



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 Gasherde

Flex600/700, Stand 700/850/900B



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

Inhaltsverzeichnis

Allgemeine Anweisungen	4
Einbauanweisungen	4
Funktionstest	7
Anwendung der Gaskochstellen	8
Zündung des Zündflammenbrenners.....	8
Einstellung der Gaskochstellen	9
Einstellung der Gasbrenner	9
Störungen	10
Anpassung der Düsen	10
Anpassung der Brennerdüse.....	11
Feinstellung der Flamme.....	12
Anpassung der Zündflammdüse	13
Technische Daten	14
Abmessungen in mm	14
Nennleistung und Verbrauch	15
Gaskategorien	15
Zündflammenbrennerdeckel	16
Optional	16
Warmhalteplatte.....	16
Wok-Ring.....	17
Ablauf Brennermulde.....	17
Brat- und Backofen / Multifunktionsbackofen	17
Steuerung/ Einstellung Backofen	18
Multifunktionsregler–Drehknopf Temperaturregler-Drehknopf.....	18
Regelung mit Drehknebel (Oberhitze, Unterhitze).....	19
Regelung mit Drehknebel (Umluft).....	19

Wrasenabzug/ Regulierung.....	20
Außerbetriebnahme.....	20
Fehlerfindung	20
Fehlerbehebung	20
Reinigung.....	21
Unterhalt	21
Entsorgung.....	21
Garantie	22
Reparatur in der Garantiezeit	22
Lieferanschrift:	22

Allgemeine Anweisungen



Das im Typenschild angegebene Gasgerät ist nur für die Zubereitung von Speisen ausgelegt. Es darf nur für diesen Zweck und ausschließlich auf professioneller Ebene eingesetzt werden.

Der Betrieb und die Reinigung dürfen nur von geschultem Fachpersonal durchgeführt werden. Im Falle einer Beschädigung und/oder Störung den Betrieb des Gerätes sofort unterbrechen, den Absperrhahn schließen, den Netzstecker ziehen (falls vorhanden) und Ihren Händler/Kundendienst benachrichtigen.

G30/31 28-30/37 -50 mbar	ES	ESTE APARATO DEBE SER INSTALADO POR PERSONAL CALIFICADO, EN CUARTOS BIEN VENTILADOS. CONSULTAR LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO.
	FR-BE	CET APPAREIL DOIT ÊTRE INSTALLÉ PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ, DANS DES LOCAUX BIEN AÉRÉS. CONSULTER LES INSTRUCTIONS AVANT DE L'UTILISER.
	GB-IE	THIS APPLIANCE MUST BE INSTALLED BY QUALIFIED PERSONNEL, IN WELL-AIRED ROOMS. CONSULT THE INSTRUCTIONS BEFORE USE.
	IT-CH	QUESTO APPARECCHIO DEVE ESSERE INSTALLATO DA PERSONALE QUALIFICATO, IN LOCALI BEN AERATI. CONSULTARE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.
	PT	ESTE APARELHO DEVE SER INSTALADO POR PESSOAL QUALIFICADO, EM LOCAIS BE. AREJADOS. CONSULTAR LAS INSTRUCCIONES ANTES DO USO.
G20 -20 mbar	AT-DE-LU	DAS GERÄT IST FÜR DEN PROFESSIONALEN GEBRAUCH BESTIMMT UND DARF DAHER NUR VOM FACHPERSONAL BENÜTZT WERDEN. SIEHE ANLEITUNG.

				Locher Großküchen-Geräte GmbH Karlsbergerstr.3 D-87471 Durach www.locher.info	
Cat. Kat.	ΣQn. 18 kW	Kg/h 1,40	m³/h 1,90	Typ/Type:	
II2E3B/P II2H3B/P	Gas type mbar	G30/31 50	G20 20	207007	A1
CH-AT-DE Baujahr/MY 2019				Serien ID #	
PIN1312CP5973				L191104	
EN 203-1 / EN 203-2-1 SVGW-Nr.16-032-1				Made in Germany	

Einbauanweisungen



EINE INBETRIEBNAHME (ANSCHLUSS, DRUCKPRÜFUNG, USW) DES GERÄTES IST IMMER DURCH EINEN KONZESSIONIERTEN FACHBETRIEB DURCH ZU FÜHREN.

Das in diesem Handbuch beschriebene Gasgerät wurde unter Beachtung der Anforderungen der momentan gültigen EU-Normen gebaut (8723/2010). Es muss dementsprechend an seinem Bestimmungsort eingebaut/in Betrieb genommen werden. Es müssen alle örtlichen, nationalen und europäischen Normen beachtet und erfüllt werden. Vor der Geräteinstallation beim lokalen Gasversorgungsunternehmen eine Installationserlaubnis einholen und unbedingt die Daten laut Typenschild mit den örtlichen Gegebenheiten konfrontieren.

Der Einbau, die eventuelle Anpassung und der Unterhalt der Gasgeräte muss durch autorisierte Gasfachkräfte und unter Beachtung der gültigen Sicherheitsanforderungen durchgeführt werden.

Der Hersteller haftet keinesfalls, sollte diese Anforderung nicht erfüllt sein.

ACHTUNG: Die Elektrischen Einheiten (falls vorhanden) im Gerät sind unter Beachtung der Anforderungen der folgenden EU-Normen gebaut: 2004/108 ; 2006/95 ; 2016/426.



