



forni elettrici professionali

Designed, engineered, produced in Italy with passion.

RELEASE
05-2021



MANUALE D'USO E MANUTENZIONE
USE AND MAINTENANCE MANUAL
MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN
BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG
MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO



LINEA
EVOLUTION

MOD.: P134H 509E • P134HA 509E • P134A 399E





1. INTRODUZIONE	pag. 1
2. PRECAUZIONI D'USO GENERALI	pag. 1
3. PRIMA DELL'USO	pag. 2
4. COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA	pag. 3
5. PRIMA ACCENSIONE	pag. 4
6. SICUREZZA	pag. 6
7. PULIZIA DEL FORNO	pag. 7
8. IMBALLO E SMALTIMENTO	pag. 7
9. CONDIZIONI DI GARANZIA	pag. 8
10. CARATTERISTICHE TECNICHE	pag. 9
11. CONTROLLO DIGITALE	pag. 10
11.1 PAGINA DI START-UP	pag. 10
11.2 PAGINA PRINCIPALE	pag. 10
11.3 PAGINA IMPOSTAZIONI	pag. 16
11.4 PAGINA PROGRAMMI	pag. 16
11.5 CREAZIONE PROGRAMMA DI COTTURA	pag. 17
11.6 PAGINA IMPOSTAZIONI DISPLAY	pag. 18
11.7 PAGINA LOG ALLARMI	pag. 18
11.8 PAGINA MULTIMEDIA	pag. 19
11.9 PAGINA SELEZIONE PROGRAMMA	pag. 19
12. TABELLA SINTETICA FUNZIONALITÀ DEL CONTROLLO ELETTRONICO	pag. 22

1. INTRODUZIONE

Gentile Cliente, la ringraziamo per aver scelto il forno Effeuno.

La nostra produzione segue il principio guida del più rigoroso controllo qualità di ogni componente, seguendo scrupolosamente le direttive europee elencate nell'ultima pagina di questo manuale e le norme UNI e CEI per l'allestimento elettrico/elettronico.

È un forno elettrico per la cottura della pizza, studiato e costruito con piani di cottura in pietra refrattaria idonea all'uso alimentare che sfrutta al massimo la capacità della pietra di cedere calore uniformemente, assorbendo l'umidità della pasta in fase di cottura consentendo la cottura della pizza a casa.

Cuoce in breve tempo qualsiasi tipologia di pizza fresca o surgelata, in quest'ultimo caso i tempi indicati nella confezione si riducono notevolmente.

Effeuno non è responsabile di un eventuale modifica/sostituzione/impiego di componenti non originali che possono provocare anomalie nel funzionamento o danni permanenti al forno e possono compromettere la sua sicurezza. La invitiamo pertanto a richiedere eventuali parti di ricambio esclusivamente presso la casa madre o i rivenditori autorizzati.

2. PRECAUZIONI D'USO GENERALI

- Non utilizzare il forno se presenta danni/difetti al cavo di alimentazione o alla spina.
- Non immergere il forno ed i suoi componenti in acqua, non maneggiarlo con mani o piedi bagnati; potrebbe causare shock termici.
- Non lavare con getto d'acqua.
- Non utilizzare il forno in prossimità di stanze dove la presenza d'acqua possa creare potenziale fonte di pericolo.
- Non lasciare il forno esposto ad agenti atmosferici e non utilizzarlo all'aperto (nemmeno sotto una tettoia o qualsiasi copertura).
- Non utilizzare il forno in prossimità di combustibili (legna, tende, plastica, ecc...) ed in presenza di sostanze di calore che possono causare inneschi (gas, fiamme, forno domestico, ecc...).
- Non disperdere farina su pietra refrattaria/biscotto, potrebbe causare fumo ed incendi.
- Rispettare la distanza di 5 m tra il forno ed altri macchinari dai quali possono fuoriuscire olii, farine, ecc...
- Non permettere l'utilizzo a soggetti non autosufficienti o ai bambini/minori senza adeguata sorveglianza.
- Non utilizzare accessori non previsti da Effeuno, possono causare serio pericolo.
- Non tirare mai il cavo o il forno per staccare la spina dalla presa e non lasciare il cavo pendente.
- Durante e per un periodo limitato dopo la cottura i componenti del forno si surriscaldano, non toccare.
- Attenzione al flusso d'aria calda all'apertura della porta.
- Il forno è considerato spento quando la spina è scollegata dalla corrente.
- Effettuare eventuali spostamenti a forno freddo e scollegarlo dalla rete elettrica.
- Lasciar raffreddare il forno prima di inserire o togliere oggetti.
- Non introdurre cibi di dimensioni eccessive o oggetti metallici inadeguati, potrebbero provocare incendi o shock elettrici.
- Utilizzare sempre manopole da forno resistenti al calore quando si introducono o rimuovono oggetti dal forno caldo.
- Non inserire animali.
- Non utilizzare il forno dopo un funzionamento anomalo.
- Accertarsi che i componenti siano spenti dopo aver utilizzato il forno.



Qualora si notasse una qualsiasi anomalia nel funzionamento del forno, contattare **esclusivamente** l'assistenza tecnica Effeuno (service@effeuno.biz).

Il forno è destinato solamente all'uso per il quale è stato concepito, ogni altro utilizzo è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli. Il forno è destinato esclusivamente all'uso professionale.

»» IL FORNO NON È INCASSABILE NÉ SOVRAPPONIBILE, NEMMENO PARZIALMENTE ««

3. PRIMA DELL'USO

Togliere l'imballaggio e verificare l'integrità dell'apparecchio, per le prime infornate chiediamo la gentilezza di custodire l'imballo originale, in caso di malfunzionamento lo potrà utilizzare per spedirci il forno e consentirci di poterlo riparare.




Rispettare tassativamente le distanze rappresentate nell'immagine a destra.



Prima di collegare il forno accertarsi che il cavo di alimentazione sia integro e che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete elettrica, una tensione non idonea può causare danni al forno. Se utilizzate una presa di corrente nelle vicinanze del forno, i cavi delle altre apparecchiature devono essere sufficientemente a distanza dalle parti calde dello stesso.

Durante la cottura, i componenti del forno si riscaldano e rimangono caldi per un periodo limitato anche dopo lo spegnimento, **non toccare**. È sconsigliato l'impiego di adattatori, prese multiple e prolunghie. In caso di utilizzo, adottare apparecchi conformi alle vigenti norme di sicurezza e non superare il limite di portata in valore di corrente, marcato sull'adattatore/prolunga.

Qualora si notasse una qualsiasi anomalia nel funzionamento del forno, contattare **esclusivamente** l'assistenza tecnica Effeuno.

 EffeUno S.r.l. Via Mozart 43 35011 Campodarsego (PD) Italia +39 049 5798415 service@effeuno.biz		<input type="checkbox"/> 380-400V 50/60 Hz <input checked="" type="checkbox"/> 220-230V 50/60 Hz	
		MODELLO FORNO ← Mod P134H Type 509E 20.9 → CODICE FORNO	
POTENZA ASSORBITA DAL FORNO ← kW 3 IP: X3 → GRADO PROTEZIONE IP	 P134H15072021001 → NUMERO DI SERIE		



**ATTENZIONE
ALTA TEMPERATURA**



**ATTENZIONE
DIVIETO DI LAVARE**

4. COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

Se ha acquistato uno dei seguenti modelli:

P134H 500/509/509E, P134H 450/459, P134HA 500/509/509E, P134HA 450/459, P134A 399/399E, P234H 450, P150H o P150HA

Si tratta di un collegamento **monofase**. Verificare che la spina non presenti difetti e avarie, in caso di qualsiasi dubbio **non** collegare il forno alla presa elettrica ma rivolgersi all'assistenza Effeuno.

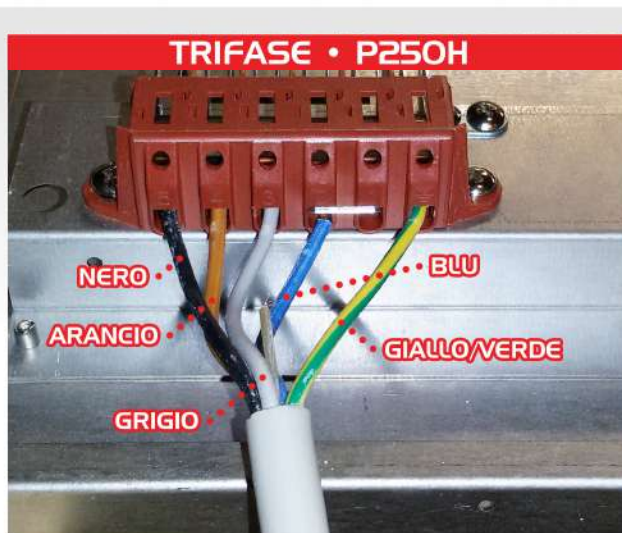
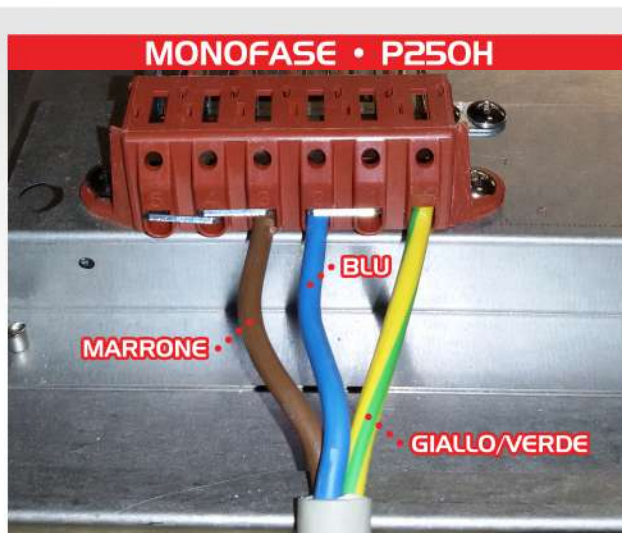
Se ha acquistato il seguente modello:

P250H

Si possono avere due tipologie di collegamenti, se monofase, seguire le istruzioni sopra riportate, se trifase, il collegamento alla rete elettrica e la messa in servizio del forno devono essere eseguiti da un tecnico/installatore specializzato, seguendo le normative del paese di installazione.

Nella figura a destra è schematizzato il collegamento trifase 380V con neutro relativo al solo P250H. Predisporre un tronco di linea in prossimità del forno per consentire al cavo di raggiungere la presa di corrente. Non utilizzare prolunghe ed installare una cassetta per contenere gli apparecchi di installazione.

La morsetteria è posizionata nella parte posteriore dei nostri forni.



ATTENZIONE: L'unico modello che può essere convertito in trifase è il P250H, gli altri modelli **non sono in alcun modo variabili** da monofase a trifase.

Il forno deve essere collegato alla rete tramite cavo di alimentazione trifase con neutro di adeguata lunghezza, con linea di terra giallo/verde, alla cui estremità deve installare una presa unificata CEE, rispondente alla norma IEC 309-2 "**Prese e spine per uso industriale**" adatta alla tensione di alimentazione ed alla corrente nominale assorbita dall'apparecchio, indicata nello schema elettrico e nella sezione "**Caratteristiche tecniche**" (vedi quanto indicato sulla targa dei dati tecnici).

L'installatore specializzato dovrà installare i seguenti componenti rispettando le normative vigenti del paese di utilizzo dell'apparecchiatura:

- Un cavo di alimentazione con presa e spina idonee;
- Interruttore/sezionatore di linea;
- Sganciatore termico ed interruttore differenziale con caratteristiche di sensibilità commisurata alla corrente di fuga delle resistenze.

I componenti devono essere installati a cura ed onere dell'utilizzatore in prossimità del punto di installazione del forno. L'apparecchio deve essere collegato a terra attraverso un impianto di sicura efficienza. È necessario eseguire un accurato controllo sia a vista che strumentale, delle condizioni e delle caratteristiche dell'impianto di terra, ripristinando quanto occorra.

Eseguire il collegamento secondo le modalità tecniche previste, rispettando sia la sequenza ciclica di collegamento delle fasi, sia la codifica dei colori dei conduttori:

- L1 – fase R – colore nero/grigio/marrone;
- L2 – fase S – colore nero/grigio/marrone;
- L3 – fase T – colore nero/grigio/marrone;
- N – neutro – colore Blu. Posizione morsettiera 4-5 collegate tramite ponte;
- Terra = conduttore di protezione – Giallo/verde a strisce;
- Il P134H, P134HA, P234H, P150H e P150HA montano cavo H05RN-F sezione 3x1.5 mmq resistente agli olii e spinta Schuko 220/230V.

TIPOLOGIA FORNO	NUMERO CAVI	SEZIONE (mmq)
Monofase, una camera	3	1,5
Trifase, una camera	5	1,5

(tab.1)

Al termine del collegamento delle apparecchiature di protezione per l'alimentazione del forno, è necessario eseguire un collaudo funzionale mediante lo strumento per il collaudo della efficienza dell'interruttore differenziale. Verificare che all'interno del forno non vi siano elementi combustibili, né oggetti di qualsiasi genere. Una volta effettuate le opportune verifiche il forno può essere acceso per il collaudo preliminare. Nessun pannello di protezione deve essere rimosso. Ruotare la manopola del termostato fino a metà della scala graduata. Verificare l'assorbimento di corrente ed il corretto funzionamento di tutte le lampade installate. Attendere l'interruzione del circuito da parte del termostato e spegnere il forno. Da questo momento è possibile utilizzare il forno.



Al termine del collegamento delle apparecchiature e del collaudo funzionale del forno, l'installatore deve rilasciare la prescritta dichiarazione inerente alla perfetta riuscita del lavoro eseguito. L'apparecchio deve essere collegato ad un sistema equipotenziale la cui efficacia deve essere opportunamente verificata secondo la normativa in vigore.

Questo collegamento deve essere effettuato tra apparecchiature diverse tramite l'apposito morsetto, contrassegnato con il simbolo in figura sopra rappresentata e posto sul retro del forno. L'apparecchiatura deve essere collegata alla linea di terra della rete elettrica, il conduttore equipotenziale deve avere una sezione minima di 2.5 mm².

5. PRIMA ACCENSIONE

Prima di procedere con la prima accensione, rimuovere la pellicola protettiva da ogni parte del forno e togliere il blocco di polistirolo/cartone nella camera che blocca la pietra refrattaria, accertarsi che non ci siano residui all'interno del forno e sotto la pietra.

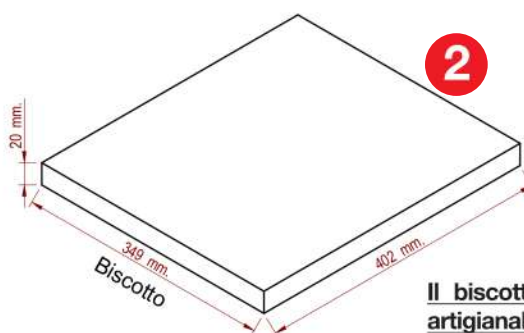
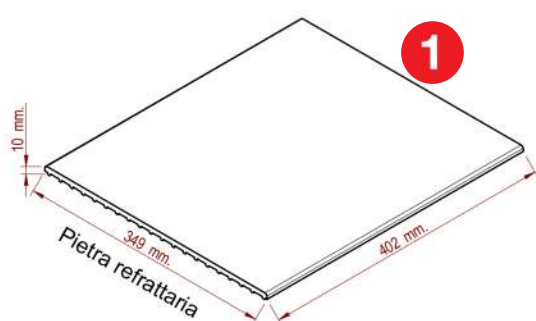
Pulire l'interno del forno e rimuovere la polvere con un panno umido ed asciugare bene. Non utilizzare alcun prodotto per la pulizia. Una volta pulito il forno, si può procedere rimuovendo completamente il film laser che protegge il forno. Una volta terminate le seguenti operazioni si può procedere con il rodaggio. Durante le prime accensioni il forno potrebbe emettere odore e fumo. Areare bene la stanza.

ATTENZIONE:

»» DURANTE QUESTA PROCEDURA TENERE LA PORTA APERTA ED AREARE BENE LA STANZA «««

Primo rodaggio: è necessario portare il forno gradualmente alla massima temperatura. Inizialmente lasciando all'interno la pietra refrattaria (foto 1). Accendere a circa 150 gradi, la resistenza superiore è quasi il doppio di quella inferiore, per cui potrebbero esserci differenze di tempistiche nel raggiungere la temperatura desiderata, è del tutto normale. Una volta raggiunti i 150 gradi, attendere per una decina di minuti e poi procedere con il passaggio successivo. Alzare la temperatura a 250 gradi e ripetere la medesima procedura, procedere così fino al raggiungimento dei 450/500 gradi.

Secondo rodaggio: togliere la pietra refrattaria (una volta raffreddata) ed inserire il biscotto se in dotazione (foto 2), ripetere la medesima procedura sopraripotata. Una volta terminati i rodaggi il forno è perfettamente funzionante.



Il biscotto è un prodotto artigianale, le misure pertanto potrebbero subire delle modifiche.

ATTENZIONE: La pietra refrattaria ed il biscotto sono componenti studiati appositamente da Effeuno e consentono di assorbire uniformemente il calore e cederlo omogeneamente, assorbendo l'umidità della pasta, consentendo la cottura della pizza in 3/4 minuti. Per questo è importante che i condimenti non fuoriescano dalla pizza che si sta per cuocere e non disperderli (olio, pomodoro, mozzarella, ecc...) sul piano di cottura in pietra refrattaria/biscotto perché la parte liquida degli ingredienti sarebbe assorbita dalla pietra. Il forno per pizza può essere utilizzato anche per la cottura di altri cibi, in questo caso, è necessario l'utilizzo di appositi contenitori idonei al contatto alimentare e che possano resistere ad elevate temperature (consigliamo terre in ferro/acciaio e sconsigliamo l'alluminio che non è adatto alle alte temperature).

Non esagerate nel disperdere farina su pietra refrattaria/biscotto, potrebbe causare fumo ed incendi.



		2100W-230V	900W-230V	2300W-230V	1700W-230V	1300W-230V	1100W-230V
P134H 500/509/509E	Cielo	✓					
	Platea		✓				
P134H 450/459	Cielo	✓					
	Platea		✓				
P134HA 500/509/509E	Cielo			✓			
	Platea		✓				
P134HA 450/459	Cielo			✓			
	Platea		✓				
P134A 399/399E	Cielo				✓		
	Platea						✓
P234H 450	Cielo		✓				
	Centrale		✓				
	Platea		✓				
P150H 450	Cielo				✓		
	Platea					✓	
P150HA 450	Cielo				✓		
	Platea					✓	
P250H 450	Cielo				✓		
	Centrale					✓	
	Platea					✓	

I forni della linea "Evolution" sono dotati di controllo separato delle singole resistenze e possono raggiungere i 399/509°C a seconda della versione acquistata. La regolazione separata di ciascuna resistenza consente una maggiore efficienza di utilizzo.

ATTENZIONE:

il prodotto potrebbe ricevere qualche piccola modifica di tipo tecnico-strutturale, in relazione allo stock di alcuni componenti.

6. SICUREZZA

La linea EVOLUTION è dotata di termostato di sicurezza a riarmo manuale che interviene in caso di sovratemperatura spegnendo il forno. In caso di intervento del termostato di sicurezza, staccare la corrente e premere il bottone presente sul termostato di sicurezza sito nella parte posteriore del forno fino a raggiungere il riarmo. Nel caso in cui il termostato di sicurezza intervenisse di nuovo, non riparare il guasto autonomamente ma rivolgersi al centro di assistenza più vicino o ad Effeuno.



Una volta scattato l'intervento della sicurezza, per far riprendere regolarmente il forno, staccare la corrente, svitare il tappo rosso e premere il pulsante posto sul termostato di sicurezza sulla parte posteriore forno, fino a completo riarmo.

I forni EVOLUTION sono dotati di un ventilatore interno che si aziona automaticamente circa 20 minuti dopo l'accensione alla massima temperatura. È generato quindi un flusso d'aria calda posta alla destra del mantello che mantiene la carpenteria esterna a temperatura accettabile (foto 1). Per evitare il surriscaldamento, il ventilatore continua a funzionare anche dopo lo spegnimento del forno, fino a quando la temperatura non scende a livelli adeguati. Per accelerare il raffreddamento del forno aprire la porta dello stesso una volta.



7. PULIZIA DEL FORNO

Se l'interno del forno è sporco, i tempi di cottura potrebbero allungarsi. Una pulizia frequente evita formazione di fumi e cattivi odori durante la cottura. Per la pulizia della superficie esterna utilizzare una spugna o un panno umidi, evitare l'impiego di prodotti abrasivi che potrebbero danneggiare l'acciaio. Prestare la massima attenzione in fase di pulizia per evitare che penetri acqua o sapone liquido all'interno delle feritoie del forno. Per la pulizia interna non utilizzare prodotti corrosivi (es. detergente in bomboletta) e non grattare le pareti con oggetti appuntiti o taglienti. Non pulire mai le resistenze.

Prima di qualsiasi intervento di pulizia togliere la spina dalla presa della corrente. Non immergere il forno in acqua, non lavarlo sotto un getto d'acqua, potreste compromettere la sicurezza elettrica dello stesso.

Come pulire la pietra refrattaria/biscotto? Dato il materiale "poroso" delle pietre, è del tutto normale che dopo alcuni utilizzi risultino delle macchie scure, non sono altro che condimenti della pizza caduti sulla pietra e anneriti dalla temperatura elevata di cottura. La pietra **non** è "vecchia" o "inutilizzabile".

Cosa **non** fare:

- Immergere le pietre in acqua, anche per lungo tempo, non porta alcun beneficio, al contrario, le probabilità che la pietra si rompa tramite questa procedura sono elevate.
- Utilizzare olii per la pulizia, le pietre sono come delle "spugne" ed alla prima accensione ci sarebbe una produzione anomala di fumo.
- Utilizzare detergenti per pulire la pietra, per lo stesso principio sopra descritto, la pietra assorbirebbe il detergente e lo rilascerebbe durante la cottura, pregiudicando irreversibilmente la qualità della pizza.
- Utilizzare strumenti abrasivi, quali carta vetrata, levigatrici, ecc... Per togliere le macchie dalla pietra.
- Mettere le pietre in lavastoviglie

Cosa fare:

- Utilizzare una spatola smussata e non abrasiva, pulire gli eccessi visibili ed in rilievo dei residui carbonizzati.
- Passare un panno inumidito esclusivamente con acqua per rimuovere le polveri generate dal precedente sfregamento.
- Accendere il forno alla massima potenza per 50 minuti, una volta terminata l'operazione lasciare che la pietra si raffreddi e successivamente passare nuovamente il panno umido per rimuovere le polveri.



Attenzione, una volta che la pietra è rimasta dentro il forno è incandescente, prima di qualsiasi intervento attendere il tempo sufficiente al suo adeguato raffreddamento.

PER LA VOSTRA INCOLUMITÀ, LA PULIZIA VA ESEGUITA SEMPRE A FORNO FREDDO E SCOLLEGATO DALLA CORRENTE.

8. IMBALLO E SMALTIMENTO

Tutti i materiali utilizzati sono riciclabili. Le chiediamo la gentilezza di dare un contributo alla conservazione dell'ambiente utilizzando gli appositi canali di raccolta differenziato. Per le prime infornate Le chiediamo la cortesia di tenere l'imballo originale, in caso di malfunzionamento lo potrà utilizzare per spedirci il forno e consentirci di poterlo riparare. I forni dismessi non sono rifiuti senza valore, attraverso lo smaltimento ecologico, diversi materiali impiegati nella produzione possono essere recuperati. Prima di rottamare il forno, togliere la spina dalla corrente e tagliare il cavo di alimentazione.



9. CONDIZIONI DI GARANZIA

Se il forno è acquistato da P.IVA è coperto da garanzia di un anno.

Se il forno è acquistato da soggetti privati è coperto da garanzia di due anni.

La garanzia deve essere **sempre** comprovata da un documento fiscale (scontrino fiscale, bolla o fattura) e copre esclusivamente tutti i componenti che risultano difettosi all'origine per i vizi di fabbricazione. I vizi di fabbricazione che si manifestano entro sei mesi dalla consegna, salvo prova contraria o incompatibilità con la natura del bene, si presumono già esistenti alla data della consegna. Sono quindi escluse tutte le parti che hanno subito rotture accidentali o che sono soggette ad usura, difetti derivanti da un utilizzo non professionale dell'apparecchio, interventi di pulizia o riparazione delle pietre, (la pietra refrattaria ed il biscotto, se utilizzate, non è da considerarsi in garanzia) negligenza nell'uso o nella manutenzione, danni da trasporto e tutti quei danni non direttamente imputabili ad Effeuno. Il forno deve essere riparato esclusivamente da personale autorizzato Effeuno.

L'eventuale **modifica, manomissione, intervento** da parte di personale non autorizzato farà decadere in maniera istantanea la garanzia.

Le riparazioni vengono effettuate esclusivamente presso uno dei centri autorizzati da Effeuno.

Qualora dovesse manifestarsi un difetto di conformità nel prodotto Effeuno dopo il sesto mese dalla consegna, l'utente finale che può usufruire della garanzia ai sensi della legge vigente dovrà rivolgersi al rivenditore o, in alternativa, ad un centro di assistenza autorizzato da Effeuno allegando la seguente documentazione:

- Scontrino fiscale, bolla o fattura.
- Prova che si tratti di un difetto che la legge classifica nella categoria "difetti di conformità".
- Prova che tale difetto sia imputabile direttamente ad Effeuno.

In mancanza di quanto sopra richiesto la riparazione sarà eseguita a pagamento.


10. CARATTERISTICHE TECNICHE

	Tensione Elettrica	Potenza Elettrica	Lunghezza Cavo	Dimensioni Esterne (mm) BxLxH	Dimensioni Interne (mm) BxLxH	Peso
P134H 459/509 MECH/EVO		3000W spina schuko	1,5 m sez. 1,5 mmq	535 x 585 x 265	350 x 410 x 100	25 kg
P134HA 459/509 MECH/EVO		3200W spina schuko	1,5 m sez. 1,5 mmq	535 x 585 x 345	350 x 410 x 180	30 kg
P134A 399 EVO	220V-230V ~ 50/60Hz	2800W spina schuko	1,5 m sez. 1,5 mmq	534 x 585 x 345	350 x 410 x 220	30 kg
P234H		2650W spina schuko	1,5 m sez. 1,5 mmq	535 x 585 x 345	350 x 410 x 80	30 kg
P150H		3000W spina schuko	1,5 m sez. 1,5 mmq	685 x 685 x 265	500 x 510 x 80	30 kg
P150HA		3000W spina schuko	1,5 m sez. 1,5 mmq	685 x 685 x 345	500 x 510 x 180	30 kg
P250H	380V-400V ~ 50/60Hz Trifase +Neutro e Terra	4300W	1,75 m sez. 2,5 mmq	685 x 685 x 345	500 x 510 x 80	40 kg

11. CONTROLLO DIGITALE

11.1 PAGINA DI START-UP



Per accendere il forno, premere in modo prolungato (per almeno 4 secondi) il tasto ON/OFF  di accensione posto in alto a destra.

In questo modo il forno entrerà in modalità di standby, quindi il forno è in funzionamento, ma in attesa di comandi e con luce spenta. Infatti più precisamente entrerà direttamente nel programma **0 MANUAL**.

Nella pagina iniziale vengono visualizzati le seguenti informazioni:


- Data ed ora attuali sulla barra superiore.
- Stato del forno (in raffreddamento o meno) o eventuali allarmi presenti.
- Temperature attuali di camera e vano tecnico. Le temperature della camera e del vano tecnico possono essere influenzate dalla temperatura dell'ambiente in cui si trova il forno.

11.2 PAGINA PRINCIPALE



Dalla pagina principale è possibile visualizzare lo stato attuale delle varie componenti del forno ed azionare i comandi e le regolazioni più utilizzate dall'utente.

Nella pagina principale vengono visualizzati le seguenti informazioni:

- Sulla barra superiore data ed ora attuali ed il comando di spegnimento del forno.
- Indicatore di fasi. Si possono impostare da un minimo di 1 una fase ad un massimo di 3 fasi di cottura. In ogni fase vengono raffigurati la temperatura impostata, il tempo, la potenza espressa in percentuale superiore e inferiore relativi a quella determinata fase.
- Il programma corrente **PROG. 5** e la modalità corrente. All'accensione, il forno si trova nella modalità di standby (in attesa di ricevere un comando).
- Unità di misura della temperatura (C° o F).
-  Indicatore di temperatura attuale cielo in riferimento alla temperatura impostata sul set-point. Offre una indicazione visiva chiara sull'avanzamento del raggiungimento della percentuale di potenza del set point. A raggiungimento avvenuto, tutta la barra diventa rossa.



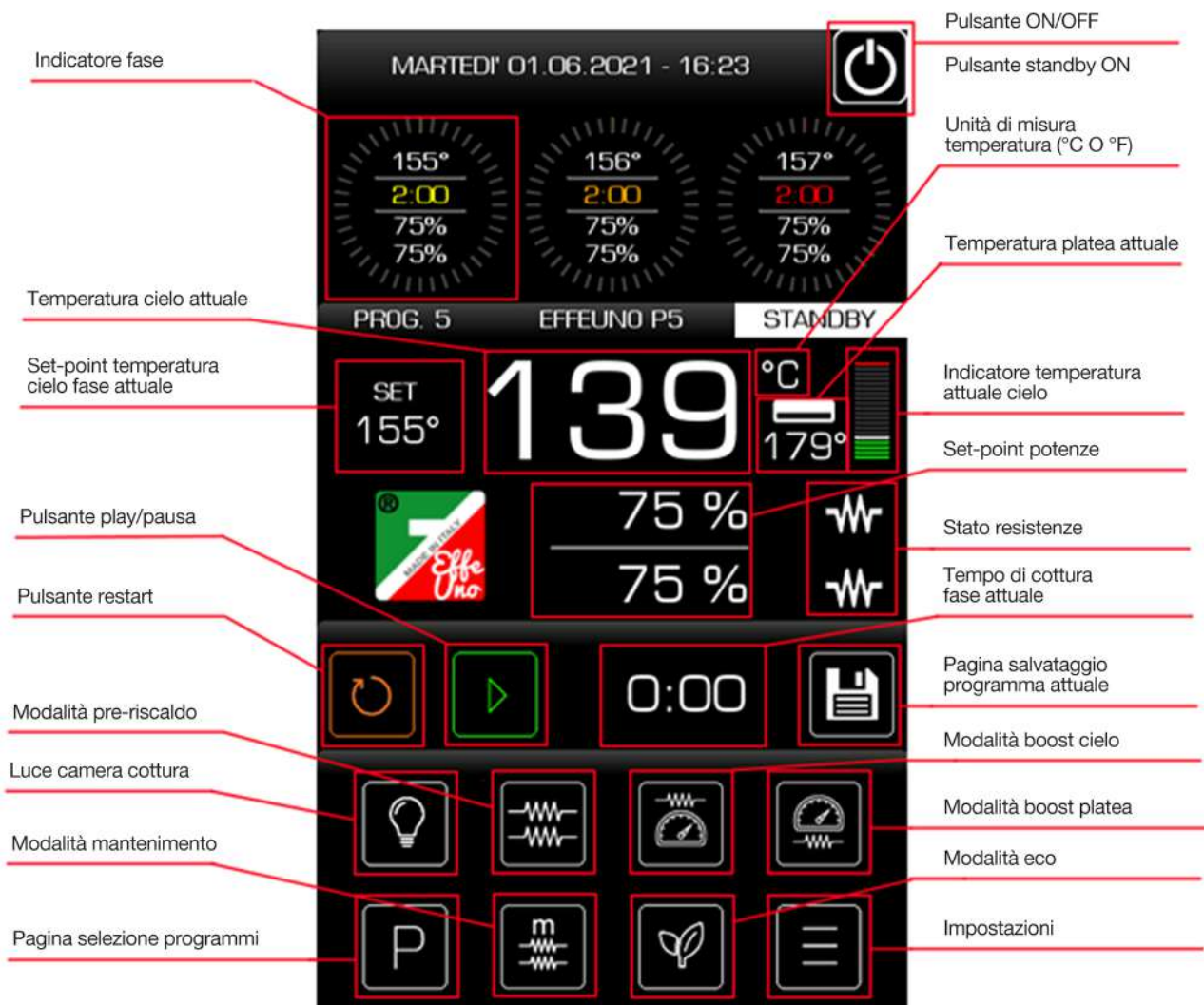
- Il set-point di temperatura impostato **SET 155°**
- Le temperature rilevate in tempo reale dalla sonda superiore **139** e inferiore all'interno della camera **179°**. La temperatura del cielo/camera è quella principale che guida la cottura, pertanto la temperatura di set point impostata viene letta direttamente dalla sonda della temperatura cielo/camera. Invece, la temperatura della platea attuale è da considerarsi come un indicatore ausiliario, infatti non è impostabile. Viene rilevata da una sonda posta al di sotto della pietra refrattaria al centro, pertanto restituisce un dato informativo della temperatura presente sul piano di cottura con un range di tolleranza di circa 10-20°C rispetto alla temperatura rilevabile sopra la pietra refrattaria.
- Percentuali di potenza superiore e inferiore **75 %**
75 %
- Gli stati delle resistenze di cielo e di platea **⚡**. Quando le resistenze stanno erogando calore, sono visualizzate di colore rosso, mentre in caso contrario sono di colore bianco.
- Pulsante restart **⏻** Premendolo, si azzerà l'impostazione scelta. Ad esempio, la partenza del programma selezionato, includendo tutte le fasi, oppure il tempo impostato della fase di cottura.
- Pulsante play/pausa **▶** Premendolo, si mette in pausa il tempo del programma selezionato. Il funzionamento del forno non viene interrotto, pertanto l'erogazione del calore continuerà anche dopo aver premuto il pulsante play/pausa. Per interrompere completamente il funzionamento del forno e ritornare allo stato STANDBY, premere per 2 secondi il pulsante ON/OFF **⏻**. Apparirà un pop-up per informare l'utente che la modalità STANDBY è stata ripristinata.
- Tempo di cottura della fase attualmente in esecuzione o pronta per essere eseguita. Il timer non influenza la cottura, è un indicatore temporale e di passaggio. Infatti, scaduto il tempo impostato, il forno emette dei segnali acustici (10 suoni "bip") e il timer si ripristina automaticamente all'impostazione prestabilita, ma le resistenze del forno continuano ad erogare calore e a mantenere la temperatura dell'ultima fase.

Nel caso in cui i pulsanti siano di colore grigio scuro ciò significa che tali funzionalità sono in quel determinato momento non disponibili o disabilitate.



