



Bedienungsanleitung

Gewerbliche elektro-Öfen Mod.
F1 / F1C / F11 / F11C



professional pizza ovens

Designed, engineered, produced in Italy with passion.

www.effeuno.biz



INDEX	Pag.
1. Einleitung	2
2. Allgemeine Vorsichtsmaßnahmen	3
3. Vor dem Gebrauch	4
4. Verbindung zum Elektrizitätsnetz	5
5. Erste Inbetriebnahme	5
6. Um zu backen	5
7. F1 und F11 Öfen	6
8. Ofensreinigung	7
9. Verpackung und Beseitigung	7
10. Garantie	7
11. Technische Spezifikationen über die Öfen	8
12. EC declaration of conformity	8

1 - Einleitung

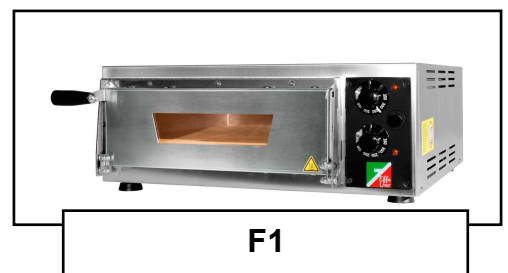
Bitte lesen Sie sorgfältig das gesamte Handbuch, bevor Sie dieses Produkt auspacken und in Betrieb nehmen.

Lieber Kunde, danke, dass Sie sich für unser Qualitätsprodukt entschieden haben.

Unsere Produktion folgt dem Prinzip der strengsten Qualitätskontrolle jedes Bauteiles, um zu garantieren, dass der Gebrauchswert unserer Produkte sehr lange erhalten bleibt. Die mechanischen, elektrischen und elektronischen Teile werden so entwickelt und produziert, damit Zuverlässigkeit und effektives Arbeiten garantiert werden.

Bitte verwenden Sie nur Original-Teile von autorisierten Fachhändlern im Falle von Reparaturen. Der Gebrauch anderer Teile als vom Hersteller angegeben, könnte die Beschädigung des Produktes zur Folge haben.

Alle Maschinen, die wir herstellen, entsprechen modernster Technologie und werden mit den fortgeschrittensten Standards auf Zuverlässigkeit geprüft. Wir halten uns streng an die geltenden Standards und Regelungen für mechanische Produkte. Alle unsere Produkte sind entsprechend der Kriterien und der Praxis der Europäischen Richtlinien und Regelungen (letzte Seite sehen), speziell die UNI Standards und die CEI Standards für elektrische und elektronische Ausrüstung, die allgemeine Produktsicherheit betreffen.





Bedienungsanleitung

ELEKTRO-ÖFEN Modellen F1 - F1C - F11 – F11C

Stand
01 - 2019



2 - Allgemeine Vorsichtsmaßnahmen:

Lesen Sie sorgfältig alle Anweisungen des Handbuches, da sie wichtige Angaben hinsichtlich der Installationssicherheit, des Gebrauches und der Wartung des Gerätes liefert. Auf diese Art vermeiden Sie mögliche Gefahrenquellen.

Bitte entfernen sie die Verpackung und überprüfen Sie, ob das Gerät in einem guten Zustand und nicht beschädigt ist. Sollte das Stromkabel beschädigt sein, muss es vom technischen Service des Herstellers bzw. vom Fachhändlers oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.

Bevor Sie Ihren Ofen anschließen, überprüfen Sie, dass die Werte ihres Elektroanschlusses mit den Angaben des Herstellers übereinstimmen. Sorgen sie in jedem Fall dafür, dass die Elektroinstallationen immer vom qualifizierten Fachmann ausgeführt werden. Dieser hat ebenso zu prüfen, dass der anzuschließende Ofen mit dem örtlichen elektrischen Anschluss einhergeht.

Bitte verwenden sie keine Adapter, Mehrfachstecker und/oder Verlängerungskabel. Benutzen bei Beschädigungen des Elektrokabels oder des Steckers niemals das Gerät! Versuchen auf keinen Fall, das Gerät bei Funktionsstörungen selbst zu reparieren. Reparaturen dürfen nur unter Verwendung von Original-Ersatzteilen und durch einen autorisierten Servicetechniker durchgeführt werden, da ansonsten bestehende Garantieansprüche verloren gehen.