Die Außenmaße und Anschlussangaben sowie andere technische Daten sind auf den folgenden Seiten eingetragen. Die Geräte sind vom Typ "A": das bedeutet, dass sie unter einer Dunstabzugshaube eingebaut bzw. aufgestellt werden sollen.

Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie die Schutzfolie. Das Packmaterial muss von Ihnen umweltgerecht entsorgt werden. Klebstoffreste müssen mit einem geeigneten, nicht scharfen Lösungsmittel entfernt werden. Das Gerät nicht direkt an Wände aus brennbarem Material, Mauern, Küchenmöbel, Trennwänden und nebenstehenden Geräten aufstellen, ringsum mindestens 80 mm Abstand halten und die bestehenden Feuerschutzvorschriften beachten.



Das Gerät mittels der einstellbaren Füße ins Lot bringen. Sollte das Gerät in eine bestehende Küchenbatterie eingefügt werden, mittels der einstellbaren Füße auf die gleiche Höhe regulieren und eventuell mit geeignetem Verbindungssystem vereinen.

Beim Einbaumodell muss die entsprechende und mitgelieferte Einbauzeichnung genauestens beachtet und deren Angaben befolgt werden.

Die Belüftungslöcher unter dem Einbaumodul müssen auf ein eventuell bestehendes Zwischenblech übertragen und dürfen keinesfalls abgedeckt werden, um die Primärluft zu garantieren. Sollten beim zu bebauenden Küchenmöbel keine solchen Belüftungslöcher vorhanden sein, bitte das bestehende entfernen und das bauseitige (vom Einbaumodul) verwenden. Im Falle eines Zweifels, wenden Sie sich bitte an den Händler.

Bitte ermitteln Sie die genaue Gasart, worauf das Gerät eingestellt ist, mittels der Angaben auf dem Typenschild, das sich in der Nähe vom Gasanschluss und auf der Verpackung befindet. Das Gerät darf nur von geschultem und autorisiertem Personal nach den örtlichen Vorschriften und Bestimmungen installiert werden. Möglicherweise müssen Sie auch die Richtlinien des örtlichen Gasversorgers beachten. Das Gerät darf nur von geschultem Personal bedient werden.



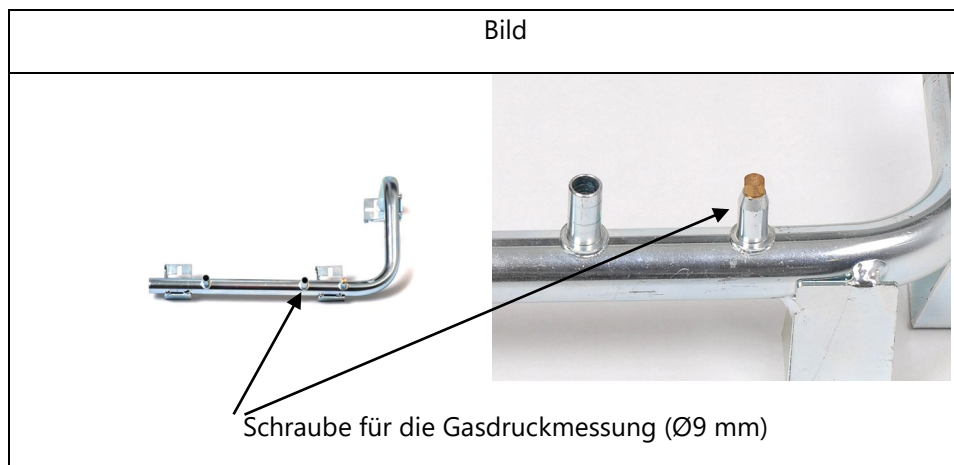
Das Gerät darf nur in ausreichend belüfteten Räumen installiert werden, da es sonst zu schwerwiegenden Folgen wegen der Verbrennungsrückstände und/oder sauerstoffarmen Umgebungsluft kommen könnte. Die Räume nach erfolgter Installation nicht mehr verändern. Das Gerät im Falle von starkem Gasgeruch niemals zünden; Fenster und Türen weit öffnen und den Raum gut durchlüften sowie das Leck erörtern. Sollte das Leck nicht gefunden werden, Gasabsperrhahn schließen und den Fachinstallateur für eine gründliche Untersuchung des Gaskreislaufes kontaktieren. Das Gerät darf nur von geschultem und autorisiertem Personal nach den örtlichen Vorschriften und Bestimmungen installiert werden. Möglicherweise müssen Sie auch die Richtlinien des örtlichen Gasversorgers beachten. Vor der Installation muss das Gerät auf Masse, Leistung und Herstellerseitige Gasart überprüft werden. Sollte vor Ort eine andere Gasart vorhanden sein, muss das Gerät, ausschließlich von geschultem und autorisiertem Personal, durch den Austausch der Originaldüsen, angepasst werden. Die Herstellerseitige Gasart ist auf dem Typenschild, das sich in der Nähe vom Gasanschluss und auf der Verpackung befindet, angegeben. Der Lieferumfang enthält auch die entsprechenden Düsen für den Umbau. Der Anschluss an die Hauptleitung muss ausschließlich über die bauseitige Anschlussrampe erfolgen. Außerdem muss der Druck der Gasleitung gemessen und überprüft werden. Zu diesem Zweck ist die Rampe mit einer Messschraube ausgerüstet (siehe Bild). Das Druckmessgerät kann über diese Schraube (1), die aufgeschraubt (aber nicht entfernt werden darf), aufgesetzt und der Druck somit gemessen werden.

