

LOW TEMPERATURE OVEN



Item: 225479

You should read this user manual carefully before using the appliance

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, sollten Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen

Alvorens de apparatuur in gebruik te nemen dient u deze gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen

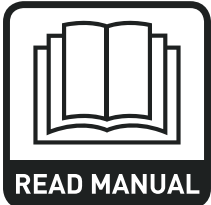
Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil .

Prima di utilizzare l'apparecchio in funzione leggere attentamente le istruzioni per l'uso.

Citiți cu atenție prezentul manual de utilizare înainte de folosirea aparatului

Внимательно прочитайте руководство пользователя перед использованием прибора



Keep this manual with the appliance.
Diese Gebrauchsanweisung bitte beim Gerät aufbewahren.
Bewaar deze handleiding bij het apparaat.
Zachowaj instrukcję urządzenia.
Gardez ces instructions avec cet appareil.
Conservate le istruzioni insieme all'apparecchio.
Păstrați manualul de utilizare alături de aparat.
Хранить руководство вместе с устройством.



For indoor use only.
Nur zur Verwendung im Innenbereich.
Alleen voor gebruik binnenshuis.
Do użytku wewnątrz pomieszczeń.
Pour l'usage à l'intérieur seulement.
Destinato solo all'uso domestico.
Doar pentru uz la interior.
Использовать только в помещениях.



Cher client,

Merci d'avoir acheté cet appareil de **Hendi**. Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant de brancher l'appareil afin d'éviter tout endommagement pour cause d'usage abusif. Veuillez notamment lire les consignes de sécurité avec la plus grande attention.

Règles de sécurité



- L'utilisation abusive et le maniement incorrect de l'appareil peuvent entraîner une grave détérioration de l'appareil ou provoquer des blessures.
- Cet appareil est conçu exclusivement à des fins commerciales et non pour un usage domestique.
- L'appareil doit être utilisé uniquement pour le but il a été conçu. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommage consécutif à un usage abusif ou un maniement incorrect.
- Veillez à tenir l'appareil et la prise électrique hors de portée de l'eau ou de tout autre liquide. Si malencontreusement l'appareil tombe dans l'eau, débranchez immédiatement la prise électrique et faites contrôler l'appareil par un réparateur agréé. La non-observation de cette consigne entraîne un risque d'accident mortel.
- Ne tentez jamais de démonter vous-même le bâti de l'appareil.
- N'enfoncez aucun objet dans la carcasse de l'appareil.
- Ne touchez pas la prise avec les mains mouillées ou humides.
- **Risque d'électrocution!** Ne tentez jamais de réparer l'appareil. Tous défauts et dysfonctionnement doivent être supprimés par le personnel qualifié.
- **N'utilisez jamais l'appareil endommagé!** Débranchez l'appareil endommagé de l'alimentation électrique et contactez votre revendeur.
- **Avertissement:** N'immergez pas les pièces électriques de l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides. Ne mettez pas l'appareil sous l'eau courante.
- Vérifiez régulièrement la fiche et le câble d'alimentation pour les dommages. La fiche ou le câble d'alimentation endommagé(e) transmettre pour la réparation au service ou à une personne qualifiée, pour prévenir tous les menaces ou les blessures possibles.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas en contact avec les objets pointus ou chauds ; gardez le câble loin des flammes nues. Pour retirer la fiche de la prise murale, tirez toujours en tenant la fiche et non le câble d'alimentation.
- Protégez le câble d'alimentation (ou la rallonge) contre le débranchement accidentel de la prise murale. Le câble doit être posé de manière ne provoquant pas les chutes accidentelles.
- Surveillez en permanence l'appareil pendant l'utilisation.
- Avertissement ! Si la fiche est insérée dans la prise murale, l'appareil doit être considéré comme branché à l'alimentation.
- Avant de retirer la fiche de la prise, éteignez l'appareil !
- Ne transportez jamais l'appareil en tenant le câble.
- N'utilisez aucuns accessoires qui n'ont pas été fournis avec l'appareil.

