



forni elettrici professionali

Designed, engineered, produced in Italy with passion.

RELEASE
06-2024



HASZNÁLATI ÉS KEZELÉSI ÚTMUTATÓ

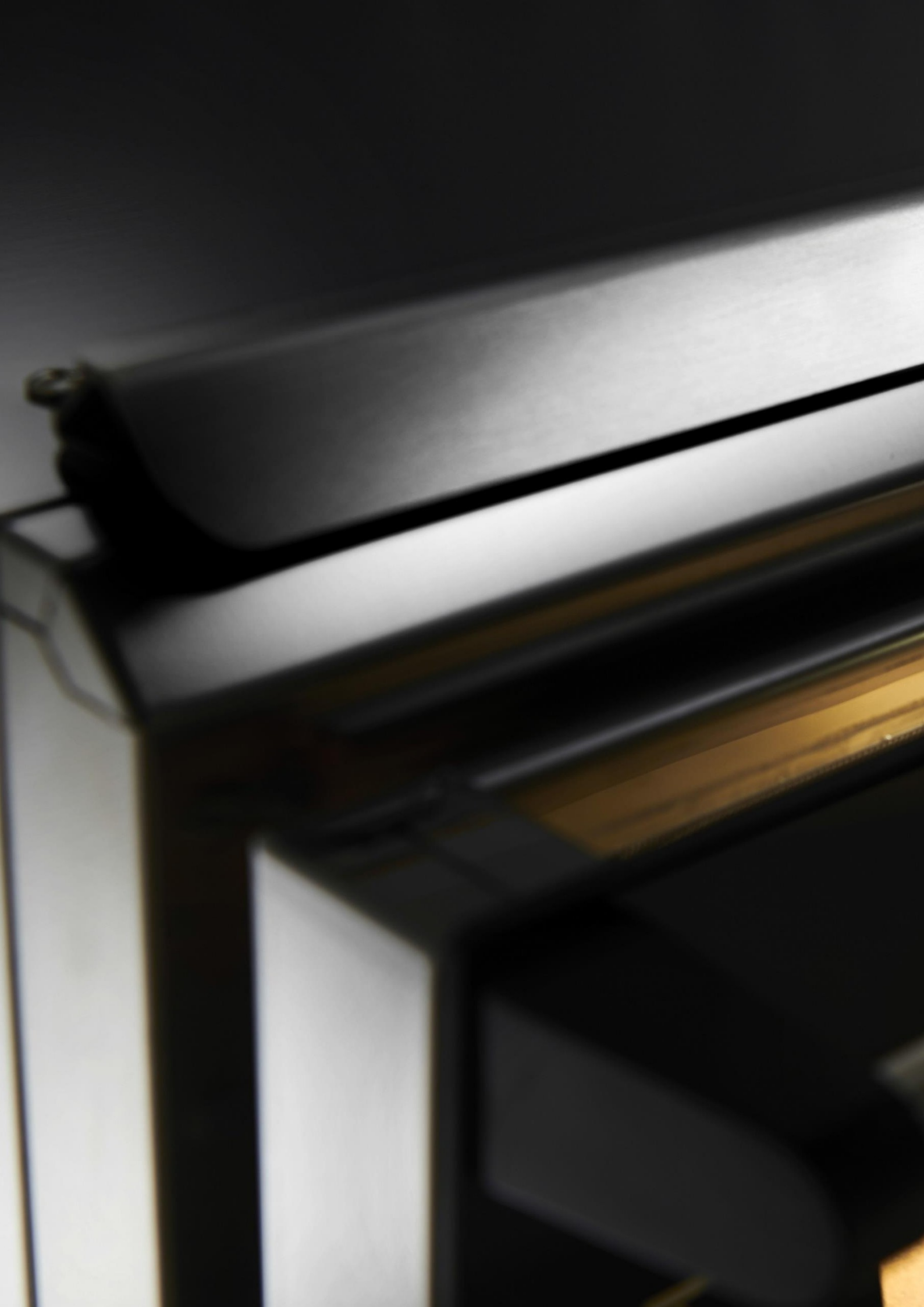
HASZNÁLATI ÉS KARBANTARTÁSI ÚTMUTATÓ



LINEA
easy PIZZA

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







TARTALOM

1. BEVEZETÉS	page.2
2. ÁLTALÁNOS FIGYELMEZTETÉSEK	page.2
3. A SÜTŐ HASZNÁLATA ELŐTT	page.3
4. CSATLAKOZTATÁS A HÁLÓZATI CSATLAKOZÓHOZ	page.4
5. AZ EFFEUNO PIETRA BETÖRÉSE	page.5
6. SÜTŐ MŰKÖDÉSE	page.6
6.1 FŐ PARANCSONK ÉS HASZNÁLATI INFORMÁCIÓK	page.7
6.2 MŰVELETEK A	VEZÉRLÉS HASZNÁLATÁHOZ page.8
6.3 BOOST MODE	page.8
7. BIZTONSÁG	page.9
8. P134H ÉS P234H SÜTŐ MODELLEK	page.10
9. A SÜTŐ TISZTÍTÁSA	page.11
10. CSOMAGOLÁS ÉS ÁRTALMATLANÍTÁS	page.11
11. GARANCIA	page.13
12. TECHNIKAI JELLEMZŐK	page.14



1. BEVEZETÉS

Kedves Ügyfél, Köszönjük, hogy az Effeuno sütőt választotta.

Termékeink minden egyes alkatrésze vonatkozóan megfelelnek a legszigorúbb minőségellenőrzési szabványoknak, a jelen kézikönyv utolsó oldalán felsorolt európai irányelvek és az elektromos/elektronikai berendezésekre vonatkozó IEC-szabványok szerint.

