

**NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
STATION HOT DOG**

**INSTRUCTIONS FOR USE AND INSTALLATION
HOT DOG STATION**

HDS 60 B



**Fabrication française
Made in France**

Septembre 2025

STATION HOT DOG HDS 60 B

Félicitations pour l'acquisition de cet appareil de cuisson haut de gamme fabriqué en France. Vous avez choisi un appareil qui allie les meilleures qualités techniques à un grand confort d'utilisation. Nous vous souhaitons la plus grande satisfaction.

1. CONSIGNES DE SECURITE

Veuillez respecter scrupuleusement ces consignes pour éviter tout risque d'incendie, de choc électrique, de brûlure ou autres blessures et dommages. Lors de l'utilisation de cet appareil, des précautions fondamentales de sécurité doivent toujours être observées, telles que :

- Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Tenir compte du mode d'emploi à conserver systématiquement avec l'appareil.
- Toujours installer l'appareil en respectant les consignes. Une distance de 10 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.
- Protéger l'appareil de la lumière directe du soleil, du gel et de l'humidité.
- Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants ou des personnes infirmes sans surveillance.
- Veiller à ce que seule une personne initiée se serve de l'appareil.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement ou lorsque les surfaces de cuisson sont encore chaudes.
- Vérifier que l'appareil est bien en position arrêt avant de le brancher ou de le débrancher.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil. La température des surfaces accessibles peut être très élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Utiliser toujours les poignées et les boutons de commande.
- Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres fonctions que l'utilisation déterminée.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation électrique au contact de surfaces chaudes.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité de matériaux combustibles.

- Durant l'utilisation, prendre soin de ne pas obstruer les ouïes de ventilation de l'appareil.

- Pour éviter tout choc électrique, ne jamais plonger l'appareil, le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

- Confier les réparations uniquement à une personne qualifiée.

- Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine.

- En fin d'utilisation, laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer, ne pas oublier de le débrancher.

2. CONTENU DU CARTON D'EMBALLAGE

Appareil : Une station hot dog

Accessoire : La présente notice

Option : Kit hot-dog avec 3 bouteilles pression Diam 55 mm et 2 pinces inox (H : 300 mm).

Cf. vue éclatée détaillée de l'appareil en fin de document.

3. CONFORMITE D'UTILISATION

Utiliser l'appareil uniquement pour la cuisson des saucisses à la vapeur et pour maintenir à température le pain spécial hot-dog.

Ne jamais utiliser votre appareil lorsque le voyant rouge de manque d'eau est allumé.

4. MODE DE FONCTIONNEMENT

Votre appareil est composé de deux compartiments, d'un côté une grille permettant de poser les pains pour les maintenir à température et de l'autre côté un bac inox pour la cuisson des saucisses à la vapeur.

Il est équipé d'une réserve d'eau (capacité maximum 3 l), située sous le bac inox qui maintient à température les saucisses. Les saucisses ne sont jamais en contact avec l'eau, pour une cuisson moelleuse.

Ne jamais mettre d'eau dans le compartiment pour les pains.



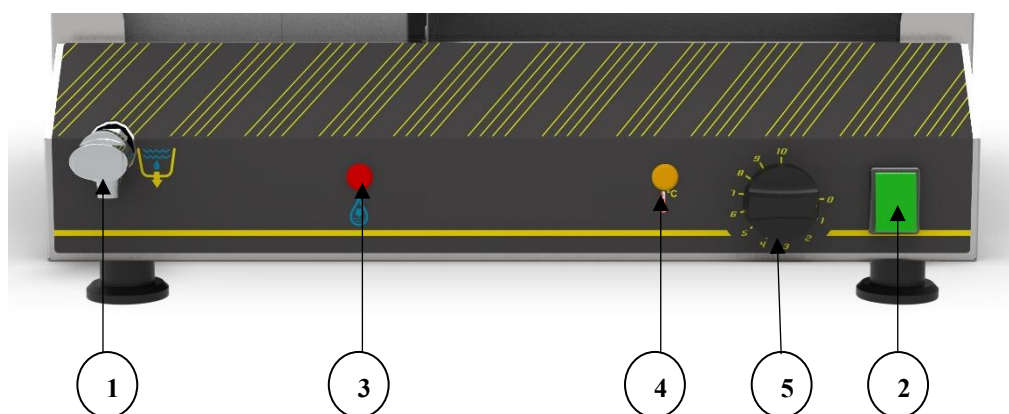
La vidange s'effectue à l'arrière de l'appareil par un robinet (n° 1 sur la photo).