Nach der Messung Schraube wieder fest zu drehen und eventuelle Lecks bei den Verbindungsstellen erörtern (unter Anwendung von Seifenwasser).



Nach der Gasdruckmessung Druckmessschraube der Gasrampe wieder fest zudrehen.

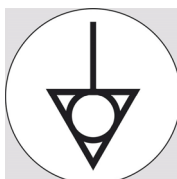
Nach der Druckmessung eine Dichtigkeitsprüfung durchführen, damit eventuelle, gefährliche Lecks erörtert werden können. Der maximale Druck beträgt 50 mbar, für die Dichtigkeitsprüfung kann der Druck kurzfristig auf 150 mbar erhöht werden. Während der Prüfung keinesfalls die Gashähne oder den Gasabsperrhahn betätigen.



Sollte ein Elektrobackofen oder ein anderes elektrisches Gerät vorhanden sein, muss der Anschluss an das Elektronetz unter Beachtung und Einhaltung der Normen, die in der entsprechenden Bedienungsanleitung aufgelistet sind, installiert werden. Jedes Elektrogerät muss über eine eigenständige und ausreichend dimensionierte Zuleitung gespeist werden. Es müssen entsprechende, mehrpolige Schutzschalter (mit mind. 3mm Kontaktöffnung) und automatische Differenzialschutzschalter vorgesehen werden. Die Schalter müssen vor direktem und indirektem Kontakt mit den Spannungsteilen schützen und die Ableitströme ($< 1 \text{ mA/kW}$), unter Beachtung der gültigen Normen, sichern.

Das Gerät muss auch eine Erdung besitzen (siehe Klemmen mit entsprechendem Symbol , neben der Anschlussklemme).

Das Gehäuse des Gerätes muss in ein Potentialausgleich-System einbezogen werden, dazu das Gerät mit Hilfe der Klemme mit dem Symbol anschließen (ev. mit anderen, vorhandenen Geräten).





Heißes Öl und Fett kann sich leicht entzünden, das Gerät nur unter Aufsicht bedienen, damit die Risiken eines Feuers limitiert werden. Im Falle eines Feuers, niemals mit Wasser löschen, sondern mit einer Feuerdecke oder einem Deckel ersticken und den Gasabsperrhahn schließen.

Achtung, kochende Speisen können Spritzer verursachen, sich entsprechend der Arbeitssicherheit und dessen Vorschriften kleiden.

Um energiesparend und ausgewogen zu kochen, die Pfanne und deren Durchmesser immer dem Brenner entsprechend anpassen und wählen. Die Flamme soll niemals über den Pfannenboden hinaus brennen, da sonst ein schlechtes Kochbild und schlechte Kochresultate entstehen könnten.



Vor der Reinigung des Gerätes immer alle Brenner ausschalten und den Gasabsperrhahn zusperren. Etwas Abkühlzeit berechnen, da sich sonst das Reinigungsmittel auf den Brennerdeckeln festbrennen könnte. Reinigung oder Abkühlung niemals mit einem Wasserschlauch oder Hochdruckreiniger durchführen. Es darf keine Flüssigkeit oder Dreck in die Brennerkörper gelangen. Die Schieberoste oder die Warmhalteplatte bzw. Wok-Ring können zur leichten Reinigung vom Kochfeld entfernt werden. Die Schieberoste sind verchromt und können auch in der Spülmaschine gewaschen werden. Die Mulden nicht fluten (Ausnahme: dazu vorgesehene Modelle mit separater, spezifischer Ablauföffnung). Auch die Brennerdeckel können zur Reinigung vom Brennerkörper genommen werden. Achtung, es darf keine Flüssigkeit oder Dreck in die Brennerkörper gelangen. Um das zu verhindern, dieselben mit etwas Alufolie oder Frischhaltefolie abdecken.

Das Gerät und seine Bauteile niemals mit scharfen Reinigern und/oder Scheuermittel sowie Stahlwolle reinigen.

Funktionstest

Sobald das Gerät fachgerecht und endgültig an die Gasleitung angeschlossen wurde, muss die Gasdruckmessung durchgeführt werden. Ein Druckmesser an die geöffnete Gasdruckmessschraube ansetzen und den Gasabsperrhahn öffnen. Korrekte Position der Brennerdeckel und der Schieberoste überprüfen und alle vorhandenen Gaskochstellen anzünden. Überprüfen, ob der Gasdruck den Vorgaben laut Tabelle entspricht:

Land	Druck (mbar)	Kategorie
DE, LU	20-50	II2E3B/P
DK, FI, SE, IS, NO, HR, LT, LV, EE, SK, SI,	20-30	II2H3B/P

CZ		
NL	25-30	II2LL3B/P
FR, BE	20/25- 28/37	II2E+3+
GB, ES, IT, PT, IE, GR,	20- 29/37	II2H3+
AT, CH	20-50	II2H3B/P
PL	20-37	II2E3B/P
HU	25-30	II2HS3B/P
CY-MT	30	I3B/P

