



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 Elektro-Steakgrill

„Rustica“ & „Rustica Lavastein“

Serie Flex 600/700, Stand 700-850-900B



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
Unsachgemäße Bedienung	5
Änderungen / Gebrauch von Ersatzteilen	5
Allgemeines.....	5
Anwendung	5
Produktbeschreibung	5
Flex 600	5
Flex 700	5
Stand 700	5
Stand 850	5
Stand 900B.....	5
Technische Daten	5
Bedienung und Kontrolle	5
Technische Gerätedaten.....	6
Funktionsbedingungen.....	6
Installation	6
Elektrische Daten der Geräte	6
Geräte nach Leistung (4,0 kW – 14,0 kW).....	6
Installationsvoraussetzungen.....	6
Installationsvorschriften	6
Inbetriebnahme	7
Montage.....	7
Funktionstest	8
Bedienung	8
Elektro- Steakgrill Rustica.....	8
Betriebsende und –pausen	9
Elektro-Steakgrill Rustica Lavastein	9
Betriebsende und –pausen	10
Außerbetriebnahme	10
Fehlerfindung.....	10
Reinigung	11
Austausch des Wassers	12
Unterhalt	12
Entsorgung	12

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. 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 Heizzonen werden sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände auf das Kochfeld legen. Keine Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.
- Das Gerät wird heiß. Nie brennbare Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter, neben oder darauf aufbewahren.

Verbrennungsgefahr !

- Die Heizzonen und deren Umgebung, insbesondere ein eventuell vorhandener Kochfeldrahmen, werden heiß. Die heißen Flächen nie berühren. Kinder fernhalten.
- Die Heizzonen heizen, aber die Lampen funktionieren nicht. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Gegenstände aus Metall werden auf den Heizzonen sehr schnell heiß. Nie Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf der(n) Heizzone(n) ablegen.
- Nach jedem Gebrauch das Gerät ausschalten.

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 (Strahlwasser) oder Dampfreiniger verwenden.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Beschädigungen am Gehäuse können Stromschläge verursachen. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Achtung !

- Raue Materialien und Reiniger können die Heizung bzw. die Grillroste (Teflonbeschichtet) beschädigen.
- Wenn harte und spitze Gegenstände auf die Grillroste bzw. Heizung einwirken, können Schäden entstehen.
- Alufolie und Kunststoffgefäße schmelzen auf heißen Kochstellen. Der Gebrauch von Herdschutzfolie auf dem Kochfeld 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)



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 Sicherheits-Vorschriften 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.

- **Achtung!** Die Heizzonen werden erhitzt. Um Verletzungen (Verbrennungen) zu vermeiden, die Heizzonen nicht berühren.
- Während des Betriebes Gerät immer beaufsichtigen!
- Schalten Sie die Heizzone aus, wenn Sie für eine Weile nicht daran arbeiten. Dadurch vermeiden Sie ein unbeaufsichtigtes Aufheizen.
- Benutzen Sie die Heizzone(n) nicht als Ablage!
- Legen Sie kein Papier, Karton, Stoff etc. auf die Platte, da es sich entzünden könnte.
- Vermeiden Sie das Eintreten von Flüssigkeiten in das Gerät.
- Das Gerät darf nicht mit einem Wasser- oder Dampfstrahl abgespritzt werden!
- Vor jedem Reinigen Gerät ausschalten und abkühlen lassen. Schockartiges Abkühlen der Heizzonen ist zu vermeiden, weil sich dadurch die Heizung verformen kann und die Gefahr besteht, dass die Oberfläche der Heizung beschädigt wird.
- Oberflächen dürfen nicht mit scharfkantigen Gegenständen (Stahlspachtel, -drahtbürste) oder und aggressiven Reinigungsmitteln bearbeitet werden, da sonst die Oberfläche beschädigt wird. Hierfür eignen sich nur Spachtel aus Holz oder Kunststoff!
- Sollte eine Linse der Kontrollleuchte zerstört oder undicht sein, darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden! In die undichte Kontrollleuchte(n) können Feuchtigkeit oder Reinigungsmittel eindringen und den Vorwiderstand der Glühlampe zerstören. Dadurch kann es zur Explosion der Glühlampe beim Anschalten des Gerätes kommen.

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 dem Bedienpersonal gelesen werden, und immer zum Nachschlagen in der Nähe der Kochstelle aufliegen. Für die einwandfreie Funktion und zum Erhalt der Betriebssicherheit des Gerätes ist eine sachgerechte Installation, Bedienung und Wartung gemäß dieser Aufstellungs- und Betriebsanweisung erforderlich. Nur so kann entsprechend den Verkaufs- und Lieferbedingungen eine Gewähr übernommen werden.

