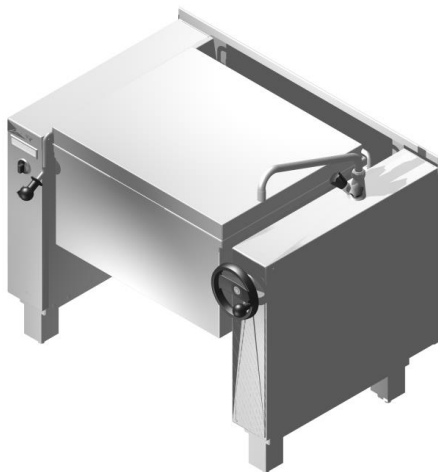


Bedienungsanleitung

# ELRO EasyCook

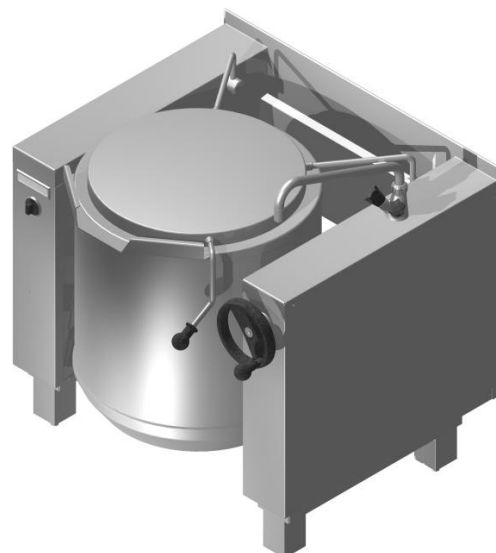


Anleitung vor  
Gebrauch lesen!  
Lire la notice d'utilisation  
avant l'emploi!  
Read instructions before use!

*Originalanleitung  
Notice originale  
Original instructions*


## Flexipfanne Typ PKGN – Kochapparat Typ JK

Datum	26.02.2015
Ersetzt	13.01.2014
Verfasser	VAE
PL	VAE
Verantwortlich	VAE
Dok-Nr.	X101842D
Revision	2
Seiten	10



# 1 Sicherheitshinweise



Beachten Sie die Hinweise **WARNUNG**, **VORSICHT** und  Empfehlungen. Halten Sie die Reinigungs- und Wartungshinweise ein. Diese tragen zur einwandfreien Funktion der ELRO EasyCook Apparate bei. Bei Störungen fordern Sie bitte den ELRO Kundendienst oder unseren Vertriebspartner an.

Bei unvorsichtiger Handhabung besteht Verbrennungs- oder Verbrühungsgefahr durch:

- ⇒ heisse Oberflächen
- ⇒ austretenden Dampf
- ⇒ überschwappendes Gargut

 **WARNUNG**

Bei Fehlfunktion oder Beschädigung darf der Apparat nicht in Betrieb gesetzt werden.

Der Apparat darf nicht als Fritteuse benutzt werden.

 **VORSICHT**

Vorsicht heisse Oberfläche!

 **VORSICHT**

Vorsicht heisse Oberfläche die berührt werden muss!

Bedienen Sie Bedienelemente an den dafür vorgesehenen Griffen.

 **VORSICHT**

Vorsicht Klemm- oder Quetschgefahr!

 **VORSICHT**

Der Apparat ist unter Aufsicht zu betreiben.

 **VORSICHT**

Bei unsachgemäßem Gebrauch (Einfüllen von Kochgut über die Füllmarke oder beim Kochen mit Wallstufe 9 im Fortkochbereich) besteht

Füllmarke beachten! 

Verbrühungsgefahr durch austretendes und über den Apparat fliessendes heisses Kochgut.

Öffnen Sie zuerst den Deckel. Durch betätigen des Handrades bringen Sie das Bassin in die gewünschte Position.