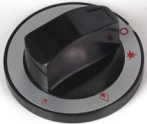


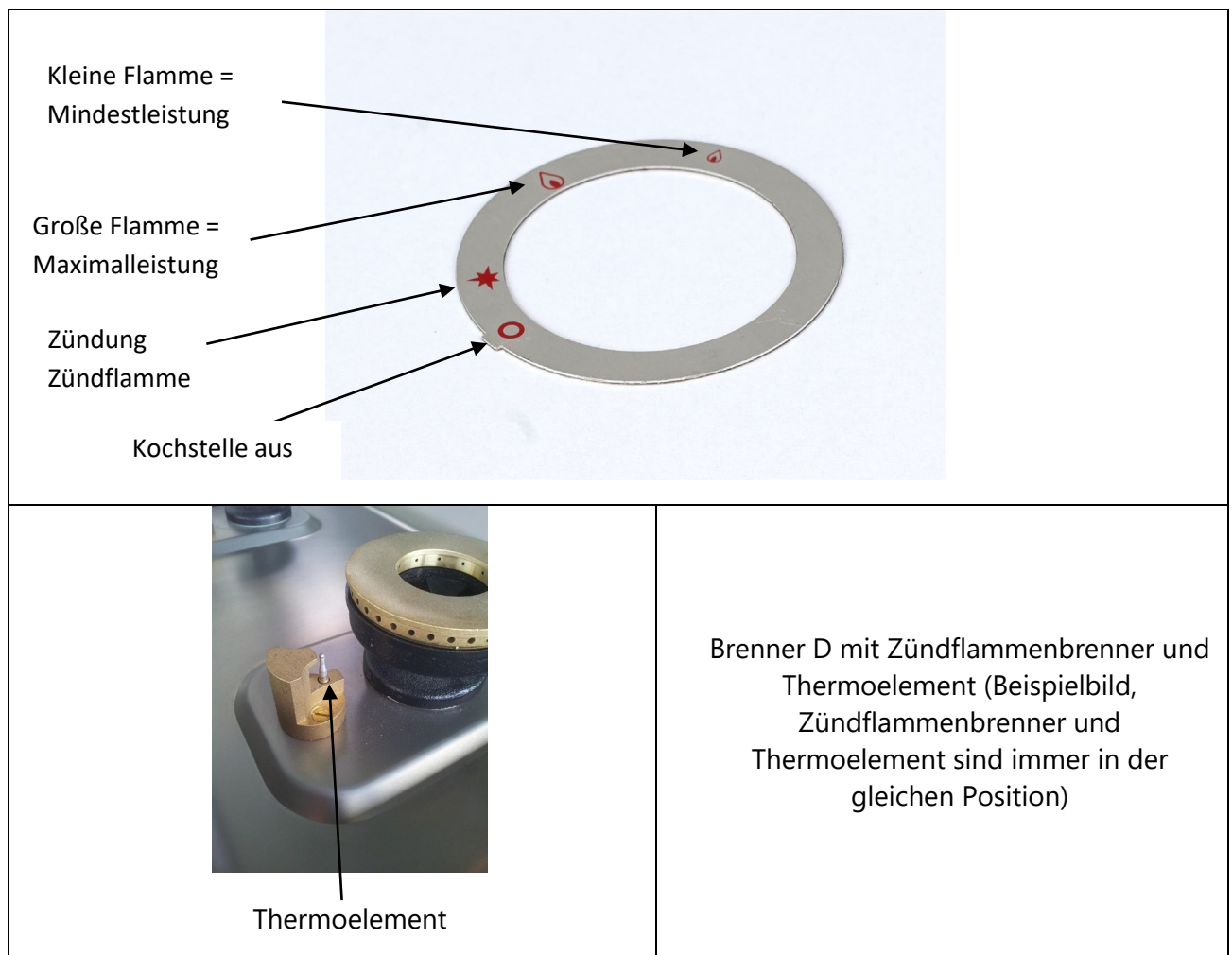
Danach die Gaskochstellen erneut in Betrieb nehmen. Bei der ersten Anzündung nach der Messung ist möglicherweise etwas Luft im Kreislauf; das könnte die Anzündung der Zündflamme etwas verzögern.

Anwendung der Gaskochstellen

Zündung des Zündflammenbrenners

Den Gasabsperrhahn öffnen. Den Knebel der Kochstelle auf "Zündung" drehen und nach innen drücken. Gleichzeitig den Zündflammenbrenner mit der Flamme eines Streichholzes oder anderem Zündmittel anzünden. Den Knebel einige Sekunden gedrückt halten, damit sich das Thermoelement erwärmen kann und die Pilotflamme kontinuierlich brennt.

Bild	Beschreibung
	Knebel Kochstelle komplett



Einstellung der Gaskochstellen

Die Intensität der Flamme jeweils dem Kochgeschirr, der Zubereitung und der Speisenmenge anpassen. Die Flamme darf niemals seitlich der Pfanne hoch brennen: kleine Leistung mit Knebel in Position "kleine Flamme", große Leistung mit Knebel in Position "große Flamme". Ist der Knebel in der Position „Zündung“, geht der Brenner der Kochstelle aus, aber sie bleibt betriebsbereit, da die Pilotflamme in Funktion (d.h. gezündet) ist. Niemals Kochgeschirr ohne Beaufsichtigung auf der Kochstelle lassen! Um energiesparend zu arbeiten den Knebel sobald als möglich in die Position "Zündung" drehen.

