



forni elettrici professionali

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

RELEASE  
05-2021



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



..... **LINEA** .....  
**EVOLUTION**

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





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

## 1. EINLEITUNG

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

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

## 2. ALLGEMEINE VORSICHTSMASSNAHMEN FÜR DEN GEBRAUCH

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



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

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

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

### 3. VOR DER VERWENDUNG

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

Die in der rechten Abbildung dargestellten Abstände sind strikt einzuhalten.



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

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

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



**ACHTUNG**  
**HOHE TEMPERATURE**



**ACHTUNG**  
**WASCHEN VERBOTEN**

#### 4. ANSCHLUSS AN DAS ELEKTRISCHE STROMNETZ

Die folgenden Modelle:

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

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

Wenn Sie folgendes Modell gekauft haben:

*Beim Modell P250H*

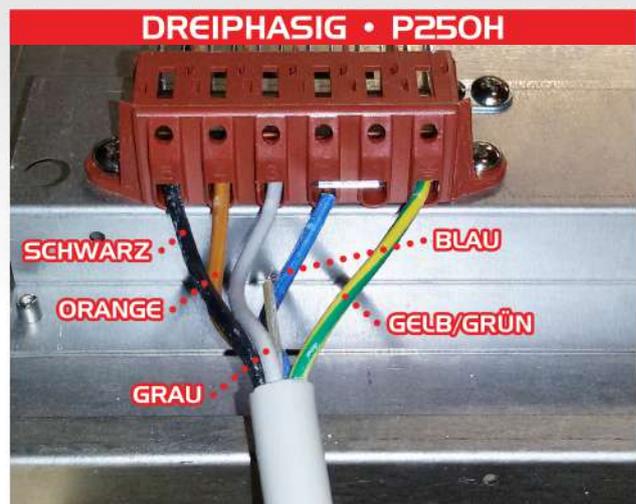
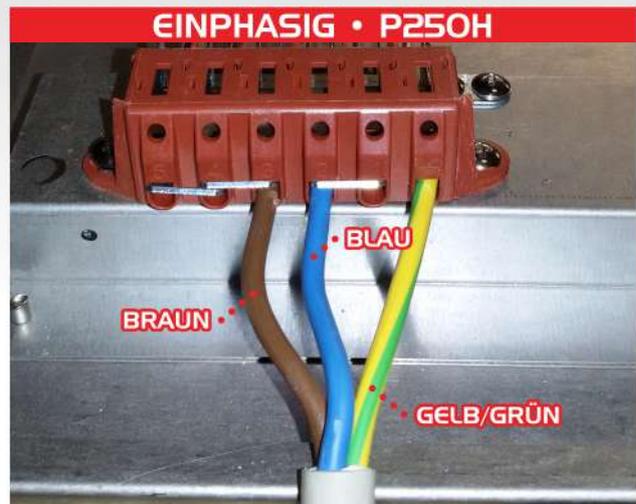
sind zwei Anschlussarten möglich. Wenn einphasig, befolgen Sie die oben stehenden Anweisungen, wenn dreiphasig, müssen der Anschluss an das Stromnetz und die Inbetriebnahme des Backofens von einem spezialisierten Techniker/Installateur unter Beachtung der Vorschriften des Installationslandes durchgeführt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

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

Der Anschlusskasten befindet sich auf der Rückseite des Ofens.

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

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



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

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

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

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

- L1 - Phase R - Farbe schwarz/grau/braun.
- L2 - Phase S - Farbe schwarz/grau/braun.
- L3 - Phase T - Farbe schwarz/grau/braun.
- N - neutral - Farbe Blau. Klemmleisten-Position 4-5 durch Brücke verbunden.
- Erde = Schutzleiter - gelb/grün gestreift.
- Die Modelle P134H, P134HA, P234H, P150H und P150HA sind mit einem ölbeständigen Kabel H05RN-F mit einem Querschnitt von 3x1,5 mm<sup>2</sup> und einem Schuko-Stecker 220/230V ausgestattet.

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

(Abbildung 1)

