

# PIZZA OVEN BASIC AND BASIC XL

## ELEKTRYCZNY PIEC DO PIZZY

### MODEL BASIC I BASIC XL



You should read these user instructions carefully before using the appliance

Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi

**SPIS TREŚCI**

1. Oznaczenie „CE” .....	3
2. Informacje ogólne.....	3
3. Opisy techniczne .....	4
4. Instalacja .....	5
5. Eksploatacja i obsługa.....	7
6. Konserwacja .....	9
7. Utylizacja urządzenia.....	10
8. Elementy elektryczne .....	10



## 1. OZNACZENIE „CE”

Oznaczenie „CE” stanowi szarą etykietę naklejaną na tylną część pieca. Tabliczka znamionowa w wyraźny i czytelny sposób przedstawia następujące dane:



ul. Magazynowa 5, 62-023 Gądkki, Poland  
tel. +48 61 658 70 00, www.hendi.pl

Pizza oven Basic 1/40  
Piec do pizzy Basic 1/40

Item Kod	226865	Weight Waga	18kg
Power Moc	1600W	Voltage Napięcie	230V, 1N, 50Hz
Date Data	2015	S/N Nr seryjny	



## 2. INFORMACJE OGÓLNE

### PRZEZNACZENIE INSTRUKCJI

- Przed przystąpieniem do eksploatacji pieca wymagane jest uważne przeczytanie całości instrukcji.
- Instrukcję należy zawsze przechowywać w miejscu dostępnym dla upoważnionych pracowników, w pobliżu urządzenia.
- Producent zrzeka się pełnej odpowiedzialności za potencjalne obrażenia osób, zwierząt albo uszko-

czenie 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.

### STAN WYŁĄCZENIA PIECA

- Przed podjęciem wszelkich czynności konserwacyjnych albo regulacyjnych, wymagane jest odłączenie zasilania poprzez odłączenie wtyczki od

gniazdka sieciowego. Należy także sprawdzić, czy piec został wyłączony i ostygnął.

### GWARANCJA

Producent oświadcza, że wszystkie piece poddano kontroli w zakładzie producenta. Gwarancja obejmuje 12 miesięcy od daty faktury.

**INGERENCJA W CZĘŚCI LUB ICH WYMIANA NA CZĘŚCI INNE NIŻ ORYGINALNE POWODUJE UNIEWAŻNIENIE GWARANCJI I ZWOLNIENIE PRODUCENTA Z WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI.**

PL



### 3. OPISY TECHNICZNE

#### 3.1 DANE TECHNICZNE MODELU

	Temp. robocza (°C)	Zasilanie (V)	Komora	Moc (kW)	Moc element. górnego (kW)	grzew dolnego (kW)	Wymiary zewnętrzne (cm)	Wymiary wewnętrzne (cm)
226865	50   320	230	1	1,6	800x1	800x1	56,8x50,0x(H)28,0	41,0x36,0x(H)9,0
226872	50   320	230	2	2,4	800x2	800x1	56,8x50,0x(H)43,0	41,0x36,0x(H)9,0
226889	50   500	230   400	1	5	2500x1	2500x1	91,5x69,0x(H)35,7	62,0x50,0x(H)12,0
226896	50   500	230   400	2	7,5	2500x2	2500x1	91,5x69,0x(H)52,7	62,0x50,0x(H)12,0
226773	50   500	230   400	1	4,7	2350x1	2350x1	97,5x92,4x(H)41,3	66,0x66,0x(H)14,0
226780	50   500	230   400	2	9,4	2350x2	2350x2	97,5x92,4x(H)74,5	66,0x66,0x(H)14,0
226902	50   500	230   400	1	7,2	1200x3	1200x3	97,5x121,4x(H)41,3	66,0x99,0x(H)14,0
226919	50   500	230   400	2	14,4	1200x6	1200x6	97,5x121,4x(H)74,5	66,0x99,0x(H)14,0

#### 3.2 DANE TECHNICZNE MODELU BASIC

	Temp. robocza (°C)	Zasilanie (V)	Komora	Moc (kW)	Moc element. górnego (kW)	grzew dolnego (kW)	Wymiary zewnętrzne (cm)	Wymiary wewnętrzne
226926	50   500	230   400	1	4,4	2200x1	2200x1	136,0x60,0x(H)41,3	108,0x43,5x(H)14,0
226933	50   500	230   400	2	8,8	2200x2	2200x2	136,0x60,0x(H)74,5	108,0x43,5x(H)14,0
226940	50   500	230   400	1	6	3000x1	3000x1	100,0x95,4x(H)41,3	72,0x72,0x(H)14,0
226957	50   500	230   400	2	12	3000x2	3000x2	100,0x95,4x(H)74,5	72,0x72,0x(H)14,0
226964	50   500	230   400	1	9	1500x3	1500x3	100,0x131,4x(H)41,3	72,0x108,0x(H)14,0
226971	50   500	230   400	2	18	1500x6	1500x6	100,0x131,4x(H)74,5	72,0x108,0x(H)14,0
226988	50   500	230   400	1	9	1500x3	1500x3	136,0x95,4x(H)41,3	108,0x72,0x(H)14,0
226995	50   500	230   400	2	18	1500x6	1500x6	136,0x95,4x(H)74,5	108,0x72,0x(H)14,0
227046	50   500	230   400	1	13,2	2200x3	2200x3	136,0x131,4x(H)41,3	108,0x108,0x(H)14,0
227053	50   500	230   400	2	26,4	2200x6	2200x6	136,0x131,4x(H)74,5	108,0x108,0x(H)14,0

### 3.3 PRZEZNACZENIE

Piec przeznaczony jest wyłącznie do określonego poniżej zastosowania:

- Pieczenie pizzy, zapiekanie produktów żywnościowych i podgrzewanie żywności w pojemnikach
- Piec może być obsługiwany wyłącznie przez upoważnionych operatorów (użytkowników)
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi przez osoby (w tym dzieci) o obniżonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych lub umysłowych lub nieposiadających doświadczenia i wiedzy, o ile nie działają pod nadzorem osób odpowiadających za ich bezpieczeństwo.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do zabawy dla dzieci.

### 3.4 OGRANICZENIA EKSPLOATACJI

Piec zaprojektowano i wyprodukowano wyłącznie do zastosowań określonych w pkt 3.3, dlatego, aby zapewnić ciągłe bezpieczeństwo operatorów i wydajną pracę pieca, nie wolno używać go do innych celów.

## 4. INSTALACJA

### 4.1 INSTRUKCJA DLA UŻYTKOWNIKA

Miejsce instalacji pieca musi spełniać następujące wymogi:

- obszar roboczy musi być suchy,
- 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 ZAPEWNIĆ BEZPIECZEŃSTWO POŻAROWE. UTRZYMAĆ WOLNĄ PRZESTRZEŃ WOKÓŁ PIECA NA PRZYNAJMNIEJ 30 CM.**

Sprawdzić, czy parametry instalacji elektrycznej odpowiadają wymogom urządzenia określonym na tabliczce znamionowej przedstawionej w pkt. 3.1, 3.2 Charakterystyka techniczna. Parametry gniazdka elektrycznego muszą być zgodne z wtyczką zamontowaną na końcu kabla.

### 4.2 PODŁĄCZENIE DO INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ

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

**GŁÓWNA LINIA MUSI BYĆ WYPOSAŻONA W WYŁĄCZNIK RÓŻNICOWO-PRĄDOWY POŁĄCZONY Z INSTALACJĄ UZIEMIENIA, ZGODNIE Z OBOWIĄZUJĄCYMI PRZEPISAMI LOKALNYMI I KRAJOWYMI.**



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

- podłączyć przewody do zacisków L1—L2—L3—N —  $\perp$  kabla zasilającego typu H07RNF 3G X „x” mm<sup>2</sup> bez oznacznika;
- na drugi koniec założyć wtyczkę, znormalizowaną i spolaryzowaną (rozdzielenie pomiędzy przewodem fazowym a neutralnym musi być wyraźne),
- aby podłączyć urządzenie do jednofazowego zasilania 230 V wystarczy wykonać mostek pomiędzy zaciskami L1-L2-L3 za pomocą płytek znajdujących się w skrzynce zaciskowej

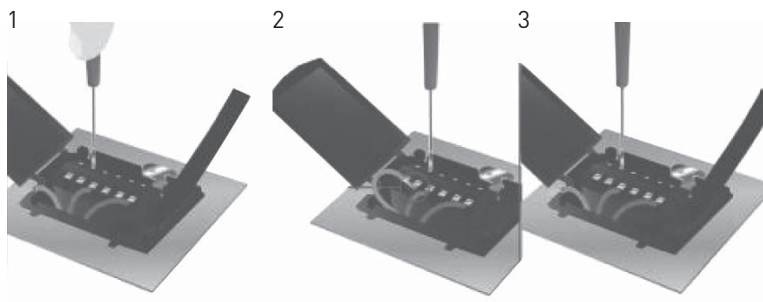
L1	Zacisk nr 1
L2	Zacisk nr 2
L3	Zacisk nr 3
N	Zacisk nr 4 o Nr 5
$\perp$	Zacisk nr 6

**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.**

#### 4.3 SKRZYNKA ZACISKOWA

Skrzynka zaciskowa znajduje się na zewnątrz, z tyłu urządzenia.



Model	Liczba kabli	Przekrój (mm <sup>2</sup> )
226865, 226872	3	2,5
Pozostałe modele	5	4

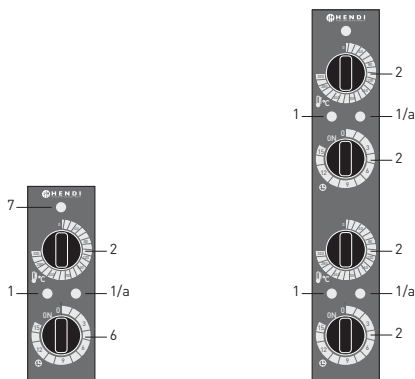
#### 4.4 POŁĄCZENIE EKWIPOTENCJALNE

Urządzenie należy podłączyć do układu ekwipotencjalnego, odpowiedni zacisk znajduje się w pobliżu skrzynki zaciskowej. Przewód ekwipotencjalny musi mieć przekrój 10 mm<sup>2</sup>.

## 5. EKSPLOATACJA I OBSŁUGA

### 5.1 PANEL STEROWANIA

Panel sterowania znajduje się z przodu pieca, patrz rys. 1, 2, 3.



