



**HENDI**  
FOOD SERVICE EQUIPMENT

Low temperature oven

Gebruiksaanwijzing

User instructions

Gebrauchsanweisung

Mode d'emploi

Instrukcja obsługi

Manual de utilizare

Istruzioni Per L'uso



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

You should read these user instructions carefully before using the appliance

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

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

Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi

Cități cu atenție prezentul manual de utilizare înainte de folosirea aparatului

Prima di mettere in funzione l'apparecchio, leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso

**GEBRUIKSAANWIJZING**

**USER INSTRUCTIONS**

**GEBRAUCHSANWEISUNG**

**MODE D'EMPLOI**

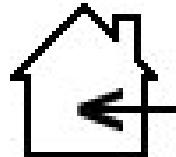
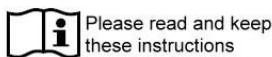
**INSTRUKCJA OBSŁUGI**

**INSTRUȚIUNILE UTILIZATORULUI**

**ISTRUZIONI PER L'USO**



**HENDI**  
FOOD SERVICE EQUIPMENT



Bewaar deze handleiding bij het apparaat.  
Keep these instructions with the appliance.  
Diese Gebrauchsanweisung bitte beim Gerät aufbewahren.  
Gardez ces instructions avec cet appareil.  
Zachowaj instrukcję urządzenia.  
Păstrați manualul de utilizare alături de aparat.  
Conservare queste istruzioni per l'uso vicino all'apparecchio.  
Alleen voor gebruik binnenshuis.  
For indoor use only.  
Nur zur Verwendung im Innenbereich.  
Pour l'usage à l'intérieur seulement.  
Do użytku wewnętrz pomieszczeń.  
Numai pentru uz casnic.  
Soltanto per l'utilizzo in interni.

CE



RoHS

# Nederlands

Geachte klant,

Hartelijk dank voor de aankoop van dit Hendi apparaat. Leest u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig voordat u het apparaat aansluit, dit om schade door verkeerd gebruik te voorkomen. Lees vooral de veiligheidsvoorschriften aandachtig door.

## Veiligheidsvoorschriften

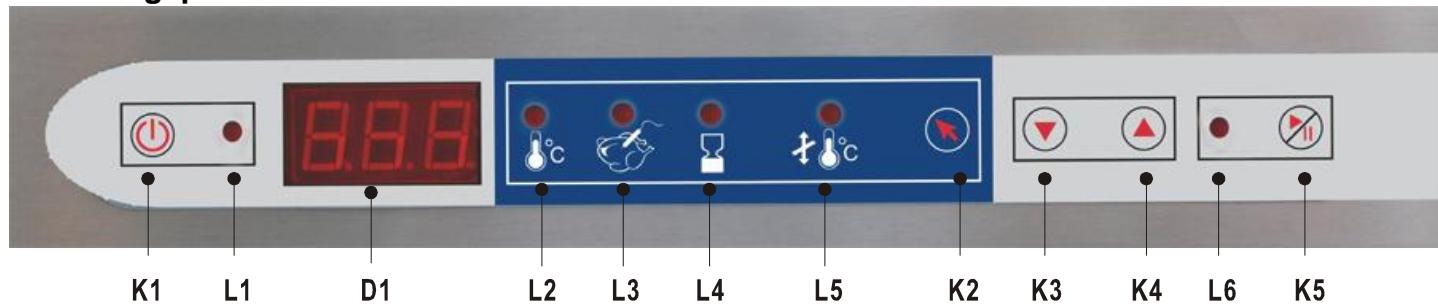
- Onjuiste bediening en verkeerd gebruik van het apparaat kan ernstige schade aan het apparaat en verwonding van personen tot gevolg hebben.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt voor het doel waarvoor het werd ontworpen. De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor schade als gevolg van onjuiste bediening en verkeerd gebruik.
- Zorg dat het apparaat en de stekker niet met water of een andere vloeistof in aanraking komt. Mocht het apparaat onverhoop in het water vallen, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat controleren door een erkend vakman. **Niet-naleving hiervan kan levensgevaar opleveren.**
- Probeer nooit zelf de behuizing van het apparaat te openen.
- Steek geen voorwerpen in de behuizing van het apparaat.
- Raak de stekker niet met natte of vochtige handen aan.
- Controleer stekker en snoer regelmatig op eventuele beschadiging. Indien stekker of snoer beschadigd is, laat het bij een erkend reparatiebedrijf repareren.
- Gebruik het apparaat niet nadat het is gevallen of op andere wijze beschadigd is. Laat het bij een erkend reparatiebedrijf controleren en zo nodig repareren.
- Probeer het apparaat niet zelf te repareren. **Dit kan levensgevaar opleveren.**
- Zorg dat het snoer niet met scherpe of hete voorwerpen in aanraking komt en houd het uit de buurt van open vuur. Als u de stekker uit het stopcontact wilt trekken, pak dan altijd de stekker zelf beet en trek nooit aan het snoer.
- Zorg dat niemand het snoer (of verlengsnoer) abusievelijk kan lostrekken of erover kan struikelen.
- Houd het apparaat als u het gebruikt steeds in de gaten.
- Kinderen zien de gevaren van onjuist gebruik van elektrische apparaten niet. Laat kinderen daarom nooit zonder toezicht met elektrische apparatuur werken.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet wordt gebruikt en telkens voordat het wordt schoongemaakt.
- **Gevaar!** Zo lang de stekker in het stopcontact zit, staat het apparaat onder de netspanning.
- Schakel het apparaat uit voordat u de stekker uit het stopcontact trekt.
- Draag het apparaat nooit aan het snoer.
- Gebruik geen extra hulpmiddelen die niet bij het apparaat zijn meegeleverd.
- Sluit het apparaat alleen aan op een stopcontact met de op het typeplaatje aangegeven spanning en frequentie.
- Vermijd overbelasting.
- Schakel de apparatuur na gebruik uit door de stekker uit het stopcontact te verwijderen.
- Tijdens het bijvullen of schoonmaken altijd de stekker uit het stopcontact verwijderen.
- De elektrische installatie dient te voldoen aan de nationale en plaatselijk geldende voorschriften.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een verminderd fysiek, sensorisch of geestelijk vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij supervisie of instructie is gegeven betreffende het gebruik van het apparaat door een persoon welke verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

De lagetemperatuuroven is bestemd voor het langzaam garen, opwarmen, regenereren van vers of diepgevroren voedsel, waarbij het proces zeer nauwkeurig kan worden ingesteld en gecontroleerd.

### Ingebruikname

- Controleer of het apparaat niet beschadigd is. Neem in geval van beschadiging onmiddellijk contact op met uw leverancier en gebruik het apparaat **NIET**.
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal en de eventueel aanwezige beschermfolie.
- Reinig het apparaat met handwarm water en een zachte doek.
- Plaats het apparaat waterpas op een stabiele ondergrond, tenzij anders aangegeven.
- Zorg ervoor dat, bij toestellen met ventilatiesleuven, er rondom het apparaat genoeg ruimte vrij blijft voor de afvoer van warmte.
- Plaats het apparaat zo dat de stekker te allen tijde bereikbaar is.
- Verwarm het apparaat de eerste keer een uur voor op de hoogste temperatuur (zonder gerechten).
- Neem te allen tijde de HACCP normen in acht.

### Bedieningspaneel



	Groene aan/uitschakelaar aan achterzijde (indien aanwezig)
K1	Standbyknop
K2	Selectieknop
K3	Lager
K4	Hoger
K5	Start / Pauseknop
D1	Digitaal bedieningspaneel
L1	Stroomindicatie lampje
L2	Ovenkamer temperatuur indicatielamp
L3	Kerntemperatuur indicatielamp
L4	Timer indicatielamp
L5	Warmhoud indicatielamp
L6	Indicatielamp voor programmastart

### Start

Stop de stekker in de wandcontactdoos en druk op de groene aan-/uitknop aan de achterzijde indien aanwezig. Druk op de standby knop.(K1).

- De oven zal een keer piepen en alle indicatielampen zullen oplichten, L1 tot L5 en het bedieningspaneel D1 een halve seconde. Daarna zal de indicatielamp L1 blijven branden. De oven klaar is om te starten met programmeren (in standby stand).

## Selectie functie

- Als de oven in de standby stand staat, kunt u functies kiezen via de selectieknop K2. De gekozen functie indicatielampen L2, L3, L4 & L5 zullen branden , afhankelijk van de gekozen functie.
  - L2 brandt → Ovenkamertemperatuur is geselecteerd om in te stellen.
  - L3 brandt → Kerntemperatuur is geselecteerd om in te stellen.
  - L4 brandt → Timer is geselecteerd om in te stellen.
  - L5 brandt → Warmhoudtemperatuur is geselecteerd om in te stellen
- De waarden kunnen worden aangepast m.b.v. de knoppen K3 & K4.
- De waarden kunnen ook aangepast worden als de oven is gestart door te drukken op de knop K2 en dan de waarden te veranderen met de knoppen K3 & K4. Nadat de waarden zijn aangepast, zal de oven verder gaan met het programma (weer in de gebruiksmodus).

Als de standbyknop (K1) wordt ingedrukt, zullen alle voorgaande instellingen (ovenkamer, sonde, warmhoud) gereset worden. De oven staat weer in standby.

N.B.: Als onjuiste waarden zijn gekozen als de oven in de standby stand staat, (bijv. als de ovenkamertemperatuur lager staat ingesteld dan de omgevingstemperatuur of als de timer op 000 staat), zal de oven 6 keer piepen nadat de "Start-Pause knop" K5 is ingedrukt en zal daarna in de warmhoudstand gaan.

## Waardebereik

- Ovenkamertemperatuur: 30 – 120°C
- Kerntemperatuur: 25° – tot max. de ingestelde ovenkamertemperatuur
- Timer: 0 – 60 uur
- Warmhoudtemperatuur: 25° – tot max. de ingestelde kerntemperatuur of de ingestelde ovenkamertemperatuur (als de kerntemperatuur niet is ingesteld)

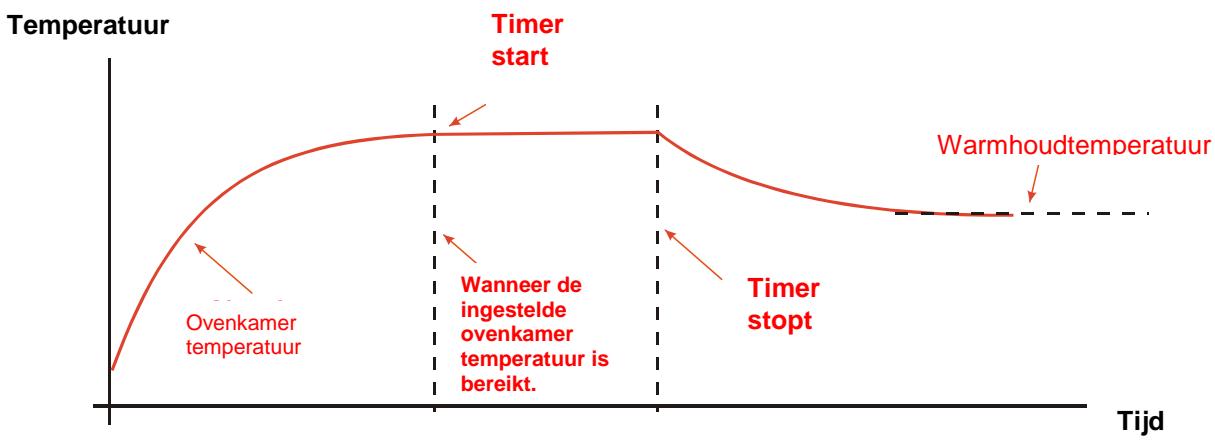
## Bediening

- Wanneer de oven in de standby stand staat, start het apparaat door op de "Start / Pause knop" K5 te drukken. De indicatielamp voor de programstart L6 zal gaan branden en de timer indicatielamp L4 brandt ook. Na 4.5 seconden, toont het bedieningspaneel D1 de ingestelde temperatuur en de huidige temperatuur van de ovenkamer afwisselend (de oven bevindt zich in de gebruiksmodus).
- Tijdens het gebruik, kunt u de waarden veranderen door te drukken op de selectieknop K2 en vervolgens op de hoger/lager knoppen K3 & K4. Nadat u de waarden hebt veranderd zal de oven verder gaan.
- Deze oven heeft 2 ventilatieopeningen – één in de deur, de ander in de achterzijde. Deze zijn bedoeld om de luchtvochtigheid van de ovenkamer te regelen. Ze kunnen worden gesloten met de geïntereerde schuifregelaars. Als vuistregel geldt: als voedsel vocht moet behouden, houd de ventilatieopeningen gesloten en als voedsel knapperig/kokant moet worden, houd ze open. Hierdoor onstaat vochtverlies. Ervaring door te experimenteren geeft de beste resultaten.

U kunt voedsel op twee verschillende manieren bereiden:

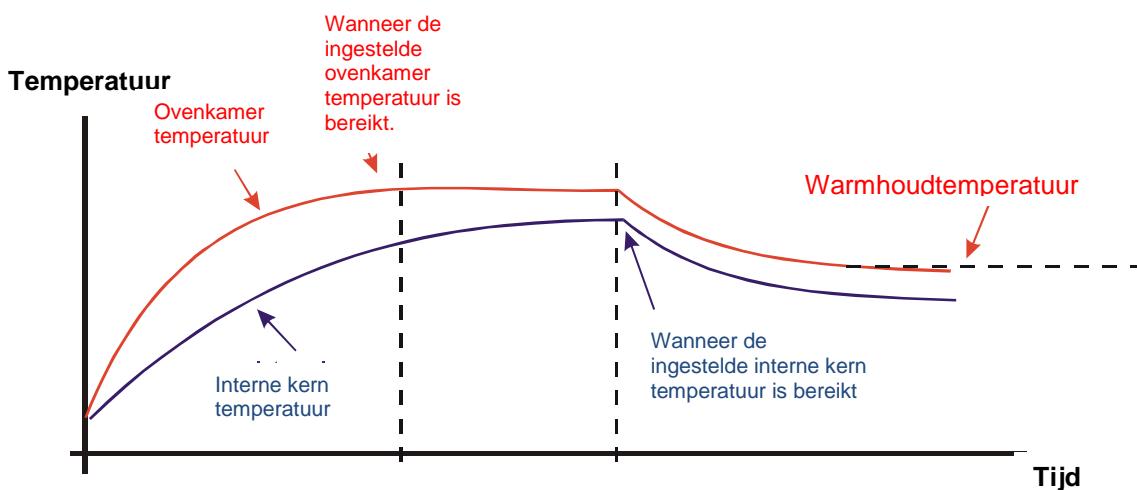
### A. Met de timer

U kunt de ovenkamertemperatuur, timer en warmhoudtemperatuur instellen. De oven begint dan te verwarmen totdat de huidige ovenkamertemperatuur de ingestelde ovenkamertemperatuur heeft behaald. Op dat moment begint de timer af te tellen (1 signaal klinkt). Zodra het aftellen van de timer is afgerond (3 signalen klinken), zal de oven overgaan in de warmhoudstand. De ovenkamertemperatuur zal langzaam dalen totdat het de warmhoudtemperatuur heeft bereikt en houdt deze stabiel (warmhoudstand).



## B. Bakken met de kerntemperatuurmeling

U kunt de ovenkamertemperatuur, interne kerntemperatuur en warmhoudstand instellen. De oven begint op te warmen totdat de huidige ovenkamertemperatuur de ingestelde temperatuur heeft bereikt. Dan houdt de oven de ovenkamertemperatuur stabiel totdat de huidige interne kerntemperatuur de ingestelde interne kerntemperatuur heeft bereikt. Op dat moment zal de interne kerntemperatuur langzaam dalen totdat de warmhoudtemperatuur is bereikt en zal de oven deze temperatuur daarna stabiel houden (warmhoudstand). Bij het koken met de kerntemperatuurmeling hoeft u de tijd niet in te stellen. Deze wordt nl. bepaald door de kerntemperatuur van het voedsel.



### Pauze

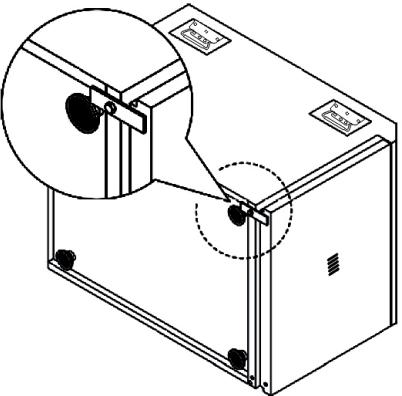
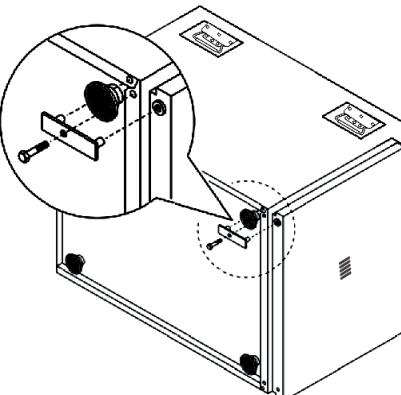
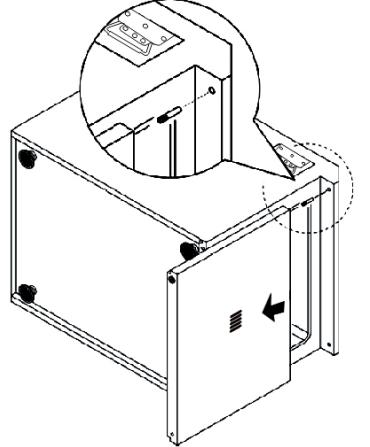
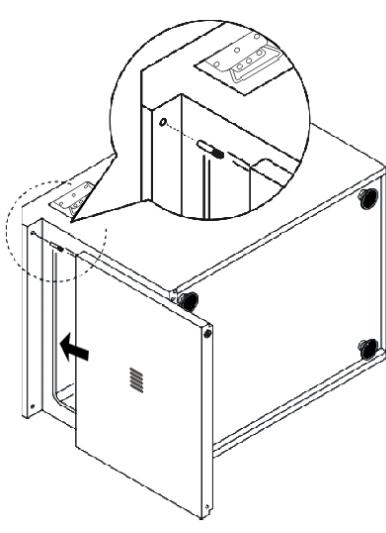
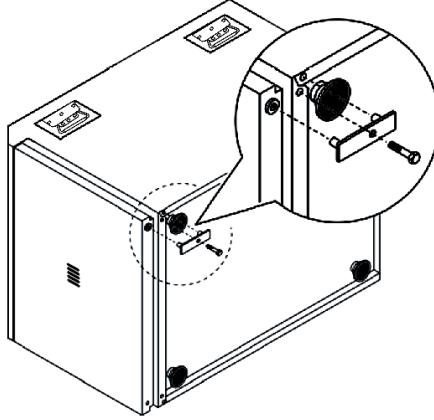
Wanneer de oven in gebruik is, kan een pauze worden ingesteld door op de knop Start/Pause te drukken (K5). Door nogmaals op de Start/Pause (K5) knop te drukken zal de oven weer verder gaan (met ongewijzigde temperatuurstellingen).