Einstellung der Gasbrenner

Das Gerät ist fabrikseitig mit den im Typenschild angegebenen Werten und der entsprechenden Gasart eingestellt worden. Sollte vor Ort eine andere Gasart vorhanden sein, muss das Gerät, ausschließlich von geschultem und autorisiertem Personal, durch den Austausch der Originaldüsen, angepasst werden. Die Herstellerseitige Gasart ist auf dem Typenschild, das sich in der Nähe vom Gasanschluss und auf der Verpackung befindet, angegeben. Der Lieferumfang enthält auch die entsprechenden Düsen für den Umbau. Während dem Funktionstest muss auch die Bonität der Flamme überprüft werden. Die Flamme soll eine bläuliche Farbe haben, ohne gelbe Spitzen, und muss auch an der Basis des Brennerdeckels intensiv und ohne Unterbrüche brennen. Sollte die Flamme eine gelbliche Farbe haben, auch nur teilweise, muss die Primärluft besser eingestellt

werden. Ist zu viel Primärluft beigemischt, „löst“ sich die Flamme vom Brennerdeckel. Sobald die Primärluft korrekt eingestellt wurde (siehe Tabelle), muss die Flamme ständig und stetig während mindestens 15 Minuten auf großer Flamme brennen. Auch heftige und häufige Umschaltungen (groß-klein-groß, usw.) mit Hilfe des Knebels dürfen das Flammenbild und dessen Intensität nicht beeinträchtigen.

Störungen

Im Falle von Störungen bitte die entsprechende Tabelle beachten und deren Angaben befolgen. Sollte das Problem nicht gelöst werden können oder ein anderes, nicht erwähntes Problem vorhanden sein, bitte den Gasabsperrhahn schließen und den Fachhändler/Kundendienst kontaktieren.

Problem	Mögliche Ursache	Eingriff
Unregelmäßige Flamme	Brennerdeckel schmutzig	Brennerdeckel entfernen und gründlich reinigen. Mit Nadel oder Zahnstocher Löcher gut putzen.
	Brennerdeckel verschoben	Korrekte Position kontrollieren.
Pilotflamme geht aus/bleibt nicht angezündet	Thermoelement defekt	Kochstelle nicht benutzen und Kundendienst kontaktieren.
	„Kaltes“ Thermoelement	Beim Zünden Knebel länger gedrückt halten um das Thermoelement besser anzuwärmen.
Warmhalteplatte „klappert“	Warmhalteplatte nicht korrekt aufgesetzt	Position überprüfen (niemals auf Brenner E mit 7,5 kW)
Zündflammenbrennerdeckel passt nicht	Falsche Aufsatzrichtung	Deckel drehen, bis er passt. Der Deckel kann nicht verdreht aufgesetzt werden.
Wok-Ring „klappert“	Wok-Ring nicht korrekt aufgesetzt	Position überprüfen

Anpassung der Düsen

Das Gerät ist fabrikseitig mit den im Typenschild angegebenen Werten und der entsprechenden Gasart eingestellt worden. Sollte vor Ort eine andere Gasart vorhanden sein, muss das Gerät, ausschließlich von geschultem und autorisiertem Personal, durch den Austausch der Originaldüsen, angepasst werden. Die Herstellerseitige Gasart ist auf dem Typenschild, das sich in der Nähe vom Gasanschluss und auf der Verpackung befindet, angegeben. Der Lieferumfang enthält auch die entsprechenden Düsen für den Umbau. Unbedingt wie folgt vorgehen:

- Gerät von Stromnetz trennen (falls Elektrogeräte vorhanden sind)

- Gasabsperrhahn schließen
- Knebel entfernen
- Schalterblende ausbauen

Anpassung der Brennerdüse

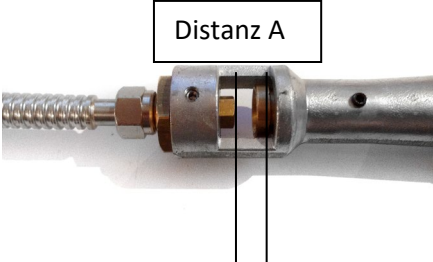
Die Düsen sind mit dem jeweiligen Durchmesser gekennzeichnet (Stanzung). Die Angaben sind in der Tabelle verzeichnet. Die Brennerdüse befindet sich im dünnen Teil des Venturi-Rohres in Aluminium, am Ende des flexiblen Rohres, in einem Düsenhalter. Die seitlichen Madenschrauben entfernen und den Düsenhalter ausziehen. Die Düse ausschrauben und die neue, korrekte Düse satt aufschrauben. Düsenhalter erneut einsetzen und Madenschrauben zudrehen. Primärluft-Abstand überprüfen und eventuell laut Tabelle korrigieren:

	Düse Brenner C	Abstand A	Düse Brenner D	Abstand A	Düse Brenner E	Abstand A
Erdgas H, E, E+ (G20)	20 mbar: 135 25 mbar: 130	5,5 mm	20 mbar: 165 25 mbar: 155	6 mm	20 mbar: 200 25 mbar: 190	7 mm
Erdgas L, LL (G25)	25 mbar: 140	5,5 mm	25 mbar: 170	6 mm	25 mbar: 210	7 mm
Propan G30/G31	50 mbar: 80	6,5 mm	50 mbar: 95	7 mm	50 mbar: 115	grösst- möglich
Propan G30/G31	28/30 30/37 mbar: 90	6,5 mm	28/30 30/37 mbar: 110	7 mm	28/30 30/37 mbar: 135	grösst- möglich



Nachdem die Düse gewechselt wurde, bitte schriftlich festhalten und wenn möglich beim Typenschild kennzeichnen, welche Gasart eingestellt wurde.

