

# Bedienungsanleitung

## Apparate Serie 2300



Originalanleitung  
 Notice originale  
 Original instructions



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



Datum	06.12.2024
Ersetzt	08.08.2022
Verfasser	VAE
PL	KOM
Verantwortlich	VAE
Dok-Nr.	X101923D
Revision	3
Seiten	31

# 1 Sicherheitshinweise



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

## 1.1 Allgemein

Das Aufstellen, Anschliessen und die erstmalige Inbetriebnahme des Apparates darf nur durch **konzessionierte Fachleute** und von **ELRO autorisiertem Personal** erfolgen. Vorgängig ist zwingend die **Montage- und Inbetriebnahmeanleitung** zu lesen.

Bei unvorsichtiger Handhabung besteht Verbrennungs- oder Verbrühungsgefahr durch:

- ⇒ heisse Oberflächen
- ⇒ austretenden Dampf
- ⇒ überschwappendes Kochgut



Bei Fehlfunktion oder Beschädigung darf der Apparat nicht unter Druck gesetzt werden.



Der Apparat darf nicht als Fritteuse benutzt werden ⇒ Brandgefahr!



Auslaufhahn nicht öffnen, bis der Druck auf annähernd atmosphärischen Druck abgefallen ist.



Vorsicht heisse Oberfläche!



Vorsicht heisse Oberfläche die berührt werden muss!  
Bedienen Sie Bedienelemente an den dafür vorgesehenen Griffen.



Vorsicht austretender Dampf!



Bei sämtlichen Apparateöffnungen kann Dampf austreten.



Vorsicht Klemm- oder Quetschgefahr!



Der Apparat ist unter Aufsicht zu betreiben. Eine Ausnahme sind Betriebsarten mit „feuchter Hitze“ und „Niedertemperaturlangzeitgaren über Nacht“.



Der Apparat kann bei nicht beabsichtigten Funktionen über den Ausschaltknopf  unten links ausgeschaltet werden.

Mobiler Apparat darf in gefülltem Zustand nicht bewegt werden.

Sicherheitseinrichtungen sind in regelmässigen Abständen durch den ELRO Kundendienst auf deren ordnungsgemässe Funktion zu prüfen.

Füllmarken  
beachten!



Schwimmend  
Backen<sup>\*)</sup>



Bei unsachgemäßem Gebrauch (Einfüllen von Kochgut über die max. Füllmarken  oder bei Wallstufen im Fortkochbereich) besteht Verbrühungsgefahr durch austretendes Kochgut. Beachten Sie in der Betriebsart schwimmend Backen<sup>\*)</sup> die min. und max. Fettstofffüllmarken. Füllen Sie beim Unterschreiten der min. Fettstofffüllmarke Fettstoff nach, um eine Brandgefahr zu vermeiden. Im Garraum sind die Markierungen eingeprägt. Diese bedeuten:

-  max. Füllmarke
-  max. Fettstofffüllmarke<sup>\*)</sup>
-  min. Fettstofffüllmarke<sup>\*)</sup>

Halten Sie beim Aufstellen des Apparates einen min. Abstand von 900mm zu Geräten die Wasser beinhalten ein. Wenn dies nicht möglich ist, ist eine Spritzschutzeinrichtung von mindestens 350mm Höhe zu installieren.

Geben Sie niemals Wasser in heißen Fettstoff! Dieser kann sich sofort entzünden ⇒ Brandgefahr!

Verwenden Sie nur Feuerlöscheinrichtungen mit Herstellernachweis für deren Eignung zum Löschen von Speiseöl- und Speisefettbränden.

Schwimmend backen<sup>\*)</sup>: Schliessen Sie den Apparatedeckel in dieser Betriebsart nie! Falls der Deckel dennoch geschlossen ist, achten Sie beim Öffnen darauf, dass heiße Fett- Öldämpfe austreten! Brandgefahr!

Fettstoff ist bei Kippapparaten über den ELRO Auslaufhahn in erkaltetem Zustand zu entleeren!

Gefahr von überschwappendem Fettstoff. Senken/Heben Sie Körbe langsam.

Brandgefahr! Verwenden Sie frischen Fettstoff. Bei altem Fettstoff ist der Zündpunkt niedriger und das Überschäumen wird begünstigt.

Zu nasse und zu grosse Mengen Nahrungsmittel haben Einfluss auf das Aufschäumen des Fettstoffs ⇒ Verbrennungsgefahr! Durch Beigabe von wasserhaltigem Kochgut entstehen starke Fettspritzer.

Diese Betriebsarten Autolift, Autolift-Pastamat, Autolift-Frittomat eignet sich für den Chargenbetrieb. Bestücken Sie die Korhalterung mit entsprechenden Körben und

betätigen Sie . Die Körbe werden in den Garraum abgesenkt, die eingestellte Zeit beginnt abzulaufen.

 **VORSICHT**

Nach Ablauf der vorgegebenen Zeit hebt der Autolift die Körbe aus dem Garraum. Danach ertönt das Signalhorn, die Prozesszustandsanzeige blinkt.

High-speed: Verbrühung durch Dampf! Betätigen Sie während dem Be- oder Entladen des Garraums niemals . Öffnen Sie während dem Prozess niemals den Deckel.

 **VORSICHT**

Es dürfen nur neue, der Apparatelieferung beigelegte, abnehmbare Schlauchsätze zum Anschluss an die Wasserversorgungsanlage verwendet werden. Alte bereits benutzte Schlauchsätze dürfen nicht wiederverwendet werden.

 **VORSICHT**

Um eine Gefährdung durch ein unbeabsichtigtes Rücksetzen des Schutztemperaturbegrenzers zu vermeiden, darf der Apparat nicht über eine externe Schaltvorrichtung wie beispielsweise eine Zeitschaltuhr versorgt werden, oder mit einem Stromkreis verbunden sein, der regelmässig durch eine Einrichtung ein- und ausgeschaltet wird.



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



Heizen Sie den Apparat trocken auf (Vorheizen). Geben Sie den Fettstoff nach Erreichen der SOLL-Temperatur bei. Vor dem ersten Bratvorgang muss die ganze Bratfläche mit Fettstoff bedeckt sein.



Beste Bratresultate erzielen Sie, wenn Sie die Bestückung der Bratfläche von der Mitte nach Aussen vornehmen.



Würzen Sie das Gargut erst nach dem Bratvorgang



Die Betriebsart High-speed<sup>\*)</sup> eignet sich zum Aufbereiten von Speisekomponenten. Die Funktion High-speed als Option steigert die Produktionsleistung

## 1.2 Hersteller

**E L R O**

Wohlerstrasse 47  
CH-5620 Bremgarten  
[www.elro.ch](http://www.elro.ch)

## 1.3 ELRO Kundendienst



+41 (0)56 648 94 11



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

# Inhaltsverzeichnis

Seite

<b>1</b>	<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>2</b>
1.1	Allgemein.....	2
1.2	Hersteller .....	4
1.3	ELRO Kundendienst .....	4
<b>2</b>	<b>ELRO Apparate Serie 2300</b> .....	<b>7</b>
2.1	Anwendungsbereich.....	7
2.1.1	Bestimmungsgemäße Verwendung.....	7
2.1.2	Nicht bestimmungsgemäße Verwendung.....	7
2.1.3	Emissionen von Lärm.....	7
2.1.4	IP-Code .....	7
<b>3</b>	<b>Apparateübersicht</b> .....	<b>8</b>
<b>4</b>	<b>ELRO Quick Cook Select QCS</b> .....	<b>10</b>
4.1	Hauptmenü – Betriebsarten – Arbeits- und Einstellbereiche .....	10
4.1.1	Arbeiten mit dem QCS .....	11
4.1.2	Temperatur.....	12
4.1.3	 Zeit .....	12
4.1.4	   Wallstufen – Betriebsart Kochen .....	12
4.1.5	 Optitherm.....	12
4.1.6	 Startzeit.....	13
4.1.7	 WDS Wasserdosiersystem*).....	13
4.1.8	 Kerntemperatur*).....	13
4.1.9	 Autolift*) – Autolift Fritomat*) – Autolift Pastamat*) .....	13
4.1.10	Vorgehensweise Vitaldruckgaren mit/ohne High-speed*) .....	14
4.1.10.1	Abbrechen Druckkoch Prozess.....	14
4.1.10.2	Druckkoch-Prozesse in Chargen .....	14
4.2	 Grundzubereitungsarten im ELRO QCS Kochbuch.....	15
4.2.1	Erstellen, Editieren und Speichern von Kochprogrammen .....	15
4.3	Chef to Chef .....	17
4.3.1	Langzeitgaren über Nacht.....	17
4.3.2	Kochen mit Optitherm .....	17
4.3.3	Richtwerte Garzeiten.....	18
4.3.4	Produktionsleistung .....	19
4.4	ELRO Auslaufhahn*).....	20
4.4.1	Reinigung .....	20
4.4.2	Wartung.....	20
4.5	ELRO Mehrfunktionenventil*).....	21
4.5.1	Reinigung .....	21
4.5.2	Wartung.....	21
4.6	ELRO Sicherheitsverschluss*).....	22
4.6.1	Reinigung .....	22
4.6.2	Wartung.....	22
4.7	 Autolift*).....	23
4.7.1	Chargen.....	23
4.8	Hebe-/Senkvorrichtung*).....	24
4.8.1	Reinigung .....	24
4.8.2	Wartung.....	24
4.9	Kippung*).....	25
4.10	ELRO PMS, Power Management System .....	25
4.11	Bauseitige Leistungsoptimierungsanlage LBS*).....	25
4.12	Mobiler Apparat*) .....	26
4.12.1	Aufstellen.....	26

