

Piec do pizzy, 3-poziomowy BASIC 3/50

201046



User manual | Instrukcja obsługi

You should read this user manual carefully before using the appliance.

Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.



Keep these instructions with the appliance.
Zachowaj instrukcję urządzenia



For indoor use only.
Do użytku wewnątrz pomieszczeń.



Dear Customer,

Thank you for purchasing this HENDI appliance. Before using the appliance for the first time, please read this manual carefully, paying particular attention to the safety regulations outlined below.

IMPORTANT SAFETY REGULATIONS

- This appliance is intended for commercial use only and must not be used for household use.
- The appliance must only be used for the purpose for which it was intended and designed. The manufacturer is not liable for any damage caused by incorrect operation and improper use.
- Keep the appliance and electrical plug away from water and any other liquids. In the event that the appliance should fall into water, immediately remove plug from the socket and do not use until the appliance has been checked by a certified technician. Failure to follow these instructions could cause a risk to lives.
- Never attempt to open the casing of the appliance yourself.
- Do not insert any objects in the casing of the appliance.
- Do not touch the plug with wet or damp hands.
- Danger of electric shock! Do not attempt to repair the appliance yourself. In case of malfunctions, repairs are to be conducted by qualified personnel only.
- Never use a damaged appliance! Disconnect the appliance from the electrical outlet and contact the retailer if it is damaged.
- Warning! Do not immerse the electrical parts of the appliance in water or other liquids. Never hold the appliance under running water.
- Regularly check the power plug and cord for any damage. If the power plug or power cord is damaged, it must be replaced by a service agent or similarly qualified persons in order to avoid danger or injury.
- Make sure the cord does not come in contact with sharp or hot objects and keep it away from open fire. To pull the plug out of the socket, always pull on the plug and not on the cord.
- Ensure that the cord (or extension cord) is positioned so that it will not cause a trip hazard.
- Always keep an eye on the appliance when in use.
- Warning! As long as the plug is in the socket the appliance is connected to the power source.
- Turn off the appliance before pulling the plug out of the socket.
- Never carry the appliance by the cord.
- Do not use any extra devices that are not supplied along with the appliance.
- Only connect the appliance to an electrical outlet with the voltage and frequency

EN



mentioned on the appliance label.

- Connect the power plug to an easily accessible electrical outlet so that in case of emergency the appliance can be unplugged immediately. To completely switch off the appliance pull the power plug out of the electrical outlet.
- Always turn the appliance off before disconnecting the plug.
- Never use accessories other than those recommended by the manufacturer. Failure to do so could pose a safety risk to the user and could damage the appliance. Only use original parts and accessories.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge.
- This appliance must not be used by children under any circumstances.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Always disconnect the appliance from the mains if it is left unattended or is not in use, and before assembly, disassembly or cleaning.
- Never leave the appliance unattended during use.

INTENDED USE

The device is intended for professional use and can be operated only by qualified personnel.

The device is designed only to for baking pizza, baking food and heating food.

Operating the appliance for any other purpose shall be deemed a misuse of the device. The user shall be solely liable for improper use of the device.

During first operation of the device an unpleasant odour may occur resulting from burning of the remaining grease and oil used in the production process (if applicable).

WARNING!

BEFORE SWITCHING ON THE OVEN: REMOVE THE REFRACTORY STONES CAREFULLY, REMOVE THE POLYSTYRENE UNDER ALL THE STONES, AND THEN PUT AGAIN THE STONES INSIDE THE ROOM OF THE OVEN.

TECHNICAL DATA

	201046
Temperature control	45-455 °C
External dimensions	915x690x(H)900 mm
Chamber dimensions	620x500x(H)120 mm
Chambers	3x
Voltage	400 V
Frequency	50/60 Hz
Total power	12 kW
Power of top heating element	3x 2000 W
Power of bottom heating element	3x 2000 W
Net weight	114 Kg

MARKING PLATE

SERIAL LABEL

The plate bears in readable and indelible way the following data:

- Name of the manufacturer; - Serial number;
- CE marking; - Electric voltage and frequency (Volt/Hz);
- Model (MOD); - Year of construction;
- Electric power (kW/A); - Weight of the oven;

GENERAL INFORMATION

THE IMPORTANCE OF THE MANUAL

Before using the concerned oven, it is compulsory to read and understand this manual in all its parts.

This manual must always be available for the “authorized operators” and has to be placed and preserved close to the oven.

The manufacturer declines all liability for eventual damages to persons, animals, and things caused by the inobservance of the regulations described in this manual. This manual is an integral part of the oven and must be preserved until its final dismantling.

The “authorized operators” must perform on the oven exclusively interventions for which they are specifically competent.

STATUS OF “TURNED OFF OVEN”

Before performing any type of maintenance and/or adjustment intervention, it is compulsory to disconnect the power supply source, disconnect-

ing the power supply plug from the mains outlet verifying that the oven is effectively turned off and cooled.



DESTINATION OF USE

The foreseen use for which this oven has been designed and produced is the following:

FORESEEN USE: PIZZA BAKING, GRATINATING OF GASTRONOMY PRODUCTS AND HEATING OF FOODSTUFF IN BAKING PANS.