### Aan-/uitknop

Als de oven in de gebruiksmodus of in de warmhoudstand staat, kunt u de oven uitzetten door te drukken op de standbyknop K1 (de oven staat in de standbystand). De stroomindicatielamp L1 brandt dan nog steeds, maar al de andere indicatielampen L2 tot L5 zijn uit. Uitschakelen: zet de groene hoofdschakelaar aan de achterzijde uit indien aanwezig. Indien niet aanwezig verwijder de stekker uit de wandcontactdoos.

### Omwisselen van de deur (indien gewenst)

Het is mogelijk de deur om te wisselen. Volg hiervoor de volgende instructies:

Stap 1	Stap 2	Stap 3
		
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Schakel het apparaat uit en trek het snoer uit de wandcontactdoos.</li> <li>■ Wacht totdat het apparaat volledig is afgekoeld.</li> <li>■ Verwijder eventueel aanwezige voedselbakken uit de ovenkamer.</li> <li>■ Leg het apparaat op de zijkant zo dat het scharnier van de deur zich aan de bovenkant bevindt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Gebruik een platte schroevendraaier om de schroef los te schroeven en verwijder de deurscharnieren.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Verwijder de deur</li> <li>■ Gebruik een platte schroevendraaier om de bout aan de bovenkant van de deur te verwijderen en draai de bout om.</li> </ul>
Stap 4	Stap 5	
		
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Leg het apparaat op de zijkant aan de andere kant.</li> <li>■ Zet de deur er weer op.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Schroef het scharnier weer vast.</li> <li>■ Zet de oven in horizontale positie en sluit de stroom weer aan.</li> </ul>	

## Storingen en foutcodes

Storing	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
Het apparaat doet niets	Geen stroom op het wandcontactdoos.	Controleer de zekering
	Aan-/uitschakelaar aan de achterzijde niet aan (indien aanwezig)	Zet aan-/uitschakelaar aan
	De stekker zit niet (correct) in de wandcontactdoos.	Controleer de stekker
Het apparaat haalt de ingesteld temperatuur niet.	Verwarmingselement defect	Neem contact op met de leverancier
	Regeleenheid defect	Neem contact op met de leverancier
	Zekering verwarmingselement defect	Neem contact op met de leverancier

Wanneer de temperatuursensoren of de temperatuur in de oven niet goed werkt, kan het bedieningspaneel D1 een van de volgende foutcodes tonen.

Foutcode	Mogelijke fout(en)	Mogelijke oplossing
501	Ovenkamertemperatuur sensor (NTC) defect	Neem contact op met de leverancier
	Ovenkamertemperatuur is hoger dan 152°C of lager dan -30°C	Wacht tot de ovenkamertemperatuur weer normaal is.
502	Kerntemperatuur sonde (NTC) defect	Neem contact op met de leverancier
	Kerntemperatuur is hoger dan 158°C of lager dan -15°C	Wacht tot de kerntemperatuur weer normaal is.

**Neem in geval van twijfel altijd contact op met uw leverancier!**

## Reiniging en onderhoud

- Trek voordat u het apparaat schoonmaakt altijd eerst de stekker uit het stopcontact .
- Let op: Nooit het apparaat in water of een andere vloeistof onderdompelen!
- De buitenkant maakt u schoon met een vochtig doekje (water met mild reinigingsmiddel).
- Gebruik nooit agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen. Geen scherpe en puntige voorwerpen gebruiken. Geen benzine of oplosmiddelen gebruiken! Schoonmaken met een vochtige doek en eventueel afwasmiddel. Geen schurende materialen gebruiken.
- Reinig de eventueel aanwezige ventilatieopeningen met de stofzuiger.

## **Garantie**

Elk defect waardoor de werking van het apparaat nadelig wordt beïnvloed dat zich binnen één jaar na aankoop van het apparaat voordeet, wordt gratis hersteld door reparatie of vervanging, mits het apparaat conform de instructies is gebruikt en onderhouden en niet op enigerlei wijze verkeerd is behandeld of misbruikt. Dit laat onverlet uw bij wet bepaalde rechten. Als de garantie van kracht is, vermeld dan waar en wanneer u het apparaat hebt gekocht en sluit een aankoopbewijs bij (bijv. kassabon of factuur).

Gezien ons streven naar voortdurende verdere productontwikkeling behouden wij ons het recht voor, zonder voorafgaande kennisgeving wijzigingen aan te brengen aan product, verpakking en documentatie.

## **Afdanken & Milieu**

Aan het einde van de levensduur, het apparaat afdanken volgens de op dat moment geldende voorschriften en richtlijnen.

Werp verpakkingsmateriaal zoals plastic en dozen in de daarvoor bestemde containers.

Voor technische informatie en conformiteitsverklaringen raadpleeg [www.hendi.eu](http://www.hendi.eu)

# English

Dear Customer,

Thank you for purchasing this Hendi appliance. Please read these user instructions carefully before connecting the appliance in order to prevent damage due to incorrect use. Read the safety instructions in particular very carefully.

## Safety Regulations

- Incorrect operation and improper use of the appliance can seriously damage the appliance and injure users.
- The appliance may only be used for the purpose it was intended and designed for. 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 unlikely event that the appliance should fall into water, immediately pull the plug out of the socket and have the appliance checked by a certified technician. **Not following these instructions could give rise to life-threatening situations.**
- Never try 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.
- Regularly check the plug and cord for any damage. Should the plug or cord be damaged have it/them repaired by a certified repair company.
- Do not use the appliance after it has fallen or is damaged in any other way. Have it checked and repaired, if necessary, by a certified repair company.
- Do not try to repair the appliance yourself. **This could give rise to life-threatening situations.**
- 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.
- Make sure that no one can accidentally pull the cord (or extension cord) loose or trip over the cord.
- Always keep an eye on the appliance when in use.
- Children do not understand that incorrect use of electrical appliances can be dangerous. Therefore, never let children use electrical appliances without supervision.
- Always pull the plug out of the socket when the appliance is not being used and always before cleaning.
- **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 mentioned on the appliance label.
- Avoid overloading.
- Turn off the appliance after use by removing the plug from the socket.
- Always remove the plug from the socket when filling or cleaning the appliance.
- The electrical installation must comply with the applicable national and local regulations.
- 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.

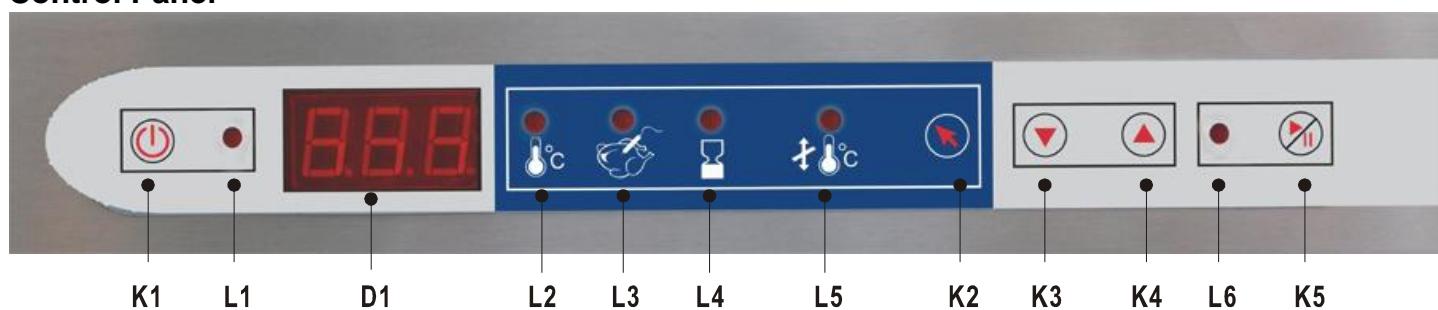
This low temperature oven is designed for slowly preparing or regenerating food, by means of a very accurately set and controlled process.

## Preparations before using for the first time

- Check to make sure the appliance is undamaged. In case of any damage, contact your supplier immediately and do **NOT** use the appliance.
- Remove all the packing material and protection film (if applicable).
- Clean the appliance with luke-warm water and a soft cloth.
- Place the appliance on a level and steady surface, unless mentioned otherwise.
- Make sure there is enough clearance around the appliance for ventilation purposes.
- Position the appliance in such a way that the plug is accessible at all times.
- Heat the appliance without food for about an hour at the highest temperature.

⇒ Follow always the HACCP regulations.

## Control Panel



	Green ON/OFF switch at the backside (if present)
<b>K1</b>	Standby button
<b>K2</b>	Selection Button
<b>K3</b>	Adjustment Button – Decreasing
<b>K4</b>	Adjustment Button – Increasing
<b>K5</b>	Start / Pause Button
<b>D1</b>	Digital Display
<b>L1</b>	Power Indicator light
<b>L2</b>	Chamber temperature Indicator light
<b>L3</b>	Internal core temperature Indicator light
<b>L4</b>	Timer Indicator light
<b>L5</b>	Hold temperature Indicator light
<b>L6</b>	Operation Indicator light

## Start

Connect the plug to the power socket and press the green ON/OFF switch at the backside if present. Press the standby button (K1).

- The oven will beep one time and then all indicator lights, L1 to L5, and display D1 will be ON for 0.5 second. After that, indicator light L1 is ON to show that the oven is ready for operation (in standby mode).

## Selection Function

- When the oven is in the stand-by mode, you can choose the function by “Selection Button” K2, and the indicator lights L2, L3, L4 & L5 will be ON to show which function is chosen.
  - L2 is ON → chamber temperature is selected for adjustment.
  - L3 is ON → Internal core temperature is selected for adjustment.
  - L4 is ON → timer is selected for adjustment.
  - L5 is ON → hold temperature is selected for adjustment.
- You can then change the value by the adjustment buttons K3 & K4.

- You can also change the control values when the oven is in the operation mode by pressing the selection button K2 and then change the values by the adjustment buttons K3 & K4. After changing the values, the oven will continue the operation (in operation mode again).
- Whenever the standby (K1) button is pressed, all previous settings (chamber, core, hold temperature) will be reset. The oven is in standby mode again.

**NOTE:** If improper control values have been chosen when the oven is in stand-by mode (for example if the chamber temperature has been set lower than the surrounding temperature or the TIMER has been set to 000), the oven will beep 6 times after you press the "Start / Pause Button" K5 and then enters into the Hold Mode.

### Control Value Range

- chamber temperature: 30 – 120°C
- internal core temperature: 25°C – max. set chamber temperature
- timer: 0 – 60 hours
- hold temperature: 25°C – max. set internal core temperature or set internal chamber temperature (if the food temperature is not preset)

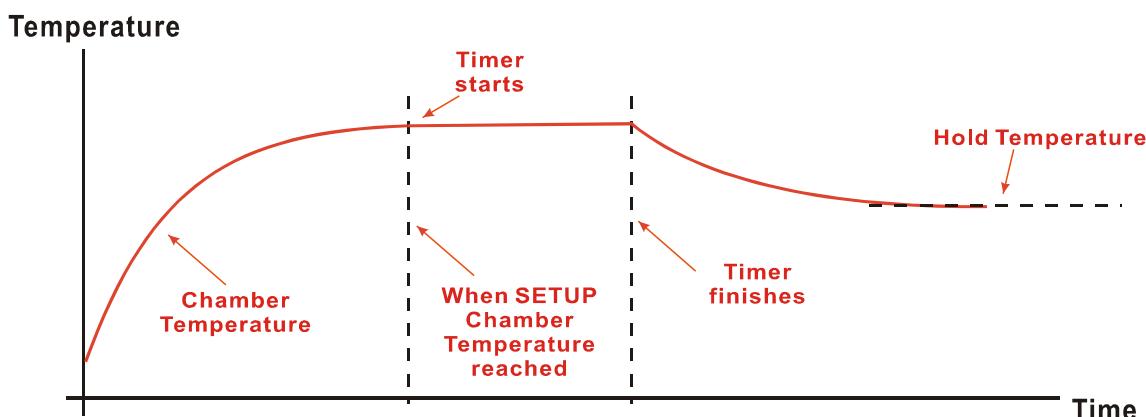
### Operation

- When the oven is in the stand-by mode, start the appliance by pressing the "Start / Pause Button" K5. The "Operation indicator light L6 and timer indicator light L4 will be ON. After 4.5 seconds, the display D1 will show the PRESET temperature and the ACTUAL temperature of the chamber alternatively (the oven is in the operation mode).
- During operation, change the control values by pressing the "Selection Button" K2 and then change the values by "Adjustment Buttons" K3 & K4. After changing the values, the oven will continue operating.
- The appliance has 2 ventilation openings – one in the door, one in the back. These are intended for regulating the humidity in the oven chamber. They can be closed with the integrated sliders. As a rule of thumb: if the food should retain moisture keep them closed, if the food should become crunchy/crispy, keep them open. This results in moisture loss. Experience by experimentation will yield the best results.

You can cook the food in two different operating methods:

#### A. Baking with timer

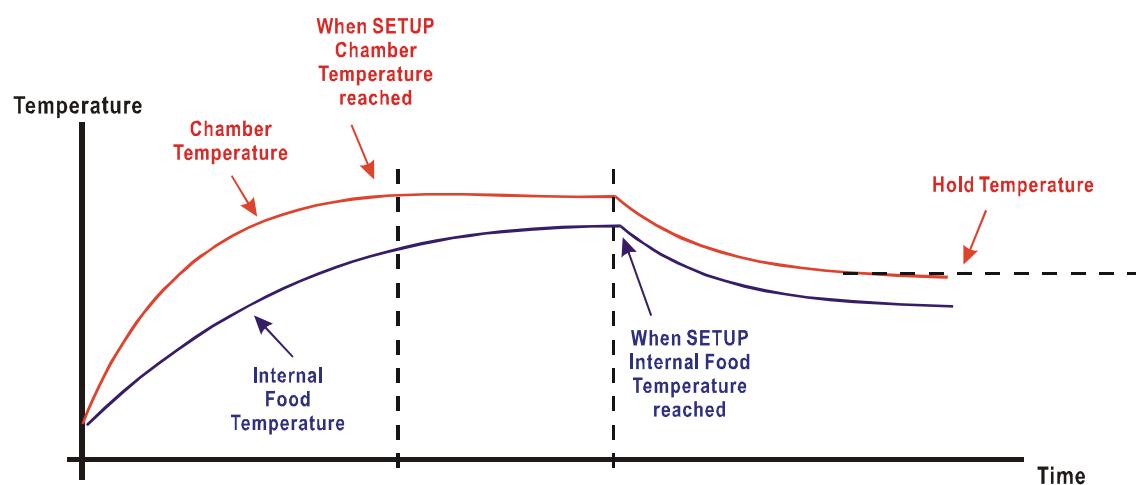
You can set the chamber temperature, timer and hold temperature. The oven then starts heating until the ACTUAL chamber temperature reaches the PRESET chamber temperature. On this moment the timer starts counting (a beep will sound). When the timer counting has been finished (3 beeps will sound), the oven enters into Hold Mode. The oven will let the chamber temperature drop slowly until it reaches the hold temperature-and keeps it stable (Hold Mode).



## B. Baking with core probe

You can set the chamber temperature, internal core temperature and hold temperature. The oven starts heating until the ACTUAL chamber temperature reaches the PRESET chamber temperature. Then the oven keeps the chamber temperature stable until the ACTUAL internal core temperature reaches the PRESET Internal core temperature. The oven will then let the chamber temperature drop slowly until it reaches the hold temperature-and keeps it stable (Hold Mode).

Note: there is no timer function in this case.



### Pause

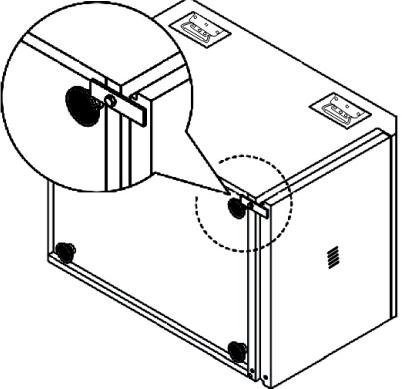
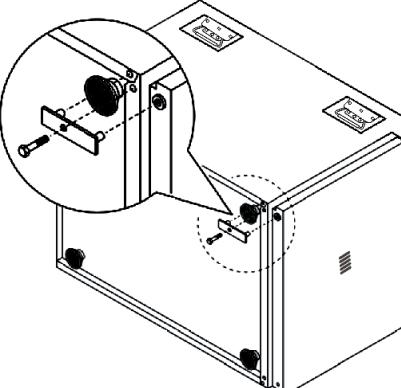
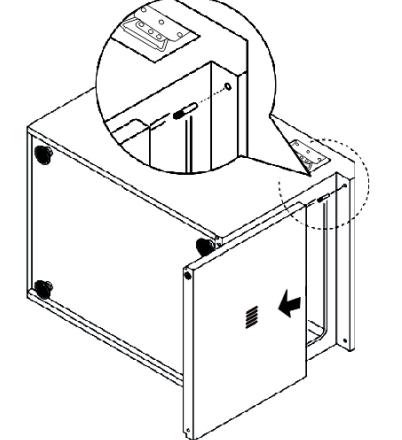
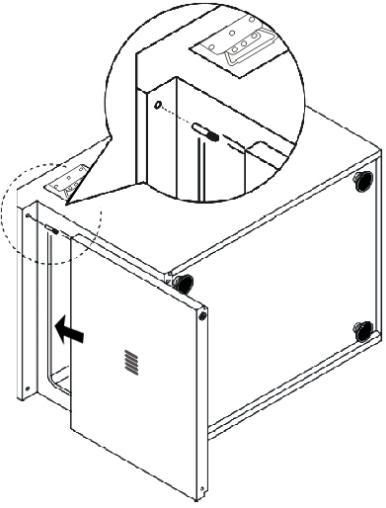
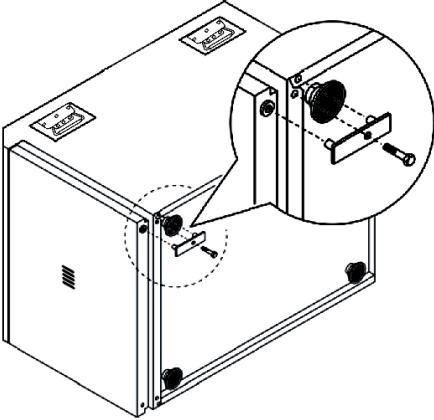
When the oven is in operation, the oven will PAUSE if the “START/PAUSE” (K5) button has been pressed and resume operation (with temperature settings unchanged) when the “START/PAUSE” button is pressed again.