4.12.2	Anschliessen .....	26
4.12.3	Abbau .....	26
4.12.4	Reinigung .....	26
4.12.5	Wartung.....	26
4.13	Filterüberwachung <sup>*)</sup> .....	27
4.13.1	Werkseinstellung Filter .....	27
<b>5</b>	<b>Reinigung</b> .....	<b>27</b>
5.1	ELRO High Pressure Cleaning HPC .....	27
5.2	Längerer Nichtgebrauch.....	27
<b>6</b>	 <b>Kontakt</b>  <b>Information</b>  <b>Einstellungen</b> .....	<b>28</b>
6.1	Kontakt - SW und HW, Softwareschlüssel .....	28
6.2	 Information - Apparateinformationen .....	28
6.3	Einstellungen – Benutzercode .....	29
6.3.1	 Vorheizen .....	29
6.3.2	Signalhorn .....	29
<b>7</b>	<b>Wartung</b> .....	<b>30</b>
7.1	Filterkapazität .....	30
7.1.1.1	Filterwechsel .....	30
7.2	Water Dosing System WDS <sup>*)</sup> kalibrieren.....	31
7.3	Fehlermeldungen .....	31
7.3.1	Fehlersuche, Fehlerzustandsdiagnose und Reparatur .....	31

<sup>\*)</sup> Optionen

## 2 ELRO Apparate Serie 2300

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf eines ELRO Apparates der Serie 2300.

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. Optionen sind in dieser Anleitung mit der Fussnote \*) versehen.

### 2.1 Anwendungsbereich

Dieser Apparat ist 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

Der ELRO Apparat der Serie 2300 ist für die Zubereitung und Verarbeitung von Lebensmitteln bestimmt. Er wird als moderner Universalkochapparat zum vorteilhaften

- ⇒ Braten\*)
- ⇒ Überdruckgaren\*)
- ⇒ Gleichdruckgaren
- ⇒ Dämpfen
- ⇒ Schwimmend Backen\*)

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

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

#### 2.1.2 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.

Dieser 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.

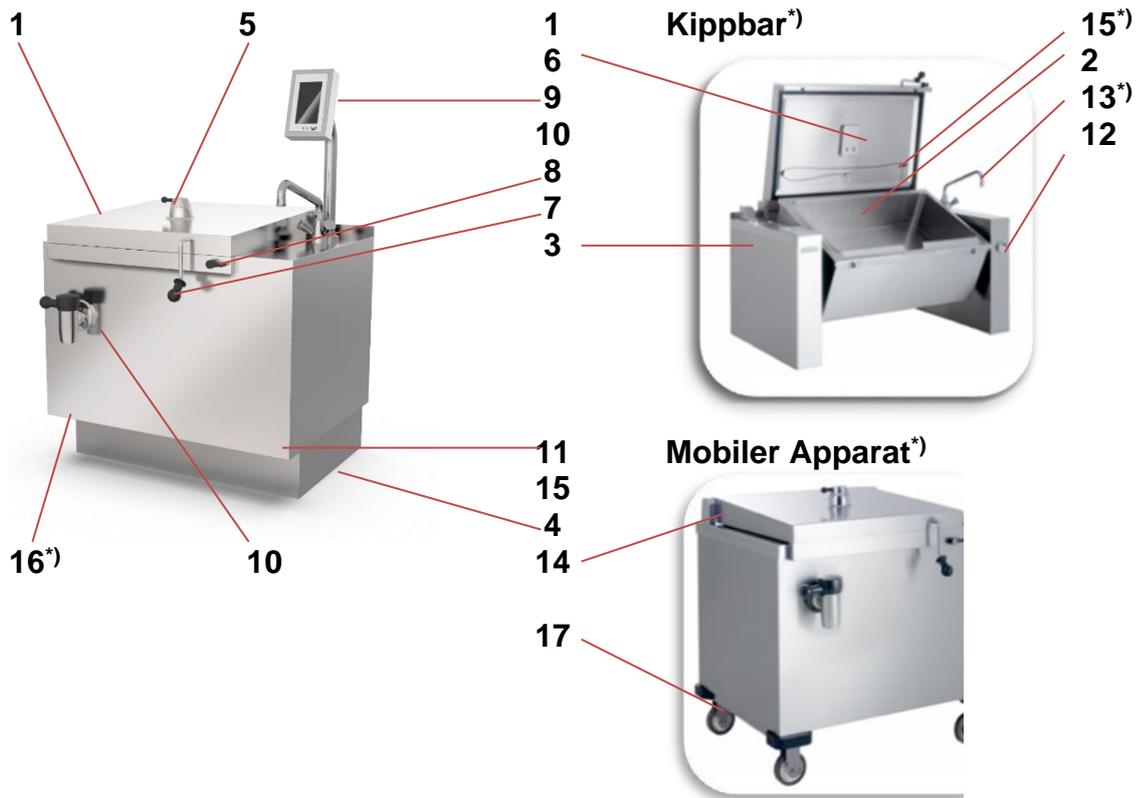
#### 2.1.3 Emissionen von Lärm

Dieser Apparat ist ein technisches Arbeitsmittel, welches keinen Lärm verursacht oder in Sonderfällen den Lärmpegel von 70 dB (A) nicht überschreitet.

#### 2.1.4 IP-Code

Die Apparate der Serie 2300 weisen einen IP-Code IPX6 und IPX9 auf und sind Hochdruckreiniger geeignet. Beachten Sie, dass sich in einer Küche Apparate befinden können, die einen tieferen IP-Code aufweisen und beim Gebrauch eines Hochdruckreinigers Schaden nehmen können.

### 3 Apparateübersicht



- 1. Apparatedeckel
- 2. Garraum/Garraum
- 3. Konsole
- 4. Sockel
- 5. ELRO Mehrfunktionventil<sup>\*)</sup>
- 6. Prallblech<sup>\*)</sup>
- 7. Deckelgriff
- 8. Bediengriff ELRO Sicherheitsverschluss<sup>\*)</sup>
- 9. Display Steuerung 90
- 10. ELRO Auslaufhahn, bei kippbar Option<sup>\*)</sup>
- 11. Apparatenummer eingraviert (5-stellig)
- 12. Bedienung für Kippung<sup>\*)</sup>
- 13. Aufbaumischbatterie<sup>\*)</sup>/WDS Water Dosing System<sup>\*)</sup>
- 14. Hygienescharnier
- 15. Kerntemperaturfühler<sup>\*)</sup>
- 16. Sicherheitsventil<sup>\*)</sup> (DBGNI und M-DBGNI)
- 17. Lenk- und Bockrollen <sup>\*)</sup>
- 18. Autolift (Pastamat; Fritomat)<sup>\*)</sup>
- 19. Hebe-/Senkvorrichtung<sup>\*)</sup>



\*) Optionen

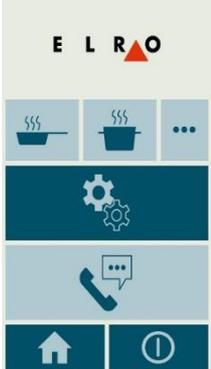
## 4 ELRO Quick Cook Select QCS

Die Bedienung mit ELRO QCS ermöglicht einfachste Bedienung und Reproduzierbarkeit. Sie bedienen den Apparat mit Hilfe eines farbigen Touch Display der Steuerung 90. Sie können die Speisen mit Betriebsarten, oder mit Unterstützung von Kochprogrammen zubereiten. Individualisieren Sie die Steuerung nach ihren Bedürfnissen und Gewohnheiten.

Hinterlegen Sie ihre bevorzugten Temperaturen, aktivieren Sie beim Einschalten der Steuerung das automatische Vorheizen in der Betriebsart Braten. Erstellen Sie ihre eigenen Kochprogramme.

### 4.1 Hauptmenü – Betriebsarten – Arbeits- und Einstellbereiche

Bei der erstmaligen Inbetriebnahme des Apparates sind Sie in der Betriebsart Braten<sup>\*)</sup> oder Kochen. Durch Antippen des Symbols  gelangen Sie ins Hauptmenü.

	HAUPTMENÜ			WEITERE	
		Braten <sup>*)</sup> 30°-250°C			
		Kochen 30°C-Siedepunkt			Druckgaren <sup>*)</sup> 103°C-106°C
		Weitere			High-speed <sup>*)</sup> kein
		Einstellungen			Schwimmend backen <sup>*)</sup> 30°-190°C
		Kontakt			Kochbuch
		Hauptmenü			Zurück
		Ausschalten			
					<sup>*)</sup> Option

## 4.1.1 Arbeiten mit dem QCS

Die Philosophie des QCS Touch ist intuitiv und in allen Betriebsarten dieselbe. Je nach Ausstattung / Optionen des Apparates, stehen verschiedene Funktionen zur Verfügung.

Einstellen / Ändern Einstellungen

-Temperatur / Wallstufe / Zeit /

Vorheizen / Signalhorn

Optionen

-WDS<sup>\*)</sup> / Pastamat<sup>\*)</sup> / Startzeit /

Kerntemperatur<sup>\*)</sup>

**Einstellbereich**



**Optitherm  
Wallstufen**



**Optitherm  
Kochen**



**Tastatursperre**



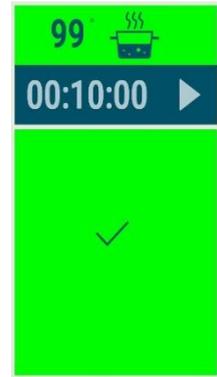
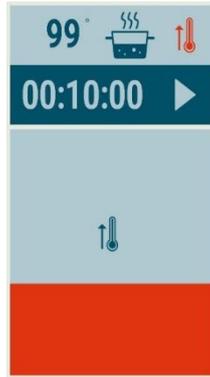
**Tastatursperre:**  
In den Einstellungen können Sie definieren, ob Sie die Tastatursperre aktivieren wollen und nach welcher Zeit dies passieren soll.

