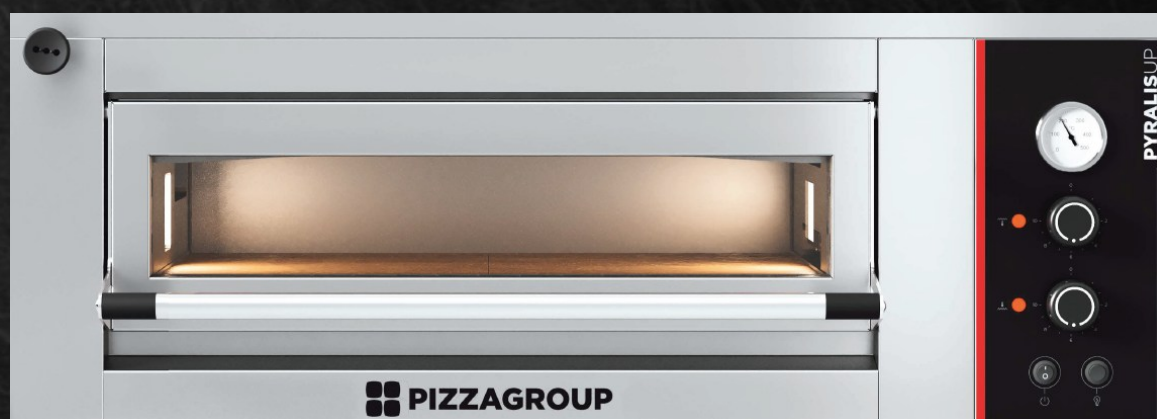




FORNI PYRALIS & PYRALIS UP (estetica2026)

IT – MANUALE INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE
(ISTRUZIONI ORIGINALI)

EN - INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE MANUAL
(Translation from original)

FR - MANUEL D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN
(Traduction de l'original)

DE - INSTALLATIONS-, GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANLEITUNG
(Übersetzung des Originals)

ES - MANUAL DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO
(Traducción del original)



INDICE

PREMESSA	3
SIMBOLOGIA UTILIZZATA	3
AVVERTENZE PER LA SICUREZZA	3
SPECIFICHE GENERALI	8
INSTALLAZIONE	10
MODALITA' D'USO	14
COMANDI	16
MANUTENZIONE E PULIZIA	29
POSSIBILI ANOMALIE, ALLARMI E ERRORI	33
INFORMAZIONI PER LO SMALTIMENTO E LA DEMOLIZIONE	36

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 simili. 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.

1. 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.

2. AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

Prima dell'uso o manutenzione dell'apparecchiatura leggere attentamente il presente manuale.

- Il manuale deve sempre accompagnare il prodotto nell'arco della sua vita, anche in caso di cessione. In caso di smarrimento chiedere una copia al rivenditore e/o al produttore (indicando il numero di matricola).
- La targhetta matricola fornisce importanti informazioni tecniche. Esse risultano indispensabili in caso di richiesta di intervento per una manutenzione o una riparazione dell'apparecchiatura: si raccomanda pertanto di non asportarla, danneggiarla o modificarla
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza e conoscenza, a meno che non siano supervisionate o abbiano ricevuto istruzioni sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di inesperti in applicazioni domestiche e simili.
- Questa tipologia di apparecchi è destinata ad essere utilizzati per applicazioni commerciali, ad esempio cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese commerciali come panetterie, macellerie ecc., ma non è destinata per la produzione di massa continua di cibo.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di inesperti in applicazioni domestiche e simili.
- Questa tipologia di apparecchi non è adatta all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali, ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza.
- Tutte le operazioni di installazione, montaggio e manutenzione straordinaria devono essere eseguite unicamente da personale specializzato e qualificato secondo le normative in vigore nel Paese di utilizzo e rispettando le norme relative agli impianti e alla sicurezza sul lavoro.
- Prima di qualsiasi movimentazione o installazione dell'apparecchiatura, accertarsi dell'idoneità del locale che ospiterà lo stesso. Verificare che gli impianti siano conformi alle normative vigenti nel Paese di utilizzo e a quanto riportato sulla targhetta matricola.
- Un'installazione, uso o manutenzione diverse da quelle indicate nel presente manuale possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali.
- **ATTENZIONE:** Questo apparecchio non deve essere installato dove il pubblico ha accesso.

- Qualora questo apparecchio debba essere posizionato in prossimità di pareti, pareti divisorie, mobili da cucina, finiture decorative, ecc, queste devono essere realizzati in materiale non combustibile o rivestite con idoneo materiale certificato termoisolante.
- Durante il montaggio dell'apparecchiatura, non è permesso il transito o la permanenza di persone non addette all'installazione nei pressi dell'area di lavoro.
- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, sostituzione componenti o pulizia ordinaria/straordinaria, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Interventi, manomissioni o modifiche non espressamente autorizzati che non rispettino quanto riportato nel presente manuale possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali e fanno decadere la garanzia.
- Alcune parti dell'apparecchiatura possono raggiungere temperature elevate. Si consiglia di fare attenzione a non toccare le superfici e non avvicinare materiali che possono essere infiammabili o sensibili al calore, nemmeno per la movimentazione degli alimenti cotti.
- Non appoggiare alcun oggetto, soprattutto se costruito in materiale sensibile al calore, sopra al forno.
- **PERICOLO DI INCENDIO:** lasciare l'area intorno all'apparecchiatura libera e pulita da combustibili. Non tenere materiali infiammabili in prossimità di questa apparecchiatura.
- **PERICOLO DI INCENDIO:** l'eventuale presenza di residui oleosi infiammabili all'interno o all'esterno della camera di cottura devono essere rimossi dopo ogni utilizzo.
- **ATTENZIONE, PERICOLO DI ESPLOSIONE:** è vietato impiegare il forno in ambienti a rischio di esplosione.
- **ATTENZIONE:** è vietato inserire nella camera di cottura solidi o liquidi infiammabili, ad esempio alcolici, durante il funzionamento.
- Per movimentare le pietanze durante e dopo la cottura utilizzare sempre dispositivi di protezione personale (es. guanti) per evitare il pericolo di ustioni.
- Per la cottura utilizzare sempre materiali non sensibili al calore e certificati per il contatto con gli alimenti caldi.
- Utilizzare sempre utensili resistenti al calore (es. in acciaio). Utensili da cucina in plastica o similari potrebbero non resistere alle alte temperature del forno.
- Sorvegliare l'apparecchiatura durante tutto il suo funzionamento, non lasciare pietanze nel forno senza custodia.
- Evitare di lasciare l'apparecchio incustodito in presenza di bambini ed assicurarsi che non venga da loro utilizzato o che giochini con esso.
- **ATTENZIONE:** spegnere sempre l'interruttore elettrico principale alla fine dell'utilizzo dell'apparecchiatura e prima delle operazioni di manutenzione.
- Se si nota una qualsiasi anomalia, cattivo funzionamento o guasto, non utilizzare l'apparecchiatura, contattare il rivenditore e/o un tecnico qualificato e specializzato. Qualora sia necessario sostituire dei componenti del prodotto, esigere sempre parti di ricambio originali pena il decadimento della Garanzia.
- Posizionare in un posto visibile i numeri telefonici di emergenza.
- L'apparecchiatura deve essere verificata da un tecnico qualificato e specializzato almeno una volta l'anno.
- La non osservanza anche parziale di queste norme può provocare danni e lesioni anche morali, fa decadere la garanzia e solleva il Produttore da qualsiasi responsabilità.
- Per la pulizia dell'apparecchiatura o di qualsiasi suo componente, accessorio o della sottostruttura **NON** utilizzare:
 - detergenti abrasivi o in polvere, aggressivi o corrosivi (es. acido cloridrico/muriatico o solforico, soda caustica, ecc.); utensili abrasivi o appuntiti (es. spugne abrasive, raschietti, spazzole in acciaio, ecc.);
 - getti d'acqua a vapore o a pressione.

MANUALE

Conservazione del manuale

Il presente manuale, che è parte integrante del prodotto, deve essere conservato con cura e deve essere sempre disponibile per la consultazione, sia da parte dell'utilizzatore che degli addetti all'installazione ed alla manutenzione.

Deterioramento o Smarrimento

In caso di necessità fare richiesta di un'ulteriore copia al proprio rivenditore o alla casa costruttrice.

Cessione dell'apparecchiatura

In caso di cessione del prodotto l'utilizzatore è obbligato a consegnare al nuovo proprietario anche il presente manuale.

Responsabilità

Con la consegna del presente manuale il Costruttore declina ogni responsabilità, sia civile che penale, per incidenti derivati dalla non osservanza parziale o totale delle indicazioni e prescrizioni in esso contenute.

Il Costruttore declina, altresì, ogni responsabilità derivante da uso improprio dell'apparecchiatura od uso non corretto da parte dell'utilizzatore, da modifiche e/o riparazioni non autorizzate, da utilizzo di ricambi non originali.

Responsabilità delle opere di installazione

La responsabilità delle opere eseguite durante l'installazione del prodotto non è da considerarsi a carico del Costruttore; essa è, e rimane, a carico dell'installatore al quale è demandata l'esecuzione delle verifiche relative alla correttezza delle soluzioni di installazione adottate e alle relative compatibilità con il prodotto. Inoltre, si prescrive il rispetto di tutte le norme di sicurezza previste dalla legislazione specifica vigente nello stato dove la stessa è installata.

Uso

L'uso del prodotto è subordinato, oltre che alle prescrizioni contenute nel presente manuale, anche al rispetto di tutte le norme di sicurezza previste dalla legislazione specifica vigente nello stato dove la stessa è installata. Per eventuali ulteriori informazioni sull'utilizzo e/o installazione del prodotto rivolgersi al rivenditore da cui si ha effettuato l'acquisto.

Rischio Residuo

RISCHI RESIDUI FORNO

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 di 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

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

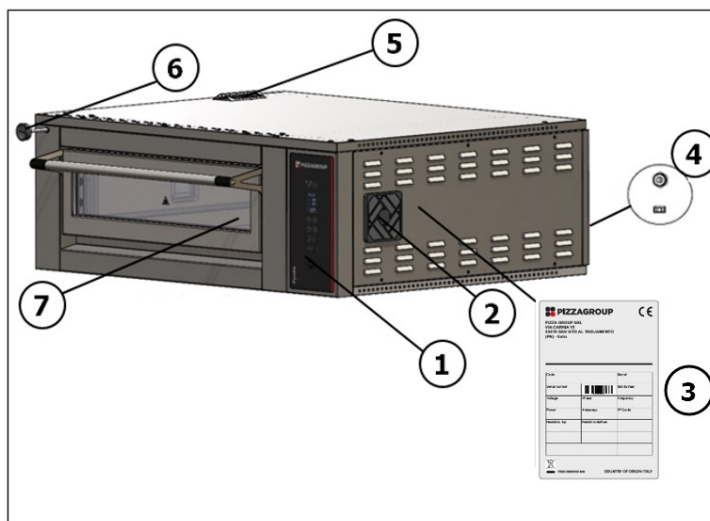
Fase	Indumenti di protezione	Calzature di sicurezza	Guanti	Occhiali	Protettori auricolari	Mascherina	Casco o elmetto
							
Trasporto	X	X	X				
Movimentazione	X	X	X				
Disimballo	X	X	X				
Montaggio	X	X	X				
Uso ordinario			X				
Regolazioni		X	X	X			
Pulizia ordinaria		X	X	X			
Pulizia straordinaria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

3. SPECIFICHE GENERALI

Caratteristiche

Qui di seguito le specifiche generali che caratterizzano il forno:

1. Pannello comandi;
2. Ventilatore di raffreddamento (rotazione della ventola dall'interno verso l'esterno);
3. Etichetta matricola;
4. Passacavo alimentazione e attacco equipotenziale;
5. Camino uscita fumi con alette pieghevoli anti-occlusione
6. Pomello valvola camino;
7. Piano di cottura Active Stone.



Lettura targa matricola

La matricola si trova sul fianco destro dell'apparecchiatura.

Fornisce informazioni tecniche che risultano indispensabili per l'installazione, in caso di richiesta di intervento per una manutenzione o una riparazione dell'apparecchiatura.

Si raccomanda di non asportarla, danneggiarla o modificarla.

 PIZZAGROUP		
PIZZA GROUP SRL VIA CARNIA 15 33078 SAN VITO AL TAGLIAMENTO (PN) - Italia		
Code		Model
Serial number		Month/Year
Voltage	Phase	Frequency
Power	Amperage	IP Grade
Resistors Top	Resistors Bottom	
		
IT08020000000645		COUNTRY OF ORIGIN ITALY

DATI TECNICI

Caratteristiche tecniche		Modello			
		M4 D4	M6 D6	M6L D6L	M9 D9
Dimensioni esterne	LxPxH (cm)	113x100(*)x40	113x135(*)x40	148x100(*)x40	148x135(*)x40
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	400V 3+N+T	400V 3+N+T	400V 3+N+T	400V 3+N+T
Potenza massima assorbita	kW	6,6	8,88	9,00	13,32
Ampere	400V 3+N	9,5	12,7	13,0	19,3
Cavo di alimentazione (n° x mm²)	400 3P+N	5G x 2,5	5G x 4	5G x 4	5G x 6
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)	113x100(*)x72	113x135(*)x72	148x100(*)x72	148x135(*)x72
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	400V 3+N+T	400V 3+N+T	400V 3+N+T	400V 3+N+T
Potenza massima assorbita	kW	13,20	17,76	18,00	26,64
Assorbimento massimo (A)	400V 3+N	19,1	25,7	26,0	38,5
Cavo di alimentazione (n° x mm²)	400 3P+N	5G x 6	5G x 6	5G x 10	- 5G x 10
Temperatura massima di esercizio	° C	450			
Peso netto	kg	183	217	231	290
Dimensioni imballo	LxPxH (cm)	120x120x86	120x155x86	155x120x86	155x155x86

Il livello di pressione sonora ponderato di questo prodotto è A è ≤ 70 dB(A).

(*) la misura di profondità comprende anche la maniglia del forno.

5. INSTALLAZIONE

Scarico e movimentazione del forno

Lo scarico e la movimentazione del forno devono essere fatti 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.



!!!ATTENZIONE!!!

Qualora ci sia la necessità ai fini logistici, il Pyralis può essere trasportato anche in verticale.

Prima del trasporto in verticale è necessario:

- Sballare totalmente il prodotto;
- Rimuovere tutte le pietre refrattarie interne;
- Bloccare le porte per prevenire un'eventuale apertura;
- Utilizzare gli strumenti idonei ad evitare qualsivoglia danneggiamento del forno.

L'operazione di trasporto in verticale dovrà essere effettuata in totale sicurezza, utilizzando gli strumenti appositamente realizzati per questo scopo (es. argani) e tramite personale qualificato al tipo di mansione.

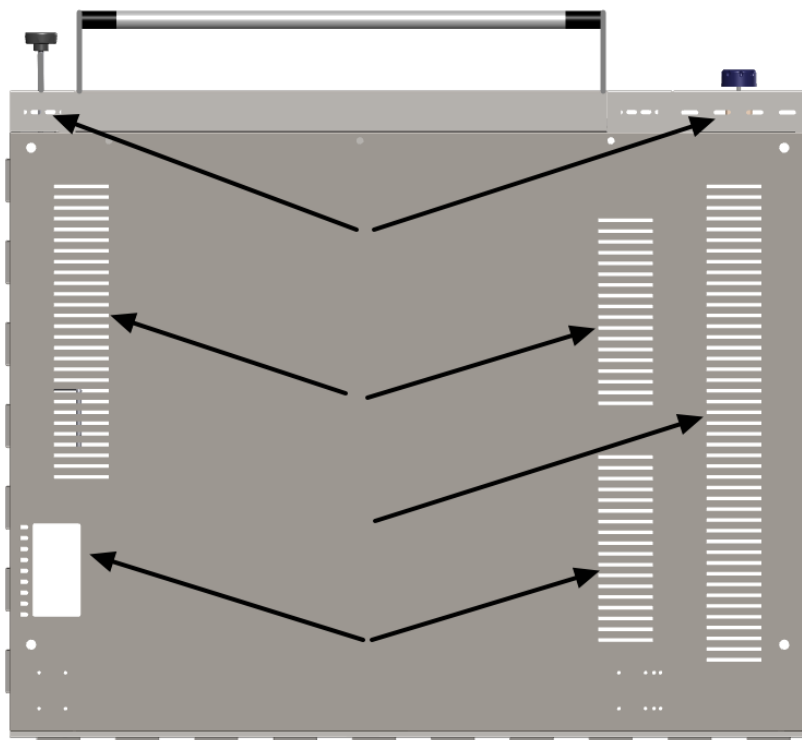
Caratteristiche del locale di installazione

Verificare che il locale di installazione:

- sia dedicato e conforme alla cottura di cibi;
- abbia adeguato ricambio d'aria;
- non contenga elementi infiammabili o esplosivi;
- risponda alle normative vigenti in termini di sicurezza sul lavoro e sugli impianti;
- sia riparato da agenti atmosferici;
- abbia temperature max da +5°C (41°F) a +35°C (95°F);
- abbia umidità non superiore a 70%;
- abbia un impianto elettrico a norma;
- sia provvisto di tutti gli allacciamenti necessari (elettricità, gas, idrici) e di scarico dei residui di produzione (es. evacuazione fumi);
- sia adeguatamente illuminato ed abbia tutti i requisiti igienici e sanitari rispondenti alle leggi vigenti.

Posizionamento del forno

!	L'INSTALLAZIONE DEL FORNO DEVE ESSERE FATTA DA PERSONALE QUALIFICATO SECONDO I REGOLAMENTI LOCALI, NAZIONALI ED EUROPEI.
!	ATTENZIONE!!! IL PIANO DOVE VIENE APPOGGIATO IL FORNO DEVE ESSERE NECESSARIAMENTE ASSEMBLATO NEL SUPPORTO FORNITO DAL COSTRUTTORE.

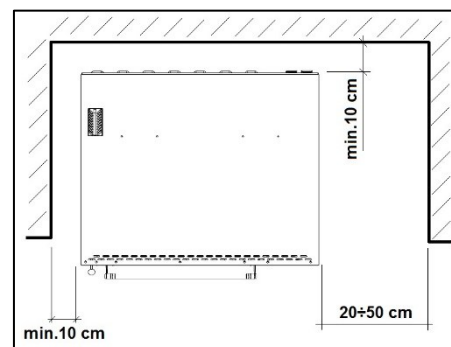


!	ATTENZIONE!!! DOPO L'INSTALLAZIONE E DURANTE L'UTILIZZO DEL PRODOTTO, ASSICURARSI CHE I FORI DI AREAZIONE INFERIORI (indicati con le frecce) RIMANGANO SEMPRE LIBERI PER IL CORRETTO RAFFREDDAMENTO DEL FORNO.
---	---

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.

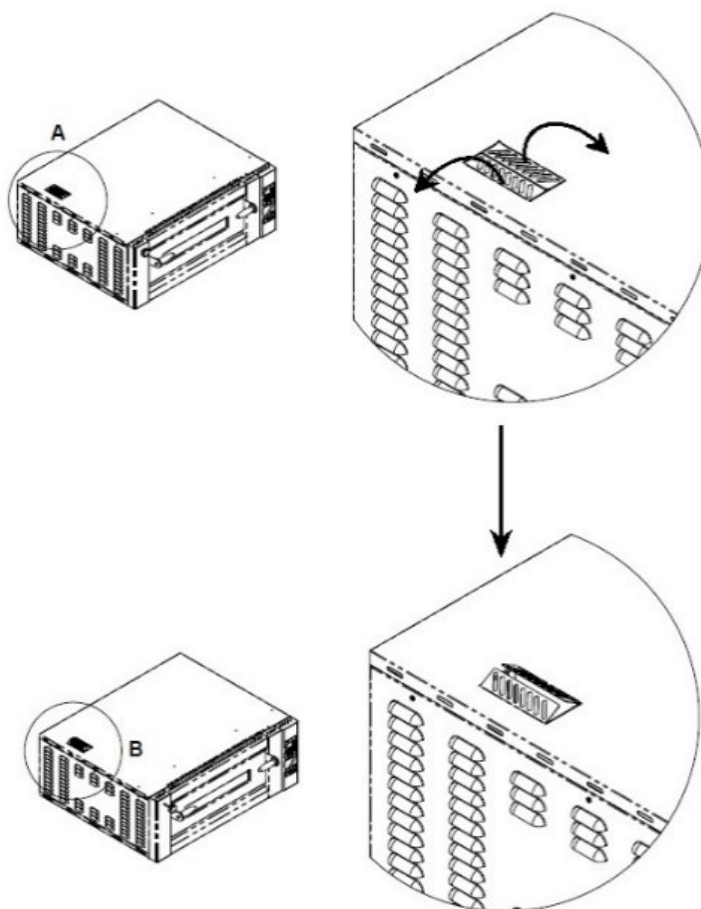
Mantenere una distanza di minimo 20 cm per il passaggio dell'aria sul lato destro, dove possibile almeno 50 cm per poter accedere comodamente all'impianto elettrico in caso di manutenzione e/o riparazione.



!	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.

ATTENZIONE: Quando il forno è stato posizionato, prima di procedere a collegarlo elettricamente e prima di installare la cappa fornita come optional dal produttore, è **OBBLIGATORIO** rimuovere le griglie (A) sul camino.

Se il forno viene posizionato sotto una cappa già esistente, è sufficiente piegare le griglie a 45° verso l'alto (B).

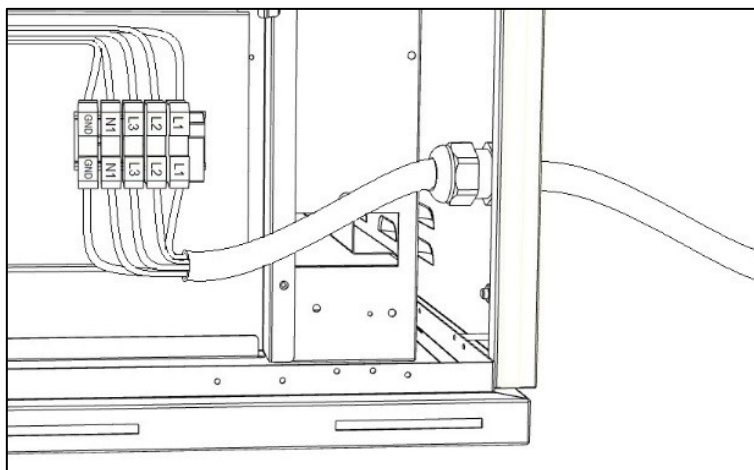


Allacciamento agli impianti (collegamento elettrico)

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

Questo apparecchio deve essere collegato con collegamenti flessibili per il collegamento equipotenziale e a servizi quali alimentazione elettrica in modo che l'apparecchio possa essere spostato nella direzione richiesta per la pulizia per una distanza non inferiore alle dimensioni dell'apparecchio nella direzione di movimento più 500 mm, senza che i collegamenti flessibili si tendono o siano soggetti a sollecitazioni

Il forno viene fornito privo di cavo di alimentazione. Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito tramite un interruttore che garantisca la completa disconnessione completa in condizione di sovratensione di categoria III.



Il cavo di alimentazione dovrà avere il cavo di terra più lungo degli altri così da essere l'ultimo a tendersi in caso venga tirato.

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 PROVISTO 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 10mm².

Tale morsetto è contraddistinto dal seguente simbolo:



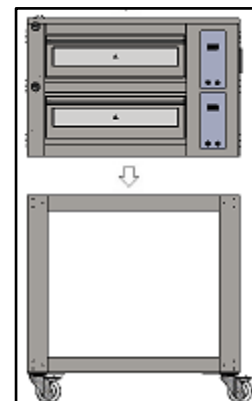
SOVRAPPOSIZIONE DEI FORNI

È sempre preferibile acquistare un forno bicamera così da avere un'unica alimentazione elettrica.

In caso di necessità, è comunque possibile sovrapporre due forni monocamera semplicemente impilandoli uno sopra l'altro, senza l'utilizzo di raccordo camino.

Si possono sovrapporre fino ad un massimo di 2 elementi (della stessa marca e modello) nella versione monocamera.

!	ATTENZIONE! IL PIANO DOVE VIENE APPOGGIATO IL FORNO DEVE ESSERE NECESSARIAMENTE ASSEMBLATO NEL SUPPORTO APPOSITO FORNITO DAL COSTRUTTORE.
----------	--



6. 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;

Prima accensione e collaudo funzionale

!	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.
---	---

La prima accensione e il collaudo funzionale devono essere eseguiti da un tecnico qualificato (secondo i regolamenti locali, nazionali ed europei) e specializzato il quale dovrà verificare:

- che l'installazione sia stata effettuata rispettando scrupolosamente la normativa vigente e le indicazioni riportate dal produttore nel manuale di installazione;
- che l'impianto sul quale viene allacciato il prodotto rispetti le norme vigenti nel Paese di installazione;
- che la tensione di rete sia conforme ai dati rilevabili dalla targa matricola;
- che l'allacciamento all'impianto elettrico sia stato effettuato secondo le normative vigenti nel Paese di installazione e rispettando scrupolosamente le indicazioni del produttore riportate nel manuale di installazione;
- che dal prodotto siano state tolte tutte le pellicole di protezione
- che la camera del forno sia libera da oggetti non conformi (es. attrezzi di installazione, manuali, parti di imballo ecc.)
- che lo scarico fumi sia presente e che rispetti scrupolosamente le indicazioni riportate dal produttore nel manuale di installazione e sia adeguato rispetto alle normative vigenti nel Paese di installazione

Inoltre, il tecnico incaricato di effettuare la prima accensione e il collaudo funzionale dovrà:

- consegnare all'utilizzatore tutta la documentazione relativa al forno
- istruire l'utilizzatore al corretto utilizzo del prodotto
- istruire l'utilizzatore sulla manutenzione periodica che deve essere eseguita sull'apparecchio (riportata nel capitolo Pulizia e Manutenzione)

PRIMA ACCENSIONE

Per la prima accensione del forno e per le successive accensioni dopo un periodo prolungato di inattività procedere secondo la seguente procedura: senza introdurre alimenti all'interno, riscaldare il forno con porta chiusa portandolo ad una temperatura di cielo e platea di 450 C°. Raggiunto il set di temperatura di 450 C° su cielo e platea, mantenere le resistenze accese per almeno mezz'ora.

Durante tutto questo tempo si raccomanda di tenere completamente aperto il camino di sfiao e di tenere la cappa o il sistema di aspirazione acceso alla massima velocità. In questa prima fase il forno, a causa dell'evaporazione dell'umidità accumulatasi nel forno durante il periodo di produzione, stoccaggio e spedizione, potrebbe generare odori sgradevoli. Si raccomanda di aerare bene il locale.

Durante le fasi di prima accensione e collaudo funzionale il tecnico dovrà verificare il corretto funzionamento di tutti i componenti dell'apparecchio.

Il forno può essere utilizzato per la prima cottura solo dopo aver effettuato scrupolosamente le operazioni sopra indicate che sono assolutamente indispensabili per un perfetto funzionamento. Non effettuare mai cotture alla prima accensione dell'attrezzatura.

PERIODI DI INATTIVITÀ

Qualora il forno non venga utilizzato per lunghi periodi:

- Scollegarlo dall'alimentazione elettrica;
- Coprirlo per proteggerlo dalla polvere;
- Arieggiare periodicamente i locali;
- Eseguire la pulizia prima di riutilizzarlo.

Prima della messa in funzione dopo il periodo di non utilizzo ripetere la procedura prevista per la PRIMA ACCENSIONE.

ACTIVESTONE

Questo forno utilizza nella platea le esclusive PIETRE ACTIVESTONE: pietre dal design speciale che ospitano al loro interno le resistenze. Questa particolare soluzione abbinata alle caratteristiche della pietra, migliorano la stabilità del calore massimizzando l'uniformità di cottura anche durante i picchi di alta produttività.

La maggior inerzia termica esercitata rende ACTIVESTONE la soluzione ideale anche per gli impasti cotti in teglia.

!

Durante la prima accensione giornaliera, appena raggiunto il set platea, la temperatura della pietra ACTIVESTONE sarà sicuramente più alta (rispetto alla temperatura della camera di cottura); è quindi importante che, per le primissime cotture giornaliere, il pizzaiolo tenga in considerazione questo aspetto.

UTILIZZO DELLA VALVOLA CAMINO

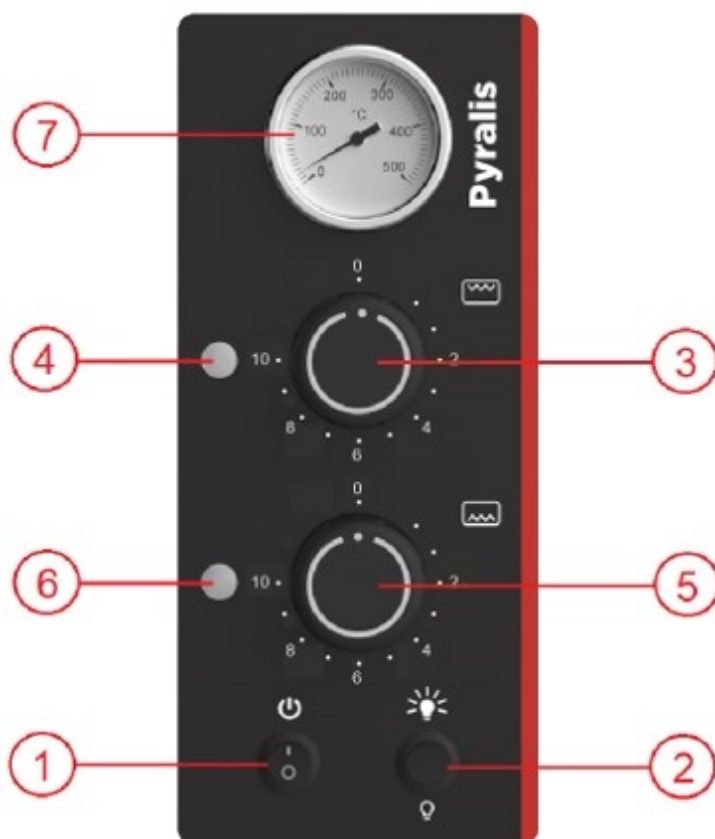
La valvola del camino consente la regolazione del deflusso di fumi e vapori dalla camera di cottura ed il mantenimento in essa del calore.

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.

7. COMANDI

DESCRIZIONE E FUNZIONAMENTO DEL QUADRO COMANDI MECCANICO



Mark	Temperature (°C)
0	0
1	80
2	100
3	150
4	200
5	250
6	280
7	300
8	350
9	400
10	450

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.

ACCENSIONE DEL FORNO CON COMANDI MECCANICI

Per accendere il forno procedere nel modo seguente:

- Accendere la camera posizionando l'interruttore generale su 1;
- Impostare il SET DI TEMPERATURA SUPERIORE ruotando il "termostato 3";
- Impostare il SET DI TEMPERATURA INFERIORE ruotando il "termostato 5";
- Accendere la luce della camera posizionando l'interruttore su 1.
- La temperatura nella camera di cottura sarà indicata sul "termometro 7"



Date le caratteristiche dei componenti e, in funzione dell'utilizzo del forno i termostati (collegati alle manopole 3 e 4) possono avere una tolleranza di $\pm 15^{\circ}\text{C}$.
Per ottimizzare il funzionamento del forno, si consiglia di impostare i SET di T° tenendo come riferimento le T° rilevate dal termometro analogico (7).

SPEGNIMENTO DEL FORNO CON CONTROLLO MECCANICO

Per spegnere il forno seguire la seguente procedura:

- Spegner 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.



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.

Indicazioni generali per la cottura

La pizza ed i prodotti simili hanno tempi e temperature di cottura che dipendono dalla forma, dall'idratazione 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:

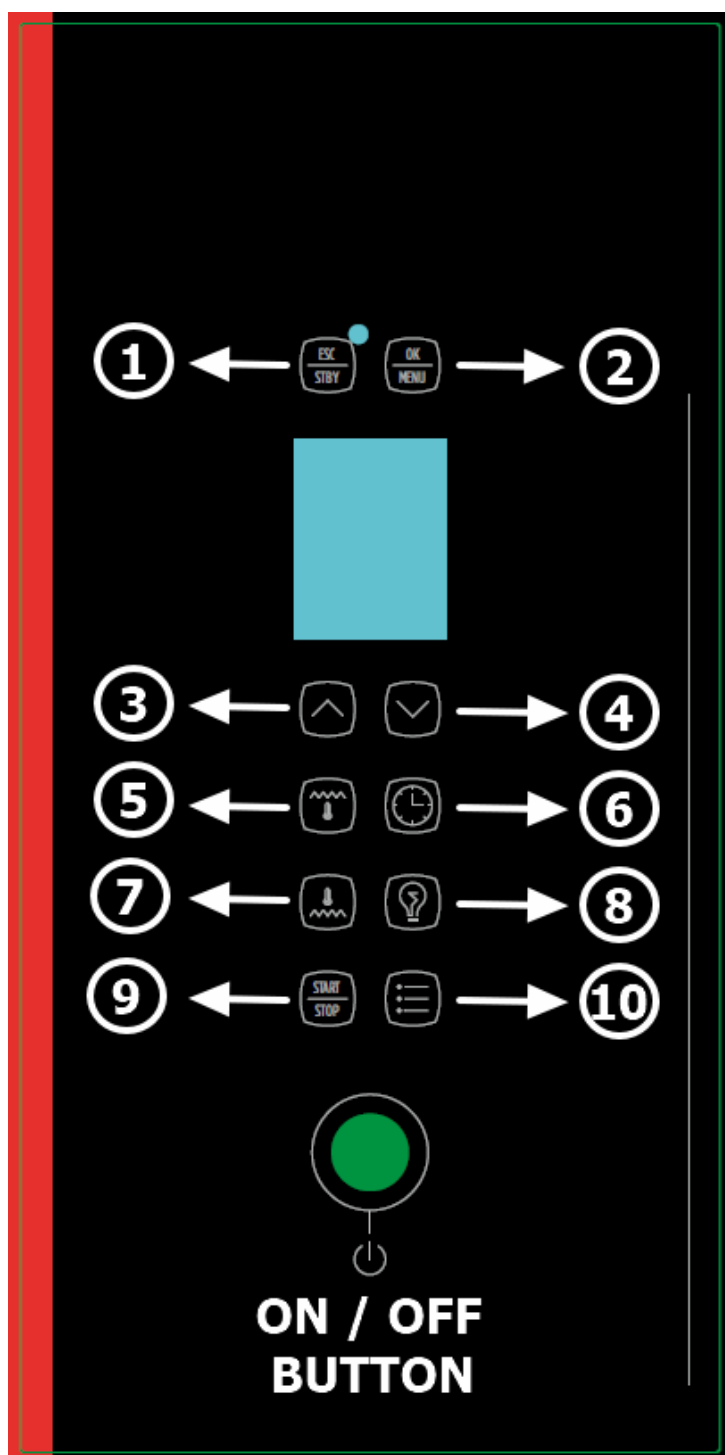
- Tenere la valvola del camino chiusa fin tanto che il forno non ha raggiunto la temperatura impostata;
- È preferibile cucinare direttamente sulle pietre, in modo da ottenere un risultato migliore del prodotto;
- Impostare la temperatura del Cielo a tra 300 e 350°C ;
- Impostare la temperatura della 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;

FUNZIONE "PIROLISI" SU PYRALIS MECCANICO

Ruotando le manopole 3 e 5 fino al max (punto 10 valore corrispondente a 450°) si potrà procedere alla disinfezione/sterilizzazione del forno (funzione pirolisi). Le resistenze vengono accese al 100% fino alla temperatura impostata fissa della camera (o cielo e platea). Una volta che le "lampadine spia 4 e 6" si spengono (questo indica che è stata raggiunta la temperatura massima) si può spegnere il forno con il tasto "1".

Per migliorare l'efficacia della Pirolisi e la conseguente pulizia delle pietre si consiglia, al termine del programma, di lasciare porta e camino chiusi fino al raffreddamento del forno.

DESCRIZIONE E FUNZIONAMENTO DEL QUADRO COMANDI DIGITALE



1	ESC / STAND BY
2	MENU' / SELECTION
3	UP
4	DOWN
5	SET T° TOP
6	TIME
7	SET T° BOTTOM
8	LIGHT
9	START / STOP
10	PHASES

CONOSCERE IL DISPLAY – ACCENSIONE DEL FORNO

Per accendere il display, a forno alimentato, premere una volta il tasto “1 - ESC/STAND BY”.

Ogni volta che si accende il display, verrà proposto in automatico l'ultimo programma utilizzato e il forno si posizionerà in modalità mantenimento (vedi capitolo dedicato).

Per attivare l'ultimo programma utilizzato (proposto nella parte alta del display) sarà sufficiente premere il tasto “9 START/STOP”.

Per ritornare in modalità mantenimento premere il tasto “9” START/STOP. La modalità mantenimento è confermata dalla barra arancione inferiore (vedi foto a destra).

Il display si mette in automatico in STAND BY dopo circa 10 minuti di mancato utilizzo. **IMPORTANTE:** se viene tolta l'alimentazione alla scheda comandi senza prima spegnere il display, alla riaccensione sul display comparirà l'indicazione “**partenza da mancata tensione**” e si attiverà il buzzer acustico. Per uscire dalla schermata di allarme premere il tasto “1 ESC / STAND BY” (per ulteriori info consultare la tabella allarmi).



IL DISPLAY SI SUDDIVIDE IN “TRE PARTI”:

- PARTE SUPERIORE (dove viene visualizzato il PROGRAMMA di cottura selezionato)
- PARTE CENTRALE (dove vengono visualizzate le TEMPERATURE lette dalle sonde e/o la percentuale di potenza delle resistenze e il TIMER)
- PARTE INFERIORE (dove vengono visualizzate l'ora e le ICONE DI STATO)

ESEMPIO 1



Schermata iniziale STANDARD con attive DUE SONDE (vedi capitolo dedicato) di temperatura.

Il display mostra:

PARTE SUPERIORE: il tipo di programma utilizzato (esempio MANUALE)

PARTE CENTRALE: la temperatura superiore e inferiore lette dalle sonde, l'eventuale valore di TIMER IMPOSTATO

PARTE INFERIORE: l'ORA

ESEMPIO 2



Schermata iniziale con attiva una sonda di temperatura.

COTTURA CON FUNZIONAMENTO A % (vedi capitolo dedicato)

Il display mostra:

PARTE SUPERIORE: il tipo di programma utilizzato (esempio MANUALE)

PARTE CENTRALE: la temperatura della camera di cottura, la percentuale di potenza da fornire alle resistenze superiori e inferiori, l'eventuale valore di TIMER IMPOSTATO

PARTE INFERIORE: l'ORA

ICONE DI STATO

Nella parte inferiore del display, oltre all'orario, possono comparire le seguenti ICONE DI STATO:

- Indicatore ACCENSIONE RESISTENZE superiori e/o inferiori (simbolo acceso resistenza accesa)
- MODALITA' BOOST (simbolo della freccia verso l'alto)
- MODALITA' ECO (simbolo della foglia)
- ALLARME (simbolo triangolare con "!")
- STATO DEL PROGRAMMA: il simbolo di PLAY in basso a destra significa che è ATTIVO il programma indicato nella parte superiore del display. Se nella parte inferiore del display è presente una barra arancione significa che è ATTIVO il programma mantenimento (vedi capitolo dedicato)



ESEMPIO 1

ICONE DI STATO: resistenze attive e programma di cottura attivo



ESEMPIO 2

ICONE DI STATO: modalità boost attiva



ESEMPIO 3

ICONE DI STATO: modalità eco attiva



ESEMPIO 4

ICONE DI STATO: forno in allarme



ESEMPIO 4

ICONE DI STATO: forno in mantenimento

SPEGNIMENTO DEL FORNO CON DISPLAY DIGITALE

Per spegnere correttamente il forno, è necessario prima spegnere il display tenendo premuto il tasto "1 – ESC / STAND BY" per alcuni secondi.

A display spento, il ventilatore di raffreddamento installato sul lato destro del forno continuerà a funzionare; per il corretto raffreddamento dei componenti interni al pannello comandi è necessario che la fase di raffreddamento duri almeno 30 min.

Passati 30 minuti, sarà possibile portare in OFF l'interruttore ON/OFF situato nella parte bassa del pannello comandi; solo in questa condizione il ventilatore di raffreddamento smetterà di funzionare.

IMPORTANTE: se viene tolta l'alimentazione alla scheda comandi senza prima spegnere il display, alla riaccensione sul display comparirà l'indicazione **PARTENZA DA MANCATA TENSIONE** e si attiverà il buzzer acustico. Per uscire dalla schermata di allarme premere il tasto "1 ESC / STAND BY" (per ulteriori info consultare la tabella allarmi).

MODALITA' DI COTTURA (funzionamento delle resistenze)

Questo forno con display digitale può essere utilizzato scegliendo tra DUE TIPOLOGIE DI FUNZIONAMENTO:



1 – **FUNZIONAMENTO A DUE SONDE** (default di fabbrica): il pizzaiolo imposterà DUE SET T° (superiore e inferiore) e le resistenze funzioneranno e si spegneranno in funzione delle temperature rilevate dalle due sonde.

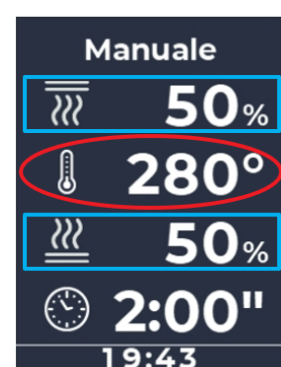
Con questa modalità di cottura, fino al raggiungimento del SET le resistenze funzioneranno al 100% per poi accendersi e spegnersi per mantenere la temperatura.



2 – **FUNZIONAMENTO A % (selezionabile dal pizzaiolo)**: il pizzaiolo imposterà UN SET T° e la % DI POTENZA DELLE RESISTENZE (superiore e inferiore). Le resistenze funzioneranno in % e si spegneranno in funzione della temperatura letta dalla sonda in camera di cottura.

ATTENZIONE: con questa modalità di cottura le resistenze funzioneranno sempre alla % impostata (quindi sia per riscaldare il forno e raggiungere il SET impostato sia per la fase di cottura)

Per diminuire il tempo di riscaldamento durante la prima accensione giornaliera si consiglia di attivare un programma e poi utilizzare il **BOOST** (per info consultare l'apposito capitolo).



Per selezionare il **FUNZIONAMENTO A %** è necessario entrare nelle **IMPOSTAZIONI AVANZATE SERVICE** (vedi capitolo dedicato) premendo cinque volte il tasto "2" MENU'/SELECTION fino ad arrivare alla pagina SERVICE; selezionare la voce PARAMETRI, con i tasti 3 e 4, inserire la password "30", confermarla con il tasto "2" MENU'/SELECTION, con i tasti 3 e 4 selezionare il PARAMETRO "P16", con i tasti 3 e 4 selezionare il valore "0" e confermarlo con il tasto "2" MENU'/SELECTION.

Con questa modifica il forno funzionerà a % e il display mostrerà i relativi simboli sopra riportati.

ATTENZIONE: il forno di fabbrica esce con il **FUNZIONAMENTO A DUE SONDE** e delle ricette preimpostate (Tonda, Teglia, Pala, Pinsa etc). Se il pizzaiolo selezionerà il **FUNZIONAMENTO A %** le ricette preimpostate non saranno più valide, andranno cancellate e riprogrammate. Le ricette preimpostate di fabbrica possono essere utilizzate solo con il funzionamento a due sonde. Per cancellare la ricetta vedi capitolo ELIMINA PROGRAMMA.

PROGRAMMI DI COTTURA

AVVIO DI UNA COTTURA



Premendo il tasto “9 – START/STOP” si può avviare il programma di cottura visualizzato nella parte alta del display.

A conferma dell’attivazione del programma di cottura, sulla parte inferiore destra del display sarà presente in simbolo di pausa.

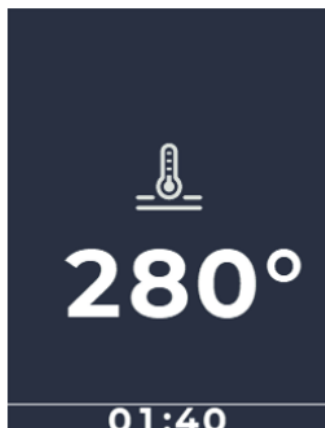
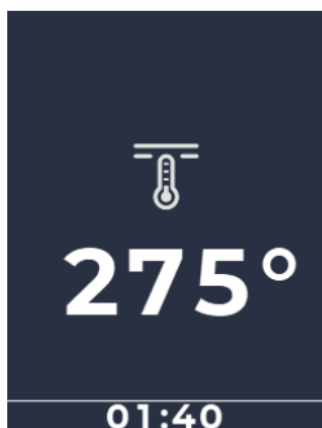
Se nella parte inferiore del display è presente una barra arancione (immagine a destra), significa che il forno è in modalità mantenimento. Per attivare il programma di cottura indicato in alto del display, premere il tasto “9 – START”.



COTTURA MANUALE

Il programma manuale è un programma con una sola fase a tempo infinito che consente all’utente di impostare fino a 4 timer. I timer impostati non causano il termine del programma ma attivano un avviso sonoro e visivo mentre il programma resta operativo.

Per impostare i SET TEMPERATURA (in modalità **FUNZIONAMENTO 2 SONDE**) procedere come segue:



IMPOSTARE SET T° SUPERIORE: premere il tasto “5 – SET T° TOP”, tramite i tasti UP/DOWN selezionare il valore desiderato, per confermare premere nuovamente il tasto “5 – SET T° TOP”;

IMPOSTARE SET T° INFERIORE: premere il tasto “7 – SET T° BOTTOM”, tramite i tasti UP/DOWN selezionare il valore desiderato, per confermare premere nuovamente il tasto “7 – SET T° BOTTOM”.



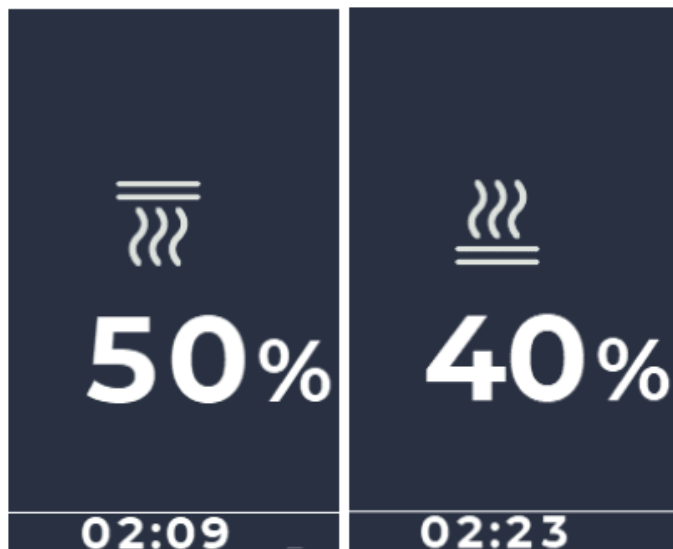
Per avviare la cottura manuale, premere il tasto “9 – START”.

