

Mode d'emploi

Appareils de la série 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.	X101923F
Revision	3
Seiten	30



1 Consignes de sécurité



Lisez attentivement les points AVERTISSEMENT, ATTENTION et les diverses recommandations ↻. Respectez les instructions de nettoyage et d'entretien. Celles-ci contribuent au bon fonctionnement de l'appareil.

1.1 Généralités

Le montage, le branchement et la première mise en service des appareils doivent uniquement être réalisés par des **concessionnaires spécialistes** ou par du **personnel autorisé par ELRO**. Il est impératif de lire préalablement **les instructions de montage et de mise en service**.

Tout maniement imprudent constitue un risque de brûlure et d'échaudure causé par :

- ⇒ Des surfaces chaudes
- ⇒ Des émissions de vapeur
- ⇒ Des aliments qui débordent



Lors de tout dysfonctionnement ou dégât, l'appareil ne doit pas être mis sous pression.

L'appareil ne doit pas être utilisé comme friteuse
⇒ risque d'incendie !



Ne pas ouvrir la vanne de vidange tant que la pression n'est pas retombée à une valeur proche de la pression atmosphérique.



Attention surface chaude !



Attention surface chaude qui doit être touchée !
Manipulez les éléments de commande par les poignées prévues à cet effet.



Attention émission de vapeur !

De la vapeur peut s'échapper de toutes les ouvertures de l'appareil.



Attention risque de blocage ou de pincement !



L'appareil doit toujours être utilisé sous surveillance sauf lors des modes de cuisson avec « chaleur humide » et avec la fonction « cuisson lente – à basse température pendant la nuit ».

L'appareil peut être éteint en cas de fonctions non prévues à l'aide du bouton d'éteindre  en bas à gauche.



L'appareil mobile ne doit pas être déplacé lorsqu'il est rempli.

⚠ ATTENTION

Tenez compte des repères de remplissage !



Friture flottante^{*)}

⚠ AVERTISSEMENT

⚠ ATTENTION

⚠ ATTENTION

⚠ ATTENTION

Les éléments de sécurité doivent être contrôlés à intervalles réguliers par le service clients ELRO afin de s'assurer de leur bon fonctionnement.

Toute utilisation incorrecte (remplir d'aliments au-dessus de la limite maximale  ou avec un niveau de frémissement 9 en cuisson continue) présente un risque d'échaudure dû aux aliments qui débordent de l'appareil.

Respectez, dans le mode de cuisson « friture flottante »^{*)}, les repères de remplissage min. et max. pour les matières grasses. Ne rajoutez des matières grasses que si le repère de remplissage min. des matières grasses n'a pas été atteint, pour éviter tout risque d'incendie. Ces repères sont gravés à l'intérieur du bassin de cuisson. Ils ont la signification suivante :

 Repère de remplissage max.

 Repère de remplissage max. pour matières grasses^{*)}

 Repère de remplissage min. pour matières grasses^{*)}

Observez, lors de la mise en place de l'appareil, une distance min. de 900 mm avec les appareils contenant de l'eau. Si ce n'est pas possible, installez un dispositif de protection contre les projections d'eau d'au minimum 350 mm de haut.

Ne versez jamais de l'eau dans les matières grasses brûlantes. Les matières grasses peuvent immédiatement s'enflammer ⇒ risque d'incendie !

N'utilisez que des dispositifs d'extinction d'incendie accompagnés d'une certification du fabricant que ces appareils peuvent éteindre les incendies provoqués par les huiles ou matières grasses alimentaires.

L'appareil mobile ne doit pas être déplacé lorsqu'il est plein.

Le bon fonctionnement des dispositifs de sécurité doit être contrôlé à intervalles réguliers par le service après-vente ELRO.

Friture flottante^{*)} : Ne fermez jamais le couvercle de l'appareil dans ce mode de cuisson !

⚠ ATTENTION

Si le couvercle devait toutefois être fermé, faites attention en l'ouvrant aux vapeurs d'huile et de graisse ! Risque d'incendie !

Pour les appareils basculants, évacuez les matières grasses une fois refroidies par la vanne de vidange ELRO.

Risque que les matières grasses débordent. Montez et descendez les paniers lentement.

Danger d'incendie !

Utilisez des matières grasses fraîches. Les matières grasses usagées ont un point d'inflammation inférieur ce qui favorise le débordement.