 **VORSICHT**

Service und Wartung dürfen ausschliesslich vom ELRO Kundendienst, oder von ELRO autorisierte

 **VORSICHT**

Serviceunternehmen durchgeführt werden. Andernfalls erlöschen sämtliche Garantie- und Regressansprüche. Dasselbe gilt für nicht von ELRO autorisierte An- und Umbauten.

## 1.1 Hersteller

**E L R O**

Wohlerstrasse 47

CH-5620 Bremgarten

[www.elro.ch](http://www.elro.ch)

## 1.2 ELRO Kundendienst



+41 (0)56 648 94 11



[services@elro.ch](mailto:services@elro.ch)

# Inhaltsverzeichnis

Seite

<b>1</b>	<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>2</b>
1.1	Hersteller .....	3
1.2	ELRO Kundendienst .....	3
<b>2</b>	<b>ELRO EasyCook</b> .....	<b>5</b>
2.1	Allgemein.....	5
2.2	Anwendungsbereich.....	5
2.2.1	Bestimmungsgemäße Verwendung.....	5
2.2.2	Nicht bestimmungsgemäße Verwendung.....	5
<b>3</b>	<b>Apparateübersicht</b> .....	<b>6</b>
3.1	Ausführungen .....	7
<b>4</b>	<b>ELRO EasyCook Steuerung 30</b> .....	<b>8</b>
4.1	LED-Display (1) .....	8
4.2	Drehknopf mit Leuchtring (2).....	8
4.3	Umschalter Betriebsart (3) / Einstellbereiche.....	8
<b>5</b>	<b>ELRO EasyCook Steuerung 10</b> .....	<b>9</b>
<b>6</b>	<b>Kippung</b> .....	<b>9</b>
<b>7</b>	<b>Reinigung</b> .....	<b>10</b>
7.1	Längerer Nichtgebrauch.....	10
<b>8</b>	<b>Wartung</b> .....	<b>10</b>
8.1	Fehlermeldungen .....	10

## 2 ELRO EasyCook

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf eines ELRO EasyCook Apparates.

Wir sind sicher, dass dieser Apparat Ihre Ansprüche im täglichen Küchenbetrieb vollumfänglich befriedigt. Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig bevor sie den Apparat in Betrieb nehmen.

### 2.1 Allgemein

Vor der erstmaligen Inbetriebnahme des ELRO EasyCook Apparates lesen und beachten Sie bitte die mitgeltenden Dokumente!

### 2.2 Anwendungsbereich

Dieser Apparat ist für den Einsatz in folgenden Kundensegmenten bestimmt:

- ⇒ Alten-/Pflegeheime
- ⇒ Schulküchen
- ⇒ Mehrzweckhallen

#### 2.2.1 Bestimmungsgemässe Verwendung

Der ELRO EasyCook Apparat ist für die Zubereitung und Verarbeitung von Lebensmitteln bestimmt. Er wird als moderner Universalkochapparat zum vorteilhaften

- ⇒ Kochen (JK / PKGN)
- ⇒ Braten (PKGN)
- ⇒ Gleichdruckgaren (JK / PKGN)
- ⇒ Dämpfen (JK / PKGN)

eingesetzt. Der Apparat wird in Grossküchen von **instruiertem Personal** verwendet.

Die Verwendung in Fahrzeugen, auf Schiffen oder in Flugzeugen bedarf der Genehmigung des Herstellers.

#### 2.2.2 Nicht bestimmungsgemässe Verwendung

Jede andere Verwendungsart entspricht nicht dem Verwendungszweck und kann für Personen und/oder Sachen eine Gefährdung darstellen.

