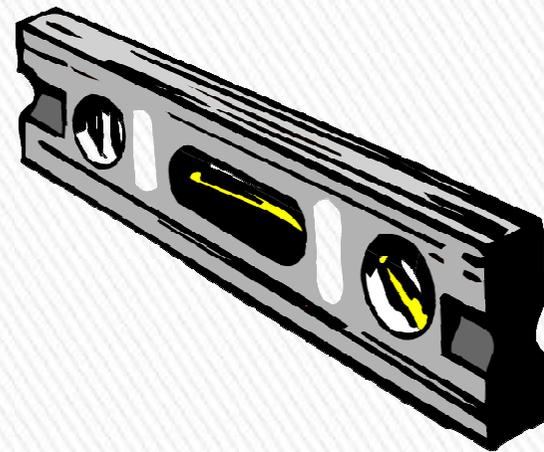
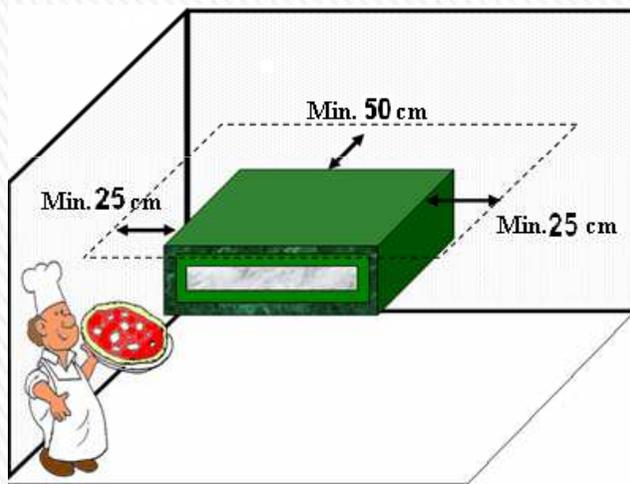


FOURS PYRALIS



**MONOCHAMBRE ET DOUBLE CHAMBRE
DIGITAL ET MECANIQUE**

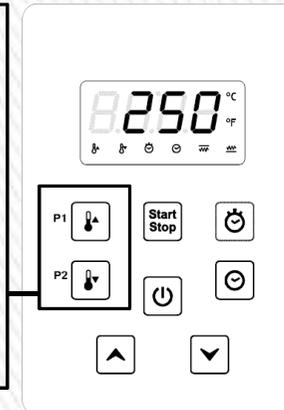
- ⌚ L'installation doit être faite dans les règles de l'art. Le four doit être nivelé et il faut garder les distances minima des murs.
- ⌚ **Le four ne doit pas être encastré**



INSTALLATION



Pr1 et **Pr2** sont deux programs pre programmable qui peuvent être rétabli rapidement selon nécessité.
 Sur l'écran sera affiche en vert la température de la chambre quand le four travail avec le programme Pr1 et en rouge quand le four travail avec le programme Pr2.



