





# Manuel d'instructions



# Hot dog manchon en verre + panier HD N

# **OBSAH**

L. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ	
2. DONNÉES TECHNIQUES	3
3. MESURES DE SÉCURITÉ DU POINT DE VUE DE LA PROTECTION INCENDIE	3
4. INSTALLATION	4
5. NÁVOD K POUŽITÍ	4
6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	5

## 1. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Décret du Ministère de santé. 38/21 Sb. Règlement 197/26/CE - Règlement REACH, 1935/24/CE - Règlement relatif au contact alimentaire.

Les produits répondent aux exigences du §26 de la loi n° 258/2 telle qu'en vigeur. Les produits répondent aux exigences de la directive RoHS 215/863/UE, 1/211, 517/214, 215/194, 215/195.

Attention, le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages directs ou indirects résultant d'une mauvaise installation, d'interventions ou de modifications inappropriées, d'un entretien insuffisant, d'une utilisation incorrecte, ou encore d'autres causes mentionnées dans les conditions générales de vente. Cet appareil est exclusivement destiné à un usage professionnel et doit être manipulé par des personnes qualifiées. Les parties qui ont été réglées et sécurisées par le fabricant ou un technicien agréé ne doivent pas être modifiées par l'utilisateur.

# 2. DONNÉES TECHNIQUES

L'étiquette de données techniques est située sur le panneau latéral ou arrière de l'appareil. Avant l'installation, étudiez le schéma de câblage et toutes les informations suivantes dans les instructions ci-jointes.

Largeur nette [mm]	Profondeur nette [mm]	Hauteur nette [mm]	Poids net [kg]	Puissance élec- trique [kW]	Alimentation
260	353	353	6.00	1.000	230 V / 1N - 50 Hz

# 3. MESURES DE SÉCURITÉ DU POINT DE VUE DE LA PROTECTION INCENDIE

- l'appareil ne peut être utilisé que par des adultes
- l'appareil peut être utilisé en toute sécurité conformément aux normes suivantes :

Protection contre l'incendie dans les zones présentant un risque ou un danger particulier

Protection contre les effets de la chaleur

• l'appareil doit être placé de manière à ce qu'il repose ou soit suspendu fermement sur une surface non combustible

Les objets contenant des substances inflammables ne doivent pas être placés sur l'appareil à une distance inférieure à une distance de sécurité de celui-ci (la plus petite distance entre l'appareil et les substances inflammables est de 10 cm).

Tableau : degré d'inflammabilité des matériaux de construction inclus dans st. inflammabilité des substances et produits

Degré d'inflammabilité	Matériaux de construction
A - ininflammable	granit, grès, béton, brique, carreaux de céramique, plâtre
B – Difficile à inflammer	Acumin, Héraclite, Lihnos, Itaver
C1 - hautement inflammable	bois, bois dur, contreplaqué, papier dur, umakart
C2 - modérément inflammable	panneaux de particules, solodur, panneaux de liège, caoutchouc, revêtements de sol
C3 - Facilement inflammable	panneaux en fibres de bois, polystyrène, polyuréthane, PVC

- des informations sur le degré d'inflammabilité des matériaux de construction courants sont données dans le tableau ci-dessus. Les appareils doivent être installés de manière sécuritaire. Lors de l'installation, les règles de conception, de sécurité et d'hygiène pertinentes doivent également être respectées selon :
- sécurité incendie des appareils locaux et des sources de chaleur
- protection contre l'incendie dans les locaux présentant un risque ou un danger particulier
- protection contre les effets de la chaleur

#### 4. INSTALLATION

**Important :** Le fabricant n'offre aucune garantie pour les défauts résultant d'une utilisation incorrecte, du non-respect des instructions contenues dans le manuel d'utilisation ci-joint et d'une mauvaise manipulation des appareils. L'installation, les modifications et les réparations des appareils pour grandes cuisines, ainsi que leur démontage en raison d'un possible dommage au raccordement de gaz, ne peuvent être effectués que sur la base d'un contrat de maintenance. Ce contrat peut être conclu avec un revendeur autorisé, tout en respectant les prescriptions techniques et les normes, ainsi que les règles concernant l'installation, l'alimentation électrique, le raccordement au gaz et la sécurité au travail. Instructions techniques d'installation et de réglage, à utiliser UNIQUEMENT par des techniciens spécialisés. Les instructions qui suivent se réfèrent à un technicien qualifié pour l'installation afin d'effectuer toutes les opérations de la manière la plus correcte et selon les normes en vigueur. Toute activité liée à la régulation, etc. doit être effectuée uniquement avec l'appareil déconnecté du réseau. S'il est nécessaire de maintenir l'appareil sous tension, il faut faire preuve de la plus grande prudence. Le type d'appareil pour l'évacuation est déclaré sur l'étiquette signalétique, il s'agit d'un appareil A1.

# 5. NÁVOD K POUŽITÍ

Pozor! Než začnete přístroj používat, je nutné sejmout ochranné fólie, dobře jej omýt vodou se saponátem na nádobí a poté otřete čistým hadrem.

HD - 01, 02, 03, 04

Přívodní kabel zasuňte do zásuvky, zapněte hlavní vypínač (A), zelená kontrolka (B) indikuje chod přístroje. U HD 01 - HD03 použijte polohu 2 na rozehřátí spotřebiče a polohu 1 na udržení teploty spotřebiče. Přístroj dosáhne provozní teploty za cca 10-15 minut. Po dosažení provozní teploty nasuňte mírným tlakem rohlík na hrot a po dosažení Vámi požadované teploty volně sejměte z hrotu. Při nasunování pečiva na hrot dbejte zvýšené opatrnosti aby nedošlo k poranění o hrot. Za provozu přístroje nesahejte nechráněnou rukou na hroty pro jejich vyšší teplotu.