Un thermostat permet de moduler la température de la résistance qui chauffe d'un côté les pains et de l'autre côté les saucisses. Un voyant rouge (n°3 sur la photo), accompagné d'un signal sonore vous indique le manque d'eau. Ajouter 2 l d'eau lorsque celui-ci s'allume.

Si un signal sonore retentit et que le voyant rouge s'allume, cela indique un manque d'eau (il reste encore 1 l d'eau dans votre appareil), ne remettre que 2 l d'eau maximum dans le bac..

Pour allumer l'appareil, appuyer sur l'interrupteur (n°2 sur la photo), tourner le bouton de commande du thermostat (n°5 sur la photo) sur la position souhaitée, le voyant orange s'allume.

Pour éviter une forte condensation sur les vitres, il est recommandé de ne pas utiliser l'appareil sans aliment à l'intérieur.



- | | | | |
|---|---------------------------|---|-------------------------------|
| 1 | Robinet de vidange | 2 | Interrupteur marche/arrêt |
| 3 | Voyant rouge manque d'eau | 4 | Voyant de contrôle de chauffe |
| 5 | Thermostat | | |

5. FONCTIONNEMENT / MANIPULATION

a) Installation/Montage :

- Déballer soigneusement l'appareil de son carton.
- Placer l'appareil sur une surface plane et résistante à la chaleur.
- Ne placer jamais l'appareil près d'un mur ou d'une cloison fait de matériaux combustibles même s'il est très bien isolé.
- Une distance de 10 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.

b) Première mise en service :

Toujours remplir la réserve d'eau (capacité maximum 3 l) quand votre appareil est hors tension. Lors du remplissage, verser toujours l'eau au centre du bac inox. Ne jamais utiliser l'appareil sans eau.

Premier nettoyage

Nettoyer l'appareil et les accessoires avant la première utilisation. (cf.6 Nettoyage).

Branchement de l'appareil

- Contrôler que la tension et la fréquence du réseau électrique concordent avec les valeurs indiquées sur la plaque signalétique.
- Vérifier toujours l'absence de dommage sur le câble ou la fiche d'alimentation électrique.
- S'assurer que les boutons de commande sont bien positionnés sur 0 ainsi que l'interrupteur.
- Dérouler entièrement le câble d'alimentation électrique et le brancher dans une prise reliée à la terre.
- L'appareil est prêt à fonctionner.

NB : En cas de branchement de l'appareil à une prise sans fil de protection ou directement au réseau électrique, confier le branchement de l'appareil à une personne qualifiée.

c) Utilisation de l'appareil :

Eléments de commande et affichage

Commande/Affichage	Fonction
Interrupteur I/O (n°2 sur la photo)	Marche/arrêt
Voyant rouge (n°3 sur la photo)	Alerte manque d'eau Signal sonore.
Thermostat (n°5 sur la photo)	Réglage de la puissance de chauffe
Voyant lumineux orange (n°4 sur la photo)	Mise en chauffe des compartiments (voyant allumé)

Mise en marche

Appuyer sur l'interrupteur (n°2 sur la photo).

Tourner le bouton de commande du thermostat (n°5 sur la photo) sur la position souhaitée.

Pour une mise en température rapide de l'eau, positionner pendant 30 minutes le thermostat sur 10.

Réglage de la puissance de chauffe

Régler la puissance en positionnant le thermostat (n°5 sur la photo) sur la position souhaitée (voir tableau indicatif des températures, cf.10) : le voyant orange (n°4 sur la photo) s'allume.

Le réservoir contient 3 L d'eau, cela vous permet de travailler pendant une journée complète en position 8.

Nous vous préconisons de positionner le thermostat sur la position 7 pour l'eau.

