



forni elettrici professionali

Designed, engineered, produced in Italy with passion.

HASZNÁLATI ÉS KARBANTARTÁSI ÚTMUTATÓ



EVOLUTION

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





1. BEVEZETÉS	p. 1
2. ÁLTALÁNOS ÓVINTÉZKEDÉSEK A HASZNÁLATHOZ	p. 1
3. HASZNÁLAT E L Ő T T	p. 2
4. CSATLAKOZÁS AZ ELEKTROMOS HÁLÓZATHOZ	p. 3
5. ELSŐ BEINDÍTÁS	p. 4
6. BIZTONSÁG	p. 6
7. SÜTŐTISZTÍTÁS	p. 7
8. CSOMAGOLÁS ÉS ÁRTALMATLANÍTÁS	p. 7
9. JÓTÁLLÁSI FELTÉTELEK	p. 8
10. MŰSZAKI JELLEMZŐK	p. 9
11. DIGITÁLIS VEZÉRLÉS	p. 10
11.1 START-UP OLDAL	p. 10
11.2 FŐOLDAL	p. 10
11.3 OLDAL IMPDSTATION	p. 16
11.4 PROGRAM OLDAL	p. 16
11.5 TÜZELÉSI PROGRAM LÉTREHOZÁSA	p. 17
11.6 KIJELZŐ IMPO'BTÁCIÓS OLDAL	p. 18
11.7 RIASZTÁSI NAPLÓ OLDAL	p. 18
11.8 MULTIMÉDIA OLDAL	p. 19
11.9 OLDAL E-VÁLASZTÁSI PROGRAM	p. 19
12. AZ ELEKTRONIKUS VEZÉRLŐFUNKCIÓKAT ÖSSZEFOGLALÓ TÁBLÁZAT	p. 22

1. BEVEZETÉS

Kedves Ügyfél, köszönjük, hogy az Effeuno sütőt választotta.

Gyártásunk az egyes alkatrészek legszigorúbb minőségellenőrzésének vezérelvét követi, szigorúan betartva a jelen kézikönyv utolsó oldalán felsorolt európai irányelveket, valamint az elektromos/elektronikai berendezésekre vonatkozó UNI és CEI szabványokat.

Ez egy elektromos sütő delta pizza sütéséhez, amelyet élelmiszeripari minőségű tűzálló kőből készült sütőfelületekkel terveztek és építettek, amelyek a lehető legjobban kihasználják a kő azon képességét, hogy egyenletesen adja le a hőt, és sütés közben elnyeli a tészta nedvességét, lehetővé téve a pizza otthoni sütését.

Bármilyen típusú friss vagy fagyasztott pizzát rövid idő alatt megsüt, az utóbbi esetben a megadott idő alatt a csomagban jelentősen csökken.

Az Effeuno nem vállal felelősséget a nem eredeti alkatrészek módosításáért/cseréjéért/használatáért, amelyek a sütő meghibásodását vagy maradandó károsodását okozhatják, és veszélyeztethetik annak biztonságát. Ezért kérjük, hogy a pótalkatrészeket kizárólag az anyavállalattól vagy a hivatalos kereskedőtől kérje.

2. PRECAUZIONI D'USO GENERALI

- Ne használja a sütőt, ha a tápkábel vagy a dugó sérült/hibás.
- Ne merítse a sütőt és annak alkatrészeit vízbe, ne kezelje nedves kézzel vagy lábbal; ez hősokkot okozhat.
- Ne mossa le vízszaggal.
- Ne használja a sütőt olyan helyiségek közelében, ahol a víz jelenléte potenciális veszélyforrást jelenthet.
- Ne hagyja a sütőt az időjárás viszontagságainak kitéve, és ne használja a szabadban (még előtető vagy bármilyen fedés alatt sem).
- Ne használja a sütőt éghető anyagok (fa, függöny, műanyag stb.) közelében és olyan hőforrások jelenlétében, amelyek gyulladást okozhatnak (gáz, láng, háztartási sütő stb.).
- Ne szórjon lisztet a tűzkőre/kekszre, mert füstöt és tüzet okozhat.
- Tartson 5 m távolságot a sütő és más gépek között, amelyekből olaj, liszt stb. szivároghat ki.
- Megfelelő felügyelet nélkül ne engedje, hogy önellátásra alkalmatlan személyek vagy gyermekek/kiskorúak használják.
- Ne használjon nem az Effeuno által tervezett tartozékokat, ezek komoly veszélyt okozhatnak.
- Soha ne húzza meg a kábelt vagy a sütőt, hogy kihúzza a dugót a konnektorból, és ne hagyja lógva a kábelt.
- A sütés alatt és korlátozott ideig a sütő alkatrészei forróvá válnak, ne érintse meg őket.
- Vigyázzon a forró levegő áramlására, amikor kinyitja az ajtót.
- A sütő akkor tekinthető kikapcsoltnak, ha a dugót kihúzzák a tápegységből.
- Bármilyen mozdulatot akkor végezzen, amikor a sütő hideg, és válassza le a hálózatról.
- A tárgyak behelyezése vagy eltávolítása előtt hagyja kihűlni a sütőt.
- Ne hozzon be túlméretezett élelmiszereket vagy nem megfelelő fémtárgyakat, ezek tüzet vagy áramütést okozhatnak.
- A tárgyak behelyezésekor vagy eltávolításakor mindig használjon hőálló sütőgombokat. a forró sütőből.
- Ne tartalmazzon állatokat.
- Ne használja a sütőt rendellenes működés után.

- Győződjön meg róla, hogy a sütő használata után az alkatrészek ki vannak kapcsolva.

Ha a sütő működésében bármilyen meghibásodást észlel, kérjük, kizárólag az Effeuno műszaki szervizzel vegye fel a kapcsolatot (service@effeuno.biz).

A sütő csak arra a használatra való, amire tervezték, minden más használat nem megfelelőnek és ezért veszélyesnek minősül. A gyártó nem vállal felelősséget a nem megfelelő, helytelen és ésszerűtlen használatból eredő károkért. A sütő kizárólag professzionális használatra készült.

W A SÜTŐT NEM LEHET SÜLLYESZTENI VAGY EGYMÁSRA HELYEZNI, MÉG RÉSZBEN SEM WTT

3. HASZNÁLAT ELŐTT

Vegye le a csomagolást és ellenőrizze a készülék épségét, az első sütésnél kérjük, hogy az eredeti csomagolást szíveskedjen megőrizni, meghibásodás esetén ezzel küldheti vissza hozzánk a sütőt javításra.

Szigorúan *tartsa be a távolságokat* a jobb oldali képen ábrázolt távolságokat.



A sütő csatlakoztatása előtt győződjön meg arról, hogy a hálózati kábel sértetlen, és hogy a névtábla adatai megfelelnek a hálózati feszültségnek; a nem megfelelő feszültség a sütő károsodását okozhatja. Ha a sütő közelében lévő konnektort használ, más berendezések kábeleit kellő távolságra kell helyezni a sütő forró részeitől.

Sütés közben a sütő alkatrészei felmelegednek, és a kikapcsolás után is korlátozott ideig forróak maradnak, **ne érintse meg őket**. Adapterek, hálózati csíkok és hosszabbítók használata nem ajánlott. Ha használ, olyan készülékeket használjon, amelyek megfelelnek a hatályos biztonsági előírásoknak, és nem lépik túl az adapteren/hosszabbítókábelben feltüntetett áramhatárt.

Ha bármilyen rendellenességet észlel a sütő működésében, forduljon kizárólag a következőkhöz Effeuno technikai segítségnyújtás.

