



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 Nudelkocher GN 2/3 und GN 1/1

Serie Flex 600/650 – Stand 700 – Stand 850



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

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis	1
Sicherheitshinweise	3
Sicherheitsvorschriften	4
Beschreibung von Gefahren-Symbolen	4
Gefahren bei Nichtbeachten der Sicherheitsvorschriften	4
Sichere Anwendung	4
Sicherheitsvorschriften für das Bedienpersonal	5
Unsachgemäße Bedienung	5
Änderungen / Gebrauch von Ersatzteilen	5
Allgemeines	6
Anwendung	6
Produktbeschreibung	6
Produkte	6
Technische Daten	6
Bedienung und Kontrolle	6
Technische Gerätedaten	6
Funktionsbedingungen	6
Installation	7
Elektrische Daten der Geräte (Leistung 7,0 kW - 8,0 kW – 12,0 kW)	7
Installationsvoraussetzungen	7
Installationsvorschriften	7
Inbetriebnahme	8
Montage	8
Regelung mit 3-Stufen Hauptschalter	8
Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat	8
Funktionstest	9
Bedienung	9
Kochprozess	9
Wasserzulauf	10
Wasserablass	10
Automatischer Wasserzulauf mit Niveauregulierung	10
Trockenlaufschutz	11
Initialer Trockenlauf	11
Absinken des Wasserpegels	11
Betriebsende und –pausen	11
Außerbetriebnahme	11
Fehlerfindung	12
Fehlerbehebung	12
Reinigung	13

Reinigen des Elektro-Nudelkochers	13
Unterhalt	14
Entsorgung	14
Garantie	14
Reparatur in der Garantiezeit.....	14

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. Der Einbau des Gerätes muss gemäß der beigegeführten Montageanleitung erfolgen. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen benutzen. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden. Benutzen Sie keine 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 !

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

Verbrennungsgefahr !

- Das Gerät und deren Umgebung, insbesondere ein eventuell vorhandener Einbaurahmen, werden heiß. Die heißen Flächen nie berühren. Kinder fernhalten.
- Das Gerät heizt das Wasser auf 110°C. Das heiße Wasser nie berühren. Kinder fernhalten. Verbrühungsgefahr!
- Gegenstände aus Metall werden im Becken sehr schnell heiß. Nie Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel im Becken ablegen.
- Nach jedem Gebrauch das Gerät mit dem Hauptschalter ausschalten. Nicht warten, bis sich das Gerät automatisch ausschaltet, weil sich kein Wasser mehr darin befindet.

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 oder Dampfreiniger verwenden.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Sprünge oder Risse in der Abdeckung bzw. Becken können Stromschläge verursachen. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Beschädigungsgefahr !

- Das Gerät ist mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet. Beachten Sie die Einbauvorgaben zur Installation des Sicherheitsthermostates.

Achtung !

- Raue Reinigungsmittel- und Gegenstände verkratzen das Gerät und Becken.
- Niemals Gerät ohne Wasser in Betrieb nehmen. Das führt zu Schäden und Defekt des Gerätes.
- Keine heißen Gegenstände auf das Bedienfeld, die Anzeigen oder den Kochfeldrahmen stellen. Das könnte zu Schäden führen.
- Wenn harte und spitze Gegenstände auf das Gerät fallen, können Schäden entstehen.
- Aluminiumfolie und Kunststoffgefäße schmelzen auf heißen Oberflächen. Der Gebrauch von Herdschutzfolie 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)

Achtung

**Bei unsachgemäßer Anwendung
können kleinere Verletzungen oder
Sachbeschädigungen hervorgerufen werden!**

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

Achtung

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

Gefahren bei Nichtbeachten der Sicherheitsvorschriften

Das Nichtbeachten der Sicherheits-Vorschriften kann zu Gefahr für Personen, Umgebung und für das Gerät selbst führen. Bei Nichtbeachten der Sicherheitsvorschriften 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 überhitztes Gerät
- Gefahr für Personen durch überhitztes Becken
- Gefahr für Personen durch heißes Wasser

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.