### Switch OFF

When the oven is in the operation mode or hold mode, you can switch off the oven by pressing the standby button K1 (the oven is in standy mode now). Power indicator light L1 is still ON, but all other indicator lights L2 to L5 will be off. Switch off: turn off te green switch on the back if present. If not present, then remove the plug from the socket.

### If needed reverse the door

It is possible to reverse the door according to the following instructions.

Step 1	Step 2	Step 3
		
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Switch off the appliance and disconnect the power supply</li> <li>■ Wait until the appliance has cooled down</li> <li>■ Remove any food trays inside the chamber</li> <li>■ Lay down the appliance on the side so that the hinge of the door is on the top</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Use a flat screw driver to loosen the screw and remove the door hinges</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Remove the door</li> <li>■ Use a flat screw driver to unscrew the bolt on the door's frame top part and reverse the bolt position</li> </ul>
Step 4	Step 5	
		
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Lay the appliance sideway on the other side</li> <li>■ Reassemble the door</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Reinstall the hinge</li> <li>■ Position the oven in horizontal position and reconnect the power supply</li> </ul>	

## Faults and Error Codes:

Fault	Possible cause	Possible solution
Appliance does not work	No power at the electrical outlet	Check the fuse
	Green on/off switch on the backside (if present) is not turned on	Turn on the on/off switch on the back (if present)
	The plug is not plugged (correctly) into the electrical outlet	Check the plug
Appliance does not reach the set temperature	Heating element defective	Contact the supplier
	Control unit defective	Contact the supplier
	Heating element fuse defective	Contact the supplier

When the temperature sensors or the temperature in the oven is not functioning correctly, the digital display D1 may show one of the following error codes.

Error Code	Possible Fault(s)	Possible solution
501	chamber temperature sensor (NTC) is shortened or open	Contact the supplier
	chamber temperature higher than 152°C or lower than -30°C	Wait until the chamber temperature restores to normal
502	Food core temperature sensor (NTC) is shortened or open	Contact the supplier
	Food core temperature higher than 158°C or lower than -15°C	Wait until the food core temperature restores to normal

**In case of any doubt, always contact your supplier!**

## Cleaning and maintenance

- Always remove the plug from the socket before cleaning the appliance.
- Beware: Never immerse the appliance in water or any other liquid!
- Clean the outside of the appliance with a damp cloth (water with mild detergent).
- Never use aggressive cleaning agents or abrasives. Do not use any sharp or pointed objects. Do not use petrol or solvents! Clean with a damp cloth and detergent if necessary. Do not use abrasive materials.
- Clean the ventilation slots (if applicable) with the vacuum cleaner.

## 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 appliance 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.

## Discarding & Environment

At the end of the life of the appliance, please dispose of the appliance according to the regulations and guidelines applicable at the time.

Throw packing materials like plastic and boxes in the appropriate containers.

For technical information and Declarations of Conformity see [www.hendi.eu](http://www.hendi.eu).

# Deutsch

Sehr geehrte(r) Kunde/in!

Herzlichen Dank für den Kauf dieses Hendi Geräts. Lesen Sie sich diese Bedienungsanleitung vor dem Anschluss des Geräts sorgfältig durch, um Schäden durch unsachgemäße Bedienung zu verhindern. Die Sicherheitsvorschriften besonders sorgfältig lesen.

## Sicherheitsvorschriften

- Die unsachgemäße Bedienung des Geräts kann zu schweren Beschädigungen des Geräts sowie zu Verletzungen führen.
- Das Gerät ist ausschließlich zu dem Zweck zu benutzen, zu dem es hergestellt wurde. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die auf unsachgemäße Bedienung des Geräts zurückzuführen sind.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Den Stecker unverzüglich abziehen und das Gerät von einem anerkannten Fachmann prüfen lassen. **Bei Nichteinhaltung dieser Sicherheitsvorschriften besteht Lebensgefahr.**
- Versuchen Sie nie eigenständig das Gehäuse des Geräts zu öffnen.
- Keine Gegenstände in das Gerät einführen.
- Den Stecker nicht mit nassen oder feuchten Händen berühren.
- Den Stecker regelmäßig auf eventuelle Schäden prüfen. Beschädigte Stecker oder Kabel von einer zugelassenen Reparaturwerkstatt reparieren lassen.
- Das Gerät nicht mehr benutzen, wenn es heruntergefallen ist oder sonst wie beschädigt wurde. Das Gerät von einer zugelassenen Reparaturwerkstatt prüfen und gegebenenfalls reparieren lassen.
- Das Gerät nicht eigenständig reparieren. **Es besteht Lebensgefahr.**
- Das Kabel von scharfen und heißen Gegenständen sowie von offenem Feuer fernhalten. Beim Rausziehen des Steckers stets am Stecker und nicht am Kabel ziehen.
- Beachten Sie, dass das (Verlängerungs-) Kabel nicht versehentlich gelöst wird und dass man nicht darüber stolpern kann.
- Das Gerät bei Bedienung stets überwachen.
- Kinder kennen die Gefahr der unsachgemäßen Bedienung elektrischer Geräte nicht. Kinder daher niemals unbeaufsichtigt Haushaltsgerät bedienen lassen.
- Den Stecker rausziehen wenn das Gerät nicht benutzt wird und auch vor jeder Reinigung.
- **Gefahr!** Befindet sich der Stecker in der Steckdose, wird das Gerät mit Netzspannung versorgt.
- Das Gerät ausschalten, bevor Sie den Stecker ziehen.
- Das Gerät nie am Kabel tragen.
- Keine zusätzlichen Hilfsmittel benutzen, die nicht mit dem Gerät mitgeliefert wurden.
- Das Gerät darf nur an eine Steckdose, mit dem auf dem Typenschild angegebene Spannung und Frequenz, angeschlossen werden.
- Überlastung ist zu vermeiden.
- Das Gerät ist nach dem Gebrauch auszuschalten, indem der Stecker aus der Steckdose herausgezogen wird.
- Vor dem Nachfüllen oder Reinigen ist immer der Stecker aus der Steckdose herauszuziehen.
- Die elektrische Anlage hat den nationalen und regionalen Vorschriften zu entsprechen.
- Dieses Gerät eignet sich nicht für den Gebrauch durch Personen (gilt auch für Kinder) mit geringerer Motorik, Sensorik oder geistiger Fähigkeit oder mangelhafter Erfahrung und Wissen, es sei denn, sie werden bei dem Gebrauch des Gerätes beaufsichtigt oder erhalten Anweisungen von einer Person, die für ihre Sicherheit die Verantwortung trägt.

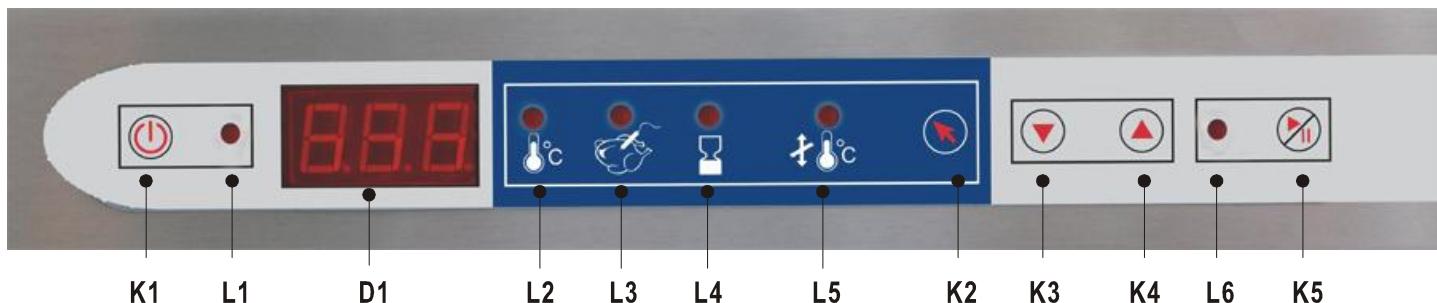
Dieser Niedertemperaturofen wurde entwickelt zur langsamen Zubereitung und Warmhalten von Lebensmittel durch sehr genau eingestellte und kontrollierte Zubereitungsprozesse.

### Vorbereitung der Inbetriebnahme

- Das Gerät auf Schäden hin prüfen. Setzen Sie sich im Beschädigungsfall sofort mit Ihrem Lieferanten in Verbindung und benutzen Sie das Gerät **NICHT**.
- Die gesamte Verpackung und eventuell vorliegende Schutzfolie entfernen.
- Das Gerät mit lauwarmem Wasser und einem weichen Tuch reinigen.
- Das Gerät waagerecht hinstellen sofern nicht anders angegeben ist.
- Um das Gerät herum sollte ausreichender Freiraum vorliegen.
- Das Gerät so aufstellen, dass der Stecker jederzeit abgezogen werden kann.
- Heizen Sie das Gerät für zirka 1 Stunde ohne Lebensmittel auf der höchsten Temperatureinstellung auf

→ Folgen Sie immer die HACCP-Vorschriften.

### Bedienfeld



	Grüner EIN-/ AUS Schalter hinten (wenn vorhanden)
K1	Standbyknopf
K2	Auswahlknopf
K3	Auswahlknopf – niedriger
K4	Auswahlknopf – höher
K5	Start / Pause Knopf
D1	Digitales Display
L1	Ein/Aus - Kontrolleuchte
L2	Kontrollleuchte für Garraumtemperatur
L3	Kontrollleuchte für Kerntemperatur
L4	Kontrollleuchte für Time
L5	Kontrollleuchte für Temperatur HALTEN
L6	Kontrollleuchte für Programmstart

### Start

Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und drücken Sie den grüne EIN/AUS Schalter wenn vorhanden. Drücken Sie die auf dem Standbyknopf (K1).

- Der Ofen pieps nun einmal und alle Kontrollleuchten, L1 – L5, sowie das Display D1 gehen für 5 Sekunden an. Danach zeigt das Display L1 „ON“ an und der Ofen ist nun betriebsbereit. (befindet sich im Standby Modus)

### Auswahlfunktion

- Befindet sich der Ofen im Standby Modus, können Sie die Funktionen auswählen durch den Auswahlknopf K2. Die Kontrollleuchten L2 – L5 zeigen die jeweiligen ausgewählten Funktionen an.
  - L2 leuchtet → Garraumtemperatur wurde eingestellt.
  - L3 leuchtet → Kerntemperatur wurde eingestellt.
  - L4 leuchtet → Timer wurde eingestellt.
  - L5 leuchtet → Temperatur zum Temperatur halten wurde eingestellt.

- Sie können die jeweiligen Werte durch die Einstellknöpfe K3 & K4 ändern.
- Sie können die eingestellten Werte auch während des Betriebes durch drücken des Auswahlknopfes K2 ändern. Sie können die jeweiligen Werte durch die Einstellknöpfe K3 & K4 ändern. Nachdem Sie alle Änderungen vorgenommen haben, nimmt der Ofen den Betrieb wieder auf.
- Immer wenn die Standby Schalter (K1) eingedrückt wird, werden alle vorherigen Einstellungen (Garraum, Kern und Halten Temperatur) zurückgesetzt werden.

**Anmerkung:** Sollten Sie falsche Werte ausgewählt haben, während sich der Ofen im Standby Modus befindet(z.B. Garraumtemperatur wurde nicht oder falsch eingestellt auf 000°C), wird der Ofen 6 x piepen nachdem Sie den Start/Pause Knopf K5 betätigt haben und geht in den Halten Modus.

### **Wertbereiche**

- Garraumtemperatur: 30 – 120°C
- Kerntemperatur: 25° – max. eingestellte Garraumtemperatur.
- Timer: 0 – 60 Stunden
- Halten Temperatur: 25° – max. eingestellte Kerntemperatur oder die eingestellte Garraumtemperatur (wann die Kerntemperatur nicht ist eingestellt).

### **Betrieb**

- Wenn sich der Ofen im Standby Modus befindet, starten Sie das Gerät durch drücken der "Start / Pause" Taste K5. Die Kontrollleuchte für Programmstart L6 sowie der Garraum Indikator L4 leuchten nun. Das Display wechselt nun alle 5 Sekunden zwischen eingestellter und tatsächlicher Temperatur. Der Ofen befindet sich nun in Betrieb.
- Sie können die eingestellten Werte auch während des Betriebes durch drücken des Auswahlknopfes K2 ändern. Sie können die jeweiligen Werte durch die Einstellknöpfe K3 & K4 ändern. Nachdem Sie alle Änderungen vorgenommen haben, nimmt der Ofen den Betrieb wieder auf.
- Das Gerät hat 2 Lüftungsöffnungen – eine an der Tür, die zweite auf der Rückseite. Diese werden zum Regulieren der Luftfeuchtigkeit im Garraum benötigt. Diese Öffnungen können auch durch die eingebauten Schieber geschlossen werden.
- Als Faustregel gilt hier: Sollte das Gargut die Flüssigkeit behalten, schließen Sie die Lüftungsöffnung. Soll das Gargut knusprig/knackig werden, öffnen Sie diese Offnungen. Dadurch entsteht Feuchtigkeitsverlust. Sammeln Sie Erfahrungswerte durch unterschiedliche Einstellung bis das Ergebnis Ihren Wünschen entspricht.

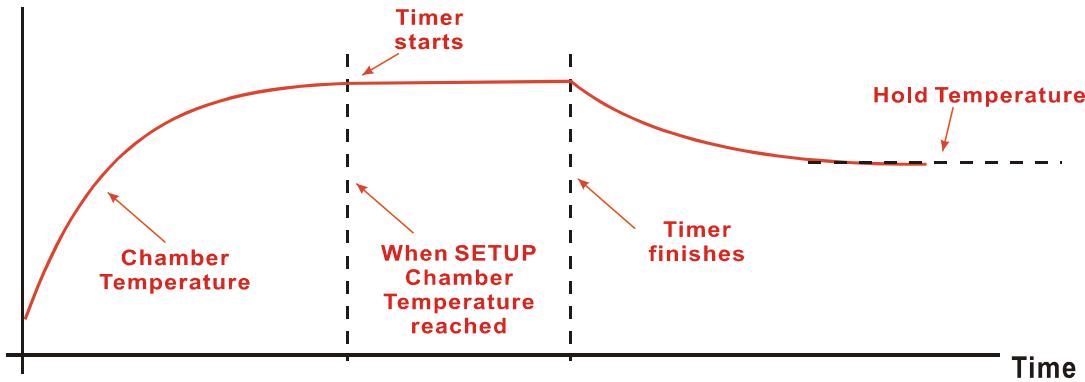
Sie können die Lebensmittel durch 2 unterschiedliche Methoden zubereiten:

#### **A. Mittels Timer**

Stellen Sie Garraum-, Haltentemperatur und den Timer ein. Der Ofen heizt nun so lange bis die aktuelle Garraumtemperatur die eingestellte Garraumtemperatur erreicht hat.

Beim Erreichen der eingestellten Temperatur startet der Timer (ertönt ein Signaltönen). Wenn der Timer abgelaufen ist (3 Signaltöne ertönen), wechselt der Ofen in den HALTEN Modus und senkt nun Schritt für Schritt die Temperatur bis die tatsächliche Garraumtemperatur die eingestellte Halten Temperatur erreicht hat und hält diese.

## Temperatur

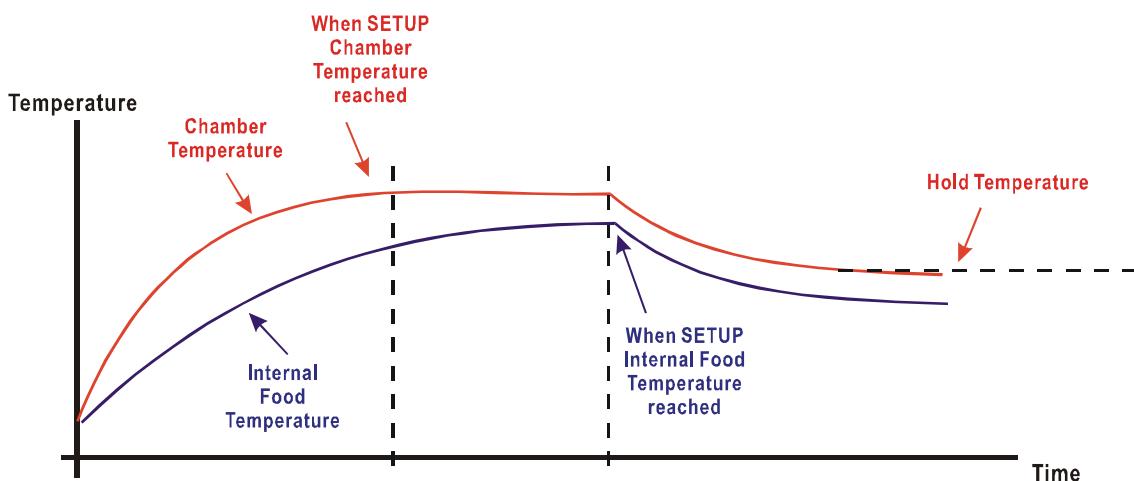


### B. Mittels Kerntemperatur

Stellen Sie Garraum-, Halten- und Kerntemperatur ein. Der Ofen heizt nun so lange bis die aktuelle Garraumtemperatur die eingestellte Garraumtemperatur erreicht hat. Die Garraumtemperatur wird nun konstant gehalten bis die eingestellte Kerntemperatur des Gargutes erreicht wurde. Der Ofen wird die Garraumtemperatur langsam sinken bis Sie die Halt Temperatur und hält es stabil (Halt-Modus).