SÜTŐMODELL
A SÜTŐ ÁLTAL
FELVETT
TELJESÍTMÉNY

EffeUno 9.r.L. 35011 Campodarsego (PD) Italia +39 049 8798415 service@effeuno.biz

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

Mod **P134H** Type **509E 20.9**

k W _____ IP **X3**

9/N _____

a4u soyzoz ooh

berlini nÜMBEr

SÜTŐ KÓDJA

GRADO PROTEZIONE IP



&TIZIONE
MAGAS HŐMÉRSÉKLET



ATTENZIONE
DIVIETO DI LAVARE

4. COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

Ha a következő modellek egyikét vásárolta:

P134H 500/509/509E, P 34H 450/459, P134HA 500/509/509E, P134HA 450/459, P134A 399/399E, P234H 450, Pf50H vagy P1SOHA

Ez egyfázisú csatlakozás. Ellenőrizze a dugalj hibáit és meghibásodásait, kétség esetén ne csatlakoztassa a sütőt a konnektorhoz, hanem forduljon az Effeuno szervizhez.

Ha a következő modellt vásárolta:

P250H

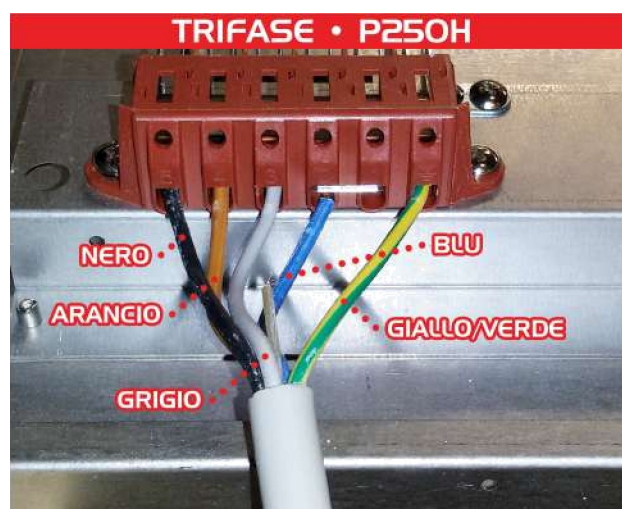
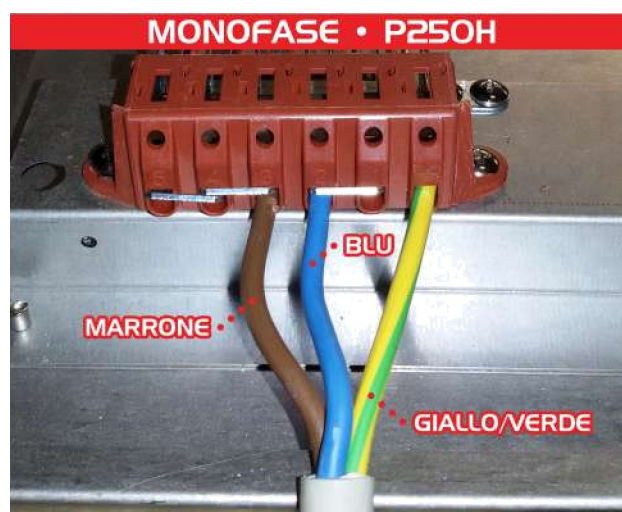
Kétféle csatlakoztatási mód létezik: egyfázisú csatlakozás esetén kövesse a fenti utasításokat, háromfázisú csatlakozás esetén a hálózatra való csatlakoztatást és a sütő üzembe helyezését szakképzett szakembernek/szerelőnek kell elvégeznie, a telepítés országának előírásai szerint.

A jobb oldali ábra a háromfázisú 380 V-os csatlakozást mutatja, csak a P250H-nál lévő nullával. Biztosítson egy fővezetékét a sütő közelében, hogy a kábel elérje az aljzatot. Ne használjon hosszabbítót, és szereljen fel egy dobozt a szerelőberendezés elhelyezésére.

A csatlakozódoboz a sütőink hátulján található.

FIGYELEM: Az egyetlen modell, amely háromfázisúvá alakítható, a P250H, a többi modell semmiképpen sem változtatható egyfázisúról háromfázisúvá.

A sütőt egy megfelelő hosszúságú, sárga/zöld földelővezetékekkel ellátott, nullával ellátott háromfázisú hálózati kábelrel kell csatlakoztatni a hálózathoz, amelynek a végére egy szabványosított EGK-csatlakozót kell felszerelni, amely megfelel az IEC 309-2 "Ipri használatra szánt konnektorok és dugaszok" szabványnak, és amely alkalmas a készülék által felvett hálózati feszültségre és névleges áramfelvételre, amint az az áramköri diagramon és a "C - Műszaki jellemzők" részben (lásd az adattáblát) szerepel.



A szakképzett szerelőnek a következő alkatrészeket a berendezés használatának helye szerinti országban érvényes előírásoknak megfelelően kell felszerelnie:

- Megfelelő dugóval és aljzattal ellátott tápkábel;
- Megszakító/megszakító;
- Termikus megszakító és differenciálkapcsoló az ellenállások szivárgási áramának megfelelő érzékenységi jellemzőkkel.

Az alkatrészeket a felhasználónak a sütő telepítési pontjának közelében kell felszerelnie. A készüléket garantált hatékonyságú rendszeren keresztül kell földelni. A földelési rendszer állapotának és jellemzőinek pontos vizuális és műszeres ellenőrzését el kell végezni, és szükség esetén helyre kell állítani.

A csatlakoztatást az előírt műszaki módon, a fázisok ciklikus csatlakoztatási sorrendjének és a vezetékek színkódolásának figyelembevételével kell elvégezni:

- L1 - R fázis - színe fekete/szürke/barna;
- M - fázis S - szín fekete/szürke/barna;
- L3 - T fázis - szín fekete/szürke/barna;
- N - semleges - szín Kék. A 4-5. terminálblokk pozíciója hídon keresztül csatlakozik;
- Föld = védőföld - sárga/zöld színű;
- A P134H, P134HA, P234H, P150H és P150HA felszerelés H05RN-F kábel keresztmetszete 3x1,5 mm² ellenáll a olajok és Schuko 220/230V tolóerő.

TÍPUS SÜTŐ	SZÁMLA KÁBELE K	SZAKASZ Z (mmq)
Egyfázisú, egy szoba	3	1,5
Tíf&SEI, *FIET C tti*el Q	5	1,5

(1. fül)

A sütő áramellátását biztosító védőberendezés csatlakoztatásának befejezésekor a földzárlat-megszakító hatékonysági vizsgálóműszerrel funkcionális tesztet kell végezni. Ellenőrizze, hogy a sütő belsejében nincsenek-e éghető elemek vagy bármilyen tárgyak. A megfelelő ellenőrzések elvégzése után a sütő bekapcsolható az előzetes teszteléshez. A védőlemezt nem kell eltávolítani. Fordítsa a termosztátgombot a skála közepére. Ellenőrizze az összes beépített lámpa áramfelvételét és helyes működését. Várja meg, amíg a termosztát megszakítja az áramkört, és kapcsolja ki a sütőt. A sütő most már használható.



A berendezés csatlakoztatásának és a kemence működési tesztjének befejezésekor a szerelőnek ki kell adnia az előírt nyilatkozatot az elvégzett munka sikeres befejezéséről. A berendezést potenciálbiztos rendszerhez kell csatlakoztatni, amelynek hatékonyságát a hatályos előírásoknak megfelelően ellenőrizni kell.

Ezt a csatlakozást a különböző készülékek között a fenti ábrán látható szimbólummal jelölt, a sütő hátsó részén található megfelelő csatlakozóval kell elvégezni. A készüléket a hálózati földelővezetékhez kell csatlakoztatni; a potenciális vezetőknek legalább 2,5 mmc keresztmetszetűnek kell lennie.

5. PRIMA ACCENSIONE

Az első gyújtás megkezdése előtt távolítsa el a sütő minden részéről a védőfóliát, és távolítsa el a kamrában lévő, a tűzkövet elzáró polisztírol/ kartontömböt, győződjön meg arról, hogy a sütő belsejében és a kő alatt nem maradtak maradványok.

