



forni elettrici professionali

Designed, engineered, produced in Italy with passion.

RELEASE

06-2024



MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

USE AND MAINTENANCE MANUAL 

MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN 

BEDIENUNGS – UND WARTUNGSANLEITUNG 

MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO 

INSTRUKCJA OBSŁUGI 

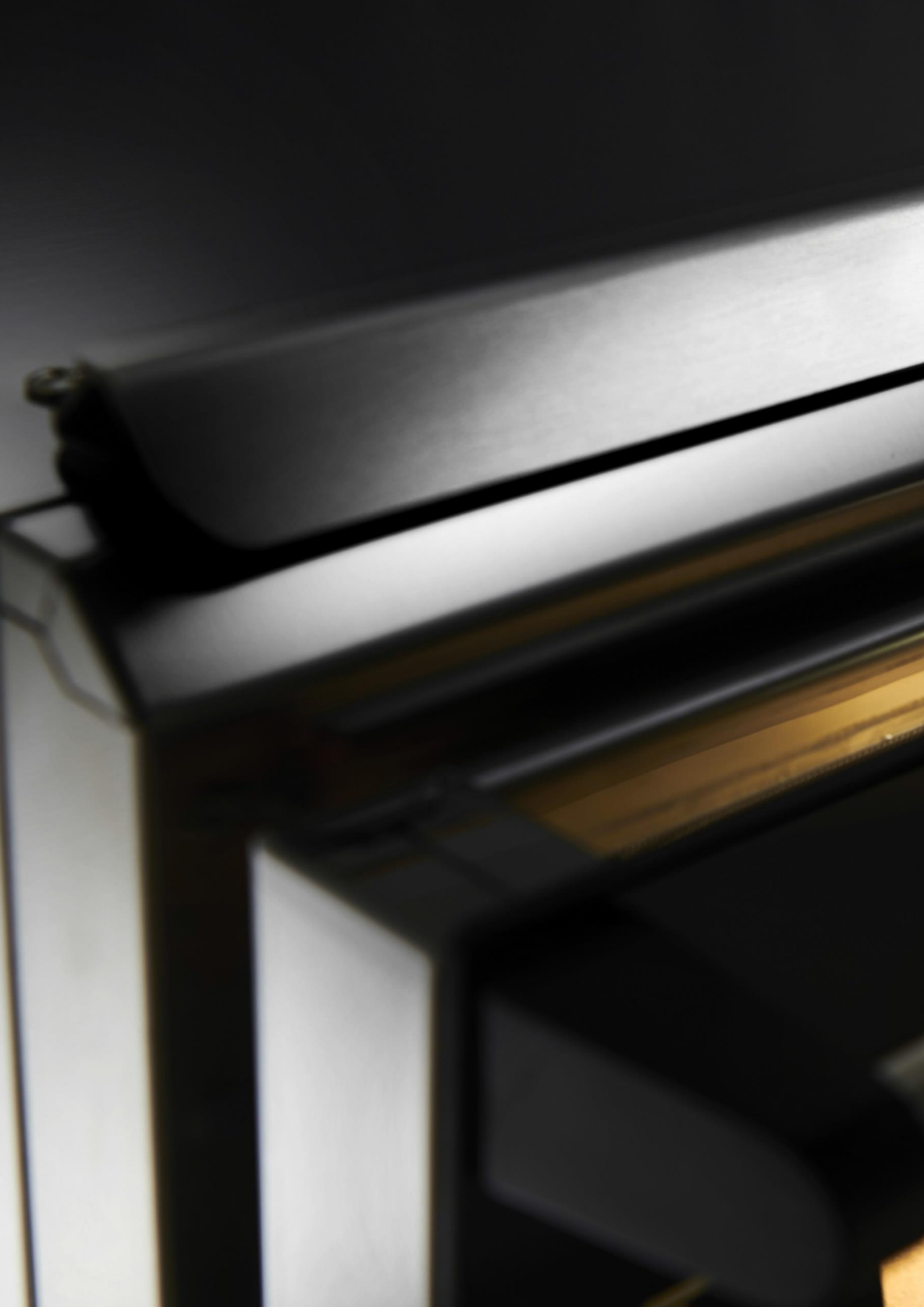


LINEA
easy PIZZA

MOD.: P134H • P134HA • P234H • P150H • P150HA • P250H



Ita. autorizzato
Prodotto





INDICE

1. INTRODUZIONE	pag.2
2. PRECAUZIONI D'USO GENERALI	pag.2
3. PRIMA DELL'USO	pag.3
4. COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA	pag.4
5. RODAGGIO DELLA PIETRA EFFEUNO.....	pag.5
6. FUNZIONAMENTO DEL FORNO	pag.6
6.1 PRINCIPALI COMANDI E INFORMAZIONI DI UTILIZZO	pag.7
6.2 PROCEDURA DI UTILIZZO DEL CONTROLLO	pag.8
6.3 UTILIZZO DELLA MODALITA' BOOST	pag.8
7. SICUREZZA	pag.9
8. FORNI P134H E P234H	pag.10
9. PULIZIA DEL FORNO	pag.11
10. IMBALLO E SMALTIMENTO	pag.11
11. CONDIZIONI DI GARANZIA	pag.13
12. CARATTERISTICHE TECNICHE	pag.14



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 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.
- Si raccomanda di conservare il forno in un ambiente privo di umidità.



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

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 si potrà utilizzare per spedirci il forno e consentirci di poterlo riparare.

Nel posizionamento 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		☐ 380-400V 50/60 Hz ☒ 220-230V 50/60 Hz			
MODELLO FORNO	Mod	P134H	Type	509M	CODICE FORNO		
POTENZA ASSORBITA DAL FORNO	kW	3	IP :	X3	GRADO PROTEZIONE IP		
		S/N					
		P134H24052021002		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

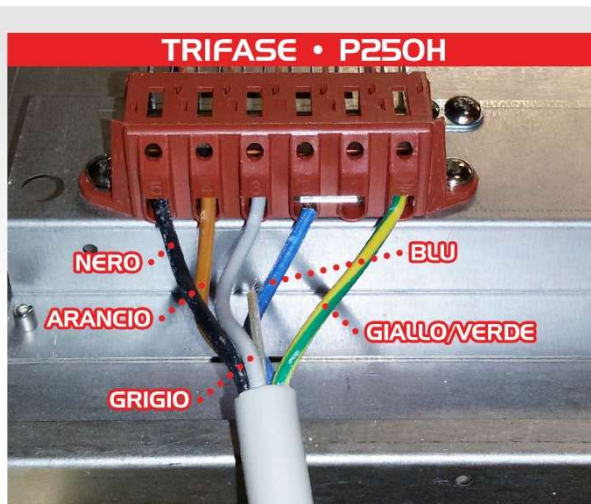
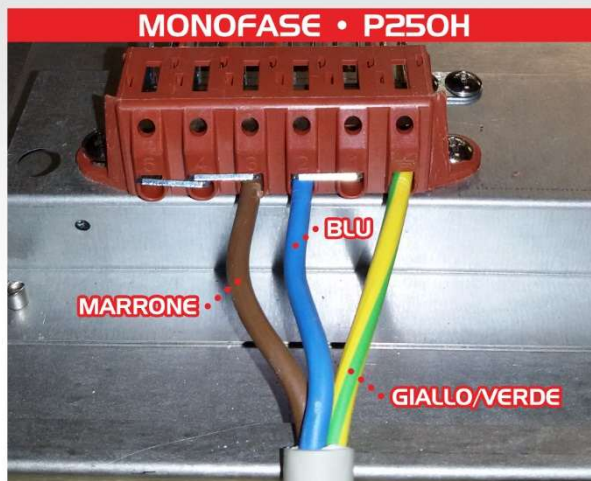
Si possono avere due tipologie di collegamenti, se monofase, seguire le istruzioni sopra riportate, se trifase, il collegamento alla rete elettrica e la messa in servizio del forno devono essere eseguiti da un tecnico/installatore specializzato, seguendo le normative del paese di installazione.

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 morsettiera 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.

N.B. Solo per i forni destinati ad un utilizzo professionale: 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. RODAGGIO DELLA PIETRA EFFEUNO

Procedura di Rodaggio: il corretto rodaggio della Pietra Effeuno è essenziale per garantirne la massima resa e durata nel tempo. Si raccomanda di seguire attentamente le istruzioni riportate di seguito:



1. Posizionamento della Pietra: Inserire la Pietra Effeuno all'interno della camera di cottura del forno.

2. Accensione del Forno: Accendere il forno utilizzando il tasto di accensione dedicato.

3. Primo Step di Riscaldamento:

- Aumentare la temperatura (inferiore e superiore) fino a raggiungere una temperatura di 100°C.
- Attendere che il forno mantenga questa temperatura per circa 20 minuti.

4. Secondo Step di Riscaldamento:

- Aumentare la temperatura (inferiore e superiore) fino a 150°C.
- Mantenere il forno a questa temperatura per altri 20 minuti.

5. Incrementi Successivi:

- Ripetere l'operazione descritta al punto 4, aumentando ogni volta la temperatura di 50°C, fino al raggiungimento della temperatura massima del forno.

Nota Importante: Si consiglia vivamente di procedere con gradualità nell'aumentare la temperatura. Più lentamente si innalza la temperatura, con più step intermedi di riscaldamento, migliore sarà la resa della Pietra. Questo permette alla pietra di adattarsi lentamente alle variazioni termiche, preservandone l'integrità e ottimizzandone le prestazioni.

Consigli per la Manutenzione Post-Rodaggio

Dopo aver completato il rodaggio, si raccomanda di pulire regolarmente la pietra seguendo le istruzioni specifiche di manutenzione fornite nel presente libretto, al fine di mantenere le migliori condizioni di utilizzo.

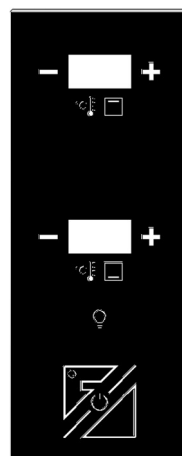
Il link al video su Youtube è il seguente: <https://youtu.be/vhGZeCb0ENU>

6. FUNZIONAMENTO DEL FORNO

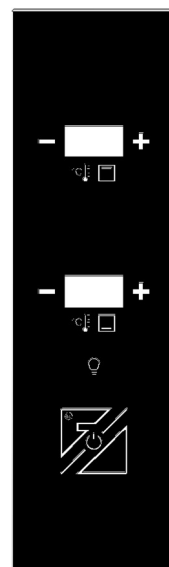
UTILIZZO DEL PANNELLO

In base alla tipologia di forno acquistata, il pannello varia per dimensioni e per numero di resistenze gestibili.

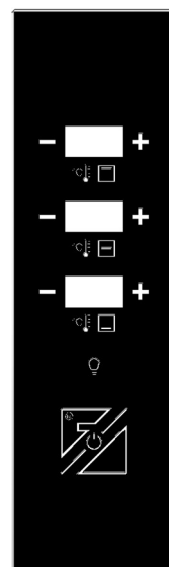
Prima di procedere con la cottura della pizza, eseguire il preriscaldamento per circa 20 minuti a porta rigorosamente chiusa per consentire di raggiungere la temperatura per poter iniziare a cuocere le pizze. La temperatura che consigliamo è 320°C. Nel caso di utilizzo di pizze già pronte surgelate, avere l'accortezza di lasciarle a temperatura ambiente per circa 10/15 minuti, prima di procedere alle operazioni di cottura, come sopra specificato. Per il trasporto delle pizze dal piano di lavoro alla pietra refrattaria consigliamo l'utilizzo di apposita pala, sopra la quale è bene porre un po' di farina (attenzione a non esagerare poiché ad altissime temperature potrebbe incendiarsi). Una volta inserita la pizza, ricordarsi di togliere la pala.