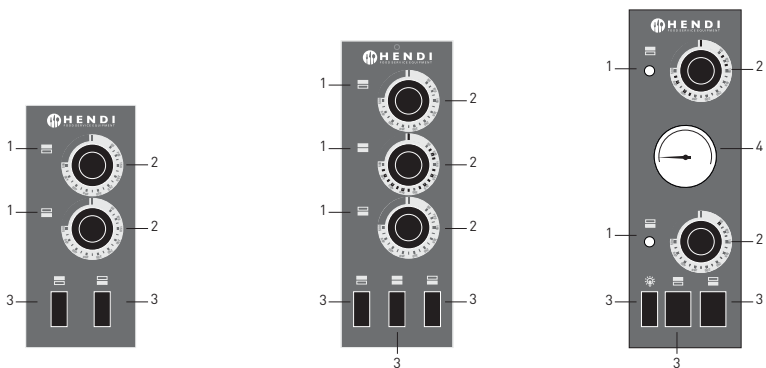
Rys. 1  
panel sterowania  
HENDI 226865

Rys. 2  
panel sterowania  
HENDI 226872

#### Legenda – rys. 1 i 2

Nr	Oznaczenie	Funkcja
1	Kontrolka	Zapalenie kontrolki oznacza, że elementy grzewcze działają
1/a	Kontrolka	Jeśli jest zapalona, włączony jest zegar
2	Termostat	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Położenie 0:</b> elementy grzewcze są wyłączone</li> <li>• <b>Położenie 50-320°C:</b> regulacja temperatury.</li> </ul>
6	Zegar	Regulacja czasu pieczenia
7	Wyłącznik główny	Wyłącza wszystkie części

PL



Rys. 3  
panel sterowania  
HENDI 226889

Rys. 4  
panel sterowania  
HENDI 226896

Rys. 5  
panel sterowania  
pozostałe modele



## Legenda – rys. 3, 4 i 5

Nr	Oznaczenie	Funkcja
1	Kontrolka	Zapalenie kontrolki oznacza, że elementy grzewcze działają.
2	Termostat	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Położenie 0:</b> elementy grzewcze wyłączone</li><li>• <b>Położenie 50-500°C:</b> regulacja temperatury.</li></ul>
3	Włączenie elementu grzejnego	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Położenie I:</b> elementy grzewcze włączone</li><li>• <b>Położenie 0:</b> elementy grzewcze wyłączone</li></ul>
4	Termometr	Wskazuje temperaturę w komorze pieczenia.
5	Włącznik oświetlenia komory (I-0)	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Położenie I:</b> oświetlenie komory włączone</li><li>• <b>Położenie 0:</b> oświetlenie komory wyłączone</li></ul>

## 5.2 PIERWSZY ROZRUCH

Przed pierwszym uruchomieniem pieca zdjąć folię ochronną nie używając narzędzi, które mogą uszkodzić powierzchnię.

**ZE WZGLĘDÓW BEZPIECZEŃSTWA MAKSYMALNA DOZWOLONA TEMPERATURA TO 500°C. TEMPERATURĘ MOŻNA USTAWIĆ ZA POMOCĄ TERMOSTATU.**

**ROZRUCH PIECA MOŻNA PRZEPROWADZIĆ PO ZAKOŃCZENIU CZYNNOŚCI INSTALACYJNYCH I WYDANIU DEKLARACJI ZGODNOŚCI DLA PRZYŁĄCZENIA DO INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ PRZEZ UPRAWNIONEGO ELEKTRYKA.**

PL

Pierwszy rozruch pieca należy wykonać w następujący sposób:

- oczyścić przednią część pieca za pomocą czystej, miękkiej ściereczki, usuwając ewentualne osady;
- podłączyć wtyczkę do gniazda zasilania;
- przelącznik elementów grzewczych (**rys. 3 4, 5 - nr 3**) przelącznić do położenia „I”; modele 226865 i 226872: nacisnąć przelącznik główny (**rys. 1, 2 - nr 7**);
- uruchomić elementy grzewcze ustawiając termostat (**rys. 1, 2, 3, 4, 5 - nr 2**) na temperaturę **150°C**. Zapalenie się czerwonej kontrolki sygnalizuje włączenie elementów grzewczych;
- odczekać ok. 1 godzinę do nagrzania;
- wyłączyć elementy grzewcze przelączając przelącznik (**rys. 1, 2, 3, 4, 5 - nr 2**) do położenia „0” - kontrolka zgaśnie; modele 226865 i 226872: nacisnąć przelącznik główny i wyłączyć elementy grzewcze;
- otworzyć drzwi i pozostawić je otwarte przez okolo 15 min., aby usunąć parę i zapach;
- zamknąć drzwi i powtórzyć czynności opisane w pkt 4, ustawiając termostat (**rys. 1; 2; 3; 4; 5-nr 2**) na temperaturę **400°C**; modele 226865 i 226872: ustawić termostaty (**rys. 1; 2-nr 2**) na temperaturę **350°C**.
- odczekać ok. 1 godzinę do nagrzania;
- wyłączyć elementy grzewcze przelączając przelącznik (**rys. 1, 2, 3, 4, 5 - nr 2**) do położenia „0” - kontrolka zgaśnie; modele 226865 i 226872: nacisnąć przelącznik główny i wyłączyć elementy grzewcze;
- wyłączyć piec w sposób przedstawiony w pkt 5.4;
- w modelach 226865 i 226872 można regulować czas pieczenia ustawiając minuty za pomocą zegara (**rys. 1, 2 - nr 6**); po upływie zadanego czasu elementy grzewcze wyłączą się. Aby wybrać kolejny tryb pieczenia, obrócić pokrętko zegara (**rys. 1, 2 - nr 6**) w lewo do położenia „wt.”.





### 5.3 WŁĄCZANIE PIECA

- Podłączyć wtyczkę kabla zasilającego do gniazdka sieciowego;
- przelącznik elementów grzewczych (rys. 3 4, 5 - nr 3) przelączyć do polożenia „I”; modele 226865 i 226872: nacisnąć przelącznik gtówny (rys. 1, 2 - nr 7);
- Uruchomić elementy grzewcze ustawiając za pomocą termostatu (rys. 1, 2, 3, 4, 5 - nr 2) żadaną temperaturę wskazaną na pokrętle. Zapalone zostaną kontrolki wskazujące, które elementy grzewcze są włączone;
- Gdy piec osiągnął żadaną temperaturę (paz punkt 9 obecnego akapitu), widoczną na termometrze (rys. 5-nr 1) można włożyć pizzę do pieca;
- Ręcznie otworzyć drzwi pieca;
- Aby włączyć oświetlenie komory, nacisnąć włącznik oświetlenia pieca (rys. 5-nr 5);
- Za pomocą odpowiednich narzędzi włożyć do pieca pizzę. Nie należy pozostawiać otwartych drzwi pieca przez dłuższy czas, ponieważ uciekające z pieca ciepło powoduje spadek temperatury w komorze.
- Zamknąć drzwi i kontrolować proces pieczenia przez przeszklenie;
- Temperatura pieczenia pizzy może być różna w zależności od tego, czy pizza umieszczona jest bezpośrednio na ogniotrwałym kamieniu, czy też na blasze. W pierwszym przypadku zaleca się ustawić temperaturę pieczenia na **280°C** dla dolnego elementu i **320°C** dla elementu górnego. W drugim przypadku należy ustawić **320°C** dla dolnego elementu i **280°C** dla górnego.
- Po zakończeniu pieczenia otworzyć drzwi, wyjąć pizzę i zamknąć drzwi.

### 5.4 WYŁĄCZANIE PIECA

Po zakończeniu pieczenia wykonać następujące czynności:

- Wyłączyć piec przelączając wylączniki elementów grzewczych do **polożenia „0”** (rys. 3, 4, 5 - nr 3),
- to samo wykonać dla pokręteł regulujących termostaty (rys. 1, 2, 3, 4, 5 - nr 2).
- Piece 226865 i 226872: nacisnąć wylącznik gtówny i wylączyć elementy grzewcze;

## 6. KONSERWACJA

**PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO CZYNNOŚCI KONSERWACYJNYCH WYMAGANE JEST ODŁĄCZENIE WTYCZKI OD ZASILANIA.**

### 6.1 MYCIE

Mycie należy wykonywać po każdym użyciu, zgodnie z instrukcjami.

**Mycie powierzchni ogniotrwałej:** czynność tę należy wykonać przy nagrzanym piecu.

Przy **temperaturze na poziomie ok. 350°C** wylączyć piec, otworzyć drzwi i wycyścić powierzchnię za

pomocą **szczotki z włókna naturalnego na długim trzonku, aby uniknąć bezpośredniego kontaktu ciała z nagrzanymi częściami pieca.**

**Mycie powierzchni zewnętrznych:** (powierzchnie ze stali nierdzewnej, przeszklenie i panel sterowania):

te czynności należy wykonywać przy zimnym piecu.

**ZALECA SIĘ STOSOWANIE ODPOWIEDNIH RĘKAWIC I ODZIEŻY OCHRONNEJ, ABY UNIKNĄĆ POPARZEŃ.**

**NIEDOZWOLONE JEST UŻYWANIE STRUMIENIA WODY, ŚRODKÓW ŚCIERNYCH ALBO POWODUJĄCYH KOROZJĘ A TAKŻE TAKICH, KTÓRE MOGĄ USZKODZIĆ ELEMENTY URZĄDZENIA, NEGATYWNIE WPŁYNAĆ NA BEZPIECZEŃSTWO I HIGIENĘ PRACY.**



W przypadku awaryjnych czynności konserwacyjnych, naprawy lub wymiany skontaktować się z autoryzowanym dealerem, od którego zakupiono urządzenie

lub uprawnionym serwisantem spełniającym wymagania określone obowiązującymi przepisami.

## 7. UTYLIZACJA URZĄDZENIA

### 7.1 OSTRZEŻENIA OGÓLNE

W przypadku demontażu urządzenia należy ściśle przestrzegać obowiązujących przepisów. Należy se-

gregować części urządzenia w zależności od ich składu (tworzywo sztuczne, miedź, żelazo itp.).