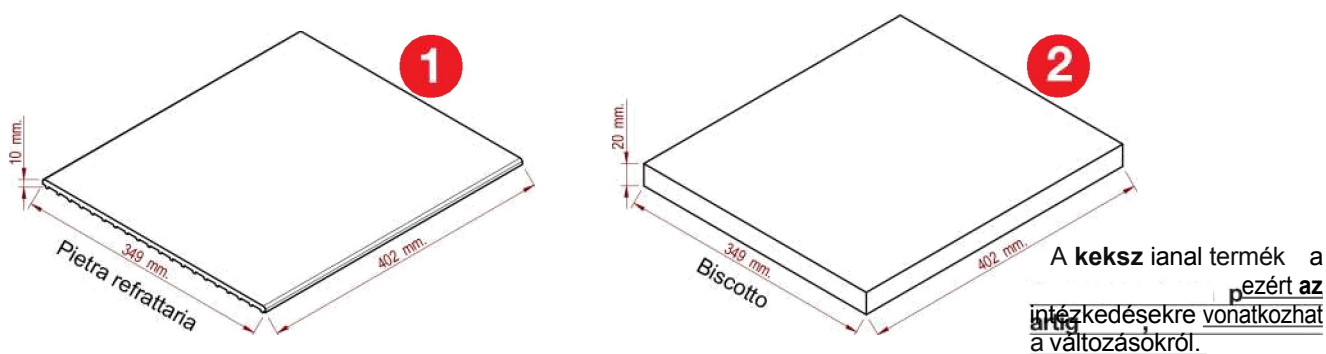
Tisztítsa meg a sütő belsejét, és nedves ruhával távolítsa el a port, majd alaposan szárítsa meg. Ne használjon semmilyen tisztítószer. A sütő megtisztítása után a sütőt védő lézerfólia teljes eltávolításával folytathatja. A következő lépések elvégzése után folytathatja a betörést. Az első néhány gyújtás során a sütő szagot és füstöt bocsáthat ki. Jól szellőztesse ki a helyiséget.

FIGYELEM:

TTW ezen eljárás alatt tartsa nyitva az ajtót és jól figyeljen a **WfT-szobára**

Első bejáratás: a sütőt fokozatosan kell a maximális hőmérsékletre hozni. Kezdetben a tűzkövet bent hagyva (1. kép). Bekapcsolás kb. 150 fokon, a felső fűtőelem majdnem kétszer olyan forró, mint az alsó, ezért a kívánt hőmérséklet elérésében időbeli eltérések lehetnek, ez teljesen normális. Ha elérte a 150 fokot, várjon körülbelül tíz percet, majd folytassa a következő lépéssel. Emelje a hőmérsékletet 250 fokra, és ismételje meg ugyanezt az eljárást, amíg el nem éri a 450/500 fokot.

Második betörés: vegye ki a tűzálló követ (miután kihűlt) és helyezze be a kekszet, ha van (2. kép), ismételje meg a fenti eljárást. Ha a betörés befejeződött, a sütő teljesen működőképes.



FIGYELEM: A tűzálló kő és a keksz az Effeuno által speciálisan tervezett alkatrészek, amelyek lehetővé teszik a hő egyenletes elnyelését és egyenletes átadását, elnyelik a tésztából a nedvességet, így a pizza 3/4 perc alatt megsül. Ezért fontos, hogy a sütni kívánt pizzából ne folyjon ki a feltét, és ne szóródjon szét (olaj, paradicsom, mozzarella stb.) a tűzálló/kekszes kő sütőfelületén, mert a hozzávalók folyékony kenyerét a kő felszínre. A pizzasütő más ételek sütésére is használható, ebben az esetben olyan megfelelő edényeket kell használni, amelyek alkalmasak az élelmiszerekkel való érintkezésre és bírják a magas hőmérsékletet (vas/acélföldeket ajánlunk, és lebeszélünk az alumíniumról, amely nem alkalmas a magas hőmérsékletre).

Ne szórjon túl sok lisztet a tűzkőre/kalácsra, mert füstöt és tüzet okozhat.



		2100W-230V	900W-230V	2300W-230V	1700W-230V	1300W-230V	1100W-230V
PZ34ft g50/g59	Platea		✓				
	Cielo			✓			
P134HA 450/459	Platea		✓				
	Platea						
	Cielo		✓				
P234H 450	Centrale		✓				
	Platea		✓				
	Platea				✓		
	Platea					✓	
R150FIA 450	Platea					✓	
					✓		
						✓	
	Platea					✓	

I. photot aatla.l"x"e
",Evolution° :?ono d.ot4tt dF
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.

FIGYELEM:

a termék kisebb technikai-szerkezeti
módosításokat kaphat, az egyes
alkatrészek készletének függvényében.

6. BIZTONSÁG

Az EVOLUTION termékcsalád termosztáttal van felszerelve a következő célokra
kézi visszaállítású biztonság, amely beavatkozik,
ha a

a sütő kikapcsolásával a túlmelegedéstől. Ha a
biztonsági termosztát kiold, kapcsolja ki a
készüléket, és nyomja meg a sütő hátulján lévő
biztonsági termosztát gombját, amíg vissza nem
állítja. Ha a biztonsági termosztát ismét kiold, ne
javítsa meg a hibát saját maga, hanem forduljon
a legközelebbi szervizközponthoz vagy az
Effeuno céghez.



Miután az INOPWFIQ-t bevették

a címőőicurezza, per messze
a sütő rendszeres újraindítása
esetén húzza ki a tápellátást,
csavarja le a piros kupakot,
és nyomja meg a sütő
utóhűtő biztonsági
termosztátján lévő gombot,
amíg az teljesen vissza nem
áll.

Az EVOLUTION sütők belső ventilátorral vannak felszerelve, amely a maximális hőmérsékleten történő
begyűjtés után körülbelül 20 perccel automatikusan elindul. Ekkor a hég jobb oldalán forró levegő áramlása
keletkezik, amely a külső héjat elfogadható hőmérsékleten tartja (1. kép). A túlmelegedés megelőzése
érdekében a ventilátor a sütő kikapcsolása után is tovább működik, amíg a hőmérséklet megfelelő
szintre nem csökken. A sütő lehűlésének felgyorsításához nyissa ki egyszer a sütő ajtaját.



7. A SÜTŐ TISZTÍTÁSA

Ha a sütő belseje piszkos, a sütési idő meghosszabbodhat. A gyakori tisztítással megelőzhető a füst és a rossz szagok kialakulása a főzés során. A külső felület tisztításához használjon nedves szivacsot vagy ruhát; kerülje a súrolószerek használatát, amelyek károsíthatják az acélt. Tisztításkor ügyeljen arra, hogy a víz vagy a folyékony szappan ne tudjon behatolni a sütő nyílásokba. A belső felület tisztításakor ne használjon maró hatású termékeket (pl. mosószeres spray-t), és ne karcolja meg a falakat éles vagy hegyes tárgyakkal. Soha ne tisztítsa a fűtőelemeket.

Minden tisztítási munka előtt húzza ki a dugót a konnektorból. Ne merítse be a sütőt vízben, ne mossa le vízszaggal, mert veszélyeztetheti az elektromos biztonságot.

Hogyan tisztítsuk meg a tűzálló anyagot/kekszkövet? Tekintettel a kövek "porózus" anyagára, teljesen normális, hogy néhány használat után sötét foltok jelennek meg; ezek nem mások, mint a kőre hullott pizzafeltétek, amelyek a magas sütési hőmérséklet miatt megfeketedtek. A kő nem "öreg" vagy "használatatlan".