Hinweis: Es gibt keine Timer-Funktion in diesem Fall.

Ab diesem Moment startet der Timer und der Ofen hält die Kerntemperatur konstant. Wenn der Timer abgelaufen ist, wechselt der Ofen in den HALTEN Modus und senkt nun Schritt für Schritt die Temperatur bis die tatsächliche Garraumtemperatur die eingestellte Halten Temperatur erreicht hat und hält diese.



## Pause

Wenn der Ofen in Betrieb ist, kann eine Pause eingestellt werden durch Drücken der START/PAUSE (K5). Weiter gehen heisst nochmals die START/PAUSE (K5) Taste eindrucken (die Temperatur Einstellungen bleiben unverändert).

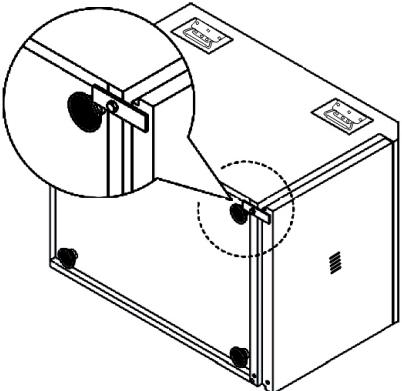
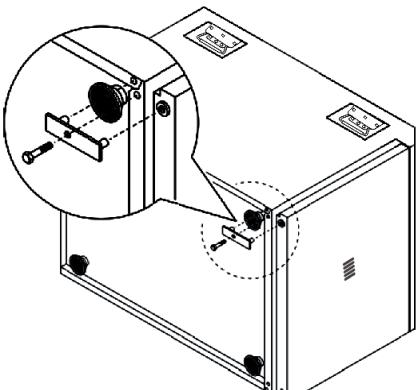
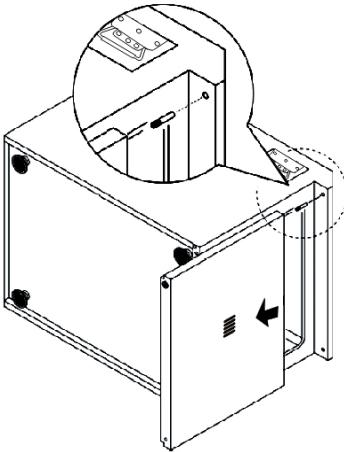
## Ausschalten

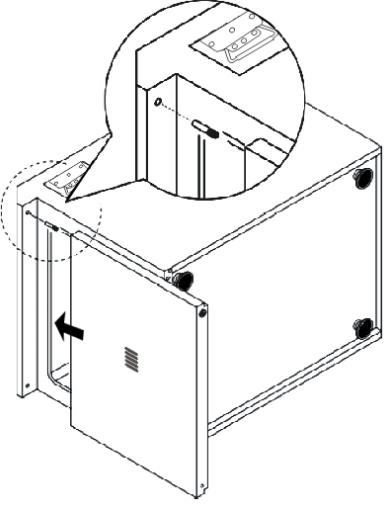
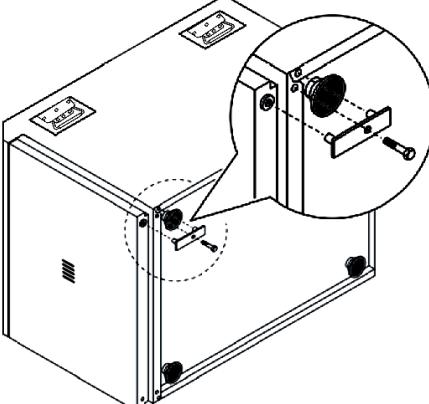
Befindet sich der Ofen im Betriebs- oder Halten Modus, können Sie das Gerät jederzeit durch drücken des Standby Schalters K1 ausschalten. Die Kontrollleuchte L1 bleibt an aber alle anderen Kontrollleuchten L2 – L5 gehen aus. Ausschalten: schalten Sie den grünen Schalter an der Rückseite aus, wenn vorhanden. Wenn nicht, dann ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

## Im Bedarfsfall: Demontage der Tür

(Sie haben bei diesem Gerät die Möglichkeit die Tür umzumontieren, so dass der Türgriff auf der anderen Seite ist)

Demontieren Sie die Türe wie nachfolgend beschrieben:

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
		

Schritt 4	Schritt 5
	

## Fehler und Fehler Codes

Fehler	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Gerät arbeitet nicht	Kein Strom in der Steckdose	Prüfen Sie die Steckdose
	Der grüne Hauptschalter hinten ist nicht eingeschaltet (falls vorhanden)	Schalten Sie den grünen Schalter ein (falls vorhanden)
	Der Netzstecker ist defekt oder nicht richtig in der Steckdose.	Prüfen Sie den Netzstecker
Gerät erreicht die eingestellte Temperatur nicht	Das Heizelement ist kaputt	Kontaktieren Sie den Lieferanten
	Das Bedienfeld ist kaputt	Kontaktieren Sie den Lieferanten
	Die Sicherung der Heizelements ist kaputt	Kontaktieren Sie den Lieferanten

Wenn Temperatursensoren nicht richtig arbeiten, zeigt das Display D1 folgende Fehlercodes an:

FehlerCode	Mögliche Fehler	Mögliche Lösungen
501	Der Temperaturfühler des Garraums (NTC) ist kaputt	Kontaktieren Sie den Lieferanten
	Der Garraum hat eine Temperatur von mehr als 152°C oder weniger als -30°C	Warten Sie bis der Garraum wieder Normaltemperatur erreicht hat
502	Der Kerntemperaturfühler des Garraums (NTC) ist kaputt	Kontaktieren Sie den Lieferanten
	Das Gargut hat eine Temperatur von mehr als 152°C oder weniger als -30°C	Warten Sie bis das Gargut wieder Normaltemperatur erreicht hat

**Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrem Lieferanten in Verbindung!**

## Reinigung und Wartung

- Vor jeder Reinigung stets den Stecker ziehen.
- Achtung: Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein!
- Das Gehäuse mit einem feuchten Tuch (Wasser mit einem milden Reinigungsmittel) reinigen.
- Keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel benutzen. Keine scharfen, spitzen Gegenstände benutzen. Kein Benzin und keine Lösungsmittel benutzen! Das Gerät mit einem feuchten Tuch und eventuell Spülmittel reinigen. Keine scheuernden Materialien benutzen.
- Die eventuelle Lüftungsöffnungen mit dem Staubsauger reinigen.

## Garantie

Jeder Defekt, der die Funktion des Geräts nachteilig beeinflusst und der sich innerhalb eines Jahres nach Ankauf des Geräts zeigt, wird durch Reparatur oder Auswechselung kostenlos behoben, falls das Gerät den Anleitungen entsprechend gebraucht und gewartet wurde und nicht in irgendeiner Weise falsch behandelt oder unzweckmäßig benutzt wurde. Ihre gesetzlich verbrieften Rechte bleiben davon unberührt. Ist die Garantie rechtsgültig, geben Sie an, wo und wann Sie das Gerät gekauft haben und legen Sie eine Quittung (z.B. Kassenzettel) bei.

Auf Grund unserer Zielsetzung, die Produktentwicklung stetig fortzusetzen, behalten wir uns das Recht vor, das Produkt, die Verpackung und die Unterlagen ohne vorherige Inkennnissetzung zu ändern.

## **Entsorgung & Umwelt**

Am Ende der Lebensdauer des Geräts bitte gemäß den aktuell geltenden Vorschriften und Richtlinien entsorgen.

Entsorgen Sie Verpackungsmaterialien wie Kunststoff und Kartons nach den entsprechenden nationalen Vorschriften.

Für technische Auskünfte und Konformitätserklärungen siehe [www.hendi.eu](http://www.hendi.eu).

# Français

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.

## Consignes de sécurité

- L'utilisation abusive et le maniement incorrect de l'appareil peuvent entraîner une grave détérioration de l'appareil ou provoquer des blessures.
- 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.
- Contrôlez régulièrement la prise électrique et le cordon pour détecter toute éventuelle détérioration. Si la prise ou le cordon est endommagé, confiez la réparation à un réparateur agréé.
- N'utilisez pas l'appareil si celui-ci est tombé ou s'il a subi un choc pour toute autre raison. Dans ce cas, faites contrôler l'appareil par un réparateur agréé à qui vous confierez la réparation le cas échéant.
- Ne tentez pas de réparer vous-même l'appareil. **Cela présente un risque d'accident mortel.**
- Veillez à tenir le cordon électrique éloigné de tout objet coupant ou chaud et à l'écart des flammes. Pour débrancher la prise électrique, saisissez toujours la prise et ne tirez jamais directement sur le cordon.
- Veillez à disposer le cordon électrique (ou la rallonge) de sorte que l'appareil ne puisse pas être débranché accidentellement et que personne ne trébuche sur le cordon.
- Surveillez continuellement l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement.
- Les enfants n'ont pas conscience de l'usage correct des appareils électriques. Pour cette raison, ne laissez jamais les enfants utiliser des appareils électriques sans surveillance.
- Débranchez toujours la prise électrique lorsque l'appareil n'est pas utilisé et lors de son nettoyage.
- **Danger !** Tant que la prise électrique est branchée, l'appareil demeure sous tension.
- Arrêtez l'appareil avant de débrancher la prise électrique.
- Ne portez jamais l'appareil par le cordon électrique.
- N'utilisez pas d'accessoires qui n'ont pas été livrés avec l'appareil.
- Branchez l'appareil seulement sur une prise de courant avec la tension et la fréquence indiqués sur la plaque indiquant le type.
- Evitez toute surcharge.
- Après utilisation, débranchez l'appareil en retirant la fiche de la prise de courant.
- Débranchez aussi toujours l'appareil quand vous le remplissez ou le nettoyez.
- L'installation électrique doit satisfaire aux règles nationales et locales en vigueur.
- 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, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité assure la supervision ou donne des instructions en ce qui concerne l'utilisation de l'appareil.

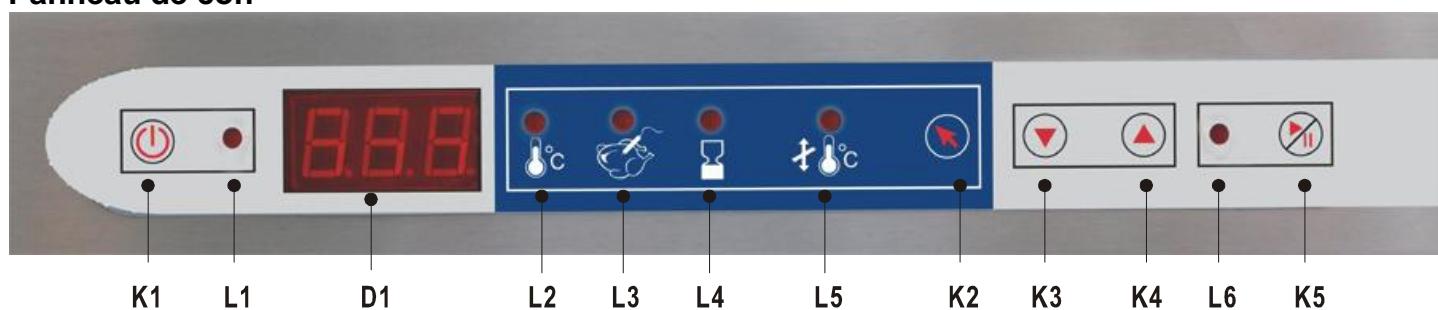
Ce four à basse température est conçu pour la préparation alimentaire lentement ou de régénération, au moyen d'un processus très précisément réglé et contrôlé.

## 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.
- Chauffez l'appareil sans nourriture pendant environ une heure à la température la plus élevée

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

## Panneau de commandes



	Interrupteur d'alimentation vert à l'arrière (si présent)
K1	Bouton standby
K2	Bouton de sélection
K3	Bouton de réglage - diminution
K4	Bouton de réglage - augmentation
K5	Bouton start / pause
D1	Affichage numérique
L1	Témoin d'alimentation
L2	Chambre voyant de température
L3	Voyant lumineux de la température de base interne
L4	Témoin minuterie
L5	Voyant maintien de température
L6	Voyant de fonctionnement

## Démarrage

Branchez la fiche à la prise de courant et appuyez sur le bouton ON / OFF vert si présent à l'arrière. Appuyez sur le bouton 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).

## Sélection fonction

- 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.
  - o L2 est activé -> température de la chambre est sélectionnée pour le réglage.
  - o 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).
- En appuyant sur le bouton standby (K1), tous les réglages précédents (chambre, sonde, température de maintien) sont remis à zéro.

**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: 30° – 120°C
- la température à cœur: 25°C - maximum à la température préreglée de la chambre du four
- minuterie: 0 – 60 heures
- maintien de la température: 25°C - - à la température de cœur préreglée ou la température préreglée de la chambre du four (si la température à cœur n'est pas définie)

### **Opération**

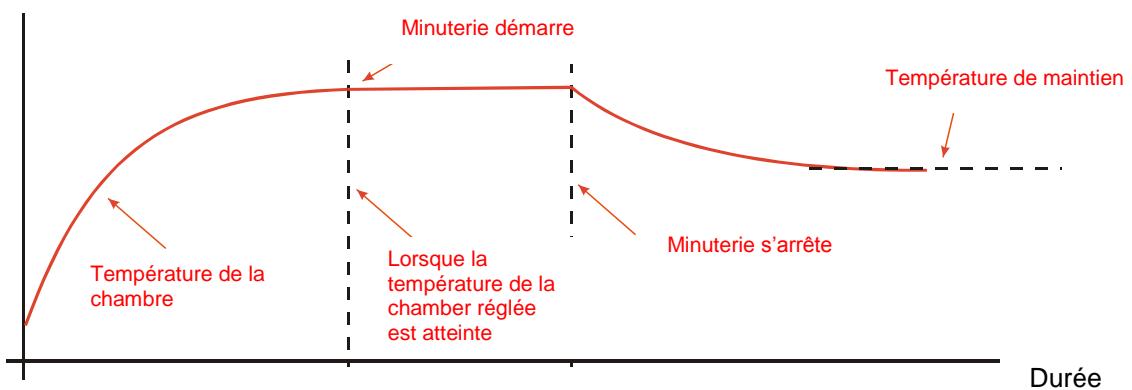
- Lorsque le four est dans le mode en veille, mettez l'appareil en marche en appuyant sur le "bouton Start / Pause" K5. La lumière "Opération indicateur L6 et température de la chambre Indicateur L4 lumière seront activées. Après 4,5 secondes, les D1 affichage montrera la température présélectionnée 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.

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 maintenez la température. Le four de chauffage commence à chauffer jusqu'au moment que la température actuelle de la chambre a atteinte la température de la chambre préreglée. 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 diminuera lentement la température de la chambre jusqu'à ce qu'il atteigne la température de maintien et le maintient stable (Hold Mode).

Température

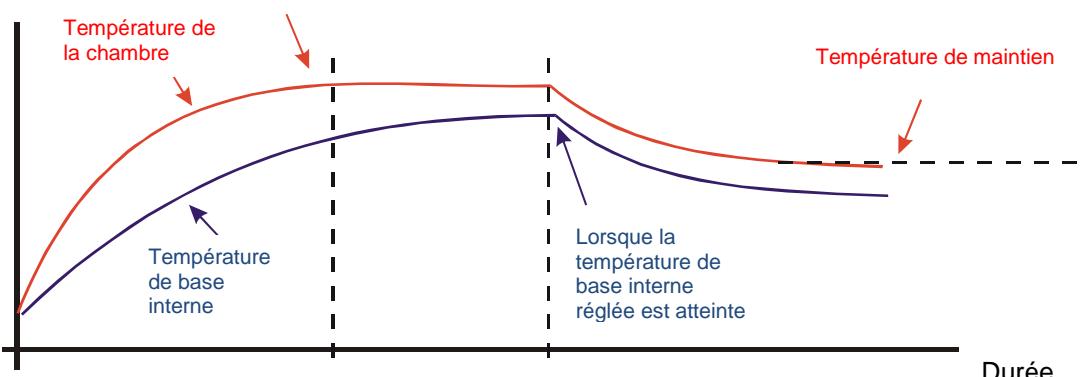


## B. De cuisson avec sonde

Vous pouvez régler la température de la chambre, la température centrale interne et température de maintien. Le four commence à chauffer jusqu'à ce que la température de la chambre réelle atteint la température de la chambre PRESET. Ensuite, le four maintient la température de la chambre stable jusqu'à ce que la température du sonde interne réelle a atteint la température de base PRESET du sonde interne. À ce moment-là, la température interne du four diminue lentement jusqu'à ce que la température de réchauffement est atteinte et le four maintient la température stable par la suite (maintien au chaud).