Dieses Gerät ist nur für den ihm zugewiesenen Gebrauch bestimmt. Jede artfremde unsachgemäße Nutzung ist zu unterlassen! Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die sich aus unsachgemäßen Gebrauch ergeben. Bringen Sie den Ofen, das Kabel, den Stecker niemals mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Verbindung, um elektrische Schläge zu vermeiden.

Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn sich in der Nähe Explosivstoffe oder brennbare Substanzen befinden.

Unbefugte dürfen den Ofen nur unter Aufsicht benutzen. Der Ofen muss immer unter Aufsicht des Benutzers arbeiten, um zu versichern, dass er auf passender Weise verwendet wird.

Benutzen Sie den Ofen mindestens 5m weit von anderen Geräten, wie Friteusen oder Maschinen, aus denen Öls, Mehle oder ähnliche Substanze austreten können.

Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.

Benutzen Sie den Ofen niemals in Feuchträumen, da Wasser eine potentielle Gefahrenquelle darstellt.

Benutzen sie das Gerät niemals ungeschützt, d.h. ohne Abdeckung, im Freien. Zur Reinigung des Gerätes ziehen sie in jedem Fall den Stecker. Lassen sie das Gerät vor Beginn der Reinigungsarbeiten in jedem Fall abkühlen.

Entfernen Sie alle brennbaren Materialien aus Reichweite des Ofens und legen sie keine Gegenstände auf dem Ofen ab, wenn dieser in Benutzung ist. Kontrollieren Sie auch unter den Schamottesteinen. Das Gerät ist erst endgültig abgeschaltet, wenn der Stecker aus der Steckdose gezogen worden ist.

Achtung! Platzieren sie den Ofen nur dort, wo gewährleistet ist, dass sich die Tür leicht öffnen lässt und nicht durch Gegenstände verstellt wird.

Lassen Sie mindestens einen 15-20 cm Raum um den Ofen, so dass Luft auf beiden Seiten, über und hinten durchgehen darf.

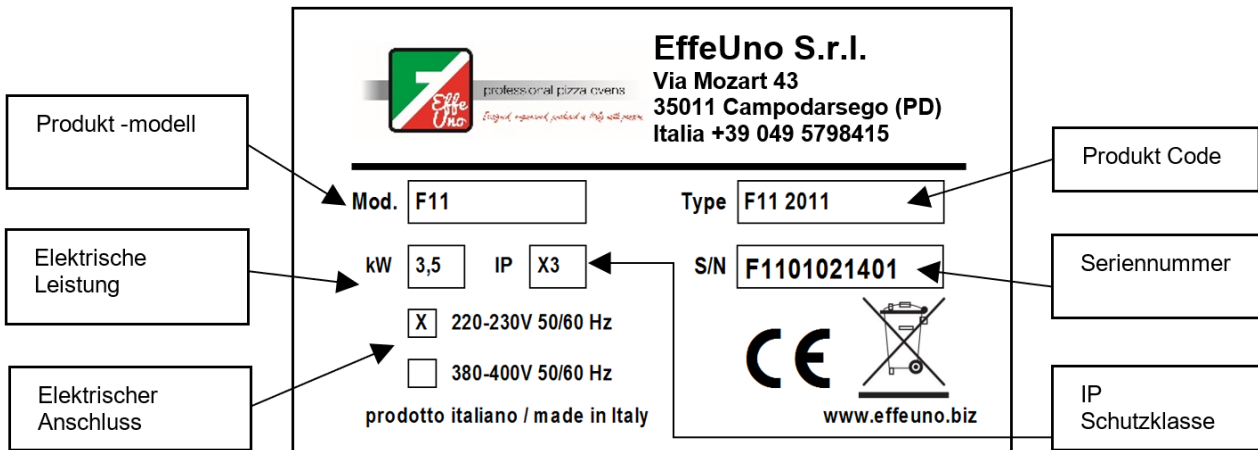
Bringen das Glas der Ofentür in keinem Fall mit kaltem Wasser in Berührung, um ein Zerschlagen auf Grund von Temperaturunterschieden zu verhindern. Tragen Sie beim Backen immer Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.

Für die Tisch-Version, wir raten Ihnen, den Ofen auf einen Tisch oder auf eine horizontale Fläche zu legen, mit min. Höhe 85 cm, nicht erreichbar für die Kindern. Außerdem, halten Sie einen 15 cm Abstand zwischen dem Ofen und Möbeln/Mauer herum. Als Gerätesgestell benutzen Sie kein Material, das nicht Edelstahl und/oder Marmor ist.