Mit ne tegyen:

- A kövek vízben való áztatása, még ha hosszú ideig is, nem használ, ellenkezőleg, nagy az esélye annak, hogy a kő eltörik ezen eljárás során.
- Használjon tisztítóolajokat, a kövek olyanok, mint a "szivacsok", és az első meggyújtáskor rendellenes füsttermelés lenne.
- A kő tisztításához használt tisztítószer használat a fent leírt elv miatt a kő felszínén a tisztítószer, és sütés közben felszabadítaná, ami visszafordíthatatlanul rontaná a pizza minőségét.
- Használjon csiszolóeszközöket, például csiszolópapírt, csiszológépet stb... A foltok eltávolításához a kőből.
- A kövek mosogatógépbe

helyezése Mi a teendő:

- Tompa, nem dörzsölő spatulával tisztítsa meg a látható és kiemelkedő, elszenesedett maradványokat.
- Törölje át egy csak vízzel nedvesített ruhával, hogy eltávolítsa a(korábbi dörzsölés során keletkezett port.
- Kapcsolja be a sütőt maximális teljesítményen 50 percre, majd hagyja kihűlni a követ, és törölje át ismét nedves ruhával, hogy eltávolítsa a port.



Vigyázzon, ha a kő egyszer már a sütőben volt, akkor izzik, ezért várjon elegendő időt, hogy megfelelően kihűljön, mielőtt bármilyen beavatkozásra kerülne sor.

AZ ÖN BIZTONSÁGA ÉRDEKÉBEN A TISZTÍTÁST MINDIG AKKOR KELL ELVÉGEZNI, AMIKOR A SÜTŐ HIDEG ÉS AZ ÁRAMELLÁTÁSRÓL LEVÁLASZTVA VAN.

8. IMBALLO E SMALTIMENTO

Minden felhasznált anyag újrahasznosítható. Kérjük, hogy a megfelelő gyűjtési csatornák használatával járuljon hozzá a környezet megóvásához. Az első sütők esetében kérjük, hogy őrizze meg az eredeti csomagolást. Meghibásodás esetén ezzel küldje el nekünk a sütőt, hogy megjavíthassuk. A használaton kívüli sütők nem értéktelen hulladékok, a környezetbarát ártalmatlanítás révén a gyártás során felhasznált különböző anyagok visszanyerhetők. A sütő leselejtezése előtt húzza ki a sütőt a hálózathoz, és vágja el a tápkábelt.



9. CONDIZIONI DI GARANZIA

Ha a sütőt az ÁFÁ-tól vásárolja, egy év garancia vonatkozik rá.

Ha a sütőt magáncélra vásárolja, két év garancia vonatkozik rá.

A garanciát **minden esetben** adóügyi dokumentummal (nyugta, szállítólevél vagy számla) kell igazolni, és az kizárólag minden olyan alkatrésze vonatkozik, amely gyártási hiba miatt eredetileg hibás. A szállítástól számított hat hónapon belül nyilvánvalóvá váló gyártási hibákat - hacsak nem bizonyított az ellenkezője vagy az áru jellegével összeegyeztethetetlen - a szállítás időpontjában fennállónak kell tekinteni. Kizárt tehát minden olyan alkatrész, amely véletlen törést szenvedett vagy elhasználódott, a készülék szakszerűtlen használatából, a kövek tisztításából vagy javításából eredő hibák, (a tűzálló kő és a keksz, ha használják, nem számít garanciálisnak) a használat vagy karbantartás során elkövetett hanyagság, a szállítási károk és minden olyan kár, amely nem közvetlenül az Effeunónak tulajdonítható. A sütőt kizárólag az Effeuno által felhatalmazott személyzet javíthatja.

Bármilyen **módosítás**, **manipuláció vagy** illetéktelen személy által végzett **beavatkozás** azonnal érvényteleníti a garanciát.

A javításokat kizárólag az Effeuno egyik hivatalos központjában végzik.

Amennyiben a szállítást követő hatodik hónap elteltével az Effeuno terméken megfelelőségi hiba jelentkezik, a végfelhasználónak, aki a vonatkozó jogszabályok értelmében jogosult a garanciára, a következő dokumentumok csatolásával kell kapcsolatba lépnie a kiskereskedővel vagy egy Effeuno által felhatalmazott szervizközponttal:

- Adóigazolás, számla vagy számla.
- Ez bizonyítja, hogy ez egy olyan hiba, amelyet a jogszabályok a "megfelelőségi hibák" kategóriájába sorolnak.
- Bizonyíték arra, hogy ez a hiba közvetlenül az Effeunónak tulajdonítható.

A fentiek hiányában a javítást fizetés ellenében végzik el.

10. CARATTERISTICHE TECNICHE

	Tensione Elettrica	Potenza Elettrica	Lunghezza Cavo	Dimensioni Esterne (mm) BxLxH	Dimensioni Interne (mm) BxLxH	Peso
P134H 4sg/sog MECH/EVO		3000W schuko dugo	1.5 m 1.5 mm ² keresztmetszet	25 kg	535 x 5B5 x 265	350 x 410 x 100
P134HA 459/509 MECH/EVO		3200W schuko dugo	1.5 m 1.5 mm ² keresztmetszet	535 x 585 x 345	350 x 410 x 180	30 kg
P134A 399 EVO	Z220V-230V " 50/60Hz	2800W schuko dugo	1.5 m 1.5 mm ² keresztmetszet	534 x 585 x 345	350 x 410 x 220	30 kg
P234H		2650W schuko dugo	1.5 m 1.5 mm ² keresztmetszet	535 x 585 x 345	350 x 410 x 80	30 kg
P1S0H		3000W schuko dugo	1.5 m 1.5 mm ² keresztmetszet	685 x 685 x 265	500 x 510 x 80	30 kg
P150HA		3000VV schuko dugo	1.5 m 1.5 mm ² keresztmetszet	685 x 685 x 345	500 x 510 x 180	30 kg
P250H	380V-400V " 50/60Hz Háromfázisú 40 kg +Semleges és Föld	4300W	1.75 m 2.5 mm ² keresztmetszet		68S x 685 x 345	500 x 510 x 80

11. DIGITÁLIS VEZÉRLÉS

11.1 INDULÓ OLDAL



A sütő bekapcsolásához nyomja meg hosszan (legalább 4 másodpercig) a jobb felső sarokban lévő ON/OFF gombot.

Ily módon a sütő készenléti üzemmódba kerül, azaz a sütő üzemben van, de parancsokra várva és kikapcsolt világítással. Valójában közvetlenül a 0 **KEZELÉS** programba lép.

A következő információk jelennek meg a kezdőlapon:

- Aktuális dátum és idő a felső sávban.
- A sütő állapota (hűtés vagy nem hűtés), illetve az esetleges riasztások.
- A kamra és a műszaki tér jelenlegi hőmérséklete. A kamra és a műszaki rekesz hőmérsékletét befolyásolhatja annak a környezetnek a hőmérséklete, amelyben a sütő található.

11.2 OLDAL ALAPELVEK



A főoldalon megtekinthető a különböző sütőalkatrészek aktuális állapota, valamint a felhasználó által leggyakrabban használt kezelőszervek és beállítások működtetése.

A főoldalon a következő információk jelennek meg:

- A felső sávban az aktuális dátum és idő, valamint a sütő kikapcsolására vonatkozó parancs látható.
- Fázisjelző. Minimum 1 fázistól maximum 3 főzési fázisig állítható be. Minden egyes fázisban megjelenik a beállított hőmérséklet, idő, teljesítmény az adott fázishoz tartozó felső és alsó százalékban.
- Az aktuális program és üzemmód. Bekapcsoláskor a sütő készenléti üzemmódban van (parancsra vár).
- A hőmérséklet mértékegysége (C° vagy F°).
- Az aktuális égőhőmérséklet mutatója a beállított hőmérséklethez viszonyítva. Világos vizuális jelzést ad a beállított teljesítményszázalék elérésének előrehaladásáról. Ha elérte, az egész sáv pirosra vált.





