REDFOX®

Manuel d’instructions



Hot dog manchon en verre + panier 230 V / 1N
HD N

2026-11-18

www.rmgastro.com

TABLE DES MATIÈRES

1. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ 3

2. DONNÉES TECHNIQUES 3

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

4. INSTALLATION 4

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN 6

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 électrique [kW]
260	353	353	6.00	1.000

Alimentation	Profondeur brute [mm]	Hauteur brute [mm]	Température maximale de l'appareil [° C]	Température minimale de l'appareil [° C]
230 V / 1N - 50 Hz	295	350	90	30

Volume brut [m3]	Volume net [m3]	Poids brut [kg]	Largeur brute [mm]
0.035	0.029	7.00	340

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'installa-

tion, 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.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Attention! Avant la première utilisation de l'appareil, vous devez retirer le film de protection et laver l'appareil avec de l'eau contenant un détergent et ensuite sécher avec le chiffon de nettoyage.

HD - 01, 02, 03, 04

Branchez le câble d'alimentation dans la prise, allumez l'interrupteur principal (A), la lampe témoin verte (B) indique le fonctionnement de l'appareil. HD 01 - HD 03 utiliser la position 2 pour chauffer l'appareil et la position 1 pour le maintenir chaud. L'appareil atteint la température de fonctionnement en env. 10 à 15 minutes. Après avoir atteint la température de travail, mettez le rouleau sous une pression moyenne sur l'aiguillon. Lorsque le rouleau est suffisamment chaud pour que vous le retiriez de l'aiguillon. Lorsque vous mettez le rouleau, faites attention à ne pas vous blesser la main à cause de la piqûre. Pendant le fonctionnement du dévidoir, ne touchez pas les piquants avec la main non protégée, les piquants ont une température plus élevée. En HD 04, utilisez la position 1 pour chauffer l'appareil et la position 2 pour le maintenir au chaud.



HD - 3N, 3N / K

Branchez le câble d'alimentation dans la prise, allumez l'interrupteur principal (A), la lampe témoin verte (B) indique le fonctionnement du chauffage des piquants. Retirez le cylindre en verre et versez 2 à 4 cm d'eau dans le bol en acier inoxydable. Remettez soigneusement le cylindre en place, y compris le fond et la paroi de séparation. Ensuite, vous pouvez mettre les saucisses dans le cylindre. La paroi de séparation empêche de mélanger les saucisses chaudes avec les saucisses ajoutées plus tard. Mettez le couvercle sur le cylindre. Branchez le câble d'alimentation dans la prise et allumez l'interrupteur principal (A), la lampe témoin verte (B) indique le fonctionnement du chauffage des piquants. Appuyez sur le bouton (C) et réglez le thermostat sur la température souhaitée pour chauffer les saucisses. L'appareil atteint la température de fonctionnement en env. 10 à 15 min. Une fois que vous avez atteint la température de travail, mettez le rouleau sous une pression moyenne sur l'aiguillon. Lorsque le rouleau est assez chaud pour que vous le retiriez de la piquante et mettez la saucisse chaude à l'intérieur.

HD - N, N / K

Retirez le cylindre en verre et versez 2 à 4 cm d'eau dans le bol en acier inoxydable. Retourner le cylindre avec soin
dos comprenant le fond et la paroi de séparation. Ensuite, vous pouvez mettre les saucisses dans le cylindre. La paroi de séparation empêche de mélanger les saucisses chaudes avec les saucisses ajoutées plus tard. Mettez le couvercle sur le cylindre. Branchez le câble d'alimentation dans la prise et allumez l'interrupteur principal (C) et réglez la température dont vous avez besoin sur le thermostat, la lampe témoin verte (D) indique l'opération de chauffage des saucisses. L'appareil atteint la température de fonctionnement en env. 10 à 15 min. Le temps de chauffe dépend de la taille de la saucisse et du nombre de saucisses que vous mettez à l'intérieur env. 15 minutes. Grâce au panier, vous pouvez retirer les saucisses plus facilement.

HD - 4N, 4N / K

Branchez le câble d'alimentation dans la prise, allumez l'interrupteur principal (A), la lampe témoin verte (B) indique le fonctionnement de
le chauffage des piquants. Commutez le bouton (C) et réglez le thermostat sur la température demandée pour le chauffage
les saucisses. Retirez le cylindre en verre et versez 8 à 2 à 4 cm d'eau dans le bol en acier inoxydable. Retourner le cylindre
dos soigneusement y compris le fond et la paroi de séparation. Ensuite, vous pouvez mettre les saucisses dans le cylindre. Séparer
mur empêche de mélanger les saucisses chaudes avec les saucisses ajouter plus tard. Mettez le couvercle sur le cylindre. Le dispositif
atteint la température de travail en env. 10 à 15 min. Après avoir atteint la température de travail, mettez le

rouleau
sous pression moyenne sur l'aiguillon. Lorsque le rouleau est assez chaud pour que vous le retiriez de la piquante et que vous
saucisse chaude à l'intérieur.

ATTENTION:
Lorsque vous placez les rouleaux sur les piquants, faites très attention à ne pas vous blesser. Lorsque l'appareil est allumé, ne touchez pas les piquants
et le cylindre en verre avec les mains non protégées car les piquants et le cylindre sont très chauds. Ne laissez pas le
appareil allumé sans supervision. L'appareil ne peut pas être utilisé par des personnes non qualifiées.

5. 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.**