I pulsanti in basso permettono rispettivamente:

- Accendere/spegnere luce camera di cottura
- Attivare la modalità Preriscaldamento (PREHEAT)
- Attivare la modalità Mantenimento (MAINTAIN)
- Attivare la modalità Boost cielo (BOOST)
- Attivare la modalità Boost platea (BOOST)
- Accedere alla pagina di selezione programmi
- Attivare modalità Eco (ECO)
- Accedere alla pagina Impostazioni





Le impostazioni più rapide e facili da salvare sono le seguenti:

1. Percentuale potenza cielo e percentuale potenza platea, premendo sulle percentuali.
2. Set-point temperatura cielo/camera di cottura e platea, premendo sul set-point di Temperatura.
3. Timer di cottura (premendo sull'indicatore di fase).


11.2.1 Set-point temperatura di cielo/camera

Dalla pagina principale è possibile impostare il set-point di temperatura di cielo, anche nel caso di programmi precaricati. Dalla pagina dei programmi è possibile impostare il valore della temperatura di cielo/camera di cottura dei singoli programmi. Nel caso di programma manuale tale cambiamento verrà anche automaticamente salvato in memoria.

11.2.2 Percentuale di potenza di cielo/camera

Dalla pagina principale è possibile impostare la percentuale di potenza di cielo/camera, anche nel caso di programmi precaricati. Nel caso di programma manuale tale cambiamento verrà anche automaticamente salvato in memoria. Il minimo della percentuale impostabile è 5%, il massimo 100%.


11.2.3 Funzionalità modalità Preriscaldamento (PREHEAT)


Premendo il rispettivo pulsante , il sistema varia le percentuali di cielo e platea con quelle di preriscaldamento impostate per il rispettivo programma (le percentuali verranno visualizzate di colore arancio e non saranno editabili dalla prima pagina). Con programma MANUAL, premendo il tasto PRERISCALDAMENTO si variano le percentuali di cielo e platea impostate di default dalla casa madre.

Non è possibile cambiare i parametri del preriscaldamento quando è già stato attivato e in funzione. Con l'avvio di tale modalità il relativo pulsante diventa di colore arancio. La modalità viene disattivata automaticamente 5°C prima del raggiungimento del set-point di temperatura e passa allo stato Mantenimento oppure può essere disattivata premendo nuovamente il pulsante di Preriscaldamento.

La modalità del preriscaldamento non può essere attivata se la differenza di temperatura tra il set-point e quella del cielo/camera corrente è inferiore a 6°C, perché il forno è già pronto per lo stato di Mantenimento e pertanto non ha necessità del preriscaldamento. Se necessariamente si desidera avviare il preriscaldamento consigliamo di aprire per qualche secondo/minuto la porta del forno affinché la temperatura scenda e si superino i 6 °C di differenza di temperatura.

11.2.4 Funzionalità modalità Mantenimento (MAINTAIN)

Premendo il rispettivo pulsante  , il sistema varia le percentuali di cielo e platea con quelle di mantenimento impostate sul programma corrente.

Alla disattivazione della modalità preriscaldamento (condizione che si verifica 5°C del raggiungimento del set-point impostato o premendo nuovamente il pulsante Preriscaldamento) il sistema si porta automaticamente in modalità di mantenimento. In questa modalità vengono caricate le rispettive potenze di mantenimento impostate sul programma corrente. Per passare dallo stato di mantenimento allo stato **Ready** di cottura, è necessario premere il tasto **Play**  in caso contrario il forno resta allo stato di mantenimento.

Non è possibile cambiare i parametri del mantenimento quando è già stato attivato e in funzione.

11.2.5 Funzionalità modalità Boost cielo/platea

Premendo i rispettivi pulsanti è possibile attivare la modalità Boost cielo  o platea .

Il sistema carica il 100% della potenza cielo e/o della platea per 60 secondi (o per un tempo impostabile nel programma ma che non potrà superare questo valore); tali percentuali vengono visualizzate in colore rosso.

Con l'avvio della modalità BOOST il rispettivo pulsante si colora di rosso.

Tale modalità viene disattivata automaticamente allo scadere del tempo di applicazione oppure al raggiungimento della massima temperatura di disabilitazione della modalità Boost. Il massimo di tempo di impostazione anche nei programmi per il Boost è di 60 secondi.

È possibile disabilitare tale modalità premendo nuovamente il rispettivo pulsante.

La modalità BOOST è consigliabile per compensare eventuali perdite di temperatura. Per esempio, nell'azione dell'infornata della pizza napoletana, che ha bisogno di alte temperature, si può scegliere di attivare la modalità BOOST per avere una erogazione continua di potenza atta a sostenere meglio la cottura.

ATTENZIONE: attivando la modalità BOOST, la temperatura potrebbe risalire fino a superare il set-point impostato.

11.2.6 Funzionalità ECO

Premendo il rispettivo pulsante  è possibile abilitare la modalità ECO.

Tale modalità ottimizza l'utilizzo delle risorse energetiche e riduce la potenza istantanea fornita alle resistenze del 40%

ATTENZIONE: l'attivazione della funzionalità ECO può influire sensibilmente sulla tempistica di raggiungimento della temperatura impostata.

Esempio: cielo **100%** - platea **60%** | Modalità ECO: **OFF**
 cielo **60%** - platea **36%** | Modalità ECO: **ON**


Con l'avvio della modalità ECO il relativo pulsante si colora di verde.

È possibile disabilitare tale modalità premendo nuovamente il rispettivo pulsante.

11.2.4 Label di stato forno



La label che appare alla destra della descrizione del programma corrente rappresenta lo stato attuale del forno. In particolare:

- ✓ **STANDBY:** il forno è in attesa di un comando da parte dell'utente affinché il controllo di temperatura inizi a seguire il set-point di temperatura assegnato. È lo stato iniziale all'accensione del forno o dopo aver premuto per 2 secondi il pulsante ON/OFF . Apparirà un pop-up per informare l'utente che la modalità STANDBY è stata ripristinata.

- ✓ **READY:** il forno è pronto alla cottura ed il controllo di temperatura è attivo. Se la cottura è tramite programma, il forno giunge a questo stato dopo lo stato di preriscaldamento e mantenimento stabilito nel programma. Invece, se si utilizza il controllo in modalità Manual, READY è lo stato del forno durante la cottura, successivo allo stato di standby.

- ✓ **PREHEAT:** il forno è in modalità di preriscaldamento. Le percentuali di potenza di cielo e platea vengono impostate per preriscaldare la camera di cottura e la pietra refrattaria dalla temperatura ambiente alla temperatura del set point impostato.

(vedi paragrafo 4.2.3 per approfondire)

- ✓ **MAINTAIN:** il forno è in modalità di mantenimento. Le percentuali di potenza di cielo e platea vengono impostate per mantenere costante la temperatura del set point in camera. L'obiettivo di questa fase è evitare che la temperatura di cottura sia eccessivamente alta/bassa per iniziare il processo di cottura.

(vedi paragrafo 4.2.4 per approfondire)

- ✓ **BOOST:** il forno è in modalità boost. Le percentuali di potenza cielo e/o platea vengono impostate al 100 % per un tempo di 60 secondi al massimo.

(vedi paragrafo 4.2.5 per approfondire)







- ✓ **ECO:** il forno è in modalità ECO. Tale modalità ottimizza l'utilizzo delle risorse energetiche e riduce la potenza istantanea fornita alle resistenze del 40%.

(vedi paragrafo 4.2.6 per approfondire)

11.3 PAGINA IMPOSTAZIONI



Da questa pagina è possibile accedere alle diverse pagine di impostazioni premendo sul rispettivo pulsante.

-  **Programmi:** vedi sezioni Programmi (**Paragrafo 4.4**)
-  **Impostazioni:** vedi sezioni Impostazioni (**Paragrafo 4.5**)
-  **Log Allarmi:** vedi Log Allarmi (**Paragrafo 4.6**)
-  **Controllo:** protetta da Password, accessibile solo per service e in accordo con il produttore Effeuno Srl.
-  **Parametri:** protetta da Password, accessibile solo per service e in accordo con il produttore Effeuno Srl.
-  **Multimedia:** vedi Multimedia (**Paragrafo 4.7**)

11.4 PAGINA PROGRAMMI



Per ciascuno dei 30 programmi è possibile modificare il nome (attraverso un tastierino alfanumerico che appare a schermo), il numero di fasi e, come parametri, il set-point di temperatura di cielo/camera, il tempo di cottura, le percentuali di cielo/platea e le percentuali da applicare nella modalità preriscaldamento e mantenimento.

Il nome dei programmi è impostabile per un massimo di 16 caratteri alfanumerici e il numero dei programmi fruibili va dal nr. 1 al nr 30.

Il programma "0" o Manual fa riferimento a impostazioni manuali che l'operatore può impostare di volta in volta; se non si applicano modifiche di setup, i parametri sono impostati di default dalla casa madre del controllo.

Il programma "0" è di default il programma manuale ed ha sempre solo una fase di cottura. È possibile modificare il suo tempo di cottura ed i suoi set-point direttamente dalla pagina principale.

È possibile inoltre impostare il tempo massimo (60 sec) di applicazione della modalità Boost (parametro valido per tutti i programmi).

ATTENZIONE: I parametri devono essere impostati secondo un criterio logico di funzionamento. I parametri impostati in modo non congruente e logico con il sistema di funzionamento NON garantiscono risultati soddisfacenti.

11.5 CREAZIONE PROGRAMMA DI COTTURA



Dalla pagina principale, premere icona **IMPOSTAZIONI** [1] per accedere alla pagina dedicata alle varie impostazioni.



Premere icona **PROGRAMMI** [2] per accedere alla pagina dedicata alla configurazione dei programmi.



Premere icona **P1-30** [3] per selezionare il programma da creare/modificare.

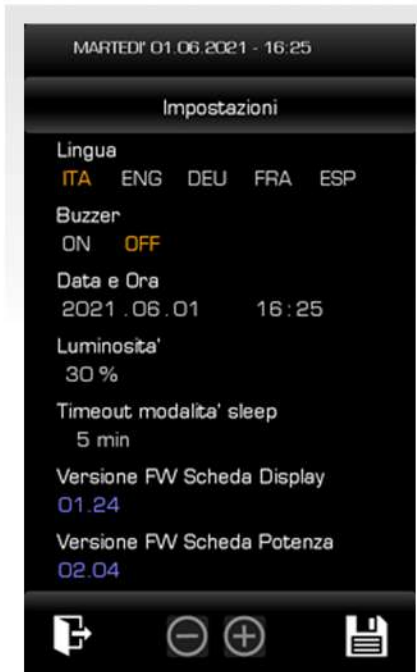
Inserire/modificare la **STRUTTURA** [4] del programma:

- [A] Nome programma selezionato
- [B] Descrizione del programma (max. 16 car.)
- [C] Numero fasi di cottura (min. 1 – max 3)
- [D] Temperatura camera (min. 0°C)
- [E] Tempo di cottura (min. 1 s)
- [F] Potenza Cielo (min. 0% - max. 100%)
- [G] Potenza Platea (min. 0% - max. 100%)
- [H] Pot. Cielo preriscaldamento (min. 0% - max. 100%)
- [I] Pot. Platea preriscaldamento (min. 0% - max. 100%)
- [L] Pot. Cielo mantenimento (min. 0% - max. 100%)
- [M] Pot. Platea mantenimento (min. 0% - max. 100%)
- [N] Tempo applicazione Boost (min. 0 sec – max. 60 sec)

Premere icona **SALVA** [5] per salvare i parametri impostati.

Premere due volte icona **ESCI** [6] per ritornare sulla pagina principale.

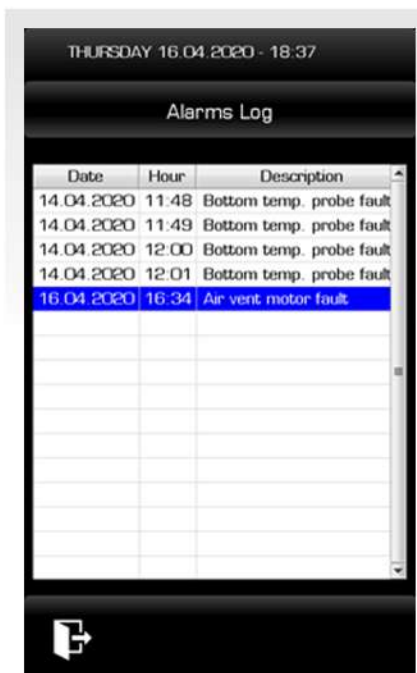
11.6 PAGINA IMPOSTAZIONI DISPLAY



Da questa pagina è possibile impostare:

- La lingua dell'interfaccia: le lingue disponibili sono italiano, inglese, tedesco, francese, spagnolo.
- Buzzer: l'abilitazione del segnale acustico alla pressione dei tasti.
- La data (anno, mese e giorno) e l'ora.
- La luminosità dello schermo da minimo 10% a massimo 100%.
- Timeout modalità sleep: è possibile impostare il tempo di inattività trascorso il quale il display andrà in modalità standby (schermo del display completamente spento). Il funzionamento normale con schermo del display nuovamente acceso verrà ripristinato con un tocco su una qualsiasi parte del display. (ATTENZIONE: questa modalità non si attiva quando il programma è in fase di esecuzione).
- Versione FW Scheda Display e Scheda Potenza: sono visualizzate anche le versioni firmware della scheda di potenza e della scheda che controlla il display stesso.

11.7 PAGINA LOG ALLARMI



In questa pagina sono visualizzati gli allarmi ed i guasti che si sono verificati.

I possibili guasti che vengono rilevati e visualizzati sono i seguenti:

Descrizione allarme	Tipologia
Errore di comunicazione tra le schede	Bloccante
Guasto sonda cielo/camera	Bloccante
Surriscaldamento vano tecnico	Bloccante

11.8 PAGINA MULTIMEDIA



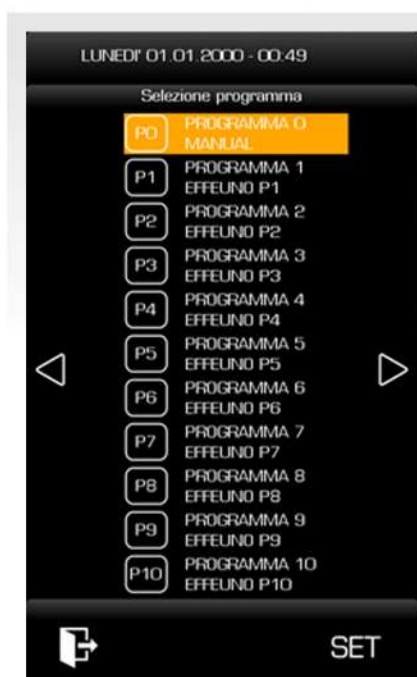
Da questa pagina, con una chiavetta USB formattata FAT32 inserita nel relativo connettore, è possibile effettuare:

- **Importazione programmi:** il sistema cerca un file denominato "PROGRAMMS.CSV" ed importa i relativi parametri.
- **Esportazione programmi:** il sistema esporta un file denominato "PROGRAMMS.CSV" con i programmi salvati in memoria dal forno.
- **Importazione parametri:** sezione protetta da Password, accessibile solo per service e in accordo con il produttore Effeuno Srl.
- **Esportazione parametri:** sezione protetta da Password, accessibile solo per service e in accordo con il produttore Effeuno Srl. È sufficiente usare i file che vengono esportati da chiavetta come riferimento. Nel caso vengano inseriti dei valori fuori range questi vengono limitati al minimo/massimo valore ammissibile per quel determinato parametro. È possibile anche importare delle singole ricette lasciando nel file le righe relative ai programmi che non si vogliono sovrascrivere.

Consigliamo vivamente di esportare un backup completo su chiavetta USB per non perdere tutte le impostazioni salvate in caso di reset completo per assistenza service.

ATTENZIONE: il file .csv caricato cancella e sovrascrive tutti i programmi precedentemente caricati.

11.9 PAGINA SELEZIONE PROGRAMMA



Da questa pagina è possibile selezionare il programma predefinito da caricare tra i 28 disponibili (oltre al programma manuale).

Premendo il tasto **SET** si imposta quel determinato programma per la cottura e vengono caricati tutti i parametri del programma selezionato.

Premendo sul tasto  si ritorna sulla pagina principale.



Nel caso il programma caricato abbia più di una fase, tali fasi vengono visualizzate sulla parte superiore del display e vengono rappresentate da corone circolari le cui barre vengono colorate con lo scorrere del tempo.

Sono indicati inoltre i tempi di cottura, percentuali di potenza e set-point di temperatura delle varie fasi (l'ordine delle fasi va da sinistra a destra).

Quando una fase si conclude non è più possibile modificare i valori e il suo indicatore viene oscurato e parte in automatico la fase successiva prevista dal programma.

11.9.1 Pagina salvataggio programma corrente



Da questa pagina è possibile salvare il programma corrente su uno dei programmi disponibili (da 1 a 30).

È inoltre possibile rinominarlo con una descrizione a piacimento per un massimo di 16 caratteri (attraverso un tastierino alfanumerico che appare a video).

Premendo il tasto **SALVA**  il programma viene scritto in memoria.

11.9.2 Ciclo programma di cottura

1 ACCENSIONE CONTROLLO

- Accendere il controllo tenendo premuto il tasto **[ON/OFF]**. In questo modo il forno caricherà direttamente nel programma **MANUAL** ed entrerà nello stato **STANDBY**.

2 SELEZIONE PROGRAMMA DI COTTURA

- Premere icona **[P]** per visualizzare l'elenco programmi disponibili
- Premere icona **[SET]** per impostare il programma
- Premere icona **[ESCI]** per tornare sulla pagina principale e visualizzare una panoramica generale dei valori del programma corrente (set-point, percentuali potenza cielo-platea, timer di cottura e numero di fasi).

3 MODALITÀ PRERISCALDAMENTO

- Premere icona **[PRERISCALDAMENTO]** per iniziare la fase di preriscaldamento della camera di cottura secondo i parametri del programma selezionato. La modalità verrà disattivata automaticamente 5°C prima del raggiungimento del set-point del programma selezionato e passerà autonomamente alla modalità **[MANTENIMENTO]**.

4 MODALITÀ MANTENIMENTO

- Alla disattivazione della modalità **[PRERISCALDAMENTO]**, il sistema si porterà automaticamente in modalità **[MANTENIMENTO]** e caricherà le percentuali di potenza del programma corrente. Questa modalità permetterà di stabilizzare la temperatura di lavoro prima dell'avvio del programma selezionato.


5 AVVIO PROGRAMMA DI COTTURA

- Premere icona **[PLAY/PAUSA]** per avviare il programma e il tempo di cottura. In caso di programmi multifase, partirà solo la 1° fase di cottura.
- Premere nuovamente icona **[PLAY/PAUSA]** per mettere in pausa il tempo di cottura della fase in corso (l'erogazione del calore **NON** verrà interrotta).
- Premere icona **[RESTART]** per azzerare l'impostazione scelta. Ad esempio, la partenza del programma selezionato, includendo tutte le fasi, oppure il tempo impostato della fase di cottura.

6 COMPLETAMENTO PROGRAMMA DI COTTURA

- Al termine del tempo di cottura della fase singola (o dell'ultima fase, in caso di programmi multifase), il sistema emetterà dei segnali acustici e il timer si ripristinerà tornando allo stato iniziale (l'erogazione del calore **NON** verrà interrotta).
- Premere il pulsante **[ON/OFF]** per interrompere completamente il funzionamento del forno e ritornare allo stato **STANDBY**.

12. TABELLA SINTETICA FUNZIONALITÀ DEL CONTROLLO ELETTRONICO

PULSANTE	ICONA	FUNZIONE
ON/OFF (CONTROLLO SPENTO)		Permette di accendere il forno ed entrare nello stato iniziale di accensione STANDBY [tocco prolungato - 4 sec]
ON/OFF (CONTROLLO ACCESO)		Permette di spegnere il forno [tocco prolungato - 4 sec] Permette di bloccare eventuali fasi di cottura e di ritornare allo stato iniziale (STANDBY) di accensione [tocco breve - 2 sec]
RESTART		Permette di azzerare l'impostazione scelta, come le fasi del programma selezionato oppure il tempo di cottura
PLAY/PAUSA		Permette di mettere in pausa il tempo di cottura del programma selezionato (premendo tale pulsante NON viene interrotto il funzionamento del forno)
LUCE CAMERA COTTURA		Permette di accendere/spegnere la luce all'interno della camera di cottura
MODALITÀ PRERISCALDAMENTO		Permette di preriscaldare la camera di cottura e di avvicinarsi al set-point secondo i parametri impostati dal programma selezionato
MODALITÀ BOOST CIELO		Permette di compensare/recuperare la temperatura della camera, impostando il cielo al 100% per un tempo massimo di 60 secondi
MODALITÀ BOOST PLATEA		Permette di compensare/recuperare la temperatura della camera, impostando la platea al 100% per un tempo massimo di 60 secondi
SELEZIONE PROGRAMMI		Permette di accedere alla sezione dei programmi disponibili da selezionare
MODALITÀ MANTENIMENTO		Permette di stabilizzare la temperatura di lavoro all'interno della camera di cottura secondo i parametri impostati dal programma selezionato
MODALITÀ ECO		Permette di ottimizzare le risorse energetiche riducendo la potenza fornita al carico (cielo/platea) del 40%
IMPOSTAZIONI		Permette di accedere alle sezioni dedicate alle diverse impostazioni (PROGRAMMI, IMPOSTAZIONI GENERALI, LOG ALLARMI, CONTROLLO, PARAMETRI, MULTIMEDIA)
SALVATAGGIO MODIFICHE		Permette di salvare le modifiche del programma/sezione attuale
TORNA SU PAGINA PRINCIPALE		Permette di ritornare sulla pagina principale

La Effeuno S.r.l. si riserva diritto di apportare su questo apparecchio modifiche elettriche, tecniche ed estetiche e/o sostituire parti senza alcun preavviso, ove lo ritenesse più opportuno, per offrire sempre un prodotto affidabile, di lunga durata e con tecnologia avanzata.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ



La Ditta

EFFEUNO S.r.l. a socio unico

Via Mozart, 43

35011 Campodarsego – (Padova) Italy

Dichiara sotto la propria responsabilità che i prodotti:

Nome Prodotto: Forno

Codice Prodotto: P134H - P134HA - P234H - P150H - P150HA - P250H

ai quali questa dichiarazione si riferisce, rispondono ai requisiti essenziali di sicurezza previsti dalle Norme Internazionali e Direttive Europee:

IEC 60335-1:2010 + A1:2013 + A2:2016

IEC 60335-2-36:2002 + A1:2004 + A2:2008

EN 60335-2-36:2002 + A1:2004 + A2:2008 + A11:2012

EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A12:2017 + A13:2017

EN 62233:2008 (incl.Corr:2008)

Padova, 01-01-2019

CONTENTS

1. INTRODUCTION	page 25
2. GENERAL WARNINGS	page 25
3. BEFORE USING THE OVEN	page 26
4. CONNECTION TO THE POWER SUPPLY OUTLET	page 27
5. FIRST START-UP	page 28
6. SAFETY	page 30
7. CLEANING THE OVEN	page 31
8. PACKAGING AND DISPOSAL	page 31
9. WARRANTY	page 32
10. TECHNICAL CHARACTERISTICS	page 33
11. DIGITAL CONTROL	page 34
11.1 START-UP SCREEN	page 34
11.2 MAIN SCREEN	page 34
11.3 SETTINGS SCREEN	page 40
11.4 PROGRAMS SCREEN	page 40
11.5 SETTING OF THE COOKING PROGRAMS	page 41
11.6 DISPLAY SETTINGS PAGE	page 42
11.7 ALARM LOG SCREEN	page 42
11.8 MULTIMEDIA SCREEN	page 43
11.9 PROGRAM SELECTION SCREEN	page 43
12. SUMMARY TABLE OF THE ELECTRONIC CONTROL MODE	page 46

1. INTRODUCTION

Dear Customer, Thank you for choosing an Effeuno oven.

Our products comply with the most stringent quality control standards for each component, as per the European directives listed on the last page of this manual and the **IEC standards** for electrical/electronic equipment.

This is an electric pizza oven, designed and built with food-grade refractory stone cooking surfaces that take advantage of the stone's ability to transfer heat evenly, while absorbing the humidity of the dough during the cooking process, thus enabling pizzas to be cooked at home with great results.

Fresh pizza can be cooked in a short time, frozen pizzas can be cooked with significantly reduced cooking times in comparison with the time indicated on the package.

Effeuno shall not be liable for any modification/replacement/use of non-original components which may cause malfunctions or permanent damage to the oven, also affecting its safety. Request any necessary spare parts exclusively from the manufacturer or authorized dealers.

2. GENERAL WARNINGS

- Do not use the oven if the power cord or plug are damaged/defective.
- Do not immerse the oven and its components in water and do not handle it with wet hands or feet, since this may cause electric shocks.
- Do not wash with a water jet.
- Do not use the oven near rooms where the presence of water could be a potential source of danger.
- Do not expose the oven to atmospheric agents and do not use it outdoors (not even under a canopy or the like).
- Do not use the oven near inflammable materials (wood, curtains, plastic, etc.) and in the presence of heat sources or explosive substances (flames, fuels, household ovens, etc.).
- Do not sprinkle flour on the refractory stone/biscotto claystone as it could cause smoke and fire.
- Keep a minimum distance of 5 meters between the oven and other machinery from which oils, flours, etc. may spill or be projected.
- Do not allow the oven to be used by individuals who are not self-sufficient, including children/minors, without adequate supervision.
- Do not use accessories not provided for by Effeuno as they may cause serious consequences.
- Never pull the cord or the oven to remove the plug from the socket and do not leave the cord hanging.
- During and for a limited period of time after operation oven components are hot; do not touch them.
- Be careful of the flow of hot air when opening the door.
- The oven is considered off only when the plug is disconnected from the power supply.
- Handle the oven only when it is cold and disconnected from the power supply.
- Let the oven cool down before placing/removing items in/from it.
- Do not introduce oversized food or unsuitable metal objects as they could cause a fire or electric shocks.
- Always use hot pads when placing/removing items in/from the oven when it is hot.
- Never place animals in the oven.
- Do not use the oven after a malfunction.
- Make sure that all components are turned off after using the oven.



If you notice any anomaly in the operation of the oven, contact **exclusively** Effeuno's technical service department (service@effeuno.biz).

Use the oven exclusively for its intended purpose. Any other use is considered improper and dangerous. The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper, erroneous, or unreasonable use of the oven. The oven is intended for professional use only.

»» THE OVEN IS NOT INTENDED TO BE BUILT-IN OR STACKABLE, NOT EVEN PARTIALLY ««

3. BEFORE USING THE OVEN

Remove the packaging and check the integrity of the appliance. Please keep the original packaging while testing the oven and for a short while thereafter.



In this way, in the event of a malfunction, you will be able to easily pack the oven to ship it for repair.

Always observe the distances indicated in the image on the right.



Before connecting the oven, make sure that the power supply cord is intact and that the information on the nameplate corresponds with the available electrical grid. An unsuitable voltage may damage the oven. If the power supply socket is close to the oven, the cords of other appliances must be at a suitable distance from the hot parts of the oven.

The oven components heat up during use and remain hot for a limited period of time even after the oven is switched off. **Do not touch.** The use of adapters, multiple sockets, and extension cords is not recommended. If adapters or extension cords are necessary, only use components compliant with current safety standards and do not exceed the current carrying capacity marked on the adapter/extension cord in question. *If you notice any anomaly in the operation of the oven, contact **exclusively** Effeuno's technical service department.*

	 EffeUno S.r.l. Via Mozart 43 35011 Campodarsego (PD) Italia +39 049 5798415 service@effeuno.biz	<input type="checkbox"/> 380-400V 50/60 Hz <input checked="" type="checkbox"/> 220-230V 50/60 Hz		
OVEN MODEL	Mod P134H	Type 509E 20.9		OVEN CODE
POWER ABSORBED BY THE OVEN	kW 3	IP: X3		IP PROTECTION RATING
	 P134H15072021001			SERIAL NUMBER





CAUTION
HIGH TEMPERATURE



CAUTION
DO NOT WASH WITH
WATER OR SOLVENTS

4. CONNECTION TO THE POWER SUPPLY

The following models:

P134H 500/509/509E, P134H 450/459, P134HA 500/509/509E, P134HA 450/459, P134A 399/399E, P234H 450, P150H or P150HA

have a **single-phase** connection. Check that the plug is **not** damaged or defective. In case of doubt, **do not** connect the oven to the power supply socket and contact Effeuno's technical service department.

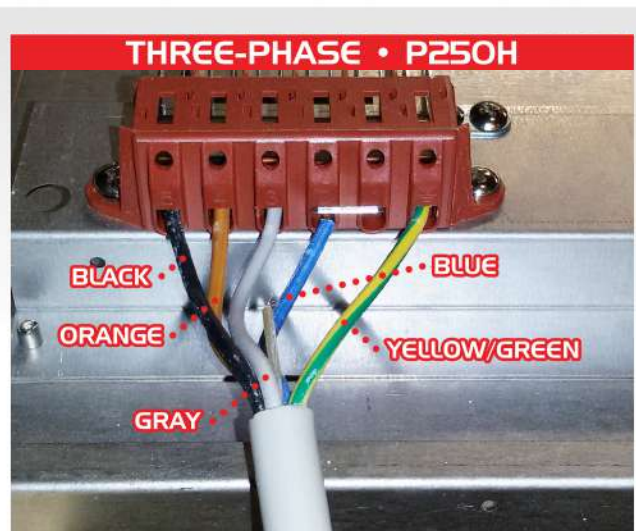
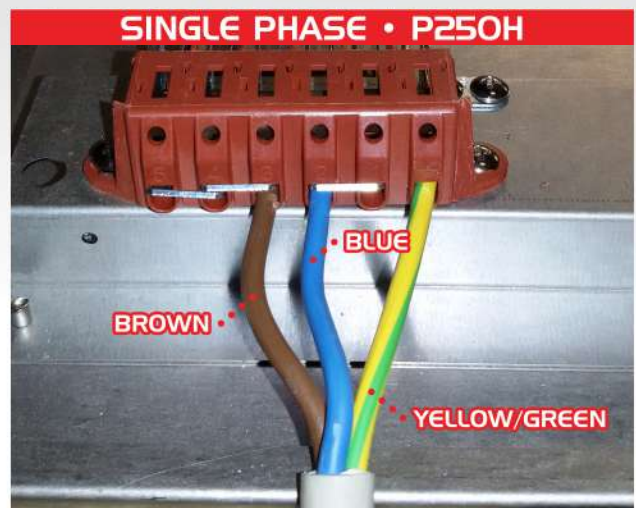
If you have purchased the following model:

Model P250H

can have two types of connection. For the single-phase version, follow the instructions above; for the three-phase version, the connection to the power mains and the commissioning of the oven must be carried out by a specialized technician/installer, according to the regulations in force in the country of installation.

The figure on the right shows the three-phase 380V connection with neutral for the P250H model only. Install a power supply socket within the range of the oven cord. Do not use extension cords and install a box suited to contain the installation material.

The terminal strip is on the rear side of the oven.



CAUTION: The only model that can be converted to a three-phase oven is the P250H, **none of the other models can be modified** from single-phase to three-phase operation.

The oven must be connected to the mains by means of a three-pole power cable with a neutral of adequate length, with a yellow/green earthing line, at the end of which it is necessary to install a CEE socket in compliance with the IEC 309-2 standard "**Plugs, socket-outlets and couplers for industrial purposes**" and suitable for the power supply voltage and the rated current absorbed by the appliance, indicated in the wiring diagram and in the "**Technical characteristics**" section (see the technical data plate).

The professional installer must install the following components keeping to the regulations in force in the country where the appliance is used:

- power cord with suitable plug and socket;
- main switch/disconnector;
- circuit breaker and a residual-current circuit breaker (RCCB) with suitable sensitivity for the leakage current of the heating elements.

The components must be installed at the user's expense near the oven installation site. The appliance must be earthed by means of a proper earthing system.

An accurate visual and instrumental inspection of the conditions and characteristics of the earthing system must be conducted in order to upgrade it if necessary.

The connection must be carried out according to the standard technical procedures, observing both the cyclical connection sequence of the phases and the colour coding of all conductors:

- L1 - phase R - Black/gray/brown.
- L2 - phase S - Black/gray/brown.
- L3 - phase T - Black/gray/brown.
- N - neutral - Blue. Position of terminal strip 4-5 connected with a bridge.
- Earth = protective conductor - Striped yellow/green.
- Models P134H, P134HA, P234H, P150H and P150HA use oil-resistant H05RN-F cables with 3x1.5 mm² section and equipped with 220/230V Schuko plugs.

OVEN TYPE	NO. OF WIRES	SECTION (mm ²)
Single-phase, one chamber	3	1,5
Three-phase, one chamber	5	1,5

(Figure 1)

After installing the protection devices for the oven power supply, it is necessary to test the efficiency of the residual-current circuit breaker using an appropriate instrument. Check that there are no inflammable materials or objects of any kind inside the oven. Once the necessary checks have been carried out, the oven can be switched on for preliminary testing. No protective panel needs to be removed.

Turn the thermostat knob to the middle of the graduated scale. Check the current absorption and proper operation of all the indicator lights on the oven. Wait for the thermostat to interrupt the circuit and switch the oven off. Following this test, it is possible to use the oven.



Once the equipment has been connected and the oven tested, the installer must issue the compulsory declaration stating that the preliminary operations and tests have been successfully carried out. The appliance must be connected to an equipotential bonding system, the effectiveness of which must be verified according to the regulations in force.

This electrical bonding must be implemented between all the different appliances using the special terminal, marked with the symbol in the figure above and located on the back of the oven. The equipment must be connected to the earthing line of the electrical network, the equipotential conductor must have a minimum section of 2.5 mm².

5. FIRST START-UP

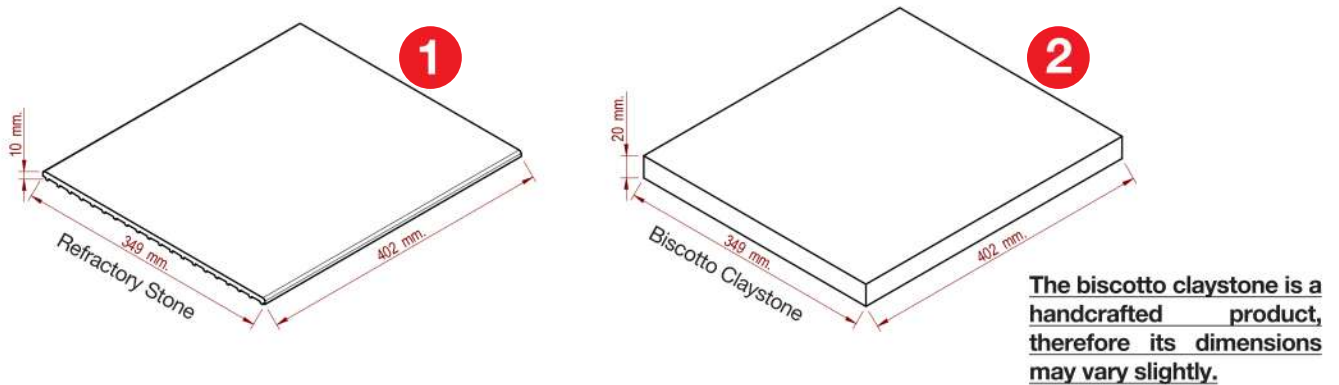
Before proceeding with the first start-up, remove the protective film from every part of the oven and remove the polystyrene/cardboard which is blocking the refractory stone from the chamber; make sure that there are no residues inside the oven and under the stone.

