



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 Auftisch – Fritteusen



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	4
Unsachgemäße Bedienung	5
Änderungen / Gebrauch von Ersatzteilen	5
Allgemeines	5
Anwendung	5
Produktbeschreibung	5
Produkte	5
Technische Daten	5
Bedienung und Kontrolle	5
Technische Gerätedaten	5
Funktionsbedingungen	5
Installation	6
Elektrische Daten der Geräte	6
Geräte nach Leistung (3,2 kW - 201508)	6
Geräte nach Leistung (6,0 kW - 201518)	6
Geräte nach Leistung (12,0 kW – 201528)	6
Installationsvoraussetzungen	6
Inbetriebnahme	7
Montage	7
Regelung mit Drehknebel	7
Funktionstest	8
Bedienung	8
Kochprozess	8
Außerbetriebnahme	8
Fehlerfindung	9
Fehlerbehebung	9
Reinigung	10
Austausch des Frittier Fettes bzw. Öls	10
Reinigen der Fritteuse	10
Frittieren (Infomaterial)	11
Unterhalt	11
Entsorgung	11
Garantie	11
Reparatur in der Garantiezeit	11

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 !

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

Verbrennungsgefahr !

- Die Fritteusen und deren Umgebung, insbesondere ein eventuell vorhandener Kochfeldrahmen, werden heiß. Die heißen Flächen nie berühren. Kinder fernhalten.
- Die Fritteuse heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Gegenstände aus Metall werden in dem Becken sehr schnell heiß. Nie Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel in dem Becken ablegen.
- Nach jedem Gebrauch das Gerät mit dem Hauptschalter ausschalten. Nicht warten, bis sich das Gerät automatisch ausschaltet.

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 bzw. Becken 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 verkratzen das Becken oder Heizung.
- Niemals Wasser in das Heiße Fett bzw. Öl schütten. Verbrennungsgefahr!
- Keine heißen Töpfe oder Pfannen auf das Bedienfeld, die Anzeigen oder den Kochfeldrahmen stellen. Das könnte zu Schäden führen.
- Wenn harte und spitze Gegenstände auf die Heizung einwirken, können Schäden entstehen.
- Aluminiumfolie und Kunststoffgefäße schmelzen auf der heißen Heizung.

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 Fett
- Gefahr für Personen durch heiße Bauteile

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

- Die Fritteuse darf unter keinen Umständen ohne Fett oder Öl in Betrieb gesetzt werden. Sollte dies trotzdem einmal vorkommen, schaltet das **Sicherheitsthermostat** nach kurzer Zeit das Gerät ab.
- Durch die Eingabe von zu großen Mengen und zu nassem Frittiergut wird das Aufschäumen des Öls verstärkt.
- Öl- / oder Fettbrand nie mit Wasser bekämpfen (Explosionsgefahr)!
- Bei Fett- oder Öl Brand ist der Gerätedeckel zur Brandbekämpfung zu verwenden. Gerätedeckel auf das Gefäß legen, 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 benutzen will, muss den Heizprozess durch Drehen des Leistungsstellers auf `EIN` starten.
- Benutzen Sie die Fritteuse nicht als Ablage!
- Legen Sie kein Papier, Karton, Stoff etc. auf die Fritteuse.
- Vermeiden Sie das Eintreten von Flüssigkeiten in das Gerät und das Überlaufen von Fett oder Öl. Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl.
- Vermeiden Sie das Eintreten von Flüssigkeiten in das heiße Fett bzw. Öl. Brandgefahr!
- Altes, verschmutztes Öl (verunreinigt mit Kochgut) ist leichter entzündbar.
- Zum Auswechseln des Öls dieses auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- **BITTE BEACHTEN:** Warnung vor möglicherweise rutschigem Boden in der Umgebung des Gerätes. Dies kann zu Verletzungen führen.