Arrêt de l'appareil

Positionner le thermostat sur 0, le voyant orange s'éteint.

Positionner l'interrupteur sur 0, l'appareil est entièrement éteint.

Laisser refroidir l'appareil.

Débrancher ou couper l'alimentation électrique.

Nettoyer l'appareil. (cf. 6. Nettoyage)

d) Panne/Réparation :

En cas de panne ou de pièce endommagée, veuillez faire appel à votre service après-vente et confier toute opération technique à une personne qualifiée.

Lorsque vous contactez le service entretien de votre Distributeur ou de votre magasin, donnez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique visible à l'arrière de l'appareil.

6 NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Débrancher l'appareil.

- Laisser refroidir complètement votre appareil avant toute intervention technique ou de nettoyage.
- Retirer le bac à saucisses tous les soirs après l'utilisation de l'appareil et le nettoyer avec de l'eau chaude et du produit vaisselle.
- **Vidanger l'appareil tous les soirs en fin de service pour éviter l'accumulation des graisses dans le réservoir.**
- Nettoyer régulièrement les parois externes de votre appareil à l'aide d'eau chaude et de liquide vaisselle : éviter les éponges abrasives. Rincer votre appareil à l'aide d'une éponge humide.
- Ne jamais nettoyer l'appareil sous un jet d'eau, les infiltrations risqueraient de l'endommager de façon irréversible.
- Ne jamais immerger l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide pour éviter tout choc électrique.
- Lors d'une non-utilisation prolongée, nous recommandons fortement de conserver l'appareil à l'abri de l'humidité.

7. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	HDS 60 B
Dimensions externes mm	504x420x403
Poids	13 KG
Puissance	1200 W
Capacité Pains	30
Capacité saucisses	60
Nbre élément	1
Ampère	5.5 A
Voltage	220-240 V ~

Correspondance des couleurs des fils	Phase	Marron ou Noir ou Gris
	Neutre	Bleu
	Terre	Jaune-Vert

8. NORMES ET DISPOSITIONS LEGALES

L'appareil est conforme aux normes suivantes :

IEC/EN 60335-1
IEC/EN 60335-2-50
EN 55014-1 + 55014-2
EN 61000-3-2 + 61000-3-3

9. ELIMINATION DES DECHETS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES

L'appareil respecte les directives :

2002/96/CE (DEEE) N°34270064800021
2002/95/CE (ROHS)
2006/95 CE
2004/108 CE



Réglementation Reach

Ne pas jeter l'appareil parmi les déchets ménagers.

L'appareil doit être déposé dans un centre de recyclage pour les équipements électriques.

Les matériaux de l'appareil sont en effet réutilisables. En éliminant correctement les déchets électriques et électroniques, le recyclage et toute autre forme de réutilisation d'équipements usagés, vous participez de façon significative à la protection de l'environnement.

Pour toute information sur la collecte des déchets électriques et électroniques, veuillez contacter votre distributeur.

10. TABLEAU INDICATIF DES TEMPERATURES

Température compartiment eau	Température compartiment pain
1 = 65°	1 = 15°
2 = 70°	2 = 25°
3 = 75°	3 = 35°
4 = 80 °	4 = 45°
5 = 85 °	5 = 55°
6 = 90°	6 = 65°
7 = 95°	7 = 75°
8 = 97 °	8 = 82°
C = 30 mn	

11. GARANTIE

Conditions de garantie

La garantie qui s'applique sur tout appareil est la garantie commerciale du distributeur ou du revendeur. Veuillez contacter le magasin où vous avez acheté votre appareil pour en connaître les conditions précises.

La garantie n'octroie aucun droit à des dommages et intérêts.

Les dispositions qui suivent ne sont pas exclusives du bénéfice de la garantie légale prévue par les articles 1641 et suivants du Code Civil relatifs aux défauts et vices cachés.

Clauses d'exclusion de la garantie

Mauvaise installation et mauvais entretien, notamment s'ils ne respectent pas les réglementations en vigueur ou les instructions figurant dans ce manuel d'utilisation.

