



forni elettrici professionali

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

RELEASE  
01 2024



# MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

## USE AND MAINTENANCE MANUAL

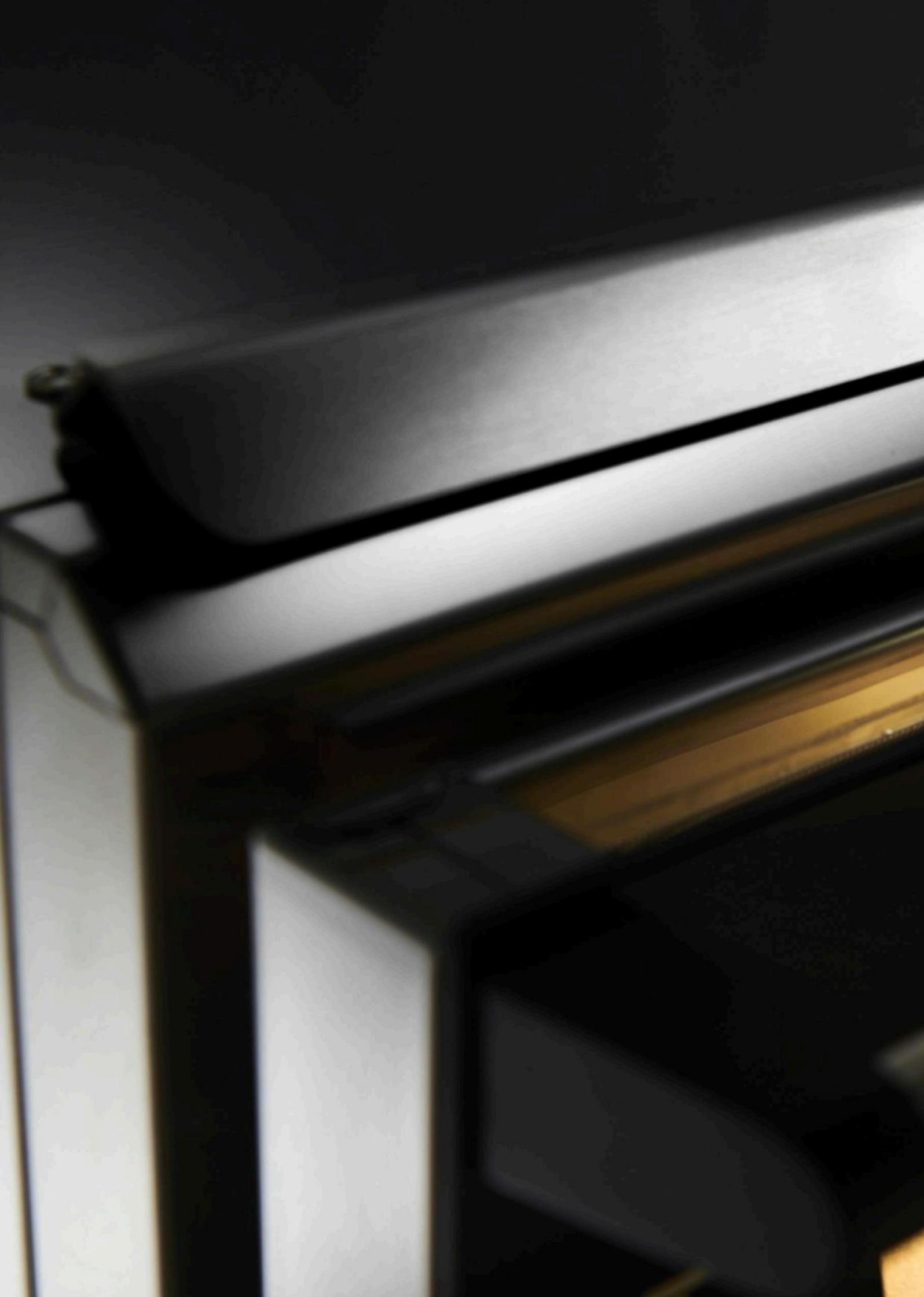


LINEA  
**EVOLUTION**

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



www.ffeuno.it



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. ACCENSIONE DEL DISPLAY .....	pag. 6
6. RODAGGIO DELLA PIETRA BISCOTTO EFFEUNO .....	pag. 7
7. SICUREZZA .....	pag. 8
8. PULIZIA DEL FORNO .....	pag. 8
9. IMBALLO E SMALTIMENTO .....	pag. 9
10. CONDIZIONI DI GARANZIA .....	pag. 10
11. CARATTERISTICHE TECNICHE .....	pag. 11
12. CONTROLLO DIGITALE .....	pag. 12
12.1 PAGINA DI START-UP .....	pag. 12
12.2 PAGINA PRINCIPALE .....	pag. 12
12.3 PAGINA IMPOSTAZIONI .....	pag. 18
12.4 PAGINA PROGRAMMI .....	pag. 18
12.5 CREAZIONE PROGRAMMA DI COTTURA .....	pag. 19
12.6 PAGINA IMPOSTAZIONI DISPLAY .....	pag. 20
12.7 PAGINA LOG ALLARMI .....	pag. 20
12.8 PAGINA AGGIORNAMENTO PROGRAMMI .....	pag. 21
12.9 PAGINA SELEZIONE PROGRAMMA .....	pag. 21
13. TABELLA SINTETICA FUNZIONALITÀ DEL CONTROLLO ELETTRONICO .....	pag. 24
14. DOMANDE FREQUENTI .....	pag. 25

## 1. INTRODUZIONE

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

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

È un forno elettrico per la cottura della pizza, studiato e costruito con piani di cottura in pietra refrattaria idonea all'uso alimentare che sfrutta al massimo la capacità della pietra di cedere calore uniformemente, assorbendo l'umidità della pasta in fase di cottura consentendo la cottura della pizza a casa. Cuoce in breve tempo qualsiasi tipologia di pizza fresca o surgelata, in quest'ultimo caso i tempi indicati nella confezione si riducono notevolmente.

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

## 2. PRECAUZIONI D'USO GENERALI

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

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

⇒ **IL FORNO NON È INCASSABILE NÉ SOVRAPPONIBILE, NEMMENO PARZIALMENTE** ⇐

### 3. PRIMA DELL'USO



Togliere l'imballaggio e verificare l'integrità dell'apparecchio, per le prime infornate chiediamo la gentilezza di custodire l'imballo originale, in caso di malfunzionamento lo 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.

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



**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*

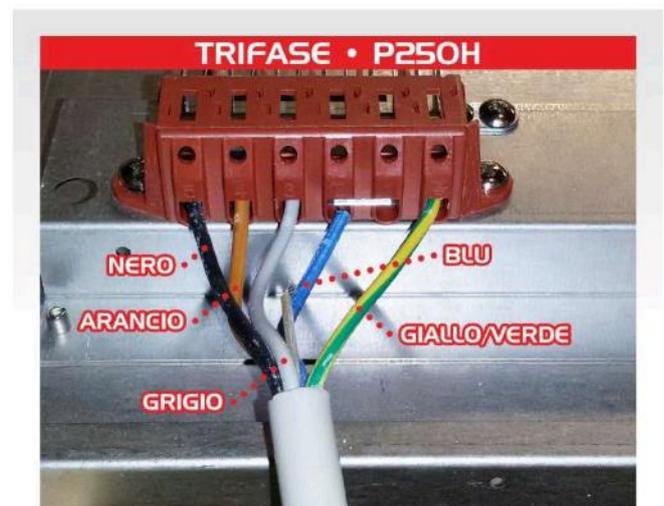
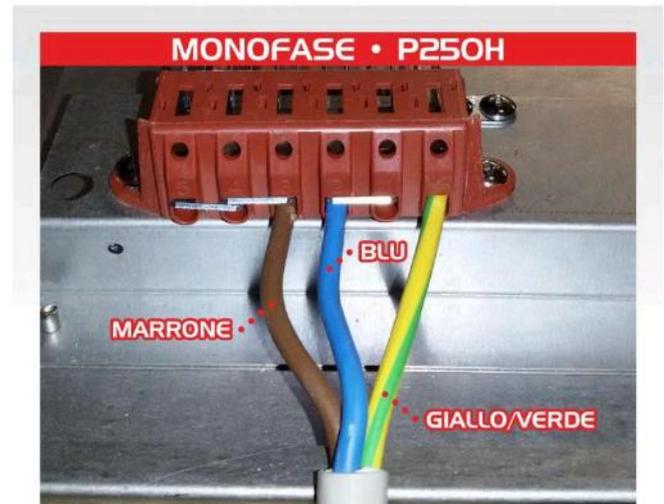
Si possono avere due tipologie di collegamenti, se monofase, seguire le istruzioni sopra riportate, se trifase, il collegamento alla rete elettrica e la messa in servizio del forno devono essere eseguiti da un tecnico/installatore specializzato, seguendo le normative del paese di installazione.

