

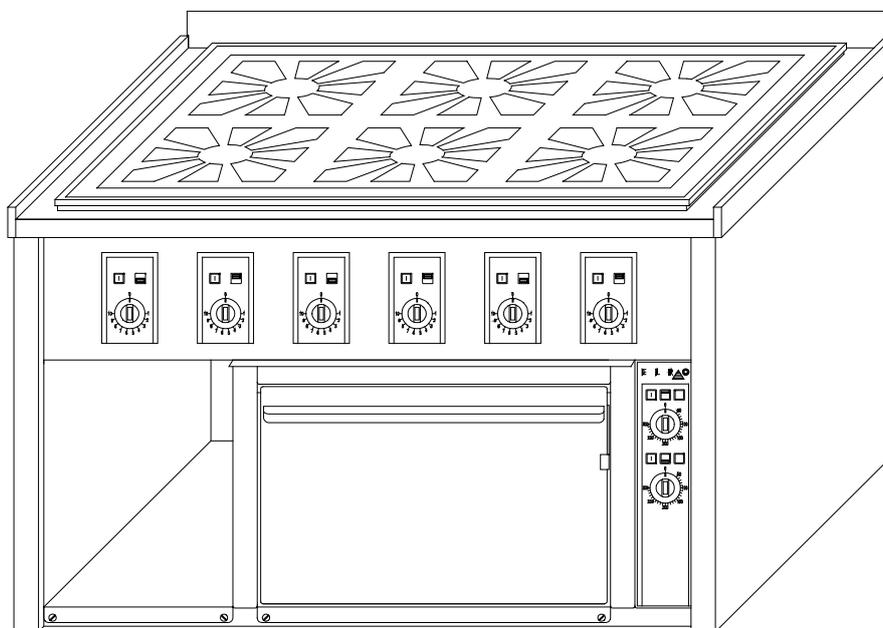
Bedienungsanleitung

Originalanleitung  
 Notice originale  
 Original instructions

ELRO Herdmodule  
 Serie HE-500



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



Datum	04.12.2024
Ersetzt	31.08.2015
Verfasser	VAE
PL	VAE
Verantwortlich	VAE
Dok-Nr.	X101789D
Revision	2
Seiten	13

# 1 Sicherheitshinweise



Beachten Sie die Hinweise **WARNUNG**, **VORSICHT** und  Empfehlungen. Halten Sie die Reinigungs- und Wartungshinweise ein. Diese tragen zur einwandfreien Funktion des ELRO-Herd 500 bei.

Bei Störungen fordern Sie bitte den ELRO-Kundendienst oder einen von ELRO autorisierten Servicepartner an. Details finden Sie unter [elro.ch](http://elro.ch).

## 1.1 Allgemein

Das Aufstellen, Anschliessen und die erstmalige Inbetriebnahme des ELRO-Herd 500 darf nur durch **konzessionierte Fachleute** und von **ELRO autorisiertem Personal** erfolgen. Dasselbe gilt für Umbauten, Reparatur- und Wartungsarbeiten. Vorgängig ist zwingend die **Montage- und Inbetriebnahme Anleitung** zu lesen.

Bei unvorsichtiger Handhabung besteht Verbrennungs- oder Verbrühungsgefahr durch:

- ⇒ heisse Oberflächen
- ⇒ austretender Dampf
- ⇒ überschwappendes Kochgut



Fette und Öle können sich ab ca. 200°C selbst entzünden!

Die Herdmodule Serie HE-500 dürfen nicht mit einem Hochdruckreiniger abgespritzt werden!

Vorsicht heisse Oberfläche! Bei unvorsichtigem Handhaben der Herdmodule Serie HE-500 besteht Verbrennungs- oder Verbrühungsgefahr.



Die Herdmodule bleiben nach dem Abschalten eine Zeitlang heiss. Stellen Sie keine Kunststoffgefässe darauf!



Herdmodule sind Wärmegeräte. Bei unvorsichtigem Handhaben besteht Verbrennungs- oder Verbrühungsgefahr.



Auf den Kochfeldern dürfen keine Aluminiumfolien zum Kochen oder Braten aufgelegt werden.



Die Ceran-Kochfelder, Stahl-Kochfelder, Grill und Griddle dürfen nicht betreten bzw. mit dem eigenen Körpergewicht belastet werden und dürfen weder als Arbeits- noch als Abstellfläche benutzt werden, insbesondere nicht zum Abstellen von Kunststoffgefässen, da auch nach dem Abschalten der Kochstellen diese noch lange heiss bleiben.

Falls eine Mischbatterie montiert ist, darf der Wasserdruck in der Anschlussleitung 500 kPa (5 bar) nicht übersteigen.