Bild	Beschreibung
------	--------------

	Düsenhalter
	Düse
	Venturi-Rohr zu Brenner C
	Venturi-Rohr zu Brenner D und E
	Flexibles Rohr
	Detail Distanz Primärluft A (in mm)

Feinstellung der Flamme

Die Feinstellschraube befindet sich auf dem Gasbrennregler der Gaskochstelle, im oberen Teil. Die entsprechende Kochstelle anzünden und mit Hilfe eines kleinen Schlitzschraubenziehers die Feinstellung so verändern, bis das gewünschte Niveau erreicht ist. Bei Propan G30/G31 muss die Schraube satt zuge dreht werden.

Bild	Beschreibung
	Gasbrennregler der Kochstelle
	Feinstellungsschraube Bemerkung: Bei Propan G30/G31 muss die Schraube bis zum Anschlag geschlossen werden

Anpassung der Zündflammdüse

Die Düse befindet sich im Zündflammenkörper. Den Schieberost entfernen und beim Zündflammenbrenner die Schrauben entfernen. Brenner vorsichtig durch die Öffnung nach oben ausziehen, bis die Sechskant-schraube zugänglich ist. Diese entfernen und mittels Schlitzschraubenzieher im Zündflammenkörper die Düse aufschrauben. Die Düse hat eine Markierung gestanzt, die dem Durchmesser entspricht (werkseitig ist 0,21 verbaut). Eine Feder (nicht verlieren!) und die Düse sind nun gelöst. Feder wiedereinsetzen und Düse eventuell der Tabelle entsprechend festschrauben. Sechskantschraube wieder festziehen und Brenner wieder auf der Mulde festschrauben. Es folgt die Tabelle:

	Brenner C	Brenner D	Brenner E
Erdgas H, E, E+ (G20)	20 mbar: ¼ Drehung	20 mbar: ¼ Drehung	20 mbar: ¼ Drehung
	25 mbar: ¼ Drehung	25 mbar: ¼ Drehung	25 mbar: ¼ Drehung
Erdgas L, LL (G25)	25 mbar: ¼ Drehung	25 mbar: ¼ Drehung	25 mbar: ¼ Drehung
Propan (G30/G31)	50 mbar: 0,21	50 mbar: 0,21	50 mbar: 0,21
Propan (G30/G31)	28/30 30/37 mbar: 0,21	28/30 30/37 mbar: 0,21	28/30 30/37 mbar: 0,21

¼ Drehung offen, wenn Erdgas; fest geschlossen wenn Propangas.



Falls die Düse gewechselt wurde, bitte schriftlich festhalten und wenn möglich beim Typenschild kennzeichnen, welche Gasart eingestellt wurde.

Technische Daten

Abmessungen in mm

Typ	Breite	Tiefe	Höhe	Anzahl Brenner C 3,5 kW	Anzahl Brenner D 5,5 kW	Anzahl Brenner E 7,5 kW
216001	400	600	230/255	1	1	-
216002	800	600	230/255	2	2	-
216003	800	600	Min. 850	2	2	-
216006	400	650	230/255	1	1	-
216007	800	650	230/255	2	2	-
216008	800	650	Min. 850	2	2	-
207000	400	700	Min. 850	1	1	-
207003	800	700	Min. 850	2	2	-
207005	1200	700	Min. 850	3	3	-
207004 *	800	700	Min. 850	2	2	-
207006 *	1200	700	Min. 850	3	3	-
208000	400	850	Min. 850	1	-	1
208001	800	850	Min. 850	1	2	1
208003	1200	850	Min. 850	1	2	3
208002 *	400	850	Min. 850	1	2	1
208004 *	1200	850	Min. 850	1	2	3

20xxxx * = mit Elektrobackofen im Unterbau.



Sollte ein Elektrobackofen oder ein anderes elektrisches Gerät vorhanden sein, muss der Anschluss an das Elektronetz unter Beachtung und Einhaltung der Normen, die in der entsprechenden, mitgelieferten Bedienungsanleitung aufgelistet sind, installiert werden

Nennleistung und Verbrauch

	Qn kW bei Max. Leistung /bei Min. Leistung	
Gasart	Erdgas	Propan
Brenner C	3,5 / 0,90	
Brenner D	5,5 / 1,8	
Brenner E	7,5 / 1,8	

	Verbrauch bei Maximalleistung	
Gasart	Erdgas (G20/G25) m³/h	Propan (G30/G31) Kg/h
Brenner C	0,370 / 0,431	0,272 / 0,276
Brenner D	0,582 / 0,677	0,427 / 0,434
Brenner E	0,794 / 0,923	0,583 / 0,591

Gaskategorien

Land	Druck (mbar)	Kategorie
DE-LU	20-50	II2E3B/P
DK, FI, SE, IS, NO, HR, LT, LV, EE, SK, SI, CZ	20-30	II2H3B/P
NL	25-30	II2LL3B/P
FR, BE	20/25- 28/37	II2E+3+
GB, ES, IT, PT, IE, GR,	20- 29/37	II2H3+
AT, CH	20-50	II2H3B/P
PL	20-37	II2E3B/P
HU	25-30	II2HS3B/P
CY-MT	30	I3B/P

Zündflammenbrennerdeckel

Die Zündflammenbrenner werden mit einem Deckel geliefert, der dafür sorgen soll, dass das Thermoelement weitgehend sauber bleibt. Im Zuge der Reinigung Deckel abziehen und nach der erfolgten Reinigung der Mulde und der Gaskochstelle einfach wieder aufsetzen (siehe Bilder). Der Deckel selber kann in der Spülmaschine gereinigt werden. Die Gaskochstelle funktioniert einwandfrei auch ohne Zündflammenbrennerdeckel, sollte einer abhandenkommen oder beschädigt sein, sich mit dem Fachhändler/Kundendienst in Verbindung setzen.