Sicherheitsvorschriften für das Bedienpersonal

- **Achtung!** Gerät nicht im heißen Zustand mit kaltem Wasser/Eis füllen bzw. reinigen. Das Ignorieren dieses Hinweises kann zu Beschädigungen des Gerätes führen. **Auswirkung bei Ignorieren:** Becken wird verformt, Reißen des Fugenmaterials durch extreme Temperaturschwankungen und damit Zerstörung der Dichtung, führt zu Eindringen von Feuchtigkeit und kann damit zum Defekt des Gerätes oder zur Zerstörung der Heizung führen.
- Wenn die Dichtung gerissen ist, muss das Gerät ausgeschaltet und von der elektrischen Zufuhr getrennt werden. Berühren Sie keine Teile im Innern des Gerätes.
- Das Gerät wird durch die Hitze der Heizung aufgewärmt. Um Verletzungen (Verbrennungen) zu vermeiden, das Beckeninnere nicht berühren.

Bitte Vorsicht vor heißen Speisen und Flüssigkeiten.

- **BITTE BEACHTEN:** Warnung vor möglicherweise rutschigem Boden in der Umgebung des Gerätes. Dies kann zu Verletzungen führen.
- Um Überhitzung der Beckens durch Leerkochen zu vermeiden, heizen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt und ohne Wasser auf.
- Schalten Sie die Heizzone aus, wenn Sie das Gerät für eine Weile nichtbenutzen. Dadurch vermeiden Sie, dass der Heizprozess automatisch einsetzt. Somit wird ein unbeaufsichtigtes Aufheizen vermieden, d.h. eine Person, die das Gerät benutzen will, muss den Heizprozess durch Einschalten des Gerätes bzw. durch drehen des Leistungsreglers auf `EIN` starten.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Ablage!
- Legen Sie kein Papier, Karton, Stoff etc. in oder auf das Gerät, da es sich entzünden könnte. Aluminiumfolien und Kunststoffgefäße dürfen nicht in oder auf das Gerät gelegt werden.
- Es ist darauf zu achten, dass während des Betriebs des Gerätes Gegenstände, die der Benutzer trägt, wie z. B. Ringe, Uhren usw., heiß werden können, wenn diese nah an die Kochebene kommen.
- Nach Gebrauch ist das Gerät mittels ihrer Regel- und/oder Steuereinrichtung abzuschalten.
- Legen Sie keine Kreditkarten, Telefonkarten, Kassetten oder andere empfindliche Gegenstände in oder auf das Gerät.
- Es dürfen nur empfohlene Typen und Größen von Gefäßen eingesetzt werden.
- Vermeiden Sie das Eintreten von Flüssigkeiten in das Gerät und das Überlaufen von Wasser oder Kochgut über den Rand. Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl.

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 Tauschen 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 das Bedienpersonal gelesen werden, und immer zum Nachschlagen in der Nähe der Kochstelle aufliegen.

Anwendung

Die Kochgeräte werden zum Zubereiten von Mahlzeiten eingesetzt.

Produktbeschreibung

Produkte

206600/206601/20610/206611/207600/207601/208600/208601

- Schnelle Aufheizzeit
- Leistungs- und Temperaturregelung
- Einfache Bedienung mittels Drehregler bzw. Sensortastenfeld
- Regelung der Korbhebeautomatik für jeden einzelnen Korb

Technische Daten

Bedienung und Kontrolle

Nudelkocher

Potentiometer	0 Ohm – 10kOhm		
Anzeige	4-stelliges Display	rot	2,8V DC/ca. 60mA
Lampe	„Betrieb“	grün	„AN“ im Betrieb des Gerätes

Technische Gerätedaten

Dimensionen	Außenmaße B x T	Innenmaße	Inhalt
206600	400 x 600 x 230 mm	GN2/3-150	18 Liter
206601	600 x 600 x 230 mm	GN1/1-150	18 Liter
206610	400 x 650 x 230 mm	GN2/3-150	18 Liter
206611	600 x 650 x 230 mm	GN1/1-150	18 Liter
207600	400 x 700 x 850 mm	GN2/3-220	18 Liter
207601	700 x 700 x 850 mm	GN1/1-220	18 Liter
208600	400 x 850 x 850 mm	GN2/3-220	18 Liter
208601	700 x 850 x 850 mm	GN1/1-220	18 Liter