Ez egy elektromos pizzasütő, amelyet élelmiszeripari minőségű tűzálló kőből készült sütőfelületekkel terveztek és építettek, amelyek kihasználják a kő azon képességét, hogy egyenletesen adja át a hőt, miközben a sütési folyamat során elnyeli a tészta nedvességét, így lehetővé teszi, hogy otthon is nagyszerű eredménnyel lehessen pizzát sütni.

A friss pizza rövid idő alatt megsüthető, a fagyasztott pizza a csomagoláson feltüntetett időhöz képest jelentősen csökkentett sütési idővel süthető.

Az Effeuno nem vállal felelősséget a nem eredeti alkatrészek módosításáért/cseréjéért/használatáért, amelyek a sütő meghibásodását vagy maradandó károsodását okozhatják, és a biztonságot is befolyásolhatják. A szükséges pótalkatrészeket kizárólag a gyártótól vagy a hivatalos kereskedőtől kérje.

2. ÁLTALÁNOS FIGYELMEZTETÉSEK

- Ne használja a sütőt, ha a tápkábel vagy a dugó sérült/hibás.
- Ne merítse a sütőt és alkatrészeit vízbe, és ne kezelje nedves kézzel vagy lábbal, mert ez áramütést okozhat.
- Ne mosson vízszaggal.
- Ne használja a sütőt olyan helyiségek közelében, ahol a víz jelenléte potenciális veszélyforrást jelenthet.
- Ne tegye ki a sütőt légköri hatásoknak, és ne használja a szabadban (még elötető vagy hasonló alatt sem).
- Ne használja a sütőt gyúlékony anyagok (fa, függöny, műanyag stb.) közelében, valamint hőforrások vagy robbanásveszélyes anyagok (lángok, tüzelőanyagok, háztartási sütők stb.) .
- Ne szórjon lisztet a tűzálló kőre/biscotto agyagkőre, mert füstöt és tüzet okozhat.
- Tartson legalább 5 méteres távolságot a sütő és más gépek között, amelyekből olajok, lisztek stb. kiömlhetnek vagy kilökődhetnek.
- Ne engedje, hogy a sütőt önellátásra alkalmatlan személyek, beleértve a gyermekeket/kiskorúakat is, megfelelő felügyelet nélkül használják.
- Ne használjon az Effeuno által nem előírt tartozékokat, mivel azok súlyos következményekkel járhatnak.
- Soha ne húzza meg a kábelt vagy a sütőt, hogy kihúzza a dugót a konnektorból, és ne hagyja lógva a kábelt.
- A sütő alkatrészei a működés alatt és korlátozott ideig a működés után forróak; ne érintse meg őket.
- Az ajtó kinyitásakor ügyeljen a forró levegő áramlására.
- A sütő csak akkor tekinthető kikapcsoltnak, ha a dugót kihúzzák a tápegységből.
- Csak akkor kezelje a sütőt, ha az hideg és le van választva az áramellátásról.
- Hagyja kihűlni a sütőt, mielőtt a sütőbe helyezné/kivenné az elemeket.
- Ne vigyen be túlméretezett élelmiszereket vagy nem megfelelő fémtárgyakat, mivel ezek tüzet vagy áramütést okozhatnak.
- Mindig használjon forró párnákat, amikor forró sütőbe helyezi/kiveszi a tárgyakat a sütőből, amikor az forró.
- Soha ne tegyen állatokat a sütőbe.
- Meghibásodás után ne használja a sütőt.
- Győződjön meg arról, hogy a sütő használata után minden alkatrész ki van kapcsolva.
- A sütőt páramentes környezetben kell tárolni.



Ha bármilyen rendellenességet észlel a sütő működésében, **kizárólag** az Effeuno műszaki szervizével vegye fel a kapcsolatot.

A sütőt kizárólag rendeltetésszerűen használja. Minden más használat nem megfelelőnek és veszélyesnek minősül. A gyártó nem vállal felelősséget a sütő helytelen, hibás vagy ésszerűtlen használata által okozott károkért. A sütő kizárólag professzionális használatra készült.

□ **A SÜTŐ NEM BEÉPÍTHETŐ VAGY EGYMÁSRA HELYEZHETŐ, MÉG . →**

3. A SÜTŐ HASZNÁLATA ELŐTT

Vegye le a csomagolást, és ellenőrizze a készülék épségét. Kérjük, hogy a sütő tesztelése alatt és azt követően még egy rövid ideig őrizze meg az eredeti csomagolást.




Így meghibásodás esetén könnyedén becsomagolhatja a sütőt, hogy elszállíthassa javításra.

Mindig tartsa be a jobb oldali képen feltüntetett távolságokat.



A sütő csatlakoztatása előtt győződjön meg arról, hogy a tápkábel sértetlen, és hogy a névtáblán szereplő adatok megfelelnek a rendelkezésre álló elektromos hálózatnak. A nem megfelelő feszültség károsíthatja a sütőt. Ha a hálózati csatlakozóaljzat a sütő közelében van, más készülékek vezetékének megfelelő távolságra kell lennie a sütő forró részeitől.

A sütő alkatrészei használat közben felmelegednek, és a sütő kikapcsolása után is korlátozott ideig forróak maradnak. **Ne nyúljon hozzá.** Adapterek, többszörös konnektorok és hosszabbító kábelek használata nem ajánlott. Ha adapterek vagy hosszabbító kábelek használata szükséges, csak a hatályos biztonsági előírásoknak megfelelő alkatrészeket használjon, és ne lépje túl az adott adapteren/ hosszabbító kábelen feltüntetett áramfelvételi kapacitást. Ha bármilyen rendellenességet észlel a sütő működésében, **kizárólag** az Effeuno műszaki szervizével vegye fel a kapcsolatot.

