



Profi-Elektrobacköfen

Designed, engineered, produced in Italy with passion.

RELEASE
05-2021



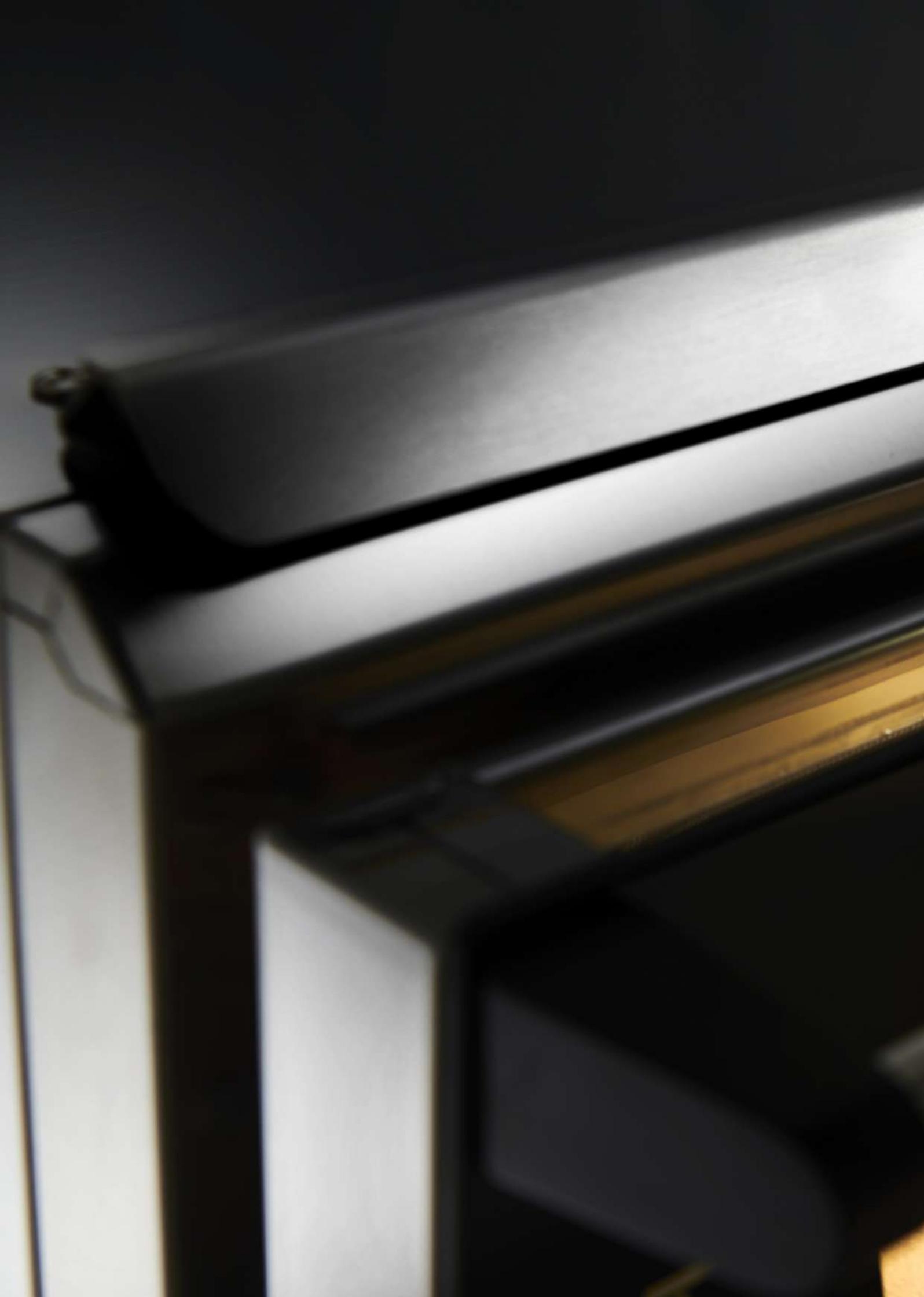
BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG



..... LINIE
easy PIZZA
.....