 **VORSICHT**

Wenn die Netzanschlussleitung des Herdmodules beschädigt wird, muss diese durch eine identische ersetzt werden. Wenden Sie sich an den ELRO-Kundendienst, oder einen von ELRO autorisierten Servicepartner.

Kontrollieren Sie regelmässig, ob die beweglichen Teile einwandfrei funktionieren und ob die Teile nicht beschädigt sind. Beschädigte Teile sind umgehend vorschriftsgemäss zu reparieren oder zu ersetzen. Dazu bitte den ELRO-Kundendienst anfordern, oder einen von ELRO autorisierten Servicepartner.

Die Herdmodule Serie HE-500 erfüllen die Strahlwasserschutz-Anforderungen nach IPx5. Wasser oder Schmutz können nicht in das Herdinnere gelangen.

Bei der Gestaltung der verschiedenen Funktionselemente wurden die geltenden Hygienestandards berücksichtigt.

 **VORSICHT**



## 1.2 Grill / Griddle

 **VORSICHT**

Vermeiden Sie Schläge mit spitzen Gegenständen, die die Bratoberfläche beschädigen.

## 1.3 Ceran-Kochfeld Infrarotstrahlung und Induktion

 **VORSICHT**

Verwenden Sie beim Ceran-Kochfeld keine Aluminiumfolien zum Kochen oder Braten! Funktionselemente vor der Reinigung abkühlen lassen.

 **VORSICHT**

 **VORSICHT**

Auf das Ceran-Kochfeld dürfen keine Aluminiumfolien zum Kochen oder Braten aufgelegt werden.

 **VORSICHT**

Sobald im Ceran-Kochfeld ein Riss sichtbar wird, ist das Modul sofort vom Versorgungsnetz zu trennen.

## 1.4 Ceran-Kochfeld Induktion

 **WARNUNG**

Anwender mit einem Herzschrittmacher sollten vor Benutzung der Induktion Empfehlungen des Herzschrittmacher-Herstellers, oder des Arztes einholen.

Induktionskochstellen dürfen nur beaufsichtigt betrieben werden!

 **VORSICHT**

Verwenden Sie spezielles Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser von mindestens 12 cm, das für Induktion geeignet ist (z.B. Fabrikat Noser-INOX, Spring).



Verwenden Sie keine Pfannen oder GN-Schalen aus Chromnickelstahl zum Kochen mit Induktion!

Beim Leerkochen können Induktionspfannen aus-glühen und unwiderruflich beschädigt werden.

Verwenden Sie bei den Kochfeldern keine metallenen Spritzschutz- und andere Hilfseinrichtungen. Achten Sie darauf, dass sich keine ungewollten metallenen Gegenstände (Küchengeschirr, Besteck) auf oder nahe bei der Induktion befinden. Tragen Sie keine metallenen Schmuckgegenstände, wie z.B. Ringe, Uhren oder Armreifen. Diese können sich in unmittelbarer Nähe der Induktion erhitzen.

Schalten Sie das Kochfeld bei Nichtbenutzung aus (Stellung 0). Damit verhindern Sie ungewolltes Heizen, wenn Pfannen unabsichtlich auf das Kochfeld gestellt werden.

## 1.5 Stahl-Kochfeld



Um eine genügend hohe Leistungsübertragung zwischen Pfanne und Kochfeld sicherzustellen, ist die Verwendung von speziellem, induktionsgeeignetem Kochgeschirr angeraten (z.B. von der Firma Demeyere, Noser oder Paderno). Nicht verwendbar ist handelsübliches Geschirr aus Chromnickelstahl! Bedingt verwendbar sind Normalstahl- und Gusseisen-geschirre. Die Mindestgrösse der Pfanne im Bodenbereich muss je nach Materialzusammensetzung ungefähr  $\varnothing 12$  cm betragen.

## 1.6 Mobile Herdmodule



Lesen Sie das Kapitel 4 «Bedienung und Unterhalt der mobilen Herdmodulen» aufmerksam durch!

## 1.7 Hersteller

**E L R O**

Wohlerstrasse 47  
CH-5620 Bremgarten

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

## 1.8 ELRO-Kundendienst



+41 (0)56 648 94 11



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

ELRO autorisierte Service-Partner finden sie auf der ELRO-Webseite:

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

# Inhalt

<b>1</b>	<b>Sicherheitshinweise.....</b>	<b>2</b>
1.1	Allgemein.....	2
1.2	Grill / Griddle .....	3
1.3	Ceran-Kochfeld Infrarotstrahlung und Induktion .....	3
1.4	Ceran-Kochfeld Induktion.....	3
1.5	Stahl-Kochfeld .....	4
1.6	Mobile Herdmodule .....	4
1.7	Hersteller .....	4
1.8	ELRO-Kundendienst .....	4
<b>2</b>	<b>ELRO-Herdmodule HE-500 .....</b>	<b>6</b>
2.1	Anwendungsbereich.....	6
2.1.1	Bestimmungsgemäße Verwendung.....	6
2.1.2	Nicht bestimmungsgemäße Verwendung.....	6
1.1.1	Emissionen von Lärm.....	6
1.1.2	IP-Code .....	6
2.1.3	Leistungsoptimierungsanlage LBS.....	6
<b>3</b>	<b>Betriebsanleitung .....</b>	<b>7</b>
3.1	Ceran-Kochfeld .....	7
3.1.1	Allgemeines Ceran-Kochfeld.....	7
3.1.2	Ceran-Kochfeld mit Infrarotstrahlung ST.....	7
3.1.3	Ceran-Kochfeld mit Infrarotstrahlung und Energiesparschaltung STE .....	8
3.1.4	Ceran-Kochfeld mit Induktion .....	8
3.1.4.1	Störungsanzeige .....	9
3.1.4.2	Sicherheitshinweis.....	9
3.2	Grill / Griddle .....	10
3.2.1	Temperaturtabelle für Grill / Griddle.....	10
3.3	Stahlkochfeld SK.....	11
<b>4</b>	<b>Bedienung und Unterhalt der mobilen Herdmodulen.....</b>	<b>12</b>
<b>5</b>	<b>Reinigung und Unterhalt .....</b>	<b>13</b>
5.1	Reinigung der Herdmodule .....	13
5.1.1	Ceran-Kochfeld .....	13
5.1.2	Grill / Griddle .....	13
5.1.3	Stahlplattenherd .....	13
5.1.4	Mobile Herdmodule .....	13

## 2 ELRO-Herdmodule HE-500

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen ELRO-Herdmoduls der Serie HE- 500.

Wir sind sicher, dass diese Herdmodule Ihre Ansprüche im täglichen Küchenbetrieb vollumfänglich befriedigen. Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig bevor Sie das Herdmodul in Betrieb nehmen.

- ⇒ Ceran-Kochfeld mit Infrarotstrahlung oder Induktion
- ⇒ Grill und Griddle mit stufenloser Temperaturregelung pro Heizzone zum Grillen und Braten
- ⇒ Stahl-Kochfeld als robuste, fugenlose Kochfläche mit verschiedenen einstellbaren Temperaturzonen

### 2.1 Anwendungsbereich

Die ELRO-Herdmodule sind für den Einsatz in folgenden Kundensegmenten bestimmt:

- ⇒ Heime, Schulen, Internate
- ⇒ Alten- und Pflegeheime, Altersresidenzen
- ⇒ Catering- und Feinkostunternehmen
- ⇒ Regionalspitäler, Kliniken und Anstalten
- ⇒ Kasernen
- ⇒ Betriebsverpflegung, Zentralküchen
- ⇒ Gastronomie, Hotellerie
- ⇒ Kreuzfahrtschiffe/-reedereien
- ⇒ Airline-Catering

#### 2.1.1 Bestimmungsgemässe Verwendung

Die ELRO-Herdmodule sind für die Zubereitung und Verarbeitung von Lebensmitteln bestimmt.

Sie werden zum vorteilhaften Kochen, Braten und Grillen eingesetzt. Die Herdmodule werden in professionellen Betrieben gemäss Anwendungsbereich von instruiertem Personal verwendet.

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

#### 2.1.2 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.

Die Herdmodule können 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 unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit den Herdmodulen spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

#### 1.1.1 Emissionen von Lärm

Diese Herdmodule sind technische Arbeitsmittel, welche keinen Lärm verursachen oder in Sonderfällen den Lärmpegel von 70 dB (A) nicht überschreiten.

#### 1.1.2 IP-Code

Die ELRO-Herdmodule der Serie HE- 500 weisen einen IP-Code IPx5 auf. Die Module dürfen nicht geflutet, oder mit einem Hochdruckreiniger abgespritzt werden.

#### 2.1.3 Leistungsoptimierungsanlage LBS

Wird Ihr Herdmodul durch einen Leistungsoptimierungsanschluss (LBS) gesteuert, kann die Heizleistung kurzzeitig ausbleiben. Dies gilt für alle Module, ausser für dasjenige mit Induktion.

## 3 Betriebsanleitung

### 3.1 Ceran-Kochfeld

Ceran-Kochfelder gibt es mit verschiedenen Beheizungsarten wie Infrarotstrahlung, Infrarotstrahlung mit Energiesparschaltung und Induktion. Die Sicherheitshinweise sind bei allen Kochfeldern zu beachten!