Température

Lorsque la température de la chambre réglée est atteinte



## Pause

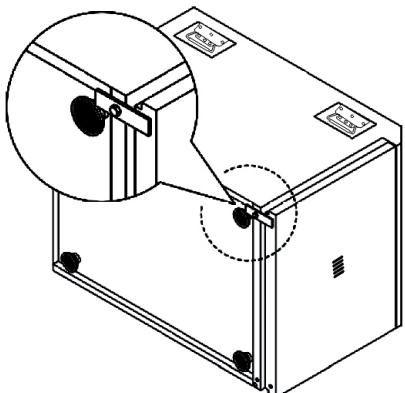
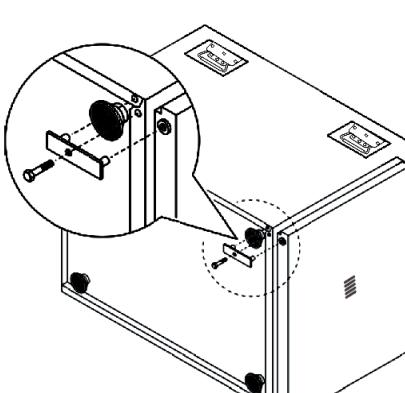
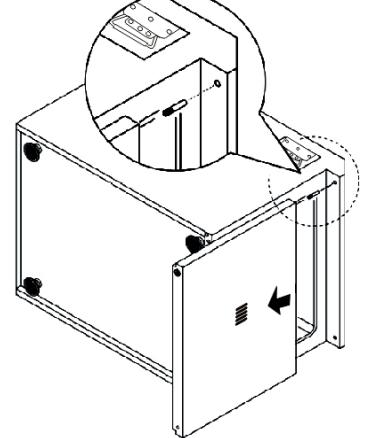
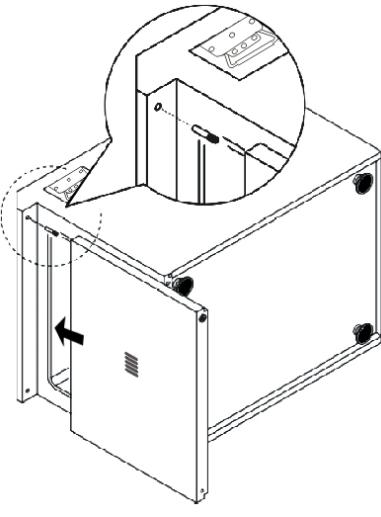
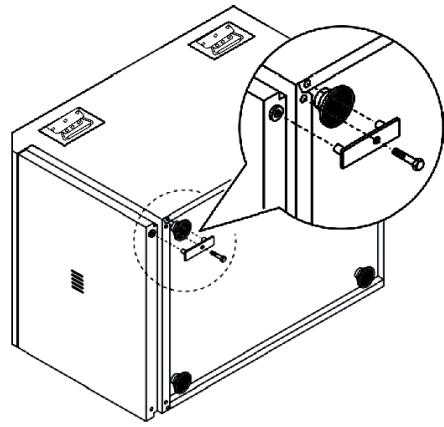
Lorsque le four est en cours d'utilisation, une pause peut être réglée en appuyant sur le bouton Start / Pause (K5). En appuyant de nouveau sur la touche Start / Pause (K5), le four continuera (avec réglages de température inchangés).

## Débranchement

Lorsque le four est dans le mode de fonctionnement ou en mode attente, vous pouvez éteindre le four en appuyant sur le bouton standby K1. L1 voyant d'alimentation indicateur est encore activé, mais tous les autres voyants L2 à L5 seront éteints. Débranchement: Mettez le commutateur vert à l'arrière, si présent. Si n'est pas présent retirez la fiche de la prise.

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

## Défauts et codes d'erreur:

Défaut	Cause possible	Solution possible
L'appareil ne fonctionne pas	Pas d'alimentation à la prise électrique	Vérifiez le fusible
	Le bouton vert à l'arrière n'est pas allumé (si présent)	Mettez (si présent) le commutateur
	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

### En cas de doute, contactez votre fournisseur

#### 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.

#### Garantie

Tout défaut entraînant le mauvais fonctionnement de l'appareil dans l'année qui suit l'achat fait l'objet d'une réparation ou d'un remplacement gratuit de l'appareil à condition que l'appareil ait été utilisé et entretenu conformément aux instructions, sans mauvaise application ou abus, ceci sans préjudice des droits que la loi vous accorde. Si vous voulez bénéficier de la garantie, veuillez indiquer le lieu et la date de l'achat de l'appareil et joindre une preuve d'achat (par ex. bon d'achat).

Nous visons constamment à améliorer nos produits et nous nous réservons le droit d'apporter des modifications au produit, à l'emballage et à la documentation sans avertissement préalable.

#### **Mise au rebut & Environnement**

En fin d'utilisation, quand vous voudrez mettre votre l'appareil au rebut, respectez les prescriptions et directives en vigueur à cette date.

Jetez le matériel d'emballage comme le plastique et les boîtes dans des conteneurs réservés à ce but.

Pour plus d'informations techniques et des Déclarations de Conformité, voir [www.hendi.eu](http://www.hendi.eu).

# Polski

Szanowny Kliencie,

Przed podłączeniem urządzenia dokładnie przeczytaj całą instrukcję obsługi, aby niewłaściwym użytkowaniem nie spowodować żadnej szkody. Przede wszystkim zapoznaj się z przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa użytkowania.

## Wskazówki bezpieczeństwa

- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użytkowanie może spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- Urządzenie może być stosowane wyłącznie w celu, do którego zostało zaprojektowane. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą i niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- W czasie użytkowania zabezpiecz urządzenie i wtyczkę kabla zasilającego przed kontaktem z wodą lub innymi płynami. W przypadku, gdyby przez nieuwagę urządzenie wpadło do wody, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z kontaktu, a następnie zlecić kontrolę urządzenia specjalistie. **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.
- Regularnie kontroluj stan wtyczki i kabla. W przypadku wykrycia uszkodzenia wtyczki lub kabla, zleć naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- W przypadku, gdy urządzenie spadnie lub ulegnie uszkodzeniu w inny sposób, przed dalszym użytkowaniem zawsze zleć przeprowadzenie kontroli i ewentualną naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- 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 chwyta za wtyczkę, nigdy nie ciągnij za kabel.
- Zabezpiecz kabel (lub przedłużacz), aby nikt przezomyłkę nie wyciągnął go z kontaktu ani się o niego nie potknął.
- Kontroluj funkcjonowanie urządzenia w czasie użytkowania.
- Dzieci nie uświadamiają sobie zagrożeń, jakie może spowodować użytkowanie urządzeń elektrycznych. Nigdy nie pozwalaj dzieciom posługiwać się elektrycznymi urządzeniami gospodarstwa domowego bez nadzoru.
- Gdy urządzenie nie jest użytkowane 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 ciągnij urządzenia za kabel zasilający.
- Nie używaj akcesoriów innych niż dostarczone z urządzeniem.
- Urządzenie można podłączać wyłącznie do gniazda o natężeniu i częstotliwości zgodnej z danymi znajdującymi się na tabliczce znamionowej.
- Unikać przeciążenia.
- Po użyciu wyłączyc urządzenie wyjmując wtyczkę z gniazda.
- Przed napełnieniem lub czyszczeniem zawsze należy wyjąć 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.

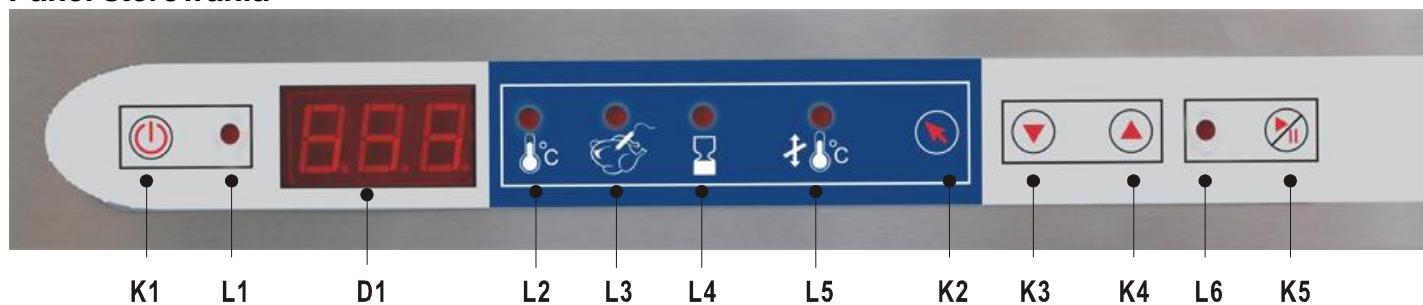
Piec do gotowania w niskich temperaturach przeznaczony jest do wolnego przygotowywania lub odgrzewania żywności za pomocą bardzo dokładnie ustawianego i kontrolowanego procesu.

## Przygotowanie przed pierwszym użyciem

- Sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone. W przypadku jakichkolwiek uszkodzeń należy niezwłocznie skontaktować się ze swoim dostawcą i do tego czasu **NIE** korzystać z urządzenia.
- Zdjąć całe opakowanie i folię ochronną (o ile dotyczy).
- Wyczyścić urządzenie przy pomocy letniej wody i miękkiej szmatki.
- O ile nie zalecono inaczej, ustawić urządzenie na płaskim i stabilnym podłożu.
- Zapewnić wystarczającą przestrzeń wokół urządzenia, aby umożliwić wentylację urządzenia.
- Należy ustawić urządzenie tak, aby mieć zawsze dobry dostęp do wtyczki.
- Przez około godzinę rozgrzewać urządzenie bez żywności wewnętrznych przy najwyższej temperaturze.

→ Zawsze postępuj, według przepisów HACCP.

## Panel sterowania



	Włącz urządzenie za pomocą zielonego przycisku włącznika na panelu sterowania (jeśli obecny)
K1	Przycisk gotowości
K2	Przycisk wyboru
K3	Przycisk regulacji - zmniejszanie
K4	Przycisk regulacji - zwiększenie
K5	Przycisk start/pauza
D1	Wyświetlacz cyfrowy
L1	Kontrolka zasilania
L2	Kontrolka temperatury komory
L3	Kontrolka temperatury rejestrowanej przez sondę
L4	Kontrolka zegara
L5	Kontrolka podtrzymywania temperatury komory
L6	Kontrolka trybu pracy urządzenia

## Uruchomienie

Podłączyć wtyczkę do źródła zasilania i nacisnąć przycisk WŁ./WYŁ. (jeśli obecny). Naciśnij przycisk (K1).

- Zostanie wyemitowany pojedynczy dźwięk, następnie wszystkie kontrolki (od L1 do L5) oraz wyświetlacz D1 zostaną włączone na 0,5 sekundy. Po tym włączona zostanie kontrolka L1, wskazując, że piec jest gotowy do pracy (w trybie gotowości).

## Wybór funkcji

- Gdy piec jest w trybie gotowości, za pomocą przycisku wyboru (K2) można wybrać dowolną funkcję. Wówczas zostaną zapalone odpowiednio kontrolki L2, L3, L4 i L5, wskazując wybraną funkcję.
  - L2 → regulacja temperatury komory
  - L3 → regulacja temperatury rejestrowanej przez sondę.

- L4 → regulacja zegara.
- L5 → regulacja temperatury podtrzymania.
- Wartość temperatury można zmienić za pomocą przycisków K3 i K4.
- Można także zmienić ustawienia, gdy piec jest w trybie roboczym, naciskając przycisk wyboru (K2) i zmieniając wartości za pomocą przycisków K3 i K4. Po zmianie wartości piec będzie kontynuować pracę (w trybie roboczym).
- Po przyciśnięciu on/off, wszystkie ustawienia (temp.komory, temp.sondy, temp.podtrzymania) zostaną zresetowane.

**UWAGA:** W przypadku wybrania nieprawidłowych wartości gdy piec jest w trybie gotowości (na przykład jeśli ustawiono temperaturę komory na niższą niż temperatura otoczenia lub ZEGAR został ustawiony na 000), sygnał dźwiękowy zostanie wyemitowany 6 razy po naciśnięciu przycisku start/pauza (K5). Następnie urządzenie przełączy się w tryb podtrzymania.

### Zakres wartości

- temperatura komory: 30 – 120°C
- temperatura rejestrowana przez sondę: 25°C – Maksymalne wskazanie temp. przy nagrzewaniu.
- zegar: 0 – 60 godzin
- podtrzymanie temperatury 25 – Maksymalnie ustawienie przy użyciu sondy lub temperatury komory (temperatura potrawy nie jest wyświetlana).

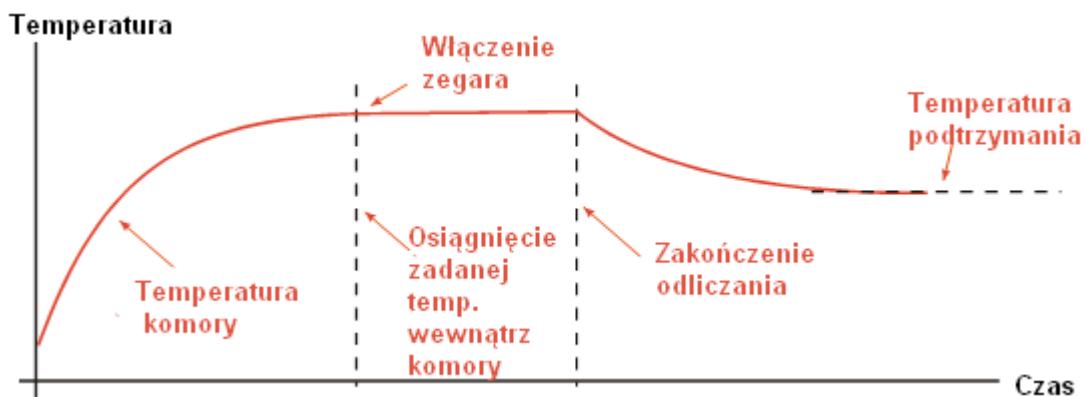
### Obsługa

- Aby uruchomić urządzenie, gdy jest ono w stanie gotowości, naciśnij przycisk start/pauza (K5). Zostanie zapalonej kontrolki trybu pracy (L6) i kontrolki temperatury komory (L2). Po 4,5 sekundy wyświetlacz (D1) wskazywać będzie zamiennie zadaną temperaturę (PRESET) oraz rzeczywistą temperaturę komory (piec w trybie działania).
- W trakcie działania urządzenia można zmienić jego ustawienia, naciskając przycisk wyboru (K2), a następnie zmienić wartości za pomocą przycisków K3 i K4. Po zmianie wartości piec będzie kontynuował pracę.
- Urządzenie wyposażone jest w 2 otwory wentylacyjne – jeden znajduje się na drzwiczках, drugi z tyłu urządzenia. Służą one do regułowania wilgotności w komorze pieca. Można je zamknąć za pomocą zintegrowanych przesłon. Ogólna zasada: aby zachować wilgoć żywności, należy zamknąć otwory. Jeśli potrawa ma być chrupiąca, należy je zamknąć. Skutkuje to utratą wilgoci. Najlepsze wyniki pieczenia można osiągnąć sprawdzając poszczególne ustawienia pieca.

Żywność można przygotowywać na dwa różne sposoby:

#### A. Pieczenie z użyciem zegara

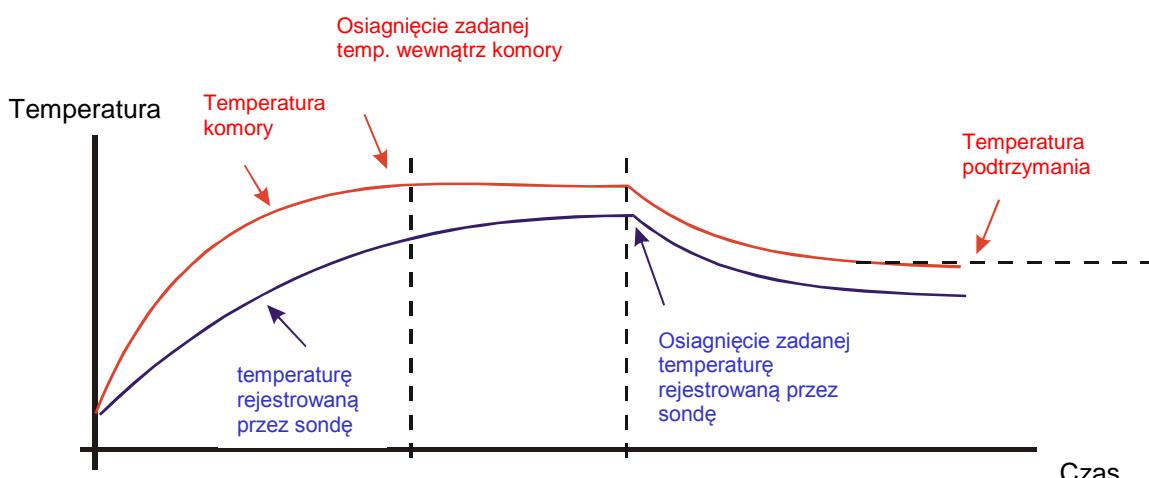
Można ustawić temperaturę komory, zegar i temperaturę podtrzymania. Piec rozpocznie nagrzewanie komory do momentu, w którym RZECZYWISTA temperatura komory osiągnie ZADANĄ wartość. W tym momencie zegar rozpocznie odliczanie (usłyszysz pojedynczy dźwięk.). Po zakończeniu odliczania piec przełączy się w tryb podtrzymania (3 usłyszysz potrójny dźwięk). Nastąpi lekki spadek temperatury do temperatury podtrzymania i piec będzie utrzymywać zadany poziom temperatury (tryb podtrzymania).



### B. Pieczenie z użyciem sondy

Można ustawić temperaturę komory, temperaturę rejestrowaną przez sondę i temperaturę podtrzymowania. Piec rozpoczęte nagzewanie komory do momentu, w którym RZECZYWISTA temperatura komory osiągnie zadaną wartość. Następnie piec podtrzyma temperaturę w komorze do momentu, w którym RZECZYWISTA temperatura rejestrowana przez sondę uzyska ZADANĄ wartość. W tym momencie piec rozpoczęte podtrzymywanie temperatury sondy. Gdy piekarnik osiągnie ustawione wcześniej wartości ( $0^{\circ}\text{C}$ ), nastąpi lekki spadek temperatury do temperatury podtrzymowania i piec będzie utrzymywać zadany poziom temperatury (tryb podtrzymowania).

Uwaga: Nie ma funkcji czasowej w tym ustawieniu.



### Pauza

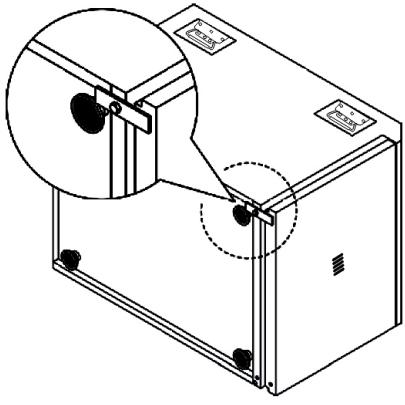
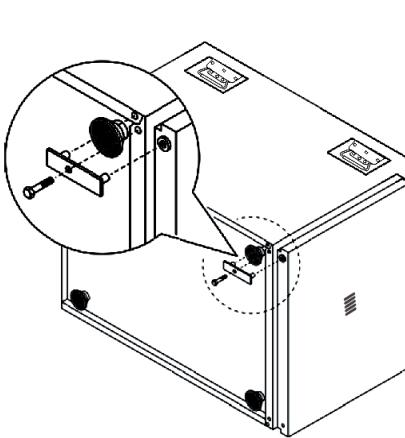
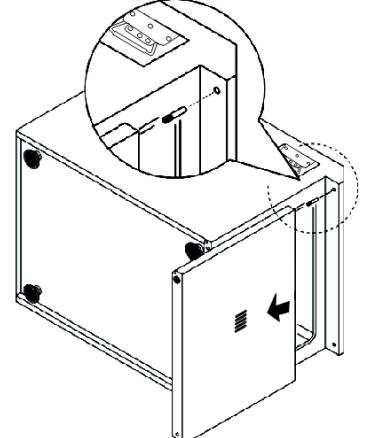
W trakcie pracy pieca, wciśnięcie przycisku "start/pause" (k5) spowoduje zatrzymanie pieca, aby wznowić pracę pieca należy wcisnąć "start/pause" ponownie.