- A beállított hőmérséklet
- **A felső és az alsó szonda által a kamrában valós időben mért hőmérséklet. A mennyezeti/kamrai hőmérséklet a fő hőmérséklet, amely a tüzelést vezérli, ezért a beállított hőmérsékletet közvetlenül a mennyezeti/kamrai hőmérsékletszondáról olvassa le. Másrészt az aktuális ágylemez hőmérséklet segédmutatónak tekintendő, valójában nem állítható be. Ezt a tűzkő alatt, középen elhelyezett szonda érzékeli, ezért a tűzkő felett érzékelhető hőmérséklethez képest körülbelül 10-20 °C-os túrésszámmal a főzőpadlón uralkodó hőmérséklet tájékoztató jellegű adatát adja vissza.**

Felső és alsó teljesítményszázalékok

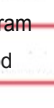
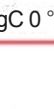
- A mennyezeti és a padló ellenállások állapota. Ha a fűtőtestek hőt adnak le, akkor piros színnel jelennek meg, egyébként fehér színnel.
- Újraindítás gomb. Ezzel a gomb megnyomásával visszaállítható a kiválasztott beállítás. Például a kiválasztott program kezdete, beleértve az összes fázist, vagy a főzési fázis beállított ideje.
- Lejátszás/szünet gomb. A gomb megnyomásával a kiválasztott program idő szünetel. A sütő működése nem szakad meg, így a hőleadás a lejátszás/szünet gomb megnyomása után is folytatódik. A sütő működésének teljes leállításához és a STANDBY állapotba való visszatéréshez nyomja meg a ON/OFF gombot 2 másodpercig. Megjelenik egy felugró ablak, amely tájékoztatja a felhasználót, hogy a STANDBY üzemmód visszaállt.
- A jelenleg futó vagy futtatásra kész fázis főzési ideje. Az időzítő nem befolyásolja a főzést, ez egy idő- és lépésszámoló. Igazából a beállított idő letelte után a sütő csipog (10 "sípszó" hangjelzés) és az időzítő automatikusan visszaáll az előre beállított értékre, de a sütő fűtőelemei továbbra is hőt adnak és fenntartják az utolsó fázis hőmérsékletét.

Ha a gombok sötétszürke színűek, az azt jelenti, hogy ezek a funkciók az adott időpontban nem állnak rendelkezésre vagy le vannak tiltva.



Az alul található gombok lehetővé teszik a következőket:

- A főzőtér világításának be-/kikapcsolása
- Aktiválja az előmelegítő üzemmódot (PREHEAT}
- Karbantartási üzemmód aktiválása (MAINTAIN)
- Boost égbolt üzemmód aktiválása (BOOST)
- Boost üzemmód aktiválása (BOOST)
- Hozzáférés a programválasztó oldalhoz
- Eco üzemmód (ECO) aktiválása
- Menjen a Beállítások oldalra



Fázisjelző

Jelenlegi égbolt
hőmérséklete

Beállított égbolt
hőmérséklet aktuális
fázis

Lejátszás/szünet
gomb

Újraindítás
gomb

Előmelegítő
üzemmód

Főzőkamra világítás

Karbantartási
üzemmód

Programválasztó oldal

MARTEDI 01.06.2021 - 16:23

PROG. 5

EFFECTUO P5

STANDBY

SET
155°

139

°C
179°



75 %
75 %



0:00



ON/OFF gomb

Készletig gomb ON

Mértékegység
hőmérséklet gC 0 °F)

Jelenlegi álláshőmérséklet

Hőmérsékletjelző
jelenlegi égbolt

Teljesítmény beállítási
pont

tBSiStOf1ZB állapot

Az aktuális
szakasz
tüzelési ideje

Mentési oldal
jelenlegi program

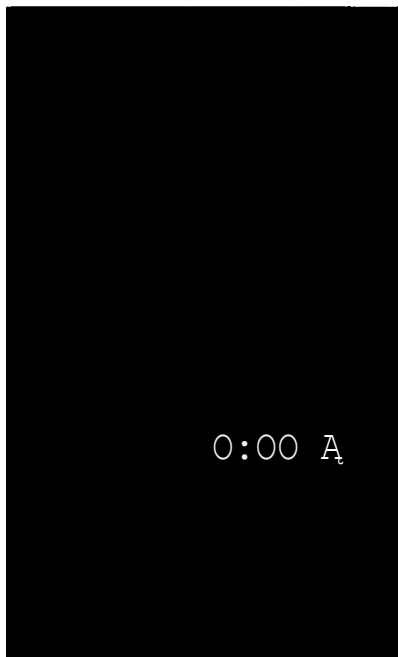
Sky boost mód

Plateau boost mód

Eco
üzemmód

Beállítások





A leggyorsabban és legkönnyebben menthető beállítások a következők:

1. Százalékos égbolt teljesítmény és százalékos plató teljesítmény, a százalékok megnyomásával.
2. Állítsa be a hőmérsékletet a mennyezet/égetőkamra és az ágylemez hőmérsékletét a Hőmérséklet beállítási pont gomb megnyomásával.
3. Főzési időzítő (a fázisjelző megnyomásával).

11.2.1 Égbolt/kamera hőmérséklet-beállítási pont

A főoldalon a mennyezeti hőmérséklet beállítási pontja állítható be, még az előre betöltött programok esetében is. A programoldalról lehet beállítani a mennyezeti/tüzelőtér-hőmérséklet beállítási pontját az egyes programokhoz. Kézi program esetén ez a módosítás is automatikusan elmentésre kerül a memóriában.

11.2.2 Az égbolt/kamera teljesítményének százalékos aránya

A főoldalon lehetőség van az égbolt/kamera teljesítményének százalékos beállítására, még az előre betöltött programok esetében is. Kézi program esetén ez a módosítás is automatikusan elmentésre kerül a memóriában. A minimálisan beállítható százalékos érték 5%, a maximálisan beállítható érték 100%.

11.2.3 Funkcionalitás PREHEAT üzemmód

A megfelelő gomb megnyomásával a rendszer az ég és az állások százalékos arányait az adott programhoz beállított előmelegítési százalékokkal változtatja (a százalékok narancssárga színnel jelennek meg, és az első oldalról nem módosíthatók). MANUÁLIS program esetén az ELŐFŰTÉS gomb megnyomásával a gyártó által alapértelmezetten beállított mennyezeti és ágyazati százalékok változnak.

Az előmelegítés paramétereit nem lehet megváltoztatni, ha az már aktiválva van és működik. Ennek az üzemmódnak az indításakor a megfelelő gomb narancssárgára vált. Az üzemmód automatikusan kikapcsol 5°C-kal a beállított hőmérséklet elérése előtt, és átvált a Karbantartás állapotba, vagy az Előmelegítés gomb ismételt megnyomásával kikapcsolható.

Az előmelegítési üzemmód nem aktiválható, ha a beállított érték és az aktuális égbolt/helyiség hőmérsékletkülönbsége között 6 °C-nál kisebb a hőmérsékletkülönbség, mert a sütő már készen áll a Tartási állapotra, ezért nincs szükség előmelegítésre. Ha feltétlenül el akarja indítani az előmelegítést, javasoljuk, hogy néhány másodpercre/percre nyissa ki a sütő ajtaját, hogy a hőmérséklet csökkenjen és a 6 °C-os hőmérsékletkülönbség túllépésre kerüljön.



11.2.4 Karbantartási üzemmód funkció TMAINTAIN)

A megfelelő gomb megnyomásával a rendszer az égbolt és az állás százalékos arányait az aktuális programhoz beállított tartási százalékokkal változtatja.