Clean the inside of the oven and remove any dust with a damp cloth, then dry the surfaces thoroughly. Do not use any cleaning product. Once the oven is clean, the laser film that protects the oven can be completely removed. After the previous operations, it is possible to proceed with the start-up. During the first turning, the oven may emit odors and smoke. Ventilate the room well.

CAUTION:

»» DURING THIS PROCEDURE, KEEP THE DOOR OPEN AND AERATE THE ROOM ««

Start-up test: The oven must be gradually heated to the maximum temperature. Leave the refractory stone inside (photo 1). Turn on the oven at about 150°C. The upper heating element is almost double the size of the lower one and as a result there may be differences in the time it takes to reach the expected temperature. Once it reaches 150°C, wait for about ten minutes and then proceed with the next step. Raise the temperature to 250°C and repeat the same procedure until reaching 450/500°C. Second test: remove the refractory stone (once it has cooled down) and insert the biscotto claystone if supplied (photo 2). Repeat the same procedure carried out for the start-up test. Once the tests have been successfully completed, the oven is fully operational.



CAUTION: The refractory stone and the biscotto claystone were specifically designed by Effeuno to enable the heat to be uniformly absorbed and distributed, and to absorb the humidity of the dough, so that the pizza can be cooked in 3-4 minutes. For this reason, it is important that the toppings (oil, tomato, mozzarella, etc.) do not run off the pizza that is about to be cooked and are not spread on the refractory stone/biscotto claystone as the latter would absorb the liquid part of the ingredients. The pizza oven can also be used for cooking other foods; in this case, special food-grade containers able to withstand high temperatures must be used (we recommend iron/steel containers and we do not recommend aluminum which is not suitable for high temperatures).

Do not sprinkle too much flour on the refractory stone/biscotto claystone as it could cause smoke and fire.



		2100W-230V	900W-230V	2300W-230V	1700W-230V	1300W-230V	1100W-230V
P134H 500/509/509E	Upper	✓					
	Bottom		✓				
P134H 450/459	Upper	✓					
	Bottom		✓				
P134HA 500/509/509E	Upper			✓			
	Bottom		✓				
P134HA 450/459	Upper			✓			
	Bottom		✓				
P134A 399/399E	Upper				✓		
	Bottom						✓
P234H 450	Upper		✓				
	Center Element		✓				
	Bottom		✓				
P150H 450	Upper				✓		
	Bottom					✓	
P150HA 450	Upper				✓		
	Bottom					✓	
P250H 450	Upper				✓		
	Center Element					✓	
	Bottom					✓	

The "Evolution" line ovens are equipped with separate controls for the individual heating elements and can reach 399/509°C, depending on the version.

The separate regulation of each heating element ensures greater cooking efficiency.

CAUTION:
Small technical- structural modifications may be made to the product, depending on the availability of some components.

6. SAFETY

The EVOLUTION line is equipped with a manual reset safety thermostat, located in the rear part of the oven, which switches the oven off in the event of overheating. If the safety thermostat trips, disconnect the power supply and reset the thermostat by pressing the button on the thermostat itself. If the safety thermostat trips again, do not try to repair it by yourself. Contact the nearest Effeuno service center.



Once the safety thermostat has tripped, to restart the oven, disconnect the power supply to the oven, to reset the oven, disconnect the power supply cord, unscrew the red cap and reset the thermostat by pressing the button on the thermostat itself.

The EVOLUTION ovens are equipped with an internal fan which is automatically activated about 20 minutes after the oven has been turned on at the maximum temperature. A flow of hot air is therefore discharged to the right of the oven in order to keep its external surface at a acceptable temperature (photo 1).

To prevent overheating, the fan continues to run even after the oven has been switched off, until the temperature drops to appropriate levels. To cool the oven more quickly, open the oven door.



7. CLEANING THE OVEN

Cooking times may be longer if the inside of the oven is dirty. Frequent cleaning prevents the formation of smoke and bad odors during cooking. To clean the external surface, use a damp sponge or cloth. Do not use abrasive products that could damage the steel surface. Pay careful attention during cleaning to prevent water or liquid detergents from getting inside the oven.

Do not use corrosive products (like spray detergents) to clean the inside of the oven and do not scratch the walls with pointed or sharp tools. Never clean the heating elements.

Before any cleaning operation, remove the plug from the socket. Do not immerse the oven in water or wash it under a jet of water in order not to compromise its electrical safety.

How to clean the refractory stone/biscotto claystone? Given the "porous" nature of stones, it is normal for dark spots to appear after a few uses; they are nothing more than pizza toppings that have run onto the stone and have been blackened by the high cooking temperatures. The stone is **not** "old" or "unusable".

What **not** to do:

- Immerse the stone in water. Immersing the stone in water, even for an extended time, does not result in any benefit. On the contrary, it is likely that the stone will break.
- Use oils for cleaning. The stones are like "sponges" and at the first use some smoke would be produced.
- Use detergents to clean the stone. For the same reason described above, the stone would absorb the detergent and release it during cooking, irreversibly compromising the quality of the pizza.
- Use abrasive tools, such as sandpaper, sanders, etc. to remove stains from the stone.
- Put the stones in the dishwasher.

What to do:

- Use a blunt and non-abrasive spatula to clean the visible and raised residue stuck to the surface.
- Use a cloth moistened only with water to remove the dust generated by the previous operation.
- Turn the oven on at the maximum temperature for 50 minutes, then let the stone cool down before wiping with a moist cloth again to remove any dust.



Attention! The stone will become extremely hot while the oven is working. Before any operation, wait until it has cooled down.

FOR YOUR SAFETY, CLEANING OPERATIONS MUST ALWAYS BE CARRIED OUT WITH THE OVEN COLD AND DISCONNECTED FROM THE POWER SUPPLY SOCKET.

8. PACKAGING AND DISPOSAL

All packing materials used are recyclable. We kindly ask you to make the effort to sort all materials before disposal in order to facilitate their recycling. Please keep the original packaging while testing the oven and for a short while thereafter. In this way, in the event of a malfunction, you will be able to easily pack the oven to ship it for repair. Ovens which are no longer in use are not worthless waste, many of the materials used for their production can be recycled. Before scrapping the oven, remove the plug from the power supply and cut the power cord.



9. WARRANTY

If the oven is purchased by a business, it is covered by a one-year warranty.

If the oven is purchased by private parties, it is covered by a two-year warranty.

The warranty must **always** be proven by means of a receipt of purchase, bill or invoice, and covers exclusively the components with original manufacturing defects. Manufacturing defects that appear within six months of delivery, unless proven otherwise or incompatible with the expected nature of the appliance, are presumed to have already existed on the date of delivery. The warranty does not cover defects due to accidental breakage or wear, defects resulting from incorrect use of the appliance, cleaning or repair operations on the stones (the refractory stone and the biscotto claystone, if used, are not covered by the warranty), negligence in use or maintenance, transport damage, and all damage not directly attributable to Effeuno. The oven must be repaired exclusively by personnel authorized by Effeuno.

Any **modification**, **tampering** or **operation** by unauthorized personnel will immediately void the warranty.

Repairs are carried out exclusively at service centers authorized by Effeuno.

If a defect is found in the Effeuno product more than six months from delivery, the end user who has the right to make a warranty claim in accordance with the law in force must contact the retailer or, alternatively, an Effeuno authorized service center, attaching the following documentation:

- Purchase receipt, bill or invoice.
- Proof that it is a defect that the law classifies as a "patent defect".
- Proof that this defect is directly attributable to Effeuno.

In the absence of the above, the repair will be carried out for a fee upon request.


10. TECHNICAL CHARACTERISTICS

	Electric voltage	Electric power	Cable length	External dimensions (mm) WxDxH	Internal dimensions (mm) WxDxH	Weight
P134H 459/509 MECH/EVO		3000W Schuko plug	1,5 m section 1,5 mm ²	535 x 585 x 265	350 x 410 x 100	25 kg
P134HA 459/509 MECH/EVO		3200W Schuko plug	1,5 m section 1,5 mm ²	535 x 585 x 345	350 x 410 x 180	30 kg
P134A 399 EVO	220V-230V ~ 50/60Hz	2800W Schuko plug	1,5 m section 1,5 mm ²	534 x 585 x 345	350 x 410 x 220	30 kg
P234H		2650W Schuko plug	1,5 m section 1,5 mm ²	535 x 585 x 345	350 x 410 x 80	30 kg
P150H		3000W Schuko plug	1,5 m section 1,5 mm ²	685 x 685 x 265	500 x 510 x 80	30 kg
P150HA		3000W Schuko plug	1,5 m section 1,5 mm ²	685 x 685 x 345	500 x 510 x 180	30 kg
P250H	380V-400V ~ 50/60Hz three-phase +neutral and earthing	4300W Schuko plug	1,75 m section 2,5 mm ²	685 x 685 x 345	500 x 510 x 80	40 kg

11. DIGITAL CONTROL

11.1 START-UP PAGE



To turn the oven on, tap and hold the ON/OFF  switch on the top right (for at least 4 seconds).

In this way the oven will go into standby mode: it is now in operation but waiting for commands and the light is off. In fact, it will be in the **0 MANUAL** program.

The main screen displays the following information:



- Current date and time on the top bar.
- Status of the oven (cooling or not) or any activated alarm.
- Current temperatures of the oven and technical compartment. These temperatures may be influenced by the temperature of the environment in which the oven is located.

11.2 MAIN SCREEN



From the main screen it is possible to check the current status of the different components of the oven and to activate the controls and adjustments most frequently used by the user.

The main screen displays the following information:

- The current date and time and the oven switch-off command are on the upper bar.
- Phase indicator. Users can set from a minimum of 1 (one) to a maximum of 3 (three) cooking phases. The settings for temperature, time, power distribution percentage for the upper and lower heating elements are shown for each phase.
- The current program **PROG. 5** and current mode. When the oven is turned on, it is in standby mode (waiting for a command).
- Temperature unit of measurement (°C or F).
-  Current temperature indicator for the upper element with  reference to the temperature set on the set-point. It offers a clear visual indication of the progress toward the set point power percentage. Once reached, the entire bar turns red.



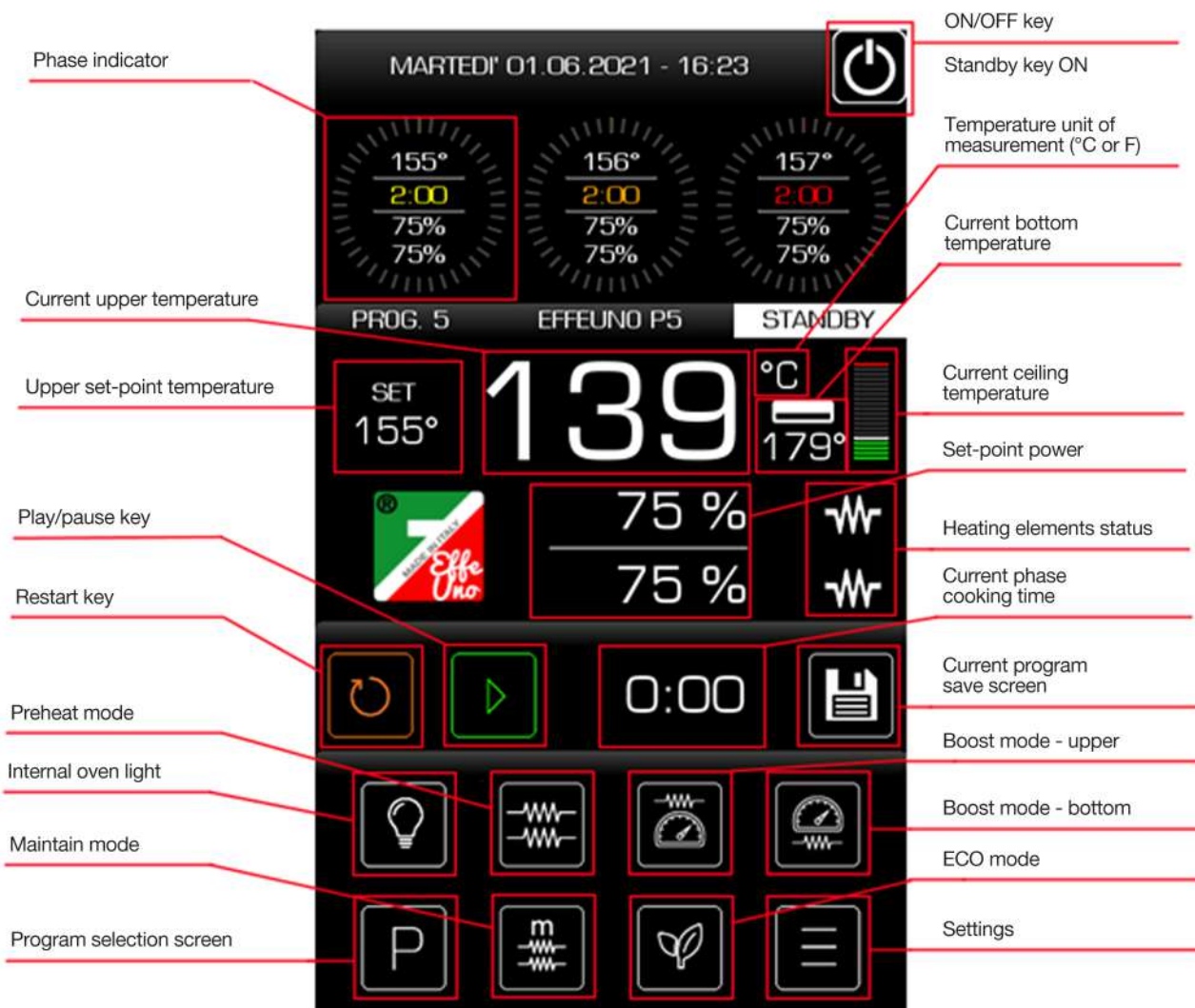
- The current temperature set-point **SET 155°**.
- The temperatures measured in real time by the upper **139** and lower probe inside the oven **179°**. The upper/oven temperature is the reference temperature for cooking, therefore the set point temperature is read directly from the upper/oven temperature probe. In contrast, the current bottom temperature is considered an auxiliary indicator; in fact, it cannot be set. It is detected by a probe placed under the refractory stone in the center, therefore it provides the temperature of the cooking surface with a tolerance range of about 10-20°C compared to the temperature actually measurable above the refractory stone.
- Upper and lower power percentages **75 %**.
- The status of the elements of upper and bottom **wr**. When the elements are active, they are indicated in red, otherwise they are white.
- Restart key **⏮**. Tapping this key resets the chosen setting. For example, the start of the selected program, including all the phases, or the cooking phase set time.
- Play/pause key **▶**. Tapping this key pauses the time of the selected program. The oven's operation is not interrupted, therefore heat will continue to be supplied even after tapping the play/pause key. To stop the oven completely and return to STANDBY, tap and hold the ON/OFF key **⏻** for 2 seconds. A pop-up will appear to inform the user that the STANDBY mode has been restored.
- The cooking time of the phase currently in progress or ready to be executed. The timer does not affect cooking, it is a time and flow indicator. In fact, once the set time has elapsed, the oven emits sound signals (10 "beeps") and the timer automatically resets to the pre-established setting, but the heating elements continue to supply heat and maintain the temperature of the last phase.

If the keys are dark gray, the functions are currently unavailable or disabled.



The keys at the bottom are related to the following functions, respectively:

- Switch the internal oven light on/off.
- Activate the Preheat mode (PREHEAT).
- Activate the Maintain mode (MAINTAIN).
- Activate the Boost upper mode (BOOST).
- Activate the Boost bottom mode (BOOST).
- Access the program selection screen.
- Activate the Eco mode (ECO).
- Access the Settings screen.





The following are the quickest and easiest settings to save:

1. Upper power percentage and bottom power percentage, by tapping on the percentages.
2. Set-point temperature of ceiling/oven and bottom, by tapping temperature set-point.
3. Cooking timer (by tapping on the phase indicator).


11.2.1 Upper/oven set-point temperature

The upper set-point temperature can be set from the main screen, even in the case of preloaded programs. The upper/oven temperature value for the individual programs can be set from the programs screen. In the case of a manual program, this change will also be automatically saved in the memory.

11.2.2 Percentage of upper/oven power distribution

From the main screen the upper/oven power percentage can be set, even in the case of preloaded programs. In the case of a manual program, this change will also be automatically saved in the memory. The minimum percentage that can be set is 5%, the maximum is 100%.

11.2.3 Preheat mode (PREHEAT)


By tapping the respective key , the system replaces the upper and bottom percentages with the preheating percentages set for the respective program (the percentages will be displayed in orange and cannot be edited from the main screen). With the MANUAL program, by tapping the PREHEAT key the user can change the default upper and bottom percentages set by the manufacturer.

The preheating parameters cannot be changed when it has already been activated and is in operation. When this mode is started, the relative key turns orange. This mode is automatically deactivated 5°C before reaching the set-point temperature and switches to Maintain mode or it can be deactivated by tapping the Preheating key again.

The preheating mode cannot be activated if the temperature difference between the set-point and that of the current upper/oven is less than 6°C, because the oven would already be in Maintain mode and therefore does not need preheating. If it is necessary to preheat, we recommend opening the oven door for a few moments so that the temperature drops and the temperature difference exceeds 6°C.



11.2.4 Maintain mode (MAINTAIN)

By tapping the respective key  , the system replaces the upper and lower element percentages with the maintain percentages set for the current program.

When the preheating mode is deactivated (a condition that occurs at 5°C before the set point is reached or by tapping the Preheat key again) the system automatically switches to maintain mode. In this mode, the maintain power percentages set for the current program will be activated. To switch from the maintain mode to the cooking **Ready** mode, tap the **Play**  key, otherwise the oven remains in maintain mode.

Maintain parameters cannot be changed when the program is activated and in operation.

11.2.5 Upper/bottom Boost mode

By tapping the respective keys it is possible to activate the upper  or bottom  Boost mode.

The system loads 100% of the upper and/or bottom power for 60 seconds (or for a shorter period of time that can be set in the program); these percentages are displayed in red.

When BOOST mode is activated, the respective key turns red.


This mode is automatically deactivated when the set time expires or when the Boost mode maximum temperature is reached. The maximum time setting in the Boost programs is also 60 seconds.

This mode can be disabled by tapping the same key again.

BOOST mode is recommended to compensate for any temperature losses. For example, when baking Neapolitan pizza, which needs high temperatures, the BOOST mode can be activated to compensate for the heat loss when the door is opened.

ATTENTION: By activating the BOOST mode, the temperature could rise above the established set-point.

11.2.6 ECO mode

By tapping the respective key  it is possible to enable the ECO mode.

This mode optimizes the use of energy resources and reduces the instantaneous power supplied to the elements by 40%.

ATTENTION: The activation of ECO mode can significantly affect the time needed to reach preset temperatures.

Example:	upper 100% - bottom 60%		ECO mode: OFF
	upper 60% - bottom 36%		ECO mode: ON


When ECO mode is enabled, the relevant key turns green.

This mode can be disabled by tapping the same key again.

11.2.4 Oven status label



The label that appears to the right of the description of the current program is the current status of the oven. More specifically:

✓ **STANDBY:** The oven is waiting for a command from the user so the temperature control can begin to heat the oven to the established set-point temperature. This is the initial status when the oven is switched on or after tapping and holding the ON/OFF key  for 2 seconds. A pop-up will appear to inform the user that the STANDBY mode has been restored.

✓ **READY:** The oven is ready to cook and the temperature control is active. If the cooking will take place according to a program, the oven is READY after the preset program preheat and maintain periods. In contrast, if the oven is in Manual mode, the oven is in the READY mode for cooking following the standby mode.

✓ **PREHEAT:** The oven is in preheat mode. The upper and bottom power percentages are set to preheat the oven and the refractory stone from room temperature to the set point temperature.

(See paragraph 4.2.3 to learn more)

✓ **MAINTAIN:** The oven is in maintain mode. The upper and bottom power percentages are set to keep the set point temperature in the oven constant. The goal of this phase is to prevent the cooking temperature from being excessively high/low when the cooking process begins.

(See paragraph 4.2.4 to learn more)

✓ **BOOST:** The oven is in boost mode. The upper and/or bottom power percentages are set to 100% for a maximum of 60 seconds.

(See paragraph 4.2.5 to learn more)







✓ **ECO:** The oven is in ECO mode. This mode optimizes the use of energy resources and reduces the instantaneous power supplied to the heating elements by 40%.

(See paragraph 4.2.6 to learn more)

11.3 SETTINGS SCREEN



From this screen the different setting screens can be accessed by tapping the respective keys.

-  **Programs:** See Programs sections (*Paragraph 4.4*)
-  **Settings:** See Settings sections (*Paragraph 4.5*)
-  **Alarm Log:** See Alarm Log (*Paragraph 4.6*)
-  **Control:** Password protected, accessible only for servicing purposes and with the permission of the manufacturer (Effeuno Srl).
-  **Parameters:** Password protected, accessible only for servicing purposes and with the permission of the manufacturer (Effeuno Srl).
-  **Multimedia:** See Multimedia (*Paragraph 4.7*)

11.4 PROGRAMS SCREEN



For each of the 30 programs it is possible to change the name (using an alphanumeric keypad that pops up on the screen), the number of phases and, as parameters, the upper/oven set-point temperature, the cooking time, the upper/floor percentages and the percentages to be used in the preheating and maintain mode.

The program names can be set with a maximum of 16 alphanumeric characters and the number of usable programs ranges from 1 to 30.

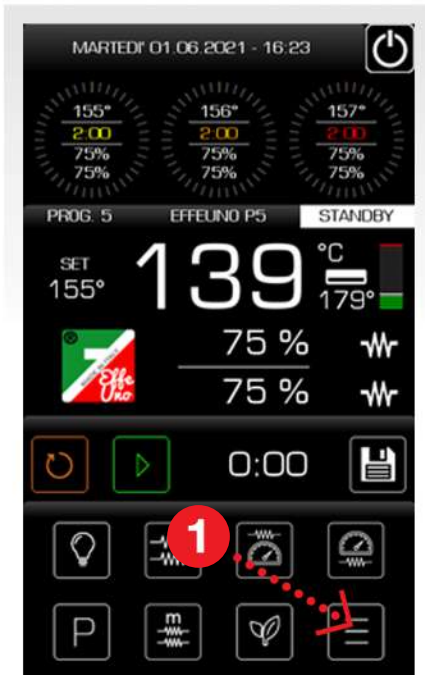
The "0" or Manual program refers to manual settings that the user can set as needed; if no setup changes are applied, the parameters are the manufacturer's defaults.

Program "0" is the manual program by default and always has only one cooking phase. It is possible to modify its cooking time and its set-points directly from the main screen.

It is also possible to set the maximum time (60 sec) for the Boost mode (parameter to be used by all programs).

ATTENTION: The parameters must be set according to a logical operating criteria. Parameters which are incompatible or inconsistent with the oven's operating system DO NOT guarantee satisfactory results.

11.5 SETTING OF THE COOKING PROGRAMS



From the main screen, tap the **SETTINGS** icon [1] to access the settings screen.



Tap the **PROGRAMS** icon [2] to access the screen dedicated to the configuration of the programs.



Tap icon **P1-30** [3] to select the program to create/modify.

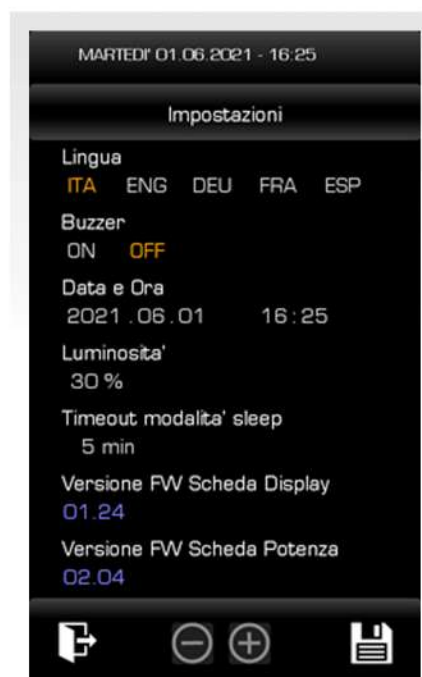
Insert/modify the **STRUCTURE** [4] of the program:

- [A] Name of the selected program
- [B] Descrizione del programma (max. 16 car.)
- [C] Number of cooking phases (min. 1 - max 3)
- [D] Oven temperature (min. 0°C)
- [E] Cooking time (min. 1 s)
- [F] Upper power (min. 0% - max. 100%)
- [G] Bottom power (min. 0% - max. 100%)
- [H] Upper preheating power (min.0% - max. 100%)
- [I] Bottom preheating power (min. 0% - max. 100%)
- [L] Upper maintain power (min. 0% - max. 100%)
- [M] Bottom maintain power (min. 0% - max. 100%)
- [N] Boost time (min. 0 sec - max. 60 sec)

Tap the **SAVE** [5] icon to save the parameters set.

Tap the **EXIT** icon [6] twice to return to the main screen.

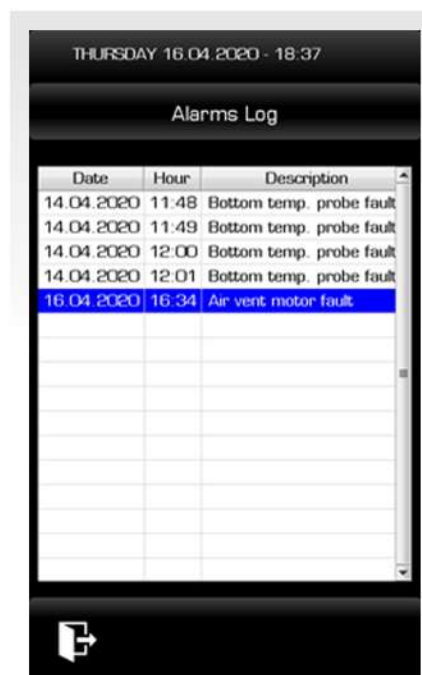
11.6 DISPLAY SETTINGS PAGE



On this screen the following can be set:

- Interface language: The available languages are Italian, English, German, French, and Spanish.
- Buzzer: Enables a sound when keys are tapped.
- Date (year, month and day) and time.
- The brightness of the screen from a minimum of 10% to a maximum of 100%.
- The user can set an inactivity period after which the display will go into standby mode (display off). Normal operation with the display screen turned on is restored by tapping on any part of the display. (ATTENTION: This mode is not enabled when the program is running).
- FW Version Display Card and Power Card: The firmware versions of the power card and of the card that controls the display are shown on the screen.

11.7 ALARM LOG SCREEN



This page displays the alarms and malfunctions.

The malfunctions that can be detected and displayed are the following:

Alarm description	Typology
Communication error between cards	Emergency stop
Upper/oven probe malfunction	Emergency stop
Instrument compartment overheating	Emergency stop

11.8 MULTIMEDIA SCREEN



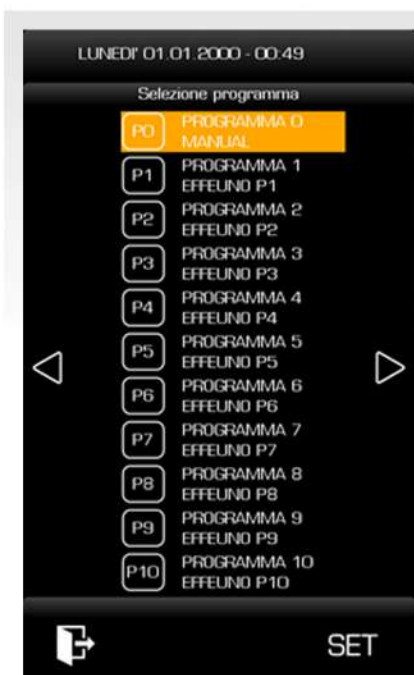
From this screen, with a FAT32 formatted USB drive inserted in its connector, it is possible to:

- **Import programs:** the operating system searches for a file called "PROGRAMS.CSV" and imports the relative parameters.
- **Export programs:** the operating system exports a file called "PROGRAMS.CSV" with the programs saved in the oven memory.
- **Import parameters:** Password protected area, accessible only for servicing purposes and with the permission of the manufacturer (Effeuno Srl).
- **Export parameters:** password protected area, accessible only for servicing purposes and with the permission of the manufacturer (Effeuno Srl). The files exported from the USB drive can be used as a reference. If out-of-range values are entered, they are limited to the minimum/maximum admissible value for that particular parameter. Individual recipes can also be imported leaving the program lines the user does not want to overwrite in the file.

We highly recommend exporting a full back up to a USB drive so as not to lose all saved settings in the event of a full reset for any reason whatsoever.

ATTENTION: The loaded .csv file deletes and overwrites all previously loaded programs.

11.9 PROGRAM SELECTION SCREEN



From this screen it is possible to select the predefined program to load from among the 28 programs available (in addition to the manual program).

Tapping the **SET** key sets that specific cooking program and loads all related parameters.

Tapping the  key the user returns to the main screen.



If the loaded program has more than one phase, these phases are shown on the upper part of the screen and are represented by circular progress bars which are colored with the passage of time.

Cooking times, power percentages and temperature set-points of the different phases are also displayed (the order of the phases goes from left to right).

When a phase ends it is no longer possible to modify its values, its indicator is no longer displayed, and the subsequent phase of the program starts automatically.

11.9.1 Current program save screen



From this screen it is possible to save the settings of the currently running program on one of the available programs (from 1 to 30).

It is also possible to rename it with a maximum of 16 characters (using an alphanumeric keypad that pops up on the screen).

By tapping the **SAVE**  key the program is saved in the oven's memory.

11.9.2 Cooking program cycle

1 SWITCH ON CONTROL

- Switch on the control tapping and holding the **[ON/OFF]** key. In this way the oven will directly load the **MANUAL** program and will be in **STANDBY** mode.

2 COOKING PROGRAM SELECTION

- Tap the **[P]** icon to display the available program list.
- Tap the **[SET]** icon to set the program
- Tap the **[EXIT]** icon to return to the main screen and display a general overview of the current program values (set-point, upper/bottom power percentages, cooking times and number of phases).

3 PREHEATING MODE

- Tap the **[PREHEATING]** icon to start the preheating phase of the oven according to the parameters of the selected program. This mode will be automatically deactivated 5°C before reaching the set-point temperature of the selected program and will automatically switch to **[MAINTAIN]** mode.

4 MAINTAIN MODE

- When the **[PREHEAT]** mode is deactivated, the system will automatically go into **[MAINTAIN]** mode and load the power percentages of the current program. This mode will stabilize the oven temperature before starting the selected program.


5 START THE COOKING PROGRAM

- Tap the **[PLAY/PAUSE]** icon to start the cooking program and the timer. In the case of multi-phase programs, only the first cooking phase will start.
- Tap the **[PLAY/PAUSE]** icon again to pause the cooking time of the phase in progress (the heat supply will NOT be interrupted).
- Tap the **[RESTART]** icon to reset the setting. For example, the start of the selected program, including all the phases, or the cooking phase set time.

6 COMPLETION OF THE COOKING PROGRAM

- At the end of the cooking time of the single phase (or of the last phase, in the case of multiphase programs), the system will emit sound signals and the timer will reset and return to the initial status (the heat supply will NOT be interrupted).
- Tap the **[ON/OFF]** key to completely stop the oven's operation and return to **STANDBY** mode.

12. SUMMARY TABLE OF ELECTRONIC CONTROL FUNCTIONS

KEY	ICON	FUNCTION
ON/OFF (CONTROL OFF)		Switches the oven ON and puts it in the initial STANDBY mode [tap and hold for 4 seconds]
ON/OFF (CONTROL ON)		Switches the oven OFF [tap and hold for 4 seconds]. Stops any cooking phase and returns the oven to the initial STANDBY mode [tap and hold for 2 seconds]
RESTART		Resets the chosen setting, such as the phases of the selected program or the cooking time
PLAY/PAUSE		Pauses the cooking time of the selected program (tapping this key will NOT interrupt the oven's operation)
INTERNAL OVEN LIGHT		Turns the light inside the oven on/off
PREHEATING MODE		Preheats the oven to the set-point temperature according to the parameters set in the selected program
UPPER ELEMENT BOOST MODE		Compensates for/recovers the oven temperature, setting the upper to 100% for a maximum of 60 seconds
LOWER ELEMENT BOOST MODE		Compensates for/recovers the oven temperature, setting the ceiling to 100% for a maximum of 60 seconds
PROGRAM SELECTION		Accesses the section with the available programs to be selected
MAINTAIN MODE		Stabilizes the temperature inside the oven according to the parameters set by the selected program
ECO MODE		Optimizes energy resources by reducing the power supplied (upper/bottom) by 40%
SETTINGS		Allows access to the sections with the different settings (PROGRAMS, GENERAL SETTINGS, ALARM LOG, CONTROL, PARAMETERS, MULTIMEDIA)
SAVE CHANGES		Saves changes to the current program/section
BACK TO MAIN SCREEN		Returns to the main screen

Effeuno S.r.l. reserves the right to make electrical, technical and aesthetic modifications to this appliance and/or replace parts without prior notice if it deems it appropriate, so as to always offer a reliable, long-lasting and technologically advanced product.

DECLARATION OF CONFORMITY



The Company

EFFEUNO S.r.l. a socio unico

Via Mozart, 43

35011 Campodarsego – (Padova) Italy

hereby declares under its own responsibility that the products

Product Name: Oven

Product code: P134H - P134HA - P234H - P150H - P150HA - P250H

to which this declaration refers, comply with the essential safety requirements established by the following International Standards and European Directives:

IEC 60335-1:2010 + A1:2013 + A2:2016

IEC 60335-2-36:2002 + A1:2004 + A2:2008

EN 60335-2-36:2002 + A1:2004 + A2:2008 + A11:2012

EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A12:2017 + A13:2017

EN 62233:2008 (incl.Corr:2008)

Padua, 01-01-2019

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Andrea Regan'.