#### 3.1.1 Allgemeines Ceran-Kochfeld

Die Belastung des Ceran-Kochfeldes wird zwischen ruhender Last und fallender Last / Stossbelastung unterschieden.

Ruhende Last, Töpfe auf dem Ceran-Kochfeld:

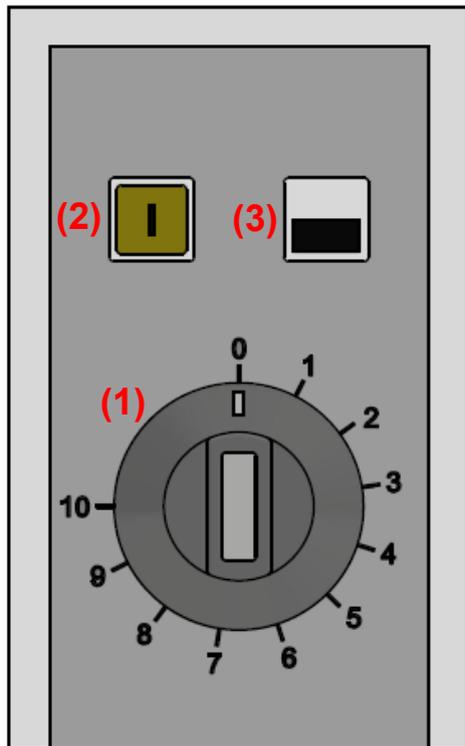
Hier ist eine Last von 0,1 kg/cm<sup>2</sup> Topfbodenfläche zulässig. Bei einem Topf von ø30 cm (Topfbodenfläche = 707cm<sup>2</sup>) sind maximal 70.7 kg zulässig.

Fallende Last / Stossbelastung gemäss EN 60'335-2-36:

Ein Topf von ø22 cm mit einem Gewicht von 4.0 kg fällt zehnmal aus einer Höhe von 15 cm flach auf die heisse Kochfläche. Stossartige und verkantete Lasten sind nicht zulässig!

Diese Ceran-Kochfelder dürfen nur beaufsichtigt betrieben werden.

#### 3.1.2 Ceran-Kochfeld mit Infrarotstrahlung ST



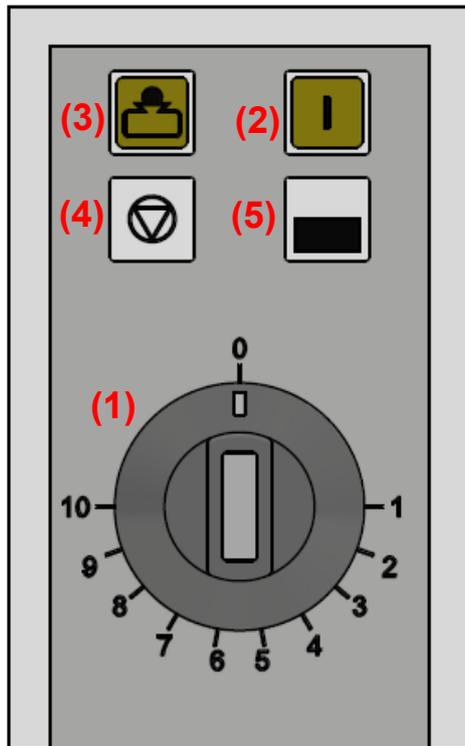
Drehregler (1) auf die gewünschte Stufe einstellen, die Leuchtanzeige (2) leuchtet auf.

Zum Ausschalten den Drehregler (1) auf 0 zurückstellen. Die Leuchtanzeige (2) erlischt.

- (1) Drehregler Leistungsstufen 1-10
- (2) Leuchtanzeige Kochfeld EIN
- (3) Position Kochfeld:



### 3.1.3 Ceran-Kochfeld mit Infrarotstrahlung und Energiesparschaltung STE



Drehregler (1) auf die gewünschte Leistungsstufe 1-10 einstellen, die Leuchtanzeigen (2) und (3) leuchten auf.

Sobald eine Pfanne auf das Kochfeld gestellt wird, schaltet die Heizung ein. Wird die Pfanne vom Kochfeld genommen, schaltet die Heizung nach ca. 10 Sekunden aus.

Mit der Taste (4) kann die Energiesparschaltung ausgeschaltet werden. Die Leuchtanzeige (3) erlischt. Unabhängig von einer aufgesetzten Pfanne heizen in diesem Falle die Heizspiralen weiter und können durch Zurückstellen des Drehreglers (1) auf die Stellung 0 ausgeschaltet werden.

