



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 Elektroherde mit Strahlheizkörper

Serie Flex 600/650

Stand 700-Stand 850-Stand 900B



Lesen Sie **unbedingt** die Gebrauchs- und Montageanweisung
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	4
Unsachgemäße Bedienung	4
Änderungen / Gebrauch von Ersatzteilen	5
Allgemeines.....	5
Anwendung	5
Produktbeschreibung	5
Modelle Standard	5
Modelle mit elektronischer Topferkennung.....	5
Technische Daten	5
Bedienung und Kontrolle	5
Installation	5
Elektrische Daten der Geräte	5
Funktionsbedingungen.....	5
Installations-Umgebung	6
Installationsvoraussetzungen.....	6
Installationsvorschriften.....	6
Inbetriebnahme	6
Montage	6
Regelung mit Drehknebel	7
Geräte Ein- und Ausschalter für Standardmodelle	7
Regelung mit Thermostat.....	7
Geräte Ein- und Ausschalter für Modelle mit Topferkennung.....	7
Modelle mit elektronischer Topferkennung	7
Funktionstest	8
Restwärmeanzeige:	8
Bedienung	8
Kochprozess	8
Betriebsende und –pausen	8
Außerbetriebnahme	8
Bedienung Brat-/Backofen	8
Außerbetriebnahme	9
Regelung Brat-/Backofen	9
Funktionsauswahl Temperatureinstellung	9

Temperatureinstellung (Oberhitze, Unterhitze).....	10
Temperatureinstellung (Umluft)	10
Wrasenabzug/ Regulierung	11
Erste Schritte.....	11
Backblech	11
Reinigung	11
Fehlerfindung.....	11
Fehlerbehebung.....	12
Unterhalt	12
Entsorgung	13
Garantie	13
Reparatur in der Garantiezeit.....	13

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 bzw. die Aufstellung 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 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 !

- Brennende Backofen nicht mit Wasser löschen: **EXPLOSIONSGEFAHR!**
- Ist das Gerät in keine ortsfeste automatische Löscheinrichtung einbezogen, Gerät allpolig vom Strom trennen (Sicherungen ausschalten) und Brand mit Feuerlöschdecke oder CO² Feuerlöscher löschen!
- Die Heizungen im Inneren des Gerätes werden sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände in oder auf dem Gerät legen oder lagern.
- Das Gerät wird heiß. Nie brennbare Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt über oder unter dem Gerät aufbewahren.

Verbrennungsgefahr !

- Das Gerät und deren Umgebung, insbesondere ein eventuell vorhandener Korpus, 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 Geräteinneren sehr schnell heiß. Nie Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel in dem inneren ablegen.
- Nach jedem Gebrauch das Gerät mit dem Schaltern ausschalten. Nicht warten, bis sich das Gerät automatisch ausschaltet.
- Achtung beim Öffnen des Gerätes kann heißer Wasserdampf austreten.

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 Brüche an der Heizung können Stromschläge verursachen. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Beschädigungsgefahr !

- Das Gerät ist mit Thermostaten bzw. Sicherheitsthermostaten ausgestattet. Beschädigen Sie keine Kapillarrohre dieser Thermostate.

Achtung !

- Raue Reinigungsmittel- und Schwämme kratzen die Oberfläche oder Heizung.
- Niemals Wasser in das Geräteinnere schütten. Verbrennungsgefahr!
- Wenn harte und spitze Gegenstände auf die Heizung einwirken, können Schäden entstehen.
- Aluminiumfolie und Kunststoffgefäße schmelzen im Backofen inneren.

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 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 heißes Ceranglas (Kontaktgefahr durch Berührung)
- Gefahr für Personen durch heiße Bauteile
- Gefahr für Personen durch Wasserdampf