- **ACHTUNG:** Beim Einbau des Gerätes sind die örtlichen Sicherheitsvorschriften und die Installationsweise zu beachten.
- Vermeiden Sie das Eintreten von Flüssigkeiten in das Becken und dem Gerät. 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

Diese Bedienungsanleitung beinhaltet grundlegende Informationen die bei der Aufstellung, 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 Fritteusen werden zum Zubereiten von Mahlzeiten eingesetzt.

Produktbeschreibung

Produkte

Artikelnummer: 201508, 201518, 201528

- Kompakte Bauweise
- Servicefreundlich
- Einfache Bedienung mittels Thermostat und Hauptschalter

Technische Daten

Bedienung und Kontrolle

Lampe	Betrieb	„Gerät AN“	grün (H1)
Lampe	Heizung in Betrieb	„Heizung AN“	gelb (H2, H3)

Technische Gerätedaten

Typ	Außenmaße B x T x H in mm	Füllmenge in Liter	min./max. in Liter
201508, 201518	270x470x270	8	5/7
201528	270x470x270	2 x 8	5/7

Typ	Spannung	Leistung	Gewicht
201508	230V/1~/N/PE	3,2 kW	14,00 kg
201518	400V/3~/N/PE	6,0 kW	15,40 kg
201528	400V/3~/N/PE	12,0 kW	-- kg

Funktionsbedingungen

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

Installation

Elektrische Daten der Geräte

Geräte nach Leistung (3,2 kW - 201508)

1-phasig (Spannung 230Volt +5% / -10%)

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

Geräte nach Leistung (6,0 kW - 201518)

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

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

Geräte nach Leistung (12,0 kW – 201528)

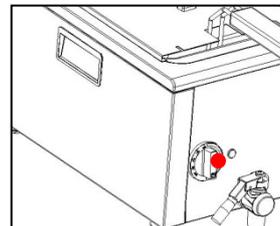
3-phasig (Spannung 400Volt +5% / -10%)

<u>Anschluss</u>	<u>Farbe</u>	<u>Frequenz</u>	<u>Steuersicherung</u>
Phase	Braun, Schwarz, Grau oder 1,2,3	50 Hz / 60 Hz	Feinsicherung T1A / Feinsicherung T6,3A
N	Blau oder 4		
PE	Gelb/Grün		

Installationsvoraussetzungen

Das Gerät muss auf einer geraden Fläche aufgestellt werden. Die Arbeitsfläche muss mindestens 100 kg Gewicht zulassen. Die Netztrennvorrichtung muss leicht zugänglich sein. Die Fritteuse niemals in der Nähe oder Bereichen von Wasser aufstellen. Der Reset des STB ist mit einem Kugelschreiber oder Ähnliches möglich **„Rote Markierung“**.

Das Sicherheitsthermostat ist zugänglich hinter den Knebel eingebaut (Siehe rote Markierung).



Installationsvorschriften

Die folgenden Punkte gilt es zu beachten:

- Prüfen und stellen Sie sicher, dass die Spannung der Hauptzuleitung mit derjenigen des Typenschildes übereinstimmt.
- **Nicht in der Nähe von Wasserquellen „Spritzonen“ aufstellen.**
- 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.
- Netztrennvorrichtung vorsehen.

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

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.

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

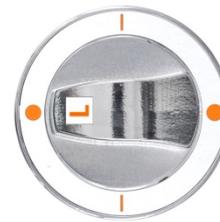
Hauptschalter Position AUS:

| 0` zeigt zur Markierung (o)



Hauptschalter Position EIN:

| I` zeigt zur Markierung (o)



Vor dem Durchführen des Funktionstests muss der Anwender wissen, wie die Geräte zu bedienen sind.

Regelung mit Drehknebel

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. | 100 | (Min.) bis | 185°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

Die Fritteuse darf unter keinen Umständen ohne Fett oder Öl in Betrieb gesetzt werden!

Nach dem Einschalten des Drehknopfes arbeitet die Heizung. Die Temperatur kann zwischen 100° und 185° Celsius mittels diesem eingestellt werden. Nach dem Erreichen der eingestellten Temperatur schaltet das eingebaute Thermostat ab.