Optional

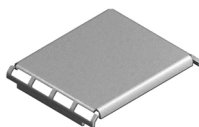
Warmhalteplatte

Das Gerät kann mit einer Warmhalteplatte aus verzugsfreiem Stahl ausgerüstet und ähnlich wie eine Glühplatte betrieben werden. Die Warmhalteplatte gibt es als einzelne oder doppelte Ausführung. Es ist ratsam, vor allem bei Einsatz einer einzelnen Platte, die freie Kochstelle mit einem separaten Einzelrost (optional erhältlich) zu bedecken, damit die korrekte Position eingehalten und eine sichere und einfache Benutzung gewährleistet werden kann.

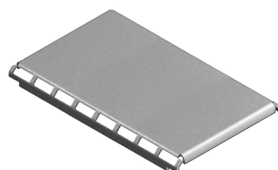
Die Warmhalteplatte darf niemals auf einem Brenner E eingesetzt werden, nur auf Brenner C oder Brenner D. Nicht als Grill/Bratplatte einsetzen, niemals Speisen direkt auf der Platte zubereiten. Die Platte ausschließlich unter Aufsicht benutzen.

Den Schieberrost entfernen und die Warmhalteplatte über dem Brenner C oder D aufsetzen. Nun können Sie mehrere Pfannen gleichzeitig benutzen, bis zur kompletten Belegung der Oberfläche. Achtung, die Platte wird sehr heiß! Niemals mit Wasser oder Eis abkühlen, da sich durch den Kälteschock dieselbe biegen oder verziehen könnte.

Reinigung bei kalter oder nur noch handwarmer Platte mit Seifenwasser und einem sanften Tuch durchführen, niemals scharfe Reiniger oder scheuernde Schwämme benutzen. Platte trocknen und bis zum nächsten Einsatz in einer trockenen Umgebung lagern.



Warmhalteplatte einzelne Kochstelle

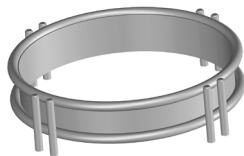


Warmhalteplatte doppelte Kochstelle

Wok-Ring

Jede Kochstelle kann mit einem Wok-Ring in eine Wok-Kochstelle verwandelt werden. Der Wok-Ring kann ganz einfach auf den Schieberost aufgesetzt werden. Nun können Sie mit einer Standard Wok Pfanne für 300 mm Durchmesser (aus unserem Katalog) kochen. Achtung, der Wok Ring wird sehr heiß! Niemals mit Wasser oder Eis abkühlen, da sich derselbe biegen oder verziehen könnte.

Reinigung bei kaltem oder nur noch handwarmem Ring mit Seifenwasser und einem sanften Tuch durchführen, niemals scharfe Reiniger oder scheuernde Schwämme benutzen. Ring trocknen und bis zum nächsten Einsatz in einer trockenen Umgebung lagern.



Ablauf Brennermulde

Jede Mulde kann mit einer Ablauföffnung ausgerüstet werden. Somit können Sie die Mulde zur leichten Reinigung mit ein wenig Wasser fluten. Der Ablauf ist mit einem Stopfen und Sicherheitsüberlauf versehen. Es darf keine Flüssigkeit oder Dreck in den Brenner gelangen, um Betriebsstörungen zu vermeiden. Halten Sie auch den Stopfen und den Ablauf weitgehend sauber, indem Sie dieselben häufig reinigen.

Vor dem Reinigen der Mulde bitte feste Speisereste entfernen. Erst danach den Ablauf öffnen. Reinigung mit Seifenwasser und einem sanften Tuch durchführen, niemals scharfe Reiniger oder scheuernde Schwämme benutzen. Bitte keine Speisen/-reste durch den Ablauf führen, da dieser verstopfen könnte.

Brat- und Backofen / Multifunktionsbackofen

Das Gerät ist nach einigen Minuten betriebsbereit (hängt ab vom eingestellten Temperaturwert). Die leuchtende Betriebsanzeigeleuchte (Grün) zeigt an, das Gerät ist eingeschaltet. Die Temperatur wird durch Drehen der Temperaturregler gewählt. Die leuchtende Heizanzeigeleuchte (Gelb) zeigt an Oberhitze, Unterhitze bzw. Umluft in Betrieb. Temperatur durch Temperaturregler-Drehknopf wählen. Achtung: Heizanzeigeleuchte erlischt nach Erreichen der eingestellten Temperatur.

Bei Geräten mit Unter und Oberhitze

Position MIN	>	50°C
Position MAX	<=	300°C

Bei Geräten mit Unter Oberhitze und Umluft / Multifunktionsbackofen

Position MIN	>	50°C
Position MAX	<=	300°C
Umluft Funktion	<=	250°C

Durch Drehen der Temperaturregler wird das Gerät eingeschaltet. Je nach Position der Temperaturregler wird nun die Heizung auf die gewünschte Temperatur erhitzt. Nach Erreichen der eingestellten Temperatur erlischt die Kontrollleuchte (Gelb). Als Arbeitstemperatur genügen aufgelistete Temperaturen.