Sichere Anwendung

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

Sicherheitsvorschriften für das Bedienpersonal

- Beachten sie die erhöhten Temperaturen, die im Handhabungsbereich zu Verbrennungen führen können. Beim Betrieb des Backofens sind die Sicherheitsregeln unbedingt zu beachten. Die gesetzlichen und berufsgenossenschaftlichen Vorschriften (z.B. ZH 1/37- Sicherheitsregeln für Küchen) sind dabei maßgebend. Die hier gegebenen Hinweise ersetzen keine Vorschrift und erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit!
- Öl- / oder Fettbrand nie mit Wasser bekämpfen (Explosionsgefahr)!
- Bei Fett- oder Öl Brand Gerätetür schließen, Gerät ausschalten, Stecker herausziehen.
- Aus diesem Grund müssen geeignete Einrichtungen vorhanden sein: z.B. Löschdecken bzw. geeignete Feuerlöscher zur Löschung von brennendem Fett.
- Das Gerät niemals unbeaufsichtigt in Betrieb lassen. Somit wird ein unbeaufsichtigtes Aufheizen vermieden, d.h. eine Person, die das Gerät benützen will, muss den Heizprozess durch Drehen des Thermostats auf `EIN` starten.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Ablage!
- Legen Sie kein Papier, Karton, Stoff etc. in das Gerät.
- Vermeiden Sie das Eintreten von Flüssigkeiten in das Gerät. Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl.
- **BITTE BEACHTEN:** Warnung vor möglicherweise rutschigem Boden in der Umgebung des Gerätes. Dies kann zu Verletzungen führen.
- **ACHTUNG!** Beim Einbau bzw. Aufstellung des Gerätes sind die örtlichen Sicherheitsvorschriften und die Installationsweise zu beachten.

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

Anwendung

Die Geräte werden zum Zubereiten von Mahlzeiten eingesetzt. Sie können zum Braten von Speisen verwendet werden.

Produktbeschreibung

Produkte

Flex 600, Stand 700, Stand 850, Stand 900B

Modelle Standard

- Kompakte Modulbauweise
- Einfache Bedienung mittels Energieregler (bis 3,0 kW) bzw. Thermostat (4 kW)
- Max. Betriebssicherheit dank diversen Schutzfunktionen
-

Modelle mit elektronischer Topferkennung

- Einfache Bedienung mittels Energieregler bzw. Thermostat
- elektronische Topferkennung (Zu- und Abschaltung über den Hauptschalter)
- Max. Betriebssicherheit dank diversen Schutzfunktionen

Technische Daten

Bedienung und Kontrolle

Lampe „**Betrieb**“

230V / 400V (grün) nur Geräte mit Hauptschalter

Lampe „**Kochstelle AN**“

~230V / ~400V grün

Lampe „**Restwärmeanzeige**“

~230V rot

Installation

Elektrische Daten der Geräte

Geräte nach Leistung (6,0–30,0 kW)

3-phasig (Spannung 400Volt +5% / -10%)

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

Funktionsbedingungen

- o max. Toleranz der Netzspannung Nominalspannung +5%/-10%
- o Frequenz 50 / 60 Hz
- o Schutzklasse im Auslieferungszustand IP 11
- o min. Pfannen-Durchmesser 12 cm

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

Das Gerät muss in einer geraden Fläche eingebaut werden. Die Einbaufläche bzw. Aufstellfläche muss mindestens 150 kg Gewicht zulassen. Die Netztrennvorrichtung muss leicht zugänglich sein.

Installationsvorschriften

Die folgenden Punkte gilt es zu beachten:

- Prüfen und stellen Sie sicher, dass die Spannung der Hauptzuleitung mit derjenigen des Typenschildes übereinstimmt.
- Der Einbau bzw. die Aufstellung muss auf Praxistauglichkeit überprüft werden.
- Das Gerät ist mit einem Netzkabel ausgestattet. Die elektrischen Installationen müssen den lokalen Gebäudeinstallations-Vorschriften entsprechen. Die gültigen nationalen Vorschriften der Elektrizitäts-Behörden müssen befolgt werden.
- Falls Fehlerstromschutzschalter (FI) verwendet werden, müssen diese für einen Fehlerstrom von mindestens 30mA ausgelegt sein.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe einer heißen Oberfläche eingebaut werden.
- Das Bedienpersonal muss dafür sorgen, dass alle Installations-, Unterhalts- und Inspektionsarbeiten, durch zugelassenes Fachpersonal ausgeführt werden.
- Die Netztrennvorrichtung so vorsehen, dass höchstens 5 x pro Tag ein und ausgeschaltet wird.

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.

Montage

Das Gerät ist mit einem Netzkabel ausgerüstet. Es muss mit einer Wandsteckdose verbunden werden. Wenn noch kein Kabel installiert ist, führen Sie die Anschlüsse gemäß 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.