		EffeUno S.r.l. Via Mozart 43 35011 Campodarsego (PD) Italia +39 049 5798415 service@effeuno.biz	<input type="checkbox"/> 380-400V 50/60 Hz <input checked="" type="checkbox"/> 220-230V 50/60 Hz		
OVEN MODEL	Mod	P134H	Type	509M	OVEN CODE
POWER ABSORBED BY THE OVEN	kW	3	IP :	X3	IP PROTECTION RATING
	S/N				
		P134H24052021002		SERIAL NUMBER	



CAUTION
HIGH TEMPERATURE



CAUTION
DO NOT WASH WITH
WATER OR SOLVENTS

4. CSATLAKOZTATÁS A HÁLÓZATI CSATLAKOZÓHOZ

A következő modellek:

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

egyfázisú csatlakozással rendelkeznek. Ellenőrizze, hogy a dugó nem sérült vagy hibás.

Kétség esetén **ne** csatlakoztassa a sütőt a hálózati aljzathoz, és forduljon az Effeuno műszaki szervizéhez.

Ha a következő modellt vásárolta:

P250H modell

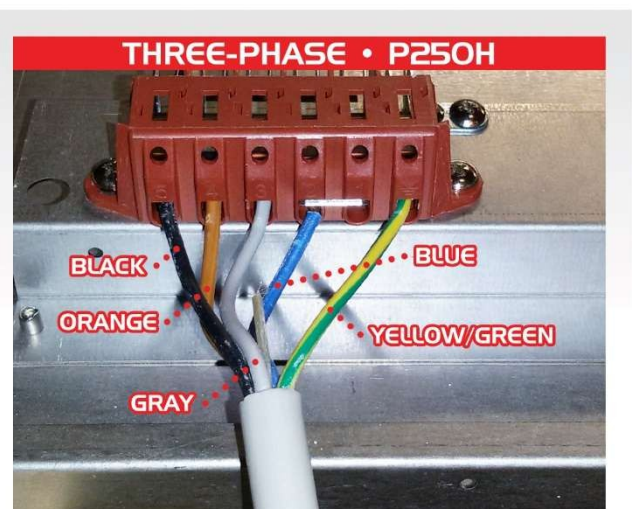
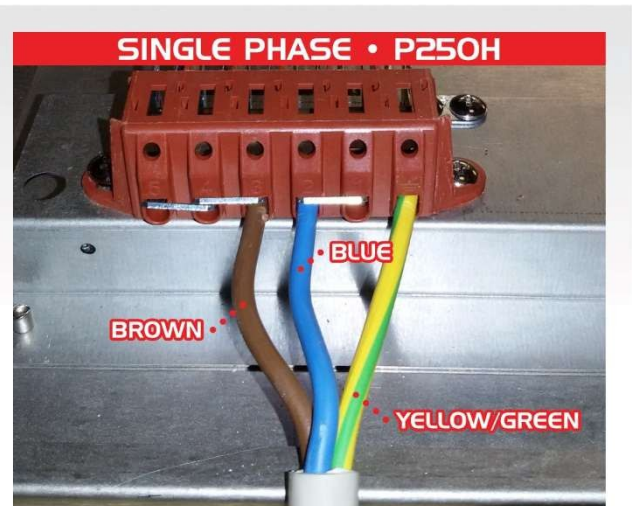
kétféle kapcsolattal rendelkezhet. Az egyfázisú változat esetében kövesse a fenti utasításokat; a háromfázisú változat esetében a hálózati csatlakozást és a sütő üzembe helyezését szakképzett szakembernek/szerelőnek kell elvégeznie, a telepítés országában érvényes előírásoknak megfelelően.

A jobb oldali ábra a háromfázisú 380 V-os csatlakozást mutatja a nullával együtt csak a P250H modell esetében. Szereljen fel egy hálózati csatlakozóaljzatot a sütő vezetékének hatótávolságán belül. Ne használjon hosszabbítót, és szereljen fel egy, a szerelési anyag befogadására alkalmas dobozt.

A csatlakozószalag a sütő hátsó oldalán található.

FIGYELEM: Az egyetlen modell, amely háromfázisú sütővé alakítható, a P250H, **többi modell egyike módosítható** egyfázisúról háromfázisúvá.

A sütőt egy megfelelő hosszúságú, sárga/zöld földelővezetékkel ellátott hárompólusú, nullavezetővel ellátott hálózati kábellel kell csatlakoztatni a hálózathoz, amelynek végére az IEC 309-2 "**Ipri dugaszok, konnektorok és csatlakozók**" szabványnak megfelelő, a készülék által felvett hálózati feszültségnek és névleges áramnak megfelelő, a kapcsolási rajzban és a "**Műszaki jellemzők**" fejezetben (lásd a műszaki adattáblát) feltüntetett CEE-csatlakozót kell felszerelni.



A szakképzett szerelőnek a következő alkatrészeket a készülék használatának helye szerinti országban érvényes előírásoknak megfelelően kell beszereznie:

- hálózati kábel megfelelő dugóval és aljzattal;
- főkapcsoló/megszakító;
- a fűtőelemek szivárgási áramának megfelelő érzékenyséű megszakítóval és hibaáram-megszakítóval (RCCB).

Az alkatrészeket a felhasználó költségén kell felszerelni a sütő telepítési helyének közelében. A készüléket megfelelő földelési rendszerrel kell földelni. A földelési rendszer állapotának és jellemzőinek pontos vizuális és műszeres ellenőrzését el kell végezni, hogy szükség esetén korszerűsíteni lehessen.

