REDFOX®

Bedienungsanleitung



Hot-Dog-Behälter 230 V / 1N
HD N

2026-11-18

www.rmgastro.com

INHALTSVERZEICHNIS

1. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG 3

2. TECHNISCHE DATEN 3

3. SICHERHEITSMASSNAHMEN IM HINBLICK AUF DEN BRANDSCHUTZ 3

4. INSTALLATION 4

5. REINIGUNG UND WARTUNG 5

1. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Verordnung des Gesundheitsministeriums 38/2001 Slg. Verordnung 1907/2006/EC - REACH Regulation, 1935/2004/EC – Food contact regulation.

Die Produkte erfüllen die Anforderungen des §26 des Gesetzes Nr. 258/2000 in der jeweils gültigen Fassung. Die Produkte erfüllen die Anforderungen der RoHS-Richtlinie 2015/863/EU, 10/2011, 517/2014, 2015/1094, 2015/1095.

Achtung: Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für direkte oder indirekte Schäden ab, die durch unsachgemäße Installation, falsche Eingriffe oder Modifikationen, unzureichende Wartung, unsachgemäße Verwendung oder durch andere Ursachen entstehen, die in den Verkaufsbedingungen aufgeführt sind. Dieses Gerät ist ausschließlich für den professionellen Gebrauch bestimmt und darf nur von qualifizierten Personen bedient werden. Teile, die nach der Einstellung vom Hersteller oder einem beauftragten Fachmann gesichert wurden, dürfen vom Benutzer nicht verändert werden.

2. TECHNISCHE DATEN

Das Etikett mit den technischen Daten befindet sich auf der Seiten- oder Rückseite des Geräts. Bitte lesen Sie vor der Installation den Schaltplan und alle folgenden Informationen im beigefügten Handbuch.

Netzbreite [MM]	Nettentiefe [MM]	Nettohöhe [MM]	Nettogewicht / kg]	Power Electric [KW]
260	353	353	6.00	1.000

Wird geladen	Grobtiefe [MM]	Bruttohöhe [MM]	Maximale Gerätetemperatur [° C]	Mindestvorrichtungstemperatur [° C]
230 V / 1N - 50 Hz	295	350	90	30

Bruttovolumen [M3]	Nettovolumen [M3]	Bruttogewicht [kg]	Bruttobreite [MM]
0.035	0.029	7.00	340

3. SICHERHEITSMASSNAHMEN IM HINBLICK AUF DEN BRANDSCHUTZ

- Die Bedienung des Geräts darf nur von erwachsenen Personen durchgeführt werden.
- Das Gerät darf sicher und gemäß den geltenden Normen des jeweiligen Marktes verwendet werden.

Brandschutz in Bereichen mit besonderem Risiko oder Gefährdung

Schutz vor Hitzeeinwirkung

- Das Gerät muss so aufgestellt oder befestigt werden, dass es stabil auf einer nicht brennbaren Unterlage steht oder hängt.

In einem Abstand von weniger als der Sicherheitsdistanz dürfen keine Gegenstände aus brennbaren Materialien in der Nähe des Geräts platziert werden. (Der Mindestabstand zwischen dem Gerät und brennbaren Materialien beträgt 10 cm.)

Tabelle: Brennbarkeitsstufe von Baumaterialien gemäß ihrer Klassifizierung

Brennbarkeitsstufe	Baumaterialien
A – nicht brennbar	Granit, Sandstein, Beton, Ziegel, Keramikfliesen, Putz
B – schwer entflammbar	Akumin, Heraklit, Lihnos, Itaver
C1 – schwer brennbar	Laubholz, Sperrholz, Hartpapier, Resopal
C2 – mittel brennbar	Spanplatten, Solodur, Korkplatten, Gummi, Bodenbeläge
C3 – leicht brennbar	Faserplatten, Polystyrol, Polyurethan, PVC

- Die obige Tabelle enthält Informationen zur Brennbarkeitsstufe von gängigen Baumaterialien. Geräte müssen sicher installiert werden. Bei der Installation sind außerdem die entsprechenden Planungs-, Sicherheits- und Hygienevorschriften zu beachten:
- Brandschutz von lokalen Geräten und Wärmequellen

- Brandschutz in Bereichen mit besonderem Risiko oder Gefährdung
- Schutz vor Hitzeeinwirkung