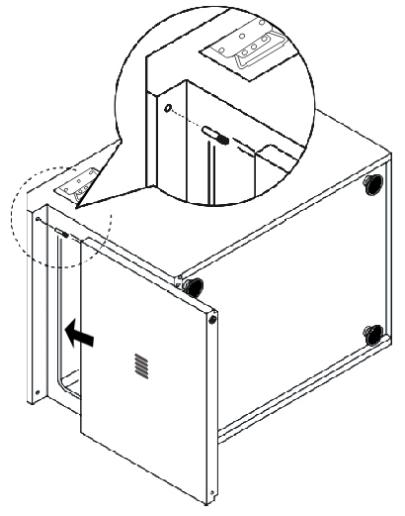
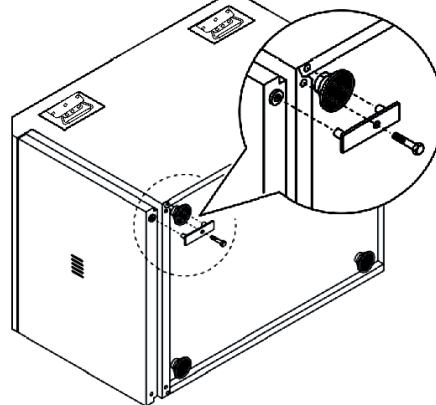
### Wyłączanie urządzenia

W trybie, działania lub podtrzymowania, można wyłączyć piec naciskając przycisk gotowości (K1). Kontrolka zasilania (L1) będzie włączona, a pozostałe kontrolki (L2 – L5) będą wyłączone. Wyłączanie: wyłączyć zielony przycisk znajdujący się z tyłu urządzenia (w zależności od modelu). Jeśli model nie posiada wyłącznika z tyłu urządzenia, należy wyjąć wtyczkę z gniazdka.

### Zmiana kierunku otwierania drzwiczek

Istnieje możliwość przełożenia drzwiczek pieca na drugą stronę. Aby odwrócić drzwiczki, należy postępować zgodnie z poniższą instrukcją.

Krok 1	Krok 2	Krok 3
 <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wyłączyć urządzenie i odłączyć od źródła zasilania</li> <li>■ Odczekać, aż urządzenie ostygnie</li> <li>■ Wyjąć pojemniki na żywność z komory pieca</li> <li>■ Położyć urządzenie na bok, zawiasami do góry</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Za pomocą płaskiego śrubokręta odkręcić śrubę i zdjąć zawiasy drzwiczek</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zdjąć drzwiczki</li> <li>■ Za pomocą płaskiego śrubokręta odkręcić śrubę na górnej części ramy drzwiczek i przełożyć śrubę na drugą stronę</li> </ul>

Krok 4	Krok 5
 <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Położyć urządzenie na drugi bok</li> <li>■ Zamontować drzwiczki</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Przykręcić zawias</li> <li>■ Ustawić piec na nóżkach i podłączyć do zasilania</li> </ul>

## Kody usterek i błędów:

Usterka	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Urządzenie nie działa	Brak zasilania w gniazdku	Sprawdzić bezpiecznik
	Zielony przycisk z tyłu urządzenia (w zależności od modelu) nie jest włączony	Włącz zielony przycisk znajdujący się z tyłu urządzenia (w zależności o modelu)
	Wtyczka nie jest (poprawnie) podłączona do źródła zasilania	Sprawdzić wtyczkę
Urządzenie nie osiąga zadanej temperatury	Uszkodzenie elementu grzewczego	Skontaktować się z dostawcą
	Uszkodzenie jednostki sterującej	Skontaktować się z dostawcą
	Uszkodzenie bezpiecznika elementu grzewczego	Skontaktować się z dostawcą

Jeśli czujniki temperatury nie działają poprawnie lub temperatura pieca nie jest odpowiednia, na wyświetlaczu cyfrowym (D1) może zostać wyświetlony jeden z następujących kodów błędów.

Kod błędu	Możliwa usterka	Możliwe rozwiązanie
501	Zwarcie lub uszkodzenie czujnika temperatury komory (NTC)	Skontaktować się z dostawcą
	temperatura komory jest wyższa niż 152°C lub niższa niż -30°C	Odczekać, aż temperatura powróci do stanu normalnego
502	Zwarcie lub otwarcie czujnika temperatury rejestrowanej przez sondę (NTC)	Skontaktować się z dostawcą
	Temperatura rejestrowana przez sondę przekracza 158°C lub jest niższa niż -15°C	Odczekać, aż temperatura rejestrowana przez sondę powróci do stanu normalnego

**W razie wątpliwości zawsze skontaktuj się z dostawcą!**

## Czyszczenie i konserwacja

- Przed umyciem zawsze wyłącz urządzenie z prądu.
- Uwaga: Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub w innym płynie!
- Umyj zewnętrzną stronę przy pomocy wilgotnej szmatki (użyj roztworu wody i łagodnego środka czyszczącego).
- Nigdy nie używaj żrących środków czyszczących ani materiałów ściernych. Nie używaj ostrzych przedmiotów. Nie używaj benzyny ani rozpuszczalników. Czyść urządzenie wilgotną szmatką oraz ewentualnie płynem do mycia naczyń. Nie stosuj żadnych materiałów ściernych.
- Wyczyść otwory wentylacyjne przy pomocy odkurzacza.

## 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 wykorzystywany 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, dołączając 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.

### **Utylizacja zużytych urządzeń**

Po zakończeniu okresu użytkowania urządzenie należy zutylizować zgodnie z obowiązującymi w tym czasie przepisami i wytycznymi.

Materiały opakowaniowe, takie jak tworzywa sztuczne i pudła należy wyrzucić do odpowiednich pojemników.

Aby uzyskać Informacje techniczne i Deklaracje zgodności skontaktuj się z naszym dystrybutorem. Lista dystrybutorów dostępna na [www.hendi.pl](http://www.hendi.pl).

## Română

Stimate client,

Va mulțumim pentru achizitionarea acestui produs. Cititi cu atenție instructiunile urmatoare înainte de a conecta aparatul pentru a preveni avarierile ce se pot produce din cauza unei utilizari incorecte. Cititi cu atenție în special instructiunile pentru siguranta.

### Masuri de siguranță:

- Operarea incorectă și utilizarea necorespunzătoare a aparatului poate provoca gravă avarie și poate cauza răni oamenilor.
- Aparatul poate fi folosit doar în scopul pentru care a fost proiectat. Producătorul nu este răspunzător pentru orice avarie cauzată de operări incorecte și a utilizării necorespunzătoare.
- Asigurați-vă că aparatul și ștecherul nu intră în contact cu apă sau alte lichide. În cazul în care aparatul este scăpat în apă, scoateți imediat ștecherul din priză și un tehnician autorizat trebuie să-l verifice. **Dacă nu respectați aceste instrucțiuni, acest lucru poate cauza situații care vă pot pune viața în pericol.**
- Nu încercați să deschideți singuri carcasa aparatului.
- Nu introduceți nici un fel de obiecte în carcasa aparatului.
- Nu atingeți ștecherul cu mâinile ude sau umede.
- Verificați în mod regular ștecherul și cablul ca acestea să nu fie avariate. Dacă ștecherul și cablul sunt avariate, acestea trebuie reparate de către o firmă de reparații autorizată.
- Nu utilizați aparatul după ce a suferit vreo căzătură sau altă daună. Duceți-l la reparat, dacă este necesar, la o companie specializată.
- Nu încercați să reparați aparatul singuri. **Dacă nu respectați aceste instrucțiuni, acest lucru poate cauza situații care vă pot pune viața în pericol.**
- Asigurați-vă că nici un obiect ascuțit sau fierbinte să nu intre în contact cu cablul și feriți-l de foc. Pentru a scoate ștecherul din priză, întotdeauna prindeți cu mâna priza și nu scoateți niciodată din priză prințând de cablu.
- Asigurați-vă că nimici nu pot trage de cablu în mod accidental (sau cablul prelungitor) sau să se împiedice de cablu.
- Întotdeauna supravegheați aparatul atunci când se utilizează.
- Copiii nu înțeleg că utilizarea incorectă a aparatelor electrice poate fi periculoasă. Prin urmare, nu permiteți copiilor să folosească aparatelor electrice fără să fie supravegheati.
- Întotdeauna scoateți aparatul din priză atunci când aparatul nu este folosit sau înainte de curățare.
- **Avertizare!** Cât timp ștecherul este în priză, aparatul este conectat la sursa de curent.
- Opriți aparatul înainte de a scoate ștecherul din priză.
- Nu transportați niciodată aparatul de cablu.
- Nu folosiți alte dispozitive decât acelele furnizate împreună cu aparatul.
- Conectați aparatul la o sursă de electricitate cu voltajul și frecvența menționate pe eticheta aparatului.
- Evitați supraîncărcarea.
- Opriți aparatul după utilizare, scoțând ștecherul din priză.
- Întotdeauna scoateți ștecherul din priză când umpleți sau curățați aparatul.
- Instalația electrică trebuie să fie în conformitate cu reglementările naționale și locale.
- Acest aparat nu trebuie folosit de copii sau persoane care au capacitatea mentale, senzoriale sau fizice reduse, sau lipsă de experiență și cunoștințe, decât dacă sunt supravegheati de o persoană responsabilă care are instructiunile cu privire la utilizarea corecta a aparatului.

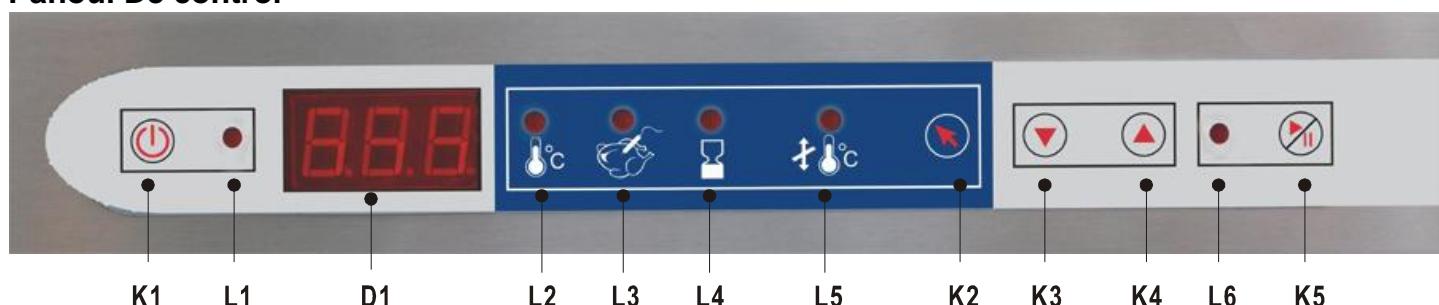
Acum cu o temperatură joasă este proiectat pentru prepararea produselor alimentare sau de regenerarea acestora mult mai ușor, printr-un proces foarte precis stabilit și controlat.

### Pregătirea pentru prima utilizare

- Verificați ca aparatul să nu fie avariat. În cazul unor avariile, contactați imediat furnizorul dumneavoastră și NU utilizați aparatul.
- Scoateți ambalajul acestuia și folia de protecție ( dacă este cazul ).
- Curățați aparatul cu apă călduță și cu o cârpă moale.
- Poziționați aparatul pe o suprafață dreaptă și stabilă, doar dacă nu s-a menționat altfel.
- Asigurați-vă că este destul loc în jurul aparatului pentru ventilație.
- Poziționați aparatul în aşa fel încât accesul la priză să fie permis tot timpul.
- Aparatul se încălzește fără alimente pentru aproximativ o, oră la temperatură cea mai ridicată.

→ Întotdeauna să respectați standardele HACCP

### Panoul De control



	butonului on/off de culoare verde (la spate-dacă este prezent)
<b>K1</b>	<b>Buton de regimul de aşteptare</b>
<b>K2</b>	<b>Buton de selectare</b>
<b>K3</b>	<b>Buton de ajustare-descreștere</b>
<b>K4</b>	<b>Buton de ajustare-creștere</b>
<b>K5</b>	<b>Start/Pauza</b>
<b>D1</b>	<b>Display digital</b>
<b>L1</b>	<b>Indicator de lumina</b>
<b>L2</b>	<b>Temperatura camerei Indicator luminos</b>
<b>L3</b>	<b>Temperatură internă Indicator luminos</b>
<b>L4</b>	<b>Timer Indicator</b>
<b>L5</b>	<b>Temperatura ridicată</b>
<b>L6</b>	<b>Operațiunea Indicator luminos</b>

### Pornirea

Conectați stecherul la priza de alimentare și apăsați butonul ON/OFF. Apăsați butonul de aşteptare (K1).

Cuptorul v-a emite o singură dată și apoi toate luminile indicatoare, L1 la L5, D1 va fi ON pentru 5 secunde.

### Selectare funcțiilor

Atunci cand cupitorul este în modul stand-by, puteți allege funcția,, butonul de selecție, K2, și luminile luminoase L2,L3,L4 și L5 vor fi ON pentru a arăta care dintre funcție este aleasă.

- L2 este ON → temperatura camerei este selectat pentru ajustare
- L3 este ON → temperatura de bază internă este selectat pentru ajustare.
- L4 este ON → timerul este selectat pentru ajustare
- L5 este ON → temperatura de aşteptare este selectat pentru ajustare
- Puteți schimba valoarea prin butonul de reglare K3 si K4.

- De asemenea, puteți schimba valorile de control atunci cand cuptorul este în modul de funcționare apăsând butonul de selectare K2 și apoi pentru a schimba valorile, cuptorul va continua operațiunea. (în modul de operare din nou )
- Ori de câte ori butonul ON / OFF este apasat, toate setările anterioare (camera, de bază, țineți temperatura) va fi resetat.

**NOTĂ:** Dacă valorile improprii de control au fost alese atunci când cuptorul este în modul stand-by (de exemplu, dacă temperatura camerei a fost mai mic decât temperatura din jurul sau TIMER a fost setat la 000), cuptorul va emite un sunet de 6 ori, după ce apăsați "Start / Pause", K5 și apoi intră în modul de aşteptare.

## Control Valori

- Temperatura camerei: 30 – 120°C
- Temperatura internă: 25° – temperatura maximă în interior
- Timer: 0 – 60 hours
- Temperatura de aşteptare: 25° – Setați temperatura maximă de bază internă sau pentru a seta temperatura camerei internă (în cazul în care temperatura alimentelor nu este prestatabil).

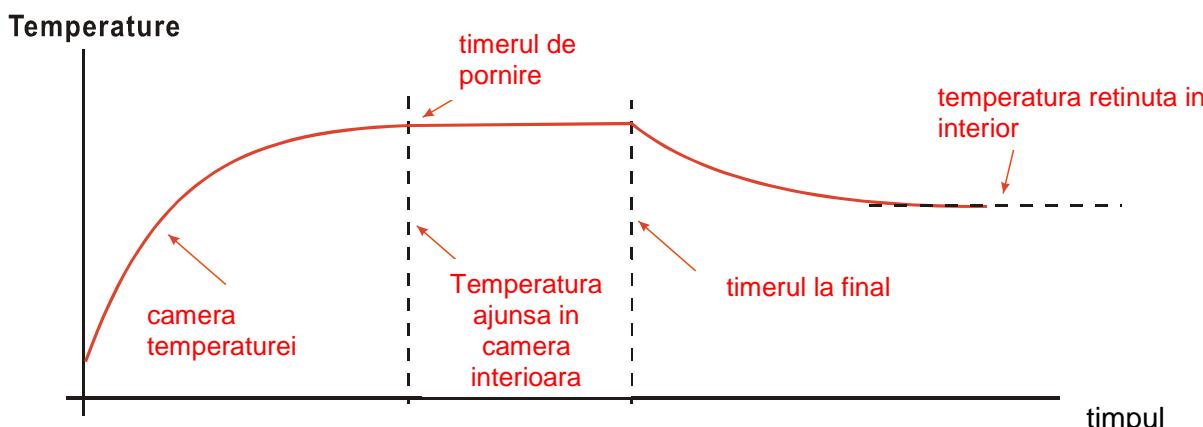
## Operațiunea

- Atunci cand cuptorul este în modul stand-by, porniți aparatul apăsând butonul START/PAUZA,K5. Indicatorul luminos L6 și lumina camerei L4 vor fi ON. După 4.5 secunde D1 va afișa temperatură setată și temperatură actuală a camerei alternative (cuptorul este în modul de operare)
- În timpul funcționării, schimbați valorile de control prin apăsarea „Selectarea butonului,,K2 și apoi modificați valorile „Ajustarea butoanelor,,K3 și K4. După schimbarea valorilor, cuptorul va continua să opereze.
- Aparatul are 2 deschideri de ventilație –unul în ușă, unul în spate. Acestea sunt destinate pentru reglarea umidității în camera de cuptor. Ele pot fi închise cu glisoarele integrate. În cazul produselor alimentare acestea ar trebui să devină crocante / crocantă, păstrați-le deschise. Acest lucru duce la pierderea din umiditate. Acest sfat v-a produce cele mai bune rezultate.

Puteți gătii în două metode de operare iferite.

### A. Coacerea cu temporizatorul

Puteți seta temperatură din interiorul cuptorului, cronometru și mențineți temperatură. Cuptorul începe să se încălzească până la temperatură camerei ACTUALĂ ajunge la temperatură camerei PREZENT. În acest moment, cronometrul începe numărătoarea (un semnal sonor va suna). Cand cronometrul de numărare s-a terminat, cuptorul intră în modul de aşteptare (3 bipuri va suna). Cuptorul v-a incepe să se răcească, până se ajunge la temperatură de cală și o menține (Hold mode).