A csatlakoztatást a szabványos műszaki eljárásoknak megfelelően kell elvégezni, betartva mind a fázisok ciklikus csatlakoztatási sorrendjét, mind az összes vezeték színkódolását:

- L1 - fázis R - Fekete/szürke/barna.
- L2 - fázis S - Fekete/szürke/barna.
- L3 - T fázis - Fekete/szürke/barna.
- N - semleges - kék. A 4-5-ös terminálszalag helyzete híddal összekötve.
- Föld = védővezető - sárga/zöld csíkozású.
- P134H, P134HA, P234H, P150H és P150HA típusok 3x1,5 mm² szelvényű, 220/230V-os Schuko dugókkal ellátott, olajálló H05RN-F kábeleket használjon.

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

(Figure 1)

A sütő tápellátását biztosító védőberendezések felszerelése után megfelelő műszerrel ellenőrizni kell a hibaáram-megszakító hatékonyságát. Ellenőrizze, hogy a sütő belsejében nincsenek-e gyúlékony anyagok vagy bármilyen tárgyak. A szükséges ellenőrzések után a sütő bekapcsolható az előzetes teszteléshez. A védőlemezt nem kell eltávolítani.

Fordítsa a termosztátgombot a skála közepére. Ellenőrizze a sütő összes jelzőfényének aktuális felszívódását és megfelelő működését. Várja meg, amíg a termosztát megszakítja az áramkört, és kapcsolja ki a sütőt. Ezt a tesztet követően a sütő használható.



A berendezés csatlakoztatása és a sütő tesztelése után a szerelőnek ki kell adnia a kötelező nyilatkozatot, amely tanúsítja, hogy az előzetes műveleteket és tesztek sikeresen elvégezték.

N.B. csak professzionális használatra szánt sütőkhöz: A készüléket potenciálegyenlőtlenítő rendszerhez csatlakoztatni, amelynek hatékonyságát a hatályos előírásoknak megfelelően ellenőrizni kell. Ezt az elektromos kötést az összes különböző készülék között a fenti ábrán látható szimbólummal jelölt, a sütő hátoldalán található speciális csatlakozó segítségével kell megvalósítani. A készüléket az elektromos hálózat földelővezetékekéhez kell csatlakoztatni, az egyenértékvezetőnek legalább 2,5 mm² keresztmetszetűnek kell lennie.

5. AZ EFFEUNO PIETRA BETÖRÉSE

Bejáratási eljárás

Az Effeuno Pietra megfelelő betörése elengedhetetlen a maximális hozam és a hosszú élettartam biztosításához. Javasoljuk, hogy gondosan kövesse az alábbiakban felsorolt utasításokat:



1. A kő elhelyezése: Helyezze be az Effeuno Pietrát a sütő sütőtérbe.

2. A sütő bekapcsolása: Indítsa el a sütőt az erre a célra szolgáló gyújtógombbal.

3. Első fűtési lépés:

- Kapcsolja be a hőfokot (alsó és felső), hogy elérje a 100 °C-os hőmérsékletet.

- Várja meg, hogy a sütő körülbelül 20 percig tartsa ezt a hőmérsékletet.

4. Második fűtési lépés:

- Emelje a hőmérsékletet (alsó és felső) 150 °C-ra (302 °F).

- Tartsa a sütőt ezen a hőmérsékleten további 20 percig.

5. Későbbi növekmények:

- Ismétlje meg a 4. pontban leírt műveletet, a hőmérsékletet minden alkalommal 50 °C-kal növelve, amíg el nem éri a sütő maximális hőmérsékletét.

Fontos megjegyzés: Erősen ajánlott a hőmérséklet fokozatos emelése. Minél lassabban emeljük a hőmérsékletet, több köztes fűtési lépéssel, annál jobb lesz a Pietra hozama. Ez lehetővé teszi, hogy a kő lassan alkalmazkodjon a hőingadozásokhoz, megőrizve integritását és optimalizálva teljesítményét.

Szezon utáni karbantartási tippek

Az érlelési folyamat befejezése után a legjobb használati feltételek fenntartása érdekében ajánlott a Pietra követ rendszeresen tisztítani a jelen füzetben található speciális karbantartási utasítások szerint.

A Youtube videó linkje [a következő: https://youtu.be/vhGZeCb0ENU](https://youtu.be/vhGZeCb0ENU)

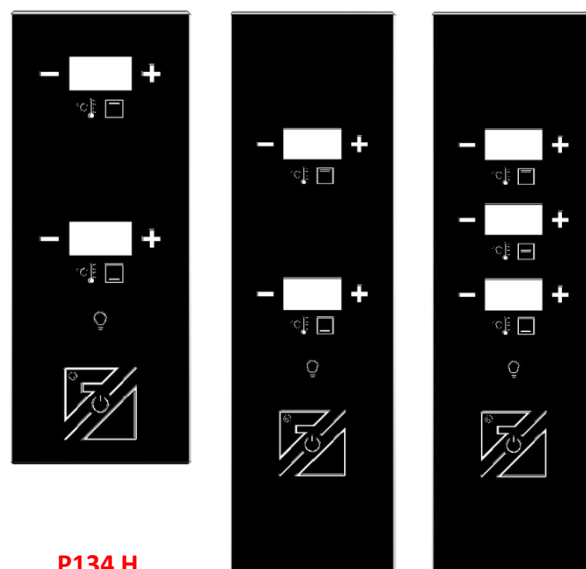
6. A SÜTŐ MŰKÖDÉSE

PANEL HASZNÁLAT

A megvásárolt sütő típusától függően a panel mérete és a kezelhető ellenállások száma változik.