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





1. EINLEITUNG	Seite 1
2. ALLGEMEINE VORSICHTSMASSNAHMEN FÜR DEN GEBRAUCH	Seite 1
3. VOR DER VERWENDUNG	Seite 2
4. ANSCHLUSS AN DAS ELEKTRISCHE STROMNETZ	Seite 3
5. ERSTE EINSCHALTUNG	Seite 4
6. OFENBETRIEB	Seite 5
7. SICHERHEIT	Seite 6
8. ÖFEN PI34H UND P234H	Seite 7
9. REINIGUNG DES OFENS	Seite 8
10. VERPACKUNG UND ENTSORGUNG	Seite 8
11. GEWÄHRLEISTUNGSBEDINGUNGEN	Seite 9
12. TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	Seite 10



1. EINLEITUNG

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

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

2. ALLGEMEINE VORSICHTSMASSNAHMEN FÜR DEN GEBRAUCH

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



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

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

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

3. VOR DER VERWENDUNG

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

Die in der rechten Abbildung dargestellten Abstände sind strikt einzuhalten.



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

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

		EffeUno S.r.l. Via Mozart 43 35011 Campodarsego (PD) Italia +39 049 5798415 service@effeuno.biz	<input type="checkbox"/> 380-400V 50/60 Hz <input checked="" type="checkbox"/> 220-230V 50/60 Hz		
OFENMODELL	Mod	P134H	Type	509M	OFEN-CODE
LEISTUNGS-AUFNAHME DES OFENS	kW S/N	3	IP :	X3	IP SCHUTZGRAD
					SERIENNUMMER
		P134H24052021002			





ACHTUNG
HOHE TEMPERATURE



ACHTUNG
WASCHEN VERBOTEN

4. ANSCHLUSS AN DAS ELEKTRISCHE STROMNETZ

Die folgenden Modelle:

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

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

Wenn Sie folgendes Modell gekauft haben:

Beim Modell P250H

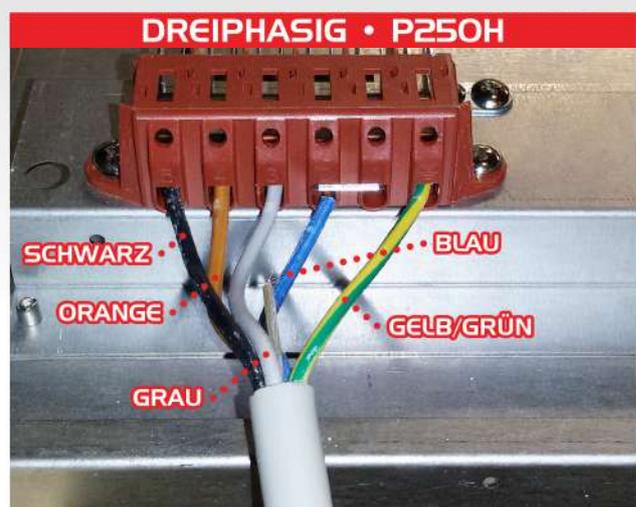
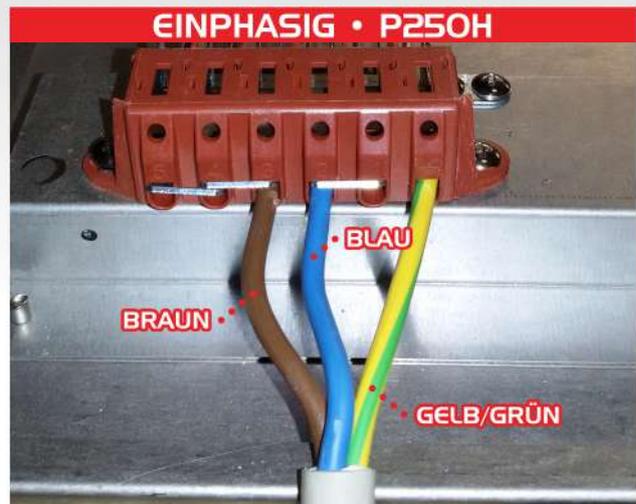
sind zwei Anschlussarten möglich. Wenn einphasig, befolgen Sie die oben stehenden Anweisungen, wenn dreiphasig, müssen der Anschluss an das Stromnetz und die Inbetriebnahme des Backofens von einem spezialisierten Techniker/Installateur unter Beachtung der Vorschriften des Installationslandes durchgeführt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

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

Der Anschlusskasten befindet sich auf der Rückseite des Ofens.