3 - Vor dem Gebrauch

Datenplatte auf der Rückseite des Ofens.



Das ist ein elektrischer Pizza-Ofen mit Schamottsteinboden. Dieses Material garantiert konstante Hitze, die dafür sorgt, dass die Feuchtigkeit aus dem Teig gut entweichen kann. Das Ergebnis ist eine knusprige Pizza in der gleichen Qualität wie in professionellen Pizzerien. Die Verwendung von verschiedenen Teigsorten, egal ob selbstgemacht, vom Bäcker, eingefroren oder vorgebacken, ist problemlos möglich. Die Qualität des Backergebnisses ist in jedem Fall gleichmäßig hoch, lediglich die Backzeit unterscheidet sich. Achten sie immer darauf, dass Stecker und Kabel sich immer in entsprechender Entfernung von den heißen Teilen des Ofens befinden. Diese Teile werden während des Backvorganges sehr heiß und bleiben auch nach Ausschalten des Ofens noch längere Zeit warm. Berühren sie nicht die Heizelemente innerhalb des Gerätes, stellen sie sicher, dass nach dem Ausschalten des Ofens alle Kontrollleuchten erloschen sind. Denke sie daran, dass beim Öffnen der Ofentür sehr heiße Luft aus der Backkammer strömt.

4 - Verbindung zum Elektrizitätsnetz

Der elektrische Anschluss und die Inbetriebnahme müssen von einem qualifizierten und erfahrenen Installateur durchgeführt werden, und müssen den Versicherungstechnischen Rückstellungen und Vorschriften des Landes der Installation folgen.

Bereiten Sie eine Amtsleitung in der Nähe des Geräts, damit das installierte Kabel die Steckdose erreichen kann. Verwenden Sie keine Leitungs-Verlängerung für diese Verbindung. Installieren Sie eine Kassette für die Installation-Geräte. Das Gerät muss an die Netzwerk mit Stromkabel H05RN-F ölbeständig (im Lieferumfang enthalten) angeschlossen werden über.

Leistung und notwendige Eigenschaften für die Verbindungsind auf dem Schild gezeigt.

Der Fachinstallateur sollte überprüfen, ob die Installationsumgebung wird den geltenden Vorschriften reagiert im Land der Verwendung der Ausrüstung:

- Ein Netzkabel H05RN-F 3x1,5 mm² Querschnitt mit Steckertyp geeignet (im Gerät enthalten);
- Schalter / Trennschalter und geeignete Steckdose-Typ;
- Thermosicherung und Differentialschalter mit Empfindlichkeitscharakteristik im Einklang mit der Leckstrom der Heizelementen. Diese Komponenten müssen von dem Benutzer und Belastung, in der Nähe der Einbaustelle des Geräts befinden.

Das Gerät muss über einen sicheren Systemeffizienz zur Erde verbunden werden. Führen Sie eine sorgfältige Kontrolle der Bedingungen und die Eigenschaften des Erden, sowohl über den Augen als auch mit geeigneten Werkzeugen, Wiederherstellung nach Bedarf.



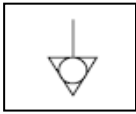
Bedienungsanleitung

ELEKTRO-ÖFEN Modellen F1 - F1C - F11 – F11C

Stand
01 - 2019



- F1 and F11 Haben Kabel H05RN-F Sektion 3x1,5 mm² Ölbeständig und genehmigte Schuko-Steckdose 220/230V.



Das Gerät muss zu einem äquipotenzialen System verbunden werden, dessen Wirksamkeit soll nach dem geltenden Gesetz passend übergeprüft werden. Diese Verbindung unter verschiedenen Geräten soll durch die passende Klemme durchgeführt werden, die durch das Bild rechts dargestellt wird. Das Gerät soll zur Erde Linie der Elektrizitätsnetz verbunden werden. Die äquipotenziale Leitung soll eine Mindestsektion von 2,5 mm². Die äquipotenziale Klemme befindet sich an der Rückseite des Geräts.

