



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 Gas-Hockerkocher

162007/162012



Lesen Sie **unbedingt** die Gebrauchs- und Montageanleitung
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
Sicherheitsvorschriften für das Bedienpersonal	3
Unsachgemäße Bedienung	4
Änderungen / Gebrauch von Ersatzteilen	4
Allgemeines.....	4
Vorgesehener Einsatz	4
Sicherheitsanweisungen bei einem Defekt.....	4
Produktbeschreibung	4
Gas-Hockerkocher	4
Technische Daten	5
Bedienung und Kontrolle	5
Technische Gerätedaten.....	5
Bedienung	5
Aufstellen des Gerätes	5
Installationsvoraussetzungen.....	5
Installationsvorschriften	5
Gas-Anschluss	5
Inbetriebnahme	6
Zündung des Zündflammenbrenners	6
Anwendung der Gaskochstelle.....	6
Abgas und Abluft.....	6
Leistungsregelung	6
Einstellen der Primärluft, Luftzufuhr	6
Reinigung	6
Garantieanforderung	7
Garantie	7
Reparatur in der Garantiezeit.....	7
Entsorgung	7
Vermeiden Sie Missbräuche:	7
Hinweis zur Entsorgung	7
Lieferanschrift	7

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 beigefügten 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 !

- 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 Heizung wird 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 Kochfeld aufbewahren.

Verbrennungsgefahr !

- Das Gerät und deren Umgebung, insbesondere ein eventuell vorhandener Einbaurahmen, werden heiß. Die heißen Flächen nie berühren. Kinder fernhalten.
- Das Gerät heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Gegenstände aus Metall werden im Becken sehr schnell heiß. Nie Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel im Becken ablegen.
- 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 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 kratzen 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.
- 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 Sicherheitsvorschriften 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 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.

Sicherheitsvorschriften für das Bedienpersonal

- **Achtung!**
- 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 Pfannen durch Leerkochen zu vermeiden, heizen Sie die Pfanne nicht unbeaufsichtigt und ohne Kochgut 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 benützen will, muss den Heizprozess durch Einschalten des Gerätes bzw. durch Drehen des Leistungsreglers starten.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Ablage!
- Legen Sie kein Papier, Karton, Stoff etc. 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 Regler abzuschalten.
- 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 Austausch von Ersatzteilen muss das Gerät von der Stromzufuhr "sichtbar getrennt werden".

Allgemeines

Danke für den Kauf unseres Gas Hockerkochers. Wir bitten Sie, die Bedienungsanleitung komplett durchzulesen, es sind wichtige Informationen für den korrekten, effizienten und sicheren Gebrauch, Aufstellung und Unterhalt des Gerätes enthalten. Bewahren Sie diese Anleitung in einen sauberen und sicheren Ort auf, damit alle Benutzer jederzeit nachschlagen können.

Das Gerät muss gemäß den Vorschriften des Herstellers und nach den lokalen Normen installiert werden. Es darf nur von einem autorisierten Gasfachmann an die Gasversorgung angeschlossen werden. Alle Benutzer müssen vor Gebrauch des Gerätes angelernt werden.

Im Falle von Defekt oder unsachgemäßem Gebrauch Gerät ausschalten. Der periodische Funktionscheck muss laut dieser Bedienungsanleitung ausgeführt werden. Das Gerät darf nur von einem vom Hersteller autorisierten und ausgebildeten Fachmann/Techniker gewartet werden und im Falle von Reparaturen müssen ausnahmslos originale Ersatzteile eingesetzt werden.

Vorgesehener Einsatz

Das Gerät ist für einen Professionellen Einsatz konzipiert und darf nur von qualifiziertem Personal benutzt werden. Das Gerät ist für den Einsatz im Gastro- und Cateringbereich vorgesehen und wird zur Zubereitung und zum Warmhalten von Suppen, Tee, Eintöpfen usw. sehr geschätzt. Das Gerät ist aus Chromnickelstahl STN 17 241 / AISI 304 und AISI 430 gebaut.

Sicherheitsanweisungen bei einem Defekt

Im Falle eines Defektes, das Gerät ausschalten und von der Gasversorgung trennen. Kundendienst rufen.

Produktbeschreibung

Gas-Hockerkocher

162007/162012

- Einfache Aufstellung, Servicefreundlich
- Einfache Bedienung mittels Drehregler
- Geringes Gewicht und Kompakte Außenmaße



Technische Daten

Bedienung und Kontrolle

Leistungsregelung:	über Gashahn
Schutzschalter:	Thermoschalter-Sicherung
Leistung:	7,5 kW/12 kW
Gaszufuhr:	Anschlussgewinde 1/2", Außengewinde
Eingestellte Gasart:	Erdgas 20 mbar

Technische Gerätedaten

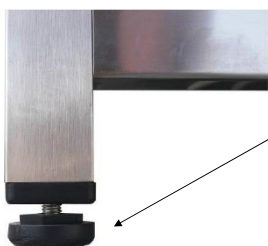
	162007	162012
Außenmaße:	400x400x350 mm	500x500x450 mm
Brenneranzahl:	1	1
Leistung:	7,5 kW	12 kW
Nettogewicht:	9 kg	17 kg
Füße:	höhenverstellbar bis 45 mm	

Bedienung

Aufstellen des Gerätes

Der Gas Hockerkocher muss in einem gut belüfteten Raum aufgestellt werden. Die Stabilität des Gerätes ist wichtig, damit Kippen oder Rutschen vermieden werden kann. Mindestens 20 cm Abstand zu Wänden oder anderen nahestehenden Geräten halten. Beachten Sie die Auswirkungen der hohen Hitzeentwicklung des Gerätes, z.B. durch Installation von hitzebeständigen Elementen/Trennwänden. Gas-typ des Gerätes mit der vorhandenen Gasversorgung VOR dem Anschluss überprüfen.