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

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



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

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

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

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

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

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

(Abbildung 1)

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



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

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

5. ERSTE EINSCHALTUNG

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

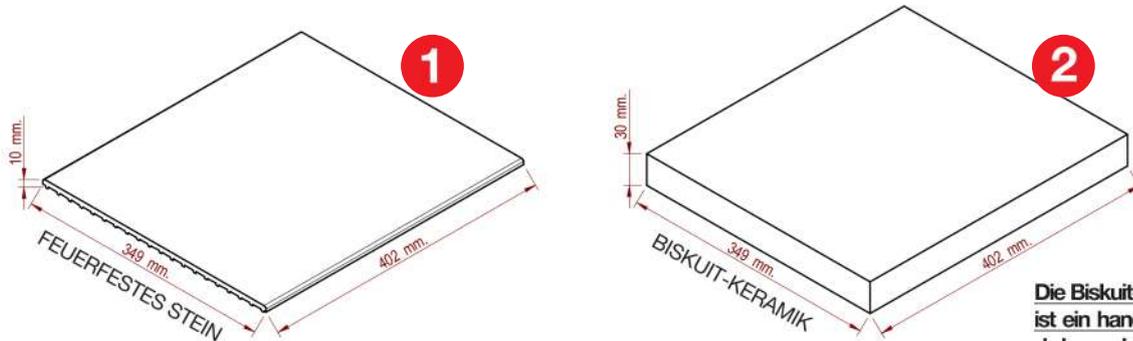
Reinigen Sie das Innere des Ofens, entfernen Sie Staub mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie gut. Verwenden Sie keinerlei Reinigungsmittel. Nach der Reinigung des Ofens können Sie die Laserfolie, die den Ofen schützt, vollständig entfernen. Sobald diese Arbeitsschritte abgeschlossen sind, kann der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

ACHTUNG:

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

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

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



Die Biskuit-Keramik ("Biscotto") ist ein handgefertigtes Produkt, daher können sich die Maße ändern.

6. OFENBETRIEB

Nachdem der Stecker in die Steckdose gesteckt wurde, schalten Sie den Backofen durch Drücken der Taste **(1)** im unteren Teil der Bedientafel ein. Stellen Sie die Thermostate mittels des unteren Knopfes **(2)** und des oberen Knopfes **(3)** auf die gewünschte Temperatur. Bevor Sie mit dem Backen der Pizzen beginnen, heizen Sie den Ofen etwa 20 Minuten lang bei geschlossener Tür vor, bis die richtige Temperatur erreicht wird. Die empfohlene Temperatur beträgt 320°C. Wenn Sie tiefgefrorene Pizzen verwenden, lassen Sie sie vor dem Backen wie oben beschrieben etwa 10 bis 15 Minuten bei Raumtemperatur liegen. Für den Transport der Pizzen von der Arbeitsfläche auf den feuerfesten Stein empfehlen wir die Verwendung einer geeigneten Pizzaschaufel, auf die Sie ein wenig Mehl geben sollten (Vorsicht, nicht übertreiben, da es sich bei sehr hohen Temperaturen entzünden kann). Achten Sie darauf, die Pizzaschaufel zu entfernen, sobald die Pizza eingelegt ist.