Interrupteur général



Thermo/
temporisateur
Pr1-Pr2-RTC



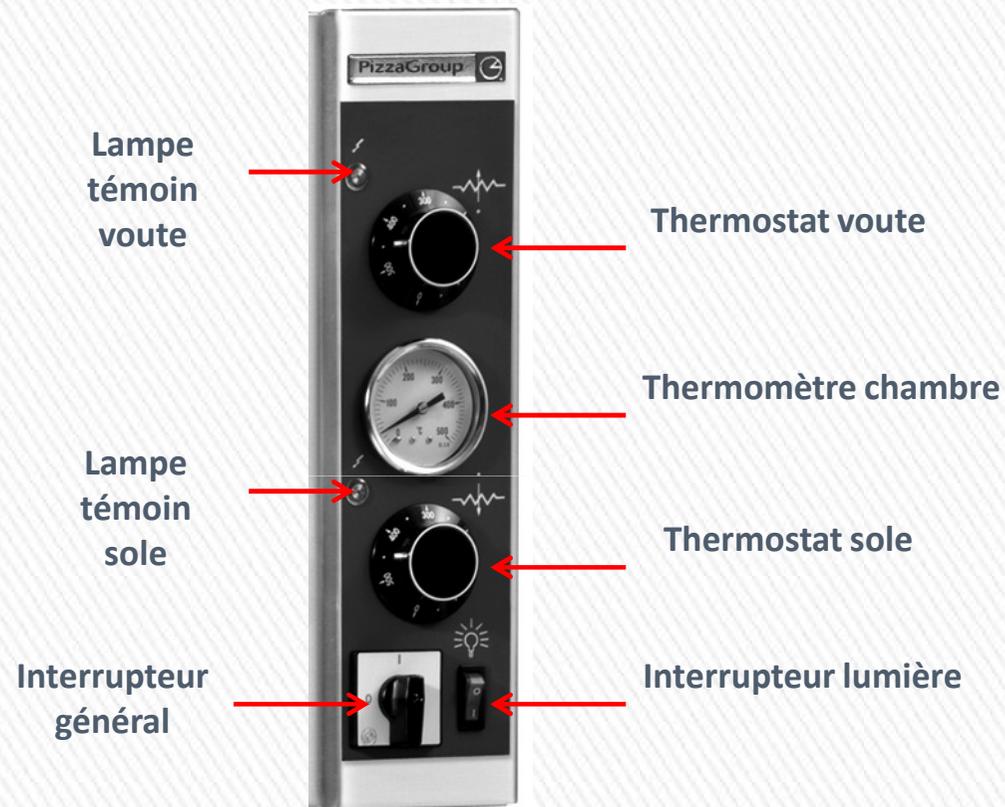
Interrupteur
lumière



TOUCHES FONCTIONS

Symbole	Description	Symbole	Description
	Bouton Marche/Arrêt		Bouton Temporisateur cuisson
	Bouton voute/programme P1		Bouton accroissement valeur – affichage température voute
	Bouton sole/ programme P2		Bouton décrément valeur – éteignement signal sonore – affichage température sole
	Bouton horloge pour l'allumage retardée		Bouton Marche/Arrêt de temps de cuisson

PANNEAU DES COMMANDES DIGITAL



PANNEAU DES COMMANDES MECANIQUE



En ce chapitre nous vous fournissons des notions et conseils transmis par un'équipe d'expert Pizaiolo qui collabore constamment au développement de nos produits.

Pour obtenir un résultat optimal et par conséquent une bonne pizza, la cuisson doit être faite à une température moyenne de 320°C pour un temps de 3÷3,5 minutes, ça dépend du type d'ingrédients.

Pour faciliter l'emploi et la gestion du four, à fin d'obtenir toujours le meilleur résultat, nous vous conseillons vivement de travailler comme suit :

Le four doit être allumé (phase de chauffage) au moins une heure avant son emploi. A ce point le four doit être programmé comme ça :

Voute → 300° (Cran 7)

Sole → 250° (Cran 4)

à ce point procéder à la première fournée en gardant ce réglage.

Après la cuisson des premières pizzas (première fournée), régler le four avec les températures suivantes:

Voute → 320° (Cran 8)

Sole → 300° (Cran 6)