## 8. ELEMENTY ELEKTRYCZNE

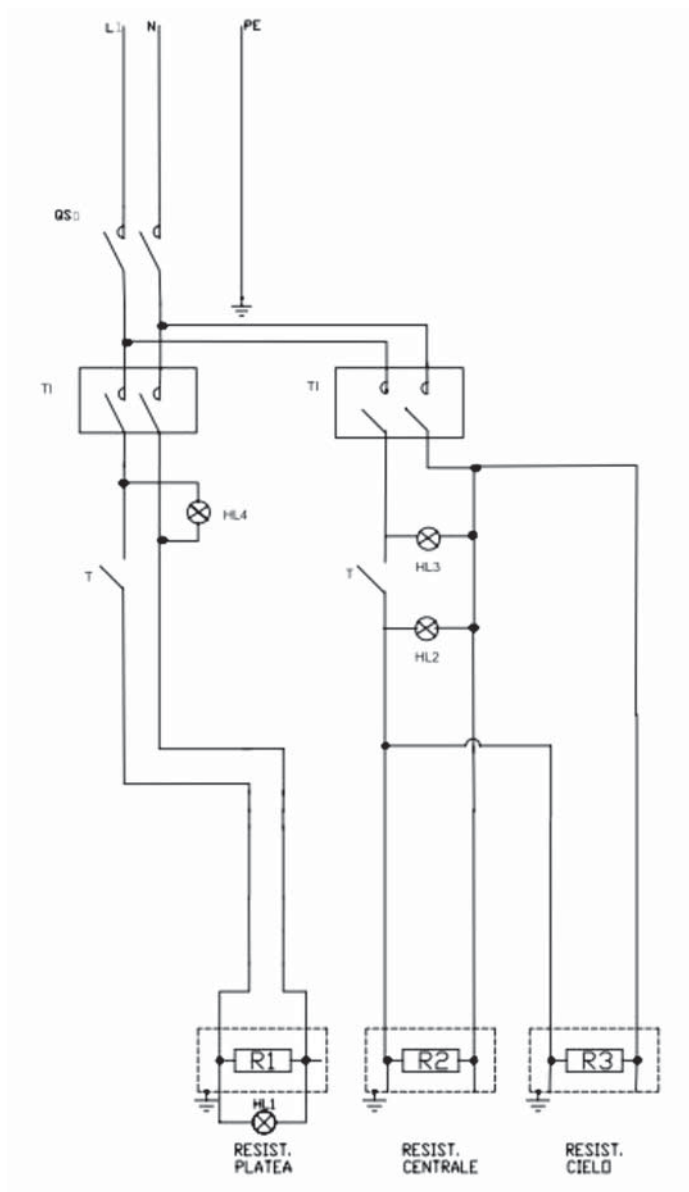
### WYKAZ CZĘŚCI

Oznaczenie	Opis
T	Termostat jednobiegunowy
TT	Termostat trzybiegunowy
QS0	Przełącznik elementów grzewczych
HL	Oświetlenie kontrolne elementów grzewczych
QF0/1	Włącznik oświetlenia komory
K	Stycznik
TI	Zegar

# SCHEMAT ELEKTRYCZNY

Modele: 226872

Zasilanie: 230 V, 1N, 50 Hz



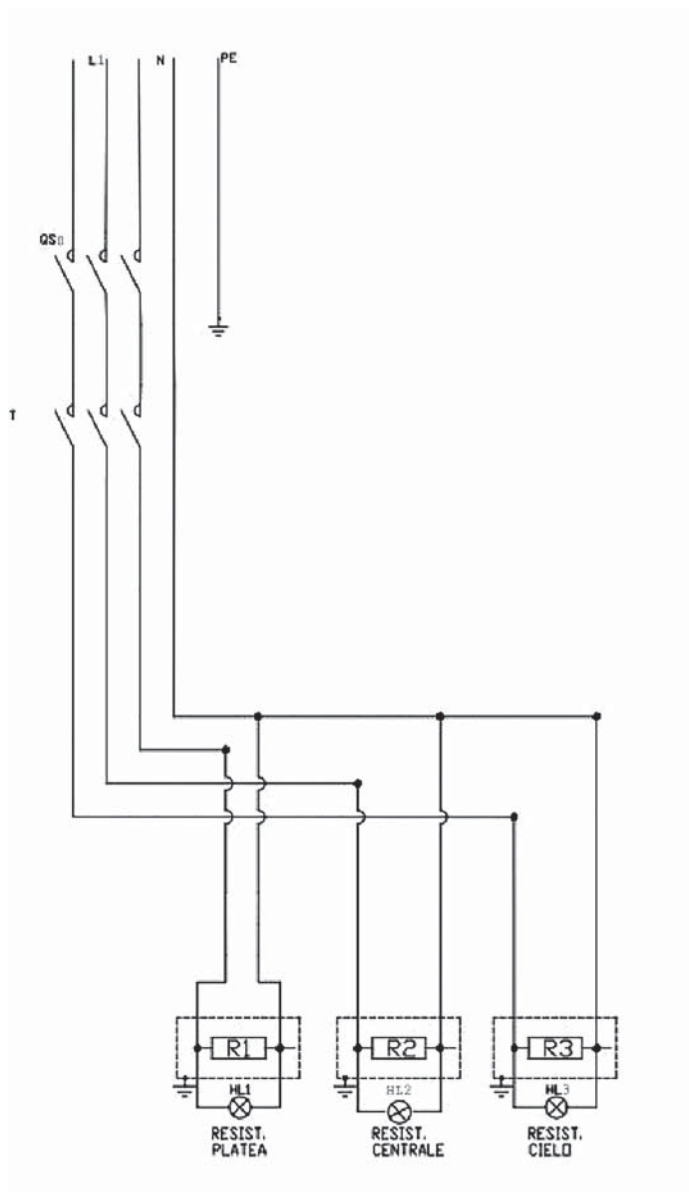
PL



# SCHEMAT ELEKTRYCZNY

Modele: 226896

Zasilanie: 400 V, 3N, 50 Hz



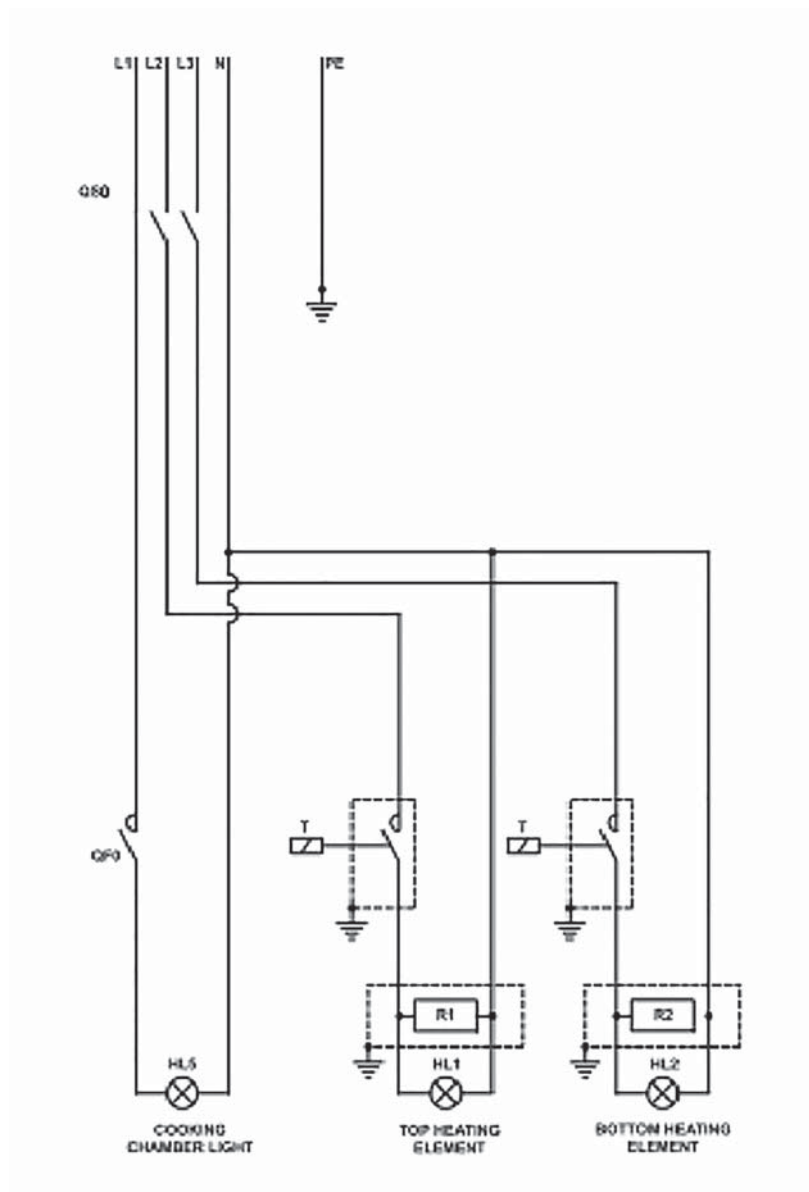
PL



## SCHEMAT ELEKTRYCZNY

Modele: 226773, 226780, 226940, 226957

Zasilanie: 400 V, 3N, 50 Hz (na jedną komorę)



