

05/2018

Mod: CBQ-120/SS

Production code: **120102 (PIRA-120 LUX INOX)**



Diamond
catering equipment



Your professional partner

BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR GRILLÖFEN

- Seite 3 Was ist ein Grillofen?
- Seite 4 Modell Pira 70LUX–70XL LUX–80 LUX– 90 LUX
- Seite 5 Modell Pira 120 LUX
- Seite 6 Modell Pira 90 2D LUX
- Seite 7 Beladen der Kohle
- Seite 8 Inbetriebnahme
- Seite 10 Anwendungstipps
- Seite 12 Entfernen
- Seite 13 Garantie



• **WAS IST EIN GRILLOFEN?**

Wir bieten Ihnen zwei Geräte in einem!

Unsere Geräte stellen die perfekte Kombination aus einem Grill und einem Ofen dar und sind für die moderne Küche gedacht.

Unsere Öfen und Grills sind die perfekten Geräte, um den traditionellen Grillgeschmack und -geruch, perfektes Aroma und die ideale Textur in jedem Gericht anzubieten!

Die Öfen sind für das Zubereiten von Fleisch gedacht aber auch Gemüse, Meeresfrüchte, Nudeln und auch Dessert kann zubereitet werden.

Es braucht keine Elektrizität oder Gas. Der Ofen arbeitet ausschließlich mit allen Arten von Kohle. Der durchschnittliche Verbrauch liegt bei ca. 5 kg Kohle für einen voll befüllten Rost.

Der Pira Grillofen funktioniert als konventioneller Grill wenn Sie die Tür offen lassen, oder Sie können die Tür schließen und das Gerät hat alle Vorteile eines Ofens. Schnelligkeit, sehr gute Kochleistung durch das Schließen der Tür.

Die Hauptmerkmale eines Ofens sind:

- Glastür: extrem Hitzebeständig bis zu 750°, ermöglicht immer eine freie Sicht auf die Zubereitung der Speisen, ohne die Tür zu öffnen, dies spart Energie.
- Isolation: der Ofen ist komplett isoliert mit einer doppelten Wand gefüllt mit Thermomaterial. Diese Isolation spart sehr viel Energie ein.
- Der Ofen hat abhängig vom Modell eine innere Feuerschneise und einen Luftstromregler
- Zusätzliches Zubehör abhängig vom Modell: spezielle Zangen, gerillte Roste, spezielle Roste für das Auffangen von ÖLEN und FETTEN(*), Ölsammelbehälter(*), Aschenbehälter, Kohleschüreisen, Räder(**), Höhenverstellbar erlaubt verschiedene Speisen gleichzeitig zu kochen;

(*) nicht das Modell PIRA 70

(**) nicht die Tischmodelle



PIRA 70 LUX - 70 XL LUX - 80 LUX - 90 LUX



- 1 THERMOMETER
- 2 LUFTSTROMREGLER
- 3 RAUCHAUSGANG
- 4 INTERNE FLAMMENUNTERBRECHER (FIREWALL)
- 5 GERILLTER ROST
- 6 STAB-GRILL
- 7 SAMMELLADE FÜR ASCHE
- 8 TÜRGRIFF
- 9 FETT-SAMMELLADE
- 10 Klapptür mit Sichtfenster NEOCERAM 750° C



PIRA 120 LUX



- 1 THERMOMETER
- 2 LUFTSTROMREGLER
- 3 RAUCHAUSGANG
- 4 INTERNER FLAMMENUNTERBRECHER (FIREWALL)
- 5 STANDARD RUNDROST
- 7 SAMMELLADE FÜR ASCHE
- 8 TÜRGRIFF
- 9 FETT-SAMMELLADE
- 10 Klapptür mit Sichtfenster hitzebeständiges Glas 750°C



PIRA 90 2D LUX



1. THERMOMETER
2. Klapptür mit Sichtfenster hitzebeständiges Glas 750°C
3. LUFTSTROMREGLER
4. INTERNER FLAMMENUNTERBRECHER (FIREWALL)
5. TÜRGRIFF
6. AUFLAGEROSTE
7. RUNDROST STANDART GRILL
8. RILLEN-GRILLROST
9. KOHLEBEREICH
10. SAMMELLADE FÜR ASCHE
11. FETT-SAMMELLADE
12. HARTKUNSTSTOFFRÄDER



• **KOHLEMENGE**

Der Ofen ist konzipiert für die Befüllung ausschließlich mit Kohle.

Die nachfolgende Tabelle gibt die empfohlene maximale Kohlenladung für jedes Modell an:

MODELL	KOHLE MAX. TRAGLAST
PIRA-70 LUX	3 Kgs.
PIRA-70 XL LUX	4 Kgs.
PIRA-80 LUX	4,5 Kgs.
PIRA-90 LUX	5 Kgs.
PIRA-120 LUX	6 Kgs.
PIRA-90 2D LUX	5 Kgs.