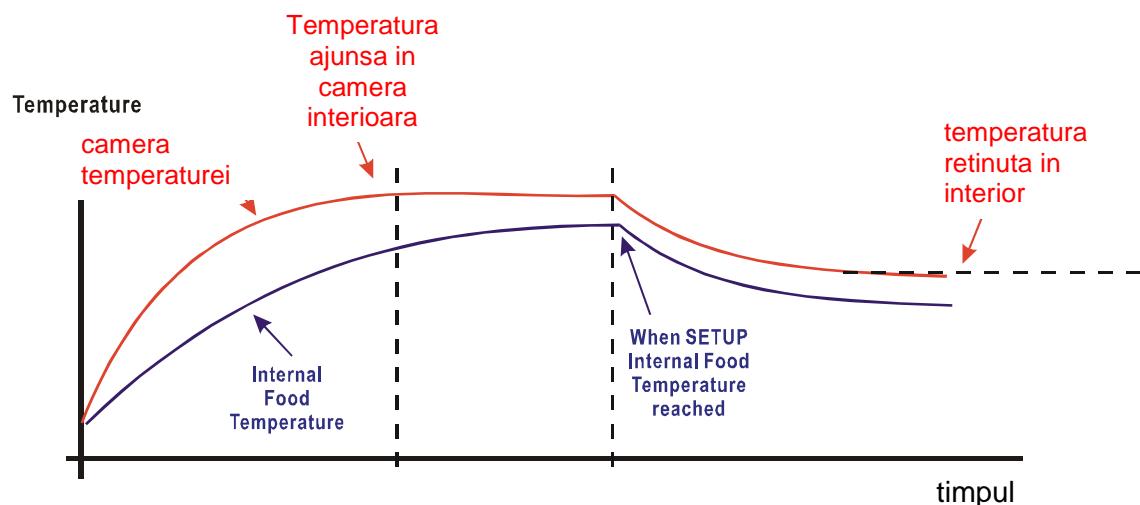


## B. Coacerea

Puteți seta temperatură din interiorul cuptorului, temperatură de bază, cronometru și temperatură de așteptare. Cuptorul începe să se încălzească până la temperatura ACTUALĂ atinge temperatura PREZENTA.

Cuptorul va permite apoi scăderea temperaturii camerei treptat, până ajunge la temperatură de așteptare și o menține stabilă (Hold Mode).

Notă: nu există nicio funcție de cronometru, în acest caz.



### Pauză

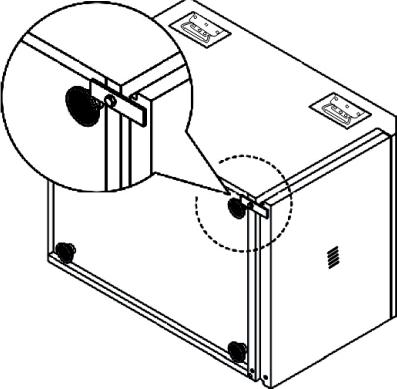
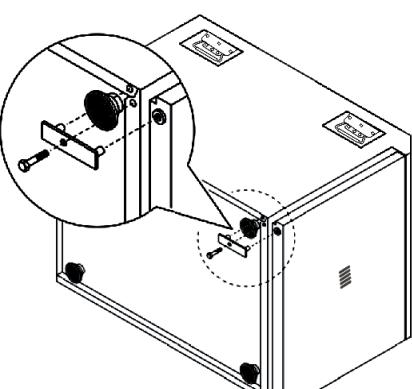
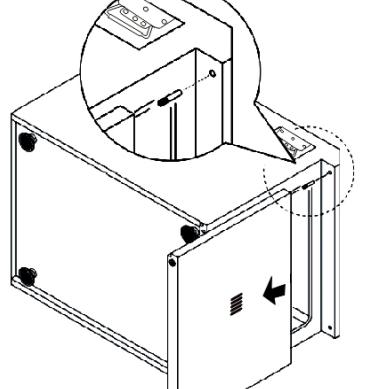
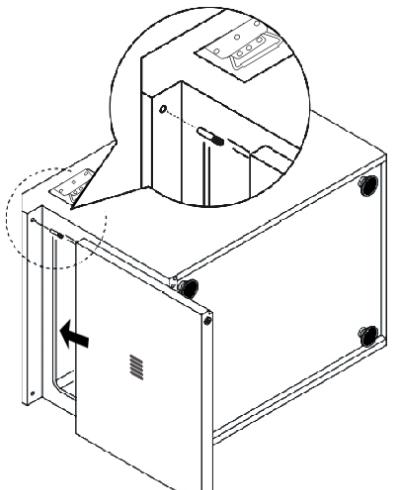
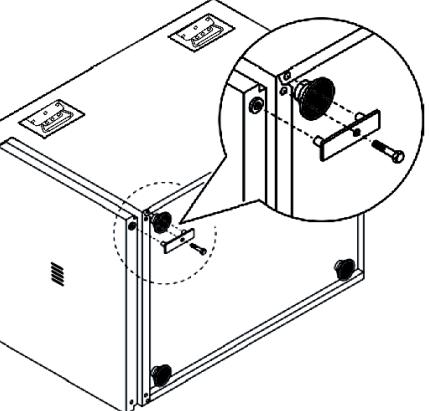
Atunci când cuptorul este în funcțiune, cuptorul se va opri în cazul în care "Start / Pauză" (K5), butonul a fost apăsat și își reia funcționarea (cu setările de temperatură neschimbă), atunci când "Start / Pauză" butonul este apăsat din nou.

### Stingerea OFF

Atunci cand cuptorul este în modul de funcționare aveți posibilitatea să opriți cuptorul apăsand butonul standby K1. Indicatorul de alimentare L1 lumina este încă PE, celelalte L2 și L5 vor fi opriți. Oprit: opriți butonul verde din spate dacă este aprins. În cazul în care nu este aprins, scoateți ștecherul din priză.

### Dacă este necesară inversarea ușii

Este posibil acest caz, dar trebuie respectate următoarele instrucțiuni de mai jos

Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3
 <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Oprită aparatul și deconectați-l de la sursa de energie</li> <li>■ Așteptați până cand aparatul s-a răcit</li> <li>■ Scoateți toate tăvile de alimentare din interiorul cuptorului</li> <li>■ Asezați aparatul în asa fel încât balamalele ușii să fie poziționate în sus</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Folosiți o șurubelnită pentru a desface șurubul și scoateți balamalele ușii</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Scoateți ușa</li> <li>■ Folosiți o șurubelnită plată să deșurubați șurubul de pe partea de sus a ușii și a inversa poziția acestuia</li> </ul>
Pasul 4	Pasul 5	
 <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Asamblați ușa</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Puneți balamaua la loc</li> <li>■ Poziționați cuptorul în poziție orizontală și reconectați sursa de alimentare</li> </ul>	

## Defecte și posibile erori:

Defecte	Cauze posibile	Soluții posibile
Aparatul nu funcționează	Puterea prea mica de la priza electrică	Verificați siguranța
	Dacă butonul on/off din spate ,(dacă este present/aprins) este pornit	Răsuciți butonul on/off din spate, ( dacă există)
	Stecherul nu este introdus bine în priză	Verificați priza
Aparatul nu ajunge la temperatura dorită	Elementul de încălzire este defect	A lua legătura cu furnizorul
	Unitatea de control este defectă	A lua legătura cu furnizorul
	Elementul de încălzire este defect	A lua legătura cu furnizorul

În cazul în care senzorii de temperatură sau temperatura din cuptor nu funcționează correct,D1 digitale de afișare poate indica unul dintre următoarele coduri de erori.

Cod eroare	Cauze posibile	Soluții posibile
501	Senzorul din temperatura din interiorul cuptorului (NTC) este scurtat	A lua legătura cu furnizorul
	Temperatura camerei din interior este mai mare decât 152 C sau mai mică -30C	Așteptați până cand temperatura din interior revine la normal
502	Senzorul indicator al temperaturii mancarii (NTC) este semideschis sau deschis	A lua legătura cu furnizorul
	Senzorul indicator al temperaturii mancarii este mai ridicat de 158 C sau mai scăzut de -15 C	Așteptați până cand temperatura din interior revine la normal

**In caz de neclaritati, intotdeauna contactati producatorul!**

## Curățarea și întreținerea

- Scoateți întotdeauna stecherul din priză înainte de curățare.
- Atenție! Nu introduceți niciodată aparatul în apă sau în orice alt lichid!
- Curățați aparatul cu o cărpă umedă (apă cu detergent ușor).
- Nu utilizați niciodată agenți de curățare puternici sau corozivi. Nu folosiți obiecte ascuțite sau contondente. Nu folosiți petrol sau solventi! Curățați cu o cărpă umedă și detergent dacă este necesar. Nu folosiți materiale abrazive.
- Curățați gurile de ventilație (dacă există) cu aspiratorul.

## Garanție

Orice defect care afectează funcționalitatea aparatului, ce apare în termen de un an de la cumpărarea sa, va fi corectat prin reparație gratuită sau prin înlocuirea aparatului cu condiția ca aparatul să fi fost folosit și întreținut în conformitate cu instrucțiunile și nu a fost folosit necorespunzător sau abuziv în nici un fel. Drepturile dumneavoastră nu sunt afectate. Dacă aparatul prezintă probleme în timpul garanției, declarați unde și când l-ați cumpărat și includeți dovada cumpărării (chitanța).

În conformitate cu politica noastră a dezvoltării continue a produsului, ne rezervăm dreptul de a schimba produsul, ambalajul și specificațiile din documentație fără preaviz.

## **Eliminare & Mediul Înconjurător**

La sfârșitul perioadei de funcționare a aparatului, vă rugăm să eliberați aparatul în conformitate cu reglementările și indicațiile aplicabile la acel moment.

Aruncați materialele pentru ambalare cum ar fi plastic și cutii în containerele adecvate.

Pentru informații tehnice și Declarația de Conformitate consultați [www.hendi.eu](http://www.hendi.eu).

## Italiano

Gentile Cliente!

La ringraziamo per avere scelto questo apparecchio Hendi. La preghiamo di leggere con attenzione le presenti istruzioni per l'uso prima di mettere in funzione l'apparecchio, al fine di evitare eventuali danni causati da un uso improprio. Leggere con particolare attenzione soprattutto le precauzioni per la sicurezza.

### Precauzioni per la sicurezza

- Un uso improprio dell'apparecchio può provocare gravi danni e addirittura ferimenti.
- L'apparecchio deve essere impiegato esclusivamente per la sua destinazione d'uso per la quale è stato prodotto. Il produttore non risponde di danni riconducibili ad un uso improprio dell'apparecchio.
- Evitare il contatto con acqua e con altri liquidi. Se ciò succede, staccare assolutamente la spina e lasciare esaminare l'apparecchio da un tecnico esperto. **In caso di mancata osservanza delle precauzioni per la sicurezza sussiste pericolo di morte.**
- Non tentare di aprire di propria iniziativa l'involucro dell'apparecchio.
- Non introdurre oggetti nell'apparecchio.
- Non toccare la spina con mani bagnate o umide.
- Controllare periodicamente la spina per possibili danni. Lasciare riparare eventuali spine o cavi presso un'officina di riparazione autorizzata.
- Non utilizzare più l'apparecchio, se è caduto o se è stato danneggiato. Lasciare controllare ed eventualmente riparare l'apparecchio presso un'officina di riparazione autorizzata.
- Non riparare autonomamente l'apparecchio. **Sussiste pericolo di morte.**
- Mantenere lontano il cavo da oggetti taglienti o molto caldi, nonché da fiamme scoperte. Nel staccare la spina, tirare sempre la spina e non il cavo.
- Assicurarsi che il cavo (di prolunga) non si possa staccare accidentalmente e possa causare pericolo di inciampo.
- Sorvegliare costantemente l'apparecchio durante il suo funzionamento.
- I bambini non conoscono i pericoli dell'uso improprio di apparecchi elettrici. Non lasciare mai soli i bambini durante l'uso di questo elettrodomestico.
- Staccare la spina, quando l'apparecchio non viene usato e anche prima di ogni pulizia.
- **Pericolo!** Se la spina è attaccata alla presa di corrente, l'apparecchio è alimentato dalla tensione di rete.
- Spegnere l'apparecchio prima di staccare la spina.
- Non trasportare mai l'apparecchio tenendolo per il cavo.
- Non impiegare ausili diversi da quelli in dotazione con l'apparecchio.
- L'apparecchio deve essere collegato solo ad una presa di corrente, avente tensione e frequenza corrispondenti a quelle indicate.
- Evitare un sovraccarico.
- Spegnere l'apparecchio dopo l'uso, staccando la spina dalla presa di corrente.
- Prima di rabboccare o di pulire l'apparecchio, staccare sempre la spina dalla presa di corrente.
- L'impianto elettrico deve essere conforme alle norme vigenti a livello nazionale e regionale.
- Questo apparecchio non è adatto per essere utilizzato da persone (compresi anche i bambini) affetti da limitazioni nelle capacità motorie e sensoriali, o nelle facoltà psichiche oppure con esperienza e competenza insufficienti, a meno che queste non vengano sorvegliate durante l'uso dell'apparecchio o ricevano le dovute disposizioni da una persona responsabile per la loro sicurezza.

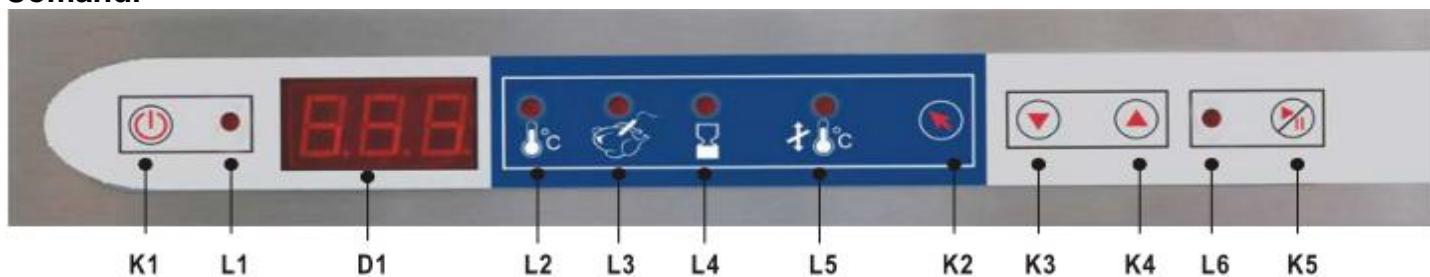
Questo forno a bassa temperatura è stato sviluppato per la cottura lenta e il riscaldamento di alimenti mediante dei processi di preparazione impostati e controllati con precisione.

## Preparazione alla messa in servizio

- Controllare l'apparecchio per la presenza di danni. In caso di danno visibile, contattare immediatamente il proprio rivenditore e **NON** usare l'apparecchio.
- Rimuovere l'intera confezione e l'eventuale pellicola protettiva, se presente.
- Pulire l'apparecchio con acqua tiepida e un panno morbido.
- Posizionare l'apparecchio in posizione orizzontale, a meno che non sia indicato diversamente.
- Provvedere a lasciare abbastanza spazio intorno all'apparecchio.
- Sistemare l'apparecchio in modo tale che la spina possa essere staccata in ogni momento.
- Riscaldare l'apparecchio per circa 1 ora senza alimenti al suo interno impostandolo alla temperatura massima.

→ Osservare sempre le disposizioni HACCP

## Comandi



	<b>Interruttore verde ON / OFF posteriore (se presente)</b>
<b>K1</b>	<b>Tasto di standby</b>
<b>K2</b>	<b>Tasto di selezione</b>
<b>K3</b>	<b>Tasto di selezione - diminuire</b>
<b>K4</b>	<b>Tasto di selezione - aumentare</b>
<b>K5</b>	<b>Tasto Start / Pausa</b>
<b>D1</b>	<b>Display digitale</b>
<b>L1</b>	<b>Spira di controllo - On / Off</b>
<b>L2</b>	<b>Spira di controllo per temperatura camera di cottura</b>
<b>L3</b>	<b>Spira di controllo per temperatura interna</b>
<b>L4</b>	<b>Spira di controllo per timer</b>
<b>L5</b>	<b>Spira di controllo per temperatura COSTANTE</b>
<b>L6</b>	<b>Spira di controllo per avvio programma</b>

## Start

Inserire la spina nella presa di corrente e premere l'interruttore verde ON / OFF se presente. Altrimenti premere il tasto di standby (K1).

- A questo punto il forno emette un segnale acustico e tutte le spie di controllo L1- L5 così come il display D1 si accendono per 5 secondi. In seguito la spia L1 "ON" si illumina e il forno è pronto per essere impiegato. (Si trova nella modalità di standby)

## **Selezione delle funzioni**

- Se il forno si trova nella modalità di standby è possibile selezionare le funzioni mediante il tasto di selezione K2. Le spie di controllo L2 - L5 indicheranno le rispettive funzioni selezionate.
  - L2 è accesa → La temperatura della camera di cottura è stata impostata.
  - L3 è accesa → La temperatura interna è stata impostata.
  - L4 è accesa → Il timer è stato impostato.
  - L5 è accesa → Modalità da temperatura a temperatura costante è stata impostata.
- I rispettivi valori impostati possono essere modificati mediante i tasti di impostazione K3 & K4.
- Tali valori si possono anche modificare durante il funzionamento mediante pressione del tasto di selezione K2. Oltre tutto è possibile anche modificare i rispettivi valori mediante pressione dei tasti di impostazione K3 & K4. Dopo aver terminato le modifiche il forno tornerà di nuovo a funzionare.
- Ogni volta che si preme il tasto di standby (K1) vengono ripristinate tutte le impostazioni precedenti (temperatura camera cottura, interna e costante).

Nota: Qualora siano stati selezionati dei valori errati mentre il forno è nella modalità di standby (p. es. la temperatura della camera di cottura non è stata impostata oppure è stata impostata in modo sbagliato su 000° C), il forno emetterà un segnale acustico per 6 volte dopo che è stato premuto il tasto Start / Pausa K5 e passerà alla modalità temperatura costante.

## **Campo dei valori**

- Temperatura camera di cottura: 30 - 120° C
- Temperatura interna: 25° - temperatura camera di cottura max. impostata.
- Timer: 0 - 60 ore
- Temperatura costante: 25° - temperatura interna max. impostata oppure temperatura camera di cottura impostata (quando la temperatura interna non è stata impostata).