A conferma dell’attivazione del programma di cottura, sulla parte inferiore destra del display sarà presente in simbolo di pausa.

Se nella parte inferiore del display compare una barra arancione (immagine a destra), significa che il forno è in modalità mantenimento. Per attivare il programma di cottura indicato in alto del display, premere il tasto “9 – START”.



Per impostare il SET TEMPERATURA (in modalità **FUNZIONAMENTO A %**) procedere come segue:



IMPOSTARE % DI POTENZA RESISTENZA SUPERIORE: premere il tasto “5 – SET T° TOP”, tramite i tasti UP/DOWN selezionare la % di funzionamento della resistenza, per confermare premere nuovamente il tasto “5 – SET T° TOP”;

IMPOSTARE % DI POTENZA RESISTENZA INFERIORE: premere il tasto “7 – SET T° BOTTOM”, tramite i tasti UP/DOWN selezionare la % di funzionamento della resistenza, per confermare premere nuovamente il tasto “7 – SET T° BOTTOM”;

IMPOSTARE SET T° CAMERA DI COTTURA: premere due volte il tasto “5 – SET T° TOP”, tramite i tasti UP/DOWN selezionare il valore desiderato, per confermare premere nuovamente il tasto “5 – SET T° TOP”;

Per avviare il programma di cottura selezionato in

funzionamento a % premere il tasto “9 – START”.

Se nella parte inferiore dx è presente il “simbolo pausa” (immagine a sinistra) significa che il programma di cottura è in corso di esecuzione.

Se nella parte inferiore del display è presente una barra arancione (immagine a destra), significa che il forno è in modalità mantenimento.

ATTENZIONE se si seleziona il **FUNZIONAMENTO A %**, le resistenze funzioneranno sempre (anche per il raggiungimento del set point) alle % impostate.

In fase di prima accensione giornaliera, se si utilizza il **FUNZIONAMENTO A %**, per abbreviare i tempi di riscaldamento del forno per raggiungere il set point impostato, si consiglia di utilizzare la funzione **BOOST** vedi capitolo dedicato).

Al raggiungimento del set point impostato, il display emetterà un segnale acustico e sul display comparirà la scritta “SETPOINT RAGGIUNTO” (sia il segnale acustico che quello visivo dureranno pochi secondi).

TIMER

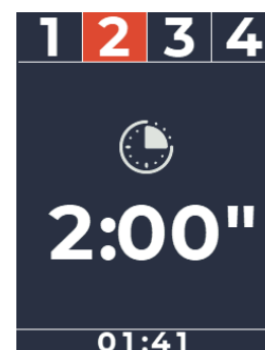
Premendo il tasto “6 – TIMER” si entra nella pagina del timer.

La pressione ripetuta del tasto “10 – PHASES” permette di scorrere tra i 4 timer disponibili.

Per impostare un timer premere il tasto “6 – TIMER”, selezionare il timer desiderato tra i 4 disponibili premendo il tasto “10 – PHASES”, con i tasti “3/4 – UP/DOWN” impostare il valore del timer desiderato. Premere il tasto “6 – TIMER” per confermare e avviare il timer impostato. Attivato il **TIMER** nel display inizierà il countdown al termine del quale il display emetterà un avviso sonoro.

Per interrompere un timer è sufficiente premere il tasto “9 –STOP”

In modalità **COTTURA MANUALE** si possono impostare fino a 4 timer. I timer impostati nel programma manuale non causano il termine del programma ma attivano un avviso sonoro mentre il programma resta operativo. **ATTENZIONE:** il timer può essere attivato solo quando è attivo un programma.



MENU' OPERATIVO

Premendo una volta il tasto "2 – MENU" si accede al MENU OPERATIVO e sarà possibile selezionare le seguenti voci:

- Mantenimento
- Modo ECO
- Modo BOOST

MANTENIMENTO

La modalità mantenimento in temperatura è stata ideata per i momenti di "calo di lavoro".

In fase di esecuzione di un programma (esempio Teglia) è possibile ridurre i consumi del forno mantenendo sempre il forno ad una temperatura prestabilita (default di fabbrica 250°C su cielo e platea in modalità 2 temperature oppure 80% in modalità %).

Durante l'esecuzione di un programma, premere il tasto "9 – START/STOP", a conferma dell'attivazione del mantenimento comparirà una barra arancione nella parte bassa del display. I set point della modalità mantenimento possono essere modificati dal pizzaiolo selezionando "Setup Mantenimento" e modificando il valore di fabbrica utilizzando i tasti "3/4 - UP/DOWN".



Modo ECO (visibile solo se un programma è attivo)



Questa funzione, indicata quando non ci sono picchi di lavoro, riduce del 50% il funzionamento delle resistenze.

ATTENZIONE: la modalità ECO può essere attivata solo con un programma attivo (esempio manuale o uno dei programmi memorizzati).

Selezionare quindi un programma, premere il tasto "9 – START / STOP", Premere una volta il tasto "2 – MENU", selezionare con i tasti "3/4 - UP/DOWN" la voce "modo ECO" e premere il tasto "2 – MENU" per attivare l'ECO.

Per terminare la modalità ECO, premendo una volta il tasto "2 – MENU", è sufficiente selezionare la voce Normale, visibile solo con modalità eco attiva

Modo BOOST (visibile solo se un programma è attivo)

Questa funzione, attiva le resistenze alla massima potenza per un tempo impostabile dal pizzaiolo.

ATTENZIONE: la modalità BOOST può essere attivata solo con un programma attivo (esempio manuale o uno dei programmi memorizzati).

Selezionare quindi un programma, premere il tasto "9 – START / STOP", Premere una volta il tasto "2 – MENU", selezionare con i tasti "3/4 - UP/DOWN" la voce "modo BOOST e premere il tasto "2 – MENU" per attivare il BOOST. La funzione sarà attivata e segnalata da un'icona specifica nella barra di stato.



la voce Normale con il tasto "2 – MENU", visibile solo con modalità boost attiva.

È prevista la possibilità di impostare con i tasti "3/4 - UP/DOWN" un timeout per la funzione BOOST al termine del quale, la modalità si disattiverà automaticamente. Per terminare la modalità BOOST prima del termine del timeout, premendo una volta il tasto "2 – MENU", è sufficiente scorrere con i tasti "3 - UP/DOWN" e selezionare

ULTIMI 10 PROGRAMMI

Premendo due volte il tasto “2 – MENU” il display mostrerà gli ultimi 10 programmi utilizzati.

In questo modo il pizzaiolo potrà selezionare rapidamente uno degli ultimi dieci programmi utilizzati.

Nuovo programma

Per creare un programma è necessario impostare le temperature e il timer desiderato.

Per salvare le impostazioni premere tre volte il tasto “2 – MENU”, selezionare la voce “nuovo programma” premendo il tasto “2 – MENU”.

Confermando la selezione tramite il tasto “2 – MENU”, si accede alla “tastiera”.

Muoversi sulla “tastiera” con i tasti “3/4 – UP/DOWN” e selezionare la lettera/numero premendo “2 – MENU”

Una volta digitato il nome del programma salvare i dati inseriti premendo il tasto “9 – START”; a conferma di avvenuto salvataggio il display mostrerà la scritta “OK! RICETTA SALVATA”.

Modifica programma

Per modificare un programma esistente è necessario selezionarlo come programma corrente, metterlo in pausa e procedere con le modifiche delle impostazioni (temperature, timer etc).

Per salvare le modifiche premere quattro volte il tasto “2 – MENU” e selezionare la voce SALVA nel sottomenu MODIFICA RICETTA.

La voce COPIA permette di creare un nuovo programma partendo da uno già esistente.

La voce RINOMINA consente il cambiamento del nome del programma.

La voce PARTENZA RITARDATA (vedi capitolo dedicato) consente di posticipare l'avvio di un programma qualsiasi ad una determinata ora e giorno.

La voce SCHEDULER (vedi capitolo dedicato) consente di programmare le accensioni settimanali.

Elimina programma

Per eliminare un programma, è necessario prima selezionarlo, premere quattro volte il tasto “2 – MENU”, accedendo MODIFICA RICETTA, selezionare la voce CANCELLA per cancellare il programma selezionato.

LISTA RICETTE

Premendo tre volte il tasto “2 – MENU” il display visualizzerà delle ricette preimpostate dal costruttore (TONDA, TEGLIA, PALA, PINSA, FOCACCIA).

Questi programmi sono da ritenersi puramente indicativi. Si consiglia quindi di provarli e modificarli a seconda del tipo di impasto utilizzato e dal risultato di cottura desiderato.

ATTENZIONE: queste ricette sono state realizzate per essere utilizzate in FUNZIONAMENTO A DUE SONDE. Se il pizzaiolo ha la necessità di utilizzare il forno in FUNZIONAMENTO A % le ricette dovranno essere cancellate e reimpostate.

Nella lista ricette si può selezionare anche il programma PIROLISI (vedi capitolo dedicato).

PIROLISI

Questo programma permette di portare il forno ad una temperatura di 430°C così da agevolare la disinfezione/sterilizzazione della camera di cottura del forno (pirolisi). Attivando questo programma, le resistenze vengono accese al 100% fino al raggiungimento del set point pirolisi (430 C°).

Per attivare la funzione Pirolisi premere tre volte il tasto “2 – MENU”, tramite le frecce “3/4 - UP/DOWN” selezionare la voce PIROLISI.

Una volta selezionato il programma, tramite il tasto “2 – MENU” lo si avvia.

A conferma dell'attivazione del programma:

- tutte le luci all'interno del forno si spengono
- sul display comparirà la scritta “Pirolisi”
- nella parte alta del display apparirà una barra rossa progressiva (**FOTO**) a indicazione dello stato di avanzamento del programma.

Al raggiungimento dei 430°C (barra rossa completa) il programma continuerà per circa 10 minuti per poi spegnersi in automatico lasciando il forno in raffreddamento.

Per terminare in anticipo il ciclo di pirolisi, premere il tasto “9 – START/STOP”.

ATTENZIONE: anche terminando in anticipo la Pirolisi il display si spegnerà dopo pochi secondi.

Per migliorare l'efficacia del programma Pirolisi e la conseguente pulizia anche delle pietre, si consiglia, al termine del programma, di lasciare porta e camino chiusi fino al raffreddamento del forno.

PARTENZA RITARDATA

La partenza ritardata consente di posticipare l'avvio di un programma qualsiasi ad una determinata ora e giorno.

Modifica ricetta

- Copia
- Rinomina
- Cancella
- Associa
- Modifica rap...
- **Par. ritardata**

Prima di impostare la partenza ritardata è necessario selezionare un programma; in seguito premere quattro volte il tasto “2 – MENU”, selezionare la voce **Par. ritardata**.

La partenza ritardata può essere impostata per la giornata di oggi, domani e dopodomani (il display proporrà le soluzioni OGGI+24h/+48h), scegliere quindi una delle opzioni proposte, con i tasti “3/4 – UP/DOWN” impostare l'ora e poi confermare con il tasto “2 – MENU”.

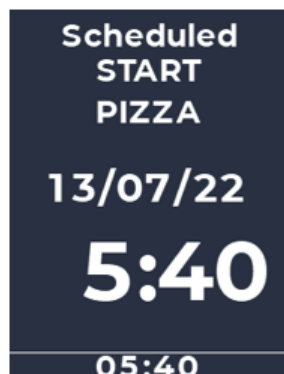
Una volta impostata la partenza ritardata, il display mostra a display l'indicazione “PARTENZA RITARDATA”, il nome del programma selezionato, il giorno e ora in cui il programma inizierà (vedi immagine a destra).

Per uscire dalla condizione di “stand by per partenza ritardata” premere il tasto “1 – ESC/STAND BY”.



SCHEDULER

Con questa funzionalità si possono programmare le accensioni settimanali.



Selezionare un programma, premere quattro volte “2 – MENU” fino ad arrivare alla pagina di MODIFICA RICETTA.

Scorrere verso il basso fino a selezionare la voce SCHEDULER. Confermare premendo il tasto “2 – Menu”.

Verrà visualizzata la lista dei giorni della settimana (lunedì - domenica)

Scorrere i giorni coi tasti “3/4 - UP/DOWN” e selezionare quelli desiderati premendo il tasto “2 – MENU” (verranno evidenziati in bianco), premere il tasto “9 – START” e impostare l’orario agendo sui tasti “3/4 – UP/DOWN”.

Premere quindi il tasto “2 – MENU” per attivare lo Scheduler impostato.

Il display visualizzerà la scritta “OK SALVATO”

Per cancellare una pianificazione, basterà posizionarsi sul giorno evidenziato in bianco, deselegionare i giorni evidenziati, e premere il tasto “9 – PLAY” per deselegionarli.

Deselegionando tutti i giorni e premendo il tasto “9 – START” verrà eliminato lo Scheduler. Il display confermerà la disattivazione con un popup “Scheduler disattivato”.

La funzione di partenza programmata ha priorità su quella dello Scheduler. Una volta richiesta la partenza programmata qualunque Scheduler attivo viene inibito.



QR CODE - TUTORIAL YOUTUBE



Dalla schermata iniziale (esempio foto a sinistra), premendo il tasto “1 ESC/STAND BY” il display mostrerà un QR CODE (foto a destra). Scansionando questo QR Code verrete indirizzati sul canale YouTube di Pizza Group.

All’interno del nostro canale troverete dei tutorial che vi aiuteranno nell’utilizzo di questo forno e molti altri video utili.



IMPOSTAZIONI AVANZATE SERVICE

Premendo cinque volte il tasto “2 – MENU” si accede alla schermata service in cui sono presenti le seguenti voci:

Parametri

La voce parametri (accessibile inserendo la password “30” con i tasti “3/4 - UP/DOWN” e confermandola con il tasto “2 – MENU”) permette al pizzaiolo di modificare i seguenti parametri di fabbrica:

PARAMETRO	DESCRIZIONE	VALORE DI FABBRICA
01	Unità di misura temperatura: 0=°C / 1=°F	0
10	Default posizione dello sfiato (FUNZIONE NON DISPONIBILE)	-
12	Default (secondi) timer 1 programma manuale	180
13	Default (secondi) timer 2 programma manuale	180
14	Default (secondi) timer 3 programma manuale	180
15	Default (secondi) timer 4 programma manuale	180
16	Modalità di cottura (1 cottura con due temperature / 0 cottura a %)	1
50	Default set point sonda cielo mantenimento COTTURA CON 2 TEMPERATURE (°C)	250 °C
51	Default set funzionamento resistenza cielo mantenimento COTTURA A %	80%
52	Default set point sonda platea mantenimento (*)	250 °C
53	Default set funzionamento resistenza platea mantenimento COTTURA A %	80%
139	Abilitazione visualizzazione temperatura di camera / cielo sulla barra inferiore al posto dell'orologio in stato di stop (0 = visualizza ora / 1 = visualizza temperatura)	0
144	Scegliere il suono segnalazione buzzer (0 = disattivato / 1 = attivato)	0

USB

Questa funzione è riservata esclusivamente ai tecnici

Info

Selezionando la voce INFO viene mostrata la versione firmware installata.

Lingua

Attraverso questa voce sarà possibile selezionare una delle lingue proposte dal display.

Impostazione Data e Ora

Il menù presenta in lista, anno, mese, giorno ed orario. Scegliendo una delle voci con i tasti “3/4 - UP/DOWN”, e poi premendo il tasto menu, si entra in modifica del valore richiesto. Ripremere il tasto menu per confermare valore nuovo. Nel caso di impostazione di anno o mese, potrebbe aggiornarsi in automatico il giorno impostato per rendere la data coerente.

Cancella immagini

Funzione non abilitata

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.

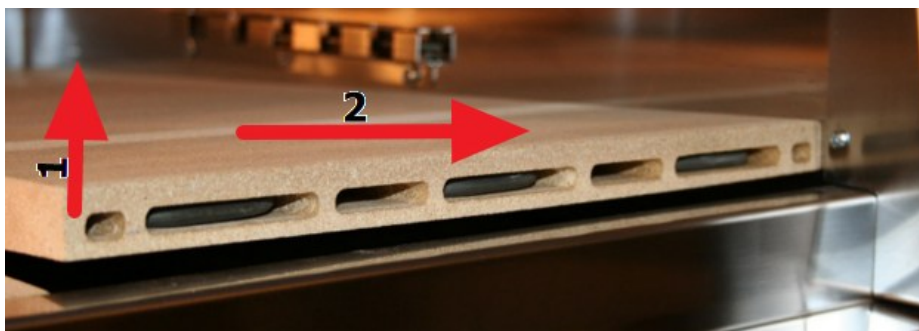
Manutenzione ordinaria rivolta all'utilizzatore

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. Attivare il programma di Pirolisi o la “funzione pirolisi” attraverso i comandi meccanici (vedi capitoli dedicati) e in seguito pulire e rimuovere dalla camera di cottura tutti i 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.
4. A forno freddo, spento e scollegato elettricamente è necessario rimuovere i residui di cenere che si sono depositati sotto la pietra e sulle resistenze. Una volta rimosse le pietre refrattarie si potrà aspirare la cenere che si è depositata sul fondo. Per rimuovere le pietre è sufficiente aprire la porta, sollevare la pietra e sfilarla verso l'esterno della camera di cottura



Pulizia settimanale

Pulire accuratamente tutte le parti esterne del forno con un panno morbido e un detergente delicato.

Non utilizzare spugne abrasive.

Pulire tutte le uscite di ventilazione poste sulla parte frontale, laterale e posteriore del forno;

Rimuovere e pulire i filtri esterni ai ventilatori di ventilazione.

Pulizia mensile

Lubrificare i perni della porta e la molla porta con un grasso alimentare spray non tossico.

Per accedere alla molla aprire il pannello laterale sinistro.

Servizio Post – Vendita

Per la richiesta di parti di ricambio rivolgersi al proprio rivenditore facendo sempre riferimento ai dati riportati nella targa identificativa posta sul fianco dell'apparecchiatura (Modello, matricola, ecc.) ed al codice del ricambio riportato nell'esploso ricambi.

Per qualsiasi richiesta di manutenzione straordinaria, riparazione e/o sostituzione, rivolgersi esclusivamente al rivenditore autorizzato da cui si è acquistato l'apparecchio e/o ad un tecnico specializzato in possesso dei requisiti tecnico-professionali richiesti dalle normative vigenti.

Manutenzione straordinaria rivolta a tecnici specializzati

IMPORTANTE

Per prevenire l'eccessiva usura (non coperta da garanzia) è obbligatorio far effettuare una manutenzione completa almeno una volta all'anno da parte di un tecnico specializzato.

Il tecnico dovrà pulire accuratamente la macchina in tutte le sue parti, verificare il funzionamento e lo stato di usura di tutti i componenti.

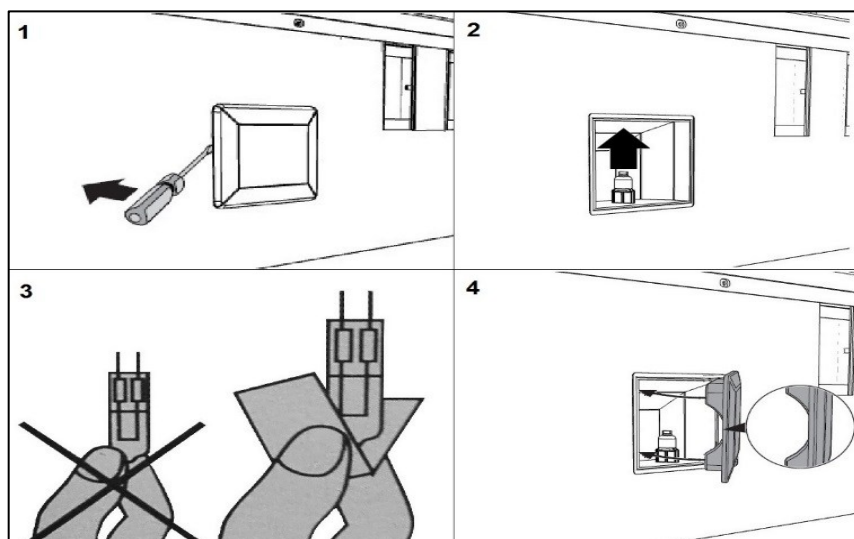
m	QUALSIASI RIPARAZIONE DEVE ESSERE ESEGUITA DA PERSONALE COMPETENTE.
m	PER QUALSIASI OPERAZIONE CHE NON SIA DI COMPETENZA DELL'UTILIZZATORE, È NECESSARIO RICHIEDERE L'INTERVENTO DI UN TECNICO SPECIALIZZATO. RIVOLGERSI QUINDI AL PROPRIO RIVENDITORE E/O SERVIZIO DI ASSISTENZA DI ZONA.
m	PRIMA DI ESEGUIRE 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:

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

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;

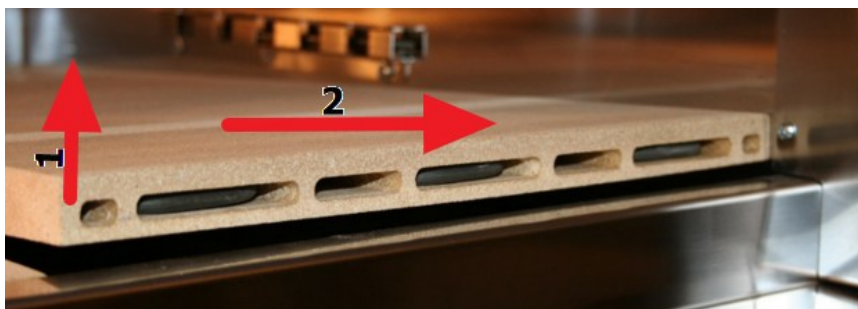
- Scollegare i fili di alimentazione relativi alle resistenze da sostituire;
- Spostare la lana di roccia per accedere alle viti di fissaggio delle resistenze da sostituire;
- Togliere le resistenze;
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

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 (1);
- Estrarre il piano refrattario e sostituirlo (2);
- Eseguire le operazioni di rimontaggio delle resistenze.



9. POSSIBILI ANOMALIE, ALLARMI ed ERRORI

m	Gli interventi riportati nella colonna sottostante “possibile soluzione” e segnalate con (*) devono essere eseguite da personale specializzato e qualificato secondo le normative in vigore nel Paese di utilizzo e rispettando le norme relative agli impianti e alla sicurezza sul lavoro
----------	---

ANOMALIA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
IL FORNO NON SI ACCENDE	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”
IL DISPLAY È SPENTO (nonostante l'interruttore generale sia in posizione “I” e l'alimentazione elettrica sia presente)	Display scollegato	Verificare il collegamento elettrico del display *
	Display difettoso	Verificare il funzionamento del display *
LA LAMPADINA NON SI ACCENDE ANCHE SE IL FORNO RISCALDA	Lampadina bruciata	Sostituire la lampadina *
	Il trasformatore è guasto	Verificare il funzionamento del trasformatore *
	Il porta lampada è guasto	Verificare il funzionamento del porta lampada *
LA CAMERA DI COTTURA NON RISCALDA ADEGUATAMENTE	SET di cielo e/o platea sono stati impostati troppo bassi	Modificare i valori SET di cielo e platea
	Una o più resistenze non funzionano correttamente	Verificare la tensione e il corretto funzionamento delle resistenze *
	Una o più resistenze non sono alimentate	Verificare tutti i componenti che gestiscono l'alimentazione e il corretto funzionamento delle resistenze *
	Le sonde o termometri non funzionano correttamente	Verificare il funzionamento di sonde e/o termometri *
	La scheda (se presente) non legge la temperatura rilevata dalle sonde	Verificare il funzionamento della scheda *
LA TEMPERATURA IN CAMERA DI COTTURA CONTINUA A SALIRE BEN OLTRE IL SET IMPOSTATO	Le resistenze sono continuamente alimentate	Verificare tutti i componenti che gestiscono l'alimentazione e il corretto funzionamento delle resistenze *
	Le sonde o termometri non funzionano correttamente	Verificare il funzionamento di sonde e/o termometri *
	La valvola camino è chiusa	Regolare la valvola camino

LA QUALITA' DELLA COTTURA DELLA PIZZA NON È QUELLA DESIDERATA	Le temperature di lavoro non vengono rispettate	Verificare se cielo e platea raggiungono le temperature di SET
	Le temperature di lavoro non sono ideali	Provare a fare delle prove di cottura con altri SET temperatura (vedi capitolo INDICAZIONI GENERALI PER LA COTTURA)
	Funzionamento anomalo di sonde/termostati, delle resistenze e/o della scheda	Verificare il corretto funzionamento di tutti i componenti dedicati al controllo e riscaldamento delle resistenze e della temperatura *
LE PRIME PIZZE COTTE SI BRUCIANO	In preriscaldamento, il SET della PLATEA è stato impostato con un valore troppo elevato: i piani refrattari si sono scaldati eccessivamente bruciando le prime pizze cotte.	Modificare le impostazioni della platea nella fase di preriscaldamento del forno.
		Attendere che la temperatura dei refrattari si stabilizzi.
LA TEMPERATURA LETTA DALLA SONDA SUPERIORE SALE PIU' VELOCEMENTE RISPETTO A QUELLA INFERIORE	NON C'E' NESSUNA ANOMALIA. Le resistenze superiori sono posizionate vicino alla sonda superiore. Le resistenze inferiori invece, sono installate dentro la pietra. La sonda inferiore è posizionata sopra la pietra. La resistenza deve quindi prima riscaldare la pietra e poi il calore sarà rilevato dalla sonda.	Non c'è nessuna anomalia. Le resistenze superiori sono posizionate vicino alla sonda superiore. Le resistenze inferiori invece, sono installate dentro la pietra. La sonda inferiore è posizionata sopra la pietra. La resistenza deve quindi prima riscaldare la pietra e poi il calore sarà rilevato dalla sonda.
DOPO ALCUNE ORE DI LAVORO LA TEMPERATURA LETTA DALLA SONDA INFERIORE TENDERA' AD UNIFORMARSI ALLA SONDA SUPERIORE NONOSTANTE IL SET SUPERIORE SIA NOTEVOMENTE PIU' ALTO (esempio set superiore 350 °C set inferiore 250°C, la sonda superiore legge 350°C mentre quella inferiore legge 320°C)	NON C'E' NESSUNA ANOMALIA. Data la sua posizione, la lettura della sonda inferiore, nel lungo periodo, viene influenzata dal funzionamento della resistenza superiore.	Se si desidera impostare un set temperatura superiore notevolmente più alto rispetto al set temperatura inferiore, sarà necessario far funzionare il forno in FUNZIONAMENTO A % (vedi capitolo dedicato). In questo modo si potrà gestire la potenza delle resistenze in modo separato tra sopra e sotto lavorando con un'unica temperatura selezionabile.

ALLARME	DESCRIZIONE	EFFETTO	SOLUZIONE
A000	ERRORE SONDA CIELO	Indicazione a display del tipo di allarme (codice e descrizione), attivazione segnale acustico, blocco delle fasi di cottura	Premere il tasto "1 – ESC" per uscire dall'allarme. Controllare collegamenti e funzionamento Sonda Superiore. *
A001	INTERVENTO SICUREZZE	Indicazione a display del tipo di allarme (codice e descrizione), attivazione segnale acustico, blocco delle fasi di cottura	Premere il tasto "1 – ESC" per uscire dall'allarme. È scattato il termostato di sicurezza. Controllare la causa della sovra temperatura e il corretto funzionamento del componente. *
A005	ERRORE SONDA PLATEA	Indicazione a display del tipo di allarme (codice e descrizione), attivazione segnale acustico, blocco delle fasi di cottura	Premere il tasto "1 – ESC" per uscire dall'allarme. Controllare collegamenti e funzionamento Sonda Inferiore. *
A006	PARTENZA DA MANCATA ACCENSIONE	Questo allarme compare quando il forno è stato spento durante il funzionamento (per errore dell'operatore o causa mancanza improvvisa dell'alimentazione). Indicazione a display del tipo di allarme (codice e descrizione), attivazione segnale acustico, blocco delle fasi di cottura.	Premere il tasto "1 – ESC" per uscire dall'allarme. Il display smetterà di suonare, uscirà dalla condizione di allarme e il forno ricomincerà a funzionare riprendendo automaticamente il programma interrotto.
A008	ALTA TEMPERATURA VANO COMANDI	Indicazione a display del tipo di allarme (descrizione allarme), attivazione segnale acustico, blocco delle fasi di cottura	Premere il tasto "1 – ESC" per uscire dall'allarme. Attendere che il vano comandi si raffreddi (la scheda deve scendere sotto i 65°C). Verificare la causa dell'aumento anomalo di temperatura e rimuoverla. * IMPORTANTE i passaggi d'aria (necessari al raffreddamento) inferiori e laterali devono essere liberi, il vano comandi deve essere pulito, il ventilatore laterale deve essere libero e funzionante, la T° ambiente non deve superare quanto indicato nel manuale, devono essere garantite le minime distanze dai lati e un corretto raffreddamento del vano comandi e di tutti i suoi componenti.
POWER FAIL Attenzione: ripartenza annullata, troppo tempo in OFF	Questo allarme compare quando il forno è stato spento durante il funzionamento. Essendo però passato troppo tempo dall'interruzione dell'alimentazione elettrica, il programma precedentemente in esecuzione non sarà ripristinato automaticamente.	Nessun segnale acustico, segnalazione visiva dell'allarme sul display.	Premere il tasto "ESC / STAND BY" in alto a sinistra sul pannello comandi. Il display uscirà dalla condizione di allarme. Il programma interrotto riprenderà in automatico.

FORNO SOVRACCARICO, AUMENTARE LA POTENZA	Questo allarme compare quando la temperatura nella camera di cottura scende molto rapidamente senza apparente motivazione	Segnale acustico, segnalazione visiva dell'allarme sul display	Premere il tasto "ESC / STAND BY" in alto a sinistra sul pannello comandi. Il display uscirà dalla condizione di allarme. Questo allarme solitamente compare quando la porta del forno è rimasta aperta e quindi la temperatura in camera di cottura è scesa troppo rapidamente. Verificare la chiusura della porta e avviare nuovamente il ciclo di cottura.
--	--	---	---

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:
IT08020000000645**

EN - SUMMARY

PREMISE	38
SYMBOLS USED	38
SAFETY WARNINGS	38
GENERAL SPECIFICATIONS	43
INSTALLATION	45
METHODOF USE	48
COMMANDS	50
MAINTENANCE AND CLEANING	63
POSSIBLE ANOMALIES, ALARMS AND ERRORS	67
INFORMATION FOR DISPOSAL AND DEMOLITION	70

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.
	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

- The manual must always accompany the product throughout its life, even in the event of transfer. In case of loss, ask the retailer and/or the manufacturer for a copy (indicating the serial number).
- The rating plate provides important technical information. They are essential in the event of a request for intervention for maintenance or repair of the equipment: it is therefore recommended not to remove, damage or modify it
- This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. This appliance is not intended for use by inexperienced persons in household and similar applications.
- This type of appliance is intended to be used for commercial applications, for example restaurant kitchens, canteens, hospitals and commercial enterprises such as bakeries, butchers etc., but is not intended for the continuous mass production of food.
- This appliance is not intended for use by inexperienced people in domestic and similar applications.
- This type of appliance is not suitable for use by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and knowledge.
- All installation, assembly and extraordinary maintenance operations must be carried out exclusively by specialized and qualified personnel according to the regulations in force in the country of use and respecting the regulations relating to systems and workplace safety.
- Before any movement or installation of the equipment, make sure the suitability of the room that will house it. Check that the systems comply with the regulations in force in the country of use and with what is stated on the rating plate.
- Installation, use or maintenance other than that indicated in this manual may cause damage, injury or death.
- **WARNING:** This appliance must not be installed where the public has access.

- If this appliance must be positioned near walls, partitions, kitchen furniture, decorative finishes, etc., these must be made of non-combustible material or covered with suitable certified heat-insulating material.
- During assembly of the equipment, transit or permanence is not permitted of people not involved in installation near the work area.
- Before carrying out any maintenance, component replacement or ordinary/extraordinary cleaning, disconnect the equipment from the electrical power supply.
- Interventions, tampering or modifications not expressly authorized which do not comply with what is stated in this manual may cause damage, injuries or fatal accidents and will void the warranty.
- Some parts of the equipment can reach high temperatures. It is advisable to be careful not to touch the surfaces and not to bring near materials that may be flammable or sensitive to heat, not even when handling cooked food.
- Do not place any object, especially if made of heat-sensitive material, on top of the oven.
- FIRE HAZARD: leave the area around the equipment free and clean of combustibles. Do not keep flammable materials near this equipment.
- FIRE HAZARD: any presence of flammable oily residues inside or outside the cooking chamber must be removed after each use.
- WARNING, DANGER OF EXPLOSION: it is forbidden to use the oven in environments at risk of explosion.
- ATTENTION: it is forbidden to insert flammable solids or liquids, for example alcohol, into the cooking chamber during operation.
- To handle food during and after cooking, always use personal protection devices (e.g. gloves) to avoid the risk of burns.
- When cooking, always use materials that are not sensitive to heat and certified for contact with hot foods.
- Always use heat-resistant tools (e.g. steel). Plastic or similar kitchen utensils may not withstand high oven temperatures.
- Supervise the appliance throughout its operation, do not leave food in the oven unattended.
- Avoid leaving the appliance unattended in the presence of children and make sure that they do not use it or play with it.
- WARNING: always turn off the main electrical switch when you have finished using the equipment and before carrying out maintenance operations.
- If you notice any anomaly, malfunction or failure, do not use the equipment, contact the dealer and/or a qualified and specialized technician. If it is necessary to replace components of the product, always request original spare parts under penalty of invalidation of the Warranty.
- Place emergency telephone numbers in a visible place.
- The equipment must be checked by a qualified and specialized technician at least once a year.
- Even partial non-compliance with these rules can cause damage and injury, including moral injury, voids the warranty and relieves the Manufacturer of any liability.
- To clean the equipment or any of its components, accessories or substructure DO NOT use:
 - abrasive or powder detergents, aggressive or corrosive (e.g. hydrochloric/muriatic or sulfuric acid, caustic soda, etc.)
 - abrasive or sharp tools (e.g. abrasive sponges, scrapers, steel brushes, etc.);
 - steam or pressure water jets.

MANUAL

Conservation of the manual

This manual, which is an integral part of the product, must be carefully preserved and must always be available for consultation, both by the user and by those responsible for installation and maintenance.

Deterioration or loss

If necessary, request a further copy from your dealer or the manufacturer.

Transfer of the equipment

In the event of transfer of the product, the user is obliged to also hand over this manual to the new owner.

Responsibility

With the delivery of this manual, the Manufacturer declines all responsibility, both civil and criminal, for accidents resulting from partial or total non-compliance with the indications and prescriptions contained therein.

The Manufacturer also declines any responsibility deriving from improper use of the equipment or incorrect use by the user, from unauthorized modifications and/or repairs, from the use of non-original spare parts.

Responsibility for installation works

The responsibility for the works carried out during the installation of the product is not to be considered the responsibility of the Manufacturer; it is, and remains, the responsibility of the installer who is responsible for carrying out checks relating to the correctness of the installation solutions adopted and their compatibility with the product.

Furthermore, compliance with all the safety standards required by the specific legislation in force in the state where it is installed is required.

Use

The use of the product is subject, in addition to the provisions contained in this manual, also to compliance with all the safety standards required by the specific legislation in force in the country where it is installed. For any further information on the use and/or installation of the product, contact the retailer from whom you purchased it.

Residual Risk

RESIDUAL RISKS OF THE 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 THE 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.

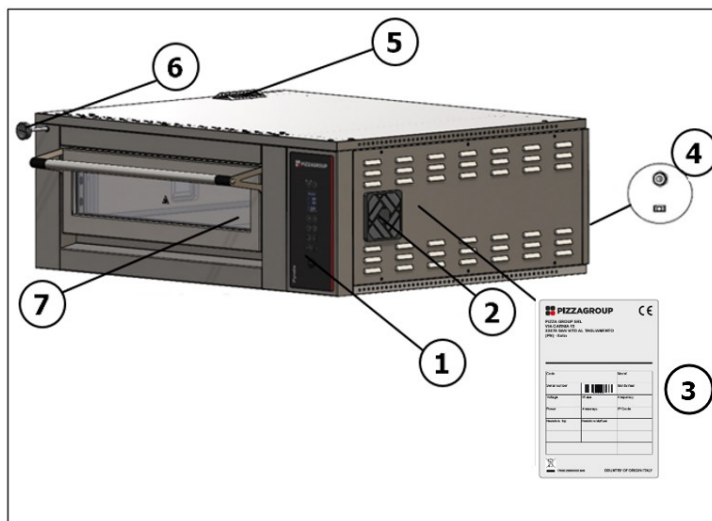
Phase	Protective clothing	Safety footwear	Gloves	Glasses	Hearing protectors	Mask	Hard hat or safety helmet
							
Transportation	X	X	X				
Handling	X	X	X				
Unpacking	X	X	X				
Assembly	X	X	X				
Normal use			X				
Adjustments		X	X	X			
Routine cleaning		X	X	X			
Non-routine cleaning		X	X	X		X	
Maintenance	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. Control panel;
2. Cooling fan (fan rotation from inside to outside);
3. Serial number label;
4. Power cable gland and equipotential connection;
5. Smoke outlet chimney with folding anti-occlusion fins;
6. Chimney valve knob;
7. Active Stone hob.



Registration plate reading

The serial number is located on the right side of the appliance. It provides technical information that is essential for installation, in the event of a request for intervention for maintenance or repairs of the equipment. It is recommended not to remove, damage or modify it.

PIZZAGROUP		CE
PIZZA GROUP SRL VIA CARNIA 15 33078 SAN VITO AL TAGLIAMENTO (PN) - Italia		
Code		Model
Serial number		Month/Year
Voltage	Phase	Frequency
Power	Amperage	IP Grade
Resistors Top	Resistors Bottom	
IT0802000000645		COUNTRY OF ORIGIN ITALY

Technical data

Technical specifications		Model			
		M4 D4	M6 D6	M6L D6L	M9 D9
External dimensions	LxPxH (cm)	113x100(*)x40	113x135(*)x40	148x100(*)x40	148x135(*)x40
Chamber dimensions	LxPxH (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)	Volt	400V 3+N+T	400V 3+N+T	400V 3+N+T	400V 3+N+T
Maximum power absorbed	kW	6,6	8,88	9,00	13,32
Ampere	400V 3+N	9,5	12,7	13,0	19,3
Power cable (No. x mm ²)	400 3P+N	5G x 2,5	5G x 4	5G x 4	5G x 6
Maximum operating temperature	° C	450			
Net weight	kg	115	129	139	159
Packaging dimensions	LxPxH (cm)	120x120x54	120x155x54	155x120x54	155x155x54

Technical specifications		Model			
		M8 D8	M12 D12	M12L D12L	M18 D18
External dimensions	LxPxH (cm)	113x100(*)x72	113x135(*)x72	148x100(*)x72	148x135(*)x72
Chamber dimensions	LxPxH (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)	Volt	400V 3+N+T	400V 3+N+T	400V 3+N+T	400V 3+N+T
Maximum power absorbed	kW	13,20	17,76	18,00	26,64
Maximum absorption (A)	400V 3+N	19,1	25,7	26,0	38,5
Power cable (No. x mm ²)	400 3P+N	5G x 6	5G x 6	5G x 10	5G x 10
Maximum operating temperature	° C	450			
Net weight	kg	183	217	231	290
Packaging dimensions	LxPxH (cm)	120x120x86	120x155x86	155x120x86	155x155x86

The A-weighted sound pressure level of this product is ≤ 70 dB(A).

(*) the depth measurement also includes the oven handle.

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.

!!!ATTENTION!!!

If necessary for logistical purposes, the Pyralis can also be transported vertically.

Before vertical transport it is necessary:

- Completely unpack the product;
- Remove all internal refractory stones;
- Lock the doors to prevent any opening;
- Use suitable tools to avoid any damage to the oven.

The vertical transport operation must be carried out in complete safety, using tools specifically created for this purpose (example winches) and by personnel qualified for the type of task.



Characteristics of the installation room

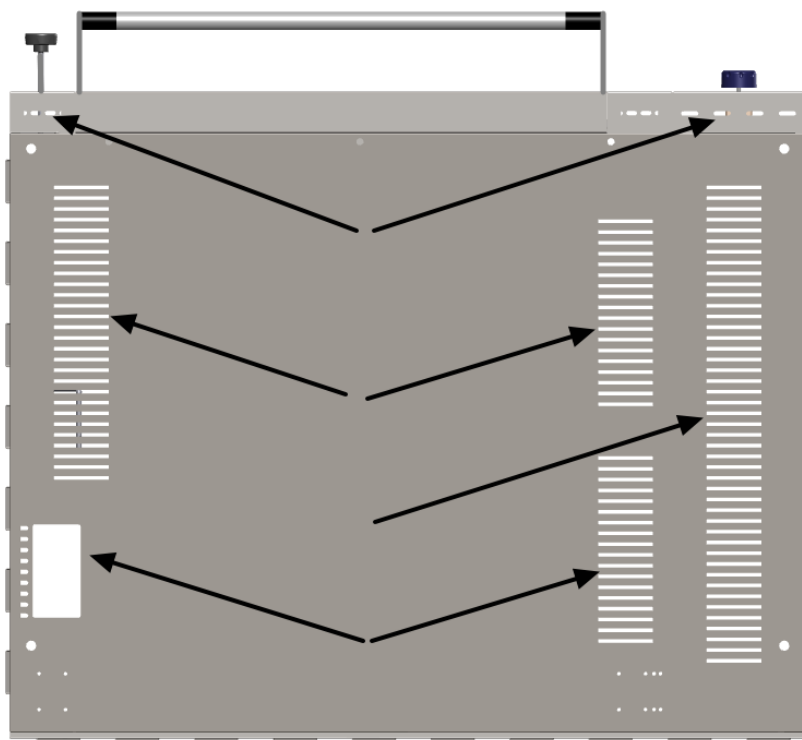
Check that the installation room:

- is dedicated and compliant with the cooking of food;
- has adequate air exchange;
- does not contain flammable or explosive elements;
- complies with current regulations in terms of workplace and plant safety;
- is sheltered from atmospheric agents;
- has max temperatures from +5°C (41°F) to +35°C (95°F);
- has humidity not exceeding 70%;
- has a compliant electrical system;
- is equipped with all the necessary connections (electricity, gas, water) and for the discharge of production residues (e.g. fume extraction);
- is adequately lit and has all the hygiene and health requirements that comply with current laws.

Positioning the oven

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

!	WARNING!!! THE COUNTERTOP ON WHICH THE OVEN IS PLACED MUST BE ASSEMBLED INTO THE SUPPORT PROVIDED BY THE MANUFACTURER..
---	---

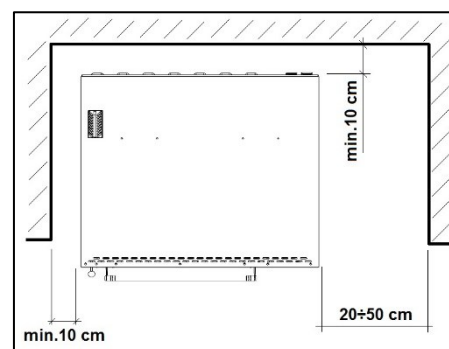


!	WARNING!!! AFTER INSTALLATION AND DURING USE OF THE PRODUCT, MAKE SURE THAT THE LOWER VENTILATION HOLES (indicated by the arrows) ARE ALWAYS CLEAR TO ENSURE PROPER COOLING OF THE OVEN.
---	--

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.

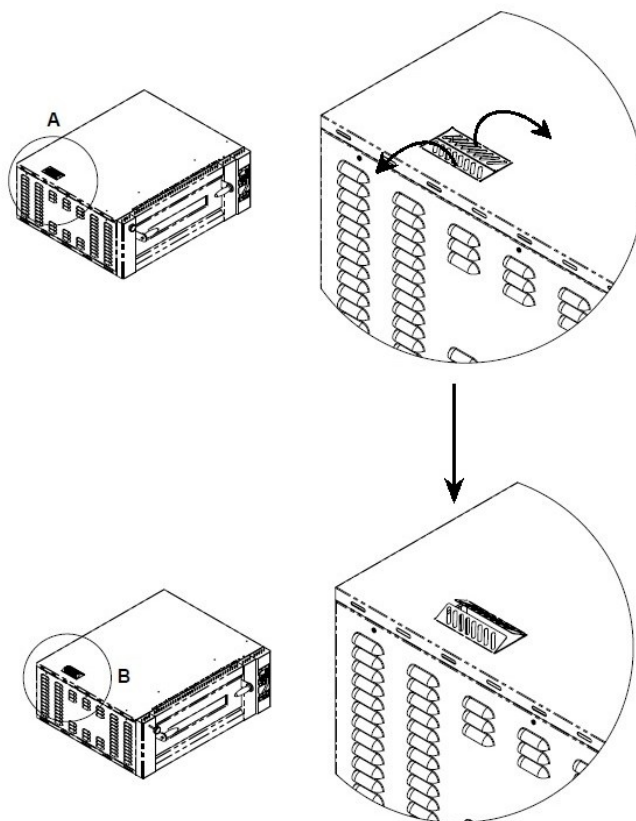


!	WARNING! REMOVE ANY POLYSTYRENE PROTECTIONS AND THE PROTECTIVE FILM WITHOUT USING TOOLS THAT COULD DAMAGE THE SURFACES.
---	---

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

ATTENTION: Once the oven has been positioned, before proceeding to electrically connect the oven, it is **MANDATORY** to remove the grills (A) on the chimney (made to prevent dirt from entering during transport or installation operations) before installing the supplied hood as an option from the manufacturer.

If the oven is positioned under an existing wall hood, simply bend the grills 45° upwards (B).