Temperatur ca.:

160°C	mäßige Hitze	Eiweißgebäck
180°C	mäßige Hitze	Torten und Kuchen in Formen
200°C	mäßige Hitze	Mürb-, Strudel- u. Backpulverteige
220°C	mittlere Hitze	Brand- und Blätterteige, Biskuitrolle
250°C	starke Mittelhitze	Braten
285°C	starke Hitze	Überkrusten – Gratinieren
Backen von Blechkuchen:		obere Einschubleiste
Backen von Formen:		mittlere Einschubleiste
Braten:		untere Einschubleiste

WICHTIG! Um ein einwandfreies Backergebnis zu erzielen, muss das Gerät mit gewünschter Thermostatstellung ca. eine ½ Stunde vorgeheizt werden!
Bei Geräten mit Umluft heizen Sie das Gerät schneller auf, indem sie die Umluft Funktion aktivieren!

Steuerung/ Einstellung Backofen

Temperatursteuerung und Funktionseinstellung der verschiedenen Backofensteuerungen.

Regelung der Multifunktionsbacköfen
Modellreihe Flex 600

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

Multifunktionsregler–Drehknopf

Position AUS:

0 zeigt zur Markierung (o)



Temperaturregler-Drehknopf

Position EIN:

Jede Position, welche zur Markierung (o) zeigt. | 50°C | (Min.) bis | 270°C | (Max.)



Mit dem Multifunktionsregler-Drehknopf wird die gewünschte Funktion des Backofen eingestellt. Je nach Position des Temperaturregler-Drehknopfs wird nun der Backofen auf die gewünschte Temperatur erhitzt. Nachdem Erreichen der eingestellten Temperatur erlischt die Kontrollleuchte (Gelb).

Regelung mit Drehknebel (Oberhitze, Unterhitze)

Modellreihe Stand 700 / Stand 850 / 900B

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

Position AUS:

`0` zeigt zur Markierung (o)

Oberhitze

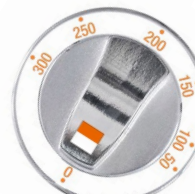
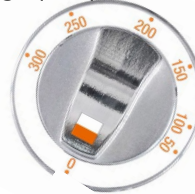


Unterhitze



Position EIN:

Jede Position, welche zur Markierung (o) zeigt. | 50 | (Min.) bis | 300°C | (Max.)



Je nach Position des Temperaturregler-Drehknopfs wird nun der Backofen auf die gewünschte Temperatur erhitzt. Nachdem Erreichen der eingestellten Temperatur erlischt die Kontrollleuchte (Gelb).

Regelung mit Drehknebel (Umluft)

Modellreihe Stand 700

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 | 250°C | (Max.)



Je nach Position des Temperaturregler-Drehknopfs wird nun der Backofen auf die gewünschte Temperatur erhitzt. Nachdem Erreichen der eingestellten Temperatur erlischt die Kontrollleuchte (Gelb).

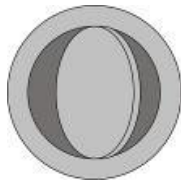
Achtung

Die Heizung wird stark erhitzt. Um Verletzungen zu vermeiden, berühren Sie die Heizzone nicht.

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

Wrasenabzug/ Regulierung

Durch Drehen der Luftklappe in der Tür kann das entweichen von Wasserdampf geregelt werden.



Außerbetriebnahme

Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, stellen Sie sicher, dass die Temperaturregler nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet werden. Wenn Sie das Gerät für längere Zeit nicht nutzen (mehrere Tage), trennen Sie das Gerät von der Stromzufuhr. Stellen Sie sicher, dass keine Flüssigkeit in das Gerät gelangen kann und reinigen Sie das Gerät nicht mit Flüssigkeit.

Fehlerfindung

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

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 ausgeschaltet und von der Stromzufuhr getrennt werden. Die Ursachenermittlung oder Fehlerbeseitigung 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.
Kein Aufheizen	Temperaturregler in AUS-Position	Temperaturregler in EIN-Position drehen
	Elektro-Backofen defekt	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice. Ziehen Sie den Netzstecker heraus.
Ungenügende bzw. keine Heizleistung Betriebsanzeigelampe ist AN (leuchtet)		Heizung defekt!
	Eine Phase fehlt	Prüfen Sie die Sicherungen.
	Elektro-Backofen defekt	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für den Reparaturservice. Ziehen Sie den Netzstecker.
Keine Reaktion auf Drehen des Temperaturregler	Temperaturregler defekt	
Heizleistung stellt innerhalb von Minuten an		

und ab.		
Keine Reaktion auf Drehen des Leistungs-Drehknopfs	Temperaturregler defekt	
Keine Reaktion auf Drehen des Temperaturregler	Prüfen Sie ob...	Eventuell das Gerät an einer Energieoptimierung angeschlossen ist.
Heizleistung stellt innerhalb von Minuten an und ab		

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.



Bratplatten aus Spezialstahl FE510 dürfen nicht mit scharfkantigen Gegenständen (Stahlspachtel, 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.

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.

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

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

Entsorgung

Ist das Ende der Lebensdauer erreicht, muss das Gerät 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 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.

Garantie

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

Reparatur in der Garantiezeit

Bitte kontaktieren Sie Ihren zuständigen Großküchenfachhändler.

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