TABLE

1. INTRODUCTION	page 49
2. PRÉCAUTIONS GÉNÉRALES D'EMPLOI	page 49
3. AVANT L'UTILISATION	page 50
4. CONNEXION AU RÉSEAU	page 51
5. PREMIER DÉMARRAGE	page 52
6. SÉCURITÉ	page 54
7. NETTOYAGE DU FOUR	page 55
8. EMBALLAGE ET ÉLIMINATION	page 55
9. CONDITIONS DE GARANTIE	page 56
10. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	page 57
11. CONTRÔLE NUMÉRIQUE	page 58
11.1 PAGE DE DÉMARRAGE	page 58
11.2 PAGE PRINCIPALE	page 58
11.3 PAGE DE RÉGLAGES	page 64
11.4 PAGE DE PROGRAMMES	page 64
11.5 CRÉATION DU PROGRAMME DE CUISSON	page 65
11.6 PAGE DE RÉGLAGES D'AFFICHAGE	page 66
11.7 PAGE DE JOURNAL DES ALARMES	page 66
11.8 PAGE MULTIMÉDIA	page 67
11.9 PAGE DE SÉLECTION DU PROGRAMME	page 67
12. TABLEAU RÉCAPITULATIF DES FONCTIONS DE CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE	page 70

1. INTRODUCTION

Cher client, merci d'avoir choisi le four Effeuno.

Notre production suit le principe directeur du contrôle de qualité le plus strict de chaque composant, en suivant scrupuleusement les directives européennes énumérées à la dernière page de ce manuel et les **normes CEI** pour les équipements électriques/électroniques.

Il s'agit d'un four électrique pour la cuisson des pizzas, conçu et construit avec des surfaces de cuisson en pierre réfractaire de qualité alimentaire qui exploitent au mieux la capacité de la pierre à dégager la chaleur de manière uniforme, en absorbant l'humidité de la pâte pendant la cuisson et en permettant de cuire des pizzas à la maison. La pizza fraîche peut être cuite en peu de temps, alors que pour celle surgelée le temps indiqué sur l'emballage est considérablement réduit.

Effeuno n'est pas responsable de toute modification/remplacement/utilisation de composants non originaux qui peuvent provoquer des dysfonctionnements ou des dommages permanents au four et peuvent compromettre sa sécurité. Nous vous invitons donc à vous procurer les pièces de rechange exclusivement auprès du fabricant ou des revendeurs agréés.

2. PRÉCAUTIONS GÉNÉRALES D'EMPLOI

- N'utilisez pas le four si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés/défectueux.
- N'immergez pas le four et ses composants dans l'eau et ne le manipulez pas avec les mains ou les pieds mouillés; cela pourrait provoquer un choc électrique.
- Ne pas laver au jet d'eau.
- N'utilisez pas le four à proximité de pièces où la présence d'eau pourrait créer une source potentielle de danger.
- Ne laissez pas le four exposé aux intempéries et ne l'utilisez pas à l'extérieur (même pas sous un auvent ou une couverture quelconque).
- N'utilisez pas le four à proximité de matériaux combustibles (bois, rideaux, plastique, etc.) et en présence de substances chaudes pouvant provoquer une inflammation (gaz, flammes, four domestique, etc.).
- Ne répandez pas de farine sur la pierre réfractaire/dalle-biscuit ; cela pourrait provoquer de la fumée et un incendie.
- Maintenez une distance de 5 m entre le four et les autres machines d'où peuvent s'échapper de l'huile, de la farine, etc..
- Ne permettez pas l'utilisation par des personnes dépendantes ou des enfants/mineurs sans surveillance adéquate.
- N'utilisez pas d'accessoires non prévus par Effeuno; ils peuvent provoquer de graves dangers.
- Ne tirez jamais sur le câble ou le four pour le débrancher de la prise et ne laissez pas le câble pendre.
- Pendant la cuisson et pendant une période limitée après la cuisson, les éléments du four deviennent chauds, ne les touchez pas.
- Faites attention au flux d'air chaud lorsque vous ouvrez la porte.
- Le four est considéré comme éteint lorsque la fiche est débranchée de l'alimentation électrique.
- Si nécessaire, déplacez le four lorsqu'il est froid et débranchez-le de l'alimentation électrique.
- Laissez le four refroidir avant d'insérer ou de retirer des objets.
- N'introduisez pas d'aliments trop volumineux ou d'objets métalliques inappropriés, car ils pourraient provoquer un incendie ou un choc électrique.
- Utilisez toujours des boutons de four résistant à la chaleur lorsque vous insérez ou retirez des objets du four chaud.
- N'insérez pas d'animaux.
- N'utilisez pas le four après un fonctionnement anormal.
- Assurez-vous que les composants sont éteints après avoir utilisé le four.



Si vous remarquez une anomalie dans le fonctionnement du four, contactez **uniquement** le service technique d'Effeuno (service@effeuno.biz).

Le four est uniquement destiné à l'usage pour lequel il a été conçu, toute autre utilisation est considérée comme impropre et donc dangereuse. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage résultant d'une utilisation inappropriée, incorrecte ou déraisonnable. Le four est destiné à un usage professionnel uniquement.

»» LE FOUR NE PEUT PAS ÊTRE ENCASTRÉ OU CHEVAUCHÉ, PAS MÊME PARTIELLEMENT ««

3. AVANT L'UTILISATION

Retirez l'emballage et vérifiez l'intégrité de l'appareil.

Pour les premiers lots, nous vous demandons de conserver l'emballage d'origine; en cas de dysfonctionnement, vous pourrez l'utiliser pour nous renvoyer le four pour réparation.

Les distances indiquées dans l'image de droite doivent être strictement respectées.



Avant de brancher le four, assurez-vous que le câble d'alimentation est intact et que les données de la plaque signalétique correspondent à celles du secteur, car une tension inadaptée peut endommager le four. Si vous utilisez une prise de courant à proximité du four, les câbles des autres appareils doivent se trouver à une distance suffisante des parties chaudes du four. Pendant la cuisson, les composants du four chauffent et restent chauds pendant une période limitée, même après l'arrêt, **ne pas toucher**. L'utilisation d'adaptateurs, de multiprises et de câbles d'extension n'est pas recommandée. En cas d'utilisation, utilisez un équipement conforme aux normes de sécurité en vigueur et ne dépassez pas la limite de courant nominale indiquée sur l'adaptateur/le câble de rallonge.

Si vous remarquez toute anomalie dans le fonctionnement du four, contactez **uniquement** le service technique Effeuno.

		EffeUno S.r.l. Via Mozart 43 35011 Campodarsego (PD) Italia +39 049 6798415 service@effeuno.biz	<input type="checkbox"/> 380-400V 50/60 Hz <input checked="" type="checkbox"/> 220-230V 50/60 Hz		
MODÈLE DE FOUR	Mod	P134H	Type	509E 20.9	CODE DU FOUR
PUISSANCE ABSORBÉE PAR LE FOUR	kW	3	IP :	X3	DEGRÉ DE PROTECTION IP
	S/N	 P134H15072021001			NUMÉRO DE SÉRIE



ATTENTION
TEMPÉRATURE ÉLEVÉE



ATTENTION
NE PAS LAVER

4. CONNEXION AU RÉSEAU

Les modèles suivants:

P134H 500/509/509E, P134H 450/459, P134HA 500/509/509E, P134HA 450/459, P134A 399/399E, P234H 450, P150H ou P150HA

ont une connexion **monophasée**. Vérifiez que la fiche ne présente pas de défauts et de défaillances. En cas de doute **ne branchez pas** le four à la prise électrique mais contactez le service technique Effeuno.

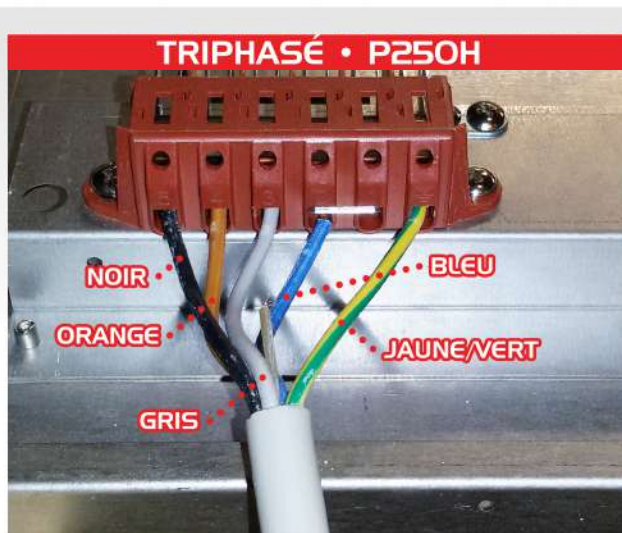
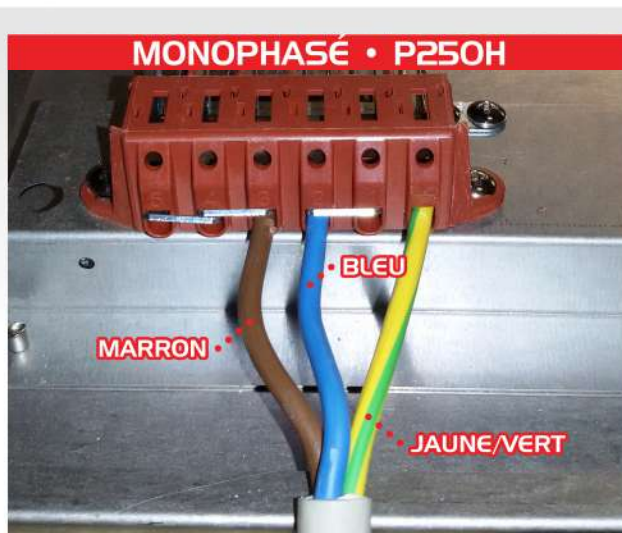
Si vous avez acheté ce modèle:

Modèle P250H

il existe deux types de raccordement, s'il est monophasé, suivez les instructions ci-dessus, s'il est triphasé, le raccordement au réseau et la mise en service du four doivent être effectués par un technicien/installateur spécialisé, conformément aux réglementations du pays d'installation.

La figure de droite montre la connexion triphasée 380V avec neutre pour P250H uniquement. Prévoyez un tronc de ligne à proximité four pour permettre au câble d'atteindre la prise de courant. N'utilisez pas de rallonges et installez une boîte pour contenir le matériel d'installation.

La boîte à bornes est située à l'arrière de nos fours.



ATTENTION: Le seul modèle qui peut être converti en triphasé est le P250H, les autres modèles **ne sont en aucune façon variables** du monophasé au triphasé.

Le four doit être raccordé au réseau électrique par un câble d'alimentation triphasé avec neutre de longueur appropriée, avec une ligne de terre jaune/verte, au bout duquel il faut installer une prise normalisée CEE, conforme à la norme IEC 309-2 "**Prises et fiches pour usage industriel**" adaptée à la tension d'alimentation et au courant nominal absorbé par l'appareil, comme indiqué dans le schéma de câblage et dans la section "**Caractéristiques techniques**" (voir ce qui est indiqué sur la plaque des caractéristiques techniques).



L'installateur spécialisé doit installer les composants suivants en respectant les réglementations en vigueur dans le pays où l'équipement est utilisé:

- câble d'alimentation avec fiche et prise appropriées;
- interrupteur/sectionneur de ligne;
- disjoncteur thermique et interrupteur différentiel avec des caractéristiques de sensibilité proportionnelles au courant de fuite des éléments chauffants.

Les composants doivent être installés par l'utilisateur à proximité du point d'installation du four. L'appareil doit être mis à la terre au moyen d'un système efficace. Il faut procéder à un contrôle visuel et instrumental approfondi de l'état et des caractéristiques du système de prise de terre et effectuer les réparations nécessaires.

Le raccordement doit être effectué conformément aux spécifications techniques, en respectant aussi bien la séquence cyclique de raccordement des phases que le codage couleur des conducteurs:

- L1 - phase R - couleur noir/gris/marron.
- L2 - phase S - couleur noir/gris/marron.
- L3 - phase T - couleur noir/gris/marron.
- N - neutre - couleur bleu. Position des borniers 4-5 reliés par un cavalier.
- Terre = conducteur de protection - rayé jaune/vert ;
- Les modèles P134H, P134HA, P234H, P150H et P150HA sont équipés d'un câble H05RN-F résistant à l'huile de section 3x1,5 mm² et d'une fiche Schuko 220/230V.

TYPOLOGIE DU FOUR	NOMBRE DE CÂBLES	SECTION (mm ²)
Monophasé, une chambre	3	1,5
Triphasé, une chambre	5	1,5

(TAB 1)

Après le raccordement de l'équipement de protection de l'alimentation électrique du four, un test d'efficacité du disjoncteur différentiel doit être effectué à l'aide d'un instrument adapté. Vérifiez qu'il n'y a pas d'articles combustibles, ou d'objets de toute sorte à l'intérieur du four.

Une fois que les contrôles appropriés ont été effectués, le four peut être mis en marche pour des tests préliminaires. Aucun panneau de protection ne doit être retiré. Tournez le bouton du thermostat vers le milieu de l'échelle. Vérifiez la consommation de courant et le bon fonctionnement de toutes les lampes installées. Attendez que le thermostat coupe le circuit et éteigne le four.

Le four peut maintenant être utilisé.



Après avoir terminé le raccordement de l'équipement et l'essai fonctionnel du four, l'installateur émet la déclaration prescrite concernant la bonne exécution des travaux. L'équipement doit être relié à un système équipotentiel dont l'efficacité doit être dûment vérifiée conformément à la réglementation en vigueur.

Cette connexion doit être effectuée entre différents appareils via la borne appropriée, marquée du symbole de la figure ci-dessus et située à l'arrière du four. L'équipement doit être relié à la ligne de terre du réseau, le conducteur équipotentiel doit avoir une section minimale de 2,5 mm².

5. PREMIER DÉMARRAGE

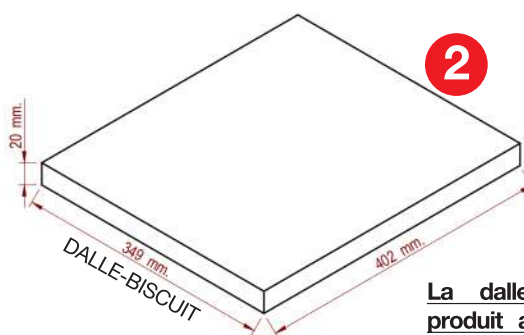
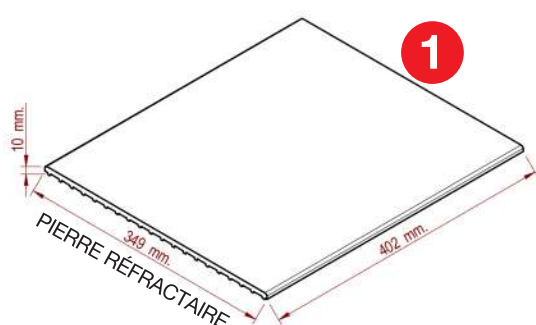
Avant de mettre le four en marche pour la première fois, retirez le film de protection de toutes les parties du four et retirez la partie en polystyrène/carton dans la chambre qui bloque la pierre réfractaire, en veillant à ce qu'il n'y ait aucun résidu à l'intérieur du four et sous la pierre.

Nettoyez l'intérieur du four et enlevez la poussière avec un chiffon humide et séchez bien. N'utilisez pas de produits de nettoyage. Une fois le four nettoyé, vous pouvez procéder au retrait complet du film laser qui protège le four. Une fois que les opérations précédentes ont été effectuées, le rodage peut être réalisé. Lors des premiers allumages, le four peut dégager des odeurs et de la fumée. Bien aérer la pièce.

ATTENTION:

»» PENDANT CETTE PROCÉDURE, GARDEZ LA PORTE OUVERTE ET VENTILEZ BIEN LA PIÈCE «««

Premier démarrage: le four doit être amené progressivement à la température maximale. Laissez initialement la pierre réfractaire à l'intérieur (**photo 1**). Démarrez à environ 150 degrés; l'élément chauffant supérieur est presque deux fois plus grand que l'élément inférieur, il peut donc y avoir des différences dans le moment où ils atteignent la température souhaitée, ce qui est tout à fait normal. Une fois les 150 degrés atteints, attendez une dizaine de minutes, puis passez à l'étape suivante. Augmentez la température à 250 degrés et répétez la même procédure jusqu'à atteindre 450/500 degrés. Deuxième démarrage: retirez la pierre réfractaire (une fois refroidie) et insérez la dalle-biscuit si fournie (**photo 2**), répétez la même procédure que ci-dessus. Après ces deux démarrages, le four est entièrement fonctionnel.



La dalle-biscuit est un produit artisanal, pourtant les mesures pourraient subir des modifications.

ATTENTION: La pierre réfractaire et la dalle-biscuit sont des composants spécialement conçus par Effeuno et permettent d'absorber la chaleur de manière uniforme et de la transférer de manière homogène, en absorbant l'humidité de la pâte, ce qui permet de cuire la pizza en 3/4 minutes. Pour cette raison, il est important que les garnitures ne débordent pas de la pizza que vous allez cuire et qu'elles ne soient pas dispersées (huile, tomate, mozzarella, etc.) sur la surface de cuisson en pierre réfractaire/dalle-biscuit, car la partie liquide des ingrédients serait absorbée par la pierre. Le four à pizza peut également être utilisé pour la cuisson d'autres aliments. Dans ce cas, il est nécessaire d'utiliser des récipients adaptés au contact alimentaire et pouvant supporter des températures élevées (nous recommandons les terres en fer/acier et déconseillons l'aluminium, qui ne convient pas aux hautes températures).

Ne répandez pas trop de farine sur la pierre réfractaire/dalle-biscuit ; cela peut provoquer de la fumée et un incendie.



		2100W-230V	900W-230V	2300W-230V	1700W-230V	1300W-230V	1100W-230V
P134H 500/509/509E	Supérieur	✓					
	Inférieur		✓				
P134H 450/459	Supérieur	✓					
	Inférieur		✓				
P134HA 500/509/509E	Supérieur			✓			
	Inférieur		✓				
P134HA 450/459	Supérieur			✓			
	Inférieur		✓				
P134A 399/399E	Supérieur				✓		
	Inférieur						✓
P234H 450	Supérieur		✓				
	Partie centrale		✓				
	Inférieur		✓				
P150H 450	Supérieur				✓		
	Inférieur					✓	
P150HA 450	Supérieur				✓		
	Inférieur					✓	
P250H 450	Supérieur				✓		
	Partie centrale					✓	
	Inférieur					✓	

Les fours «H» de la ligne «Evolution» sont équipés d'un contrôle séparé des éléments chauffants individuels et peuvent atteindre 399/509° en fonction de la version achetée.

Le réglage séparé de chaque élément chauffant permet une plus grande efficacité d'utilisation.

ATTENTION:

le produit peut faire l'objet de quelques petites modifications techniques et structurelles en fonction des stocks de

6. SÉCURITÉ

La ligne EVOLUTION est équipée d'un thermostat de sécurité à réarmement manuel, qui intervient en cas de surchauffe en éteignant le four. Si le thermostat de sécurité se déclenche, débranchez l'alimentation et appuyez sur le bouton du thermostat de sécurité à l'arrière du four jusqu'à ce qu'il soit réinitialisé. Si le thermostat de sécurité se déclenche à nouveau, ne réparez pas la panne vous-même mais contactez le centre de service le plus proche ou Effeuno.



Une fois que le thermostat de sécurité s'est déclenché, pour redémarrer régulièrement, débranchez l'alimentation électrique, dévissez le bouchon rouge et appuyez sur le bouton du thermostat de sécurité situé à l'arrière du four jusqu'à ce qu'il soit entièrement réinitialisé.

Les fours EVOLUTION sont équipés d'un ventilateur interne qui démarre automatiquement environ 20 minutes après la mise en marche à la température maximale. Un flux d'air chaud est alors généré à droite du revêtement, ce qui maintient l'enveloppe extérieure à une température acceptable (photo 1). Pour éviter toute surchauffe, le ventilateur continue de fonctionner même après l'arrêt du four, jusqu'à ce que la température redescende à un niveau Adéquat. Pour accélérer le refroidissement du four, ouvrez la porte du four une fois.



7. NETTOYAGE DU FOUR

Si l'intérieur du four est sale, le temps de cuisson peut être plus long. Un nettoyage fréquent évite la formation de fumées et d'odeurs désagréables pendant la cuisson. Pour nettoyer la surface extérieure, utilisez une éponge ou un chiffon humide ; évitez d'utiliser des produits abrasifs qui pourraient endommager l'acier. Faites très attention lors du nettoyage pour éviter que l'eau ou le savon liquide ne pénètre dans les fentes du four. Pour le nettoyage intérieur, n'utilisez pas de produits corrosifs (par exemple, un nettoyeur en bombe) et ne rayez pas les parois avec des objets pointus ou tranchants. Ne nettoyez jamais les éléments chauffants.

Avant tout travail de nettoyage, débranchez la fiche de la prise de courant. Ne plongez pas le four dans l'eau et ne le lavez pas sous un jet d'eau, car vous pourriez compromettre sa sécurité électrique.

Comment nettoyer la pierre réfractaire/dalle-biscuit? Compte tenu de la matière «poreuse» des pierres, il est tout à fait normal qu'après quelques utilisations quelques taches sombres apparaissent, ce ne sont rien d'autre que des garnitures de pizza tombées sur la pierre et noircies par la température de cuisson élevée. La pierre **n'est pas** «vieille» ou «inutilisable».

Ce qu'il faut **ne pas** faire :

- Tremper les pierres dans l'eau, même pendant une longue période, ne présente aucun avantage ; au contraire, les risques de rupture de la pierre par cette procédure sont élevés.
- Utiliser d'huiles de nettoyage; les pierres sont comme des «éponges» et lors du premier démarrage il y aurait une production anormale de fumée.
- Utiliser de détergents pour nettoyer la pierre; pour le même principe décrit ci-dessus, la pierre absorberait le détergent et le dégagerait pendant la cuisson, ce qui affecterait de manière irréversible la qualité de la pizza.
- Utiliser d'outils abrasifs, tels que du papier de verre, des ponceuses, etc. pour enlever les taches sur la pierre.
- Mettre les pierres dans le lave-vaisselle.

Ce qu'il faut faire:

- À l'aide d'une spatule émoussée et non abrasive, nettoyez l'excédent visible et en relief des résidus de carbonisation.
- Essuyez avec un chiffon humidifié uniquement avec de l'eau pour enlever la poussière générée par le frottement précédent.
- Démarrez le four à la puissance maximale pendant 50 minutes; une fois terminé, laissez la pierre refroidir et essuyez-la à nouveau avec un chiffon humide pour enlever la poussière.



Attention, une fois que la pierre a été à l'intérieur du four, elle est incandescente, avant toute intervention attendre suffisamment longtemps pour qu'elle refroidisse correctement.

POUR VOTRE PROPRE SÉCURITÉ, LE NETTOYAGE DOIT TOUJOURS ÊTRE EFFECTUÉ DANS UN FOUR FROID ET DÉCONNECTÉ DE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE.

8. EMBALLAGE ET ÉLIMINATION

Tous les matériaux utilisés sont recyclables. Nous vous demandons d'avoir la gentillesse de contribuer à la préservation de l'environnement en utilisant les canaux appropriés de collecte séparée. Pour la première cuisson, nous vous demandons de conserver l'emballage d'origine. En cas de dysfonctionnement, vous pouvez l'utiliser pour nous envoyer le four afin que nous puissions le réparer. Les fours déclassés ne sont pas des déchets sans valeur; grâce à une élimination écologique, divers matériaux utilisés dans la production peuvent être récupérés. Avant de mettre le four au rebut, retirez la fiche de l'alimentation électrique et coupez le câble d'alimentation.



9. CONDITIONS DE GARANTIE

Si le four est acheté par une entreprise, il est couvert par une garantie d'un an.

Si le four est acheté par un particulier, il est couvert par une garantie de deux ans.

La garantie doit être **toujours** attestée par un document fiscal (reçu fiscal, note ou facture) et ne couvre que tous les composants qui étaient initialement défectueux à cause de défauts de fabrication. Les défauts de fabrication qui se manifestent dans les six mois suivant la livraison sont, sauf preuve contraire ou incompatibilité avec la nature de la marchandise, présumés exister à la date de la livraison. Sont donc exclus toutes les pièces ayant subi une rupture accidentelle ou une usure, les défauts résultant d'une utilisation non professionnelle de l'appareil, d'un nettoyage ou d'une réparation des pierres (la pierre réfractaire et la dalle-biscuit, si elles sont utilisées, ne sont pas à considérer sous garantie), d'une négligence dans l'utilisation ou l'entretien, de tous dommages liés au transport et de tous dommages non directement imputables à Effeuno. Le four ne doit être réparé que par le personnel autorisé d'Effeuno.

Toute **modification**, **altération** ou **intervention** par du personnel non autorisé annulera immédiatement la garantie.

Les réparations sont effectuées exclusivement dans l'un des centres agréés par Effeuno.

Si un défaut de conformité apparaît sur le produit Effeuno après le sixième mois suivant la livraison, l'utilisateur final qui a le droit de faire usage de la garantie conformément à la loi applicable doit contacter le détaillant ou, alternativement, un centre de service autorisé par Effeuno, en joignant la documentation suivante:

- Reçu fiscal, note ou facture.
- Preuve qu'il s'agit d'un défaut que la loi classe dans la catégorie «défaut de conformité».
- Preuve que ce défaut est directement imputable à Effeuno.

En l'absence de ce qui précède, la réparation sera effectuée contre paiement.

10. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

	Tension Electrique	Puissance Electrique	Longueur Câble	Dimens. Extérieures (mm) BxLxH	Dimens. Intérieures (mm) BxLxH	Poids
P134H 459/509 MECH/EVO		3000W fiche Schuko	1,5 m sect. 1,5 mm ²	535 x 585 x 265	350 x 410 x 100	25 kg
P134HA 459/509 MECH/EVO		3200W fiche Schuko	1,5 m sect. 1,5 mm ²	535 x 585 x 345	350 x 410 x 180	30 kg
P134A 399 EVO	220V-230V ~ 50/60Hz	2800W fiche Schuko	1,5 m sect. 1,5 mm ²	534 x 585 x 345	350 x 410 x 220	30 kg
P234H		2650W fiche Schuko	1,5 m sect. 1,5 mm ²	535 x 585 x 345	350 x 410 x 80	30 kg
P150H		3000W fiche Schuko	1,5 m sect. 1,5 mm ²	685 x 685 x 265	500 x 510 x 80	30 kg
P150HA		3000W fiche Schuko	1,5 m sect. 1,5 mm ²	685 x 685 x 345	500 x 510 x 180	30 kg
P250H	380V-400V ~ 50/60Hz Triphasé +Neutre et Terre	4300W fiche Schuko	1,75 m sect. 2,5 mm ²	685 x 685 x 345	500 x 510 x 80	40 kg

11. CONTRÔLE NUMÉRIQUE

11.1 PAGE DE DÉMARRAGE



Pour allumer le four, appuyez et maintenez enfoncé (pendant au moins 4 secondes) le bouton ON/OFF  situé dans le coin supérieur droit.

De cette manière, le four passe en mode veille, c'est-à-dire que le four fonctionne mais attend des commandes et que la lumière est éteinte. En fait, il entrera directement dans le programme **0 MANUEL**.

Les informations suivantes sont affichées sur la page d'accueil :


- Date et heure actuelles sur la barre supérieure.
- État du four (refroidissement ou non) ou toute alarme présente.
- Températures actuelles de la chambre et du compartiment technique. Les températures de la chambre et du compartiment technique peuvent être influencées par la température de l'environnement dans lequel se trouve le four.

11.2 PAGE PRINCIPALE



Depuis la page principale, il est possible de visualiser l'état actuel des différents composants du four et d'actionner les commandes et les réglages les plus fréquemment utilisés par l'utilisateur.

Les informations suivantes sont affichées sur la page principale :

- Date et heure actuelles ainsi que commande d'arrêt du four sur la barre supérieure.
- Indicateur de phases. Il est possible de régler un minimum de 1 à un maximum de 3 phases de cuisson. Chaque phase indique la température de consigne, l'heure, la puissance exprimée en pourcentage supérieur et inférieur pour cette phase particulière.
- Programme et mode actuels **PROG. 5** . Lors de la mise sous tension, le four est en mode veille (en attente d'une commande).
- Unité de température (°C ou °F).
-  Indicateur de la température actuelle de la supérieure par rapport à la température de consigne. Il offre une indication visuelle claire de la progression vers le pourcentage de puissance de consigne. Lorsqu'il est atteint, toute la barre devient rouge.



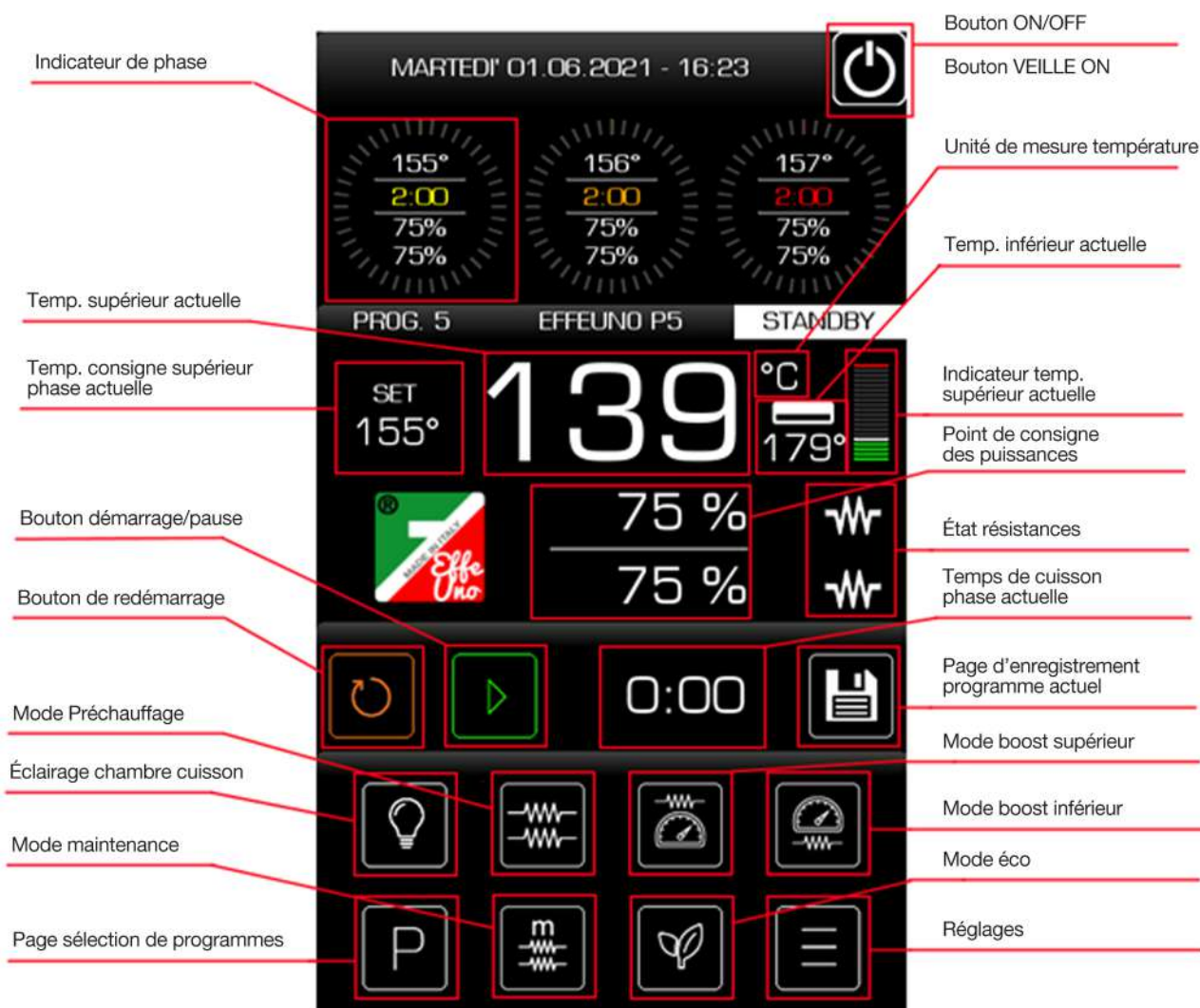
- Température de consigne **SET 155°**.
- Les températures détectées en temps réel par la sonde supérieure **139** et inférieure à l'intérieur de la chambre **179°**. La température de la supérieur/chambre est la principale température qui guide le processus de cuisson, c'est pourquoi la température de consigne est lue directement par la sonde de température de la supérieur/chambre. Par contre, la température de la inférieure actuelle doit être considérée comme un indicateur auxiliaire, en fait elle ne peut pas être réglée. Elle est détectée par une sonde située sous la pierre réfractaire au centre, elle renvoie donc une donnée informative de la température présente sur la surface de cuisson avec une plage de tolérance d'environ 10-20°C par rapport à la température qui peut être détectée au-dessus de la pierre réfractaire.
- Pourcentages de puissance supérieur et inférieur **75 %**.
- États des éléments chauffants de la supérieur et de la inférieure **WW**. Lorsque les éléments chauffants délivrent de la chaleur, ils sont affichés en rouge, sinon en blanc.
- Bouton de redémarrage **ON**. L'appui sur ce bouton réinitialise le paramètre sélectionné. Par exemple, le début du programme sélectionné, y compris toutes les phases, ou l'heure programmée de la phase de cuisson.
- Bouton de démarrage/pause **▶**. L'appui sur ce bouton met en pause la durée du programme sélectionné. Le fonctionnement du four n'est pas interrompu, de sorte que la production de chaleur se poursuit même après avoir appuyé sur le bouton de démarrage/pause. Pour arrêter complètement le fonctionnement du four et revenir à l'état de veille, appuyez sur le bouton ON/OFF **OFF** pendant 2 secondes. Une fenêtre contextuelle apparaît pour informer l'utilisateur que le mode VEILLE a été rétabli.
- Temps de cuisson de la phase en cours ou prête à être exécutée. La minuterie n'affecte pas la cuisson ; c'est un indicateur de temps et d'étape. En effet, une fois le temps programmé écoulé, le four émet des signaux sonores (10 « bips ») et la minuterie se remet automatiquement sur le réglage prédéfini, mais les éléments chauffants du four continuent à fournir de la chaleur et à maintenir la température de la dernière phase.

Si les boutons sont gris foncé, cela signifie que ces fonctions ne sont pas disponibles ou sont désactivées à ce moment-là.