L'utilisation du produit sans eau exclue toutes garanties sur des dommages qui pourraient intervenir sur les éléments constitutifs de l'appareil et de son environnement.

Ne peuvent bénéficier de la garantie les réparations nécessitées par suite de fausses manœuvres, d'usage inapproprié, de négligences ou de surcharges de l'appareil, ainsi que celles résultant de variations de l'alimentation électrique, de surtensions ou d'installations défectueuses.

Les dégâts dus à des chocs, des intempéries ne sont pas couverts par la garantie. Le matériel voyage aux risques de l'utilisateur ; en cas de livraison par transporteur, le destinataire doit émettre des réserves vis-à-vis du transporteur avant toute livraison de l'appareil.

La garantie prend fin en cas d'intervention, de réparation, de modification par des personnes non qualifiées, ou d'utilisation à des fins inappropriées.

HOT DOG STATION HDS 60 B

Congratulations on your purchase of this upmarket cooking made in France. You have chosen an appliance that combines the best technical qualities with great comfort of use. We wish you the greatest satisfaction.

1. SAFETY INSTRUCTIONS

Please follow these instructions carefully to avoid any risk of fire, electric shock, burn or other injuries and damages. When using this machine, basic safety precautions should always be observed, such as:

- Never leave the appliance unattended.
- Always keep the operating instructions with the appliance.
- Always install the appliance in accordance with the instruction. A minimum distance of 10 cm from the wall is required.
- Protect the appliance from direct sunlight, frost and moisture.
- Do not leave the appliance within the reach of children or infirm persons without supervision.
- Ensure that only trained staff use the appliance.
- Never move the appliance while it is in operation or when the cooking areas are still hot.
- Make sure the appliance is definitely off before connecting it up or disconnecting it.
- Do not touch the hot surfaces of the appliance. The temperature of the hot surfaces can be very high when the appliance is switched on. Always use handles and control knobs.
- Do not use the unit for anything other than the intended use.
- Do not leave the cord in contact with hot surfaces.
- The appliance must not be used near combustible materials.
- During use, make sure not to obstruct ventilation openings of the appliance.
- To avoid any electric shock, never immerse the appliance, the cord or plug in water or any other liquid.
- If the cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, his after-sale service or skilled persons to avoid any risk.

- Repairs should only be carried out by a qualified person.
- Use only original spare parts.
- At the end of cooking, in order to clean the appliance, do not forget to disconnect it.

2. CONTENTS OF PACKAGING CARTON

Device: A hot dog station

Accessory: - The present note

Option: Stainless steel holder with 3 squeeze bottles diam. 55 mm and 2 stainless steel tongs (H: 300 mm).

See exploded view for hot dog station at the end of the document.

3. CONFORMITY OF USE

Use the device only to steam sausages and keep small breads warm.
Never use the machine when the lack of water red pilot light is on.

4. OPERATING MODE

Your appliance is composed of two compartments, on one side a rack allowing to place the breads to keep them at temperature and on the other side a stainless-steel tray for cooking sausages with steam.

It is equipped with a water reserve (maximum capacity 3 l), placed under the stainless-steel tray that keeps the sausages at temperature. Sausages are never in contact with water, for a moist cooking.

Never put water in the bread compartment.



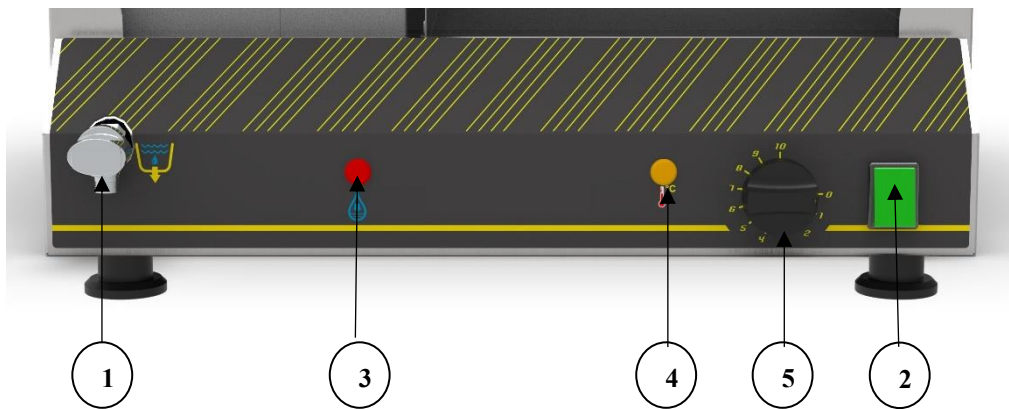
Draining is done at the back of the unit by a stopper (n°1 on picture).
Replace carefully the stopper and its washer after having drained the container.

