


Cher client,

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

Règles de sécurité

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

FR




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

Normes de sécurité spéciales

- Le couteau de kebab sans fil est équipé d'une lame avec l'entraînement mécanique.
- L'appareil est destiné uniquement pour usage commercial, pour la coupe de la viande rôtie dans des cuisines professionnelles.
- N'utilisez l'appareil que conformément aux instructions.
- L'appareil doit être installé et utilisé uniquement par le personnel de cuisine qualifié dans des points de restaurations, par exemple ceux fournissant les services de restauration, dans des restaurants, des bars etc.
- Toutes les opérations de maintenance et les réparations doivent être effectuées par des techniciens qualifiés et autorisés.
- Si nécessaire, portez les vêtements de protection pendant l'utilisation de l'appareil, tels que le masque, les lunettes de protection (non inclus).
- **ATTENTION** : Soyez particulièrement prudent lorsque vous utilisez la lame.
- Utilisez l'appareil uniquement lorsque la protection de la lame ou le bouton de réglage ne sont pas endommagés.
- **N'UTILISEZ PAS** l'appareil si la protection de la lame ou le bouton de réglage sont endommagés.
- **ATTENTION** : Avant le nettoyage de l'appareil ou avant de ranger l'appareil, éteignez-le **TOUJOURS** de la source d'alimentation.
- **ATTENTION !** Ne portez pas les vêtements amples et ne touchez la lame avec vos mains nues ; attachez vos cheveux.
- **ATTENTION !** Pendant l'utilisation de l'appareil ne dirigez pas l'appareil vers d'autres personnes.

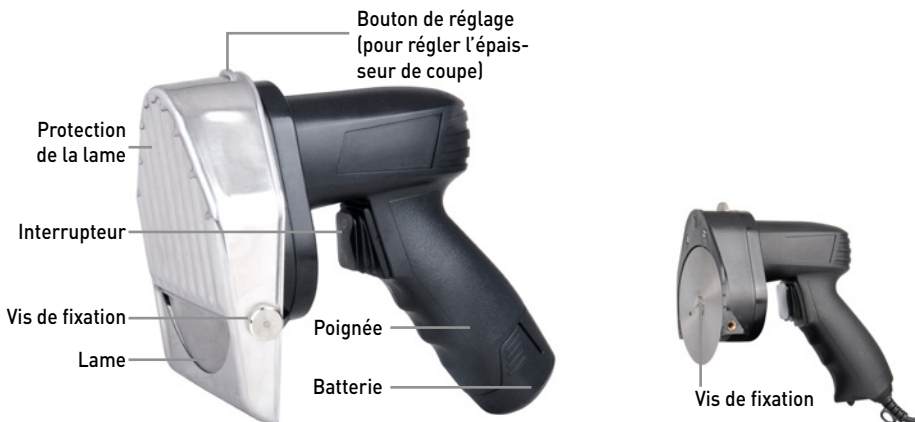


- **Attention !** Faites passer et protéger correctement le câble d'alimentation afin d'éviter une traction accidentelle de l'appareil et des accidents.
- N'allumez l'appareil que pendant la coupe pour éviter la surchauffe du moteur. Le temps de travail maximum continu est de 15 à 20 minutes. Après le refroidissement, l'appareil peut être réutilisé.
- Tenez le câble d'alimentation à l'écart de la chaleur, de l'huile et des arêtes vives ainsi que des pièces mobiles.
- Vérifiez régulièrement que les parties mobiles de l'appareil fonctionnent correctement et assurez-vous qu'elles ne sont pas bloquées.
- L'appareil doit être utilisé dans un local propre, conformément aux normes d'hygiène nationales.
- Ne lavez pas l'appareil avec de l'eau ou avec un jet d'eau puissant. Le lavage de l'appareil peut provoquer la pénétration de l'eau dans des composants électriques et provoquer un choc électrique. Les parties de l'appareil ne peuvent pas être lavées au lave-vaisselle.
- Ne nettoyez pas l'appareil et ne le placez pas dans le lieu de stockage avant son refroidissement complet et avant que la lame ne s'arrête pas.
-  Modèle 267240 est un appareil de la II classe de protection.
- Modèle 267257 est alimenté par la batterie fournie.

