



Locher Großküchen – Geräte GmbH

Karlsberger Straße 3 – D-87471 Durach

Tel.: +49 (0) 831/5238339-0; Fax -15

E-Mail: office@locher.info | www.locher.info

Originalbetriebsanleitung für Elektro-Bräter



Lesen Sie **unbedingt** die Gebrauchs- und Montageanweisung vor Aufstellung – Installation – Inbetriebnahme.
Dadurch schützen Sie sich und vermeiden Schäden.

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis	1
Sicherheitshinweise	2
Sicherheitsvorschriften	3
Beschreibung von Gefahren-Symbolen	3
Gefahren bei Nichtbeachten der Sicherheitsvorschriften	3
Sichere Anwendung	3
Unsachgemäße Bedienung	4
Änderungen / Gebrauch von Ersatzteilen	4
Allgemeines	4
Anwendung	4
Produktbeschreibung	4
Produkte	4
Technische Daten	4
Bedienung und Kontrolle	4
Technische Gerätedaten	4
Funktionsbedingungen	5
Installation	5
Elektrische Daten der Geräte	5
Geräte nach Leistung (4,5 kW, 7,5 kW, 10,5 kW)	5
Installationsvoraussetzungen	5
Installationsvorschriften	5
Inbetriebnahme	6
Montage	6
Funktionstest	7
Geräte Ein- und Ausschalter	7
Bedienung	8
Einlassen der Bratplatte:	8
Kochprozess	9
Betriebsende und –pausen	9
Außerbetriebnahme	9
Fehlerfindung	10
Garantie	11
Reparatur in der Garantiezeit	11
Reinigung	12
Unterhalt	12
Entsorgung	12

Sicherheitshinweise



Diese Anleitung sorgfältig lesen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren. Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen. Den Schaden schriftlich festhalten und den Kundendienst rufen, sonst entfällt der Garantieanspruch. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen benutzen. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden. Benutzen Sie keine Kochfeld-Abdeckungen. Sie können zu Unfällen führen, z.B. durch Überhitzung, Entzündung oder zerspringende Materialien. Benutzen Sie keine ungeeigneten Schutzvorrichtungen oder Kinderschutzgitter. Sie können zu Unfällen führen. Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernsteuerung bestimmt.

Brandgefahr !

- Heißes Öl und Fett entzündet sich schnell. Heißes Öl und Fett nie unbeaufsichtigt lassen. Nie ein Feuer mit Wasser löschen. Kochstelle ausschalten. Flammen vorsichtig mit Deckel, Löschdecke oder Ähnlichem ersticken.
- Die Heizzonen werden sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände auf das Kochfeld legen. Keine Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.
- Das Gerät wird heiß. Nie brennbare Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter, neben oder darauf aufbewahren.

Verbrennungsgefahr !

- Die Heizzonen und deren Umgebung, insbesondere ein eventuell vorhandener Kochfeldrahmen, werden heiß. Die heißen Flächen nie berühren. Kinder fernhalten.
- Die Heizzonen heizen, aber die Lampen funktionieren nicht. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Gegenstände aus Metall werden auf den Heizzonen sehr schnell heiß. Nie Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf der(n) Heizzone(n) ablegen.
- Nach jedem Gebrauch das Gerät ausschalten.

Stromschlaggefahr !

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger (Strahlwasser) oder Dampfreiniger verwenden.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Beschädigungen am Gehäuse können Stromschläge verursachen. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Achtung !

- Raue Materialien und Reiniger können die Heizung bzw. die Grillroste (Teflonbeschichtet) beschädigen.
- Wenn harte und spitze Gegenstände auf die Grillroste bzw. Heizung einwirken, können Schäden entstehen.
- Alufolie und Kunststoffgefäße schmelzen auf heißen Kochstellen. Der Gebrauch von Herdschutzfolie auf dem Kochfeld wird nicht empfohlen.