4. INSTALLATION

Wichtig: Der Hersteller übernimmt keinerlei Garantie für Mängel, die durch unsachgemäße Verwendung, Nichtbeachtung der in der beigefügten Bedienungsanleitung enthaltenen Anweisungen oder unsachgemäßen Umgang mit den Geräten entstehen. Die Installation, Anpassung und Reparatur von Geräten für Großküchen sowie deren Demontage aufgrund möglicher Beschädigungen der Gaszufuhr dürfen ausschließlich im Rahmen eines Wartungsvertrags durchgeführt werden. Ein solcher Vertrag kann mit einem autorisierten Händler abgeschlossen werden, wobei technische Vorschriften, Normen sowie Vorschriften für die Installation, die Stromversorgung, den Gasanschluss und die Arbeitssicherheit einzuhalten sind. Technische Anweisungen zur Installation und Einstellung sind AUSSCHLIESSLICH für spezialisierte Techniker bestimmt. Die folgenden Anweisungen richten sich an den für die Installation qualifizierten Techniker, damit alle Vorgänge so korrekt wie möglich und gemäß den geltenden Normen ausgeführt werden können. Alle Arbeiten im Zusammenhang mit der Einstellung usw. müssen ausschließlich bei vom Netz getrennten Geräten durchgeführt werden. Sollte es notwendig sein, das Gerät unter Spannung zu halten, ist äußerste Vorsicht geboten. Der Typ des Geräts für die Abzugsinstallation ist auf dem Typenschild angegeben und entspricht Geräten des Typs A1.

BEDIENUNGSANLEITUNG

Beachtung! Vor dem ersten Gebrauch des Geräts müssen Sie die Schutzfolie entfernen und das Gerät mit Wasser waschen Waschmittel enthalten und dann mit dem Reinigungstuch trocknen.

HD - 01, 02, 03, 04

Stecken Sie das Zuleitungskabel in die Steckdose, schalten Sie den Hauptschalter (A) ein, die grüne Kontrollleuchte (B) zeigt den Betrieb des Geräts an. HD 01 - HD 03 Verwenden Sie die Position 2 zum Heizen des Geräts und die Position 1 zum Warmhalten. Das Gerät erreicht die Arbeitstemperatur in ca. 10-15 Minuten. Nachdem Sie die Arbeitstemperatur erreicht haben, setzen Sie die Rolle unter mittleren Druck auf das Stachel. Wenn die Rolle heiß genug ist, nehmen Sie sie vom Stachel ab. Achten Sie beim Anlegen der Rolle darauf, Ihre Hand nicht durch das Kribbeln zu verletzen. Berühren Sie während des Betriebs des Devide die Stacheln nicht mit nicht geschützter Hand, da die Stacheln eine höhere Temperatur haben. Verwenden Sie bei HD 04 die Position 1 zum Heizen des Geräts und die Position 2 zum Heizen.



HD - 3N, 3N / K.

Stecken Sie das Zuleitungskabel in die Steckdose, schalten Sie den Hauptschalter (A) ein, die grüne Kontrollleuchte (B) zeigt den Betrieb der Heizung der Stacheln an. Entfernen Sie den Glaszylinder und gießen Sie 2 - 4 cm Wasser in die rostfreie Schüssel. Bringen Sie den Zylinder vorsichtig zurück, einschließlich Boden und Trennwand. Dann können Sie die Würste in den Zylinder geben. Die Trennwand verhindert, dass heiße Würste mit den später hinzugefügten Würsten gemischt werden. Setzen Sie die Abdeckung auf den Zylinder. Stecken Sie das Zuleitungskabel in die Steckdose und schalten Sie den Hauptschalter (A) ein. Die grüne Kontrollleuchte (B) zeigt den Betrieb der Heizung der Stacheln an. Schalten Sie den Knopf (C) und stellen Sie den Thermostat auf die gewünschte Temperatur zum Erhitzen der Würste ein. Das Gerät erreicht die Arbeitstemperatur in ca. 10 - 15 min. Nachdem Sie die Arbeitstemperatur erreicht haben, setzen Sie die Rolle unter mittleren Druck auf das Stachel. Wenn die Rolle heiß genug ist, nehmen Sie sie vom Kribbeln und legen Sie die heiße Wurst hinein.

HD - N, N / K.

