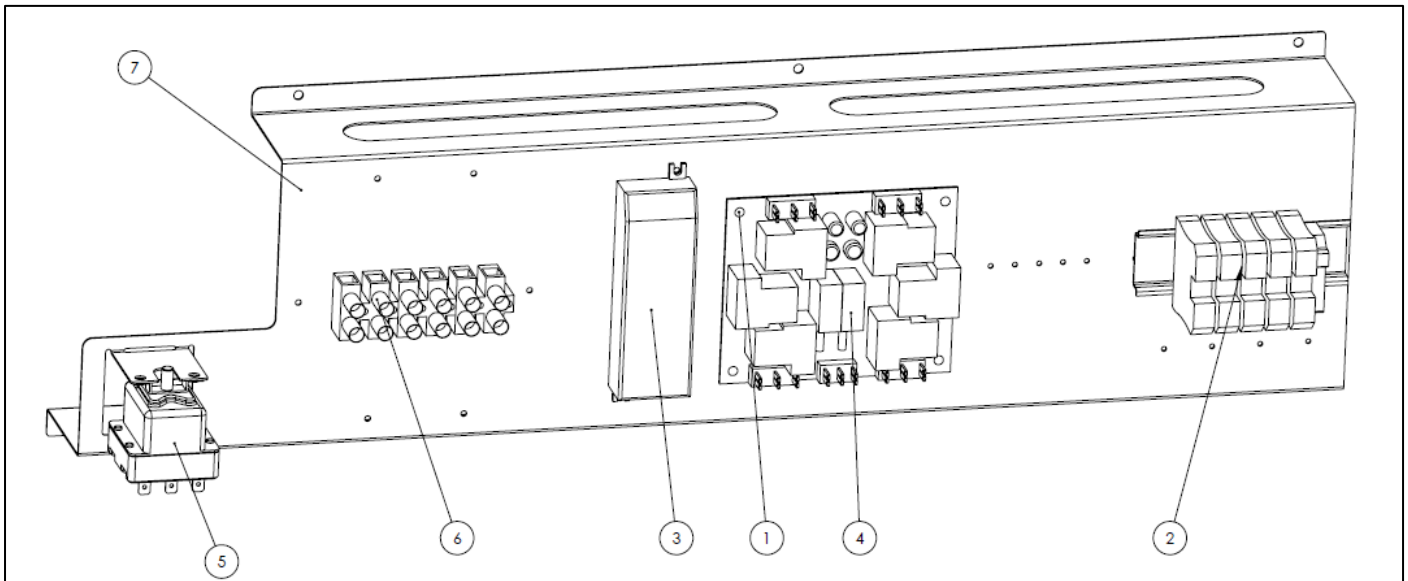
Detail B_Figure 5: COMPLETE DOOR PYRALIS UP OVEN 4-6-8-12 2022 cod. S35FN64067

Pos.	Code	Description	Q.ty
1	A00PT64003	THERMO REFLECTIVE DOOR GLASS Mis.673X138X4 mm	1
2	A86ME24079	SCREW M4x20 ZN	2
3	A86ME24103	SCREW 3,9x13 ZN	2
4	A94NC00006	FIBERGLASS TAP 6x2 mm	2
5	S43MG64009	BLACK HANDLE	1
6	S34FN64037	PYRALISUP 4-6-8-12 BACK DOOR	1
7	S56PT64005	RIGHT SPACER PYRALIS DOOR	1
8	S69PT64004	LEFT PIN PYRALIS DOOR	1

Detail B_Figure 5: COMPLETE DOOR PYRALIS UP OVEN 6L-9-12L-18 2022 cod. S35FN64068

Pos.	Code	Description	Q.ty
1	A00PT64003	THERMO REFLECTIVE DOOR GLASS Mis.673X138X4 mm	1
2	A86ME24184	SCREW M5x16 INOX	2
3	A86ME24183	SCREW M6x16 INOX	2
4	A94NC00006	FIBERGLASS TAP 6x2 mm	6,2 mt
5	S66MG64010	BLACK HANDLE	1
6	S66CG64022	PYRALISUP 4-6-8-12 BACK DOOR	1
7	S56PT64005	RIGHT SPACER PYRALIS DOOR	1
8	S69PT64004	LEFT PIN PYRALIS DOOR	1