ACHTUNG! Nach Gebrauch des Backofens die Drehknöpfe (2) und (3) der Thermostate nicht auf null Grad zurückstellen. Es wird empfohlen, den Backofen durch Drücken des Netzschalters (1) auszuschalten oder direkt das Netzkabel zu entfernen. Der feuerfeste Stein und die Biskuit-Keramik sind speziell von Effeuno entwickelte Komponenten, die eine gleichmäßige Aufnahme und Übertragung der Wärme ermöglichen und die Feuchtigkeit des Teigs absorbieren, so dass die Pizza in 3/4 Minuten gebacken werden kann. Aus diesem Grund ist es wichtig, dass der Belag (Öl, Tomate, Mozzarella usw.) nicht von der gerade gebackenen Pizza auf die Backfläche aus feuerfestem Stein/Biskuit-Keramik gelangt, weil der flüssige Teil der Zutaten vom Stein aufgesaugt würde. Der Pizzaofen kann auch zum Garen anderer Speisen verwendet werden. In diesem Fall müssen geeignete Behälter verwendet werden, die für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind und hohen Temperaturen standhalten (wir empfehlen Eisen/Stahl und raten von Aluminium ab, das nicht für hohe Temperaturen geeignet ist). Streuen Sie nicht übermäßig viel Mehl auf den Feuerstein/die Biskuit-Keramik, da dies zu Rauch und Feuer führen kann.



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

Die "H"-Öfen der Easy Pizza-Linie sind mit einer separaten Steuerung der einzelnen Heizelemente ausgestattet und können 399/450/459/500/509° erreichen, je nach der gekauften Ausführung. Die getrennte Einstellung der einzelnen Widerstände ermöglicht eine effizientere Nutzung.

ACHTUNG!

Das Produkt kann einigen geringfügigentechnischen/trukturellen Änderungen unterliegen, je nach dem Bestand an bestimmten Komponenten.

7. SICHERHEIT

Die EASY PIZZA Linie (AUSSER FÜR P234H/P250H) ist mit einem Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung ausgestattet, das im Falle einer Übertemperatur eingreift und den Ofen ausschaltet. Wenn der Sicherheitsthermostat auslöst, unterbrechen Sie die Stromzufuhr und drücken Sie die Taste am Sicherheitsthermostat auf der Rückseite des Backofens, bis die Rückstellung erreicht wird. Wenn der Sicherheitsthermostat erneut auslöst, beheben Sie den Fehler nicht selbst, sondern wenden Sie sich an das nächste Kundendienstzentrum oder an Effeuno.



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

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

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



8. BACKÖFEN PB4H UND P234H

Die Easy Pizza Öfen sind für das Garen von Pizza und Speisen auf engem Raum konzipiert. Je nach Modell sind sie mit abgestuften Thermostaten bei 459/509°C zur getrennten Regelung der Heizelemente ausgestattet.

Die Modelle P134H, P134HA, P150H, P150HA verfügen über eine Ebene. Die Modelle P234H und P250H haben zwei Ebenen. Alle Backöfen haben einen Hauptschalter für die Einschaltung. Für ein korrektes Garen wird empfohlen, die maximal verfügbare Temperatur nicht ständig zu verwenden, um Verbrennungen oder noch rohe Lebensmittel im Inneren zu vermeiden.

PI34H, PI34HA, PI50H und I50HA



- 1. Obere Kontrolllampe
- 2. Oberer Thermostat
- 3. Untere Kontrolllampe
- 4. Unterer Thermostat
- 5. Hauptschalter 0/1

P234H und P250H



- 1. Obere Kontrolllampe
- 2. Oberer Thermostat
- 3. Mittlere Kontrolllampe
- 4. Mittlere Thermostat
- 5. Untere Kontrolllampe
- 6. Unterer Thermostat
- 7. Hauptschalter 0/1



9. REINIGUNG DES OFENS

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

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

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

Was zu **unterlassen** ist:

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



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

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

10. VERPACKUNG UND ENTSORGUNG

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



11. GEWÄHRLEISTUNGSBEDINGUNGEN

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

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

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

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

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

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

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

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

12. TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

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

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

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG



Die Firma

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

erklärt auf eigene Verantwortung, dass die Produkte:

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

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

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

Padua, 01-01-2019

FORNIA 





Profi-Elektrobacköfen

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



effeuno
2007 - 2017

Effeuno S.r.l. a socio unico

Via Mozart 43, 35011 Campodarsego (PD)

Tel. +39 049 5798415

UST.-Nr.: 04216610289

info@effeuno.biz

www.effeuno.biz

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