Anwendung

Der Rustica Steakgrill wird zum Zubereiten von Mahlzeiten eingesetzt. das Gerät kann zum Kochen, Warmhalten, Grillen usw. von Speisen verwendet werden.

Produktbeschreibung

Flex 600

216461, 216462, 216463, 216464

Flex 700

237461, 237462, 237465, 237466

Stand 700

227461, 227462, 227465, 227466

Stand 850

228461, 228462, 228465, 228466

Stand 900B

290461, 290462, 290465, 290466

- Kompakte Modulbauweise
- Einfache Aufstellung
- Servicefreundlich
- Einfache Bedienung mittels Drehknopf
-

Technische Daten

Bedienung und Kontrolle

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

Technische Gerätedaten

Dimensionen	B x T x H (mm)	Bratfläche (mm)
216461/216463	400 x 600 x 230/255	300 x 450
216462/216464	700 x 600 x 230/255	600 x 450
237461/237465	400 x 700 x 230/255	300 x 450
237462/237466	700 x 650 x 230/255	600 x 450
227461/227465	400 x 700 x 850/900	300 x 450

Dimensionen	B x T x H (mm)	Bratfläche (mm)
227462/227466	700 x 700 x 850/900	600 x 450
228461/228465	400 x 850 x 850/900	300 x 450
228462/228466	700 x 850 x 850/900	600 x 450
290461/290465	400 x 900 x 850/900	300 x 450
290462/290466	700 x 900 x 850/900	600 x 450

Geräte	Spannung	Leistung
216461, 237461, 227461, 228461, 290461	400V/3~/N/PE	4,0 kW
216462, 237462, 227462, 228462, 290462	400V/3~/N/PE	8,0 kW
216463, 237465, 227465, 228465, 290465	400V/3~/N/PE	7,0 kW
216464, 237466, 227466, 228466, 290466	400V/3~/N/PE	14,0 kW

Funktionsbedingungen

- max. Toleranz der Netzspannung Nominalspannung +10% / -10%
- Frequenz 50 / 60 Hz
- Schutzklasse IP X2
-

Installation

Elektrische Daten der Geräte

Geräte nach Leistung (4,0 kW – 14,0 kW)

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

Anschluss	Farbe	Frequenz	Sicherung
Phase	Braun, Schwarz, Grau oder 1, 2, 3	50 Hz / 60 Hz	B6 (F1) T1A (F2-F4)
N	Blau oder 4		
PE	Gelb /Grün		

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

Der Rustica Steakgrill muss auf einer geraden Fläche platziert werden bzw. mit dem passenden Unterbau verbunden werden. Die Abstellfläche muss mindestens 100 kg Gewicht zulassen. Die Netztrennvorrichtung muss leicht zugänglich sein.

Installationsvorschriften

Die folgenden Punkte gilt es zu beachten:

- Prüfen Sie und stellen Sie sicher, dass die Spannung der Hauptzuleitung mit derjenigen des Typenschildes übereinstimmt.
- Die elektrischen Installationen müssen den lokalen Gebäudeinstallations-Vorschriften entsprechen. Die gültigen nationalen Vorschriften der Elektrizitäts-Behörden müssen befolgt werden.

- Der Rustica Steakgrill ist mit einem Netzkabel ausgestattet, dieses kann mit dem notwendigen Stecker an eine Steckdose angeschlossen werden (nur Auftischgerät).
- Die Steckdose muss frei zugänglich oder mit einer allpoligen Trenneinrichtung, z.B. Sicherungen oder Lastschalter versehen sein, damit ein Gerät jederzeit vom Netz getrennt werden kann. Als Gerät der Schutzklasse 1 muss es immer an den Schutzleiter angeschlossen werden.
- Falls Fehlstromschutzschalter verwendet werden, müssen diese für einen Fehlerstrom von mindestens 30mA ausgelegt sein.
- Der Rustica Steakgrill darf nicht in der Nähe einer oder auf einer heißen Oberfläche gestellt werden bzw. in der Nähe von Brennbaren Materialien aufgestellt werden.
- Das Bedienpersonal muss dafür sorgen, dass alle Installations-, Unterhalts- und Inspektionsarbeiten, durch zugelassenes Fachpersonal ausgeführt werden.

Zum elektrischen Anschluss des Gerätes sind die Gesetzlichen Vorschriften des jeweiligen Landes zu beachten!

Achtung

Falsche Spannung kann das Gerät beschädigen

Achtung

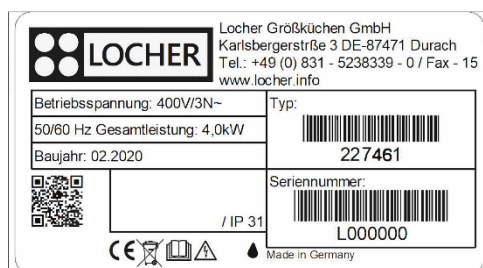
Die elektrischen Anschlüsse müssen durch eine Fachperson ausgeführt werden.