Insbesondere dürfen keine Produkte verarbeitet werden, die

- ⇒ giftige Dämpfe
- ⇒ ätzende Dämpfe

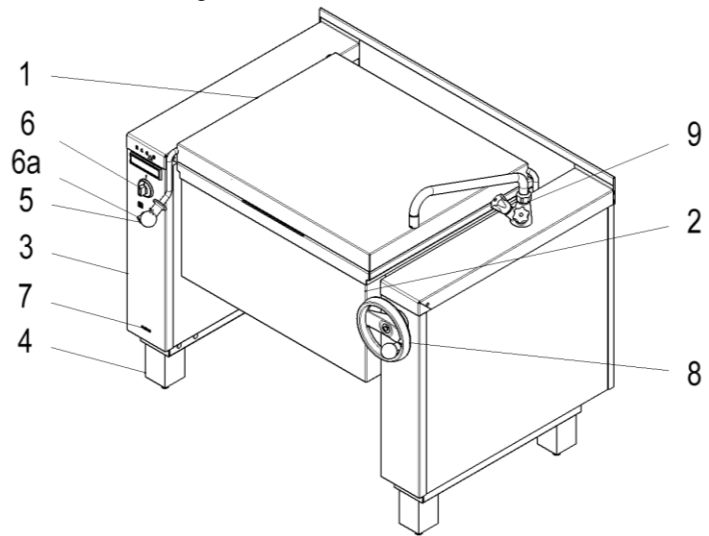
verursachen, oder sich bei einer Temperatur von unter 120°C selbst entzünden.

Der ELRO EasyCook Apparat kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Apparates unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Apparat spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

### 3 Apparateübersicht

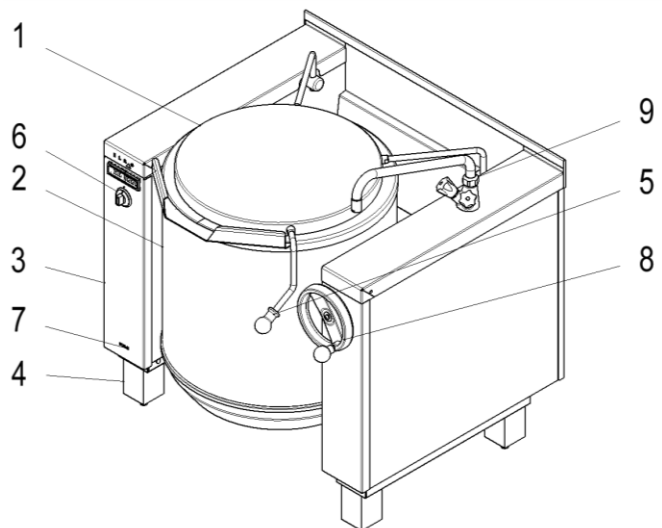
1. Apparatedeckel
2. Tiegel/Garraum
3. Konsolen (links / rechts)
4. Apparatefüsse
5. Deckelgriff
6. Steuerung 30
- 6a. Umschalter Betriebsart (Kochen – Braten)
7. Apparatenummer eingraviert
8. Handrad für Kippung
9. AMB 350 Aufbaumischbatterie

PKGN Steuerung 30



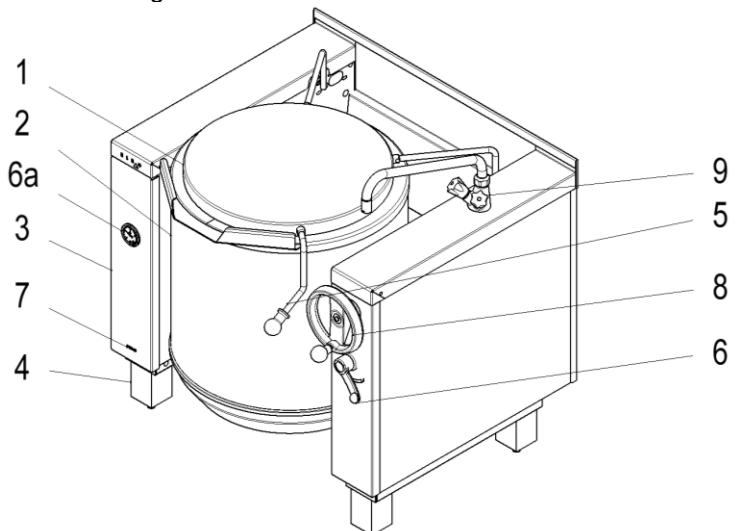
1. Apparatedeckel
2. Tiegel/Garraum
3. Konsolen (links / rechts)
4. Apparatefüsse
5. Deckelgriff
6. Steuerung 30
7. Apparatenummer eingraviert
8. Handrad für Kippung
9. AMB 350 Aufbaumischbatterie