P134 H



P134 HA



P234 H



1 Display di controllo resistenza Cielo, ha le seguenti funzioni:

- Indica la temperatura presente all'interno della camera di cottura nelle vicinanze della resistenza "Cielo" .
- Permette di controllare e indica la temperatura che si vuole raggiungere in corrispondenza della resistenza "Cielo".
- Permette di controllare e indica l'attivazione della "modalità boost" nella resistenza "Cielo".

2 Display di controllo resistenza Platea, ha le seguenti funzioni:

- Indica la temperatura presente all'interno della camera di cottura nelle vicinanze della resistenza "Platea" .
- Permette di controllare e indica la temperatura che si vuole raggiungere in corrispondenza della resistenza "Platea".
- Permette di controllare e indica l'attivazione della "modalità boost" nella resistenza "Platea".

4 Indicatore luminoso e tasto di controllo luce camera, ha le seguenti funzioni:

- Indica lo stato della luce camera di cottura del forno. L'indicatore luminoso lampeggia se la luce è accesa, viceversa rimane fisso se la luce è spenta.
- Permette di accendere e spegnere la luce camera di cottura

5 Indicatore luminoso e tasto di accensione pannello, ha le seguenti funzioni:

- Indica lo stato di accensione/spegnimento del forno. Se l'indicatore luminoso lampeggia, il pannello di controllo è spento e il forno è spento. Viceversa se l'indicatore luminoso è attivo "fisso", il pannello è acceso e il forno è acceso .

3 Display di controllo resistenza Intermedia, ha le seguenti funzioni:

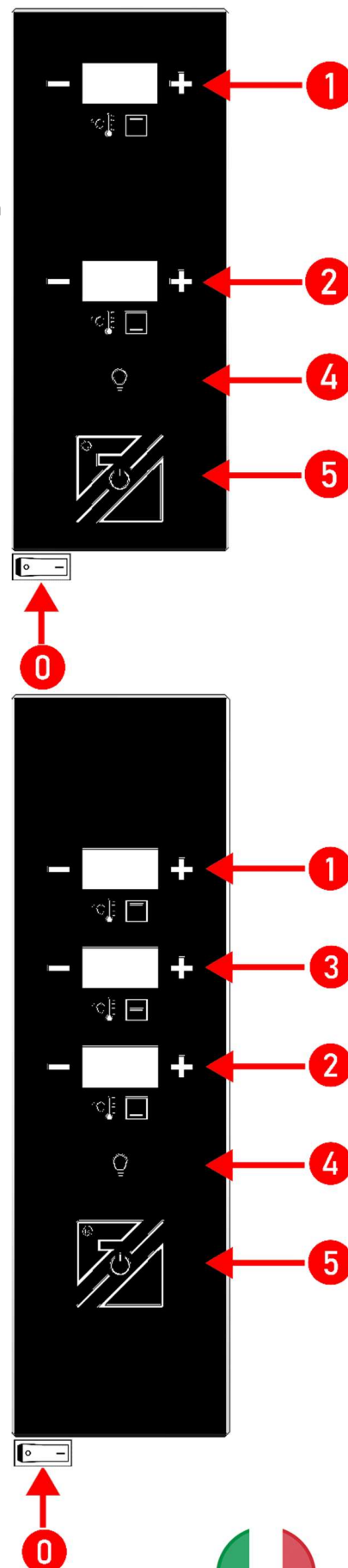
(N.B. dedicato alla serie P234H)

- Indica la temperatura presente all'interno della camera di cottura nelle vicinanze della resistenza "Intermedia".
- Permette di controllare e indica la temperatura che si vuole raggiungere in corrispondenza della resistenza "Intermedia".
- Permette di controllare e indica l'attivazione della "modalità boost" nella resistenza "Intermedia".

0 Tasto di accensione/spegnimento del controllo elettronico, ha le seguenti funzioni:

- Permette di accendere/spegnere il display e il controllo elettronico del forno

N.B. L'azionamento di questo tasto non va ad escludere le funzioni relative alla sicurezza del forno.



Il pannello va utilizzato con mani e dita pulite e asciutte

6.2 PROCEDURA DI UTILIZZO DEL CONTROLLO

Il funzionamento del forno viene regolato tramite l'utilizzo del display di controllo, di seguito la procedura per accendere il forno e programmare la cottura:

Accendere il forno tramite l'attivazione del tasto di accensione/spegnimento del controllo elettronico  **0**.

Accendere il display premendo il tasto di accensione sul pannello  **5** (tenere premuto il tasto per 3 secondi).

Attivare la luce camera di cottura premendo il tasto di controllo luce camera  **4**.

I due display (tre display per i forni serie P234H), mostrano la temperatura attualmente presente in camera di cottura in corrispondenza delle relative resistenze.

E' possibile procedere con l'attivazione delle resistenze andando ad agire sui tasti per regolare la temperatura, fino all'ottenimento del valore desiderato:

○ Resistenza "Cielo"



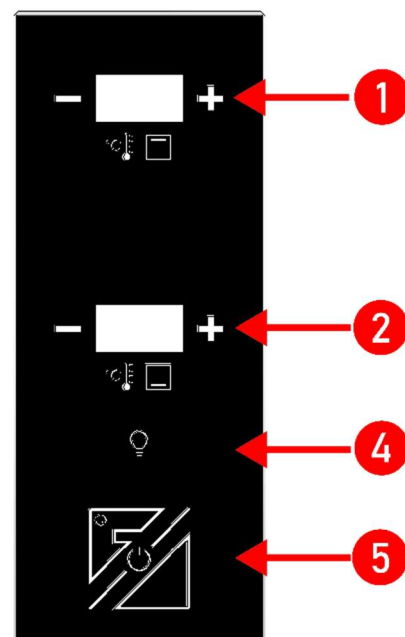
○ Resistenza "Platea"



○ Resistenza "Intermedia"



Il pannello va utilizzato con mani e dita pulite e asciutte



6.3 UTILIZZO DELLA MODALITA' BOOST

Attivazione delle modalità boost, di seguito la procedura per attivare la modalità boost del forno:

Questa funzione permette, una volta impostata la temperatura desiderata, di raggiungere tale temperatura in maniera più repentina rispetto alla velocità di raggiungimento normale.

Per attivarla, per ogni resistenza è sufficiente premere contemporaneamente i tasto - e + per almeno 3 secondi:

○ Boost resistenza "Cielo"



○ Boost resistenza "Platea"



○ Boost resistenza "Intermedia"



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 attivazione della modalità boost è di 60 secondi.

È possibile disabilitare tale modalità premendo nuovamente i tasti - o +.

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: È raccomandato spegnere il forno premendo il pulsante di accensione (5), rimuovere direttamente il cavo di alimentazione solo a forno freddo. La Pietra refrattaria è un componente studiato appositamente da Effeuno e consente 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 "H" della linea "Easy Pizza" sono dotati di controllo separato delle singole resistenze e possono raggiungere i 399/450/459/500/509° 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.

7. SICUREZZA

La linea EASY PIZZA (esclusi il P234H e il P250H) è dotata di clicson di sicurezza a riarmo automatico che interviene in caso di sovratemperatura spegnendo il forno. In caso di intervento della clicson di sicurezza, si riarmerà automaticamente in circa 20 minuti. Nel caso in cui la clicson di sicurezza intervenisse di nuovo, non riparare il guasto autonomamente ma rivolgersi al centro di assistenza più vicino o ad Effeuno.

L'esposizione del forno ad un ambiente umido e/o ad una temperatura inferiore agli 8 °C può far intervenire il termostato di sicurezza. In tal caso la clicson di sicurezza andrà resettata portando il forno ad una temperatura ambiente di almeno 25 °C

I forni EASY PIZZA 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.



8. FORNI P134H E P234H

I forni "Easy Pizza" sono concepiti per la cottura di pizza e cibi in spazi ristretti. A seconda del modello, sono dotati di controlli graduati a 459/509°C per il controllo separato delle resistenze.

I modelli P134H, P134HA, P150H, P150HA hanno un livello. I forni P234H e P250H hanno due livelli. Tutti i forni hanno un interruttore generale per l'accensione. Per la corretta cottura è consigliato di non utilizzare costantemente la temperatura massima disponibile, per evitare bruciature o cibi ancora crudi all'interno.

P134H, P134HA, P150H e 150HA



P234H e P250H



9. 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.

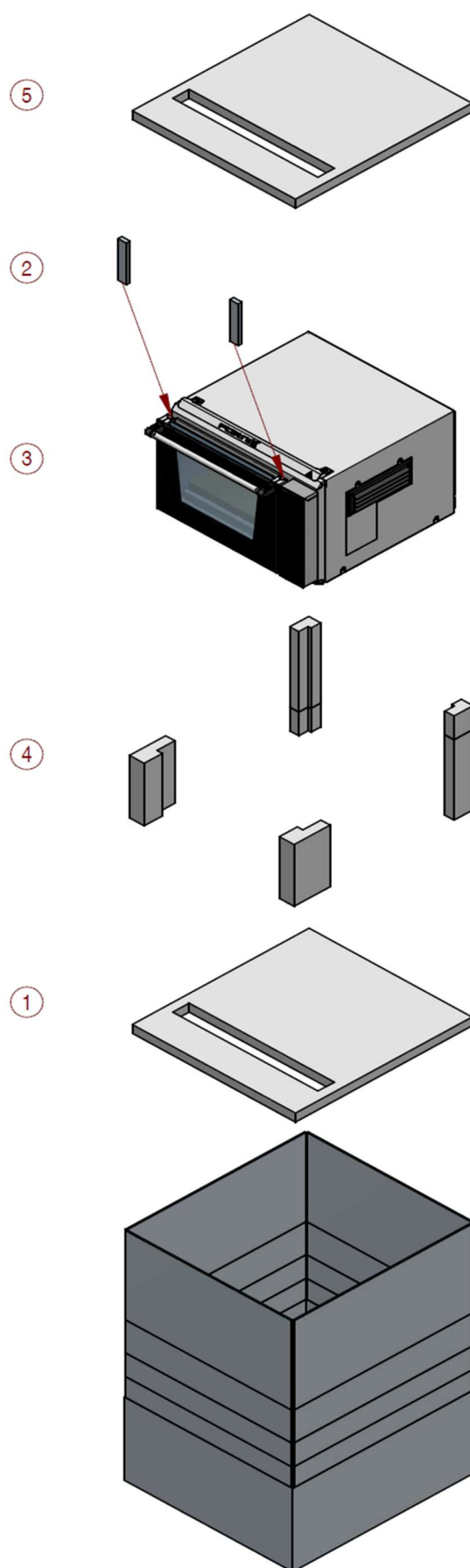
10. IMBALLO E SMALTIMENTO

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.



Nel caso si presentasse la necessità di imballare il forno, seguire l'ordine indicato di seguito al fine di evitare danneggiamenti in fase di trasporto.

- Porre la scatola su un pallet se necessario
- Inserire il pannello "1" e adagiarlo sul fondo del cartone
- Inserire listelli "2" come in figura nel caso venga spedita anche la porta
- Posizionare il forno "3" nel cartone
- Inserire gli angolari come in figura "4"
(nel caso di un imballo nuovo, spezzare gli angolari ad una lunghezza pari all'altezza del forno).
- Completare l'imballo posizionando il pannello "5" e chiudendo il cartone.
- Assicurarsi che il cartone sia saldamente ancorato al pallet (ove presente) tramite l'ausilio di reggia o nastro.



11. 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.