Des aliments trop humides et en trop grandes quantités peuvent avoir une influence sur le volume de mousse créé par les matières grasses.

⇒ Risque de brûlure ! L'ajout d'aliments aqueux provoque de fortes éclaboussures de graisse.

Ce mode de cuisson Elévateur automatique, Pastamat, Fritomat se prête aux productions par charges. Disposez les paniers correspondants sur

⚠ ATTENTION

les porte-paniers et appuyez sur . Les paniers sont descendus dans la cuve de cuisson, le temps défini commence à s'écouler. Une fois la durée définie écoulée, l'élévateur automatique sort les paniers de la chambre de cuisson. Puis retentit le signal sonore et l'affichage clignote.

⚠ ATTENTION

High-speed : Risque d'échaudure dû à l'émission de vapeur ! Pendant le chargement ou le déchargement de la chambre de cuisson, n'appuyez jamais sur la touche de démarrage . N'ouvrez jamais le couvercle pendant le processus.

⚠ ATTENTION

Seuls des sets de tubes détachables neufs, joints à la livraison de l'appareil, peuvent être utilisés pour le raccordement à l'installation d'alimentation en eau. Les anciens sets de tubes déjà utilisés ne doivent pas être réutilisés.

⚠ ATTENTION

Pour éviter tout risque de réinitialisation involontaire du limiteur de température de protection, l'appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ni être relié à un circuit électrique

<p>👍</p>	<p>régulièrement mis en marche et arrêté par un dispositif. Ajoutez uniquement du sel dissout à l'eau de cuisson ou mélangez jusqu'à ce que le sel soit dissout.</p>
<p>👍</p>	<p>Faites chauffer l'appareil à sec (préchauffage). Ajoutez les matières grasses lorsque la température de consigne est atteinte. Avant le premier processus de rôtissage, toute la surface de rôtissage doit être recouverte de matières grasses.</p>
<p>👍</p>	<p>Vous obtenez de meilleurs résultats de rôtissage si vous remplissez la surface de rôtissage du centre vers l'extérieur.</p>
<p>👍</p>	<p>N'assaisonnez les aliments qu'à la fin du processus de rôtissage.</p>
<p>👍</p>	<p>Le mode High-speed est idéal pour la préparation de composants de repas. Comme option, la fonction High-speed augmente la capacité de production.</p>

1.2 Fabricant

E L R O

Wohlerstrasse 47
CH-5620 Bremgarten
www.elro.ch

1.3 Service clients ELRO



+41 (0)56 648 94 11



cs@elro.ch

Table des matières

Page

1	Consignes de sécurité	2
1.1	Généralités	2
1.2	Fabricant	5
1.3	Service clients ELRO	5
2	ELRO Appareil Serie 2300	8
2.1	Domaine d'application	8
2.1.1	Utilisation conforme.....	8
2.1.2	Utilisation non conforme.....	8
2.1.3	Émissions de bruits	8
2.1.4	Code IP	8
3	Vue d'ensemble de l'appareil	9
4	ELRO Quick Cook Select QCS	10
4.1	Menu principal – Modes cuisson – Plage d'opération et de réglage	10
4.1.1	Travailler avec le QCS	11
4.1.2	Température.....	12
4.1.3	 Temps	12
4.1.4	   Frémissement – Mode cuisson.....	12
4.1.5	 Optitherm.....	12
4.1.6	 Temps de début	13
4.1.7	 WDS Système de dosage d'eau ELRO *)	13
4.1.8	 Sonde de température à cœur*)	13
4.1.9	 Elévateur automatique*) – Fritomat*) – Pastamat*)	13
4.1.10	Procédure pour la cuisson sous pression Vital avec/sans High-speed*)	14
4.1.10.1	Interruption du processus de cuisson sous pression	14
4.1.10.2	Cuisson sous pression Vital par charges	14
4.2	 Modes de préparation de base dans le livre de cuisine ELRO QCS	15
4.2.1	Création, modification et sauvegarde de programmes de cuisson	15
4.3	Chef to Chef	16
4.3.1	Cuisson longue durée pendant la nuit.....	16
4.3.2	Cuisson avec Optitherm	16
4.3.3	Valeurs indicatives des temps de cuisson	17
4.3.4	Capacité de production	18
4.3.4.1	PGN, PKGN, DBGN, DBGNI, DBGNS DBKGN, DBKGNs	18
4.3.4.2	DGN, DGNS	18
4.4	Vanne de vidange ELRO	19
4.4.1	Nettoyage	19
4.4.2	Entretien	19
4.5	Soupape de sécurité multifonctionnelle ELRO	20
4.5.1	Nettoyage	20
4.5.2	Entretien	20
4.6	Fermeture de sécurité ELRO	21
4.6.1	Nettoyage	21
4.6.2	Entretien	21
4.7	 Elévateur automatique*)	22
4.7.1	Charges.....	22
4.8	Dispositif d'abaissement et de levage*)	23
2.1.1	Nettoyage	23
2.1.2	Entretien	23
4.9	Kippung*).....	24
4.10	ELRO PMS, Power Management System	24
4.11	Système de régulation de puissance LBS*) sur site	24

