



07/2013

Mod: CSX/7R

Production code: RG7



Diamond
catering equipment

Bedienungs- und Aufstellungsanleitung

RG 5 / RG 7 / RG 9 / RG 11

Beschreibung des Gerätes

Dieses Gerät ist in 4 Ausführungen erhältlich. Je nach Ausführung können damit bis zu 30 Würstchen erwärmt werden. Die RG Modelle RG9 und RG 11 besitzen 2 unabhängige Heizzonen.

Das Gerät ist für den professionellen Einsatz entwickelt und muß von qualifiziertem Personal bedient werden. Es ist nicht für den Hausgebrauch bestimmt und kann deshalb auch nicht der Kundschaft zugänglich gemacht werden.

Der Ofen muß unter Einhaltung der gültigen Normen von einem qualifizierten Fachinstallateur aufgestellt werden. Das Typenschild befindet sich auf der Geräterückseite.

Aufstellung

Das Gerät arbeitet mit Wechselstromversorgung 230 V, wie auf dem Typenschild angegeben ist. Er darf nicht an Gleichstrom angeschlossen werden, da sonst nicht zu reparierende Schäden an dem Gerät auftreten können.

Aufgenommene Leistung :

RG 5	:	625 W
RG 7	:	875 W
RG 9	:	1125 W
RG 11	:	1375 W

Das Gerät sollte vorzugsweise an eine Wandsteckdose angeschlossen werden. Bei Anschluß an eine bereits überlastete Steckdose können Betriebsstörungen und Schäden an der elektrischen Anlage entstehen.

Maße und Fassungsvermögen

Modell	Fassungsvermögen	Maße	Gewicht
RG 5	12	545x315x240	12.5 kg
RG 7	18	545x315x240	14 kg
RG 9	24	545x460x240	18.5 kg
RG 11	30	545x460x240	20 kg

Bedienung

Die Ausführungen RG 5 und RG 7 besitzen einen Energieregler, die Ausführungen RG 9 und RG 11 zwei Energieregler zur Einstellung der Zylinder. Der rechte Knopf steuert den vorderen Bereich, der linke Knopf den hinteren Bereich.

Der Betrieb jedes Bereichs wird durch eine rote Kontrolllampe angezeigt.

Stellung C des Regelknopfes entspricht der maximalen Heizleistung.

Beim ersten Einschalten wird empfohlen, die Heizzyliner gut mit Wasser und etwas Spülmittel zu reinigen.

Ein Reinigungsmittel darf benutzt werden, wenn es nicht zu scharf ist. Anschließend mit einem leicht ölgetränkten Lappen nachwischen.

Stets darauf achten, daß die Würstchen für diese Art der Zubereitung vorgesehen sind, damit sie beim Erwärmen ihr appetitliches Aussehen behalten. Da die Würstchen jedoch nie einheitlich sind, bräunen die Bereiche in Berührung mit den Rollen stärker als das übrige Würstchen.

Beim Erhitzen die Heizleistung nicht verringern, damit die Würstchen nicht schrumpfen und faltig werden.

Keine Metallteile benutzen, da sie die Zylinderbeschichtung beschädigen können.

Das Gerät nicht ohne eine Brüheauffangschale unter den Rollen in Betrieb setzen.

Reinigung

Die Zylinder lassen sich am besten reinigen, wenn sie noch warm sind. Dazu den Energieregler auf Stellung C drehen und die Zylinder mit einem feuchten Tuch abwischen. Dabei vom Zylinderende zur Mitte hin wischen, damit kein Fett in die Teflonringe gelangt. Anschließend das Gerät abschalten und die Brüheauffangschale nach vorne herausziehen. Es empfiehlt sich, das Gerät nach jeder Benutzung zu reinigen, um ihm eine lange Lebensdauer und ein appetitliches Aussehen zu erhalten.

Zum Reinigen dürfen keine kratzenden Schwämme oder Gesteinsfaser benutzt werden. Das Gerät auch niemals mit einem Wasserstrahl absprühen, eindringendes Wasser würde Schäden verursachen.