12. CARATTERISTICHE TECNICHE

	Tensione Elettrica	Potenza Elettrica	Lunghezza Cavo	Dimensioni Esterne (mm) BxLxH	Dimensioni Interne (mm) BxLxH	Peso
P134H 459/509 MECH/EVO	220V-230V ~ 50/60Hz	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		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		4300W	1,75 m sez. 2,5 mmq	685 x 685 x 345	500 x 510 x 80	40 kg



PRODOTTO
ITALIANO

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.2
2. GENERAL WARNINGS	page.2
3. BEFORE USING THE OVEN	page.3
4. CONNECTION TO THE POWER SUPPLY OUTLET	page.4
5. BREAKING-IN THE EFFEUNO PIETRA	page.5
6. OVEN OPERATION	page.6
6.1 PRINCIPAL COMANDS AND USE INFORMATION	page.7
6.2 OPERATIONS TO USE THE CONTROL	page.8
6.3 BOOST MODE	page.8
7. SAFETY	page.9
8. OVEN MODELS P134H AND P234H	page.10
9. CLEANING THE OVEN	page.11
10. PACKAGING AND DISPOSAL	page.11
11. WARRANTY	page.13
12. TECHNICAL CHARACTERISTICS	page.14



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.
- The oven must be stored in a humidity-free environment.



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

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.*

OVEN MODEL ←

POWER ABSORBED BY THE OVEN ←

OVEN CODE →

IP PROTECTION RATING →

SERIAL NUMBER →

EffeUno S.r.l.
Via Mozart 43
35011 Campodarsego (PD)
Italia +39 049 5798415
service@effeuno.biz

Mod **P134H** **Type** **509M**

kW **3** **IP :** **X3**

S/N

380-400V 50/60 Hz
220-230V 50/60 Hz

CE **EAC**

P134H24052021002



CAUTION
HIGH TEMPERATURE



CAUTION
DO NOT WASH WITH
WATER OR SOLVENTS

4. CONNECTION TO THE POWER SUPPLY OUTLET

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.

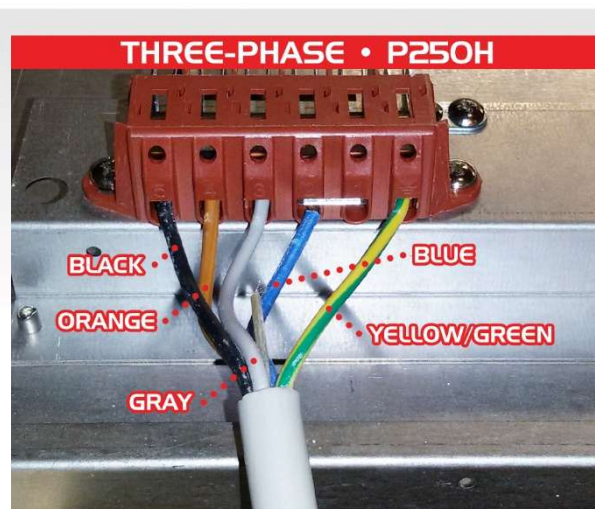
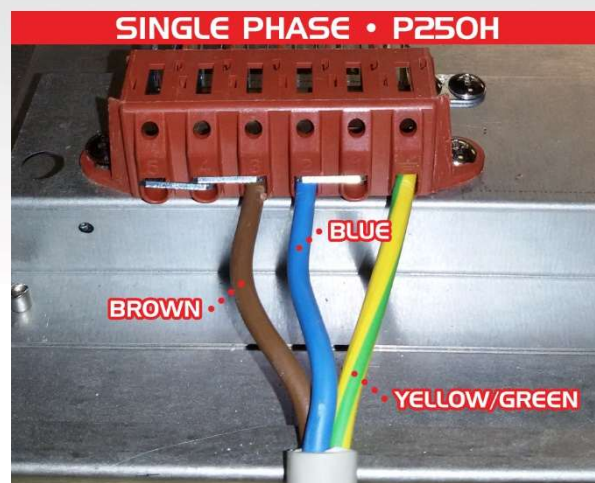
If you have purchased the following model:

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.

N.B. only for ovens intended for professional use: 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. BREAKING-IN THE EFFEUNO PIETRA

Breaking-in Procedure

Proper breaking-in of the Effeuno Pietra is essential to ensure its maximum yield and longevity. It is recommended to carefully follow the instructions listed below:



1. Placement of the Stone: Insert the Effeuno Pietra inside the oven's cooking chamber.

2. Turning On the Oven: Start the oven using the dedicated ignition button.

3. First Heating Step:

- Turn the heat on (lower and upper) to reach a temperature of 100°C (212°F).
- Wait for the oven to maintain this temperature for about 20 minutes.

4. Second Heating Step:

- Increase the temperature (lower and upper) to 150°C (302°F).
- Keep the oven at this temperature for another 20 minutes.

5. Subsequent Increments:

- Repeat the operation described in point 4, increasing the temperature by 50°C (122°F) each time, until reaching the oven's maximum temperature.

Important Note: It is strongly recommended to gradually increase the temperature. The slower the temperature is raised, with more intermediate heating steps, the better the yield of the Pietra. This allows the stone to slowly adapt to thermal variations, preserving its integrity and optimizing its performance.

Post-Seasoning Maintenance Tips

After completing the seasoning process, it is recommended to regularly clean the Pietra stone following the specific maintenance instructions provided in this booklet, in order to maintain the best conditions of use.

The link to the Youtube video is as follows: <https://youtu.be/vhGZeCb0ENU>

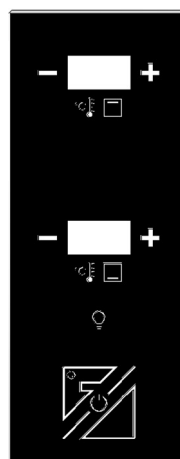
6. OVEN OPERATION

PANEL USE

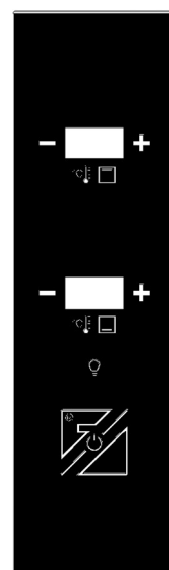
Depending on the type of oven purchased, the panel varies in size and number of manageable resistances.

Before cooking a pizza, preheat the oven for about 20 minutes with the door closed to allow it to reach the cooking temperature. The recommended temperature is 320°C. If using frozen ready-made pizzas, leave them at room temperature for about 10-15 minutes before cooking, as specified above. To transport the pizzas from the worktop to the refractory stone we recommend using a special pizza peel with a little flour on it (be careful not to overdo it as it could catch fire at very high temperatures).

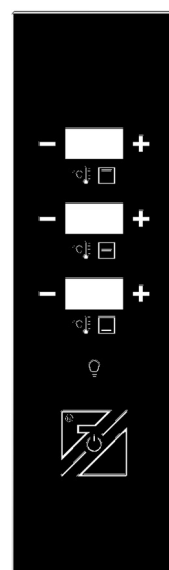
Once the pizza is in the oven, remove the peel.



P134 H



P134 HA



P234 H



1 Control display upper resistance, have got this carateristics:

- Indicates the temperature inside the cooking chamber near the "Upper" resistance. 
- Allows you to control and indicate the temperature you want to reach at the "Upper" resistance.
- Allows you to control and indicate the activation of the "boost mode" in the "Upper" resistance.

2 Control display lower resistance, have got this carateristics:

- Indicates the temperature inside the cooking chamber near the "Lower" resistance. 
- Allows you to control and indicate the temperature you want to reach at the "Lower" resistance.
- Allows you to control and indicate the activation of the "boost mode" in the "Lower" resistance.

4 Light indicator and room light control button, has the following functions:

- Indicates the status of the oven cooking chamber light. The indicator light flashes if the light is on, otherwise it remains fixed if the light is off .
- Allows you to turn the cooking chamber light on and off

5 Light indicator and panel power button, has the following functions:

- Indicates the oven's on/off status. If the indicator light is flashing, the control panel is off and the oven is off. Conversely, if the indicator light is active "blocked", the panel is on and the oven is on .

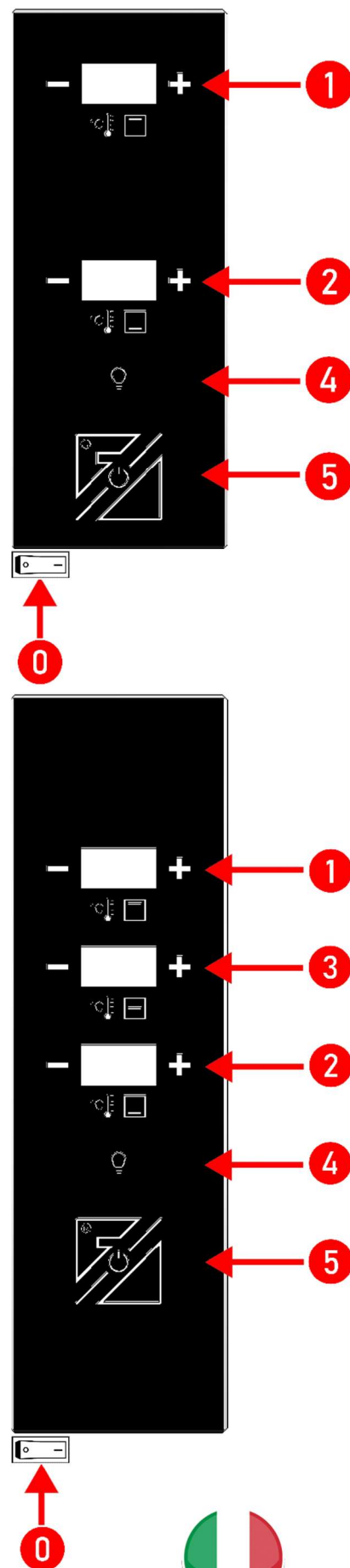
3 Intermediate resistance control display, has the following functions: (N.B. dedicated to the P234H series)

- Indicates the temperature inside the cooking chamber near the "Intermediate" resistance.
- Allows you to control and indicate the temperature you want to reach at the "Intermediate" resistance.
- Allows you to control and indicate the activation of the "boost mode" in the "Intermediate" resistance.

0 Electronic control on/off button, has the following functions:

Allows you to turn the display and electronic control of the oven on/off

N.B. Pressing this button does not exclude the functions relating to oven safety.



The control panel must be used with clean and dry hands

6.2 OPERATIONS TO USE THE CONTROL

The operation of the oven is regulated using the control display. Below is the procedure for turning on the oven and programming cooking:

Turn on the oven by activating the on/off button of the electronic control  **0**.

Turn on the display by pressing the power button on the panel  **5** (press and hold the button for 3 seconds).

Activate the cooking chamber light by pressing the chamber light control button  **4**.

The two displays (three displays for the P234H series ovens) show the temperature currently present in the cooking chamber in correspondence with the relevant resistances.

It is possible to proceed with the activation of the resistances by acting on the buttons to adjust the temperature, until the desired value is obtained:

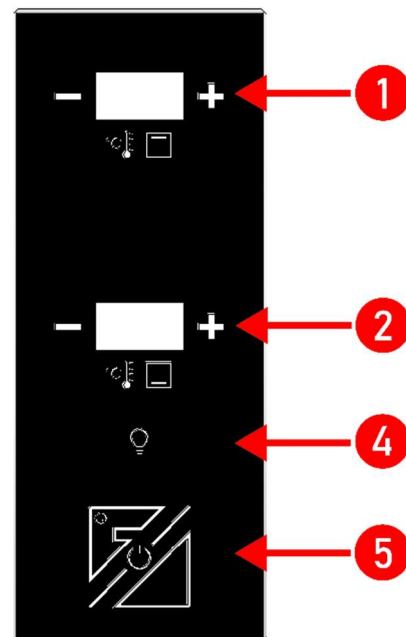
○ Resistance “Upper”



○ Resistance “Lower”



○ Resistance “Intermediate”



6.3 BOOST MODE

Activating the boost modes, below is the procedure to activate the boost mode of the oven.