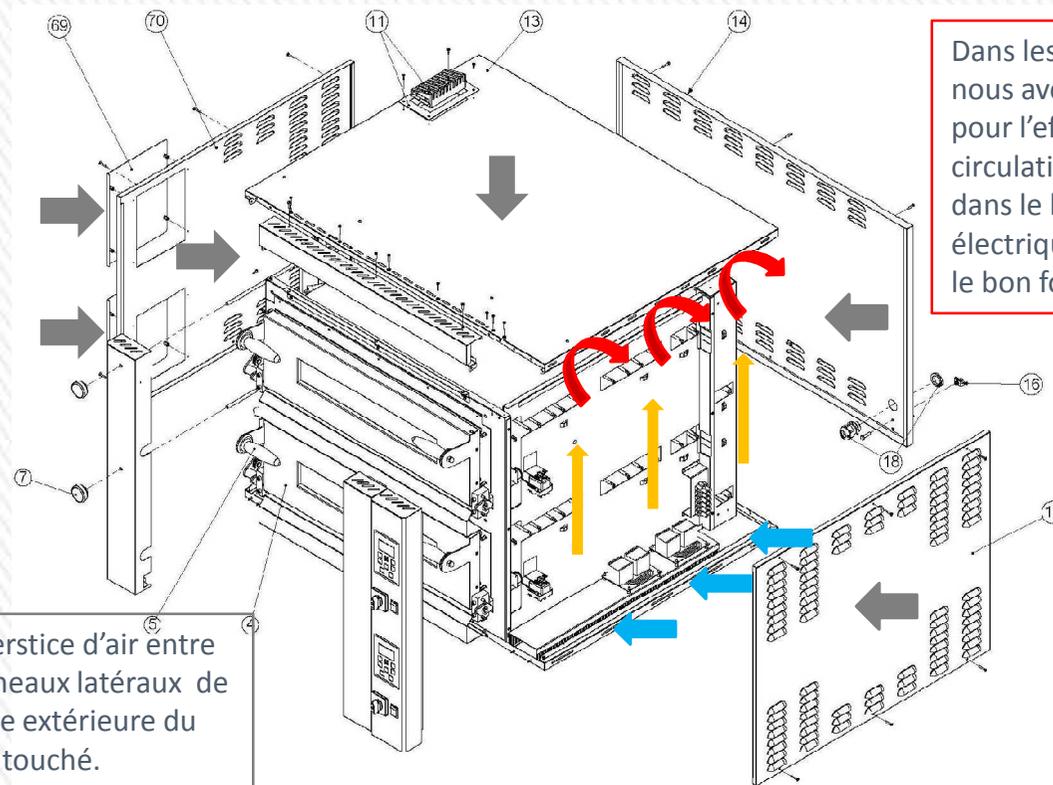
Par la suite continuer avec ce réglage.

- ⊗ A la fin des divers fournées ou le temps que le four reste simplement en température sans faire de cuisson repasser au point 1;
- ⊗ Pour reprendre la cuisson des pizza recommencer à partir du point 1.

CONSEILS POUR LA CUISSON



Le four est construit et bien isolé de façon à avoir une bonne économie d'énergie à l'allumage pour atteindre la température désirée et pour toute la durée du cycle de cuisson. Pour l'isolation et pour tous les éléments principaux qui forment le four (résistances, pierres, installation électrique) nous avons étudié l'application correcte de façon à obtenir une bonne économie d'énergie et une bonne fonctionnalité pour la cuisson.



Dans les bases et les couvercles du four nous avons fait des fentes d'aération qui pour l'effet cheminée générant une circulation d'air qui permet d'avoir, surtout dans le logement pour l'installation électrique, une température adéquate pour le bon fonctionnement du four.