Sicherheitsvorschriften

Beschreibung von Gefahren-Symbolen

Generelles Gefahrensymbol Nichtbefolgen der Sicherheitsvorschriften bedeutet Gefahr (Verletzungen)

Dieses Symbol warnt vor
gefährlicher Spannung.
(Bildzeichen 5036 der IEC 60417-1)



**Direkt am Gerät angebrachte Gefahrensymbole
müssen unbedingt befolgt werden und die
Lesbarkeit jederzeit sichergestellt werden.**

Achtung

Bei unsachgemäßer Anwendung
können kleinere Verletzungen oder
Sachbeschädigungen hervorgerufen werden!

Achtung

Vor Anwendung oder Unterhalt des Gerätes muss
die Bedienungsanleitung gelesen werden.

Gefahren bei Nichtbeachten der Sicherheitsvorschriften

Das Nichtbeachten der Sicherheitsvorschriften kann zu Gefahr für Personen, Umgebung und für das Gerät selbst führen. Bei Nichtbeachten der Sicherheits-Vorschriften besteht kein Recht auf jegliche Schadensersatzforderungen.

Im Detail kann das Nichtbeachten zu folgenden Risiken führen

(Beispiele):

- Gefahr für Personen durch elektrische Ursachen
- Gefahr für Personen durch überhitzte Pfannen
- Gefahr für Personen durch überhitzte Abstellfläche (Ceranfeld)

Sichere Anwendung

Die Sicherheitsvorschriften dieser Bedienungsanleitung, die bestehenden nationalen Vorschriften für Elektrizität zur Verhinderung von Unfällen sowie jegliche betriebsinterne Arbeits-, Anwendungs- und Sicherheits-Vorschriften müssen befolgt werden.

- **Achtung!** Die Heizzonen werden erhitzt. Um Verletzungen (Verbrennungen) zu vermeiden, die Heizzonen nicht berühren.
- Während des Betriebes Gerät immer beaufsichtigen!
- Schalten Sie die Heizzone aus, wenn Sie für eine Weile nicht daran arbeiten. Dadurch vermeiden Sie ein unbeaufsichtigtes Aufheizen.
- Benutzen Sie die Heizzone(n) nicht als Ablage!
- Legen Sie kein Papier, Karton, Stoff etc. auf die Platte, da es sich entzünden könnte.
- Vermeiden Sie das Eintreten von Flüssigkeiten in das Gerät.
- Das Gerät darf nicht mit einem Wasser- oder Dampfstrahl abgespritzt werden!
- Vor jedem Reinigen Gerät ausschalten und abkühlen lassen. Schockartiges Abkühlen der Heizzonen ist zu vermeiden, weil sich dadurch die Heizung verformen kann und die Gefahr besteht, dass die Oberfläche der Heizung beschädigt wird.
- Oberflächen dürfen nicht mit scharfkantigen Gegenständen (Stahlspachtel, -Drahtbürste) oder und aggressiven Reinigungsmitteln bearbeitet werden, da sonst die Oberfläche beschädigt wird. Hierfür eignen sich nur Spachtel aus Holz oder Kunststoff!
- Sollte eine Linse der Kontrollleuchte zerstört oder undicht sein, darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden! In die undichte Kontrollleuchte(n) können Feuchtigkeit oder Reinigungsmittel eindringen und den Vorwiderstand der Glimmlampe zerstören. Dadurch kann es zur Explosion der Glimmlampe beim Anschalten des Gerätes kommen.

Unsachgemäße Bedienung

Die Funktionstüchtigkeit des Gerätes kann nur bei richtiger Anwendung gewährleistet werden. Die Grenzwerte gemäß den technischen Daten dürfen unter keinen Umständen über- oder unterschritten werden.

Änderungen / Gebrauch von Ersatzteilen

Kontaktieren Sie den Hersteller, wenn Sie Änderungen am Gerät beabsichtigen. Um die Sicherheit zu gewährleisten, verwenden Sie nur Original-Ersatzteile und Zubehörteile, welche durch den Hersteller bewilligt sind. Bei Verwenden von nicht originalen Komponenten erlischt jegliche Haftung für Folgekosten.

Bei Demontage, Prüfungen oder Reparaturen auf Standsicherheit des Gerätes achten.

Achtung! Beim Austausch von Ersatzteilen muss das Gerät von der Stromzufuhr "sichtbar getrennt werden".