This function allows, once the desired temperature has been set, to reach this temperature more quickly than the normal speed of reaching it.

To activate it, for each resistance simply press the – and + buttons at the same time for at least 3 seconds:

○ Boost resistenza “Cielo”



○ Boost resistenza “Platea”



○ Boost resistenza “Intermedia”



This mode is automatically deactivated when the application time expires or when the maximum disabling temperature of the Boost mode is reached. The maximum boost mode activation time is 60 seconds. It is possible to disable the modality by press again the buttons – or +.

BOOST mode is recommended to compensate for any temperature losses. For example, when baking Neapolitan pizza, which requires high temperatures, you can choose to activate the BOOST mode to have a continuous supply of power to better support cooking.



CAUTION: It is recommended to turn off the oven by pressing the power button (5) and to remove the power cord only when the oven is cold. 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 "H" ovens of the "Easy Pizza" line are equipped with separate controls for the individual heating elements and can reach 399/450/459/500/509°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.

7. SAFETY

The EASY PIZZA line (excluding the P234H and P250H) is equipped with an automatic reset safety thermostat that activates in case of overheating, shutting down the oven. If the safety thermostat activates, it will reset automatically in about 20 minutes. If the safety thermostat activates again, do not attempt to repair the fault yourself but contact the nearest service center or Effeuno.

L'esposizione del forno ad un ambiente umido e/o ad una temperatura inferiore agli 8 °C può far intervenire il termostato di sicurezza. In tal caso la clicson di sicurezza andrà resettata portando il forno ad una temperatura ambiente di almeno 25 °C

The EASY PIZZA 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.



8. OVEN MODELS P134H AND P234H

The "Easy Pizza" ovens are designed for cooking pizza and food in small spaces. Depending on the model, they are equipped with graduated controls at 459/509°C for separate control of the heating elements.

Models P134H, P134HA, P150H and P150HA have a single cooking surface. The P234H and P250H ovens have two cooking surfaces. All ovens have an ON/OFF switch. For proper cooking, it is recommended to avoid using the maximum available temperature continuously so as to prevent food from burning on the outside or being not cooked on the inside.

P134H, P134HA, P150H and 150HA



P234H and P250H



9. 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.

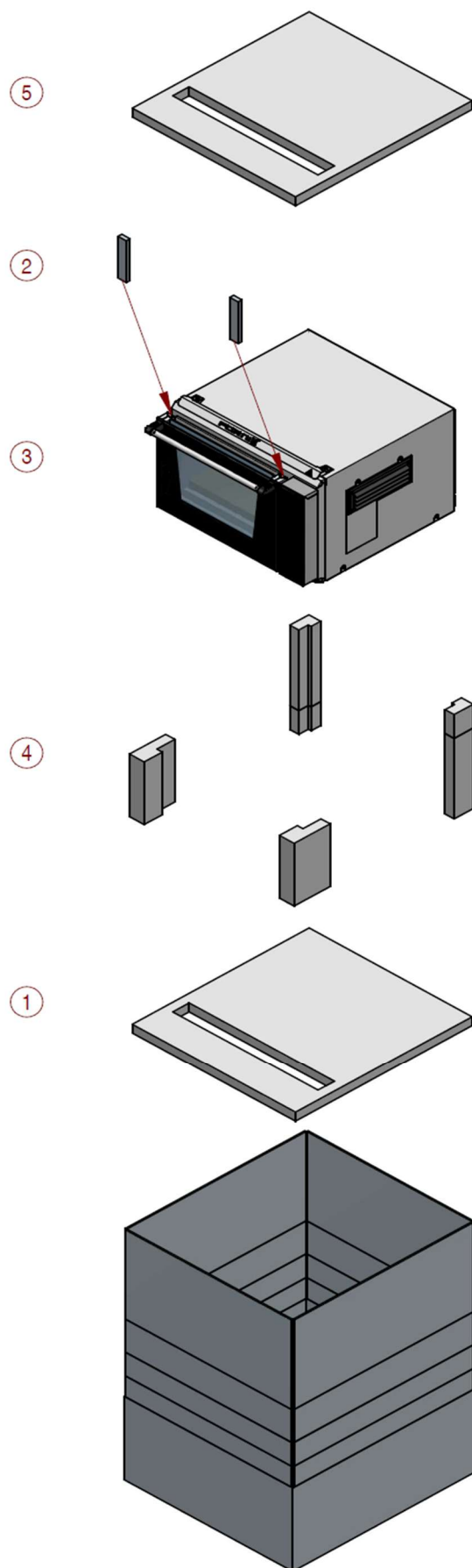
10. PACKAGING AND DISPOSAL

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.



If the need arises to pack the oven,
follow the order given below to avoid
damage during transport.

- Place the box on a pallet if necessary.
- Insert panel “1” and place it on the bottom of the cardboard .
- Insert strips “2” as shown in the figure if necessary the door was also sent.
- Place oven “3” in the cardboard.
- Insert the corners as in figure “4”
(in the case of new packaging, break the corners to a length equal to the height of the oven).
- Complete the packaging by positioning panel “5” and closing the carton.
- Make sure the cardboard is securely anchored to the pallet (where present) using the aid of strap or tape.



11. 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.



12. 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



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

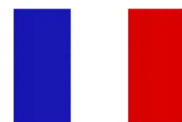
EN 60335-2-36:2002 + A1:2004 + A2:2008 + A11:2012

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

EN 62233:2008 (including Corr:2008)

Padua, 01-01-2019





TABLE

1. INTRODUCTION	page.2
2. PRÉCAUTIONS GÉNÉRALES D'EMPLOI	page.2
3. AVANT L'UTILISATION	page.3
4. CONNEXION AU RÉSEAU	page.4
5. RODAGE DU PIETRA EFFEUNO	page.5
6. FONCTIONNEMENT DU FOUR	page.6
6.1 PRINCIPALES COMMANDES ET INFORMATIONS D'UTILISATION	page.8
6.2 PROCÉDURE D'UTILISATION DU CONTRÔLE	page.9
6.3 UTILISER LE MODE BOOST.....	page.9
7. SÉCURITÉ	page.10
8. FOURS P134H ET P234H	page.11
9. NETTOYAGE DU FOUR	page.12
10. EMBALLAGE ET ÉLIMINATION	page.12
11. CONDITIONS DE GARANTIE	page.13
12. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	page.14



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.
- Il est recommandé de conserver le four dans un environnement exempt d'humidité



Si vous remarquez une anomalie dans le fonctionnement du four, contactez uniquement le service technique d'Effeuno.

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 5798415 service@effeuno.biz		☐ 380-400V 50/60 Hz ☒ 220-230V 50/60 Hz			
MODÈLE DE FOUR	Mod	P134H	Type	509M	CODE DU FOUR		
PUISSANCE ABSORBÉE PAR LE FOUR	kW	3	IP :	X3	DEGRÉ DE PROTECTION IP		
		S/N					
		P134H24052021002		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.

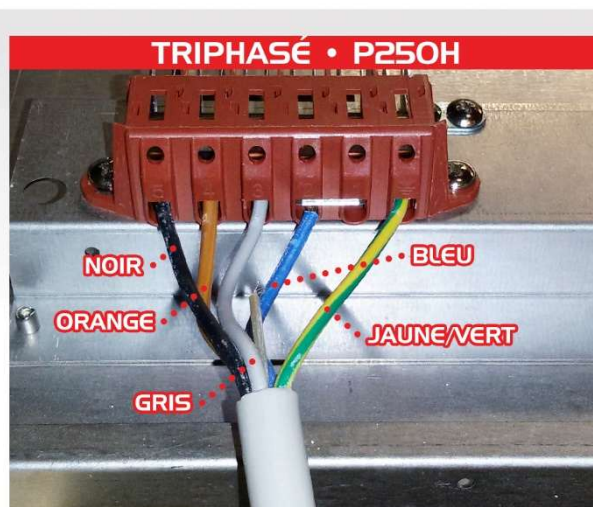
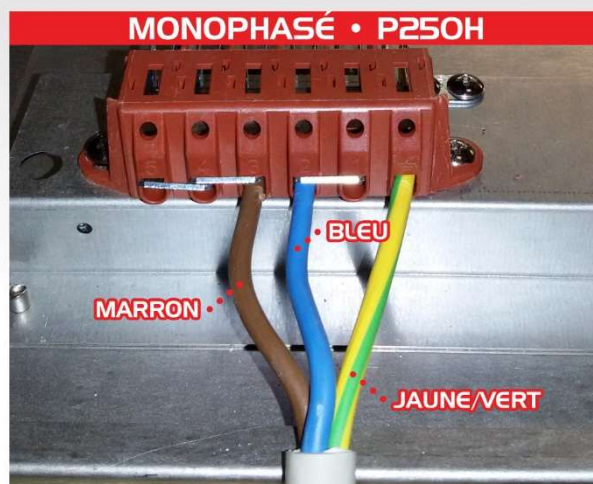
Si vous avez acheté ce modèle:

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.

TPOLOGIE 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.

N.B. Uniquement pour fours destinés aux utilisateurs professionnels : 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. RODAGE DU PIETRA EFFEUNO

Procédure d'Assaisonnement

L'assaisonnement approprié de la pierre Effeuno Pietra est essentiel pour garantir sa performance maximale et sa longévité.



Il est recommandé de suivre attentivement les instructions suivantes :

- 1. Placement de la Pierre:** Insérez la pierre Effeuno Pietra à l'intérieur de la chambre de cuisson du four.
- 2. Allumage du Four :** Démarrez le four en utilisant le bouton d'allumage dédié.
- 3. Première Étape de Chauffage:**
 - Augmentez la température (inférieur et supérieur) pour atteindre une température de 100°C (212°F).
 - Attendez que le four maintienne cette température pendant environ 20 minutes.
- 4. Deuxième Étape de Chauffage:**
 - Augmentez la température (inférieur et supérieur) à 150°C (302°F).
 - Maintenez le four à cette température pendant encore 20 minutes.
- 5. Incréments Subséquents:**
 - Répétez l'opération décrite au point 4, en augmentant la température de 50°C (122°F) à chaque fois, jusqu'à atteindre la température maximale du four.

Note Importante: Il est fortement recommandé d'augmenter la température progressivement. Plus la montée en température est lente, avec plus d'étapes de chauffage intermédiaires, meilleure sera la performance de la Pietra. Cela permet à la pierre de s'adapter lentement aux variations thermiques, préservant ainsi son intégrité et optimisant ses performances.

Conseils d'Entretien Après l'Assaisonnement : Après avoir terminé le processus d'assaisonnement, il est recommandé de nettoyer régulièrement la pierre conformément aux instructions d'entretien spécifiques fournies dans le manuel, afin de maintenir les meilleures conditions d'utilisation.

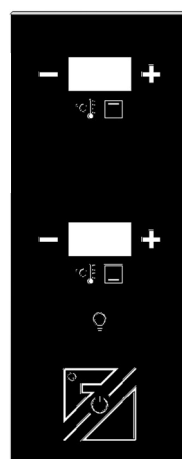
De plus, un lien vers une vidéo YouTube (<https://youtu.be/vhGZeCb0ENU>) est fourni, probablement pour offrir un guide visuel permettant aux utilisateurs de mieux comprendre la procédure d'assaisonnement. Regarder la vidéo peut être bénéfique pour ceux qui préfèrent les démonstrations visuelles.

6. FONCTIONNEMENT DU FOUR

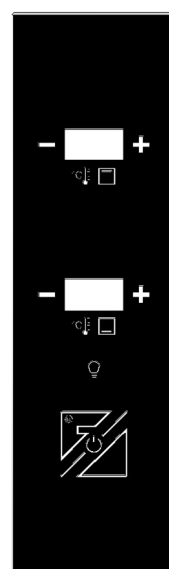
UTILISATION DU PANNEAU

Selon le type de four acheté, le panneau varie en taille et en nombre de résistances gérables.