Connection to the utilities (electrical connection)

m	WARNING! ONLY QUALIFIED PERSONNEL ARE PERMITTED TO CONNECT THE APPLIANCE TO THE ELECTRICAL MAINS.
<u>This appliance must be connected with flexible connections for equipotential bonding and to services such as the power supply so that the appliance can be moved in the direction required for cleaning over a distance no less than the dimensions of the appliance in the direction of movement plus 500 mm, without stretching or stressing the flexible connections.</u>	The diagram shows the internal electrical connection of the oven. A power cable is connected to a terminal board. The terminals are labeled L1, L2, L3, N, and PE. The cable is shown entering the oven through a flexible connection.
<u>The oven is supplied without a power cord. Connection to the mains must be made via a switch that guarantees complete disconnection in the event of a Category III overvoltage.</u>	
<u>The power cord must have the ground wire longer than the others so that it is the last to become taut if pulled.</u>	

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

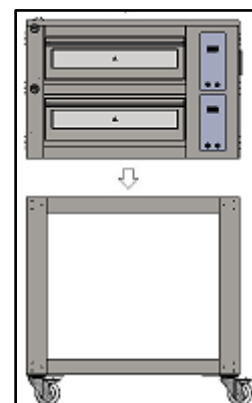
It is always preferable to purchase a double-deck oven so as to have a single electrical supply.

If necessary, it is still possible to overlap two single-chamber ovens by simply stacking them one on top of the other, without using a chimney connection.

Up to a maximum of 2 elements (of the same make and model) can be stacked in the single-chamber version.



ATTENTION!
THE SURFACE ON WHICH THE OVEN IS PLACED MUST BE ASSEMBLED IN THE SPECIAL SUPPORT SUPPLIED BY THE MANUFACTURER.



6. 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;

First start-up and functional testing



ATTENTION!
WHEN USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME, IT IS ADVISABLE TO HEAT THE OVEN UNLOADED TO ELIMINATE BAD ODORS CAUSED BY THE EVAPORATION OF THE MOISTURE CONTAINED IN THE REFRACTORY STONES, IN THE INSULATING MATERIAL AND IN THE INTERNAL METAL PARTS.

The first ignition and functional testing must be carried out by a qualified (according to local, national and European regulations) and specialized technician who will have to check:

- that the installation was carried out scrupulously respecting current legislation and the instructions given by the manufacturer in the installation manual;
- that the system to which the product is connected complies with the regulations in force in the country of installation;
- that the mains voltage complies with the data indicated on the serial number plate;

- that the connection to the electrical system has been carried out in accordance with the regulations in force in the country of installation and scrupulously respecting the manufacturer's instructions given in the installation manual;
- that all protective films have been removed from the product
- that the oven chamber is free from non-compliant objects (e.g. installation tools, manuals, packaging parts, etc.)
- that the fume exhaust is present and that it scrupulously complies with the instructions given by the manufacturer in the installation manual and is adequate with respect to the regulations in force in the country of installation

Furthermore, the technician in charge of carrying out the first ignition and functional testing will have to:

- give the user all the documentation relating to the oven
- instruct the user in the correct use of the product
- instruct the user on the periodic maintenance that must be carried out on the appliance (reported in the Cleaning and Maintenance chapter)

FIRST START-UP

For the first ignition of the oven and for subsequent ignitions after a prolonged period of inactivity, proceed according to the following procedure: without introducing food inside, heat the oven with the door closed, bringing it to a temperature of 450 C° on the top and bottom. Once the set temperature of 450 C° on the top and bottom has been reached, keep the resistors on for at least half an hour.

During this entire time, it is recommended to keep the vent completely open and to keep the hood or the extraction system turned on at maximum speed. In this first phase, the oven, due to the evaporation of the humidity accumulated in the oven during the production, storage and shipping period, could generate unpleasant odors. It is recommended to ventilate the room well.

During the first ignition and functional testing phases, the technician must check the correct functioning of all the components of the appliance.

The oven can be used for the first cooking only after having scrupulously carried out the operations indicated above, which are absolutely essential for perfect functioning. Never cook the appliance the first time you turn it on.

PERIODS OF INACTIVITY

- If the oven is not used for long periods:
- Disconnect it from the power supply;
- Cover it to protect it from dust;
- Air the rooms periodically;
- Clean it before using it again

Before starting up after a period of non-use, repeat the procedure described for the FIRST START-UP

ACTIVESTONE

This oven uses the exclusive ACTIVESTONE STONES in the bedplate: stones with a special design that house the heating elements inside them. This particular solution combined with the characteristics of the stone improves heat stability, maximizing cooking uniformity even during peaks of high productivity.

The greater thermal inertia exerted makes ACTIVESTONE the ideal solution also for dough cooked in a pan.

!	During the first daily switch-on, as soon as the stall setting is reached, the temperature of the ACTIVESTONE stone will certainly be higher (compared to the temperature of the cooking chamber); it is therefore important that, for the very first daily cooking sessions, the pizza chef takes this aspect into consideration.
---	--

Use of the chimney valve

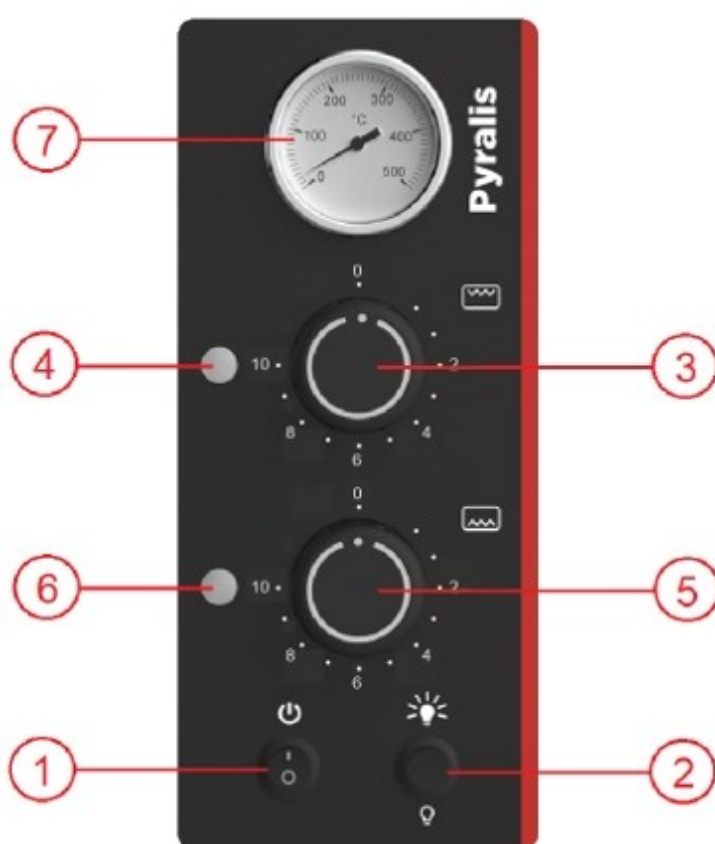
The chimney valve allows the regulation of the outflow of smoke and vapors from the cooking chamber and the maintenance of the heat in it.

It is advisable to keep the valve completely closed when the oven is heating, to reach the desired temperature in the shortest possible time.

During cooking, adjust the valve depending on the type of product inserted (more or less moist) and workload.

7. COMMANDS

Description and operation of the mechanical control panel



Mark	Temperature (°C)
0	0
1	80
2	100
3	150
4	200
5	250
6	280
7	300
8	350
9	400
10	450

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.

OVEN IGNITION WITH MECHANICAL CONTROLS

To turn on the oven proceed as follows:

- Turn on the cooking chamber by positioning the main switch on 1;
- Set the UPPER TEMPERATURE SET by rotating "thermostat 3";
- Set the LOWER TEMPERATURE SET by rotating "thermostat 5";
- Turn on the room light by positioning the switch on 1.
- The temperature in the cooking chamber will be indicated on "thermometer 7"

!	! Given the characteristics of the components and, depending on the use of the oven, the thermostats (connected to knobs 3 and 4) may have a tolerance of +/-15°C. To optimize the operation of the oven, it is recommended to set the T° SET taking as reference the T° detected by the analogue thermometer (7).
---	---

SWITCHING OFF THE OVEN WITH MECHANICAL CONTROLS

To turn off the oven follow the procedure below:

- Turn off the light by positioning the switch at 0;
- If you do not wish to leave the previously set settings, rotate the thermostats anti-clockwise to bring them to 0, otherwise leave them at the set setting.
- Move the main switch to position 0.

!	! If, at the end of the shift, you want to maintain the temperatures set during work, you can leave the thermostats at the last setting set and turn off the oven by moving the main switch to the 0 position.
---	--

General instructions for cooking

Pizza and similar products have cooking times and temperatures that depend on the shape, hydration and thickness of the dough, as well as the quantity and type of ingredients added.

For these reasons it is always advisable to carry out some cooking tests beforehand, in order to better understand the characteristics and functioning of the oven.

Approximately the oven settings are as follows:

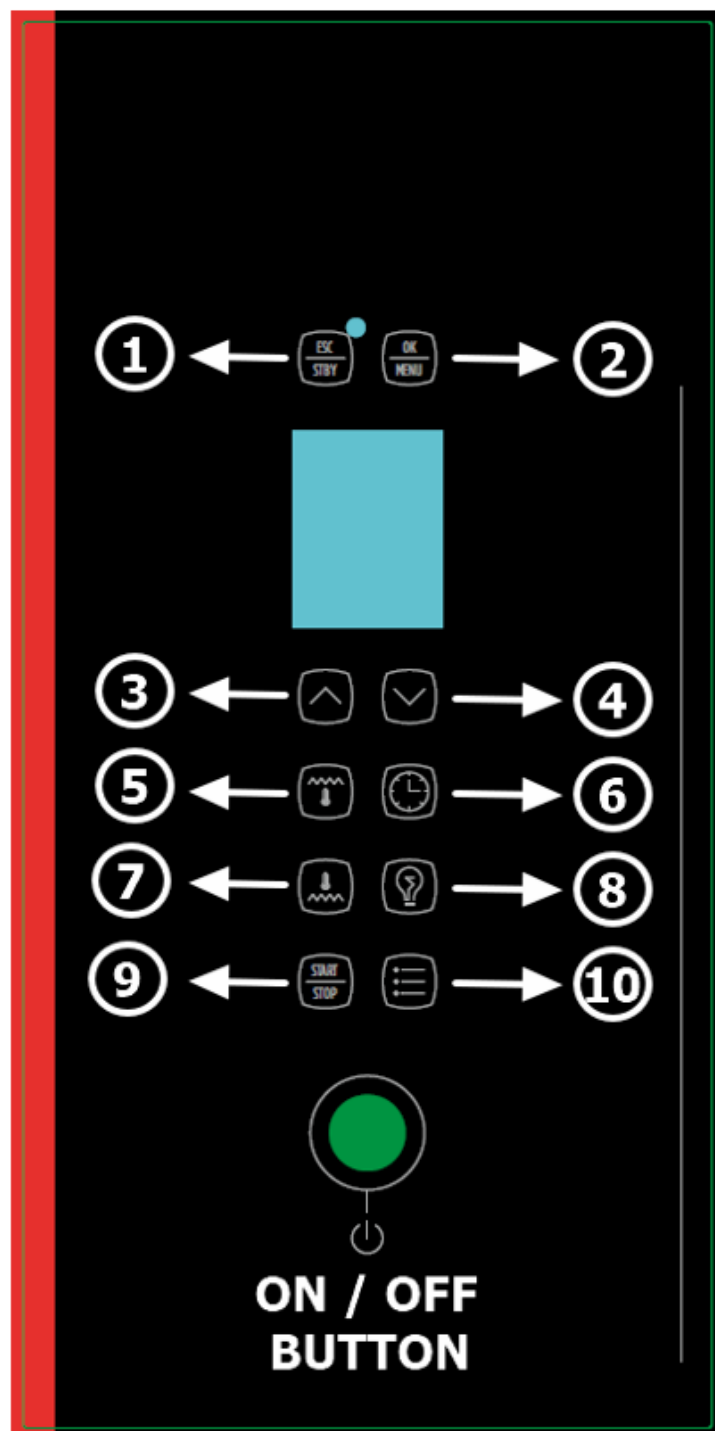
- Keep the chimney valve closed until the oven has reached the set temperature;
- It is preferable to cook directly on the stones, in order to obtain a better result of the product;
- Set the Sky temperature to between 300 and 350°C;
- Set the Platen temperature between 250 and 330°C;
- If you cook directly on a stone, it is advisable to set the temperature of the top higher than that of the bottom;
- If you are cooking on a tray, it is advisable to set the temperature of the top lower than that of the bottom.

“PYROLYSIS” FUNCTION ON MECHANICAL PYRALIS

By turning knobs 3 and 5 to the max (point 10, value corresponding to 450°) you can proceed with the disinfection/sterilization of the oven (pyrolysis function). The resistances are turned on at 100% up to the fixed set temperature of the chamber (or top and floor). Once the "warning lights 4 and 6" go out (this indicates that the maximum temperature has been reached) you can turn off the oven with the "1" button.

To improve the effectiveness of Pyrolysis and the consequent cleaning of the stones, it is recommended, at the end of the program, to leave the door and chimney closed until the oven has cooled.

DESCRIPTION AND OPERATION OF THE DIGITAL CONTROL PANEL



1	ESC / STAND BY
2	MENU' / SELECTION
3	UP
4	DOWN
5	SET T° TOP
6	TIME
7	SET T° BOTTOM
8	LIGHT
9	START / STOP
10	PHASES

UNDERSTANDING THE DISPLAY – TURNING ON THE OVEN

To turn on the display, with the oven powered on, press the "1 - ESC/STAND BY" button once.

Every time the display is turned on, the last program used will be automatically proposed and the oven will go into maintenance mode (see the dedicated section).

To activate the last program used (shown at the top of the display), simply press the "9 START/STOP" button.

To return to maintenance mode, press the "9" START/STOP button. Maintenance mode is confirmed by the lower orange bar (see photo on the right).



The display automatically enters STAND BY after approximately 10 minutes of non-use.

IMPORTANT: If the control board is disconnected from power without first turning off the display, when the display is turned back on, the message "start due to power failure" will appear on the display and the buzzer will sound. To exit the alarm screen, press the "1 ESC / STAND BY" button (for further information, see the alarm table).

THE DISPLAY IS DIVIDED INTO THREE PARTS:

- UPPER PART (where the selected cooking PROGRAM is displayed)
- CENTER PART (where the TEMPERATURES read by the probes and/or the percentage of heating element power and the TIMER are displayed)
- BOTTOM PART (where the STATUS ICONS are displayed)



EXAMPLE 1

STANDARD initial screen with two temperature probes active.

The display shows:

TOP PART: the type of program used (MANUAL example)

CENTRAL PART: the upper and lower temperature read by the probes, the possible SET TIMER value

LOWER PART: the TIME



EXAMPLE 2

Initial screen with a temperature probe active.
COOKING WITH % OPERATION (see dedicated chapter)

The display shows:
TOP PART: the type of program used (MANUAL example)

CENTRAL PART: the temperature of the cooking chamber, the percentage of power to be supplied to the upper and lower resistances, the possible SET TIMER value

LOWER PART: the TIME

STATE ICONS

At the bottom of the display, in addition to the time, the following STATUS ICONS may appear:

- Upper and/or lower heating element ON indicator (symbol on, heating element on)
- BOOST MODE (upward arrow symbol)
- ECO MODE (leaf symbol)
- ALARM (triangle symbol with "!")
- PROGRAM STATUS: The PLAY symbol in the bottom right indicates that the program shown at the top of the display is ACTIVE. If an orange bar appears at the bottom of the display, the maintenance program is ACTIVE (see dedicated chapter).



EXAMPLE 1

STATUS ICONS: Heating elements active and cooking program active



EXAMPLE 2

STATUS ICONS: Boost mode active



EXAMPLE 3

STATUS ICONS: Eco mode active



EXAMPLE 4

STATUS ICONS: Oven in alarm



EXAMPLE 4

STATUS ICONS: Oven in maintenance mode

SWITCHING OFF THE OVEN WITH DIGITAL DISPLAY

To properly turn off the oven, you must first turn off the display by holding down the "1 – ESC / STAND BY" button for a few seconds.

When the display is off, the cooling fan installed on the right side of the oven will continue to operate; for proper cooling of the components inside the control panel, the cooling phase must last at least 30 minutes.

After 30 minutes, you can turn off the ON/OFF switch located at the bottom of the control panel; only then will the cooling fan stop operating.

IMPORTANT: If the control board is disconnected from power without first turning off the display, when the display is turned back on, the message START DUE TO POWER FAILURE will appear on the display and the buzzer will sound. To exit the alarm screen, press the "1 ESC / STAND BY" button (for further information, see the alarm table).

COOKING METHODS (operation of the heating elements)

This oven with digital display can be used by choosing between TWO TYPES OF OPERATION:



1 – **OPERATION WITH TWO-PROBE (factory default)**: the pizza chef will set TWO SET T° (upper and lower) and the resistors will work and turn off depending on the temperatures detected by the two probes

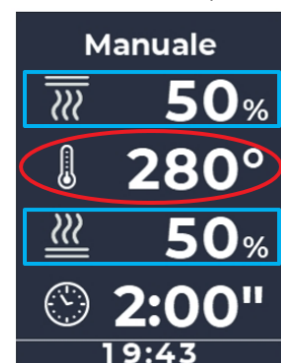
With this cooking mode, until the SET is reached the resistors will work at 100% and then turn on and off to maintain the temperature.



2 – **OPERATION AT % (selectable by the pizza chef)**: the pizza chef will set a SET T° & the % POWER OF THE RESISTANCES (upper and lower). The resistances will work in % and will switch off depending on the temperature read by the probe in the cooking chamber.

ATTENTION: with this cooking mode the resistances will always work at the set % (therefore both to heat the oven and reach the set SET and for the cooking phase)

To reduce the heating time during the first daily start-up, we recommend activating a program and then using the BOOST (for information, see the specific chapter).



To select % OPERATION, access the ADVANCED SERVICE SETTINGS (see the dedicated section) by pressing the "2" MENU/SELECTION button five times until you reach the SERVICE page. Select PARAMETERS, use buttons 3 and 4 to select the password "30," confirm with the "2" MENU/SELECTION button, use buttons 3 and 4 to select PARAMETER "P16," use buttons 3 and 4 to select the value "0," and confirm with the "2" MENU/SELECTION button.

With this change, the oven will operate at % and the display will show the corresponding symbols shown above.

WARNING: The oven is factory-set to TWO-PROBE OPERATION and has preset recipes (Round, Tray, Peel, Pinsa, etc.). If the pizza chef selects % OPERATION, the preset recipes will no longer be valid and must be deleted and reprogrammed. Factory preset recipes can only be used with two-probe operation. To delete the recipe, see the DELETE PROGRAM chapter..

COOKING PROGRAMS

STARTING A COOKING



By pressing the "9 - START/STOP" button, you can start the cooking program shown at the top of the display.

To confirm that the cooking program has been activated, the pause symbol will appear at the bottom right of the display.

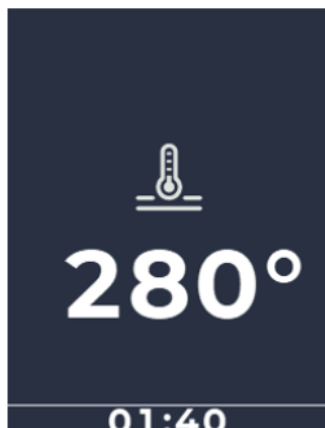
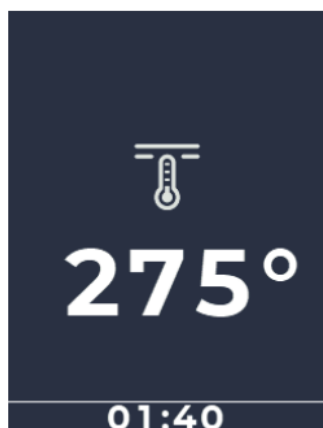
If an orange bar appears at the bottom of the display (image on the right), it means the oven is in holding mode. To activate the cooking program shown at the top of the display, press the "9 - START" button.



MANUAL COOKING

The manual program is a single-step infinite time program that allows the user to set up to 4 timers. Timers set in the manual program do not cause the program to end but activate an audible and visual warning while the program remains operational.

To set the TEMPERATURE SETTINGS (in **2 PROBE OPERATION mode**) proceed as follows:



SET HIGHEST T° SET: press the button

"5 – SET T° TOP", use the UP/DOWN keys to select the desired value, to confirm press the "5 – SET T° TOP" key again;

SET LOWER T° SET: press the button

"7 – SET T° BOTTOM", use the UP/DOWN keys to select the desired value, to confirm press the "7 – SET T° BOTTOM" key again.



To start manual cooking, press the "9 - START" button.

To confirm activation of the cooking program, the pause symbol will appear in the lower right corner of the display.

If an orange bar appears at the bottom of the display (image on the right), it means the oven is in holding mode. To activate the cooking program indicated at the top of the display, press the "9 - START" button.



To set the SET TEMPERATURE (in % **OPERATION mode**), proceed as follows:



SET UPPER RESISTANCE POWER %: press the “5 – SET T° TOP” key, use the UP/DOWN keys to select the % of resistance operation, to confirm press the “5 – SET TOP T°” key again;

SET LOWER RESISTANCE POWER %: press the “7 – SET BOTTOM T°” key, use the UP/DOWN keys to select the % of resistance operation, to confirm press the “7 – SET BOTTOM T°” key again;

SET COOKING CHAMBER SET T°: press the “5 – SET TOP T°” key twice, use the UP/DOWN keys to select the desired value, to confirm press the “5 – SET TOP T°” key again;

To start the selected cooking program in % mode, press the “9 – START” button.

If the “pause symbol” is displayed in the lower right corner (left image), the cooking program is in progress.

If an orange bar is displayed at the bottom of the display (right image), the oven is in holding mode.

ATTENTION if you select % OPERATION, the resistors will always operate (even to reach the set point) at the set %.

During the first daily start-up phase, if you use the % OPERATION, to shorten the heating times of the oven to reach the set set point, we recommend using the BOOST function (see dedicated chapter).

When the set set point is reached, the display will emit an acoustic signal and the words “SETPOINT REACHED” will appear on the display (both the acoustic and visual signals will last a few seconds)

TIMER

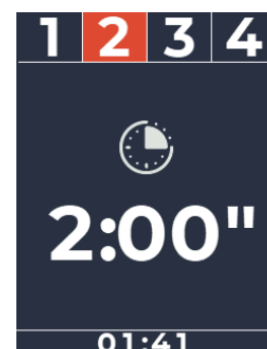
Pressing the “6 - TIMER” button accesses the timer page.

Repeatedly pressing the “10 - PHASES” button scrolls through the four available timers.

To set a timer, press the “6 - TIMER” button, select the desired timer from the four available by pressing the “10 - PHASES” button, and use the “3/4 - UP/DOWN” buttons to set the desired timer value. Press the “6 - TIMER” button to confirm and start the set timer.

Once the TIMER is activated, the display will begin a countdown, at the end of which the display will emit a beep.

To stop a timer, simply press the “9 - STOP” button.



In **MANUAL COOKING** mode, up to four timers can be set. Timers set in the manual program do not end the program but activate an audible alert while the program remains active. **WARNING:** The timer can only be activated when a program is active.

OPERATING MENU

Pressing the "2 – MENU" button once accesses the OPERATING MENU and allows you to select the following items:

- Maintenance
- ECO Mode
- BOOST Mode

MAINTENANCE

The hold mode is designed for times when there's a "slump in work."

When running a program (e.g., Baking Tray), you can reduce oven energy consumption by maintaining the oven at a preset temperature (factory default 250°C for the top and bottom in 2-temperature mode, or 80% in % mode).

While running a program, press the "9 - START/STOP" button. An orange bar will appear at the bottom of the display to confirm that hold mode is activated.

The hold mode set points can be changed by the pizza chef by selecting "Hold Setup" and changing the default value using the "3/4 - UP/DOWN" buttons.



ECO Mode (visible only if a program is active)



This function, recommended when there are no peak loads, reduces heating element operation by 50%.

WARNING: ECO mode can only be activated with a program active (e.g., manual or one of the stored programs).

Then select a program, press the "9 - START / STOP" button, press the "2 - MENU" button once, select "ECO mode" using the "3/4 - UP/DOWN" buttons, and press the "2 - MENU" button to activate ECO mode.

To end ECO mode, press the "2 - MENU" button once, then simply select the Normal option, which is only visible when ECO mode is active.

BOOST Mode (visible only if a program is active)

This function activates the heating elements at maximum power for a time set by the pizza chef.

WARNING: BOOST mode can only be activated with a program active (e.g., manual or one of the stored programs).

Then select a program, press the "9 - START / STOP" button, press the "2 - MENU" button once, select "BOOST mode" using the "3/4 - UP/DOWN" buttons, and press the "2 - MENU" button to activate BOOST. The function will be activated and indicated by a specific icon in the status bar.

It is possible to set a timeout for the BOOST function using



the "3/4 - UP/DOWN" buttons, after which, the mode will automatically deactivate.

To end the BOOST mode before the timeout ends, by pressing the "2 – MENU" button once, simply scroll with the "3 - UP/DOWN" buttons and select the Normal item with the "2 – MENU" button, visible only with the boost mode active..

LAST 10 PROGRAMS

By pressing the "2 – MENU" button twice, the display will show the last 10 programs used. In this way, the pizza chef can quickly select one of the last 10 programs used.

NEW PROGRAM

To create a program, you need to set the desired temperatures and timer.

To save your settings, press the "2 – MENU" button three times, select "New Program" by pressing the "2 – MENU" button.

Confirming your selection with the "2 – MENU" button accesses the "keyboard."

Move around the "keyboard" using the "3/4 – UP/DOWN" buttons and select the letter/number by pressing "2 – MENU."

Once you have entered the program name, save the data by pressing the "9 – START" button. To confirm saving, the display will show "OK! RECIPE SAVED."

Edit program

To modify an existing program, select it as the current program, pause it, and proceed with changing the settings (temperatures, timers, etc.).

To save the changes, press the "2 – MENU" button four times and select SAVE in the EDIT RECIPE submenu.

The COPY option allows you to create a new program from an existing one.

The RENAME option allows you to change the program name.

The DELAYED START option (see dedicated chapter) allows you to postpone the start of any program to a specific time and day.

The SCHEDULER option (see dedicated chapter) allows you to schedule weekly start-ups.

Delete program

To delete a program, you must first select it, press the "2 – MENU" button four times, access EDIT RECIPE, select the DELETE item to delete the selected program.

RECIPE LIST

Pressing the "2 – MENU" button three times will display the manufacturer's preset recipes (ROUND, PAN, PALA, PINSA, FOCACCIA).

These programs are purely indicative. We therefore recommend testing and modifying them according to the type of dough used and the desired baking result.

WARNING: These recipes were created to be used in TWO-PROBE OPERATION. If the pizza chef needs to use the oven in % OPERATION, the recipes will have to be deleted and reset.

In the recipe list you can also select the PYROLYSIS program (see dedicated chapter)

PIROLYSIS

This program heats the oven to a temperature of 430°C to facilitate the disinfection/sterilization of the cooking chamber (pyrolysis). When this program is activated, the heating elements are turned on at 100% until the pyrolysis set point (430°C) is reached.

To activate the Pyrolysis function, press the "2 - MENU" button three times and use the "3/4 - UP/DOWN" arrows to select the PYROLYSIS option.

Once the program is selected, press the "2 - MENU" button to start it.

To confirm program activation:

- All the lights inside the oven will turn off.
- The word "Pyrolysis" will appear on the display.
- A red progress bar (PHOTO) will appear at the top of the display to indicate the program's progress.

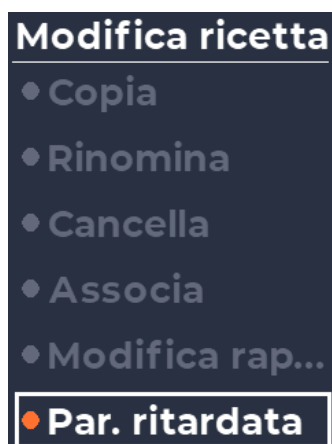
Once the temperature reaches 430°C (full red bar), the program will continue for approximately 10 minutes and then automatically turn off, leaving the oven to cool.

To end the pyrolysis cycle early, press the "9 – START/STOP" button.

WARNING: Even if you end the pyrolysis cycle early, the display will turn off after a few seconds.

To improve the effectiveness of the pyrolysis program and the subsequent cleaning of the stones, we recommend leaving the door and chimney closed at the end of the program until the oven has cooled..

DELAYED DEPARTURE



The delayed start allows you to postpone the start of any program to a specific time and day.

To set the delayed start, you need to select a program, press the "2 – MENU" button four times, select the "Par.ritardata".

The delayed start can be set for today, tomorrow and the day after tomorrow (the display will suggest the solutions TODAY-+24h/+48h), then choose one of the proposed options, use the "3/4 – UP/DOWN" buttons to set the time and then confirm with the "2 – MENU" button

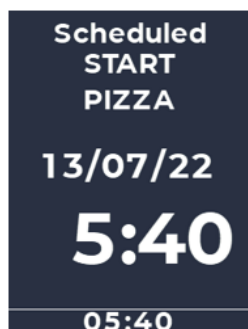
Once the delayed start has been set, the display shows the message "DELAYED START", the name of the selected program, the day and time the program will start.



To exit the "stand by for delayed start" condition, press the "1 – ESC/STAND BY" button.

SCHEDULER

With this function you can program weekly switch-ons.



Select a program, press “2 – MENU” four times until you reach the EDIT RECIPE page.

Scroll down until you select the SCHEDULER item. Confirm by pressing the “2 – Menu” button.

The list of days of the week (Monday - Sunday) will be displayed

Scroll through the days using the “3/4 - UP/DOWN” buttons and select the desired ones by pressing the “2 – MENU” button (they will be highlighted in white), press the “9 – START” button and set the time using the “3/4 – UP/DOWN” buttons.

Then press the “2 – MENU” button to activate the set Scheduler.

The display will show the message “OK SAVED.”

To modify/delete a schedule, simply select the selected days again and press the “2 – MENU” button again to deselect them.

By deselecting all the days and pressing the “9 – START” button, the scheduler will be deleted and the popup will appear warning you that the scheduler has been deactivated.

The scheduled start function has priority over the scheduler function. Once the scheduled start is requested, any active scheduler is inhibited.



QR CODE - TUTORIAL YOUTUBE



Dalla schermata iniziale (esempio foto a sinistra), premendo il tasto “1 ESC/STAND BY” il display mostrerà un QR CODE (foto a destra).

Scansionando questo QR Code verrete indirizzati sul canale youtube di Pizza Group.

All'interno del nostro canale troverete dei tutorial che vi aiuteranno nell'utilizzo di questo forno e molti altri video utili.



ADVANCED SERVICE SETTINGS

By pressing the “2 – MENU” button five times you access the service screen which contains the following items::

Parameters

The parameters item (accessible by entering the password “30” with the “3/4 - UP/DOWN” keys and confirming it with the “2 – MENU” key) allows the pizza chef to modify the following factory parameters:

PARAMETER	DESCRIPTION	FACTORY VALUE
01	Temperature measurement unit: 0 = °C, 1 = °F	0
10	Default vent position (NOT AVAILABLE)	-
12	Default (seconds) timer 1 manual program	180
13	Default (seconds) timer 2 manual program	180
14	Default (seconds) timer 3 manual program	180
15	Default (seconds) timer 4 manual program	180
16	Cooking mode (1 cooking with 2 temperatures - 0 cooking at %)	1
50	Default top heating element power setting for COOKING WITH 2 TEMPERATURES (°C)	250 °C
51	Default top heating element power setting for COOKING AT %	80%
52	Default bottom heating element power setting for COOKING AT %	250 °C
53	Enabling oven/top temperature display on the bottom bar instead of the clock in stop mode (0 = display time – 1 = display temperature)	80%
139	Select buzzer sound (0 = deactivated – 1 = activated)	0
144	Temperature measurement unit: 0 = °C, 1 = °F	0

USB

This function is reserved exclusively for technicians

Info

Selecting the INFO item displays the installed firmware version

Language

Through this item it will be possible to select one of the languages proposed by the display

Setting the Date and Time

The menu lists the year, month, day, and time. Selecting one of the items with the "3/4 - UP/DOWN" buttons and then pressing the menu button allows you to change the required value. Press the menu button again to confirm the new value. If you set the year or month, the set day may be automatically updated to make the date consistent.

Delete images

Function not enabled

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.

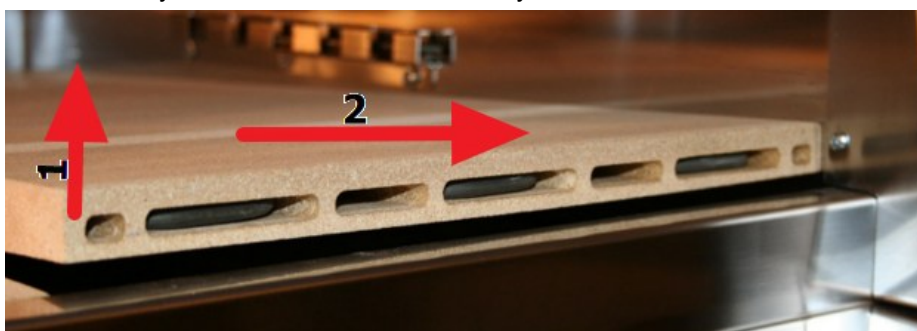
Routine maintenance to be performed by the user

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

- Activate the Pyrolysis program or the "pyrolysis function" using the mechanical controls (see dedicated chapters) and then clean and remove all flour deposits and cooking residues from the cooking chamber;
- Clean the door glass internally and externally with a soft cloth and a delicate detergent;
- Do not use abrasive sponges.
- Clean the external parts of the oven such as doors, door handles and control front with a soft cloth and a mild detergent.
- Do not use abrasive sponges.
- With the oven cold, turned off and electrically disconnected, it is necessary to remove the ash residues that have deposited under the stone and on the heating elements. Once the refractory stones have been removed, the ash that has deposited on the stove can be vacuumed. To remove the stones simply open the door, lift the stone and slide it out of the cooking chamber



Weekly cleaning

- Clean all external parts of the oven carefully with a soft cloth and a mild detergent.
- Do not use abrasive sponges.
- Clean all the ventilation outlets located on the front, side and rear of the oven;
- Remove and clean the filters outside the ventilation fans.

Monthly cleaning

- Lubricate the door pins and door spring with a non-toxic spray-on food grade grease.
- To access the spring, open the left side panel.

After sales service

To request spare parts, contact your dealer, always referring to the data shown on the identification plate located on the side of the equipment (Model, serial number, etc.) and the spare part code shown in the spare parts exploded view.

For any request for extraordinary maintenance, repairs and/or replacement, contact exclusively the authorized dealer from whom you purchased the appliance and/or a specialized technician in possession of the technical-professional requirements required by current regulations.

Unplanned maintenance to be performed by specialised technicians

IMPORTANT:

To prevent excessive wear (not covered by warranty) it is mandatory to have complete maintenance carried out at least once a year by a specialized technician.

The technician will have to carefully clean the machine in all its parts, check the functioning and state of wear of all the components.

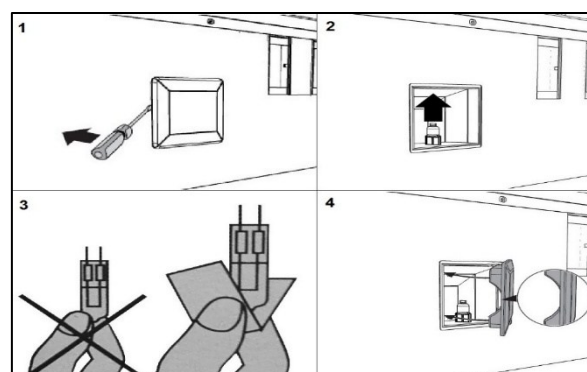
m	ANY REPAIRS MUST BE CARRIED OUT BY COMPETENT PERSONNEL.
m	FOR ANY WORK THAT IS NOT THE RESPONSIBILITY OF THE USER, A SPECIALISED TECHNICIAN MUST BE CALLED OUT. CONTACT YOUR LOCAL DEALER AND/OR SERVICE REPRESENTATIVE.
m	BEFORE CARRYING OUT ANY CLEANING AND/OR MAINTENANCE OPERATIONS, DISCONNECT THE POWER 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 and seal

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 Pylalis Up ovens is opposite to the one on Pylalis 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**;

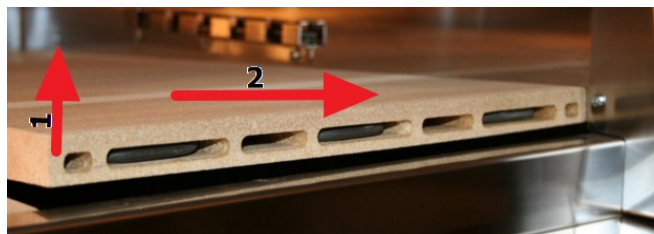
- Disconnect the power supply wires for the heating elements being replaced;
- Move the mineral wool aside to access the fixing screws of the heating elements being replaced;
- Remove the heating elements;
- Carry out the steps in reverse order for the reassembly.

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.



9. POSSIBLE ANOMALIES, ALARMS and ERRORS

m	The interventions reported in the "possible solution" column below and marked with * must be carried out by specialized and qualified personnel according to the regulations in force in the country of use and respecting the regulations relating to systems and workplace safety
----------	---

ANOMALY	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
THE OVEN DOES NOT TURN ON	Lack of electricity	Check the main switch, the socket, the plug and the power cable, the terminal block inside the control compartment*
	The main switch is in the "0" position	Move the main switch to position "1"
THE DISPLAY IS OFF (despite the main switch being in the "1" position and the electrical power supply being present)	Display disconnected	Check the electrical connection of the display *
	Defective display	Check display operation *
THE LIGHT DOES NOT TURN ON EVEN THOUGH THE OVEN HEATS UP	Burnt out light bulb	Replace bulb *
	The transformer is faulty	Check the operation of the transformer *
	The lamp holder is faulty	Check the operation of the lamp holder *
THE COOKING CHAMBER DOES NOT HEAT ADEQUATELY	Sky and/or floor SET were set too low	Modify the SET values of the sky and floor
	One or more resistors are not working properly	Check the voltage and correct operation of the resistors *
THE COOKING CHAMBER DOES NOT HEAT ADEQUATELY	One or more resistors are not powered	Check all the components that manage the power supply and the correct functioning of the resistors *
	The probes or thermometers are not working properly	Check the operation of probes and/or thermometers *
	The card (if present) does not read the temperature detected by the probes	Check the operation of the card *
THE TEMPERATURE IN THE COOKING CHAMBER CONTINUES TO RISE WELL ABOVE THE SET	The resistors are continuously powered	Check all the components that manage the power supply and the correct functioning of the resistors *
	The probes or thermometers are not working properly	Check the operation of probes and/or thermometers *
	The chimney valve is closed	Adjust the chimney valve

THE COOKING QUALITY OF THE PIZZA IS NOT THAT DESIRED	The working temperatures are not respected	Check if the ceiling and floor reach SET temperatures
	Working temperatures are not ideal	Try cooking tests with other temperature SETS (see chapter GENERAL COOKING INSTRUCTIONS)
	Abnormal operation of probes/thermostats, resistors and/or the board	Check the correct functioning of all the components dedicated to the control and heating of the resistors and the temperature *
THE FIRST COOKED PIZZAS BURN	During preheating, the SET of the	Change the platene settings during the oven preheating phase.
		Wait for the temperature of the refractories to stabilize.
THE TEMPERATURE READ BY THE UPPER PROBE RISES FASTER THAN THE LOWER ONE	THERE IS NO ANOMALIES. The upper heating elements are positioned near the upper probe. The lower heating elements, however, are installed inside the stone. The lower probe is positioned above the stone. The heating element must therefore first heat the stone and then the heat is detected by the probe.	There is no anomaly. The upper heating elements are positioned near the upper probe. The lower heating elements, however, are installed inside the stone. The lower probe is positioned above the stone. The heating element must therefore first heat the stone and then the heat will be detected by the probe.
AFTER A FEW HOURS OF WORK THE TEMPERATURE READ BY THE LOWER PROBE WILL TEND TO UNIFORM WITH THE UPPER PROBE EVEN THOUGH THE UPPER SET IS SIGNIFICANTLY HIGHER (example upper set 350°C lower set 250°C, the upper probe reads 350°C while the lower one reads 320°C)	THERE ISN'T ANOMALY. Given its position, the lower probe's reading, over time, is influenced by the operation of the upper resistor.	If you want to set a higher temperature setting that is significantly higher than the lower temperature setting, you will need to operate the oven in % OPERATION (see the dedicated chapter). This way, you can manage the power of the heating elements separately between the top and bottom, working with a single selectable temperature.

ALLARME	DESCRIZIONE	EFFETTO	SOLUZIONE
A000	SKY PROBE ERROR	Indication on the display of the type of alarm (code and description), activation of the acoustic signal, blocking of the cooking phases	Press the "1 – ESC" key to exit the alarm. Check connections and operation of the Upper Probe. *
A001	SAFETY INTERVENTION	Indication on the display of the type of alarm (code and description), activation of the acoustic signal, blocking of the cooking phases	Press the "1 – ESC" key to exit the alarm. The safety thermostat has tripped. Check the cause of the overtemperature and the correct functioning of the component. *

A005	FLOOR PROBE ERROR	Indication on the display of the type of alarm (code and description), activation of the acoustic signal, blocking of the cooking phases	Press the "1 – ESC" key to exit the alarm. Check connections and operation of the Lower Probe. *
A006	START FROM POWER FAIL	This alarm appears when the oven has been turned off during operation (due to operator error or sudden power failure). Indication on the display of the type of alarm (code and description), activation of the acoustic signal, blocking of the cooking phases	Press the "1 – ESC" key to exit the alarm. The display will stop ringing, exit the alarm condition and the oven will start working again, automatically resuming the interrupted program.
A008	HIGH TEMPERATURE IN THE CONTROL COMPARTMENT	Indication on the display of the type of alarm (alarm description), activation of the acoustic signal, blocking of the cooking phases	Press the "1 – ESC" key to exit the alarm. Wait for the control compartment to cool down (the board must drop below 65°C). Check the cause of the anomalous temperature increase and remove it. * IMPORTANT: the lower and lateral air passages (necessary for cooling) must be free, the control compartment must be clean, the side fan must be free and functioning, the room temperature must not exceed that indicated in the manual, the minimum distances from the sides and correct cooling of the control compartment and all its components.
POWER FAIL Attention: restart was stopped, too much OFF time	This alarm appears when the oven has been turned off during operation. However, since too much time has passed since the power supply was interrupted, the previously running program will not be automatically restored.	No acoustic signal, visual alarm signal on the display.	Press the "ESC / STAND BY" button at the top left of the control panel. The display will exit the alarm condition. To resume the interrupted program, it will be necessary to select it manually.
OVEN OVERLOADED, INCREASE POWER	This alarm appears when the temperature in the cooking chamber drops very quickly for no apparent reason.	Audible signal, visual alarm signal on the display	Press the "ESC / STAND BY" button at the top left of the control panel. The display will clear the alarm. This alarm usually appears when the oven door has been left open, causing the temperature in the cooking chamber to drop too quickly. Check that the door is closed and restart the cooking cycle.

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:
IT08020000000645**

FR - RÉSUMÉ

AVANT-PROPOS	72
SYMBOLES	72
CONSIGNES DE SECURITE	72
SPÉCIFICATIONS GÉNÉRALES	77
INSTALLATION	79
MODE D'UTILISATION	82
PANNEAUX DE COMMANDES	84
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	96
ANOMALIES POSSIBLES, ALARMES ET ERREURS	100
INFORMATION SUR LA DÉMOLITION ET L'ÉLIMINATION	103

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.
	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

Avant d'utiliser ou d'entretenir l'équipement, lisez attentivement ce manuel.

- Le manuel doit toujours accompagner le produit tout au long de sa vie, même en cas de transfert. En cas de perte, demander une copie au revendeur et/ou au fabricant (en indiquant le numéro de série).
- La plaque signalétique fournit des informations techniques importantes. Ils sont indispensables en cas de demande d'intervention pour maintenance ou réparation du matériel: il est donc recommandé de ne pas le retirer, l'endommager ou le modifier.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles n'aient reçu des instructions quant à son utilisation. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes inexpérimentées pour des applications domestiques ou similaires.
- Ce type d'appareil est destiné à être utilisé pour des applications commerciales, par exemple les cuisines de restaurants, les cantines, les hôpitaux et les entreprises commerciales telles que les boulangeries, les boucheries, etc., mais n'est pas destiné à une production de masse continue d'aliments.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes inexpérimentées dans des applications domestiques et similaires.
- Ce type d'appareil ne convient pas à une utilisation par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances.
- Toutes les opérations d'installation, de montage et d'entretien extraordinaire doivent être effectuées exclusivement par du personnel spécialisé et qualifié selon la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation et en respectant la réglementation relative aux systèmes et à la sécurité du travail.