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 prolunghie ed installare una cassetta per contenere gli apparecchi di installazione.

La morsettiere 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.

Eeguire 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 professionali: 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 mm<sup>2</sup>.

## 5. ACCENSIONE DEL DISPLAY

Una volta alimentato il forno collegandolo alla presa di corrente, va attivato il display premendo il pulsante (1) situato sotto lo schermo touch.

Una volta terminato l'utilizzo del forno, il display può essere spento tramite la pressione del pulsante (1). Se è attivo il ventilatore tangenziale, questo non verrà spento ma continuerà a funzionare fino al completo raffreddamento del forno.



## 6. RODAGGIO DELLA PIETRA BISCOTTO EFFEUNO

Procedura di Rodaggio: il corretto rodaggio della pietra biscotto 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 biscotto 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:**

- Ruotare le manopole (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 ruotando le manopole (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 del biscotto. 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 biscotto 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>



		2100W - 230V	900W - 230V	2300W - 230V	2700W - 230V	1700W - 230V	1300W - 230V	1100W - 230V
P134H 509E	Cielo	✓						
	Platea		✓					
P134HA 509E	Cielo			✓				
	Platea		✓					
P134H 509E Extra Power	Cielo			✓				
	Platea		✓					
P134HA 509E Extra Power	Cielo				✓			
	Platea		✓					
P134A 399E	Cielo					✓		
	Platea							✓

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

**ATTENZIONE:**

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



## 7. SICUREZZA

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



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

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 il termostato di sicurezza andrà resettato portando il forno ad una temperatura ambiente di almeno 25 °C

I forni EVOLUTION sono dotati di un ventilatore interno che si aziona automaticamente circa 20 minuti dopo l'accensione alla massima temperatura. È generato quindi un flusso d'aria calda posta alla destra del mantello che mantiene la carpenteria esterna a temperatura accettabile (foto 1).

Per evitare il surriscaldamento, il ventilatore continua a funzionare anche dopo lo spegnimento del forno, fino a quando la temperatura non scende a livelli adeguati. Per accelerare il raffreddamento del forno aprire la porta dello stesso una volta.



## 8. 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.**

## 9. 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.

## 10. 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.



## 11. CARATTERISTICHE TECNICHE

	Tensione Elettrica	Potenza Elettrica	Lunghezza Cavo	Dimensioni Esterne (mm) BxLxH	Dimensioni Interne (mm) BxLxH	Peso
P134H 509 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 509 EVO	220V-230V ~ 50/60Hz	3200W spina schuko	1,5 m sez. 1,5 mmq	535 x 585 x 345	350 x 410 x 180	30 kg
P134HA 509 EVO EXTRA POWER	220V-230V ~ 50/60Hz	3600W spina schuko	1,5 m sez. 1,5 mmq	535 x 585 x 345	350 x 410 x 180	30 kg
P134A 399 EVO	220V-230V ~ 50/60Hz	2800W spina schuko	1,5 m sez. 1,5 mmq	534 x 585 x 345	350 x 410 x 220	30 kg

## 12. CONTROLLO DIGITALE

### 12.1 PAGINA DI START-UP



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

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

Nella pagina iniziale vengono visualizzati le seguenti informazioni:

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

### 12.2 PAGINA PRINCIPALE



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

Nella pagina principale vengono visualizzati le seguenti informazioni:

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



Il set-point di temperatura superiore impostato  e quello inferiore 

- Le temperature rilevate in tempo reale dalla sonda superiore  all'interno della camera. Mentre a dx  viene evidenziata la temperatura inferiore rilevata sotto alla pietra. **La temperatura del cielo/camera è quella principale che guida la cottura**, pertanto la temperatura di set-point impostata viene letta direttamente dalla sonda della temperatura cielo/camera. La temperatura della platea, ora settabile, è vincolata dal set-point inferiore oltre il quale non andrà se non di 3-4°C dovuta all'inerzia termica. Viene rilevata da una sonda posta al di sotto della pietra refrattaria al centro; pertanto, restituisce un dato informativo della temperatura presente sul piano di cottura della pietra refrattaria, con un range di tolleranza di circa 10-15°C superiore rispetto alla temperatura rilevabile sopra la pietra refrattaria. Nel caso del biscotto, dovuta alla composizione e/o spessore del materiale, la temperatura visualizzata riguarda la parte inferiore del biscotto. **La temperatura superficiale del biscotto viene influenzata in maniera determinante dalla temperatura presente in camera.** Pertanto, consigliamo di controllare con il pirometro la parte superficiale per non farlo andare oltre i 475-480°, per avere una cottura ottimale evitando i rischi di bruciatura della parte inferiore della pizza.

• Percentuali di potenza superiore e inferiore 



- Gli stati delle resistenze di cielo e di platea. Quando le resistenze stanno erogando calore, sono visualizzate di colore rosso,  mentre in caso contrario sono di colore bianco 

• Pulsante RESTART  Premendolo si azzera l'impostazione scelta. Ad esempio, la partenza del programma selezionato, includendo tutte le fasi, oppure il tempo impostato della fase di cottura.

• Pulsante PLAY  Premendolo si avvia il tempo di cottura della prima fase e lo stato del pulsante cambierà aspetto come da Fig. 2 evidenziando il tasto PAUSA.  Premendolo si mette in pausa il tempo della fase interessata come in casi di inserimento condimenti per poi procedere alla cottura finale.

Il pulsante cambierà aspetto portandolo di nuovo in PLAY.  Premendolo riparte il tempo da dove era stato interrotto. Mettendo il forno in pausa **il funzionamento del forno non viene interrotto; pertanto l'erogazione del calore continuerà anche dopo aver premuto il pulsante play/pausa.** Per interrompere completamente il funzionamento del forno e ritornare allo stato STANDBY, premere per 4 secondi il pulsante ON/OFF 

• Apparirà un pop-up  per informare l'utente che la modalità STANDBY è stata ripristinata.

