

fero



Hot Dog 4

Chauffe saucisses à 4 plots

Art. H9349

Wichtig: Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät ans Netz anschliessen. Bewahren Sie die Anleitung auf, um sich zu einem späteren Zeitpunkt wieder damit vertraut zu machen.

Important: Lisez la totalité des ces consignes avant d'utiliser l'appareil. Conservez ces consignes d'utilisation afin de pouvoir vous y reporter ultérieurement.

Deutsch

Technische Daten

Artikelnummer	H 9349
Abmessungen	48 cm x 30 cm x H=35 cm
Kapazität des Korbs	40 Würste
Anschlusswert	1100W
Spannung	230W

Auspacken und Erstkontrolle des Geräts

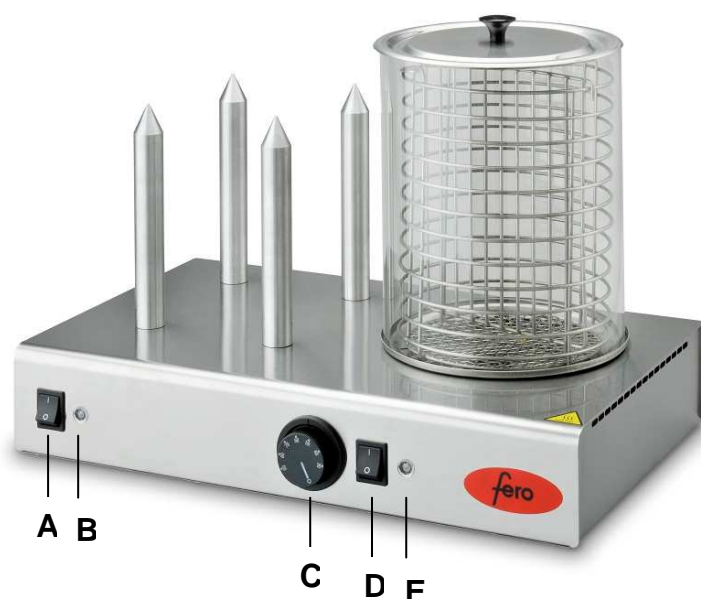
- Das Gerät verlässt unser Lager in einwandfreiem Zustand. Überprüfen Sie die Verpackung und das Gerät auf eventuelle Schäden und melden Sie diese dem Transporteur.
- Kontrollieren Sie das Stromkabel bevor Sie es ans Netz anschliessen. Ein eventuell defektes Kabel nur durch den Hersteller oder eine Fachstelle ersetzen lassen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Angaben auf dem Typenschild des Produkts mit der Netzspannung übereinstimmen.
- Entfernen Sie die Schutzfolie.

Sicherheitshinweise

- **Platzierung des Geräts**
 - Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und standsichere Fläche (max. 2° Neigung).
 - Das Gerät kann freistehend oder in einer Reihe mit anderen Geräten installiert werden. Beachten Sie dabei einen Mindestabstand zu den anderen Geräten von 10 cm.
 - Stellen Sie das Gerät nicht auf leicht brennbare Unterlagen.
 - Halten Sie einen Abstand zur Wand von min. 10 cm ein und stellen Sie sicher, dass umgebende Materialien einer Temperatur von mindestens 60°C widerstehen.
 - Das Kabel so platzieren, dass es in keinem Punkt zu heiss wird (nicht wärmer als 50°C über der Umgebungstemperatur).
- **Bedienung**
 - Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck.
 - Das Gerät darf nur durch Personen bedient werden, die sich vorher mit der richtigen Funktionsweise und den Sicherheitsanforderungen vertraut gemacht haben.
 - Kinder dürfen das Gerät nicht bedienen.
 - Das Gerät wird im Betrieb **heiss**. Fassen Sie das Gerät, insbesondere die Heizstifte und das Glas, nicht mit blossen Händen an.
 - Das Gerät nie ohne Aufsicht in Betrieb lassen.
 - **Das Gerät nie ohne Wasser betreiben! Achten Sie regelmässig auf einen genügenden Wasserstand im Behälter.**

Gebrauchsanleitung

- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch, bevor Sie es zum ersten Mal verwenden.
- **Füllen Sie den Wasserbehälter bis zur Markierung auf der Seitenwand oder bis zu einer Höhe von ca. 3 cm.**
- Setzen Sie das Glas, den Gitterkorb und den Deckel auf.
- Schalten Sie die Hauptschalter A und D ein. Mit dem Regler C stellen Sie den gewünschten Temperaturbereich des Wasserbehälters ein (30°C bis 90°C). Die Kontrollleuchten B und E leuchten auf.
- **Das Hot-Dog-Gerät ist nach ca. 20 Minuten betriebsbereit.**