Der Einbau bzw. Aufstellung dieses Gerätes, in unmittelbarer Nähe einer Wand, von Trennwänden, Küchenmöbeln, dekorativen Verkleidungen usw. wird empfohlen, dass diese aus nicht brennbaren Material gefertigt sind; anderenfalls müssen sie mit geeigneten Material verkleidet sein und die Brandschutz-Vorschriften müssen auf das sorgfältigste beachtet werden!

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

Regelung mit Drehknebel

Geräte Ein- und Ausschalter für Standardmodelle

Je nach Modell und Option werden diverse Knebel verwendet.

Position AUS:

`0` zeigt zur Markierung (o)

Position EIN:

`I` zeigt zur Markierung



Regelung mit Thermostat

Temperaturregelung der Heizung mittels Drehknebel

Stellung zwischen 1 und 10, markiert die aktuelle Position des Drehknopfs.

Position Heizung AUS:

`0` zeigt zur Markierung (●)



Position Heizung EIN:

Jede Position, welche zur Markierung (●) zeigt. (1) bis (10 / D)



Wählen Sie die gewünschte Temperatur stufenlos mittels Drehknopfs (Thermostat) auf EIN (eine Position zwischen 1 und 10). Die Betriebsanzeige für die Heizung (grün) leuchtet, das Wasser wird aufgeheizt. Schaltet man auf die Stellung 10, wird die volle Nennleistung abgegeben. Das Thermostat regelt das Beheizen der Kochstellen in regelmäßigen Intervallen. Drehen Sie den Drehknopf auf die 0-Position. Der Heizprozess wird gestoppt und die Betriebsanzeige für die Heizung erlischt.

Geräte Ein- und Ausschalter für Modelle mit Topferkennung

Position AUS:

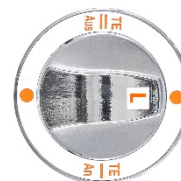
`0` zeigt zur Markierung (o)

Topferkennung AN:

`TE | An` zeigt zur Markierung

Position Topferkennung AUS:

`TE | AUS` zeigt zur Markierung



Modelle mit elektronischer Topferkennung

Achtung ! BEACHTEN Sie die Installationshinweise

Bei Geräten mit Topferkennung schaltet die Heizplatte nur EIN, wenn ein Topf auf das Zentrum der Kochzone gestellt wird (*außer die Topferkennung wird am Gerät deaktiviert*). Dieser Topf muss metallisch sein. Wenn ein kleiner Topf neben das Zentrum gestellt wird, schaltet die Heizplatte nicht **EIN**. Stellen Sie deshalb auch kleine Töpfe auf das Zentrum der Kochzone. Wenn Sie den Herd vom Netz trennen (Hauptschalter aus, Sicherung aus), müssen Sie erst den Topf von der Heizplatte nehmen und nach fünf Sekunden wieder auf das Kochfeld stellen, um die Topferkennung zu aktivieren. Auch durch Ein- und Ausschalten des Thermostat-Drehknopfes lässt sich die Heizplatte nicht einschalten.

Funktionstest

Achtung
Um Verletzungen zu vermeiden,
berühren Sie die Heizzone nicht.

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

Entfernen Sie alle Gegenstände von 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 bzw. schalten sie das Gerät spannungsfrei.

Nach dem Einschalten des Gerätes über den Drehknopfs erhitzt sich die Platte. Die Aufheizung kann in 10 bzw. 11 Stufen mittels diesem eingestellt werden. Nach dem Erreichen der eingestellten Stufe schaltet der eingebaute Energieregler bzw. das Thermostat ab.

Platzieren Sie die Pfanne bzw. den Topf in der Mitte der Heizzone und gießen Sie etwas Wasser hinein.

Restwärmeanzeige:

Jedes Gerät besitzt eine Restwärmeanzeige unter dem Ceranglas. Diese zeigt die Restwärme auch bei ausgeschaltetem Gerät an, bis diese unter eine ungefährliche Temperatur fällt. Diese Funktion ist nur aktiv, wenn das Gerät mit der Stromversorgung verbunden ist.

Wenn die Betriebsanzeige ausgeschaltet bleibt, prüfen Sie folgendes:

- Ist das Gerät mit dem Stromnetz verbunden?
- Ist der Drehknopf auf Position EIN?