Geräte	Spannung	Schalter	Leistung	Gewicht
206600	400V/3~/N/PE	3 Stufen	2,6/5,3/7,0 kW	20,00 kg
206601	400V/3~/N/PE	3 Stufen	4,1/7,9/12,0 kW	26,00 kg
206610	400V/3~/N/PE	3 Stufen	2,6/5,3/7,0 kW	22,00 kg
206611	400V/3~/N/PE	3 Stufen	4,1/7,9/12,0 kW	28,00 kg
207600	400V/3~/N/PE	3 Stufen	2,6/5,3/8,0 kW	55,00 kg
207601	400V/3~/N/PE	3 Stufen	4,1/7,9/12,0 kW	60,00 kg
208600	400V/3~/N/PE	3 Stufen	2,6/5,3/8,0 kW	59,00 kg
208601	400V/3~/N/PE	3 Stufen	4,1/7,9/12,0 kW	64,00 kg

Funktionsbedingungen

- max. Toleranz der Netzspannung Nominalspannung +5%/-10%
- Frequenz 50 / 60 Hz
- Schutzklasse IP 31

Installation

Elektrische Daten der Geräte (Leistung 7,0 kW - 8,0 kW – 12,0 kW)

Nudelkocher 3-phasig (Spannung 400V/3~/N/PE +5% / -10%)

Anschluss	Farbe	Frequenz	Sicherung
Steuerspannung	Braun, Schwarz	50 / 60 Hz	B6A
Phase	Braun, Schwarz, Grau oder 1, 2, 3		-
N	Blau oder 4		-
PE	Gelb/Grün		

Installations-Umgebung

- **max. Umgebungstemperatur**
Lagerung > -0°C bis +70°C in Funktion > +5°C bis +35°C
- **max. relative Luftfeuchtigkeit**
Lagerung > 10% bis 90% in Funktion > 30% bis 90%

Installationsvoraussetzungen

Das Gerät muss auf einer geraden Fläche eingebaut (platziert) werden. Die Aufstellfläche muss mindestens 100 kg Gewicht zulassen. Die Netztrennvorrichtung muss leicht zugänglich sein.

Das Sicherheitsthermostat ist zugänglich im Unterbau eingebaut.



Installationsvorschriften

Die folgenden Punkte gilt es zu beachten:

- Prüfen Sie und stellen Sie sicher, dass die Spannung der Hauptzuleitung mit derjenigen des Typenschildes übereinstimmt.
- Das Gerät benötigt einen Wasser und Abwasser Festanschluss.
- Die elektrischen Installationen müssen den lokalen Gebäudeinstallations-Vorschriften entsprechen. Die gültigen nationalen Vorschriften der Elektrizitäts-Behörden müssen befolgt werden.
- Das Gerät ist mit einem Netzkabel ausgestattet, dieses kann mit dem Kabel bzw. notwendigen Stecker an eine Steckdose bzw. Anschlussdose angeschlossen werden
- Falls Fehlerstromschutzschalter (FI) verwendet werden, müssen diese für einen Fehlerstrom von mindestens $I_{\Delta n}=30\text{mA}$ ausgelegt sein.
- 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

Die Geräte sind mit einem Netzkabel ausgerüstet. Dies kann mit einer Anschlussdose verbunden werden oder mit Stecker versehen werden. Führen Sie die Anschlüsse gemäß den Installationsvorschriften 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 nicht aus brennbarem Material gefertigt sind; anderenfalls müssen sie mit geeigneten nicht brennbaren, wärmeisolierenden Material verkleidet sein, und die Brandschutz-Vorschriften müssen auf das sorgfältigste beachtet werden!

Drehen Sie den Geräteschalter und den Leistungs-Drehknopf in AUS-Position (0) bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.

Die Voraussetzungen gem. Position 3.2 „Installations-Vorraussetzungen“ müssen eingehalten werden.

Regelung mit 3-Stufen Hauptschalter:

Temperaturregelung der Heizung mittels Drehknopf

Stellung zwischen 1 und 3, markiert die aktuelle Position des Drehknopfs.

Position Heizung AUS:

0 zeigt zur Markierung (●)



Position Heizung EIN:

Jede Position, welche zur Markierung (●) zeigt. (1) bis (3)



Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat

Die Zahl, welche zur Markierung zeigt, markiert die aktuelle gewählte Temperatur.

Position AUS:

0 zeigt zur Markierung (o)



Position EIN:

Jede Position, welche zur Markierung (o) zeigt. | 50° | (Min.) bis | 110°C | (Max.)



Entfernen Sie alle Gegenstände aus der Heizzone. Stellen Sie die Inbetriebnahme sofort ein, sollte das Gerät einen Defekt haben. Schalten Sie das Gerät sofort ab und ziehen Sie den Netzstecker heraus.