4.12	Appareil mobile ^{*)}	25
4.12.1	Mise en service	25
4.12.2	Raccordement	25
4.12.3	Démontage	25
4.12.4	Nettoyage	25
4.12.5	Entretien	25
4.13	Contrôle du filtre ^{*)}	26
4.13.1	Paramètre d'usine du filtre	26
5	Nettoyage	26
5.1	ELRO High Pressure Cleaning HPC	26
5.2	Longue non-utilisation de l'appareil	26
6	 Contact  Information  Réglage des service	27
6.1	Contact - SW et HW, clé logicielle	27
6.2	 Information - information sur l'appareil	27
6.3	Réglages – code utilisateur	28
6.3.1	 Préchauffage	28
6.3.2	Signal sonore	28
7	Entretien	29
7.1	Capacité du filtre	29
7.1.1	Remplacement du filtre	29
7.2	Calibrage du système de dosage d'eau ^{*)}	30
7.3	Messages d'erreur	30
7.3.1	Recherche d'erreurs, diagnostic d'erreur et réparation	30

^{*)} Optionen

2 ELRO Appareate Serie 2300

Nous vous félicitons de l'achat d'appareil ELRO de la série 2300.

Nous sommes certains que cet appareil satisfera pleinement vos attentes lors de vos activités culinaires quotidiennes. Veuillez lire ce mode d'emploi attentivement avant de mettre en service l'appareil. Dans ce manuel, les options sont signalées par le symbole *).

2.1 Domaine d'application

Cet appareil est destiné aux segments de clientèle suivants :

- ⇒ Foyers, écoles, internats
- ⇒ Maisons de retraite et centres de rééducation, résidences pour personnes âgées
- ⇒ Traiteurs et épicerie fines
- ⇒ Hôpitaux régionaux, cliniques et établissements spécialisés
- ⇒ Casernes
- ⇒ Restaurants d'entreprise, cuisines centrales
- ⇒ Gastronomie, hôtellerie
- ⇒ Paquebots et bateaux de croisière
- ⇒ Restauration des compagnies aériennes

2.1.1 Utilisation conforme

Cet appareil ELRO de la série 2300 est destiné à la préparation et au traitement d'aliments. C'est un appareil de cuisson universel moderne qui présente des avantages pour :

- ⇒ Le rôtissage *)
- ⇒ La cuisson sous pression *)
- ⇒ La cuisson à pression constante
- ⇒ La cuisson à l'étuvée
- ⇒ La friture flottante *)

L'appareil est utilisé dans des cuisines professionnelles par du personnel instruit.

L'utilisation dans les véhicules, navires ou avions requiert l'autorisation du fabricant.

2.1.2 Utilisation non conforme

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut représenter un danger pour les personnes et/ou les objets.

Il est en particulier interdit d'utiliser des produits inflammables au-dessous de 120°C et pouvant dégager

- ⇒ Des vapeurs toxiques
- ⇒ Des vapeurs corrosives

Cet appareil ne doit être utilisé ni par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ni par des personnes sans expérience et/ou sans savoir-faire. Exception : lorsqu'elles sont surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou si elles ont reçu de cette personne des instructions concernant l'utilisation de l'appareil. Les enfants doivent être surveillés.