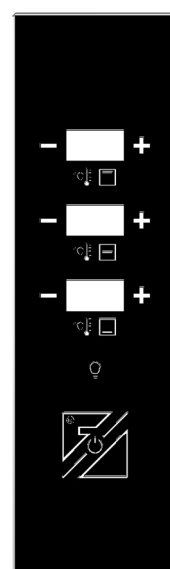
Avant de procéder à la cuisson de la pizza, préchauffez environ 20 minutes avec la porte bien fermée pour permettre d'atteindre la température nécessaire pour commencer la cuisson des pizzas. La température que nous recommandons est de 320°C. Si vous utilisez des pizzas surgelées prêtes à l'emploi, veillez à les laisser à température ambiante pendant environ 10/15 minutes avant de procéder aux opérations de cuisson, comme indiqué ci-dessus. Pour transporter les pizzas du plan de travail à la pierre réfractaire, nous vous recommandons d'utiliser une pelle spéciale, sur laquelle il est préférable de déposer un peu de farine (attention à ne pas en faire trop car elle pourrait prendre feu à très haute température). Une fois la pizza insérée, pensez à retirer la pelure.



P134 H



P134 HA



P234 H



1 L'écran de contrôle de résistance Cielo a les fonctions suivantes :

- Indique la température à l'intérieur de la chambre de cuisson à proximité de la résistance "Ciel". 
- Il permet de contrôler et d'indiquer la température que vous souhaitez atteindre au niveau de la résistance "Ciel".
- Permet de contrôler et d'indiquer l'activation du "mode boost" dans la résistance "Sky".

2 L'affichage de contrôle de résistance Platea a les fonctions suivantes :

- Indique la température présente à l'intérieur de la chambre de cuisson à proximité de la résistance « Plate ». 
- Il permet de contrôler et d'indiquer la température que vous souhaitez atteindre au niveau de la résistance « Plate ».
- Permet de contrôler et d'indiquer l'activation du "mode boost" dans la résistance "Stage".

4 Le bouton de commande du voyant lumineux et de l'éclairage de la pièce a les fonctions suivantes :

- Indique l'état de l'éclairage de la chambre de cuisson du four. Le voyant clignote si le voyant est allumé, inversement il reste fixe si le voyant est éteint.
- Permet d'allumer et d'éteindre la lumière de la chambre de cuisson.

5 Le voyant lumineux et le bouton d'alimentation du panneau ont les fonctions suivantes :

- Indica lo stato di accensione/spegnimento del forno. Se l'indicatore luminoso lampeggia, il pannello di controllo è spento e il forno è spento. Viceversa se l'indicatore luminoso è attivo "fisso", il pannello è acceso e il forno è acceso .

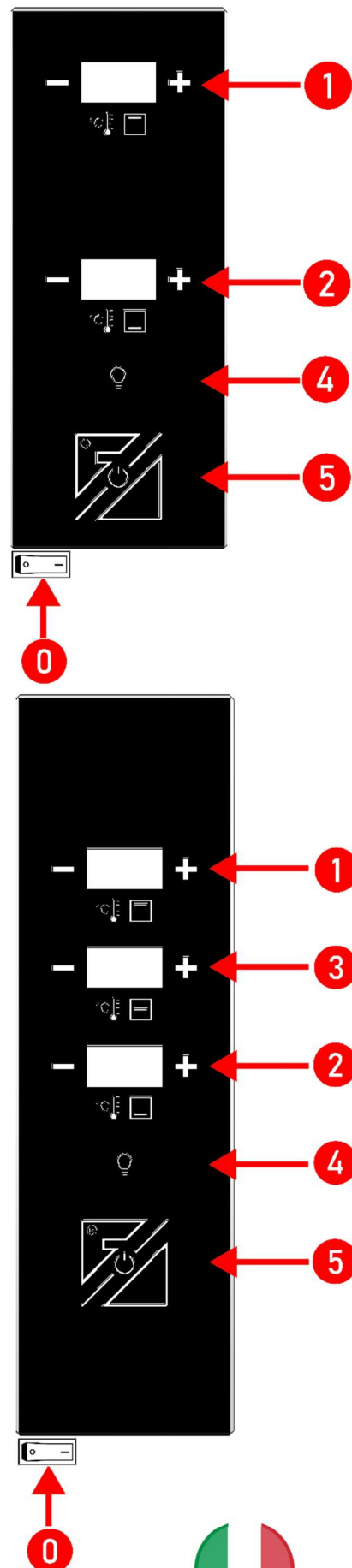
3 L'affichage de contrôle de résistance intermédiaire a les fonctions suivantes : (N.B. dédié à la série P234H)

- Indique la température à l'intérieur de la chambre de cuisson à proximité de la résistance « Intermédiaire ».
- Il permet de contrôler et d'indiquer la température que vous souhaitez atteindre au niveau de la résistance "Intermédiaire".
- Permet de contrôler et d'indiquer l'activation du "mode boost" dans la résistance "Intermédiaire".

0 Bouton marche/arrêt de la commande électronique, présente les caractéristiques suivantes les fonctions:

- Permet d'allumer/éteindre l'affichage et la commande électronique du four

N.-B. L'appui sur cette touche n'exclut pas les fonctions relatives à la sécurité du four.



Le panneau doit être utilisé avec des mains et des doigts propres et secs.

6.2 PROCÉDURE D'UTILISATION DU CONTRÔLE

Le fonctionnement du four est régulé à l'aide de l'écran de contrôle. Ci-dessous la procédure d'allumage du four et de programmation de la cuisson :

Allumez le four en activant le bouton marche/arrêt de la commande électronique  **0**.
Allumez l'écran en appuyant sur le bouton d'alimentation du panneau  **5** (appuyez et maintenez le bouton pendant 3 secondes).

Activez l'éclairage de la chambre de cuisson en appuyant sur le bouton de commande de l'éclairage de la chambre  **4**.

Les deux écrans (trois écrans pour les fours de la série P234H) indiquent la température actuellement présente dans la chambre de cuisson en correspondance avec les résistances correspondantes.

Il est possible de procéder à l'activation des résistances en agissant sur les boutons pour régler la température, jusqu'à obtention de la valeur souhaitée :

- Résistance "ciel"



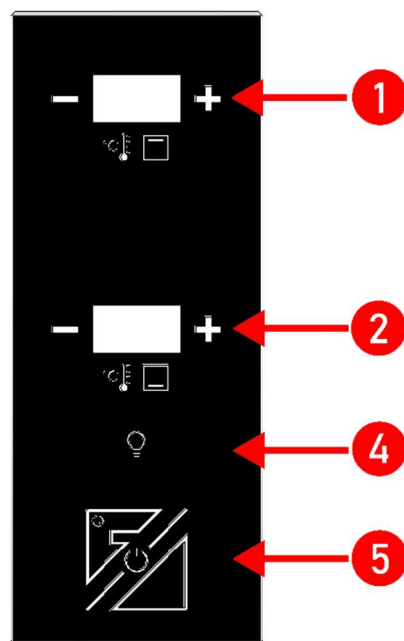
- Résistance "Platea"



- Résistance intermédiaire



Le panneau doit être utilisé avec des mains et des doigts propres et secs.



6.3 UTILISER LE MODE BOOST

Activation des modes boost, voici la procédure pour activer le mode boost du four :

Cette fonction permet, une fois la température souhaitée réglée, d'atteindre cette température plus rapidement que la vitesse normale pour l'atteindre.

Pour l'activer, pour chaque résistance il suffit d'appuyer simultanément sur les boutons – et + pendant au moins 3 secondes :

- Boost d'endurance "Ciel"



- Boost d'endurance "Stade"



- Boost d'endurance "intermédiaire"



Ce mode est automatiquement désactivé lorsque le temps d'application expire ou lorsque la température maximale de désactivation du mode Boost est atteinte. Le temps maximum d'activation du mode boost est de 60 secondes.

Vous pouvez désactiver ce mode en appuyant à nouveau sur les touches – ou +.

Le mode BOOST est recommandé pour compenser les éventuelles pertes de température. Par exemple, lors de la cuisson d'une pizza napolitaine, qui nécessite des températures élevées, vous pouvez choisir d'activer le mode BOOST pour avoir une alimentation continue en puissance pour mieux accompagner la cuisson.



ATTENTION: Il est recommandé d'éteindre le four en appuyant sur le bouton d'alimentation (5) et de débrancher le câble d'alimentation uniquement lorsque le four est froid. 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
<u>P134H 500/509/509E</u>	Supérieur	✓					
	Inférieur		✓				
<u>P134H 450/459</u>	Supérieur	✓					
	Inférieur		✓				
<u>P134HA 500/509/509E</u>	Supérieur			✓			
	Inférieur		✓				
<u>P134HA 450/459</u>	Supérieur			✓			
	Inférieur		✓				
<u>P134A 399/399E</u>	Supérieur				✓		
	Inférieur						✓
<u>P234H 450</u>	Supérieur		✓				
	Partie centrale		✓				
	Inférieur		✓				
<u>P150H 450</u>	Supérieur				✓		
	Inférieur					✓	
<u>P150HA 450</u>	Supérieur				✓		
	Inférieur					✓	
<u>P250H 450</u>	Supérieur				✓		
	Partie centrale					✓	
	Inférieur					✓	

Les fours «H» de la ligne «Easy Pizza» sont équipés d'un contrôle séparé des éléments chauffants individuels et peuvent atteindre 399/450/459/500/509° 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 certains composants.

7. SÉCURITÉ

La ligne EASY PIZZA (à l'exception des modèles P234H et P250H) est équipée d'un thermostat de sécurité à réarmement automatique qui intervient en cas de surchauffe, en éteignant le four. Si le thermostat de sécurité se déclenche, il se réarmera automatiquement en environ 20 minutes. Si le thermostat de sécurité se déclenche à nouveau, ne tentez pas de réparer la panne vous-même, mais contactez le centre de service le plus proche ou Effeuno.

L'exposition du four à un environnement humide et/ou à une température inférieure à 8 °C peut déclencher le thermostat de sécurité. Dans ce cas, le thermostat de sécurité devra être réinitialisé en portant le four à une température ambiante d'au moins 25 °C.

Les fours EASY PIZZA 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.



8. FOURS P134H ET P234H

Les fours "Easy Pizza" sont conçus pour la cuisson de pizzas et d'aliments dans des espaces restreints. Selon le modèle, ils sont équipés de commandes graduées à 459/509°C pour le contrôle séparé des résistances.

Les modèles P134H, P134HA, P150H et P150HA ont un niveau. Les fours P234H et P250H ont deux niveaux. Tous les fours ont un interrupteur général pour l'allumage. Pour une cuisson correcte, il est recommandé de ne pas utiliser en permanence la température maximale disponible, afin d'éviter de brûler ou d'avoir des aliments encore crus à l'intérieur.

P134H, P134HA, P150H et 150HA



P234H et P250H



9. 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

10. 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.



11. 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 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.



12. 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



PRODUIT
ITALIEN

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





INHALTSVERZEICHNIS

1. EINLEITUNG	Seite 2
2. ALLGEMEINE VORSICHTSMASSNAHMEN FÜR DEN GEBRAUCH	Seite 2
3. VOR DER VERWENDUNG	Seite 3
4. ANSCHLUSS AN DAS ELEKTRISCHE STROMNETZ	Seite 4
5. EINFAHREN DES KEKS EFFEUNO	Seite 5
6. OFENBETRIEB	Seite 6
6.1 HAUPTBEFEHLE UND INFORMATIONEN ZUR VERWENDUNG	Seite 7
6.2 VERFAHREN ZUR VERWENDUNG DER STEUERUNG	Seite 8
6.3 VERWENDUNG DES BOOST-MODUS	Seite 8
7. SICHERHEIT	Seite 9
8. BACKÖFEN P134H UND P234H	Seite 10
9. REINIGUNG DES OFENS	Seite 11
10. VERPACKUNG UND ENTSORGUNG	Seite 12
11. GEWÄHRLEISTUNGSBEDINGUNGEN	Seite 12
12. TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	Seite 13



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.
- Es wird empfohlen, den Backofen in einer trockenen Umgebung aufzubewahren.