5 - Erste Inbetriebnahme

Reinigen Sie den Innenraum mit einem feuchten und gut getrocknetem Tuch. Siehe hierzu unsere Sektion "Ofensreinigung". Vor der ersten Inbetriebnahme, lassen Sie den Ofen leer für mindestens 30 Minuten arbeiten, um den Geruch von "Neuen" und ein wenig Rauch aufgrund der ersten Inbetriebnahme der Heizelementen zu beseitigen. Während dieser Operation, lüften Sie den Raum.

6 - Um zu backen

Schließen sie den Stecker an die Steckdose an, überprüfen sie den Stromanschluss, schalten sie den Ofen mit dem Ein- und Ausschalter ein, stellen sie die gewünschte Temperatur ein (für Pizza ist die optimale Temperatur 320°C). Der Ofen hat eine Schaltuhr so ist es möglich, eine gewünschte Bezugszeit für den Betrieb setzen. Lassen sie den Ofen mit geschlossener Tür ungefähr 20 min vorwärmen. Dann ist die gewünschte Temperatur für das Backen erreicht. Verwenden Sie die entsprechende Palette, um die Pizza auf das Schamottestein zu legen. Im Falle des Backens von gefrorener Pizza, entnehmen sie bitte ca. 10/15 min. vor dem Backen die Ware aus dem Gefrierschrank, damit diese entsprechend antauen kann. Backen sie dann die Pizzen wie in der Backanleitung angegeben. Alle 4-5 Minuten werden wohlriechenden Pizza fertig sein. WICHTIG! Bitte zerteilen sie die Pizza nicht während des Backens, damit der Belag nicht mit den Schamottsteinen in Berührung kommt und dieser auf keinen Fall verschmutzt wird.

Die Backeigenschaften des Ofens werden vornehmlich durch das Vorhandensein der Schamottsteine beeinflusst, so dass deren pflegliche Behandlung über das perfekte Backergebnis entscheidet. Die beste Pizza erhalten sie, wenn diese direkt auf dem Schamottstein gebacken wird (direkter Kontakt, keine Backformen).

Unser Pizzaofen kann auch für das Backen/Zubereiten anderer Nahrungsmittel (Fisch, Gemüse, Huhn, usw.) benutzt werden. In diesem Fall ist es absolut notwendig, passende Backbehälter bzw. Aluminiumfolie zu benutzen. Es ist auch zu prüfen, ob diese Nahrungsmittel für die Verwendung solch hoher Temperaturen, wie die des Pizzaofens, geeignet sind.

7 - F1 und F11 Öfen

Backöfen F1 und F11 wurden untersucht, um Nahrung in engen Räumen zu backen.

Beide Modelle verfügen über separate Thermostate jeweils Heizelemente separat zu steuern.

Ofen mod. F11 verfügt über 2 getrennte Kammern, die obere, der Buchstabe "A" und der untere, der Buchstabe "B". Beide getrennten Steuerung der Temperatur, so dass jeder Thermostat regelt ein Heizelement. F11 verfügt über einen Hauptschalter für jede Kochkammer, während F1 hat 1 Hauptschalter. Thermostate auf den Ofen F1 und F11 erreichen eine 350 ° C Temperatur. Für das richtige Backen der Speisen empfehlen wir Ihnen einen 320 ° C Temperatur nicht überschreiten, um zu vermeiden, die Nahrung zu ver brennen oder sie drinnen ungekocht zu lassen .



Bedienungsanleitung

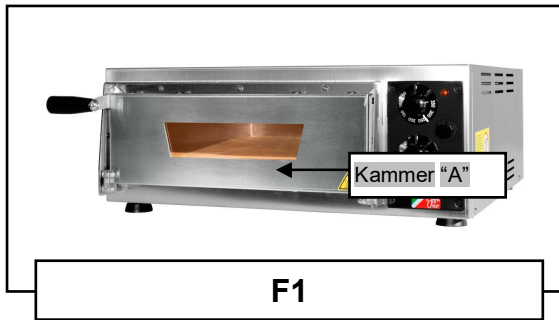
ELEKTRO-ÖFEN Modellen F1 - F1C - F11 – F11C