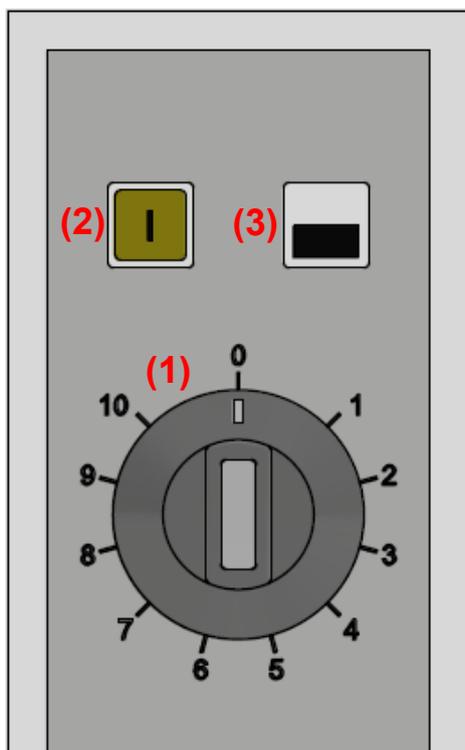
Um die Energiesparschaltung wieder einzuschalten, den Drehregler (1) zuerst auf Stellung 0 drehen und anschliessend wieder auf die gewünschte Leistungsstufe einstellen. Die Leuchtanzeigen (2) und (3) leuchten auf.

Zum Ausschalten des Kochfeldes den Drehregler (1) auf Stellung 0 zurückstellen. Die Leuchtanzeigen (2) und (3) erlöschen.

- (1) Drehregler Leistungsstufen 1-10
- (2) Leuchtanzeige Kochfeld EIN
- (3) Leuchtanzeige Energiesparschaltung EIN
- (4) Taste für Energiesparschaltung AUS
- (5) Position Kochfeld:



### 3.1.4 Ceran-Kochfeld mit Induktion



Drehregler (1) auf die gewünschte Leistungsstufe 1-10 einstellen, die Leuchtanzeige (2) blinkt.

Ohne aufgesetzte Pfanne wird in dieser Stellung (Standby) nur eine kleine Heizleistung vom Kochfeld abgegeben. Beim Überdrehen der Stufe 10 schaltet der Regler auf die Nullstufe zurück.

Sobald eine Pfanne auf das Kochfeld gestellt wird, wird die eingestellte Leistungsstufe 1-10 an die Pfanne abgegeben. Die Leuchtanzeige (2) leuchtet permanent.

Wird die Pfanne vom Kochfeld genommen, blinkt die Leuchtanzeige (2) und es wird nur eine kleine Heizleistung abgegeben (Topferkennungsmodus).

Die Leistung der Induktion erhöht oder reduziert sich, sobald am Drehregler (1) gedreht wird (Leistungsstufen 1-10).

Die Leistung kann sich auch reduzieren, wenn der Induktionsgenerator zu warm hat. In diesem Fall darauf achten, dass der Filter regelmässig gemäss Anleitung gereinigt wird.

Wenn die Leuchtanzeige (2) unregelmässig blinkt, ist der ELRO-Kundendienst oder ein von ELRO autorisierter Service-Partner zu kontaktieren.

Bei längerer Nichtbenutzung empfiehlt es sich den Drehregler (1) auf die Stellung 0 zu stellen. In dieser Stellung ist sichergestellt, dass beim unbeabsichtigten Aufsetzen einer Pfanne keine Heizenergie abgegeben wird.

Induktionskochstellen dürfen nur beaufsichtigt betrieben werden!

- (1) Drehregler Leistungsstufen 1-10
- (2) Leuchtanzeige Kochfeld EIN
- (3) Position Kochfeld:



### 3.1.4.1 Störungsanzeige

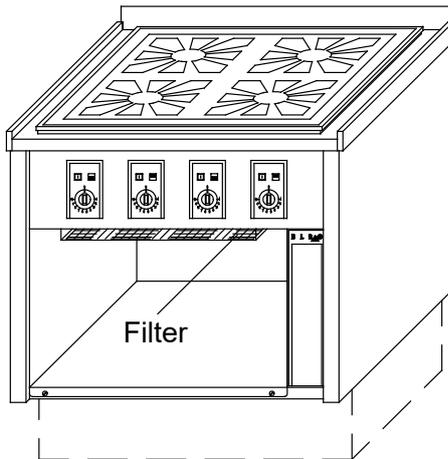


Bild 1

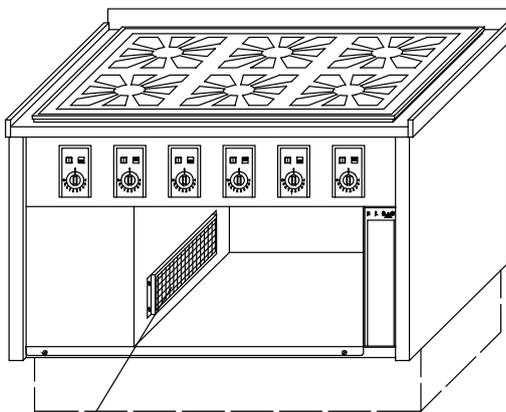


Bild 2

Wenn während des Betriebes die Leuchtanzeige (2) unregelmässig zu blinken beginnt, so bedeutet dies, dass die Temperatur im Induktionsaggregat zu hoch ist oder eine andere Störung vorliegt.