Allgemeines

Diese Bedienungsanleitung beinhaltet grundlegende Informationen die bei der Montage, Anwendung und Unterhalt beachtet werden müssen. Sie muss vor der Installation und Inbetriebnahme vollständig durch den Monteur und dem Bedienpersonal gelesen werden, und immer zum Nachschlagen in der Nähe der Kochstelle aufliegen. Für die einwandfreie Funktion und zum Erhalt der Betriebssicherheit des Gerätes ist eine sachgerechte Installation, Bedienung und Wartung gemäß dieser Aufstellungs- und Betriebsanweisung erforderlich. Nur so kann entsprechend den Verkaufs- und Lieferbedingungen eine Gewähr übernommen werden.

Anwendung

Der Elektro-Bräter wird zum Zubereiten von Mahlzeiten eingesetzt. Das Gerät kann zum Kochen, Warmhalten, Grillen usw. von Speisen verwendet werden.

Produktbeschreibung

Produkte

Elektro-Bräter

- Kompakte Modulbauweise
- Einfache Aufstellung
- Servicefreundlich
- Einfache Bedienung mittels Drehknopf
- Max. Betriebssicherheit dank diversen Schutz- und Überwachungsfunktionen

Technische Daten

Bedienung und Kontrolle

Betriebsanzeigeleuchte (Grün) 230V

Heizlampe (Orange) 230V~

Leistungsregler – Thermostat

Technische Gerätedaten

Dimensionen	B x T x H (mm)	Bratfläche (mm)
201471	400 x 600 x 200	340 x 540 x 60
206471	400 x 600 x 850/900	340 x 540 x 80
206472	600 x 600 x 850/900	540 x 540 x 80
206475	400 x 650 x 850/900	340 x 540 x 80
206476	600 x 650 x 850/900	540 x 540 x 80
207471	400 x 700 x 850/900	340 x 540 x 80
207472	600 x 700 x 850/900	540 x 540 x 80
207473	800 x 700 x 850/900	740 x 540 x 80
208471	400 x 850 x 850/900	340 x 540 x 80
208472	600 x 850 x 850/900	540 x 540 x 80
208473	800 x 850 x 850/900	740 x 540 x 80

Geräte	Spannung	Leistung	Gewicht
201471	400V/3~/N/PE	4,5 kW	45 kg
206471	400V/3~/N/PE	4,5 kW	45 kg
206472	400V/3~/N/PE	7,5 kW	69 kg
206475	400V/3~/N/PE	4,5 kW	47 kg
206476	400V/3~/N/PE	7,5 kW	71 kg
207471	400V/3~/N/PE	4,5 kW	51 kg
207472	400V/3~/N/PE	7,5 kW	75 kg
207473	400V/3~/N/PE	10,5 kW	95 kg
208471	400V/3~/N/PE	4,5kW	65 kg
208472	400V/3~/N/PE	7,5 kW	84kg
208473	400V/3~/N/PE	10,5 kW	105 kg

Funktionsbedingungen

- max. Toleranz der Netzspannung Nominalspannung +10% / -10%
- Frequenz 50 / 60 Hz
- Schutzklasse IP X2

Installation

Elektrische Daten der Geräte

Geräte nach Leistung (4,5 kW, 7,5 kW, 10,5 kW)

Grillplatte 3-phasig (Spannung 400 Volt +10% / -10%)

Anschluss	Farbe	Frequenz	Sicherung
Phase	Braun, Schwarz, Grau oder 1, 2, 3	50 Hz / 60 Hz	-
N	Blau oder 4		-
PE	Gelb /Grün		

Installations-Umgebung

- **max. Umgebungstemperatur**
Lagerung > -20°C bis +70°C in Funktion > +5°C bis +35°C
- **max. relative Luftfeuchtigkeit**
Lagerung > 10% bis 90% in Funktion > 30% bis 90%

Installationsvoraussetzungen

Der Elektro-Bräter muss auf einer geraden Fläche platziert werden bzw. mit dem passenden Unterbau verbunden werden. Die Abstellfläche muss mindestens 150 kg Gewicht zulassen. Die Netztrennvorrichtung muss leicht zugänglich sein.

