

## Beer Gastro-Rechauds und «MAGMA» Bedienungsanleitung

### Achtung Gefahr!

Die Kochplatten und das Gehäuse der Rechauds werden sehr heiss. Berühren Sie deshalb die Geräte während des Gebrauchs nicht! Verletzungsgefahr!

### Allgemeine Hinweise

Um ein optimales Koch- oder Bratresultat zu erreichen, sind unbedingt Pfannen mit ebenen Böden zu verwenden. Es sollten immer Pfannen mit dem gleichen Durchmesser wie die Kochplatte verwendet werden. Damit kann der Energieverbrauch gesenkt werden. Es ist darauf zu achten, dass kein Kochgut auf die Kochplatte tropft. Dies führt zur Beschädigung der Platte und zu Geruchsbelästigungen.

### Reinigung

Für die Reinigung sind die Rechauds vom Stromnetz zu trennen. Die Geräte dürfen nur mit einem feuchten Lappen und nicht scheuerndem Putzmittel gereinigt werden. Rechauds dürfen nie mit Wasser abgespritzt werden.

### Rechauds mit Grosskochplatte und 7-Takt-Stufenschalter (Gastro-Rechauds + Magma)

Je nach Kochart (Braten, Kochen, Warmhalten) 7-Takt-Stufenschalter auf die gewünschte Stufe einstellen. Auf Stellung 1 wird die kleinste, auf Stellung 6 die maximale Koch-Temperatur erreicht. Auf Stellung 0 sind die Rechauds ausgeschaltet. Um die Kochbereitschaft (ohne Pfanne) aufrechtzuerhalten, sind die Rechauds auf Stufe 2 zu betreiben. Dadurch ist die notwendige Kochleistung schneller wieder erreicht. Bei Dauerbetrieb ohne Pfanne auf Stufe 5 und 6 wird die Lebensdauer der Rechauds massiv herabgesetzt. Nach Gebrauch sind die Geräte auszuschalten.

### Rechauds mit Blitzkochplatte und 7-Takt-Stufenschalter

Rechauds mit Blitzkochplatte sind mit rotem Punkt im Zentrum der Kochplatte gekennzeichnet und verfügen über eine erhöhte Koch- bzw. Anschlussleistung. Dadurch verkürzt sich die Kochzeit. Je nach Kochart (Braten, Kochen, Warmhalten) 7-Takt-Stufenschalter auf die gewünschte Stufe einstellen. Auf Stellung 1 wird die kleinste, auf Stellung 6 die maximale Koch-Temperatur erreicht. Auf Stellung 0 sind die Rechauds ausgeschaltet. Um die Kochbereitschaft (ohne Pfanne) aufrechtzuerhalten, sind die Rechauds auf Stufe 2 zu betreiben. Dadurch ist die notwendige Kochleistung schneller wieder erreicht. Die Blitzkochplatte ist mit einem Protektor ausgestattet. Dieser verhindert die Überhitzung beim Leerlauf der Kochplatte oder bei Verwendung von schlechtem Kochgeschirr mit z. B. verzogenen Böden. Der Protektor schaltet bei Überhitzung automatisch einen Teil der Koch-Leistung ab. Nach Gebrauch sind die Geräte auszuschalten.

### Rechauds mit Automatik-Kochplatte und Kapillarrohrregler

Die Rechauds mit Automatik-Kochplatte (RA 22) sind Geräte zum feinfühligem Kochen. Mit dem Kapillarrohrregler lässt sich die Pfannenbodentemperatur stufenlos regulieren. Der Regler ist mit einer Automatik ausgerüstet, die bei genügend hoher Temperatur am Pfannenboden selbständig vom Ankoch- auf den Fortkochvorgang umschaltet. Das heisst, dass beim Fortkochvorgang je nach Bedarf mit reduzierter Leistung weitergekocht wird. Dadurch werden die Speisen schonend und energiesparend zubereitet. Je nach Kochart (Braten, Kochen, Warmhalten) Griff des Kapillarrohrreglers auf die gewünschte Stufe einstellen. Auf Stellung 1 wird die kleinste, auf Stellung 12 die maximale Koch-Temperatur erreicht. Auf Stellung 0 sind die Rechauds ausgeschaltet. Nach Gebrauch sind die Geräte auszuschalten.

Folgende Tabelle hilft Ihnen das Gerät optimal einzusetzen:

Höhere Zahl heisst höhere Temperatur	Chiffre plus élevée température plus haute	
 Kleine Mengen	Petites quantités	
 Grosse Mengen Unebener Topf	Grandes quantités Casserole déformée	
 Stark	Fort	
 Mittel	Moyen	

## Beer Gastro-Rechauds und «MAGMA» Montagevorschriften und Inbetriebnahme

Die Rechauds sind mittels Stecker an das Stromnetz von 230 bzw. 400 Volt anzuschliessen. Sie müssen unbedingt allpolig inklusiv Nulleiter mit Stecker oder Hauptschalter (mind. 3 mm Kontakt-abstand) vom Stromnetz trennbar sein. Das Netzanschlusskabel darf nie um das Gerät gewickelt werden, Überhitzungsgefahr und verschmoren des Kabels.

Bei Beschädigung des Netzanschlusskabels ist dieses durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person durch ein neues Kabel des Typs H05-BQ-F (temperaturbeständig mind. 90°C) zu ersetzen, um Gefährdungen zu vermeiden. Werden andere Geräte der Schutzklasse 1 mit Schutzleiter im Verbund betrieben, so ist ein Potentialausgleich erforderlich. Für diesen Fall befindet sich eine Anschlussstelle am Boden des Geräts. Wird das Gastro-Rechaud oder Magma als Einzelgerät betrieben ist kein Potentialausgleich erforderlich.

Rechauds sind freistehende Geräte und dürfen nicht in Nischen eingebaut werden. Der seitliche **Mindestabstand zu brennbaren Materialien oder Gebäudeteilen muss mindestens 20 cm betragen**. Bei Aufstellung eines Rechauds in unmittelbarer Nähe von brennbaren Wänden, Trennwänden, Küchenmöbeln, dekorativen Verkleidungen usw. sind diese mit geeigneten, nicht-brennbaren Materialien zu verkleiden oder bereits beim Bau nichtbrennbar zu gestalten.

### Speziell zu beachten bei Gastro-Rechauds:

Seitlich der Rechauds ist **zu nichtbrennbaren Materialien immer eine Distanz von mindestens 5 cm einzuhalten**, damit die Lüftungsschlitze am Gehäuse frei bleiben. Dies ist nötig, um eine Überhitzung des Geräts zu vermeiden. Das Gehäuse darf nicht mit Alufolien und ähnlichen Materialien abgedeckt werden.

Vor der ersten Inbetriebnahme ist die Plastikschutzfolie vollständig vom Gastro-Rechaud zu entfernen.

Es ist sicherzustellen, dass den Brandschutz-Vorschriften höchste Beachtung geschenkt wird.

### Bei Nichtbefolgen obiger Hinweise besteht Brandgefahr!

#### Inbetriebnahme:

Die Rechauds sind während ca. 10 Minuten auf höchster Stufe aufzuheizen, um den Kochplattenschutzüberzug auszuhärten. Dabei kann eine leichte Rauch- und Geruchsentwicklung entstehen.