A thermostat allows you to modulate the temperature of the heating elements which heats on one side the breads and on the other side the sausages. A red pilot light (n°3 on picture) and a sound signal warn you when water is missing. Add 2lts of water when it turns on.

If a sound signal rings out and the red pilot light ignites, it means that there is a lack of water (there is only 1lt in the machine). Don't add more than 2lts water in the container.

To turn the unit on, just press the switch (n°2 on picture), turn the thermostat control knob (n°5 on picture) to the desired position, the orange lights light up.

To avoid strong condensation on glasses, do not use the machine too long with any food inside.



- | | |
|---------------------------------|---------------------------|
| 1 Drain valve | 2 On/off switch |
| 3 Lack of water red pilot light | 4 Warming up control knob |
| 5 Thermostat | |

5. OPERATING / HANDLING

a) Installation / assembly:

- Unpack carefully the device of its packaging.
- Place the device on a plane and heatproof surface.
- Never place the device near a wall or near a partition made of combustible materials even if it is very well isolated.
- A distance of minimum 10 cm with the partition or the wall is necessary.

b) First use:

Fill the water tank (maximum capacity 3 l) when the appliance is off. During filling, always pour water in the centre of the container. Never use the machine without water.

First cleaning

Clean the device and the accessories before the first use. (See 6 Cleaning)

Connecting the appliance

- Check that the tension and the frequency of the electricity network suit to the values indicated on the descriptive plate.
- Check that neither the cord nor the plug is damaged
- Make sure that every control knob and switch are positioned on 0
- Unwind completely the electric power cable and connect it in a plug connected with the earth.
- The device is ready to use.

NB: in case of connection of the device in a plug without earth protection or directly on the electricity network, entrust its connection to a qualified person.

c) Use of device:

Operating elements and display

Command/Display	Function
Switch I/O (n°2 on picture)	On/off
Red pilot light (n°3 on picture)	Lack of water detection Sound signal
Thermostat (n°5 on picture)	Heating power setting
Orange pilot light (n°4 on picture)	Heating compartments (pilot light on)

Putting on

Press on the switch (n°2 on the picture).

Turn on the thermostat control knob (n°5 on picture) on the wished position.

For a fast warming up of water, put the energy regulator on position 10 for 30 minutes

Power setting

Set the power by positioning the thermostat control knob (n°5 on picture) to the desired position (see table temperatures). The orange pilot light (n°4 on picture) ignites.

The water tank contains 3 lt of water, which enables you working one day on position 8

We recommend to set the energy regulator on position 7 for water.

Stopping the appliance

Set thermostat knob (n°5 on picture) on 0: the orange pilot lights (n°4 on picture) switch off.

Set the switch on 0. The machine is completely off.

Let the device cool.

Disconnect the power cable.

Clean the appliance. (See 6. Cleaning)

d) Breakdown / repair:

In the event of a breakdown or damaged part, please call your after-sales service and entrust all technical operations to qualified person.

When you contact the service department of your distributor or your shop, please give them the complete reference number of your appliance (commercial designation, type and serial number). This information can be found on the nameplate on the back of the machine.

6. CLEANING AND MAINTENANCE

Unplug the machine.

