



GEBRAUCHSANWEISUNG

PICCOLO 716S



INHALTSVERZEICHNIS

EINLEITUNG.....	3
ERKLÄRUNG SYMBOLE.....	4
SICHERHEITSHINWEISE	5
ENTSORGUNG	6
AUSPACKEN	6
AUFSTELLEN	6
TECHNISCHE DATEN.....	7
INBETRIEBNAHME	8
DIE STEUERUNG.....	8
Allgemeine Angaben.....	8
Bedienblende.....	8
Bedienung	9
HANDHABUNG.....	9
Gitterroste, Tassen und Behälter	9
Befeuchtung	10
REINIGUNG UND WARTUNG.....	10
Tauschen der Lampen für die Innenraumbeleuchtung	10
Kleine Störungen selbst beheben	11

EINLEITUNG

**Sie haben sich für einen RAGUS entschieden,
herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!**

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem technisch hochwertigen Produkt aus unserem Haus!

Ihr neuer RAGUS-Piccolo verbindet in beispielhafter Weise Tradition mit Innovation, Sie werden seine einfachste Bedienung in Kombination mit der hervorragenden Qualität Ihrer warmzuhaltenden Speisen in Kürze zu schätzen wissen!

Die vorliegende Anleitung hilft Ihnen, sich mit Ihrem RAGUS vertraut zu machen. In dem Sie die Anleitung sorgfältig lesen, lernen Sie die vielfältigen Möglichkeiten Ihres RAGUS-Produktes kennen. Nur so können Sie seine Vorteile bestmöglich nutzen. Halten Sie diese Bedienungsanleitung stets griffbereit und geben Sie sie an etwaige Nachbesitzer dieses Gerätes weiter.

Bitte beachten Sie auch die Sicherheitsvorschriften. Sorgen Sie so für mehr Sicherheit an Ihrem Arbeitsplatz. Sorgfältiger Umgang mit Ihrem Produkt unterstützt dessen langlebige Qualität und Zuverlässigkeit. Das sind wesentliche Voraussetzungen für hervorragende Ergebnisse.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Arbeit mit Ihrem RAGUS-PICCOLO und allzeit zufriedene Gäste!

Herzlichst, Ihr

 **RAGUS**® - TEAM

ERKLÄRUNG SYMBOLE

Beachten Sie alle Warnungen und Hinweise, um eine sichere Verwendung des Gerätes sicherzustellen.



WARNUNG

Werden auf diese Weise gekennzeichnete Anweisungen nicht beachtet, kann dies zu schweren Personen- oder Sachschäden führen.



WARNUNG VOR ELEKTRISCHER SPANNUNG

Werden auf diese Weise gekennzeichnete Anweisungen nicht beachtet, kann dies zu tödlichen oder lebensgefährlichen Verletzungen führen.



WARNUNG VOR HEISSER OBERFLÄCHE

Werden auf diese Weise gekennzeichnete Anweisungen nicht beachtet, kann dies zu Verbrennungen führen.



HINWEIS SCHUTZHANDSCHUHE VERWENDEN

Auf diese Weise gekennzeichneter Text enthält einen Hinweis, die vor Verletzungen oder Verbrennungen schützen soll.



INFORMATION

Auf diese Weise gekennzeichneter Text enthält nützliche Informationen und Tipps, die eine sichere Verwendung des Gerätes sicherstellen sollen.

SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Gerät darf nur zum Wärmen und Warmhalten von Speisen verwendet werden. Jegliche andere Verwendung ist unzulässig und möglicherweise gefährlich. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch den nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch verursacht wurden. Das Gerät darf nur von eingewiesenen Mitarbeitern betrieben werden.

Vergewissern Sie sich von der Übereinstimmung der in Ihrem Haus vorliegenden Anschlussbestimmungen und der Angabe auf dem Typenschild.



Das Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Bei Störungen oder Beschädigungen am Gerät sofort ausschalten und vom Netz trennen. Reparaturen dürfen nur von qualifizierten Fachleuten durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. In diesem Falle erlischt auch der Garantieanspruch. Bei längerem Nichtgebrauch ungedingt Netzstecker ziehen.



Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Erdungssystem angeschlossen wird. Es ist sehr wichtig, dass diese grundlegenden Sicherheitsvoraussetzungen geprüft und im Zweifelsfall die Hausinstallation durch einen Fachmann überprüft wird. Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch eine fehlende oder unterbrochene Erdleitung verursacht werden.

Trennen Sie das Gerät elektrisch vom Netz, wenn es gewartet oder gereinigt wird (Netzstecker ziehen oder die Sicherung abschalten).

Schließen Sie die Tür nach jedem Gebrauch. Sie verhindern dadurch, dass sich Personen an die Tür lehnen und das Gerät zum Kippen bringen.



Der Geräteinnenraum beziehungsweise dessen Inhalt (Tassen, Menüschaalen, usw.) sind während des Betriebes und nach dem Bereitungsvorgang heiß.



Benützen Sie beim Entnehmen geeignete Schutzhandschuhe! Verbrennungsgefahr!



Bewahren Sie Reinigungsprodukte und brennbares Material nicht in der Nähe Ihres Gerätes auf.

Gießen Sie Wasser nie direkt in das heiße Gerät!

Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände im Ofen auf, Sie können sich während des Betriebes entzünden!

Verwenden Sie nie den Türgriff, um das Gerät zu heben oder zu verschieben.

Stellen Sie bei Nichtgebrauch Ihres Geräts sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist.

Bei längerem Nichtgebrauch Gerät vom Netz trennen.

SICHERHEIT FÜR KINDER:

Kleinkinder niemals unbeaufsichtigt lassen, während das Gerät in Betrieb ist.
Kleinkinder nicht an den Schaltern und Tasten des Gerätes herumhantieren lassen.

ENTSORGUNG

Verpackungsmaterial

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wieder verwertbar. Wir verpflichten unser Verpackungsmaterial über die ARA und daher kann dieses in den kommunalen Entsorgungsstellen in den dafür vorgesehenen Sammelbehältern entsorgt werden.

Altgeräte

Das ausgediente Gerät ist am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen Bestimmungen zu entsorgen. Es empfiehlt sich, mit einer auf Entsorgung spezialisierten Firma Kontakt aufzunehmen.

Ihr Gerät ist bereits über die ERA entsprechend der Elektroaltgeräteverordnung (EAG-VO) verpflichtet.



Damit jeder Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren ausgeschlossen sind, machen Sie Ihr Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.

AUSPACKEN

Bitte überprüfen Sie, ob das Gerät in unversehrtem Zustand angeliefert worden ist. Geräte mit offensichtlichen Transportschäden dürfen nicht angeschlossen werden

AUFSTELLEN

Stellen Sie das Gerät nicht in frostgefährdeten Räumen auf. Die Zuverlässigkeit der Elektronik kann durch Temperaturen unter dem Gefrierpunkt herabgesetzt werden. Stellen Sie das Gerät nur auf geeignete, mechanisch stabile, waagrechte Unterlagen.

Gewicht der Geräte siehe Technische Daten. Nicht mehr als zwei Geräte übereinander stellen!

Achten Sie unbedingt darauf, dass die seitlichen und rückwärtigen Lüftungsschlitze nicht verstellt werden und dass ein Mindestabstand von ca. 10 cm zu benachbarten Einrichtungen eingehalten wird.

Umgebungsbedingungen:

Lagertemperatur: -20°.....+ 70°C
Betriebstemperatur: 0°...+ 35°C
Relative Feuchte: max. 75% r.H., keine Betauung

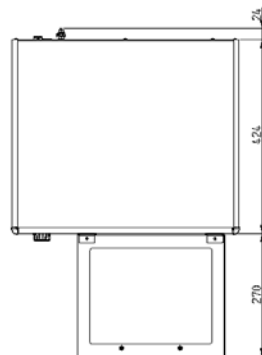
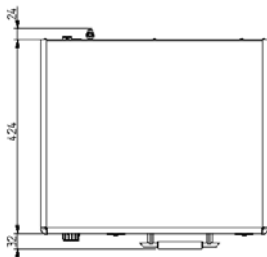
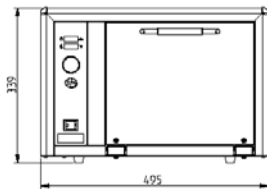


Schützen Sie sich und Ihre Kunden durch einen geeigneten Aufstellungsort vor dem Berühren von heißen Oberflächen.