THE OVEN CAN BE USED EXCLUSIVELY BY AN AUTHORIZED OPERATOR (USER). THIS APPLIANCE IS NOT INTENDED FOR USE BY PERSONS (INCLUDING CHILDREN) WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY OR MENTAL CAPABILITIES, OR LACK OF EXPERIENCE AND KNOWLEDGE, UNLESS THEY HAVE BEEN GIVEN SUPERVISION OR INSTRUCTION CONCERNING USE OF THE APPLIANCE BY A PERSON RESPONSIBLE FOR THEIR SAFETY.

CHILDREN SHOULD BE SUPERVISED TO ENSURE THAT THEY DO NOT PLAY WITH THE APPLIANCE

LIMITS OF USE

This oven has been designed and manufactured exclusively for the destination of use described above, therefore, any other type of use is strictly forbidden

in order to assure, at any time, the safety of the authorized operators, as well as the efficiency of the oven itself.

INSTALLATION

INSTRUCTIONS FOR THE USER

The place where the oven is installed must have the following environmental characteristics:

- To be dry;
- Water sources at safe distance;
- Adequate ventilation and lighting corresponding to hygiene and security rules following the existing laws.

THE OVEN MUST NOT BE INSTALLED IN PROXIMITY OF THE INFLAMMABLE MATERIALS (WOODS, PLASTIC, COMBUSTIBLE, GAS, ETC.). AVOID THE CONTACT OF INFLAMMABLE OBJECTS WITH THE HOT SURFACES OF THE OVEN. ALWAYS ASSURE THE SAFETY FIREPROOF CONDITIONS. MAINTAIN A FREE SPACE AROUND THE OVEN OF AT LEAST 30 CM.

Verify that the electrical set-up corresponds with the numbers of the technical characteristics on the small plate at the back of the oven. The charac-

teristics of the electric socket must be compatible with the plug installed on the cable.


ELECTRIC CONNECTION

THE ELECTRIC CONNECTION OF THE OVEN TO THE MAINS MUST BE COMPULSORILY AND EXCLUSIVELY PERFORMED BY AN AUTHORIZED TECHNICIAN (ELECTRICIAN) SATISFYING THE TECHNICAL AND PROFESSIONAL REQUIREMENTS STATED BY THE REGULATIONS IN FORCE IN THE COUNTRY OF USE OF THE OVEN, WHO MUST ISSUE A DECLARATION OF CONFORMITY FOR THE INTERVENTION PERFORMED.

THE ELECTRIC CONNECTION OF THE OVEN TO THE MAINS MUST BE COMPULSORILY AND EXCLUSIVELY PERFORMED BY AN AUTHORIZED TECHNICIAN (ELECTRICIAN) SATISFYING THE TECHNICAL AND PROFESSIONAL REQUIREMENTS STATED BY THE REGULATIONS IN FORCE IN THE COUNTRY OF USE OF THE OVEN, WHO MUST ISSUE A DECLARATION OF CONFORMITY FOR THE INTERVENTION PERFORMED.

To connect the machine to the electric network it is necessary to proceed as follows:

1. Connect to the wires to the terminals L1—L2—L3—N — of power cord type H07RNF 3G X "x" mm² unsheathed with ferule;
2. Put together the other end of the cable and a plug, which is normalised and polarised (the distinction between phase and neutral must be unequivocal.
3. To connect the oven to 230 V single phase is sufficient to make a bridge between L1-L2-L3 with the special plates present in the terminal box.

L1	Clamp N. 1
L2	Clamp N. 2
L3	Clamp N. 3
N	Clamp N. 5
	Clamp N. 6

ONCE THE ELECTRIC CONNECTION HAS BEEN PERFORMED, THE AUTHORIZED TECHNICIAN (ELECTRICIAN) MUST ISSUE A DECLARATION CERTIFYING THE MEASUREMENT OF THE CONTINUITY OF THE EQUIPOTENTIAL PROTECTION CIRCUIT.

THE APPLIANCE IS TO BE SUPPLIED THROUGH A RESIBASIC CURRENT DEVICE (RCD) HAVING A RATED RESIBASIC OPERATING CURRENT NOT EXCEEDING 30 MA

EN

TERMINAL BOX

The terminal box is placed externally on the back of the oven.

Oven type	N. of cables	Section (mm ²)
201046	5	4

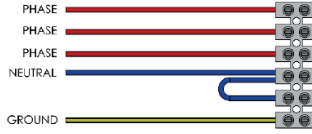
EQUIPOTENTIAL

The equipment must be connected with an equi-potential system . the connection terminal is located near the terminal box. The bonding wire must have a minimal section of 10 mm².