Beachten Sie die Stabilität des Gerätes und regulieren Sie die höhenverstellbaren Füße um diese zu erreichen, damit die Gefahr von Kippen oder Rutschen vermieden werden kann.



Drehen Sie am Fuß um die Höhe bis 45 mm zu verändern.

Installationsvoraussetzungen

Das Gerät muss auf einer geraden Fläche platziert werden. Die Abstellfläche muss mindestens 100 kg Gewicht zulassen. Der Gasanschluss muss leicht zugänglich sein.

Installationsvorschriften

Einbau, Installation und Wartung müssen durch einen autorisierten Gasfachmann durchgeführt werden.

Gas-Anschluss

Der Bauseitige Gasanschluss kann mit 3/8" G oder 1/2" G fest oder trennbar (in diesem Falle mit einem zertifizierten Bajonett- o.ä. Anschluss) verbunden werden. Falls flexible Edelstahlrohre eingesetzt werden, müssen diese den neuesten Normen entsprechen.

Nach dem Anschluss an die Gasversorgung unbedingt eine Dichtigkeitsprüfung vornehmen

Inbetriebnahme

Zündung des Zündflammenbrenners

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

Anwendung der Gaskochstelle

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, wenn kein Kochgeschirr mehr auf dem Hockerkocher steht, in die Position "Zündung" drehen.

Abgas und Abluft

Das Gerät muss möglichst unter einer Ablufthaube installiert werden. Die Abgase und Abluft müssen in die offene Luft geführt werden. Es muss auch genügend Frischluft an das Gerät geführt werden, damit die Primärluft zur korrekten Funktion des Gerätes garantiert ist und keine für das Personal gefährlichen Auswirkungen der fehlenden Luftzirkulation passieren können.

Leistungsregelung

Es gibt zwei mögliche Leistungseinstellungen:

- Nominalleistung, wie auf dem Typenschild vermerkt
- Mindestleistung

Für Nominalleistung die eingebauten Düsen verwenden.

Der Gas-Druck muss wie folgt eingestellt sein:

- Zwischen 18 - 22,5 mbar für Erdgas
- Zwischen 47 - 53 mbar für Propan/Bhutan

Es dürfen keine anderen Druckregulierungen verwendet werden.

Möchten Sie eine Leistungsprüfung machen, können Sie dazu einen Gasmesser mit der Volumen-messung in einer festgelegten Zeit einsetzen.

Einstellen der Primärluft, Luftzufuhr

Die Luftzufuhr kann über den Luftregler eingestellt werden und dient dazu, die Farbe der Flamme einzustellen, die die Funktion des Geräts beeinflusst. Der Luftregler befindet sich am Venturi-Rohr, das aus dem unteren Teil des Brenners kommt. Eine orangefarbene Färbung der Flamme weist auf eine falsche Einstellung hin - dies kann möglicherweise Töpfe und Kochgeschirr beschädigen; In diesem Fall sollte der Luftregler mehr geöffnet werden, um mehr Luftzufuhr zu ermöglichen.

Reinigung

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

Regelmäßiges Reinigen des Gas-Hockerkochers trägt zu einer Verlängerung der Lebensdauer bei.

Vor der Reinigung oder Wartung das Gerät immer auskühlen lassen. Reinigung und Wartung beinhaltet auch die 3 Teile der Primärluft-zufuhr, die voneinander getrennt und deren Luftlöcher gereinigt werden müssen.

Achtung! Das Gerät muss zur Reinigung ausgeschaltet sein (Knebel auf "0"). Nie mit Wasserschlauch oder Hochdruckreiniger reinigen. Keine Stahlwolle oder -bürsten verwenden. Lebensmittelechte und zur Reinigung von Edelstahl vorgesehene Reinigungsmittel gebrauchen.

Achtung! Gefahr von Verbrennungen!
Das Gerät bleibt nach dem Ausschalten heiß!

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.

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

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

Garantieanforderung

Die Garantie ist nur gültig sofern diese Anweisungen zur Installation, Gebrauch und Wartung respektiert wurden.

Die Garantie ist bei Naturkatastrophen, unsachgemäßem Gebrauch, nicht korrekter Installation oder nicht professionellem Einsatz, Veränderung oder Anpassung des Gerätes ungültig.

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.

Entsorgung

Das Gerät ist aus wiederverwertbarem Material hergestellt worden und enthält keine giftigen oder gefährlichen Substanzen. Das Gerät entspricht der lokalen Gesetzgebung des Herstellungslandes. Das Verpackungsmaterial muss getrennt und gemäß örtlichen Vorschriften entsorgt werden. Bitte respektieren und schützen Sie die Umwelt.

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.

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

Lieferanschrift