Stand
01 - 2019

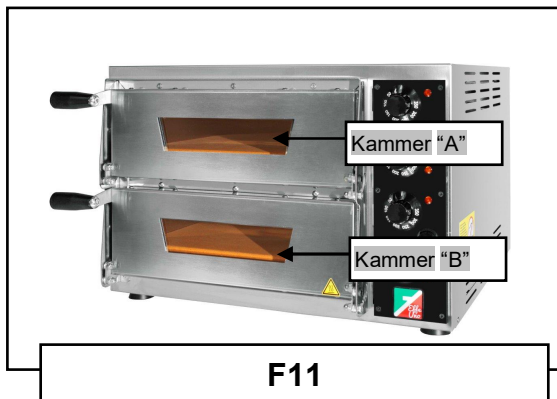
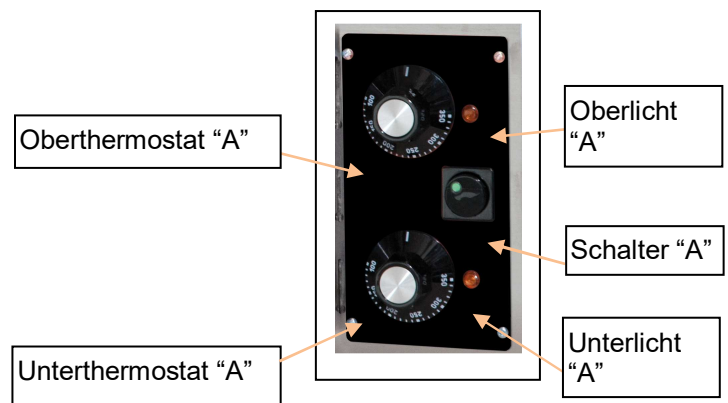


Innenlampen sind immer auf, wenn der Backofen in Betrieb ist.

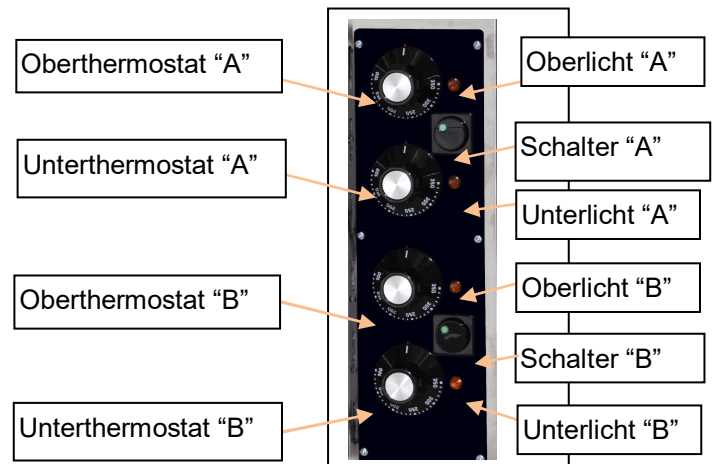
Die F11 Ofen Modell wird im Folgenden verwandte Bedienfeld und die damit verbundenen Kontrollinstrumente wiedergegeben. Obere Kammer ist der Buchstabe "A", während untere Kammer ist die "B". Für F1 richtige Arbeit, nur betrachten nur den "B" Kammer, wie es sein kann, betrachten eine Hälfte eines F11.



F1



F11



8 - Ofensreinigung

Wenn das Innere des Ofens verschmutzt ist, können die Backzeiten verlängert werden. Um schlechte Gerüche, Ablagerungen und Beeinträchtigungen während des Backens zu vermeiden, sollte die Backkammern regelmäßig gereinigt werden. Dazu ist der Stecker unbedingt zu ziehen. **Tauchen sie das Gerät niemals in Wasser ein und reinigen sie es nicht unter fließendem Wasser, oder die elektrische Sicherheit des Ofens gefährdet werden können.** Benutzen sie für die Reinigung der Oberflächen einen feuchten Schwamm und vermeiden sie scharfe, chemische Putzmittel. Sorgen sie dafür, dass keine Flüssigkeiten in das Innere des Ofens eindringen. Säubern Sie den Heizelementen nicht. **WICHTIG: ZU IHRER SICHERHEIT MUSS DER OFEN WÄHREND DER REINIGUNG KALT SEIN.**

ACHTUNG

UM EINE WENNTLICHE UND WIRKSAME VERLÄNGERUNG DER ZUVERLÄSSIGKEIT DES REGELTHERMOSTATS ZU ERHALTEN, VORSCHLAGEN WIR IHNEN AUSDRÜCKLICH DEN REGULINGSZEIGER ZUR POSITION „NULL“ ZURÜCKZUBRINGEN, NUR WENN DER OFEN KALT IST.