- Avant tout déplacement ou installation de l'équipement, s'assurer de l'adéquation du local qui l'abritera. Vérifier que les systèmes sont conformes à la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation et à ce qui est indiqué sur la plaque signalétique.
 - Une installation, une utilisation ou un entretien autre que ceux indiqués dans ce manuel peut provoquer des dommages, des blessures, voire la mort.
 - **AVERTISSEMENT:** Cet appareil ne doit pas être installé là où le public a accès.
 - Si cet appareil doit être placé à proximité de murs, cloisons, meubles de cuisine, finitions décoratives, etc., ceux-ci doivent être fabriqués en matériau incombustible ou recouverts d'un matériau calorifuge certifié approprié.
 - Pendant le montage de l'équipement, le transit ou la permanence n'est pas autorisé de personnes non impliquées dans l'installation à proximité de la zone de travail.
 - Avant d'effectuer tout entretien, remplacement de composants ou nettoyage ordinaire/extraordinaire, débrancher l'équipement de l'alimentation électrique.
 - Les interventions, altérations ou modifications non expressément autorisées et non conformes à ce qui est indiqué dans ce manuel peuvent provoquer des dommages, des blessures ou des accidents mortels et annuleront la garantie.
 - Certaines parties de l'équipement peuvent atteindre des températures élevées. Il est conseillé de faire attention à ne pas toucher les surfaces et à ne pas approcher de matériaux inflammables ou sensibles à la chaleur, même lors de la manipulation d'aliments cuits.
 - Ne placez aucun objet, surtout s'il est constitué d'un matériau sensible à la chaleur, sur le dessus du four.
 - **RISQUE D'INCENDIE:** laissez la zone autour de l'équipement libre et propre de tout combustible. Ne gardez pas de matériaux inflammables à proximité de cet équipement.
- RISQUE D'INCENDIE: toute présence de résidus huileux inflammables à l'intérieur ou à l'extérieur de la chambre de cuisson doit être éliminée après chaque utilisation.
- **AVERTISSEMENT, DANGER D'EXPLOSION:** il est interdit d'utiliser le four dans des environnements à risque d'explosion.
 - **ATTENTION:** il est interdit d'introduire des solides ou des liquides inflammables, par exemple de l'alcool, dans la chambre de cuisson pendant le fonctionnement.
 - Pour manipuler les aliments pendant et après la cuisson, utilisez toujours des équipements de protection individuelle (par exemple des gants) pour éviter tout risque de brûlure.
 - Lors de la cuisson, utilisez toujours des matériaux insensibles à la chaleur et certifiés pour le contact avec des aliments chauds.
 - Utilisez toujours des outils résistants à la chaleur (par exemple en acier). Les ustensiles de cuisine en plastique ou similaires peuvent ne pas résister aux températures élevées du four.
 - Surveillez l'appareil tout au long de son fonctionnement, ne laissez pas d'aliments dans le four sans surveillance.
 - Évitez de laisser l'appareil sans surveillance en présence d'enfants et assurez-vous qu'ils ne l'utilisent pas ou ne jouent pas avec.
 - **AVERTISSEMENT:** éteignez toujours l'interrupteur électrique principal lorsque vous avez fini d'utiliser l'équipement et avant d'effectuer des opérations de maintenance.
 - Si vous constatez une anomalie, un dysfonctionnement ou une panne, n'utilisez pas l'équipement, contactez le revendeur et/ou un technicien qualifié et spécialisé. S'il est nécessaire de remplacer des composants du produit, demander toujours des pièces de rechange d'origine sous peine d'annulation de la garantie.
 - Placez les numéros de téléphone d'urgence dans un endroit visible.
 - L'équipement doit être vérifié par un technicien qualifié et spécialisé au moins une fois par an.
 - Pour nettoyer l'équipement ou l'un de ses composants, accessoires ou sous-structure, **NE PAS** utiliser:

- les détergents abrasifs ou en poudre, agressifs ou corrosifs (ex. acide chlorhydrique/muriatique ou sulfurique, soude caustique, etc.)
- des outils abrasifs ou tranchants (par exemple éponges abrasives, grattoirs, brosses en acier, etc.);
- des jets de vapeur ou d'eau sous pression.

MANUEL

Conservation du manuel

Ce manuel, qui fait partie intégrante du produit, doit être soigneusement conservé et doit toujours être disponible pour consultation, tant par l'utilisateur que par les responsables de l'installation et de la maintenance.

Détérioration ou perte

Si nécessaire, demandez une copie supplémentaire à votre revendeur ou au fabricant.

Transfert du matériel

En cas de transfert du produit, l'utilisateur est tenu de remettre également ce manuel au nouveau propriétaire.

Responsabilité

Avec la remise de ce manuel, le Fabricant décline toute responsabilité, tant civile que pénale, pour les accidents résultant du non-respect partiel ou total des indications et prescriptions qui y sont contenues.

Le Fabricant décline également toute responsabilité découlant d'une mauvaise utilisation de l'équipement ou d'une utilisation incorrecte par l'utilisateur, de modifications et/ou réparations non autorisées, de l'utilisation de pièces de rechange non originales.

Responsabilité des travaux d'installation

La responsabilité des travaux effectués lors de l'installation du produit ne doit pas être considérée comme de la responsabilité du Fabricant ; il est et reste de la responsabilité de l'installateur qui est chargé d'effectuer les contrôles relatifs à l'exactitude des solutions d'installation adoptées et à leur compatibilité avec le produit. De plus, le respect de toutes les normes de sécurité requises par la législation spécifique en vigueur dans l'État où il est installé est requis.

Utilisation

L'utilisation du produit est soumise, outre aux dispositions contenues dans ce manuel, également au respect de toutes les normes de sécurité requises par la législation spécifique en vigueur dans le pays où il est installé. Pour toute information complémentaire sur l'utilisation et/ou l'installation du produit, contactez le revendeur auprès duquel vous l'avez acheté.

Risque résiduel

RISQUES RÉSIDUELS DES FOURS

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

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.

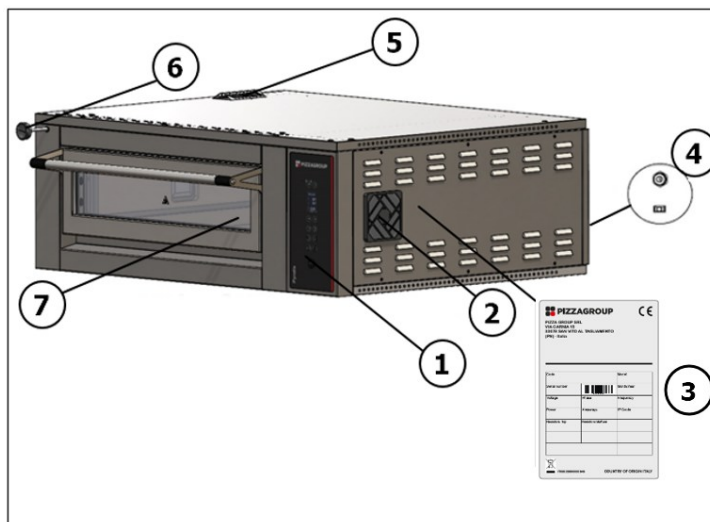
Phase	Vêtements de protection	Chaussures de sécurité	Gants	Lunettes	Protections auditives	Masque	Casque et cagoule
							
Transport	X	X	X				
Manutention	X	X	X				
Déballage	X	X	X				
Montage	X	X	X				
Usage ordinaire			X				
Réglages		X	X	X			
Nettoyage ordinaire		X	X	X			
Nettoyage extraordinaire		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 contrôle;
2. Ventilateur de refroidissement (rotation du ventilateur de l'intérieur vers l'extérieur);
3. Étiquette du numéro de série;
4. Presse-étoupe d'alimentation et connexion équipotentielle ;
5. Cheminée de sortie de fumée avec volets anti-occlusion rabattables
6. Bouton de valve de cheminée;
7. Table de cuisson en pierre active



Lecture de plaque signalétique

Le numéro de série se trouve sur le côté droit de l'appareil.

Il fournit les informations techniques indispensables à l'installation, en cas de demande d'intervention pour la maintenance ou la réparation du matériel.

Il est recommandé de ne pas le retirer, l'endommager ou le modifier

PIZZAGROUP		CE
PIZZA GROUP SRL VIA CARNIA 15 33078 SAN VITO AL TAGLIAMENTO (PN) - Italia		
Code		Model
Serial number		Month/Year
Voltage	Phase	Frequency
Power	Amperage	IP Grade
Resistors Top	Resistors Bottom	
 IT08020000000645		COUNTRY OF ORIGIN ITALY

Données techniques

Caractéristiques techniques		Modèle			
		M4 D4	M6 D6	M6L D6L	M9 D9
Dimensions externes	LxPxH (cm)	113x100(*)x40	113x100(*)x40	113x100(*)x40	113x100(*)x40
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)	Volt	400V 3+N+T	400V 3+N+T	400V 3+N+T	400V 3+N+T
Puissance maximale absorbée	kW	6,6	8,88	9,00	13,32
Ampères	400V 3+N	9,5	12,7	13,0	19,3
Cordon d'alimentation (n° x mm²)	400 3P+N	5G x 2,5	5G x 4	5G x 4	5G x 6
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)	113x100(*)x72	113x135(*)x72	148x100(*)x72	148x135(*)x72
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)	Volt	400V 3+N+T	400V 3+N+T	400V 3+N+T	400V 3+N+T
Puissance maximale absorbée	kW	13,20	17,76	18,00	26,64
Absorption maximale (A)	400V 3+N	19,1	25,7	26,0	38,5
Cordon d'alimentation (n° x mm²)	400 3P+N	5G x 6	5G x 6	5G x 10	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

Le niveau de pression acoustique pondéré A de ce produit est ≤ 70 dB(A).

(*) the depth measurement also includes the oven handle

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.



!!!ATTENTION!!!

Si cela est nécessaire à des fins logistiques, le Pyralis peut également être transporté verticalement.

Avant le transport vertical il faut :

- Déballez complètement le produit ;
- Retirer toutes les pierres réfractaires internes ;
- Verrouiller les portes pour empêcher toute ouverture ;
- Utilisez des outils adaptés pour éviter tout dommage au four.

L'opération de transport vertical doit être effectuée en toute sécurité, en utilisant des outils spécialement créés à cet effet (par exemple des treuils) et par du personnel qualifié pour le type de tâche.

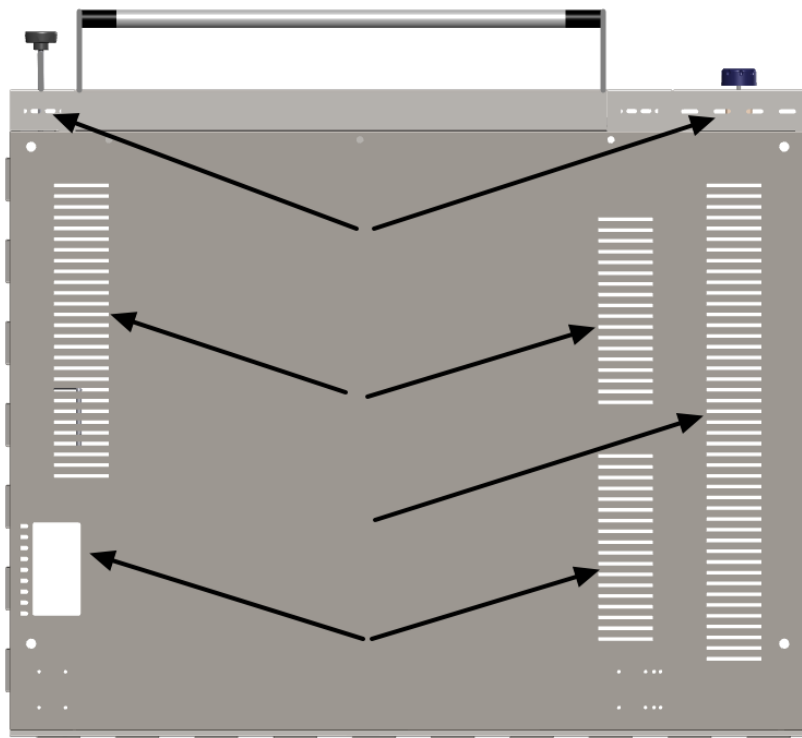
Caractéristiques du local d'installation

Vérifiez que le local d'installation :

- est dédié et conforme à la cuisson des aliments ;
- dispose d'un échange d'air adéquat ;
- ne contient pas d'éléments inflammables ou explosifs ;
- est conforme à la réglementation en vigueur en matière de sécurité des lieux de travail et des usines ;
- est à l'abri des agents atmosphériques ;
- a des températures maximales de +5°C (41°F) à +35°C (95°F) ;
- a une humidité ne dépassant pas 70 % ;
- possède un système électrique conforme ;
- est équipé de tous les branchements nécessaires (électricité, gaz, eau) et pour l'évacuation des résidus de production (par exemple extraction des fumées) ;
- est suffisamment éclairé et répond à toutes les exigences d'hygiène et de santé conformes à la législation en vigueur.

Positionnement du four

!	L'INSTALLATION DU FOUR DOIT ÊTRE FAITE PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ SELON LES RÈGLEMENTS LOCAUX, NATIONAUX ET EUROPÉENS.
!	ATTENTION! LA SURFACE SUR LAQUELLE LE FOUR EST PLACÉ DOIT ÊTRE ASSEMBLÉE DANS LE SUPPORT FOURNI PAR LE FABRICANT.

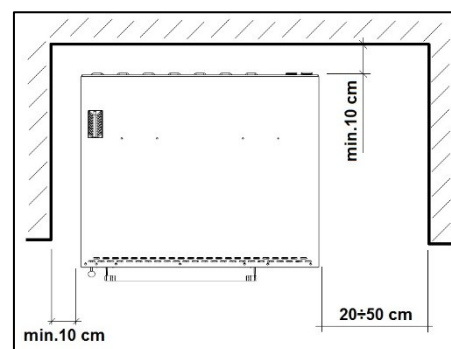


!	ATTENTION ! APRÈS L'INSTALLATION ET PENDANT L'UTILISATION DU PRODUIT, ASSUREZ-VOUS QUE LES ORIFICES DE VENTILATION INFÉRIEURS (indiqués par les flèches) SONT TOUJOURS DÉGAGÉS POUR ASSURER UN REFROIDISSEMENT BON DU FOUR.
---	--

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.

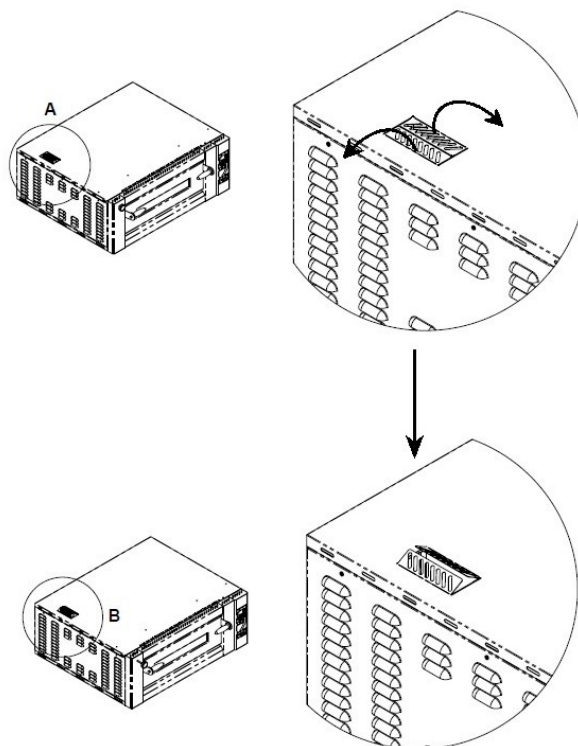
Maintenir une distance minimale de 20 cm pour le passage de l'air sur le côté droit, là où c'est possible laisser 50 cm pour pouvoir garantir un accès aisé au dispositif électrique dans le cas d'entretien et/ou de réparation.



!	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	SI LE FOUR N'EST PAS PLACÉ SUR LE SUPPORT DU FABRICANT, ASSUREZ-VOUS QUE LES GRILLES D'AÉRATION INFÉRIEURES (côtées et avant) RESTE LIBRE. L'OBSTRUCTION DES GRILLES D'AÉRATION POURRAIT PROVOQUER UNE SURCHAUFFE DE L'APPAREIL.

ATTENTION: Une fois le four positionné, avant de procéder au branchement électrique du four, il est **OBLIGATOIRE** de retirer les grilles (A) de la cheminée (réalisées pour empêcher la pénétration de saletés lors des opérations de transport ou d'installation) avant d'installer la hotte fournie comme hotte option du fabricant.

Si le four est placé sous une hotte murale existante, pliez simplement les grilles à 45° vers le haut (B).



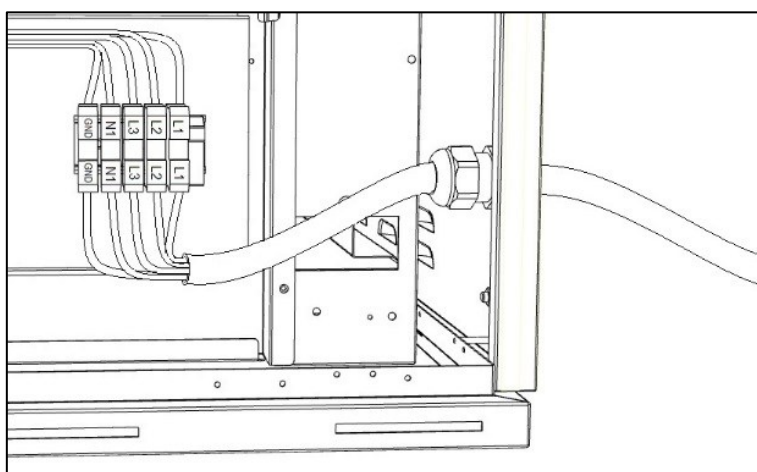
Raccordements aux circuits (raccordement électrique)

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

Cet appareil doit être raccordé à l'aide de flexibles de liaison équipotentielle et aux réseaux (alimentation électrique, etc.) de manière à pouvoir être déplacé dans le sens du nettoyage sur une distance au moins égale à ses dimensions dans ce sens, plus 500 mm, sans étirer ni contraindre les flexibles.

Le four est livré sans cordon d'alimentation. Le raccordement au réseau électrique doit être effectué par un interrupteur garantissant une coupure complète en cas de surtension de catégorie III.

Le fil de terre du cordon d'alimentation doit être plus long que les autres afin d'être le dernier à se tendre en cas de traction.



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 :



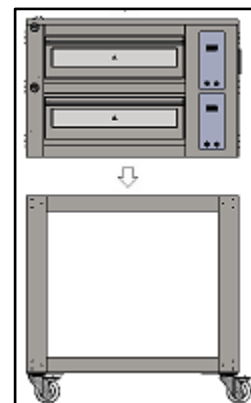
Fours superposés

Il est toujours préférable d'acquérir un four à deux étages afin de disposer d'une seule alimentation électrique.

Si nécessaire, il est toujours possible de superposer deux fours monochambre en les superposant simplement l'un sur l'autre, sans utiliser de raccordement de cheminée.

Dans la version à chambre unique, jusqu'à 2 éléments maximum (de même marque et modèle) peuvent être empilés.

!	ATTENTION ! LE PLAN DE TRAVAIL SUR LEQUEL LE FOUR EST PLACÉ DOIT ÊTRE ASSEMBLÉ À L'AIDE DU SUPPORT SPÉCIAL FOURNI PAR LE FABRICANT.
----------	--



6. MÉTHODE D'UTILISATION

Contrôle fonctionnel

Avant d'allumer le four, vérifiez :

- Avoir retiré le film protecteur s'il est présent;
- Que vous avez correctement inséré la fiche dans la prise électrique;
- Que la tension d'alimentation, la fréquence et la puissance du système soient compatibles avec les valeurs indiquées sur la plaque située sur le côté droit du four.

Première mise en service et tests fonctionnels

!	ATTENTION! LORS DE LA PREMIÈRE UTILISATION DE L'APPAREIL, IL EST CONSEILLÉ DE CHAUFFER LE FOUR À DÉCHARGE POUR ÉLIMINER LES MAUVAISES ODEURS PROVOQUÉES PAR L'ÉVAPORATION DE L'HUMIDITÉ CONTENUE DANS LES PIERRES RÉFRACTAIRES, DANS LE MATÉRIAU ISOLANT ET DANS LES PARTIES MÉTALLIQUES INTERNES.
---	--

Le premier test d'allumage et de fonctionnement doit être effectué par un technicien qualifié (selon les réglementations locales, nationales et européennes) et spécialisé qui devra vérifier :

- que l'installation a été réalisée scrupuleusement en respectant la législation en vigueur et les instructions données par le fabricant dans la notice d'installation ;
- que le système auquel le produit est connecté est conforme à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation ;
- que la tension du secteur est conforme aux données indiquées sur la plaque du numéro de série ;
- que le raccordement au système électrique a été effectué conformément à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation et en respectant scrupuleusement les instructions du fabricant données dans la notice d'installation ;
- que tous les films protecteurs ont été retirés du produit
- que la chambre du four est exempte d'objets non conformes (par exemple outils d'installation, manuels, pièces d'emballage, etc.)
- que l'évacuation des fumées est présente et qu'elle respecte scrupuleusement les instructions données par le fabricant dans le manuel d'installation et est adéquate au regard de la réglementation en vigueur dans le pays d'installation

De plus, le technicien chargé d'effectuer le premier allumage et les tests fonctionnels doit:

- remettre à l'utilisateur toute la documentation relative au four
- instruire l'utilisateur sur l'utilisation correcte du produit
- informer l'utilisateur sur l'entretien périodique qui doit être effectué sur l'appareil (rapporté dans le chapitre Nettoyage et Entretien)

PREMIÈRE ALLUMAGE

Pour allumer le four pour la première fois et pour les allumages suivants après une période prolongée d'inactivité, procédez comme suit : sans introduire d'aliments à l'intérieur, chauffez le four avec la porte fermée, en le portant à une température supérieure et inférieure de 450 C°. Une fois la température réglée de 450 C° atteinte en haut et en bas, laissez les éléments chauffants allumés pendant au moins une demi-heure.

Pendant tout ce temps, il est recommandé de maintenir la cheminée d'aération complètement ouverte et de maintenir la hotte ou le système d'extraction allumé à vitesse maximale. Dans cette première phase, le four, en raison de l'évaporation de l'humidité accumulée dans le four pendant la période de production, de stockage et d'expédition, pourrait générer des odeurs désagréables. Il est recommandé de bien aérer la pièce.

Lors des phases initiales de mise en service et de test fonctionnel, le technicien doit vérifier le bon fonctionnement de tous les composants de l'appareil.

Le four ne peut être utilisé pour la première cuisson qu'après avoir scrupuleusement effectué les opérations indiquées ci-dessus qui sont absolument indispensables pour un fonctionnement parfait. Ne faites jamais cuire l'appareil la première fois que vous l'allumez.

PÉRIODE D'INACTIVITÉ

Si le four n'est pas utilisé pendant de longues périodes:

- Débranchez-le de l'alimentation électrique ;

- Couvrez-le pour le protéger de la poussière ;
- Aérer périodiquement les pièces ;
- Nettoyer avant réutilisation.

Avant de démarrer après une période de non-utilisation, répétez la procédure décrite pour le PREMIER DÉMARRAGE

ACTIVESTONE

Ce four utilise les PIERRES ACTIVESTONE exclusives dans la plaque de base : des pierres au design spécial qui abritent les éléments chauffants à l'intérieur. Cette solution particulière, combinée aux caractéristiques de la pierre, améliore la stabilité thermique, maximisant l'uniformité de la cuisson même pendant les pics de productivité élevée.

La plus grande inertie thermique exercée fait d'ACTIVESTONE la solution idéale également pour les pâtes cuites à la poêle.

!	Lors du premier allumage quotidien, dès que le réglage de décrochage est atteint, la température de la pierre ACTIVESTONE sera certainement plus élevée (par rapport à la température de la chambre de cuisson) ; il est donc important que, dès les premières séances de cuisine quotidiennes, le pizzaiolo prenne cet aspect en considération.
---	--

Utilisation du levier de cheminée

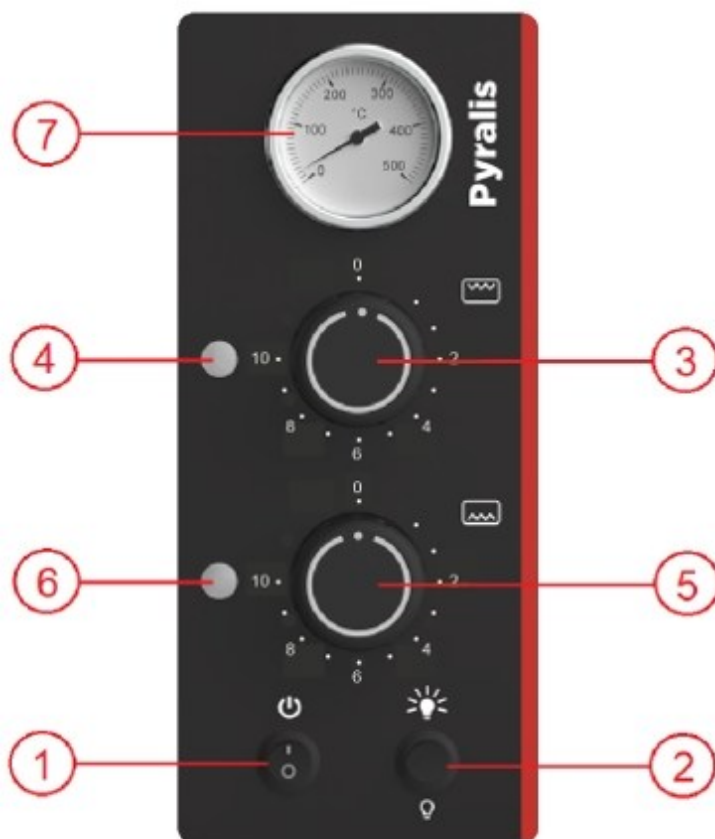
Le clapet de cheminée permet de réguler l'écoulement des fumées et vapeurs de la chambre de cuisson et d'y maintenir la chaleur.

Il est conseillé de maintenir la vanne complètement fermée lorsque le four chauffe, pour atteindre la température souhaitée dans les plus brefs délais.

Pendant la cuisson, réglez la valve en fonction du type de produit inséré (plus ou moins humide) et de la charge de travail.

7. COMMANDES

Description et fonctionnement du panneau de commandes mécaniques



Mark	Temperature (°C)
0	0
1	80
2	100
3	150
4	200
5	250
6	280
7	300
8	350
9	400
10	450

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.

ALLUMAGE DU FOUR AVEC COMMANDES MÉCANIQUES

Pour allumer le four, procédez comme suit:

- Allumez la chambre en positionnant l'interrupteur principal sur 1 ;
- Réglez le RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE SUPÉRIEURE en tournant le « thermostat 3 » ;
- Réglez le RÉGLAGE DE TEMPÉRATURE INFÉRIEURE en tournant le « thermostat 5 » ;
- Allumez la lumière de la pièce en positionnant l'interrupteur sur 1.
- La température dans la chambre de cuisson sera indiquée sur le « thermomètre 7 »

!	Compte tenu des caractéristiques des composants et, selon l'utilisation du four, les thermostats (reliés aux manettes 3 et 4) peuvent avoir une tolérance de +/-15C°. Pour optimiser le fonctionnement du four, il est recommandé de régler la T° SET en prenant comme référence la T° détectée par le thermomètre analogique (7).
---	--

EXTINCTION DU FOUR AVEC COMMANDES MÉCANIQUES

Pour éteindre le four, suivez la procédure suivante :

- Éteignez la lumière en positionnant l'interrupteur sur 0 ;
- Si vous ne souhaitez pas quitter les réglages précédemment programmés, tournez les thermostats dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour les amener à 0, sinon laissez-les au réglage programmé.
- Mettez l'interrupteur principal en position 0.

!	Si, à la fin du travail, vous souhaitez maintenir les températures réglées pendant le travail, vous pouvez laisser les thermostats au dernier réglage réglé et éteindre le four en déplaçant l'interrupteur principal sur la position 0.
---	--

Instructions générales pour la cuisson

Les pizzas et produits similaires ont des temps et des températures de cuisson qui dépendent de la forme, de l'hydratation 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 quelques tests de cuisson, afin de mieux comprendre les caractéristiques et le fonctionnement du four.

Les réglages approximatifs du four sont les suivants :

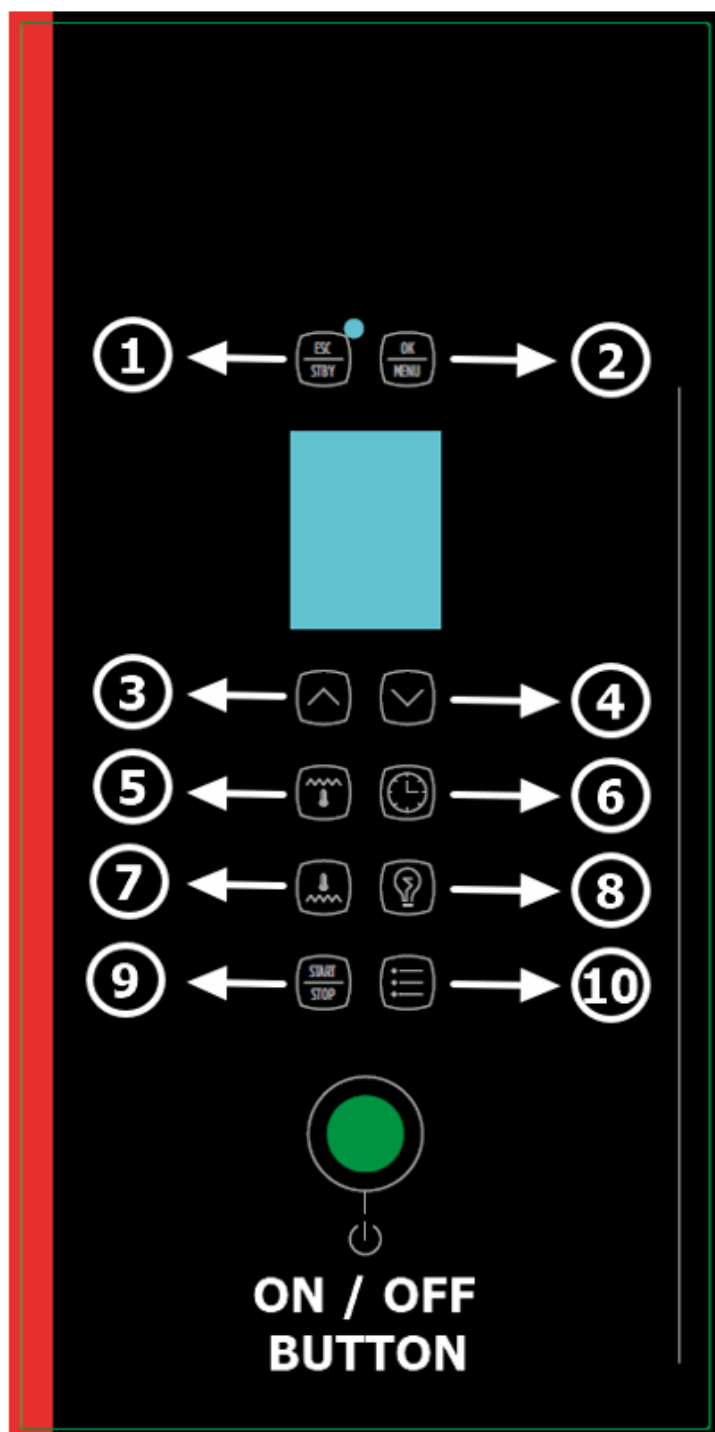
- Gardez le robinet de la cheminée fermé jusqu'à ce que le four atteigne la température réglée;
- Il est préférable de cuisiner directement sur les pierres, afin d'obtenir un meilleur résultat du produit;
- Réglez la température du ciel entre 300 et 350°C;
- Réglez la température du plateau entre 250 et 330°C;
- Si vous cuisinez directement sur une pierre, il est conseillé de régler la température du dessus plus élevée que celle du dessous;
- Si vous cuisinez sur une plaque, il est conseillé de régler la température du dessus plus basse que celle du dessous.

FONCTION "PYROLYSE" SUR PYRALIS MÉCANIQUE

En tournant les boutons 3 et 5 au maximum (point 10, valeur correspondant à 450°) vous pouvez procéder à la désinfection/stérilisation du four (fonction pyrolyse). Les résistances sont allumées à 100% jusqu'à la température de consigne fixe de la chambre (ou du haut et du sol). Une fois les « voyants 4 et 6 » éteints (cela indique que la température maximale est atteinte), vous pouvez éteindre le four avec la touche « 1 ».

Pour améliorer l'efficacité de la pyrolyse et le nettoyage conséquent des pierres, il est recommandé, à la fin du programme, de laisser la porte et la cheminée fermées jusqu'à ce que le four ait refroidi.

DESCRIPTION ET FONCTIONNEMENT DU PANNEAU DE COMMANDE NUMÉRIQUE



1	ESC / STAND BY
2	MENU' / SELECTION
3	UP
4	DOWN
5	SET T° TOP
6	TIME
7	SET T° BOTTOM
8	LIGHT
9	START / STOP
10	PHASES

COMPRENDRE L'AFFICHAGE – ALLUMER LE FOUR

Pour allumer l'affichage, four allumé, appuyez une fois sur le bouton « 1 - ESC/STAND BY ».

À chaque allumage de l'écran, le dernier programme utilisé sera automatiquement proposé et le four passera en mode maintenance (see the dedicated section).

Pour activer le dernier programme utilisé (affiché en haut de l'écran), appuyez simplement sur le bouton « 9 START/STOP ».

Pour revenir au mode maintenance, appuyez sur le bouton « 9 » START/STOP. Le mode maintenance est confirmé par la barre orange inférieure (voir photo à droite).

L'écran passe automatiquement en veille après environ 10 minutes d'inutilisation.



IMPORTANT : Si la carte de commande est débranchée de l'alimentation sans avoir préalablement éteint l'écran, le message « Démarrage suite à une coupure de courant » s'affichera et le buzzer retentira lors du rebranchement. Pour quitter l'écran d'alarme, appuyez sur le bouton « 1 ESC / VEILLE » (pour plus d'informations, consultez le tableau des alarmes).

L'AFFICHAGE EST DIVISÉ EN "TROIS PARTIES":

- PARTIE SUPÉRIEURE (où est affiché le PROGRAMME de cuisson sélectionné)
- PARTIE CENTRALE (où sont affichés les TEMPÉRATURES lues par les sondes et/ou le pourcentage de puissance des résistances, le TIMER)
- PARTIE INFÉRIEURE (où les ICONES D'ÉTAT sont affichées)



EXEMPLE 1

Écran initial STANDARD avec deux sondes de température actives.

L'écran affiche :

TOP PART : le type de programme utilisé (exemple MANUEL)

PARTIE CENTRALE : la température supérieure et inférieure relevée par les sondes, l'éventuelle valeur SET TIMER

PARTIE INFÉRIEURE : le TEMPS



EXEMPLE 2

Écran initial avec une sonde de température active.

CUISSON AVEC % FONCTIONNEMENT (voir chapitre dédié)

L'écran affiche :

TOP PART : le type de programme utilisé (exemple MANUEL)

PARTIE CENTRALE : la température de la chambre de cuisson, le pourcentage de puissance à fournir aux résistances supérieure et inférieure, l'éventuelle valeur SET TIMER

PARTIE INFÉRIEURE : le TEMPS

ICÔNES D'ÉTAT

Dans la partie inférieure de l'écran, en plus de l'heure, les ICONES D'ÉTAT suivantes peuvent apparaître:

- Upper and/or lower heating element ON indicator (symbol on, heating element on)
- BOOST MODE (upward arrow symbol)
- ECO MODE (leaf symbol)
- ALARM (triangle symbol with "!")
- PROGRAM STATUS: The PLAY symbol in the bottom right indicates that the program shown at the top of the display is ACTIVE. If an orange bar appears at the bottom of the display, the maintenance program is ACTIVE (see dedicated chapter).



EXAMPLE 1

STATUS ICONS: heating elements active and cooking program active



EXAMPLE 2

STATUS ICONS: Boost mode active



EXAMPLE 3

STATUS ICONS: Eco mode active



EXAMPLE 4

STATUS ICONS: oven in alarm



EXAMPLE 4

STATUS ICONS: Oven in maintenance mode

EXTINCTION DU FOUR AVEC AFFICHAGE NUMÉRIQUE

Pour éteindre correctement le four, vous devez d'abord éteindre l'écran en maintenant la touche « 1 – ESC / STAND BY » enfoncée pendant quelques secondes.

Lorsque l'écran est éteint, le ventilateur de refroidissement installé sur le côté droit du four continue de fonctionner ; pour un refroidissement optimal des composants du panneau de commande, la phase de refroidissement doit durer au moins 30 minutes.

Au bout de 30 minutes, vous pouvez éteindre l'interrupteur marche/arrêt situé en bas du panneau de commande ; ce n'est qu'à ce moment-là que le ventilateur de refroidissement s'arrêtera.

IMPORTANT : Si le tableau de commande est débranché de l'alimentation sans avoir éteint l'écran au préalable, le message « DÉMARRAGE POUR PANNE DE COURANT » s'affichera à l'écran et un signal sonore retentira à la remise sous tension du four. Pour quitter l'écran d'alarme, appuyez sur la touche « 1 – ESC / STAND BY » (pour plus d'informations, consultez le tableau des alarmes).

METHODES DE CUISSON (fonctionnement des résistances)

Ce four à affichage numérique peut être utilisé en choisissant entre DEUX TYPES DE FONCTIONNEMENT :



1 – FONCTIONNEMENT À DEUX SONDES (paramètres d'usine par défaut): il pizzaiolo imposterà DUE SET T° (superiore e inferiore) e le resistenze funzioneranno e si spegneranno in funzione delle temperature rilevate dalle due sonde

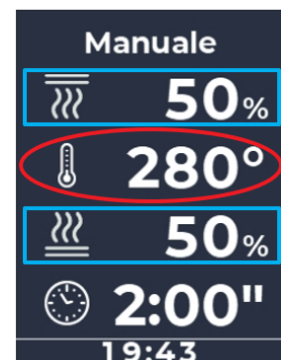
Con questa modalità di cottura, fino al raggiungimento del SET le resistenze funzioneranno al 100% per poi accendersi e spegnersi per mantenere la temperatura.



2 – FONCTIONNEMENT À % (sélectionnable par le pizzaiolo): le pizzaiolo reglera UNE T° DE CONSIGNE & le % PUISSANCE DES RÉSISTANCES (supérieure et inférieure). Les résistances fonctionneront en % et s'éteindront en fonction de la température lue par la sonde dans la chambre de cuisson.

ATTENTION : avec ce mode de cuisson, les éléments chauffants fonctionneront toujours au % programmé (donc aussi bien pour chauffer le four et atteindre le SET programmé que pour la phase de cuisson)

Pour réduire le temps de chauffe lors du premier allumage quotidien, nous vous recommandons d'activer un programme puis d'utiliser BOOST (pour information, consulter le chapitre approprié).



Pour sélectionner le mode de fonctionnement en %, accédez aux RÉGLAGES DE SERVICE AVANCÉS (voir la section dédiée) en appuyant cinq fois sur la touche MENU/SÉLECTION « 2 » jusqu'à atteindre la page SERVICE. Sélectionnez PARAMÈTRES, utilisez les touches 3 et 4 pour sélectionner le mot de passe « 30 », confirmez avec la touche MENU/SÉLECTION « 2 », utilisez les touches 3 et 4 pour sélectionner le PARAMÈTRE « P16 », utilisez les touches 3 et 4 pour sélectionner la valeur « 0 », puis confirmez avec la touche MENU/SÉLECTION « 2 ».

Avec cette modification, le four fonctionnera à % et l'écran affichera les symboles correspondants ci-dessus.

AVERTISSEMENT : Le four est réglé en usine sur le mode de fonctionnement à deux sondes et dispose de recettes prédéfinies (ronde, plaque, pelle, pinsa, etc.). Si le pizzaiolo sélectionne le mode de fonctionnement en %, les recettes prédéfinies ne seront plus valides et devront être supprimées et reprogrammées. Les recettes prédéfinies en usine ne peuvent être utilisées qu'avec le mode de fonctionnement à deux sondes. Pour supprimer la recette, voir le chapitre SUPPRIMER LE PROGRAMME.

PROGRAMMES DE CUISINE

DÉMARRER UNE CUISSON



En appuyant sur la touche « 9 - DÉPART/ARRÊT », vous pouvez démarrer le programme de cuisson affiché en haut de l'écran. Pour confirmer l'activation du programme de cuisson, le symbole de pause apparaît en bas à droite de l'écran.

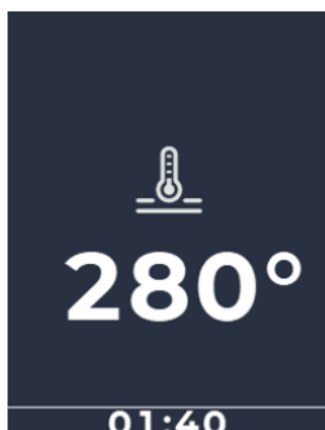
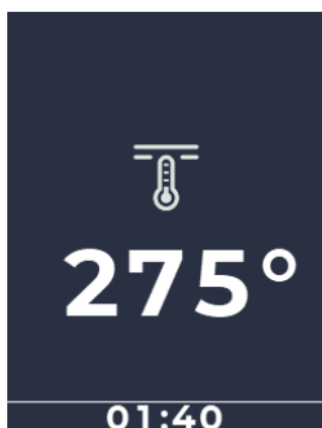
Si une barre orange apparaît en bas de l'écran (image de droite), cela signifie que le four est en mode maintien. Pour activer le programme de cuisson affiché en haut de l'écran, appuyez sur la touche « 9 - DÉPART ».



CUISSON MANUELLE

Le programme manuel est un programme avec une seule phase de temps infini qui permet à l'utilisateur de configurer jusqu'à 4 minuteries. Les minuteries réglées dans le programme manuel ne provoquent pas la fin du programme mais activent un avertissement sonore et visuel pendant que le programme reste opérationnel.

Pour régler les RÉGLAGES DE TEMPÉRATURE (en mode **FONCTIONNEMENT À DEUX SONDES**) procédez comme suit:



IRÉGLAGE DE LA T° LA PLUS ÉLEVÉE : appuyer sur le bouton

« 5 – SET T° TOP », utiliser les touches UP/DOWN pour sélectionner la valeur souhaitée, pour confirmer appuyer à nouveau sur la touche « 5 – SET T° TOP » ;

RÉGLAGE T° INFÉRIEURE : appuyer sur le bouton

« 7 – SET T° BOTTOM », utiliser les touches UP/DOWN pour sélectionner la valeur souhaitée, pour confirmer appuyer à nouveau sur la touche « 7 – SET T° BOTTOM ».



Pour démarrer la cuisson manuelle, appuyez sur la touche « 9 - DÉPART ».

A confirmation de l'activation du programme de cuisson, le symbole de pause apparaît en bas à droite de l'écran.

Si une barre orange apparaît en bas de l'écran (image de droite), cela signifie que le four est en mode maintien. Pour activer le programme de cuisson indiqué en haut de l'écran, appuyez sur la touche « 9 - DÉPART ».



Pour régler la TEMPÉRATURE DE RÉGLAGE (en mode **FONCTIONNEMENT À %**) procédez comme suit:



RÉGLAGE DU % DE PUISSANCE DE RÉSISTANCE SUPÉRIEURE : appuyer sur la touche « 5 – SET T° TOP », utiliser les touches UP/DOWN pour sélectionner le % de fonctionnement de la résistance, pour confirmer appuyer à nouveau sur la touche « 5 – SET TOP T° » ;

RÉGLER LE % DE PUISSANCE DE RÉSISTANCE INFÉRIEURE : appuyer sur la touche « 7 – RÉGLER LA T° INFÉRIEURE », utiliser les touches UP/DOWN pour sélectionner le % de fonctionnement de la résistance, pour confirmer, appuyer à nouveau sur la touche « 7 – RÉGLER LA T° INFÉRIEURE » ;

RÉGLAGE DE LA T° DE CUISSON DE LA CHAMBRE DE CUISSON : appuyer deux fois sur la touche « 5 – SET TOP T° », utiliser les touches UP/DOWN pour sélectionner la valeur souhaitée, pour confirmer appuyer à nouveau sur la touche « 5 – SET TOP T° »

Pour démarrer le programme de cuisson sélectionné en mode %, appuyez sur la touche « 9 – DÉMARRER ».

Si le symbole « Pause » s'affiche en bas à droite (image de gauche), le programme de cuisson est en cours.

Si une barre orange s'affiche en bas de l'écran (image de droite), le four est en mode maintien.

ATTENTION si vous sélectionnez % FONCTIONNEMENT, les résistances fonctionneront toujours (même pour atteindre le point de consigne) au % réglé.

Pendant la première phase quotidienne de démarrage, si vous utilisez le % FONCTIONNEMENT, pour raccourcir les temps de chauffage du four jusqu'à atteindre le point de consigne réglé, nous vous recommandons d'utiliser la fonction BOOST voir chapitre dédié).

Lorsque le point de consigne réglé est atteint, l'écran émettra un signal acoustique et les mots « SETPOINT REACHED » apparaîtront sur l'écran (les signaux acoustiques et visuels dureront quelques secondes)

MINUTEUR

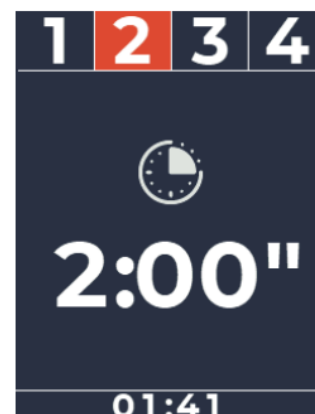
Appuyez sur le bouton « 6 - MINUTERIE » pour accéder à la page des minuteries.

Appuyez plusieurs fois sur le bouton « 10 - PHASES » pour faire défiler les quatre minuteries disponibles.

Pour régler une minuterie, appuyez sur le bouton « 6 - MINUTERIE », sélectionnez la minuterie souhaitée parmi les quatre disponibles en appuyant sur le bouton « 10 - PHASES », puis utilisez les boutons « 3/4 - HAUT/BAS » pour régler la valeur souhaitée. Appuyez sur le bouton « 6 - MINUTERIE » pour confirmer et démarrer la minuterie. Une fois la minuterie activée, l'écran lance un compte à rebours, à la fin duquel un bip sonore retentit.

Pour arrêter une minuterie, appuyez simplement sur le bouton « 9 - STOP ».

En mode CUISSON MANUELLE, vous pouvez régler jusqu'à quatre minuteries. Les minuteries réglées en mode manuel ne mettent pas fin au programme, mais activent une alerte sonore tant que celui-ci est actif. **AVERTISSEMENT** : La minuterie ne peut être activée que lorsqu'un programme est actif.



MENU OPERATIF

En appuyant une fois sur le bouton « 2 – MENU » vous accédez au MENU OPÉRATIONNEL et il sera possible de sélectionner les éléments suivants:

- Maintenance
- Mode ÉCO
- Mode BOOST

PROGRAMME D'ENTRETIEN

Le mode maintien est conçu pour les périodes de faible activité.

Lors de l'exécution d'un programme (par exemple, pour la cuisson sur plaque), vous pouvez réduire la consommation d'énergie du four en le maintenant à une température prédéfinie (par défaut : 250 °C pour les parties supérieure et inférieure en mode 2 températures, ou 80 % en mode %).

Pendant l'exécution d'un programme, appuyez sur le bouton « 9 - DÉMARRER/ARRÊTER ». Une barre orange apparaîtra en bas de l'écran pour confirmer l'activation du mode maintien.

Le pizzaiolo peut modifier les valeurs de consigne du mode maintien en sélectionnant « Configuration du maintien » et en modifiant la valeur par défaut à l'aide des boutons « 3/4 - HAUT/BAS ».



Mode ECO (visible uniquement si un programme est actif)



Cette fonction, recommandée en l'absence de pointes de charge, réduit de 50 % le fonctionnement de l'élément chauffant.

