



## BEDIENUNGSANLEITUNG

### Von der Garantie ausgeschlossen sind:

**Falsche Installation und falsche Wartung, insbesondere wenn dies nicht nach den geltenden Vorschriften oder den Anweisungen dieses Benutzerhandbuchs erfolgt. Jeden heftigen Wärmeschock, der eine irreparable Verformung der Platte verursacht, wird nicht von der Garantie abgedeckt. (Enteisung = heftige Abkühlung mit Hilfe von Eiswürfeln und kaltem Wasser, wenn die Platte nach dem Braten noch heiß ist).**

Reparaturen, die aufgrund von Fehlbedienungen, unsachgemäßem Gebrauch, Gebrauch zu beruflichen Zwecken, fahrlässigen Handlungen oder Überlastung des Geräts erforderlich sind, sowie Reparaturen, die sich aus defekten Installationen ergeben, sind nicht in der Garantie enthalten.

Durch Stöße und Unwetter verursachte Schäden sind nicht von der Garantie abgedeckt. Das Gerät wird auf die Gefahr des Nutzers transportiert; bei Lieferung durch ein Transportunternehmen muss der Empfänger gegenüber dem Transportunternehmen vor der Lieferung des Geräts seine Vorbehalte äußern.

Die Garantie endet bei Einsatz, Reparatur oder Änderung durch nicht qualifizierte Personen, oder bei unsachgemäßem Gebrauch.

## GAS KOCHER RECH/1G-N & RECH/2G-N



**Französische Herstellung**

# GAS KOCHER RECH/1G-N & RECH/2G-N

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses hochwertigen in Frankreich hergestellten Bratgeräts! Sie haben sich für ein Gerät entschieden, das beste technische Leistungsmerkmale mit großem Bedienkomfort verbindet. Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit Ihrem neuen Gerät.

## 1 SICHERHEITSHINWEISE

Bitte halten Sie sich genau an diese Sicherheitshinweise, um jegliche Brand-, Stromschlag- oder Verbrennungsgefahr und andere Verletzungen und Schäden zu vermeiden. Bei der Bedienung dieses Geräts müssen immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, z.B.:

- Berücksichtigen Sie immer die Bedienungsanleitung, die stets mit dem Gerät aufbewahrt werden muss.
- Stellen Sie das Gerät immer unter Beachtung der Sicherheitshinweise auf. Das Gerät muss in einem Abstand von mindestens 10 cm zur Wand aufgestellt werden.
- Schützen Sie das Gerät vor direktem Sonnenlicht, Frost und von Feuchtigkeit.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt in Reichweite von Kindern oder behinderten Menschen.
- Beachten Sie, dass das Gerät von einer belehrten Person benutzt wird.
- Stellen Sie das Gerät nicht um, wenn es in Betrieb ist oder wenn die Kochfläche noch heiß ist.
- Berühren Sie nicht die heißen Flächen des Geräts. Die Temperatur der heißen Flächen kann sehr hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist. Verwenden Sie immer die Bedienungsknöpfe.
- Verwenden Sie das Gerät nur im Rahmen seines bestimmungsgemäßen Gebrauchs.
- Vermeiden Sie jeglichen Kontakt des Schlauches mit den warmen Flächen.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe von brennbaren Materialien verwendet werden.
- Bei der Benutzung sollen die Lüftungslöcher des Gerätes nicht blockiert werden.
- Den Schlauch muss nicht gebogen bzw. geklemmt werden. Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit, um Stromschläge zu vermeiden.
- Reparaturen sollen nur vom Fachpersonal gemacht werden.
- Benutzen Sie nur ursprüngliche Ersatzteile.
- Vor der Reinigung muss der Gasanschluss geschlossen werden.

## 2. INHALT DES VERPACKUNGSKARTONS

- Gerät : Gas-Kocher  
Accessoire : - Plastiktüte mit Düsen für Erdgas.  
- Diese Bedienungsanleitung.

## d) Störung/Reparatur:

Wenden Sie sich bei einer Störung oder einem beschädigten Bauteil bitte an den Kundendienst und lassen Sie jeden technischen Eingriff von einer qualifizierten Person durchführen.

Wenn Sie den Wartungsdienst Ihres Verkäufers oder Geschäfts kontaktieren, nennen Sie ihm die vollständige Artikelnummer Ihres Geräts (Handelsname, Typ und Seriennummer). Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild auf der Rückseite des Geräts.

## 6. REINIGUNG UND WARTUNG

Unterbrechen Sie die Gasversorgung.

- Lassen Sie den Kocher vor der Reinigung oder technische Intervention kühlen.
- Reinigen Sie regelmäßig mit auf die Außenwände des Geräts mit heißem Wasser und Spülmittel: Vermeiden Sie Scheuerschwämme. Spülen Sie Ihr Gerät mit einem feuchten Schwamm.
- Reinigen Sie das Gerät niemals unter laufendem Wasser, das eingedrungene Wasser könnte das Gerät irreparabel schädigen
- Während einer längeren Nichtnutzung, empfehlen wir Ihnen dringend das Gerät von Feuchtigkeit zu halten.