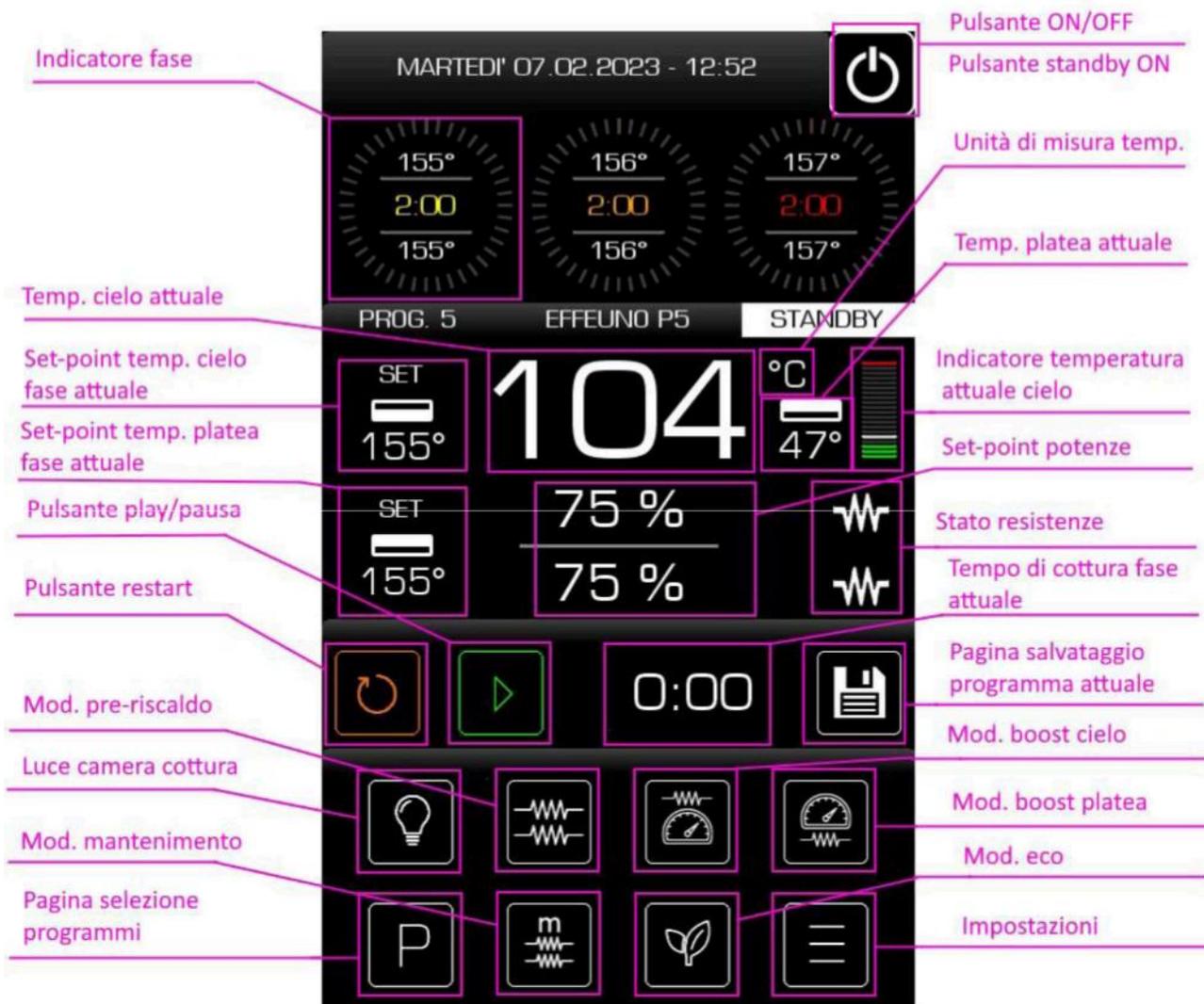


• Tempo di cottura della fase attualmente in esecuzione o pronta per essere eseguita. Il timer non influenza la cottura, è un indicatore temporale e di passaggio. Infatti, il tempo impostato della prima fase, il forno emetterà dieci segnali acustici singoli, per indicare la fine della seconda fase e passerà alla fase successiva. Al termine della seconda fase il controllo emetterà dieci segnali acustici doppi, ad indicare la fine della seconda fase e passerà alla fase successiva. A fine ciclo, sia esso composto da una, due o tre fasi il controllo emetterà venti segnali acustici doppi di intensità e variazione diversa da quelli della fine della seconda fase, ed il pulsante di PAUSA  cambierà condizione come da Fig. 3 e sarà evidenziata questa icona  Tale segnalazione acustica può essere silenziata attraverso la pressione di questo pulsante ma le resistenze del forno continuano ad erogare calore e a mantenere la temperatura dell'ultima fase. Per ritornare alle temperature della prima fase premere il pulsante di Restart  Questa modalità è stata implementata per evitare che in casi di programmi che prevedano asciugatura a bassa temperatura nell'ultima fase (spiffero) l'alimento possa di nuovo passare in cottura prendendo a riferimento i valori della prima fase che di solito è quella di cottura e quindi più alta.



I pulsanti in basso permettono rispettivamente:

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





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

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

### 12.2.1 SET-POINT TEMPERATURA DI CIELO/CAMERA

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

### 12.2.2 PERCENTUALE DI POTENZA DI CIELO/CAMERA

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

### 12.2.3 FUNZIONALITA' MODALITA' PRERISCALDAMENTO (PREHEAT)

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

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

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

## 12.2.4 FUNZIONALITA' MODALITA' MANTENIMENTO (MAINTAIN)

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

Alla disattivazione della modalità preriscaldamento (condizione che si verifica 5°C del raggiungimento del set-point impostato o premendo nuovamente il pulsante Preriscaldamento) il sistema si porta automaticamente in modalità di mantenimento. In questa modalità vengono caricate le rispettive potenze di mantenimento impostate sul programma corrente. Per passare dallo stato di mantenimento allo stato **Ready** di cottura, è necessario premere il tasto **Play** o o il tasto **Mantenimento** in caso contrario il forno resta allo stato di mantenimento. Non è possibile ambiare i parametri del manitenimento se non attraverso la modifica del programma nella sezione programmi e poi reimportarlo e riattivarlo.

## 12.2.5 FUNZIONALITA' MODALITA' BOOST CIELO/PLATEA

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

Il sistema carica la percentuale variabile fino al 100%, settabile nel menù IMPOSTAZIONI\PARAMETRI, della potenza cielo e/o della platea per i secondi memorizzati nel programma; tali percentuali vengono visualizzate in colore rosso.

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

Tale modalità viene disattivata automaticamente allo scadere del tempo di applicazione oppure al raggiungimento della massima temperatura di disabilitazione della modalità Boost. Il massimo di tempo di impostazione anche nei programmi per il Boost è di 180 secondi.

È possibile disabilitare tale modalità premendo nuovamente il rispettivo pulsante.

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

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

## 12.2.6 FUNZIONALITA' ECO

Premendo il rispettivo pulsante  è possibile abilitare la modalità ECO.

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

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

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

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

È possibile disabilitare tale modalità premendo nuovamente il rispettivo pulsante.



## 12.2.4 LABEL DI STATO FORNO

PROG. 5

EFFEUNO P5

READY

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

- ✓ **STANDBY:** il forno è in attesa di un comando da parte dell'utente affinché il controllo di temperatura inizi a seguire il set-point di temperatura assegnato. È lo stato iniziale all'accensione del forno o dopo aver premuto per 4 secondi il pulsante ON/OFF . Apparirà un pop-up per informare l'utente che la modalità STANDBY è stata ripristinata.
- ✓ **READY:** il forno è pronto alla cottura ed il controllo di temperatura è attivo. Se la cottura è tramite programma, il forno giunge a questo stato dopo lo stato di preriscaldamento e mantenimento stabilito nel programma. Invece, se si utilizza il controllo in modalità Manual, READY è lo stato del forno durante la cottura, successivo allo stato di standby.
- ✓ **PREHEAT:** il forno è in modalità di preriscaldamento. Le percentuali di potenza di cielo e platea vengono impostate per preriscaldare la camera di cottura e la pietra refrattaria dalla temperatura ambiente alla temperatura del set point impostato.

*(vedi paragrafo 12.2.3 per approfondire)*

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

*(vedi paragrafo 12.2.4 per approfondire)*

- ✓ **BOOST:** il forno è in modalità boost. Le percentuali di potenza cielo e/o platea vengono impostate ad un valore massimo del 100 % per un tempo massimo di 180 secondi.

*(vedi paragrafo 12.2.5 per approfondire)*

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

*(vedi paragrafo 12.2.6 per approfondire)*

**In questa versione è stata implementata una funzione di risparmio energetico:**

**In caso di inattività o di mancanza di operatività, come l'esecuzione di un programma, per oltre un'ora, il controllo del forno si metterà in automatico in modalità STANDBY spegnendo la luce.**

**Il pannello comandi rimarrà acceso per permettere l'eventuale salvataggio del programma terminato**



## 12.3 PAGINA IMPOSTAZIONI



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

-  **Programmi:** vedi sezioni Programmi (*Paragrafo 12.4*)
-  **Impostazioni:** vedi sezioni Impostazioni (*Paragrafo 12.5*)
-  **Log Allarmi:** vedi Log Allarmi (*Paragrafo 12.7*)
-  **Parametri:** possibilità di cambiare percentuale di Boost.
-  **Aggiornamento programmi:** vedi (*Paragrafo 12.8*).

## 12.4 PAGINA PROGRAMMI



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

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

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

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

È possibile inoltre impostare il tempo massimo (180 sec) di applicazione della modalità Boost (parametro valido per tutti i programmi).

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



## 12.5 CREAZIONE PROGRAMMA DI COTTURA



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



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



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

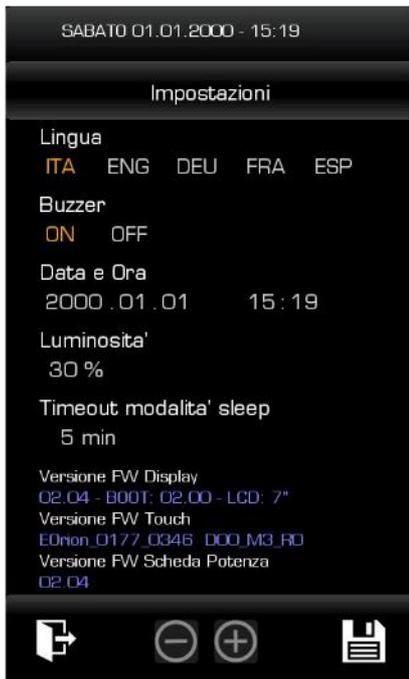
Inserire/modificare la **STRUTTURA** [4] del programma:

- [A] Nome programma selezionato
- [B] Descrizione del programma (max. 16 car.)
- [C] Numero fasi di cottura (min. 1 – max 3)
- [D] Temperatura Cielo
- [E] Temperatura Platea
- [F] Tempo di cottura (min. 1 s)
- [G] Potenza Cielo (min. 0% - max. 100%)
- [H] Potenza Platea (min. 0% - max. 100%)
- [I] Pot. Cielo preriscaldamento (min. 0% - max. 100%)
- [L] Pot. Platea preriscaldamento (min. 0% - max. 100%)
- [M] Pot. Cielo mantenimento (min. 0% - max. 100%)
- [N] Pot. Platea mantenimento (min. 0% - max. 100%)
- [O] Tempo applicazione Boost (min. 0 sec – max. 180 sec)

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

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

## 12.6 PAGINA IMPOSTAZIONI DISPLAY



Da questa pagina è possibile impostare:

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

## 12.7 PAGINA LOG ALLARMI



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

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

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

## 12.8 PAGINA AGGIORNAMENTO PROGRAMMI



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

- **Importazione programmi:** il sistema cerca un file denominato "PROGRAMMS.CSV" ed importa i relativi parametri.
- **Esportazione programmi:** il sistema esporta un file denominato "PROGRAMMS.CSV" con i programmi salvati in memoria dal forno.
- **Reset programmi:** il sistema riporta i programmi a quelli di default impostati in fabbrica (non serve chiavetta usb)

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

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

## 12.9 PAGINA SELEZIONE PROGRAMMA



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

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

Premendo sul  tasto si ritorna sulla pagina principale.