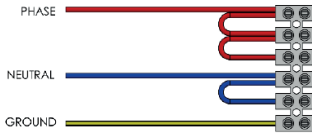


USE AND FUNCTIONING

400 V
3 PH



230 V
1 PH

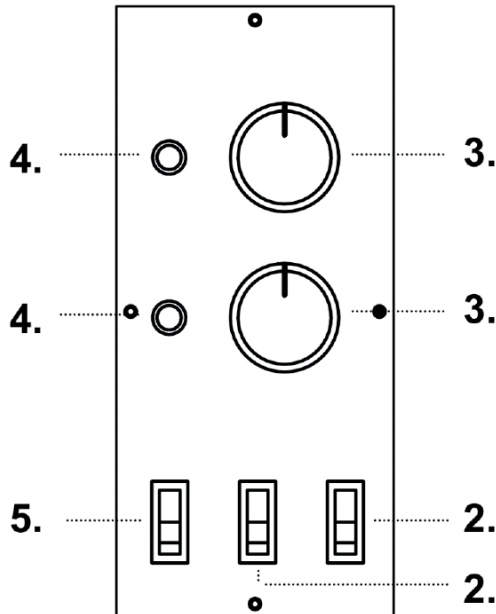


230 V
3 PH



EN

CONTROL PANEL



REF.	DENOMINATION	FUNCTION
2	Switch heating element	<ul style="list-style-type: none"> • Pos. I: heating elements on; • Pos. 0: heating elements off.
3	Thermostat	<ul style="list-style-type: none"> • Pos. 0: the heating elements are off • Pos. 45-455°C: temperature regulation.
4	Warning light	If lighted, the heating elements are working
5	Chamber lamp switch	<ul style="list-style-type: none"> • Pos. I: It switches on the light in the oven chamber; • Pos. 0: It switches off the light in the oven chamber.

FIRST COMMISSIONING

Remove the polystyrene underneath the refractory stones and the protective film avoiding using tools that can damage the surfaces.

FOR THE SAFETY REASONS, THE MAXIMUM TEMPERATURE ALLOWED TO BE SET IS 455°C.

THE FIRST COMMISSIONING CAN BE CARRIED OUT ONLY AFTER AN INSTALLATION CARRIED OUT BY AUTHORIZED PERSONEL WHO WILL ISSUE A DECLARATION OF CONFORMITY.

The first commissioning must be carried out proceeding as follows:

- 1) clean the front part of the oven with a clean and soft cloth in order to remove any eventual residues;
- 2) connect the plug to the socket;
- 3) put the switch of heating elements in pos. "I";
- 4) Start the heating elements setting the thermostat on the temperature of 150°C. The red warning lights signaling the operation of the heating elements is on;
- 5) let the oven heating up for about 1 h;
- 6) switch the heating elements off by putting the switch in position "0", the warning light turns off;
- 7) open the door and keep it opened for about 15 min in order to let steam and smell to go out;
- 8) close the door and repeat the process described in section 4) bringing the thermostat at the temperature of 400°C;
- 9) let the oven heating up for about 1 h;
- 10) switch the heating elements off by putting the switch in position "0", the warning light turns off;
- 11) turn off the oven.

TURNING ON OVEN

- 1) Connect the plug of the power supply cable to the power supply outlet;
- 2) put the switch of heating elements in pos. "I";
- 3) Start the heating elements setting the thermostat to the desired temperature indicated on the handle.

The related warning lights signaling the heating elements in use are switched on;

- 4) Once the oven has reached the desired temperature, it is possible to insert the pizza;
- 5) Open the oven door manually using the handles;
- 6) Insert the pizza/pizzas using suitable devices. It is important to avoid leaving the door open for too

long, since the outgoing heat lowers the temperature of the oven.

- 7) Close the door again;
- 8) The baking temperature of the pizza varies if it is positioned directly on the refractory stone or on a baking tray. In the first case, it is suggested to set the backing temperature at 280°C on the bottom and 320°C for the ceiling; in the second case, set 320°C for the bottom and 280°C for the ceiling;
- 9) When the baking process ends, open the door and extract the pizza /pizzas and close the door again.



TURNING OFF THE OVEN

Once the cooking/baking process is over, please proceed as follows:

Turn the oven off by putting the switches of heating

elements and the knobs that regulate the thermostat

in pos. "0";

MAINTENANCE

BEFORE PERFORMING ANY TYPE OF MAINTENANCE INTERVENTION, IT IS COMPULSORY TO DISCONNECT THE PLUG OF THE OVEN FROM THE POWER SUPPLY OUTLET.

CLEANING

The clearing must be done every time the oven has been used following all the rules to prevent malfunctioning of the oven and for hygienic purpose.

Cleaning of the refractory surface: this operation has to be performed with hot oven.

Once the temperature of about 350°C has been reached, turn off the oven, open the door and

clean the surface using a brush in vegetable fiber equipped with a long handle in order to avoid the contact with the oven hot parts.

External clearing of the oven: (surfaces in stainless steel, inspection WIDE and control panel):

this operation has to be performed with cold oven.

IT IS RECOMMENDED TO THE OPERATOR IN CHARGE TO USE PROPER GLOVES AND SUITABLE CLOTHING TO AVOID BURNINGS.

IT IS FORBIDDEN TO USE THROWS OR DRIPS OF WATER, ABRASIVE OR CORROSIVE SUBSTANCES, AND ANYTHING ELSE THAT CAN DAMAGE THE COMPONENTS, COMPROMISE THE SAFETY, AND BE DANGEROUS FROM AN HYGIENIC POINT OF VIEW.

For any intervention of supplementary maintenance, repairing and/or replacement refer exclusively to the authorized dealer where the oven has

been purchased and/or to an authorized technician satisfying the technical and professional requirements stated by the regulations in force.

DEMOLITION

GENERAL WARNINGS

When dismantling the oven, compulsorily observe the provisions of the regulations in force. Differentiate the parts making up the oven according to

different types of construction materials (plastic, copper, iron, etc.).