Installationsvorschriften

Die folgenden Punkte gilt es zu beachten:

- Prüfen Sie und stellen Sie sicher, dass die Spannung der Hauptzuleitung mit derjenigen des Typenschildes übereinstimmt.
- Die elektrischen Installationen müssen den lokalen Gebäudeinstallations-Vorschriften entsprechen. Die gültigen nationalen Vorschriften der Elektrizitäts-Behörden müssen befolgt werden.
- Der Elektro-Bräter ist mit einem Netzkabel ausgestattet, dieses kann fest angeschlossen werden oder mit dem notwendigen Stecker an eine Steckdose angeschlossen werden

- Die Steckdose muss frei zugänglich oder mit einer allpoligen Trenneinrichtung, z.B. Sicherungen oder Lastschalter versehen sein, damit ein Gerät jederzeit vom Netz getrennt werden kann. Als Gerät der Schutzklasse 1 muss es immer an den Schutzleiter angeschlossen werden.
- Falls Fehlstromschutzschalter verwendet werden, müssen diese für einen Fehlerstrom von mindestens 30mA ausgelegt sein.
- Der Elektro-Bräter darf nicht in der Nähe einer heißen Oberfläche gestellt werden bzw. in der Nähe von brennbaren Materialien aufgestellt werden.
- Das Bedienpersonal muss dafür sorgen, dass alle Installations-, Unterhalts- und Inspektionsarbeiten, durch zugelassenes Fachpersonal ausgeführt werden.

Zum elektrischen Anschluss des Gerätes sind die Gesetzlichen Vorschriften des jeweiligen Landes zu beachten!

Achtung

Falsche Spannung kann das Gerät beschädigen

Achtung

Die elektrischen Anschlüsse müssen durch eine Fachperson ausgeführt werden.

Inbetriebnahme

Montage

Der Elektro-Bräter ist mit einem Netzkabel ausgerüstet. Er muss mit einer Wandsteckdose verbunden werden. Wenn noch kein Stecker am Kabel installiert ist, führen Sie die Anschlüsse laut Typenschild aus. Die elektrischen Installationen müssen durch zugelassene Installationsunternehmen unter Einhaltung der spezifischen nationalen und lokalen Vorschriften ausgeführt werden. Die Installationsunternehmen sind verantwortlich für die korrekte Auslegung sowie Installation in Übereinstimmung mit den Sicherheitsvorschriften. Die Warn- und Typenschilder müssen strikt befolgt werden.

Prüfen Sie und stellen Sie sicher, dass die Spannung des Netzstroms und des Gerätes (gemäß Typenschild) übereinstimmen.

Bei Aufstellung dieses Gerätes in unmittelbarer Nähe einer Wand , von Trennwänden, Küchenmöbeln, dekorativen Verkleidungen usw. wird empfohlen, dass diese aus nicht brennbarem Material gefertigt sind; anderenfalls müssen sie mit geeigneten nichtbrennbaren, wärmeisolierenden Material verkleidet sein, und die Brandschutz-Vorschriften müssen aufs sorgfältigste beachtet werden!

Vor der ersten Inbetriebnahme müssen eventuell vorhandene Produktionsrückstände oder Verpackungsreste restlos entfernt werden. Danach wie in beschrieben (Reinigung) Gerät gründlich reinigen.

Der Elektro-Bräter muss auf einer sauberen, geraden Oberfläche an seiner Endbestimmung stehen. Das Gerät steht auf höhenverstellbaren Füßen. Es muss so platziert werden, dass es nicht über eine Schräglage hinunterfallen oder bewegt werden kann. Die Voraussetzungen gem. „Installations-Vorraussetzungen“ müssen eingehalten werden. Die Aufstellung darf nicht an brennbaren Wänden und Aufstellflächen erfolgen. Ausläufe benachbarter Wasserarmaturen dürfen sich nicht über den Elektro-Multibräter schwenken lassen.

Drehen Sie den Temperaturregler auf die AUS-Position (0) bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.