Sollten Sie beim Betrieb des Ofens eine Störung feststellen, wenden Sie sich bitte ausschließlich an den Technischen Kundendienst von Effeuno.

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.

OFENMODELL → **Mod** **P134H** **Type** **509M** → **OFEN-CODE**

LEISTUNGS-AUFNAHME DES OFENS → **kW** **3** **IP :** **X3** → **IP SCHUTZGRAD**

SERIENNUMMER → **P134H24052021002**

EffeUno S.r.l.
Via Mozart 43
35011 Campodarsego (PD)
Italia +39 049 5798415
service@effeuno.biz

380-400V 50/60 Hz
220-230V 50/60 Hz

CE **CCC** **RoHS**



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.

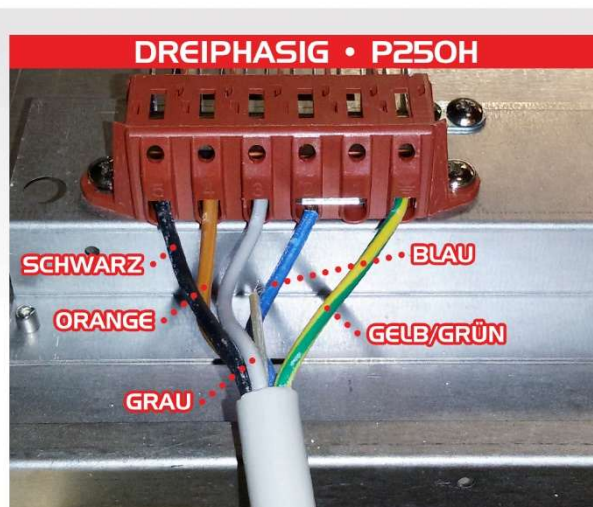
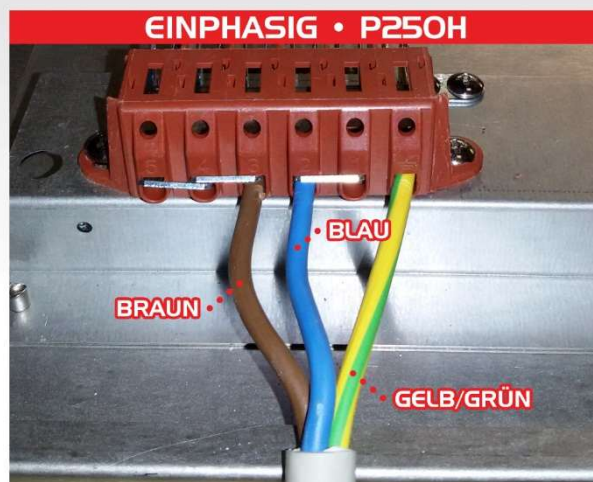
Wenn Sie folgendes Modell gekauft haben:

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 Thermostatkopf 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.

Hinweis: Nur für Öfen, die für den professionellen Gebrauch bestimmt sind: 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. EINFAHREN DES KEKS EFFEUNO

Einlaufverfahren: Das richtige Einfahren des Effeuno Pietra ist entscheidend, um die maximale Leistung und Langlebigkeit zu gewährleisten. Es wird empfohlen, die folgenden Anweisungen genau zu befolgen:

Platzierung des Steins: Legen Sie den Effeuno Pietra in die Backkammer des Ofens.



Einschalten des Ofens: Schalten Sie den Ofen mit dem dafür vorgesehenen Einschaltknopf ein.

Erster Erwärmungsschritt:

Erhöhen Sie die Temperatur (unten und oben) auf 100°C.

Warten Sie, bis der Ofen diese Temperatur für etwa 20 Minuten hält.

Zweiter Erwärmungsschritt:

Erhöhen Sie die Temperatur (unten und oben) auf 150°C.

Halten Sie den Ofen weitere 20 Minuten auf dieser Temperatur.

Weitere Temperaturerhöhungen:

Wiederholen Sie den im Punkt 4 beschriebenen Vorgang, indem Sie die Temperatur jedes Mal um 50°C erhöhen, bis die maximale Ofentemperatur erreicht ist.

Wichtiger Hinweis: Es wird dringend empfohlen, die Temperatur schrittweise zu erhöhen. Je langsamer die Temperatur mit mehreren Zwischenstufen erhöht wird, desto besser ist die Leistung des Steins. Dies ermöglicht es dem Stein, sich langsam an die thermischen Veränderungen anzupassen, was seine Integrität bewahrt und die Leistung optimiert.

Pflegehinweise nach dem Einfahren

Nach Abschluss des Einfahrens wird empfohlen, den Pietra-Stein regelmäßig gemäß den spezifischen Wartungsanweisungen in diesem Handbuch zu reinigen, um optimale Nutzungsbedingungen zu gewährleisten.

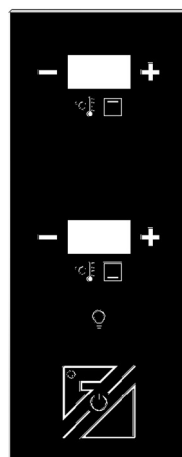
Der Link zum YouTube-Video lautet: <https://youtu.be/vhGZeCbOENU>

6. OFENBETRIEB

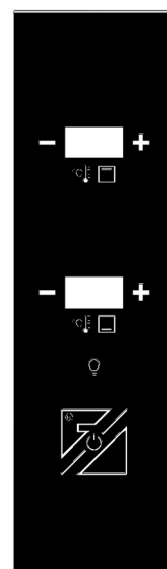
VERWENDUNG DES PANELS

Abhängig vom Typ des gekauften Ofens variiert die Größe der Platte und die Anzahl der beherrschbaren Widerstände.

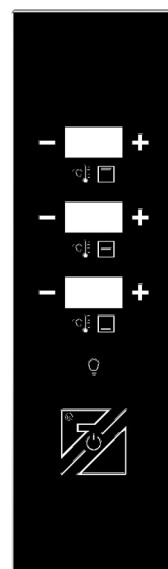
Bevor Sie mit dem Backen der Pizza fortfahren, lassen Sie sie 20 Minuten lang bei fest geschlossener Tür stehen, damit Sie die nötige Temperatur erreichen können, um mit dem Backen der Pizzen zu beginnen. Die von uns empfohlene Temperatur beträgt 320°C. Wenn Sie gebrauchsfertige Tiefkühlpizzas verwenden möchten, lassen Sie diese 10/15 Minuten lang bei Raumtemperatur stehen, bevor Sie mit den oben genannten Schritten fortfahren. Um die Pizzen auf der Arbeitsfläche zum Backblech zu transportieren, empfehlen wir die Verwendung einer speziellen Folie, auf die Sie am besten etwas Mehl geben (achten Sie darauf, dass der Teig nicht zu viel wird, da er sonst zu heiß wird). Denken Sie nach dem Einlegen der Pizza darüber nach, die Haare zu entfernen.



P134 H



P134 HA



P234 H



1 Cielo-Widerstandskontrollanzeige, hat folgende Funktionen:

- Zeigt die Temperatur im Garraum in der Nähe des „Cielo“  -Widerstands an.
- Ermöglicht die Kontrolle und Anzeige der Temperatur, die Sie am „Heaven“-Widerstand erreichen möchten.
- Ermöglicht die Steuerung und Anzeige der Aktivierung des „Boost-Modus“ im „Sky“-Widerstand.

2 Platea-Widerstandskontrollanzeige, hat folgende Funktionen:

- Zeigt die Temperatur an, die im Garraum in der Nähe des „Flat“-Widerstands herrscht .
- Damit können Sie die Temperatur, die Sie am „Flach“-Widerstand erreichen möchten, steuern und anzeigen.
- Ermöglicht die Steuerung und Anzeige der Aktivierung des „Boost-Modus“ im „Stage“-Widerstand.

4 Kontrollleuchte und Raumlicht-Steuertaste, hat folgende Funktionen:

- Zeigt den Status der Backofen-Garraumbeleuchtung an. Die Kontrollleuchte blinkt, wenn das Licht eingeschaltet ist, und bleibt umgekehrt konstant, wenn das Licht ausgeschaltet ist.
- Ermöglicht das Ein- und Ausschalten der Garraumbeleuchtung

5 Kontrollleuchte und Ein-/Aus-Taste am Bedienfeld, hat folgende Funktionen:

- Zeigt den Ein-/Aus-Status des Ofens an. Wenn die Kontrollleuchte blinkt, ist das Bedienfeld ausgeschaltet und der Ofen ausgeschaltet. Wenn umgekehrt die Kontrollleuchte aktiv ist (dauerhaft), ist das Bedienfeld eingeschaltet und der Ofen ist eingeschaltet .

3 Anzeige der Zwischenwiderstandskontrolle, hat folgende Funktionen:

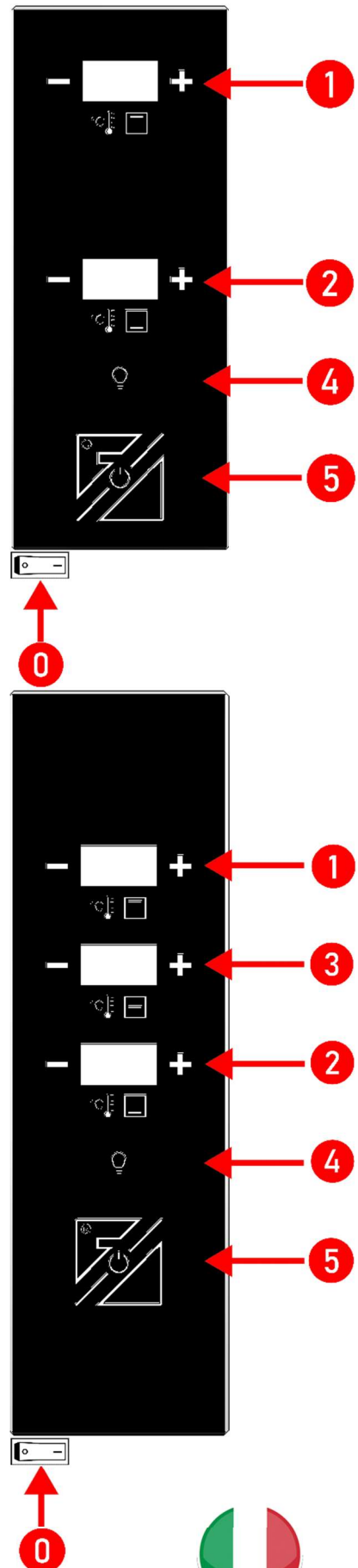
(Anmerkung: gewidmet der P234H-Serie)

- Zeigt die Temperatur im Garraum nahe dem Widerstand „Mittel“ an.
- Damit können Sie die Temperatur, die Sie am „mittleren“ Widerstand erreichen möchten, steuern und anzeigen.
- Ermöglicht die Steuerung und Anzeige der Aktivierung des „Boost-Modus“ im „Mittel“-Widerstand.

0 Elektronischer Ein-/Ausschalter mit folgenden Funktionen:

- Ermöglicht das Ein-/Ausschalten des Displays und der elektronischen Steuerung des Ofens.

Hinweis: Das Drücken dieser Taste schließt die Funktionen im Zusammenhang mit der Ofensicherheit nicht aus.