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

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

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

### 12.9.1 PAGINA SALVATAGGIO PROGRAMMA CORRENTE



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

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

Premendo il tasto SALVA  il programma viene scritto in memoria.

**1**

**ACCENSIONE  
CONTROLLO**

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

**2**

**SELEZIONE PROGRAMMA  
DI COTTURA**

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

**3**

**MODALITÀ  
RISCALDAMENTO**

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

**4**

**MODALITÀ  
MANTENIMENTO**

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

**5**

**AVVIO PROGRAMMA  
DI COTTURA**

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

**6**

**COMPLETAMENTO  
PROGRAMMA DI COTTURA**

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



## 13. TABELLA SINTETICA FUNZIONALITÀ DEL CONTROLLO ELETTRONICO

PULSANTE	ICONA	FUNZIONE
ON/OFF (CONTROLLO SPENTO)		Permette di accendere il forno ed entrare nello stato iniziale di accensione STANDBY [tocco prolungato - 4 sec]
ON/OFF (CONTROLLO ACCESO)		Permette di spegnere il forno [tocco prolungato - 4 sec] Permette di staccare la potenza delle resistenze e di bloccare eventuali fasi di cottura e di ritornare allo stato iniziale (STANDBY) di accensione [tocco - 4 sec]
RESTART/SILENZIA	 	RESTART permette di azzerare l'impostazione scelta, come le fasi del programma selezionato oppure il tempo di cottura, mentre il pulsante SILENZIA permette di silenziare il cicalino al termine del ciclo
PLAY/PAUSA	 	PLAY permette di avviare il tempo di cottura del ciclo, mentre il tasto PAUSA permette di mettere in pausa il tempo di cottura del programma selezionato (premendo tale pulsante NON viene interrotto il funzionamento del forno)
LUCE CAMERA COTTURA		Permette di accendere/spegnere la luce all'interno della camera di cottura
MODALITÀ PRERISCALDAMENTO		Permette di preriscaldare la camera di cottura e di avvicinarsi al set-point secondo i parametri impostati dal programma selezionato
MODALITÀ BOOST CIELO		Permette di compensare/recuperare la temperatura della camera, impostando il cielo ad un valore massimo del 100% impostabile nel menu IMPOSTAZIONI/PARAMETRI per un tempo massimo di 180 secondi. FUNZIONA SOLO IN MODALITÀ READY
MODALITÀ BOOST PLATEA		Permette di compensare/recuperare la temperatura della platea, impostando la platea ad un valore massimo del 100% impostabile nel menu IMPOSTAZIONI/PARAMETRI per un tempo massimo di 180 secondi. FUNZIONA SOLO IN MODALITÀ READY
SELEZIONE PROGRAMMI		Permette di accedere alla sezione dei programmi disponibili da selezionare
MODALITÀ MANTENIMENTO		Permette di stabilizzare la temperatura di lavoro all'interno della camera di cottura secondo i parametri impostati dal programma selezionato
MODALITÀ ECO		Permette di ottimizzare le risorse energetiche riducendo la potenza fornita al carico (cielo/platea) del 40%
IMPOSTAZIONI		Permette di accedere alle sezioni dedicate alle diverse impostazioni (PROGRAMMI, IMPOSTAZIONI, LOG ALLARMI, PARAMETRI, AGGIORNAMENTO PROGRAMMI)
SALVATAGGIO MODIFICHE		Permette di salvare le modifiche del programma/sezione attuale
TORNA SU PAGINA PRINCIPALE		Permette di ritornare sulla pagina principale

## 14. DOMANDE FREQUENTI

### **Il mio forno non si accende**

E' necessario premere con vigore il tasto di reset in corrispondenza del termostato di sicurezza (lo trova sul retro del forno)

### **Devo contattare l'assistenza e vorrei sapere quali documenti mi verranno richiesti**

Per verificare la garanzia necessitiamo dei seguenti dati:

- Fattura di acquisto.
- Indirizzo di spedizione (da scrivere nel testo della mail).
- Foto del forno visto dal davanti.
- Foto della matricola (targa argento sul retro).



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





**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.





## CONTENTS

1. INTRODUCTION .....	pag. 2
2. GENERAL WARNINGS .....	pag. 2
3. BEFORE USING THE OVEN .....	pag. 3
4. CONNECTION TO THE POWER SUPPLY OUTLET .....	pag. 4
5. SWITCHING ON THE DISPLAY .....	pag. 6
6. BREAKING-IN THE EFFEUNO BISCOTTO STONE .....	pag. 7
7. SAFETY .....	pag. 8
8. CLEANING THE OVEN .....	pag. 9
9. PACKAGING AND DISPOSAL .....	pag. 9
10. WARRANTY .....	pag. 10
11. TECHNICAL CHARACTERISTICS .....	pag. 11
12. DIGITAL CONTROL .....	pag. 12
12.1 START-UP SCREEN .....	pag. 12
12.2 MAIN SCREEN .....	pag. 12
12.3 SETTINGS SCREEN .....	pag. 18
12.4 PROGRAMS SCREEN .....	pag. 18
12.5 SETTING OF THE COOKING PROGRAMS .....	pag. 19
12.6 DISPLAY SETTINGS PAGE .....	pag. 20
12.7 ALARM LOG SCREEN .....	pag. 20
12.8 MULTIMEDIA SCREEN .....	pag. 21
12.9 COOKING PROGRAM CYCLE .....	pag. 21
13. SUMMARY TABLE OF THE ELECTRONIC CONTROL MODE .....	pag. 24
14. FREQUENT QUESTIONS .....	pag. 25

Dear Customer, we thank you for choosing the Effeuno oven.

Our production follows the guiding principle of the strictest quality control for each component, diligently adhering to the European directives listed on the last page of this manual, as well as the UNI and CEI standards for electrical/electronic assembly.

This is an electric oven designed for baking pizzas, crafted with cooking surfaces made of food-safe refractory stone. It maximizes the stone's ability to evenly distribute heat while absorbing moisture from the dough during cooking, enabling pizza baking at home. It quickly bakes various types of fresh or frozen pizzas, with significantly reduced cooking times in the latter case as indicated on the packaging.

Effeuno cannot be held responsible for any modifications/replacements/use of non-original components, as they may lead to operational anomalies or permanent damage to the oven, compromising its safety. We kindly urge you to request any replacement parts exclusively from the manufacturer or authorized dealers.

## 2. GENERAL WARNINGS

- Do not use the oven if it shows damage/defects to the power cord or plug.
- Do not immerse the oven and its components in water, and do not handle it with wet hands or feet; this could cause thermal shock.
- Do not wash with a water jet.
- Do not use the oven near rooms where the presence of water could pose a potential hazard.
- Do not expose the oven to atmospheric agents and do not use it outdoors (not even under a canopy or any cover).
- Do not use the oven near combustibles (wood, curtains, plastic, etc.) and in the presence of heat sources that can cause ignition (gas, flames, household oven, etc.).
- Do not scatter flour on the refractory stone/baking stone, as it could cause smoke and fires.
- Maintain a distance of 5 meters between the oven and other machinery that may release oils, flours, etc.
- Do not allow individuals who are not self-sufficient or children/minors to use the oven without proper supervision..
- Non utilizzare accessori non previsti da Effeuno, possono causare serio pericolo.
- Never pull the cord or the oven to disconnect the plug from the socket, and do not leave the cord hanging.
- During and for a limited period after cooking, oven components become hot, do not touch.
- Pay attention to the flow of hot air when opening the door.
- The oven is considered off when the plug is disconnected from the power source. The oven is considered off when the plug is disconnected from the power source.
- Carry out any oven movements when it is cool and disconnected from the power supply. • Allow the oven to cool before inserting or removing objects. Lasciar raffreddare il forno prima di inserire o togliere oggetti.
- Do not introduce excessively large foods or inappropriate metallic objects; they could cause fires or electric shocks.
- Utilizzare sempre manopole da forno resistenti al calore quando si introducono o rimuovono oggetti dal forno caldo.
- Do not insert animals.
- Do not use the oven after abnormal operation.
- Ensure that the components are turned off after using the oven.
- The oven must be stored in a humidity-free environment.