Die PIRA Öfen der Serie LUX mit dem PIRACOLD-System schaffen es, dass die Kohle bis zu 25% länger HITZE ABGIBT, als bei einem Ofen mit gleicher Kochfläche und ohne PIRACOLD-System.

Dadurch wird Kohle eingespart und es kommt zu keiner Überlastung des Backofens. Dies ist wichtig um eine gleichbleibende Temperatur des Ofens zu gewähren.

Die benötigte Temperatur ist erreicht wenn die Kohle verbrannt ist.

Bevor Sie den Ofen anheizen, ist es notwendig alles was sich im Inneren des Ofens befindet, zu entfernen.



Für ein perfektes Aroma, empfehlen wir die Verwendung von Hartholzkohle (Eichenholz, Quebracho, etc.).

Für mehr Informationen zum Kohlengebrauch, kontaktieren Sie uns!



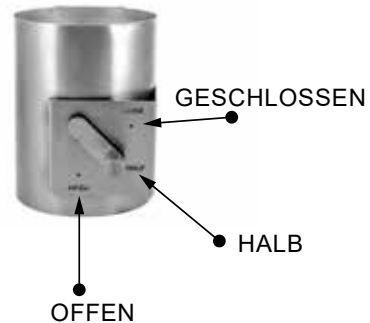
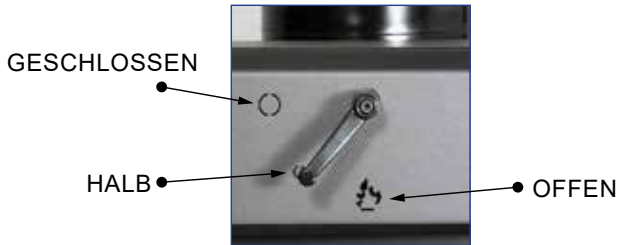
• **START DES OFENSUP**

Es gibt verschiedene Wege den Ofen zu beheizen. Wir erklären Ihnen 2 Wege.

METHODE 1

Entfernen Sie die Grills und alles, was sich im Inneren des Ofens befindet, bevor Sie die Kohle hineingeben.

Öffnen Sie den Innenluftregler. Und falls Sie einen externen Durchflussregler erworben haben, bringen Sie hier den Griff in senkrechte Position.



Öffnen Sie die untere Luft-Einlassöffnung, öffnen Sie die Aschenlade nicht mehr als 8 cm. In all unseren Modellen wird der Lufteinlass durch die Aschenlade geregelt. Nun sind alle Luftregler geöffnet. zu starten.

Machen Sie eine Kohlenpyramide in der Mitte des Trichters. Für ein schnelleres Anzünden, geben Sie 3-5 „Anzündwürfel“ hinzu. Schließen Sie die Tür und lassen Sie Kohle brennen.- In ca. 30 Minuten sollte die Kohle(Glut) fürs Grillen und Kochen bereit sein!



Sobald die Kohle bereit ist, verwenden Sie den Schürhaken um die Glut zu verbreiten. Schließen Sie den Innenluftregler (Aschenlade) und stellen Sie den oberen Luftregler auf die mittlere Position um den Kochvorgang

Ab diesem Zeitpunkt können sie den Ofen befüllen und kochen.





METHODE 2

Öffnen Sie den Innenluftregler. Und falls Sie einen externen Durchflussregler erworben haben, bringen Sie hier den Griff in senkrechte Position. Öffnen Sie die untere Luft-Einlassöffnung, Öffnen Sie den Aschenbehälter zur Hälfte(nicht mehr als 8 cm)

In allen Modellen, Regulierung der Luft ist abhängig mit der Aschenlade.

Nun sind alle Regulierungen offen.

Füllen Sie das Zubehörteil "Kohle-Feuerzeug" mit Kohle an der oberen Kante.

Legen Sie sie über der Flamme des Kochfeuers.
Nach etwa zehn Minuten, wenn die Kohle glüht, verteilen Sie die Kohle mit einem professionellen Schutzhandschuh auf dem gesamten Trichter.



Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis Sie den gesamten Kohletrichter (etwa 2 oder 4 Lasten) abdecken. Abhängig ob Sie mit voller Kapazität kochen oder nicht. Dann die gleichen Schritte wie Methode 1.

Schließen Sie den unteren Luftregler, der oberen Luftregler ist bereit zum Kochen wenn er in mittlerer Position gebracht wird.

Ab diesem Zeitpunkt ist der Ofen bereit zum Befüllen.

Während des Services kann der obere Luftstromregler eingestellt werden, um die Rauchmenge im Garraum des Ofens zu steuern.