Bedienung

Kochprozess

Wählen sie die gewünschte Stufe am Drehknopf. Nach Erreichen der Temperatur ist das Gerät betriebsbereit. Die leuchtende Betriebsanzeigelampe (grün) zeigt den Betrieb des Gerätes an. Durch die leuchtende Restwärmelampe (rot) wird die vorhandene Restwärme der Heizplatte angezeigt (Achtung Verbrennungsgefahr!)

Position MIN	1	>	minimale Leistung
Position MAX	10 / D	>	maximale Leistung / Dauerbetrieb

Betriebsende und -pausen

Zum Betriebsende und während der Betriebspausen Temperaturregler in Stellung 0 drehen zeigt zur Markierung (●). Grüne Betriebslampe erlischt, Restwärmelampe bleibt so lange an, bis die Restwärme die untere Temperaturgrenze erreicht.

Außerbetriebnahme

Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, stellen Sie sicher, dass der Drehknopf nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet wird. Wenn Sie das Gerät für längere Zeit nicht einsetzen (mehrere Tage), ziehen Sie den Netzstecker heraus.

Bedienung Brat-/Backofen

Die leuchtende Betriebsanzeigelampe (Grün) zeigt an, das Gerät ist eingeschaltet ist und betriebsbereit. Die Temperatureinstellung wird durch Drehen der Temperaturregler gewählt. Die leuchtende Heizanzeigelampe (Gelb) zeigt an Oberhitze, Unterhitze bzw. Umluft in Betrieb. Die gewünschte Temperatur mittels Temperaturregler-Drehknopf wählen.

Achtung: Heizanzeigelampe 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

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!

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.

Regelung Brat-/Backofen

Temperatursteuerung und Funktionseinstellung der verschiedenen Backofensteuerungen.

Regelung der Multifunktionsbacköfen
Modellreihe Flex 600/650

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

Funktionsauswahl

Position AUS:

0 zeigt zur Markierung (o)



Temperatureinstellung

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 Backofens 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).

Temperatureinstellung (Oberhitze, Unterhitze)

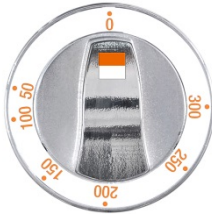
Modellreihe Stand 700 / Stand 850

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

Position AUS:

`0` zeigt zur Markierung (o)

Oberhitze

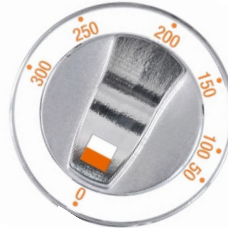


Unterhitze



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).

Achtung

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

Temperatureinstellung (Umluft)

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).

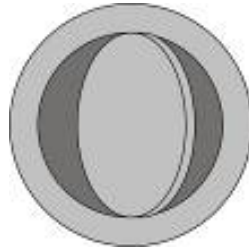
Achtung

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 kann das Entweichen von Wasserdampf geregelt werden.



Erste Schritte

Vor der ersten Inbetriebnahme müssen eventuell vorhandene Produktionsrückstände oder Verpackungsreste restlos entfernt werden.

Danach wie unter Reinigung beschrieben Gerät gründlich reinigen. Vor dem Durchführen des Funktionstests muss der Anwender wissen, wie die Geräte zu bedienen sind.

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

Backblech

Vor der ersten Nutzung des Backblechs (Stahl, gute Backeigenschaften) komplett mit Speiseöl einreiben und bei ca. 150°-200°C im Backofen einbrennen lassen. Dies verhindert ein Verrosten des Backbleches und sichert so eine lange Nutzung.

Reinigung

Gehäuse und Backrohr sollten täglich mit handelsüblichen Mitteln gereinigt werden, hartnäckige Rückstände werden dazu bei noch warmem Backrohr einige Minuten mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel eingeweicht. Nach dem Reinigen, gut Abspülen und Trockenwischen.



Backöfen 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 beschädigen können.

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

Es dürfen keine Flüssigkeiten in das Gerät gelangen!

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		
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.		

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 benutzt 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.

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 Teilegarantie von einem Jahr ab Kaufdatum.

Reparatur in der Garantiezeit

Bitte Kontaktieren sie Ihren zuständigen Großküchenfachhändler.