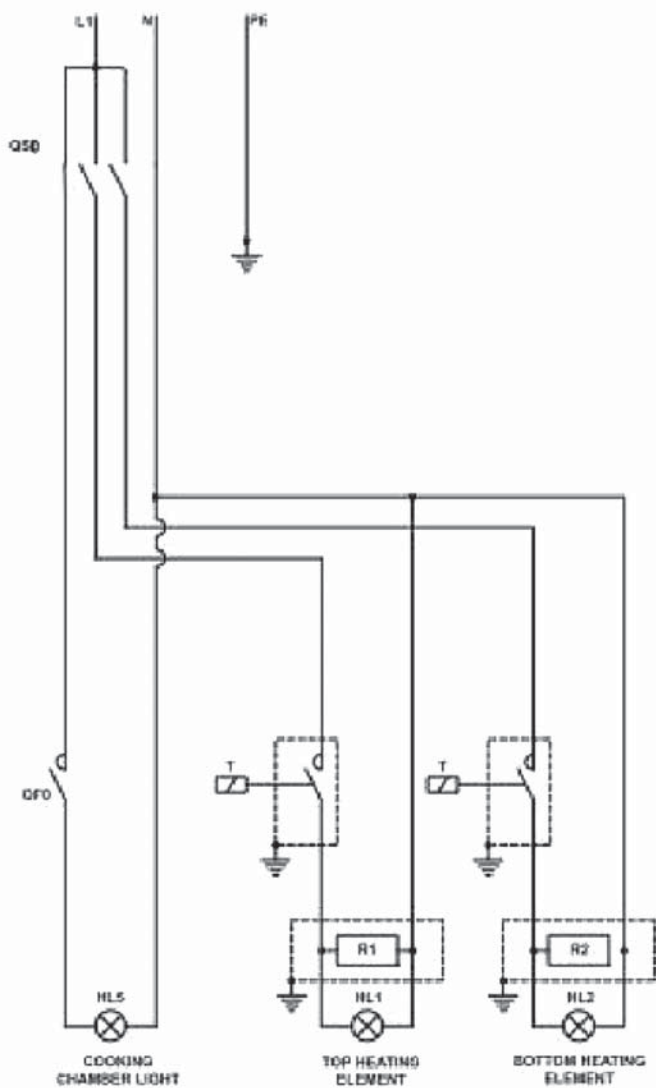
PL



## SCHEMAT ELEKTRYCZNY

Modele: 226902, 226919, 226964, 226971, 226988, 226995, 227046, 227053

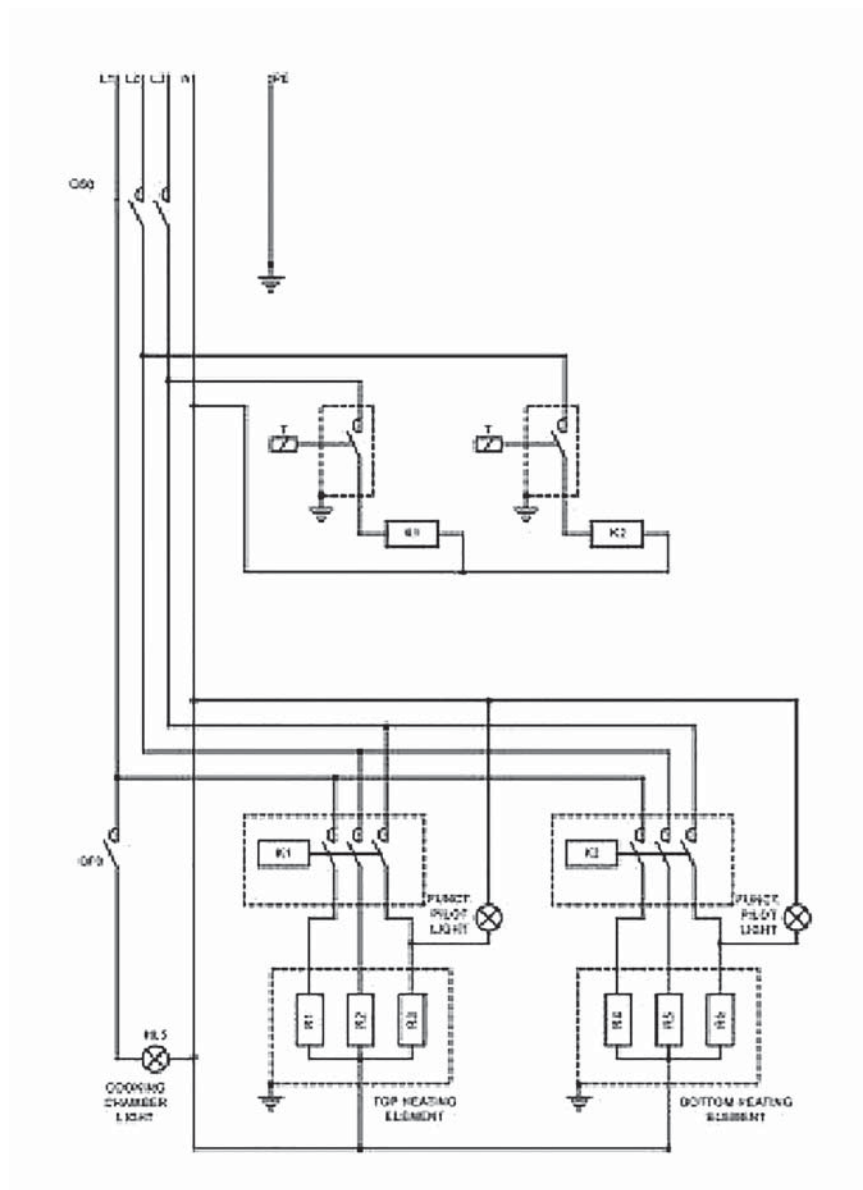
Zasilanie: 230, 1N, 50 Hz (na jedną komorę)



## SCHEMAT ELEKTRYCZNY

Modele: 226902, 226919, 226964, 226971, 226988, 226995, 227046, 227053

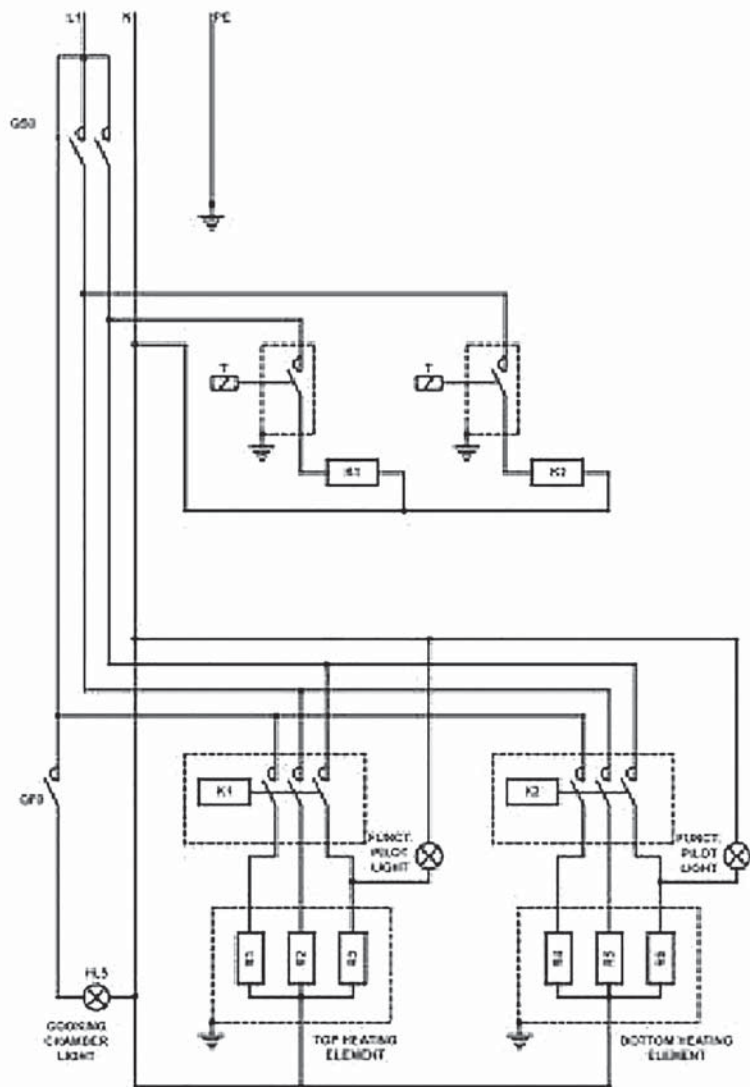
Zasilanie: 400 V, 3N, 50 Hz (na jedną komorę)



## SCHEMAT ELEKTRYCZNY

Modele: 226902, 226919, 226964, 226971, 226988, 226995, 227046, 227053

Zasilanie: 230 V, 1N, 50 Hz (na jedną komorę)

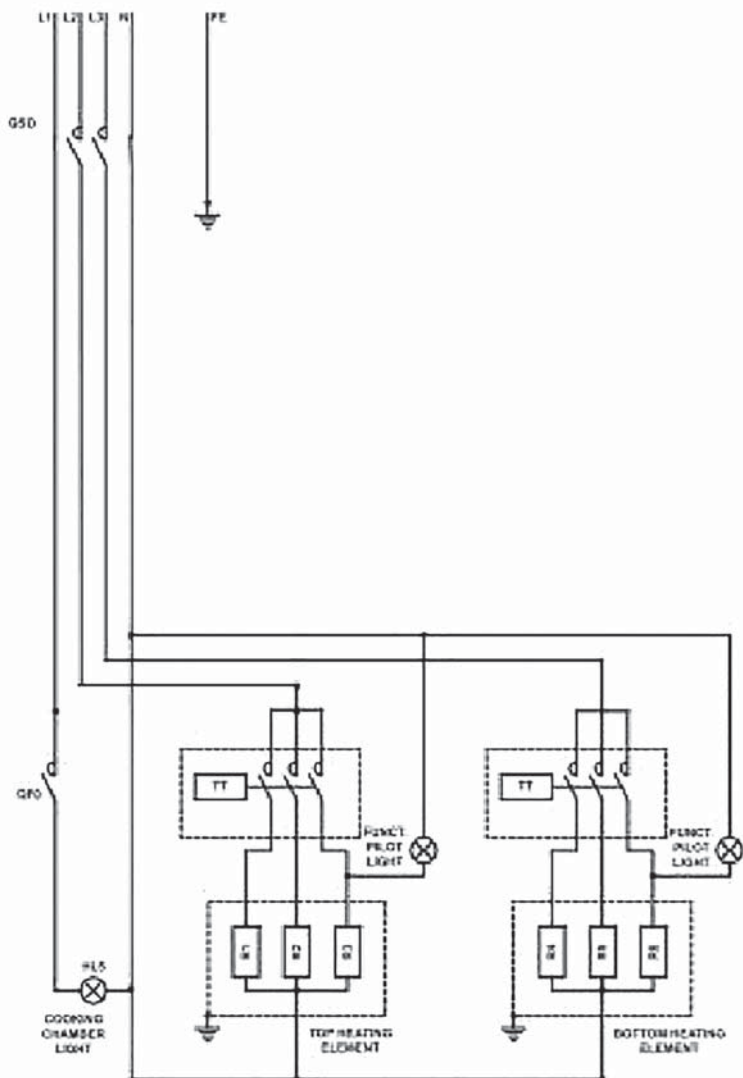




## SCHEMAT ELEKTRYCZNY

Modele: 226902, 226919, 226964, 226971, 226988, 226995, 227046, 227053

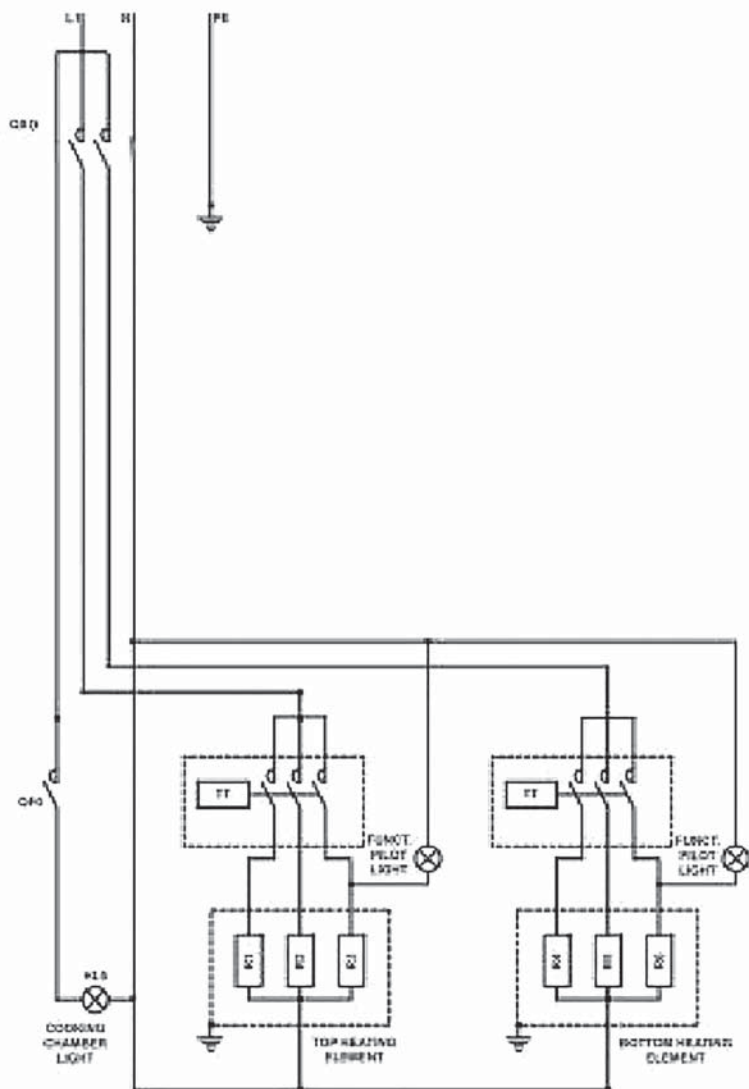
Zasilanie: 400 V, 3N, 50 Hz (na jedną komorę) z termostatem trójfazowym