**Aufheizen:**

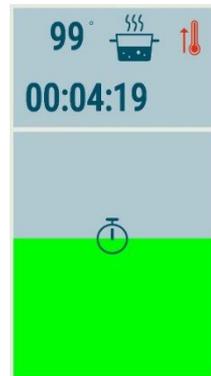
Der Balken zeigt den Fortschritt des Aufheizens. Vor Erreichen der eingestellten Temperatur wechselt der Balken von **ROT** auf **GRÜN**.

Wenn die Temperatur erreicht ist, blinkt das Display und das Signal ertönt (sofern in den Einstellungen nicht deaktiviert)

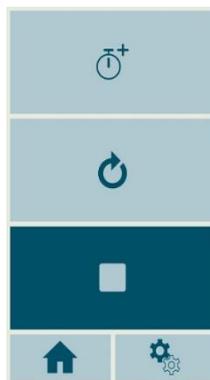
**Aufheizen**



**Prozess bereit, drücken Sie zum Starten**



**Prozessende**



Zeit hinzufügen

Am Prozessende  
Zeit hinzufügen

Wiederholen

Am Prozessende  
Prozess  
wiederholen

Stopp

Prozess stoppen

Hauptmenü

Einstellungen

## 4.1.2 Temperatur



- Vorgabetemperatur hinzufügen
- Keypad, geben Sie die gewünschte Temperatur ein
- Löschen der Eingabe
- Zurück zu den Vorgabetemperaturen
- Bestätigen / Übernehmen

Wenn Sie eine Temperatur hinzufügen wollen, drücken Sie , geben Sie die gewünschte Temperatur ein

Wenn Sie in den Vorgabetemperaturen eine Temperatur löschen oder ändern wollen, drücken Sie mit dem Finger ca. 3 Sekunden auf die zu ändernde Temperatur. Drücken Sie und , oder geben Sie eine neue Temperatur ein.

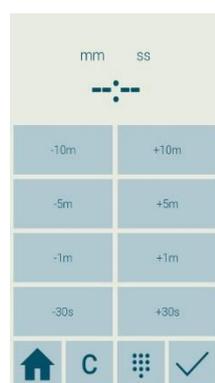
und bestätigen Sie diese durch .

Wenn Sie nicht mit den Vorgabetemperaturen arbeiten wollen, können Sie die gewünschte Temperatur mit Keypad eingeben . Durch betätigen von wird die eingegebene Temperatur übernommen.

## 4.1.3 Zeit

--:--:-- bedeutet Dauerbetrieb, betätigen Sie und .

Vorgabezeiten



Keypad



Bei der Zeit können Sie wählen zwischen Vorgabezeiten (+/-), oder dem Keypad. Bestätigen Sie mit

## 4.1.4 Wallstufen – Betriebsart Kochen

Wählen Sie in der Betriebsart Kochen bei Siedetemperatur, folgende Wallstufen (Kochintensität):

wenig – mittel – stark

## 4.1.5 Optitherm

Wählen Sie in der Betriebsart Kochen die Funktion Optitherm, wenn Sie das Anbrennen von heiklen Speisen (z.B. Milch, Milchreis, Polenta, Fondue) verhindern wollen.

#### 4.1.6 Startzeit

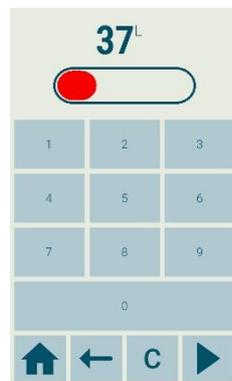
Geben Sie an, um welche Uhrzeit der Apparat aufheizen muss.

#### 4.1.7 WDS Wasserdosiersystem<sup>\*)</sup>

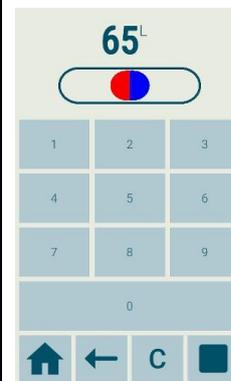
Kaltwasser  
Eingabe über vorgegebene  
Füllmengen



Warmwasser  
Individuelle Eingabe



Mischwasser  
Individuelle Eingabe



Stellen Sie die gewünschte Wassermenge ein. Wählen Sie zwischen Kalt-, Warm-, oder Mischwasser. Starten Sie den Wasserauslauf .

Wenn Sie den Wasserauslauf stoppen wollen, drücken Sie erneut .

#### 4.1.8 Kerntemperatur<sup>\*)</sup>

Wenn der Apparat mit einem Kerntemperaturfühler ausgestattet ist, können Sie diesen aktivieren. Anstelle der Prozesszeit wird jetzt die Kerntemperatur angezeigt. Die Eingabe der Kerntemperatur ist identisch mit der Temperatureingabe.

Der 6-Punkt Kerntemperaturfühler ermöglicht gradgenaues Garen.

⚠ Achten Sie darauf, dass Sie den Kerntemperaturfühler möglichst in der Mitte des Garguts einstechen.

#### 4.1.9 Autolift<sup>\*)</sup> – Autolift Fritomat<sup>\*)</sup> – Autolift Pastamat<sup>\*)</sup>

Prozess/Charge beendet  Sie können Prozess/Charge erneut starten 

⚠ Signalhorn inaktiv  Beachten Sie das Display.

Bestücken Sie die Korbhalterung mit Körben und betätigen Sie . Die Körbe werden in den Garraum abgesenkt, die eingestellte Zeit beginnt abzulaufen.

Nach Ablauf der Zeit hebt der Autolift die Körbe aus dem Garraum. Signalhorn ertönt und die Prozesszustandsanzeige blinkt.

## 4.1.10 Vorgehensweise Vitaldruckgaren mit/ohne High-speed\*)



1. Setzen Sie das Bodenblech  ein, Schalten Sie die Steuerung ein. Wählen Sie im Hauptbildschirm die Betriebsart  .
2. Geben Sie Wasser  in den Garraum (Boden 2-3cm bedecken), bei High-speed unterhalb des Ventils
3. ohne Speed Apparat kalt =>   
mit Speed  Apparat kalt => Option High-speed  und starten   
Tipp: Beim Vorheizen den Deckel schliessen, jedoch mit geöffnetem ELRO Mehrfunktionventil



4. Signalhorn ertönt (sofern nicht deaktiviert) - Display blinkt grün
5. Quittieren Sie diese Meldung durch Antippen des Displays
6. Verteilen Sie die zu garenden Produkte in gelochten GN-Körben 1/1-150
7.  Bei klein geschnittenen TK- oder Frischprodukten eignen sich GN-Körbe 1/1-100
8. Hängen Sie die GN-Körbe in den Garraum, oder stellen Sie diese auf das Bodenblech
9. Kontrollieren Sie, dass das Prallblech korrekt angebracht ist.

Schliessen Sie den Apparatedeckel mit geöffnetem ELRO Mehrfunktionventil



10. Verriegeln Sie den Sicherheitsverschluss => OFFEN  / ZU   

11. Schliessen Sie das ELRO Mehrfunktionventil
12. Starten Sie den Prozess 
13. Signalstift hebt sich aus dem ELRO Mehrfunktionventil sobald sich Druck im Garraum aufgebaut hat  

14. Am Ende des Druckgarprozesses wird die Deckelkühlung aktiviert. Der Druck im Garraum baut sich ab  

15. Signalhorn ertönt (sofern nicht deaktiviert) – Display blinkt grün
16. Quittieren Sie diese Meldung durch Antippen des Displays

 **VORSICHT**

Es kann vorkommen, dass beim Nachdämpfen die Deckelkühlung erneut in Betrieb gesetzt wird.

17. Öffnen Sie das ELRO Mehrfunktionventil **langsam** . Der rote Signalstift senkt sich im ELRO Mehrfunktionventil. Der Garraum wird entlüftet, der Restdruck abgebaut.

18. Öffnen Sie den Sicherheitsverschluss => ZU  / OFFEN   
öffnen Sie anschliessend den Apparatedeckel

 **VORSICHT**

Öffnen Sie den Deckel nur einige Zentimeter. Kochgut kann überschäumen. Ist dies der Fall, schliessen Sie den Deckel und warten Sie, bis sich der Schaum gesetzt hat.