## 7. TECHNISCHE DATEN

Modell	Aussenmasse mm	Leistung	Anzahl von Brennern	Gewicht
RECH/1G-N	370x430x190	5 kW	1 Kochzone 5 kW	10 Kg
RECH/2G-N	760x430x190	10 kW	2 Kochzonen 5 kW	20 Kg

## 8. GARANTIE

### Garantiebedingungen

Die für das gesamte Gerät geltende Garantie ist die Händlergarantie des Verkäufers oder Fachhändlers. Bitte wenden Sie sich an das Geschäft, in dem Sie Ihr Gerät gekauft haben, um mehr über die genauen Bedingungen zu erfahren.

Aus dieser Garantie ergibt sich kein Anspruch auf Schadensersatz.

Die nachfolgenden Bestimmungen schließen den Nutzen der von den Artikeln 1641 ff. des frz. Bürgerlichen Gesetzbuches über Schäden und versteckte Mängel festgelegten gesetzlichen Garantie aus.

## LuftEinstellung

Die Düsen wurden so konzipiert, dass keine Luft-Einstellungen notwendig sind, unabhängig von der verwendeten Gasart.

### c) Nutzung des Gerätes :

#### Bedienelemente und Anzeige

Bedienung/Anzeige	Funktion
Einstellknopf (n°1 sur la photo)	Zündet das Gerät an Stellt die Leistung ein (kleine Flamme = geringe Leistung, große Flamme = hohe Leistung)

#### Vorsichtsmassnahmen für Anwendung:

Brenner 5 kW		
Durchmesser von Töpfen zu benutzen	Maxi	Mini
	34 cm	22 cm

#### Anzünden

1. Zunächst soll ein grosser Streichholz oder ein Grillanzünder an den Brenner herangebracht werden,
2. Dann drücken und drehen Sie einige Sekunden lang den Bedienhebel (Nr. 2 auf dem Foto) gegenüber der Sternposition
3. Drücken Sie noch 15 Sekunden lang, damit der Sicherheits-Thermoelement betriebsfähig wird.
4. Der Brenner ist nun angezündet. Die Leistung kann von nun an mit dem Bedienungsknopf (Nr. 1 auf dem Foto) von große Flamme bis kleine Flamme eingestellt werden.

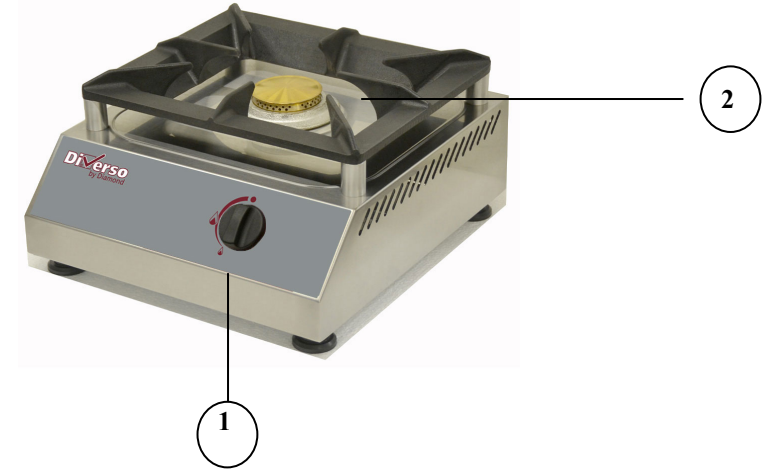
#### Einstellung der Temperatur

Sobald der Brenner angezündet ist, stellen Sie das Gerät auf die gewünschte Leistung durch drehen des Bedienknopfes (Nr. 1 auf dem Foto).

**Das Gerät muss dabei nicht bei voller Leistung eingeschaltet sein: Die Temperatur muss auf das Kochen angepasst werden, um den Gasverbrauch einzuschränken.**

#### Ausschalten des Geräts

- Positionieren Sie jeden Bedienungsknopf (Nr. 2 auf dem Foto) auf 0: Das Gerät ist komplett ausgeschaltet.
- Schließen Sie die Butan- oder Propanflasche
- Reinigen Sie das Gerät. (vgl. 6. Reinigung)



- 1 Ein- u. Regel-Schalter
- 2 Kompletter Brenner

S. detaillierte Explosionszeichnung der Gas-Kocher RECH/1G-N bzw. RECH/2G-N am Ende der Bedienungsanleitung.

### 3. BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Benutzen Sie das Gerät nur zum Kochen und Warmhalten von Lebensmitteln.

### 4. BETRIEBSART

Diese Gas-Kocher sind kompakte Geräte aus Edelstahl mit 1 oder 2 Brenner je nach Modell.