## SCHEMAT ELEKTRYCZNY

Modele: 226902, 226919, 226964, 226971, 226988, 226995, 227046, 227053

Zasilanie: 230 V, 1 N, 50 Hz (na jedną komorę) z termostatem trójfazowym





**CONTENTS**

1. "CE" marking.....	21
2. General information .....	21
3. Technical descriptions.....	22
4. Installation .....	23
5. Use and functioning.....	25
6. Maintenance .....	27
7. Disposal.....	28
8. Spare parts .....	28
9. Electric drawings.....	29



## 1. "CE" MARKING

The "CE" marking consists of a gray label applied on the back of the oven. The rating plate bears in a readable and indelible way the following data:



ul. Magazynowa 5, 62-023 Gądko, Poland  
tel. +48 61 658 70 00, www.hendi.pl

Pizza oven Basic 1/40  
Piec do pizzy Basic 1/40

Item Kod	226865	Weight Waga	18kg
Power Moc	1600W	Voltage Napięcie	230V, 1N, 50Hz
Date Data	2015	S/N Nr seryjny	



## 2. GENERAL INFORMATION

### THE IMPORTANCE OF THE MANUAL

- Before using the oven, it is compulsory to read and understand this manual in all its parts.
- This manual must always be available for the authorized personnel and has to be kept close to the oven.
- The Manufacturer declines all liability for eventual damages to people, 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 kept until its final disposal.
- The "authorized operators" can carry out only the interventions for which they are specifically-trained and competent.

### STATUS OF "TURNED OFF OVEN"

- Before carrying out any kind of maintenance and/or adjustment intervention, it is compulsory to disconnect the power supply by disconnecting the

power supply plug from the main socket verifying that the oven is effectively turned off and cooled.

### WARRANTY

The manufacturer declares that all ovens are tested at manufacturer's premises. The warranty period is 12 months from invoice date

**THE TAMPERING AND/OR REPLACEMENT OF PARTS WITH NON ORIGINAL SPARE PARTS CAUSE THE DECAY OF THE WARRANTY AND RELEASE THE MANUFACTURER FROM ANY LIABILITY.**

EN



### 3. TECHNICAL DESCRIPTIONS

#### 3.1 TECHNICAL DATA OVENS BASIC

	Working temperature	Power supply	Chamber	Power	Power of top heating element	Power of bottom heating element	External dimensions	Inside dimensions
	[°C]	[V]		[kW]	[kW]	[kW]	[cm]	[cm]
226865	50   320	230	1	1,6	800x1	800x1	56,8x50,0x(H)28,0	41,0x36,0x(H)9,0
226872	50   320	230	2	2,4	800x2	800x1	56,8x50,0x(H)43,0	41,0x36,0x(H)9,0
226889	50   500	230   400	1	5	2500x1	2500x1	91,5x69,0x(H)35,7	62,0x50,0x(H)12,0
226896	50   500	230   400	2	7,5	2500x2	2500x1	91,5x69,0x(H)52,7	62,0x50,0x(H)12,0
226773	50   500	230   400	1	4,7	2350x1	2350x1	97,5x92,4x(H)41,3	66,0x66,0x(H)14,0
226780	50   500	230   400	2	9,4	2350x2	2350x2	97,5x92,4x(H)74,5	66,0x66,0x(H)14,0
226902	50   500	230   400	1	7,2	1200x3	1200x3	97,5x121,4x(H)41,3	66,0x99,0x(H)14,0
226919	50   500	230   400	2	14,4	1200x6	1200x6	97,5x121,4x(H)74,5	66,0x99,0x(H)14,0

#### 3.2 TECHNICAL DATA OVENS BASIC XL

	Working temperature	Power supply	Chamber	Power	Power of top heating element	Power of bottom heating element	External dimensions	Inside dimensions
	[°C]	[V]		[kW]	[kW]	[kW]	[cm]	[cm]
226926	50   500	230   400	1	4,4	2200x1	2200x1	136,0x60,0x(H)41,3	108,0x43,5x(H)14,0
226933	50   500	230   400	2	8,8	2200x2	2200x2	136,0x60,0x(H)74,5	108,0x43,5x(H)14,0
226940	50   500	230   400	1	6	3000x1	3000x1	100,0x95,4x(H)41,3	72,0x72,0x(H)14,0
226957	50   500	230   400	2	12	3000x2	3000x2	100,0x95,4x(H)74,5	72,0x72,0x(H)14,0
226964	50   500	230   400	1	9	1500x3	1500x3	100,0x131,4x(H)41,3	72,0x108,0x(H)14,0
226971	50   500	230   400	2	18	1500x6	1500x6	100,0x131,4x(H)74,5	72,0x108,0x(H)14,0
226988	50   500	230   400	1	9	1500x3	1500x3	136,0x95,4 x(H)41,3	108,0x72,0x(H)14,0
226995	50   500	230   400	2	18	1500x6	1500x6	136,0x95,4x(H)74,5	108,0x72,0x(H)14,0
227046	50   500	230   400	1	13,2	2200x3	2200x3	136,0x131,4x(H)41,3	108,0x108,0x(H)14,0
227053	50   500	230   400	2	26,4	2200x6	2200x6	136,0x131,4x(H)74,5	108,0x108,0x(H)14,0

### 3.3 DESTINATION OF USE

The oven has been designed and produced only for the following use:

- **PIZZA BAKING, GRATINATING OF GASTRONOMY PRODUCTS AND HEATING OF FOODSTUFF IN BAKING PANS.**
- **THE OVEN CAN BE USED EXCLUSIVELY BY AUTHORIZED OPERATORS (USER).**
- **THIS APPLIANCE IS NOT INTENDED FOR USE BY PEOPLE (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**

### 3.4 LIMITS OF USE

This oven has been designed and manufactured exclusively for the destination of use described in **Par. 3.3**, therefore, any other 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.

## 4. INSTALLATION

### 4.1 INSTRUCTIONS FOR THE USER

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

- 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 FLAMMABLE MATERIALS (WOODS, PLASTIC, COMBUSTIBLE, GAS, ETC.). AVOID THE CONTACT OF FLAMMABLE 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.**

Check that the electrical data of the user's electric system corresponds to the equipment requirements stated on the rating plate and on the above technical characteristics Par. 3.1, 3.2, The characteristics of the electric socket must be compatible with the plug installed on the cable.

### 4.2 ELECTRIC CONNECTION

**THE CONNECTION TO THE POWER SUPPLY MUST BE EXCLUSIVELY CARRIED OUT BY AN AUTHORIZED TECHNICIAN (ELECTRICIAN) SATISFYING THE TECHNICAL AND PROFESSIONAL REQUIREMENTS STATED BY THE REGULATIONS IN FORCE IN THE COUNTRY OF USE, THIS TECHNICIAN MUST ISSUE A DECLARATION OF CONFORMITY FOR THE INTERVENTION PERFORMED.**

**THE MAIN LINE SHOULD BE EQUIPPED WITH SAFETY DEVICES BY A DIFFERENTIAL SWITCH / CIRCUIT BRAKER, CO-ORDINATED WITH THE GENERAL EARTH INSTALLATION, IN CONFORMITY WITH THE LOCAL AND NATIONAL LAWS.**



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

- connect to the wires to the terminals L1—L2—L3—N —  $\perp$  of power cord type H07RNF 3G X "x" mm<sup>2</sup> un-sheathed with ferule;
- 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).
- 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

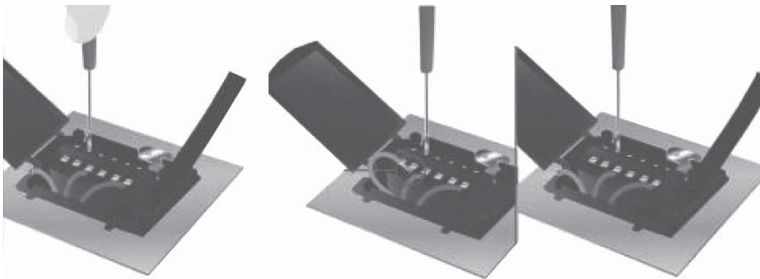
L1	Clamp N.1
L2	Clamp N.2
L3	Clamp N.3
N	Clamp N. 4 o N. 5
$\perp$	Clamp N. 6

**ONCE THE ELECTRIC CONNECTION HAS BEEN COMPLETED, 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 RESIDUAL CURRENT DEVICE (RCD) HAVING A RATED RESIDUAL OPERATING CURRENT NOT EXCEEDING 30 MA**

### 4.3 TERMINAL BOX

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



Model	N. of cables	Section (mm <sup>2</sup> )
BASIC 1/40; BASIC 2/40	3	2,5
BASIC 1/50; BASIC 2/50	5	4
BASIC 4-44; BASIC 6-66	5	4
BASIC XL 4-44; BASIC XL 6-66; BASIC XL 6L-66L; BASIC XL 9-99	5	4

### 4.4 EQUIPOTENTIAL

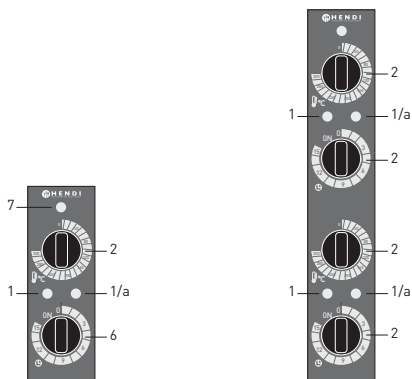
The equipment must be connected with an equi-potential device . the connection terminal is located near the terminal box. The bonding wire must have a minimal section of 10 mm<sup>2</sup>.