AVERTISSEMENT : Le mode ÉCO ne peut être activé qu'avec un programme actif (par exemple, manuel ou l'un des programmes enregistrés).

Sélectionnez ensuite un programme, appuyez sur la touche « 9 - DÉPART/ARRÊT », appuyez une fois sur la touche « 2 - MENU », sélectionnez « Mode ÉCO » à l'aide des touches « 3/4 - HAUT/BAS », puis appuyez sur la touche « 2 - MENU » pour activer le mode ÉCO.

Pour quitter le mode ÉCO, appuyez une fois sur la touche « 2 - MENU », puis sélectionnez simplement l'option « Normal », visible uniquement lorsque le mode ÉCO est actif.

Mode BOOST (visible uniquement si un programme est actif)

Cette fonction active les éléments chauffants à puissance maximale pendant une durée définie par le pizzaiolo.

AVERTISSEMENT : Le mode BOOST ne peut être activé qu'avec un programme actif (par exemple, manuel ou l'un des programmes enregistrés).

Sélectionnez ensuite un programme, appuyez sur la touche « 9 - DÉPART / ARRÊT », appuyez une fois sur la touche « 2 - MENU », sélectionnez « Mode BOOST » à l'aide des touches « 3/4 - HAUT/BAS », puis appuyez sur la touche « 2 - MENU » pour activer le mode BOOST. La fonction sera activée et indiquée par une icône spécifique dans la barre d'état.

Il est possible de définir un délai d'inactivité pour la fonction BOOST à l'aide des touches « 3/4 - HAUT/BAS », après quoi le mode se désactivera automatiquement.



Pour quitter le mode BOOST avant l'expiration du délai, appuyez une fois sur la touche « 2 - MENU », faites défiler l'écran avec les touches « 3 - HAUT/BAS », puis sélectionnez l'option « Normal » à l'aide de la touche « 2 - MENU ». Cette option n'est visible que lorsque le mode Boost est actif.

10 DERNIERS PROGRAMMES

En appuyant deux fois sur le bouton « 2 – MENU », l'écran affichera les 10 derniers programmes utilisés. De cette façon, le pizzaiolo pourra sélectionner rapidement l'un des 10 derniers programmes utilisés.

NOUVEAU PROGRAMME

Pour créer un programme, vous devez régler les températures et la minuterie souhaitées.

Pour enregistrer vos réglages, appuyez trois fois sur la touche « 2 - MENU », puis sélectionnez « Nouveau programme » en appuyant sur la touche « 2 - MENU ».

Confirmez votre sélection avec la touche « 2 - MENU » pour accéder au clavier.

Déplacez-vous sur le clavier avec les touches « 3/4 - HAUT/BAS » et sélectionnez la lettre ou le chiffre en appuyant sur la touche « 2 - MENU ».

Une fois le nom du programme saisi, enregistrez les données en appuyant sur la touche « 9 - DÉMARRER ». Pour confirmer l'enregistrement, l'écran affichera « OK ! RECETTE ENREGISTRÉE ».

Modifier le programme

Pour modifier un programme existant, sélectionnez-le comme programme en cours, mettez-le en pause et modifiez les paramètres (températures, minuteries, etc.).

Pour enregistrer les modifications, appuyez quatre fois sur la touche « 2 – MENU » et sélectionnez ENREGISTRER dans le sous-menu « MODIFIER LA RECETTE ».

L'option COPIER vous permet de créer un nouveau programme à partir d'un programme existant.

L'option RENOMMER vous permet de modifier le nom du programme.

L'option DÉPART DIFFÉRÉ (voir chapitre dédié) vous permet de reporter le démarrage de n'importe quel programme à une heure et un jour précis.

L'option PROGRAMMATEUR (voir chapitre dédié) vous permet de programmer des démarrages hebdomadaires.

Supprimer le programme

Pour supprimer un programme, vous devez d'abord le sélectionner, appuyer quatre fois sur le bouton « 2 – MENU », accéder à MODIFIER LA RECETTE, sélectionner l'élément SUPPRIMER pour supprimer le programme sélectionné.

LISTE DE RECETTES

Appuyez trois fois sur la touche « 2 – MENU » pour afficher les recettes prédéfinies par le fabricant (RONDE, POÊLE, PALA, PINSA, FOCACCIA).

Ces programmes sont purement indicatifs. Nous vous recommandons donc de les tester et de les modifier en fonction du type de pâte utilisé et du résultat de cuisson souhaité.

AVERTISSEMENT : Ces recettes ont été conçues pour être utilisées en mode DEUX SONDES. Si le pizzaiolo souhaite utiliser le four en mode %, il devra les supprimer et les réinitialiser.

Le programme PYROLYSE peut également être sélectionné dans la liste des recettes (voir le chapitre dédié).

PYROLYSE

Ce programme chauffe le four à une température de 430 °C pour faciliter la désinfection/stérilisation de la chambre de cuisson (pyrolyse). Lorsqu'il est activé, les éléments chauffants fonctionnent à 100 % jusqu'à ce que la température de consigne de pyrolyse (430 °C) soit atteinte.

Pour activer la fonction Pyrolyse, appuyez trois fois sur la touche « 2 - MENU » et utilisez les flèches « 3/4 - HAUT/BAS » pour sélectionner l'option PYROLYSE.

Une fois le programme sélectionné, appuyez sur la touche « 2 - MENU » pour le démarrer.

Pour confirmer l'activation du programme :

- Tous les voyants du four s'éteignent.
- Le mot « Pyrolyse » s'affiche à l'écran.
- Une barre de progression rouge (PHOTO) apparaît en haut de l'écran pour indiquer la progression du programme.

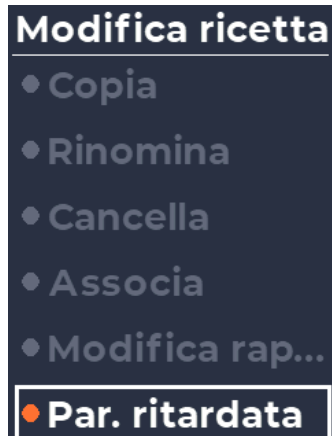
Une fois la température de 430 °C atteinte (barre rouge pleine), le programme se poursuit pendant environ 10 minutes, puis s'éteint automatiquement, laissant le four refroidir.

Pour arrêter la pyrolyse plus tôt, appuyez sur la touche « 9 – START/STOP ».

ATTENTION : Même si vous arrêtez la pyrolyse plus tôt, l'écran s'éteint après quelques secondes.

Pour optimiser l'efficacité de la pyrolyse et le nettoyage ultérieur des pierres, nous vous recommandons de laisser la porte et la cheminée fermées à la fin du programme jusqu'à ce que le four ait refroidi.

DÉMARRAGE RETARDÉ



Le départ différé vous permet de reporter le démarrage de n'importe quel programme à une heure et un jour précis.

Avant de régler le départ différé, sélectionnez un programme, puis appuyez quatre fois sur la touche « 2 - MENU » et sélectionnez l'option « Départ différé ».

Le départ différé peut être programmé pour aujourd'hui, demain et après-demain (l'écran propose « AUJOURD'HUI - +24 h/+48 h »). Sélectionnez ensuite l'une des options proposées, utilisez les touches « 3/4 - HAUT/BAS » pour régler l'heure, puis confirmez avec la touche « 2 - MENU ».



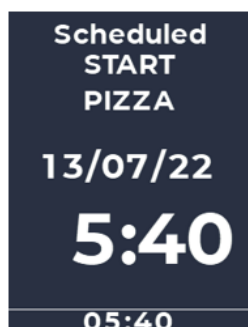
Une fois le départ différé réglé, l'écran affiche « DÉPART DIFFÉRÉ », le nom du programme sélectionné, ainsi que le jour et l'heure de démarrage du programme (voir image de droite).

Pour quitter le mode « Veille avec départ différé », appuyez sur la touche « 1 - ÉCHAP/VEILLE ».

SCHEDULER

Avec cette fonctionnalité, vous pouvez programmer des allumages hebdomadaires.

Sélectionnez un programme, appuyez quatre fois sur « 2 – MENU » jusqu'à atteindre la page EDIT RECIPE.



Faites défiler vers le bas jusqu'à ce que vous sélectionniez l'élément SCHEDULER. Confirmez en appuyant sur le bouton « 2 – Menu ».

La liste des jours de la semaine sera affichée (lundi - dimanche)

Faites défiler les jours avec les touches « 3/4 - UP/DOWN » et sélectionnez ceux souhaités en appuyant sur la touche « 2 – MENU » (ils seront surlignés en blanc), appuyez sur la touche « 9 – START » et réglez le temps en utilisant le « 3/4 – UP/DOWN ».

Appuyez ensuite sur le bouton « 2 – MENU » pour activer le planificateur défini.

L'écran affichera les mots «OK SAVED».

Pour modifier/supprimer un planning, il suffit de sélectionner à nouveau les jours sélectionnés et d'appuyer à nouveau sur le bouton « 2 – MENU » pour les désélectionner.

En désélectionnant tous les jours et en appuyant sur le bouton « 9 – START », le programmeur sera supprimé et l'avertissement contextuel indiquant que le programmeur sera désactivé s'affichera.

La fonction de démarrage programmé est prioritaire sur celle du programmeur. Une fois le départ programmé demandé, tout planificateur



La fonction de démarrage programmé est prioritaire sur celle du programmeur. Une fois le départ programmé demandé, tout planificateur actif est inhibé.

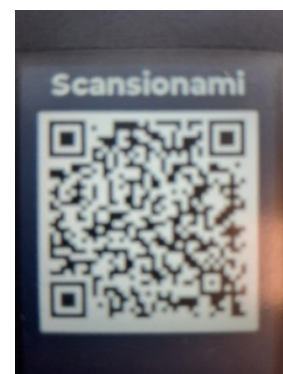
QR CODE - TUTORIAL YOUTUBE



Dalla schermata iniziale (esempio foto a sinistra), premendo il tasto "1 ESC/STAND BY" il display mostrerà un QR CODE (foto a destra).

Scansionando questo QR Code verrete indirizzati sul canale youtube di Pizza Group.

All'interno del nostro canale troverete dei tutorial che vi aiuteranno nell'utilizzo di questo forno e molti altri video utili.



PARAMÈTRES DE SERVICE AVANCÉS

En appuyant cinq fois sur le bouton « 2 – MENU », vous accédez à l'écran de service qui contient les éléments suivants:

Paramètres

L'élément paramètres (accessible en saisissant le mot de passe « 30 » avec les touches « 3/4 - HAUT/BAS » et en le confirmant avec la touche « 2 - MENU ») permet au pizzaiolo de modifier les paramètres d'usine suivants:

PARAMÈTRE	DESCRIPTION	VALEUR D'USINE
01	Unité de mesure de la température : 0 = °C, 1 = °F	0
10	Position de ventilation par défaut (NON DISPONIBLE)	-
12	Programme manuel de la minuterie 1 par défaut (secondes)	180
13	Programme manuel de la minuterie 2 par défaut (secondes)	180
14	Programme manuel de la minuterie 3 par défaut (secondes)	180
15	Programme manuel de la minuterie 4 par défaut (secondes)	180
16	Mode de cuisson (1 cuisson à 2 températures - 0 cuisson à %)	1
50	Réglage de puissance par défaut de la résistance supérieure pour une CUISSON À 2 TEMPÉRATURES (°C)	250 °C
51	Réglage de puissance par défaut de la résistance supérieure pour une CUISSON À %	80%
52	Réglage de puissance par défaut de la résistance inférieure pour une CUISSON À %	250 °C
53	Activation de l'affichage de la température du four/de la voûte sur la barre inférieure au lieu de l'horloge en mode arrêt (0 = affichage de l'heure – 1 = affichage de la température)	80%
139	Sélection du signal sonore (0 = désactivé – 1 = activé)	0
144	Unité de mesure de la température : 0 = °C, 1 = °F	0

USB

Cette fonction est réservée exclusivement aux techniciens

Info

La sélection de l'élément INFO affiche la version du firmware installé

Langue

Grâce à cet élément, il sera possible de sélectionner l'une des langues proposées par l'écran

Réglage de la date et de l'heure

Le menu affiche l'année, le mois, le jour et l'heure. Sélectionnez l'un des éléments avec les boutons « 3/4 - HAUT/BAS » et appuyez sur le bouton Menu pour modifier la valeur souhaitée. Appuyez à nouveau sur le bouton Menu pour confirmer la nouvelle valeur. Si vous définissez l'année ou le mois, le jour sera automatiquement mis à jour pour harmoniser la date..

Supprimer les images

Fonction non activée

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

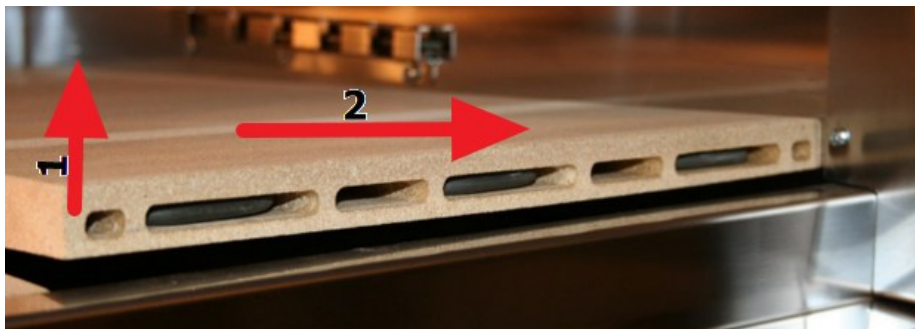
m	AVANT D'EFFECTUER TOUTE OPÉRATION DE NETTOYAGE ET/OU D'ENTRETIEN, PRENDRE LES « PRÉCAUTIONS SUIVANTES DE SÉCURITÉ SUIVANTES » :
----------	--

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

- Activez le programme Pyrolyse ou la « fonction pyrolyse » à l'aide des commandes mécaniques (voir chapitres dédiés) puis nettoyez et éliminez tous les dépôts de farine et résidus de cuisson de la chambre de cuisson ;
- Nettoyer la vitre de la porte à l'intérieur et à l'extérieur avec un chiffon doux et un détergent délicat ;
- N'utilisez pas d'éponges abrasives.
- Nettoyez les parties externes du four telles que les portes, les poignées de porte et les façades de commande avec un chiffon doux et un détergent doux.
- N'utilisez pas d'éponges abrasives.

- Le four étant froid, éteint et débranché électriquement, il est nécessaire d'éliminer les résidus de cendres qui se sont déposés sous la pierre et sur les éléments chauffants. Une fois les pierres réfractaires retirées, les cendres déposées sur le poêle peuvent être aspirées. Pour retirer les pierres, ouvrez simplement la porte, soulevez la pierre et faites-la glisser hors de la chambre de cuisson.



Nettoyage hebdomadaire

- Nettoyez soigneusement toutes les parties externes du four avec un chiffon doux et un détergent doux.
- N'utilisez pas d'éponges abrasives.
- Nettoyer toutes les bouches de ventilation situées à l'avant, sur les côtés et à l'arrière du four ;
- Retirez et nettoyez les filtres à l'extérieur des ventilateurs.

Nettoyage mensuel

Lubrifiez les goupilles de porte et le ressort de porte avec une graisse non toxique de qualité alimentaire en spray. Pour accéder au ressort, ouvrez le panneau latéral gauche.

Service après-vente

Pour demander des pièces de rechange, contactez votre revendeur en vous référant toujours aux données indiquées sur la plaque d'identification située sur le côté de l'équipement (Modèle, numéro de série, etc.) et au code de la pièce de rechange indiqué dans la vue éclatée des pièces de rechange.

Pour toute demande d'entretien extraordinaire, de réparation et/ou de remplacement, s'adresser exclusivement au revendeur agréé auprès duquel vous avez acheté l'appareil et/ou à un technicien spécialisé en possession des exigences technico-professionnelles requises par la réglementation en vigueur.

Entretien extraordinaire sous la responsabilité des techniciens spécialisés

IMPORTANT:

Pour éviter une usure excessive (non couverte par la garantie), il est obligatoire de faire effectuer un entretien complet au moins une fois par an par un technicien spécialisé.

Le technicien devra nettoyer soigneusement la machine dans toutes ses pièces, vérifier le fonctionnement et l'état d'usure de tous les composants.

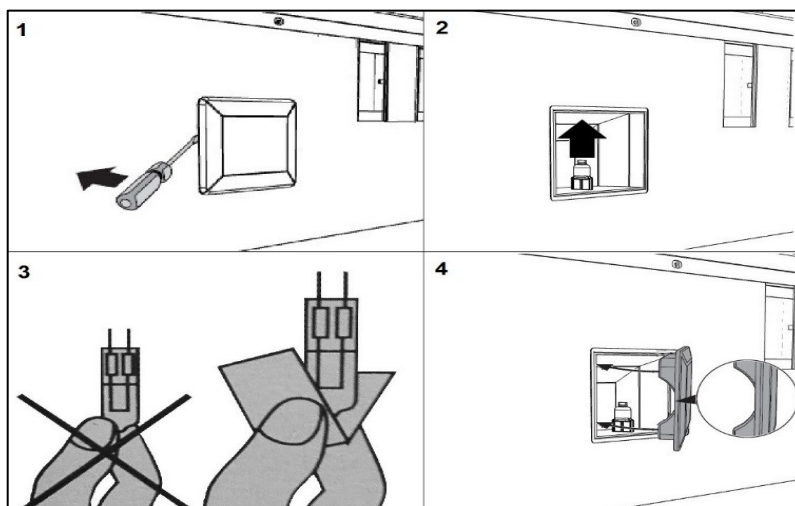
m	TOUTE RÉPARATION DOIT ÊTRE EFFECTUÉE PAR DU PERSONNEL COMPÉTENT.
m	POUR TOUTE OPÉRATION NON DU RESSORT DE L'UTILISATEUR, DEMANDER L'ASSISTANCE D'UN TECHNICIEN SPÉCIALISÉ. CONTACTER VOTRE REVENDEUR ET/OU LE SERVICE CLIENTÈLE LOCAL.
m	AVANT D'EFFECTUER TOUTE OPÉRATION DE NETTOYAGE ET/OU D'ENTRETIEN, 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 et du joint de la porte

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.

9. ANOMALIES POSSIBLES, ALARMES ET ERREURS

m	Les interventions reportées dans la colonne « solution possible » ci-dessous et marquées d'un (*) doivent être réalisées par du personnel spécialisé et qualifié selon la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation et en respectant la réglementation relative aux systèmes et à la sécurité du travail.
----------	--

ANOMALIE	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
LE FOUR NE S'ALLUME PAS	Manque d'électricité	Vérifier l'interrupteur principal, la prise, la fiche et le câble d'alimentation, le bornier à l'intérieur du compartiment de commande *
	L'interrupteur principal est en position « 0 »	Mettez l'interrupteur principal en position « 1 »
L'AFFICHEUR EST ÉTEINT (bien que l'interrupteur principal soit en position « 1 » et que l'alimentation électrique soit présente)	Affichage déconnecté	Vérifier le branchement électrique de l'afficheur *
	Affichage défectueux	Vérifier le fonctionnement de l'affichage *
LA LUMIÈRE NE S'ALLUME PAS MÊME SI LE FOUR CHAUFFE	Ampoule grillée	Remplacer l'ampoule *
	Le transformateur est défectueux	Vérifier le fonctionnement du transformateur *
	Le support de lampe est défectueux	Vérifier le fonctionnement du support de lampe *
LA CHAMBRE DE CUISSON NE CHAUFFE PAS ADÉQUATEMENT	Le ciel et/ou le sol SET ont été réglés trop bas	Modifier les valeurs SET du ciel et du sol
	Une ou plusieurs résistances ne fonctionnent pas correctement	Vérifier la tension et le bon fonctionnement des résistances *
	Une ou plusieurs résistances ne sont pas alimentées	Vérifier tous les composants qui gèrent l'alimentation et le bon fonctionnement des résistances *
	Les sondes ou les thermomètres ne fonctionnent pas correctement	Vérifier le fonctionnement des sondes et/ou thermomètres *
	La carte (si présente) ne lit pas la température détectée par les sondes	Vérifier le fonctionnement de la carte *
LA TEMPÉRATURE DANS LA CHAMBRE DE CUISSON CONTINUE DE MONTER BIEN AU-DESSUS DE LA CONSIGNE	Les résistances sont alimentées en continu	Vérifier tous les composants qui gèrent l'alimentation et le bon fonctionnement des résistances *
	Les sondes ou les thermomètres ne fonctionnent pas correctement	Vérifier le fonctionnement des sondes et/ou thermomètres *
	Le robinet de cheminée est fermé	Ajuster le robinet de cheminée

LA QUALITÉ DE CUISSON DE LA PIZZA N'EST PAS CELLE DESIRÉE	Les températures de travail ne sont pas respectées	Vérifiez si le plafond et le sol atteignent les températures SET
	Les températures de travail ne sont pas idéales	Essayez des tests de cuisson avec d'autres SETS de température (voir chapitre INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE CUISSON)
	Fonctionnement anormal des sondes/thermostats, résistances et/ou de la carte	Vérifier le bon fonctionnement de tous les composants dédiés au contrôle et à la chauffe des résistances et de la température *
LES PREMIÈRES PIZZAS CUITES BRÛLENT	Pendant le préchauffage, le SET du	Modifiez les réglages des plaques pendant la phase de préchauffage du four.
		Attendez que la température des réfractaires se stabilise.
LA TEMPÉRATURE LUE PAR LA SONDE SUPÉRIEURE AUGMENTE PLUS VITE QUE CELLE INFÉRIEURE	IL N'Y A AUCUNE ANOMALIE. Les éléments chauffants supérieurs sont placés près de la sonde supérieure. Les éléments chauffants inférieurs, quant à eux, sont installés à l'intérieur de la pierre. La sonde inférieure est placée au-dessus de la pierre. L'élément chauffant doit donc d'abord chauffer la pierre, puis la chaleur est détectée par la sonde.	Il n'y a aucune anomalie. Les éléments chauffants supérieurs sont placés près de la sonde supérieure. Les éléments chauffants inférieurs, en revanche, sont installés à l'intérieur de la pierre. La sonde inférieure est placée au-dessus de la pierre. L'élément chauffant doit donc d'abord chauffer la pierre, puis la chaleur sera détectée par la sonde.
APRÈS QUELQUES HEURES DE TRAVAIL LA TEMPÉRATURE LUE PAR LA SONDE INFÉRIEURE AURA TENDANCE À S'UNIFORMISER AVEC LA SONDE SUPÉRIEURE MÊME SI LA SONDE SUPÉRIEURE EST NETTEMENT PLUS ÉLEVÉE (exemple : ensemble supérieur 350°C ensemble inférieur 250°C, la sonde supérieure lit 350°C tandis que celle inférieure lit 320°C)	IL N'Y A AUCUNE ANOMALIE. Compte tenu de sa position, la mesure de la sonde inférieure est, au fil du temps, influencée par le fonctionnement de la résistance supérieure.	Si vous souhaitez régler une température nettement supérieure à la température minimale, vous devrez utiliser le four en mode % FONCTIONNEMENT (voir le chapitre dédié). Vous pourrez ainsi gérer séparément la puissance des éléments chauffants de voûte et de sole, avec une température unique sélectionnable.

ALLARME	DESCRIPTION	EFFET	SOLUTION
A000	SKY PROBE ERROR (ERREUR DE SONDE CIEL)	Indication sur l'afficheur du type d'alarme (code et description), activation du signal sonore, blocage des phases de cuisson	Appuyez sur la touche « 1 – ESC » pour quitter l'alarme. Vérifiez les connexions et le fonctionnement de la sonde supérieure. *
A001	SAFETY INTERVENTION (INTERVENTION DE SÉCURITÉ)	Indication sur l'afficheur du type d'alarme (code et description), activation du signal sonore, blocage des phases de cuisson	Appuyez sur la touche « 1 – ESC » pour quitter l'alarme. Le thermostat de sécurité s'est déclenché. Vérifiez la cause de la surchauffe et le bon fonctionnement du composant*
A005	FLOOR PROBE ERROR (ERREUR DE LA SONDE AU SOL)	Indication sur l'afficheur du type d'alarme (code et description), activation du signal sonore, blocage des phases de cuisson	Appuyez sur la touche « 1 – ESC » pour quitter l'alarme. Vérifiez les connexions et le fonctionnement de la sonde inférieure *
A006	START FROM POWER FAIL	Cette alarme apparaît lorsque le four a été éteint pendant le fonctionnement (en raison d'une erreur de l'opérateur ou d'une panne de courant soudaine). Indication sur l'afficheur du type d'alarme (code et description), activation du signal sonore, blocage des phases de cuisson	Appuyez sur la touche « 1 – ESC » pour quitter l'alarme. L'écran arrête de sonner, quittez la condition d'alarme et le four recommence à fonctionner, reprenant automatiquement le programme interrompu
A008	HIGH TEMPERATURE IN THE CONTROL COMPARTMENT (HAUTE TEMPÉRATURE DANS LE COMPARTIMENT DE COMMANDE)	Indication sur l'afficheur du type d'alarme (description de l'alarme), activation du signal sonore, blocage des phases de cuisson	Appuyez sur la touche « 1 – ESC » pour quitter l'alarme. Attendez que le compartiment de contrôle refroidisse (la carte doit descendre en dessous de 65°C). Vérifiez la cause de l'augmentation anormale de la température et supprimez-la. * IMPORTANT : les passages d'air inférieurs et latéraux (nécessaires au refroidissement) doivent être libres, le compartiment de commande doit être propre, le ventilateur latéral doit être libre et fonctionnel, la température ambiante ne doit pas dépasser celle indiquée dans le manuel, les distances minimales du côtés et un refroidissement correct du compartiment de commande et de tous ses composants.

POWER FAIL Attention: restart was stopped, too much OFF time	Cette alarme apparaît lorsque le four a été éteint pendant son fonctionnement. Cependant, comme trop de temps s'est écoulé depuis l'interruption de l'alimentation électrique, le programme précédemment exécuté ne sera pas automatiquement rétabli.	Pas de signal sonore, signal d'alarme visuel sur l'écran.	Appuyez sur le bouton « ESC / STAND BY » en haut à gauche du panneau de commande. L'écran quittera la condition d'alarme. Pour reprendre le programme interrompu, il faudra le sélectionner manuellement.
--	--	--	---

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 :
IT08020000000645**

DE - ZUSAMMENFASSUNG

VORWORT	105
LEGENDE	105
SICHERHEITSHINWEISE	105
ALLGEMEINE MERKMALE	110
INSTALLATION	112
VERWENDUNGSMETHODE	115
STEUERUNGEN	117
WARTUNG UND REINIGUNG	130
MÖGLICHE STÖRUNGEN, ALARME und FEHLER	134
INFORMATIONEN ZUR VERSCHROTTUNG UND ENTSORGUNG	137

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.
	GEFAHR: Zeigt einen wichtigen Verhaltenshinweis zur Vermeidung von Unfällen oder Sachschäden an.
	VOR GEBRAUCH DES GERÄTES GEBRAUCHSANWEISUNG SORGFÄLTIG LESEN.
	GEFAHR! HEIßE OBERFLÄCHE.

3. SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden oder warten.

- Das Handbuch muss das Produkt während seiner gesamten Lebensdauer begleiten, auch im Falle einer Weitergabe. Bei Verlust bitten Sie den Händler und/oder den Hersteller um eine Kopie (unter Angabe der Seriennummer).
- Das Typenschild gibt wichtige technische Informationen. Sie sind unerlässlich, wenn ein Eingriff zur Wartung oder Reparatur des Geräts angefordert wird. Es wird daher empfohlen, das Gerät nicht zu entfernen, zu beschädigen oder zu modifizieren
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Verwendung des Geräts eingewiesen. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch unerfahrene Personen im Haushalt oder ähnlichen Bereichen vorgesehen.
- Dieser Gerätetyp ist für den gewerblichen Einsatz bestimmt, beispielsweise in Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern und Gewerbebetrieben wie Bäckereien, Metzgereien usw., jedoch nicht für die kontinuierliche Massenproduktion von Lebensmitteln.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch unerfahrene Personen im häuslichen und ähnlichen Bereich bestimmt.
- Dieser Gerätetyp ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen geeignet.
- Alle Installations-, Montage- und außerordentlichen Wartungsarbeiten dürfen ausschließlich von spezialisiertem und qualifiziertem Personal gemäß den im Einsatzland geltenden Vorschriften und unter Einhaltung der Vorschriften zur System- und Arbeitsplatzsicherheit durchgeführt werden.
- Bevor Sie das Gerät bewegen oder installieren, vergewissern Sie sich, dass der Raum, in dem es untergebracht werden soll, dafür geeignet ist. Überprüfen Sie, ob die Anlagen den im Einsatzland geltenden Vorschriften und den Angaben auf dem Typenschild entsprechen.

- Eine andere als die in diesem Handbuch beschriebene Installation, Verwendung oder Wartung kann zu Schäden, Verletzungen oder zum Tod führen.
- **WARNUNG:** Dieses Gerät darf nicht an Orten installiert werden, an denen die Öffentlichkeit Zugang hat.
- Wenn dieses Gerät in der Nähe von Wänden, Trennwänden, Küchenmöbeln, dekorativen Oberflächen usw. aufgestellt werden muss, müssen diese aus nicht brennbarem Material bestehen oder mit geeignetem, zertifiziertem wärmeisolierendem Material abgedeckt sein.
- Während der Montage der Geräte ist ein Transport oder Aufenthalt nicht gestattet von Personen, die nicht an der Installation in der Nähe des Arbeitsbereichs beteiligt sind.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Wartungsarbeiten, den Austausch von Komponenten oder eine normale/außerordentliche Reinigung durchführen.
- Nicht ausdrücklich genehmigte Eingriffe, Manipulationen oder Modifikationen, die nicht den Angaben in diesem Handbuch entsprechen, können zu Schäden, Verletzungen oder tödlichen Unfällen führen und führen zum Erlöschen der Garantie.
- Einige Teile der Ausrüstung können hohe Temperaturen erreichen. Es ist ratsam, darauf zu achten, die Oberflächen nicht zu berühren und nicht in die Nähe von Materialien zu kommen, die brennbar oder hitzeempfindlich sein könnten, auch nicht beim Umgang mit gekochten Lebensmitteln.
- Stellen Sie keine Gegenstände, insbesondere solche aus hitzeempfindlichem Material, auf den Ofen.
- **BRANDGEFAHR:** Lassen Sie den Bereich um das Gerät frei und frei von brennbaren Stoffen. Bewahren Sie keine brennbaren Materialien in der Nähe dieses Geräts auf.
- **BRANDGEFAHR:** Alle brennbaren Ölrückstände innerhalb oder außerhalb des Garraums müssen nach jedem Gebrauch entfernt werden.
- **WARNUNG, EXPLOSIONSGEFAHR:** Es ist verboten, den Ofen in explosionsgefährdeten Umgebungen zu verwenden.
- **ACHTUNG:** Es ist verboten, während des Betriebs brennbare Feststoffe oder Flüssigkeiten, z. B. Alkohol, in den Garraum einzubringen.
- Benutzen Sie beim Umgang mit Lebensmitteln während und nach dem Garen stets persönliche Schutzausrüstung (z. B. Handschuhe), um die Gefahr von Verbrennungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie beim Kochen immer Materialien, die hitzeunempfindlich und für den Kontakt mit heißen Speisen zertifiziert sind.
- Verwenden Sie immer hitzebeständige Werkzeuge (z. B. Stahl). Küchenutensilien aus Kunststoff oder ähnlichem können hohen Ofentemperaturen möglicherweise nicht standhalten.
- Beaufsichtigen Sie das Gerät während des gesamten Betriebs. Lassen Sie Lebensmittel nicht unbeaufsichtigt im Ofen.
- Vermeiden Sie es, das Gerät unbeaufsichtigt in der Gegenwart von Kindern zu lassen und stellen Sie sicher, dass diese es nicht benutzen oder damit spielen.
- **ACHTUNG:** Schalten Sie immer den Hauptschalter aus, wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen und bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen.
- Wenn Sie eine Anomalie, Fehlfunktion oder einen Fehler bemerken, verwenden Sie das Gerät nicht, sondern wenden Sie sich an den Händler und/oder einen qualifizierten und spezialisierten Techniker. Wenn Komponenten des Produkts ausgetauscht werden müssen, fordern Sie immer Originalersatzteile an, andernfalls erlischt die Garantie.
- Notrufnummern gut sichtbar anbringen.
- Das Gerät muss mindestens einmal im Jahr von einem qualifizierten und spezialisierten Techniker überprüft werden.
- Selbst eine teilweise Nichtbeachtung dieser Regeln kann zu Schäden und Verletzungen, einschließlich moralischer Verletzungen, führen, führt zum Erlöschen der Garantie und entbindet den Hersteller von jeglicher Haftung.

- Zum Reinigen des Geräts oder seiner Komponenten, Zubehörteile oder Unterkonstruktion NICHT Folgendes verwenden:
 - scheuernde oder pulverförmige Reinigungsmittel, aggressiv oder ätzend (z. B. Salz-/Salz- oder Schwefelsäure, Natronlauge usw.)
 - abrasive oder scharfe Werkzeuge (z. B. Schleifschwämme, Schaber, Stahlbürsten usw.);
 - Dampf- oder Druckwasserstrahlen.

HANDBUCH

Aufbewahrung des Handbuchs

Dieses Handbuch, das ein integraler Bestandteil des Produkts ist, muss sorgfältig aufbewahrt werden und muss sowohl für den Benutzer als auch für die für die Installation und Wartung verantwortlichen Personen jederzeit zur Einsichtnahme verfügbar sein.

Verschlechterung oder Verlust

Fordern Sie bei Bedarf ein weiteres Exemplar bei Ihrem Händler oder beim Hersteller an.

Übergabe der Ausrüstung

Im Falle einer Weitergabe des Produkts ist der Benutzer verpflichtet, auch diese Anleitung an den neuen Eigentümer auszuhändigen.

Verantwortung

Mit der Übergabe dieses Handbuchs lehnt der Hersteller jegliche zivil- und strafrechtliche Haftung für Unfälle ab, die auf die teilweise oder vollständige Nichtbeachtung der darin enthaltenen Hinweise und Vorschriften zurückzuführen sind.

Der Hersteller lehnt außerdem jegliche Verantwortung ab, die sich aus unsachgemäßer Verwendung des Geräts oder falscher Verwendung durch den Benutzer, aus nicht autorisierten Änderungen und/oder Reparaturen oder aus der Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen ergibt.

Verantwortung für Installationsarbeiten

Die Verantwortung für die während der Installation des Produkts durchgeführten Arbeiten liegt nicht beim Hersteller; Es liegt und bleibt die Verantwortung des Installateurs, der für die Durchführung von Kontrollen hinsichtlich der Richtigkeit der gewählten Installationslösungen und ihrer Kompatibilität mit dem Produkt verantwortlich ist. Darüber hinaus ist die Einhaltung aller Sicherheitsstandards erforderlich, die die spezifische Gesetzgebung des Staates, in dem es installiert wird, vorschreibt.

Verwenden

Die Verwendung des Produkts unterliegt neben den in diesem Handbuch enthaltenen Bestimmungen auch der Einhaltung aller Sicherheitsstandards, die durch die spezifische Gesetzgebung des Landes, in dem es installiert wird, erforderlich sind. Für weitere Informationen zur Verwendung und/oder Installation des Produkts wenden Sie sich bitte an den Händler, bei dem Sie es gekauft haben.

Restrisiko

RESTRISIKEN DER ÖFEN

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 Hebemittel 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

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

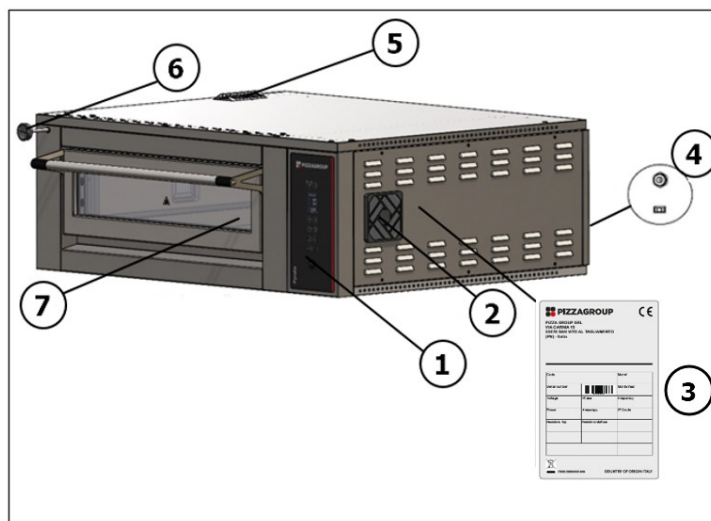
Phase	Schutzkleidung	Sicherheitsschuhe	Handschuhe	Brille	Gehörschutz	Maske	Helm oder Schutzhelm
							
Transport	X	X	X				
Verlagerung	X	X	X				
Auspacken	X	X	X				
Montage	X	X	X				
Planmäßige Nutzung			X				
Einstellungen		X	X	X			
Planmäßige Reinigung		X	X	X			
Außerplanmäßige Reinigung		X	X	X		X	
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. Bedienfeld;
2. Kühlgebläse (Lüfterrotation von innen nach außen);
3. Etikett mit der Seriennummer;
4. Stromkabelverschraubung und Potenzialausgleich;
5. Rauchabzugskamin mit klappbaren Verstopfungsschutzklappe;
6. Kaminventilknopf;
7. Active Stone-Kochfeld.



Lesen des Kennzeichens

Die Seriennummer befindet sich auf der rechten Seite des Geräts. Es enthält technische Informationen, die für die Installation unerlässlich sind, falls ein Eingriff zur Wartung oder Reparatur der Ausrüstung angefordert wird. Es wird empfohlen, es nicht zu entfernen, zu beschädigen oder zu verändern.

PIZZAGROUP		CE
PIZZA GROUP SRL VIA CARNIA 15 33078 SAN VITO AL TAGLIAMENTO (PN) - Italia		
Code	Model	
Serial number		Month/Year
Voltage	Phase	Frequency
Power	Amperage	IP Grade
Resistors Top	Resistors Bottom	
IT08020000000645 COUNTRY OF ORIGIN ITALY		

Technische Daten

Technische Eigenschaften		Modell			
		M4 D4	M6 D6	M6L D6L	M9 D9
Außenabmessungen	LxPxH (cm)	113x100(*)x40	113x135(*)x40	148x100(*)x40	148x135(*)x40
Abmessungen Backkammer	LxPxH (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	400V 3+N+T	400V 3+N+T	400V 3+N+T	400V 3+N+T
Maximale Leistungsaufnahme	kW	6,6	8,88	9,00	13,32
Ampere	400V 3+N	9,5	12,7	13,0	19,3
Netzkabel (x mm ²)	400 3P+N	5G x 2,5	5G x 4	5G x 4	5G x 6
Max. Betriebstemperatur	° C	450			
Nettogewicht	kg	115	129	139	159
Abmessungen der Verpackung	LxPxH (cm)	120x120x54	120x155x54	155x120x54	155x155x54

Technische Eigenschaften		Modell			
		M8 D8	M12 D12	M12L D12L	M18 D18
Außenabmessungen	LxPxH (cm)	113x100(*)x72	113x135(*)x72	148x100(*)x72	148x135(*)x72
Abmessungen Backkammer	LxPxH (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	400V 3+N+T
Maximale Leistungsaufnahme	kW	13,20	17,76	18,00	26,64
Maximale Stromaufnahme (A)	400V 3+N	19,1	25,7	26,0	38,5
Netzkabel (x mm ²)	400 3P+N	5G x 6	5G x 6	5G x 10	5G x 10
Max. Betriebstemperatur	° C	450			
Nettogewicht	kg	183	217	231	290
Abmessungen der Verpackung	LxPxH (cm)	120x120x86	120x155x86	155x120x86	155x155x86

Der A-bewertete Schalldruckpegel dieses Produkts beträgt ≤ 70 dB(A).

(*) Die Tiefenangabe beinhaltet auch den Ofengriff.

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.



!!!AUFMERKSAMKEIT!!!

Wenn es aus logistischen Gründen erforderlich ist, kann der Pyralis auch vertikal transportiert werden.

Vor dem vertikalen Transport ist Folgendes erforderlich:

- Packen Sie das Produkt vollständig aus;
- Entfernen Sie alle inneren feuerfesten Steine;
- Verriegeln Sie die Türen, um ein Öffnen zu verhindern.
- Verwenden Sie geeignete Werkzeuge, um Schäden am Backofen zu vermeiden.

Der vertikale Transportvorgang muss unter völliger Sicherheit mit speziell für diesen Zweck entwickelten Werkzeugen (z. B. Winden) und von für die Art der Aufgabe qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

Eigenschaften des Aufstellraums

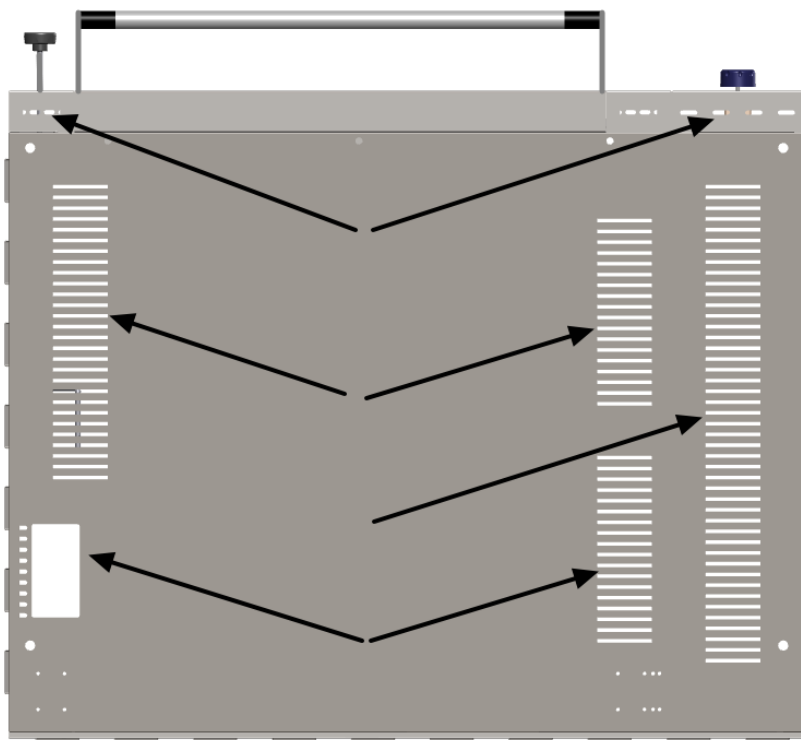
Überprüfen Sie, ob der Installationsraum:

- ist beim Kochen von Speisen engagiert und konform;
- über einen ausreichenden Luftaustausch verfügt;
- enthält keine brennbaren oder explosiven Elemente;
- die geltenden Vorschriften zur Arbeits- und Anlagensicherheit einhält;
- vor Witterungseinflüssen geschützt ist;
- hat maximale Temperaturen von +5°C (41°F) bis +35°C (95°F);
- die Luftfeuchtigkeit nicht mehr als 70 % beträgt;
- über ein konformes elektrisches System verfügt;
- ist mit allen notwendigen Anschlüssen (Strom, Gas, Wasser) und zur Ableitung von Produktionsrückständen (z. B. Rauchgasabsaugung) ausgestattet;
- ausreichend beleuchtet ist und alle Hygiene- und Gesundheitsanforderungen erfüllt, die den geltenden Gesetzen entsprechen.

Aufstellung des Ofens

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

!	WARNUNG!!! Die Arbeitsplatte, auf der der Ofen aufgestellt wird, muss in der vom Hersteller mitgelieferten Halterung montiert werden.
---	--

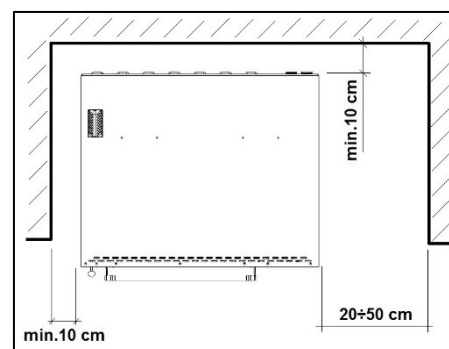


!	WARNUNG!!! Nach der Installation und während des Betriebs des Produkts muss sichergestellt werden, dass die unteren Lüftungsöffnungen (mit Pfeilen gekennzeichnet) stets frei sind, um eine ordnungsgemäße Kühlung des Ofens zu gewährleisten.
---	---

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.

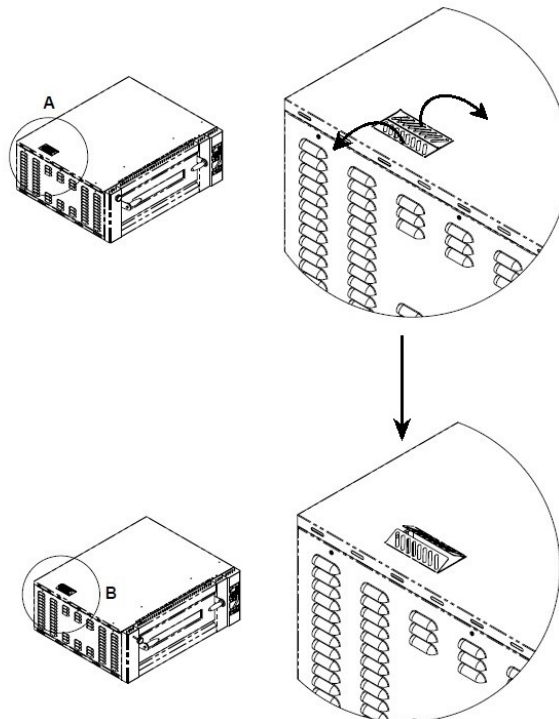


!	ACHTUNG! EVENTUELLE POLYSTYROLSCHUTZVORRICHTUNGEN UND DIE SCHUTZFOLIE ENTFERNEN UND DIE VERWENDUNG VON WERKZEUGEN, DIE DIE OBERFLÄCHEN BESCHÄDIGEN KÖNNEN, VERMEIDEN.
---	--

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

ACHTUNG: Sobald der Ofen aufgestellt ist, ist es **ZWINGEND**, die Gitter (A) am Schornstein zu entfernen, bevor er elektrisch angeschlossen wird und bevor die vom Hersteller optional gelieferte Abzugshaube installiert wird.

Wenn der Ofen unter einer vorhandenen Dunstabzugshaube positioniert ist, biegen Sie die Gitter einfach um 45° nach oben (B).