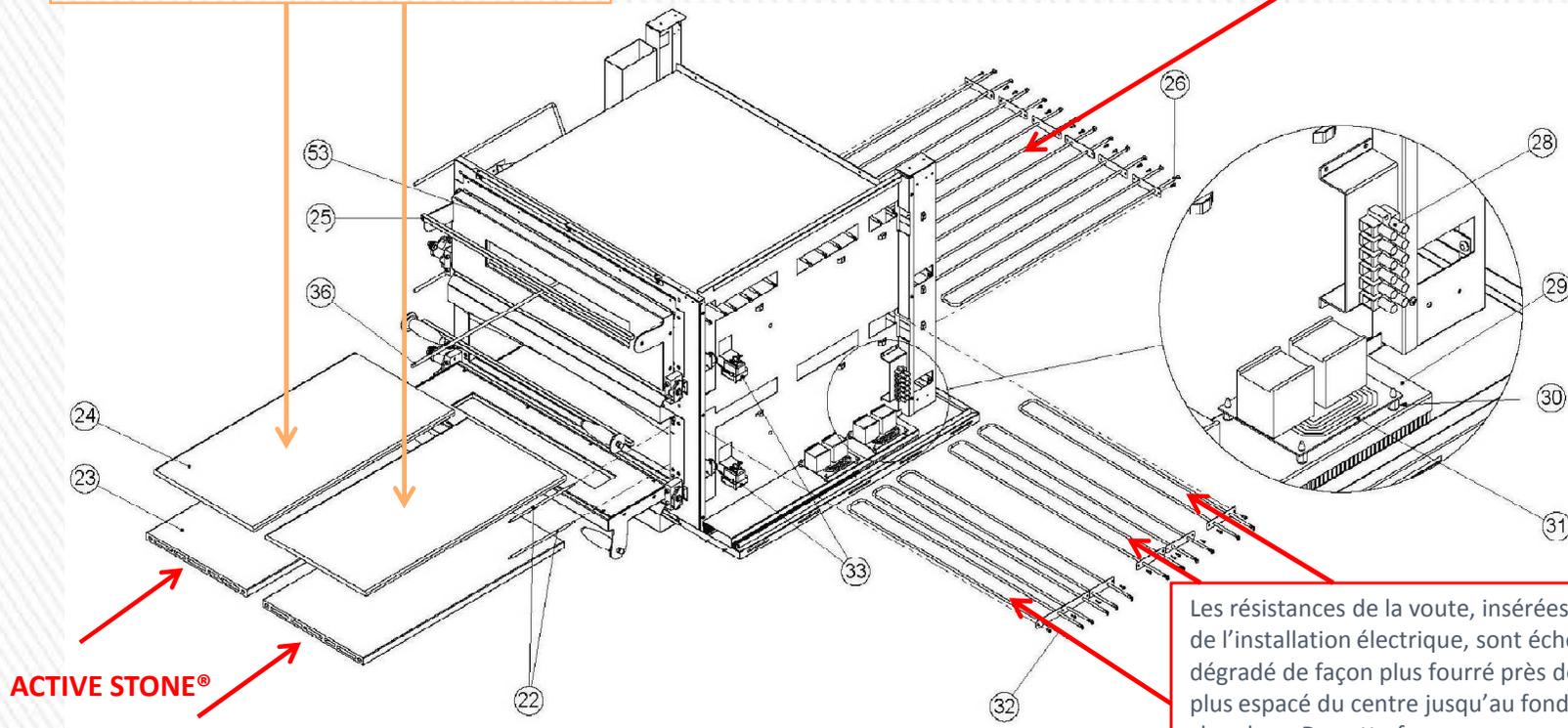
L'isolation crée un interstice d'air entre la chambre et les panneaux latéraux de façon à rendre la partie extérieure du four moins chaude au touché.

STRUCTURE DU FOUR



En choisissant l'option « spéciale » le four aura les pierres réfractaire sur la voute au-dessus des résistances supérieures ; de cette façon les résistances peuvent travailler avec le meilleure rendement.

Les résistances de la sole sont à l'intérieur des pierres (Active Stone[®]). Ce system réduit le temps de chauffe et la récupération de la température.