DISCARDING & ENVIRONMENT

When decommissioning the appliance, the product must not be disposed of with other household waste. Instead, it is your responsibility to dispose to your waste equipment by handing it over to a designated collection point. Failure to follow this rule may be penalized in accordance with applicable regulations on waste disposal. The separate col-

lection and recycling of your waste equipment at the time of disposal will help conserve natural resources and ensure that it is recycled in a manner that protects human health and the environment. For more information about where you can drop off your waste for recycling, please contact your local waste collection company. The manufacturers and

importers do not take responsibility for recycling, treatment and ecological disposal, either directly

or through a public system.

WARRANTY

Any defect affecting the functionality of the appliance that becomes apparent within one year after purchase will be corrected by free repair or replacement provided the appliance has been used and maintained in accordance with the instructions and has not been abused or misused in any way. Your statutory rights are not affected. If the appli-

ance is claimed under warranty, state where and when it was bought and include proof of purchase (f.e. receipt).

In line with our policy of continuous product development we reserve the right to change the product, packaging and documentation specifications without notice.



Szanowny Kliencie,

Dziękujemy za zakup urządzenia firmy HENDI. Prosimy o uważne zapoznanie się z niniejszą instrukcją przed podłączeniem urządzenia, aby uniknąć uszkodzeń spowodowanych niewłaściwą obsługą. Należy zwrócić szczególną uwagę na zasady bezpieczeństwa.

WAŻNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użycie mogą spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- Urządzenie stosuj wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem. Producent i/lub Sprzedawca nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą i niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- W czasie użycia zabezpiecz urządzenie i wtyczkę kabla zasilającego przed kontaktem z wodą lub innymi płynami. W mało prawdopodobnym przypadku zanurzenia urządzenia w wodzie, natychmiast wyciągnij wtyczkę z kontaktu, a następnie zleć kontrolę urządzenia specjalście. Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować zagrożenie życia.
- Nigdy nie otwieraj samodzielnie obudowy urządzenia.
- Nie wtykaj żadnych przedmiotów w obudowę urządzenia.
- Nie dotykaj wtyczki kabla zasilającego wilgotnymi rękami.
- Ryzyko porażenia prądem! Regularnie kontroluj stan wtyczki i kabla. W przypadku wykrycia uszkodzenia wtyczki lub kabla, zleć naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia! W przypadku, gdy urządzenie spadnie lub ulegnie uszkodzeniu w inny sposób, przed dalszym użyciem zawsze zleć przeprowadzenie kontroli i ewentualną naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- Ostrzeżenie! Nie zanurzaj elektrycznych części urządzenia w wodzie lub w innych płynach. Nigdy nie trzymaj urządzenia pod bieżącą wodą.
- Nigdy nie naprawiaj urządzenia samodzielnie może to spowodować zagrożenie życia.
- Chroń kabel zasilający przed kontaktem z ostrymi lub gorącymi przedmiotami i chroń go przed otwartym ogniem. Jeżeli chcesz odłączyć urządzenie z kontaktu, zawsze chwytaj za wtyczkę, nigdy nie ciągnij za kabel.
- Zabezpiecz kabel (lub przedłużacz), aby nikt przez omyłkę nie wyciągnął go z kontaktu ani się o niego nie potknął.
- Urządzenie powinno być używane tylko do celów, dla których zostały pierwotnie zaprojektowane.
- Kontroluj funkcjonowanie urządzenia w czasie użytkowania.
- Dzieci nie uświadamiają sobie zagrożeń, jakie może spowodować użycie urządzeń



elektrycznych. Nigdy nie pozwalaj dzieciom posługiwać się elektrycznymi urządzeniami gospodarstwa domowego bez nadzoru.

- Gdy urządzenie nie jest używane oraz zawsze przed czyszczeniem, odłącz je od źródła zasilania, wyciągając wtyczkę z kontaktu.
- Uwaga! Jeżeli wtyczka kabla zasilającego jest podłączona do kontaktu, urządzenie cały czas pozostaje pod napięciem.
- Wyłącz urządzenie, zanim wyciągniesz wtyczkę z kontaktu.
- Nigdy nie przenoś urządzenia za kabel zasilający.
- Nie używaj akcesoriów innych niż dostarczone z urządzeniem.
- Urządzenie można podłączać wyłącznie do gniazda o napięciu i częstotliwości zgodnej z danymi znajdującymi się na tabliczce znamionowej.
- Unikaj przeciążenia.
- Po użyciu wyłącz urządzenie wyjmując wtyczkę z gniazda.
- Instalacja elektryczna musi odpowiadać krajowym i lokalnym przepisom.
- Z urządzenia nie mogą korzystać osoby (także dzieci), u których stwierdzono osłabione zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe, albo którym brakuje odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcjami osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.

PRZEZNACZENIE:

Urządzenie przeznaczone jest do użytku profesjonalnego, więc może być obsługiwane wyłącznie przez wykwalifikowanych pracowników

Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do wypiekania pizzy, zapiekania produktów żywnościowych

i podgrzewania żywności.

Każde inne użycie uważa się za niezgodnie z przeznaczeniem. Wszelkie konsekwencje z niewłaściwego użytkowania ponosi wyłącznie użytkownik.