Das Panel sollte mit sauberen, trockenen Händen und Fingern verwendet werden

6.2 VERFAHREN ZUR VERWENDUNG DER STEUERUNG

Der Betrieb des Backofens wird über das Kontrolldisplay geregelt. Nachfolgend finden Sie die Vorgehensweise zum Einschalten des Backofens und zum Programmieren des Garvorgangs:

Schalten Sie den Ofen ein, indem Sie die Ein-/Aus-Taste der elektronischen Steuerung betätigen



0

Schalten Sie das Display ein, indem Sie die Ein-/Aus-Taste auf dem Bedienfeld drücken (halten Sie die Taste 3 Sekunden lang gedrückt).



5

Aktivieren Sie die Garraumbeleuchtung durch Drücken der Garraumlicht-Bedientaste



4

Die beiden Displays (drei Displays für die Öfen der P234H-Serie) zeigen die aktuell im Garraum herrschende Temperatur entsprechend den jeweiligen Widerständen an.

Es ist möglich, mit der Aktivierung der Widerstände fortzufahren, indem man die Tasten betätigt, um die Temperatur einzustellen, bis der gewünschte Wert erreicht ist:

- „Himmels“-Widerstand



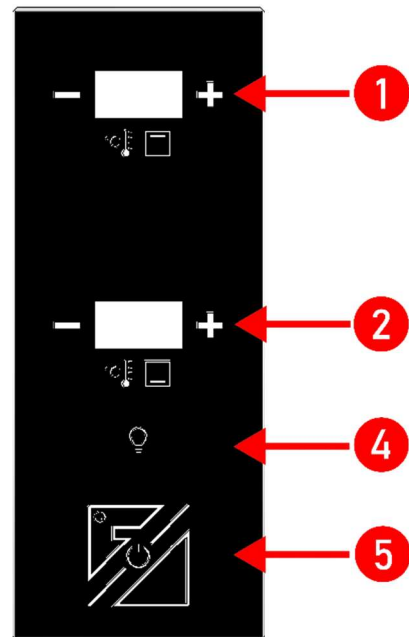
- „Platea“-Resistenz



- „Mittelmäßiger“ Widerstand



Das Panel sollte mit sauberen, trockenen Händen und Fingern verwendet werden



6.3 VERWENDUNG DES BOOST - MODUS

Aktivieren der Boost-Modi: Im Folgenden wird beschrieben, wie Sie den Boost-Modus des Ofens aktivieren:

Diese Funktion ermöglicht es, sobald die gewünschte Temperatur eingestellt wurde, diese Temperatur schneller als mit der normalen Geschwindigkeit zu erreichen.

Um es zu aktivieren, drücken Sie für jeden Widerstand einfach gleichzeitig die Tasten – und + für mindestens 3 Sekunden:

- Steigerung der Himmelsausdauer



- Erhöhen Sie den Widerstand des Publikums



- Erhöhen Sie den Zwischenwiderstand



Dieser Modus wird automatisch deaktiviert, wenn die Einwirkzeit abgelaufen ist oder wenn die maximale Abschalttemperatur des Boost-Modus erreicht ist. Die maximale Aktivierungszeit des Boost-Modus beträgt 60 Sekunden.

Sie können diesen Modus deaktivieren, indem Sie die Tasten – oder + erneut drücken.

Um etwaige Temperaturverluste auszugleichen, wird der BOOST-Modus empfohlen. Wenn Sie beispielsweise neapolitanische Pizza backen, die hohe Temperaturen erfordert, können Sie den BOOST-Modus aktivieren, um eine kontinuierliche Stromversorgung zu erhalten und das Kochen besser zu unterstützen.



ACHTUNG! Es wird empfohlen, den Ofen durch Drücken der Einschalttaste (5) auszuschalten und das Netzkabel nur bei kaltem Ofen zu entfernen. Der Schamottstein und der Pietra sind speziell von Effeuno entwickelte Komponenten, die gleichmäßig Wärme aufnehmen und abgeben können, wodurch die Feuchtigkeit des Teigs aufgenommen wird und die Pizza in 3-4 Minuten gebacken werden kann. Daher ist es wichtig, dass die Beläge nicht von der Pizza, die gebacken werden soll, abfallen und sich nicht (Öl, Tomaten, Mozzarella usw.) auf der Schamottstein/Pietra-Backfläche verteilen, da die flüssigen Bestandteile der Zutaten vom Stein absorbiert würden. Der Pizzaofen kann auch zum Kochen anderer Speisen verwendet werden. In diesem Fall ist die Verwendung geeigneter Behälter, die für den Lebensmittelkontakt und hohe Temperaturen geeignet sind, erforderlich (wir empfehlen Eisen-/Stahlbehälter und raten von Aluminium ab, da es nicht für hohe Temperaturen geeignet ist). Vermeiden Sie es, zu viel Mehl auf den Schamottstein/Pietra zu streuen, da dies Rauch und Feuer verursachen könnte.



		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 "H"-Öfen der Easy Pizza-Linie sind mit einer separaten Steuerung der einzelnen Heizelemente ausgestattet und können 399/450/459/500/509° 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 Bestand an bestimmten Komponenten.

7. SICHERHEIT

Die EASY PIZZA Linie (ausgenommen P234H und P250H) ist mit einem Sicherheits-Thermostat mit automatischer Rückstellung ausgestattet, das bei Übertemperatur den Ofen ausschaltet. Wenn das Sicherheits-Thermostat auslöst, wird es sich in etwa 20 Minuten automatisch zurückstellen. Sollte das Sicherheits-Thermostat erneut auslösen, versuchen Sie nicht, den Fehler selbst zu beheben, sondern wenden Sie sich an das nächstgelegene Servicezentrum oder an Effeuno.

Die Exposition des Ofens gegenüber einer feuchten Umgebung und/oder einer Temperatur unter 8 °C kann dazu führen, dass das Sicherheitsthermostat auslöst. In diesem Fall muss das Sicherheits-Thermostat zurückgesetzt werden, indem der Ofen auf eine Umgebungstemperatur von mindestens 25 °C gebracht wird.

EASY PIZZA-Backöfen sind mit einem internen Ventilator ausgestattet, das sich etwa 20 Minuten nach dem Einschalten bei maximaler Temperatur automatisch einschaltet. Auf der rechten Seite der Schale wird dann ein Heißluftstrom erzeugt, der die äußere Schale auf einer akzeptablen Temperatur hält **(Foto 1)**.

Um eine Überhitzung zu vermeiden, läuft der Ventilator auch nach dem Ausschalten des Backofens weiter, bis die Temperatur auf ein angemessenes Niveau gesunken ist. Um das Abkühlen des Backofens zu beschleunigen, öffnen Sie einmal die Backofentür.



8. BACKÖFEN P134H UND P234H

Die "Easy Pizza" Öfen sind für das Backen von Pizza und anderen Speisen in beengten Räumen konzipiert. Je nach Modell sind sie mit abgestuften Steuerungen bei 459/509°C zur separaten Regelung der Heizelemente ausgestattet. Die Modelle P134H, P134HA, P150H und P150HA haben eine Ebene. Die Öfen P234H und P250H haben zwei Ebenen. Alle Öfen verfügen über einen Hauptschalter zum Einschalten. Für das richtige Backen wird empfohlen, die maximal verfügbare Temperatur nicht ständig zu verwenden, um ein Verbrennen oder ein unzureichend gegartes Inneres der Speisen zu vermeiden.

P134H, P134HA, P150H und P150HA



P234H und P250H



9. 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. Spraydosereiniger) 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/Pietra 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 STROMVERSORUNG GETRENNTEN BACKOFEN DURCH.

10. 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.

11. 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.



12. 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 Dreiphas + 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



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 (enthalten korr:2008)

Padua, 01-01-2019





ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN	pág. 2
2. PRECAUCIONES GENERALES DE USO	pág. 2
3. ANTES DEL USO	pág. 3
4. CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA	pág. 4
5. RODAJE DEL PIETRA EFFEUNO.....	pág. 5
6. FUNCIONAMIENTO DEL HORNO	pág. 7
6.1 PRINCIPALES COMANDOS E INFORMACIÓN DE USO	pág. 8
6.2 PROCEDIMIENTO DE USO DEL CONTROL	pág. 9
6.3 USO DEL MODO BOOST	pág. 9
7. SEGURIDAD	pág. 10
8. HORNOS PI34H Y P234H	pág. 11
9. LIMPIEZA DEL HORNO	pág. 12
10. EMBALAJE Y ELIMINACIÓN	pág. 12
11. CONDICIONES DE GARANTÍA	pág. 13
12. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	pág. 14



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.
- Se recomienda almacenar el horno en un ambiente libre de humedad.



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

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		☐ 380-400V 50/60 Hz ☒ 220-230V 50/60 Hz			
MODELO DEL HORNO	Mod	P134H	Type	509M	CÓDIGO DEL HORNO		
POTENCIA ABSORBIDA POR EL HORNO	kW	3	IP :	X3	GRADO DE PROTECCIÓN IP		
		S/N					
		P134H24052021002		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.

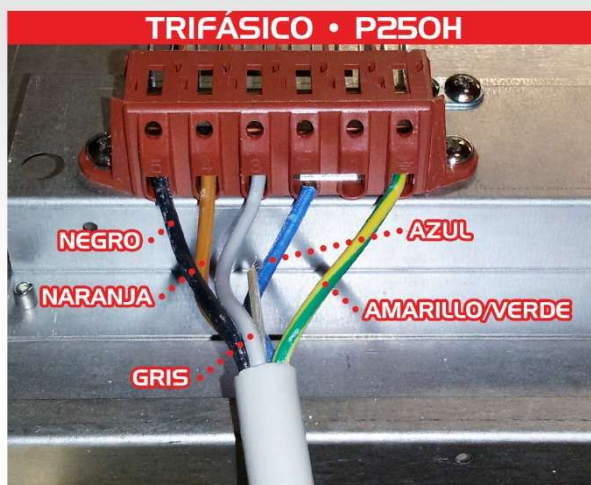
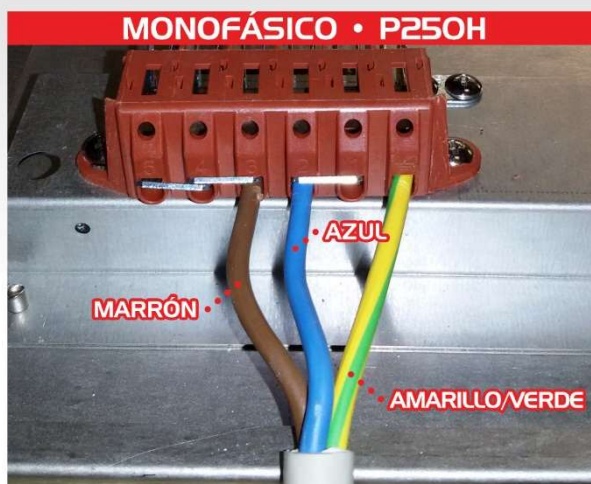
Si ha comprado el siguiente modelo:

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.

NÓTESE BIEN. Sólo para hornos destinados a uso profesional: 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. RODAJE DEL PIETRA EFFEUNO

Sección: Condimentando la Piedra Effeuno

Procedimiento de Rodaje

El rodaje correcto del Pietra Effeuno es esencial para garantizar su máximo rendimiento y durabilidad. Se recomienda seguir cuidadosamente las siguientes instrucciones:



1. **Colocación de la Piedra:** Inserte la piedra Effeuno Pietra en la cámara de cocción del horno.
2. **Encendido del Horno:** Inicie el horno utilizando el botón de encendido dedicado.
3. **Primer Paso de Calentamiento:**
 - Aumente la temperatura (inferior y superior) hasta alcanzar los 100°C (212°F).
 - Espere a que el horno mantenga esta temperatura durante aproximadamente 20 minutos.
4. **Segundo Paso de Calentamiento:**
 - Aumente la temperatura (inferior y superior) a 150°C (302°F).
 - Mantenga el horno a esta temperatura durante otros 20 minutos.
5. **Incrementos Posteriores:**
 - Repita la operación descrita en el punto 4, aumentando la temperatura en 50°C (122°F) cada vez, hasta alcanzar la temperatura máxima del horno.