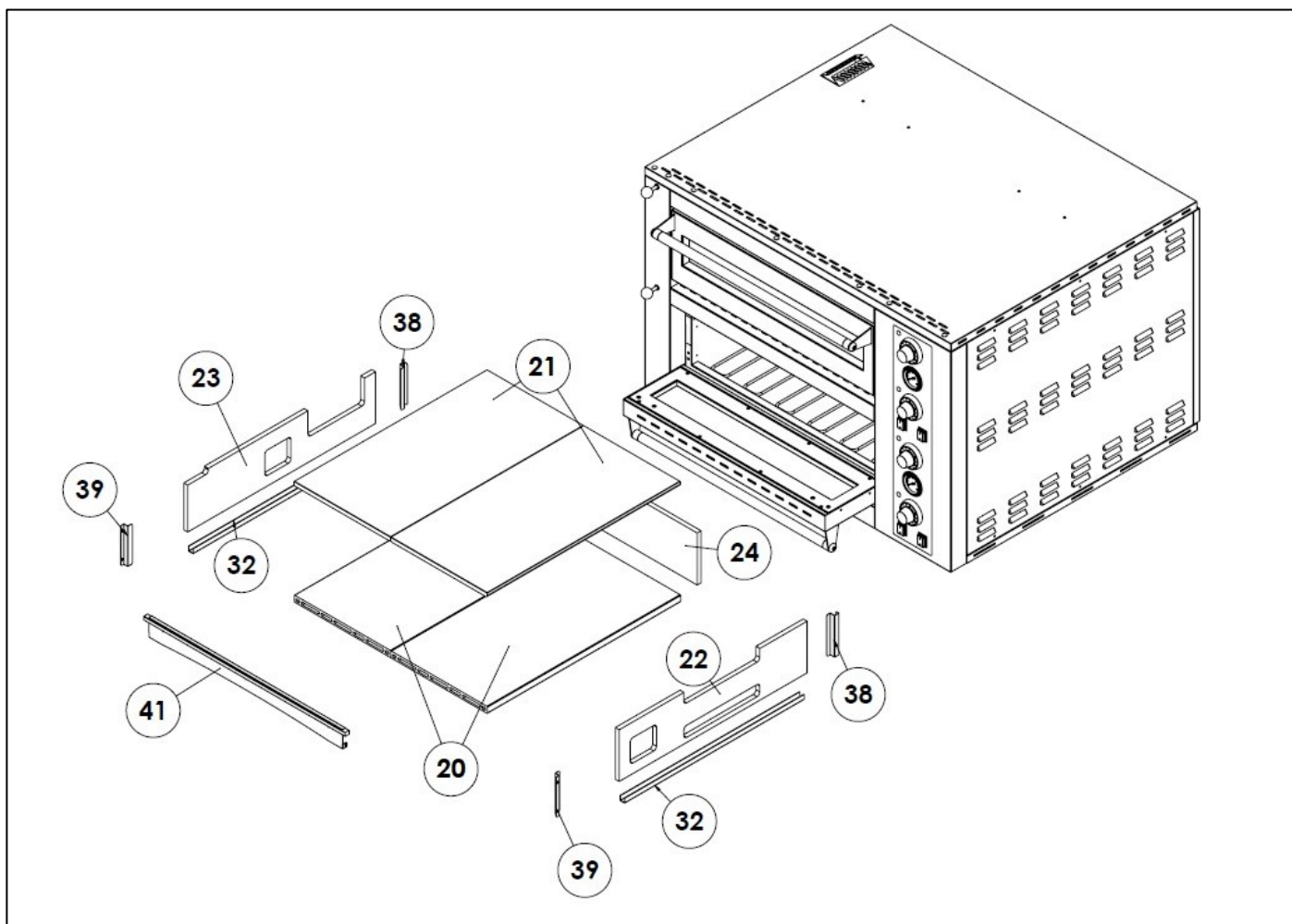
Detail C_Figure 6: Electric system mechanical Pyralis-Pyralis Up-Professional cod. S72FN64019



Detail C_Figure 6: ELECTRIC SYSTEM MECHANICAL PYRALIS-PYRALIS UP-PROFESSIONAL cod. S72FN64013

Pos.	Code	Description	Q.ty
1	A86PQ42005	PLASTIC SPACER DR-BOC 14.1,6	4
2	A87CX62012	ASSEMBLED TERMINAL BOARD 600V/100A	1
3	A87IL72012	DIGITAL TRANSFORMER 40VA 50/60Hz 230V±12V 60W	1
4	A88SE81002	RELAYS CARD	1
5	A88TX85001	THREE PHASES SAFETY THERMOSTATO 560°C	1
6	A87CX62006	12 POLES TERMINAL BOARD	0.5
7	S30CB08001	WIRING CORNER	1

Full refractory chamber



FULL REFRACTORY CHAMBER PYRALIS-PYRALIS UP 4-8

Pos.	Code	Description	Q.ty Mod.4	Q.ty Mod.8
20	A95FA65003	PERFORATED REFRACTORY BRICK 700X350X22 Mod. 4÷6L÷8÷12L 2019	2	4
21	A95OO65008	REFRACTORY BRICK Mis. 700x350x14 T9Z Mod. 4÷6L÷8÷12L 2019	2	4
22	A95OO65036	RIGHT REFRACTORY BRICK Mod. 4÷6L÷8÷12L 2019	1	2
23	A95OO65038	LEFT REFRACTORY BRICK Mod. 4÷6L÷8÷12L 2019	1	2
24	A95OO65040	BACK REFRACTORY BRICK Mod. 4÷8÷6÷12 2019	1	2
32	S43RF58001	REFRACTORY BRICK REINFORCEMENT PROFILE Mod. 4-6L-8-12L	2	4
38	S50TL64001	BACK SUPPORT BRACKET FOR REFRACTORY BRICK	2	4
39	S50TL64005	LATERAL SUPPORT BRACKET FOR REFRACTORY BRICK	2	4
41	S52CO64005	FIBREGLASS BRAID SUPPORT PYRALIS OVEN Mod. 4÷8÷6÷12 2019	1	2