Reinigung und Instandhaltung

- Achten Sie vor jeder Reinigung darauf, dass das Gerät vollständig ausgeschaltet ist (beide Hauptschalter auf Position „0“).
- Das Gerät abkühlen lassen.
- Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl oder einer Druckbrause gereinigt werden.
- Reinigen Sie die Edelstahlteile mit einem feuchten Tuch oder einem speziellen Reinigungsmittel für Edelstahl (Inox). Keine Scheuermittel verwenden (Kratzer)! Nach der Reinigung das Gerät gut abtrocknen.
- Die Heizstäbe mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Reinigen Sie das Gerät täglich.
- Bei Störungen ist das Gerät abzuschalten und vom Stromnetz zu trennen. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst. Kontaktieren Sie die Verkaufsstelle.
- Es wird empfohlen, einmal pro Jahr eine Fachkontrolle durchführen zu lassen.

Garantie

Wir leisten für dieses Gerät eine Garantie von 24 Monaten. Wir haften während dieser Zeit für alle Mängel, die auf Konstruktions- oder Materialfehler zurück zu führen sind, jedoch nicht auf Selbstverschulden und unsachgemäße Behandlung. Von der Garantie ausgeschlossen sind Lämpchen, Gummidichtungen, alle Teile aus Glas und Plastik sowie Geräte, die durch nicht befugte Personen installiert wurden. Für die Ausführung einer Garantiearbeit ist der Apparat mit Kaufbeleg an uns oder den Verkäufer zu senden. Die Garantie ist nur gültig mit Datum und Stempel des Verkäufers.

Données techniques

Numéro d'article	H 9349
Dimensions	48 cm x 30 cm x H=35 cm
Capacité du panier	40 Würste
Puissance	1100W
Tension	230W

Déballer l'appareil et premier contrôle

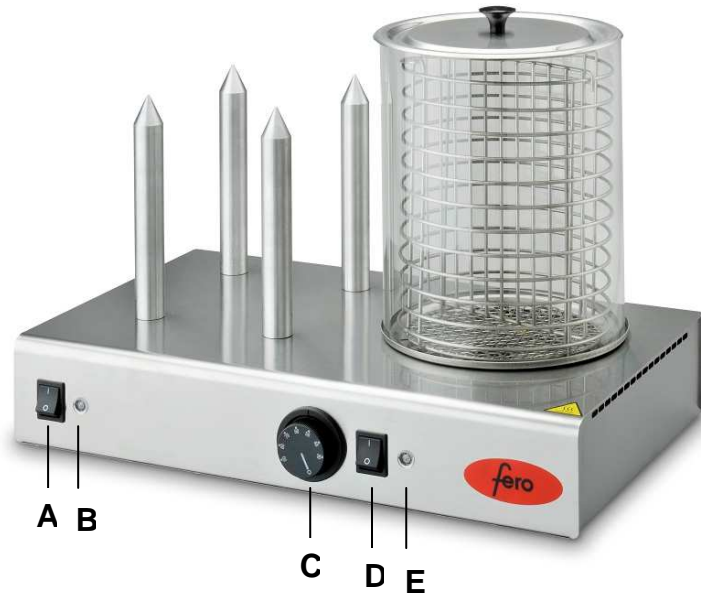
- Cet appareil a été emballé avec le plus grand soin dans notre usine pour lui garantir un transport en toute sécurité. Cependant, si l'emballage vous parvient endommagé, vérifiez que l'appareil ne présente aucun signe extérieur de dégâts. En cas de dommages, ne nous renvoyez pas l'appareil, mais informez-en votre distributeur et la société de transport sans quoi vous perdriez tout droit aux prestations de garantie.
- Contrôlez le câble d'alimentation avant de brancher l'appareil au secteur. Ne faire remplacer le câble que par le fabricant ou par un organisme de service spécialisé.
- Assurez-vous que les indications sur la plaquette signalétique correspondent à la tension du secteur.
- Enlevez la feuille de protection en plastique.

Prescriptions de sécurité

- **Concernant la mise en place de l'appareil**
 - Placez l'appareil uniquement sur une surface stable et plane (pente maximale 2°).
 - L'appareil peut être placé seul ou à côté d'autres appareils à condition de respecter une distance de 10 cm entre les appareils.
 - Ne posez jamais l'appareil sur un support facilement inflammable.
 - Veillez à laisser une distance minimale de 10 cm entre l'appareil et la paroi. Assurez-vous que les matériaux à proximité de l'appareil résistent à une température de 60°C.
 - Placez le câble de façon à ce qu'il n'atteigne pas une température au-delà de 50°C de la température ambiante.
- **Concernant l'utilisation**
 - N'utilisez l'appareil que pour faire des Hot-Dogs.
 - Ne manipulez l'appareil que si vous y êtes familier et que vous avez lu les prescriptions de sécurité.
 - Posez l'appareil hors d'atteinte des enfants.
 - L'appareil devient **chaud**. Ne saisissez-le uniquement avec des gants.
 - Attention : le verre pyrex aussi peut devenir chaud !
 - Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance.
 - **N'utilisez jamais l'appareil sans eau !** Veillez à ce qu'il ait toujours suffisamment d'eau dans le bac.