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



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

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

## 5. ERSTE EINSCHALTUNG

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

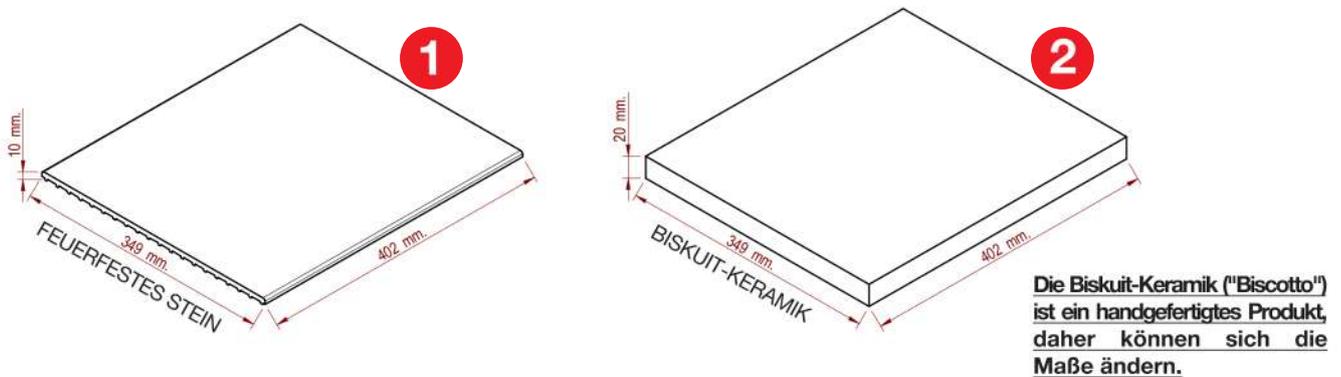
Reinigen Sie das Innere des Ofens, entfernen Sie Staub mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie gut. Verwenden Sie keinerlei Reinigungsmittel. Nach der Reinigung des Ofens können Sie die Laserfolie, die den Ofen schützt, vollständig entfernen. Sobald diese Arbeitsschritte abgeschlossen sind, kann der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

### ACHTUNG:

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

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

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



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

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



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

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

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

## 6. SICHERHEIT

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



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

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



## 7. REINIGUNG DES OFENS

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

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

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

Was zu **unterlassen** ist:

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



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

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

## 8. VERPACKUNG UND ENTSORGUNG

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



## 9. GEWÄHRLEISTUNGSBEDINGUNGEN

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

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

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

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

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

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

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

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

## 10. TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

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

## 11. DIGITALE STEUERUNG

### 11.1 START-SEITE



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

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

Auf der Startseite werden die folgenden Informationen angezeigt:

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

### 11.2 HAUPTSEITE



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

Auf der Hauptseite werden die folgenden Informationen angezeigt:

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



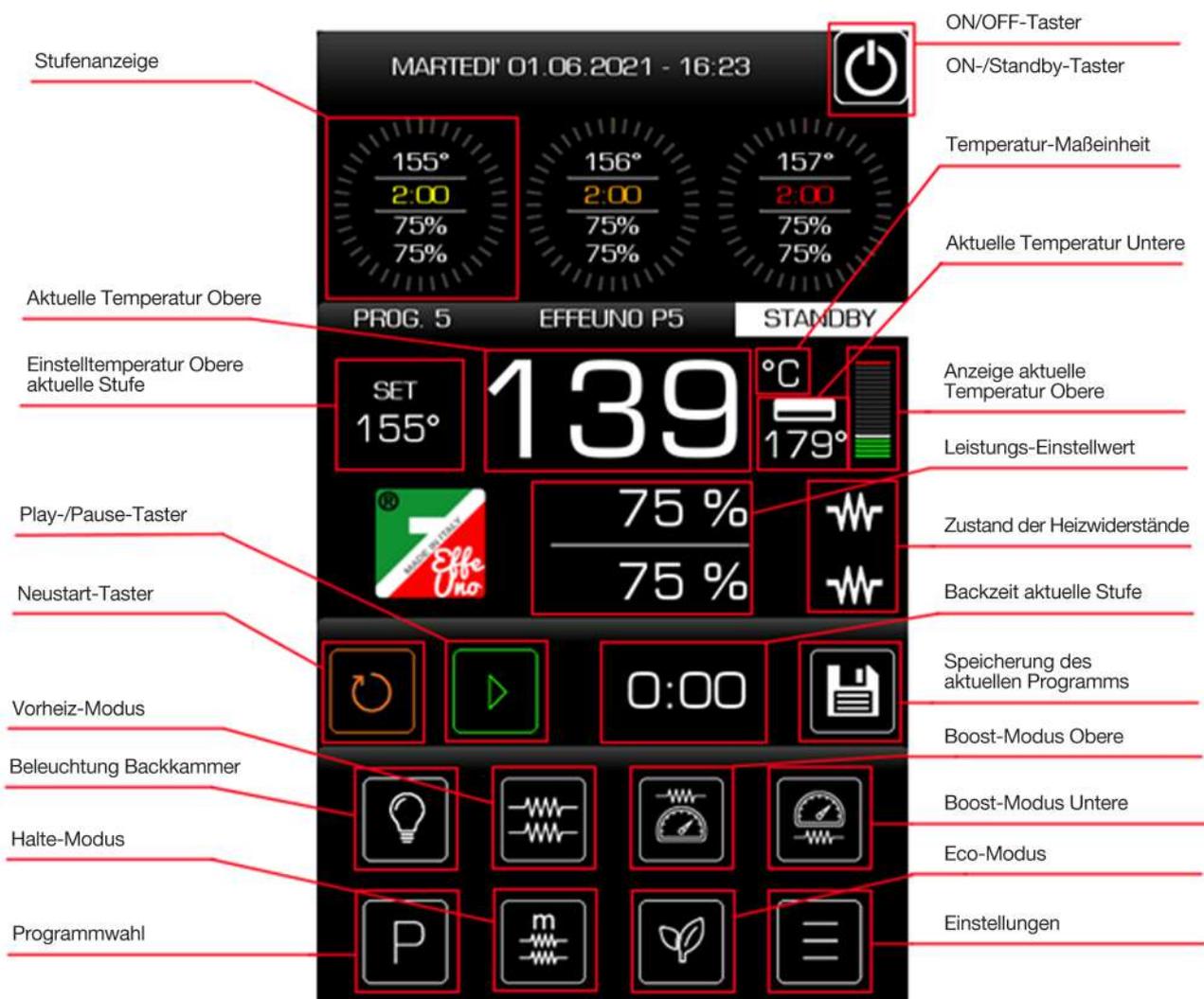
- Einstelltemperatur **SET 155°** .
- Temperaturen, die in Echtzeit von der oberen Sonde **139** und der unteren Sonde in der Kammer gemessen werden **179°**. Die Temperatur der oberen Ebene/der Kammer ist die Haupttemperatur, die den Backprozess steuert, daher wird die Einstelltemperatur direkt von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