### 4.1.10.1 Abbrechen Druckkoch Prozess

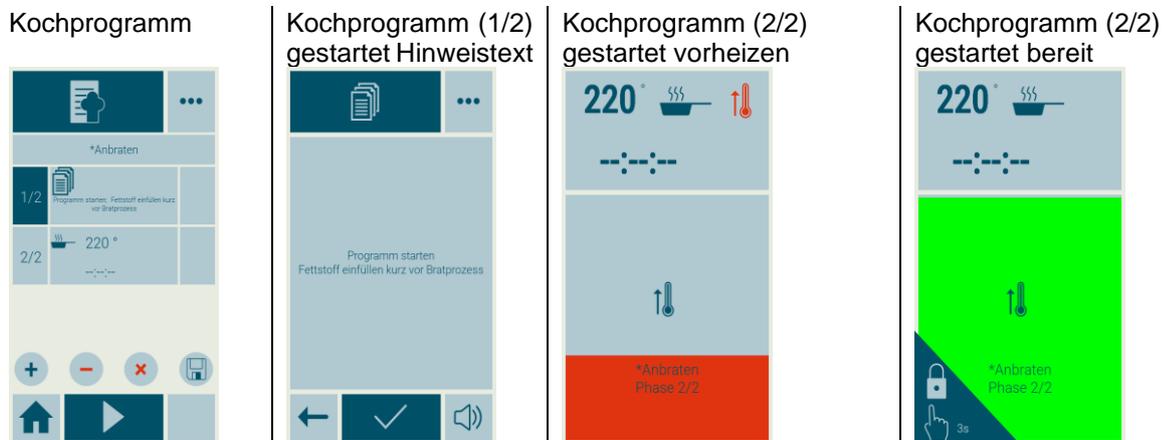
Tippen Sie auf das Display. So gelangen Sie zu den eingestellten Prozessdaten. Betätigen Sie während des Druckgarprozesses die Deckelkühlung , oder  der Prozess wird abgebrochen.

### 4.1.10.2 Druckkoch-Prozesse in Chargen

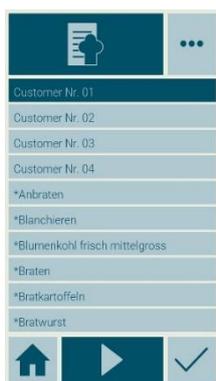
Kontrollieren Sie zwischen den Chargen, ob sich genügend Wasser im Garraum befindet.

## 4.2 Grundzubereitungsarten im ELRO QCS Kochbuch

Im ELRO QCS Kochbuch finden Sie Grundzubereitungsarten mit vordefinierten, prozesssicheren Werten, die optimale Kochergebnisse garantieren. Diese Fixkochprogramme erkennen Sie an dem \* vor dem Kochprogrammnamen. Sie können diese Fixkochprogramme als Basis für eigene Kochprogramme verwenden. Ändern Sie die Einstellungen (Temperatur, Zeit, Optionen, Phasen etc.) und speichern Sie das Kochprogramm unter neuem Namen.



Hier können Sie im Kochbuch Kochprogramme ändern, erstellen und speichern.



Kochprogrammen,  
alphabetisch geordnet



Kochprogrammname

Phase 1/2 (Hinweistext)

Phase 2/2 (Braten)

Erstellen, Editieren, Speichern

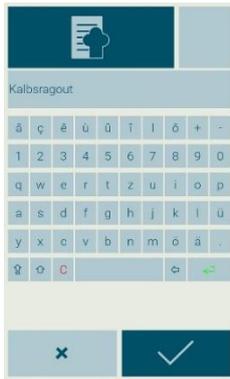
### 4.2.1 Erstellen, Editieren und Speichern von Kochprogrammen

Wählen Sie ein bestehendes Kochprogramm aus. Nehmen Sie die gewünschten Änderungen in den einzelnen Kochphasen vor.

- Kochphase oder Hinweistext hinzufügen
- Kochphase / Hinweistext löschen
- Kochprogramm löschen



Um die Änderungen zu speichern, oder Kochprogramme zu löschen, benötigen Sie den entsprechenden Benutzercode. Lesen Sie das Kapitel «Einstellungen – Benutzercode» in dieser Anleitung.



Wenn Sie das Kochprogramm speichern wollen, betätigen Sie  betätigen, werden Sie gefragt, ob Sie die Änderungen speichern wollen.

Geben Sie den gewünschten Programmnamen über die Tastatur ein und bestätigen Sie mit .

## 4.3 Chef to Chef

Besuchen Sie unsere Homepage [www.ELRO.ch](http://www.ELRO.ch). In der Rubrik Chef to Chef finden Sie Tipps und Informationen aus der Praxis.

### 4.3.1 Langzeitgaren über Nacht

Viele Produkte eignen sich für ein Langzeitgaren über Nacht. Damit steigern Sie die Produktionsleistung, senken Energiekosten, verbessern die Produktqualität, verringern den Gargewichtsverlust und gewinnen Zeit!

#### **Siedfleisch, Tafelspitz etc.**

Fleisch kurz blanchieren, mit frischem Wasser überdecken.

Wurzelgemüse begeben. ⚠ **Achtung kein Salz begeben** (Fleisch wird rot)! Deckel schliessen  
Fixkochprogramm **\*Langzeitgaren über Nacht**.

Prozess starten 

#### **Rinderbraten, Schmorbraten etc.**

Fleisch anbraten, Sauce ziehen mit Fond überdecken, Deckel schliessen.

Fixkochprogramm **\*Langzeitgaren über Nacht**.

Prozess starten 

#### **Brühen, Fonds und Grundsaucen**

Brühen oder Grundsaucen ansetzen. ⚠ Knochen etc. in GN Körbe verteilen, erleichtert am nächsten Tag das Entnehmen. Saucen, Brühen aufkochen, abschäumen, abfetten.

Fixkochprogramm **\*Langzeitgaren über Nacht**

Temperatur auf 90°C einstellen, Prozess starten 

### 4.3.2 Kochen mit Optitherm

Mit dickflüssigen, pastösen und schwierig zu erwärmenden Speisen erreichen Sie optimale Ergebnisse. Optitherm verhindert das Ansetzen/Anbrennen am Garraumboden.

#### **Polenta, Milchreis, Griessbrei etc.**

Fixkochprogramm **\*Sieden**.

Sieden 98°C mit Optitherm , Signalhorn.

Flüssigkeit (Milch, Brühe etc.) begeben.

Prozess starten . Vor dem Siedepunkt ertönt Signalhorn, quittieren.

Kochwallstufe , Prozess starten .

Flüssigkeit umrühren und schnell zum Kochen bringen. Polenta, Milchreis oder Griess begeben, gut umrühren.

 Prozess stoppen, Temperatur auf 94°C und Garzeit auf 30-40 Minuten stellen, Prozess starten .

#### **Creme/Pudding**

Fixkochprogramm **\*Sieden**.

Sieden 98°C mit Optitherm  (blinkt wenn im Eingriff), Signalhorn.

Flüssigkeit (Milch ohne Zucker) begeben, Prozess starten . Vor dem Siedepunkt ertönt Signalhorn, quittieren durch antippen des Touchscreen.

Kochwallstufe , Prozess starten .

Milch unter ständigem Rühren schnell zum Kochen bringen.

Das angerührte Cremepulver mit Zucker begeben, kurz ziehen lassen ⚠ nicht mehr Kochen lassen.

 Prozess stoppen und Creme/Pudding sofort abfüllen.

### 4.3.3 Richtwerte Garzeiten

Im ELRO Druckgarbräsière lassen sich ohne weiteres verschiedene Gemüse miteinander dämpfen, ohne dass geschmackliche Übertragungen auftreten. Die Temperaturen variieren je nach Beschickungsmenge und Zustand des Produkts (Frisch- oder Tiefkühlprodukt TK). ☺ Bei TK-Gemüse halbieren sich die Garzeiten. Die Bedürfnisse in der Altersverpflegung und der Restauration an das Gargut sind unterschiedlich.

<b>Braten</b>		Temperatur [°C]
Fleisch anbraten (Geschnetzeltes, Ragout, Schmorbraten, Bolognaise)		220 - 250
Koteletten, Fleischrouladen, Steaks, Schnitzel, Kalbshaxen		180 - 220
Fischfilets		175 - 190
Pfannkuchen		190 - 200
Teigwaren, Spätzle, Knöpfli, Schupfnudeln		200 - 220
Griess, Mais- Plätzli (Galetten)		130 - 180
Bratwürste		160 - 225
Bratkartoffeln, Rösti		220 - 230
Spiegeleier		130 - 150
<b>Frischgemüse Vitaldruckgaren</b>	Altersverpflegung [Min]	Restauration [Min]
Salzkartoffeln in Würfel geschnitten	10 - 15	6 - 8
Kartoffeln ganz, in der Schale (je nach Grösse)	20 - 30	12 - 20
Blumenkohl Röschen	6 - 10	3 - 5
Karotten ganz	10 - 15	8 - 10
Karotten geschnitten	5 - 10	3 - 5
Kohlrabi geschnitten	5 - 10	3 - 5
Sellerie geschnitten	5 - 8	3 - 5
Randen ganz (Rote Beete)	50 - 70	30 - 50
Kabis und Kohl (Wirsing)	15 - 20	10 - 15
Bohnen grün	5 - 10	3 - 5
Fenchel ganz	20 - 30	15 - 30
Fenchel geschnitten	8 - 12	5 - 8
Bruxeller Chicorée ganz	15 - 20	10 - 15
<b>Schmorgerichte Vitaldruckgaren</b>	Altersverpflegung [Min]	Restauration [Min]
Rindsragout	45 - 55	30 - 40
Kalbshaxen geschnitten	30 - 45	25 - 35
Kalbfleischrouladen	20 - 30	15 - 20
Kalbsgeschnetzeltes 2. Qualität	15 - 20	10 - 15
Truthahn-Goulasch	15 - 25	15 - 20
Rindsaftschnitzel	25 - 40	25 - 35
Rindschmorbraten	75 - 90	60 - 90
Rehragout	30 - 45	25 - 35
Schweinebraten (Nacken)	60 - 90	60 - 75
Schweineragout	30 - 45	25 - 30
Kalbsschulter	60 - 80	50 - 65
Hähnchen Keulen	25 - 35	15 - 25
Lammhaxen geschnitten	30 - 40	25 - 30
Lammgigot	60 - 85	50 - 75
<b>Kerntemperatur Richtwerte Vitaldruckgaren</b>		Temperatur [°C]
Geflügel		75
Schweinehals		80
Schweinrücken		73
Rinderschmorbraten		90
Kalbsschulterbraten		72 - 75
Lammgigot		70 - 75
<b>Schwimmend Backen</b>		Temperatur [°C]
Kartoffelkroketten		160 - 190
Frühlingsrollen		160 - 190
Fisch, Krustentiere, Meeresfrüchte		160 - 190
Gemüse, Pilze		160 - 190
Krapfen		160 - 190
Berliner Pfannkuchen		160 - 190
Früchte		160 - 190