If any abnormality in the oven's operation is noticed, contact Effeuno technical support exclusively ([service@effeuno.biz](mailto:service@effeuno.biz)).

The oven is intended solely for the purpose for which it was designed; any other use is improper and therefore dangerous. The manufacturer cannot be held responsible for any damages resulting from improper, incorrect, or unreasonable usage. The oven is intended solely for professional use.

⇒ **THE OVEN IS NOT BUILT-IN OR STACKABLE, NOT EVEN PARTIALLY** ⇐

### 3. BEFORE USING THE OVEN



Remove the packaging and check the appliance's integrity. For the initial baking sessions, we kindly request that you retain the original packaging. In case of malfunction, it can be used to send the oven back to us, enabling us to perform necessary repairs.

*In the positioning, strictly adhere to the distances shown in the image on the right.*

Before connecting the oven, ensure that the power cord is intact and that the nameplate data corresponds to that of the electrical network; inadequate voltage can cause damage to the oven. If you are using a power outlet near the oven, the cables of other devices must be kept a sufficient distance from the oven's hot parts.

During cooking, oven components heat up and remain hot for a limited period even after turning it off; do not touch. The use of adapters, multiple sockets, and extensions is not recommended. If used, ensure that the devices comply with current safety standards and do not exceed the current load limit marked on the adapter/extension.

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

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



**ATTENZIONE**  
**ALTA TEMPERATURA**



**ATTENZIONE**  
**DIVIETO DI LAVARE**

#### 4. CONNECTION TO THE POWER SUPPLY OUTLET

If you have purchased one of the following models:

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

This is a single-phase connection. Ensure that the plug is free from defects and damages. If you have any doubts, do not connect the oven to the electrical outlet and instead, contact Effeuno assistance.

If you have purchased the following model:

*P250H*

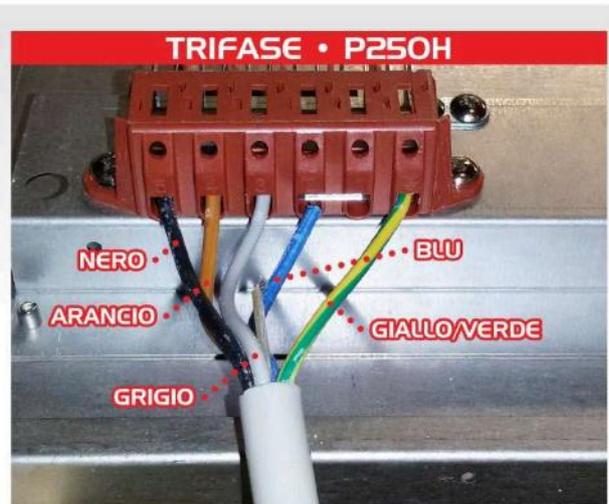
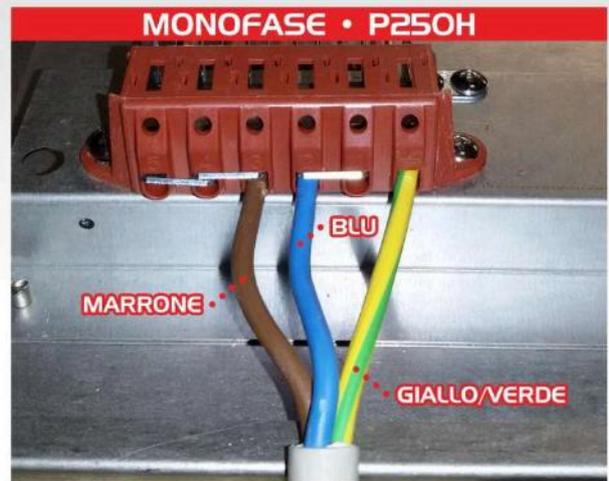
There can be two types of connections. If it's single-phase, follow the instructions mentioned above. If it's three-phase, the connection to the electrical network and the commissioning of the oven must be carried out by a specialized technician/installer, following the regulations of the installation country.

In the diagram on the right, the 3-phase 380V connection with neutral for only the P250H model is schematically shown. Arrange a power line near the oven to allow the cable to reach the power outlet. Do not use extensions and install a box to contain the installation devices.

The terminal block is located at the back of our ovens.

**WARNING:** The only model that can be converted to three-phase is the P250H; the other models cannot be changed from single-phase to three-phase in any way.

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 specialized installer must install the following components in accordance with the regulations of the country where the equipment is used:

- A power cable with suitable plug and socket.
- Line switch/disconnector.
- Thermal release and differential switch with sensitivity characteristics proportional to the leakage current of the resistors.

The components must be installed by the user near the oven's installation point. The appliance must be grounded through a reliable grounding system. A thorough visual and instrumental check of the conditions and characteristics of the grounding system is necessary, restoring any necessary elements.

Perform the connection according to the specified technical procedures, ensuring both the cyclic phase connection sequence and the color coding of the conductors are respected:

- L1 – Phase R – Black/Grey/Brown color;
- L2 – Phase S – Black/Grey/Brown color;
- L3 – Phase T – Black/Grey/Brown color;
- 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 PI 50HA use oil-resistant H05RN-F cables with 3x1.5 mm<sup>2</sup> section and equipped with 220/230V Schuko plugs.

OVEN TYPE	NO. OF WIRES	SECTION (mm <sup>2</sup> )
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.



At the end of the connection of the equipment and the functional testing of the oven, the installer must issue the required declaration regarding the perfect success of the work carried out.

N.B. For professional ovens only: The appliance must be connected to an equipotential system whose effectiveness must be appropriately verified according to the regulations in force.

This connection must be made between different devices using the appropriate terminal, marked with the symbol in the figure above and located on the back of the oven. The equipment must be connected to the earth line of the electrical network, the equipotential conductor must have a minimum section of 2.5 mm<sup>2</sup>.

## 5. SWITCHING ON THE DISPLAY

Once the oven is powered by connecting it to the power outlet, activate the display by pressing button (1) located under the touch screen.

Once the oven usage is complete, the display can be turned off by pressing button (1). If the tangential fan is active, it will not be turned off but will continue operating until the oven is completely cooled.



## 6. BREAKING-IN THE EFFEUNO BISCOTTO STONE

### Breaking-in Procedure

Proper breaking-in of the Effeuno biscotto stone 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 biscotto stone 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 knobs (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 by turning the knobs (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 biscotto. 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 biscotto 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>



		2100W - 230V	900W - 230V	2300W - 230V	2700W - 230V	1700W - 230V	1300W - 230V	1100W - 230V
P134H 509E	Cielo	✓						
	Platea		✓					
P134HA 509E	Cielo			✓				
	Platea		✓					
P134H 509E Extra Power	Cielo			✓				
	Platea		✓					
P134HA 509E Extra Power	Cielo				✓			
	Platea		✓					
P134A 399E	Cielo					✓		
	Platea							✓

The "Evolution" line ovens are equipped with separate control for individual heaters and can reach temperatures of 399/509°C depending on the purchased version. The separate adjustment of each heater enables greater efficiency in usage.

**CAUTION:**

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

**7. SAFETY**

The EVOLUTION line is equipped with a safety thermostat with manual reset that activates in case of overtemperature, turning off the oven. In case the safety thermostat activates, disconnect the power and press the button located on the safety thermostat at the back of the oven until the reset is achieved. If the safety thermostat tripscap and reset the thermostat by pressing the button on the again, do not try to repair it by yourself. Contact the nearest Effeuno service center.



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

The oven's exposure to a humid environment and/or a temperature below 8°C can trigger the safety thermostat. In such a case, the safety thermostat should be reset by bringing the oven to a room temperature of at least 25°C.

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

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



## 8. 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.  
Don't 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.