Entfernen Sie den Glaszylinder und gießen Sie 2 - 4 cm Wasser in die rostfreie Schüssel. Setzen Sie den Zylinder vorsichtig zurück
Rückseite einschließlich Boden und Trennwand. Dann können Sie die Würste in den Zylinder geben. Die Trennwand verhindert, dass heiße Würste mit den später hinzugefügten Würsten gemischt werden. Setzen Sie die Abdeckung auf den Zylinder. Stecken Sie das Zuleitungskabel in die Steckdose und schalten Sie den Hauptschalter (C) ein und stellen Sie die Temperatur ein, die Sie am Thermostat benötigen. Die grüne Kontrollleuchte (D) zeigt den Betrieb des Erhitzens der Würste an. Das Gerät erreicht die Arbeitstemperatur in ca. 10 - 15 min. Die Zeit des Erhitzens hängt davon ab, wie groß die Wurst ist und wie viele Würste Sie in ca. 15 Minuten. Dank des Korbs können Sie die Würste leichter entfernen.

HD - 4N, 4N / K.

Stecken Sie das Zuleitungskabel in die Steckdose, schalten Sie den Hauptschalter (A) ein, die grüne Kontrollleuchte (B) zeigt den Betrieb von an
die Erwärmung der Stacheln. Schalten Sie den Knopf (C) und stellen Sie den Thermostat auf die gewünschte Temperatur zum Heizen ein
die Würste. Entfernen Sie den Glaszylinder und gießen Sie 2–4 cm Wasser in die rostfreie Schüssel. Den Zylinder zurückgeben
Vorsicht zurück einschließlich Boden und Trennwand. Dann können Sie die Würste in den Zylinder geben. Trennung
Wand verhindert, dass heiße Würste mit den später hinzugefügten Würsten gemischt werden. Setzen Sie die Abdeckung auf den Zylinder. Das Gerät
erreicht Arbeitstemperatur in ca. 10–15 min. Nachdem Sie die Arbeitstemperatur erreicht haben, legen Sie die Rolle
unter mittlerem Druck auf das Prickeln. Wenn die Rolle heiß genug ist, nehmen Sie sie vom Stachel ab und legen Sie die
heiße Wurst im Inneren.

BEACHTUNG:
Achten Sie beim Auflegen der Brötchen auf die Stacheln darauf, nicht verletzt zu werden. Wenn das Gerät eingeschaltet ist, berühren Sie nicht die Stacheln
und der Glaszylinder mit nicht geschützten Händen, weil Stacheln und Zylinder sehr heiß sind. Verlasse das nicht
Gerät ohne Aufsicht eingeschaltet. Das Gerät kann nicht von nicht qualifizierten Personen bedient werden.

5. REINIGUNG UND WARTUNG

Es wird empfohlen, das Gerät mindestens einmal im Jahr von einem Fachkundendienst überprüfen zu lassen. Alle Eingriffe am Gerät dürfen nur von einer qualifizierten Person durchgeführt werden, die für solche Arbeiten autorisiert ist. **ACHTUNG!** Das Gerät darf nicht mit direktem oder Hochdruckwasser gereinigt

werden. Reinigen Sie das Gerät täglich. Eine tägliche Wartung verlängert die Lebensdauer und Effizienz des Geräts. Schalten Sie immer die Hauptstromzufuhr des Geräts aus. Reinigen Sie die Edelstahlteile mit einem feuchten Tuch und einem Reinigungsmittel ohne grobe Partikel und wischen Sie sie trocken. Verwenden Sie keine abrasiven oder korrosiven Reinigungsmittel. Achtung! Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, müssen alle Schutzfolien von den Oberflächen entfernt werden. Anschließend reinigen Sie das Gerät gründlich mit Wasser und einem Geschirrspülmittel und wischen es mit einem feuchten Tuch ab. **HINWEIS** Die Garantie deckt keine Verbrauchsteile ab, die dem normalen Verschleiß unterliegen (Gummidichtungen, Glühlampen, Glas- und Kunststoffteile usw.). Ebenso gilt die Garantie nicht, wenn das Gerät nicht gemäß der Anleitung – durch einen autorisierten Techniker nach entsprechenden Normen – installiert wurde oder unsachgemäß behandelt wurde (Eingriffe in die interne Technik usw.) oder von ungeschultem Personal und entgegen der Bedienungsanleitung betrieben wurde. Die Garantie deckt auch keine Schäden ab, die durch Naturgewalten oder äußere Einwirkungen verursacht wurden. **Zweimal jährlich ist eine Kontrolle durch den Kundendienst erforderlich. Geben Sie Transportverpackungen und Geräte nach Ablauf ihrer Lebensdauer gemäß den Vorschriften zur Abfallentsorgung und zur Entsorgung von gefährlichem Abfall ab.**