FR



- L'appareil doit être branché à la prise murale avec une tension et la fréquence indiquées sur la plaque signalétique.
- Insérez la fiche à la prise murale située dans un endroit facilement accessible de sorte qu'en cas de panne l'appareil puisse être immédiatement déconnecté. Pour éteindre complètement l'appareil, débranchez-le de la source d'alimentation. Pour cela, retirez la fiche à l'extrémité du câble d'alimentation de la prise murale.
- Eteignez l'appareil avant de débrancher l'appareil de la prise!
- N'utilisez jamais les accessoires non recommandés par le fabricant. L'utilisation des accessoires non recommandés peut présenter des risques pour l'utilisateur et provoquer les dommages à l'appareil. Utilisez uniquement des pièces et accessoires originaux.
- Cet appareil n'est pas apte à être utilisé par des personnes (enfants compris) avec capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles diminuées ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances suffisantes.
- Ne laissez jamais les enfants utiliser l'appareil.
- L'appareil et le câble d'alimentation doivent être stockés hors de la portée des enfants.
- Ne permettez pas aux enfants d'utiliser l'appareil pour jouer
- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation s'il doit être laissé sans surveillance et également avant le montage, le démontage et le nettoyage.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.

Consignes particulières de sécurité

- L'appareil est destiné pour une cuisson lente ou un réchauffement des aliments par un processus contrôlé. L'appareil est destiné à un usage commercial. L'utilisation de l'appareil pour toute autre fin peut entraîner des dommages à l'appareil ou des blessures.
- Utilisez l'appareil uniquement conformément aux instructions. Uniquement à l'usage à l'intérieur.
- L'appareil doit être utilisé uniquement par du personnel qualifié de cuisine du restaurant, des cantines ou du bar etc.
-  **Attention ! Risque de brûlures!** La surface de chauffage et d'autres surfaces disponibles chauffent à des températures élevées. Ne touchez que le panneau de commande.
-  Sur la partie arrière de l'appareil il y a une prise équipotentielle qui permet l'assemblage en croix d'un autre appareil.
- Tenez l'appareil éloigné des surfaces chaudes ou des flammes nues. Placez l'appareil sur une surface stable, propre et sèche, résistant à des températures élevées.
- N'utilisez pas à proximité de l'appareil des matériaux inflammables ou explosifs, les cartes bancaires, les disques magnétiques ou la radio.
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner par l'intermédiaire d'une minuterie externe ou d'un système de contrôle à distance séparé.
- **AVERTISSEMENT:** N'obstruez pas les orifices de ventilation.
- Assurez au moins 15 cm d'espace autour de l'appareil pour garantir une ventilation adéquate.



- Ne nettoyez pas l'appareil à l'aide d'un jet d'eau direct ou un nettoyeur à vapeur, ne rincez pas à l'eau pour ne pas humidifier ou mouiller les pièces à l'intérieur de l'appareil et éviter le risque d'un choc électrique.
- Avant de nettoyer et stocker l'appareil, attendez jusqu'à ce qu'il refroidisse complètement.
- Soyez prudent pendant le transport de l'appareil en raison de son poids. L'appareil doit être transporté par deux personnes ou à l'aide d'un chariot. Transportez l'appareil avec précaution et lentement, sans l'incliner à un angle supérieur à 45°.
- Ne transportez pas l'appareil pendant le fonctionnement.

Mise à la terre

Le batteur mélangeur est un appareil de la Ière classe de protection et doit être obligatoirement mis à la terre. La mise à la terre réduit le risque de choc électrique grâce à un conduit évacuant

le courant électrique. L'appareil est équipé d'un conduit avec la mise à la terre et la prise de terre. N'insérez pas la fiche à la prise murale si l'appareil n'a pas été correctement installé et mis à la terre.

Préparation avant la première utilisation

- Assurez-vous que l'appareil est intact. S'il est endommagé, contactez immédiatement votre fournisseur et N'UTILISEZ PAS l'appareil.
- Enlevez tout le matériel d'emballage et le feuil de protection éventuellement existant.
- Nettoyez l'appareil avec de l'eau tiède et un chiffon doux.
- Mettez l'appareil dans une position horizontale et sur un fondement stable à moins qu'il ne soit indiqué autrement.
- En ce qui concerne des appareils aux fentes de ventilation, veillez à ce qu'il reste assez d'espace autour de l'appareil pour l'évacuation de la chaleur.