Funktionstest

Nach dem Einschalten des Hauptschalters wird am Temperaturregler die gewünschte Temperatur eingestellt und die Platte erhitzt. Nachdem Erreichen der eingestellten Temperatur erlischt die Gelbe Kontrollleuchte (**Heizlampe**) und es kann mit dem Grillen/Braten begonnen werden (**siehe Bild**).

Geräte Ein- und Ausschalter

Temperaturregler (60°C - 300°C)

Die Zahl, welche zur Markierung zeigt, markiert die aktuelle Position (angegeben in °C) des Temperatur-Drehknopfs.

Position AUS:

0 zeigt zur Markierung (o)



Position Ein:

Jede Position, welche zur Markierung (o) zeigt 60°C (Minimum) bis 300°C



Gerät einschalten.

Vor dem Durchführen des Funktionstests muss der Anwender wissen, wie der Elektro-Bräter zu bedienen ist.

Entfernen Sie alle Gegenstände von der(n) Heizzone(n). Durch Drehen des Hauptschalter-Drehknopfs wird das Gerät eingeschaltet. Durch Drehen des Temperaturregler-Drehknopfs wird die Temperatur eingestellt. Je nach Position des Drehknopfs wird nun die Heizzone auf die gewünschte Temperatur erhitzt. Nachdem Erreichen der eingestellten Temperatur erlischt die Kontrollleuchte (**Orange**), und es kann mit dem Grillen/Braten begonnen werden.

Sollte der Elektro-Bräter trotz des Tests nicht funktionieren, sehen Sie unter dem Punkt Fehlerfindung / Fehlerbehebung nach.

Die Sicherheitsthermostate sind zugänglich in der Schalterblende eingebaut.

Bedienung

Einlassen der Bratplatte:

Die Bratplattenoberfläche muss vor der Inbetriebnahme mit Wasser und Spülmittel gründlich gereinigt werden.

Achtung: Bitte keinen Grillreiniger verwenden!

Danach Öl auf die Oberfläche geben und mit einem Stofflappen gut verteilen. Bratplatte auf ca. 200°C aufheizen und warten, bis das Öl einen gelblichen Schimmer bekommt, also leicht verharzt. Mit dem Bratspachtel die verharzte Schicht oberflächlich abstreifen. Diesen Vorgang insgesamt 3x durchführen.

Die Dauer der Vorbehandlung beträgt ca. 1 Stunde. Es hat sich dann eine nicht sichtbare Patina auf der Oberfläche gebildet.

Nun kann man beginnen die Bratplatte zu beschicken. Vor auflegen des Bratgutes bitte nochmals etwas Öl auftragen.

Es sollte nur mit dem mitgelieferten Bratspachtel gearbeitet werden. Alle anderen Werkzeuge sind ungeeignet.

Sollten sich mit der Zeit Bratrückstände auf der Oberfläche gebildet haben, diese mit dem Edelstahlschwamm abtragen. Damit man sich nicht verbrennt, sollte zum aufdrücken des Schwamms auf die Oberfläche, die Vorderkante des Bratspachtels verwendet werden. (Bitte kein Wasser verwenden)

Das Einlassen der Bratplatte sollte täglich in verkürzter Form wiederholt werden.

Noch ein Tipp, um die Bratplatte während der Betriebszeit möglichst sauber zu halten: Die Rauchpunkte von Ölen liegen bei 180-220°C. Je nach Öl sollte die Brattemperatur etwas unterhalb des Rauchpunktes liegen.

Beim Reinigen der Bratplatte nach der Betriebszeit, die Bratplatte ausschalten und nach ca. 15-20 min, wenn die Bratplatte noch Restwärme hat, nur mit Wasser und dem Edelstahlschwamm unter Verwendung des Bratspachtels die Platte reinigen und danach wieder einölen.

Kochprozess

Das Gerät ist nach einigen Minuten betriebsbereit (die Aufheizzeit ist abhängig vom eingestellten Temperaturwert). Die leuchtende Betriebsanzeigeleuchte (**Grün**) zeigt an, das Gerät eingeschaltet ist. Die Temperatur wird durch Drehen des Temperaturregler-Drehknopfs gewählt. Die leuchtende Heizanzeigeleuchte (**Orange**) zeigt an, dass das Gerät die Heizzone(n) auf die mit dem Temperaturregler-Drehknopfs gewählte Temperatur erwärmt.