#### 4.3.4 Produktionsleistung

<b>Produktionsleistung Braten<sup>1)</sup></b>	Die maximale Produktionsleistung pro Stunde (z.B. Gulasch, Ragout, Geschnetzeltes)				
<b>Inhalt bis max. Füllmarke [l]</b>	<b>53<sup>1</sup> / 56<sup>2</sup></b>	<b>71<sup>1</sup> / 75<sup>2</sup></b>	<b>93<sup>1</sup> / 97<sup>2</sup></b>	<b>108<sup>1)</sup> / 113<sup>2</sup></b>	<b>142<sup>1</sup> - 147<sup>2</sup></b>
Max. Menge [kg] Pro Charge	6	10	10	15	15
Max. Produktion [Menge pro Stunde]	24	40	40	60	60

<b>Produktionsleistung Druckgaren<sup>1)</sup></b>	Die maximale Produktionsleistung pro Stunde (z.B. Kartoffeln geviertelt)				
<b>Inhalt bis max. Füllmarke [l]</b>	<b>53<sup>1</sup> / 56<sup>2</sup></b>	<b>71<sup>1</sup> / 75<sup>2</sup></b>	<b>93<sup>1</sup> / 97<sup>2</sup></b>	<b>108<sup>1)</sup> / 113<sup>2</sup></b>	<b>142<sup>1</sup> - 147<sup>2</sup></b>
Max Menge [kg pro Charge]	10	20	20	30	30
Max Produktion [Menge pro Stunde]	20	40	40	60	60

<b>Produktionsleistung Schwimmend Backen<sup>1)</sup></b>	Die maximale Produktionsleistung pro Stunde (z.B. Apfelküchlein, Frühlingsrollen)				
<b>Inhalt bis max. Füllmarke [l]</b>	<b>53<sup>3</sup> / 56<sup>4</sup></b>	<b>71<sup>1</sup> / 75<sup>2</sup></b>	<b>93<sup>1</sup> / 97<sup>2</sup></b>	<b>108<sup>1)</sup> / 113<sup>2</sup></b>	<b>142<sup>1</sup> - 147<sup>2</sup></b>
Max Menge Fettstoff	39l/34kg	52l/45kg	52l/45kg	65l/56.5kg	65l/56.5kg
Min Menge Fettstoff	17l/15kg	23l/20kg	23l/20kg	34l/29.5kg	34l/29.5kg
Max Menge [kg pro Charge]	3.5	7	7	10.5	10.5
Max Produktion [Menge pro Stunde]	14	28	28	42	42

<sup>1</sup> DBGN, M-DBGN, DBGNI, M-DBGNI, DBGNS, M-DBGNS

<sup>2</sup> DBKGN, M-DBKGN, DBKGNs, M-DBKGNs

<sup>3</sup> DBGN, M-DBGN, DBGNI, M-DBGNI, DBGNS, M-DBGNS

<sup>4</sup> DBKGN, M-DBKGN, DBKGNs, M-DBKGNs

## 4.4 ELRO Auslaufhahn<sup>\*)</sup>



Ermöglicht das vollständige Entleeren des Garraums.  
Verhindert das Befüllen des Garraumes bei unsachgemässer Montage und ungewolltes Öffnen durch Anstossen/Anfahren.  
Bei Kippbaren Apparaten ist der ELRO Auslaufhahn<sup>\*)</sup> eine Option.



**VORSICHT**

**VORSICHT**

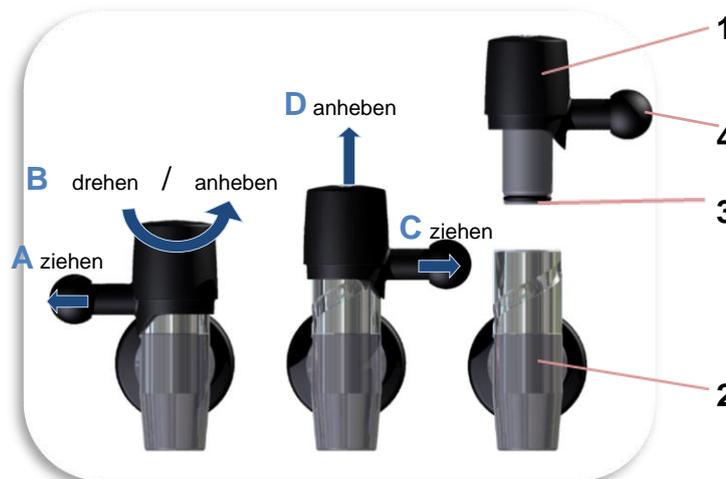
**WARNUNG**

Entnehmen Sie den Ventilkolben (1) des ELRO Auslaufhahns nur bei geöffnetem Apparatedeckel!

Der ELRO Auslaufhahn wird während dem Betrieb heiss! Verwenden Sie zur Bedienung den dafür vorgesehenen Bediengriff.

Beim Entleeren besteht Verbrühungsgefahr durch heisses Kochgut oder austretenden Dampf. Halten Sie beim Öffnen Abstand.

### 4.4.1 Reinigung



- 1 Ventilkolben
- 2 Ventilkörper
- 3 Dichtungen
- 4 Bediengriff

Reinigen Sie den Ventilkolben (1) und Ventilkörper (2) nach jedem Gebrauch mit handelsüblichen Reinigungsmitteln.

### 4.4.2 Wartung

**VORSICHT**

Prüfen Sie nach jedem Gebrauch/Reinigung

- ☞ die einwandfreie Funktion
- ☞ ob Teile Beschädigungen und
- ☞ Dichtungen (3) Risse oder Schnitte aufweisen.

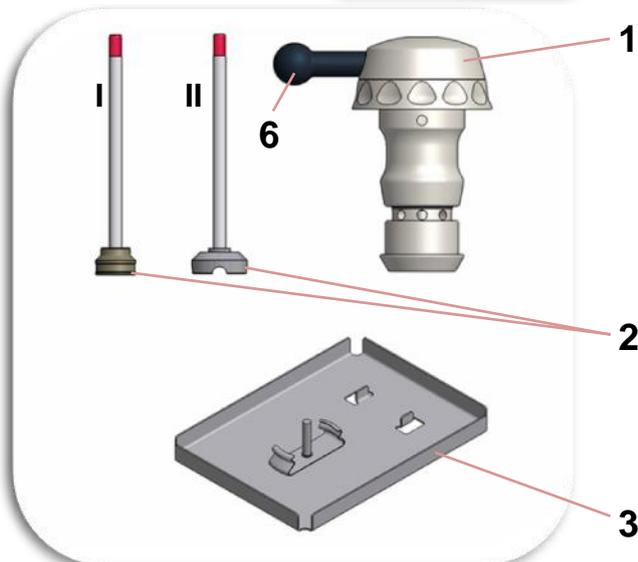
Falls die korrekte Funktion nicht gewährleistet ist, oder Teile beschädigt sind, fordern Sie den ELRO Kundendienst an.

Reiben Sie den Ventilkolben (1) mit Vaseline oder Glyzerin ein bevor Sie ihn einsetzen (mindestens einmal wöchentlich).

## 4.5 ELRO Mehrfunktionventil\*)



- 1 Ventiloberteil
- 2 Signalstift I und II
- 3 Prallblech
- 4 Apparatedeckel
- 5 Überwurfmutter
- 6 Bediengriff



**VORSICHT**

Prallblech (3) muss während dem Betrieb korrekt angebracht sein!  
Falls Sie Kochgut in Siedebeutel/Vakuumbbeutel in den Garraum geben, müssen Sie diese so platzieren, dass diese das Prallblech (3) nicht verstopfen.

**VORSICHT**

Der richtige Signalstift (2) muss eingesetzt sein!  
Signalstift I für: DGN, DGNS, DBGN-EDS, DBGNS-EDS, DBGNI-EDS  
Signalstift II für: DBGN-ED und DBKGN-ED

**WARNUNG**

Das ELRO Mehrfunktionventil wird während des Betriebes heiss. Verwenden Sie zur Bedienung den dafür vorgesehenen Bediengriff.

Das ELRO Mehrfunktionventil kann während dem Betrieb ansprechen oder manuell geöffnet werden. In beiden Fällen tritt heisser Dampf aus! Halten Sie nie den Kopf und Gliedmassen während dem Betrieb vor oder über diese Öffnung.

### 4.5.1 Reinigung

	Ventiloberteil (1)	Signalstift (2)	Prallblech (3)
Täglich		X	X
Wöchentlich	X		

Vorgehensweise:

Ventil ist im Zustand offen, Apparatedeckel (4) öffnen

Prallblech (3) abziehen, Signalstift (2) entnehmen

Apparatedeckel (4) schliessen, Ventiloberteil (1) von Überwurfmutter (5) losschrauben, Ventiloberteil (1) entnehmen

Ventiloberteil (1), Prallblech (3), Signalstift (2) unter fliessendem Wasser reinigen

Setzen Sie das ELRO Mehrfunktionventil in umgekehrter Reihenfolge zusammen

### 4.5.2 Wartung

**VORSICHT**

Kontrollieren Sie das ELRO Mehrfunktionventil regelmässig auf dessen korrekte Funktion oder ob Teile beschädigt sind. Falls dies nicht gewährleistet ist, setzen Sie den Apparat nicht mehr unter Druck. Fordern Sie umgehend den ELRO Kundendienst an.