Les boutons en bas permettent respectivement :

- Démarrage/arrêt de la chambre de cuisson
- Activation du mode préchauffage (PREHEAT)
- Activation du mode maintien (MAINTAIN)
- Activation du mode boost supérieur (BOOST)
- Activation du mode boost inférieur (BOOST)
- Accès à la page de sélection des programmes
- Activation du mode ECO (ECO)
- Accès à la page des paramètres





Les réglages les plus rapides et les plus faciles à enregistrer sont les suivants:

1. Pourcentage de puissance de la supérieur et pourcentage de puissance de la inférieur, en appuyant sur les pourcentages.
2. Consigne de température de la supérieur/chambre de cuisson et de la inférieur, en appuyant sur la consigne de température.
3. Minuterie de cuisson, en appuyant sur l'indicateur de phase.


11.2.1 Consigne de température de la supérieur/chambre

Depuis la page principale, il est possible de régler le point de consigne de la température de la supérieur, même en cas de programmes préchargés. Depuis la page des programmes, il est possible de régler la valeur de la température de la supérieur/chambre pour les programmes individuels. Dans le cas d'un programme manuel, cette modification sera également enregistrée automatiquement dans la mémoire.

11.2.2 Pourcentage de puissance de la supérieur/chambre

Depuis la page principale, il est possible de régler le pourcentage de puissance de la supérieur/chambre, même en cas de programmes préchargés. Dans le cas d'un programme manuel, cette modification sera également enregistrée automatiquement dans la mémoire. Le pourcentage minimum qui peut être fixé est de 5%, le maximum de 100%.


11.2.3 Mode préchauffage (PREHEAT)


En appuyant sur le bouton correspondant , le système fait varier les pourcentages de la supérieur et de la inférieur en fonction des pourcentages de préchauffage définis pour le programme correspondant (les pourcentages s'affichent en orange et ne peuvent être modifiés depuis la première page). Avec le programme MANUEL, en appuyant sur le bouton de PRÉCHAUFFAGE, on modifie les pourcentages de la supérieur et de la inférieur fixés par défaut par le fabricant.

Il n'est pas possible de modifier les paramètres de préchauffage lorsque celui-ci a déjà été activé et est en cours de fonctionnement. Lorsque ce mode est lancé, le bouton correspondant devient orange. Le mode est automatiquement désactivé 5°C avant que la température de consigne soit atteinte et passe à l'état de maintien ou peut être désactivé en appuyant à nouveau sur le bouton de préchauffage.

Le mode préchauffage ne peut pas être activé si la différence de température entre le point de consigne et la température de la supérieur/chambre actuelle est inférieure à 6°C, car le four est déjà prêt pour l'état d'entretien et n'a donc pas besoin d'être préchauffé. Si vous voulez absolument commencer le préchauffage, nous vous recommandons d'ouvrir la porte du four pendant quelques secondes/minutes afin que la température baisse et que la différence de température de 6°C soit dépassée.



11.2.4 Mode maintien (MAINTAIN)

En appuyant sur le bouton correspondant  , le système modifie les pourcentages de la supérieur et de la inférieur en fonction des pourcentages de maintien définis pour le programme en cours.

Lorsque le mode préchauffage est désactivé (condition qui se produit 5°C après avoir atteint le point de consigne ou en appuyant à nouveau sur le bouton de préchauffage), le système passe automatiquement en mode maintien. Dans ce mode, les puissances de maintien respectives réglées pour le programme en cours sont chargées. Pour passer de l'état de maintien à l'état de prêt à la cuisson, il est nécessaire d'appuyer sur le bouton de démarrage  , sinon le four reste en mode maintien.

Il n'est pas possible de modifier les paramètres de maintien lorsque celui-ci a déjà été activé et est en cours de fonctionnement.

11.2.5 Mode boost supérieur/inférieur

En appuyant sur les boutons respectifs, il est possible d'activer le mode boost de la supérieur  ou de la inférieur  .


Le système charge 100 % de la puissance de la supérieur et/ou de la inférieur pendant 60 secondes (ou pendant un temps qui peut être défini dans le programme mais qui ne peut pas dépasser cette valeur); ces pourcentages sont affichés en rouge. Lorsque le mode boost est lancé, le bouton correspondant devient rouge. Ce mode est désactivé automatiquement lorsque le temps d'application est écoulé ou lorsque la température maximale de désactivation du mode boost est atteinte. Le temps de réglage maximal, même dans les programmes pour le boost, est de 60 secondes.

Vous pouvez désactiver ce mode en appuyant à nouveau sur le bouton correspondant.

Le mode boost est recommandé pour compenser les éventuelles pertes de température. Par exemple, lorsque vous faites cuire une pizza napolitaine, qui nécessite des températures élevées, vous pouvez choisir d'activer le mode boost pour disposer d'une alimentation continue afin de mieux soutenir le processus de cuisson.

ATTENTION: en activant le mode boost, la température peut augmenter et dépasser le point de consigne.

11.2.6 Mode éco (ECO)

Le mode éco peut être activé en appuyant sur le bouton correspondant  .

Ce mode optimise l'utilisation des ressources énergétiques et réduit de 40 % la puissance instantanée fournie aux éléments chauffants.

ATTENTION: L'activation du mode éco peut affecter de manière significative le temps nécessaire pour atteindre la température programmée.

Exemple:	supérieur 100% - inférieur 60%		Mode ECO: OFF
	supérieur 60% - inférieur 36%		Mode ECO: ON

Lorsque le mode éco est activé, le bouton ECO devient vert.

Vous pouvez désactiver ce mode en appuyant à nouveau sur le bouton correspondant.


11.2.4 État du four

PROG. 5

EFFEUNO P5

READY

La mention qui apparaît à droite de la description du programme en cours représente l'état actuel du four. En particulier:

- ✓ **STANDBY** (veille): le four attend une commande de l'utilisateur pour que le contrôle de la température commence à suivre le point de consigne assigné. Il s'agit de l'état initial lorsque le four est démarré ou après avoir appuyé sur le bouton ON/OFF  pendant 2 secondes. Une fenêtre contextuelle apparaît pour informer l'utilisateur que le mode VEILLE a été rétabli.
- ✓ **READY** (prêt): le four est prêt pour la cuisson et le contrôle de la température est actif. Si la cuisson est programmée, le four atteint cet état après l'état de préchauffage et de maintien établi dans le programme. En revanche, si la commande est utilisée en mode Manuel, READY est l'état du four pendant la cuisson, après l'état de veille.
- ✓ **PREHEAT** (préchauffage): le four est en mode de préchauffage. Les pourcentages de puissance de la supérieur et de la inférieur sont réglés pour préchauffer la chambre de cuisson et la pierre réfractaire de la température ambiante à la température de consigne.

(voir paragraphe 4.2.3 pour plus de détails)

- ✓ **MAINTAIN** (maintien): le four est en mode maintien. Les pourcentages de puissance de la supérieur et de la inférieur sont réglés pour maintenir constante la température de consigne dans la chambre. L'objectif de cette phase est d'éviter que la température de cuisson soit trop élevée/basse pour démarrer le processus de cuisson.

(voir paragraphe 4.2.4 pour plus de détails)

- ✓ **BOOST** (boost): le four est en mode boost. Les pourcentages de puissance de la supérieur et/ou de la inférieur sont réglés à 100 % pendant un maximum de 60 secondes.

(voir paragraphe 4.2.5 pour plus de détails)







- ✓ **ECO** (éco): le four est en mode éco. Ce mode optimise l'utilisation des ressources énergétiques et réduit de 40 % la puissance instantanée fournie aux résistances.

(voir paragraphe 4.2.6 pour plus de détails)

11.3 PAGE DE RÉGLAGES



Depuis cette page, vous pouvez accéder aux différentes pages de réglages en appuyant sur le bouton correspondant.

-  **Programmes:** voir la section Programmes (*Paragraphe 4.4*)
-  **Réglages:** voir la section Réglages (*Paragraphe 4.5*)
-  **Journal des alarmes:** voir la section Journal des alarmes (*Paragraphe 4.6*)
-  **Contrôle:** section protégée par un mot de passe, accessible uniquement par le service et en accord avec le fabricant Effeuno Srl.
-  **Paramètres:** section protégée par un mot de passe, accessible uniquement par le service et en accord avec le fabricant Effeuno Srl.
-  **Multimédia:** voir Multimédia (*Paragraphe 4.7*)

11.4 PAGE DE PROGRAMMES



Pour chacun des 30 programmes, il est possible de modifier le nom (au moyen d'un clavier alphanumérique qui apparaît sur l'écran), le nombre de phases et, comme paramètres, la consigne de température de la supérieur/chambre, le temps de cuisson, les pourcentages de la supérieur/chambre et les pourcentages à appliquer en mode préchauffage et maintien.

Le nom des programmes peut comporter un maximum de 16 caractères alphanumériques et le nombre de programmes utilisables va de 1 à 30.

Le programme «0» ou Manuel fait référence aux paramètres manuels que l'opérateur peut régler de temps en temps ; si aucune modification n'est appliquée, les paramètres sont définis par défaut par le fabricant.

Le programme «0» est par défaut le programme manuel et comporte toujours une seule phase de cuisson. Vous pouvez modifier le temps de cuisson et les points de consigne directement depuis la page principale.

Il est également possible de définir le temps maximum (60 sec) pour l'application du mode boost (paramètre valable pour tous les programmes).

ATTENTION: Les paramètres doivent être réglés selon un principe de fonctionnement logique. Les paramètres définis de manière non logique et non cohérente avec le système d'exploitation ne garantissent PAS des résultats satisfaisants.

11.5 CRÉATION DU PROGRAMME DE CUISSON



Depuis la page principale, appuyez sur l'icône **RÉGLAGES** [1] pour accéder à la page dédiée aux différents réglages.



Appuyez sur l'icône **PROGRAMMES** [2] pour accéder à la page dédiée à la configuration des programmes.



Appuyez sur l'icône **P1-30** [3] pour sélectionner le programme à créer/modifier.

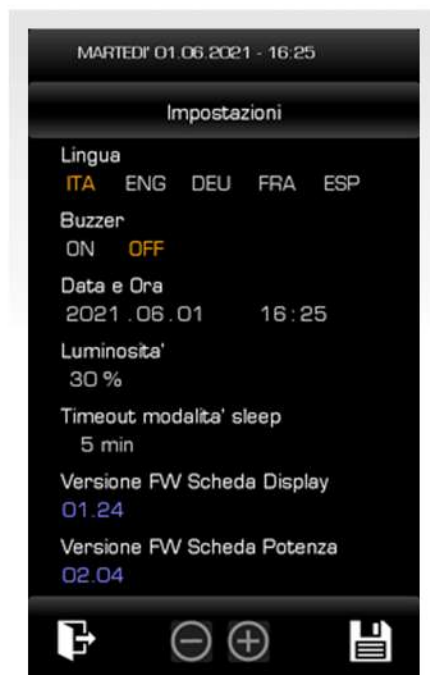
Entrez/modifiez la **STRUCTURE** [4] du programme:

- [A] Nom du programme sélectionné
- [B] Description du programme (max. 16 caractères)
- [C] Nombre de phases de cuisson (min. 1 – max 3)
- [D] Température de la chambre (min. 0 °C)
- [E] Temps de cuisson (min. 1 s)
- [F] Puissance de la supérieur (min. 0 % - max. 100 %)
- [G] Puissance de la inférieur (min. 0 % - max. 100 %)
- [H] Puissance de la supérieur préchauffage (min. 0 % - max. 100 %)
- [I] Puissance de la inférieur préchauffage (min. 0 % - max. 100 %)
- [L] Puissance de la supérieur maintien (min. 0 % - max. 100 %)
- [M] Puissance de la inférieur maintien (min. 0 % - max. 100 %)
- [N] Temps d'application boost (min. 0 sec – max. 60 sec)

Appuyez sur l'icône **ENREGISTRER** [5] pour enregistrer les paramètres définis.

Appuyez deux fois sur l'icône **QUITTER** [6] pour revenir à la page principale.

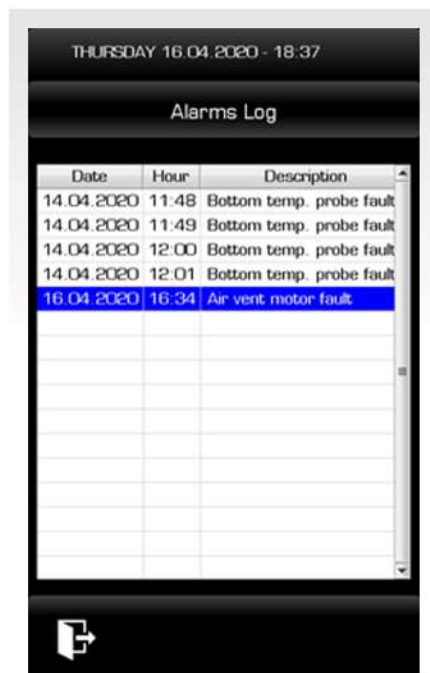
11.6 PAGE DE RÉGLAGES D'AFFICHAGE



Depuis cette page, vous pouvez définir:

- Langue de l'interface: les langues disponibles sont l'italien, l'anglais, l'allemand, le français et l'espagnol.
- Vibreur sonore: activation du signal sonore lors de la pression des boutons.
- Date (année, mois et jour) et heure.
- La luminosité de l'écran de 10% minimum à 100% maximum.
- Délai de mise en veille : il est possible de définir le temps d'inactivité après lequel l'écran passera en mode veille (écran complètement éteint). Le fonctionnement normal de l'écran sera rétabli en tapant sur n'importe quelle partie de l'écran. (ATTENTION: ce mode n'est pas activé lorsque le programme est en cours).
- Version du microprogramme de la carte d'affichage et de la carte d'alimentation : les versions du microprogramme de la carte d'alimentation et de la carte qui contrôle l'affichage lui-même sont également affichées.

11.7 PAGE DE JOURNAL DES ALARMES



Cette page affiche les alarmes et les défauts qui se sont produits.

Les défauts possibles qui sont détectés et affichés sont les suivants:

Description de l'alarme	Typologie
Erreur de communication entre les cartes	Blocage
Défaut de la sonde de la supérieur/chambre	Blocage
Surchauffe du compartiment technique	Blocage

11.8 PAGE MULTIMÉDIA



Depuis cette page, avec une clé USB formatée en FAT32 insérée dans son connecteur, vous pouvez effectuer:

- **Importation de programmes:** le système recherche un fichier appelé «PROGRAMS.CSV» et importe ses paramètres.
- **Exportation de programmes:** le système exporte un fichier appelé «PROGRAMS.CSV » avec les programmes enregistrés en mémoire par le four.
- **Importation de paramètres:** section protégée par un mot de passe, accessible uniquement par le service et en accord avec le fabricant Effeuno Srl.
- **Exportation de paramètres:** section protégée par un mot de passe, accessible uniquement par le service et en accord avec le fabricant Effeuno Srl. Utilisez simplement les fichiers exportés de la clé USB comme référence. Si des valeurs hors limites sont saisies, elles sont limitées à la valeur minimale/maximale admissible pour ce paramètre. Il est également possible d'importer des recettes individuelles, en laissant dans le fichier les lignes des programmes que l'on ne souhaite pas écraser.


Nous recommandons vivement d'exporter une sauvegarde complète sur une clé USB afin de ne pas perdre tous les paramètres enregistrés en cas de réinitialisation complète pour le service. **ATTENTION:** le fichier .csv chargé supprime et écrase tous les programmes précédemment chargés.

11.9 PAGE DE SÉLECTION DU PROGRAMME



Depuis cette page, il est possible de sélectionner le programme par défaut à charger parmi les 28 disponibles (outre le programme manuel).

En appuyant sur le bouton **RÉGLER**, vous réglez ce programme de cuisson particulier et chargez tous les paramètres du programme sélectionné.

En appuyant sur le bouton  vous revenez à la page principale.



Si le programme chargé comporte plus d'une phase, ces phases sont indiquées dans la partie supérieure de l'écran et sont représentées par des couronnes circulaires dont les barres se colorent au fur et à mesure que le temps passe.

Les temps de cuisson, les pourcentages de puissance et les points de consigne de température des différentes phases sont également indiqués (l'ordre des phases va de gauche à droite).

Lorsqu'une phase est terminée, il n'est plus possible de modifier ses valeurs, son indicateur s'assombrit et la phase suivante prévue par le programme démarre automatiquement.

11.9.1 Page d'enregistrement du programme en cours



Depuis cette page, vous pouvez enregistrer le programme en cours dans l'un des programmes disponibles (de 1 à 30).

Il peut également être renommé avec une description de 16 caractères maximum (à l'aide d'un clavier alphanumérique qui apparaît à l'écran).

En appuyant sur le bouton **ENREGISTRER** , le programme est enregistré en mémoire.

11.9.2 Cycle du programme de cuisson

1 DÉMARRAGE DU CONTRÔLE

- Démarrer le contrôle en appuyant et en maintenant enfoncée le bouton **[ON/OFF]**. De cette façon, le four charge directement le programme **MANUEL** et entre dans l'état de **VEILLE**.

2 SÉLECTION DU PROGRAMME DE CUISSON

- Appuyez sur l'icône **[P]** pour afficher la liste des programmes disponibles.
- Appuyez sur l'icône **[RÉGLER]** pour régler le programme.
- Appuyez sur l'icône **[QUITTER]** pour revenir à la page principale et afficher un aperçu général des valeurs du programme en cours (point de consigne, pourcentages de puissance de la supérieur, minuterie de cuisson et nombre de phases).

3 MODE PRÉCHAUFFAGE

- Appuyez sur l'icône **[PRÉCHAUFFAGE]** pour lancer la phase de préchauffage de la chambre de cuisson selon les paramètres du programme sélectionné. Le mode sera automatiquement désactivé 5 °C avant d'atteindre le point de consigne du programme sélectionné et il passera de manière autonome au mode **[MAINTIEN]**.

4 MODE MAINTIEN

- Lorsque le mode **[PRÉCHAUFFAGE]** est désactivé, le système passe automatiquement en mode **[MAINTIEN]** et charge les pourcentages de puissance du programme en cours. Ce mode permet de stabiliser la température de travail avant de lancer le programme sélectionné.

5 DÉMARRAGE DU PROGRAMME DE CUISSON

- Appuyez sur l'icône **[DÉMARRAGE/PAUSE]** pour lancer le programme et le temps de cuisson. En cas de programmes multiphases, seule la 1ère phase de cuisson démarre.
- Appuyez à nouveau sur l'icône **[DÉMARRAGE/PAUSE]** pour mettre en pause le temps de cuisson de la phase en cours (la sortie de chaleur ne sera PAS interrompue).
- Appuyez sur l'icône **[REDÉMARRAGE]** pour réinitialiser le paramètre sélectionné. Par exemple, le début du programme sélectionné, y compris toutes les phases, ou l'heure programmée de la phase de cuisson.

6 ACHÈVEMENT DU PROGRAMME DE CUISSON

- À la fin du temps de cuisson de la phase unique (ou de la dernière phase, en cas de programmes multiphases), le système émet des bips et la minuterie se remet à l'état initial (l'apport de chaleur n'est PAS interrompu).
- Appuyez sur le bouton **[ON/OFF]** pour arrêter complètement le fonctionnement du four et revenir à l'état de **VEILLE**.

12. TABLEAU RÉCAPITULATIF DES FONCTIONS DE CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE

BOUTON	ICÔNE	FONCTION
ON/OFF (CONTRÔLE DÉSACTIVÉ)		Permet de démarrer le four et d'entrer dans l'état initial de veille [touche longue - 4 sec].
ON/OFF (CONTRÔLE ACTIVÉ)		Permet d'arrêter le four [touche longue - 4 sec] Permet d'arrêter les éventuelles phases de cuisson et de revenir à l'état initial de VEILLE [touche courte - 2 sec].
REDÉMARRAGE		Permet de réinitialiser le réglage sélectionné, comme les phases du programme sélectionné ou le temps de cuisson
DÉMARRAGE/PAUSE		Permet de mettre en pause le temps de cuisson du programme sélectionné (l'appui sur ce bouton n'interrompt PAS le fonctionnement du four)
ÉCLAIRAGE CHAMBRE CUISSON		Permet d'allumer/éteindre l'éclairage à l'intérieur de la chambre de cuisson
MODE PRÉCHAUFFAGE		Permet de préchauffer la chambre de cuisson et de s'approcher du point de consigne selon les paramètres fixés par le programme sélectionné.
MODE BOOST SUPÉRIEUR		Permet la compensation/récupération de la température de la chambre, en réglant la supérieur à 100% pour une durée maximale de 60 secondes
MODE BOOST INFÉRIEUR		Permet de compenser/récupérer la température de la chambre, en réglant la inférieur à 100% pour une durée maximale de 60 secondes
SÉLECTION PROGRAMMES		Permet d'accéder à la section des programmes disponibles à sélectionner
MODE MAINTIEN		Permet de stabiliser la température de travail à l'intérieur de la chambre de cuisson en fonction des paramètres fixés par le programme sélectionné.
MODE ÉCO		Permet d'optimiser les ressources énergétiques en réduisant de 40% la puissance fournie à la charge (supérieur/inférieur).
RÉGLAGES		Permet d'accéder aux sections dédiées aux différents réglages (PROGRAMMES, RÉGLAGES GÉNÉRAUX, JOURNAL DES ALARMES, CONTRÔLE, PARAMÈTRES, MULTIMÉDIA).
ENREGISTREMENT CHANGEMENTS		Permet d'enregistrer les modifications apportées au programme/à la section en cours
RETOUR À LA PAGE PRINCIPALE		Permet de revenir à la page principale

Effeuno S.r.l. se réserve le droit d'apporter toute modification électrique, technique et esthétique à cet appareil et/ou de remplacer toute pièce sans préavis, si elle le juge opportun, afin de toujours offrir un produit fiable, durable et technologiquement avancé.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ



L'entreprise

EFFEUNO S.r.l. a socio unico

Via Mozart, 43

35011 Campodarsego – (Padova) Italy

Déclare sous sa propre responsabilité que les produits:

Nom du produit: Four

Code du produit: P134H - P134HA - P234H - P150H - P150HA - P250H

auxquels se rapporte cette déclaration, répondent aux exigences essentielles de sécurité requises par les normes internationales et les directives européennes:

IEC 60335-1:2010 + A1:2013 + A2:2016

IEC 60335-2-36:2002 + A1:2004 + A2:2008

EN 60335-2-36:2002 + A1:2004 + A2:2008 + A11:2012

EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A12:2017 + A13:2017

EN 62233:2008 (including Corr:2008)

Padoue, le 01-01-2019

1. EINLEITUNG	Seite 73
2. ALLGEMEINE VORSICHTSMASSNAHMEN FÜR DEN GEBRAUCH	Seite 73
3. VOR DER VERWENDUNG	Seite 74
4. ANSCHLUSS AN DAS ELEKTRISCHE STROMNETZ	Seite 75
5. ERSTE EINSCHALTUNG	Seite 76
6. SICHERHEIT	Seite 78
7. REINIGUNG DES OFENS	Seite 79
8. VERPACKUNG UND ENTSORGUNG	Seite 79
9. GEWÄHRLEISTUNGSBEDINGUNGEN	Seite 80
10. TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	Seite 81
11. DIGITALE STEUERUNG	Seite 82
11.1 START-SEITE	Seite 82
11.2 HAUPTSEITE	Seite 82
11.3 EINSTELLUNGEN	Seite 88
11.4 PROGRAMME	Seite 88
11.5 ANLEGEN EINES BACKPROGRAMMS	Seite 89
11.6 ANZEIGE-EINSTELLUNGEN	Seite 90
11.7 ALARMPROTOKOLL	Seite 90
11.8 MULTIMEDIA	Seite 91
11.9 PROGRAMMAUSWAHL	Seite 91
12. ÜBERSICHTSTABELLE DER ELEKTRONISCHEN STEUERFUNKTIONEN	Seite 94

1. EINLEITUNG

Sehr geehrter Kunde, vielen Dank, dass Sie sich für einen Effeuno Backofen entschieden haben. Unsere Produktion folgt dem Grundsatz der strengsten Qualitätskontrolle jedes einzelnen Bauteils, wobei die auf der letzten Seite dieses Handbuchs aufgeführten europäischen Richtlinien sowie die **IEC-Normen** für elektrische/elektronische Geräte strikt eingehalten werden.

Es handelt sich um einen mit einer Backfläche aus lebensmittelechtem, feuerfestem Stein konzipierten und gebauten elektrischen Pizzaofen, der die Fähigkeit des Steins zur gleichmäßigen Wärmeabgabe optimal nutzt, die Feuchtigkeit des Teigs beim Backen aufnimmt und so das Pizzabacken zu Hause ermöglicht. Frische Pizza kann in kurzer Zeit zubereitet werden, im letzteren Fall ist die auf der Packung angegebene Zeit erheblich kürzer. Effeuno übernimmt keine Haftung für Änderungen/Ersatz/Verwendung von nicht-originalen Teilen, die zu Fehlfunktionen oder dauerhaften Schäden am Gerät führen und dessen Sicherheit beeinträchtigen können. Bitte beziehen Sie daher Ersatzteile ausschließlich vom Hersteller oder von autorisierten Händlern.

2. ALLGEMEINE VORSICHTSMASSNAHMEN FÜR DEN GEBRAUCH

- Verwenden Sie den Backofen nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt/defekt ist.
- Tauchen Sie den Backofen und seine Komponenten nicht in Wasser ein und berühren Sie ihn nicht mit nassen Händen oder Füßen an; dies kann zu einem elektrischen Schlag führen.
- Nicht mit Wasserstrahl waschen.
- Benutzen Sie den Backofen nicht in der Nähe von Räumen, in denen das Vorhandensein von Wasser eine potentielle Gefahrenquelle darstellen könnte.
- Lassen Sie den Backofen nicht der Witterung ausgesetzt und verwenden Sie ihn nicht im Freien (auch nicht unter einem Vordach oder einer Abdeckung).
- Benutzen Sie den Backofen nicht in der Nähe von brennbarem Material (Holz, Vorhänge, Kunststoff usw.) und in Gegenwart von Wärmequellen, die eine Entzündung verursachen können (Gas, Flammen, Haushaltsgeräte usw.).
- Streuen Sie kein Mehl auf den Feuerstein/die Biskuit-Keramik, da dies zu Rauch und Feuer führen kann.
- Halten Sie einen Abstand von 5m zwischen dem Ofen und anderen Geräten ein, aus denen Öl, Mehl usw. austreten können.
- Der Gebrauch durch nichtselbstständige Personen oder Kinder/Minderjährige darf nicht ohne angemessene Aufsicht erfolgen.
- Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht von Effeuno vorgesehen ist, da dies zu ernsthaften Gefahren führen kann.
- Ziehen Sie niemals direkt das Kabel oder den Backofen, um den Stecker von der Steckdose zu trennen, und lassen Sie das Kabel nicht hängen.
- Während des Backvorgangs und für eine begrenzte Zeit danach werden die Teile des Backofens heiß, berühren Sie sie nicht.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür auf den Heißluftstrom.
- Der Backofen gilt als ausgeschaltet, wenn der Stecker aus der Steckdose gezogen wird.
- Warten Sie bei Versetzungen des Backofens gegebenenfalls, bis dieser kalt ist, und trennen Sie ihn von der Stromversorgung.
- Lassen Sie den Ofen abkühlen, bevor Sie Gegenstände einschieben oder herausnehmen.
- Führen Sie keine übergroßen Lebensmittel oder ungeeignete Metallgegenstände ein, da sie Feuer oder einen elektrischen Schlag verursachen können.
- Benutzen Sie immer hitzebeständige Ofenlappen, wenn Sie Gegenstände in den heißen Ofen einführen oder aus ihm herausnehmen.
- Geben Sie keine Tiere in den Ofen.
- Verwenden Sie den Backofen nicht nach einer Funktionsstörung.
- Vergewissern Sie sich, dass die Komponenten nach der Benutzung des Backofens ausgeschaltet sind.



Sollten Sie beim Betrieb des Ofens eine Störung feststellen, wenden Sie sich bitte **ausschließlich** an den Technischen Kundendienst von Effeuno (service@effeuno.biz).

Der Backofen ist nur für den vorgesehenen Gebrauch bestimmt, jede andere Verwendung gilt als unsachgemäß und ist daher gefährlich. Der Hersteller kann nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die durch unsachgemäßen, fehlerhaften oder unangemessenen Gebrauch entstehen. Der Backofen ist ausschließlich für den professionellen Gebrauch bestimmt.

»»» DER OFEN KANN NICHT EINGEBAUT ODER ÜBEREINANDERGESETZT WERDEN, ««« AUCH NICHT TEILWEISE

3. VOR DER VERWENDUNG




Entfernen Sie die Verpackung und überprüfen Sie die Unversehrtheit des Geräts. Für die Zeit der ersten Backvorgänge bitten wir Sie, die Originalverpackung aufzubewahren; im Falle einer Fehlfunktion können Sie sie verwenden, um den Ofen zur Reparatur an uns zurückzusenden.

Die in der rechten Abbildung dargestellten Abstände sind strikt einzuhalten.



Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen des Backofens, dass das Stromkabel unbeschädigt ist und dass die Daten auf dem Typenschild mit denen des Stromnetzes übereinstimmen, da eine ungeeignete Spannung Schäden am Backofen verursachen kann. Wenn Sie eine Steckdose in der Nähe des Backofens verwenden, müssen die Kabel anderer Geräte einen ausreichenden Abstand zu den heißen Teilen des Backofens haben. Während des Backvorgangs werden die Teile des Backofens erhitzt und bleiben auch nach dem Ausschalten für eine begrenzte Zeit heiß. **Nicht berühren.** Vor der Verwendung von Adaptern, Steckdosenleisten und Verlängerungskabeln wird abgeraten. Verwenden Sie gegebenenfalls Geräte, die den geltenden Sicherheitsnormen entsprechen, und überschreiten Sie nicht die auf dem Adapter/Verlängerungskabel angegebene maximale Stromaufnahme.

Wenn Sie eine Funktionsstörung des Backofens feststellen, wenden Sie sich **ausschließlich** an den Technischen Kundendienst von Effeuno.

		EffeUno S.r.l. Via Mozart 43 35011 Campodarego (PD) Italia +39 049 5798415 service@effeuno.biz	<input type="checkbox"/> 380-400V 50/60 Hz <input checked="" type="checkbox"/> 220-230V 50/60 Hz		
OFENMODELL	Mod	P134H	Type	509E 20.9	OFEN-CODE
LEISTUNGS-AUFNAHME DES OFENS	kW	3	IP:	X3	IP SCHUTZGRAD
	S/N	 P134H15072021001			SERIENNUMMER



ACHTUNG
HOHE TEMPERATURE



ACHTUNG
WASCHEN VERBOTEN

4. ANSCHLUSS AN DAS ELEKTRISCHE STROMNETZ

Die folgenden Modelle:

P134H 500/509/509E, P134H 450/459, P134HA 500/509/509E, P134HA 450/459, P134A 399/399E, P234H 450, P150H oder P150HA

haben einen **Einphasen**-Anschluss. Stellen Sie sicher, dass der Stecker keine Defekte oder Fehler aufweist. Im Zweifelsfall, den Backofen nicht an die Steckdose anschließen, sondern den Kundendienst von Effeuno kontaktieren.

Wenn Sie folgendes Modell gekauft haben:

Beim Modell P250H

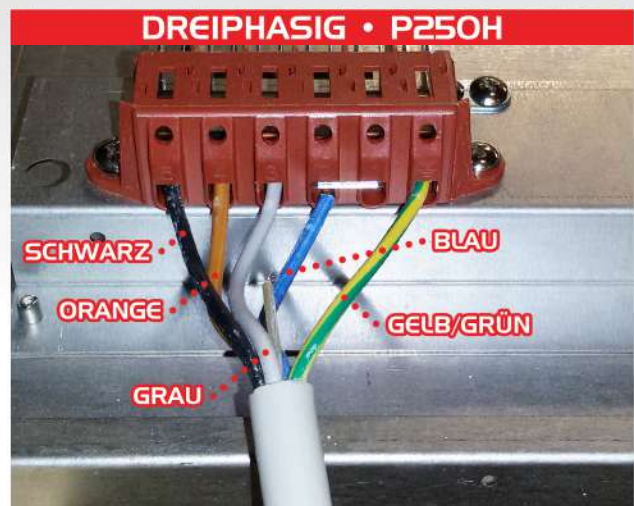
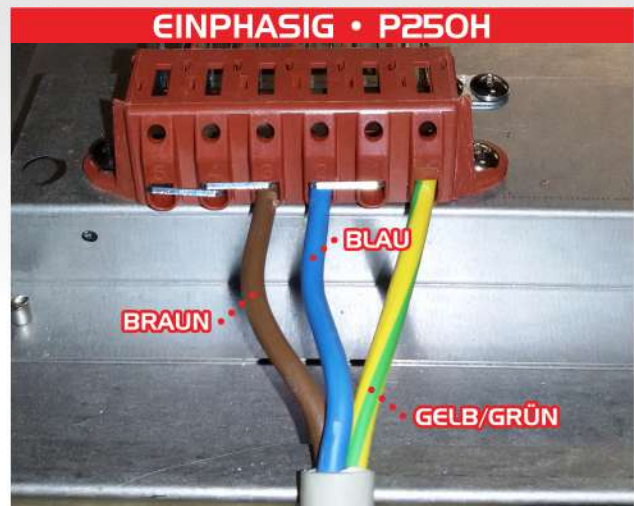
sind zwei Anschlussarten möglich. Wenn einphasig, befolgen Sie die oben stehenden Anweisungen, wenn dreiphasig, müssen der Anschluss an das Stromnetz und die Inbetriebnahme des Backofens von einem spezialisierten Techniker/Installateur unter Beachtung der Vorschriften des Installationslandes durchgeführt werden.

Die Abbildung auf der rechten Seite zeigt den dreiphasigen 380-V-Anschluss mit Nullleiter nur für das Modell P250H. Sehen Sie einen Leitungsstrang in der Nähe des Backofens vor, damit das Kabel die Steckdose erreichen kann. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel und installieren Sie einen Kasten zur Aufnahme der Installationsgeräte.

Der Anschlusskasten befindet sich auf der Rückseite des Ofens.

ACHTUNG!: Das einzige Modell, das auf Drehstrom umgestellt werden kann, ist das P250H, die anderen Modelle **können in keiner Weise von einphasig auf dreiphasig umgestellt werden.**

Der Backofen muss über ein dreiphasiges Stromkabel mit Nullleiter von geeigneter Länge an das Stromnetz angeschlossen werden, mit einer gelb/grünen Erdungsleitung, an deren Ende eine einheitliche EWG-Steckdose in Übereinstimmung mit der Norm IEC 309-2 "**Steckdosen und Stecker für den industriellen Einsatz**" installiert werden muss, geeignet für die Versorgungsspannung und den vom Gerät aufgenommenen Nennstrom, wie im Schaltplan und im Abschnitt "**Technische Eigenschaften**" angegeben (siehe Typenschild).