Destination de l'appareil

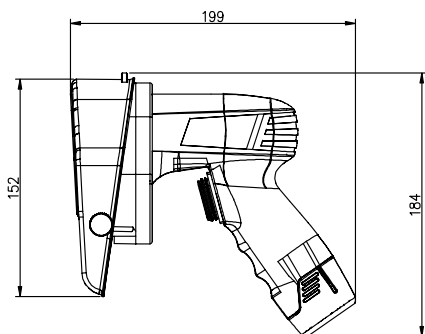
- L'appareil est destiné à un usage professionnel.
- L'appareil est conçu pour un usage professionnel et convient uniquement pour couper ou trancher toutes les types de viandes grillées. L'utilisation de l'appareil à d'autres fins peut entraîner des dommages ou des blessures.
- L'utilisation de l'appareil à d'autres fins sera considérée comme une utilisation inappropriée. L'utilisateur sera seul responsable de l'utilisation incorrecte de l'appareil.

Description du produit

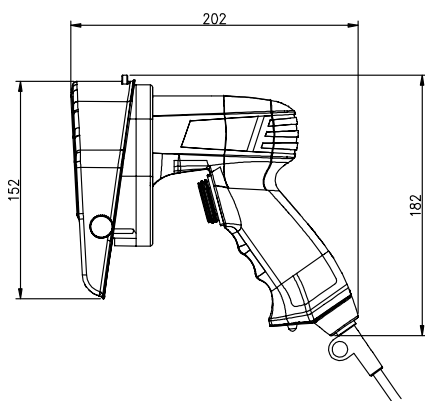


Principaux paramètres techniques

267257



267240



Unité de mesure : mm

| | | |
|------------------------------|------------------|---------------|
| Modèle | 267257 | 267240 |
| Tension | Batterie 12 V DC | 230V~/50Hz |
| Puissance | 80W | |
| Taille de la lame | ø 100mm | |
| Épaisseur de coupe | 0~8mm | |
| Dimensions | 199x114x184mm | 194x113x173mm |
| Niveau sonore | < 85 dB (A) | |
| Classe de protection | Classe II | |
| Classe de résistance à l'eau | IPX4 | |

**Remarque : N'allumez l'appareil que pendant le temps de coupe pour éviter la surchauffe du moteur.
Le temps de travail maximum ininterrompu est de 15 à 20 minutes.
Après le refroidissement, l'appareil peut être réutilisé.**

FR



Remplacement de la lame de coupe

Le risque de blessures mortelles

en cas de fonctionnement accidentel du couteau pour kebab

- Débranchez l'appareil de la source d'alimentation.

Risque de blessures !

La lame est très pointue.

Une manipulation incorrecte peut provoquer des coupures profondes.

- Retirez soigneusement la lame.



Retirez la protection de la lame



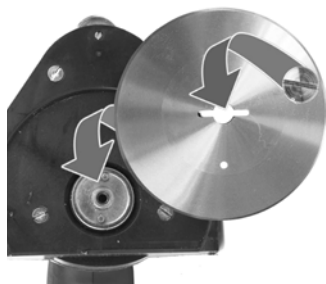
Retirez la lame

FR

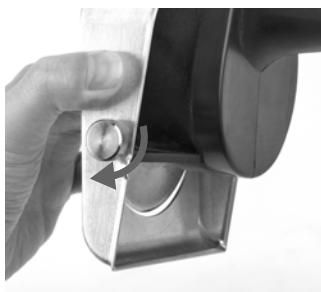
SOYEZ PRUDENT ! Une opération incorrecte !

L'installation incorrecte de la lame peut entraîner un mauvais fonctionnement de la lame kebab.

- Installez toujours la lame en orientant le côté pointu vers le moteur.



Installez la nouvelle lame, serrez le disque de retenue et la vis de fixation.



Fixez la protection de la lame

Coupe de la viande

La viande est rôtie progressivement, de l'extérieur vers l'intérieur. Alors que le dessus de la viande est déjà rôti, son intérieur est encore cru.