JK Steuerung 30



1. Apparatedeckel
2. Tiegel/Garraum
3. Konsolen (links / rechts)
4. Apparatefüsse
5. Deckelgriff
6. Dampfventil - Steuerung 10
- 6a. Manometer
7. Apparatenummer eingraviert
8. Handrad für Kippung
9. AMB 350 Aufbaumischbatterie

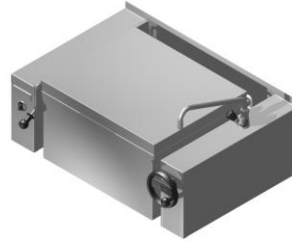
JK Steuerung 10



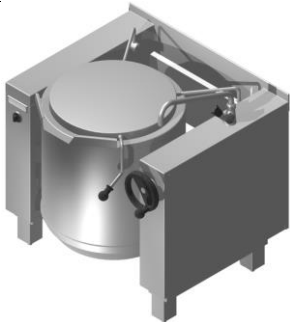
### 3.1 Ausführungen



PKGN22-EDS-30  
 PKGN32-EDS-30  
 Steuerung 30



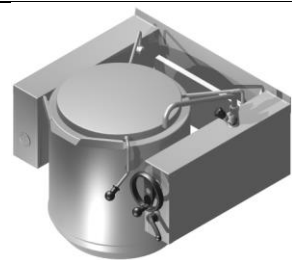
PKGN22C-EDS-30  
 PKGN32C-EDS-30  
 Steuerung 30



JK1-100-EID-30  
 JK3-200-EID-30  
 Steuerung 30



JK1-100-DD-10  
 JK3-200-DD-10  
 Steuerung 10



JK1-100C-DD-10  
 JK3-200C-DD-10  
 Steuerung 10

## 4 ELRO EasyCook Steuerung 30

Die Steuerung 30 besteht aus folgenden Bedien- und Anzeigeelementen:

- LED-Display (1)
- Drehknopf mit Leuchtring (2)
- Umschalter Betriebsart (3)

### 4.1 LED-Display (1)

Das LED-Display zeigt bis zu 5 roten Ziffern / Buchstaben an.

Während dem Drehen des Drehknopfes wird die SOLL-Temperatur angezeigt. Drei Sekunden nach dem Einstellen der SOLL-Temperatur zeigt das Display die IST-Temperatur an.

Nach dem Ausschalten des Apparates (Drehknopf Position 0) wird die IST-Temperatur im Display angezeigt, bis diese unter 50°C ist.

Anzeige Fehlercode **Er. xx**

Anzeige Tiegel/Garraum nicht waagrecht - - -

### 4.2 Drehknopf mit Leuchtring (2)

Mit dem Drehknopf stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Die SOLL-Temperatur wird im LED-Display (1) während dem Drehen des Drehknopfes (2) angezeigt. Bei der Betriebsart Kochen können Sie die Temperatur 5°C genau einstellen, bei der Betriebsart Braten 10°C genau. Der Leuchtring leuchtet rot, sobald sich der Drehknopf nicht mehr in der Null-Stellung befindet.

Wenn Sie den Drehknopf nach dem Betrieb in die Null-Stellung drehen, erlischt der Leuchtring. Im LED-Display wird die IST-Temperatur angezeigt, bis diese unter 50°C sinkt. Danach erlischt die LED-Display Anzeige.