FULL REFRACTORY CHAMBER PYRALIS-PYRALIS UP 6-12

Pos.	Code	Description	Q.ty Mod.6	Q.ty Mod.12
20	A95FA65004	PERFORATED REFRACTORY BRICK 1050X350X22 Mod. 6÷9÷12÷18	2	4
21	A95OO65009	REFRACTORY BRICK Mis. 1050x350x14 T9Z Mod. 6÷9÷12÷18 2019	2	4
22	A95OO65037	RIGHT REFRACTORY BRICK Mod. 6÷9÷12÷18 2019	1	2
23	A95OO65039	LEFT REFRACTORY BRICK Mod. 6÷9÷12÷18 2019	1	2
24	A95OO65040	BACK REFRACTORY BRICK Mod. 4-6-8-12 2019	1	2
32	S43RF58003	REFRACTORY BRICK REINFORCEMENT PROFILE Mod. 6÷9÷12÷18	2	4
38	S50TL64001	BACK SUPPORT BRACKET FOR REFRACTORY BRICK	2	4
39	S50TL64005	LATERAL SUPPORT BRACKET FOR REFRACTORY BRICK	2	4
41	S52CO64005	FIBREGLASS BRAID SUPPORT PYRALIS OVEN Mod. 4÷8÷6÷12 2019	1	2

FULL REFRACTARY CHAMBER PYRALIS-PYRALIS UP 6L-12L

Pos.	Code	Description	Q.ty Mod.6L	Q.ty Mod.12L
20	A95FA65003	PERFORATED REFRACTORY BRICK 700X350X22 Mod. 4÷6L÷8÷12L	3	6
21	A95OO65008	REFRACTORY BRICK Mis. 700x350x14 T9Z Mod. 4÷6L÷8÷12L 2019	3	6
22	A95OO65036	RIGHT REFRACTORY BRICK Mod. 4÷6L÷8÷12L 2019	1	2
23	A95OO65038	LEFT REFRACTORY BRICK Mod. 4÷6L÷8÷12L 2019	1	2
24	A95OO65041	BACK REFRACTORY BRICK Mod. 6L÷9÷12L÷18 2019	1	2
32	S43RF58001	REFRACTORY BRICK REINFORCEMENT PROFILE Mod. 4÷6L÷8÷12L	2	4
38	S50TL64001	BACK SUPPORT BRACKET FOR REFRACTORY BRICK	2	4
39	S50TL64005	LATERAL SUPPORT BRACKET FOR REFRACTORY BRICK	2	4
41	S52CO64007	FIBREGLASS BRAID SUPPORT PYRALIS OVEN 6L÷9÷12L÷18 2019	1	2

FULL REFRACTORY CHAMBER PYRALIS-PYRALIS UP 9-18

Pos.	Code	Description	Q.ty Mod.9	Q.ty Mod.18
20	A95FA65004	PERFORATED REFRACTORY BRICK 1050X350X22 Mod. 6÷9÷12÷18	3	6
21	A95OO65009	REFRACTORY BRICK Mis. 1050x350x14 T9Z Mod. 6÷9÷12÷18 2019	3	6
22	A95OO65037	RIGHT REFRACTORY BRICK Mod. 6÷9÷12÷18 2019	1	2
23	A95OO65039	LEFT REFRACTORY BRICK Mod. 6÷9÷12÷18 2019	1	2
24	A95OO65041	BACK REFRACTORY BRICK Mod. 6L÷9÷12L÷18 2019	1	2
32	S43RF58003	REFRACTORY BRICK REINFORCEMENT PROFILE Mod. 6÷9÷12÷18	2	4
38	S50TL64001	BACK SUPPORT BRACKET FOR REFRACTORY BRICK	2	4
39	S50TL64005	LATERAL SUPPORT BRACKET FOR REFRACTORY BRICK	2	4
41	S52CO64007	FIBREGLASS BRAID SUPPORT PYRALIS OVEN 6L÷9÷12L÷18 2019	1	2

Manufactur:

Pizzagroup S.r.l.
Via Carnia 15, Z.I.P.R.
33078, San Vito al Tagliamento (PN), Italy
Tel. +39 0434 857000
Fax +39 0434 857001
E-mail: pizzagroup@pizzagroup.com
Website: www.pizzagroup.com