Sollte das Gerät nicht funktionieren, sehen Sie unter dem Punkt Fehlerfindung / Fehlerbehebung nach.

Funktionstest

Vor dem Durchführen des Funktionstests muss der Anwender wissen, wie das Gerät zu bedienen ist.

Entfernen Sie alle Gegenstände aus der Heizzone (Becken). Stellen Sie die Inbetriebnahme sofort ein, sollte das Gerät einen Defekt haben. Schalten Sie das Gerät sofort ab und ziehen Sie den Netzstecker heraus bzw. schalten sie das Gerät spannungsfrei.

Der Nudelkocher darf unter keinen Umständen ohne Wasser in Betrieb gesetzt werden!

Nach dem Einschalten des Hauptschalter (Leistungsstufenregler) und des Temperatur-Reglers erhitzt sich die Heizung. Die Aufheizung kann zwischen 50° und 110° Celsius **(Maximaltemperatur nur mit Leistungsstufe II und III möglich)** mittels diesem eingestellt werden. Nach dem Erreichen der eingestellten Höhe schaltet das eingebaute Thermostat ab.

Achtung

Die Heizung (unter dem Becken) wird stark erhitzt.
Um Verletzungen zu vermeiden, berühren Sie die Heizzone nicht.

- Stellen sie den Korb auf den dafür vorgesehene Siebeinsatz bzw. Aufnahme an der Korbhebeautomatik.
- Wählen Sie die gewünschte Temperatur mittels Temperatur-Reglers auf EIN (eine Position zwischen 35° und 110°). Die Betriebsanzeige für die Heizung (gelb) leuchtet, das Wasser wird aufgeheizt.
- Drehen Sie den Leistungs-Drehknopf auf die 0-Position. Der Heizprozess wird gestoppt und die Betriebsanzeige für die Heizung erlischt.

Wenn die Betriebsanzeige ausgeschaltet bleibt, prüfen Sie folgendes:

- Ist das Gerät mit dem Stromnetz verbunden bzw. Hauptschalter ein?
- Ist der Leistungs-Drehknopf auf Position EIN?

Bedienung

Kochprozess

Ausreichende Wassermenge einfüllen (Das Becken muss Minimum 10 cm mit Wasser bedeckt sein). Diese beim Befüllen nicht unterschreiten. Wählen sie die gewünschte Leistung am Leistungsregler und die Temperatur am Regler. Nach Erreichen der Temperatur ist das Gerät betriebsbereit, was durch erlöschen der Lampe (gelb) angezeigt wird. Die leuchtende Betriebsanzeigeleuchte (grün) bzw. die 4-stellige Anzeige zeigt den Betrieb des Gerätes an. Durch die leuchtende Lampe (gelb) wird der Betrieb der Heizung angezeigt (Achtung Verbrennungsgefahr!)

grüne Lampe

Gerät in „Betrieb“

gelbe Lampe

Heizung „an“

Position min.

> minimale Temperatur

ca. 35° / **ca. 50°** Celsius

Position max.

> maximale Temperatur

ca. 110° Celsius

Wasserzulauf



Achtung! Wasserhärtegrad muss zwischen 5-7 liegen.

Achtung! Wasserdruck beachten, nicht höher als 1 Bar einstellen.

Zum Befüllen den Wasserhahn im Uhrzeigersinn zur Wasserbefüllung öffnen.

Die Wasserzufuhr wird beendet, wenn der Wasserhahn entgegen dem Uhrzeigersinn gedreht und das Wasserventil dadurch geschlossen wird.

Diese Funktion ist auch bei ausgeschaltet Gerät nutzbar.

Wasserablass

Ein Festanschluss an Abwasser ist notwendig. Zum Ablassen des Wassers das Gerät ausschalten.



Durch drehen des Wasserablasshahnes nach unten wird das Ablaufventil geöffnet. Nach vollständiger Entleerung den Wasserablasshahn wieder zurückdrehen und das Ablaufventil wird geschlossen.

Diese Funktion ist auch bei ausgeschaltet Gerät nutzbar.



Verbrühungsgefahr durch auslaufendes heißes Wasser!