Az előmelegítési üzemmód kikapcsolásakor (ez az állapot a beállított érték elérése után 5°C-kal vagy az előmelegítő gomb újbóli megnyomásával következik be) a rendszer automatikusan tartási üzemmódra vált. Ebben az üzemmódban az aktuális programban beállított megfelelő tartási teljesítményeket tölti be. A tartási állapotból a Kész állapotba való átváltáshoz meg kell nyomni a Lejátszás gombot, ellenkező esetben a sütő tartási állapotban marad.

A karbantartás paramétereit nem lehet megváltoztatni, ha az már aktiválva van és működik.

11.2.5 Égbolt/plateau boost mód funkció

A megfelelő gombok megnyomásával aktiválható az égbolt-növelő üzemmód. vagy leáll .

A rendszer 60 másodpercig (vagy a programban beállítható ideig, de ezt az értéket nem lehet túllépni) az ég és/vagy a delta-stall teljesítmény 100 százalékát terheli; ezek a százalékos értékek piros színnel jelennek meg.

Amikor a BOOST üzemmód elindul, a megfelelő gomb pirosra vált.

Ez az üzemmód automatikusan kikapcsol, ha az alkalmazási idő lejár, vagy ha a Boost üzemmód maximális kikapcsolási hőmérséklete elérte a maximumot. A maximális beállítási idő még Boost programokban is 60 másodperc.

Ezt az üzemmódot a megfelelő gomb ismételt megnyomásával lehet kikapcsolni.

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

FIGYELMEZTETÉS: A BOOST üzemmód aktiválása a hőmérsékletnek a beállított érték fölé emelkedését okozhatja.

11.2.6 ECO-funkcionalitás

A megfelelő gomb megnyomásával az ECO üzemmód bekapcsolható.

Ez az üzemmód optimalizálja az energiaforrások felhasználását, és 40%-kal csökkenti az ellenállásoknak nyújtott pillanatnyi teljesítményt.

FIGYELEM: Az ECO funkció aktiválása jelentősen befolyásolhatja a beállított hőmérséklet elérésének időzítését.

Példa: 100% bódék 60% | ECO üzemmód: OFF
égbolt 60°7J - leáll 36%| ECO üzemmód: ON

Amikor az ECO üzemmód elindul, az ECO üzemmód gomb zöldre vált.

Ezt az üzemmódot a megfelelő gomb ismételt megnyomásával lehet kikapcsolni.



11.2.4 Sütő állapotcímke



Az aktuális programleírástól jobbra megjelenő címke a sütő aktuális állapotát jelzi. Különösen:

☒ **STANDBY:** A sütő a felhasználó parancsára vár, hogy a hőmérséklet-szabályozás a hozzárendelt hőmérsékleti beállítási pontot követve induljon el. Ez a kezdeti állapot a sütő bekapcsolásakor vagy a ON/OFF gomb 2 másodperces megnyomása után. Egy felugró ablak jelenik meg, amely tájékoztatja a felhasználót, hogy a STANDBY üzemmód visszaállt.

☒ **KÉSZ:** A sütő készen áll a sütésre, és a hőmérséklet-szabályozás aktív. Ha a sütés program szerint történik, a sütő a programban beállított előmelegítési és tartási állapot után éri el ezt az állapotot. Másrészt, ha a vezérlés kézi üzemmódban használatos, a READY a kemence égetés közbeni állapota, a készenléti állapotot követően.

☒ **ELŐFŰTÉS:** a sütő előmelegítési üzemmódban van. A mennyezet és a padló teljesítményszázalékai úgy vannak beállítva, hogy a sütőtér és a tűzkő előmelegítése a szobahőmérsékletről a beállított hőmérsékletre történjen.

(további részletekért lásd a 4.2.3. szakaszt)

☒ **MAINTAIN:** a sütő tartási üzemmódban van. A mennyezet és az ágyalemez teljesítményszázalékai úgy vannak beállítva, hogy a kamrában a beállított hőmérsékletet állandó értéken tartsák. Ennek a fázisnak a célja, hogy megakadályozza, hogy a tüzelési hőmérséklet túl magas/alacsony legyen a tüzelési folyamat elindításához.

(további részletekért lásd a 4.2.4. szakaszt)

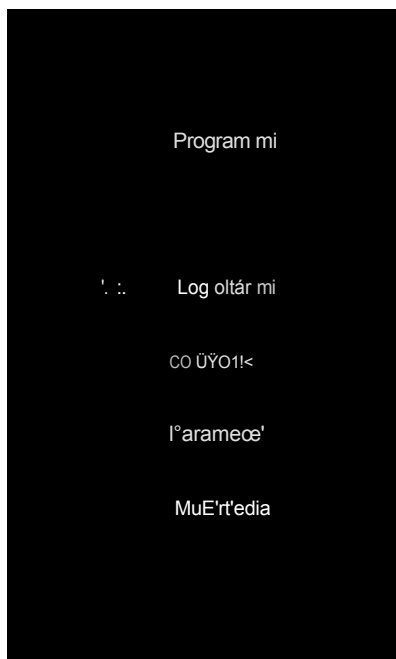
☒ **BOOST:** a sütő boost üzemmódban van. Az ég és/vagy a padló teljesítményének százalékos aránya 100 %-ra van beállítva legfeljebb 60 másodpercre.

(további részletekért lásd a 4.2.5. szakaszt)

☒ **ECO:** a sütő ECO üzemmódban van. Ez az üzemmód optimalizálja az energiaforrások felhasználását, és 40%-kal csökkenti a fűtőelemek pillanatnyi teljesítményét.

(további részletekért lásd a 4.2.6. szakaszt)

11.3 PAGINA IMPOSTAZIONI



Ezen az oldalon a különböző beállítási oldalak a megfelelő gomb megnyomásával érhetők el.

Programok: lásd a Programok részt (4.4. szakasz)

Beállítások: lásd a Beállítások részt (4.5. szakasz)

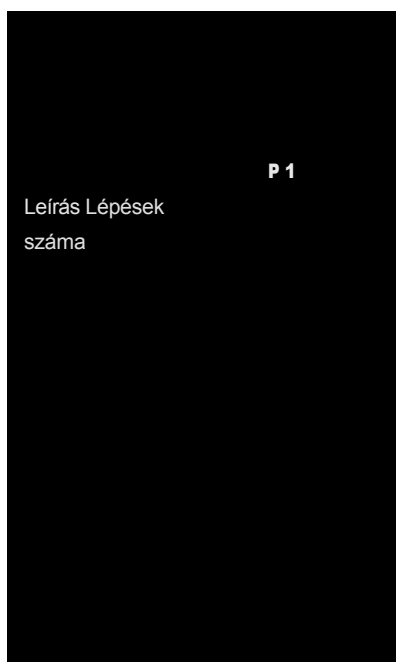
Riasztási napló: lásd a Riasztási naplót (4.6. szakasz).

Vezérlés: Jelszóval védett, csak a szerviz és a gyártó Effeuno Srl egyetértésével hozzáférhető.

Paraméterek: Jelszóval védett, csak szervizelés céljából és a gyártó Effeuno Srl-vel egyeztetve hozzáférhető.

Multimédia: lásd Multimédia {4.7. bekezdés)

11.4 PAGINA PROGRAMMI



A 30 program mindegyikénél meg lehet változtatni a nevet (a képernyőn megjelenő alfanumerikus billentyűzetten keresztül), a lépések számát, valamint paraméterként a mennyezet/kamra hőmérsékletének beállítási pontját, a tüzelési időt, a mennyezet/kamra százalékos arányát és az előmelegítés és a tartás üzemmódban alkalmazandó százalékos arányokat.

A programok neve legfeljebb 16 alfanumerikus karakterből állítható be, a használható programok száma pedig az 1. számtól a 30. számig terjed.

A "0" vagy Manuat program olyan kézi beállításokra utal, amelyeket a kezelő időről időre beállíthat; ha nem történik beállítási változtatás, a paramétereket a vezérlés gyártója alapértelmezés szerint állítja be.