**A 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.**

## 9. 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.

## 10. 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.



## 11. TECHNICAL CHARACTERISTICS

	Tensione Elettrica	Potenza Elettrica	Lunghezza Cavo	Dimensioni Esterne (mm) BxLxH	Dimensioni Interne (mm)	Peso
P134H 509E	220V-230V ~ 50/60 Hz	3000W Spina schuko	1,5 m sez. 1,5 mmq	535 x 585 x 265	350x410x100	25 kg
P134HA 509E	220V-230V ~ 50/60 Hz	3200W Spina schuko	1,5 m sez. 1,5 mmq	535 x 585 x 345	350x410x180	30 kg
P134H 509E Extra Power	220V-230V ~ 50/60 Hz	3200W Spina schuko	1,5 m sez. 1,5 mmq	535 x 585 x 265	350x410x100	30 kg
P134HA 509E Extra Power	220V-230V ~ 50/60 Hz	3600W Spina schuko	1,5 m sez. 1,5 mmq	535 x 585 x 345	350x410x180	30 kg
P134A 399E	220V-230V ~ 50/60 Hz	2800W Spina schuko	1,5 m sez. 1,5 mmq	535 x 585 x 265	350x410x220	30 kg

## 12. DIGITAL CONTROL

### 12.1 START-UP SCREEN



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

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

The main screen displays the following information :

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

### 12.2 MAIN SCREEN



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

The main screen displays the following information:

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



The upper temperature set-point set  and the down 

The temperatures detected in real time by the upper probe  inside the room.

While on the right the lower temperature detected under the stone is highlighted. **The upper/lower temperature is the main one that guides cooking**, therefore the set set-point temperature is read directly from the sky/chamber temperature probe. The audience temperature, now settable, is limited by the lower set-point beyond which it will only go by 3-4°C due to thermal inertia. It is detected by a probe placed underneath the refractory stone in the center; therefore, it returns information on the temperature present on the cooking surface of the refractory stone, with a tolerance range of approximately 10-15°C higher than the temperature detectable above the refractory stone. In the case of biscuits, due to the composition and/or thickness of the material, the temperature displayed concerns the lower part of the biscuit. **The surface temperature of the biscuit is significantly influenced by the temperature in the chamber.** Therefore, we recommend checking the surface part with the pyrometer so as not to let it go above 475-480°, to have optimal cooking while avoiding the risk of burning the lower part of the pizza.



Upper and lower power percentages 

- The states of the resistances of the sky and the audience. When the resistors are delivering heat, they are displayed in red , otherwise they are white 
- RESTART button  Pressing it resets the chosen setting. For example, the start of the selected program, including all phases, or the set time of the cooking phase.
- PLAY button  Pressing it starts the cooking time of the first phase and the stat  the button will change appearance as shown in Fig. 2, highlighting the PAUSE button Pressing it pauses the time of the phase concerned as in cases of adding condiments and then proceeding to final cooking. The button will change appearance bringing it back to PLAY. Pressing it restarts the time from where it was interrupted. Pausing the oven does not interrupt oven operation; therefore the heat supply will continue even after pressing the play/pause button. To completely stop oven operation and return to STANDBY status, press the ON/OFF button for 4 seconds



- A pop-up  will appear to inform you that STANDBY mode has been restored.
- Cooking time of the phase currently running or ready to run. The timer does not influence cooking, it is a time and passage indicator. In fact, the set time of the first phase, the oven will emit ten single beeps, to indicate the end of the second phase and will move on to the next phase. At the end of the second phase the control will emit ten double beeps, indicating the end of the second phase and will move on to the next phase. At the end of the cycle, whether it is composed of one, two or three phases, the control will emit twenty double acoustic signals of different intensity and variation from those at the end of the second phase, and the  PAUSE button  will change condition as shown in Fig. 3 and this will be highlighted icon This acoustic signal can be silenced by pressing this button but the oven resistances continue to deliver heat and maintain the temperature of the last phase. To return to the temperatures of the first phase, press the Restart button. 

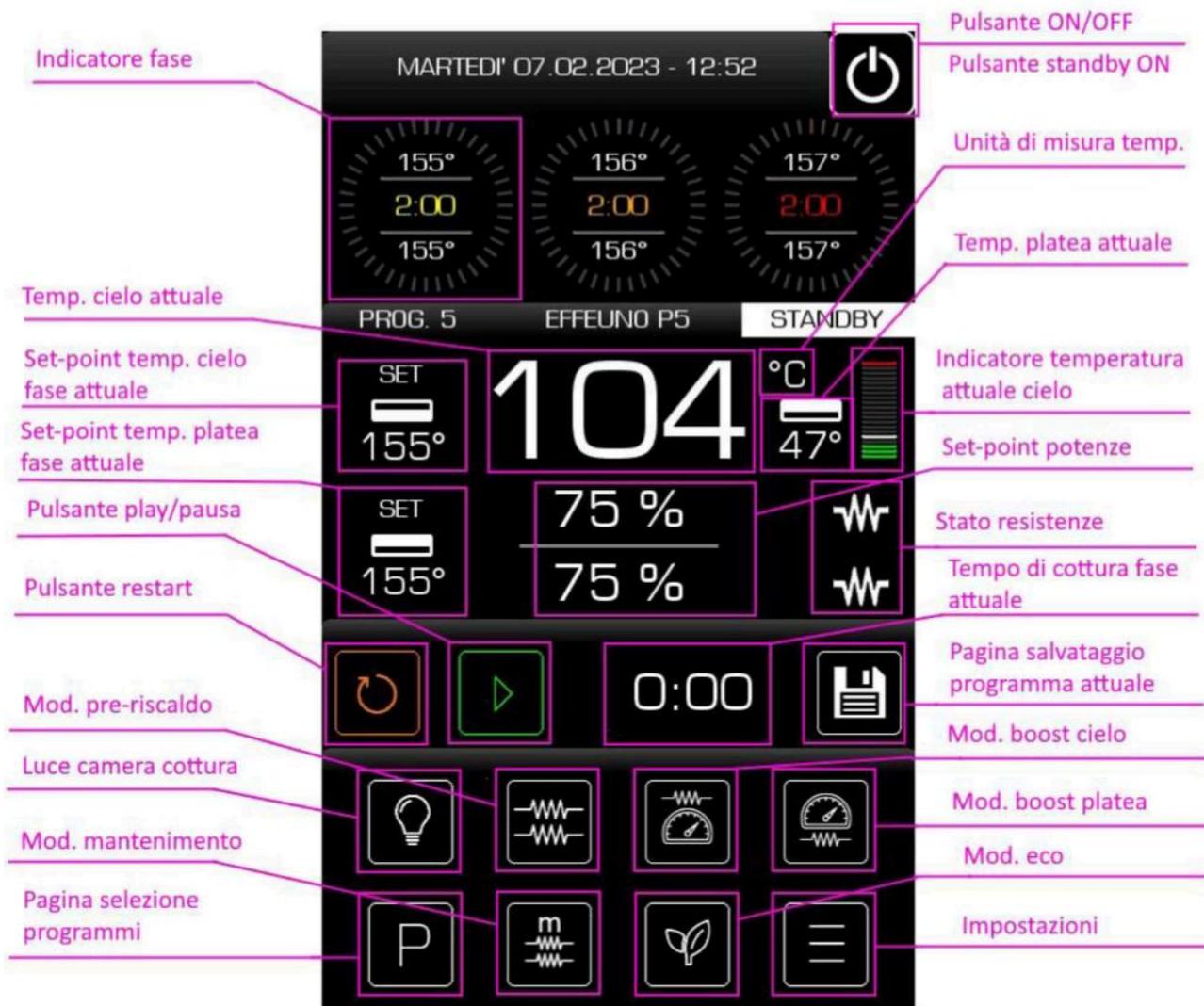
This mode has been implemented to prevent the food from going through cooking again in the case of programs that involve drying at a low temperature in the last phase (draught), taking the temperatures as a reference. values of the first phase which is usually the cooking phase and therefore higher.





The buttons at the bottom allow respectively:

- Turn the cooking chamber light on/off
- Activate the Preheat mode (PREHEAT)
- Attivare la modalità Mantenimento (MAINTAIN)
- Activate sky boost mode (BOOST)
- Activate the bottom Boost mode (BOOST)
- Access at the program selection page
- Activate Eco mode (ECO)
- Access at the settings page





The quickest and easier settings to save as follows:

1. Percentage of sky power and percentage of floor power, by pressing on the percentages
2. Top/cooking chamber and bottom temperature set-point, by pressing on the Temperature set-point
3. Cooking timer (by pressing the phase indicator).

### 12.2.1 SKY/ROOM TEMPERATURE SET-POINT

From the main page it is possible to set the sky temperature set-point, even in the case of preloaded programs. From the programs page it is possible to set the ceiling/cooking chamber temperature value of the individual programs. In the case of a manual program, this change will also be automatically saved in memory.