Achtung: Heizanzeigeleuchte (**Orange**) erlischt nach Erreichen der eingestellten Temperatur.

Position MIN	>	60°C
Position MAX	>	300°C

Durch Drehen des Temperaturregler-Drehknopfs wird das Gerät eingeschaltet. Je nach Position des Temperaturregler-Drehknopfs wird nun die Platte auf die gewünschte Temperatur erhitzt. Nachdem Erreichen der eingestellten Temperatur erlischt die Kontrollleuchte (Orange), und es kann mit dem Braten begonnen werden. Als Arbeitstemperatur genügen für das Braten kleinere bis mittlere Temperaturen. Bei hoher Auslastung ist es ratsam, auf 200-220 °C zu erhöhen. Zum Braten wird zuerst die warme Platte mit hitzebeständigem Fett bestrichen und dann das Bratgut aufgelegt. Der Elektro-Bräter hat zwei (rechte und linke) Heizzonen, so dass bei geringem Bedarf auf einer Zone gebraten und auf der anderen warmgehalten werden kann. Nach jedem Braten ist es empfehlenswert, grobe Bratrückstände mit einem Spachtel (bei verchromten Platten kein Metallspachtel) zu entfernen und mit einem Küchenpapier nachzuwischen.

Betriebsende und -pausen

Zum Betriebsende und während der Betriebspausen Temperaturregler in Stellung `0` zeigt zur Markierung (o) drehen (**siehe Bild**). Beide Anzeigeleuchten erlöschen.



Außerbetriebnahme

Wenn das Elektro-Gerät nicht in Gebrauch ist, stellen Sie sicher, dass der Temperaturregler nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet wird. Wenn Sie den Elektro-Bräter für längere Zeit nicht einsetzen (mehrere Tage), ziehen Sie den Netzstecker heraus bzw. schalten Sie das Gerät spannungsfrei. Stellen Sie sicher, dass keine Flüssigkeit in das Gerät gelangen kann.



Bei allen Störungen des Elektro-Gerätes, die nicht auf äußere Einflüsse oder Verschmutzungen zurückzuführen sind, darf nur zugelassenes und geschultes Servicepersonal das Gerät öffnen. Das Gerät muss sofort ausgeschaltet und der Netzstecker herausgezogen werden. Die Ursachenermittlung oder Fehlerbeseitigung darf nur durch Sachkundige erfolgen.

Fehler	Mögliche Ursache	Maßnahmen durch Bedienungs- oder Servicepersonal
Kein Aufheizen Betriebsanzeigelampe ist AUS (dunkel)	Keine Stromzufuhr	Prüfen Sie, ob das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist (Netzkabel eingesteckt), Sicherungen prüfen
	Temperaturregler - Drehknopf in AUS-Position	Temperaturregler -Drehknopf in Ein-Position drehen
	Bräter defekt	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice. Ziehen Sie den Netzstecker heraus
	Sicherheits-Temperaturbegrenzer hat ausgelöst	Sollte der Sicherheits-Temperaturbegrenzer auslösen und die Beheizung abschalten, darf das Wiedereinschalten nur nach Feststellung der Ausfallursache und deren Beseitigung erfolgen! Um den Sicherheits-Temperaturbegrenzer wieder einzuschalten, muss die Schraube im Geräteboden vorübergehend entfernt werden. Nachdem das Gerät abgekühlt ist, kann der rote Entriegelungsknopf ohne Gewalteinwendung betätigt werden. Ein Wiedereinschalten bei nicht genügend abgekühltem Gerät kann zur Beschädigung des Sicherheits-Temperaturbegrenzers führen. Die Schraube anschließend unbedingt wieder einsetzen, um den Wasserschutz wiederherzustellen.