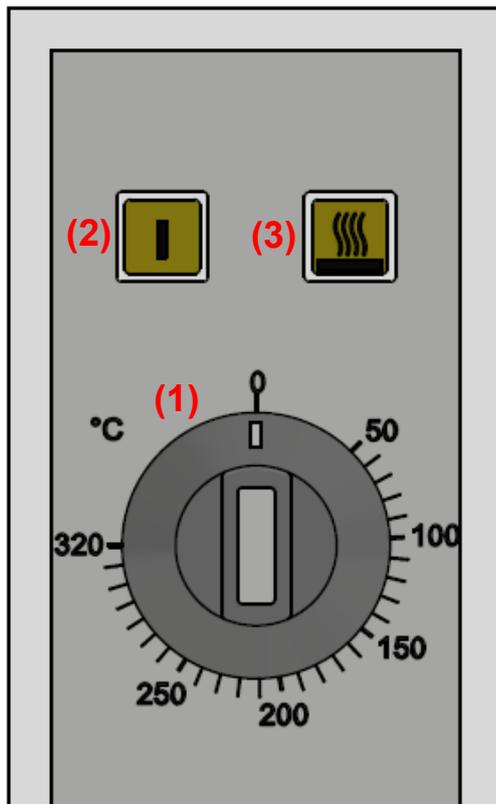
Diese zu hohe Temperatur ist in der Regel auf einen verschmutzten Ansaugfilter zurückzuführen, oder nicht geeignetes Topfmaterial. Je nach Ausführungsvariante des Herdes befindet sich der Filter an der Decke des Freifachs (Bild 1) oder an der linken Innenseite (Bild 2). Bei den Wandapparaten befindet sich der Filter im Bodenblech. Der Filter ist durch Schieben quer zu seiner Längsrichtung aus der Halterung zu nehmen. Da dieser Filter komplett aus Chromnickelstahl gefertigt ist, kann er in einer handelsüblichen Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Wir empfehlen den Filter bei normalem Gebrauch wöchentlich und bei Dauerbetrieb täglich zu reinigen.

Der Wiedereinbau erfolgt in umgekehrter Richtung. Der Herd darf ohne eingebauten Filter oder nassem Filter nicht betrieben werden.

### 3.1.4.2 Sicherheitshinweis

Diese Kochstellen dürfen nur beaufsichtigt betrieben werden.

## 3.2 Grill / Griddle



Drehregler (1) auf die gewünschte Temperatur einstellen. Die Leuchtanzeige (2) und (3) leuchten auf.

Sobald die Solltemperatur erreicht ist, erlischt die Leuchtanzeige (3).

100°C werden nach ca. 10 Minuten erreicht.

Zum Ausschalten den Drehregler (1) auf die Stellung 0 zurückschalten. Die Leuchtanzeigen (2) und (3) erlöschen.

- (1) Drehregler Temperatur 50° - 320°C
- (2) Leuchtanzeige Grill / Griddle EIN
- (3) Leuchtanzeige Heizung EIN

Die Sicherheitshinweise sind bei allen Grills und Griddle zu beachten!

### 3.2.1 Temperaturtabelle für Grill / Griddle

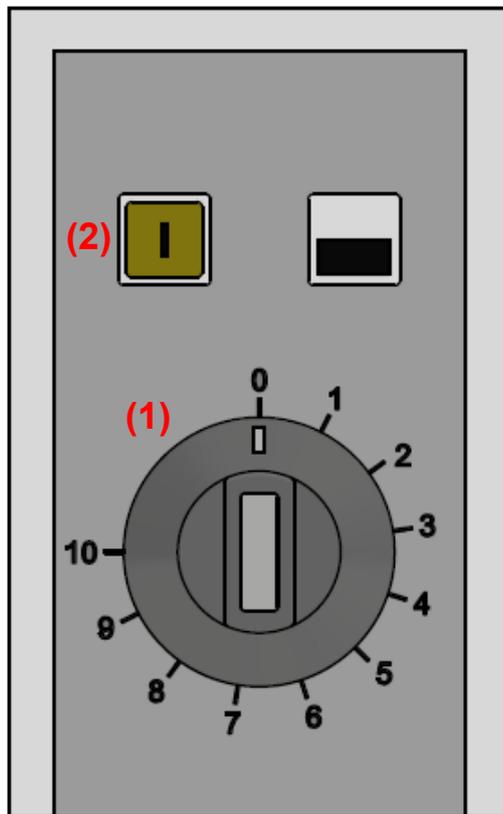
Dauerbetrieb in der Restauration	180 - 200°C
Bankettbetrieb	200 - 230°C
Fisch (wenn mit Butter gearbeitet wird)	130 - 160°C
Vorheizen auf gewünschte Temperatur	Dauer ca. 10 - 20 Min.