## 4.6 ELRO Sicherheitsverschluss\*)



- 1 Deckelgriff
- 2 Bediengriff
- 3 Apparatedeckel



Apparatedeckel öffnen:

- A** Deckelgriff (1) mit der linken Hand nach unten drücken
- B** Bediengriff (2) mit der rechten Hand 90° nach unten drehen.

**⚠ VORSICHT**

Setzen Sie den Apparat bei Fehlfunktionen des ELRO Schnellverschlusses nicht unter Druck. Informieren Sie umgehend den ELRO Kundendienst. Öffnen Sie den Druckdeckel unter keinen Umständen mit Gewalt.

**⚠ VORSICHT**

Es besteht Verbrühungsgefahr! Vergewissern Sie sich vor dem Öffnen des Apparatedeckels, dass der Garraum druckfrei ist. Beachten Sie den roten Signalstift des ELRO Mehrfunktionventils.

**⚠ VORSICHT**

Öffnen Sie den Deckel nur einige Zentimeter. Kochgut kann überschäumen. Ist dies der Fall, schliessen Sie den Deckel und warten Sie, bis sich der Schaum gesetzt hat.

**⚠ VORSICHT**

Der ELRO Sicherheitsverschluss wird während dem Betrieb heiss. Verwenden Sie zur Bedienung den dafür vorgesehenen Bedien-/Deckelgriff.

**⚠ VORSICHT**

Achten Sie beim Schliessen des Apparatedeckels, dass die Flächen um den Garraum frei sind, damit beim Schliessen keine Gegenstände/Extremitäten geklemmt werden.

### 4.6.1 Reinigung

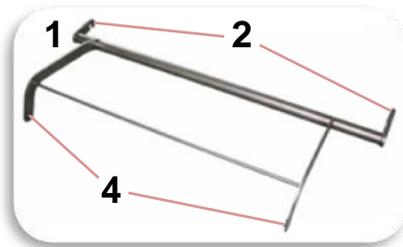
Reinigen Sie den ELRO Sicherheitsverschluss mit handelsüblichen Reinigungsmitteln. Beachten Sie den Beipackzettel für die Anwendung des Reinigungsmittels.

### 4.6.2 Wartung

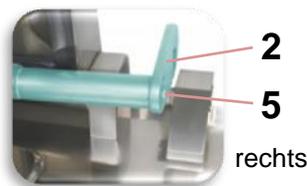
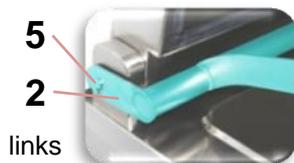
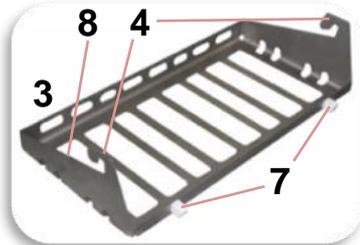
**⚠ VORSICHT**

Überprüfen Sie die einwandfreie Funktion. Ist diese nicht gewährleistet fordern Sie den ELRO Kundendienst an.

## 4.7 Autolift\*)



- 1 Gestellhalterung
- 2 Lasche Gestellhalterung
- 3 Korbhalterung
- 4 Lasche Korbhalterung
- 5 Nocken für Gestellhalterung
- 6 Nocken für Korbhalterung
- 7 Gleitführung
- 8 Kante Korbhalterung



Öffnen Sie den Apparatedeckel. Die Position Autolift ist leicht unterhalb des oberen Anschlags.  
Hängen Sie die Lasche Gestellhalterung (2) in die Nocken für Gestellhalterung (5) ein.



Halten Sie die Kanten der Korbhalterung (8) an die Nocken für Korbhalterung. Fahren Sie der Kante Korbhalterung (8) entlang, bis die Lasche Korbhalterung (4) in den Nocken für Korbhalterung (6) einhängt. Schwenken Sie die Korbhalterung (3) in den Garraum. Die Gleitführungen (7) müssen an der Garraumwand anliegen. Kontrollieren Sie, dass die Gestellhalterung (1) und die Korbhalterung (3) gut festsitzen. Bestücken Sie die Korbhalterung mit GN-Körben.

Heben oder senken Sie die GN-Körbe  in den Garraum. Stoppen Sie den Autolift, indem Sie  nochmals betätigen.

### 4.7.1 Chargen

 **VORSICHT**

 **VORSICHT**

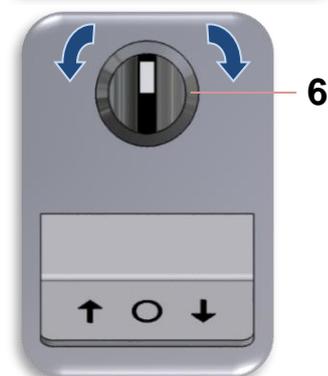
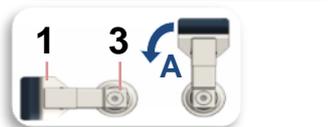
 **VORSICHT**

Betätigen Sie , der Autolift senkt die Körbe in den Garraum. Nach Ablauf der eingestellten Zeit, ertönt das Signalhorn, sofern aktiviert und das Display blinkt. Die Körbe heben sich aus dem Garraum. Während dieser Zeit ertönt in regelmässigen Abständen das Signalhorn und das Display blinkt. Es besteht Verbrennungsgefahr beim Anfassen der Autoliftkomponenten. Die GN-Körbe, Gestelle sind während und nach dem Kochbetrieb mit geeigneten Schutzmassnahmen (z.B. Handschuhe) anzufassen. Kontrollieren Sie regelmässig die Gleitführungen (7) auf Abnutzung. Stellen Sie eine starke Abnutzung fest, sollten die Gleitführungen (7) ausgewechselt werden, damit der Garraum beim nächsten Einsatz nicht zerkratzt wird. Im Bereich der beweglichen Teile des Autolifts und dem Garraum, besteht die Gefahr, dass Gliedmassen oder Gegenstände eingeklemmt werden. Vergewissern Sie sich vor jeder Betätigung, dass diese Bereiche frei sind.

## 4.8 Hebe-/Senkvorrichtung\*)



- 1 Einhängelasche
- 2 GN-Korb
- 3 Hubsäulen
- 4 Gestell für Körbe
- 5 Gleiter



**VORSICHT**

**VORSICHT**

Hubsäulen (3) mit Einhängelaschen (1) befinden sich ganz unten, die Einhängelaschen (1) sind nach Hinten geschwenkt.  
Stellen Sie das Gestell für Körbe (4) in den Tiegel. Drehen (A) Sie die Einhängelaschen (1) über den Tiegel.  
Hängen Sie die Einhängelaschen (1) durch leichtes Anheben-Ziehen (B) und Schwenken (C) im Gestell für GN-Körbe (4) ein.

Drehen Sie den Drehschalter (6) im Gegenuhrzeigersinn, (1) das Gestell hebt sich aus dem Tiegel.

Beschicken Sie das Gestell (4) mit Körben (2).

Drehen Sie den Drehschalter (6) im Uhrzeigersinn, das Gestell mit Körben (4) senkt sich in den Tiegel.

Wenn das Gestell samt Körben ganz unten ist, können Sie die Einhängelaschen (1) vom Gestell für Körbe (4) lösen.

Schwenken Sie die Einhängelaschen (1) nach hinten weg.

Starten Sie den Garprozess .

Sobald Sie den Drehschalter loslassen stoppt die Hebe-/Senkvorrichtung.

Vorsicht Klemm- oder Quetschgefahr!

Achten Sie beim Heben- und Senken des Einsatzgestells, dass der Bereich zwischen Einsatzgestell und Garraum frei ist, damit beim Heben- und Senken keine Gegenstände/Extremitäten geklemmt werden.

Es besteht Verbrennungsgefahr beim Anfassen der Körbe (2) bzw. Gestell für Körbe (4) während und nach dem Kochbetrieb. Benutzen Sie beim Be- und Entladen, Auf- und Abbau geeignete Schutzbekleidung (z.B. Handschuhe).

### 4.8.1 Reinigung

Reinigen Sie die Hebe-/Senkvorrichtung mit handelsüblichen Reinigungsmitteln. Beachten Sie den Beipackzettel für die Anwendung des Reinigungsmittels.

### 4.8.2 Wartung

**VORSICHT**

Überprüfen Sie den Tiegel auf Kratzspuren. Stellen Sie solche fest, überprüfen Sie die Gleiter (5) am Gestell für Körbe (4) auf deren Abnutzung und Informieren Sie den ELRO Kundendienst.

## 4.9 Kippung<sup>\*)</sup>

easy-tilt



easy-tilt electronic<sup>\*)</sup>



Öffnen Sie den Apparatedeckel.

Drehen Sie das Hand (1)- bzw. Drehrad (2) in die entsprechende Richtung um den Garraum zu kippen.

Wenn Sie einen Prozess starten, oder ein Prozess aktiv ist und gekippt wird und sich der Garraum nicht in der waagrechten Lage befindet, sehen Sie nebenstehende Systemmeldung.