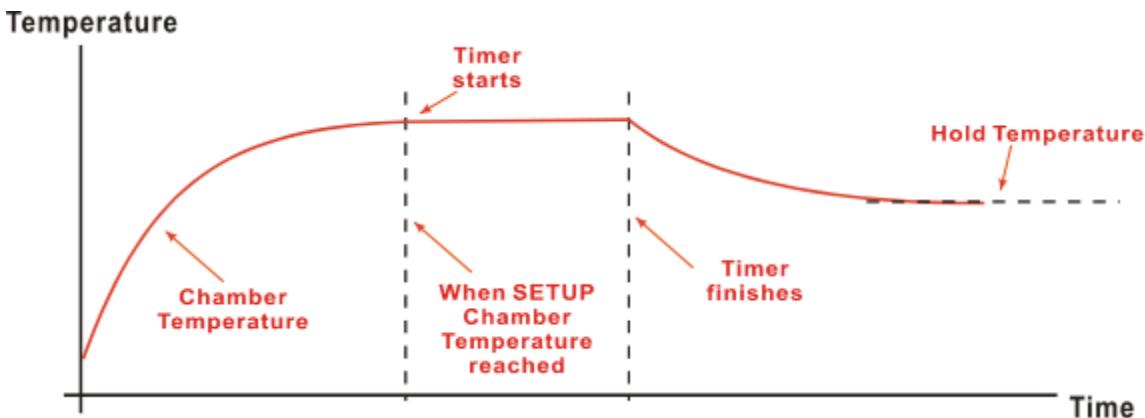
## **Funzionamento**

- Laddove il forno si trovasse nella modalità di standby, si azionerà l'apparecchio mediante pressione del tasto K5 "Start / Pausa". A questo punto le spie di controllo L6 per avvio programma nonché la spia della camera di cottura L4 saranno illuminate. Ora il display alterna ogni 5 secondi tra la temperatura impostata e quella effettiva. Il forno è dunque ora in funzione.
- Durante il funzionamento del forno è possibile modificare i valori impostati mediante pressione del tasto di selezione K2. I rispettivi valori possono anche essere modificati mediante pressione dei tasti di impostazione K3 & K4. Al termine delle avvenute modifiche il forno riprende a funzionare.
- L'apparecchio dispone di 2 aperture di ventilazione - una collocata sulla porta del forno, la seconda sulla parte posteriore. Queste ultime sono necessarie per la regolazione dell'umidità dell'aria nella camera di cottura. Tali aperture possono anche essere chiuse attraverso gli sportelli scorrevoli montati.
- In tal caso vale come regola generale: se il cibo da cuocere deve conservare i liquidi allora bisogna chiudere l'apertura di ventilazione. Se invece il cibo da cuocere deve diventare croccante, in tal caso bisogna aprire queste aperture. Così facendo ha luogo la perdita dell'umidità. Per ottenere un risultato che rispecchi i propri desideri è necessario raccogliere dei valori provando diverse impostazioni.

È possibile preparare gli alimenti attraverso 2 diversi metodi:

#### A. Mediante timer

Impostare la temperatura della camera di cottura, quella da mantenere costante e il timer. Il forno riscalderà tanto a lungo fino a quando la temperatura della camera di cottura attuale non abbia raggiunto la temperatura della camera di cottura impostata. Una volta raggiunta la temperatura impostata si avvia il timer (si avverrà un segnale acustico). Una volta trascorso il tempo del timer (si avverranno 3 segnali acustici), il forno passerà alla modalità COSTANTE e diminuirà progressivamente la temperatura fino a quando la temperatura della camera di cottura non abbia raggiunto la temperatura da mantenere costante conservandola tale.



Temperature / Time = Temperatura / Tempo

Chamber Temperature = Temperatura della camera di cottura

Timer starts = Avvio timer

When SETUP Chamber Temperature reached = Raggiungimento temperatura camera cottura IMPOSTATA

Timer finishes = Arresto timer

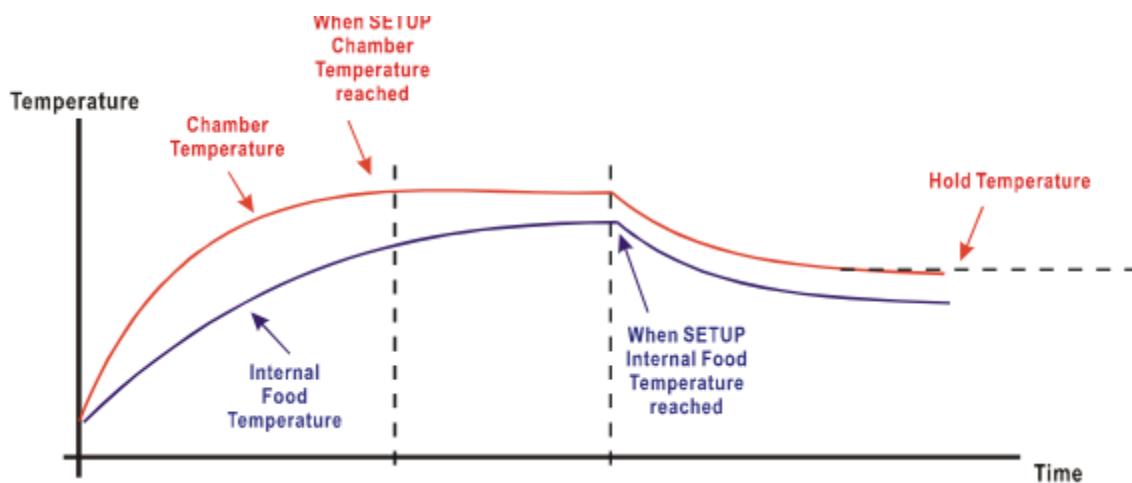
Hold Temperature = Temperatura costante

#### B. Mediante temperatura interna

Impostare la temperatura della camera di cottura, quella da mantenere costante e il timer. Il forno riscalderà tanto a lungo fino a quando la temperatura della camera di cottura attuale non abbia raggiunto la temperatura della camera di cottura impostata. A questo punto la temperatura della camera di cottura verrà mantenuta costante fino a quando non sarà raggiunta la temperatura interna impostata del cibo da cuocere. Il forno provvederà ad abbassare lentamente la temperatura della camera di cottura fino a raggiungere la temperatura da mantenere costante e la manterrà stabile (modalità costante).

Nota: in questo caso non c'è la funzione timer.

Da questo momento in poi il timer si avvia e il forno provvederà a mantenere costante la temperatura interna. Una volta trascorso il tempo del timer, il forno passerà alla modalità COSTANTE e diminuirà progressivamente la temperatura fino a quando la temperatura della camera di cottura non abbia raggiunto la temperatura da mantenere costante impostata, conservandola stabile.



Temperature / Time = Temperatura / Tempo

Chamber Temperature = Temperatura camera di cottura

When SETUP Chamber Temperature reached = Raggiungimento temperatura camera di cottura IMPOSTATA

Internal Food Temperature = Temperatura interna del prodotto

When SETUP Internal Temperature reached = Raggiungimento temperatura interna del prodotto IMPOSTATA

Hold Temperature = Temperatura costante

### Pausa

Quando il forno è in funzione è possibile impostare una pausa mediante pressione del tasto START / PAUSA (K5). Per riprendere la cottura bisogna premere nuovamente il tasto START / PAUSA (K5) (le impostazioni di temperatura rimarranno invariate).

### Spegnimento

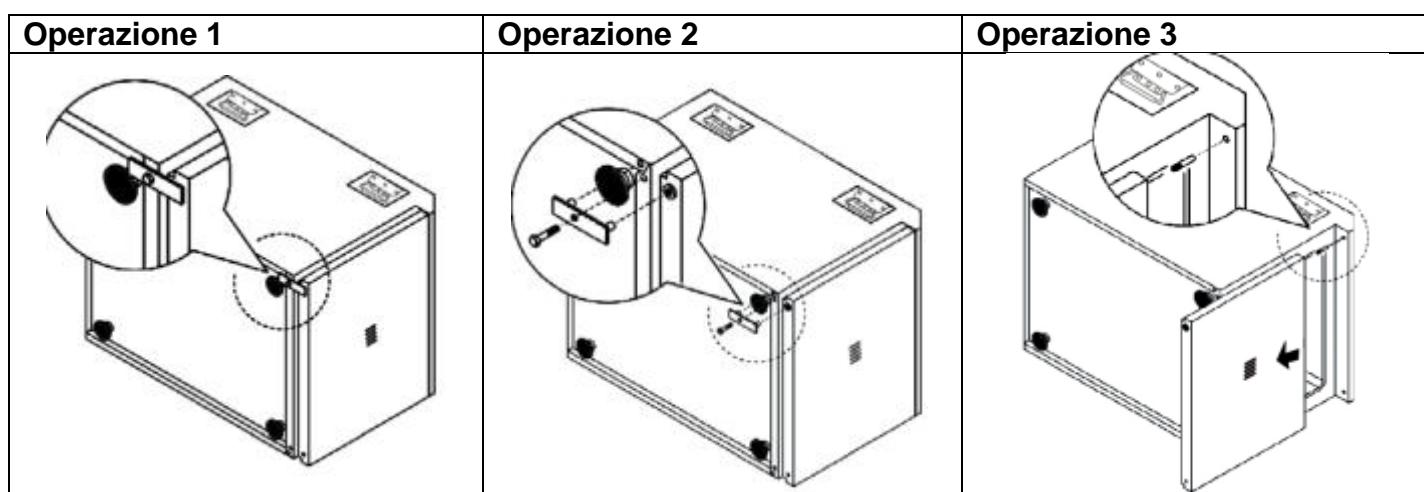
Qualora il forno dovesse trovarsi in funzione oppure nella modalità di temperatura costante, è possibile spegnere l'apparecchio in qualsiasi momento mediante pressione del tasto di standby K1. La spia di controllo L1 rimane accesa mentre tutte le altre spie L2 - L5 si spegneranno.

Spegnere: premere l'interruttore verde posto sulla parte posteriore per spegnere l'apparecchio, se presente. In caso contrario staccare la spina dalla presa di corrente.

### In caso di necessità: smontaggio della porta del forno

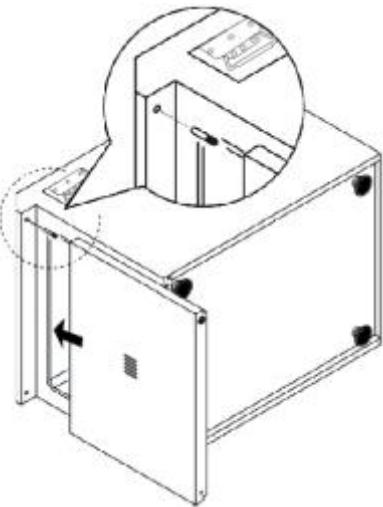
(Per questo apparecchio è possibile invertire la disposizione della porta affinché la maniglia sia disposta dalla parte opposta)

Smontare le porte come descritto qui di seguito:

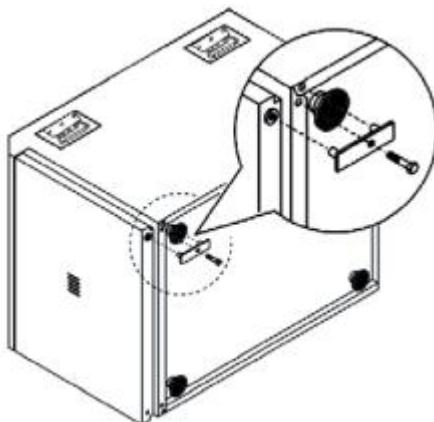


<ul style="list-style-type: none"> <li>Spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla corrente</li> <li>Attendere che l'apparecchio si sia raffreddato</li> <li>Rimuovere eventuali teglie dalla camera di cottura</li> <li>Disporre l'apparecchio su di un lato in modo tale che l'aggancio della porta sia rivolto verso l'alto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adoperare un giravite piano per svitare le viti e rimuovere i fissaggi della porta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rimuovere la porta</li> <li>Adoperare un giravite piano per svitare il bullone presente sul telaio della porta. In seguito rimuoverlo.</li> </ul>
--	--	--

#### Operazione 4



#### Operazione 5



- Posizionare l'apparecchio sulla parte opposta
- Fissare dunque la porta in conformità con le operazioni 3+2 descritte in precedenza

- Montare l'aggancio
- Riposizionare l'apparecchio in posizione orizzontale e collegare la spina.

#### Guasti e codici d'errore

Guasto	Possibile causa	Possibile soluzione
L'apparecchio non funziona	Assenza di corrente nella presa	Verificare la presa
	L'interruttore principale verde posteriore è disinserito (se presente)	Accendere l'interruttore verde (se presente)
	La spina è difettosa oppure non inserita correttamente nella presa.	Verificare la spina
L'apparecchio non raggiunge la temperatura impostata	L'elemento di riscaldamento è rotto	Contattare il rivenditore
	Il pannello dei comandi è rotto	Contattare il rivenditore
	Il fusibile dell'elemento di riscaldamento è rotto	Contattare il rivenditore

Qualora i sensori della temperatura non funzionino correttamente sul display D1 possono comparire i seguenti codici d'errore:

Codice d'errore	Possibile guasto	Possibili soluzioni
501	Il sensore di temperatura della	Contattare il rivenditore

	camera di cottura (NTC) è rotto	
	La camera di cottura ha una temperatura superiore ai 152° C oppure inferiore ai -30° C	Attendere che la camera di cottura abbia raggiunto di nuovo la temperatura normale
502	Il sensore della temperatura interna della camera di cottura (NTC) è rotto	Contattare il rivenditore
	Il prodotto ha una temperatura superiore ai 152° C oppure inferiore ai -30° C	Attendere che il prodotto abbia raggiunto di nuovo la temperatura normale

**In caso di dubbio mettersi in contatto con il proprio rivenditore!**

### Pulizia e manutenzione

- Togliere sempre la spina prima di pulire l'apparecchio.
- Attenzione: non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi!
- Pulire la struttura esterna con un panno umido (umidificato con acqua e un detergente delicato).
- Non utilizzare detergenti o abrasivi aggressivi. Non utilizzare oggetti taglienti o appuntiti. Non utilizzare benzina né solventi! Pulire l'apparecchio con un panno umido ed eventualmente detersivo. Non adoperare materiali abrasivi.
- Pulire eventuali aperture di ventilazione con l'aspirapolvere.

### Garanzia

Qualsiasi difetto, influenzante negativamente il funzionamento dell'apparecchio o che si manifesti entro un anno dall'acquisto dell'apparecchio, sarà risolto gratuitamente tramite riparazione o sostituzione, a patto che l'apparecchio sia stato impiegato e mantenuto in base alle istruzioni per l'uso e non in un modo diverso o improprio. I Suoi diritti previsti dalla legge rimangono da ciò immutati. Qualora la garanzia sia valida, La preghiamo di indicare dove e quando Lei ha acquistato l'apparecchio e di allegare l'apposita ricevuta (es. scontrino fiscale).

Per il nostro obiettivo di continuare costantemente lo sviluppo del prodotto, ci riserviamo il diritto di modificare senza preavviso il prodotto, la confezione e la relativa documentazione.

### Smaltimento e rispetto dell'ambiente

Al termine della durata di vita dell'apparecchio, smaltirlo in modalità conforme alle disposizioni legislative e alle direttive attuali.

Smaltire il materiale di confezionamento, come plastica e cartone, secondo le relative prescrizioni nazionali.

Per informazioni tecniche e la dichiarazione di conformità consultare il sito [www.hendi.eu](http://www.hendi.eu).

## Technische gegevens / Technical specifications / Technische daten / Données techniques / Parametry techniczne / Dati tecnici/ Specificații tehnice

	225479	
Netspanning / Voltage / Spannung / Tension / Napięcie / Voltaggio / Tensiune	230-240	V
Opgenomen vermogen / Power input / Leistung / Puissance / Moc wejściowa / Potenza / Putere	1200	W
Frequentie / Frequency / Frequenz / Fréquence / Częstotliwość / Frequenza / Frecvență	50	Hz
Temperatuur bereik / Temperature range / Temperatur Bereich / Champ de température / Zakres temperatur / Ambito di temperatura / Temperatură	0-120	°C
Gewicht / Weight / Gewicht / Poids / Waga / Peso / Greutate	33	Kg
Buitenafmetingen / Exterior dimensions / Äußere Abmessungen / Dimensions extérieures / Wymiary zewnętrzne / Dimensioni esterne / Dimensiuni externe	495 x 690 x H 415mm	Cm
Beschermingsklasse / Protecion class / Sicherheitsklasse / Classe de protection / Stopień ochrony / Classe di sicurezza/ Clasă protectie	IPX3	





**Hendi B.V. (The Netherlands)**  
Steenoven 21  
3911 TX Rhenen  
Nederland

Tel: +31 (0)317 681 040  
Fax: +31 (0)317 681 045  
[www.hendi.eu](http://www.hendi.eu)  
[info@hendi.eu](mailto:info@hendi.eu)

---

**Hendi Food Service Equipment GmbH (Austria)**  
Gewerbegebiet Ehring 15  
5112 Lamprechtshausen  
Austria

Tel: +43 (0) 6274 200 10 0  
Fax: +43 (0) 6274 200 10 20  
[www.hendi-austria.com](http://www.hendi-austria.com)  
[office@hendi-austria.com](mailto:office@hendi-austria.com)

---

**Hendi Polska Sp. z o.o. (Poland)**  
ul. Magazynowa 5  
62-023 Gadki  
Polska

Tel: +48 61 6587000  
Fax: +48 61 6587001  
[www.hendi.pl](http://www.hendi.pl)  
[info@hendi.pl](mailto:info@hendi.pl)

---

**Hendi Food Service Equipment Romania S.R.L. (Romania)**  
Str. Zizinului nr. 106A, Complex Duplex 3  
Hala G4  
Brasov 500407 RO  
Tel: +40 268 320330

[www.hendi.ro](http://www.hendi.ro)  
[office@hendi.ro](mailto:office@hendi.ro)

Wijzigingen en drukfouten voorbehouden.  
Changes, printing and typesetting errors reserved.  
Änderungen und Druckfehler vorbehalten.  
Variations et fautes d'impression réservés.  
Producătorul rezervați dreptul de a modifica și să corigureze instrucțiunile.  
Drepturi rezervate cu privire la modificări și greșeli de imprimare.  
Ci riserviamo il diritto di modifiche ed errori di stampa.