Die Kontrolle der Kochzonen ist unabhängig. Sie sind mit herausnehmbaren Teilen ausgestattet: Rost aus Gusseisen und Brenner-Krone.

Zum Einschalten muss nur ein grosser Streichholz oder ein Grillanzünder heranzubringen, indem man einige Sekunden lang den Bedienhebel (Nr. 1 auf dem Foto) gegenüber der Sternposition drückt

Drücken Sie noch 15 Sekunden lang, damit der Sicherheits-Thermoelement betriebsfähig wird.

Während des Kochens kann die Temperatur mit dem Bedienungsknopf (Nr. 1 auf dem Foto) von große Flamme bis kleine Flamme eingestellt werden, um ein Überbraten des Lebensmittels zu vermeiden.

Ein Sicherheits-Thermoelement unterbricht die Gaszufuhr bei Erlöschen des Brenners. Die reduzierte Gasmenge des Geräts wird im Werk voreingestellt, sie darf nicht geändert werden. Der Brenner kann vor allem bei heftigem Wind erlöschen.

## **5. BETRIEB / HANDHABUNG**

### **a) Installation/Montage :**

- Nehmen Sie das Gerät vorsichtig aus der Schutzhülle und dem Verpackungskarton.
- Stellen Sie den Grill auf eine gerade und hitzebeständige Fläche.
- Stellen Sie das Gerät niemals in die Nähe einer Wand oder Trennwand aus brennbarem Material, selbst wenn diese sehr gut isoliert ist.
- Das Gerät muss in einem Abstand von mindestens 10 cm zur Wand aufgestellt werden.
- Entfernen Sie die Schutzfolie rund herum des Gerätes.

### **b) Erstinbetriebnahme :**

Erhitzen Sie Ihr Gerät bei der ersten Nutzung im Außenbereich für eine Dauer von etwa 30 Minuten, um den Restrauch des Produktionsöls von den Metallteilen zu entfernen. Dadurch kann einige Minuten lang ein leichter Geruch freigesetzt werden.

### ***Erstreinigung***

Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch. (S. 6 Reinigung)

### ***Gasanschluss***

Die Geräte werden mit folgenden Gasarten betrieben: Butan G30, Propan G31, Erdgas G20/G25. Die Geräte werden mit Butan/Propan-Düse der Kategorie II2E+ 3+ geliefert. Der Anschluss wird durch eine Gewinde 1/2 gemacht.

Die Wärmebelastung des Gerätes beträgt

RECH/1G-N	5 kW
RECH/2G-N	10 kW

Für den Einsatz mit Erdgas, ändern Sie die Brennerdüsen. Sie kommen in einer Plastiktüte im Verpackungskarton, schrauben Sie die Venturi-Schrauben 19 mm.

Das Gerät wird an der Gaszufuhrleitung unter Zwischenschaltung eines Sperrventils für die Isolierung der Vorrichtung vom Rest der Anlage.

Prüfen Sie den Versorgungsdruck, wenn alle Brenner angezündet sind, mit einem Manometer. Dieser muss den Angaben des Typenschildes entsprechen.

Die erforderliche Frischluftmenge für die Versorgung mit Verbrennungsluft beträgt:

- RECH/1G-N            10 m3/h
- RECH/2G-N            20 m3/h

### **Allgemeine Installationsbedingungen**

Die Installation und Wartung des Geräts muss gemäß den geltenden Vorschriften und Regeln der Technik durchgeführt werden, insbesondere:

### **Allgemeine Vorschriften in Belgien**

Für alle Geräte:

**Artikel GZ** Mit Brenngasen und verflüssigten Kohlenwasserstoffen betriebene Anlagen.

Dann, je nach Gebrauch:

**Artikel CH** Heizung, Belüftung, Kühlung  
Klimatisierung und Dampferzeugung aus Brauchwarmwasser.

**Artikel GC** Installation von Anlagen im Restaurant-Bereich.  
Spezifisch für jede Art von öffentlichen Gebäuden Anforderungen.

**Wichtig: Ändern Sie niemals den Düsendurchmesser.**

Tabelle der Gaskategorien je nach Bestimmungsland des Gerätes:

Bestimmungsland	Kategorie	Gas	Drücke	Düsen-Durchmesser 5 kW
FR/BE	II2E+3+	G20/G25 G30/G31	20/25 28-30/37	160 110
LU/DE	I2E	G20	20	160
AT/CH/CY/DK/EE/ FI/HR/LT/LV/RO/ SE/SI/SK/TR	II2H3B/P	G20 G30/G31	20 30	160 110
PL	II2E3P	G20 G31	20 37	160 110
HR/HO	II2H3P	G20 G31	20 37	160 110
CH/CY/CZ/ES/GB/ GR/IE/IT/PT/SI/SK/ TR	II2H3+	G20 G30/G31	20 28-30/37	160 110
NL/NO/HU	I3B/P	G30/G31	30	110