Achtung

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

- Hängen Sie den Korb in die dafür vorgesehene Halterung ein.
- Drehen Sie den Hauptschalter-Drehknopf auf EIN, und wählen sie mit dem Temperaturregler (eine Position zwischen 100°C und 185°C). Die Betriebslampe (grün) und die Heizungsanzeigelampe (gelb) leuchten, das Fett / Öl wird aufgeheizt.
- Drehen Sie den Temperaturregler auf die 0-Position. Der Heizprozess wird gestoppt und die Heizungsanzeigelampe (gelb) schaltet aus.

Bedienung

Kochprozess

Ausreichende Fettmenge einfüllen. Benutzen Sie flüssiges bzw. halbflüssiges Fett!

An der Seitenwand des Frittierfett Behälters sind eine **Minimum** und **Maximum** Markierung zur Füllstandskontrolle angebracht. Diese beim Befüllen nicht unter- bzw. überschreiten. Beim Frittieren darf der Fettspiegel die Minimum Markierung nicht unterschreiten, dies kann zur Entzündung des Fettes bzw. Öles kommen, oder ein Auslösen des STB's verursachen. Wählen sie die gewünschte Temperatur am Drehregler. Das Gerät ist betriebsbereit nach Erreichen der Temperatur. Dies wird nach Erreichen der eingestellten Temperatur durch Erlöschen der Heizungsanzeigenlampe (gelb) angezeigt. Die leuchtende Betriebsanzeigeleuchte (grün) zeigt den Betrieb des Gerätes an. Durch die leuchtende Heizungsanzeigenlampe (gelb) wird der Betrieb der Heizung angezeigt (Achtung Verbrennungsgefahr!).



min / max

grüne Lampe Gerät in „Betrieb“

gelbe Lampe Heizung „An“

Position 100 > minimale Temperatur

Position Max > maximale Temperatur (185°C)

Außerbetriebnahme

Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, stellen Sie sicher, dass der Hauptschalter nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet wird. 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.



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	Auslösung des Sicherheitstemperaturbegrenzers (STB) „Kapillarrohr zu nah am Becken“.	Sollte der Sicherheitsthermostat auslösen und die Beheizung abschalten, ist der Grund eine hohe Temperatur/Dauerbelastung. Bei ständigem Abschalten kann ein Defekt vorliegen.
	Hinweis: Der Fühler befindet sich an der Heizung und kann durch örtliche Erwärmung dieses Bereiches durch einen Fön o.ä. beeinflusst werden.	Der Sicherheitstemperaturbegrenzer löst auch aus wenn die Umgebungstemperatur unter 0°C sinkt, was bei manchen Aufstellungsarten wie z.B. in Verkaufswagen, möglich ist. Vor dem Wiedereinschalten muss der Fühler dann erst auf 20°C erwärmt werden. Erst dann lässt sich der Sicherheitsbegrenzer wieder einschalten.
	Temperaturregler in AUS-Position	Temperaturregler in EIN-Position drehen
Ungenügende bzw. keine Heizleistung Betriebsanzeigelampe ist AN (leuchtet)	Eine Phase fehlt	Prüfen Sie die Sicherungen.
	Fritteuse 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.		

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

Reinigung

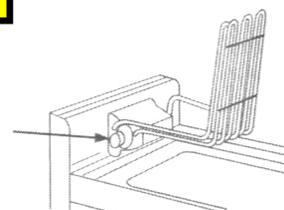
WARNUNG: Während der Reinigung oder Instandhaltung und beim Austausch von Teilen müssen die Geräte von der Stromversorgung getrennt sein.

Austausch des Frittier Fettes bzw. Öls

Vor dem Ablassen des Fettes, Gerät sachgemäß ausschalten. Zum Ablassen ist ein geeigneter Auffangbehälter unter bzw. vor dem Auslasshahn zu stellen. Fett im warmen Zustand durch langsames Öffnen des Ablasshahnes in den Auffangbehälter ablaufen lassen.