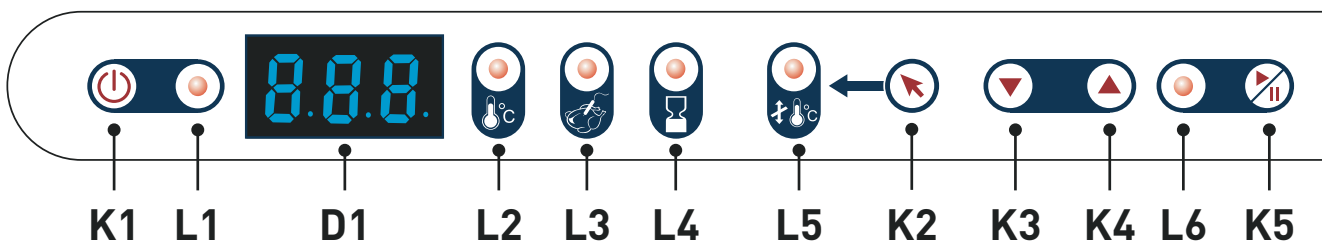
- Installez l'appareil en veillant à ce que la prise de courant demeure accessible à tout moment.
- Réglez la température de chauffage la plus élevée dans la chambre et laissez l'appareil allumé pendant environ une heure.

Attention : En raison des résidus de production, l'appareil peut émettre une faible odeur caractéristique au début du fonctionnement. Ce phénomène est tout à fait normal et ne signifie pas un mauvais fonctionnement ou le fonctionnement dangereux. Assurez-vous que l'appareil est bien ventilé.

⇒ S'il vous plaît respectez toujours les normes HACCP.

FR

Panneau de con



	L'interrupteur vert ON/OFF qui se trouve à l'arrière de l'appareil
K1	Bouton standby
K2	Bouton de sélection de fonction
K3	Diminution de la température/ du temps (TEMP/TIME)
K4	Augmentation de la température / du temps (TEMP/TIME)
K5	Bouton start / pause
D1	Affichage numérique
L1	Témoin d'alimentation
L2	Chambre voyant de température
L3	Voyant indiquant la température interne des aliments (en utilisant la sonde de température fournie)
L4	Témoin minuterie
L5	Voyant maintien de température
L6	Voyant de fonctionnement

Démarrage

Connectez la fiche à une prise de courant appropriée et appuyez sur l'interrupteur vert ON/OFF à l'arrière de l'appareil, en le réglant sur la position „I“. Appuyez sur le bouton de veille (Standby) (K1).

- Le four émet un bip une fois et puis tous les voyants, L1 à L5, et l'afficheur D1 seront actives pendant 0,5 seconde. Après cela, la lampe L1 est allumée pour indiquer que le four est prêt à fonctionner (en mode en veille).

Selection Function

- Lorsque le four est dans le mode en veille, vous pouvez choisir la fonction de "bouton de sélection" K2, et les voyants lumineux L2, L3, L4 et L5 seront allumés pour indiquer quelle fonction est choisie.
 - L2 est activé → température de la chambre est sélectionnée pour le réglage.
 - L3 est activé → température de base interne est sélectionnée pour le réglage.
 - L4 est activé → minuterie est sélectionné pour le réglage.
 - L5 est activé → température de maintien est sélectionnée pour le réglage
- Vous pouvez ensuite modifier la valeur par les boutons de réglage K3 & K4.
- Vous pouvez également modifier les valeurs de contrôle lorsque le four est en mode de fonctionnement en appuyant sur le bouton de sélection

K2 puis modifier les valeurs par les boutons de réglage K3 & K4. Après avoir changé les valeurs, le four poursuivra l'exploitation (en mode de fonctionnement de nouveau).

- Chaque fois après que vous appuyez le bouton de veille (K1) tous les réglages précédents (chambre, sonde, température maintenue) sont réinitialisés. Le four est de nouveau en mode de veille.

REMARQUE: Si les valeurs de contrôle appropriés ont été choisis lorsque le four est en mode en veille (par exemple si la température de chambre a été fixée plus basse que la température ambiante ou la minuterie a été fixé à 000), le four émet un bip 6 fois après vous appuyez sur le bouton "Démarrer / Pause" K5 et entre alors dans le mode attente.