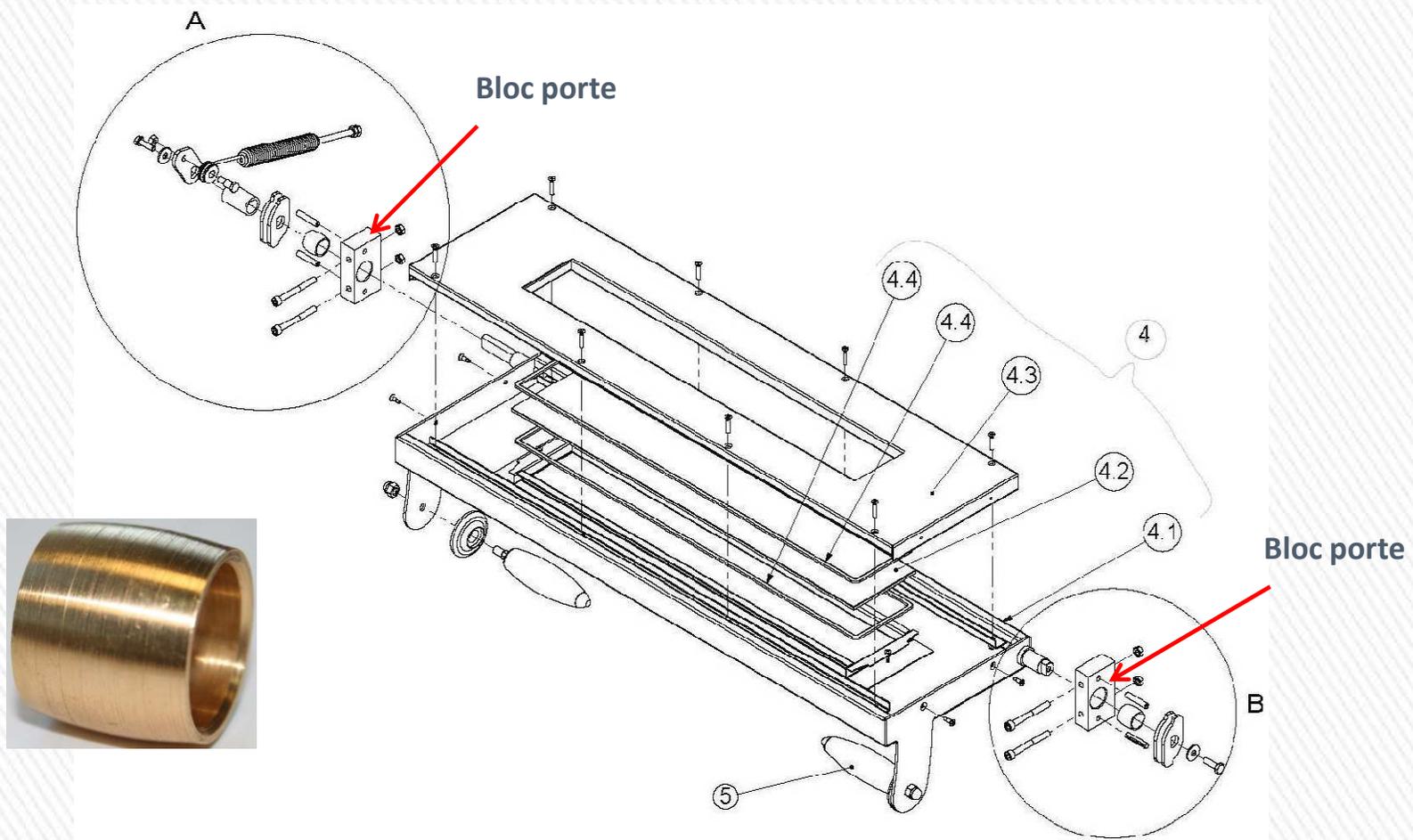


Les résistances de la voute, insérées sur le côté de l'installation électrique, sont échelonnées en dégradé de façon plus fourré près de la porte et plus espacé du centre jusqu'au fond de la chambre. De cette façon nous avons moins de dispersions et une récupération plus rapide de la chaleur si la porte est ouverte fréquemment.

STRUCTURE DU FOUR

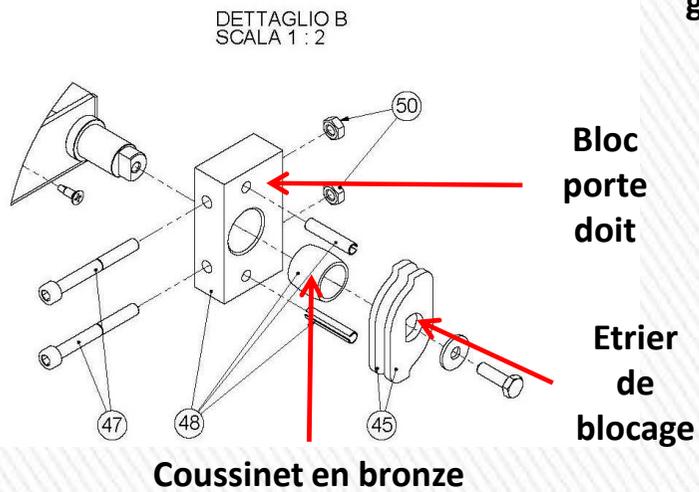
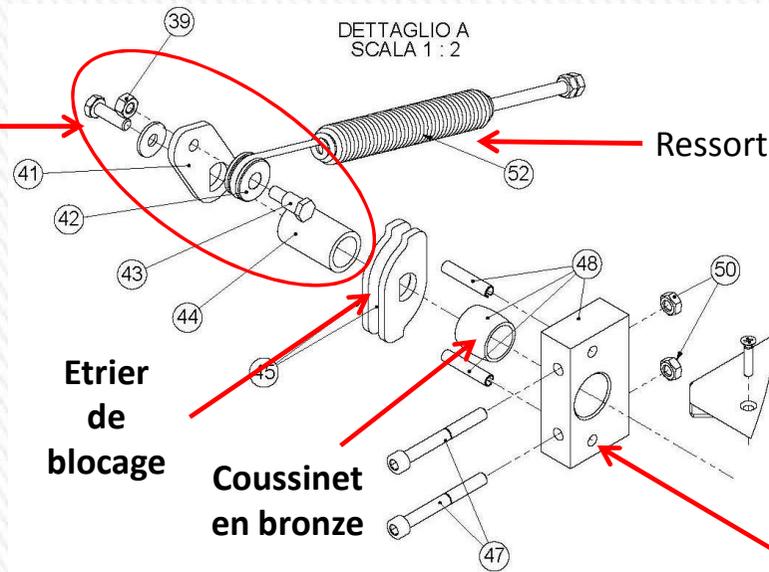