A pizza sütése előtt a sütőt csukott ajtó mellett kb. 20 percig melegítse elő, hogy a sütő elérje a sütési hőmérsékletet. Az ajánlott hőmérséklet 320°C. Ha fagyasztott kész pizzát használ, hagyja szobahőmérsékleten kb. 10-15 percig a sütés előtt, a fentiek szerint. A pizzáknak a munkalapról a tűzálló kőre történő szállításához egy speciális, kevés liszttel meghintett pizzahéjat ajánlunk (vigyázzon, hogy ne vigye túlzásba, mert nagyon magas hőmérsékleten meggyulladhat).

Ha a pizza a sütőben van, távolítsa el a héjat.




6.1 FŐ PARANCSSOK ÉS HASZNÁLATI INFORMÁCIÓK

1 Vezérlő kijelző felső ellenállás, van ez a karakterisztika:

- A főzőtéren belüli hőmérsékletet jelzi a "Felső" ellenállás közelében 
- Lehetővé teszi a kívánt hőmérséklet szabályozását és jelzését a "Felső" ellenállás.
- Lehetővé teszi a "boost mód" aktiválásának vezérlését és jelzését a "felső" ellenállásban.

2 Vezérlő kijelző alacsonyabb ellenállás, van ez a karakterisztika:



- A főzőtérben lévő hőmérsékletet jelzi az "Alsó" ellenállás közelében 
- Lehetővé teszi a kívánt hőmérséklet szabályozását és jelzését az "Alsó" ellenállás.
- Lehetővé teszi az "alsó" ellenállásban a "boost mód" aktiválásának vezérlését és jelzését.

Fényjelző és szobai fényvezérlő gomb, a következő funkciókkal rendelkezik:

- A sütő sütőtér világításának állapotát jelzi. A jelzőlámpa villog, ha a világítás bekapcsol, egyébként fixen áll, ha a világítás ki van kapcsolva.
- Lehetővé teszi a főzőtér világításának be- és kikapcsolását.

4

Fényjelző és a panel bekapcsológombja, a következő funkciókkal rendelkezik:

- A sütő be/ki állapotát jelzi. Ha a jelzőfény villog, a kezelőpanel  van kapcsolva, és a sütő ki van kapcsolva. Ezzel szemben, ha a jelzőlámpa aktívan "blokkolva" van, a panel be van kapcsolva és a sütő be  kapcsolva.

5

Közbenső ellenállás-ellenőrző kijelző, a következő funkciókkal rendelkezik: (N.B. a P234H sorozathoz tartozik.)

- A főzőtérben lévő hőmérsékletet jelzi a "Közepes" ellenállás közelében.
- Lehetővé teszi a "Közepes" ellenállásnál elérni kívánt hőmérséklet szabályozását és jelzését.
- Lehetővé teszi a "Boost üzemmód" aktiválásának vezérlését és jelzését a "Közbenső" ellenállásban.

3

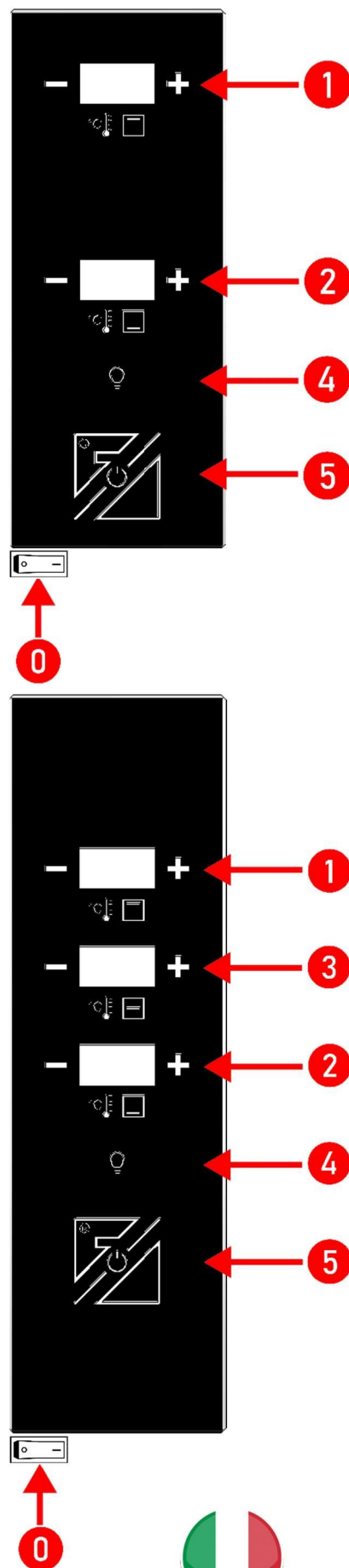
Elektronikus vezérlő be/ki gomb, a következő funkciókkal rendelkezik:

Lehetővé teszi a sütő kijelzőjének és elektronikus vezérlésének be-/kikapcsolását.

N.B. A gomb megnyomása nem zárja ki a sütő biztonságával kapcsolatos funkciókat.

0


A kezelőpanelt tiszta és száraz kézzel kell használni.



6.2 MŰVELETEK A VEZÉRLÉS HASZNÁLATÁHOZ

A sütő működése a vezérlő kijelző segítségével szabályozható. Az alábbiakban a sütő bekapcsolásának és a főzés programozásának eljárismertetjük:

Kapcsolja be a sütőt az elektronikus vezérlő  **0** be/ki gombjának aktiválásával.

Kapcsolja be a kijelzőt a panelen található bekapcsoló gomb megnyomásával  **5** (tartsa lenyomva a gombot 3 másodpercig).

Kapcsolja be a főztér világítását a  **4** gomb megnyomásával.