Plage de valeurs de contrôle

- température de la chambre (L2): 30 – 120°C
- la température interne des aliments (L3) : jusqu'à 100 °C (à condition que la température interne des aliments soit inférieure à la température de la chambre)
- minuterie (L4): 0 – 60 heures
- La température maintenue (L5) : jusqu'à 100 °C (à condition que la température maintenue des aliments soit inférieure à la température de la chambre)

FR



Opération

- Lorsque le four est dans le mode en veille, mettez l'appareil en marche en appuyant sur le "bouton Start / Pause" K5. La lumière "Opération indicateur L6 et maintien de la température Indicateur L5 lumière seront activées. Après 4,5 secondes, les D1 affichage montrera la température pré-sélectionnée et la température réelle de la chambre en alternance (le four est en mode de fonctionnement).
- Pendant le fonctionnement, changez les valeurs de contrôle en appuyant sur le bouton "Sélection" K2 puis modifiez les valeurs par "Touches de réglage du" K3 & K4. Après avoir changé les valeurs, le four continue de fonctionner.
- L'appareil dispose de 2 ouvertures de ventilation, l'un dans la porte, l'un dans le dos. Ceux-ci sont destinés à réguler l'humidité dans la chambre du four. Ils peuvent être fermés avec des curseurs intégrés. En règle générale: si l'alimentation devrait retenir l'humidité: gardez les fermés, si l'alimentation devrait être croquante/croustillante: gardez les ouverts. Cela crée la perte de l'humidité. L'expérience de l'expérimentation permettra d'obtenir les meilleurs résultats.

Attention : Le guide en acier inoxydable est adapté à des récipients GN 1/1, aux grilles et aux plateaux des dimensions 600x400 mm (non fournis à l'appareil) sur trois niveaux.

Vous pouvez faire cuire la nourriture dans deux modes de fonctionnement différents:

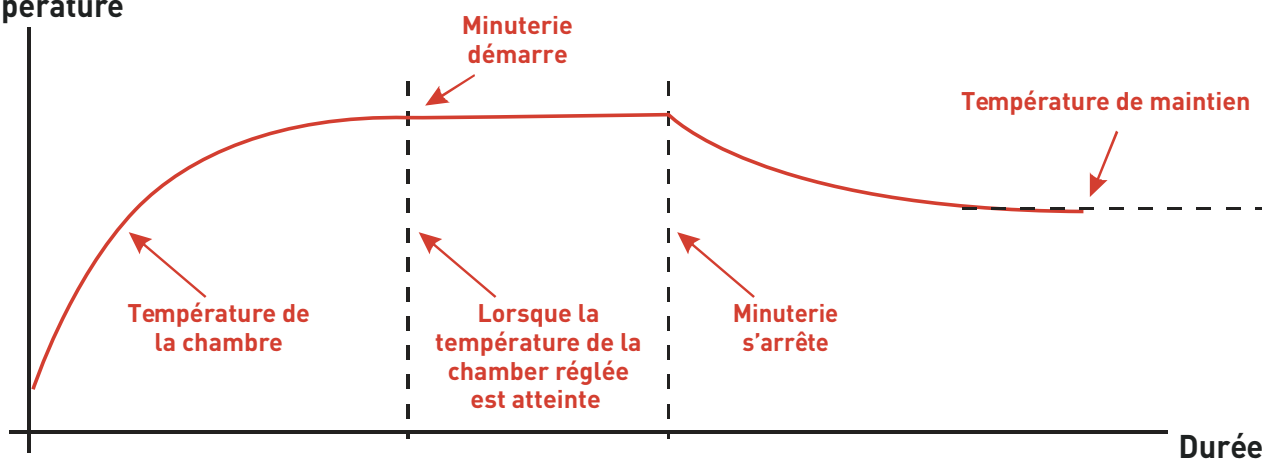
A. De cuisson avec minuterie

Vous pouvez régler la température de la chambre, minuterie et maintenir la température. Le four de chauffage commence à chauffer jusqu'au moment que la température actuelle de la chambre a atteint la température de la chambre pré-réglée. A ce moment, la minuterie commence à compter (un bip sonore). Lorsque le décompte minuterie a été

terminé (3 bips sonores), le four entre en mode attente. Le four diminue lentement la température de la chambre jusqu'à ce qu'il atteigne la température de maintien et le maintient stable (Hold Mode).