Der Fachinstallateur muss die folgenden Komponenten unter Einhaltung der geltenden Vorschriften des Landes, in dem das Gerät verwendet wird, installieren:

- ein Netzkabel mit einem geeigneten Stecker und einer geeigneten Steckdose
- Netzschalter/Trennschalter
- Thermo-Schutzschalter und Differenzialschalter mit Empfindlichkeitseigenschaften, die dem Verluststrom der Widerstände entsprechen.

Die Komponenten müssen zu Lasten und Kosten des Benutzers in der Nähe des Aufstellungsortes des Ofens installiert werden. Das Gerät muss über ein sicher effizientes System geerdet werden. Der Zustand und die Eigenschaften der Erdungsanlage sind einer gründlichen visuellen und instrumentellen Prüfung zu unterziehen, und die erforderlichen Reparaturen sind gegebenenfalls durchzuführen.

Der Anschluss muss gemäß den technischen Spezifikationen erfolgen, wobei sowohl die zyklische Reihenfolge des Anschlusses der Phasen als auch die Farbkodierung der Leiter zu beachten sind:

- L1 - Phase R - Farbe schwarz/grau/braun.
- L2 - Phase S - Farbe schwarz/grau/braun.
- L3 - Phase T - Farbe schwarz/grau/braun.
- N - neutral - Farbe Blau. Klemmleisten-Position 4-5 durch Brücke verbunden.
- Erde = Schutzleiter - gelb/grün gestreift.
- Die Modelle P134H, P134HA, P234H, P150H und P150HA sind mit einem ölbeständigen Kabel H05RN-F mit einem Querschnitt von 3x1,5 mm² und einem Schuko-Stecker 220/230V ausgestattet.

OFEN-TYPOLOGIE	ANZAHL DER KABEL	QUERSCHNITT (mm ²)
Einphasig, eine Kammer	3	1,5
Dreiphasig, eine Kammer	5	1,5

(Abbildung 1)

Nach dem Anschluss der Schutzeinrichtungen für die Stromversorgung des Ofens muss eine Prüfung der Wirksamkeit des Fehlerstromschutzschalters mit einem geeigneten Gerät durchgeführt werden. Stellen Sie sicher, dass sich keine brennbaren Elemente, oder Gegenstände jeglicher Art im Inneren des Backofens befinden. Nach den entsprechenden Kontrollen kann der Ofen für erste Tests eingeschaltet werden. Es ist keine Schutzblende zu entfernen. Drehen Sie den Thermostatknopf in die Mitte der Gradskala. Überprüfen Sie die Stromaufnahme und den korrekten Betrieb aller installierten Lampen. Warten Sie, bis der Thermostat den Stromkreis unterbrochen hat, und schalten Sie den Backofen aus. Der Ofen kann nun benutzt werden.



Nach fertiger Herstellung des Anschlusses der Apparaturen und der Funktionsprüfung des Ofens muss der Installateur die vorgeschriebene Erklärung über das einwandfreie Ergebnis der ausgeführten Arbeiten ausstellen. Das Gerät muss an ein Potentialausgleichssystem angeschlossen werden, dessen Wirksamkeit gemäß den geltenden Vorschriften ordnungsgemäß überprüft werden muss.

Diese Verbindung muss zwischen verschiedenen Geräten über die entsprechende Klemme hergestellt werden, die mit dem Symbol in der obigen Abbildung gekennzeichnet ist und sich auf der Rückseite des Ofens befindet. Das Gerät muss an die Netz-Erdleitung angeschlossen werden, der Potentialausgleichsleiter muss einen Mindestquerschnitt von 2,5 mm haben.

5. ERSTE EINSCHALTUNG

Vor der ersten Einschaltung des Backofens die Schutzfolie von allen Teilen abziehen und den Styropor-/Kartonblock zur Sicherung des Feuersteins aus der Kammer entfernen, wobei darauf zu achten ist, dass sich keine Rückstände im Inneren des Backofens und unter dem Stein befinden.



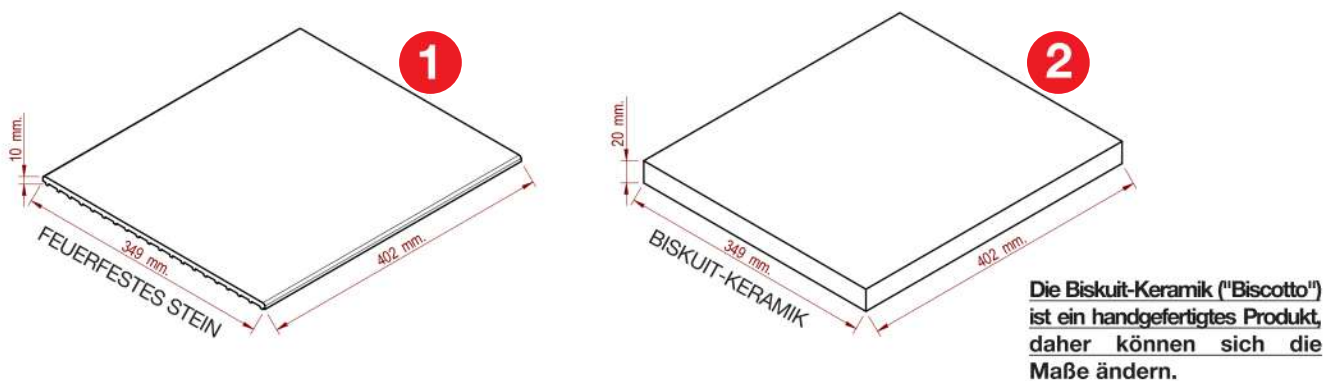
Reinigen Sie das Innere des Ofens, entfernen Sie Staub mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie gut. Verwenden Sie keinerlei Reinigungsmittel. Nach der Reinigung des Ofens können Sie die Laserfolie, die den Ofen schützt, vollständig entfernen. Sobald diese Arbeitsschritte abgeschlossen sind, kann der Einbackvorgang durchgeführt werden. Bei den ersten Zündungen kann der Backofen Gerüche und Rauch entwickeln. Lüften Sie den Raum gut.

ACHTUNG:

»» WÄHREND DIESES VORGANGS DIE TÜR OFFEN HALTEN UND DEN RAUM GUT LÜFTEN «««

Erstes Einbacken: Der Ofen muss schrittweise auf Höchsttemperatur gebracht werden. Zunächst wird der feuerfeste Stein im Innern gelassen (**Foto 1**). Schalten Sie den Ofen bei etwa 150 Grad ein. Das obere Heizelement ist fast doppelt so groß wie das untere, daher kann es beim Erreichen der gewünschten Temperatur zu zeitlichen Unterschieden kommen - das ist ganz normal. Sobald 150 Grad erreicht sind, warten Sie etwa zehn Minuten und fahren dann mit dem nächsten Schritt fort. Erhöhen Sie die Temperatur auf 250 Grad und wiederholen Sie den Vorgang, bis 450/500 Grad erreicht sind.

Zweites Einbacken: Entfernen Sie den feuerfesten Stein (sobald er abgekühlt ist) und setzen Sie die Biskuit-Keramik ein, falls mitgeliefert (**Foto 2**), dann wiederholen Sie das gleiche Verfahren wie oben. Nach Abschluss des Einbackens ist der Ofen voll funktionsfähig.



ACHTUNG! Der feuerfeste Stein und die Biskuit-Keramik sind speziell von Effeuno entwickelte Komponenten, die eine gleichmäßige Aufnahme und Übertragung der Wärme ermöglichen und die Feuchtigkeit des Teigs absorbieren, so dass die Pizza in 3/4 Minuten gebacken werden kann. Aus diesem Grund ist es wichtig, dass der Belag (Öl, Tomate, Mozzarella usw.) nicht von der gerade gebackenen Pizza auf die Backfläche aus feuerfestem Stein/Biskuit-Keramik gelangt, weil der flüssige Teil der Zutaten vom Stein aufgesaugt würde. Der Pizzaofen kann auch zum Garen anderer Speisen verwendet werden. In diesem Fall müssen geeignete Behälter verwendet werden, die für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind und hohen Temperaturen standhalten (wir empfehlen Eisen/Stahl und raten von Aluminium ab, das nicht für hohe Temperaturen geeignet ist).

Streuen Sie nicht übermäßig viel Mehl auf den Feuerstein/die Biskuit-Keramik, da dies zu Rauch und Feuer führen kann.



		2100W-230V	900W-230V	2300W-230V	1700W-230V	1300W-230V	1100W-230V
P134H 500/509/509E	Obere	✓					
	Untere		✓				
P134H 450/459	Obere	✓					
	Untere		✓				
P134HA 500/509/509E	Obere			✓			
	Untere		✓				
P134HA 450/459	Obere			✓			
	Untere		✓				
P134A 399/399E	Obere				✓		
	Untere						✓
P234H 450	Obere		✓				
	Mittelteil		✓				
	Untere		✓				
P150H 450	Obere				✓		
	Untere					✓	
P150HA 450	Obere				✓		
	Untere					✓	
P250H 450	Obere				✓		
	Mittelteil					✓	
	Untere					✓	

Die Öfen der Evolution-Linie sind mit einer separaten Steuerung der einzelnen Heizelemente ausgestattet und können 399/509°C erreichen, je nach der gekauften Ausführung. Die getrennte Einstellung der einzelnen Widerstände ermöglicht eine effizientere Nutzung.

ACHTUNG!
Das Produkt kann einigen geringfügigentechnischen/trukturellen Änderungen unterliegen, je nach dem

6. SICHERHEIT

Die Linie EVOLUTION ist mit einem Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung ausgestattet, das im Falle einer Übertemperatur eingreift und den Ofen ausschaltet. Wenn der Sicherheitsthermostat auslöst, unterbrechen Sie die Stromzufuhr und drücken Sie den Taster am Sicherheitsthermostat auf der Rückseite des Backofens, bis die Rückstellung erreicht wird. Wenn der Sicherheitsthermostat erneut auslöst, beheben Sie den Fehler nicht selbst, sondern wenden Sie sich an das nächste Kundendienstzentrum oder an Effeuno.



Nachdem die Sicherung ausgelöst wurde, gehen Sie wie folgt vor, um den Ofen regulär neu zu starten: trennen Sie die Stromversorgung, schrauben Sie die rote Kappe ab und drücken Sie den Taster des Sicherheitsthermostats auf der Rückseite des Backofens, bis er vollständig zurückgestellt ist.

EVOLUTION-Backöfen sind mit einem internen Ventilator ausgestattet, das sich etwa 20 Minuten nach dem Einschalten bei maximaler Temperatur automatisch einschaltet. Rechts vom Mantel wird dann ein Heißluftstrom erzeugt, der das äußere Gerüst auf einer akzeptabel Temperatur hält (Foto 1). Um eine Überhitzung zu vermeiden, läuft der Ventilator auch nach dem Ausschalten des Backofens weiter, bis die Temperatur auf ein angemessene Niveau gesunken ist. Um das Abkühlen des Backofens zu beschleunigen, öffnen Sie einmal die Backofentür.



7. REINIGUNG DES OFENS

Wenn das Innere des Ofens verschmutzt ist, kann sich die Backzeit verlängern. Häufiges Reinigen verhindert die Bildung von Dämpfen und unangenehmen Gerüchen beim Garen. Verwenden Sie einen feuchten Schwamm oder ein feuchtes Tuch, um die Außenfläche zu reinigen; vermeiden Sie die Verwendung von Scheuermitteln, die den Stahl beschädigen könnten. Gehen Sie bei der Reinigung äußerst vorsichtig vor, damit kein Wasser oder Flüssigseife in die Backofenschlitze eindringt. Zur Reinigung im Innern keine ätzenden Produkte (z. B. Spraydoseneiniger) verwenden und nicht mit scharfen oder spitzen Gegenständen an den Wänden kratzen. Reinigen Sie niemals die Heizelemente.

Ziehen Sie vor allen Reinigungsarbeiten den Stecker aus der Steckdose. Tauchen Sie den Ofen nicht in Wasser, waschen Sie ihn nicht unter einem Wasserstrahl, Sie könnten seine elektrische Sicherheit gefährden.

How to clean the refractory stone/biscotto claystone? Given the "porous" nature of stones, it is normal for dark spots to appear after a few uses; they are nothing more than pizza toppings that have run onto the stone and have been blackened by the high cooking temperatures. The stone is **not** "old" or "unusable".

Was zu **unterlassen** ist:

- Immerse the stone in water. Immersing the stone in water, even for an extended time, does not result
- Das Eintauchen der Steine in Wasser, auch über einen längeren Zeitraum: Dies hat keinen Sinn, im Gegenteil, die Wahrscheinlichkeit, dass der Stein dabei zerbricht, ist hoch.
- Die Verwendung von Reinigungsölen: Die Steine sind wie "Schwämme" und beim ersten Anzünden würde es eine abnorme Rauchentwicklung geben.
- Die Verwendung von Reinigungsmitteln zur Reinigung des Steins: Dies führt aus demselben Grund wie oben beschrieben dazu, dass der Stein das Reinigungsmittel aufnimmt und während des Backens wieder abgibt, was die Qualität der Pizza unwiderruflich beeinträchtigt.
- Die Verwendung von Schleifwerkzeugen wie Schleifpapier, Schleifmaschinen usw., um Flecken aus dem Stein zu entfernen.
- Die Steine in die Spülmaschine legen. Was zu tun ist:
- Verwenden Sie einen stumpfen, nicht scheuernden Spachtel und reinigen Sie die sichtbaren und erhabenen verkohlten Rückstände.
- Wischen Sie mit einem nur mit Wasser angefeuchteten Tuch nach, um den Staub zu entfernen, der durch vorheriges Reiben entstanden ist.
- Schalten Sie den Backofen bei maximaler Leistung für 50 Minuten ein, lassen Sie den Stein danach abkühlen und wischen Sie ihn dann mit einem feuchten Tuch ab, um Staub zu entfernen.



Achtung, nachdem der Stein im Ofen geblieben ist, ist er glühend. Warten Sie vor jeglichem Eingriff ausreichend Zeit, bis der Ofen abgekühlt ist.

ZU IHRER EIGENEN SICHERHEIT FÜHREN SIE DIE REINIGUNG IMMER BEI KALTEM UND VON DER STROMVERSORGUNG GETRENNTEM BACKOFEN DURCH.

8. VERPACKUNG UND ENTSORGUNG

Alle verwendeten Materialien sind recycelbar. Wir bitten Sie, einen Beitrag zur Erhaltung der Umwelt zu leisten, indem Sie die entsprechenden Wege zur Mülltrennung nutzen. Für die Zeit der ersten Backvorgänge bitten wir Sie, die Originalverpackung aufzubewahren, damit Sie uns im Falle einer Störung den Ofen zur Reparatur zusenden können. Ausgediente Öfen sind kein wertloser Abfall, durch die ökologische Entsorgung können verschiedene in der Produktion verwendete Materialien zurückgewonnen werden. Ziehen Sie vor der Verschrottung des Backofens den Stecker aus der Steckdose und schneiden Sie das Netzkabel ab.



9. GEWÄHRLEISTUNGSBEDINGUNGEN

Wenn der Backofen von einer Firma gekauft wird, gilt eine einjährige Gewährleistung.

Wenn der Ofen von einer Privatperson gekauft wird, gilt eine zweijährige Gewährleistung.

Die Gewährleistung muss **immer** durch ein fiskalisches Dokument (Quittung, Rechnung) nachgewiesen werden und erstreckt sich nur auf die Bauteile, die ab Werk aufgrund von Herstellungsfehlern defekt waren. Bei Herstellungsfehlern, die sich innerhalb von sechs Monaten nach der Lieferung zeigen, wird angenommen, dass sie bereits zum Zeitpunkt der Lieferung bestanden, es sei denn, das Gegenteil wird bewiesen, oder die Beschaffenheit der Ware lässt einen anderen Schluss zu. Ausgeschlossen sind daher alle Teile, die einen zufälligen Bruch erlitten haben oder der Abnutzung unterliegen, Defekte, die auf eine unsachgemäße Verwendung des Geräts, Reinigungs- oder Reparaturarbeiten an den Steinen zurückzuführen sind (der feuerfeste Stein und die Biskuit-Keramik, sofern verwendet, fallen nicht unter die Gewährleistung), Nachlässigkeit bei der Verwendung oder Wartung, Transportschäden und alle Schäden, die nicht direkt Effeuno zuzuschreiben sind. Der Ofen darf nur von autorisiertem Effeuno-Personal repariert werden.

Die eventuelle **Änderung, Öffnung, der Eingriff** durch nicht autorisiertes Personal führt zum sofortigen Erlöschen der Gewährleistung.

Reparaturen werden nur in einem der von Effeuno zugelassenen Zentren durchgeführt.

Sollte nach dem sechsten Monat ab Lieferung ein Konformitätsmangel am Effeuno-Produkt auftreten, muss sich der Endverbraucher, der nach geltendem Recht zur Inanspruchnahme der Garantie berechtigt ist, an den Händler oder alternativ an ein von Effeuno autorisiertes Kundendienstzentrum wenden und folgende Unterlagen beifügen:

- Quittung, Lieferschein oder Rechnung
- Nachweis eines Mangels, den das Gesetz in die Kategorie "Nichtkonformität" einordnet
- Nachweis, dass dieser Mangel direkt von Effeuno zu vertreten ist.

Ist dies nicht der Fall, wird die Reparatur gegen Bezahlung durchgeführt.


10. TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

	Elektrische Spannung	Elektrische Leistung	Kabellänge	Außenabmessungen (mm) BxBxH	Innenabmessungen (mm) BxBxH	Gewicht
P134H 459/509 MECH/EVO		3000W Schuko-Stecker	1,5 m Querschnitt 1,5 mm ²	535 x 585 x 265	350 x 410 x 100	25 kg
P134HA 459/509 MECH/EVO		3200W Schuko-Stecker	1,5 m Querschnitt 1,5 mm ²	535 x 585 x 345	350 x 410 x 180	30 kg
P134A 399 EVO	220V-230V ~ 50/60Hz	2800W Schuko-Stecker	1,5 m Querschnitt 1,5 mm ²	534 x 585 x 345	350 x 410 x 220	30 kg
P234H		2650W Schuko-Stecker	1,5 m Querschnitt 1,5 mm ²	535 x 585 x 345	350 x 410 x 80	30 kg
P150H		3000W Schuko-Stecker	1,5 m Querschnitt 1,5 mm ²	685 x 685 x 265	500 x 510 x 80	30 kg
P150HA		3000W Schuko-Stecker	1,5 m Querschnitt 1,5 mm ²	685 x 685 x 345	500 x 510 x 180	30 kg
P250H	380V-400V ~ 50/60Hz Dreiphasen + Neutral und Erde	4300W Schuko-Stecker	1,75 m Querschnitt 2,5 mm ²	685 x 685 x 345	500 x 510 x 80	40 kg

11. DIGITALE STEUERUNG

11.1 START-SEITE



Um den Backofen einzuschalten, halten Sie den EIN/AUS-Taster  in der oberen rechten Ecke lang gedrückt (mindestens 4 Sekunden).

Dadurch wird der Ofen in den Standby-Modus versetzt, d.h. der Ofen ist in Betrieb, wartet aber auf Befehle, und das Licht ist ausgeschaltet. Genauer gesagt schaltet der Ofen so direkt auf das Programm **0 MANUAL**.

Auf der Startseite werden die folgenden Informationen angezeigt:



- Aktuelles Datum und Uhrzeit in der oberen Leiste.
- Status des Backofens (Kühlung oder nicht) oder gegebenenfalls vorhandene Alarmer.
- Aktuelle Temperaturen in der Kammer und im Technischacht. Die Temperaturen der Kammer und des Technischachts können durch die Temperatur der Umgebung, in der sich der Backofen befindet, beeinflusst werden.

11.2 HAUPTSEITE



Von der Hauptseite aus ist es möglich, den aktuellen Status der verschiedenen Ofenkomponenten abzurufen und die vom Benutzer am häufigsten verwendeten Bedienelemente und Einstellungen zu bedienen.

Auf der Hauptseite werden die folgenden Informationen angezeigt:

- Auf der oberen Leiste das aktuelle Datum und die Uhrzeit sowie das Bedienelement zum Ausschalten des Ofens.
- Backstufen-Anzeige. Sie können mindestens 1 bis maximal 3 Backstufen einstellen. In jeder Stufe werden die eingestellte Temperatur, die Zeit und die Leistung, ausgedrückt in oberen und unteren Prozentsätzen für die jeweilige Stufe, angezeigt.
- Aktuelles Programm **PROG. 5** und aktueller Modus. Beim Einschalten befindet sich der Ofen im Standby-Modus (wartet auf einen Befehl).
-  Maßeinheit für die Temperatur (C° oder F).  Anzeige der aktuellen Temperatur des Oberes im Verhältnis zur Einstelltemperatur. Liefert eine klare visuelle Anzeige des Fortschritts bei der Erreichung des Leistungssollwerts in Prozent. Wenn der Wert erreicht ist, wird der gesamte Leiste rot.



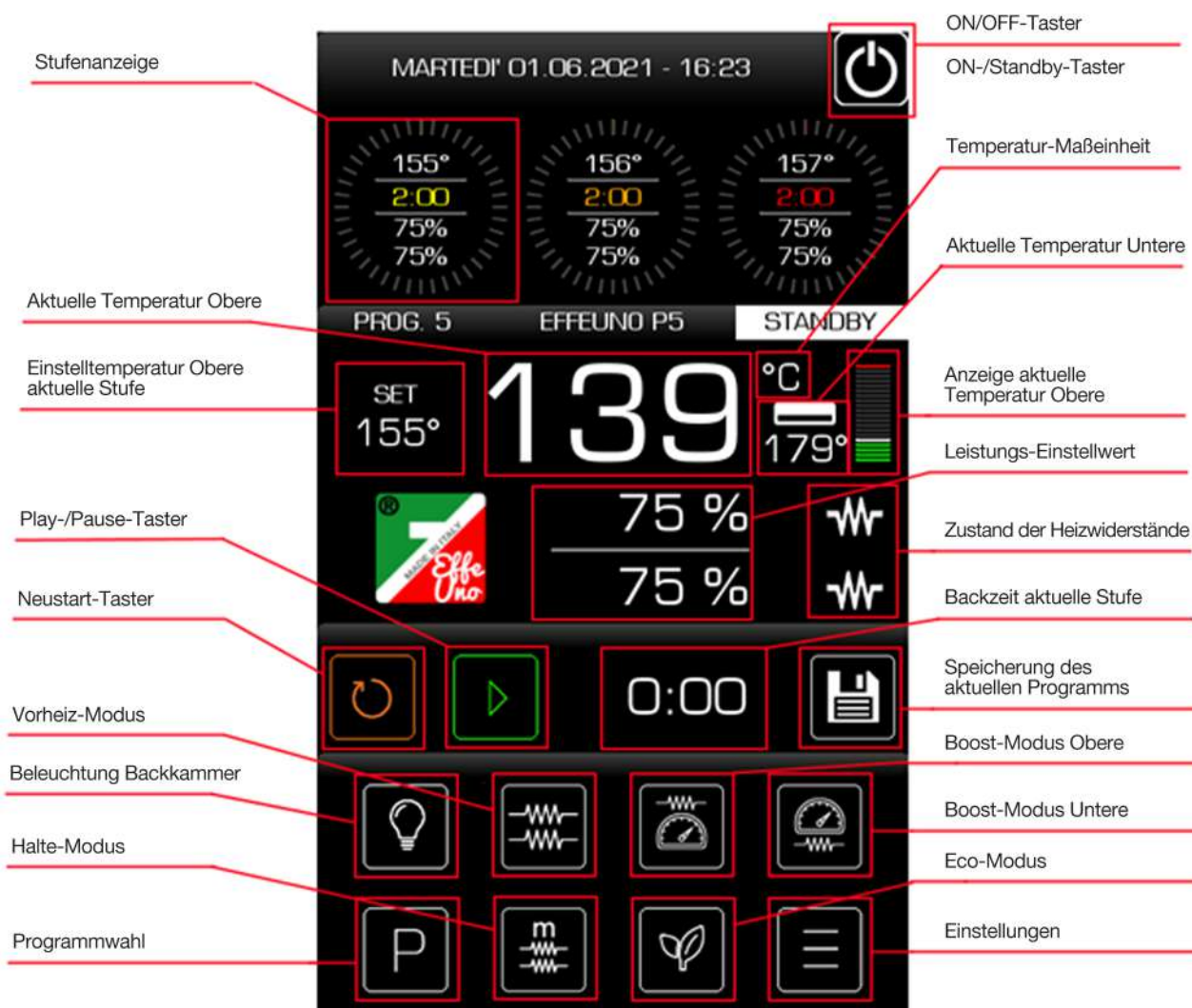
- Einstelltemperatur **SET 155°** .
- Temperaturen, die in Echtzeit von der oberen Sonde **139** und der unteren Sonde in der Kammer gemessen werden **179°**. Die Temperatur der oberen Ebene/der Kammer ist die Haupttemperatur, die den Backprozess steuert, daher wird die Einstelltemperatur direkt von der Temperatursonde der oberen Ebene/der Kammer abgelesen. Die aktuelle Unteren-Temperatur ist dagegen als Hilfsanzeige zu betrachten, da sie nicht eingestellt werden kann. Sie wird von einer Sonde erfasst, die sich unterhalb des feuerfesten Steins in der Mitte befindet, und liefert somit den Wert der Temperatur auf der Backfläche mit einem Toleranzbereich von etwa 10-20 °C im Vergleich zur Temperatur über dem feuerfesten Stein.
- Oberer und unterer Prozentanteil der Leistung **75 %** **75 %** .
- Die Zustände der Obere- und Unterenwiderstände **⚡** . Wenn die Widerstände Wärme liefern, werden sie in der Farbe Rot angezeigt, ansonsten erscheinen sie weiß.
- Neustart-Taster **⏻** . Beim Drücken dieses Tasters wird die ausgewählte Einstellung zurückgesetzt. Zum Beispiel der Start des gewählten Programms, einschließlich aller Stufen, oder die eingestellte Zeit der Backstufe.
- Play/Pause-Taster **▶** . Durch Drücken dieses Tasters wird die Zeit des gewählten Programms angehalten. Der Betrieb des Backofens wird nicht unterbrochen, sodass die Heizleistung auch nach Drücken des Play/Pause-Tasters weiterläuft. Um den Ofenbetrieb vollständig zu stoppen und in den STANDBY-Modus zurückzukehren, drücken Sie den Taster ON/OFF **⏻** 2 Sekunden lang. Es erscheint ein Popup-Fenster, um den Benutzer darüber zu informieren, dass der STANDBY-Modus wiederhergestellt wurde.
- Backzeit der Stufe, die gerade ausgeführt wird oder zur Ausführung bereit ist. Der Timer hat keinen Einfluss auf das Backen, es handelt sich um eine Zeit- und Durchgangsanzeige. Nach Ablauf der eingestellten Zeit gibt der Backofen akustische Signale (10 "Piep"-Töne) aus, und der Timer wird automatisch auf die voreingestellte Zeit zurückgesetzt, während die Heizelemente des Backofens weiter heizen und die Temperatur der letzten Stufe halten.

Wenn die Taster dunkelgrau sind, bedeutet dies, dass die entsprechenden Funktionen zu diesem Zeitpunkt nicht verfügbar oder deaktiviert sind.



Die Taster am unteren Rand ermöglichen jeweils:

- Ein-/Ausschalten der Backkammer-Beleuchtung
- Aktivieren des Vorheiz-Modus (PREHEAT)
- Aktivieren des Halte-Modus (MAINTAIN)
- Aktivieren des Modus Boost Obere (BOOST)
- Aktivieren des Modus Boost Untere (BOOST)
- Einstieg in die Programmauswahlseite
- Aktivieren des Eco-Modus (ECO)
- Einstieg in die Seite der Einstellungen





Die folgenden Einstellungen gehen am schnellsten und lassen sich leicht speichern:

1. Prozentuale Leistung Obere und prozentuale Leistung Untere, durch Drücken auf die Prozentzahlen.
2. Einstelltemperatur von Obere/Back-Kammer und Untere durch Drücken auf den Temperatur-Sollwert.
3. Back-Timer (durch Drücken auf die Stufenanzeige).


11.2.1 Einstelltemperatur Obere/Kammer

Auf der Hauptseite kann die Einstelltemperatur der oberen Ebene eingestellt werden, auch bei vorinstallierten Programmen. Auf der Seite "Programme" können Sie den Wert für die Obere-/Backkammer-Temperatur für die einzelnen Programme einstellen. Bei einem manuellen Programm wird diese Änderung auch automatisch gespeichert.

11.2.2 Prozentsatz der Leistung von Obere/Kammer

Auf der Hauptseite kann der Prozentanteil der Leistung von der oberen Ebene/Kammer eingestellt werden, auch bei vorinstallierten Programmen. Bei einem manuellen Programm wird diese Änderung auch automatisch gespeichert. Der minimale Prozentanteil, der festgelegt werden kann, beträgt 5 %, der maximale Prozentanteil 100 %.


11.2.3 Vorheiz-Modus (PREHEAT)

Durch Drücken des entsprechenden Tasters  ändert das System die Prozentanteile für Obere und Untere auf die für das jeweilige Programm eingestellten Vorheiz-Prozentanteile (die Prozentanteile werden in orange angezeigt und können von der ersten Seite aus nicht geändert werden). Beim Programm MANUELL werden durch Drücken des Tasters VORHEIZEN die vom Hersteller voreingestellten Prozentanteile für den Obere und die Untere geändert. Es ist nicht möglich, die Parameter der Vorheizung zu ändern, wenn diese bereits aktiviert und in Betrieb ist. Wenn dieser Modus startet, nimmt dieser Taster die Farbe Orange an. Der Modus wird 5°C vor dem Erreichen der Einstelltemperatur automatisch deaktiviert und wechselt in den Zustand "Halten" oder kann durch erneutes Drücken des Vorheiztasters deaktiviert werden.

Der Vorheizmodus kann nicht aktiviert werden, wenn die Temperaturdifferenz zwischen dem Sollwert und der aktuellen Temperatur der oberen Ebene/der Back-Kammer weniger als 6°C beträgt, da der Ofen für den Halte-Modus bereit ist und daher nicht vorgeheizt werden muss. Für den sofortigen Start des Vorheiz-Zyklus empfiehlt es sich, die Backofentür für einige Sekunden/Minuten zu öffnen, damit die Temperatur sinkt und der Temperaturunterschied von 6 °C überschritten wird.

11.2.4 Halte-Modus (MAINTAIN)

Durch Drücken des entsprechenden Tasters  variiert das System die Prozentanteile für den Obere und die Untere mit den für das aktuelle Programm eingestellten Halteprozentanteilen.

Wenn der Vorheizmodus deaktiviert wird (was 5°C vor Erreichen der Einstelltemperatur oder durch erneutes Drücken des Vorheiztasters erfolgt), schaltet das System automatisch in den Halte-Modus. In diesem Modus werden die jeweils für das aktuelle Programm eingestellten Halteleistungen geladen. Um vom Haltezustand in den **Zustand Bereit** zum Backen zu wechseln, muss den **Play-Taster**  gedrückt werden, sonst bleibt der Ofen im Haltezustand.

Es ist nicht möglich, die Parameter des Haltemodus zu ändern, wenn dieser bereits aktiviert und in Betrieb ist.

11.2.5 Obere/Unteren-Boost-Modus

Durch Drücken der entsprechenden Taster kann der Modus Boost Obere  oder Untere  aktiviert werden.

Das System lädt für 60 Sekunden (oder für eine im Programm einstellbare Zeit, die diesen Wert jedoch nicht überschreiten darf) 100% Leistung des Oberes und/oder der Untere. Diese Prozentanteile werden in rot angezeigt.

Wenn der BOOST-Modus startet, nimmt der entsprechende Taster die Farbe Rot an.

Dieser Modus wird automatisch deaktiviert, wenn die Anwendungszeit abgelaufen ist oder wenn die maximale Abschalttemperatur des Boost-Modus erreicht ist. Die maximale Einstellzeit beträgt auch bei Boost-Programmen 60 Sekunden.

Sie können diesen Modus deaktivieren, indem Sie den entsprechenden Taster erneut drücken.

Der BOOST-Modus wird empfohlen, um eventuelle Temperaturverluste auszugleichen. Wenn Sie zum Beispiel eine neapolitanische Pizza backen, für die hohe Temperaturen erforderlich sind, können Sie den BOOST-Modus aktivieren, um eine kontinuierliche Energiezufuhr zu erhalten, die den Backprozess besser unterstützt.

ACHTUNG: Durch die Aktivierung des BOOST-Modus kann die Temperatur bis über den Sollwert ansteigen.

11.2.6 ECO-Modus

Durch Drücken des entsprechenden Tasters  kann der ECO-Modus aktiviert werden.

Dieser Modus optimiert die Nutzung der Energieressourcen und reduziert die an die Widerstände gelieferte Momentanleistung um 40%.

ACHTUNG! Die Aktivierung des ECO-Betriebs kann die Zeit, die zum Erreichen der eingestellten Temperatur benötigt wird, erheblich beeinflussen.

Beispiel:	Obere 100% - Untere 60%		ECO-Modus: OFF
	Obere 60% - Untere 36%		ECO-Modus: ON

Wenn der ECO-Modus startet, leuchtet der ECO-Taster grün.

Sie können diesen Modus deaktivieren, indem Sie den entsprechenden Taster erneut drücken.

11.2.4 Backofenstatus-Icon



Das Icon rechts neben der aktuellen Programmbeschreibung zeigt den aktuellen Status des Ofens an. Im Einzelnen:

- ✓ **STANDBY:** Der Ofen wartet auf einen Befehl des Benutzers, damit die Temperaturregelung entsprechend der zugewiesenen Einstelltemperatur beginnt. Dies ist der Ausgangszustand beim Einschalten des Backofens oder nach Drücken des Tasters ON/OFF  für 2 Sekunden. Es erscheint ein Popup-Fenster, um den Benutzer darüber zu informieren, dass der STANDBY-Modus wiederhergestellt wurde.
- ✓ **READY:** Der Backofen ist bereit zum Backen, und die Temperaturregelung ist aktiv. Bei programmgesteuerter Befehrerreichung erreicht der Ofen diesen Zustand nach der im Programm eingestellten Vorheiz- und Haltezeit. Wenn Sie hingegen die Steuerung im manuellen Modus verwenden, ist READY der Status des Backofens während des Backvorgangs, der auf den Standby-Modus folgt.
- ✓ **PREHEAT:** Der Backofen befindet sich im Vorheizmodus. Die Leistungsanteile von Obere und Untere werden so eingestellt, dass die Backkammer und der feuerfeste Stein von der Raumtemperatur auf die Einstelltemperatur vorgeheizt werden.