A két kijelző (a P234H sorozatú sütők esetében három kijelző) a sütőtérben jelenleg uralkodó hőmérsékletet mutatja a megfelelő ellenállásoknak megfelelően.

Az ellenállások aktiválását a hőmérséklet beállítására szolgáló gombok működtetésével lehet folytatni, amíg a kívánt értéket el nem érjük:

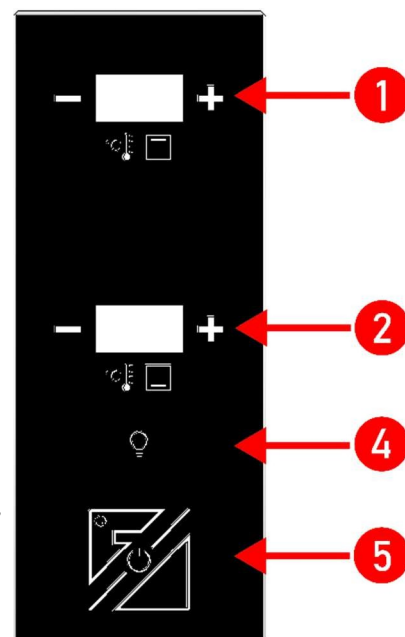
○ Ellenállás "Felső"



○ Ellenállás "Alsó"



○ Ellenállás "Közepes"



6.3 BOOST MODE

A **boost üzemmódok aktiválása**, az alábbiakban a sütő boost üzemmódjának aktiválásához szükséges eljárást ismertetjük. Ez a funkció lehetővé teszi, hogy a kívánt hőmérséklet beállítása után a normál sebességnél gyorsabban érje el ezt a hőmérsékletet.

Aktiválásához minden egyes ellenállásnál egyszerűen nyomja meg a - és a+ gombokat egyszerre legalább 3 másodpercig:

○ Boost rezisztencia "Cielo"



○ Boost rezisztencia "Platea"



○ Boost rezisztencia "Intermedia"



Ez az üzemmód automatikusan kikapcsol, amikor az alkalmazási idő lejár, vagy amikor a Boost üzemmód maximális kikapcsolási hőmérséklete elérte a maximális kikapcsolási hőmérsékletet. A Boost üzemmód maximális aktiválási ideje 60 másodperc. A módosított kikapcsolása a - vagy + gombok ismételt megnyomásával lehetséges.

A BOOST üzemmód ajánlott az esetleges hőmérsékleti veszteségek kompenzálására. Például a magas hőmérsékletet igénylő nápolyi pizza sütésekor a BOOST üzemmód aktiválása mellett dönthet, hogy folyamatos áramellátás álljon rendelkezésre a sütés jobb támogatása érdekében.

FIGYELEM: Javasoljuk, hogy a sütőt a bekapcsológomb (5) megnyomásával kapcsolja ki, és csak akkor húzza ki a hálózati kábelt, ha a sütő kihűlt. A tűzálló követ és a biscotto agyagkövet az Effeuno kifejezetten úgy tervezte, hogy lehetővé tegye a hó egyenletes elnyelését és elosztását, valamint a tészta nedvességének elnyelését, így a pizza 3-4 alatt megsülhet. Ezért fontos, hogy a feltét (olaj, paradicsom, mozzarella stb.) ne folyjon le a sütés előtt álló pizzáról, és ne kerüljön a tűzálló kőre/biscotto agyagkőre, mivel az elnyelné a hozzávalók folyékony részét. A pizzasütő más ételek sütésére is használható; ebben az esetben speciális, magas hőmérsékletet elviselő, élelmiszeripari minőségű edényeket kell használni (vas/acél edényeket ajánlunk, nem ajánljuk az alumíniumot, amely nem alkalmas magas hőmérsékletű füstöt és tüzet okozhat.



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

Az "Easy Pizza" termékcsalád "H" sütői az egyes fűtőelemek külön vezérlésével vannak felszerelve, és a változattól függően 399/450/459/500/509°C-os hőmérsékletet érhetnek el. Az egyes fűtőelemek külön szabályozása nagyobb sütési hatékonyságot biztosít.

VIGYÁZAT:
A terméken kisebb technikai-szerkezeti módosítások végezhetők, egyes alkatrészek rendelkezésre állásától függően.

7. BIZTONSÁG

Az EASY PIZZA termékcsalád (kivéve a P234H és P250H készülékeket) automatikus visszaállító biztonsági termosztáttal van felszerelve, amely túlmelegedés esetén aktiválódik, és leállítja a sütőt. Ha a biztonsági termosztát aktiválódik, kb. 20 perc múlva automatikusan visszaáll. Ha a biztonsági termosztát ismét aktiválódik, ne próbálja meg saját maga elhárítani a hibát, hanem forduljon a legközelebbi szervizközponthoz vagy az Effeuno céghez.

L'esposizione del forno ad un ambiente umido e/o ad una temperatura inferiore agli 8 °C può far intervenire il termostato di sicurezza. Ebben az esetben a biztonsági zárat vissza kell állítani, és a tüzelőt egy legfeljebb 25 °C-os környezeti hőmérsékletre kell állítani.

Az EASY PIZZA sütők belső ventilátorral vannak felszerelve, amely körülbelül 20 perccel sütő maximális hőmérsékleten történő bekapcsolása után automatikusan bekapcsol. A forró levegő áramlása így a sütő jobb oldala felé áramlik, hogy a sütő külső felületét elfogadható hőmérsékleten tartsa (1. kép).

A túlmelegedés megelőzése érdekében a ventilátor a sütő kikapcsolása után is tovább működik, amíg a hőmérséklet a megfelelő szintre nem csökken. A sütő gyorsabb lehűléséhez nyissa ki a sütő ajtaját.