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



Die Taster am unteren Rand ermöglichen jeweils:

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





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

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

### 11.2.1 Einstelltemperatur Obere/Kammer

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

### 11.2.2 Prozentsatz der Leistung von Obere/Kammer

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

### 11.2.3 Vorheiz-Modus (PREHEAT)

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

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

### 11.2.4 Halte-Modus (MAINTAIN)

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

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

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

### 11.2.5 Obere/Unteren-Boost-Modus

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

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

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

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

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

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

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

### 11.2.6 ECO-Modus

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

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

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

Beispiel:	Obere <b>100%</b> - Untere <b>60%</b>		ECO-Modus: <b>OFF</b>
	Obere <b>60%</b> - Untere <b>36%</b>		ECO-Modus: <b>ON</b>

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

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

## 11.2.4 Backofenstatus-Icon



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

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

*(siehe Abschnitt 4.2.3 zu weiteren Einzelheiten)*

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

*(siehe Abschnitt 4.2.4 zu weiteren Einzelheiten)*

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

*(siehe Abschnitt 4.2.5 zu weiteren Einzelheiten)*

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

*(siehe Abschnitt 4.2.6 zu weiteren Einzelheiten)*

## 11.3 EINSTELLUNGEN



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

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

## 11.4 PROGRAMME



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

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

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

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

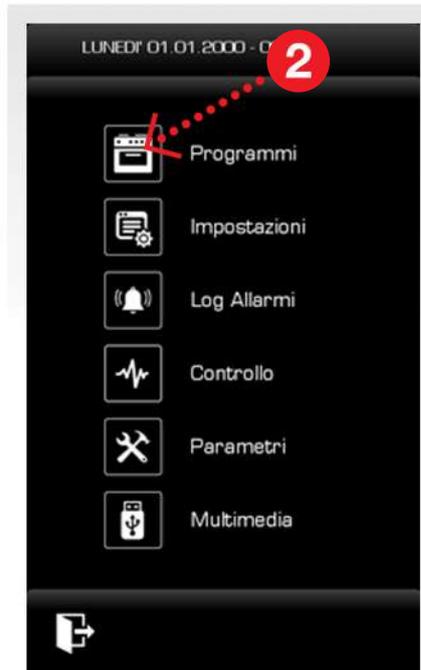
Es ist auch möglich, die maximale Zeit (60 Sekunden) für die Anwendung des Boost-Modus einzustellen (dieser Parameter gilt für alle Programme).

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

## 11.5 ANLEGEN EINES BACKPROGRAMMS



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



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



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

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

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

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

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



## 11.8 MULTIMEDIA



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

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

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

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

## 11.9 PROGRAMMAUSWAHL



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

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

Beim Drücken des Tasters  erfolgt die Rückkehr zur Hauptseite.



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

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

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

### 11.9.1 Aktuelles Programm speichern



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

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

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

## 11.9.2 Zyklus des Backprogramms

### 1 EINSCHALTUNG DER STEUERUNG

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

### 2 WAHL DES BACKPROGRAMMS

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

### 3 MODUS VORHEIZEN

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

### 4 MODUS HALTEN

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

### 5 START DES BACKPROGRAMMS

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

### 6 ABSCHLUSS DES BACKPROGRAMMS

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

## 12. ÜBERSICHTSTABELLE DER ELEKTRONISCHEN STEUERFUNKTIONEN

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

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

## KONFORMITÄTSERKLÄRUNG



Die Firma

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

erklärt auf eigene Verantwortung, dass die Produkte:

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

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

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

Padua, 01-01-2019





forni elettrici professionali

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



**effeuno**  
2007 - 2017

**Effeuno S.r.l. a socio unico**

Via Mozart 43, 35011 Campodarsego (PD)

Tel. +39 049 5798415

P. IVA: 04216610289

**info@effeuno.biz**

**www.effeuno.biz**

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

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

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

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

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