TECHNISCHE DATEN

Außenmaße BxTxH	370 x 425 x 340 mm
Gerätetiefe bei geöffneter Tür	755 mm
Gitterrost	3 / 370 x 265 mm
Temperaturbereich	0 – 220°C
Anschlusswert kW/V	1,7 (716) 2,1 (716S) / 230
Absicherung [A]	10
Fassungsraum	3 x 1/2 GN
Gewicht	ca. 20 kg
Anschluss:	1/N/PE

Maßzeichnung für die Aufstellung:



mit geöffneter Türe

INBETRIEBNAHME



Das Gerät muss in das Potentialausgleichsystem (Erdung) mit einbezogen werden. Die Anschlussklemme befindet sich an der Geräterückwand.

Vor dem Erstbetrieb Schutzfolien vom Gerät und von der Bedienblende entfernen. Zudem wird empfohlen, das Gerät innen und außen mit einem feuchten Lappen zu reinigen. Ihr Gerät ist mit einem 1,5 m Anschlusskabel mit Schukostecker anschlussfertig ausgestattet. Netzstecker in die dafür vorgesehene Steckdose stecken. Nach Initialisierung der Steuerung ist das Gerät betriebsbereit.



Beim ersten Aufheizen kann es zu leichter Geruchsbildung durch geringe Fett- bzw. Putzmittelrückstände kommen. Diese sind bedenkenlos und verschwinden meist nach erstmaligem Aufheizen auf Maximaltemperatur.

DIE STEUERUNG

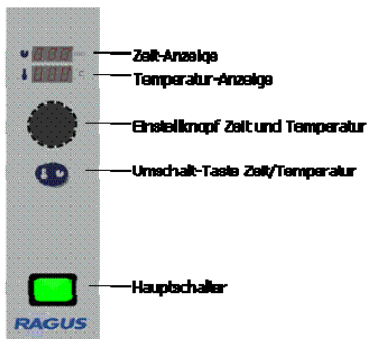
Allgemeine Angaben

Eine elektronische Regeleinheit überwacht und steuert Temperatur und Zeit. Das Gerät ist mit einem Hauptschalter (grün beleuchtet) und mit einem Elektronik-Tastaturpaneel ausgestattet.



Bereiten Sie Ihre Speisen nur mit den entsprechenden vom Hersteller angegebenen Zeiten auf. Nur dann erhalten Sie eine optimale Qualität Ihrer Speisen.

Bedienblende



Bedienung

Schalten Sie den Hauptschalter ein. Am Display erscheint kurz die aktuelle Versionsnummer der Elektroniksoftware. Anschließend ist das Gerät für Ihre Einstellungen Zeit und Temperatur bereit.

Stellen Sie mittels Drehknopf Ihre gewünschte Aufbereitungszeit in Minuten ein. Im Zeit-Anzeigefeld erscheint die angewählte Temperatur. Anschließend drücken Sie die unter dem Drehknopf befindliche Umschalt-Taste Zeit/Temperatur, die Anzeige im Zeitfeld erlischt, Sie können nun die gewünschte Temperatur mittels Einstellknopf wählen. In der Temperatur-Anzeige erscheint die angewählte Temperatur.

Beide angewählten Werte werden nach ca. 10 Sekunden automatisch in der Anzeige angezeigt. Werden keine Einstellungen mehr vorgenommen, startet automatisch nach ca 5 Sekunden der Aufbereitungsvorgang. In der Anzeige wird nun die Zeit rücklaufend angezeigt, sodass jederzeit die verbleibende Zeit bis zum Ende des Aufbereitungsvorganges abgelesen werden kann.



Sie können jederzeit, auch nach Starten des Aufbereitungsvorganges mittels beschriebener Vorgangsweise die Einstellwerte bei Temperatur und Zeit verändern.