Ein Betrieb ist erst möglich, wenn der Garraum in die waagrechte Lage gebracht wurde. Passen Sie die Kippgeschwindigkeit dem Füllstand an. Achten Sie darauf, dass die Garraumvorderkante während des Kippvorgangs nicht zusätzlich belastet wird. Es besteht Verbrühungsgefahr durch heisses Gargut.



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

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

## 4.10 ELRO PMS, Power Management System

Mit dem ELRO PMS (**P**ower **M**anagement **S**ystem) können Sie die **Energie- und Installationskosten** senken. Sie können drei bis zwölf Apparate in ein PMS einbinden. Das heisst, die Apparate teilen den festgelegten Gesamtanschlusswert unter sich auf. In einer PMS Apparategruppe ist der Anschlusswert gegenüber der maximalen Anschlussleistung, der in dieser Gruppe befindlichen Apparate, um bis 30% reduziert.

Welcher Apparat kurzzeitig mit reduziertem Anschlusswert betrieben wird (PMS aktiv), erkennen Sie an der blinkenden Temperatursymbol auf dem Display der Steuerung 90. Beachten Sie, dass mit PMS die Heizung kurzzeitig aus sein kann.

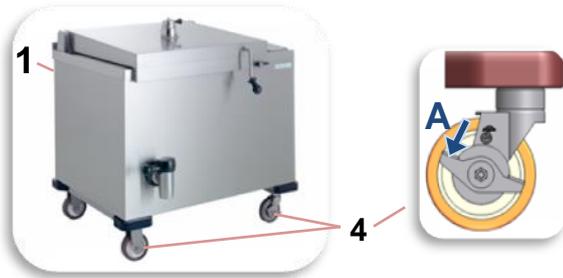
Wenn bei einem Apparat des PMS-Verbundes die Stromversorgung und/oder die Kommunikationsleitung während zwei Wochen (14 Tage) unterbrochen ist, wird auf allen Apparaten im PMS-Verbund beim Einschalten der Fehler 26 ausgegeben. Diese Meldung muss quittiert werden. Danach können Sie den Betrieb mit dem Apparat wie gewohnt aufnehmen. Es wird empfohlen die Datenleitung durch die zuständige Person (Bsp.: EDV – Verantwortlicher, Elektriker) zu überprüfen, um sicher zu stellen, dass der festgelegte Gesamtanschlusswert für die PMS-Apparategruppe nicht überschritten wird.



## 4.11 Bauseitige Leistungsoptimierungsanlage LBS<sup>\*)</sup>

Dieser Apparat kann zum Anschluss an eine externe LBS-Anlage<sup>\*)</sup> vorbereitet werden. Das Ziel einer solchen Anlage ist, die Kosten für den elektrischen Energiebezug zu reduzieren. Durch das zeitlich gestaffelte Freischalten der Leistungsanschlüsse bei Apparaten mit hohen Anschlusswerten wird verhindert, dass in einer Messperiode (z.B. 15 Minuten) die mittlere maximal zulässige Anschlussleistung für ein Objekt (z.B. Küche) überschritten wird. Der Eingriff der LBS-Anlage<sup>\*)</sup> erkennen Sie an der blinkenden Temperatursymbol auf dem Display der Steuerung 90. Beachten Sie, dass mit LBS<sup>\*)</sup> die Heizung kurzzeitig aus sein kann. Um das Regelverhalten der Apparate nicht unnötig zu verschlechtern, halten Sie die Richtwerte der Allgemeinen Hinweise/Installationsplan für die minimale Einschaltzeit und die maximale Abschaltzeit der Heizungen ein.

## 4.12 Mobiler Apparat\*)

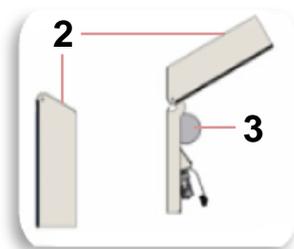


- 1 Apparaterückseite
- 2 Schutzhaube
- 3 Halterung für Apparatkabel
- 4 Lenk- und Bockrollen
- 5 Versorgungsnetz

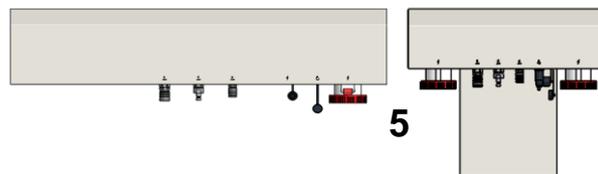
### 4.12.1 Aufstellen

Betreiben Sie den Apparat nur auf einem ebenen Küchenboden. Boden mit Gefälle sind durch Unterlagen auszugleichen. Positionieren Sie den Apparat. Verhindern Sie ein unbeabsichtigtes Verschieben des Apparates. Blockieren Sie die Lenkrollen (4), indem Sie (A) feststellen.

### 4.12.2 Anschliessen



Klappen Sie die Schutzhaube (2) auf der Apparaterückseite (1) auf. Schliessen Sie sämtliche Medienanschlüsse an den entsprechenden Versorgungsnetzen (5) an. Der Apparat ist betriebsbereit.



### 4.12.3 Abbau



Bringen Sie den kippbaren Apparat in die waagrechte Stellung, schliessen Sie den Apparatedeckel.

**!** Schalten Sie den Apparat aus. Entleeren Sie den Garraum.

Bewegen Sie den Apparat **nie** mit heissem Kochgut!

Entfernen Sie alle Medienanschlüsse. Ziehen Sie den **Apparatestecker nie am Kabel aus der Steckdose**. Versorgen Sie das Anschlusskabel. Stecken Sie den Apparatestecker in die Halterung für Apparatstecker (3). Achten Sie darauf, dass Kabel und Schläuche beim Verschieben des Apparates nicht überrollt werden.

Lösen Sie die Arretierungen der Lenkrollen (4).

Bewegen Sie den Apparat mit grosser Sorgfalt und Voraussicht! **Ziehen Sie den Apparat nie am Kabel!** Achten Sie bei Strecken mit Gefälle, dass keine Personen und Gegenstände im Weg stehen. Bewegen Sie den Apparat zusammen mit einer zweiten Person.

**⚠ VORSICHT**

### 4.12.4 Reinigung

Beachten Sie das Kapitel Reinigung in dieser Bedienungsanleitung.

### 4.12.5 Wartung

**⚡ VORSICHT**

Achten Sie darauf, dass die Medienanschlusskabel (Strom, Wasser, Dampf) 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. Die Anschlusskabel sind zu ersetzen! Achten Sie beim Ersatz, dass das Ersatzkabel dem Originalkabel entspricht und für den Einsatz in Grossküchen (Temperatur, Ölbeständigkeit) zugelassen ist.

Kontrollieren Sie gelegentlich die Lenk- und Bockrollen (4) auf deren Funktion.

## 4.13 Filterüberwachung\*)

Für die Deckelkühlung muss Weichwasser verwendet werden. Wenn kein Weichwasser zur Verfügung steht, kann der Apparat mit einem Wasserenthärter (Filter) betrieben werden. Es muss sichergestellt sein, dass nur das Wasser für die Deckelkühlung durch den Filter fließt und pro Apparat EIN Filter installiert ist!

Die Wasserqualität liegt in der Verantwortung des Kunden.



### 4.13.1 Werkseinstellung Filter

Es ist ein Filter mit hoher **Wasserhärte 28dH** (Karbonathärte in°KH) und einer **Filterkapazität** bei Gesamthärte 28°KH (Teilentsalzung): 3750 Liter voreingestellt.

Falls ein anderer Filter eingesetzt wird, ist die Filterkapazität gemäss den Vorgaben des **Filterherstellers** (Tabelle / Diagramm) unter Berücksichtigung der **Wasserhärte** zu bestimmen. Generell wird zwischen Vollentsalzung (Gesamthärte in °GH) und Teilentsalzung (Karbonathärte in °KH) unterschieden.

## 5 Reinigung

Reinigungshinweise in den vorhergehenden Kapiteln sind zu beachten und einzuhalten. Nur so kann ein zuverlässiges Funktionieren des Apparates garantiert werden.

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.



Deckeldichtung

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

Versichern Sie sich vor der Reinigung des Apparates, dass sich im Garraum kein heisser Fettstoff befindet.

Achten Sie darauf, dass diese durch die Reinigung nicht beschädigt wird. Benutzen Sie nur stumpfe Gegenstände und Lappen. Kontrollieren Sie die Dichtung auf Risse und Schnitte. Stellen Sie solche fest, ist diese durch den ELRO Kundendienst zu ersetzen.

Nach der Apparatreinigung reiben Sie die getrocknete, reinigungsmittelfreie Deckeldichtung leicht mit Glycerin ein.

### 5.1 ELRO High Pressure Cleaning HPC

Sie können den Apparat unter den unten aufgeführten Bedingungen mit einem Hochdruckreiniger reinigen.



Schalten Sie den Apparat aus , entleeren Sie den Garraum. Bedenken Sie, dass benachbarte Apparate/Geräte durch die Reinigung mit Hochdruckreiniger Schaden nehmen können!

Der mobile Apparat ist immer vom Versorgungsnetz (Strom, Wasser, Dampf) zu trennen! Achten Sie darauf, dass Sie den Hochdruckstrahl beim mobilen Apparat **nie unter den Apparat** und **nie unter die Schutzhaube** der Medienanschlüsse halten! Die Schutzhaube muss geschlossen sein! Bei der Reinigung des Apparates darf der Stecker weder in Wasser getaucht noch abgespritzt werden. Nach der Reinigung ist der Stecker zu trocknen.

Sie können den Apparat von oben und den Seiten (nicht von unten / hinten!) mit einem Hochdruckreiniger reinigen.