### 12.2.2 POWER PERCENTAGE TOP/OVEN ROOM

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

### 12.2.3 PREHEAT MODE FUNCTIONALITY (PREHEAT)

By pressing the respective button , the system varies the percentages of the ceiling and floor with the preheating percentages set for the respective program (the percentages will be displayed in orange and cannot be edited from the first page). With the MANUAL program, pressing the PREHEATING button changes the percentages of top and bottom set by default by the parent company.

It is not possible to change the preheating parameters when it has already been activated and running. When this mode is started, the relevant button turns orange. The mode is automatically deactivated 5°C before reaching the temperature set-point and switches to the Maintenance state or it can be deactivated by pressing the Preheat button again.

The preheating mode cannot be activated if the temperature difference between the set-point and that of the current top/chamber is less than 6°C, because the oven is already ready for the Maintenance state and therefore does not need preheating.

If you necessarily want to start preheating, we recommend opening the oven door for a few seconds/minutes so that the temperature drops and the temperature difference exceeds 6 °C.

## 12.2.4 MAINTENANCE MODE FUNCTIONALITY (MAINTAIN)

By pressing the button  , the system varies the percentages of the top and bottom with those of maintenance set on the current program.

When deactivating the preheating mode (condition that occurs 5°C before the set set-point is reached or by pressing the Preheating button again) the system automatically goes into maintenance mode. In this mode, the respective holding powers set on the current program are loaded.

To go from maintenance state in the **Ready cooking state**,  you must press  the Play button or the Hold button otherwise the oven remains in the Hold state. It is not possible to change the maintenance parameters except by modifying the program in the programs section and then reimporting and reactivating it.

## 12.2.5 SKY/FLOOR BOOST MODE FUNCTIONALITY

By pressing the respective buttons you can activate the top boost  mode or  bottom .

The system loads the variable percentage up to 100%, which can be set in the SETTINGS\PARAMETERS menu, of the top and/or floor power for the seconds stored in the program; these percentages are presented in red.

When BOOST mode starts, the respective button turns red.

This mode is automatically deactivated when the application time expires or when the maximum disabling temperature of the Boost mode is reached. The maximum setting time even in Boost programs is 180 seconds.

You can disable this mode by pressing the respective button again.

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.

**ATTENTION: by activating the BOOST mode, the temperature could rise until it exceeds the set set-point.**

## 12.2.6 ECO MODE

Push the button  ECO mode can be enabled.

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

**ATTENTION:** activating the ECO function can significantly affect the time it takes to reach the set temperature.

Example:      top **100%** - bottom **60%**      | ECO mode: **OFF**  
                  top **60%** - bottom **36%**      | ECO mode: **ON**

When ECO mode is started, the relevant button turns green.

You can disable this mode by pressing the respective button again.





The label that appears to the right of the description of the current program represents the current status of the oven. In particular:

**STANDBY:** the oven is waiting for a command from the user so that the temperature control starts following the assigned temperature set-point. This is the initial state when the oven is turned on or after the ON/OFF button has been pressed for 4 seconds. A pop-up will appear to inform you that STANDBY mode has been restored.

**READY:** the oven is ready for cooking and the temperature control is active. If cooking is via program, the oven reaches this state after the preheating and holding state established in the program. Instead, if you use the control in Manual mode, READY is the state of the oven during cooking, following the standby state.

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

*(view paragraph 12.2.3)*

**MAINTAIN:** the oven is in maintenance mode. The power percentages of the top and bottom are set to keep the set point temperature in the chamber constant. The objective of this phase is to prevent the cooking temperature from being excessively high/low to start the cooking process.

*(view paragraph 12.2.4)*

**BOOST:** the oven is in boost mode. The top and/or floor power percentages are set to a maximum value of 100% for a maximum time of 180 seconds. *(vedi paragrafo 4.2.5 per approfondire)*

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

*(view paragraph 12.2.6)*

**An energy saving function has been implemented in this version:**

**In the event of inactivity or lack of operation, such as running a program, for over an hour, the oven control will automatically go into STANDBY mode, turning off the light.**

**The control panel will remain on to allow the eventual saving of the finished program**

## 12.3 SETTINGS SCREEN



From this page it is possible to access the different settings pages by pressing the respective button.

- Programms:** see Programs sections (*Paragraph 12.4*)
- Settings:** see Settings sections (*Paragraph 12.5*)
- Alarm Log:** see Alarm Log (*Paragraph 12.7*)
- Parameters:** possibility to change Boost percentage.
- Program update:** view (*Paragraph 12.8*).

## 12.4 PROGRAMS SCREEN



For each of the 30 programs it is possible to modify the name (via an alphanumeric keypad that appears on the screen), the number of phases and, as parameters, the ceiling/chamber temperature set-point, the cooking time, the ceiling percentages /floor and the percentages to be applied in preheating and holding mode.

The name of the programs can be set for a maximum of 16 alphanumeric characters and the number of usable programs ranges from no. 1 to n. 30.

Program "0" or Manual refers to manual settings that the operator can set from time to time; if no setup changes are applied, the parameters are set by default by the control parent company.

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

It is also possible to set the maximum time (180 sec) for applying the Boost mode (parameter valid for all programs).

**ATTENTION:** The parameters must be set according to a logical operating criterion. Parameters set in a manner that is inconsistent and logical with the operating system DO NOT guarantee satisfactory results.



## 12.5 SETTING OF THE COOKING PROGRAMS

From the main page, press **SETTINGS** icon [1] to access the page dedicated to the various settings.



Press **PROGRAMMI** icon [2] to access the page dedicated to program configuration.



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

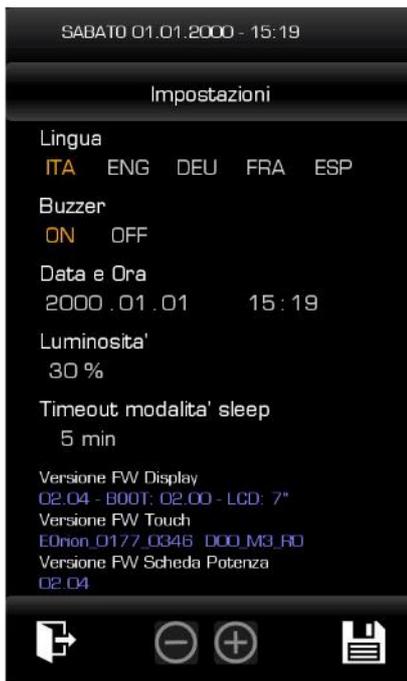
Insert/modify the **STRUCTURE** [4] of the program:

- [A] Selected program name
- [B] Program description (max. 16 characters)
- [C] Number of cooking phases (min. 1 – max 3)
- [D] Upper temperature
- [E] Lower temperature
- [F] Cooking time (min. 1 s)
- [G] Upper power (min. 0% - max. 100%)
- [H] Lower power (min. 0% - max. 100%)
- [I] Power upper preheating (min. 0% - max. 100%)
- [L] Power lower preheating (min. 0% - max. 100%)
- [M] Power upper maintenance (min. 0% - max. 100%)
- [N] Power lower maintenance (min. 0% - max. 100%)
- [O] Boost application time (min. 0 sec – max. 180 sec)

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

Press the **EXIT** icon [6] twice to return to the main page.

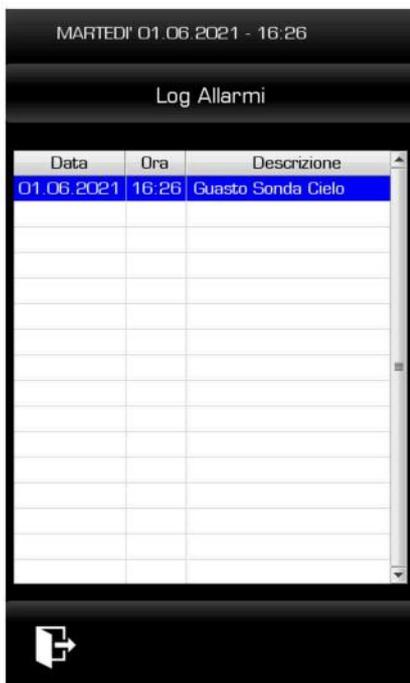
## 12.6 DISPLAY SETTINGS PAGE



From this page you can set:

- The interface language: the available languages are Italian, English, German, French, Spanish.
- Buzzer: enabling the acoustic signal when the keys are pressed. The date (year, month and day) and time.
- Screen brightness from minimum 10% to maximum 100%. Sleep mode timeout: You can set the inactivity time after which the display will go into standby mode (display screen completely turned off). Normal operation with the display screen turned back on will be restored with a touch on any part of the display. (ATTENTION: this mode is not activated when the program is running).
- Display Board and Power Board FW Version: the firmware versions of the power board and the board that controls the display itself are also displayed.