(siehe Abschnitt 4.2.3 zu weiteren Einzelheiten)

- ✓ **MAINTAIN:** Der Ofen befindet sich im Halte-Modus. Die Leistungsanteile von Obere und Untere werden so eingestellt, dass in der Kammer die Einstelltemperatur konstant aufrechterhalten wird. Mit dieser Stufe soll verhindert werden, dass die Backtemperatur zu hoch/niedrig ist, um den Backprozess zu starten.

(siehe Abschnitt 4.2.4 zu weiteren Einzelheiten)

- ✓ **BOOST:** Der Ofen befindet sich im Boost-Modus. Die Prozentanteile für die Obere- und/oder Unterenleistung werden für maximal 60 Sekunden auf 100 % gesetzt.

(siehe Abschnitt 4.2.5 zu weiteren Einzelheiten)






- ✓ **ECO:** Der Ofen befindet sich im ECO-Modus. Dieser Modus optimiert die Nutzung der Energieressourcen und reduziert die an die Widerstände gelieferte Momentanleistung um 40%.

(siehe Abschnitt 4.2.6 zu weiteren Einzelheiten)

11.3 EINSTELLUNGEN



Auf dieser Seite können Sie durch Drücken des entsprechenden Tasters auf die verschiedenen Einstellungsseiten zugreifen.

-  **Programme:** Programmblöcke (**Abschnitt 4.4**)
-  **Einstellungen:** siehe Einstellungs-Blöcke (**Abschnitt 4.5**)
-  **Alarmprotokoll:** siehe Alarmprotokoll (**Abschnitt 4.6**)
-  **Kontrolle:** Passwortgeschützt, zugänglich nur für den Service und in Absprache mit dem Hersteller Effeuno Srl.
-  **Parameter:** Passwortgeschützt, zugänglich nur für den Service und in Absprache mit dem Hersteller Effeuno Srl.
-  **Multimedia:** siehe Multimedia (**Abschnitt 4.7**)

11.4 PROGRAMME



Für jedes der 30 Programme ist es möglich, den Namen zu ändern (über ein alphanumerisches Tastenfeld, das auf dem Bildschirm erscheint), die Anzahl der Stufen und, als Parameter, den Sollwert für die Obere-/Untertemperatur, die Backzeit, die Obere-/Untertemperatur-Prozentanteile und die Prozentanteile, die im Vorheiz- und Haltemodus anzuwenden sind.

Der Name der Programme kann auf maximal 16 alphanumerische Zeichen festgelegt werden, und die Anzahl der Programme, die verwendet werden können, reicht von 1 bis 30.

Programm "0" oder Manuell bezieht sich auf manuelle Einstellungen, die der Bediener von Zeit zu Zeit vornehmen kann; werden keine Änderungen an den Einstellungen vorgenommen, werden die Parameter vom Hersteller der Steuerung standardmäßig eingestellt.

Programm "0" ist standardmäßig das manuelle Programm und hat immer nur eine Backstufe. Sie können die Backzeit und die Sollwerte direkt von der Hauptseite aus ändern.

Es ist auch möglich, die maximale Zeit (60 Sekunden) für die Anwendung des Boost-Modus einzustellen (dieser Parameter gilt für alle Programme).

ACHTUNG! Die Parameter müssen nach einem logischen Funktionsprinzip eingestellt werden. Die Einstellung von Parametern, die nicht konsistent und logisch mit dem Betriebssystem sind, garantiert KEINE zufriedenstellenden Ergebnisse.

11.5 ANLEGEN EINES BACKPROGRAMMS



Drücken Sie auf der Hauptseite das Icon **EINSTELLUNGEN** [1], um die Seite mit den verschiedenen Einstellungen aufzurufen.



Drücken Sie das Icon **PROGRAMME** [2] für den Zugriff auf die Programmkonfigurationsseite.



Drücken Sie das Icon **P1-30** [3] zur Auswahl des zu erstellenden/zu bearbeitenden Programms.

Programm-**STRUKTUR** [4] einfügen/ändern:

- [A] Namen des gewählten Programms
- [B] Programmbeschreibung (max. 16 Zeichen)
- [C] Anzahl der Backstufen (min. 1 – max. 3)
- [D] Kammertemperatur (min. 0°C)
- [E] Backzeit (min. 1 s)
- [F] Obere-Leistung (min. 0% - max. 100%)
- [G] Untere-Leistung (min. 0% - max. 100%)
- [H] Leistung Obere Vorheizung (min. 0% - max. 100%)
- [I] Leistung Untere Vorheizung (min. 0% - max. 100%)
- [L] Leistung Obere Halten (min. 0% - max. 100%)
- [M] Leistung Untere Halten (min. 0% - max. 100%)
- [N] Boost-Anwendungszeit (min. 0 s - max. 60 s)

Drücken Sie das Icon **SAVE** [5], um die eingestellten Parameter zu speichern.

Drücken Sie zweimal das Icon **EXIT** [6] um zur Hauptseite zurückzukehren.

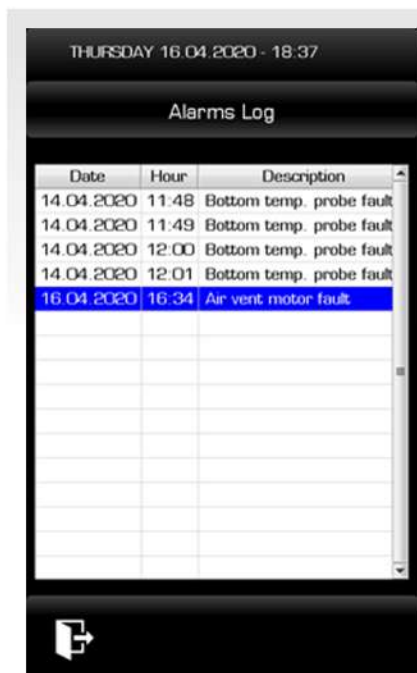
11.6 ANZEIGE-EINSTELLUNGEN



Auf dieser Seite sind folgende Einstellungen möglich:

- Sprache der Benutzeroberfläche: Die verfügbaren Sprachen sind Italienisch, Englisch, Deutsch, Französisch und Spanisch.
- Summer: Das akustische Signal wird beim Drücken der Tasten aktiviert.
- Datum (Jahr, Monat und Tag) und Uhrzeit.
- Bildschirmhelligkeit von minimal 10% bis maximal 100%.
- Timeout Modus Sleep: Sie können die Zeit der Inaktivität einstellen, nach der das Display in den Standby-Modus wechselt (der Bildschirm wird vollständig ausgeschaltet). Der normale Betrieb mit eingeschaltetem Bildschirm wird durch Berühren eines beliebigen Bereichs des Displays wiederhergestellt. (ACHTUNG: dieser Modus ist nicht aktiviert, wenn das Programm läuft).
- FW Version Display-Karte und Leistungskarte: Die Firmware-Versionen der Leistungs-Karte und der Display-Karte werden ebenfalls angezeigt.

11.7 ALARMPROTOKOLL



Auf dieser Seite werden die aufgetretenen Alarme und Störungen angezeigt.

Folgende mögliche Störungen werden erkannt und angezeigt:

Alarmbeschreibung	Typ
Kommunikationsfehler zwischen den Karten	Blockierend
Defekt der Obere-/Untersonde	Blockierend
Überhitzung des Technikraums	Blockierend

11.8 MULTIMEDIA



Auf dieser Seite können Sie, wenn ein mit FAT32 formatierter USB-Stick in den Anschluss eingesteckt ist, folgende Operationen durchführen:

- **Programme importieren:** Das System sucht nach einer Datei mit dem Namen "PROGRAMS.CSV" und importiert die entsprechenden Parameter.
- **Programme exportieren:** Das System exportiert eine Datei mit dem Namen "PROGRAMS.CSV" mit den im Ofen gespeicherten Programmen.
- **Parameter importieren:** Passwortgeschützter Block, zugänglich nur für den Service und in Absprache mit dem Hersteller Effeuno Srl.
- **Parameter exportieren:** Passwortgeschützter Block, zugänglich nur für den Service und in Absprache mit dem Hersteller Effeuno Srl. Als Referenz reicht die Verwendung der Dateien, die vom Stick exportiert werden. Sollten Werte außerhalb des Bereichs eingegeben werden, sind diese auf den minimalen/maximalen zulässigen Wert für diesen Parameter begrenzt. Es ist darüber hinaus möglich, einzelne Rezepte zu importieren, wobei die Zeilen für die Programme, die nicht überschrieben werden sollen, in der Datei verbleiben.

Es wird dringend empfohlen, ein vollständiges Backup auf einen USB-Stick zu exportieren, damit im Falle eines kompletten Service-Resets nicht alle gespeicherten Einstellungen verloren gehen.

ACHTUNG: Die geladene .csv-Datei löscht und überschreibt alle zuvor geladenen Programme

11.9 PROGRAMMAUSWAHL



Von dieser Seite aus kann aus den 28 verfügbaren Programmen (zusätzlich zum manuellen Programm) das zu ladende Standardprogramm ausgewählt werden.

Beim Drücken des **SET**-Tasters wird das jeweilige Backprogramm eingestellt und alle Parameter des gewählten Programms werden geladen.

Beim Drücken des Tasters  erfolgt die Rückkehr zur Hauptseite.



Falls das geladene Programm mehr als eine Stufe hat, werden diese Stufen im oberen Bereich des Displays durch kreisförmige Kronen dargestellt, deren Balken im Laufe der Zeit farbig werden.

Die Backzeiten, Leistungs-Prozentanteile und Einstelltemperaturen der verschiedenen Stufen (die Reihenfolge der Stufen verläuft von links nach rechts) werden ebenfalls angezeigt.

Wenn eine Stufe abgeschlossen ist, können ihre Werte nicht mehr geändert werden, ihre Anzeige wird abgeblendet und die nächste Stufe des Programms beginnt automatisch.

11.9.1 Aktuelles Programm speichern



Von dieser Seite aus kann das aktuelle Programm in einem der verfügbaren Programme (von 1 bis 30) gespeichert werden.

Es ist auch die Umbenennung mit einer Beschreibung nach Wahl mit bis zu 16 Zeichen möglich (über ein alphanumerisches Tastenfeld, das auf dem Bildschirm erscheint).

Beim Drücken des Tasters **SPEICHERN**  wird das Programm in den Speicher geschrieben.

11.9.2 Zyklus des Backprogramms

1 EINSCHALTUNG DER STEUERUNG

- Schalten Sie die Steuerung ein, indem Sie den Taster **[ON/OFF]** gedrückt halten. Auf diese Weise schaltet der Ofen direkt in das Programm **MANUELL** und geht in den **STANDBY-Modus** über.

2 WAHL DES BACKPROGRAMMS

- Drücken Sie das Icon **[P]**, um die Liste der verfügbaren Programme anzuzeigen.
- Drücken Sie das Icon **[SET]**, um das Programm einzustellen.
- Drücken Sie das Icon **[EXIT]**, um zur Hauptseite zurückzukehren und eine allgemeine Übersicht über die aktuellen Programmwerte (Einstelltemperatur, prozentuale Leistung Obere-Untere, Backzeit und Anzahl der Stufen) anzuzeigen.

3 MODUS VORHEIZEN

- Drücken Sie das Icon **[VORHEIZEN]**, um die Vorheizstufe der Backkammer entsprechend den Parametern des gewählten Programms zu starten. Der Modus wird automatisch 5°C vor Erreichen der Einstelltemperatur des gewählten Programms deaktiviert und schaltet selbständig in den Modus **[HALTEN]**.

4 MODUS HALTEN

- Bei Deaktivierung des Modus **[VORHEIZEN]** schaltet das System automatisch in den Modus **[HALTEN]** und lädt die Leistungs-Prozentanteile des aktuellen Programms. In diesem Modus wird die Betriebstemperatur stabilisiert, bevor das gewählte Programm gestartet wird.















5 START DES BACKPROGRAMMS

- Drücken Sie das Icon **[PLAY/PAUSE]**, um das Programm und die Backzeit zu starten. Bei mehrstufigen Programmen wird nur die 1.
- Drücken Sie erneut das Icon **[PLAY/PAUSE]**, um die Backzeit der aktuellen Phase anzuhalten (die Wärmeabgabe wird NICHT unterbrochen).
- Drücken Sie das Icon **[RESTART]**, um die ausgewählte Einstellung zurückzusetzen. Zum Beispiel der Start des gewählten Programms, einschließlich aller Stufen, oder die eingestellte Zeit der Backstufe.

6 ABSCHLUSS DES BACKPROGRAMMS

- Am Ende der Backzeit der einzelnen Stufe (bzw. der letzten Stufe bei mehrstufigen Programmen) gibt das System akustische Signale ab, und der Timer wird in seinen Ausgangszustand zurückgesetzt (die Wärmezufuhr wird NICHT unterbrochen).
- Drücken Sie den Taster **[ON/OFF]**, um den Ofenbetrieb vollständig zu stoppen und in den **STANDBY-Modus** zurückzukehren.

12. ÜBERSICHTSTABELLE DER ELEKTRONISCHEN STEUERFUNKTIONEN

TASTE	SYMBOL	FUNKTION
ON/OFF (STEUERUNG AUS)		Ermöglicht das Einschalten des Backofens und den Eintritt in den anfänglichen STANDBY-Schaltzustand [lange Berührung - 4 s].
ON/OFF (STEUERUNG EIN)		Ermöglicht das Ausschalten des Backofens [lange Berührung - 4 s]. Ermöglicht das Anhalten aller Backstufen und die Rückkehr in den Einschaltzustand (STANDBY) [kurze Berührung - 2 Sek.].
NEUSTART		Ermöglicht das Zurücksetzen der ausgewählten Einstellung, wie z. B. der ausgewählten Programmstufen oder der Backzeit.
PLAY/PAUSE		Ermöglicht die Unterbrechung der Backzeit des gewählten Programms (durch Drücken dieses Tasters wird der Betrieb des Ofens NICHT unterbrochen).
BELEUCHTUNG BACKKAMMER		Ermöglicht die Ein-/Ausschaltung der Beleuchtung im Inneren der Backkammer.
MODUS VORHEIZEN		Ermöglicht das Vorheizen der Backkammer und die Annäherung an den Sollwert gemäß den im ausgewählten Programm eingestellten Parametern.
MODUS BOOST OBERE		Ermöglicht die Kompensation/Wiederherstellung der Kammertemperatur, indem der Obere bis zu 60 Sekunden lang auf 100 % eingestellt wird.
MODUS BOOST UNTERE		Ermöglicht die Kompensation/Wiederherstellung der Kammertemperatur, indem die Untere bis zu 60 Sekunden lang auf 100 % eingestellt wird.
PROGRAMMWAHL		Ermöglicht den Zugriff auf den Block der verfügbaren Programme, die ausgewählt werden können.
MODUS HALTEN		Stabilisiert die Betriebstemperatur in der Backkammer entsprechend den eingestellten Parametern des gewählten Programms.
MODUS ECO		Ermöglicht die Optimierung der Energieressourcen durch Reduzierung der abgegebenen Leistung (Obere/Untere) um 40%.
EINSTELLUNGEN		Ermöglicht den Zugriff zu den Bereichen für die verschiedenen Einstellungen (PROGRAMME, ALLGEMEINE EINSTELLUNGEN, ALARMPROTOKOLL, STEUERUNG, PARAMETER, MULTIMEDIA).
ÄNDERUNGEN SPEICHERN		Speichert Änderungen am aktuellen Programm/Block
ZURÜCK ZUR HAUPTSEITE		Ermöglicht die Rückkehr zur Hauptseite

Effeuno S.r.l. behält sich das Recht vor, ohne vorherige Ankündigung elektrische, technische und gestalterische Änderungen an diesem Gerät vorzunehmen und/oder Teile auszutauschen, wenn sie dies für angebracht hält, um stets ein zuverlässiges, langlebiges und technologisch fortschrittliches Produkt anbieten zu können.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG



Die Firma

EFFEUNO S.r.l. a socio unico
Via Mozart, 43
35011 Campodarsego – (Padova) Italy

erklärt auf eigene Verantwortung, dass die Produkte:

Produktname: Ofen
Produkt-Code: P134H - P134HA - P234H - P150H - P150HA - P250H

auf die sich diese Erklärung bezieht, die grundlegenden Anforderungen an die Sicherheit erfüllen, die in den nachstehenden internationalen Normen und europäischen Richtlinien vorgesehen sind:

IEC 60335-1:2010 + A1:2013 + A2:2016
IEC 60335-2-36:2002 + A1:2004 + A2:2008
EN 60335-2-36:2002 + A1:2004 + A2:2008 + A11:2012
EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A12:2017 + A13:2017
EN 62233:2008 (including Corr:2008)

Padua, 01-01-2019

1. INTRODUCCIÓN	pág. 97
2. PRECAUCIONES GENERALES DE USO	pág. 97
3. ANTES DEL USO	pág. 98
4. CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA	pág. 99
5. PRIMER ENCENDIDO	pág. 101
6. SEGURIDAD	pág. 103
7. LIMPIEZA DEL HORNO	pág. 104
8. EMBALAJE Y ELIMINACIÓN	pág. 104
9. CONDICIONES DE GARANTÍA	pág. 105
10. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	pág. 106
11. CONTROL DIGITAL	pág. 107
11.1 PÁGINA DE INICIO	pág. 107
11.2 PÁGINA PRINCIPAL	pág. 107
11.3 PÁGINA DE AJUSTES	pág. 113
11.4 PÁGINA DE PROGRAMAS	pág. 113
11.5 CREACIÓN DEL PROGRAMA DE COCCIÓN	pág. 114
11.6 PÁGINA DE AJUSTES DE LA PANTALLA	pág. 115
11.7 PÁGINA DE REGISTRO DE ALARMAS	pág. 115
11.8 PÁGINA MULTIMEDIA	pág. 116
11.9 PÁGINA DE SELECCIÓN DE PROGRAMA	pág. 116
12. CUADRO RESUMEN DE LAS FUNCIONES DE CONTROL ELECTRÓNICO	pág. 119

1. INTRODUCCIÓN

Estimado cliente, gracias por elegir un horno Effeuno.

Nuestra producción observa el más riguroso control de calidad de cada componente, siguiendo escrupulosamente las directivas europeas enumeradas en la última página de este manual y las **normas IEC** para equipos eléctricos/electrónicos.

Es un horno eléctrico para la cocción de pizzas, diseñado y construido con superficies de cocción de piedra refractaria apta para uso alimentario, que aprovecha la capacidad de la piedra para liberar el calor de forma uniforme, absorbiendo la humedad de la masa durante la etapa de cocción y permitiendo hornear la pizza en casa. La pizza fresca se puede cocinar en poco tiempo, en este último caso el tiempo indicado en el envase se reduce considerablemente.

Effeuno no se responsabiliza de cualquier modificación/sustitución/uso de componentes no originales que puedan causar un mal funcionamiento o daños permanentes en el horno y que puedan comprometer su seguridad. Por lo tanto, le invitamos a solicitar cualquier pieza de repuesto exclusivamente al fabricante o a los distribuidores autorizados.

2. PRECAUCIONES GENERALES DE USO

- No utilice el horno si el cable de alimentación o el enchufe están dañados/defectuosos.
- No sumerja el horno y sus componentes en agua, no lo manipule con las manos o los pies mojados; puede provocar un choque eléctrico.
- No lavar con chorro de agua.
- No utilice el horno cerca de habitaciones donde la presencia de agua pueda crear una fuente potencial de peligro.
- No deje el horno expuesto a la intemperie y no lo utilice al aire libre (ni siquiera bajo un toldo o cualquier cubierta).
- No utilice el horno cerca de materiales combustibles (madera, cortinas, plástico, etc...) y en presencia de sustancias térmicas que puedan provocar la ignición (gas, llamas, horno doméstico, etc...).
- No extienda la harina sobre la piedra refractaria/placa de arcilla, ya que puede provocar humo e incendios.
- Mantenga una distancia de 5 m entre el horno y otros equipos de los que puedan salir aceites, harina, etc.
- No permita que personas que no son autosuficientes o niños/menores de edad utilicen el horno sin la debida supervisión.
- No utilice accesorios que no hayan sido suministrados por Effeuno, ya que pueden suponer un grave peligro.
- No tire nunca del cable ni del horno para desconectar el enchufe de la toma de corriente y no deje el cable colgando.
- Durante la cocción y durante un tiempo limitado después de la misma, los componentes del horno se calientan, no los toque.
- Cuidado con el flujo de aire caliente al abrir la puerta.
- Se considera que el horno está apagado cuando se desconecta el enchufe de la red eléctrica.
- Mueva el horno cuando esté frío y desconéctelo de la red eléctrica.
- Deje que el horno se enfríe antes de introducir o retirar objetos.
- No introduzca alimentos de gran tamaño ni objetos metálicos inadecuados, ya que podrían provocar un incendio o una descarga eléctrica.
- Utilice siempre manoplas de horno resistentes al calor al introducir o retirar objetos del horno caliente.
- No introduzca animales.
- No utilice el horno después de un funcionamiento anormal.
- Asegúrese de que los componentes estén apagados después de usar el horno.



Si observa alguna anomalía en el funcionamiento del horno, póngase en contacto **únicamente** con el servicio de asistencia técnica de Effeuno (service@effeuno.biz).

El horno está destinado únicamente al uso para el que ha sido diseñado, cualquier otro uso debe considerarse inadecuado y, por tanto, peligroso. El fabricante no se hace responsable de los daños derivados de un uso inadecuado, incorrecto o no razonable. El horno está destinado exclusivamente a un uso profesional.

»» EL HORNO NO SE PUEDE ENCAJAR NI APILAR, NI SIQUIERA PARCIALMENTE ««

3. ANTES DEL USO

Retire el embalaje y compruebe la integridad del aparato.

Para los primeros lotes del horno le pedimos que conserve el embalaje original; en caso de avería, puede utilizarlo para enviarnos el horno para su reparación.

Las distancias indicadas en la imagen de la derecha deben respetarse escrupulosamente.



Antes de conectar el horno, asegúrese de que el cable de alimentación no está dañado y que los datos de la placa de características corresponden a los de la red eléctrica. Una tensión inadecuada puede causar daños en el horno. Si utiliza una toma de corriente cerca del horno, los cables de otros equipos deben estar a una distancia suficiente de las partes calientes del horno. Durante la cocción, los componentes del horno se calientan y permanecen calientes durante un periodo de tiempo limitado, incluso después de apagar el horno, **no los toque**. No se recomienda el uso de adaptadores, tomas múltiples y cables de extensión. Cuando utilice el horno, utilice equipos que cumplan con las normas de seguridad vigentes y no supere el límite de capacidad de corriente marcado en el adaptador/cable de extensión.

Si observa alguna anomalía en el funcionamiento del horno, póngase en contacto **exclusivamente** con el servicio de asistencia técnica de Effeuno.

		EffeUno S.r.l. Via Mozart 43 35011 Campodarsego (PD) Italia +39 049 5798415 service@effeuno.biz	<input type="checkbox"/> 380-400V 50/60 Hz <input checked="" type="checkbox"/> 220-230V 50/60 Hz				
MODELO DEL HORNO	Mod	P134H	Type	509E 20.9			CÓDIGO DEL HORNO
POTENCIA ABSORBIDA POR EL HORNO	kW	3	IP:	X3			GRADO DE PROTECCIÓN IP
	S/N						
		P134H15072021001					NÚMERO DE SERIE



ATENCIÓN
ALTA TEMPERATURA



ATENCIÓN
NO LAVAR

4. CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

Los siguientes modelos:

P134H 500/509/509E, P134H 450/459, P134HA 500/509/509E, P134HA 450/459, P134A 399/399E, P234H 450, P150H o P150HA

tienen una conexión **monofásica**. En caso de duda, **no** conecte el horno a la toma de corriente, sino que póngase en contacto con el servicio de asistencia de Effeuno.

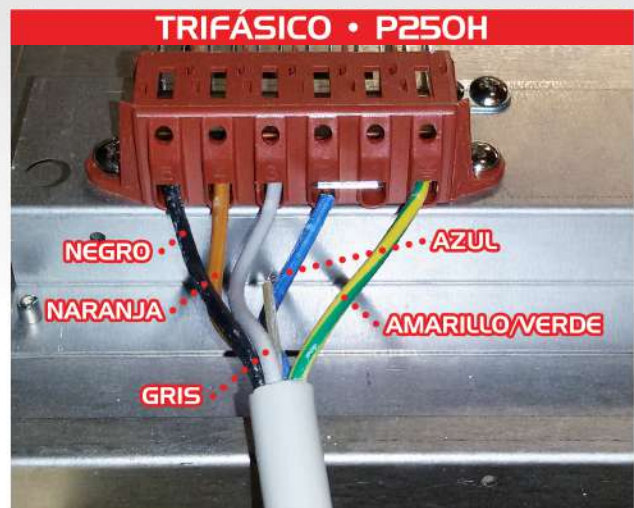
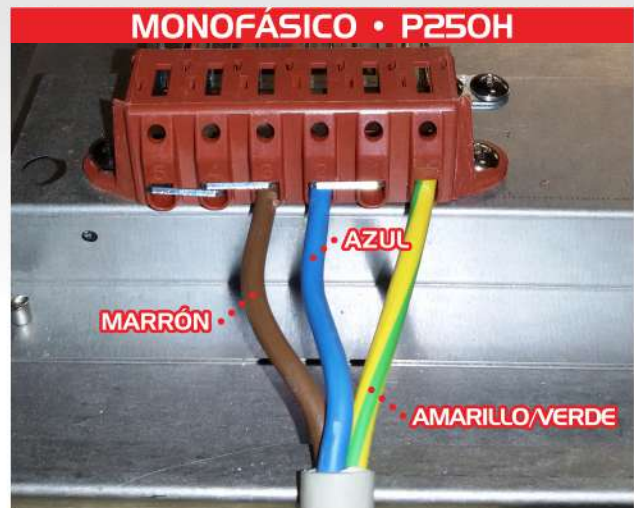
Si ha comprado el siguiente modelo:

Modelo P250H

tiene dos tipos de conexión. Si es monofásica, siga las instrucciones anteriores, si es trifásica, la conexión a la red de alimentación eléctrica y la puesta en marcha del horno debe ser realizada por un técnico/instalador especializado, siguiendo la normativa del país de instalación.

La figura de la derecha muestra la conexión trifásica de 380 V con neutro sólo para el P250H. Prepare una toma de corriente cerca del horno para que el cable llegue a la toma de corriente. No utilice cables de extensión e instale una caja para contener los equipos de instalación.

La caja de bornes se encuentra en la parte trasera de los hornos.



ATENCIÓN: El único modelo que se puede convertir a trifásico es el P250H, los otros modelos **no pueden cambiarse de ninguna manera** de monofásico a trifásico.

El horno debe conectarse a la red eléctrica mediante un cable de alimentación trifásico con neutro de longitud adecuada, con una línea de tierra amarilla/verde, en cuyo extremo debe instalarse una toma de corriente unificada CEE, conforme a la norma IEC 309-2 "**Tomas de corriente y clavijas para uso industrial**", adecuada a la tensión de alimentación y a la corriente nominal absorbida por el aparato, tal y como se indica en el esquema eléctrico y en el apartado "**Características técnicas**" (ver lo indicado en la placa de datos técnicos).



El instalador especializado debe instalar los siguientes componentes de acuerdo con la normativa vigente en el país donde se utiliza el equipo:

- un cable de alimentación con un enchufe y una toma de corriente adecuados;
- un interruptor/seccionador de línea;
- disyuntor térmico e interruptor diferencial con características de sensibilidad acordes con la corriente de fuga de las resistencias.

Los componentes deben ser instalados por el usuario en las proximidades del punto de instalación del horno. El aparato debe conectarse a tierra mediante un sistema eficaz. Es necesario realizar un control visual e instrumental preciso de las condiciones y las características del sistema de puesta a tierra, restaurándolo en caso necesario.

La conexión debe realizarse de acuerdo con los procedimientos técnicos previstos, respetando tanto la secuencia cíclica de conexión de las etapas como el código de colores de los conductores:

- L1 — etapa R — color negro/gris/marrón.
- L2 — etapa S — color negro/gris/marrón.
- L3 — etapa T — color negro/gris/marrón.
- N — neutro — color azul. Posición de las cajas de bornes 4-5 conectadas por puente.
- Tierra = conductor de protección - Amarillo/verde de rayas.
- Los modelos P134H, P134HA, P234H, P150H y P150HA están equipados con un cable H05RN-F resistente al aceite de 3x1,5 mm² y un enchufe Schuko de 220/230V.

TIPO DE HORNO	NÚMERO DE CABLES	SECCIÓN (mm ²)
Monofásico, una cámara	3	1,5
Trifásico, una cámara	5	1,5

(TAB 1)

Tras la conexión del equipo de protección para la alimentación del horno, se debe realizar una prueba de funcionamiento del interruptor diferencial con un instrumento adecuado. Compruebe que no haya elementos ni objetos combustibles de ningún tipo en el interior del horno. Una vez realizadas estas comprobaciones, se puede encender el horno para realizar una prueba preliminar. No hay que quitar ningún panel de protección. Gire el mando del termostato hasta la mitad de la escala graduada. Compruebe la absorción de corriente y el correcto funcionamiento de todas las lámparas instaladas. Espere la interrupción del circuito por parte del termostato y apague el horno. Ahora se puede utilizar el horno.



Una vez conectados los equipos y probado el horno, el instalador debe emitir la declaración requerida de los trabajos realizados.

El aparato debe estar conectado a un sistema equipotencial, cuya eficacia debe ser debidamente verificada de acuerdo con la normativa vigente.

Esta conexión debe realizarse entre diferentes equipos utilizando el terminal adecuado, marcado con el símbolo de la figura anterior y situado en la parte posterior del horno. El equipo debe estar conectado a la línea de tierra de la red; el conductor equipotencial debe tener una sección mínima de 2,5 mm².

5. PRIMER ENCENDIDO

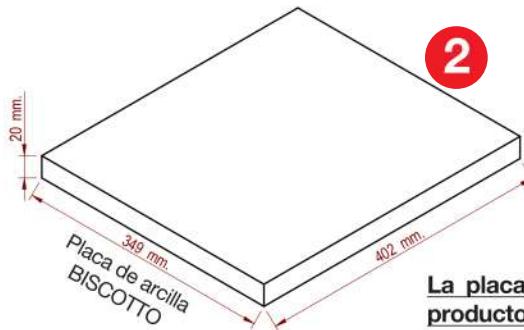
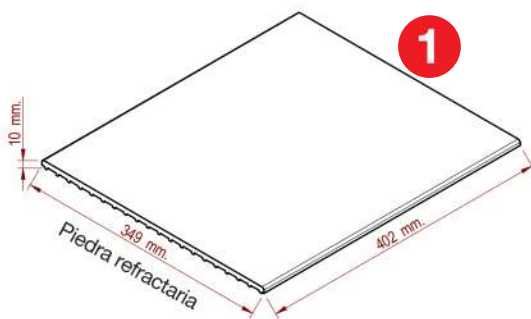
Antes de poner en marcha el horno por primera vez, retire la película protectora de todas las partes del horno y retire de la cámara el bloque de poliestireno/cartón que obstaculiza la piedra refractaria, asegurándose de que no haya residuos en el interior del horno y debajo de la piedra.

Limpie el interior del horno, elimine el polvo con un paño húmedo y séquelo bien. No utilice productos de limpieza. Una vez que se ha limpiado el horno, se puede proceder a retirar completamente la película láser que lo protege. Una vez completados los pasos anteriores, se puede empezar el encendido. Durante los primeros encendidos, el horno puede emitir olores y humo. Ventile bien la habitación.

ATENCIÓN:

»» MANTENGA LA PUERTA ABIERTA Y VENTILE BIEN LA HABITACIÓN DURANTE ESTE PROCEDIMIENTO ««

Primer encendido: el horno debe alcanzar gradualmente la temperatura máxima. Inicialmente, deje la piedra refractaria en el interior (foto 1). Encienda el horno a unos 150 grados, la resistencia superior está casi el doble de caliente que la inferior, por lo que puede haber diferencias en el tiempo que tarda en alcanzar la temperatura deseada, esto es completamente normal. Una vez alcanzados los 150 grados, esperar unos diez minutos y pasar al siguiente paso. Suba la temperatura a 250 grados y repita el mismo procedimiento hasta alcanzar los 450/500 grados. Segundo encendido: retira la piedra refractaria (una vez enfriada) e introduzca la placa de arcilla si se ha suministrado (foto 2), repita el mismo procedimiento anterior. Una vez completadas estas operaciones, el horno es totalmente operativo.



La placa de arcilla es un producto artesanal y por ello las medidas pueden estar sujetas a cambios.

ATENCIÓN: La piedra refractaria y la placa de arcilla son componentes especialmente diseñados por Effeuno y permiten que el calor se absorba de manera uniforme y se transfiera homogéneamente, absorbiendo la humedad de la masa y permitiendo que la pizza se cocine en 3/4 minutos. Por este motivo, es importante que los ingredientes no se derramen fuera de la pizza que se va a hornear y que no se dispersen (aceite, tomate, mozzarella, etc.) en la superficie de cocción de piedra refractaria/placa de arcilla porque la parte líquida de los ingredientes sería absorbida por la piedra. El horno para pizzas también puede utilizarse para cocinar otros alimentos; en este caso, es necesario utilizar recipientes adecuados para el contacto con los alimentos y que puedan soportar altas temperaturas (aconsejamos hierro/acero y desaconsejamos el uso de aluminio, que no es adecuado para las altas temperaturas).

No exagere distribuyendo harina sobre la piedra refractaria/placa de arcilla, ya que puede provocar humo e incendios.



		2100W-230V	900W-230V	2300W-230V	1700W-230V	1300W-230V	1100W-230V
P134H 500/509/509E	Superior	✓					
	Inferior		✓				
P134H 450/459	Superior	✓					
	Inferior		✓				
P134HA 500/509/509E	Superior			✓			
	Inferior		✓				
P134HA 450/459	Superior			✓			
	Inferior		✓				
P134A 399/399E	Superior				✓		
	Inferior						✓
P234H 450	Superior		✓				
	Central		✓				
	Inferior		✓				
P150H 450	Superior				✓		
	Inferior					✓	
P150HA 450	Superior				✓		
	Inferior					✓	
P250H 450	Superior				✓		
	Central					✓	
	Inferior					✓	

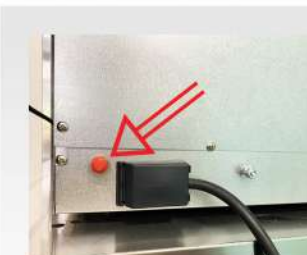
Los hornos de la línea "Evolution" están equipados con un control separado de cada una de las resistencias y pueden alcanzar 399/509° según la versión que se ha adquirido.