FR

Température

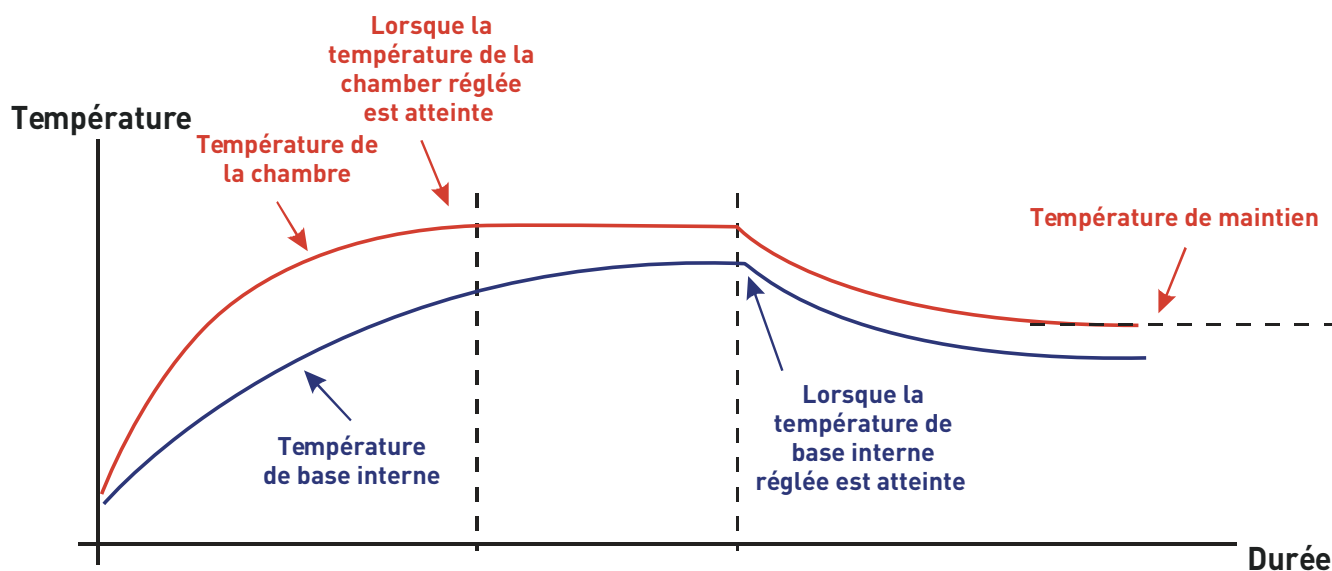


B. De cuisson avec sonde

L'utilisateur peut régler la température de la chambre de cuisson, la température interne des aliments requise et la température maintenue. Le four se réchauffe jusqu'à ce que la température REELLE dans la chambre atteigne la température PREDEFINIE. Le four maintient la température de la chambre jusqu'à ce que la température interne REELLE des aliments atteigne la valeur

PREDEFINIE. Ensuite, le four abaissera lentement la température de la chambre jusqu'à ce que la température atteigne la valeur de la température maintenue et cette température sera maintenue (mode de maintien de la température).

Attention : dans ce mode la minuterie ne peut pas être réglée.



FR

Pause

Lorsque le four est en cours d'utilisation, une pause peut être réglée en appuyant sur le bouton Start / Pause (K5). En appuyant de nouveau sur la

touche Start / Pause (K5), le four continuera (avec réglages de température inchangés).