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia może wystąpić nieprzyjemny zapach wynikający z wypalania pozostałości smarów i oleju stosowanych w procesie produkcyjnym (jeśli dotyczy).

Uwaga!

Przed uruchomieniem pieca należy w pierwszej kolejności wyjąć z pieca płyty szamotowe, usunąć zabezpieczenia styropianowe, a następnie ponownie umieścić płyty szamotowe w piecu.



DANE TECHNICZNE

	201046
Zakres temperatury	45-455 °C
Wymiary zewnętrzne	915x690x(H)900 mm
Wymiary komory	620x500x(H)120 mm
Ilość komór	3x
Napięcie	400 V
Częstotliwość	50/60 Hz
Moc całkowita	12 kW
Moc górnych grzałek	3x 2000 W
Moc dolnych grzałek	3x 2000 W
Waga netto	114 Kg

TABLICZKA ZNAMIONOWA

ETYKIETA Z NUMEREM SERYJNYM

Niniejsze dane zawarte na tabliczce powinny być czytelne i naniesione w sposób trwały:

- Nazwa producenta; - Numer seryjny;
- Oznaczenie CE; - Napięcie elektryczne i częstotliwość (Wolt/Hz);
- Model (MOD); - Rok produkcji;
- Moc elektryczna (kW/A); - Waga pieca;

PL

INFORMACJE OGÓLNE

ZNACZENIE INSTRUKCJI OBSŁUG

Przed rozpoczęciem użytkowania pieca konieczne jest uważne przeczytanie całości niniejszej instrukcji obsługi.

Instrukcję należy zawsze przechowywać w miejscu dostępnym dla upoważnionych operatorów, w pobliżu pieca.

Producent zrzeka się pełnej odpowiedzialności za potencjalne obrażenia osób, zwierząt albo uszkodzenie mienia spowodowane nieprzestrzeganiem niniejszej instrukcji.

Niniejsza instrukcja stanowi integralną część pieca, należy zachować ją do czasu wycofania urządzenia z eksploatacji.

Upoważnieni operatorzy mogą wykonywać wyłącznie te czynności, do których zostali przeszkoleni i upoważnieni.

WŁĄCZONY PIEC

Przed podjęciem jakichkolwiek prac związanych z konserwacją i/lub regulacją pieca, należy odłączyć go od źródła zasilania poprzez odłączenie wtyczki

od sieci zasilającej i upewnienie się, że piec jest wyłączony i ostygnął.



PRZEZNACZENIE

Przewidziane zastosowanie pieca jest następujące:

PRZEWIDZIANE ZASTOSOWANIE: PIECZENIE PIZZY, ZAPIEKANIE PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH I PODGRZEWANIE ŻYWNOŚCI NA BLACHACH.

PIEC MOŻE BYĆ OBSŁUGIWANY WYŁĄCZNIE PRZEZ UPOWAŻNIONYCH OPERATORÓW (UŻYTKOWNIKÓW)

URZĄDZENIE NIE JEST PRZEZNACZONE DO OBSŁUGI PRZEZ OSOBY (W TYM DZIECI) O OBNIŻONYCH ZDOLNOŚCIACH FIZYCZNYCH, ZMYŚLOWYCH LUB UMYSŁOWYCH LUB NIEPOSIADAJĄCE DOŚWIADCZENIA I WIEDZY, O ILE NIE DZIAŁAJĄ POD NADZOREM OSÓB ODPÓWIADAJĄCYCH ZA ICH BEZPIECZEŃSTWO

URZĄDZENIE NIE JEST PRZEZNACZONE DO ZABAWY DLA DZIECI.

OGRANICZENIE EKSPLOATACJI

Piec został zaprojektowany i wyprodukowany do użytku zgodnie z przeznaczeniem opisanym powyżej, w związku z czym jakiegokolwiek inny rodzaj

użytkowania jest całkowicie zabroniony w celu zagwarantowania bezpieczeństwa upoważnionych operatorów i wydajności pieca.

INSTALACJA

INSTRUKCJA DLA UŻYTKOWNIKA

Miejsce instalacji pieca musi spełniać następujące warunki:

- Musi być suche
- Źródła wody powinny znajdować się w bezpiecznej odległości;
- Należy zapewnić odpowiednią wentylację i oświetlenie odpowiadające obowiązującym przepisom dotyczącym higieny i bezpieczeństwa.

PIECA NIE WOLNO INSTALOWAĆ W POBLIŻU MATERIAŁÓW ŁATWOPALNYCH (DREWNA, TWORZYW SZTUCZNYCH, GAZÓW ITP.). UNIKAĆ KONTAKTU PRZEDMIOTÓW ŁATWOPALNYCH Z NAGRZANĄ POWIERZCHNIĄ PIECA. ZAWSZE ZAPEWNIAC BEZPIECZEŃSTWO POŻAROWE. ZACHOWAĆ CO NAJMNIEJ 30 CM WOLNEJ PRZESTRZENI WOKÓŁ PIECA.

Sprawdzić, czy parametry instalacji elektrycznej odpowiadają wymogom technicznym podanym na tabliczce znamionowej znajdującej się z tyłu

urządzenia. Parametry gniazdka elektrycznego muszą być zgodne z wtyczką zamontowaną na końcu kabla.

POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE


PODŁĄCZENIE DO INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ OBOWIĄZKOWO MUSI WYKONAĆ UPRAWNIONY TECHNIK (ELEKTRYK), KTÓRY SPEŁNI WYMOGI TECHNICZNE I ZAWODOWE OKREŚLONE PRZEPISAMI OBOWIĄZUJĄCYMI W KRAJU EKSPLOATACJI. ELEKTRYK ZOBOWIĄZANY JEST WYSTAWIĆ DEKLARACJĘ ZGODNOŚCI NA WYKONANĄ CZYNNOŚĆ.



PODŁĄCZENIE DO INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ OBOWIĄZKOWO MUSI WYKONAĆ UPRAWNIONY TECHNIK (ELEKTRYK), KTÓRY SPEŁNI WYMOGI TECHNICZNE I ZAWODOWE OKREŚLONE PRZEPISAMI OBOWIĄZUJĄCYMI W KRAJU EKSPLOATACJI. ELEKTRYK ZOBOWIĄZANY JEST WYSTAWIĆ DEKLARACJĘ ZGODNOŚCI NA WYKONANĄ CZYNNOŚĆ.

Aby podłączyć urządzenie do instalacji elektrycznej, należy wykonać następujące czynności:

1. Podłączyć przewody do zacisków L1—L2—L3—N — kabla zasilającego typu H07RNF 3G X „x” mm² bez oznacznika;
2. Na drugi koniec założyć wtyczkę, znormalizowaną i spolaryzowaną (rozdzielenie pomiędzy przewodem fazowym a neutralnym musi być wyraźne).
3. Aby podłączyć urządzenie do jednofazowego zasilania 230 V wystarczy wykonać mostek pomiędzy zaciskami L1-L2-L3 za pomocą płytek znajdujących się w skrzynce zaciskowej.

L1	Zacisk N. 1
L2	Zacisk N. 2
L3	Zacisk N. 3
N	Zacisk N. 5
	Zacisk N. 6

PO PODŁĄCZENIU DO INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ UPRAWNIONY TECHNIK (ELEKTRYK) ZOBOWIĄZANY JEST WYSTAWIĆ DEKLARACJĘ POTWIERDZAJĄCĄ CIĄGŁOŚĆ POMIARÓW ZABEZPIECZENIA OBWODÓW.

NA LINII ZASILAJĄCEJ URZĄDZENIE POWINIEN ZNAJDOWAĆ SIĘ WYŁĄCZNIK RÓŻNICOWO-PRĄDOWY O PRĄDZIE RÓŻNICOWYM NIEPRZEKRACZAJĄCYM 30 mA.

SKRZYNKA ZACISKOWA

Skrzynka zaciskowa umieszczona jest na zewnątrz pieca, na jego tylnej ścianie.

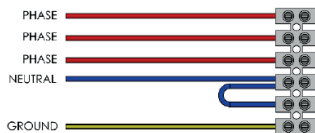
Rodzaj pieca	Liczba kabli	Przekrój [mm ²]
201046	5	4

POŁĄCZENIE EKWIPOTENCJALNE

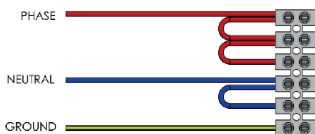
Urządzenie należy podłączyć do układu ekwipotencjalnego. Zacisk połączenia znajduje się w pobliżu skrzynki zaciskowej. Przekrój przewodu ekwipotencjalnego musi wynosić co najmniej 10 mm².

STOSOWANIE I FUNKCJONOWANIE

400 V
3 PH



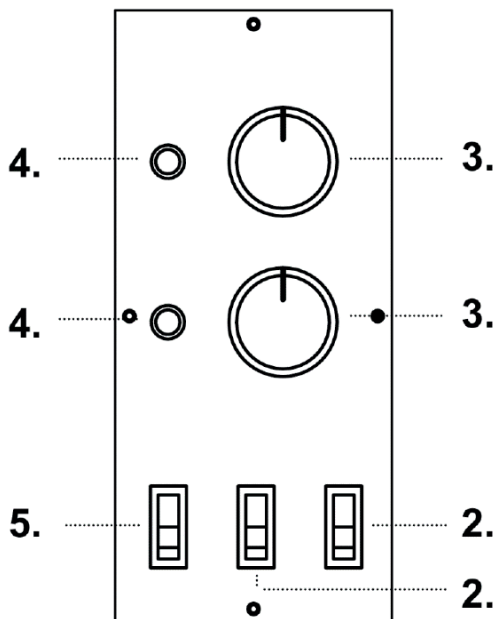
230 V
1 PH



230 V
3 PH



PANEL STEROWANIA



NR	OZNACZENIE	FUNKCJA
2	Włączanie i wyłączenie elementów grzewczych	<ul style="list-style-type: none"> • Potożenie I: elementy grzewcze włączone; • Potożenie 0: elementy grzewcze wyłączone.
3	Termostat	<ul style="list-style-type: none"> • Potożenie 0: elementy grzewcze są wyłączone • Potożenie 45-455oC: regulacja temperatury.
4	Lampka kontrolna	Świecąca lampka oznacza, że elementy grzewcze pracują
5	Włącznik oświetlenia komory	<ul style="list-style-type: none"> • Potożenie I: Włącza oświetlenie komory pieca; • Potożenie 0: Wyłącza oświetlenie komory pieca.