A "0" program alapértelmezés szerint a kézi program, és mindig csak egy tüzelési lépésből áll. A tüzelési időt és a beállítási pontokat közvetlenül a főoldalon módosíthatja.

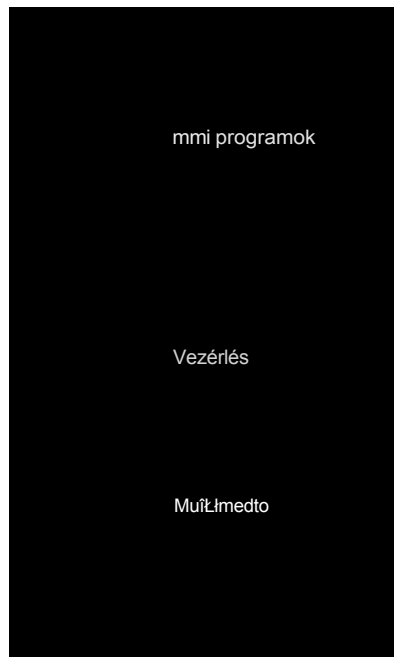
Lehetőség van a Boost üzemmód alkalmazásának maximális idejének (60 mp) beállítására is (minden programra érvényes paraméter).

FIGYELEM: A paramétereket logikus működési elv szerint kell beállítani. Az operációs rendszerrel ellentmondásosan és logikátlanul beállított paraméterek NEM garantálják a kielégítő eredményeket.

11.5 CREAZIONE PROGRAMMA DI COTTURA



A főoldalon nyomja meg a BEÁLLÍTÁSOK ikon [1] gombot a különböző beállítások oldalának eléréséhez.



nyomja meg a PROGRAMOK ikont [2] a program konfigurációs oldalának eléréséhez.

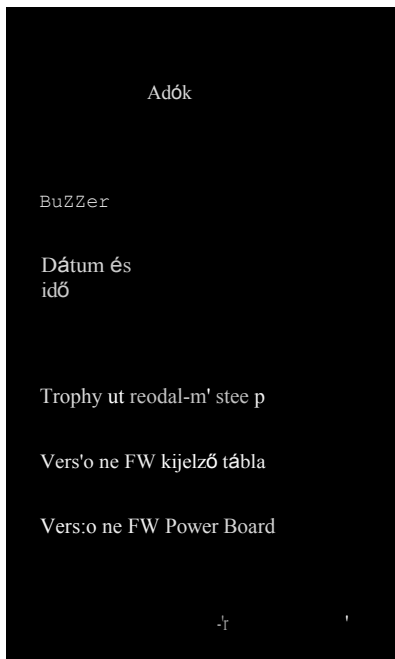
Nyomja meg a P1-30 [3] ikont a következő kiválasztásához a létrehozandó/módosítandó program.

A program STRUKTÚRA [4] megadása/változtatása:

- [A] Kiválasztott program neve
- [B] Programleírás (max. 16 karakter)
- [C] Tüzelési lépések száma (min. 1 - max. 3)
- [D] Kamrahőmérséklet (min. 0°C)
- [E] Főzési idő (min. 1 s)
- [F] Égi teljesítmény (min. 0% - max. 100%)
- [G] Lemezteljesítmény (min. 0% - max. 100%)
- [H] Pot. Égi előmelegítés (min. 0% - max. 100%)
- [I] Pot. Plateau előmelegítés (min. 0% - max. 100%)
- [L] Pot. Égbolt karbantartása (min. 0% - max. 100%)
- [M] Pot. Tartólemez (min. 0% - max. 100%)
- [N] Boost alkalmazási idő (min. 0 sec - max. 60 sec)

A beállított paraméterek mentéséhez nyomja meg a SAVE ikon [5] gombot.

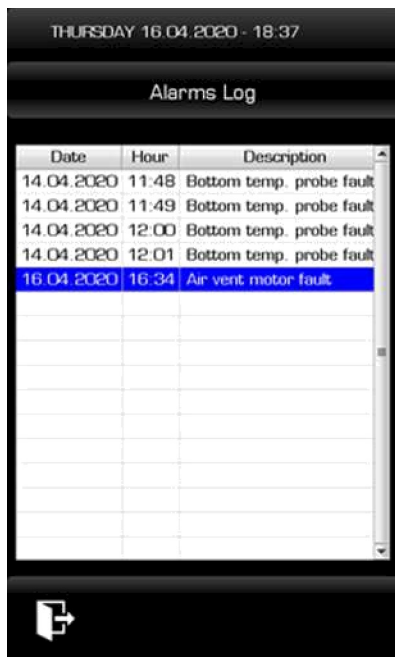
Nyomja meg kétszer az EXIT (6) ikont a főoldalra való visszatéréshez.



Ezen az oldalon lehet beállítani:

- A kezelőfelület nyelve: a rendelkezésre álló nyelvek: olasz, angol, német, francia, spanyol.
- Buzzer: hangjelzés engedélyezése a billentyűk megnyomásakor.
- A dátum (év, hónap és nap) és az idő.
- A képernyő fényereje a minimális 10%-tól a maximális 100%-ig.
- Alvó üzemmód időkorlát: beállítható az az üresjárat idő, amely után a kijelző készenléti üzemmódba kerül (a kijelző képernyője teljesen kikapcsol). A normál működés a kijelző képernyő visszakapcsolásával a kijelző bármelyik részének megérintésével visszaállítható. (FIGYELEM: ez az üzemmód nem aktiválódik, ha a program fut).
- FW Version Display Board and Power Board: a tápkártya és a kijelzőt vezérlő kártya firmware-verziója is megjelenik.

11.7 RIASZTÁSI NAPLÓ OLDAL



Ez az oldal a bekövetkezett riasztásokat és hibákat jeleníti meg. Az észlelt és megjelenített lehetséges hibák a következők:

* A sGhederek közötti kommunikációs hibák Blokkoló

Égbolt/kamera szonda meghibásodása Blokkoló Blokkoló

Műszaki rekesz túlmelegedése



Ezen az oldalon egy FAT32 formátumú, a csatlakozójába dugott USB-stickkel a következő műveletek végezhetők el

- **Programok importálása:** a rendszer megkeresi a "PROGRAMS.CSV" nevű fájlt, és importálja annak paramétereit.
- **Programok exportálása:** a rendszer egy "PROGRAMS.CSV" nevű fájlt exportál a süítő memóriájában tárolt programokkal.
- **Import paraméterek:** Jelszóval védett rész, amely csak a szerviz számára és az Effeuno Srl gyártóval történt egyeztetés alapján hozzáférhető.
- **Export paraméterek:** Jelszóval védett rész, amely csak a szerviz számára és az Effeuno Srl gyártóval kötött megállapodás alapján hozzáférhető.

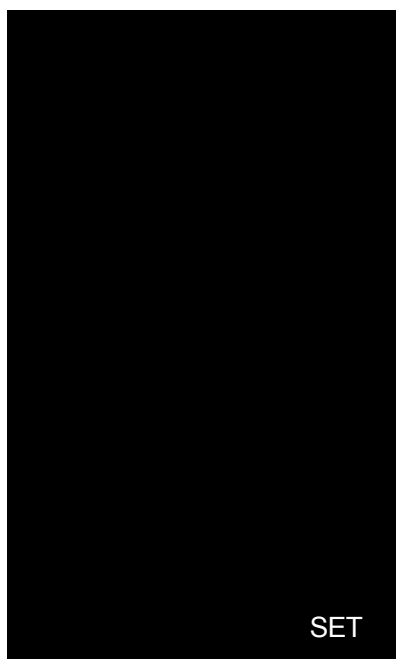
Egyszerűen használja referenciaként a pendrive-ról exportált fájlokat. Ha tartományon kívüli értékek kerülnek megadásra, akkor ezek az adott paraméter megengedett legkisebb/legnagyobb értékére korlátozódnak.