Wenn nötig kann auch der untere Lufteinlass der Aschenlade geöffnet werden, um das Feuer wenn nötig nochmals anzuhetzen.

Bei Modellen mit einstellbarer Höhe des Kohletrichters, empfehlen wir Ihnen, den Trichter auf seine niedrigste Position einzustellen, bevor Sie mit der Zündung des Ofens beginnen.

Bei den Modellen mit höhenverstellbarem Hopper-System empfehlen wir die niedrigste Höhenposition bevor der Anzündungsprozess gestartet wird.

DER PIRA OFEN wurde konzipiert für die Verwendung von Holzkohle



• ANWENDUNGSTIPPS

Bei der ersten Inbetriebnahme des Ofens, erhitzen Sie den Ofen für 45 Minuten (inkl. Grillgitter, jedoch ohne Lebensmittel), um alle Spuren von Öl und Reinigungsmittel, welche bei der Herstellung verwendet wurden, zu entfernen

Befreien Sie den Ofen von Asch- und Fettresten, um unangenehme Gerüche zu reduzieren. Der Ofen sollte für die Reinigung kalt sein.

Wenn der Ofen kalt ist, reinigen Sie die Glastür mit einem Ammoniak-Produkt (um die richtige Transparenz der Glastür beizubehalten). Wenn Sie das Glas sauber halten, öffnen Sie die Tür weniger häufig, Kochen schneller und sparen somit Kraftstoff.

Bei den Modellen mit Höhenverstellung des Kohletrichters, empfehlen wir, diesen auf seine niedrigste Position zu stellen.

Verwenden Sie zur Reinigung der Innenteile bzw. Innenseite herkömmliche Entfettungsmittel. Niemals mit Wasser reinigen!

Zur Reinigung der Außenseite:

Wischen Sie die Außenseite des Ofens mit einem feuchten Tuch ab. Sie können ein mildes Reinigungsmittel oder eine Neutralseife (keine scheuernden Reinigungsmittel) verwenden.

Reinigen Sie den Grillrost während des Grillens mit Hilfe einer Bürste.

Leeren Sie täglich die Asch- und Fettsammellade. Verhindern Sie die Ansammlung von Asche.

Entfernen Sie mind. einmal im Monat die Firewall und befreien Sie diese vom Ruß.

Die Öfen sind mit mobilen Rädern ausgestattet, sodass die Reinigung am Boden (unter dem Ofen) erleichtert wird.

Verwenden Sie professionelle Handschuhe bei der Arbeit mit dem Backofen, um Verbrennungen vorzubeugen.



• **EINBAUTIPPS**

Die Holzkohleöfen von PIRA können INNEN- sowie AUSSEN benützt werden. Wir empfehlen jedoch, sollten Sie den Ofen im Innenbereich platzieren, einen Dunstabzug. Die Abmessungen des Abzuges sollten gleich groß sein wie das Modell.

Die Haube sollte eine Strömungsrate zwischen 3,000 und 3,500 m³/h je nach Modell aufweisen.

Es ist ratsam, eine Glocke mit zusätzlicher Zufuhr von Luft zu verwenden, um den Verlust der abgesaugten Luft zu kompensieren.

Das Platzieren einer externen und internen Feuerschneise (Firewall), verhindern jegliches Durchdringen von Flammen oder Funken!

Angesichts der bestehenden Rechtsvorschriften, gibt es in einigen Ländern auch die Möglichkeit, diese Zubehörteile als externe Elemente zu kaufen.

Der Durchmesser des Abluftrohres sollte mind. 300 mm betragen.



• **DUNSTABZUG**

PIRA empfiehlt und bietet invertierte Abzugshauben (mit Filter an der Vorderseite – und über der Ofentür und nicht an der Hinterseite des Ofens). Daher empfehlen wir, angemessene tiefe Hauben auszuwählen, damit diese die Ofentiefe und den Abstand zur offenen Tür überdeckt.

PIRA bietet Hauben mit einem Feuerlöschsystem KIT an.

Es ist wichtig, in jedem Fall die örtlichen Brandschutzvorschriften zu beachten!





- ***GARANTIE***

- Die Garantie deckt mechanische Herstellungsfehler für ein Jahr, ab dem Kaufdatum der Maschine, ab.
- Schäden, welche durch eine falsche Verwendung vonseiten des Benutzers verursacht werden, werden durch diese Garantie nicht abgedeckt.
- Schäden, die durch Abnutzung und Gebrauch des Gerätes verursacht werden, werden nicht durch die Garantie abgedeckt.
- Der Transport für Reparatur, technische Übertragung und Arbeit, sind nicht in der Garantie enthalten.
- Transportkosten von Ersatzteile fallen nicht unter diese Garantie.