Inbetriebnahme

Montage

Der Rustica Steakgrill ist mit einem Netzkabel ausgerüstet. Sie muss mit einer Wandsteckdose verbunden werden. Wenn noch kein Stecker am Kabel installiert ist, führen Sie die Anschlüsse laut Typenschild aus. Die elektrischen Installationen müssen durch zugelassene Installationsunternehmen unter Einhaltung der spezifischen nationalen und lokalen Vorschriften ausgeführt werden. Die Installationsunternehmen sind verantwortlich für die korrekte Auslegung sowie Installation in Übereinstimmung mit den Sicherheitsvorschriften. Die Warn- und Typenschilder müssen strikt befolgt werden.

Prüfen Sie und stellen Sie sicher, dass die Spannung des Netzstroms und des Gerätes (gemäß Typenschild) übereinstimmen.



Bei Aufstellung dieses Gerätes in unmittelbarer Nähe einer Wand, von Trennwänden, Küchenmöbeln, dekorativen Verkleidungen usw. wird empfohlen, dass diese aus nicht brennbarem Material gefertigt sind; anderenfalls müssen sie mit geeigneten nichtbrennbaren, wärmeisolierenden Material verkleidet sein, und die Brandschutz-Vorschriften müssen aufs sorgfältigste beachtet werden!

Vor der ersten Inbetriebnahme müssen eventuell vorhandene Produktionsrückstände oder Verpackungsreste restlos entfernt werden. Danach wie in beschrieben (Reinigung) Gerät gründlich reinigen.

Der Rustica Steakgrill muss auf einer sauberen, geraden Oberfläche (Tisch, Kombination, etc.) an seiner Endbestimmung stehen. Das Gerät steht auf rutschfesten Gummifüssen, welche fix montiert werden. Es muss so platziert werden, dass es nicht über eine Schräglage hinunterfallen oder bewegt werden kann. Die Voraussetzungen gem. „Installations-Vorraussetzungen“ müssen eingehalten werden. Die Aufstellung darf

nicht an brennbaren Wänden und Aufstellflächen erfolgen. Ausläufe benachbarter Wasserarmaturen dürfen sich nicht über den Rustica Steakgrill schwenken lassen.

Drehen Sie den Hauptschalter, Temperatur-Drehknopf auf die AUS-Position (0) bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.

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

Funktionstest

Entfernen Sie alle Gegenstände von der Heizzone. Nach dem Einschalten des Gerätes (Betriebsanzeige leuchtet **grün**). Je nach Position des Temperaturreglers wird nun die Heizzone (Kontrollleuchte leuchtet **gelb**) auf die gewünschte Temperatur erhitzt. Nachdem Erreichen der eingestellten Temperatur erlischt die Kontrollleuchte (**gelb**), und es kann mit dem Grillen/Braten begonnen werden.

Bedienung

Der Elektro-Steakgrill Rustica besitzt ein Becken, das mit Wasser befüllt werden kann. Dies begünstigt die Reinigung des Gerätes. Das Gerät ist nach einigen Minuten betriebsbereit (hängt ab von der gewählten Temperatur). Die leuchtende Betriebsanzeigeleuchte (**grün**) zeigt an, das Gerät ist eingeschaltet. Die Temperatur wird durch Drehen des Temperaturreglers gewählt. Die leuchtende Heizanzeigeleuchte (**gelb**) zeigt an, das Gerät erwärmt die Heizzone(n) auf die gewählte Temperatur. **Achtung:** Heizanzeigeleuchte (**gelb**) erlischt nach Erreichen der eingestellten Temperatur.

Position MIN	>	60°C
Position MAX (Anschlag)	>	300°C

Elektro- Steakgrill Rustica

Temperatureinstellung

Position AUS:

0 zeigt zur Markierung (o)

Position Ein:

Jede Position, welche zur Markierung (o) zeigt MIN bis MAX Knebel (Maximum).



Achtung

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

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

Durch Drehen des Temperaturreglers wird das Gerät eingeschaltet. Je nach Position des Drehknopfs wird nun die Heizzone auf die gewünschte Temperatur erhitzt. Nachdem Erreichen der eingestellten Temperatur erlischt die Kontrollleuchte (**gelb**), und es kann mit dem Grillen/Braten begonnen werden. Als Arbeitstemperatur genügen für das Braten kleinere bis mittlere Temperaturen. Bei hoher Auslastung ist es ratsam, auf 200-220°C zu erhöhen. Zum Grillen/Braten wird das Bratgut auf den Grillrost aufgelegt. Ausgebratenes Fett tropft in das Auffangbecken, das mit Wasser gefüllt wird. Das Wasser kann nach Gebrauch abgelassen werden. Die Bratplatte hat ein oder zwei (rechts und links) Heizzonen, so dass bei geringem Bedarf auf einer Zone gebraten und auf der anderen warmgehalten werden kann. Nach jedem Braten ist es empfehlenswert, grobe Bratrückstände mit einem Spachtel zu entfernen und mit einem Küchenpapier nachzuwischen.