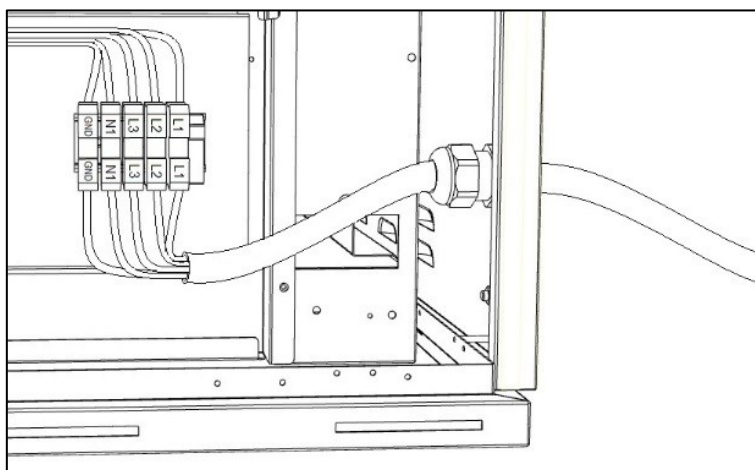
Anschluss an die Anlagen (Stromanschluss)

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

Dieses Gerät muss mit flexiblen Verbindungsleitungen zum Potenzialausgleich und an Versorgungsleitungen wie die Stromversorgung angeschlossen werden, damit es in der zum Reinigen erforderlichen Richtung über eine Strecke von mindestens den Geräteabmessungen in Bewegungsrichtung plus 500 mm bewegt werden kann, ohne die flexiblen Verbindungen zu dehnen oder zu belasten.

Der Backofen wird ohne Netzkabel geliefert. Der Netzanschluss muss über einen Schalter erfolgen, der bei Überspannung der Kategorie III eine vollständige Trennung gewährleistet.

Das Netzkabel muss einen längeren Erdungsleiter als die anderen Leiter haben, damit dieser beim Ziehen zuletzt gespannt wird.



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:

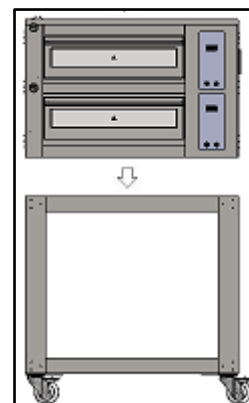


Übereinander angeordnete Öfen

Es ist immer vorzuziehen, einen Doppelstockofen zu kaufen, um über einen einzigen Stromanschluss zu verfügen.

Bei Bedarf besteht weiterhin die Möglichkeit, zwei Einkammeröfen übereinander zu stapeln, ohne einen Kaminanschluss zu verwenden.

Bei der Einkammerversion können maximal 2 Elemente (gleicher Marke und gleichen Modells) gestapelt werden.



!	WARNUNG! Die Arbeitsplatte, auf der der Ofen aufgestellt wird, muss mithilfe der vom Hersteller mitgelieferten speziellen Halterung montiert werden.
----------	---

6. VERWENDUNGSMETHODE

Funktionsprüfung

Überprüfen Sie vor dem Einschalten des Ofens Folgendes:

- Die Schutzfolie, sofern vorhanden, entfernt zu haben;
- Dass Sie den Stecker richtig in die Steckdose gesteckt haben;
- Dass die Versorgungsspannung, Frequenz und Leistung des Systems mit den auf dem Schild auf der rechten Seite des Ofens angegebenen Werten kompatibel sind.

Erste Inbetriebnahme und Funktionstest

!	AUFMERKSAMKEIT! BEI DER ERSTEN INBETRIEBNAHME DES GERÄTS WIRD ES EMPFOHLEN, DEN OFEN OHNE BESCHÄFTIGUNG ZU BEHEBEN, UM SCHLECHTE GERÜCHE ZU BESEITEN, DIE DURCH DIE VERDAMPFUNG DER FEUCHTIGKEIT IN DEN SCHEUFENFESTEN STEINEN, IM ISOLIERMATERIAL UND IN DEN INNEREN METALLTEILEN VERURSACHT WERDEN.
---	---

Die erste Zünd- und Funktionsprüfung muss von einem qualifizierten (gemäß den örtlichen, nationalen und europäischen Vorschriften) und spezialisierten Techniker durchgeführt werden, der Folgendes überprüfen muss:

- dass die Installation unter sorgfältiger Einhaltung der geltenden Gesetzgebung und der Anweisungen des Herstellers im Installationshandbuch durchgeführt wurde;
- dass das System, an das das Produkt angeschlossen wird, den im Installationsland geltenden Vorschriften entspricht;
- dass die Netzspannung mit den auf dem Seriennummernschild angegebenen Daten übereinstimmt;
- dass der Anschluss an die elektrische Anlage gemäß den im Installationsland geltenden Vorschriften und unter strikter Beachtung der im Installationshandbuch enthaltenen Anweisungen des Herstellers erfolgt ist;
- dass alle Schutzfolien vom Produkt entfernt wurden
- dass der Ofenraum frei von nicht konformen Gegenständen ist (z. B. Installationswerkzeuge, Handbücher, Verpackungsteile usw.)
- dass der Rauchabzug vorhanden ist und dass dieser den Anweisungen des Herstellers im Installationshandbuch genau entspricht und den im Installationsland geltenden Vorschriften entspricht

Darüber hinaus muss der für die Durchführung der ersten Zündung und Funktionsprüfung zuständige Techniker:

- Geben Sie dem Benutzer die gesamte Dokumentation zum Ofen
- Weisen Sie den Benutzer in die korrekte Verwendung des Produkts ein
- Informieren Sie den Benutzer über die regelmäßige Wartung, die am Gerät durchgeführt werden muss (siehe Kapitel Reinigung und Wartung).

ERSTER START

Zum ersten Einschalten des Backofens und zum späteren Einschalten nach längerer Inaktivität gehen Sie wie folgt vor: Heizen Sie den Backofen bei geschlossener Tür auf eine Ober- und Untertemperatur von 450 °C, ohne Lebensmittel hineinzulegen. Sobald die eingestellte Temperatur von 450 °C an Ober- und Unterseite erreicht ist, lassen Sie die Heizelemente mindestens eine halbe Stunde eingeschaltet.

Während dieser gesamten Zeit empfiehlt es sich, den Abluftkamin vollständig geöffnet zu halten und die Dunstabzugshaube bzw. Absauganlage auf maximaler Stufe laufen zu lassen. In dieser ersten Phase kann es aufgrund der Verdunstung der während der Produktion, Lagerung und des Versands im Ofen angesammelten Feuchtigkeit zu unangenehmen Gerüchen kommen. Es wird empfohlen, den Raum gut zu lüften.

Während der ersten Inbetriebnahme und der Funktionsprüfung muss der Techniker die ordnungsgemäße Funktion aller Komponenten des Geräts überprüfen.

Der Ofen kann erst zum ersten Mal verwendet werden, nachdem die oben angegebenen Vorgänge, die für eine einwandfreie Funktion unbedingt erforderlich sind, gewissenhaft durchgeführt wurden. Kochen Sie niemals gleich beim ersten Einschalten des Geräts.

ZEITEN DER INAKTIVITÄT

Wenn der Backofen längere Zeit nicht benutzt wird:

- Trennen Sie es von der Stromversorgung.
- Decken Sie es ab, um es vor Staub zu schützen.
- Lüften Sie die Räume regelmäßig;
- Vor der Wiederverwendung reinigen.

Vor der Inbetriebnahme nach einer Zeit der Nichtbenutzung wiederholen Sie den Vorgang der ERSTEN INBETRIEBNAHME

ACTIVESTONE

Dieser Ofen verwendet die exklusiven ACTIVESTONE STONES in der Grundplatte: Steine mit einem speziellen Design, in denen sich die Heizelemente befinden. Diese besondere Lösung verbessert in Kombination mit den Eigenschaften des Steins die Hitzestabilität und maximiert die Gleichmäßigkeit des Garvorgangs auch bei Spitzenzeiten hoher Produktivität.

Die größere thermische Trägheit macht ACTIVESTONE auch für in der Pfanne zubereitete Teige zur idealen Lösung.

!	Beim ersten täglichen Einschalten ist die Temperatur des ACTIVESTONE-Steins (im Vergleich zur Temperatur des Garraums) sicherlich höher, sobald die Stall-Einstellung erreicht ist; Daher ist es wichtig, dass der Pizzabäcker diesen Aspekt bereits bei den ersten täglichen Kochsitzen berücksichtigt.
----------	--

Verwendung des Kaminhebels

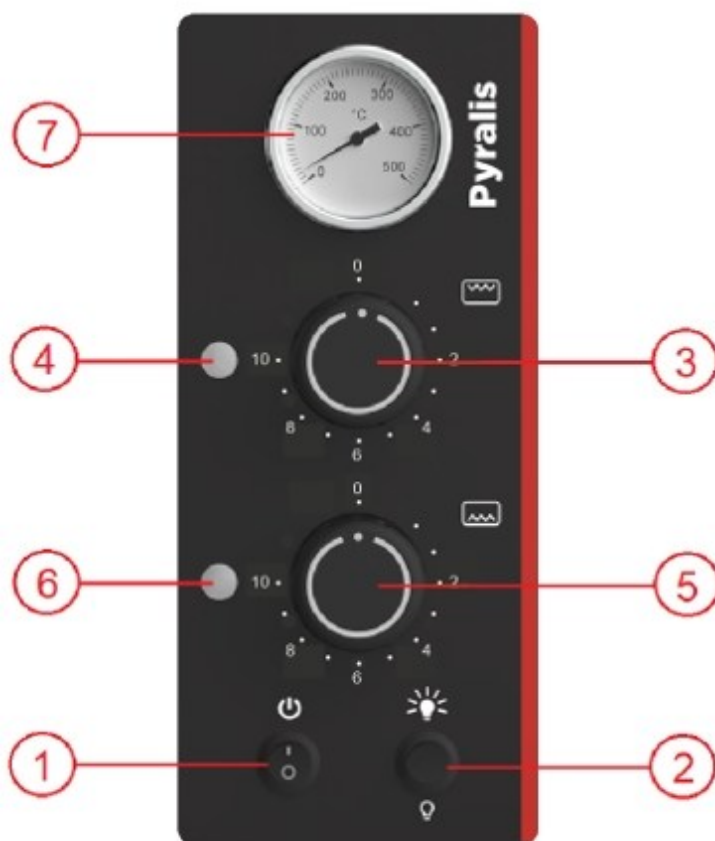
Das Kaminventil ermöglicht die Regulierung des Abflusses von Rauch und Dämpfen aus dem Garraum und die Aufrechterhaltung der Wärme darin.

Es empfiehlt sich, das Ventil während des Aufheizens des Ofens vollständig geschlossen zu halten, um die gewünschte Temperatur in kürzester Zeit zu erreichen.

Stellen Sie das Ventil während des Garens je nach Art des eingelegten Produkts (mehr oder weniger feucht) und Arbeitsbelastung ein.

7. STEUERUNGEN

Beschreibung und Funktionsweise der mechanischen Steuertafel



Mark	Temperature (°C)
0	0
1	80
2	100
3	150
4	200
5	250
6	280
7	300
8	350
9	400
10	450

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.

OFENZÜNDUNG MIT MECHANISCHER STEUERUNG

Um den Backofen einzuschalten, gehen Sie wie folgt vor:

- Schalten Sie die Kammer ein, indem Sie den Hauptschalter auf 1 stellen;
- Stellen Sie die OBERSTEMPERATUR ein, indem Sie „Thermostat 3“ drehen;
- Stellen Sie die UNTERE TEMPERATUREINSTELLUNG ein, indem Sie „Thermostat 5“ drehen;
- Schalten Sie das Raumlicht ein, indem Sie den Schalter auf 1 stellen.
- Die Temperatur im Garraum wird am „Thermometer 7“ angezeigt.

!	Aufgrund der Eigenschaften der Komponenten und je nach Verwendung des Ofens können die Thermostate (an die Knöpfe 3 und 4 angeschlossen) eine Toleranz von $\pm 15^{\circ}\text{C}$ haben. Um den Betrieb des Ofens zu optimieren, wird empfohlen, den $T^{\circ}\text{SET}$ unter Bezugnahme auf die vom Analogthermometer (7) gemessene T° einzustellen.
----------	--

AUSSCHALTEN DES OFENS MIT MECHANISCHER STEUERUNG

Um den Ofen auszuschalten, gehen Sie wie folgt vor:

- Schalten Sie das Licht aus, indem Sie den Schalter auf 0 stellen;
- Wenn Sie die zuvor eingestellten Einstellungen nicht verlassen möchten, drehen Sie die Thermostate gegen den Uhrzeigersinn, um sie auf 0 zu bringen, andernfalls belassen Sie sie auf der eingestellten Einstellung.
- Bringen Sie den Hauptschalter in die Position 0.

!	Wenn Sie am Ende der Schicht die während der Arbeit eingestellten Temperaturen beibehalten möchten, können Sie die Thermostate auf der zuletzt eingestellten Einstellung belassen und den Ofen ausschalten, indem Sie den Hauptschalter auf die 0-Position stellen.
----------	---

Allgemeine Hinweise zum Kochen am Ofen

Für Pizza und ähnliche Produkte gelten Garzeiten und -temperaturen, die von der Form, Feuchtigkeit und Dicke des Teigs sowie der Menge und Art der hinzugefügten Zutaten abhängen.

Aus diesen Gründen ist es immer ratsam, vorab einige Gartests durchzuführen, um die Eigenschaften und Funktionsweise des Ofens besser zu verstehen.

Die Ofeneinstellungen sind ungefähr wie folgt:

- Halten Sie das Kaminventil geschlossen, bis der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat;
- Es ist vorzuziehen, direkt auf den Steinen zu kochen, um ein besseres Ergebnis des Produkts zu erzielen;
- Stellen Sie die Himmelstemperatur auf 300 bis 350 $^{\circ}\text{C}$ ein;

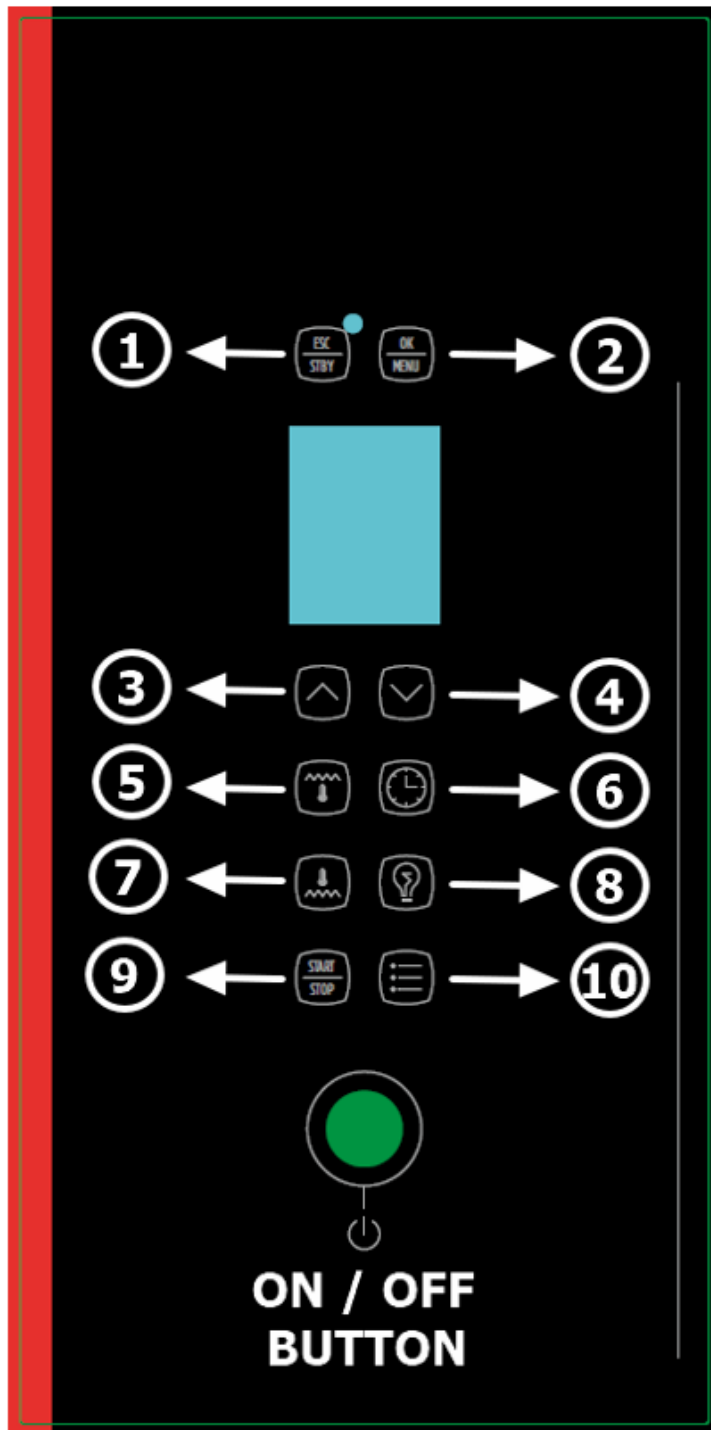
- Stellen Sie die Plattentemperatur zwischen 250 und 330 °C ein;
- Wenn Sie direkt auf einem Stein kochen, empfiehlt es sich, die Temperatur oben höher einzustellen als die Temperatur unten;
- Wenn Sie auf einem Blech kochen, empfiehlt es sich, die Temperatur oben niedriger einzustellen als die Temperatur unten.

„PYROLYSE“-FUNKTION BEI MECHANISCHER PYRALIS

Durch Drehen der Knöpfe 3 und 5 auf Maximum (Punkt 10, Wert entspricht 450°) können Sie mit der Desinfektion/Sterilisation des Ofens fortfahren (Pyrolysefunktion). Die Widerstände werden zu 100 % eingeschaltet, bis die fest eingestellte Temperatur in der Kammer (oder oben und unten) erreicht ist. Sobald die „Warnleuchten 4 und 6“ erlöschen (dies zeigt an, dass die maximale Temperatur erreicht ist), können Sie den Backofen mit der Taste „1“ ausschalten.

Um die Wirksamkeit der Pyrolyse und die anschließende Reinigung der Steine zu verbessern, wird empfohlen, am Ende des Programms die Tür und den Kamin geschlossen zu lassen, bis der Ofen abgekühlt ist.

BESCHREIBUNG UND FUNKTION DES DIGITALEN BEDIENFELDES



1	ESC / STAND BY
2	MENU' / SELECTION
3	UP
4	DOWN
5	SET T° TOP
6	TIME
7	SET T° BOTTOM
8	LIGHT
9	START / STOP
10	PHASES

DAS DISPLAY VERSTEHEN – DEN OFEN EINSCHALTEN

Um das Display bei eingeschaltetem Backofen einzuschalten, drücken Sie einmal die Taste „1 - ESC/STAND BY“. Bei jedem Einschalten des Displays wird automatisch das zuletzt verwendete Programm vorgeschlagen und der Backofen wechselt in den Wartungsmodus.

Um das zuletzt verwendete Programm (oben im Display angezeigt) zu aktivieren, drücken Sie einfach die Taste „9 START/STOP“.

Um in den Wartungsmodus zurückzukehren, drücken Sie die Taste „9 START/STOP“. Der Wartungsmodus wird durch den unteren orangefarbenen Balken angezeigt (siehe Foto rechts).

Nach ca. 10 Minuten Nichtbenutzung wechselt das Display automatisch in den STANDBY-Modus.

WICHTIG: Wird die Steuerplatine vom Stromnetz getrennt, ohne das Display vorher auszuschalten, erscheint beim erneuten Einschalten die Meldung „Start aufgrund eines Stromausfalls“ auf dem Display und der Summer ertönt. Um den Alarmbildschirm zu verlassen, drücken Sie die Taste „1 ESC/STAND BY“ (weitere Informationen finden Sie in der Alarmtabelle).



DIE ANZEIGE IST IN „DREI TEILE“ UNTERTEILT:

- OBERER TEIL (wo das ausgewählte Garprogramm angezeigt wird)
- ZENTRALER TEIL (wo die von den Sonden gemessenen TEMPERATUREN und/oder der Leistungsprozentsatz der Widerstände, der TIMER angezeigt werden)
- UNTERER TEIL (wo die STATUS-SYMBOLS angezeigt werden)



BEISPIEL 1

STANDARD-Startbildschirm mit zwei aktiven Temperaturfühlern.

Das Display zeigt:

OBERER TEIL: die Art des verwendeten Programms (Beispiel MANUELL)

ZENTRALER TEIL: die von den Sonden gemessene obere und untere Temperatur, der mögliche SET-TIMER-Wert

UNTERER TEIL: die ZEIT



BEISPIEL 2

Startbildschirm mit aktivem Temperaturfühler.

GAREN MIT %-BETRIEB (siehe entsprechendes Kapitel)

Das Display zeigt:

OBERER TEIL: die Art des verwendeten Programms (Beispiel MANUELL)

ZENTRALER TEIL: die Temperatur des Garraums, der Prozentsatz der Leistung, die dem oberen und unteren Widerstand zugeführt werden soll, der mögliche SET-TIMER-Wert

UNTERER TEIL: die ZEIT

STAATLICHE IKONEN

Im unteren Teil des Displays können zusätzlich zur Uhrzeit die folgenden STATUSSYMBOLE erscheinen:

- Anzeige für oberes und/oder unteres Heizelement (Symbol leuchtet, Heizelement eingeschaltet)
- BOOST-MODUS (Pfeil nach oben)
- ECO-MODUS (Blattsymbol)
- ALARM (Dreiecksymbol mit „!“)
- PROGRAMMSTATUS: Das PLAY -Symbol unten rechts zeigt an, dass das oben im Display angezeigte Programm AKTIV ist. Erscheint unten im Display ein orangefarbener Balken, ist das Pflegeprogramm AKTIV (siehe entsprechendes Kapitel).



BEISPIEL 1

STATUSSYMBOLE: Heizelemente aktiv und Garprogramm aktiv



BEISPIEL 2

STATUSSYMBOLE: Boost-Modus aktiv



BEISPIEL 3

STATUSSYMBOLE: Eco-Modus aktiv



BEISPIEL 4

STATUSSYMBOLE: Backofen im Alarmzustand



BEISPIEL 4

STATUSSYMBOLE: Backofen im Wartungsmodus

AUSSCHALTEN DES OFENS MIT DIGITALER ANZEIGE

Um den Backofen ordnungsgemäß auszuschalten, müssen Sie zunächst das Display ausschalten, indem Sie die Taste „1 – ESC / STAND BY“ einige Sekunden lang gedrückt halten.

Bei ausgeschaltetem Display läuft der Kühllüfter auf der rechten Seite des Backofens weiter. Für eine ausreichende Kühlung der Komponenten im Bedienfeld muss die Abkühlphase mindestens 30 Minuten dauern.

Nach 30 Minuten können Sie den EIN/AUS-Schalter unten am Bedienfeld ausschalten; erst dann stoppt der Kühllüfter.

WICHTIG: Wenn die Steuerplatine vom Stromnetz getrennt wird, ohne dass das Display vorher ausgeschaltet wurde, erscheint beim erneuten Einschalten des Backofens die Meldung „START DURCH STROMAUSFALL“ auf dem Display und der Summer ertönt. Um den Alarmbildschirm zu verlassen, drücken Sie die Taste „1 ESC / STAND BY“ (weitere Informationen finden Sie in der Alarmtabelle).

KOCHMETHODE (Betrieb der Widerstände)

Dieser Ofen mit Digitalanzeige kann durch die Wahl zwischen ZWEI BETRIEBSARTEN genutzt werden:



1 – **Betrieb mit zwei Sonden (Werkseinstellung):** Der Pizzabäcker stellt ZWEI T°-SÄTZE ein (oben und unten) und die Widerstände funktionieren und schalten sich abhängig von den von den beiden Sonden erfassten Temperaturen aus

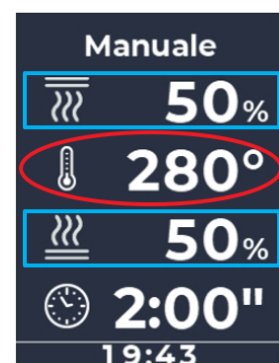
In diesem Kochmodus arbeiten die Heizelemente mit 100 %, bis die SET-Einstellung erreicht ist, und schalten sich dann ein und aus, um die Temperatur aufrechtzuerhalten.



2 – **BETRIEB BEI % (vom Pizzabäcker wählbar):** Der Pizzabäcker stellt eine Solltemperatur und die %-Leistung der Widerstände (oben und unten) ein. Die Widerstände funktionieren in % und schalten sich je nach der vom Fühler im Garraum gemessenen Temperatur aus.

ACHTUNG: In diesem Garmodus arbeiten die Heizelemente immer mit dem eingestellten %-Wert (sowohl zum Aufheizen des Ofens und zum Erreichen des eingestellten SET als auch für die Garphase).

Um die Aufheizzeit bei der ersten täglichen Inbetriebnahme zu verkürzen, empfehlen wir, ein Programm zu aktivieren und dann BOOST zu verwenden (Informationen finden Sie im entsprechenden Kapitel).



Um den %-Betrieb auszuwählen, rufen Sie die ERWEITERTEN SERVICEEINSTELLUNGEN (siehe entsprechenden Abschnitt) auf, indem Sie die Taste „2“ MENÜ/AUSWAHL fünfmal drücken, bis Sie zur SERVICE-Seite gelangen. Wählen Sie PARAMETER, wählen Sie mit den Tasten 3 und 4 das Passwort „30“, bestätigen Sie mit der Taste „2“ MENÜ/AUSWAHL, wählen Sie mit den Tasten 3 und 4 PARAMETER „P16“, wählen Sie mit den Tasten 3 und 4 den Wert „0“ und bestätigen Sie mit der Taste „2“ MENÜ/AUSWAHL.

Mit dieser Änderung arbeitet der Ofen mit % und das Display zeigt die entsprechenden Symbole an.

WARNUNG: Der Ofen ist werkseitig auf ZWEI-SONDEN-BETRIEB eingestellt und verfügt über voreingestellte Rezepte (Rund, Blech, Schaufel, Pinsa usw.). Wenn der Pizzabäcker den %-Betrieb wählt, verlieren die voreingestellten Rezepte ihre Gültigkeit und müssen gelöscht und neu programmiert werden. Werkseitig voreingestellte Rezepte können nur im Zwei-Sonden-Betrieb verwendet werden. Informationen zum Löschen des Rezepts finden Sie im Kapitel „PROGRAMM LÖSCHEN“.

KOCHPROGRAMME

STARTEN EINES KOCHENS

Durch Drücken der Taste „9 – START/STOP“ können Sie das oben im Display angezeigte Garprogramm starten oder stoppen.



Wenn im unteren rechten Teil das „Play-Symbol“ vorhanden ist, bedeutet dies, dass das Garprogramm ausgeführt wird. Um das Programm anzuhalten, drücken Sie die Taste „9 – STOP“.

Durch Drücken der Taste „9 – START/STOP“ starten Sie das oben im Display angezeigte Garprogramm.

Die Aktivierung des Garprogramms wird durch das Pausensymbol unten rechts im Display bestätigt.

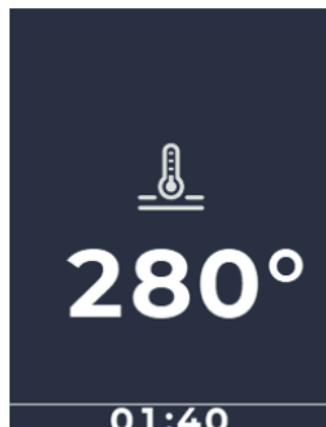
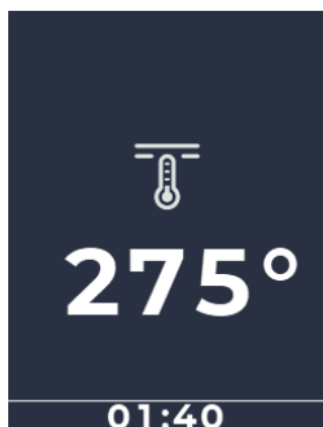


Erscheint unten im Display ein orangefarbener Balken (Bild rechts), befindet sich der Backofen im Warmhaltemodus. Um das oben im Display angezeigte Garprogramm zu aktivieren, drücken Sie die Taste „9 – START“.

MANUELLES KOCHEN

Das manuelle Programm ist ein Programm mit einer einzelnen Phase von unendlicher Zeit, das dem Benutzer die Einstellung von bis zu 4 Timern ermöglicht. Im manuellen Programm eingestellte Timer bewirken nicht das Ende des Programms, sondern aktivieren eine akustische und visuelle Warnung, während das Programm in Betrieb bleibt.

Um die TEMPERATUREINSTELLUNGEN (im 2-FÜHLER-BETRIEB-Modus) einzustellen, gehen Sie wie folgt vor:



HÖCHSTE T° EINSTELLEN: Taste drücken „5 – SET T° TOP“, wählen Sie mit den UP/DOWN-Tasten den gewünschten Wert aus, drücken Sie zur Bestätigung erneut die Taste „5 – SET T° TOP“;

UNTERE T° EINSTELLEN: Taste drücken „7 – SET T° BOTTOM“, wählen Sie mit den UP/DOWN-Tasten den gewünschten Wert aus, drücken Sie zur Bestätigung erneut die Taste „7 – SET T° BOTTOM“.



Um den manuellen Garvorgang zu starten, drücken Sie die Taste „9 – START“.

Um die Aktivierung des Garprogramms zu bestätigen, erscheint das Pausensymbol in der unteren rechten Ecke des Displays.

Erscheint unten im Display ein orangefarbener Balken (Bild rechts), befindet sich der Backofen im Warmhaltemodus. Um das oben im Display angezeigte Garprogramm zu aktivieren, drücken Sie die Taste „9 – START“.



Um die EINSTELLTEMPERATUR (im %-BETRIEBsmodus) einzustellen, gehen Sie wie folgt vor:



% DER HÖHEREN WIDERSTANDSLEISTUNG EINGEBEN:
Drücken Sie zuerst die Taste „5 – SET T° TOP“, wählen Sie die UP/DOWN-Taste, um die %-Widerstandsfunktion auszuwählen, und bestätigen Sie zunächst erneut die Taste „5 – SET T° TOP“.

% DER UNTEREN WIDERSTANDSLEISTUNG EINGEBEN:
Drücken Sie zuerst die Taste „7 – SET T° BOTTOM“, wählen Sie die UP/DOWN-Taste, um die %-Widerstandsfunktion auszuwählen, und bestätigen Sie zunächst erneut die Taste „7 – SET T° BOTTOM“.

IMPOSTARE SET T° CAMERA ON COTTURA: Drehen Sie zuerst die Taste „5 – SET T° TOP“, wählen Sie die UP/DOWN-Taste, um den gewünschten Wert auszuwählen, und bestätigen Sie erneut die Taste „5 – SET T° TOP“.

Um das gewählte Garprogramm im %-Modus zu starten, drücken Sie die Taste „9 – START“.

Erscheint unten rechts das Pausensymbol (linkes Bild), läuft das Garprogramm.

Erscheint unten im Display ein orangefarbener Balken (rechtes Bild), befindet sich der Backofen im Warmhaltemodus.

ACHTUNG: Wenn Sie **FUNZIONAMENTO A%** wählen, beträgt die Widerstandskraft jedes Mal (auch für die Änderung des Sollwerts) % impostate.

Im Falle des ersten Giornaliera-Zugriffs, wenn Sie die Funktion A% verwenden, wird dieser zum Zeitpunkt des Forno-Risikals abgekürzt, um den angezeigten Punkt zu berechnen, wenn Sie sich für die Verwendung der BOOST-Funktion entscheiden (vedi capitolo dedicato).

Wenn der Sollwert eingestellt ist, ertönt auf dem Display ein akustisches Signal und die Anzeige vergleicht sich mit dem Skript „SETPOINT RAGGIUNTO“ (sofern das akustische Signal ein zweites Mal anhält).

TIMER

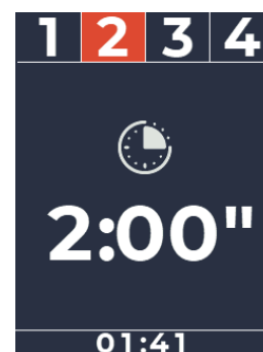
Durch Drücken der Taste „6 – TIMER“ wird die Timer-Seite aufgerufen.

Durch wiederholtes Drücken der Taste „10 – PHASEN“ können Sie durch die vier verfügbaren Timer blättern.

Um einen Timer einzustellen, drücken Sie die Taste „6 – TIMER“, wählen Sie den gewünschten Timer aus den vier verfügbaren mit der Taste „10 – PHASEN“ aus und stellen Sie mit den Tasten „3/4 – AUF/AB“ den gewünschten Timerwert ein. Drücken Sie die Taste „6 – TIMER“, um die Einstellung zu bestätigen und den Timer zu starten.

Sobald der TIMER aktiviert ist, beginnt das Display einen Countdown, an dessen Ende ein Signalton ertönt.

Um einen Timer zu stoppen, drücken Sie einfach die Taste „9 – STOP“.



Im Modus **MANUELLES GAREN** können bis zu vier Timer eingestellt werden. Im manuellen Programm eingestellte Timer beenden das Programm nicht, sondern lösen einen akustischen Alarm aus, während das Programm aktiv bleibt. **WARNUNG:** Der Timer kann nur aktiviert werden, wenn ein Programm aktiv ist.

BEDIENMENÜ

Durch einmaliges Drücken der Taste „2 – MENU“ gelangen Sie in das **BETRIEBSMENÜ** und können folgende Punkte auswählen:

- Wartung
- ECO-Modus
- BOOST-Modus

WARTUNGSPROGRAMM

Der Haltemodus ist für Zeiten mit wenig Arbeit konzipiert.

Bei laufenden Programmen (z. B. „Backblech“) können Sie den Energieverbrauch des Ofens senken, indem Sie ihn auf einer voreingestellten Temperatur halten (Werkseinstellung 250 °C für Ober- und Unterseite im 2-Temperatur-Modus oder 80 % im %-Modus).

Drücken Sie während der Programmausführung die Taste „9 – START/STOP“. Ein orangefarbener Balken am unteren Rand des Displays bestätigt, dass der Haltemodus aktiviert ist.

Die Sollwerte für den Haltemodus können vom Pizzabäcker geändert werden, indem er „Halte-Setup“ auswählt und den Standardwert mit den Tasten „3/4 – AUF/AB“ ändert.

ECO-Modus (nur sichtbar, wenn ein Programm aktiv ist)



Diese Funktion wird empfohlen, wenn keine Spitzenlasten auftreten. Sie reduziert den Heizelementbetrieb um 50 %.

WARNUNG: Der ECO-Modus kann nur aktiviert werden, wenn ein Programm aktiv ist (z. B. manuell oder eines der gespeicherten Programme).

Wählen Sie anschließend ein Programm aus, drücken Sie die Taste „9 - START/STOP“, drücken Sie einmal die Taste „2 - MENU“, wählen Sie mit den Tasten „3/4 - AUF/AB“ den „ECO-Modus“ aus und drücken Sie die Taste „2 - MENU“, um den ECO-Modus zu aktivieren.

Um den ECO-Modus zu beenden, drücken Sie einmal die Taste „2 - MENU“ und wählen Sie die Option „Normal“, die nur bei aktivem ECO-Modus angezeigt wird.

BOOST-Modus (nur sichtbar, wenn ein Programm aktiv ist)

Diese Funktion aktiviert die Heizelemente mit maximaler Leistung für eine vom Pizzabäcker eingestellte Zeit.

WARNUNG: Der BOOST-Modus kann nur aktiviert werden, wenn ein Programm aktiv ist (z. B. manuell oder eines der gespeicherten Programme).

Wählen Sie anschließend ein Programm aus, drücken Sie die Taste „9 - START / STOP“, drücken Sie einmal die Taste „2 - MENU“, wählen Sie mit den Tasten „3/4 - AUF/AB“ den BOOST-Modus aus und drücken Sie die Taste „2 - MENU“, um BOOST zu aktivieren. Die Funktion wird aktiviert und durch ein entsprechendes Symbol in der Statusleiste angezeigt.

Mit den Tasten „3/4 - AUF/AB“ können Sie eine Zeitüberschreitung für die BOOST-Funktion einstellen.

Nach Ablauf dieser Zeit wird der Modus automatisch deaktiviert.



Um den BOOST-Modus vor Ablauf der Zeitüberschreitung zu beenden, drücken Sie einmal die Taste „2 - MENU“, scrollen Sie einfach mit den Tasten „3 - AUF/AB“ und wählen Sie mit der Taste „2 - MENU“ die Option „Normal“. Diese Option ist nur sichtbar, wenn der Boost-Modus aktiv ist.

LETZTE 10 PROGRAMME

Durch zweimaliges Drücken der Taste „2 – MENU“ werden auf dem Display die letzten zehn verwendeten Programme angezeigt.

So kann der Pizzabäcker schnell eines der letzten zehn verwendeten Programme auswählen..

Neues Programm

Um ein neues Programm zu erstellen, aktivieren Sie das Menü „2 – MENU“, wählen Sie „Neues Programm“ und aktivieren Sie das Menü „2 – MENU“.

Bestätigen Sie die Auswahl und gehen Sie zum Menü „2 – MENU“, wenn Sie auf die „Tastatur“ zugreifen.

Positionieren Sie sich mit den Tasten „3/4 – AUF/AB“ auf der „Tastatur“ und wählen Sie den Buchstaben/die Zahl aus, indem Sie „2 – MENU“ drücken.

Nachdem Sie den Namen des Programms mit der Anzeige „9 - START/STOP“ bestätigt haben, ist es notwendig, es einer Kategorie zuzuordnen. Die Bestätigung erfolgt über Schritt „2 – MENU“.

Das neue Programm erscheint in der zugewiesenen Kategorie und steht zur Auswahl zur Verfügung.

Das Diagramm des neuen Rezepts zeigt den Namen des gerade gespeicherten Programms und die zugehörigen Steuern.

An diesem Punkt ist es notwendig, den Temperatur-SET zu ändern (die Einstellungen „5 und 7“ drücken). Sobald der Temperatur-SET erneut eingestellt wurde, muss das Programm gespeichert werden.

Fahren Sie viermal mit dem Booten fort, drehen Sie das Display auf „2 MENU“ und wählen Sie „SAVE“.

An dieser Stelle im Programm mit den zugehörigen Temperatureinstellungen finden Sie den auf der vorherigen Seite gespeicherten Status.

Programm ändern

Um ein bestehendes Programm zu ändern, wählen Sie es als aktuelles Programm aus, pausieren Sie es und ändern Sie anschließend die Einstellungen (Temperaturen, Timer usw.).

Um die Änderungen zu speichern, drücken Sie viermal die Taste „2 – MENU“ und wählen Sie im Untermenü REZEPT BEARBEITEN die Option SPEICHERN.

Mit der Option KOPIEREN können Sie ein neues Programm aus einem bestehenden erstellen.

Mit der Option UMBENENNEN können Sie den Programmnamen ändern.

Mit der Option VERZÖGERTER START (siehe entsprechendes Kapitel) können Sie den Start eines Programms auf eine bestimmte Uhrzeit und einen bestimmten Tag verschieben.

Mit der Option PLANUNG (siehe entsprechendes Kapitel) können Sie wöchentliche Starts planen.

Programm löschen

Um ein Programm zu löschen, müssen Sie es zuerst auswählen, die Taste „2 – MENU“ viermal drücken, auf REZEPT BEARBEITEN zugreifen und den Punkt LÖSCHEN auswählen, um das ausgewählte Programm zu löschen.

REZEPTLISTE

Durch dreimaliges Drücken der Taste „2 – MENU“ werden die voreingestellten Rezepte des Herstellers (RUND, PFANNE, PALA, PINSA, FOCACCIA) angezeigt.

Diese Programme dienen nur als Richtwerte. Wir empfehlen daher, sie je nach verwendetem Teig und gewünschtem Backergebnis zu testen und anzupassen.

ACHTUNG: Diese Rezepte wurden für den ZWEI-SONDEN-BETRIEB entwickelt. Wenn der Pizzabäcker den Ofen im %-BETRIEB verwenden möchte, müssen die Rezepte gelöscht und zurückgesetzt werden.

Das PYROLYSE-Programm kann auch in der Rezeptliste ausgewählt werden (siehe entsprechendes Kapitel).

PYROLYSE

Dieses Programm heizt den Backofen auf 430 °C auf, um die Desinfektion/Sterilisation des Garraums (Pyrolyse) zu erleichtern. Bei Aktivierung dieses Programms werden die Heizelemente mit 100 % Leistung eingeschaltet, bis der Pyrolyse-Sollwert (430 °C) erreicht ist.

Um die Pyrolysefunktion zu aktivieren, drücken Sie dreimal die Taste „2 - MENÜ“ und wählen Sie mit den Pfeiltasten „3/4 - AUF/AB“ die Option PYROLYSE.

Nach Auswahl des Programms drücken Sie die Taste „2 - MENÜ“, um es zu starten.

So bestätigen Sie die Programmaktivierung:

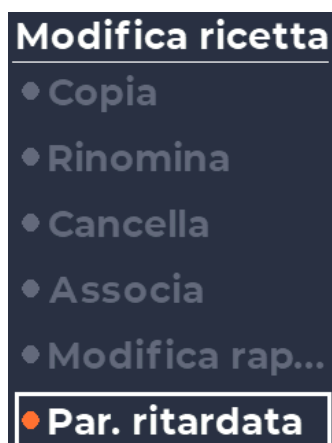
- Alle Lichter im Backofen erlöschen.
- Auf dem Display erscheint der Begriff „Pyrolyse“.
- Ein roter Fortschrittsbalken (FOTO) oben im Display zeigt den Programmfortschritt an.

Sobald die Temperatur 430 °C erreicht hat (voller roter Balken), läuft das Programm etwa 10 Minuten lang und schaltet sich dann automatisch ab, sodass der Backofen abkühlen kann. Um den Pyrolysezyklus vorzeitig zu beenden, drücken Sie die Taste „9 – START/STOP“.

WARNUNG: Auch wenn Sie den Pyrolysezyklus vorzeitig beenden, erlischt die Anzeige nach einigen Sekunden.

Um die Wirksamkeit des Pyrolyseprogramms und die anschließende Reinigung der Steine zu verbessern, empfehlen wir, Tür und Kamin nach Programmende geschlossen zu lassen, bis der Backofen abgekühlt ist.

VERZÖGERTER START



Mit der Startverzögerung können Sie den Start eines Programms auf eine bestimmte Uhrzeit und einen bestimmten Tag verschieben.

Bevor Sie die Startverzögerung einstellen, müssen Sie ein Programm auswählen. Drücken Sie anschließend viermal die Taste „2 - MENU“ und wählen Sie die Option „Startverzögerung“.

Die Startverzögerung kann für heute, morgen und übermorgen eingestellt werden (das Display schlägt HEUTE - +24h/+48h vor). Wählen Sie anschließend eine der angezeigten Optionen aus, stellen Sie mit den Tasten „3/4 - AUF/AB“ die Uhrzeit ein und bestätigen Sie mit der Taste „2 - MENU“.

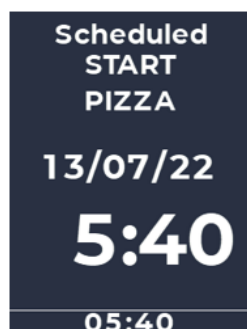
Sobald die Startverzögerung eingestellt ist, zeigt das Display „STARTVERZÖGERT“, den Namen des ausgewählten Programms sowie Tag und Uhrzeit des Programmstarts an (siehe Abbildung rechts).



Um den Standby-Modus für die Startverzögerung zu verlassen, drücken Sie die Taste „1 - ESC/STAND BY“.

SCHEDULER

Mit dieser Funktionalität können Sie wöchentliche Einschaltungen programmieren.



Wählen Sie ein Programm aus, drücken Sie viermal „2 – MENÜ“, bis Sie zur Seite REZEPT BEARBEITEN gelangen.

Scrollen Sie nach unten, bis Sie das Element SCHEDULER auswählen. Bestätigen Sie mit der Taste „2 – Menü“.

Die Liste der Wochentage wird angezeigt (Montag – Sonntag)

Scrollen Sie mit den Tasten „3/4 – AUF/AB“ durch die Tage und wählen Sie die gewünschten Tage aus, indem Sie die Taste „2 – MENÜ“ drücken (sie werden weiß hervorgehoben), drücken Sie die Taste „9 – START“ und stellen Sie die ein Zeit mit den Tasten „3/4 – UP/DOWN“ ein.

Drücken Sie dann die Taste „2 – MENÜ“, um den eingestellten Zeitplaner zu aktivieren.

Auf dem Display erscheint die Meldung „OK GESPEICHERT.“

Um einen Zeitplan zu ändern/löschen, wählen Sie einfach die ausgewählten Tage erneut aus und drücken Sie erneut die Taste „2 – MENÜ“, um die Auswahl aufzuheben.

Durch Abwählen aller Tage und Drücken der Taste „9 – START“ wird der Zeitplaner gelöscht und die Popup-Warnung angezeigt, dass der Zeitplaner deaktiviert wird.



Die geplante Startfunktion hat Vorrang vor der des Schedulers. Sobald die geplante Abfahrt angefordert wurde, wird jeder aktive Planer gesperrt.

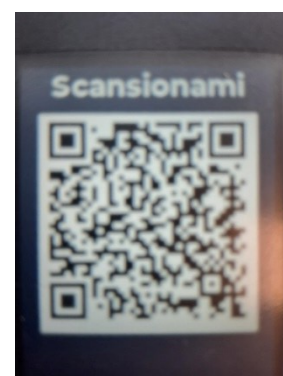
QR CODE - TUTORIAL YOUTUBE



Dalla schermata iniziale (esempio foto a sinistra), premendo il tasto “1 ESC/STAND BY” il display mostrerà un QR CODE (foto a destra).

Scansionando questo QR Code verrete indirizzati sul canale youtube di Pizza Group.

All'interno del nostro canale troverete dei tutorial che vi aiuteranno nell'utilizzo di questo forno e molti altri video utili.