Débranchement

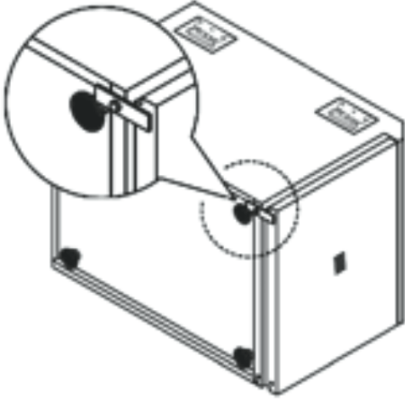
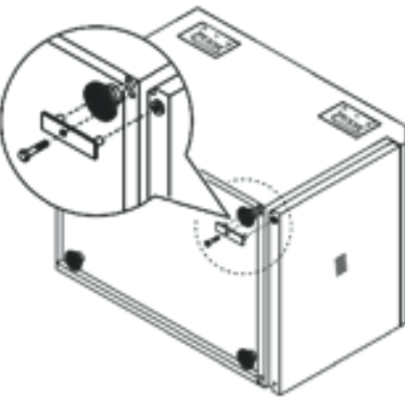
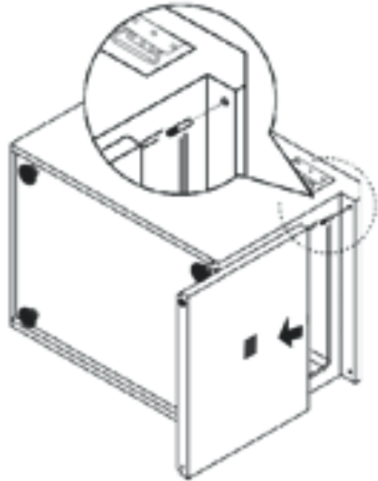
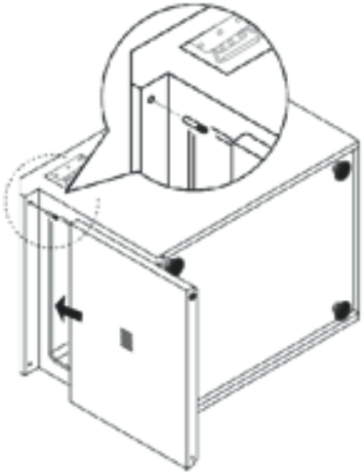
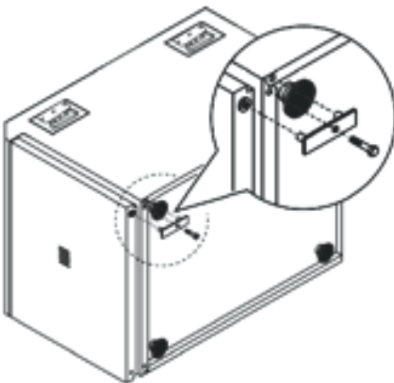
Lorsque le four est en mode de fonctionnement ou en mode de maintien de la température, l'utilisateur peut éteindre le four en appuyant le bouton de veille K1 (le four passe en mode de veille). Le voyant indiquant la connexion de l'appareil à la source d'alimentation L1 est toujours allumé, tan-

dis que les voyants L2 - L5 s'éteignent. Arrêt de l'appareil : réglez le bouton ON / OFF qui se trouve à l'arrière de l'appareil sur la position „0”. Lorsque l'appareil n'est pas équipé d'un interrupteur ON / OFF, retirez la fiche de la prise de courant.



Si nécessaire inversez la porte

Il est possible d'inverser la porte en suivant les instructions suivantes

Etape 1	Etape 2	Etape 3
		
<ul style="list-style-type: none">• Éteignez et débranchez l'alimentation• Attendez que l'appareil ait refroidi• Retirez tous les plateaux de nourriture à l'intérieur de la chambre• Déposez l'appareil sur le côté de façon à ce que la charnière de la porte est sur le dessus	<ul style="list-style-type: none">• Utilisez un tournevis plat pour dévisser la vis et retirez les charnières de la porte	<ul style="list-style-type: none">• Retirez la porte• Utilisez un tournevis plat pour dévisser le boulon de la part de la porte de cadre supérieur et d'inverser la position du pêne
Etape 4	Etape 5	
		
<ul style="list-style-type: none">• Placez l'appareil sur l'autre côté• Remontez la porte	<ul style="list-style-type: none">• Réinstallez la charnière• Placez le four en position horizontale et reconnectez l'alimentation	

FR



Dépannage et codes d'erreur:

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, lisez les instructions dans le tableau ci-dessous pour trouver une bonne solution. Si vous ne pouvez pas résoudre le problème, contactez votre revendeur.