Betriebsende und -pausen

Zum Betriebsende und während der Betriebspausen, Temperaturregler in Stellung `0`, zeigt zur Markierung (o), drehen (**siehe Bild**), beide Anzeigelampen, grün-gelb, erlischen.



Elektro-Steakgrill Rustica Lavastein

Die Lavasteine können über die separaten, unter den Lavasteinen, angebrachten Heizkörper zugeschaltet werden und sorgen für noch mehr Aroma.

Stufe I

Heizkörper oben (Grillrost) in Betrieb

I` zeigt zur Markierung (o)



Stufe II

Heizkörper oben und unten (inkl. Lavasteine) in Betrieb

II` zeigt zur Markierung (o)



Temperatureinstellung

Position AUS:

`0` zeigt zur Markierung (o)



Position Ein:

Jede Position, welche zur Markierung (o) zeigt MIN bis MAX Knebel (Maximum).



Betriebsende und –pausen

Zum Betriebsende und während der Betriebspausen, Hauptschalter und Temperaturregler in Stellung '0', zeigt zur Markierung (o), drehen **(siehe Bild)**, beide Anzeigeleuchten, grün-gelb, erlöschen.



Außerbetriebnahme

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

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 bzw. von Stromnetz getrennt werden. Die Ursachenermittlung oder

Fehlerbeseitigung darf nur durch Sachkundige erfolgen.

Fehler	Mögliche Ursache	Maßnahmen durch Bedienungs- oder Servicepersonal
Kein Aufheizen Betriebsanzeige- lampe ist AUS (dunkel)	Keine Stromzufuhr	Prüfen Sie, ob das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist (Netzkabel eingesteckt), Sicherungen prüfen
	Temperaturregler - Drehknopf in AUS-Position	Temperaturregler -Drehknopf in Ein-Position drehen
	Elektro-Bratplatte defekt	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice. Ziehen Sie den Netzstecker heraus
Ungenügende Heizleistung bzw. keine Heizleistung Anzeige ist AN (leuchtet)		Heizung defekt!
	Sicherheitsthermostat hat ausgelöst	Aktivieren des Sicherheitsthermostat (Schalterblende hinter Schutzkappen)
	Eine Phase fehlt	Prüfen Sie die Sicherungen.
Keine Reaktion auf Drehen des Leistungs- Drehknopfs	Temperaturregler defekt	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice. Ziehen Sie den Netzstecker.
Heizleistung stellt innerhalb von Minuten an und ab.	Temperaturregler defekt	

Keine Reaktion auf Drehen des Leistungs-Drehknopfs	Heizung nicht in Position	Schwenkheizung nicht in Betriebsposition
--	---------------------------	--

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

Reinigung

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

Das Gerät sollte täglich mit handelsüblichen Mitteln gereinigt werden, hartnäckige Grillrückstände werden mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel eingeweicht. Nach dem Reinigen, Gitterroste gut Abspülen und Trockenwischen.



Heizzonen 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, sowie Kupfer- oder messingbürsten!

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.

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

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

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

Zur einfachen Reinigung sind die Beschichteten Roste abnehmbar. Danach können sie die Heizung nach oben schwenken, um an das Becken unter den Heizungen zu kommen.

Austausch des Wassers

Vor dem Ablassen des Wassers, Gerät sachgemäß ausschalten. Gerät abkühlen lassen, um Verbrennungen zu vermeiden. Zum Ablassen ist ein geeigneter Auffangbehälter unter dem Auslasshahn zu stellen. Wasser im durch langsames Öffnen des Ablasshahnes in den Auffangbehälter ablaufen lassen.



**Verbrennungsgefahr durch
Heiße Heizungen!**

Unterhalt

Der Anwender muss sicherstellen, dass alle Komponenten, die für die Sicherheit relevant sind, jederzeit einwandfrei funktionstüchtig sind.

Achtung
Gerät nicht öffnen!
Gefährliche Spannung!

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

Entsorgung

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

Vermeiden Sie Missbräuche:

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 Elektro-Steakgrill Rustica ein hochwertiges Produkt erworben. Wir gewähren eine Garantie von einem Jahr ab Kaufdatum.

Reparatur in der Garantiezeit

Bitte kontaktieren sie Ihren zuständigen Großküchenfachhändler.