ERWEITERTE SERVICEEINSTELLUNGEN

Durch fünfmaliges Drücken der Taste „2 – MENU“ gelangen Sie zum Servicebildschirm, der folgende Punkte enthält:

Parameter

Der Parameterpunkt (erreichbar durch Eingabe des Passworts „30“ mit den Tasten „3/4 – AUF/AB“ und Bestätigung mit der Taste „2 – MENU“) ermöglicht dem Pizzabäcker, die folgenden Werksparemeter zu ändern:

PARAMETER	BESCHREIBUNG	WERKSWERT
01	Temperatureinheit: 0 = °C, 1 = °F	0
10	Standard-Lüftungsposition (NICHT VERFÜGBAR)	-
12	Standard-Timer 1 (Sekunden) für manuelles Programm	180
13	Standard-Timer 2 (Sekunden) für manuelles Programm	180
14	Standard-Timer 3 (Sekunden) für manuelles Programm	180
15	Standard-Timer 4 (Sekunden) für manuelles Programm	180
16	Garmodus (1 Garen mit 2 Temperaturen – 0 Garen bei %)	1
50	Standard-Leistungseinstellung des oberen Heizelements für GAREN MIT 2 TEMPERATUREN (°C)	250 °C
51	Standard-Leistungseinstellung des oberen Heizelements für GAREN BEI %	80%
52	Standard-Leistungseinstellung des unteren Heizelements für GAREN BEI %	250 °C
53	Aktivierung der Anzeige der Backofen-/Oberhitzetemperatur in der unteren Leiste anstelle der Uhr im Stoppmodus (0 = Zeitanzeige – 1 = Temperaturanzeige)	80%
139	Summertön auswählen (0 = deaktiviert – 1 = aktiviert)	0
144	Temperatureinheit: 0 = °C, 1 = °F	0

USB

Diese Funktion ist ausschließlich Technikern vorbehalten

Info

Durch Auswahl des INFO-Elements wird die installierte Firmware-Version angezeigt

Zunge

Über diesen Punkt ist es möglich, eine der vom Display vorgeschlagenen Sprachen auszuwählen

Einstellen von Datum und Uhrzeit

Das Menü listet Jahr, Monat, Tag und Uhrzeit auf. Durch Auswahl eines Eintrags mit den Tasten „3/4 – AUF/AB“ und anschließendes Drücken der Menütaste können Sie den gewünschten Wert ändern. Drücken Sie die Menütaste erneut, um den neuen Wert zu bestätigen. Bei der Einstellung von Jahr oder Monat wird der eingestellte Tag ggf. automatisch aktualisiert, um das Datum zu vereinheitlichen..

Bilder löschen

Funktion nicht aktiviert

8. WARTUNG UND REINIGUNG

Sicherheitsvorkehrungen

m	VOR JEDLICHEN 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.

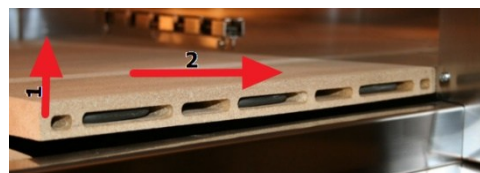
Ordentliche Instandhaltung durch den Benutzer

m	VOR JEDLICHEN 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

- Aktivieren Sie das Pyrolyseprogramm oder die „Pyrolysefunktion“ mithilfe der mechanischen Bedienelemente (siehe entsprechende Kapitel) und reinigen und entfernen Sie anschließend alle Mehlablagerungen und Kochrückstände aus dem Garraum.
- Reinigen Sie das Türglas innen und außen mit einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Schwämme.
- Reinigen Sie die äußeren Teile des Backofens wie Türen, Türgriffe und Bedienfronten mit einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Schwämme.
- Bei kaltem, ausgeschaltetem und vom Stromnetz getrenntem Ofen müssen die Ascherückstände entfernt werden, die sich unter dem Stein und auf den Heizelementen abgelagert haben. Nachdem die feuerfesten Steine entfernt wurden, kann die auf dem Ofen abgelagerte Asche abgesaugt werden. Um die Steine zu entfernen, öffnen Sie einfach die Tür, heben Sie den Stein an und schieben Sie ihn aus dem Garraum



Wöchentliche Reinigung

- Reinigen Sie alle Außenteile des Backofens sorgfältig mit einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Schwämme.
- Reinigen Sie alle Lüftungsöffnungen an der Vorder-, Seiten- und Rückseite des Ofens.
- Entfernen und reinigen Sie die Filter außerhalb der Lüftungsventilatoren.

Monatliche Reinigung

Schmieren Sie die Türstifte und die Türfeder mit einem ungiftigen, lebensmittelechten Sprühfett. Um an die Feder zu gelangen, öffnen Sie die linke Seitenwand.

Kundendienst

Um Ersatzteile anzufordern, wenden Sie sich an Ihren Händler und beziehen Sie sich dabei immer auf die Daten auf dem Typenschild an der Seite des Geräts (Modell, Seriennummer usw.) und den Ersatzteilcode, der in der Explosionszeichnung der Ersatzteile angegeben ist.

Wenden Sie sich bei Anfragen zu außergewöhnlichen Wartungs-, Reparatur- und/oder Ersatarbeiten ausschließlich an den Vertragshändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, und/oder an einen spezialisierten Techniker, der über die technisch-professionellen Anforderungen der geltenden Vorschriften verfügt..

Außergewöhnliche Wartung für spezialisierte Techniker

WICHTIG

Um übermäßigem Verschleiß vorzubeugen (nicht durch die Garantie abgedeckt), ist es zwingend erforderlich, mindestens einmal im Jahr eine vollständige Wartung durch einen spezialisierten Techniker durchführen zu lassen. Der Techniker muss die Maschine in allen Teilen sorgfältig reinigen und die Funktion und den Verschleißzustand aller Komponenten überprüfen.

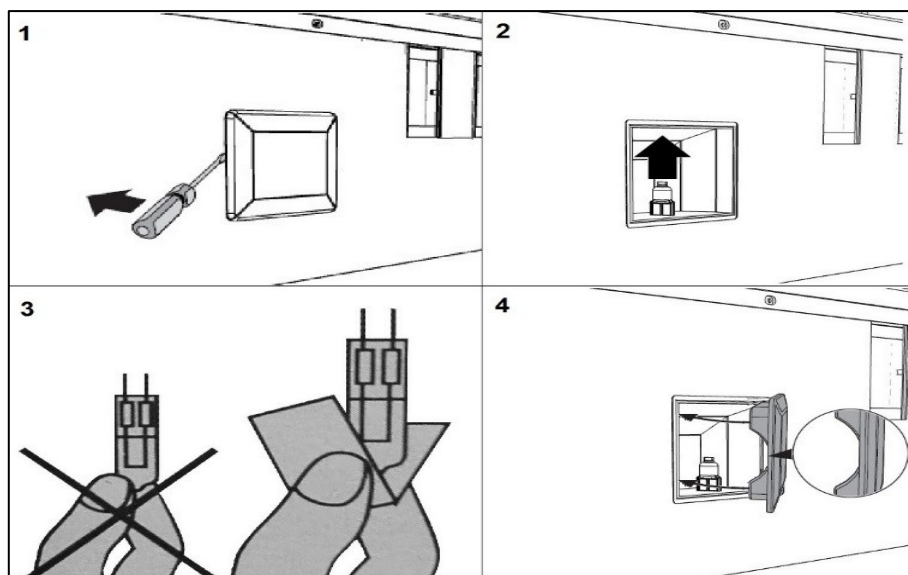
m	ALLE REPARATUREN MÜSSEN VON KOMPETENTEM PERSONAL DURCHGEFÜHRT WERDEN.
m	BEI VORGÄNGEN AUßERHALB DES ZUSTÄNDIGKEITSBEREICHS DES BENUTZERS MUSS DER EINSATZ EINES FACHTECHNIKERS ANGEFORDERT WERDEN. WENDEN SIE SICH DAHER AN IHREN HÄNDLER UND/ODER DEN GEBIETSKUNDENDIENST.
m	VOR JEDLICHEN WARTUNGSEINGRIFFEN 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 Türglases und der Dichtung

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.

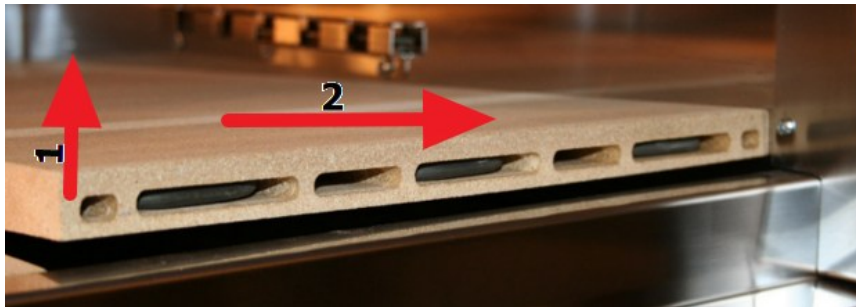
Für die Auswechslung der **Heizwiderstände der Unterhitze** die hintere Seitenwand entfernen;

- 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.

- Entfernen Sie die Widerstände der auszutauschenden feuerfesten Oberfläche (siehe Kapitel Austausch der Widerstände);
- Öffnen Sie die Schlafzimmertür;
- Heben Sie die feuerfeste Oberfläche an, indem Sie sie mit einem Schraubenzieher anheben (1);
- Entfernen Sie die feuerfeste Oberfläche und ersetzen Sie sie (2);
- Führen Sie die Schritte zum erneuten Zusammenbau der Widerstände durch.



9. MÖGLICHE STÖRUNGEN, ALARME und FEHLER

m	Die in der Spalte „Mögliche Lösung“ unten aufgeführten und mit gemeldeten Interventionen (*)Die in der Spalte „Mögliche Lösung“ unten aufgeführten und mit gemeldeten Interventionen
----------	--

ANOMALIE	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
DER OFEN LÄSST SICH NICHT EINSCHALTEN	Mangel an Strom	Überprüfen Sie den Hauptschalter, die Steckdose, den Stecker und das Netzkabel sowie die Klemmenleiste im Steuerfach *
	Der Hauptschalter steht auf „0“.	Bringen Sie den Hauptschalter in die Position „1“.
DAS DISPLAY IST AUS (obwohl sich der Hauptschalter in der Position „I“ befindet und die Stromversorgung vorhanden ist)	Anzeige getrennt	Überprüfen Sie den elektrischen Anschluss des Displays *
	Defektes Display	Displayfunktion prüfen *
Das Licht geht nicht an, obwohl der Ofen aufheizt	Durchgebrannte Glühbirne	Glühlampe ersetzen *
	Der Transformator ist defekt	Überprüfen Sie die Funktion des Transformators *
	Die Lampenfassung ist defekt	Überprüfen Sie die Funktion der Lampenfassung *
Der Garraum wird nicht ausreichend geheizt	Sky und/oder Floor SET waren zu niedrig eingestellt	Ändern Sie die SET-Werte von Himmel und Boden
	Ein oder mehrere Widerstände funktionieren nicht richtig	Überprüfen Sie die Spannung und den korrekten Betrieb der Widerstände *
	Einer oder mehrere Widerstände werden nicht mit Strom versorgt	Überprüfen Sie alle Komponenten, die die Stromversorgung verwalten, und die korrekte Funktion der Widerstände *
	Die Sonden oder Thermometer funktionieren nicht richtig	Überprüfen Sie die Funktion der Sonden und/oder Thermometer *
	Die Karte (falls vorhanden) liest die von den Sonden erfasste Temperatur nicht	Überprüfen Sie die Funktionsfähigkeit der Karte *
Die Temperatur im Garraum steigt weiterhin deutlich über den eingestellten Wert	Die Widerstände werden kontinuierlich mit Strom versorgt	Überprüfen Sie alle Komponenten, die die Stromversorgung steuern, und die korrekte Funktion der Widerstände *
	Die Sonden oder Thermometer funktionieren nicht richtig	Überprüfen Sie die Funktion der Sonden und/oder Thermometer *
	Das Kaminventil ist geschlossen	Stellen Sie das Kaminventil ein

Die Backqualität der Pizza ist nicht so erwünscht	Die Arbeitstemperaturen werden nicht eingehalten	Überprüfen Sie, ob Decke und Boden die eingestellten Temperaturen erreichen
	Die Arbeitstemperaturen sind nicht ideal	Probieren Sie Kochversuche mit anderen Temperatureinstellungen aus (siehe Kapitel ALLGEMEINE KOCHHINWEISE).
	Unnormaler Betrieb von Sonden/Thermostaten, Widerständen und/oder der Platine	Überprüfen Sie die korrekte Funktion aller Komponenten zur Steuerung und Erwärmung der Widerstände und der Temperatur *
Die ersten gekochten Pizzas brennen	Während des Vorheizens wird der SET des	Ändern Sie die Platteneinstellungen während der Vorheizphase des Ofens.
		Warten Sie, bis sich die Temperatur der feuerfesten Materialien stabilisiert hat.
Die vom oberen Fühler gemessene Temperatur steigt schneller als die des unteren	ES GIBT KEINE ANOMALIEN. Die oberen Heizelemente befinden sich in der Nähe der oberen Sonde. Die unteren Heizelemente hingegen sind im Stein installiert. Die untere Sonde befindet sich oberhalb des Steins. Das Heizelement muss daher zunächst den Stein erhitzen, bevor die Wärme von der Sonde erfasst wird.	Es liegt keine Anomalie vor. Die oberen Heizelemente befinden sich in der Nähe der oberen Sonde. Die unteren Heizelemente hingegen sind im Stein eingebaut. Die untere Sonde befindet sich oberhalb des Steins. Das Heizelement muss daher zunächst den Stein erhitzen, bevor die Wärme von der Sonde erfasst wird.
NACH EINIGEN STUNDEN ARBEIT WIRD DIE VON DER UNTEREN SONDE GEZEIGTE TEMPERATUR DAZU NEIGUNG HABEN, MIT DER DER OBEREN SONDE ZU ÜBEREINSTIMMEN, AUCH WENN DIE OBERE SONDE DEUTLICH HÖHER IST (Beispiel: obere 350 °C, untere 250 °C, die obere Sonde zeigt 350 °C an, während die untere 320 °C anzeigt).	ES LIEGT KEINE ANOMALIE VOR. Aufgrund seiner Position wird der Messwert der unteren Sonde im Laufe der Zeit durch die Funktion des oberen Widerstands beeinflusst.	Wenn Sie eine höhere obere Temperatureinstellung wünschen, die deutlich über der unteren Temperatureinstellung liegt, müssen Sie den Backofen im %-BETRIEB betreiben (siehe entsprechendes Kapitel). Auf diese Weise können Sie die Leistung der Heizelemente getrennt zwischen den oberen und unteren Heizelementen regeln und mit einer einzigen wählbaren Temperatur arbeiten.

ALLARM	BESCHREIBUNG	WIRKUNG	LÖSUNG
A000	SKY PROBE ERROR (FEHLER DER HIMMELSONDE)	Anzeige auf dem Display der Art des Alarms (Code und Beschreibung), Aktivierung des akustischen Signals, Blockierung der Kochphasen	Drücken Sie die Taste „1 – ESC“, um den Alarm zu verlassen. Der Sicherheitsthermostat hat ausgelöst. Überprüfen Sie die Ursache der Übertemperatur und die korrekte Funktion des Bauteils.*
A001	SAFETY INTERVENTION (SICHERHEITSEINGRIFF)	Anzeige auf dem Display der Art des Alarms (Code und Beschreibung), Aktivierung des akustischen Signals, Blockierung der Kochphasen	Drücken Sie die Taste „1 – ESC“, um den Alarm zu verlassen. Der Sicherheitsthermostat hat ausgelöst. Überprüfen Sie die Ursache der Übertemperatur und die korrekte Funktion des Bauteils.*
A005	(FLOOR PROBE ERROR) BODENFÜHLERFEHLER	Anzeige auf dem Display der Art des Alarms (Code und Beschreibung), Aktivierung des akustischen Signals, Blockierung der Kochphasen	Drücken Sie die Taste „1 – ESC“, um den Alarm zu verlassen. Überprüfen Sie die Anschlüsse und den Betrieb der unteren Sonde.*
A006	START FROM POWER FAIL	Dieser Alarm wird angezeigt, wenn der Ofen während des Betriebs ausgeschaltet wurde (aufgrund eines Bedienfehlers oder eines plötzlichen Stromausfalls). Anzeige der Alarmart (Code und Beschreibung) auf dem Display, Aktivierung des akustischen Signals, Sperrung der Kochphasen	Drücken Sie die Taste „1 – ESC“, um den Alarm zu beenden. Das Display hört auf zu klingeln, der Alarmzustand wird beendet und der Ofen nimmt den Betrieb wieder auf. Das unterbrochene Programm wird automatisch fortgesetzt.
A008	HIGH TEMPERATURE IN THE CONTROL COMPARTMENT (Hochtemperaturkontrollfach)	Anzeige der Alarmart (Alarmbeschreibung) auf dem Display, Aktivierung des akustischen Signals, Sperrung der Kochphasen	Drücken Sie die Taste „1 – ESC“, um den Alarm zu beenden. Warten Sie, bis das Steuerfach abgekühlt ist (die Temperatur der Platine muss unter 65 °C fallen). Suchen Sie nach der Ursache für den anormalen Temperaturanstieg und beseitigen Sie diese.* WICHTIG: Die unteren und seitlichen Luftkanäle (für die Kühlung notwendig) müssen frei sein, das Steuerfach muss sauber sein, der Seitenlüfter muss frei und funktionsfähig sein, die Raumtemperatur darf die im Handbuch angegebene Temperatur nicht überschreiten, die Mindestabstände zu den Seiten und die korrekte Kühlung des Steuerfachs und aller seiner Komponenten müssen eingehalten werden.

POWER FAIL Attention: restart was stopped, too much OFF time	Dieser Alarm erscheint, wenn der Backofen während des Betriebs ausgeschaltet wurde. Da jedoch seit der Unterbrechung der Stromzufuhr zu viel Zeit vergangen ist, wird das zuvor laufende Programm nicht automatisch wiederhergestellt.	Kein akustisches Signal, optisches Alarmsignal im Display.	Drücken Sie die Taste „ESC / STAND BY“ oben links auf dem Bedienfeld. Das Display beendet den Alarmzustand. Um das unterbrochene Programm fortzusetzen, muss es manuell ausgewählt werden.
OFEN ÜBERLADEN, LEISTUNG ERHÖHEN	Dieser Alarm wird angezeigt, wenn die Temperatur im Garraum ohne ersichtlichen Grund sehr schnell abfällt.	Akustisches Signal, optisches Alarmsignal im Display	Drücken Sie die Taste „ESC / STAND BY“ oben links auf dem Bedienfeld. Der Alarm wird auf dem Display gelöscht. Dieser Alarm tritt normalerweise auf, wenn die Backofentür offen gelassen wurde und die Temperatur im Garraum dadurch zu schnell abfällt. Überprüfen Sie, ob die Tür geschlossen ist, und starten Sie den Garvorgang erneut.

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 - RESUMEN

INTRODUCCION	139
SIMBOLOGIA	139
ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD	139
ESPECIFICACIONES GENERALES	144
INSTALACIÓN	146
METODO DE USO	149
COMANDOS	151
MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	163
POSIBLES ANOMALÍAS, ALARMAS Y ERRORES	166
INFORMACIONES PARA EL DESGUACE Y LA ELIMINACIÓN	169

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.
	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

Antes de utilizar o mantener el equipo, lea atentamente este manual.

- El manual debe acompañar siempre al producto durante toda su vida, incluso en caso de traslado. En caso de pérdida, solicite una copia al minorista y/o al fabricante (indicando el número de serie).
- La placa de características proporciona información técnica importante. Son imprescindibles en caso de solicitud de intervención para mantenimiento o reparación del equipo: por lo tanto, se recomienda no quitarlo, dañarlo o modificarlo.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya supervisado o instruido sobre su uso. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas sin experiencia en tareas domésticas o similares.
- Este tipo de aparato está destinado a aplicaciones comerciales, por ejemplo cocinas de restaurantes, cantinas, hospitales y empresas comerciales como panaderías, carnicerías, etc., pero no está destinado a la producción continua de alimentos en masa.
- Este aparato no está diseñado para que lo utilicen personas sin experiencia en aplicaciones domésticas y similares.
- Este tipo de aparato no es adecuado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos.
- Todas las operaciones de instalación, montaje y mantenimiento extraordinario deben ser realizadas exclusivamente por personal especializado y cualificado según la normativa vigente en el país de utilización y respetando las normas relativas a sistemas y seguridad laboral.
- Antes de cualquier movimiento o instalación del equipo, asegurarse de la idoneidad del local que lo albergará. Comprobar que los sistemas cumplen con la normativa vigente en el país de uso y con lo indicado en la placa de características.
- La instalación, uso o mantenimiento distinto al indicado en este manual puede causar daños, lesiones o la muerte.
- ADVERTENCIA: Este aparato no debe instalarse donde el público tenga acceso.
- Si este aparato debe colocarse cerca de paredes, tabiques, muebles de cocina, acabados decorativos, etc., éstos deben ser de material incombustible o revestidos con material termoaislante certificado adecuado.

- Durante el montaje del equipo no se permite el tránsito o permanencia de personas ajenas a la instalación cerca del área de trabajo.
- Antes de realizar cualquier mantenimiento, sustitución de componentes o limpieza ordinaria/extraordinaria, desconecte el equipo de la alimentación eléctrica.
- Las intervenciones, manipulaciones o modificaciones no expresamente autorizadas que no cumplan con lo establecido en este manual pueden provocar daños, lesiones o accidentes mortales y anularán la garantía.
- Algunas partes del equipo pueden alcanzar altas temperaturas. Es recomendable tener cuidado de no tocar las superficies y no acercar materiales que puedan ser inflamables o sensibles al calor, ni siquiera al manipular alimentos cocinados.
- No coloque ningún objeto, especialmente si está hecho de material sensible al calor, encima del horno.
- PELIGRO DE INCENDIO: dejar el área alrededor del equipo libre y limpia de combustibles. No mantenga materiales inflamables cerca de este equipo.
- PELIGRO DE INCENDIO: cualquier presencia de residuos oleosos inflamables dentro o fuera de la cámara de cocción debe eliminarse después de cada uso.
- ADVERTENCIA, PELIGRO DE EXPLOSIÓN: está prohibido utilizar el horno en ambientes con riesgo de explosión.
- ATENCIÓN: está prohibido introducir sólidos o líquidos inflamables, por ejemplo alcohol, en la cámara de cocción durante el funcionamiento.
- Para manipular alimentos durante y después de la cocción, utilice siempre dispositivos de protección personal (por ejemplo, guantes) para evitar el riesgo de quemaduras.
- Al cocinar, utilice siempre materiales que no sean sensibles al calor y certificados para el contacto con alimentos calientes.
- Utilice siempre herramientas resistentes al calor (p. ej., acero). Es posible que los utensilios de cocina de plástico o similares no resistan las altas temperaturas del horno.
- Supervise el aparato durante todo su funcionamiento, no deje alimentos en el horno sin supervisión.
- Evite dejar el aparato desatendido en presencia de niños y asegúrese de que no lo utilicen ni jueguen con él.
- ATENCIÓN: apague siempre el interruptor eléctrico general cuando haya terminado de utilizar el equipo y antes de realizar operaciones de mantenimiento.
- Si nota alguna anomalía, mal funcionamiento o fallo, no utilice el equipo, contacte con el distribuidor y/o un técnico cualificado y especializado. Si es necesario sustituir componentes del producto, solicite siempre repuestos originales bajo pena de invalidación de la Garantía.
- Colocar los números de teléfono de emergencia en un lugar visible.
- El equipo debe ser revisado por un técnico cualificado y especializado al menos una vez al año.
- El incumplimiento, incluso parcial, de estas normas puede causar daños y lesiones, incluido daño moral, anula la garantía y exime al Fabricante de cualquier responsabilidad.
- Para limpiar el equipo o cualquiera de sus componentes, accesorios o subestructura NO utilice:
 - detergentes abrasivos o en polvo, agresivos o corrosivos (por ejemplo, ácido clorhídrico/muriático o sulfúrico, sosa cáustica, etc.)
 - herramientas abrasivas o afiladas (por ejemplo, esponjas abrasivas, raspadores, cepillos de acero, etc.);
 - chorros de vapor o agua a presión.

MANUAL

Conservación del manual

Este manual, que forma parte integrante del producto, debe conservarse cuidadosamente y debe estar siempre disponible para su consulta, tanto por parte del usuario como de los responsables de la instalación y el mantenimiento.

Deterioro o pérdida

Si es necesario, solicite una copia adicional a su distribuidor o al fabricante.

Traslado del equipo

En caso de cesión del producto, el usuario se obliga a entregar también este manual al nuevo propietario.

Responsabilidad

Con la entrega de este manual, el Fabricante declina toda responsabilidad, tanto civil como penal, por accidentes resultantes del incumplimiento parcial o total de las indicaciones y prescripciones contenidas en el mismo.

El Fabricante también declina cualquier responsabilidad derivada del uso inadecuado del equipo o uso incorrecto por parte del usuario, de modificaciones y/o reparaciones no autorizadas, del uso de repuestos no originales.

Responsabilidad de los trabajos de instalación.

La responsabilidad por los trabajos realizados durante la instalación del producto no se considera responsabilidad del Fabricante; Es y sigue siendo responsabilidad del instalador, que debe realizar los controles relativos a la corrección de las soluciones de instalación adoptadas y a su compatibilidad con el producto. Además, se exige el cumplimiento de todas las normas de seguridad exigidas por la legislación específica vigente en el estado donde se instale.

Usar

El uso del producto está sujeto, además de las disposiciones contenidas en este manual, también al cumplimiento de todas las normas de seguridad exigidas por la legislación específica vigente en el país donde se instala. Para obtener más información sobre el uso y/o instalación del producto, comuníquese con el minorista donde lo compró.

Riesgos residuales

RIESGOS RESIDUALES HORNO

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

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

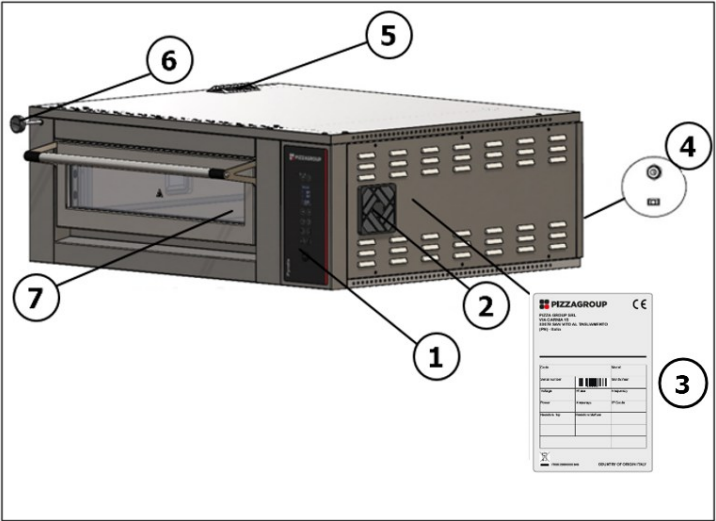
Fase	Prendas de protección	Calzado de seguridad	Guantes	Gafas	Protectores auriculares	Mascarilla	Casco o casco de seguridad
							
Transporte	X	X	X				
Movilización	X	X	X				
Desembalaje	X	X	X				
Montaje	X	X	X				
Uso ordinario			X				
Ajustes		X	X	X			
Limpieza ordinaria		X	X	X			
Limpieza extraordinaria		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. Panel de control;
2. Ventilador de refrigeración (rotación del ventilador de adentro hacia afuera);
3. Etiqueta de número de serie;
4. Prensaestopas para cables de alimentación y conexión equipotencial;
5. Chimenea de salida de humos con trampillas antiobstrucción abatibles;
6. Pomo de válvula de chimenea;
7. Placa de piedra activa



Lectura de matrícula

El número de serie se encuentra en el lado derecho del aparato.
Proporciona información técnica imprescindible para la instalación, en caso de solicitud de intervención para mantenimiento o reparación del equipo.
Se recomienda no quitarlo, dañarlo o modificarlo.

PIZZAGROUP		
PIZZA GROUP SRL VIA CARNIA 15 33078 SAN VITO AL TAGLIAMENTO (PN) - Italia		
Code		Model
Serial number		Month/Year
Voltage	Phase	Frequency
Power	Amperage	IP Grade
Resistors Top	Resistors Bottom	
IT0802000000645		COUNTRY OF ORIGIN ITALY

DATOS TÉCNICOS

Características técnicas		Modelo			
		M4 D4	M6 D6	M6L D6L	M9 D9
Dimensiones exteriores	LxPxH (cm)	113x100(*)x40	113x135(*)x40	148x100(*)x40	148x135(*)x40
Dimensiones de la habitación	LxPxH (cm)	70x70x15	70x105x15	105x70x15	105x105x15
Numero de pizzas	Ø 34 cm	4	6	6	9
	Ø 50 cm	1	2	2	3
Suministro eléctrico (50/60 Hz)	Volt	400V 3+N+T	400V 3+N+T	400V 3+N+T	400V 3+N+T
Potencia máxima absorbida	kW	6,6	8,88	9,00	13,32
Ampere	400V 3+N	9,5	12,7	13,0	19,3
Cable de alimentación (n° x mm²)	400 3P+N	5G x 2,5	5G x 4	5G x 4	5G x 6
Temperatura máxima de funcionamiento	° C	450			
Peso neto	kg	115	129	139	159
Dimensiones del embalaje	LxPxH (cm)	120x120x54	120x155x54	155x120x54	155x155x54

Características técnicas		Modelo			
		M8 D8	M12 D12	M12L D12L	M18 D18
Dimensiones exteriores	LxPxH (cm)	113x100(*)x72	113x135(*)x72	148x100(*)x72	148x135(*)x72
Dimensiones de la habitación	LxPxH (cm)	70x70x15	70x105x15	105x70x15	105x105x15
Numero de pizzas	Ø 34 cm	4	6	6	9
	Ø 50 cm	1	2	2	3
Suministro eléctrico (50/60 Hz)	Volt	400V 3+N+T	400V 3+N+T	400V 3+N+T	400V 3+N+T
Potencia máxima absorbida	kW	13,20	17,76	18,00	26,64
Ampere	400V 3+N	19,1	25,7	26,0	38,5
Cable de alimentación (n° x mm²)	400 3P+N	5G x 6	5G x 6	5G x 10	5G x 10
Temperatura máxima de funcionamiento	° C	450			
Peso neto	kg	183	217	231	290
Dimensiones del embalaje	LxPxH (cm)	120x120x86	120x155x86	155x120x86	155x155x86

El nivel de presión sonora ponderado A de este producto es ≤ 70 dB(A).

(*) La medida de profundidad incluye también el tirador del horno.

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.

!!!¡¡¡ATENCIÓN!!!

Si es necesario por motivos logísticos, el Pyralis también se puede transportar verticalmente.

Antes del transporte vertical es necesario:

- Desembalar completamente el producto;
- Retire todas las piedras refractarias internas;
- Bloquear las puertas para impedir su apertura;
- Utilice herramientas adecuadas para evitar daños al horno.

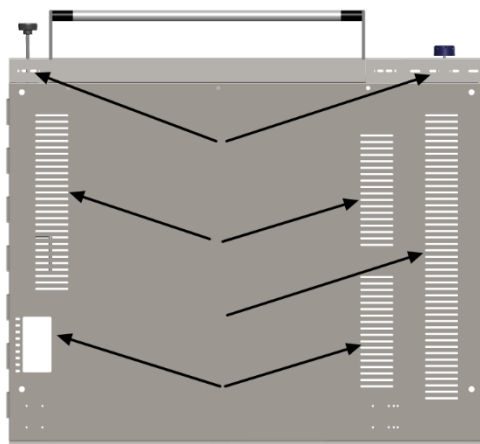
La operación de transporte vertical debe realizarse con total seguridad, utilizando herramientas específicamente creadas para este fin (por ejemplo, cabrestantes) y por personal cualificado para el tipo de tarea.



Colocación del horno

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

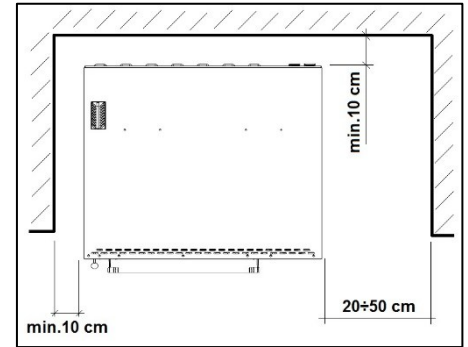
!	¡ADVERTENCIA! LA ENCIMERA SOBRE LA QUE SE COLOCA EL HORNO DEBE ENSAMBLARSE EN EL SOPORTE PROPORCIONADO POR EL FABRICANTE.
---	--



!	¡PRECAUCIÓN! DESPUÉS DE LA INSTALACIÓN Y DURANTE EL USO DEL PRODUCTO, ASEGÚRESE DE QUE LOS ORIFICIOS DE VENTILACIÓN INFERIORES (indicados por las flechas) ESTÉN SIEMPRE DESPEJADOS PARA GARANTIZAR UNA REFRIGERACIÓN ADECUADA DEL HORNO.
---	--

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.

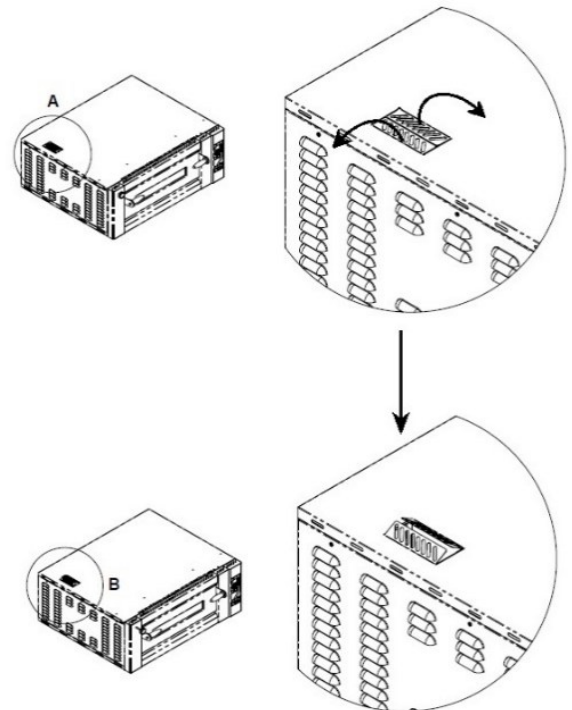


!	¡ADVERTENCIA! RETIRE LAS PROTECCIONES DE POLIESTIRENO Y LA PELÍCULA PROTECTORA. EVITE EL USO DE HERRAMIENTAS QUE PUEDAN DAÑAR LAS SUPERFICIES.
---	--

m	¡ADVERTENCIA! NO COLOQUE NADA ENCIMA DEL HORNO, PELIGRO DE SOBRECALENTAMIENTO.
---	--

ATENCIÓN: Una vez colocado el horno, antes de proceder a la conexión eléctrica del horno, es **OBLIGATORIO** retirar las rejillas (A) de la chimenea (realizadas para evitar la entrada de suciedad durante las operaciones de transporte o instalación) antes de instalar la campana suministrada como opción del fabricante.

Si el horno está colocado debajo de una campana de pared existente, simplemente doble las parrillas 45° hacia arriba (B).



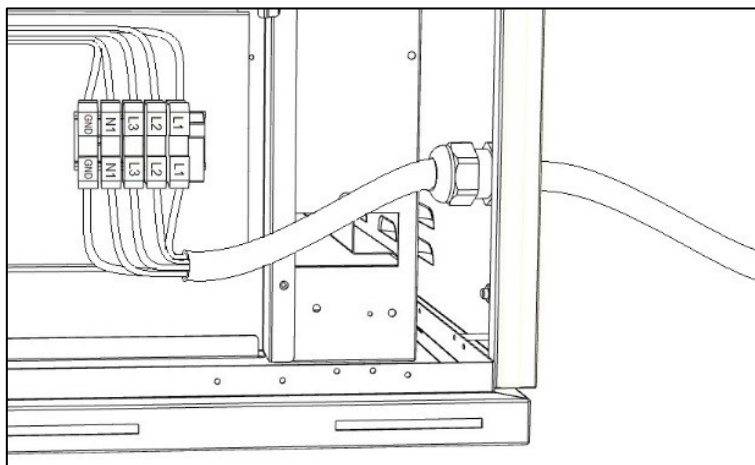
Conexión con las instalaciones (conexión eléctrica)

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

Este aparato debe conectarse mediante conexiones flexibles para garantizar la equipotencialidad y a servicios como la alimentación eléctrica, de manera que pueda desplazarse en la dirección de limpieza a una distancia no inferior a sus dimensiones en la dirección de desplazamiento más 500 mm, sin estirar ni sobrecargar las conexiones flexibles.

El horno se suministra sin cable de alimentación. La conexión a la red eléctrica debe realizarse mediante un interruptor que garantice la desconexión total en caso de sobretensión de categoría III.

El cable de tierra del cable de alimentación debe ser más largo que los demás para que sea el último en tensarse al tirar de él.



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.
---	--

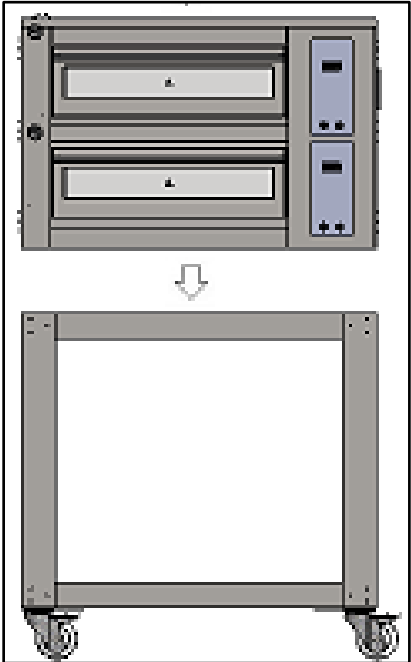
De acuerdo con las normas vigentes, es obligatorio conectar el aparato a un sistema equipotencial cuya eficiencia debe comprobarse correctamente, de acuerdo con las normas en vigor.
La conexión se efectúa en el relativo borne, colocado en la parte trasera del horno, con un cable cuya sección mínima es 10mm².

Dicho borne se caracteriza por este símbolo:



Hornos superpuestos

Siempre es preferible adquirir un horno de dos pisos para tener un único suministro eléctrico.
Si es necesario, también es posible superponer dos hornos monocámara simplemente apilándolos uno encima del otro, sin utilizar una conexión a la chimenea.
En la versión monocámara se pueden apilar hasta un máximo de 2 elementos (de la misma marca y modelo).



m	¡ADVERTENCIA! LA SUPERFICIE SOBRE LA QUE SE COLOCA EL HORNO DEBE ESTAR MONTADA EN EL SOPORTE ESPECIAL PROPORCIONADO POR EL FABRICANTE..
---	---

6. METODO DE USO

control funcional

Antes de encender el horno, compruebe

Haber retirado la película protectora cuando esté presente;

Que ha insertado correctamente el enchufe en la toma de corriente eléctrica;

Que la tensión de alimentación, frecuencia y potencia del sistema sean compatibles con los valores mostrados en la placa del lado derecho del horno;

Primera puesta en marcha y pruebas funcionales

!	¡ATENCIÓN! AL UTILIZAR EL APARATO POR PRIMERA VEZ, SE ACONSEJA CALENTAR EL HORNO DESCARGADO PARA ELIMINAR LOS MALOS OLORES PROVOCADOS POR LA EVAPORACIÓN DE LA HUMEDAD CONTENIDA EN LAS PIEDRAS REFRACTARIAS, EN EL MATERIAL AISLANTE Y EN LAS PARTES METÁLICAS INTERNAS.
---	---

El primer encendido y prueba de funcionamiento debe ser realizado por un técnico cualificado (según normativa local, nacional y europea) y especializado que deberá comprobar:

- que la instalación se realizó respetando escrupulosamente la legislación vigente y las instrucciones dadas por el fabricante en el manual de instalación;
- que el sistema al que está conectado el producto cumpla con las normas vigentes en el país de instalación;
- que la tensión de red corresponda a los datos indicados en la placa del número de serie;
- que la conexión al sistema eléctrico se ha realizado de acuerdo con la normativa vigente en el país de instalación y respetando escrupulosamente las instrucciones del fabricante recogidas en el manual de instalación;
- que se hayan eliminado todas las películas protectoras del producto
- que la cámara del horno esté libre de objetos no conformes (por ejemplo, herramientas de instalación, manuales, piezas de embalaje, etc.)
- que la evacuación de humos esté presente y que cumpla escrupulosamente las instrucciones dadas por el fabricante en el manual de instalación y sea adecuada respecto a la normativa vigente en el país de instalación

Además, el técnico encargado de realizar el primer encendido y pruebas de funcionamiento deberá:

- Entregar al usuario toda la documentación relativa al horno.
- Instruir al usuario en el uso correcto del producto.
- instruir al usuario sobre el mantenimiento periódico que debe realizarse en el aparato (informado en el capítulo Limpieza y Mantenimiento)

PRIMERA PUESTA EN MARCHA

Para encender el horno por primera vez y para encendidos sucesivos después de un período prolongado de inactividad, proceda de la siguiente manera: sin introducir alimentos en su interior, caliente el horno con la puerta cerrada, llevándolo a una temperatura superior e inferior de 450 C°. Una vez alcanzada la temperatura configurada de 450 C° en la parte superior e inferior, mantener los elementos calefactores encendidos durante al menos media hora.

Durante todo este tiempo, se recomienda mantener la chimenea de ventilación completamente abierta y mantener la campana o sistema de extracción encendido a máxima velocidad. En esta primera fase, el horno, debido a la evaporación de la humedad acumulada en el horno durante el periodo de producción, almacenamiento y envío, podría generar olores desagradables. Se recomienda ventilar bien la habitación.

Durante las fases iniciales de puesta en marcha y pruebas funcionales, el técnico deberá verificar el correcto funcionamiento de todos los componentes del aparato.

El horno puede utilizarse para la primera cocción sólo después de haber realizado escrupulosamente las operaciones indicadas anteriormente, absolutamente indispensables para su perfecto funcionamiento. Nunca cocine el aparato la primera vez que lo encienda.

PERIODO DE INACTIVIDAD

Si el horno no se utiliza durante períodos prolongados:

- Desconéctelo de la fuente de alimentación;
- Cúbrelo para protegerlo del polvo;
- Ventile las habitaciones periódicamente;

- Limpiar antes de reutilizar.

Antes de ponerlo en marcha después de un periodo de inactividad, repita el procedimiento descrito para la PRIMERA PUESTA EN MARCHA.

AL UTILIZAR EL EQUIPO POR PRIMERA VEZ Sin introducir alimentos en el interior, calentar el horno con la puerta cerrada llevándolo a una temperatura superior e inferior de 450°C. Una vez alcanzada la temperatura programada de 450 C° en la parte superior e inferior, mantenga las resistencias encendidas durante al menos media hora.

Durante todo este tiempo es recomendable mantener la chimenea de ventilación completamente abierta y mantener encendida la campana o sistema de extracción.

En esta primera fase el horno, debido a la evaporación de la humedad contenida en las partes internas, producirá humos y olores desagradables que irán desapareciendo progresivamente en sucesivos ciclos de funcionamiento.

Durante las fases iniciales de puesta en marcha y pruebas funcionales, el técnico debe verificar el correcto funcionamiento de todos los componentes del aparato.

ACTIVESTONE

Este horno utiliza en la bancada las exclusivas PIEDRAS ACTIVESTONE: piedras con un diseño especial que albergan en su interior las resistencias calefactoras. Esta solución particular combinada con las características de la piedra mejora la estabilidad térmica, maximizando la uniformidad de la cocción incluso durante picos de alta productividad.

La mayor inercia térmica ejercida hace de ACTIVESTONE la solución ideal también para masas cocidas en sartén.

!	Durante el primer encendido diario, una vez alcanzado el ajuste de calado, la temperatura de la piedra ACTIVESTONE será seguramente superior (en comparación con la temperatura de la cámara de cocción); Por eso es importante que, durante las primeras sesiones de cocina diarias, el pizzero tenga en cuenta este aspecto.
---	--

Uso de la válvula de chimenea

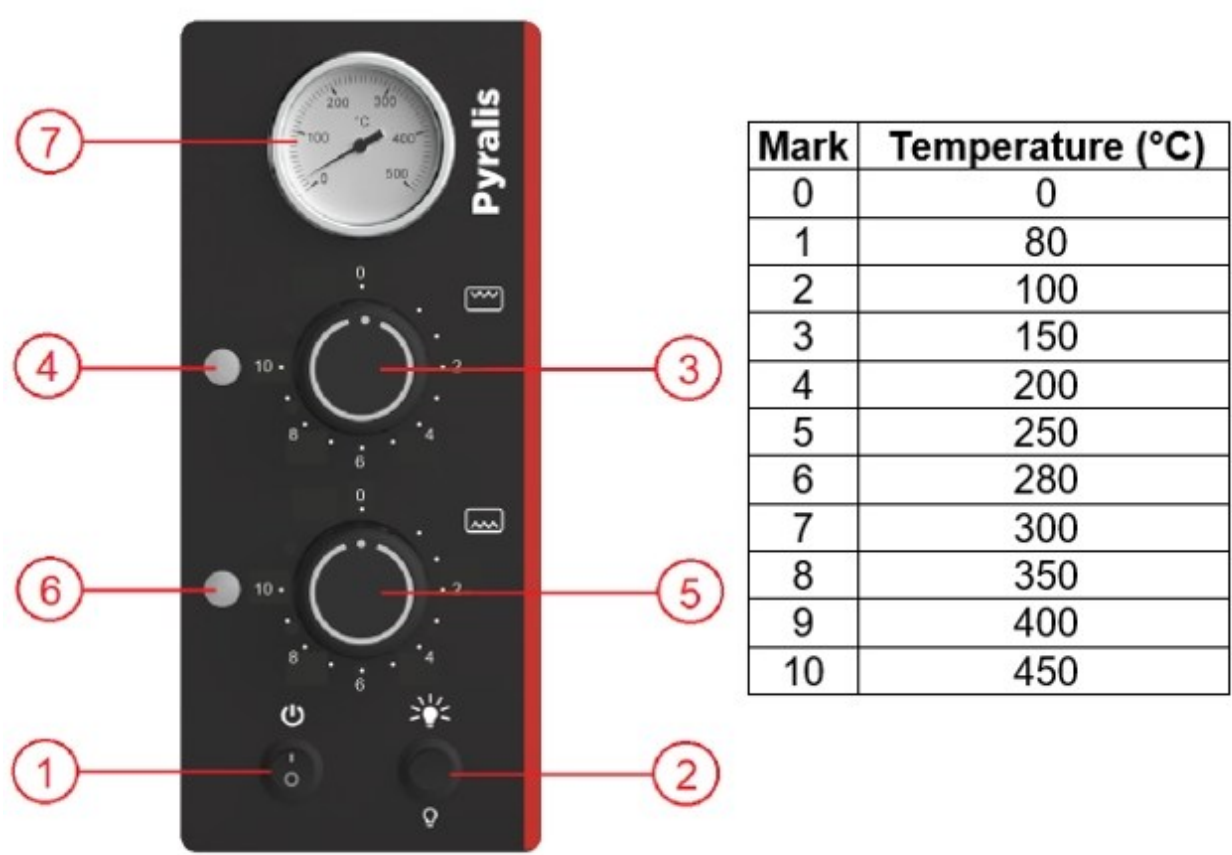
La válvula de chimenea permite regular la salida de humos y vapores de la cámara de cocción y mantener el calor en la misma.