L'épaisseur de coupe est de 0,5 mm à 8 mm.

- Pour régler l'épaisseur de la coupe, tournez le bouton de réglage vers la gauche (les morceaux plus épais) ou vers la droite (les morceaux plus minces)

ATTENTION : Risque de blessure !

- Vérifiez que la protection de la lame a été correctement installée
- Mettez dans une position stable

Protection contre la surchauffe (modèle 267240)

N'oubliez pas que le bouton RESET du fusible thermique est situé sous la poignée.

- D'abord débranchez l'appareil de la source d'alimentation.

- Coupez toujours la viande du haut en bas
- Ne coupez que les morceaux rôtis
- Allumez le couteau lorsque vous le mettez sur la viande.



- Laissez l'appareil refroidir.
- Appuyez sur le bouton RESET situé sous la poignée.
- Branchez l'appareil – il est prêt à l'emploi.

Hygiène/nettoyage

Instruction sur l'hygiène

Instruction générale d'hygiène :

- Lavez-vous les mains avant et après le contact avec les aliments.
- Couvrez toutes blessures avec un pansement imperméable.
- Ne touchez pas les aliments avec vos mains nues.
- Nettoyez et désinfectez l'appareil chaque jour.

Nettoyage

Attention ! Avant de nettoyer ou placer l'appareil dans un lieu de stockage, déconnectez-le toujours de la source d'alimentation et laissez-le refroidir.

- Lavez l'appareil après chaque utilisation.
- N'immergez jamais l'appareil dans l'eau

ATTENTION ! Faites particulièrement attention lors du nettoyage. La lame est très pointue. Une manipulation incorrecte peut entraîner des coupures profondes.

- Retirez délicatement la lame.
- Enlevez de la lame les plus grandes saletés, nettoyez la protection de la lame en utilisant les produits de nettoyage tels qu'une éponge ou une brosse.

Manipulation de nourriture :

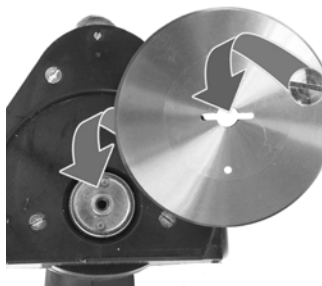
- Chauffez la viande à une température non inférieure à 70 °C.
- La viande doit être conservée à une température inférieure à 5 °C ou congelée (à une température inférieure à -18 °C).
- Les aliments crus et préparés ne doivent pas être en contact avec eux.

- Pulvérisez sur toute la surface du détergent dissolvant la graisse et un peu de désinfectant, laissez agir au moins 5 minutes
- Rincez les détergents de la lame et de sa protection en utilisant un chiffon humide. Montez les parties sèches de l'appareil.





Séchez la boîte de l'appareil.



Installez la nouvelle lame et serrez le disque de retenue et la vis de fixation.



Fixez la protection de la lame.

Avant d'aiguiser, lavez la lame et la boîte de l'appareil. Puis nettoyez et désinfectez l'appareil.

Affûtage



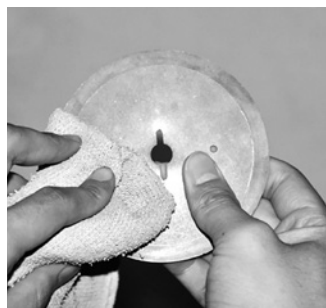
Faites affûter la lame ronde lisse pendant environ 1 à 2 secondes sous un angle légère par rapport au plan horizontal.



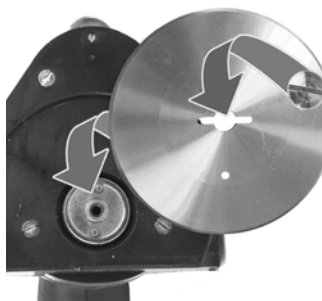
Lissez la lame du haut.



Lissez la partie inférieure de la lame par l'avant.



Nettoyez la lame



Installez la nouvelle lame et serrez le disque de retenue et la vis de fixation.



Fixez la protection de la lame.