Automatischer Wasserzulauf mit Niveauregulierung



Automatische Befüllung des Beckens. Wasserzulauf wird solange fortgeführt, bis Niveau erreicht ist. Dies wird mittels Niveausonde und Elektronik geregelt. Stellen sie sicher, dass die Wasserstandselektrode sauber gehalten wird. Wird das Niveau des Wasserpegels unterschritten, wird Wasser solange automatisch nachgefüllt, bis der optimale Füllstand wieder erreicht worden ist.

ACHTUNG: Das Wasser muss täglich abgelassen und vollständig erneuert werden!

Trockenlaufschutz

Nudelkocher Sicherheitsabschaltung:

Die Sicherheitsabschaltung kennt zwei Fälle für die Abschaltung:

Initialer Trockenlauf

Wird der Nudelkocher eingeschaltet und es befindet sich kein Wasser im Becken, dann heizt er sich bis auf über 180°C (Heizung) auf, und wird dann durch die Elektronik sofort abgeschaltet. Erst ab unter 90°C schaltet sich die Heizung wieder ein. Es ist Vorsicht geboten und verboten, den Abkühlvorgang schlagartig zu beschleunigen. Durch das Auffüllen mit kaltem Wasser kann es zu Spannungsrissen im Kocher führen. Sollte die Elektronik beim Abschalten versagen (technischer Defekt), ist noch zusätzlich ein mechanischer Sicherheitstemperaturbegrenzer (STB) an der Heizung eingebaut, der bei spätestens 237°C abschaltet. Erst nach dem Abkühlen des Beckens, kann dieser wieder durch Eindrücken der Entriegelungstaste zurückgesetzt werden. Die Anzahl der **"Notabschaltungen"** und somit die Lebensdauer des STB ist begrenzt.

Absinken des Wasserpegels

Sinkt der Wasserpegel während dem Kochvorgang und wird nicht bemerkt, dann stellt die Elektronik dies fest und aktiviert die rote LED, um dies zu signalisieren. Diese blinkt dann, die Heizungen sind abgeschaltet, um zu verhindern, dass das Becken trockenläuft.

Das Zurücksetzen des Alarms erfolgt durch Aus/Einschalten über den Hauptschalters.

Achtung: Wird der Alarm zurückgesetzt, aber kein Wasser nachgefüllt, so ist die Sicherheitsfunktion nicht mehr aktiv und das Becken kann trockenlaufen, wobei dann die Sicherheitsabschaltung **Initialer Trockenlauf** aktiviert wird.

Nach dem Einfüllen von frischem Wasser kann der Nudelkocher wieder eingeschaltet werden. Der Alarm wird nur dann aktiviert, wenn das Wasser im Becken schon einmal mindestens über 80°C gewesen ist. Diese Temperatur wird nur dann erreicht, wenn der Wasserpegel mindestens auf Höhe der Minimalmarke aufgefüllt wurde.

Betriebsende und –pausen

Zum Betriebsende und während der Betriebspausen Hauptschalter bzw. Temperaturregler in Stellung 0 drehen Markierung zeigt zum (●)

Außerbetriebnahme

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

Fehlerfindung

Achtung

**Gerät nicht öffnen!
Gefährliche Spannung!**

Bei allen Störungen des Gerätes, die nicht auf äußere Einflüsse oder Verschmutzungen zurückzuführen sind, darf nur zugelassenes und geschultes Servicepersonal das Gerät öffnen. Das Gerät muss sofort aus-geschaltet und der Netzstecker heraus-gezogen bzw. spannungsfrei

geschaltet werden. Die Ursachenermittlung oder Fehler-beseitigung darf nur durch Sachkundige erfolgen.