Folgende Werte müssen eingehalten werden:

- Maximaler Druck 10'000kPa (100bar)
- Maximale Wassertemperatur 80°C
- Maximaler Wasserdurchfluss 15l/min
- Mindest Abstand 150mm zum Apparat
- Flachstrahldüse  $\geq 35^\circ$

### 5.2 Längerer Nichtgebrauch

Lassen Sie den Apparatedeckel bei längerem Nichtgebrauch offenstehen. Den Garraum können Sie mit einem Lappen leicht einölen.

## 6 Kontakt i Information ⚙️ Einstellungen

Drücken Sie im Hauptmenü . Nun können Sie folgende Einstellungen vornehmen:

- Kontrast
- Sprache
- Kundendienst/Apparateinformation
- Apparatekonfiguration

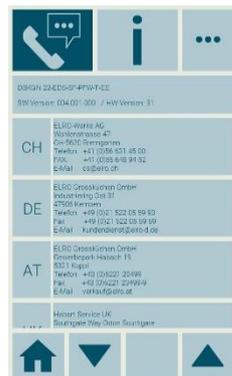
### 6.1 Kontakt - SW und HW, Softwareschlüssel



wählen



wählen



Hier finden Sie alle Angaben zum ELRO Kundendienst.

Zusätzlich haben Sie den Apparatetyp sowie Angaben über die installierte Hardware- Softwareversion auf demselben Bildschirm.

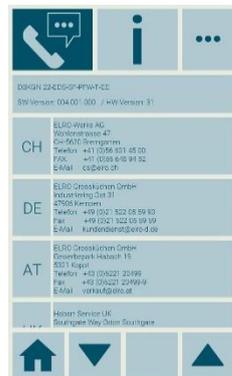
### 6.2 i Information - Apparateinformationen



wählen



wählen

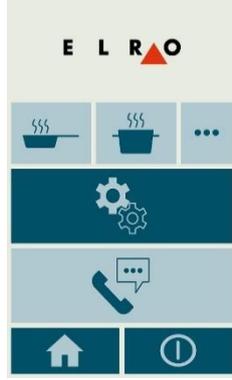
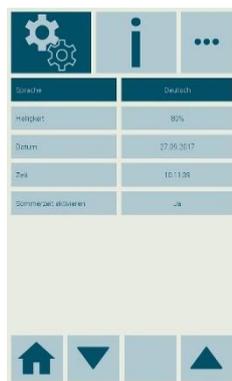


Apparatetyp	D81GN 224CDS01FFW-FEE
SW-Version	054.001.000
HW-Version	81
HW-Nummer	156 / 540
Temperatur Oberfl.vent.	20 °C
Temperatur Hochtaumult	20 °C
Temperatur Bodentüver	20 °C
Temperatur Kesseltüver	20 °C
Temperatur Heizregler	20 °C

Hier finden Sie alle Angaben zum ELRO Kundendienst.

Zusätzlich haben Sie den Apparatetyp sowie Angaben über die installierte Hardware- Softwareversion auf demselben Bildschirm.

## 6.3 Einstellungen – Benutzercode

 wählen	 wählen													
	<p>Die Display Steuerung 90 hat verschiedene Benutzercodes. Betätigen Sie </p> <p>Je nach Benutzercode stehen unterschiedliche Berechtigungen zur Verfügung:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>2468</b> Kochprogramme</li> <li>• <b>2345</b> Einstellungen</li> </ul> <p>geben Sie den entsprechenden Benutzercode ein. bestätigen Sie die Eingabe.</p> <p>Nach der Bestätigung sind Sie im Konfigurationsmenü des entsprechenden Benutzercodes.</p>	<p>Passwort eingeben</p> <table border="1" data-bbox="1037 459 1252 705"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>C</td><td>0</td><td></td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	C	0	
1	2	3												
4	5	6												
7	8	9												
C	0													
	Benutzercode: kein	Benutzercode: Einstellungen												
	<p>Sprache Helligkeit Datum Zeit Sommerzeit aktivieren</p>	 <p>Apparate Konfiguration SW-Version Fehlerspeicher Bildschirm Sperre Standby Vorheizen Pfanne Default Temperatur Braten Default Temperatur Kochen Default Temperatur Frittieren Default Temperatur Kernfühler High-speed immer aktiv Signal</p>												

### 6.3.1 Vorheizen

Sie können in den Einstellungen wählen, ob Sie nach dem Einschalten des Apparates in der Betriebsart Braten vorheizen wollen.

 **VORSICHT**

Nur mit sauber gereinigtem, trockenem Garraumboden vorheizen!

### 6.3.2 Signalhorn

Wenn das Display blinkt und / oder das Signalhorn ertönt, müssen Sie dieses durch Antippen des Displays quittieren, das Signalhorn verstummt.

Sie können das Signalhorn in den Einstellungen deaktivieren indem Sie  wählen.

Das Signalhorn ertönt/Display blinkt zum Beispiel, wenn:

⇒  Vorheizphase abgeschlossen  Sie können Prozess starten 

# 7 Wartung

Beim Betrieb mit Filter ist der Kunde dafür verantwortlich, dass die Herstellerangaben (Wasserhärte / Filterkapazität) im Apparat korrekt eingegeben sind.

Ansonsten sind Service und Wartung ausschliesslich durch den ELRO Kundendienst, oder von ELRO autorisierte Serviceunternehmen auszuführen. Andernfalls erlöschen sämtliche Garantie- und Regressansprüche und die Reinigung mit Hochdruck- (HPC) oder Wasserstrahl ist verboten.

Dasselbe gilt für nicht von ELRO autorisierte An- und Umbauten.

Es wird empfohlen, den Apparat alle 2 Jahre auf dessen einwandfreie Funktion durch den ELRO Kundendienst prüfen zu lassen.

**Ausnahme:** Schwimmend Backen<sup>\*)</sup>, Fritomat<sup>\*)</sup>

Kontrollintervall Jährlich, Sicherheitskomponenten sind alle 8 Jahre auszutauschen!



## 7.1 Filterkapazität

Die Filterkapazität wird über den **Benutzercode „Kochprogramme Einstellungen“** eingegeben. Bei der erstmaligen Inbetriebnahme des Apparates, oder beim Filterwechsel müssen folgende Eingaben gemacht werden: **Filterkapazität, Filterwechsel bestätigen!**

### 7.1.1.1 Filterwechsel



Vor dem Erreichen der Filterkapazität wird die Wartungsmeldung ausgegeben, dass der Filterwechsel vorbereitet werden muss.

Wechseln Sie den Filter aus. Mit dem Benutzercode „Kochprogramme

Einstellungen“ müssen Sie den Wechsel bestätigen. Drücken Sie  Filterwechsel – die Werte der Filterkapazität werden zurückgesetzt!

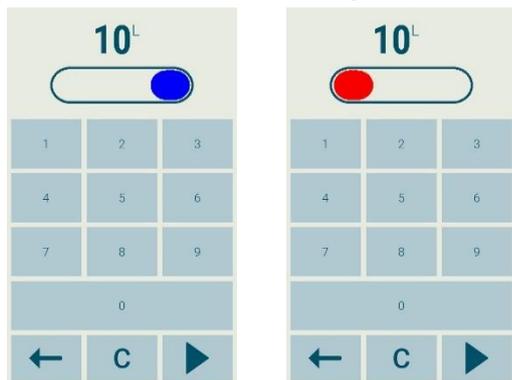
Kontrollieren Sie beim Wechsel die Filterkapazität anhand der Angaben des Filterherstellers!



Falls Sie den Filter nicht wechseln und die Filterkapazität erschöpft ist, können Sie **KEINEN** Druckgarprozess starten.

Sie werden mit der nebenstehenden Fehlermeldung sofort darauf aufmerksam gemacht. Spätestens jetzt **MÜSSEN** Sie den Filterwechsel und dessen Bestätigung vornehmen.

## 7.2 Water Dosing System WDS\*) kalibrieren



Kaltwasser

Warmwasser

Kontrolle

Die Wassermenge muss jeweils bei der Installation vor Ort kalibriert werden!

10 Liter Wasser in Behälter einlaufen bis 10 Liter erreicht drücken => Kaltwasser ist kalibriert.

Gegebenenfalls wiederholen.

10 Liter Wasser in Behälter einlaufen bis 10 Liter erreicht drücken => Warmwasser ist kalibriert.

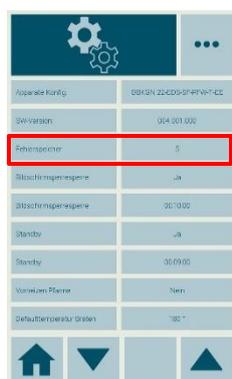
Gegebenenfalls wiederholen.

zurück ins Hauptmenü WDS

10 Liter mit einstellen. Mit Kalt- und Warmwasser prüfen!

WDS starten. Auslaufende Menge mit Messbehälter prüfen. Die Kalibrierung ist gut, wenn die Wassermenge 10 Liter +/- 0.2 Liter beträgt.

## 7.3 Fehlermeldungen



gibt eine Liste mit aufgetretenen Fehlermeldungen aus.



### 7.3.1 Fehlersuche, Fehlerzustandsdiagnose und Reparatur

Schreiben Sie die Fehlermeldung und deren Begleitumstände auf. Diese Informationen sind für den ELRO Kundendienst wichtig.

Ein permanentes Abblasen des Dampfablassventils während des Druckgarprozesses oder 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 (Kapitel "Einstellung des Apparates auf die Höhenlage über dem Meeresspiegel").