## 12.7 ALARM LOG SCREEN



This page displays the alarms and faults that have occurred.

The possible faults that are detected and displayed are the following:

Alarm description	Type
Communication error between cards	Blocker
Sky/room probe fault	Blocker
Technical compartment overheating	Blocker

## 12.8 MULTIMEDIA SCREEN



From this page, with a FAT32 formatted USB stick inserted in the relevant connector, it is possible to carry out:

- **Importing programs:** the system searches for a file called "PROGRAMS.CSV" and imports the related parameters.
- **Program export:** the system exports a file called "PROGRAMS.CSV" with the programs saved in the oven's memory.
- **Reset programs:** the system returns the programs to the default ones set in the factory (no USB stick required)

We strongly recommend exporting a complete backup to a USB stick so as not to lose all the saved settings in the event of a complete reset for service assistance.

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

## 12.9 COOKING PROGRAM CYCLE



From this page it is possible to select the default program to load from the 28 available (in addition to the manual program).

By pressing the SET button you set that specific cooking program and all the parameters of the selected program are loaded.

By pressing the button  you return to the main page.



If the loaded program has more than one phase, these phases are displayed on the upper part of the display and are represented by circular crowns whose bars are colored as time passes.

The cooking times, power percentages and temperature set-points of the various phases are also indicated (the order of the phases goes from left to right).

When a phase ends it is no longer possible to modify its values and its indicator is darkened and the next phase foreseen by the program starts automatically.

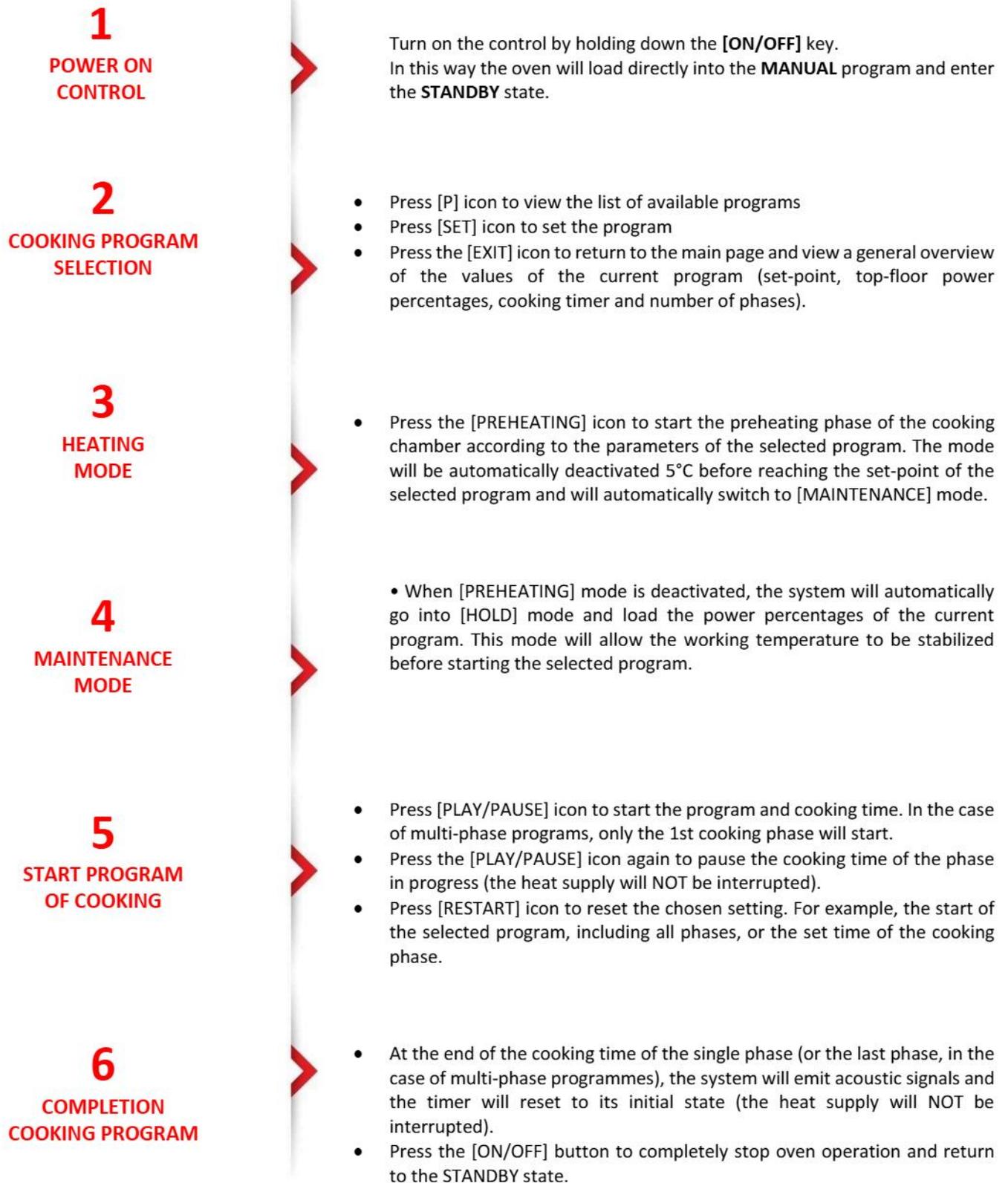
### 12.9.1 CURRENT PROGRAM SAVE PAGE



From this page it is possible to save the current program on one of the available programs (from 1 to 30).

It is also possible to rename it with a description of your choice for a maximum of 16 characters (via an alphanumeric keypad that appears on the screen).

By pressing the SAVE button  the program is written into memory.



## 13. SUMMARY TABLE OF THE ELECTRONIC CONTROL MODE

BUTTON	ICON	FUNCTION
ON/OFF (CONTROL OFF)		Allows you to turn on the oven and enter the initial state STANDBY [long touch - 4 sec]
ON/OFF (CONTROL ON)		Allows you to turn off the oven [long touch - 4 sec] It allows you to disconnect the power of the resistances and block any cooking phases and return to cooking initial power-on state (STANDBY) [touch - 4 sec]
RESTART/SILENCE	 	RESTART allows you to reset the chosen setting, such as the phases of the selected program or the cooking time, while the SILENCE button allows you to silence the buzzer at the end of the cycle
PLAY/PAUSA	 	PLAY allows you to start the cooking time of the cycle, while the PAUSE button allows you to pause the cooking time of the selected program (by pressing this button Oven operation is NOT interrupted)
COOKING CHAMBER LIGHT		Allows you to turn on/off the light inside the cooking chamber
PREHEAT MODE		It allows you to preheat the cooking chamber and approach the set-point according to the parameters set by the selected program
SKY BOOST MODE		Allows you to compensate/recover the chamber temperature, by setting the sky to a maximum value of 100% which can be set in the SETTINGS/PARAMETERS menu for a maximum time of 180 seconds. IT WORKS ONLY IN READY MODE
AUDIENCE BOOST MODE		It allows you to compensate/recover the temperature of the audience, setting the audience to a maximum value of 100% which can be set in the SETTINGS/PARAMETERS menu for a maximum time of 180 seconds. IT WORKS ONLY IN READY MODE
PROGRAM SELECTION		Allows you to access the section available programs to select
MAINTENANCE MODE		It allows you to stabilize the working temperature inside the chamber cooking according to the parameters set by the selected program
ECO MODE		It allows you to optimize energy resources reducing the power supplied to the load (top/floor) by 40%
SETTINGS		Allows you to access the sections dedicated to the different settings (PROGRAMS, SETTINGS, ALARM LOG, PARAMETERS, PROGRAM UPDATE)
SAVING CHANGES		Allows you to save changes to the current program/section
GO BACK TO THE HOME PAGE		Allows you to return to the main page

## 14. FREQUENT QUESTIONS

### **My oven won't turn on**

It is necessary to press the reset button vigorously next to the safety thermostat (located on the back of the oven)

### **I need to contact support and would like to know what documents will be requested from me**

To verify the warranty we need the following data:

- Purchase invoice.
- Shipping address (to be written in the text of the email).
- Photo of the oven seen from the front.
- Photo of the serial number (silver plate on the back).



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

## DECLARATION OF CONFORMITY



La Ditta

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

Declares under its own responsibility that the products:

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

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

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

Padova, 01-01-2019

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



FORNIA

F:111

119  
75 %  
75 %  
0:00 M

119  
75 %  
75 %  
0:00 M



**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**

The data reported in this document are to be considered non-binding.

EffeUno S.r.l. reserves the right to make technical and aesthetic changes at any time.