### 4.3 Umschalter Betriebsart (3) / Einstellbereiche

	<p>PKGN</p> <p>Betriebsarten</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Braten</li> <li>Kochen</li> </ul>	<p> Kochen, Einstellbereich 20°C-Siedepunkt, Wallstufen 1-9 Einstellgenauigkeit 5°C; Wallstufe 1er Schritte</p> <p></p> <p> Kochen mit Siedepunkt bei 100°C, Wallstufe<sup>*)</sup> 3</p> <p></p> <p>Nachdem die Siedetemperatur überschritten ist, können Sie Wallstufen<sup>*)</sup> 1-9 einstellen</p> <p> Braten, Einstellbereich 20°C-250°C, Einstellgenauigkeit 10°C</p> <p></p>
	<p>JK</p> <p>Betriebsart</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kochen</li> </ul>	<p> Kochen, Einstellbereich 20°C-250°C, Einstellgenauigkeit 5°C</p> <p></p> <p> Kochen mit Siedepunkt bei 98°C, Wallstufe<sup>*)</sup> 6</p> <p></p> <p>Nachdem die Siedetemperatur überschritten ist, können Sie Wallstufen<sup>*)</sup> 1-9 einstellen</p>

<sup>\*)</sup> Die Wallstufe ist ein Mass für kochendes Wasser (Stufe 1 = leichtes sieden, 9 = starkes sieden)



**VORSICHT**

Nur mit sauber gereinigtem, trockenem Garraumboden vorheizen!



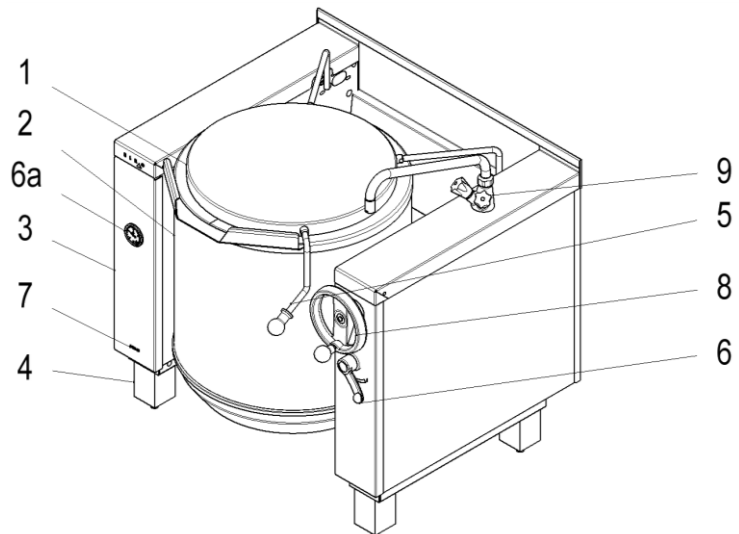
Kochsalz in gelöster Form begeben, resp. solange umrühren, bis sich das Salz aufgelöst hat.



## 5 ELRO EasyCook Steuerung 10

Füllen Sie das Kochgut in den Garraum (2) und schliessen Sie den Apparatedeckel (1) mithilfe des Deckelgriffs (5). Öffnen Sie das Dampfventil (6) langsam. In der Anzeige des Manometers (6a) auf der linken Seite (3) steigt der Druck nur langsam an, weil zu Beginn des Kochprozesses der einströmende Dampf sofort kondensiert.

Sobald der Siedepunkt erreicht ist, können Sie den Druck durch partielles Schliessen des Dampfventils (6) regulieren.



Am Ende des Kochprozesses schliessen Sie das Dampfventil (6) und füllen Sie das Kochgut in Behälter ab.

### **WARNUNG**

Wenn der Kessel ohne Kochgut aufgeheizt wird, darf die Anzeige im Manometer (6a) den Druck von 1.4bar (140kPa) nicht erreichen! Dies ist der Fall, sobald sich der Zeiger des Manometers (6a) im Bereich der roten Skala befindet. Dies signalisiert, dass der Druck im Heizregister über 1.4bar gestiegen ist. Reduzieren Sie umgehend den Druck indem Sie das Dampfventil (6) partiell oder ganz schliessen und kontrollieren Sie ebenfalls den Druck in den zuführenden Dampfleitungen auf den maximal zulässigen Druck gemäss Massbild und / oder Installationsplan.