Fehlerbehebung

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, Stellung von Hauptschalter überprüfen.
Kein Aufheizen	Auslösung des Sicherheits-Temperaturbegrenzer	Sollte der Sicherheits-Temperaturbegrenzer auslösen und die Beheizung abschalten, darf das Wiedereinschalten nur nach Feststellung der Ausfallursache und deren Beseitigung erfolgen! <i>Nachdem das Gerät abgekühlt ist, kann der rote Entriegelungsknopf ohne Gewalt-einwendung betätigt werden. Ein Wieder-einschalten bei nicht genügend abgekühltem Gerät kann zur Beschädigung des Sicherheits-Temperaturbegrenzer führen.</i>
	Der Fühler befindet sich an der Heizung und kann durch örtliche Erwärmung dieses Bereiches durch einen Fön o.ä. beeinflusst werden.	Der Sicherheits-Temperaturbegrenzer löst auch aus, wenn die Umgebungstemperatur unter 0°C sinkt, was bei manchen Aufstellungsorten möglich ist. Vor dem Wiedereinschalten muss der Fühler dann erst auf 20°C erwärmt werden. Erst dann lässt sich der Sicherheits-Temperaturbegrenzer wieder einschalten.
	Temperaturregler oder/ und Hauptschalter in AUS-Position	Temperaturregler in EIN-Position drehen
	Elektro-Nudelkocher defekt	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice. Ziehen Sie den Netzstecker heraus bzw. <u>Spannungsfreiheit herstellen.</u>
	Trockenlaufschutz	Reset des Trockenlaufschutzes
Ungenügende Heizleistung bzw. keine Heizleistung Betriebsanzeigelampe ist AN (leuchtet).		Heizung defekt!
		zu kleine Heizstufe gewählt
	Eine Phase fehlt rote Lampe leuchtet	Prüfen Sie die Sicherungen. Wasserstand zu niedrig und oder zuviel Stärke im <u>Becken.</u>
	Elektro-Nudelkocher defekt	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice. Ziehen Sie den Netzstecker heraus bzw. <u>Spannungsfreiheit herstellen.</u>
Keine Reaktion auf Drehen des Leistungs-Drehknopfs	Temperaturregler defekt	
Heizleistung stellt innerhalb von Minuten an und ab bzw. in kurzen Intervallen.		

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.

Reinigung

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

Regelmäßiges Reinigen des Elektro-Nudelkochers trägt zu einer Verlängerung der Lebensdauer bei.

Liste für Reinigungsmittel für bestimmte Verschmutzungsarten:

Verschmutzungsart	Reinigungsmittel
Leichte Verschmutzung	Feuchtes Tuch (Scotch) mit etwas Industrieküchen-Reinigungsmittel
Fetthaltige Flecken (Saucen, Suppen,...)	Polychrom, Sigolin chrom, Inox crème, Vif Super-Reiniger Supernettoyant, Sida, Wiener Klak, Pudol System Pflege
Kalk- und Wasserflecken	Polychrom, Sigolin chrom, Inox crème, Vif Super-Reiniger Supernettoyant
Stark schimmernde, metallische Verfärbungen	Polychrom, Sigolin chrom
Mechanische Reinigung	Nicht kratzender Schwamm

Kratzende Reinigungsmittel, Stahlwolle oder kratzende Schwämme dürfen nicht verwendet werden, da sie die Oberfläche beschädigen können.

Zur Reinigung keine Stahlbürste verwenden. Bei Missachtung wird jeder Garantieanspruch abgelehnt.

Rückstände von Reinigungsmitteln müssen mit einem feuchten Tuch (Scotch) entfernt werden, da sie beim Aufheizen korrodieren können. Ein fachgerechter Unterhalt des Gerätes bedingt eine regelmäßige Reinigung, sorgfältige Behandlung und Service.

Es dürfen keine Flüssigkeiten in das Gerät gelangen! Der Elektro-Nudelkocher darf nicht mittels Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger abgespritzt werden.

Reinigen des Elektro-Nudelkochers

- Zur Reinigung Körbe aus der Wanne entfernen
- Grobsieb entnehmen.
- Gerät mit warmen Wasser und handelsüblichen Geschirrspülmittel gründlich reinigen.
- Gerät trockenreiben und darauf achten, dass in der Wannenablauföffnung kein Wasser zurück bleibt.
- Grobsieb zurücklegen. Körbe in die Wanne zurückstellen.

Unterhalt

Der Anwender muss sicherstellen, dass alle Komponenten, die für die Sicherheit relevant sind, jederzeit einwandfrei funktionstüchtig sind. Das Gerät muss mindestens einmal jährlich durch einen ausgebildeten Techniker Ihres Lieferanten geprüft werden.

Achtung

**Gerät nicht öffnen!
Gefährliche Spannung!**

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

Achtung! Zum technischen Kontrolle muss das Gerät von der Stromzufuhr "**sichtbar getrennt werden**".

Entsorgung

Bei Beendigung der Lebensdauer des Gerätes muss dieses fachgerecht entsorgt werden.

Vermeiden Sie Missbräuche:

Das Gerät darf nicht durch unqualifizierte Personen benützt werden. Vermeiden Sie, dass das zur Entsorgung bereitgestellte Gerät wieder in Betrieb genommen wird. Das Elektro-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

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.