- Let the machine completely cool down before any technical or cleaning work.
- Remove the sausages container every evening and clean it with warm soapy water. Rinse it.
- **Every day, drain the device after having using the machine to avoid accumulation of fats in the container**
- Regularly clean the external walls of your device with hot water and wash-liquid: avoid the abrasive sponges. Rinse your appliance with a damp sponge.
- Never clean your appliance under a water jet, as infiltrations could damage it irreparably.
- Never immerse the device, the cord or the plug in the water or quite other liquid to avoid any electric shock.
- If not used for a long period of time, we strongly recommend you to keep the appliance away from moisture.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	HDS 60 B
Outside dimensions mm	504x420x403
Weight	13 KG
Power	1200 W
Capacity breads	30
Capacity sausages	60
Nb elements	1
Current	5.5 A
Voltage	220-240 V ~

Wires colours correspondence

Phase
Neutral
Earth

Brown / Black / Grey
Blue
Yellow-Green

8. NORMS AND LEGALS DISPOSALS

The device is conformed to:

IEC/EN 60335-1
IEC/EN 60335-2-50
EN 55014-1 + 55014-2
EN 61000-3-2 + 61000-3-3

9. ELIMINATION OF THE ELECTRIC AND ELECTRONIC WASTE

The device respects the directives:

2002 / 96 / CE (DEEE) N°34270064800021
2002 / 95 / CE (ROHS)
2006/95 CE
2004/108 CE



Reach regulation

Do not dispose of the appliance in household waste.

The appliance must be put down in a centre of recycling for the electric equipment.

The materials of the device are reusable. By properly disposing the electric and electronic wastes, recycling any other shape of re-use of equipment, you are making a significant contribution to environmental protection.

For any information about the collection of electric and electronic waste, please contact your distributor.

10. TABLEAU INDICATIF DES TEMPERATURES

Température compartiment eau	Température compartiment pain
1 = 65°	1 = 15°
2 = 70°	2 = 25°
3 = 75°	3 = 35°
4 = 80 °	4 = 45°
5 = 85 °	5 = 55°
6 = 90°	6 = 65°
7 = 95°	7 = 75°
8 = 97 °	8 = 82°
C = 30 mn	

11. WARRANTY

Warranty conditions

The warranty that applies to any appliance is the distributors or the dealer's commercial warranty.

Please contact the shop where you purchased your appliance for exact terms and conditions.

The warranty does not entitle you to any claims for damages.

The following provision are not exclusive of the benefit of the legal guarantee provided by articles 1641 and following of the Civil code relating to defects and hidden defects.

Clauses excluding the warranty

Incorrect installation and maintenance, especially if they do not comply with the regulations in force or the instructions in this user manual.