**Verbrennungsgefahr durch
auslaufendes heißes Fett / Öl!**



Reinigen der Fritteuse

- Zur Reinigung Frittier Korb aus der Wanne entfernen
- Grobsieb über der Heizung entnehmen.
- Heizkörper bis zur senkrechten mit dafür vorgesehenen Hebel aus dem Becken schwenken.
- Gerät mit warmen Wasser und handelsüblichen Geschirrspülmittel gründlich reinigen.
- Gerät trockenreiben und darauf achten, dass in der Wannenablauföffnung kein Wasser zurück bleibt.
- Heizkörper bis zur waagerechten mit dafür vorgesehenen Hebel wieder in das Becken schwenken.
- Grobsieb zurück über die Heizung legen. Frittier Korb in die Wanne zurücklegen.

Regelmäßiges Reinigen der Fritteuse 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 der Heizelemente keine Stahlbürste verwenden. Es ist verboten, die Heizelemente durch Abbrennen zu reinigen (Trockenlauf). Bei Missachtung wird jeder Garantieanspruch abgelehnt.

Rückstände von Reinigungsmitteln müssen mit einem feuchten Tuch (Scotch) entfernt werden, da diese eine korrosive Wirkung haben. Ein fachgerechter Unterhalt des Gerätes bedingt eine regelmäßige Reinigung, sorgfältige Behandlung und Service.

**Es dürfen keine Flüssigkeiten in das Gerät gelangen!
Die Fritteuse darf nicht mittels Wasserstrahl oder mit einem Hochdruckreiniger abgespritzt werden.**

Frittieren (Infomaterial)

Link zur Webseite der Deutschen Gesellschaft für Fettwissenschaften für Wissenswertes zum Thema Fett und Öle. Klicken sie auf das Bild um zum Dokument bzw. zur Webseite zu gelangen.



Link: <http://1drv.ms/1nQtqgF>



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

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.

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
Karlsruher 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 Großküchen - Gerät ein hochwertiges Produkt erworben. Wir gewähren eine Teilegarantie von einem Jahr ab Kaufdatum.

Reparatur in der Garantiezeit

Bitte Kontaktieren sie Ihren zuständigen Großküchenfachhändler.

Ersatzteilliste

Anzahl / Pieces			Artikelnummer Item number	Beschreibung	Description
201508	201518	201528			
1	1	1	800201	Lampe Grün 230 V	Indicator light Green
1	1	1	800206	Lampe Gelb 230 V	Indicator light Yellow
1	1	2	501310-B	Knebel 0-180°C Max	Knob 0-180°C Max
1	1	1	800102-B	Knebel Hauptschalter	Knob Main Switch
1	1	2	400339	Sieb über Heizung	Sieve for heating element
1	1	2	400402	Rosette am Ablaufhahn	Rosette at the outlet valve
1	1	2	400403	Ablaufhahn 3/4"	Drain valve 3/4"
1	1	2	BFKSNK	Nudelkorb 102x140x160	Pasta basket 102x140x160
4	4	4	500307	Fuß	Feet
-	3	6	400330	Heizung 2,00 kW	Heating element
3	-	-	400329	Heizung 1,07 kW	Heating element
-	-	-	400331	Heizung 2,65 kW	Heating element
1	1	2	800232	Kombi-Thermostat 185°/230°C	Combi thermostat 185°/230°C
-	1	1	800409	Hauptschalter 4-polig	Main switch
1	-	-	800405	Hauptschalter 2-polig	Main switch
-	1	2	800297	Relais 20A	Relais
1	1	2	200353	Endschalter	End position switch
-	-	1	501262 /	Sicherungshalter mit Kabel	Fuse socket with cable
-	-	1	501263	Feinsicherung T1A	Fuse T1A
-	-	2	301038 /	Sicherungsklemme und	Fuse socket and
-	-	2	501264	Feinsicherung T6,3A	Fuse T6,3A