## 5. USE AND FUNCTIONING

### 5.1 CONTROL PANEL

The control panel is installed on the front of the oven as shown in FIG. 1,2,3.



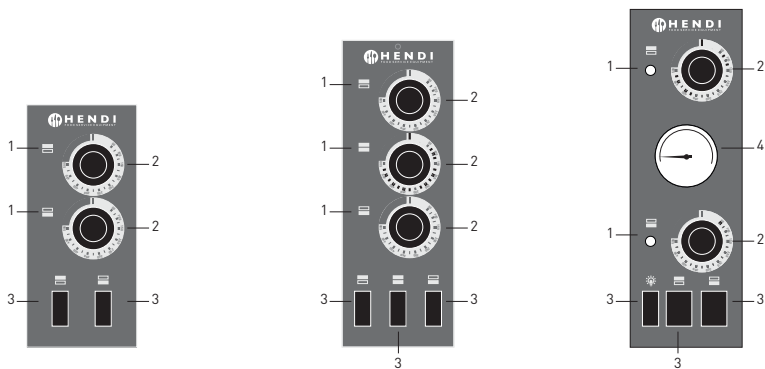
PIC. 1  
BASIC 1/40  
oven's Control panel

PIC. 2  
BASIC 2/40  
oven's Control panel

#### LEGEND PIC.1 - PIC.2

REF.	DENOMINATION	FUNCTION
1	Warning light	If lighted, the heating elements are working
1/a	Warning light	If lighted, timer is on
2	Thermostat	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pos. 0: the heating elements are off</li> <li>• Pos. 50-320°C: temperature regulation</li> </ul>
6	Timer	It adjusts the cooking time
7	General switch	Turns all the devices off

EN



PIC. 3  
BASIC 1/50  
oven's Control panel

PIC. 4  
BASIC 2/50  
oven's Control panel

PIC. 5  
BASIC, BASIC XL  
oven's Control panel



## LEGEND PIC.3 - PIC.4 - PIC.5

REF.	DENOMINATION	FUNCTION
1	Warning light	If lighted, the heating elements are working.
2	Thermostat	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Pos. 0:</b> heating elements off</li><li>• <b>Pos. 50-500°C:</b> temperature regulation.</li></ul>
3	Switch heating element	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Pos. I:</b> heating elements on;</li><li>• <b>Pos. 0:</b> heating elements off.</li></ul>
4	Thermometer	Indicates the temperature in the baking chamber.
5	Chamber lamp switch (I-0)	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Pos. I:</b> chamber light on;</li><li>• <b>Pos. 0:</b> chamber light off.</li></ul>

## 5.2 FIRST COMMISSIONING

Before the switching the oven on for the first time, remove the protective film without using tools that can damage the surfaces.

**DESPITE THE THERMAL POTENTIALITIES OF THE OVEN ITSELF, FOR SAFETY REASONS THE MAXIMUM ALLOWED TEMPERATURE IS 500°C. IT CAN BE SELECTED BY MEANS OF THE TIMER.**

**THE COMMISSIONING OF THE OVEN CAN BE CARRIED OUT ONLY WHEN THE INSTALLATION HAS BEEN COMPLETED AND THE AUTHORIZED TECHNICIANS HAVE ISSUED THE DECLARATION OF CONFORMITY FOR THE ELECTRIC CONNECTION.**

EN

The first commissioning must be carried out proceeding as follows:

- clean the front part of the oven with a clean and soft cloth in order to remove any eventual residues;
- connect the plug to the socket;
- put the switch of heating elements (pic.3;4;5-ref.3) in pos."I"; for the ovens 1/40 and 2/40: press the general switch (pic.1;2-ref.7);
- Start the heating elements setting the thermostat (pic.1;2;3;4;5-ref.2) on the temperature of 150°C. The red warning lights signaling the operation of the heating elements is on;
- let the oven heating up for about 1 h;
- switch the heating elements off by putting the switch in (pic.1;2;3;4;5-ref.2) in position "0" the warning light turns off; for the oven 1/40 and 2/40: press the general switch and turn off the heating elements;
- open the door and keep it opened for about 15 min in order to let steam and smell to go out;
- close the door and repeat the process described in section 4) bringing the thermostat (pic. 1;2;3;4;5 -rif.2) at the temperature of 400°C for the oven 1/40 and 2/40: bring thermostats (pic.1;2-ref.2) at a temperature of 350°C.
- let the oven heating up for about 1 h;
- switch the heating elements off by putting the switch in (pic.1;2;3;4;5-ref.2) in position "0" the warning light turns off; for the oven 1/40 and 2/40: press the general switch and turn off the heating elements;
- turn off the oven as described in par. 5.4
- with the oven 1/40 and 2/40 you can adjust the cooking time by setting the minutes with the timer (pic.1;2-ref.6). at the end of the time set the heating elements will turn off. To choose the mode of cooking continued, bring the timer knob (pic.1;2-ref.6) to "on" by turning to the left



### 5.3 TURNING ON OVEN

- Connect the plug of the power supply cable to the power supply outlet;
- Put the switch of heating elements (pic.3;4;5-ref.3) in pos."I"; for the ovens 1/40 and 2/40: press the general switch (pic.1;2-ref.7);
- Start the heating elements setting the thermostat (Pic.1;2;3;4;5-Ref.2) to the desired temperature indicated on the handle. The related warning lights signaling the heating elements in use are switched on;
- Once the oven has reached the desired temperature (see point 9 of this paragraph), visible on the thermometer (Pic.5-Ref.4), it is possible to insert the pizza;
- Open the oven door manually using the handles;
- To illuminate the inside of the chamber, press the oven lamp switch (Pic.5-Ref.5);
- 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.
- Close the door again and check the backing through the inspection glass ;
- 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;
- When the baking process ends, open the door and extract the pizza /pizzas and close the door again.

### 5.4 TURNING OFF THE OVEN

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

- Turn the oven off by putting the switches of heating elements in pos."0" (Pic.3;4;5-Ref.3) and the knobs that regulate the thermostats (Pic.1;2;3;4;5-Ref.2);
- For the ovens 1/40 and 2/40: press the general switch and turn off the heating elements;

## 6. MAINTENANCE

**BEFORE CARRING OUT ANY TYPE OF MAINTENANCE INTERVENTION, IT IS COMPULSORY TO DISCONNECT THE PLUG FROM THE MAIN POWER SUPPLY.**

### 6.1 CLEANING

The clearing must be carried out after every use following the instructions.

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

Once the **temperature is about 350°C**, turn the oven off, 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:** (surfaces in stainless steel, inspection glass and control panel): this operation has to be done with cold oven.

**IT IS RECOMMENDED 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 emergency maintenance, repairing and/or replacement refer exclusively to the authorized dealer where the oven has been bought and/or to an

authorized technician satisfying the technical and professional requirements stated by the regulations in force.



## 7. DISPOSAL

### 7.1 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.).

## 8. SPARE PARTS

### SPARE PARTS BASIC OVENS

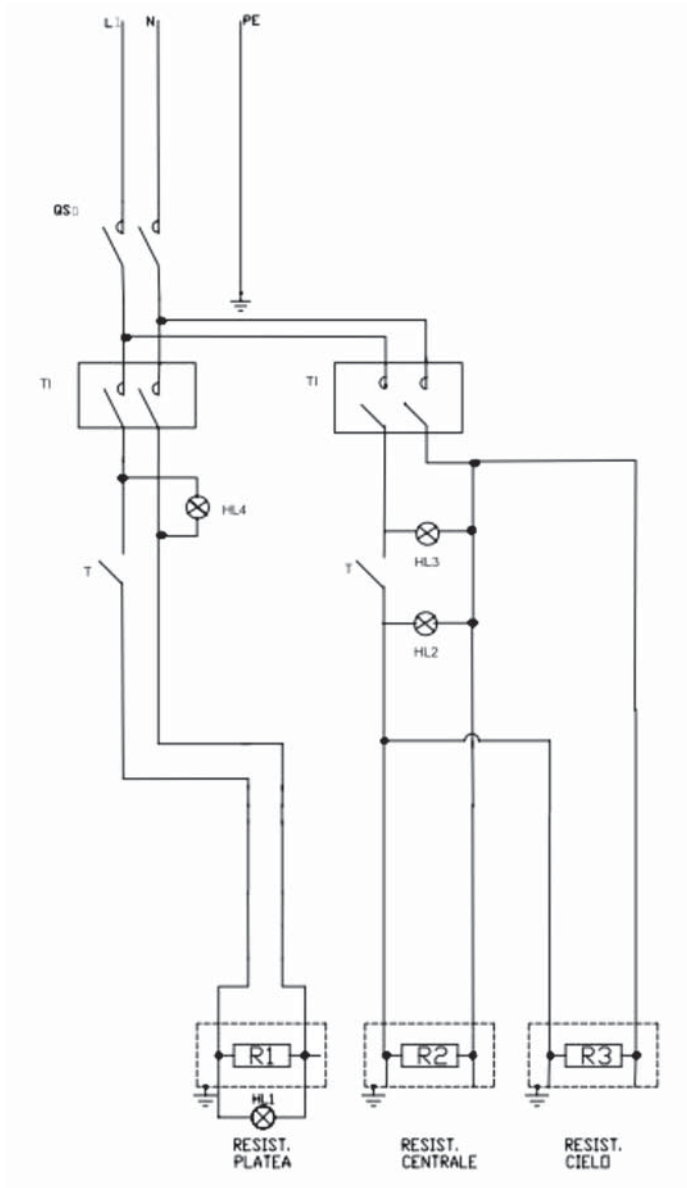
MARK	DESCRIPTION
T	Single (1) pole thermostat
TT	Three (3) poles thermostat
QS0	Heating elements on/off switch
HL	Heating elements spy light
QF0/1	Chamber light on/off switch
K	Contactora
TI	Timer