8. P134H ÉS P234H SÜTŐMODELLEK

Az "Easy Pizza" sütőket pizza és ételek kis helyen történő sütésére tervezték. A modelltől függően 459/509°C-os fokozatmentes vezérléssel vannak felszerelve a fűtőelemek külön vezérléséhez.

A P134H, P134HA, P150H és P150HA modellek egyetlen főzőfelülettel rendelkeznek. A P234H és P250H sütők két főzőfelülettel rendelkeznek. Minden sütő rendelkezik ON/OFF kapcsolóval. A megfelelő sütés érdekében ajánlott elkerülni a maximálisan elérhető hőmérséklet folyamatos használatát, hogy az ételek ne égjenek meg kívülről, vagy ne süljenek meg belülről.

P134H, P134HA, P150H és P150HA



P234H és P250H



9. A SÜTŐ TISZTÍTÁSA

A sütési idő hosszabb lehet, ha a sütő belseje piszkos. A gyakori tisztítás megakadályozza a füst és a rossz szagok kialakulását a sütés során. A külső felület tisztításához használjon nedves szivacsot vagy ruhát. Ne használjon súrolószereket, amelyek károsíthatják az acélfelületet. A tisztítás során ügyeljen arra, hogy víz vagy folyékony tisztítószer ne kerüljenek a sütő belsejébe.

A sütő belsejének tisztításához ne használjon maró hatású termékeket (például permetezőszereket), és ne karcolja meg a falakat hegyes vagy éles szerszámokkal. Soha ne tisztítsa a fűtőelemeket.

Minden tisztítási művelet előtt húzza ki a dugót a konnektorból. Ne merítse a sütőt vízbe, és ne mossa vízszugár alatt, hogy ne veszélyeztesse az elektromos biztonságát.

Hogyan tisztítsuk meg a tűzálló követ/biscotto agyagkövet? Tekintettel a kövek "porózus" jellegére, néhány használat után normális, hogy sötét foltok jelennek meg; ezek nem mások, mint a pizzafeltétek, amelyek ráfolytak a kőre, és a magas sütési hőmérséklet miatt megfeketedtek. A kő **nem** "öreg" vagy "használatlan".

Mit ne tegyen:

- Merítse a vízbe. A kő vízbe merítése, még hosszabb sem eredményez semmilyen előnyt. Éppen ellenkezőleg, valószínű, hogy a kő eltörik.
- Használjon olajokat a tisztításhoz. A kövek olyanok, mint a "szivacsok", és az első használatnál némi füst keletkezik.
- Használjon tisztítószeret a kő tisztításához. A fent leírt okból a kő magába szívna a tisztítószeret, és sütés közben kiadná azt, ami visszafordíthatatlanul rontaná a pizza minőségét.
- csiszolóeszközöket, például csiszolópapírt, csiszológépet stb. a foltok eltávolítására a kőből.
- Tegye a köveket a

mosogatógépbe. Mi a teendő:

- Tompa és nem súroló spatulával tisztítsa meg a felületre tapadt látható és kiemelkedő maradványokat.
- Az előző művelet során keletkezett port csak vízzel megnedvesített ruhával távolítsa el.
- Kapcsolja be a sütőt a maximális hőmérsékleten 50 percre, majd hagyja kihűlni a követ, mielőtt nedves ruhával ismét megtörölné, hogy eltávolítsa a port.



Figyelem! A sütő működése közben a kő rendkívül forró lesz. Minden művelet előtt várjon, amíg lehűl.

AZ ÖN BIZTONSÁGA ÉRDEKÉBEN A TISZTÍTÁSI MŰVELETEKET MINDIG HIDEG ÉS A HÁLÓZATI CSATLAKOZÓALJZATBÓL KIHÚZOTT SÜTŐVEL KELL ELVÉGEZNI.