#### HD - 03N, 03N/K

Přívodní kabel zasuňte do zásuvky, zapněte hlavní vypínač (A), zelená kontrolka (B) indikuje chod ohřevu trnů. Použijte polohu 2 na rozehřátí spotřebiče a polohu 1 na udržení teploty spotřebiče. Sejměte opatrně skleněný válec a do nerezové misky nalijte 2 - 4 cm vody. Skleněný válec vraťte opatrně zpět včetně dna a oddělovací stěny. Poté můžete do válce naskládat párky. Oddělovací stěna zamezuje pomíchání již ohřátých párků a párků dodatečně doplněných. Skleněný válec zaklopte víkem. Zapněte vypínač (C) a termostat nastavte na požadovanou teplotu pro ohřev párků. Přístroj dosáhne provozní teploty za cca 10-15 minut. Po dosažení provozní teploty nasuňte mírným tlakem rohlík na hrot a po dosažení Vámi požadované teploty volně sejměte z hrotu a do vytvořeného otvoru vsuňte ohřátý párek.

#### HD - 04N, 04N/K

Přívodní kabel zasuňte do zásuvky, zapněte hlavní vypínač (A), zelená kontrolka (B) indikuje chod ohřevu trnů. Sejměte opatrně skleněný válec a do nerezové misky nalijte 2 - 4 cm vody. Skleněný válec vraťte opatrně zpět včetně dna a oddělovací stěny. Poté můžete do válce naskládat párky. Oddělovací stěna zamezuje pomíchání již ohřátých párků a párků dodatečně doplněných. Skleněný válec zaklopte víkem. Zapněte vypínač (C) a termostat nastavte na požadovanou teplotu pro ohřev párků. Přístroj dosáhne provozní teploty za cca 10-15 minut. Po dosažení provozní teploty nasuňte mírným tlakem rohlík na hrot a po dosažení Vámi požadované teploty volně sejměte z hrotu a do vytvořeného otvoru vsuňte ohřátý párek.

### HD - N, N/K

Sejměte opatrně skleněný válec a do nerezové misky nalijte 2 - 4 cm vody. Skleněný válec vraťte opatrně zpět včetně dna a oddělovací stěny. Poté můžete do válce naskládat párky. Oddělovací stěna zamezuje pomíchání již ohřátých párků a párků dodatečně doplněných. Skleněný válec zaklopte víkem. Přívodní kabel zasute do zásuvky zapěnte vypínač (C) a termostat nastavte na požadovanou teplotu pro ohřev párků, zelená kontrolka (D) indikuje chod ohřevu párků. Přístroj dosáhne provozní teploty za cca 10-15 minut. Doba ohřevu párků trvá dle velikosti a množství cca 15 min. Košík umožňuje snadnější vyjmutí párků.

### POZOR!

Při nasunování pečiva na hrot dbejte zvýšené opatrnosti aby nedošlo k poranění o hrot. Za provozu přístroje nesahejte nechráněnou rukou na hroty a skleněný válec pro jejich vyšší teplotu. Nenechávejte přístroj zapnutý bez dozoru a obsluhovat nepoučenými osobami.



- A Tlačítko zap./vyp. pro jednotlivé trny
- B Kontrolka zelená
- C Tlačítko zap./vyp pro nádobku s párky
- (D) Kontrolka zelená
- E Knoflík regulační



- A Zapnutí ohřevu trnů
- B vypnutí ohřevu trnů
- Přepnutí na 100 % výkon
- D Přepnutí na 50 % výkon

#### 6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Il est recommandé de faire vérifier l'appareil par un service professionnel au moins une fois par an. Toutes les interventions sur l'appareil ne peuvent être effectuées que par une personne qualifiée et autorisée à effectuer de telles actions. **ATTENTION!** L'appareil ne doit pas être nettoyé avec de l'eau directe ou sous pression. Nettoyez l'appareil quotidiennement. Un entretien quotidien prolonge la durée de vie et l'efficacité de l'appareil. Toujours couper l'alimentation principale de l'appareil avant de le nettoyer. Lavez les

parties en inox avec un chiffon humide et du détergent sans particules abrasives et séchez-les soigneusement. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou corrosifs. Attention! Avant d'utiliser l'appareil, il est nécessaire de retirer les films protecteurs de toute la surface, puis de le laver soigneusement avec de l'eau et du détergent à vaisselle, puis essuyez-le avec un chiffon humide. **AVERTISSEMENT** La garantie ne couvre pas les pièces d'usure soumises à l'usure normale (joints en caoutchouc, ampoules, pièces en verre et en plastique, etc.). La garantie ne s'applique pas non plus à l'appareil si l'installation n'a pas été effectuée conformément au manuel – par un technicien autorisé et selon les normes applicables, et si l'appareil a été manipulé de manière incorrecte (interventions internes, etc.) ou utilisé par du personnel non formé et en contradiction avec les instructions d'utilisation. De plus, la garantie ne couvre pas les dommages causés par des influences naturelles ou toute autre intervention extérieure. **Un contrôle par un service agréé est nécessaire 2 fois par an. Les emballages de transport et l'appareil en fin de vie doivent être remis au recyclage, conformément aux réglementations relatives à la gestion des déchets et des déchets dangereux.**