Défaut	Cause possible	Solution possible
L'appareil ne fonctionne pas	Pas d'alimentation à la prise électrique	Vérifiez le fusible
	Interrupteur vert ON/OFF à l'arrière de l'appareil	Réglez l'interrupteur ON/OFF à l'arrière de l'appareil dans la position „I”
	La fiche n'est pas branchée (correctement) dans la prise électrique	Vérifiez la fiche
L'appareil n'atteint pas la température de consigne	L'élément chauffant défectueux	Contactez le fournisseur
	Unité de contrôle défectueux	Contactez le fournisseur
	Fusible élément chauffant défectueux	Contactez le fournisseur

Lorsque les capteurs de température ou la température dans le four ne fonctionne pas correctement, l'affichage numérique D1 peut montrer l'un des codes d'erreur suivants.

Code erreur	Défaut(s) possible(s)	Solution possible
501	Capteur de température de la chambre (NTC) est raccourcie ou ouverte	Contactez le fournisseur
	température de la chambre supérieure à 152°C ou inférieure à -30°C	Attendez jusqu'à ce que la température de la chambre restaure à la normale
502	Capteur de sonde de température de nourriture (NTC) est raccourci ou ouvert	Contactez le fournisseur
	Capteur de sonde de température supérieure à 158°C ou inférieure à -15°C	Attendez jusqu'à ce que la température à cœur des aliments restaure à la normale

FR

Nettoyage et entretien

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez toujours la prise électrique.
- Attention: Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou dans un autre liquide !
- Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide (imbibé d'eau mélangée à un détergent doux).
- N'utilisez jamais de détergent agressif ou de la poudre à récurer. N'utilisez jamais d'objet tranchant ou pointu. N'utilisez jamais d'essence ou de solvant ! Nettoyez avec un chiffon humide et éventuellement du liquide vaisselle, mais n'utilisez pas de matériaux abrasifs.
- Nettoyez les orifices de ventilation avec un aspirateur.

Caractéristiques techniques

Produit numéro: 225479

Tension et fréquence: 220-240V~ 50/60Hz

Consommation de l'énergie: 1200W

Plage de température à l'intérieur de la chambre : de 30 à 120°C (réglage possible tout le 1°C)

Niveau de protection: classe I

Résistance à l'eau: IPX3

Dimensions: 495x690x(hauteur)415 mm

Poids net: env. 33 kg

Remarque : Les caractéristiques techniques peuvent être modifiées sans préavis.



Garantie

Tout vice ou toute défaillance entraînant un dysfonctionnement de l'appareil qui se déclare dans les 12 mois suivant la date de l'achat sera éliminé à titre gratuit ou l'appareil sera remplacé par un appareil nouveau si le premier a été dûment exploité et entretenu conformément aux termes de la notice d'exploitation et s'il n'a pas été indûment exploité ou de manière non conforme à sa destination. La présente stipulation ne porte pas de préjudice aux autres droits de l'utilisateur prévus par les dispositions légales. Dans le cas où l'appareil est donné à la réparation ou doit être remplacé

dans le cadre de la garantie, il y a lieu de spécifier le lieu et la date de l'achat de l'appareil et produire un justificatif nécessaire (par ex. facture ou ticket de caisse).

Conformément à notre politique d'amélioration permanente de nos produits, nous nous réservons le droit d'introduire sans avertissement préalable des modifications à l'appareil, à l'emballage et aux caractéristiques techniques précisées dans la documentation.

Retrait de l'exploitation et protection de l'environnement

L'équipement usé et retiré de l'exploitation doit être valorisé conformément aux dispositions légales et aux recommandations en vigueur à la date de son retrait.

Les matériaux d'emballage tels que matières plastiques et cartons doivent être déposés dans les bennes prévues pour le type du matériau considéré.

**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 Gądki, 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

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

Hendi Food Service Equipment Romania Srl

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

Hendi UK Ltd.

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

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

- Changes, printing and typesetting errors reserved.
- Änderungen und Druckfehler vorbehalten.
- Wijzigingen en drukfouten voorbehouden.
- Producent zastrzega sobie prawo do zmian oraz
błądów drukarskich w instrukcji.

- Variations et fautes d'impression réservés.
- Errori di cambiamenti, di stampa e di impaginazione riservati.
- Drepturi rezervate cu privire la modificări și greșeli de im-
primare.
- Изменения, печати и верстки ошибки защищены.