	Hinweis Der Fühler befindet sich im vorderen Platten- Bereich hinter dem Ablauf und kann durch örtliche Erwärmung dieses Bereiches durch einen Fön o.ä. beeinflusst werden.	Der eingesetzte brucheigensichere Sicherheits-Temperaturbegrenzer löst auch aus , wenn die Umgebungstemperatur unter 0°C sinkt, was bei manchen Aufstellungsorten, wie z.b. in Verkaufswagen, möglich ist. Vor dem Wiedereinschalten muss der Fühler dann erst auf 20°C erwärmt werden. Erst dann lässt sich der Sicherheits-Temperaturbegrenzer wieder einschalten.
Ungenügende Heizleistung bzw. keine Heizleistung Anzeige ist AN	Eine Phase fehlt	Heizung defekt! Prüfen Sie die Sicherungen.
Keine Reaktion auf Drehen des Leistungs-Drehknopfs	Bräter defekt	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice. Ziehen Sie den Netzstecker.
Keine Reaktion auf Drehen des Leistungs-Drehknopfs	Temperaturregler defekt	
Heizleistung stellt innerhalb von Minuten an und ab.	Temperaturregler defekt	

Bei einem Austausch von Bauteilen sind immer Originalteile nach der gültigen Ersatzteilliste zu verwenden und die vorhandenen oder neue, gleiche Verbindungselemente einzusetzen; dies gilt auch für die Montage von äußeren Gehäuseteilen, wie z.B. dem Bodenblech nach einem Wechsel der Netzanschlussleitung.

WARNUNG: Während der Reinigung oder Instandhaltung und beim Austausch von Teilen müssen die Geräte von der Stromversorgung getrennt sein.

Garantie

Sie haben mit einem Locher Kochgerät ein hochwertiges Produkt erworben. Wir gewähren eine Garantie von einem Jahr ab Kaufdatum.

Reparatur in der Garantiezeit

Bitte kontaktieren sie Ihren zuständigen Großküchenfachhändler.

Reinigung

Das Gerät sollte täglich mit handelsüblichen Mitteln gereinigt werden, hartnäckige Bratrückstände werden dazu bei noch warmer Platte einige Minuten mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel eingeweicht. Nach dem Reinigen, Platte gut Abspülen und Trockenwischen.



Hartplattierte Edelstahl-Bratplatten dürfen nicht mit scharfkantigen Gegenständen (Stahlpachtel, Stahldrahtbürste) oder und aggressiven Reinigungsmitteln bearbeitet werden, da sonst die Oberfläche beschädigt wird. Hierfür eignen sich nur Spachtel aus Holz oder Kunststoff!

Kratzende Reinigungsmittel, Stahlwolle oder kratzende Schwämme dürfen nicht verwendet werden, da sie die Oberfläche des Rostes bzw. der Heizung beschädigen können.

Ein fachgerechter Unterhalt des Gerätes bedingt eine regelmäßige Reinigung, sorgfältige Behandlung und Service.

Es dürfen keine Flüssigkeiten in das Gerät gelangen!

Unterhalt

Der Anwender muss sicherstellen, dass alle Komponenten, die für die Sicherheit relevant sind, jederzeit einwandfrei funktionstüchtig sind.



Das Gerät darf nur von ausgebildetem Service-Personal geöffnet werden.

Entsorgung

Bei Beendigung der Lebensdauer des Bräters muss dieser fachgerecht entsorgt werden.

Vermeiden Sie Missbräuche:

Sie, dass das zur Entsorgung bereitgestellte Gerät wieder in Betrieb genommen wird. Das Gerät besteht aus gebräuchlichen elektrischen, elektromechanischen und elektronischen Bauteilen. Es werden keine Batterien verwendet. Der Anwender ist verantwortlich für die fachmännische und sichere Entsorgung des Gerätes.

Hinweis zur Entsorgung

Geräte die zu diesem Zweck bestimmt sind, können an uns zur Entsorgung geschickt werden. Es werden nur ausreichend frankierte Pakete von uns angenommen.



Lieferanschrift:

Locher Großküchen – Geräte GmbH

Karlsberger Strasse 3 – D-87471 Durach

Tel. +49 (0) 831/5238339-0; Fax - 15

E-Mail: office@locher.info | www.locher.info