Nach Ende der Programmlaufzeit erscheint in der Zeit-Anzeige „AUS“, der Aufbereitungsvorgang ist beendet, Sie können Ihre Speisen entnehmen.

Durch Drehen des Einstellknopfes auf „AUS“ kann jederzeit der Aufbereitungsvorgang abgebrochen und beendet werden.



Bei Öffnen der Türe während Betrieb werden Heizung und Heißluftgebläse abgeschaltet, die Zeit läuft weiter. Nach Schließen der Türe setzt Heizung und Heißluftgebläse wieder ein.

Die aktiven Perioden der Heizung werden mittels eines kleinen Leuchtpunktes im Display angezeigt.

HANDHABUNG

Gitterroste, Tassen und Behälter

Ihr Gerät ist standardmäßig mit verchromten Gitterrosten ausgestattet. Anstelle der serienmäßig beinhaltenen Gitterroste können Sie beliebige, handelsübliche ½-GN-Behälter verwenden



zum Entnehmen der heißen Tassen unbedingt Schutzhandschuhe verwenden!

Befeuchtung

An der linken Gerätewand unterhalb der Motoröffnung im Gerät befindet sich eine kleine Wasserwanne. Diese dient zu zusätzlichen Befeuchtung während eines Aufbereitungsvorganges.

Gitterroste entfernen, Wanne aushängen, mit Wasser füllen und wieder einhängen. Anschließend die Roste einschieben und Aufbereitungsvorgang starten.

REINIGUNG UND WARTUNG



- Trennen Sie vor jeder Reinigung das Gerät vom Netz!
- Gerät vor dem Reinigen abkühlen lassen
- Reinigen Sie Ihr Gerät nach täglichem Gebrauch gründlich!
- Innen und außen inklusive Glasflächen mit milder Seifenlauge feucht wischen und trocknen. Nicht mit Scheuermitteln oder Geschirrspülmittel reinigen.



- **Gerät nicht mit Wasserstrahl reinigen!**
- **Keine Hochdruckreiniger und Dampfgeräte benutzen!**

Um ein eventuelles Überhitzen des Gerätes zu verhindern, kann es gegebenenfalls sein, dass die Übertemperatursicherung anspricht und das Gerät abschaltet.

Das Gerät ausschalten und ca. 15 Minuten abkühlen lassen, anschließend roten Rückstellknopf an der Geräterückseite (unterhalb des Leistungsschildes) drücken.



Beim Drücken ist ein Klick-Ton hörbar. Die Übertemperatursicherung ist dann wieder aktiviert. Sollte die Übertemperatursicherung wiederholt auslösen, verständigen Sie bitte Ihren Servicetechniker.

Tauschen der Lampen für die Innenraumbeleuchtung

Sie können Ersatzlampen bei Ihrem Fachhändler oder direkt bei RAGUS bestellen. Als Ersatzlampe bestellen Sie bitte die Art. Nr. 075.001, E14, 25 Watt, 240 Volt, 300°.

Zum Tauschen der Lampen das Leuchtenabdeckglas vorsichtig abheben und die defekte Lampe herausdrehen. Neues Lämpchen aus der Verpackung nehmen und einsetzen. Lampenabdeckung unten in die Halterung einsetzen und einschnappen

Kleine Störungen selbst beheben

Gerät ohne Funktion

- überprüfen, ob der Schukostecker eingesteckt ist
- überprüfen, ob Netzspannung vorhanden ist
- überprüfen, ob der Übertemperaturschutz das Gerät abgeschaltet hat

Gerät heizt nicht

- überprüfen, ob richtige Temperatur gewählt wurde

Innenbeleuchtung leuchtet nicht

- überprüfen, ob Lampen defekt sind



Bei allen weiteren Störungen benachrichtigen Sie bitte den Servicedienst Ihres Fachhändlers.



Gustav Raming & Sohn GmbH ● Gastronomie- und Thermogeräte
A-3423 St. Andrä-Wördern, Eduard Klinger Str. 21 ● Tel. +43/2242/33 990-0
Fax +43/2242/33 933 ● E-Mail: office@ragus.at ● www.ragus.at