9 - Verpackung und Beseitigung

Alle Verpackungsmaterialien sind recyclebar. DIE VERPACKUNGEN DES OFENS BITTE NICHT WEGWERFEN!

Altgeräte sind nicht oder nicht mehr nutzbare wertloser Abfall. Durch das Recycling von anderen Materialien bei der Herstellung Ihrer Geräte genutzt werden können zurückgefordert werden. Erfahren Sie mehr über Möglichkeiten zur Entsorgung an Ihren lokalen Fachhändler oder bei Ihrer örtlichen Behörde. Vor der Entsorgung des Gerätes, die Schnur abschneiden und machen es unbrauchbar. Die Schnur abschneiden, bevor Sie den Stecker aus POWER!

10 - Garantie

Der Ofen wird durch kaufmännische(kommerzielle) Garantie seit einer einjährigen Periode seit Ankauf bedeckt. Die Gültigkeit der Garantie muss immer durch ein fiskalisches Dokument (Rechnung) bewiesen werden, und es bedeckt ausschließlich alle Bestandteile, die mangelhaft am Ursprung für Vize der Fertigung resultieren. Der Vize der Fertigung, der innerhalb von sechs Monaten von der Lieferung erscheint, nahm die Inkompatibilitäten mit der Natur gut aus, nimmt bereits an, am Datum der Lieferung existierend. Alle Teile, die zufällige Zerbrecen ertragen haben oder, das sind Wucher unterworfen(neigend) sollen ausgeschlossen durch Garantie betrachtet werden; sich ergebende Defekte von soll nicht Berufsgebrauch des Ofens, reinigend und Wiedergutmachung des widerspenstigen Steins (der widerspenstige Stein, wenn verwendet, in Garantie) nie betrachtet werden, Nachlässigkeit im Gebrauch oder in der Aufrechterhaltung(Wartung) soll auch nicht eingeschlossen in Garantie-Politik(Garantie-Police) betrachtet werden; transportieren Sie Beschädigungen und alles, wovon Beschädigungen nicht direkt zuzuschreibend dem EffeUno ausgeschlossen werden. In Abwesenheit des oben beschriebenen Wiederherstellung der Funktion wird für eine Gebühr durchgeführt werden.

11 - Technische Spezifikationen über die Öfen

	Elektrische Leistung	Spannung	Kabellänge	Außenmaße (mm) BxLxH	Backenraummaße (mm) BxLxH	Gewicht
F1		1750W Schuko-Stecker	1,5 m Sek. 1,5 mmq	520 x 580 x 210	350 x 410 x 80	15Kg
F1C		1750W Schuko-Stecker	1,5 m Sek. 1,5 mmq	520 x 580 x 210	350 x 410 x 80	15Kg
F11	220V-230V	3500W Schuko-Stecker	1,5 m Sek. 1,5 mmq	520 x 580 x 350	350 x 410 x 80	30Kg
F11C		~ 50/60Hz	3500W Schuko-Stecker	1,5 m Sek. 1,5 mmq	520 x 580 x 350	350 x 410 x 80

Änderungen im Sinne des technischen Fortschrittes vorbehalten.



EC KONFORMITÄTSERKLÄRUNG



Die Firma

EFFEUNO S.r.l. Gesellschaft mit einzigem Mitglied

Via Mozart 43

35011 Campodarsego – (Padova) Italy

erklären Sie unter seiner alleinigen Verantwortlichkeit, die das Produkt:

Produkt - Name: Ofen

Produkt - Code: F1-F1C-F11-F11C

zu welchen diese EC Erklärung bezieht, ist in Übereinstimmung mit den folgenden International Standards und europäische Normen, vorausgesetzt dass sie angebracht wird, beibehalten und verwendet in der Anwendung, für die sie, mit Respekt der „professionellen Praxis“ der relevanten Installation Standards und der Anweisungen des Herstellers gebildet wird:

IEC 60335-2-36:2017

IEC 60335-1:2010 + A1:2013 + A2:2016

EN 60335-2-36:2002 + A1:2004 + A2:2008 + A11:2012

EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A12:2017 + A13:2017

EN 62233:2008

Verantwortliche Person:
Andrea Tognara
Präsident Effeuno Srl

Unterschrift:

Ort und Ausstellungsdatum:
Padova, 01.01.2019