Achtung:  
Fette und Öle können sich ab ca. 200°C selbst entzünden!

### 3.3 Stahlkochfeld SK

Die Stahlplatte eignet sich perfekt für das Einstellen von verschiedenen Temperaturen auf ihrer Oberfläche, so dass durch einfaches Verschieben einer Pfanne auf der ebenen Platte von intensivem Kochen in einen Warmhaltebereich gewechselt werden kann. Da die Arbeitsfläche fugenlos ist, kann in einer Vielzahl von kleinen à la carte Pfannen gleichzeitig auf der Stahlplatte gekocht werden.

Die Sicherheitshinweise sind bei allen Stahlkochfeldern zu beachten!



Durch den Drehregler (1) steht Ihnen unabhängig von der Grösse des aufgesetzten Topfes immer eine über die Zeit konstante Leistung zur Verfügung; d.h. Sie können durch die Stellung des Drehreglers (1) direkt die Leistung und damit z. B. die Kochintensität steuern. Wird die Stahlplatte längere Zeit nicht benutzt und sind die Drehregler (1) auf die Stufe 10 eingestellt, so wird die Maximaltemperatur auf ca. 400°C begrenzt.

Den Drehregler (1) auf die gewünschte Stufe einstellen, die Leuchtanzeige (2) leuchtet auf. Beim Überdrehen der Stufe 10 schaltet der Drehregler (1) auf die Stufe 0 zurück.

Der Bereich von der Stufe 5 bis zur Stufe 10 ist für den Kochbetrieb vorgesehen. Der Bereich darunter kann zum fein dosierbaren Warmhalten genutzt werden.

Bei längerer Nichtbenutzung empfiehlt es sich, um Energie zu sparen, den Drehregler (1) zurückzustellen auf beispielsweise Stufe 4.

- (1) Drehregler Leistungsstufen 1-10
- (2) Leuchtanzeige EIN
- (3) Position Kochfeld:



## 4 Bedienung und Unterhalt der mobilen Herdmodulen

Bei der Bedienung der Herdmodule auf Rollen sind einige Besonderheiten zu beachten:

- Das Aufstellen des Moduls auf einem Boden ohne jegliches Gefälle ist für eine optimale Funktion (Bratergebnis) und für die Sicherheit bei der Benutzung unbedingte Voraussetzung. Wenn der Boden am Aufstellungsort nicht exakt waagrecht ist, so muss vor Inbetriebnahme des Modules durch Unterlegen z.B. eines Blechplättchens der Niveaueausgleich geschaffen werden.
- Für den Wasseranschluss einer Mischbatterie (Option) können die Herdmodule bereits mit mehreren Durchführungen ausgerüstet werden. Um sie an das Wassernetz anschliessen zu können, müssen noch Schläuche, vorzugsweise mit Schnellkupplungen, montiert werden. Die Schläuche und Kupplungen sind periodisch auf ihre Dichtheit zu überprüfen.
- Da die Herdmodule mobil sind, ist vor Inbetriebnahme derselben zu überprüfen, ob diese an der vorgesehenen Position stehen, in welcher alle Medien ohne Zug auf Kabel oder Schläuche gekuppelt werden können.
- Es sind die Arretierungen der beiden Lenkrollen gegen unbeabsichtigtes Verschieben festzusetzen.
- Die Medienanschlüsse vom Herdmodul sind mit den Versorgungsnetzen zu verbinden. Bei der Verbindung der Wasseranschlüsse ist darauf zu achten, dass die Schläuche, wenn sie nicht codiert sind, an die entsprechenden Armaturen von Warm- und Kaltwasser für die Mischbatterie (Option) angeschlossen werden.
- Es ist darauf zu achten, dass das Kabel und gegebenenfalls die Wasserschläuche vor dem Verschieben des Modules so an der Modulrückwand gesichert werden, dass sie während des Transports weder überrollt noch unter Zug geraten können.
- Das Kabel des Elektroanschlusses ist durch die Modulrückwand mit einer metallischen Verschraubung (metrisch EN) nach aussen geführt, an das ein Gerätestecker anzubringen ist.
- Weist das Anschlusskabel Quetsch- oder Schnittverletzungen auf, so darf das Modul nicht mehr in Betrieb genommen werden, bevor das Kabel ersetzt wurde.
- Beim Ersatz des Anschlusskabels ist darauf zu achten, dass das Ersatzkabel bzgl. der Zahl und dem Querschnitt der Leiter und in der Länge dem Originalkabel entspricht. Zusätzlich muss der Kabel Typ für den Einsatz in Grossküchen (Temperatur, Ölbeständigkeit) zugelassen sein. Die Zulentlastungsklemme und die Verschraubung sind wieder so zu montieren, dass die Funktion der Zulentlastung und Wasserdichtheit des Modules wieder gewährleistet ist.
- Die Herdmodule werden mit montierten Rollen (2 nicht drehbare Bockrollen und 2 Lenkrollen) geliefert. Die Arretierungen an den Lenkrollen sind periodisch auf Verschmutzung und auf Funktionsfähigkeit zu überprüfen. Zusätzlich ist der feste Sitz der Rollen am Rahmen sicherzustellen.
- Das Modul darf nie mit flüssigkeitsgefülltem Koch- oder Bratraum bzw. mit gefüllten Töpfen auf dem Herd bewegt werden. Es besteht akute Verbrühungsgefahr. Es ist vorgängig das Volumen zu entleeren und abzuwarten bis es abgekühlt ist bzw. es sind die Töpfe vom Herd zu nehmen.
- Der Stecker darf erst aus der Steckdose gezogen werden, nachdem das Modul ausgeschaltet worden ist. Den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose ziehen, oder das Modul an dem Kabel ziehen!
- Da die Module ein hohes Gewicht besitzen, ist bei ihrem Bewegen mit grosser Sorgfalt und Voraussicht vorzugehen! Achten Sie insbesondere bei Strecken mit Gefälle darauf, dass keine Personen und Gegenstände im Weg stehen und bewegen Sie das Modul zusammen mit einer zweiten Person.