Lehetőség van egyes receptek importálására is, a fájlban meghagyva azon programok sorait, amelyeket nem akar felülírni.

Erősen javasoljuk egy teljes biztonsági mentés exportálását egy USB-pendrive-ra, hogy ne veszítse el az összes mentett beállítást a szolgáltatás teljes visszaállítása esetén.

FIGYELMEZTETÉS: a betöltött .csv fájl törli és felülírja az összes korábban betöltött programot.

11.9 PAGINA SELEZIONE PROGRAMMA



Ezen az oldalon kiválaszthatja a betöltendő alapértelmezett programot a rendelkezésre álló 28 program közül (a kézi program mellett).

A SET gomb megnyomásával beállítható az adott főzőprogram, és a kiválasztott program összes paramétere betöltődik.

A gomb megnyomásával visszatér a főoldalra.

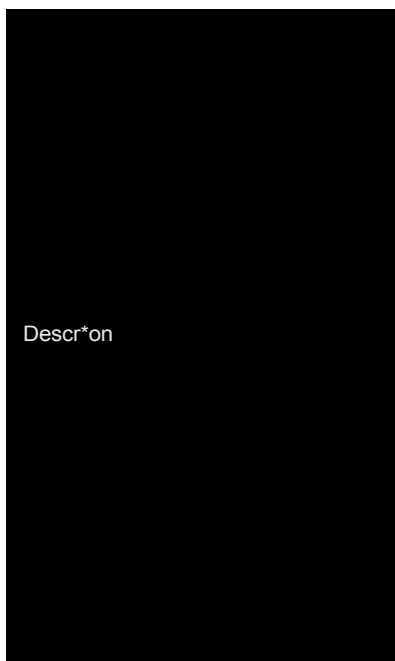


Ha a betöltött programnak egynél több fázisa van, ezek a fázisok a kijelző felső részén jelennek meg, és kör alakú pamutokkal jelennek meg, amelyek sávjai az idő múlásával színeződnek.

A különböző fázisok főzési ideje, teljesítményszázalékai és hőmérsékleti beállítási pontjai is fel vannak tüntetve (a fázisok sorrendje balról jobbra halad).

Amikor egy fázis véget ér, már nem lehet megváltoztatni az értékeit, és a kijelzője pontos, és a program következő fázisa automatikusan elindul.

11.9.1 Aktuális program mentési oldal



Ezen az oldalon elmentheti az aktuális programot a rendelkezésre álló programok (1-től 30-ig) egyikébe.

Lehetőség van arra is, hogy átnevezze azt egy legfeljebb 16 karakterből álló leírással (a képernyőn megjelenő alfanumerikus billentyűzetten keresztül).

A MENTÉS gomb megnyomásával a program a memóriába íródik.



11.9.2 Tüzelési programciklus

1

GYÚJTÁSVÉZÉRLÉS

- Kapcsolja be a vezérlőt a [ON/OFF] gomb megnyomásával és nyomva tartásával. Így a sütő közvetlenül a programba töltődik be.
MANUAL és **STANDBY** állapotba lép.

2

FŐZŐPROGRAM KIVÁLASZTÁSA

- Nyomja meg a [P] ikont az elérhető programok listájának megjelenítéséhez.
- Nyomja meg a [SET] ikont a program beállításához
- Nyomja meg a [EXIT] ikont a főoldalra való visszatéréshez és a ' az aktuális programértékek általános áttekintése (set-point, az égőlemez teljesítményének százalékos aránya, a főzési időzítő és a fokozatok száma).

3

FŰTÉSI MÓD

- Nyomja meg az [ELŐFŰTÉS] ikont a főzőtér előmelegítési fázisának elindításához a kiválasztott program paramétereinek megfelelően. Az üzemmód automatikusan kikapcsol 5°C-kal a kiválasztott program beállítási pontjának elérése előtt, és automatikusan átvált **[FENNTARTÁS]** üzemmódba.

4

MoDAuZA MANTGNMGNT0

- Ha a **[FŰTÉS]** üzemmód ki van kapcsolva, a rendszer automatikusan átvált **[Karbantartás]** üzemmódba. és betölti az aktuális program teljesítményszázalékát. Ez az üzemmód stabilizálja a hőmérsékletet a kiválasztott program indítása előtt.

5

AWIO PROGRAM FŐZÉS

- Nyomja meg a **[PLAY/PAUSE]** ikont a program és a főzési idő indításához. Többlépcsős programok esetén csak az 1. sütési szakasz indul el.
- Nyomja meg újra a **[PLAY/PAUSE]** ikont az aktuális fázis főzési idejének szüneteltetéséhez (a hőleadás NEM szakad meg).
- Nyomja meg a **[RESTART]** ikont a kiválasztott beállítás visszaállításához. Például a kiválasztott program kezdetét, beleértve az összes fázist, vagy a főzési fázis beállított idejét.

6

KOMPLEX TÜZELÉSI PROGRAM

- Az egyes fázisok (vagy többfázisú programok esetén az utolsó fázis) tüzelési idejének végén a rendszer hangjelzést ad, és az időzítő visszaáll a kezdeti állapotba (a hőkibocsátás NEM szakad meg).
- Nyomja meg a [ON/OFF] gombot a sütő működésének teljes leállításához és a STANDBY állapotba való visszatéréshez.

12. TABELLA SINTETICA FUNZIONALITÀ DEL CONTROLLO ELETTRONICO

PULSANTE	ICONA	
ON/OFF" (VISSZASZÁMLÁLÁS).		Permette di spegnere il forno [tocco prolungato - 4 sec] Permette di "bloccare" eventuali "fasi" di cottura a "di ritorno" allo stato iniziale (STANDBY) di accensione [tocco breve - 2 sec]
ON/OFF (CONTROLLO ACCESO)		Permette di spegnere il forno [tocco prolungato - 4 sec] Permette di "bloccare" eventuali "fasi" di cottura a "di ritorno" allo stato iniziale (STANDBY) di accensione [tocco breve - 2 sec]
RESET		Permette di azzerare l'impostazione scelta, come le fasi del programma selezionato oppure il tempo di cottura
PLAY/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 GHIACCIO :		Permette di compensare/recuperare la temperatura della camera, impostando il ciclo al 100% per un tempo massimo di 60 secondi
MODALITÀ BOOST PLATEA		Permette di compensare/recuperare la temperatura della camera, impostando la platea al 100% per un tempo massimo di 60 secondi
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.
MODALITÀ ECO		Permette di ridurre il consumo di energia durante la cottura (riduzione della potenza di cottura) [tocco prolungato - 4 sec]
IMPOSTAZIONI		Permette di accedere alla sezione di impostazioni generali, LOG ALLARMI, "C.O.: CONTROLLO, PAFUMETRI, MULTITIME DIA).
SALVATAGGIO MODIFICHE		Permette di salvare le modifiche del programma selezionato.
TORNA SU PAGINA PRINCIPALE		Permette di ritornare sulla pagina principale

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

saját felelősségére kijelenti, hogy a termékek

Termék neve: Sütő
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 62233:2008 (beleértve a Corr:2008 szabványt)

Padova, 01-01-2019





forni elettrici professionali

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



Effeuno .i. a soció unlco

Vi'a Mozart 43, 35011 Campodarsego (PD)

Tel. +39 049 5798415

P. ÁFA: 04216610289

info@effeuno.biz

www.effeuno.biz

az e dokumentumban közölt adatok nem a vitorlázóktól, hanem a fitenerciaktól származnak.
Az EffeUno S.r.l. fenntartja a jogot, hogy bármikor változtatásokat eszközöljön.

Az ebben a dokumentumban szereplő információk nem kötelezőek.
Az EffeUno S.r.l. fenntartja a jogot, hogy bármikor technikai és esztétikai változtatásokat hajtson végre.

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

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

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