Mode d'emploi

- Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide avant la première utilisation.
- **Versez environ 3 cm d'eau dans le bac amovible.**
- Poser le verre pyrex et le panier sur le bac. Mettez le couvercle.
- Branchez l'appareil au secteur.
- Allumez les interrupteurs principaux A et D. La température de l'eau est réglée avec le thermostat C (entre 30°C et 90°C). Les témoins vert B et E s'allument.
- **L'appareil atteint les températures de service après 20 minutes environ.**



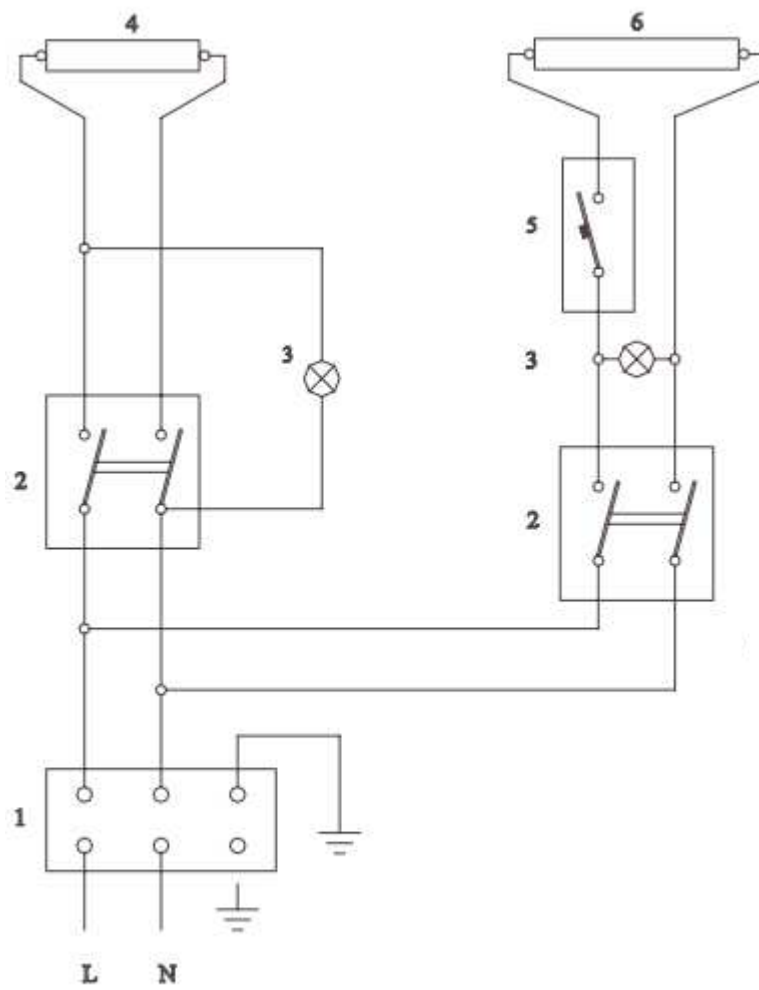
Nettoyage et entretien

- Avant toute opération de nettoyage, assurez-vous que l'appareil soit complètement arrêté (interrupteurs principaux sur position « 0 »).
- Laisser refroidir l'appareil.
- Ne nettoyez jamais l'appareil sous l'eau courante ou avec une douche à pression.
- Ne nettoyez l'appareil qu'avec un chiffon humide ou un produit de nettoyage approprié à l'inox. N'utilisez pas de la paille de fer ou autres produits abrasifs.
- Nettoyez l'appareil quotidiennement.
- En cas de dysfonctionnement, arrêtez l'appareil, débranchez-le et faites appel au service de réparation. N'effectuez jamais de réparation vous-même.

Garantie

Nous accordons une garantie de 24 mois à partir de la date de vente. Pendant toute la période de garantie, nous répondons de toutes les pièces de l'appareil qui pourraient se révéler défectueuses à la suite d'un défaut de fabrication ou de matériel. Toutefois, nous ne répondons pas des dégâts causés par une mauvaise manipulation de l'appareil. La garantie ne couvre pas les pièces d'usure normale comme des joints en caoutchouc, lampes ou pièces en verre par exemple. Pour toute réparation sous garantie, veuillez renvoyer l'appareil au fabricant ou distributeur accompagné de cette page. La garantie n'est valable que si elle est munie de la date de vente et du cachet du vendeur.

Schema



Distribution et service :

TTM Traitements Thermiques SA, Ile Falcon, 3960 Sierre
Tél. +41 27 455 42 12, Fax +41 27 455 42 18, info@ttmsa.ch