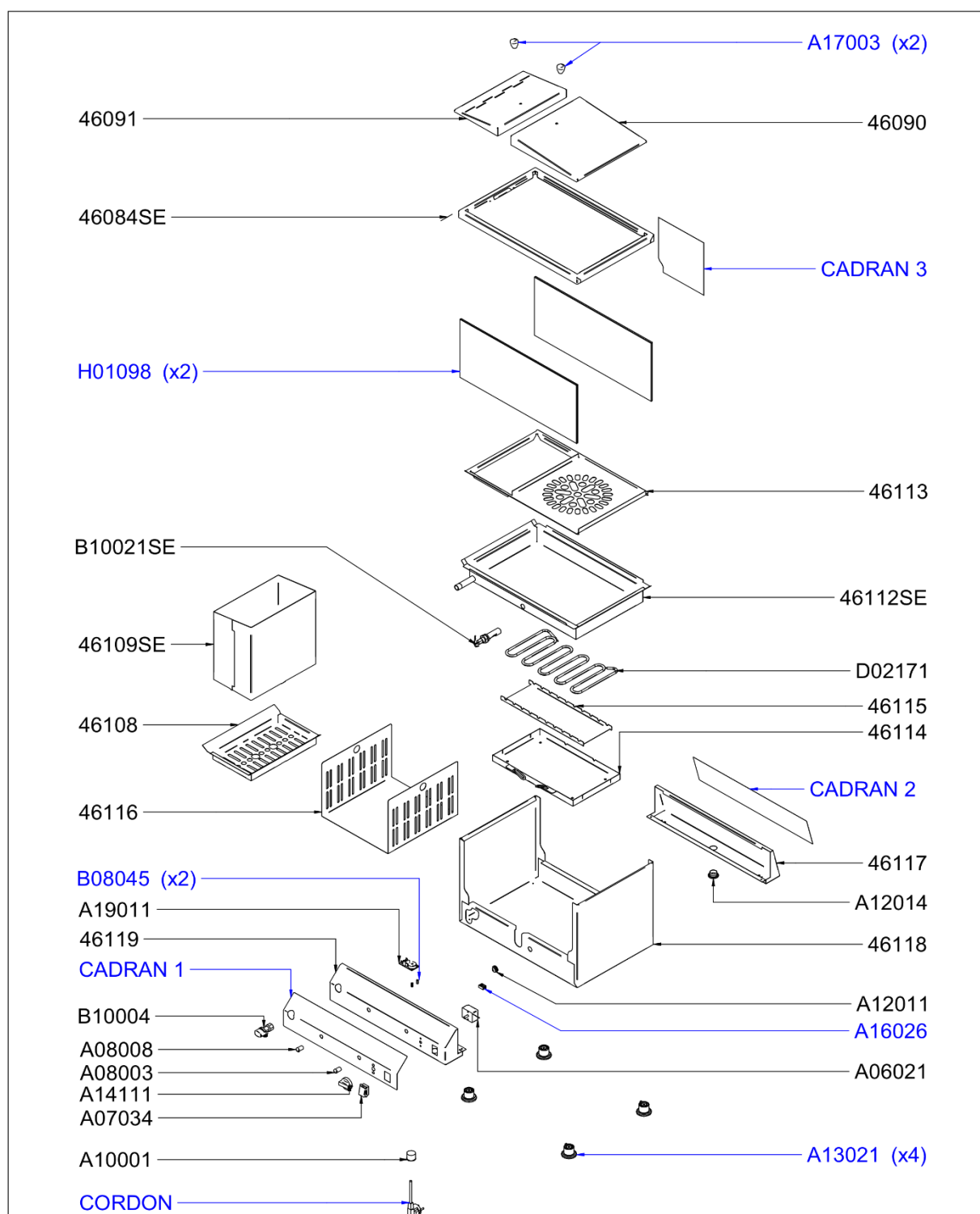
The warranty does not cover repairs required as a result of incorrect operations, improper use, negligence or overloading of the appliance, as well as repairs resulting from variations in the power supply, power surges and defective installations.

Damage due to shocks or bad weather is not covered by the warranty. The equipment travels at the user's risk; in the case of delivery by carrier, the recipient must express reservations to the carrier upon delivery of the appliance.

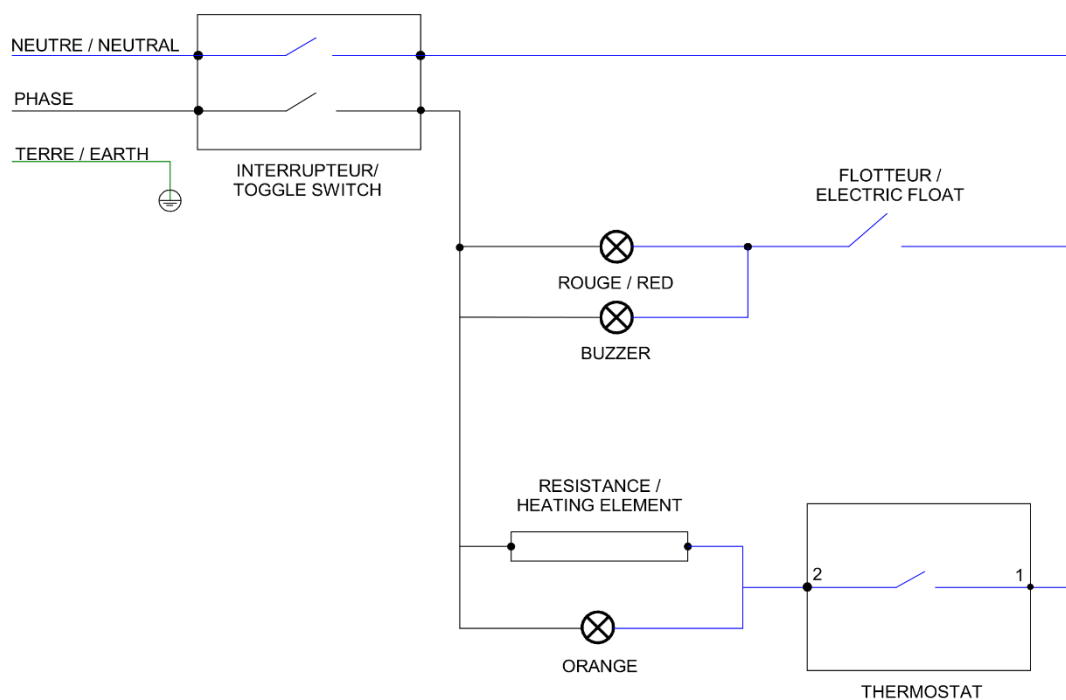
The guarantee ends in the event of intervention, repair, modification by unqualified persons, or use for inappropriate purposes.

CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
46084SE	1	S/E CADRE HAUT	HIGH FRAME ASSEMBLY
46090	1	GRAND COUVERCLE	LID LARGE
46091	1	PETIT COUVERCLE	LID SMALL
46108	1	GRILLE SAUCISSES	SAUSAGES GRID
46109SE	1	S/E CEINTURE	CASING ASSEMBLY
46112SE	1	S/E BAC A EAU	WATER TANK
46113	1	DESSUS DE BAC A EAU	TOP OF WATER TANK
46114	1	BOITIER RESISTANCE	HEATING ELEMENT CASING
46115	1	SERRE RESISTANCE	HEATING ELEMENT HOLDER
46116	1	PANIER A PAIN	BREAD BASKET
46117	1	BANDEAU ARRIERE	REAR PANEL
46118	1	CHASSIS	FRAME
46119	1	BANDEAU AVANT	FRONT PANEL
A06021	1	THERMOSTAT	THERMOSTAT
A07034	1	INTERRUPTEUR LUMINEUX VERT 20A	GREEN SWITCH 20A
A08003	1	VOYANT ORANGE Ø12 250V	ORANGE PILOT LIGHT Ø12 250V
A08008	1	VOYANT ROUGE Ø12 230V	RED PILOT LIGHT Ø12 230V
A10001	1	SERRE CABLE	CORD CLOSER
A12011	1	PASSE FIL	GROMMET
A12014	1	BOUCHON	CAP
A13021	4	PIED	FOOT
A14111	1	BOUTON ELECT Ø40 PLAT 6H	ELECTRIC KNOB Ø40 6H
A16026	1	MINI BORNE 2x4mm²	MINI TERMINAL 2x4mm²
A17003	2	BOULE 5 x 80	KNOB 5 x 80
A19011	1	CARTE ELECTRONIQUE	ELECTRONIC CARD
B08045	2	ENTRETOISE	SPACER
B10004	1	ROBINET	TAP
B10021SE	1	FLOTTEUR ASSEMBLÉ	FLOAT ASSEMBLY
CORDON	1	CORDON	CORD
D02171	1	RESISTANCE 1200 W 240 V	HEATING ELEMENT 1200 W 240 V
CADRAN 1	1	CADRAN (AVANT)	CADRAN (FRONT)
CADRAN 2	1	CADRAN (ARRIERE)	CADRAN (BACK)
CADRAN 3	1	CADRAN (VITRE)	CADRAN (WINDOW)
H01098	2	VERRE	GLASS
I12001	4	VIS M3 X 6	M3 X 6 SCREW

HDS 60 B				Nomenclature	
DT248	Date : 17/10/2019	Dessiné par : A.L.	Approuvé par : M. Villette	Date : 17/07/2023	Indice G



HDS 60 B				Vue éclatée	
DT248	Date : 17/10/2019	Dessiné par : A.L.	Approuvé par : S.Grenon	Date : 17/07/2023	Indice G



Câblage : C02462

HDS 60 B				Schéma électrique	
DT248	Date : 17/10/2019	Dessiné par : A.L.	Approuvé par : Grenon S.	Date : 17/07/2023	Indice G

G03558