## 9. ELECTRICAL DRAWINGS

### ELECTRICAL DRAWINGS

MOD.: 226872

230 V, 1N, 50 Hz

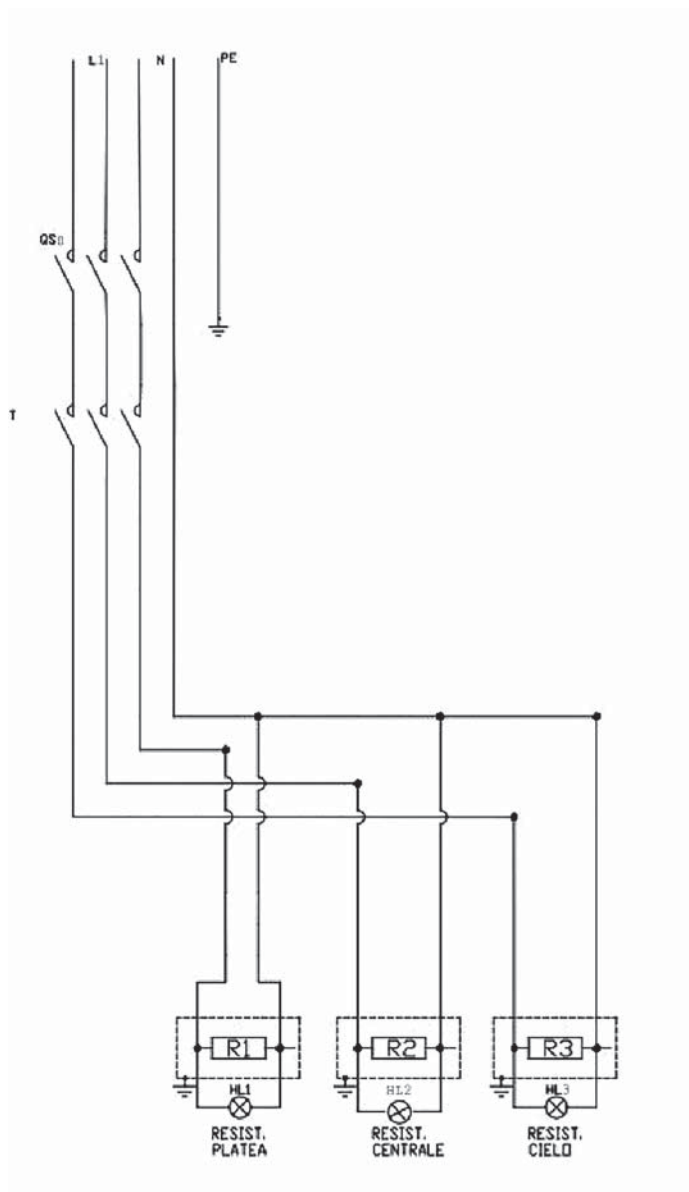


EN

# ELECTRICAL DRAWINGS

MOD.: 226896

400 V, 3N, 50 Hz



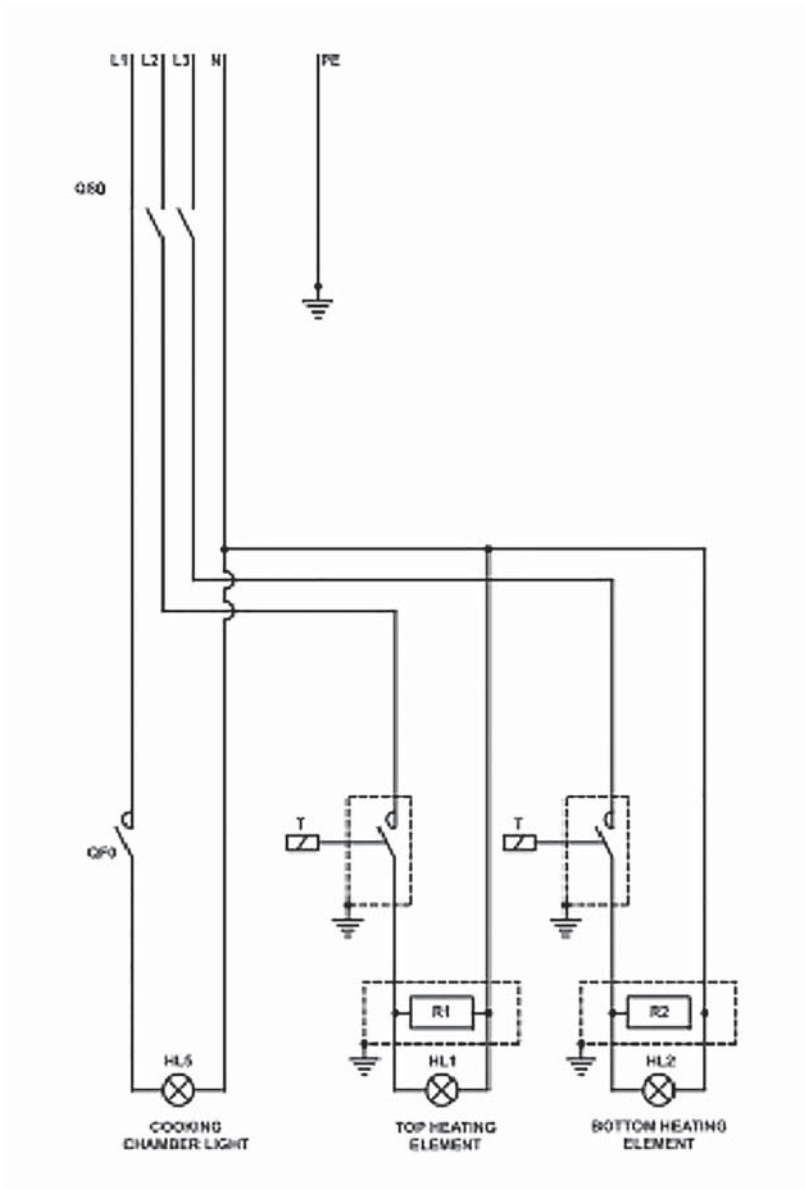
EN



# ELECTRICAL DRAWINGS

MOD.: 226773, 226780, 226940, 226957

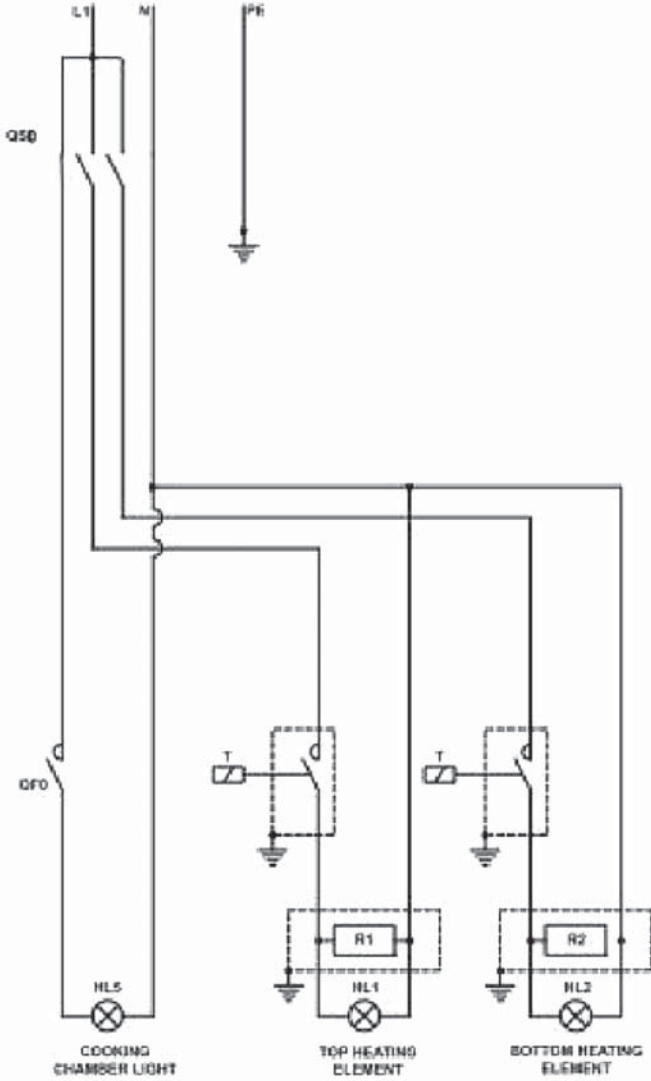
400 V, 3N, 50 Hz (per chamber)



EN

# ELECTRICAL DRAWINGS

MOD.: 226902, 226919, 226964, 226971, 226988, 226995, 227046, 227053  
230, 1N, 50 Hz (per chamber)