La porte est composée de 4 éléments : porte, contre porte, vitre et joint. Les blocs de fixation au four sont les éléments portants et sont construits pour loger un coussinet en bronze tourné pour faciliter l'alignement et la rotation des pivots de la porte.



PORTE ET SYSTEME DE FERMETURE

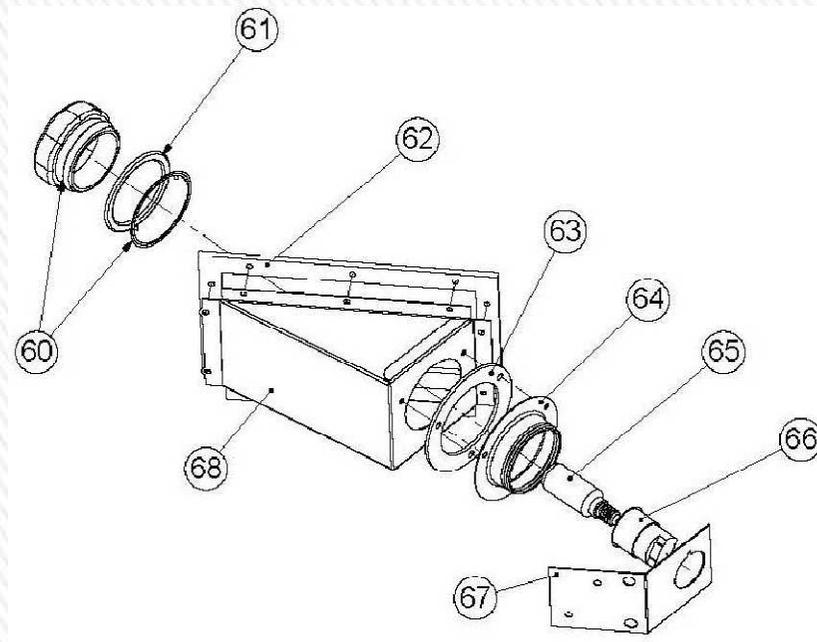
Système rotation ressort



PORTE ET SYSTEME DE FERMETURE



Pour rallonger la vie à l'ampoule nous l'avons détachée de la chambre. Elle se trouve sur le côté gauche et elle est accessible en enlevant le petit panneau d'inspection fixé avec 4 vises.



ECLAIRAGE CHAMBRE



ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT - FOUR MECANIQUE

Anomalie	Cause possible	Solution
Le four ne s'allume	Coupure d'énergie électrique dans le réseau	Contrôler le compteur général, la prise, la fiche et le câble d'alimentation
Le four ne s'allume pas	Interrupteur général éteint (positionné sur "0")	Tourner l'interrupteur général sur la position "1"
La lampe d'éclairage interne ne s'allume pas	Ampoule brûlée	Remplacer l'ampoule
La lampe d'éclairage interne ne s'allume pas	Interrupteur de la lampe en panne	Remplacer l'interrupteur de la lampe
La lampe d'éclairage interne ne s'allume pas	Coupure électrique sur la lampe	Vérifiez le branchement de la lampe
La porte est fermée mais de la fumée sort	Vanne papillon du conduit de fumée fermée	Ouvrir la vanne davantage et en vérifier le bon fonctionnement.
La chambre de cuisson ne chauffe pas suffisamment	Les températures configurées sont trop basses	Configurer correctement les températures
La chambre de cuisson ne chauffe pas suffisamment bien que les températures configurées soient correctes	Une ou plusieurs résistances sont en panne	Remplacer les résistances en panne
La chambre de cuisson ne chauffe pas suffisamment bien que les températures configurées soient correctes	Une ou plusieurs thermostats sont en panne	Remplacer les thermostats en panne
La température monte au dessus des configurations effectuées moyennant les thermostats	Contacts des télérupteurs de la carte de puissance bloqués (résistances toujours alimentées)	Vérifier et si nécessaire, remplacer la carte des télérupteurs
La température monte au dessus des configurations effectuées moyennant les thermostats	Sonde thermostat/s ou contacts thermostat en panne	Vérifier et éventuellement remplacer le/les thermostat/s