El ajuste por separado de cada resistencia permite una mayor eficiencia en el uso.

ATENCIÓN:
el producto puede ser objeto de pequeñas modificaciones técnicas y estructurales, en función de las existencias de

6. SEGURIDAD

La línea EVOLUTION está equipada con un termostato de de seguridad de rearme manual que desconecta el horno en caso de sobrecalentamiento. Si el termostato de seguridad se dispara, desconecte la alimentación y pulse el botón del termostato de seguridad situado en la parte trasera del horno hasta que se restablezca. Si el termostato de seguridad vuelve a saltar, no repare la avería usted mismo, sino que póngase en contacto con el centro de asistencia más cercano o con Effeuno.



Una vez activado el dispositivo de seguridad, para volver a poner en marcha el horno con normalidad, desconecte la alimentación, desenrosque el tapón rojo y pulse el botón del termostato de seguridad situado en la parte trasera del horno hasta que se restablezca por completo.

Los hornos EVOLUTION están equipados con un ventilador interno que se pone en marcha automáticamente unos 20 minutos después de ser encendidos a la máxima temperatura. A continuación, se genera un flujo de aire caliente a la derecha de la carcasa que mantiene la carcasa exterior a una temperatura aceptable (foto 1). Para evitar el sobrecalentamiento, el ventilador sigue funcionando incluso después de apagar el horno, hasta que la temperatura desciende a un nivel adecuado.



7. LIMPIEZA DEL HORNO

Si el interior del horno está sucio, los tiempos de cocción pueden ser más largos. La limpieza frecuente evita la formación de humo y olores desagradables durante la cocción. Utilice una esponja o un paño húmedo para limpiar la superficie exterior; evite utilizar productos abrasivos que puedan dañar el acero. Tenga el máximo cuidado al limpiar para evitar que el agua o el jabón líquido entren en las ranuras del horno. No utilice productos corrosivos (por ejemplo, detergente en aerosol) para limpiar el interior y no raye las paredes con objetos afilados o puntiagudos. No limpie nunca las resistencias.

Antes de realizar cualquier trabajo de limpieza, retire el enchufe de la toma de corriente. No sumerja el horno en agua ni lo lave bajo un chorro de agua, ya que podría comprometer su seguridad eléctrica.

¿Cómo se limpia la piedra refractaria/placa de arcilla? Dado el material "poroso" de las piedras, es bastante normal que aparezcan manchas oscuras después de unos cuantos usos; no son más que ingredientes de pizza que han caído sobre la piedra y se han ennegrecido por la alta temperatura de cocción. La piedra **no** es "vieja" ni "inservible".

Lo que **no** hay que hacer:

- Sumergir las piedras en agua, incluso durante mucho tiempo: no aporta ningún beneficio, al contrario, las posibilidades de que la piedra se rompa con este procedimiento son altas.
- Utilizar aceite para la limpieza, las piedras son como "esponjas" y la primera vez que se enciendan habrá una producción anormal de humo.
- Si se utilizan detergentes para limpiar la piedra, por el mismo principio descrito anteriormente, la piedra absorberá el detergente y lo liberará durante la cocción, perjudicando la calidad de la pizza de forma irreversible.
- Utilizar herramientas abrasivas, como papel de lija, lijadora, etc. para eliminar las manchas de la piedra.
- Poner las piedras en el lavavajillas.

Qué hacer:

- Con una espátula roma y no abrasiva, limpiar el exceso de residuos carbonizados visibles y elevados.
- Limpiar con un paño humedecido sólo con agua para eliminar el polvo generado por el roce anterior.
- Encender el horno a la máxima potencia durante 50 minutos, una vez terminada la operación dejar enfriar la piedra y volver a pasar un paño húmedo para eliminar el polvo.



Tenga en cuenta que una vez que la piedra se ha dejado en el interior del horno es incandescente. Deje tiempo suficiente para que se enfríe antes de realizar cualquier intervención.

POR SU PROPIA SEGURIDAD, REALICE SIEMPRE LA LIMPIEZA CON EL HORNO FRÍO Y DESCONECTADO DE LA RED ELÉCTRICA.

8. EMBALAJE Y ELIMINACIÓN

Todos los materiales utilizados son reciclables. Le rogamos que contribuya a la preservación del medio ambiente utilizando los canales adecuados de recogida selectiva. En caso de avería, puede utilizar el embalaje para enviarnos el horno y que podamos repararlo. Los hornos desmantelados no son un residuo sin valor; mediante una eliminación respetuosa con el medio ambiente, se pueden recuperar diversos materiales utilizados en la producción. Antes de desguazar el horno, retire el enchufe de la fuente de alimentación y corte el cable de alimentación.



9. CONDICIONES DE GARANTÍA

Si el horno lo adquiere una empresa, está cubierto por una garantía de un año.

Si el horno lo adquieren particulares, está cubierto por una garantía de dos años.

La garantía debe acreditarse **siempre** con un documento fiscal (recibo, factura o albarán) y sólo cubre los componentes que en un principio estaban defectuosos por causa de la fabricación. Los defectos de fabricación que se produzcan dentro de los seis meses siguientes a la entrega, salvo que se demuestre lo contrario o sea incompatible con la naturaleza de la mercancía, se presume que ya existían en la fecha de entrega. Quedan excluidas todas las piezas que hayan sufrido una rotura accidental o estén sujetas a desgaste, los defectos derivados de un uso no profesional del aparato, la limpieza o reparación de las piedras, (la piedra refractaria y la placa de arcilla, si se utilizan, no se consideran en garantía) la negligencia en el uso o el mantenimiento, los daños de transporte y todos aquellos daños no imputables directamente a Effeuno. El horno sólo debe ser reparado por personal autorizado de Effeuno.

Cualquier **modificación**, **alteración** o **intervención** por parte de personal no autorizado invalidará inmediatamente la garantía.

Las reparaciones se realizan exclusivamente en uno de los centros autorizados por Effeuno.

Si se produce un defecto de conformidad en el producto Effeuno después del sexto mes desde la entrega, el usuario final que tenga derecho a hacer uso de la garantía según la legislación vigente deberá dirigirse al distribuidor o, en su defecto, a un centro de servicio autorizado por Effeuno, adjuntando la siguiente documentación:

- Recibo, factura o albarán.
- Prueba de que se trata de un defecto que la ley clasifica en la categoría de "defectos de conformidad".
- Prueba de que este defecto es directamente atribuible a Effeuno.

En ausencia de lo anterior, la reparación se llevará a cabo contra pago.


10. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Voltaje	Poder eléctrico	Longitud cable	Dimens. Externas (mm) BxLxH	Dimens. Interiores (mm) BxLxH	Peso
P134H 459/509 MECH/EVO		3000W enchufe Schuko	1,5 m sec. 1,5 mm ²	535 x 585 x 265	350 x 410 x 100	25 kg
P134HA 459/509 MECH/EVO		3200W enchufe Schuko	1,5 m sec. 1,5 mm ²	535 x 585 x 345	350 x 410 x 180	30 kg
P134A 399 EVO	220V-230V ~ 50/60Hz	2800W enchufe Schuko	1,5 m sec. 1,5 mm ²	534 x 585 x 345	350 x 410 x 220	30 kg
P234H		2650W enchufe Schuko	1,5 m sec. 1,5 mm ²	535 x 585 x 345	350 x 410 x 80	30 kg
P150H		3000W enchufe Schuko	1,5 m sec. 1,5 mm ²	685 x 685 x 265	500 x 510 x 80	30 kg
P150HA		3000W enchufe Schuko	1,5 m sec. 1,5 mm ²	685 x 685 x 345	500 x 510 x 180	30 kg
P250H	380V-400V ~ 50/60Hz Trifásico +Neutro y Tierra	4300W enchufe Schuko	1,75 m sec. 2,5 mm ²	685 x 685 x 345	500 x 510 x 80	40 kg

11. CONTROL DIGITAL

11.1 PÁGINA DE INICIO



Para encender el horno, mantenga pulsado (durante al menos 4 segundos) el botón ON/OFF  situado en la esquina superior derecha.

De este modo, el horno entrará en modo de espera, es decir, el horno está funcionando pero a la espera de órdenes y con la luz apagada. De hecho, entrará directamente en el programa **0 MANUAL**.

En la página de inicio se muestra la siguiente información:


- Fecha y hora actuales en la barra superior.
- Estado del horno (enfriando o no) o cualquier alarma presente.
- Temperaturas actuales de la cámara y del compartimento técnico. Las temperaturas de la cámara y del compartimento técnico pueden verse influidas por la temperatura del entorno en el que se encuentra el horno.

11.2 PÁGINA PRINCIPAL



Desde la página principal es posible ver el estado actual de los distintos componentes del horno y accionar los controles y ajustes más utilizados por el usuario.

En la página principal se muestra la siguiente información:

- En la barra superior aparecen la fecha y la hora actuales y el comando de apagado del horno.
- Indicador de etapas. Es posible ajustar desde un mínimo de 1 hasta un máximo de 3 etapas de cocción. Cada etapa muestra la temperatura establecida, el tiempo, la potencia expresada en porcentajes superiores e inferiores para esa etapa en particular.
- Programa actual **PROG. 5** y modo actual. Cuando se enciende, el horno está en modo de espera (esperando una orden).
- Unidad de medida de la temperatura (C° o F).
-  Indicador de la temperatura actual de la parte superior en referencia a la temperatura de consigna. Proporciona una clara indicación visual del progreso para alcanzar el porcentaje de potencia establecido. Cuando se alcanza, toda la barra se vuelve roja.



- La temperatura de consigna ajustada **SET 155°**.
- Temperaturas medidas en tiempo real por la sonda superior **139** y la inferior dentro de la cámara **179°**. La temperatura del nivel superior/cámara es la principal que guía el proceso de cocción, por lo que la temperatura de consigna la lee directamente la sonda de temperatura del superior/cámara. En cambio, la temperatura real nivel inferior debe considerarse como un indicador auxiliar, de hecho no se puede ajustar. Se detecta mediante una sonda situada debajo de la piedra refractaria en el centro, por lo que devuelve un valor de la temperatura presente en la superficie de cocción con un rango de tolerancia de unos 10-20°C respecto a la temperatura que se puede detectar sobre la piedra refractaria.
- Porcentajes de potencia superior e inferior **75 % / 75 %**.
- Los estados de las resistencias superior y inferior **ww** cuando las resistencias suministran calor, se muestran en rojo, de lo contrario en blanco.
- Botón de reinicio **⏻**. Al pulsarlo se restablece el ajuste seleccionado. Por ejemplo, el inicio del programa seleccionado, incluyendo todas las etapas, o el tiempo establecido de la etapa de cocción.
- Botón de play/pausa **▶**. Al pulsarlo se pone en pausa el tiempo de programa seleccionado. El funcionamiento del horno no se interrumpe, por lo que la salida de calor continuará incluso después de pulsar el botón de play/pausa. Para detener completamente el funcionamiento del horno y volver al estado de ESPERA, pulse el botón ON/OFF **⏻** durante 2 segundos. Aparecerá una ventana emergente para informar al usuario de que se ha restablecido el modo de ESPERA.
- Tiempo de cocción de la etapa que se está ejecutando o que está a punto de ejecutarse. El temporizador no influye en la cocción, es un indicador de tiempo y paso. De hecho, una vez transcurrido el tiempo programado, el horno emite señales acústicas (10 "pitidos") y el temporizador se reinicia automáticamente a la configuración preestablecida, pero las resistencias del horno siguen proporcionando calor y manteniendo la temperatura de la última etapa.

Si los botones son de color gris oscuro, significa que esas funciones no están disponibles o están desactivadas en ese momento.



Los botones de la parte inferior permiten respectivamente:

- Encender y apagar la luz de la cámara de cocción.
- Activar el modo de precalentamiento (PREHEAT).
- Activar el modo de mantenimiento (MAINTAIN).
- Activar el modo de Boost de la resistencia superior (BOOST).
- Activar el modo de Boost de la resistencia inferior (BOOST).
- Acceder a la página de selección de programas.
- Activar el modo Eco (ECO).
- Acceder a la página de Ajustes





Los ajustes más rápidos y fáciles de guardar son los siguientes:

1. Porcentaje de potencia del superior y porcentaje de potencia del inferior, pulsando sobre los porcentajes.
2. Temperatura de consigna superior/cámara de cocción y inferior; pulsar sobre la temperatura de consigna.
3. Temporizador de cocción (pulsar sobre el indicador de etapa).


11.2.1 Temperatura de consigna superior/cámara

Desde la página principal es posible ajustar la temperatura de consigna del nivel superior, incluso en el caso de los programas precargados. Desde la página de programas es posible ajustar el valor de la temperatura del superior/de la cámara de cocción de cada uno de los programas individuales. En el caso de un programa manual, este cambio también se guardará automáticamente en la memoria.

11.2.2 Porcentaje de potencia superior/cámara

Desde la página principal es posible ajustar el porcentaje de potencia del nivel superior/de la cámara, incluso en el caso de programas precargados. En el caso de un programa manual, este cambio también se guardará automáticamente en la memoria. El porcentaje mínimo que se puede fijar es el 5%, el máximo el 100%.


11.2.3 Modo de precalentamiento (PREHEAT)


Al pulsar el botón respectivo , el sistema varía los porcentajes del nivel superior e inferior con los porcentajes de precalentamiento establecidos para el programa respectivo (los porcentajes se mostrarán en naranja y no se pueden editar desde la primera página). Con el programa MANUAL, al pulsar el botón de PRECALENTAMIENTO se modifican los porcentajes superior e inferior fijados por defecto por el fabricante.

No es posible modificar los parámetros del precalentamiento cuando ya se ha activado y está en funcionamiento. Con el inicio de este modo, el botón correspondiente se vuelve naranja. El modo se desactiva automáticamente 5°C antes de alcanzar la temperatura de consigna y pasa al estado de Mantenimiento o puede desactivarse pulsando de nuevo el botón de precalentamiento.

El modo de precalentamiento no puede activarse si la diferencia de temperatura entre el punto de consigna y la temperatura del nivel superior/de la cámara actual es inferior a 6°C, porque el horno ya está preparado para el estado de mantenimiento y, por tanto, no necesita precalentamiento. Si se quiere iniciar el precalentamiento necesariamente, se recomienda abrir la puerta del horno durante unos segundos/minutos para que la temperatura baje y se supere la diferencia de temperatura de 6°C.



11.2.4 Modo de mantenimiento (MAINTAIN)

Al pulsar el botón correspondiente  el sistema cambia los porcentajes del nivel superior e inferior a los porcentajes de mantenimiento establecidos para el programa actual.

Cuando se desactiva el modo de precalentamiento (condición que se produce 5°C después de alcanzar el punto de consigna o pulsando de nuevo el botón de precalentamiento) el sistema pasa automáticamente al modo de mantenimiento. En este modo se cargan las respectivas potencias de mantenimiento establecidas para el programa actual. Para pasar del estado de mantenimiento al estado **Listo** de cocción, es necesario pulsar botón **Play** , de lo contrario el horno permanece en el estado de mantenimiento.

No es posible cambiar los parámetros del mantenimiento cuando ya se ha activado y está en funcionamiento.

11.2.5 Modo BOOST superior/inferior

Pulsando los respectivos botones es posible activar el modo Boost para el superior  o el inferior .

El sistema carga el 100% de la potencia del nivel superior y/o del inferior durante 60 segundos (o durante un tiempo que se puede fijar en el programa pero que no puede superar este valor); estos porcentajes se muestran en rojo.

Cuando se inicia el modo BOOST, el botón correspondiente se vuelve rojo.

Este modo se desactiva automáticamente cuando ha transcurrido el tiempo de aplicación o cuando se alcanza la temperatura máxima para desactivar el modo Boost. El tiempo máximo de ajuste, incluso en los programas para Boost, es de 60 segundos.

Puede desactivar este modo pulsando de nuevo el botón correspondiente.

Se recomienda el modo BOOST para compensar las posibles pérdidas de temperatura. Por ejemplo, al hornear una pizza napolitana, que requiere altas temperaturas, puede optar por activar el modo BOOST para disponer de un suministro continuo de energía que ayude mejor el proceso de cocción.

ATENCIÓN: al activar el modo BOOST, la temperatura puede aumentar hasta superar el valor de consigna ajustado.

11.2.6 Modo ECO

El modo ECO se puede activar pulsando el botón correspondiente .

Este modo optimiza el uso de los recursos energéticos y reduce la potencia instantánea suministrada a las resistencias en un 40%.

ATENCIÓN: La activación de la función ECO puede afectar significativamente al tiempo que se tarda en alcanzar la temperatura establecida.

Por ejemplo:	superior 100% - inferior 60%		Modo ECO: OFF
	superior 60% - inferior 36%		Modo ECO: ON


Cuando se inicia el modo ECO, el botón correspondiente se vuelve verde.

Puede desactivar este modo pulsando de nuevo el botón correspondiente.

11.2.4 Etiqueta de estado del horno



La etiqueta que aparece a la derecha de la descripción del programa actual representa el estado actual del horno. En particular:

- ✓ **STANDBY** (espera): el horno está esperando una orden del usuario para que el control de la temperatura comience a seguir la temperatura de consigna asignada. Este es el estado inicial cuando se enciende el horno o después de pulsar el botón ON/OFF  durante 2 segundos. Aparecerá una ventana emergente para informar al usuario de que se ha restablecido el modo de ESPERA.

- ✓ **READY** (listo): El horno está listo para la cocción y el control de temperatura está activo. Si la cocción es por programa, el horno alcanza este estado tras el precalentamiento y el estado de mantenimiento establecidos en el programa. Por otro lado, si se utiliza el modo manual, READY es el estado del horno durante la cocción, tras el estado de espera.

- ✓ **PREHEAT** (precalentamiento): El horno está en modo de precalentamiento. Los porcentajes de potencia del nivel superior e inferior se ajustan para precalentar la cámara de cocción y la piedra refractaria desde la temperatura ambiente hasta la temperatura de consigna.

(véase el apartado 4.2.3 para más detalles)

- ✓ **MAINTAIN** (mantenimiento): el horno está en modo de mantenimiento. Los porcentajes de potencia del nivel superior e inferior se ajustan para mantener constante la temperatura de consigna en la cámara. El objetivo de esta etapa es evitar que la temperatura de cocción sea demasiado alta/baja para iniciar el proceso de cocción.

(véase el apartado 4.2.4 para más detalles)

- ✓ **BOOST** (boost): el horno está en el modo de boost. Los porcentajes de potencia del nivel superior e inferior se ajustan al 100% durante un máximo de 60 segundos.

(véase el apartado 4.2.5 para más detalles)







- ✓ **ECO** (eco): el horno está en modo ECO. Este modo optimiza el uso de los recursos energéticos y reduce la potencia instantánea suministrada a las resistencias en un 40%.

(véase el apartado 4.2.6 para más detalles)

11.3 PÁGINA DE AJUSTES



Desde esta página puede acceder a las diferentes páginas de configuración pulsando el botón correspondiente.

-  **Programas:** ver las secciones de Programas (**Sección 4.4**)
-  **Ajustes:** ver las secciones de Ajustes (**Sección 4.5**)
-  **Registro de alarmas:** ver el Registro de alarmas (**Sección 4.6**)
-  **Control:** Protegido por contraseña, accesible sólo para la asistencia y de acuerdo con el fabricante Effeuno Srl.
-  **Parámetros:** Protegido por contraseña, accesible sólo para la asistencia y de acuerdo con el fabricante Effeuno Srl.
-  **Multimedia:** ver Multimedia (**Sección 4.7**)

11.4 PÁGINA DE PROGRAMAS



Para cada uno de los 30 programas, es posible cambiar el nombre (a través de un teclado alfanumérico que aparece en la pantalla), el número de etapas y, como parámetros, la temperatura de consigna del superior/de la cámara, el tiempo de cocción, los porcentajes nivel superior/inferior y los porcentajes para aplicar en el modo de precalentamiento y mantenimiento.

El nombre de los programas puede configurarse con un máximo de 16 caracteres alfanuméricos y el número de programas utilizables va del nº1 al nº30.

El programa "0" o Manual se refiere a los ajustes manuales que el operador puede establecer de vez en cuando; si no se aplican cambios de configuración, los parámetros los establece por defecto el fabricante del control.

El programa "0" es por defecto el programa manual y siempre tiene una sola etapa de cocción. Es posible cambiar el tiempo de cocción y sus valores de consigna directamente desde la página principal.

También es posible ajustar el tiempo máximo (60s) para aplicar el modo Boost (parámetro válido para todos los programas).

ATENCIÓN: Los parámetros deben ajustarse según un principio de funcionamiento lógico. Los parámetros configurados de forma incoherente y lógica con el sistema operativo NO garantizan resultados satisfactorios.

11.5 CREACIÓN DEL PROGRAMA DE COCCIÓN



Desde la página principal, pulse el icono **AJUSTES** [1] para acceder a la página dedicada a los distintos ajustes.



Presione el icono **PROGRAMAS** [2] para acceder a la página dedicada a los ajustes de programas.



Presione el icono **P1-30** [3] para seleccionar el programa para crear/modificar.

Introduzca/modifique la **ESTRUCTURA** [4] del programa:

[A] Nombre del programa seleccionado

[B] Descripción del programa (máx. 16 car.)

[C] Número etapas de cocción (mín. 1 — máx. 3)

[D] Temperatura de la cámara (mín. 0°C

[E] Tiempo de cocción (mín. 1 s)

[F] Potencia Superior (mín. 0% - máx. 100%)

[G] Potencia Inferior (mín. 0% - máx. 100%)

[H] Potencia superior precalentamiento (mín. 0% - máx. 100%)

[I] Potencia Inferior precalentamiento (mín. 0% - máx. 100%)

[L] Potencia superior mantenimiento (mín. 0% - máx. 100%)

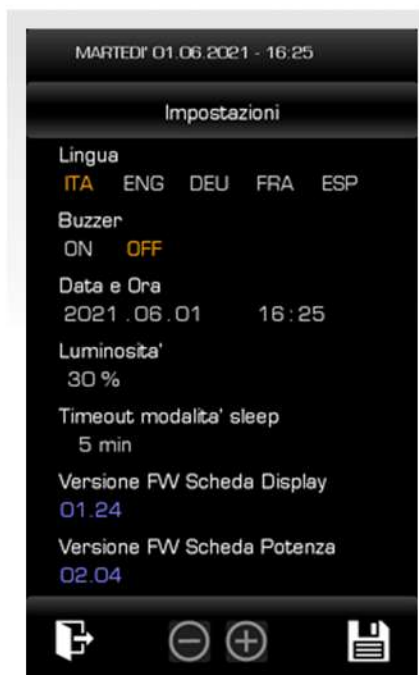
[M] Potencia inferior mantenimiento (mín. 0% - máx. 100%)

[N] Tiempo de aplicación del Boost (mín. 0 s — máx. 60 s)

Presione el icono **GUARDAR** [5] para guardar los parámetros configurados.

Presione dos veces el icono **SALIR** [6] para volver a la página principal.

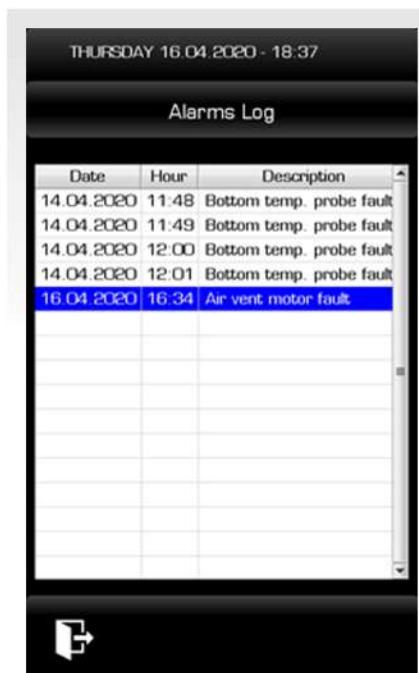
11.6 PÁGINA DE AJUSTES DE LA PANTALLA



Desde esta página es posible configurar:

- Idioma de la interfaz: los idiomas disponibles son italiano, inglés, alemán, francés y español.
- Buzzer: habilita la señal acústica cuando se pulsan las teclas.
- Fecha (año, mes y día) y hora.
- Brillo de la pantalla desde el mínimo 10% hasta el máximo 100%.
- Límite de tiempo del modo de espera: es posible establecer el tiempo de inactividad tras el cual la pantalla pasará al modo de espera (pantalla completamente apagada). El funcionamiento normal con la pantalla encendida se restablece con un toque en cualquier parte de la pantalla. (ATENCIÓN: este modo no se activa cuando el programa está en marcha).
- Versión de FW de la tarjeta de visualización y de la tarjeta de potencia: también se muestran las versiones de firmware de la tarjeta de alimentación y de la tarjeta que controla la propia pantalla.

11.7 PÁGINA DE REGISTRO DE ALARMAS



Esta página muestra las alarmas y los fallos que se han producido.

Los posibles fallos que se detectan y muestran son los siguientes:

Descripción de la alarma	Tipología
Error de comunicación entre tarjetas	Bloqueante
Fallo de la sonda del nivel superior/de la cámara	Bloqueante
Sobrecalentamiento del compartimento técnico	Bloqueante

11.8 PÁGINA MULTIMEDIA



Desde esta página, con una memoria USB formateada en FAT32 insertada en el conector, es posible realizar:

- **Importación de programas:** el sistema busca un archivo llamado "PROGRAMS.CSV" e importa los parámetros correspondientes.
- **Exportación de programas:** el sistema exporta un archivo llamado "PROGRAMS.CSV" con los programas guardados en la memoria del horno.
- **Importación de parámetros:** sección protegida por contraseña, accesible sólo para la asistencia y de acuerdo con el fabricante Effeuno Srl.
- **Exportación de parámetros:** sección protegida por contraseña, accesible sólo para la asistencia y de acuerdo con el fabricante Effeuno Srl. Sólo tiene que utilizar los archivos que se exportan desde la memoria USB como una referencia. Si se introducen valores fuera de rango, éstos se limitan al valor mínimo/máximo permitido para ese parámetro. También es posible importar recetas individuales, dejando en el archivo las líneas relativas a los programas que no deben sobrescribirse.


Recomendamos encarecidamente exportar una copia de seguridad completa a una memoria USB para no perder todos los ajustes guardados en caso de reinicio completo para la asistencia. **ATENCIÓN:** el archivo .csv cargado borra y sobrescribe todos los programas cargados anteriormente.

11.9 PÁGINA DE SELECCIÓN DEL PROGRAMA



Desde esta página puede seleccionar el programa predeterminado que se cargará de entre los 28 disponibles (además del programa manual).

Al pulsar el botón de **AJUSTE** se ajusta ese programa de cocción concreto y se cargan todos los parámetros del programa seleccionado.

Al pulsar el botón  se vuelve a la página principal.



Si el programa cargado tiene más de una etapa, estas etapas se muestran en la parte superior de la pantalla y están representadas por coronas circulares cuyas barras se colorean a medida que pasa el tiempo.

También se indican los tiempos de cocción, los porcentajes de potencia y los valores de consigna de la temperatura de las distintas etapas (el orden de las etapas va de izquierda a derecha).

Cuando se completa una etapa, ya no es posible modificar sus valores y su indicador se oscurece y se inicia automáticamente la siguiente etapa prevista por el programa.

11.9.1 Página de guardado del programa actual



Desde esta página puede guardar el programa actual en uno de los programas disponibles (del 1 al 30).

También se puede renombrar con una descripción de hasta 16 caracteres (mediante un teclado alfanumérico que aparece en la pantalla).

Al pulsar el botón **GUARDAR** , el programa se escribe en la memoria.

11.9.2 Ciclo de programa de cocción

1 ENCENDIDO DE CONTROL

- Encienda el control manteniendo pulsada el botón **[ON/OFF]**. De este modo, el horno se cargará directamente en el programa **MANUAL** y entrará en el estado de **ESPERA**.

2 SELECCIÓN DEL PROGRAMA DE COCCIÓN

- Pulse el icono **[P]** para ver la lista de programas disponibles.
- Pulse el icono **[AJUSTE]** para ajustar el programa.
- Pulsando el icono **[SALIR]** se vuelve a la página principal y se visualiza un resumen general de los valores actuales del programa (valor de consigna, porcentajes de potencia de superior-inferior, temporizador de cocción y número de etapas).

3 MODO PRECALENTAMIENTO

- Pulse el icono **[PRECALENTAMIENTO]** para iniciar la etapa de precalentamiento de la cámara de cocción según los parámetros del programa seleccionado. El modo se desactivará automáticamente 5°C antes de alcanzar la consigna del programa seleccionado y pasará de forma autónoma al modo **[MANTENIMIENTO]**.

4 MODO MANTENIMIENTO

- Cuando el modo **[PRECALENTAMIENTO]** está desactivado, el sistema pasará automáticamente al modo **[MANTENIMIENTO]** y cargará los porcentajes de potencia del programa actual. Este modo estabilizará la temperatura de trabajo antes de iniciar el programa seleccionado.

5 INICIO DEL PROGRAMA DE COCCIÓN








- Pulse el icono **[PLAY/PAUSA]** para iniciar el programa y el tiempo de cocción. En el caso de los programas de varias etapas, sólo se iniciará el primer paso de cocción.
- Pulse de nuevo el icono **[PLAY/PAUSA]** para poner en pausa el tiempo de cocción de la etapa actual (la salida de calor NO se interrumpirá).
- Pulse el icono **[REINICIO]** para restablecer el ajuste seleccionado. Por ejemplo, el inicio del programa seleccionado, incluyendo todas las etapas, o el tiempo establecido de la etapa de cocción.

6 FINALIZACIÓN DEL PROGRAMA DE COCCIÓN

- Al finalizar el tiempo de cocción de la etapa única (o de la última etapa, en caso de programas multietapa), el sistema emitirá unos pitidos y el temporizador volverá al estado inicial (el suministro de calor NO se interrumpirá).
- Pulse el botón **[ON/OFF]** para detener completamente el funcionamiento del horno y volver al estado de **ESPERA**.



12. CUADRO RESUMEN DE LAS FUNCIONES DE CONTROL ELECTRÓNICO

BOTÓN	ICONO	FUNCIÓN
ON/OFF (CONTROL APAGADO)		Permite encender el horno y entrar en el estado inicial de encendido STANDBY [toque largo - 4 s].
ON/OFF (CONTROL ENCENDIDO)		Permite apagar el horno [toque largo - 4 seg] Permite detener las posibles etapas de cocción y volver al estado inicial (STANDBY) de encendido [toque corto - 2 seg].
REINICIO		Permite reiniciar el ajuste seleccionado, como las etapas del programa seleccionado o el tiempo de cocción.
PLAY/PAUSA		Permite poner en pausa el tiempo de cocción del programa seleccionado (al pulsar este botón NO se interrumpe el funcionamiento del horno).
LUZ CÁMARA DE COCCIÓN		Permite encender y apagar la luz dentro de la cámara de cocción.
MODO DE PRECALENTAMIENTO		Permite precalentar la cámara de cocción y acercarse al punto de consigna según los parámetros establecidos por el programa seleccionado.
MODO DE BOOST SUPERIOR		Permite la compensación/recuperación de la temperatura de la cámara, poniendo el superior al 100% durante un tiempo máximo de 60 segundos
MODO DE BOOST INFERIOR		Permite la compensación/recuperación de la temperatura de la cámara, poniendo el nivel inferior al 100% durante un tiempo máximo de 60 segundos.
SELECCIÓN DE PROGRAMAS		Permite acceder a la sección de programas disponibles para ser seleccionados
MODO DE MANTENIMIENTO		Permite estabilizar la temperatura de trabajo en el interior de la cámara de cocción según los parámetros establecidos por el programa seleccionado.
MODO ECO		Permite optimizar los recursos energéticos reduciendo la potencia suministrada a la carga (superior/plataforma) en un 40%.
AJUSTES		Permite acceder a las secciones dedicadas a los distintos ajustes (PROGRAMAS, AJUSTES GENERALES, REGISTRO DE ALARMAS, CONTROL, PARÁMETROS, MULTIMEDIA).
GUARDADO CAMBIOS		Permite guardar los cambios en el programa/sección actual.
VOLVER A LA PÁGINA PRINCIPAL		Permite volver a la página principal

Effeuno S.r.l. se reserva el derecho de realizar cambios eléctricos, técnicos y estéticos en este aparato y/o sustituir piezas sin previo aviso, si lo considera oportuno, para ofrecer siempre un producto fiable, duradero y tecnológicamente avanzado.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD



La empresa

EFFEUNO S.r.l. a socio unico

Via Mozart, 43

35011 Campodarsego – (Padova) Italy

declara bajo su responsabilidad que los productos:

Nombre del producto: Horno

Código del producto P134H - P134HA - P234H - P150H - P150HA - P250H

a los que se refiere esta declaración, cumplen los requisitos esenciales de seguridad de las normas internacionales y Directivas Europeas:

IEC 60335-1:2010 + A1:2013 + A2:2016

IEC 60335-2-36:2002 + A1:2004 + A2:2008

EN 60335-2-36:2002 + A1:2004 + A2:2008 + A11:2012

EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A12:2017 + A13:2017

EN 62233:2008 (including Corr:2008)

Padua, 01-01-2019



FORNIA 2000

FORTIS

167°C
75%
0:00

167°C
75%
0:00



forni elettrici professionali

*Designed, engineered,
produced in Italy with passion.*



effeuno
2007 - 2017

Effeuno S.r.l. a socio unico

Via Mozart 43, 35011 Campodarsego (PD)

Tel. +39 049 5798415

P. IVA: 04216610289

info@effeuno.biz

www.effeuno.biz

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti.
EffeUno S.r.l. si riserva di apportare modifiche tecniche ed estetiche in qualsiasi momento.

The information provided in this document is not binding.
EffeUno S.r.l. reserves the right to make technical and aesthetic changes at any time.

Les données contenues dans ce document ne sont pas contraignantes.
EffeUno S.r.l. se réserve le droit d'apporter toute modification technique et esthétique à tout moment.

Die in diesem Dokument wiedergegebenen Daten sind nicht bindend.
EffeUno S.r.l. behält sich das Recht vor, jederzeit technische und gestalterische Änderungen vorzunehmen.

Los datos de este documento no son vinculantes.
EffeUno S.r.l. se reserva el derecho de realizar cambios técnicos y estéticos en cualquier momento.