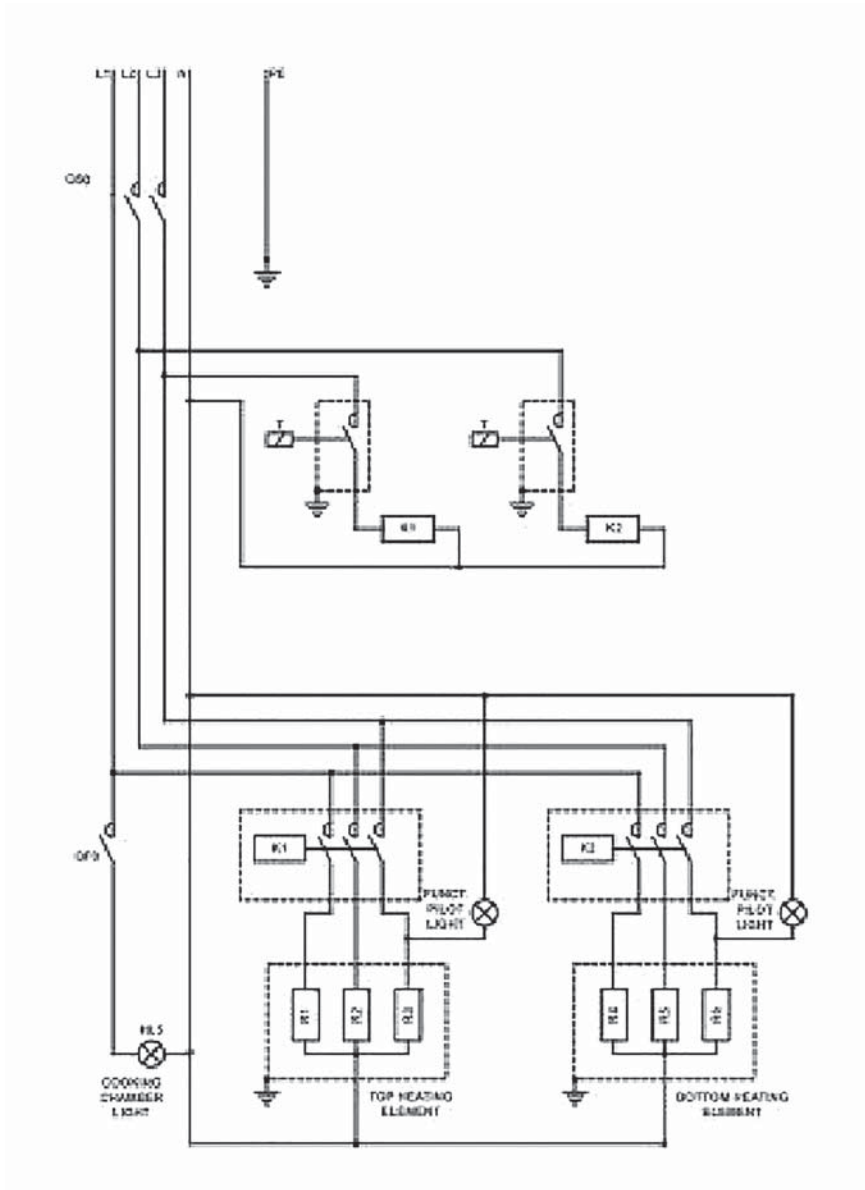
EN





# ELECTRICAL DRAWINGS

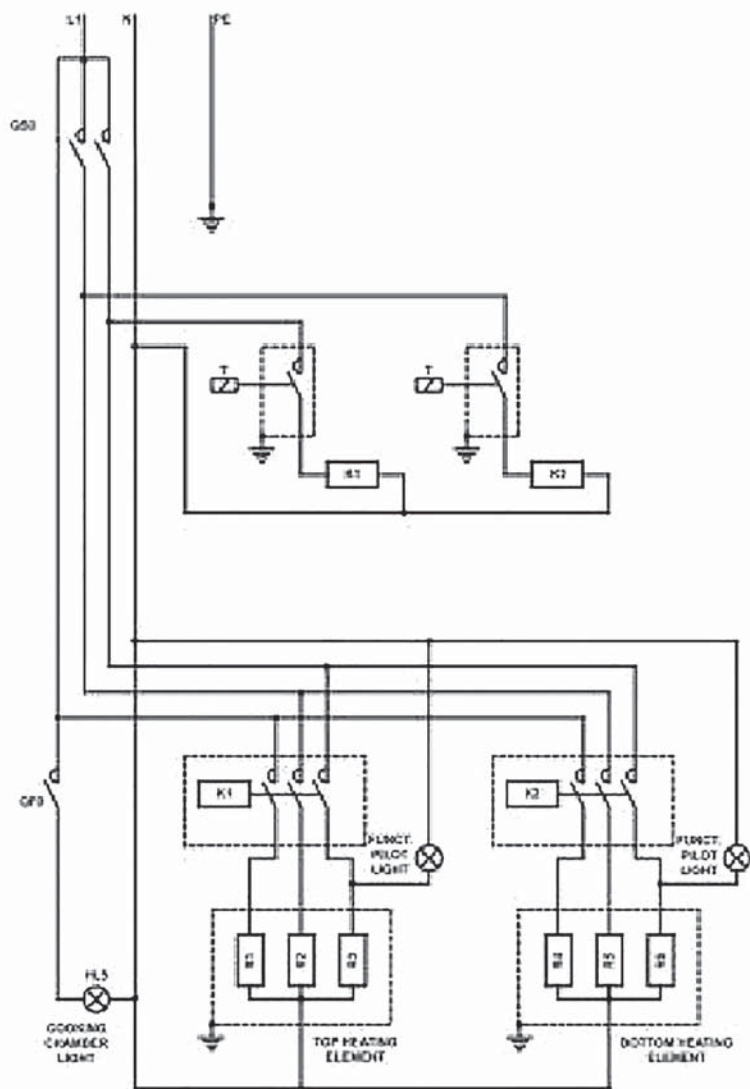
MOD.: 226902, 226919, 226964, 226971, 226988, 226995, 227046, 227053  
400 V, 3N, 50 Hz (per chamber)



## ELECTRICAL DRAWINGS

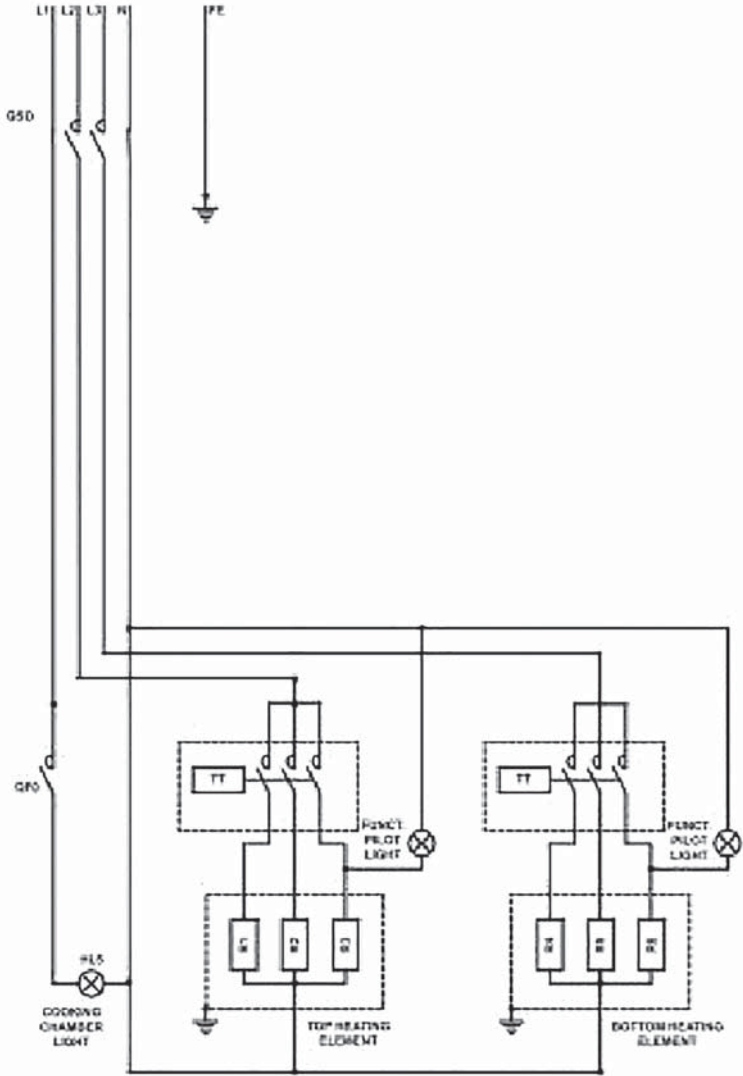
MOD.: 226902, 226919, 226964, 226971, 226988, 226995, 227046, 227053

230 V, 1N, 50 Hz (per chamber)



# ELECTRICAL DRAWINGS

MOD.: 226902, 226919, 226964, 226971, 226988, 226995, 227046, 227053  
400 V, 3 N, 50 Hz (per chamber) 3-phase thermostat

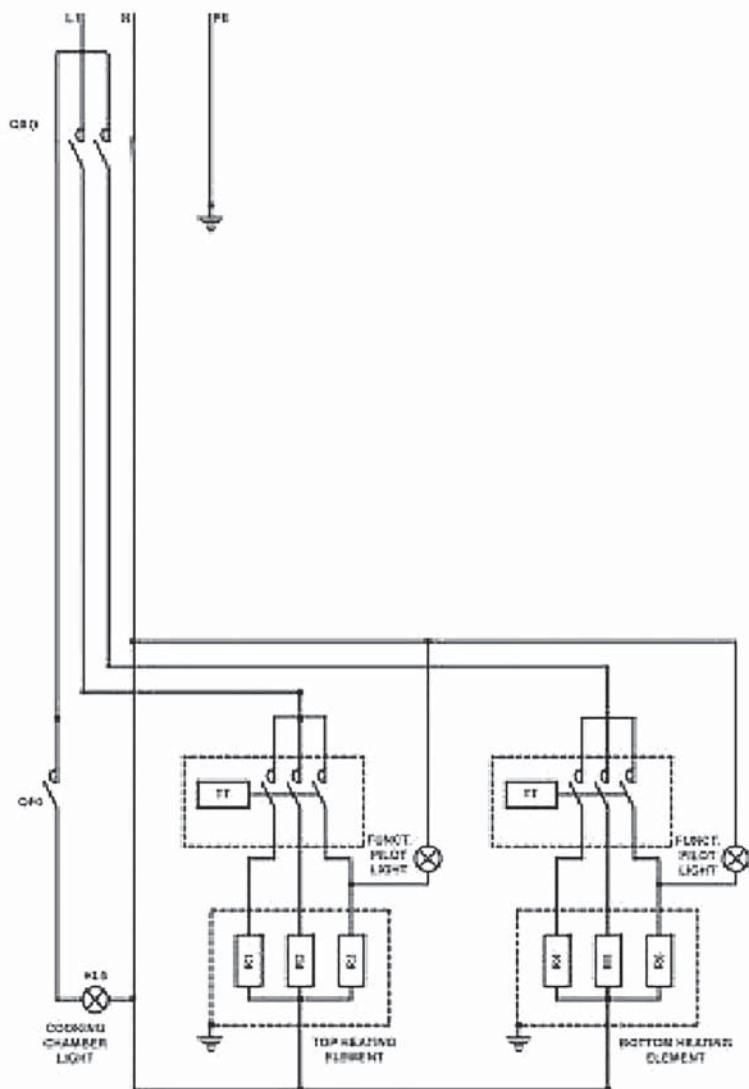


EN

## ELECTRICAL DRAWINGS

MOD.: 226902, 226919, 226964, 226971, 226988, 226995, 227046, 227053

Zasilanie: 230 V, 1 N, 50 Hz (per chamber) 3-phase thermostat



EN









**Hendi B.V.**

Steenoven 21  
3911 TX Rhenen  
The Netherlands

**Phone:** +31 (0)317 681 040

**Fax:** +31 (0)317 681 045

**Email:** info@hendi.eu

**Hendi Polska Sp. z o.o.**

ul. Magazynowa 5  
62-023 Gądko  
Poland

**Phone:** +48 61 6587000

**Fax:** +48 61 6587001

**Email:** info@hendi.pl

**Hendi Food Service Equipment GmbH**

Gewerbegebiet Ehring 153911 TX Rhenen  
5112 Lamprechtshausen  
Austria

**Phone:** +43 (0) 6274 200 10 0

**Fax:** +43 (0) 6274 200 10 20

**Email:** office@hendi-austria.com

**Hendi Food Service Equipment Romania S.R.L.**

Str. Zizinului nr. 106A, Complex Duplex 3 Hala G45112  
Brasov 500407 RO  
Romania

**Phone:** +40 268 320330

**Fax:** +40 268 320335

**Email:** office@hendi.ro

[www.hendi.eu](http://www.hendi.eu)

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