PIERWSZY ROZRUCH

Usunąć polistyren znajdujący się pod płytami szamotowymi oraz folię ochronną. Nie stosować w tym celu narzędzi, które mogą doprowadzić do uszkodzenia powierzchni.

ZE WZGLĘDÓW BEZPIECZEŃSTWA MAKSYMALNA DOZWOLONA TEMPERATURA 455°C.

SPRZĘT MOŻE BYC URUCHOMIONY PO ZAKOŃCZONEJ INSTALACJI PRZEPROWADZONEJ PRZEZ AUTORYZOWANY PERSONEL, KTÓRY WYDAŁ DEKLARACJĘ ZGODNOŚCI.

Pierwszy rozruch pieca należy wykonać w następujący sposób:

Pierwszy rozruch pieca należy wykonać w następujący sposób:

- 1) oczyścić przednią część pieca za pomocą czystej, miękkiej ściereczki, usuwając ewentualne osady;
- 2) podłączyć wtyczkę do gniazdka;
- 3) ustawić włącznik elementów grzewczych w potożeniu „I”;
- 4) włączyć elementy grzewcze ustawiając temperaturę 150oC. Włączy się czerwona lampka kontrolna oznaczająca, że elementy grzewcze pracują;
- 5) pozostawić piec uruchomiony przez ok. 1 h;
- 6) wyłączyć elementy grzewcze ustawiając włącznik

w potożeniu „0”. Lampka kontrolna wyłączy się.

- 7) otworzyć drzwiczki i pozostawić je otwarte przez około 15 minut, aby usunąć parę i zapach;
- 8) zamknąć drzwiczki i powtórzyć proces opisany w sekcji 4) ustawiając termostat do temperatury 400oC;
- 9) pozostawić piec uruchomiony przez ok. 1 h;
- 10) wyłączyć elementy grzewcze ustawiając włącznik w potożeniu „0”, lampka kontrolna wyłączy się;
- 11) wyłączyć piec.

WŁĄCZANIE PIECA

- 1) Podłączyć wtyczkę kabla zasilającego do gniazdka sieciowego;
- 2) ustawić włącznik elementów grzewczych w potożeniu „I”;
- 3) Włączyć elementy grzewcze ustawiając termo-

staty na żadaną temperaturę wskazaną na pokrętle. Włączą się lampki kontrolne sygnalizujące działanie elementów grzewczych;

- 4) Gdy piec osiągnie żadaną temperaturę, można włożyć do niego pizzę;

- 5) Ręcznie otworzyć drzwiczki pieca, chwytając za uchwyty;
- 6) Włożyć pizzę do pieca przy pomocy odpowiednich przyborów. Nie należy pozostawiać drzwiczek otwartych przez dłuższy czas, ponieważ uciekające z pieca ciepło powoduje spadek temperatury w komorze.
- 7) Zamknąć drzwi;
- 8) Temperatura pieczenia pizzy może być różna w

zależności od tego, czy pizza umieszczona jest bezpośrednio na płycie szamotowej, czy też na blasze. W pierwszym przypadku zaleca się ustawić temperaturę pieczenia na 280°C dla elementu dolnego i 320°C dla elementu górnego; w drugim przypadku należy ustawić 320°C dla elementu dolnego i 280°C dla górnego;

- 9) Po zakończeniu pieczenia otworzyć drzwiczki, wyjąć pizzę i zamknąć drzwiczki.

WYŁĄCZANIE PIECA

Po zakończeniu pieczenia należy kolejno:
Wyłączyć piec ustawiając włączniki elementów

grzewczych i pokręta regulujące termostaty w położeniu „0”;

KONSERWACJA

PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO JAKICHKOLWIEK PRAC KONSERWACYJNYCH NALEŻY OBOWIĄZKOWO ODŁĄCZYĆ WTYCZKĘ PIEKARNIKA OD GNIAZDKA ELEKTRYCZNEGO.

CZYSZCZENIE

Czyszczenie należy przeprowadzać po każdym użyciu urządzenia, przestrzegając wszystkich zasad mających na celu uniknięcie awarii urządzenia oraz ze względów higienicznych.

Czyszczenie powierzchni ogniotrwałej: czynność tę należy wykonać przy nagrzanym piecu.

Przy temperaturze na poziomie ok. 350°C wyłączyć piec, otworzyć drzwiczki i wyczyścić powierzch-

nię za pomocą szczotki z włókna naturalnego na długim trzonku, aby uniknąć kontaktu z nagrzanymi częściami pieca.

Czyszczenie powierzchni zewnętrznej pieca: (powierzchnie ze stali nierdzewnej, przeszklenie i panel sterowania): te czynności należy wykonywać przy zimnym piecu.

W CELU UNIKNIĘCIA POPARZEŃ ZALECA SIĘ STOSOWANIE ODPOWIEDNIH RĘKAWIC I ODZIEŻY.