Nota Importante: Se recomienda encarecidamente aumentar la temperatura gradualmente. Cuanto más lento sea el aumento de temperatura, con más pasos intermedios de calentamiento, mejor será el rendimiento de la Pietra. Esto permite que la piedra se adapte lentamente a las variaciones térmicas, preservando su integridad y optimizando su rendimiento.

Consejos de Mantenimiento Después de la Condimentación: Después de completar el proceso de condimentación, se recomienda limpiar regularmente la piedra Pietra siguiendo las instrucciones de mantenimiento específicas proporcionadas en el manual, para mantener las mejores condiciones de uso.

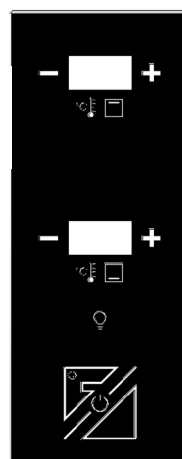
Además, se proporciona un enlace a un video de YouTube (<https://youtu.be/vhGZeCb0ENU>), que probablemente ofrece una guía visual para ayudar a los usuarios a comprender mejor el procedimiento de condimentación. Ver el video puede ser beneficioso para aquellos que prefieren demostraciones visuales.

6. FUNCIONAMIENTO DEL HORNO

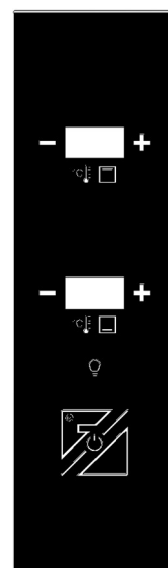
USO DEL PANEL

Dependiendo del tipo de horno adquirido, el panel varía en tamaño y número de resistencias manejables.

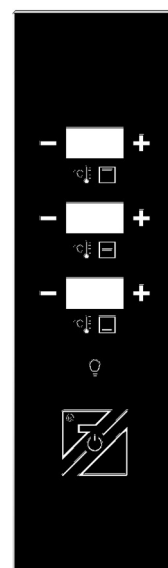
Antes de proceder a cocinar la pizza, precalentar durante unos 20 minutos con la puerta bien cerrada para permitir alcanzar la temperatura para empezar a cocinar las pizzas. La temperatura que recomendamos es 320°C. Si utiliza pizzas congeladas ya preparadas, asegúrese de dejarlas a temperatura ambiente durante unos 10/15 minutos antes de continuar con las operaciones de cocción, como se especifica anteriormente. Para transportar las pizzas desde la superficie de trabajo hasta la piedra refractaria, recomendamos utilizar una pala especial, sobre la que lo mejor es colocar un poco de harina (ojo con no exagerar ya que podría prenderse fuego a temperaturas muy altas). Una vez que hayas insertado la pizza, recuerda quitarle la cáscara.



P134 H



P134 HA



P234 H



1 Display de control de resistencia Cielo, tiene las siguientes funciones:

- Indica la temperatura dentro de la cámara de cocción cerca de la resistencia "Cielo" .
- Permite controlar e indicar la temperatura que se desea alcanzar en la resistencia "Cielo".
- Permite controlar e indicar la activación del "modo boost" en la resistencia "Sky".

2 Display de control de resistencia de platea, tiene las siguientes funciones:

- Indica la temperatura presente dentro de la cámara de cocción cerca de la resistencia "Plana" .
- Permite controlar e indicar la temperatura que se desea alcanzar en la resistencia "Plana".
- Permite controlar e indicar la activación del "boost mode" en la resistencia "Stage".

4 Botón de control de luz indicadora y luz de habitación, tiene las siguientes funciones:

- Indica el estado de la luz de la cámara de cocción del horno. El indicador luminoso parpadea si la luz está encendida, viceversa permanece fijo si la luz está apagada.
- Le permite encender y apagar la luz de la cámara de cocción.

5 Luz indicadora y botón de encendido del panel, tiene las siguientes funciones:

- Indica el estado de encendido/apagado del horno. Si la luz indicadora parpadea, el panel de control está apagado y el horno está apagado. Por el contrario, si la luz indicadora está activa "fija", el panel está encendido y el horno está encendido .

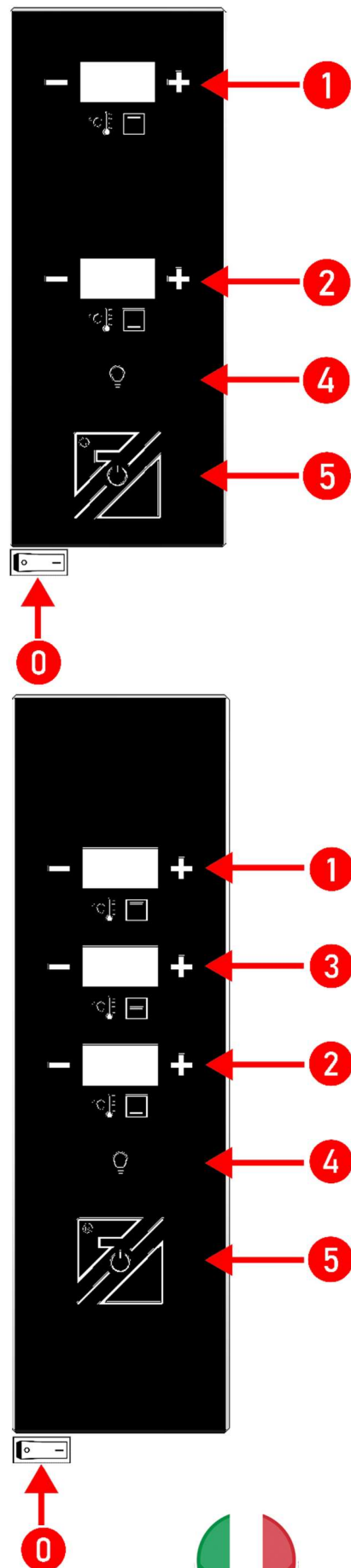
3 Display de control de resistencia intermedia, tiene las siguientes funciones: (N.B. dedicado a la serie P234H)

- Indica la temperatura dentro de la cámara de cocción cerca de la resistencia "Intermedia".
- Permite controlar e indicar la temperatura que se desea alcanzar en la resistencia "Intermedia".
- Permite controlar e indicar la activación del "modo boost" en la resistencia "Intermedia".

0 Botón de encendido/apagado de control electrónico, tiene las siguientes funciones:

- Le permite encender/apagar la pantalla y el control electrónico del horno.

NÓTESE BIEN. La pulsación de este botón no excluye las funciones relativas a la seguridad del horno.



El panel debe utilizarse con las manos y los dedos limpios y secos.

6.2 PROCEDIMIENTO DE USO DEL CONTROL

El funcionamiento del horno se regula mediante el display de control, a continuación se detalla el procedimiento para encender el horno y programar la cocción:

Encienda el horno activando el botón de encendido/apagado del control electrónico  **0**.
Encienda la pantalla presionando el botón de encendido en el panel  **5** (mantenga presionado el botón durante 3 segundos).

Active la luz de la cámara de cocción presionando el botón de control de la luz de la cámara  **4**.

Los dos displays (tres display para los hornos de la serie P234H) muestran la temperatura presente actualmente en la cámara de cocción en correspondencia con las resistencias correspondientes.

Es posible proceder a la activación de las resistencias actuando sobre los botones para regular la temperatura, hasta obtener el valor deseado:

○ Resistencia al “cielo”



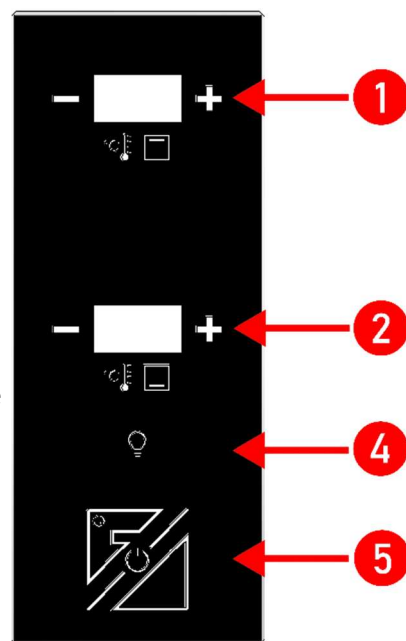
○ Resistencia “Platea”



○ Resistencia “Intermedia”



El panel debe utilizarse con las manos y los dedos limpios y secos.



6.2 USO DEL MODO BOOST

Activando los modos boost, a continuación se muestra el procedimiento para activar el modo boost del horno:

Esta función permite, una vez configurada la temperatura deseada, alcanzar esta temperatura más rápidamente que la velocidad normal de alcanzarla.

Para activarlo, para cada resistencia simplemente presione los botones – y + al mismo tiempo durante al menos 3 segundos:

○ Boost resistencia al “cielo”



○ Boost resistencia “Platea”



○ Boost resistencia “Intermedia”



Este modo se desactiva automáticamente cuando expira el tiempo de aplicación o cuando se alcanza la temperatura máxima de desactivación del modo Boost. El tiempo máximo de activación del modo boost es de 60 segundos.

Puede desactivar este modo presionando las teclas – o + nuevamente.

Se recomienda el modo BOOST para compensar cualquier pérdida de temperatura. Por ejemplo, al hornear pizza napolitana, que requiere altas temperaturas, puedes optar por activar el modo BOOST para tener un suministro continuo de energía para apoyar mejor la cocción.



PRODUCTO
ITALIANO

ATENCIÓN: Se recomienda apagar el horno presionando el botón de encendido (5) y desconectar el cable de alimentación solo cuando el horno esté frío. 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 "H" de la línea "Easy Pizza" están equipados con un control separado de cada una de las resistencias y pueden alcanzar 399/450/459/500/509° 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 determinados componentes.

7. SEGURIDAD

La línea EASY PIZZA (excepto los modelos P234H y P250H) está equipada con un termostato de seguridad de reinicio automático que se activa en caso de sobrecalentamiento, apagando el horno. Si el termostato de seguridad se activa, se reiniciará automáticamente en unos 20 minutos. Si el termostato de seguridad se activa nuevamente, no intente reparar la falla usted mismo, sino póngase en contacto con el centro de servicio más cercano o con Effeuno.

La exposición del horno a un ambiente húmedo y/o a una temperatura inferior a 8 °C puede activar el termostato de seguridad. En tal caso, el termostato de seguridad deberá ser reiniciado llevando el horno a una temperatura ambiente de al menos 25 °C.

Los hornos EASY PIZZA 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. Para acelerar el enfriamiento del horno, abra la puerta del horno una vez.



8. HORNOS P134H Y P234H

Los hornos "Easy Pizza" están diseñados para la cocción de pizzas y alimentos en espacios reducidos. Dependiendo del modelo, están equipados con controles graduados a 459/509°C para el control separado de los elementos calefactores.

Los modelos P134H, P134HA, P150H, P150HA tienen un nivel. Los hornos P234H y P250H tienen dos niveles. Todos los hornos tienen un interruptor principal para el encendido. Para una correcta cocción se recomienda no utilizar constantemente la máxima temperatura disponible, para evitar quemaduras o que los alimentos queden crudos en su interior.

P134H, P134HA, P150H y 150HA



P234H y P250H



9. 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, REALIZE SIEMPRE LA LIMPIEZA CON EL HORNO FRÍO Y DESCONECTADO DE LA RED ELÉCTRICA.

10. 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.



11. 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.



12. 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



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 (incluyo Corr:2008)

Padua, 01-01-2019



FORNIA 





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

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.



PRODOTTO
ITALIANO