

# RECHAUD AUFBAUANLEITUNG

**Dürrröhlsdorfer Fleisch- und Wurstwaren GmbH** · Ziegeleistraße 8 · 01833 Dürrröhlsdorf  
Bestelltelefon: 03 50 26 / 973 21 · Bestellfax: 03 50 26 / 973 32 · Internet: [www.duerrroehrsdorfer.de](http://www.duerrroehrsdorfer.de)

Lieferung des Rechauds (L60cm;B40cm;H30cm) in einer roten E3 Transportkiste  
Bitte belassen Sie die gelieferten Speisen während des Aufbaus in der Thermobox.



bestehend aus:

- Gestell
- Wasserbehälter
- passender Deckel für Warmhaltetisch,  
liegt umgedreht im Wasserbehälter
- Brennpastenbehälter mit verstellbarer,  
beweglicher Abdeckung
- 2 verschlossene Brennpasten



Wie in der Abbildung ersichtlich, den Deckel heraus nehmen und warmes Wasser (3) in den darunter befindlichen Wasserbehälter gießen. Danach den Deckel umdrehen und auflegen.



Verschluss von der Brennpaste entfernen und in die dafür vorgesehenen Behälter einsetzen. Danach die verstellbare Abdeckung geöffnet aufsetzen und die Brennpaste vorsichtig anzünden.

TIPP: Verwenden Sie ein Stabfeuerzeug



Nun die brennenden Behälter mit der verstellbaren Abdeckung unter den Warmhaltetisch in das dafür vorgesehene Gestell setzen.

Vorsicht: Die Behälter mit der Brennpaste werden heiß!



Das Wasser wird ca. 8-10 min mittels der Brennpaste erwärmt.  
Nun können die Speisen eingesetzt werden, immer 2 Pfannen pro Rechaud.  
Mit dem verstellbaren Deckel der Brennpastebehälter können Sie die Wärmezufuhr regulieren.

Brenndauer eines Behälters ca. 90-100 min



Falls von Ihnen nicht anders gewünscht, wird die Anzahl der Rechauds so berechnet, dass jede Speise einmal präsentiert werden kann. Mehrfach bestellte Gerichte müssen nachgesetzt werden.

Das Rechaud bei der Rücklieferung wieder in der roten E3 Transportkiste mit allen angegebenen Teilen verstauen!  
Offene Behälter mit Brennpaste bitten wir Sie zu entsorgen.