## 5 Reinigung und Unterhalt

Die Herdmodule dürfen mithilfe eines Wasserschlauchs abgewaschen, nicht aber mit einem Hochdruckreiniger abgespritzt werden.

### 5.1 Reinigung und Unterhalt der Herdmodule

#### 5.1.1 Ceran-Kochfeld

- Warten Sie mit der Reinigung, bis sich das Ceran-Kochfeld weitgehend abgekühlt hat. Im nur mässig warmen Zustand lässt sich die Platte gut reinigen.
- Wir empfehlen, stärkere Verschmutzungen (z.B. durch Überkochen) nach jedem Kochvorgang zu entfernen. Verwenden Sie bitte nur ein flüssiges Spezialreinigungsmittel. Scheuernde oder kratzende Putzmittel sind unbedingt zu vermeiden. Kalkablagerungen können mit Zitronensaft oder Essig entfernt werden. Vor erneuter Inbetriebnahme ist das Ceran-Kochfeld gründlich abzuspülen.
- Zucker und alle Zuckermassen oder auch Plastikgegenstände, welche auf dem heissen Ceran-Kochfeld schmelzen, müssen sofort mit einem Rasierklingschaber noch in heissem Zustand entfernt werden. Danach muss die Kochzone gründlich gereinigt werden. Es besteht sonst die Gefahr, dass sich diese Materialien festsetzen und die Glasoberfläche beschädigen.
- Sobald in dem Ceran-Kochfeld ein Riss sichtbar wird, ist das Herdmodul sofort vom Versorgungsnetz zu trennen.

#### 5.1.2 Grill / Griddle

- Während des Betriebes kann die Grill- bzw. Griddleplatte mit einem Schaber oder einer Grillbürste gereinigt werden, wobei Brat- und Ölrückstände erst in den frontseitigen Kanal und von dort in die Auffangschublade gestreift werden.
- Im kalten Zustand wird der Grill beziehungsweise der Griddle mit einer Bürste und einem Lappen gereinigt.
- Bei längerem Nichtgebrauch den Grill bzw. Griddle mit einem Lappen leicht einölen.

#### 5.1.3 Stahlplattenherd

- Bei der Reinigung von festgebrannten Essensrückständen auf der Stahlplatte sollte von der Anwendung aggressiver chemischer Reinigungssubstanzen dringend abgesehen werden, da auch nach gründlichem Abspülen Reste auf der Platte verbleiben und bei den dort herrschenden hohen Temperaturen zu Rosterscheinungen führen können. Stattdessen kann ein handelsüblicher Metallschaber verwendet werden.

#### 5.1.4 Mobile Herdmodule

- Bei der Reinigung des mobilen Herdmoduls darf der Stecker weder in Wasser getaucht noch abgespritzt werden. Nach der Reinigung ist der Stecker zu trocknen.