POSSIBLES ANOMALIES



ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT - FOUR DIGITAL		
Anomalie	Cause possible	Solution
Le four ne s'allume pas	Coupure d'énergie électrique dans le réseau	Contrôler le compteur général, la prise, la fiche et le câble d'alimentation
Le four ne s'allume pas	Interrupteur général éteint (positionné sur "0")	Tourner l'interrupteur général sur la position "1"
L'afficheur est éteint bien que l'interrupteur général soit sur la position 1 et l'alimentation électrique soit présente	Panne du thermo/timer numérique	Remplacer le thermo/timer numérique
La lampe d'éclairage interne ne s'allume pas	Ampoule brûlée	Remplacer l'ampoule
La lampe d'éclairage interne ne s'allume pas	Interrupteur de la lampe en panne	Remplacer l'interrupteur de la lampe
La lampe d'éclairage interne ne s'allume pas	Coupure électrique sur la lampe	Vérifiez le branchement de la lampe
La porte est fermée mais de la fumée sort	Vanne papillon du conduit de fumée fermée	Ouvrir la vanne davantage et en vérifier le bon fonctionnement.
La chambre de cuisson ne chauffe pas suffisamment	Les températures configurées sont trop basses	Configurer correctement les températures
La chambre de cuisson ne chauffe pas suffisamment bien que les températures configurées soient correctes	Une ou plusieurs résistances sont en panne	Remplacer les résistances en panne
La température monte au dessus des configurations effectuées moyennant le thermo/timer	Contacts des télérupteurs de la carte de puissance bloqués (résistances toujours alimentées)	Vérifier et si nécessaire, remplacer la carte des télérupteurs
La température monte au dessus des configurations effectuées moyennant le thermo/timer	Contacts thermo/timer en panne	Vérifier et éventuellement remplacer le thermo/timer

POSSIBLES ANOMALIES



ANOMALIES INDIQUÉES SUR L'ÉCRAN				
Signalassions écran	Problème	Cause possible	Effet	Solution
Er1	Sonde Ciel en panne ou anomalie connexion sonde	Panne Sonde Ciel ou anomalie connexion sonde	Désactivation des résistances Ciel et son intermittent du buzzer	Rétablissez les connexions et/ou remplacez la sonde Ciel
Er2	Sonde Plateau en panne ou anomalie connexion sonde	Panne Sonde Plateau ou anomalie connexion sonde	Désactivation des résistances Plateau et son intermittent du buzzer	Rétablissez les connexions et/ou remplacez la sonde Plateau
Err	Sonde carte mère en panne	Panne sonde carte mère	Désactivation de toutes les résistances (ciel et plateau) et son intermittent du buzzer	Remplacez la carte mère
Hit	Température Sonde Carte Mère trop élevée	Aération du four insuffisante. Les distances minimales du mur n'ont pas été respectées	Désactivation de toutes les résistances (ciel et plateau), son intermittent du buzzer	Attendez que la température du bandeau de commande ait baissé au dessous de la température de sureté. Vérifiez les causes du sur chauffage
		Contacts des télérupteurs de la carte puissance bloqués (les résistances restent branchées)	Désactivation de toutes les résistances (ciel et plateau), son intermittent du buzzer	
		Panne ventilateur refroidissant bandeau commande (ventilateur présent en quelque modèle)	Désactivation de toutes les résistances (ciel et plateau), son intermittent du buzzer	

ALARMES SUR L'ÉCRAN