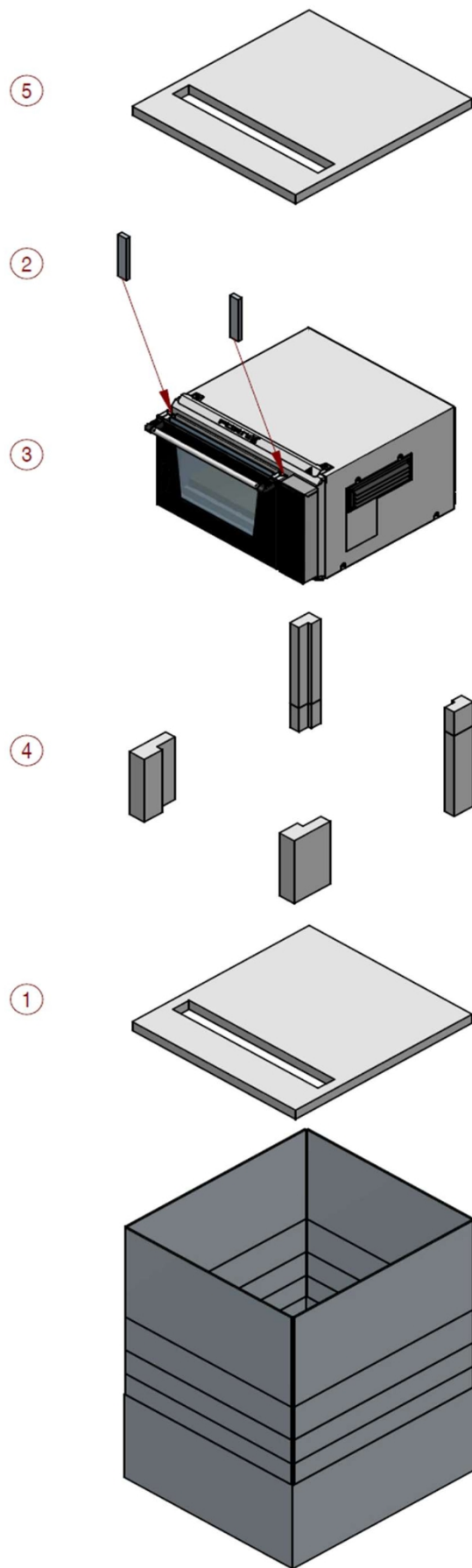
10. CSOMAGOLÁS ÉS ÁRTALMATLANÍTÁS

Minden felhasznált csomagolóanyag újrahasznosítható. Kérjük, hogy az újrahasznosítás megkönnyítése érdekében az összes anyagot igyekezzenek szétválogatni, mielőtt kidobják. Kérjük, hogy a sütő tesztelésének idejére és még egy rövid ideig tartsa meg az eredeti csomagolást. Így meghibásodás esetén könnyedén be tudja csomagolni a sütőt, hogy elküldhesse javításra. A már nem használt sütők nem értéktelen hulladékok, a gyártásukhoz felhasznált anyagok nagy része újrahasznosítható. Mielőtt leselejtezi a sütőt, húzza ki a dugót a tápegységből, és vágja el a tápkábelt.



Ha a sütő csomagolására van szükség, kövesse az alábbi sorrendet a szállítás közbeni sérülések elkerülése érdekében.

- Szükség esetén helyezze a dobozt egy raklapra.
- Helyezze be az "1" panelt, és helyezze a karton aljára.
- Helyezze be a "2" csíkokat az ábrán látható módon, ha szükséges, az ajtót is elküldték.
- Helyezze a "3" sütőt a kartonba.
- Helyezze be a sarkokat a "4. ábra" szerint. (új csomagolás esetén a sarkokat a sütő magasságának megfelelő hosszúságúra törje).
- Fejezze be a csomagolást az "5" panel elhelyezésével és a kartondoboz lezárásával.
- Győződjön meg róla, hogy a karton biztonságosan rögzítve van a raklaphoz (ahol van) a segédeszköz segítségével. pánt vagy szalag.



11. GARANCIA

Ha a sütőt egy vállalkozás vásárolja egy év garancia vonatkozik rá.

a sütőt vásárolják két év garancia vonatkozik rá.

A garanciát **mindig** a vásárlást igazoló bizonylattal, számlával vagy számlával kell igazolni, és kizárólag az eredeti gyártási hibával rendelkező alkatrészekre vonatkozik. A szállítástól számított hat hónapon belül jelentkező gyártási hibákról - hacsak nem bizonyított az ellenkezője vagy a készülék elvárt jellegével összeegyeztethetetlen - úgy kell tekinteni, hogy azok már a szállítás időpontjában fennálltak. A garancia nem terjed ki a véletlen törésből vagy kopásból eredő hibákra, a készülék helytelen használatából, a köveken végzett tisztítási vagy javítási műveletekből eredő hibákra (a tűzálló kő és a biscotto agyagkő, amennyiben használják, nem tartozik a garancia hatálya alá), a használat vagy karbantartás során elkövetett hanyagságra, a szállítási károkra, valamint minden olyan kárra, amely nem közvetlenül az Effeunónak tulajdonítható. A sütőt kizárólag az Effeuno által felhatalmazott személyzet javíthatja.

Bármilyen **módosítás**, **manipuláció** vagy illetéktelen személy általi **működtetés** azonnal érvényteleníti a garanciát.

A javításokat kizárólag az Effeuno által engedélyezett szervizközpontokban végzik.

Ha az Effeuno termékben a szállítástól számított hat hónapon túl hibát találnak, a végfelhasználónak, akinek a hatályos törvények értelmében joga a jótállási igény érvényesítésére, a következő dokumentáció csatolásával kell kapcsolatba lépnie a kiskereskedővel vagy alternatívaként egy Effeuno által felhatalmazott szervizközponttal:

- Vásárlási bizonylat, számla vagy számla.
- Bizonyíték arra, hogy olyan hibáról van szó, a törvény "szabadalmi hibának" minősít.
- Bizonyíték arra, ez a hiba közvetlenül az Effeunónak tulajdonítható.

A fentiek hiányában a javítást kérésre díj ellenében végzik el.



12. MŰSZAKI JELLEMZŐK

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

Az Effeuno S.r.l. fenntartja a jogot, hogy előzetes értesítés nélkül elektromos, műszaki és esztétikai módosításokat hajtson végre ezen a készüléken és/vagy alkatrészeket cseréljen ki, ha azt szükségesnek tartja, hogy mindig megbízható, hosszú élettartamú és technológiailag fejlett terméket kínáljon.

MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT



A vállalat

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

Ezennel saját felelősségére kijelenti, hogy a termékek

Terméknév: Oven
Termékkód: P134H - P134HA - P234H - P150H - P150HA - P250H

amelyekre ez a nyilatkozat vonatkozik, megfelelnek a következő nemzetközi szabványokban és európai irányelvekben meghatározott alapvető biztonsági követelményeknek:

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
60335-1:2012 + A11:2014 + A12:2017 + A13:2017
EN 62233:2008 (beleértve a Corr:2008-

at is) Padova, 2019-01-01-2019



FORNIA 





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



Effeuno S.r.l. a socio unico

Via Mozart 43, 35011 Campodarsego (PD)

Tel. +39 049 5798415

P. IVA: 04216610289

info@effeuno.biz www.effeuno.biz

Los datos de este documento no son vinculantes.

Az EffeUno S.r.l. fenntartja magának a jogot, hogy bármikor változtatásokat hajtson végre a technikai és esztétikai körülmények között.



PRODUCTO
ITALIANO