Es recomendable mantener la válvula completamente cerrada cuando el horno esté calentando, para alcanzar la temperatura deseada en el menor tiempo posible.

Durante la cocción, regular la válvula en función del tipo de producto introducido (más o menos húmedo) y de la carga de trabajo.

7. COMANDOS

DESCRIZIONE E FUNZIONAMENTO DEL QUADRO COMANDI MECCANICO



1	Interruptor general ON/OFF Este mando activa y desactiva las funciones de regulación de temperatura y luz ambiente.
2	Interruptor de luz de la cámara de cocción Enciende y apaga la luz interna de la cámara de cocción. Para encender la luz, el interruptor general también debe estar en la posición 1.
3	Perilla de temperatura del cielo Con este mando es posible ajustar la temperatura de cocción del cielo. Gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj hasta el valor deseado..
4	Luz de advertencia de temperatura del cielo Se enciende cuando el techo se calienta y se apaga cuando se alcanza la temperatura.
5	Perilla de temperatura de calado Con este mando es posible ajustar la temperatura de cocción de la placa. Gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj hasta el valor deseado.
6	Luz indicadora de temperatura de calado Se enciende cuando el público se está calentando y se apaga cuando se alcanza la temperatura..
7	Termómetro analógico Mide y muestra la temperatura interna de la cámara.

ENCENDIDO DEL HORNO CON CONTROLES MECÁNICOS

Para encender el horno, proceda de la siguiente manera:

- Encienda la cámara colocando el interruptor general en 1;
- Programe el SET DE TEMPERATURA SUPERIOR girando el "termostato 3";
- Programe el SET DE TEMPERATURA BAJA girando el "termostato 5";
- Encienda la luz de la habitación colocando el interruptor en 1.
- La temperatura en la cámara de cocción se indicará en el "termómetro 7"

!	Dadas las características de los componentes y dependiendo del uso del horno, los termostatos (conectados a los mandos 3 y 4) pueden tener una tolerancia de +/-15C°. Para optimizar el funcionamiento del horno, se recomienda configurar la T° SET tomando como referencia la T° detectada por el termómetro analógico (7).
---	---

APAGADO DEL HORNO CON CONTROL MECÁNICO

Para apagar el horno siga el procedimiento a continuación:

- Para apagar el horno siga el siguiente procedimiento: Apague la luz colocando el interruptor en 0;
- Si no desea abandonar la configuración previamente configurada, gire los termostatos en el sentido contrario a las agujas del reloj para ponerlos en 0, en caso contrario déjelos en la configuración configurada.
- Mueva el interruptor principal a la posición 0.

!	Si al final del turno se desea mantener las temperaturas ajustadas durante el trabajo, se pueden dejar los termostatos en la última posición configurada y apagar el horno colocando el interruptor general en la posición 0.
---	---

Instrucciones generales para cocinar en horno

La pizza y productos similares tienen tiempos y temperaturas de cocción que dependen de la forma, hidratación y espesor de la masa, así como de la cantidad y tipo de ingredientes añadidos.

Por estos motivos siempre es recomendable realizar algunas pruebas de cocción previamente, para conocer mejor las características y funcionamiento del horno.

Los ajustes del horno son aproximadamente los siguientes:

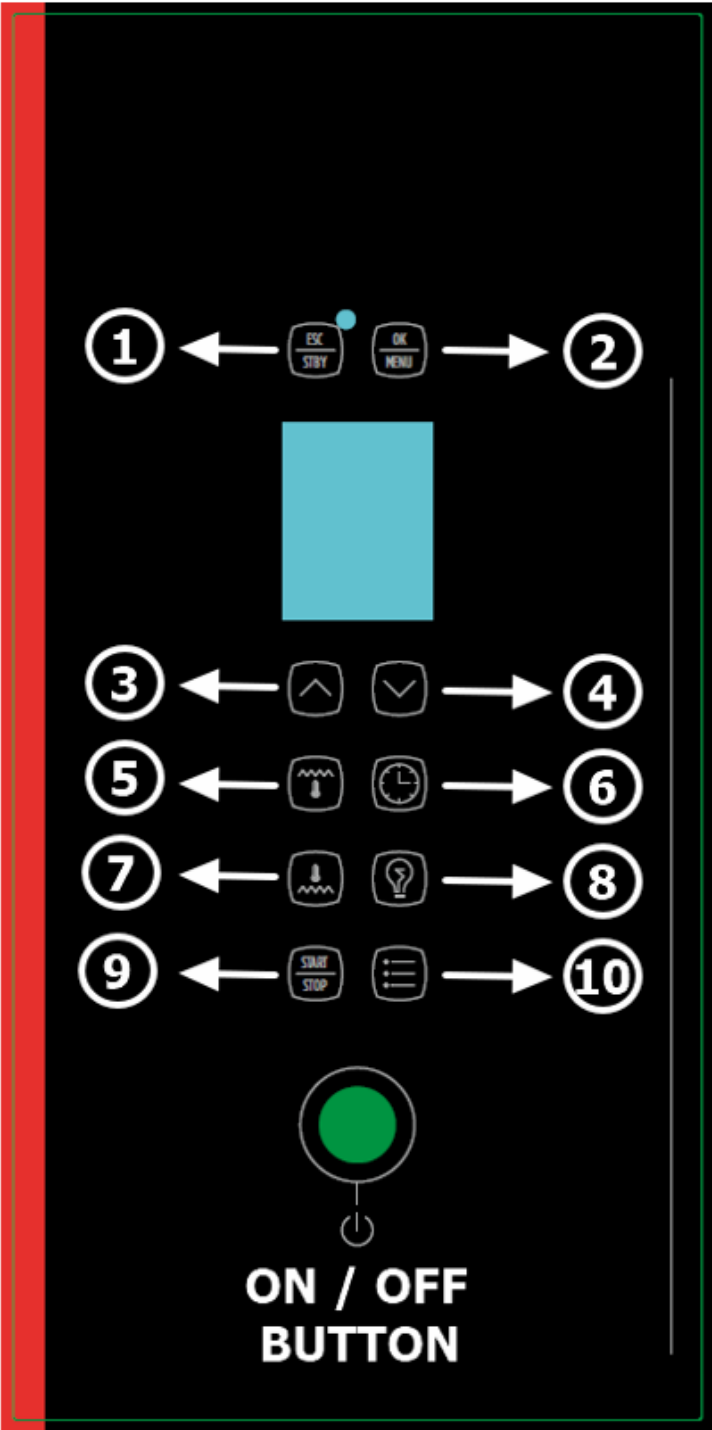
- Mantenga cerrada la válvula de la chimenea hasta que el horno haya alcanzado la temperatura programada;
- Es preferible cocinar directamente sobre las piedras, para obtener un mejor resultado del producto;
- Configure la temperatura del cielo entre 300 y 350°C;
- Establezca la temperatura de la platina entre 250 y 330 °C;
- Si se cocina directamente sobre una piedra, se aconseja ajustar la temperatura de la parte superior a la del fondo;
- Si cocina en bandeja, es aconsejable ajustar la temperatura de la parte superior a una temperatura más baja que la de la parte inferior;

FUNCIÓN "PIRÓLISIS" EN PYRALIS MECÁNICO

Girando al máximo los mandos 3 y 5 (punto 10, valor correspondiente a 450°) se puede proceder a la desinfección/esterilización del horno (función pirólisis). Las resistencias se encienden al 100% hasta la temperatura fijada de la cámara (o superior y suelo). Una vez que se apaguen los "indicadores 4 y 6" (esto indica que se ha alcanzado la temperatura máxima) podrás apagar el horno con el botón "1".

Para mejorar la eficacia de la Pirólisis y la consiguiente limpieza de las piedras, se recomienda, al finalizar el programa, dejar la puerta y la chimenea cerradas hasta que el horno se haya enfriado.

DESCRIPCIÓN Y FUNCIONAMIENTO DEL PANEL DE CONTROL DIGITAL



1	ESC / STAND BY
2	MENU' / SELECTION
3	UP
4	DOWN
5	SET T° TOP
6	TIME
7	SET T° BOTTOM
8	LIGHT
9	START / STOP
10	PHASES

COMPRENDER LA PANTALLA – ENCENDER EL HORNO

Para encender la pantalla, con el horno encendido, pulse el botón "1 - ESC/STAND BY" una vez.

Cada vez que se enciende la pantalla, se propondrá automáticamente el último programa utilizado y el horno pasará al modo de mantenimiento.

Para activar el último programa utilizado (mostrado en la parte superior de la pantalla), simplemente pulse el botón "9 START/STOP".

Para volver al modo de mantenimiento, pulse el botón "9" START/STOP. El modo de mantenimiento se confirma con la barra naranja inferior (véase la foto de la derecha).

La pantalla entra automáticamente en modo de espera después de aproximadamente 10 minutos de inactividad.

IMPORTANTE: Si se desconecta la placa de control de la alimentación sin apagar primero la pantalla, al volver a conectarla, aparecerá el mensaje "Inicio por fallo de alimentación" en la pantalla y sonará la alarma. Para salir de la pantalla de alarma, pulse el botón "1 ESC/STAND BY" (para más información, consulte la tabla de alarmas).

LA PANTALLA SE DIVIDE EN "TRES PARTES":

- PARTE SUPERIOR (donde se muestra el PROGRAMA de cocción seleccionado)
- PARTE CENTRAL (donde se muestran las TEMPERATURAS leídas por las sondas y/o el porcentaje de potencia de las resistencias, el TIMER)
- PARTE INFERIOR (donde se muestran los ICONOS DE ESTADO)



EJEMPLO 1

Pantalla inicial ESTÁNDAR con dos sondas de temperatura activas.

La pantalla muestra:

PARTE SUPERIOR: el tipo de programa utilizado (ejemplo MANUAL)

PARTE CENTRAL: la temperatura superior e inferior leída por las sondas, el posible valor de SET TIMER

PARTE INFERIOR: el TIEMPO



EJEMPLO 2

Pantalla inicial con sonda de temperatura activa.

COCINAR CON FUNCIONAMIENTO % (ver capítulo dedicado)

La pantalla muestra:

PARTE SUPERIOR: el tipo de programa utilizado (ejemplo MANUAL)

PARTE CENTRAL: la temperatura de la cámara de cocción, el porcentaje de potencia a suministrar a las resistencias superior e inferior, el posible valor de SET TIMER

PARTE INFERIOR: el TIEMPO

ICONOS DE ESTADO

En la parte inferior de la pantalla, además de la hora, pueden aparecer los siguientes ICONOS DE ESTADO:

- Indicador de encendido de la resistencia superior o inferior (símbolo encendido, resistencia encendida)
- MODO BOOST (símbolo de flecha hacia arriba)
- MODO ECO (símbolo de hoja)
- ALARMA (símbolo de triángulo con "!")
- ESTADO DEL PROGRAMA: El símbolo de PLAY en la esquina inferior derecha indica que el programa mostrado en la parte superior de la pantalla está ACTIVO. Si aparece una barra naranja en la parte inferior de la pantalla, el programa de mantenimiento está ACTIVO (consulte el capítulo dedicado).



EJEMPLO 1

ICONOS DE ESTADO: Resistencias activas y programa de cocción activo



EJEMPLO 2

ICONOS DE ESTADO: Modo Boost activo



EJEMPLO 3

ICONOS DE ESTADO: Modo Eco activo



EJEMPLO 4

ICONOS DE ESTADO: Horno en alarma



EJEMPLO 5

ICONOS DE ESTADO: Horno en modo de mantenimiento

APAGAR EL HORNO CON PANTALLA DIGITAL

Para apagar el horno correctamente, primero debe apagar la pantalla manteniendo pulsado el botón "1 – ESC / STAND BY" durante unos segundos.

Cuando la pantalla esté apagada, el ventilador instalado en el lado derecho del horno seguirá funcionando. Para que los componentes del panel de control se enfríen correctamente, el enfriamiento debe durar al menos 30 minutos.

Después de 30 minutos, puede apagar el interruptor de encendido/apagado ubicado en la parte inferior del panel de control; solo entonces dejará de funcionar el ventilador.

IMPORTANTE: Si se desconecta el panel de control de la alimentación sin apagar primero la pantalla, al volver a encender el horno, aparecerá el mensaje "INICIO POR FALLO DE ALIMENTACIÓN" en la pantalla y sonará la alarma. Para salir de la pantalla de alarma, pulse el botón "1 ESC / STAND BY" (para más información, consulte la tabla de alarmas).

MÉTODOS DE COCINA (funcionamiento de las resistencias)

Este horno con pantalla digital se puede utilizar eligiendo entre DOS TIPOS DE FUNCIONAMIENTO:



1 – **OPERACIÓN DE DOS SONDAS (valor predeterminado de fábrica):** el pizzero programará DOS T° SETS (superior e inferior) y las resistencias funcionarán y se apagarán en función de las temperaturas detectadas por las dos sondas.

Con este modo de cocción, los elementos calefactores funcionarán al 100% hasta alcanzar el SET y luego se encenderán y apagarán para mantener la temperatura.

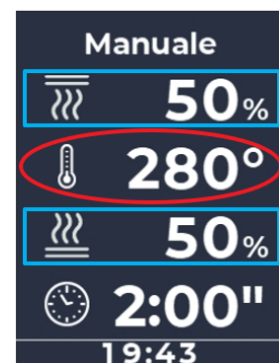


2 – **OPERACIÓN AL % (seleccionable por el pizzero):** el pizzero establecerá UNA T° FIJA y el % DE POTENCIA DE LAS RESISTENCIAS (superior e inferior). Las resistencias funcionarán en % y se apagarán según la temperatura leída por la sonda en la cámara de cocción.

ATENCIÓN: con este modo de cocción las resistencias funcionarán siempre al % programado (por lo tanto, tanto para calentar el horno y alcanzar el SET configurado como para la fase de cocción)

Para reducir el tiempo de calentamiento durante el primer encendido diario, recomendamos activar un programa y luego

utilizar BOOST (para obtener información, consulte el capítulo correspondiente)



Para seleccionar el tipo de operación deseado, presione el botón "2 – MENÚ / SELECCIONAR" una vez (con la cocción no en progreso), seleccione el elemento T ARRIBA/PISO o % ARRIBA/PISO del Menú Operacional. Presione "2 – MENÚ / SELECCIONAR" para confirmar.

Para seleccionar % OPERACIÓN, acceda a AJUSTES DE SERVICIO AVANZADOS (consulte la sección dedicada) pulsando el botón "2" MENÚ/SELECCIÓN cinco veces hasta llegar a la página SERVICIO. Seleccione PARÁMETROS, utilice los botones 3 y 4 para seleccionar la contraseña "30", confirme con el botón "2" MENÚ/SELECCIÓN, utilice los botones 3 y 4 para seleccionar el PARÁMETRO "P16", utilice los botones 3 y 4 para seleccionar el valor "0" y confirme con el botón "2" MENÚ/SELECCIÓN.

Con este cambio, el horno funcionará a % y la pantalla mostrará los símbolos correspondientes indicados arriba.

ADVERTENCIA: El horno viene configurado de fábrica para FUNCIONAMIENTO CON DOS SONDAS y cuenta con recetas predefinidas (Redondo, Bandeja, Pala, Pinsa, etc.). Si el pizzero selecciona % OPERACIÓN, las recetas predefinidas dejarán de ser válidas y deberán eliminarse y reprogramarse. Las recetas predefinidas de fábrica solo se pueden utilizar con el funcionamiento con dos sondas. Para eliminar la receta, consulte el capítulo BORRAR PROGRAMA.

PROGRAMAS DE COCCIÓN

COMENZAR A COCINAR



Al pulsar el botón "9 - START/STOP", puede iniciar el programa de cocción que se muestra en la parte superior de la pantalla. Para confirmar que el programa de cocción se ha activado, aparecerá el símbolo de pausa en la parte inferior derecha de la pantalla.

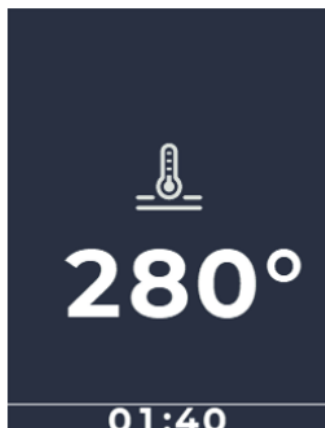
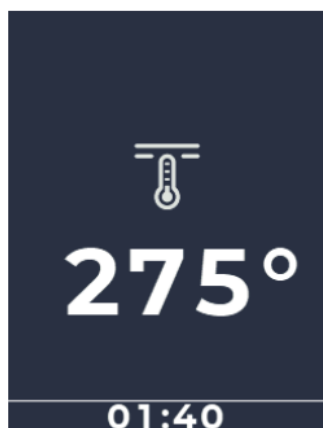
Si aparece una barra naranja en la parte inferior de la pantalla (imagen a la derecha), significa que el horno está en modo de espera. Para activar el programa de cocción que se muestra en la parte superior de la pantalla, pulse el botón "9 - START".



COCCIÓN MANUAL

El programa manual es un programa con una sola fase de tiempo infinito que permite al usuario configurar hasta 4 temporizadores. Los temporizadores configurados en el programa manual no hacen que el programa finalice, pero activan una advertencia audible y visual mientras el programa permanece operativo.

Para configurar los AJUSTES DE TEMPERATURA (en modo **FUNCIONAMIENTO CON 2 SONDAS**) proceder de la siguiente:



CONFIGURAR T° MÁS ALTA CONFIGURAR: pulsar el botón

"5 – SET T° TOP", utilice las teclas ARRIBA/ABAJO para seleccionar el valor deseado, para confirmar presione nuevamente la tecla "5 – SET T° TOP";

SET T° INFERIOR SET: pulsar el botón

"7 – SET T° INFERIOR", utilice las teclas ARRIBA/ABAJO para seleccionar el valor deseado, para confirmar presione nuevamente la tecla "7 – SET T° INFERIOR".



Para iniciar la cocción manual, pulse el botón "9 - INICIO".

Para confirmar la activación del programa de cocción, aparecerá el símbolo de pausa en la esquina inferior derecha de la pantalla.

Si aparece una barra naranja en la parte inferior de la pantalla (imagen a la derecha), significa que el horno está en modo de espera. Para activar el programa de cocción indicado en la parte superior de la pantalla, pulse el botón "9 - INICIO".



Para configurar la TEMPERATURA AJUSTADA (en modo **FUNZIONAMENTO A %**) procedere come segue:

CONFIGURAR % DE POTENCIA DE RESISTENCIA SUPERIOR: presione la tecla "5 – SET T° TOP", use las teclas ARRIBA/ABAJO para seleccionar el % de operación de resistencia, para confirmar presione nuevamente la tecla "5 – SET TOP T°";

CONFIGURAR % DE POTENCIA DE RESISTENCIA INFERIOR: presione la tecla "7 – SET T° INFERIOR", use las teclas ARRIBA/ABAJO para seleccionar el % de operación de resistencia, para confirmar presione la tecla "7 – SET T° INFERIOR" nuevamente;

CONFIGURAR SET T° DE CÁMARA DE COCCIÓN: presione dos veces la tecla "5 – SET TOP T°", utilice las teclas ARRIBA/ABAJO para seleccionar el valor deseado, para confirmar presione nuevamente la tecla "5 – SET TOP T°";

Para iniciar el programa de cocción seleccionado en modo %, pulse el botón "9 – INICIO".

Si el símbolo de pausa aparece en la esquina inferior derecha (imagen izquierda), el programa de cocción está en curso.

Si se muestra una barra naranja en la parte inferior de la pantalla (imagen derecha), el horno está en modo de

espera.

PRECAUCIÓN: Si selecciona % FUNCIONAMIENTO, las resistencias siempre funcionarán al porcentaje establecido (incluso al alcanzar el punto de consigna).

Al usar % FUNCIONAMIENTO por primera vez cada día, para acortar el tiempo de calentamiento del horno hasta alcanzar el punto de consigna, recomendamos usar la función BOOST (consulte el capítulo dedicado).

Al alcanzar el punto de consigna, la pantalla emitirá una señal acústica y aparecerá el mensaje "PUNTO DE CONSIGNA ALCANZADO" (las señales acústica y visual durarán unos segundos).

TIMER

Al pulsar el botón "6 - TEMPORIZADOR", se accede a la página del temporizador.

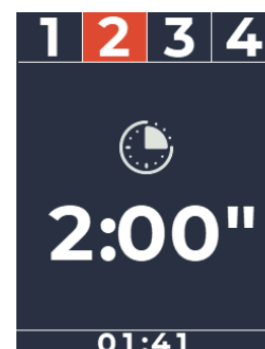
Al pulsar repetidamente el botón "10 - FASES", se desplaza por los cuatro temporizadores disponibles.

Para configurar un temporizador, pulse el botón "6 - TEMPORIZADOR", seleccione el temporizador deseado de los cuatro disponibles pulsando el botón "10 - FASES" y utilice los botones "3/4 - ARRIBA/ABAJO" para ajustar el valor deseado. Pulse el botón "6 - TEMPORIZADOR" para confirmar e iniciar el temporizador.

Una vez activado el TEMPORIZADOR, la pantalla iniciará una cuenta atrás, al final de la cual emitirá un pitido.

Para detener un temporizador, simplemente pulse el botón "9 - PARAR".

En el modo de COCCIÓN MANUAL, se pueden configurar hasta cuatro temporizadores. Los temporizadores configurados en el programa manual no finalizan el programa, sino que activan una alerta sonora mientras este permanece activo. **ADVERTENCIA:** El temporizador solo se puede activar cuando un programa está activo.



MENÚ DE OPERACIÓN

Presionando el botón "2 – MENÚ" una vez se accede al MENÚ OPERATIVO será posible seleccionar los siguientes elementos:

- Mantenimiento
- Modo ECO
- Modo BOOST

PROGRAMA DE MANTENIMIENTO

El modo de espera está diseñado para momentos de poca actividad.

Al ejecutar un programa (por ejemplo, Bandeja de Hornear), puede reducir el consumo de energía del horno manteniéndolo a una temperatura preestablecida (la temperatura predeterminada de fábrica es de 250 °C para la parte superior e inferior en el modo de 2 temperaturas, o del 80 % en el modo %).

Mientras ejecuta un programa, presione el botón "9 - START/STOP". Aparecerá una barra naranja en la parte inferior de la pantalla para confirmar que el modo de espera está activado. El pizzero puede cambiar los valores de ajuste del modo de espera seleccionando "Hold Setup" y modificando el valor predeterminado con los botones "3/4 - UP/DOWN".



Modo ECO (visible solo si hay un programa activo)



Esta función, recomendada cuando no hay picos de carga, reduce el funcionamiento de la resistencia en un 50 %.

ADVERTENCIA: El modo ECO solo se puede activar con un programa activo (por ejemplo, manual o uno de los programas guardados).

Seleccione un programa, pulse el botón "9 - INICIO/PARADA", pulse el botón "2 - MENÚ" una vez, seleccione "Modo ECO" con los botones "3/4 - ARRIBA/ABAJO" y pulse el botón "2 - MENÚ" para activar el modo ECO.

Para finalizar el modo ECO, pulse el botón "2 - MENÚ" una vez y seleccione la opción Normal, que solo está visible cuando el modo ECO está activo.

Modo BOOST (visible solo si hay un programa activo)

Esta función activa las resistencias a máxima potencia durante el tiempo establecido por el pizzero.

ADVERTENCIA: El modo BOOST solo se puede activar con un programa activo (por ejemplo, manual o uno de los programas guardados).

A continuación, seleccione un programa, pulse el botón "9 - START/STOP", pulse el botón "2 - MENU" una vez, seleccione "Modo BOOST" con los botones "3/4 - ARRIBA/ABAJO" y pulse el botón "2 - MENU" para activarlo. La función se activará y se indicará con un icono específico en la barra de estado.

Es posible establecer un tiempo de espera para la función BOOST con los botones "3/4 - ARRIBA/ABAJO", tras el cual el modo se desactivará automáticamente.



Para finalizar el modo BOOST antes de que se agote el tiempo de espera, pulse el botón "2 - MENU" una vez, desplácese con los botones "3 - ARRIBA/ABAJO" y seleccione la opción Normal con el botón "2 - MENU". Esta opción solo está visible cuando el modo BOOST está activo.

ÚLTIMOS 10 PROGRAMAS

Pulsando dos veces el botón "2 - MENU" la pantalla mostrará los últimos 10 programas utilizados. De esta forma el pizzero podrá seleccionar rápidamente uno de los últimos 10 programas utilizados.

NUEVO PROGRAMA

Para crear un programa, debe configurar las temperaturas y el temporizador deseados.

Para guardar la configuración, pulse el botón "2 - MENÚ" tres veces y seleccione "Nuevo programa" pulsando el botón "2 - MENÚ".

Al confirmar su selección con el botón "2 - MENÚ", accederá al teclado.

Desplácese por el teclado con los botones "3/4 - ARRIBA/ABAJO" y seleccione la letra o el número pulsando "2 - MENÚ".

Una vez introducido el nombre del programa, guarde los datos pulsando el botón "9 - INICIO". Para confirmar, la pantalla mostrará "¡OK! RECETA GUARDADA".

Editar programa

Para modificar un programa existente, selecciónelo como programa actual, póngalo en pausa y proceda a modificar los ajustes (temperaturas, temporizadores, etc.).

Para guardar los cambios, pulse el botón "2 - MENÚ" cuatro veces y seleccione GUARDAR en el submenú EDITAR RECETA.

La opción COPIAR permite crear un nuevo programa a partir de uno existente.

La opción RENOMBRAR permite cambiar el nombre del programa.

La opción INICIO RETARDADO (véase el capítulo dedicado) permite posponer el inicio de cualquier programa a una hora y día específicos.

La opción PROGRAMADOR (véase el capítulo dedicado) permite programar inicios semanales.

Eliminar programa

Para eliminar un programa, primero debe seleccionarlo, presionar cuatro veces el botón "2 - MENÚ", acceder a EDITAR RECETA, seleccionar el elemento ELIMINAR para eliminar el programa seleccionado.

LISTA DE RECETAS

Al pulsar el botón "2 - MENÚ" tres veces, se mostrarán las recetas predefinidas del fabricante (REDONDO, PAN, PALA, PINSA, FOCACCIA).

Estos programas son meramente indicativos. Por lo tanto, recomendamos probarlos y modificarlos según el tipo de masa utilizada y el resultado de cocción deseado.

ATENCIÓN: Estas recetas se crearon para su uso en el modo de funcionamiento con dos sondas. Si el pizzero necesita usar el horno en el modo de funcionamiento al 100%, deberá borrarlas y reiniciarlas.

El programa de pirólisis también se puede seleccionar en la lista de recetas (consulte el capítulo correspondiente).

PIRÓLISIS

Este programa calienta el horno a una temperatura de 430 °C para facilitar la desinfección/esterilización de la cámara de cocción (pirólisis). Al activar este programa, las resistencias se encienden al 100 % hasta alcanzar el punto de ajuste de pirólisis (430 °C).

Para activar la función de pirólisis, pulse el botón "2 - MENÚ" tres veces y utilice las flechas "3/4 - ARRIBA/ABAJO" para seleccionar la opción PIRÓLISIS.

Una vez seleccionado el programa, pulse el botón "2 - MENÚ" para iniciarlo.

Para confirmar la activación del programa:

- Todas las luces del horno se apagarán.
- Aparecerá "Pirólisis" en la pantalla.
- Una barra roja (FOTO) aparecerá en la parte superior de la pantalla para indicar el progreso del programa.

Al alcanzar los 430 °C (barra roja completa), el programa continuará durante aproximadamente 10 minutos y luego se apagará automáticamente, dejando que el horno se enfríe. Para finalizar el ciclo de pirólisis antes de tiempo, pulse el botón "9 - START/STOP".

ADVERTENCIA: Aunque finalice el ciclo de pirólisis antes de tiempo, la pantalla se apagará tras unos segundos.

Para mejorar la eficacia del programa de pirólisis y la posterior limpieza de las piedras, recomendamos dejar la puerta y la chimenea cerradas al finalizar el programa hasta que el horno se haya enfriado..

COMIENZO DEMORADO

Modifica ricetta

- Copia
- Rinomina
- Cancella
- Associa
- Modifica rap...
- **Par. ritardata**

El inicio retrasado le permite posponer el inicio de cualquier programa a una hora y día específicos.

Para configurar el inicio retrasado es necesario seleccionar un programa, presionar el botón "2 – MENÚ" cuatro veces, seleccionar el elemento Inicio retrasado.

El inicio diferido se puede configurar para hoy, mañana y pasado mañana (la pantalla propondrá las soluciones HOY-+24h/+48h), luego elija una de las opciones propuestas, utilizando el botón "3/4 – ARRIBA/ABAJO" teclas para configurar la hora y luego confirmar con el botón "2 – MENU"

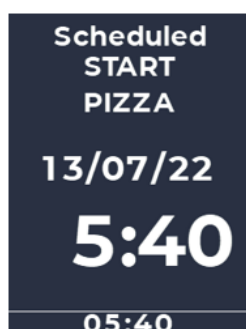
Una vez configurado el inicio diferido, en el display se muestra la indicación "INICIO DIFERIDO", el nombre del programa seleccionado, el día y la hora en que se iniciará el programa.

Para salir de la condición "stand by para inicio retrasado", presione el botón "1 – ESC/STAND BY".



SCHEDULER

Con esta funcionalidad podrás programar encendidos semanales.



Seleccione un programa, presione "2 – MENÚ" cuatro veces hasta llegar a la página EDITAR RECETA.

Desplácese hacia abajo hasta seleccionar el elemento PROGRAMADOR. Confirme presionando el botón "2 – Menú".

Se mostrará la lista de días de la semana (lunes - domingo)

Desplácese por los días con las teclas "3/4 - ARRIBA/ABAJO" y seleccione los deseados presionando la tecla "2 – MENÚ" (se resaltarán en blanco), presione la tecla "9 – INICIO" y configure el tiempo usando el botón "3/4 – ARRIBA/ABAJO".

Luego presione el botón "2 – MENÚ" para activar el Programador configurado.

La pantalla mostrará las palabras "OK GUARDADO".

Para modificar/eliminar un horario, simplemente seleccione nuevamente los días seleccionados y presione nuevamente el botón "2 – MENÚ" para deseleccionarlos.

Al deseleccionar todos los días y presionar el botón "9 – INICIO", el programador se eliminará y se mostrará la ventana emergente advirtiéndole que el programador estará desactivado.



La función de inicio programado tiene prioridad sobre la del planificador. Una vez solicitada la salida programada, cualquier planificador activo queda inhibido.

QR CODE - TUTORIAL YOUTUBE



Dalla schermata iniziale (esempio foto a sinistra), premendo il tasto "1 ESC/STAND BY" il display mostrerà un QR CODE (foto a destra). Scansionando questo QR Code verrete indirizzati sul canale youtube di Pizza Group.

All'interno del nostro canale troverete dei tutorial che vi aiuteranno nell'utilizzo di questo forno e molti altri video utili.



CONFIGURACIÓN DE SERVICIO AVANZADA

Pulsando cinco veces el botón “2 – MENÚ” se accede a la pantalla de servicio que contiene los siguientes elementos:

Parámetros

El elemento parámetros (accesible introduciendo la contraseña “30” con las teclas “3/4 - ARRIBA/ABAJO” y confirmándola con la tecla “2 – MENÚ”) permite al pizzero modificar los siguientes parámetros de fábrica

PARÁMETRO	DESCRIPCIÓN	VALOR DE FÁBRICA
01	Unidad de medición de temperatura: 0 = °C, 1 = °F	0
10	Posición predeterminada de la ventilación (NO DISPONIBLE)	-
12	Temporizador 1 (segundos) - Programa manual	180
13	Temporizador 2 (segundos) - Programa manual	180
14	Temporizador 3 (segundos) - Programa manual	180
15	Temporizador 4 (segundos) - Programa manual	180
16	Modo de cocción (1 cocción con 2 temperaturas - 0 cocción al %)	1
50	Potencia predeterminada de la resistencia superior para COCINAR CON 2 TEMPERATURAS (°C)	250 °C
51	Potencia predeterminada de la resistencia superior para COCINAR AL %	80%
52	Potencia predeterminada de la resistencia inferior para COCINAR AL %	250 °C
53	Activar la visualización de la temperatura del horno/superficie en la barra inferior en lugar del reloj en modo de parada (0 = tiempo de visualización - 1 = temperatura de visualización)	80%
139	Seleccionar el sonido del timbre (0 = desactivado - 1 = activado)	0
144	Unidad de medición de temperatura: 0 = °C, 1 = °F	0

USB

Esta función está reservada exclusivamente para técnicos.

Info

Al seleccionar el elemento INFO se muestra la versión del firmware instalado

Lengua

A través de este elemento será posible seleccionar uno de los idiomas propuestos por el display

Configuración de fecha y hora

El menú muestra el año, el mes, el día y la hora. Seleccione uno de los elementos con los botones "3/4 - ARRIBA/ABAJO" y luego presione el botón de menú para cambiar el valor deseado. Presione el botón de menú nuevamente para confirmar el nuevo valor. Si configura el año o el mes, el día podría actualizarse automáticamente para que la fecha sea consistente

Eliminar imágenes

Función no habilitada

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.

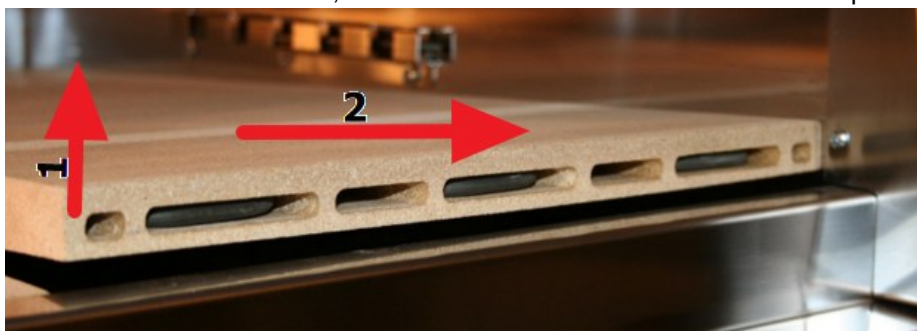
Mantenimiento diario para usuarios

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

- Limpiar el interior de la cámara de cocción con un cepillo metálico para eliminar los depósitos de harina y los residuos de cocción;
- Limpie el cristal de la puerta por dentro y por fuera con un paño suave y un detergente delicado; No utilice esponjas abrasivas.
- Limpie las partes externas del horno como puertas, manijas de puertas y frentes de control con un paño suave y un detergente suave. No utilice esponjas abrasivas.
- Limpie las partes externas del horno como puertas, manijas de puertas y frentes de control con un paño suave y un detergente suave.
- Al finalizar el uso, limpiar las piedras después de retirar los residuos de harina/ceniza. Para limpiar las piedras es necesario programar Sky y Platea a una temperatura SET de 420/450 °C. Una vez que alcances los 420/450°C (bei geschlossenem Kaminventil), espera a que el color de las piedras se aclare (en promedio, tarda unos 20 minutos).
- Con el horno frío, apagado y desconectado eléctricamente, es necesario retirar los restos de ceniza que se hayan depositado debajo de la piedra y sobre las resistencias. Una vez retiradas las piedras refractarias se puede aspirar la ceniza que se haya depositado en la estufa. Para quitar las piedras, simplemente abra la puerta, levante la piedra y deslícela fuera de la cámara de cocción.



Limpieza semanal

Limpiar minuciosamente las partes exteriores del horno con un paño suave y un detergente delicado.
No utilizar esponjas abrasivas.

Limpiar todas las salidas de ventilación que se encuentran en la parte delantera, lateral y trasera del horno;

Limpieza mensual

Engrasar los pernos y resortes de la puerta con una grasa no tóxica.
 Para acceder al muelle abrir el panel lateral izquierdo.

Servicio postventa

Para solicitar repuestos, comuníquese con su distribuidor, consultando siempre los datos que se muestran en la placa de identificación ubicada en el costado del equipo (Modelo, número de serie, etc.) y el código del repuesto que se muestra en el despiece de repuestos.

Para cualquier solicitud de mantenimiento, reparación y/o sustitución extraordinaria, diríjase exclusivamente al distribuidor autorizado donde adquirió el electrodoméstico y/o a un técnico especializado que esté en posesión de los requisitos técnico-profesionales exigidos por la normativa vigente.

Mantenimiento extraordinario para técnicos especializados

IMPORTANTE:

Para evitar un desgaste excesivo (no cubierto por la garantía) es obligatorio realizar un mantenimiento completo al menos una vez al año por un técnico especializado.

El técnico deberá limpiar cuidadosamente la máquina en todas sus partes, comprobar el funcionamiento y estado de desgaste de todos los componentes.

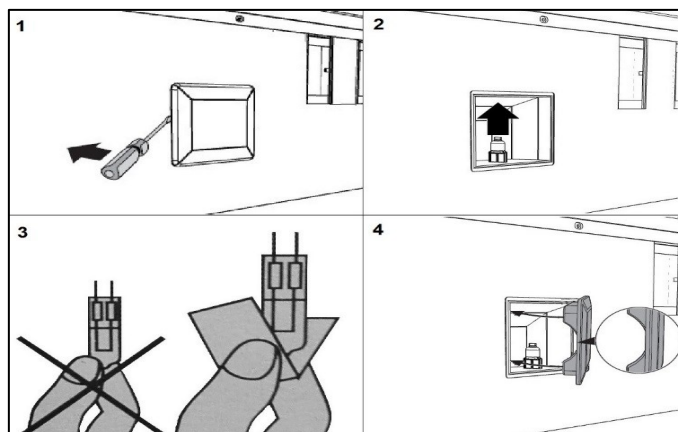
m	TODAS LAS REPARACIONES DEBEN SER REALIZADAS POR PERSONAL COMPETENTE.
m	RESPECTO A CUALQUIER OPERACIÓN NO DE COMPETENCIA DEL USUARIO, SE PRECISA SOLICITAR LA INTERVENCIÓN DE UN TÉCNICO ESPECIALIZADO. POR LO TANTO, SE RECOMIENDA CONSULTAR EL REVENDEDOR Y/O EL SERVICIO DE ASISTENCIA DE LA ZONA.
m	ANTES DE EFECTUAR CUALQUIER TIPO DE INTERVENCIÓN DE LIMPIEZA Y/O MANTENIMIENTO INTERRUPTIR 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).

Austausch des Türglases und der Dichtung

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

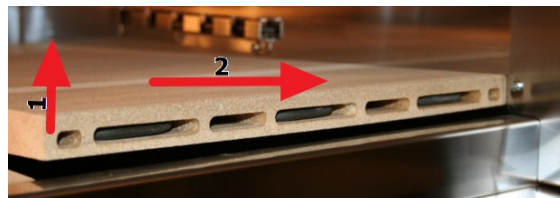
m	ANTES DE EFECTUAR CUALQUIER TIPO DE OPERACIÓN DE LIMPIEZA Y/O MANTENIMIENTO, CUMPLIR CON ESTAS "PRECAUCIONES DE SEGURIDAD".
----------	--

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.

11. POSSIBILI ANOMALIE, ALLARMI ed ERRORI

m	Las intervenciones reportadas en la columna "posible solución" a continuación y reportadas con (*) debe ser realizado por personal especializado y cualificado según la normativa vigente en el país de utilización y respetando las normas relativas a sistemas y seguridad en el trabajo.
----------	---

ANOMALÍA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
EL HORNO NO ENCIENDE	Falta de electricidad	Verifique el interruptor principal, el enchufe, el enchufe y el cable de alimentación, el bloque de terminales dentro del compartimiento de control *
	El interruptor principal está en la posición "0"	Mueva el interruptor principal a la posición "1"

LA PANTALLA ESTÁ APAGADA (a pesar de que el interruptor general esté en posición "I" y la alimentación eléctrica esté presente)	Pantalla desconectada	Comprobar la conexión eléctrica del display. *
	Pantalla defectuosa	Comprobar el funcionamiento de la pantalla. *
LA LUZ NO SE ENCIENDE AUNQUE EL HORNO SE CALENTA	Bombilla quemada	Reemplace la bombilla *
	El transformador esta defectuoso	Comprobar el funcionamiento del transformador. *
	El portalámparas está defectuoso	Comprobar el funcionamiento del portalámparas. *
LA CÁMARA DE COCCIÓN NO CALENTA ADECUADAMENTE	El cielo y/o el suelo SET estaban demasiado bajos	Modificar los valores SET del cielo y suelo
	Una o más resistencias no funcionan correctamente	Comprobar el voltaje y correcto funcionamiento de las resistencias. *
	Una o más resistencias no están alimentadas	Comprobar todos los componentes que gestionan la alimentación y el correcto funcionamiento de las resistencias. *
	Las sondas o termómetros no funcionan correctamente	Comprobar el funcionamiento de sondas y/o termómetros *
	La tarjeta (si está presente) no lee la temperatura detectada por las sondas	Comprueba el funcionamiento de la tarjeta. *
LA TEMPERATURA EN LA CÁMARA DE COCCIÓN SIGUE SUBIENDO MUY POR ENCIMA DEL ESTABLECIDO	Las resistencias están continuamente alimentadas.	Comprobar todos los componentes que gestionan la alimentación y el correcto funcionamiento de las resistencias. *
	Las sondas o termómetros no funcionan correctamente	Comprobar el funcionamiento de sondas y/o termómetros *
	La válvula de la chimenea está cerrada.	Ajustar la válvula de la chimenea.
LA CALIDAD DE COCCIÓN DE LA PIZZA NO ES LA DESEADA	No se respetan las temperaturas de trabajo.	Compruebe si el techo y el suelo alcanzan las temperaturas SET
	Las temperaturas de trabajo no son ideales	Pruebe pruebas de cocción con otros AJUSTES de temperatura (ver capítulo INSTRUCCIONES GENERALES DE COCCIÓN)
	Funcionamiento anormal de sondas/termostatos, resistencias y/o placa	Comprobar el correcto funcionamiento de todos los componentes dedicados al control y calentamiento de las resistencias y la temperatura. *
SE QUEMAN LAS PRIMERAS PIZZAS COCIDAS	Durante el precalentamiento, el SET del	Cambie la configuración de la placa durante la fase de precalentamiento del horno.
		Esperar a que se estabilice la temperatura de los refractarios.

ALARMA	DESCRIPCION	EFFECTO	SOLUCION
A000	SKY PROBE ERROR (ERROR DE SONDA DEL CIELO)	Indicación en la pantalla del tipo de alarma (código y descripción), activación de la señal acústica, bloqueo de las fases de cocción.	Presione la tecla “1 – ESC” para salir de la alarma. Verificar conexiones y funcionamiento de la Sonda Superior *
A001	SAFETY INTERVENTION (INTERVENCIÓN DE SEGURIDAD)	Indicación en la pantalla del tipo de alarma (código y descripción), activación de la señal acústica, bloqueo de las fases de cocción.	Presione la tecla “1 – ESC” para salir de la alarma. Se ha disparado el termostato de seguridad. Comprobar la causa del exceso de temperatura y el correcto funcionamiento del componente. *
A005	FLOOR PROBE ERROR (ERROR DE SONDA DE SUELO)	Indicación en la pantalla del tipo de alarma (código y descripción), activación de la señal acústica, bloqueo de las fases de cocción.	Presione la tecla “1 – ESC” para salir de la alarma. Verificar conexiones y funcionamiento de la Sonda Inferior. *
A006	START FROM POWER FAIL	Esta alarma aparece cuando el horno se apaga durante el funcionamiento (debido a un error del operador o a un corte repentino de energía). Indicación en la pantalla del tipo de alarma (código y descripción), activación de la señal acústica, bloqueo de las fases de cocción.	Pulse la tecla “1 – ESC” para salir de la alarma. El display dejará de sonar, saldrá de la condición de alarma y el horno volverá a funcionar, reanudando automáticamente el programa interrumpido.
A008	HIGH TEMPERATURE IN THE CONTROL COMPARTMENT (Compartimento de control de alta temperatura)	Indicación en la pantalla del tipo de alarma (descripción de la alarma), activación de la señal acústica, bloqueo de las fases de cocción.	Pulsar la tecla “1 – ESC” para salir de la alarma. Esperar a que el compartimento de control se enfríe (la temperatura de la placa debe bajar por debajo de los 65°C). Verificar la causa del aumento anómalo de temperatura y eliminarla. * IMPORTANTE: los pasos de aire inferiores y laterales (necesarios para la refrigeración) deben estar libres, el compartimento de control debe estar limpio, el ventilador lateral debe estar libre y funcionando, la temperatura ambiente no debe superar la indicada en el manual, las distancias mínimas de los lados y la refrigeración correcta del compartimento de control y de todos sus componentes.
POWER FAIL Attention: restart was stopped, too much OFF time	Esta alarma aparece cuando el horno se apaga durante su funcionamiento. Sin embargo, como ha pasado demasiado tiempo desde que se interrumpió el suministro eléctrico, el programa que se estaba ejecutando anteriormente no se restablecerá automáticamente.	Sin señal acústica, señal de alarma visual en la pantalla.	Pulse el botón “ESC / STAND BY” situado en la parte superior izquierda del panel de control. La pantalla saldrá del estado de alarma. Para reanudar el programa interrumpido será necesario seleccionarlo manualmente.

8. 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:

IT08020000000645

Scoprite subito le ultime novità sul nostro canale youtube.

Find out the latest news now on our youtube channel.

Découvrez les dernières nouvelles sur notre chaîne youtube.

Die neuesten Nachrichten finden Sie jetzt auf unserem YouTube-Kanal.

Descubra ahora las últimas novedades en nuestro canal de youtube.



MANUFACTUR:

Pizzagroup S.r.l.

Via Carnia 15, Z.I.P.R.

33078, San Vito al Tagliamento (PN), Italy

Tel. +39 0434 857000

E-mail: pizzagroup@pizzagroup.com

Official Web Site: www.pizzagroup.com