## 6 Kippung



Öffnen Sie zuerst den Apparatedeckel. Drehen Sie das Handrad (1) in die entsprechende Richtung um den Tiegel zu kippen.

Ein Betrieb ist erst möglich, wenn der Tiegel in die waagrechte Lage gebracht wurde.

Passen Sie die Kippgeschwindigkeit dem Füllstand an. Achten Sie darauf, dass die Tiegelvorderkante während des Kippvorgangs nicht zusätzlich belastet wird. Es besteht Verbrühungsgefahr durch heisses Gargut.

### **VORSICHT**

Im Bereich zwischen Tiegel/Konsole besteht die Gefahr, dass Gliedmassen oder Gegenstände eingeklemmt oder gequetscht werden. Vergewissern Sie sich stets, dass vor jeder Betätigung der Bereich frei ist.

### **VORSICHT**

Verbrennungsgefahr! Bei unbeabsichtigtem, oder ruckartigem Kippen kann Gargut oder heisser Fettstoff überschwapen.

## 7 Reinigung

Der Apparat ist aus hochwertigem rostfreiem Stahl. Verwenden Sie zur Reinigung schonende, handelsübliche Reinigungsmittel, weiche Lappen oder weiche Bürsten. Setzen Sie die Reinigungsmittel gemäss deren Beipackzettel ein. Verwenden Sie keine Metallgegenstände und Behelfsmittel die eine kratzende, ätzende oder schneidende Wirkung haben.



Nehmen Sie die Reinigung am abgekühlten Apparat vor, entleeren Sie den Garraum. Reiben Sie den Apparat mit einem Lappen trocken.

### 7.1 Längerer Nichtgebrauch

Lassen Sie den Apparatdeckel bei längerem Nichtgebrauch offen stehen. Den Tiegel können Sie mit einem Lappen leicht einölen.

## 8 Wartung

Service und Wartung dürfen ausschliesslich durch den ELRO Kundendienst, oder von ELRO autorisierte Unternehmen durchgeführt werden. Andernfalls erlöschen sämtliche Garantie- und Regressansprüche. Dasselbe gilt für nicht von ELRO autorisierte An- und Umbauten.



Achten Sie darauf, dass das Stromkabel und der Sanitäranschluss stets entlastet sind. Diese dürfen nie auf Zug beansprucht werden!  
Wenn beim Apparat die Anschlusskabel/Schläuche Quetsch- oder Schnittverletzungen aufweisen, darf dieser nicht in Betrieb genommen werden. Das Anschlusskabel ist zu ersetzen!  
Achten Sie beim Ersatz, dass das Ersatzkabel dem Originalkabel entspricht und für den Einsatz in Grossküchen (Temperatur, Ölbeständigkeit) zugelassen ist.

Es wird empfohlen, den Apparat alle 4 Jahre auf dessen einwandfreie Funktion durch den ELRO Kundendienst oder unsere Vertriebspartner prüfen zu lassen.

### 8.1 Fehlermeldungen

Fehler 15



Fehlermeldungen werden im LED-Display angezeigt. Im entsprechenden Elektroschema (3.926917 JK; 3.926932 PKGN) finden Sie mögliche Fehlerursachen.



Im Fehlerfall gehen Sie wie folgt vor.  
Schalten Sie den Apparat aus. Entleeren Sie den Tiegel. Bewegen Sie den Apparat nie mit heissem Gargut!  
Nehmen Sie den Apparat vom Stromnetz. Ziehen Sie den Apparatstecker nie am Kabel aus der Steckdose. Nehmen Sie Kontakt mit dem ELRO Kundendienst oder unserem Vertriebspartner auf.

Ein Nichterreichen der maximal möglichen Temperatur kann in der Einstellung des Siedepunktes am Aufstellungsort des Apparates liegen. Falls die Siedepunkteinstellung am Apparat (d.h. die maximal einstellbare Temperatur) nicht mit der am Aufstellungsort tatsächlich möglichen übereinstimmt, ist diese nach Anweisung in der Montageanleitung zu korrigieren.