NIEDOZWOLONE JEST UŻYWANIE STRUMIENIA WODY, ŚRODKÓW ŚCIERNYCH LUB POWODUJĄCYCH KOROZJĘ, A TAKŻE TAKICH, KTÓRE MOGĄ USZKODZIĆ ELEMENTY URZĄDZENIA, NEGATYWNIE WPŁYNAĆ NA BEZPIECZEŃSTWO LUB HIGIENĘ.

W przypadku awaryjnych czynności konserwacyjnych, naprawy lub wymiany należy skontaktować się z autoryzowanym dealermem, od którego zaku-

piono urządzenie lub uprawnionym serwisantem spełniającym wymagania określone obowiązującymi przepisami.



UTYLIZACJA

OSTRZEŻENIA OGÓLNE

Przy rozbiórce urządzenia należy stosować się do obowiązujących przepisów prawnych. Części składowe pieca należy podzielić w zależności od rodzaju

materiałów użytych do jego budowy (tworzywo sztuczne, miedź, żelazo itp.).

WYCOFANIE Z UŻYTKOWANIA I OCHRONA ŚRODOWISKA

Pamiętaj!

Nie wyrzucaj zużytego sprzętu łącznie z innymi odpadami

Nie demontuj zużytych urządzeń zawierających niebezpieczne składniki na własną rękę!

Groźą Ci za to kary grzywny!

Po zakończeniu eksploatacji produktu nie wolno gromadzić razem z odpadami komunalnymi, tylko należy odstawić do punktu odbioru odpadów elektrycznych i elektronicznych. Użytkownik ponosi odpowiedzialność za przekazanie wycofanego z użytkowania urządzenia do punktu gospodarowania odpadami. Nieprzestrzeganie tej zasady może być karane zgodnie z lokalnie obowiązującymi przepisami dotyczącymi gospodarowania odpadami. Jeśli urządzenie wycofane z użytkowania jest poprawnie odebrane jako osobny odpad, może zostać przetworzone i zutylizowane w sposób przyjazny dla środowiska, co zmniejsza negatywny wpływ na środowisko i zdrowie ludzi. Aby uzyskać więcej informacji dotyczących dostępnych usług w zakresie odbioru odpadów, należy skontaktować

się z lokalną firmą odbierającą odpady.



Symbol przekreślonego kosza na śmieci oznacza, że tego produktu nie wolno wyrzucać do zwykłych pojemników na odpady.

Zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne mogą zawierać niebezpieczne składniki np. rtęć, ołów, kadm lub freon. Jeśli tego typu substancje przedostaną się w sposób niekontrolowany do środowiska, spowodują skażenie wody i gleby, a także wpłyną niekorzystnie na zdrowie ludzi i zwierząt.

Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem zapobiega potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

Jednocześnie oszczędzamy naturalne zasoby naszej Ziemi wykorzystując powtórnie surowce uzyskane z przetwarzania sprzętu.

GWARANCJA

Każda usterka powodująca złe funkcjonowanie urządzenia, która ujawni się w ciągu jednego roku od zakupu, zostanie bezpłatnie usunięta lub urządzenie zostanie wymienione na inne, pod warunkiem, że było użytkowane i konserwowane zgodnie z instrukcją obsługi i nie było wykorzystywane do innych celów lub w jakikolwiek inny niewłaściwy sposób. Nie narusza to innych praw użytkownika, wynikających z przepisów prawa. W

przypadku korzystania z gwarancji, należy podać miejsce i czas zakupu urządzenia, dotychczas do niego dowód zakupu (np. paragon).

Zgodnie z naszą polityką ciągłego udoskonalania produktów zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w produkcie, opakowaniu oraz specyfikacjach zawartych w dokumentacji bez uprzedniego powiadomienia.

Blank page with horizontal lines for writing.



A series of 20 horizontal lines spaced evenly down the page, intended for writing.



Hendi B.V.

Steenoven 21
3911 TX Rhenen, The Netherlands
Tel: +31 (0)317 681 040
Email: info@hendi.eu

Hendi Polska Sp. z o.o.

ul. Magazynowa 5
62-023 Gądko, Poland
Tel: +48 61 6587000
Email: info@hendi.pl

Hendi Food Service Equipment GmbH

Gewerbegebiet Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
Tel: +43 (0) 6274 200 10 0
Email: office.austria@hendi.eu

Hendi UK Ltd.

Central Barn, Hornby Road
Lancaster, LA2 9JX, United Kingdom
Tel: +44 (0)333 0143200
Email: sales@hendi.co.uk

Hendi Food Service Equipment Romania Srl

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Braşov, 500164, Romania
Tel: +40 268 320330
Email: office@hendi.ro

PKS Hendi South East Europe SA

5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
Tel: +30 210 4839700
Email: office.greece@hendi.eu

Hendi HK Ltd.

1208, 12/F Exchange Tower
33 Wang Chiu Road, Kowloon Bay, Hong Kong
Tel: +852 2154 2618
Email: info-hk@hendi.eu

Find Hendi on internet:

www.hendi.eu
www.facebook.com/HendiFoodServiceEquipment
www.linkedin.com/company/hendi-food-service-equipment-b.v
www.youtube.com/HendiEquipment

- Changes, printing and typesetting errors reserved.
- Producent zastrzega sobie prawo do zmian oraz
błędów drukarskich w instrukcji.