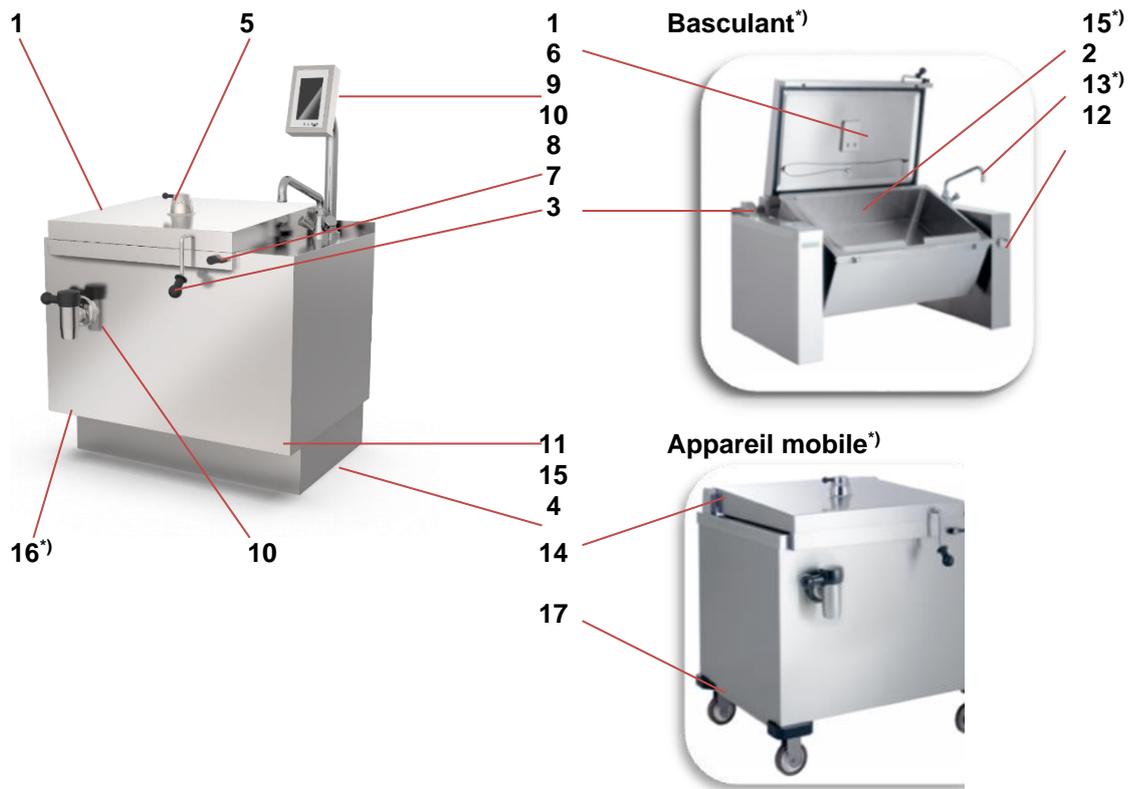
2.1.3 Émissions de bruits

Conformément aux réglementations du 18 janvier 1991 concernant l'information sur les bruits de machines, il s'agit d'un appareil technique d'équipement professionnel fonctionnant sans bruit ou, le cas échéant, ne dépassant pas la limite sonore de 70dB (A).

2.1.4 Code IP

Les appareils de la série 2300 ont un code IP IPX6 et IPX9k et se prêtent à un nettoyage haute pression. Pensez qu'il peut y avoir dans la cuisine des appareils dont le code IP est inférieur, ils risquent d'être endommagés lors de l'utilisation d'un appareil de nettoyage à haute pression.

3 Vue d'ensemble de l'appareil



- 1. Couvercle de l'appareil
- 2. Cuve/chambre de cuisson
- 3. Console
- 4. Socle
- 5. Soupape de sécurité multifonctionnelle ELRO *)
- 6. Tôle de chicane *)
- 7. Poignée du couvercle
- 8. Manette de la fermeture de sécurité ELRO *)
- 9. Commande display 90
- 10. Vanne de vidange ELRO, en option pour les appareils basculants *)
- 11. Numéro de l'appareil gravé (5 positions)
- 12. Élément de commande pour le basculement *)
- 13. Batterie mélangeuse*) / Système de dosage d'eau*)
- 14. Charnière d'hygiène
- 15. Sonde de température à cœur*)
- 16. Soupape de sécurité *) (DBGNI et M-DBGNI)
- 17. Roues fixes ou mobiles *)
- 18. Elévateur automatique (Pastamat; Fritomat*)
- 19. Dispositif d'abaissement et de levage*)



18*)



19*)

*) Options

4 ELRO Quick Cook Select QCS

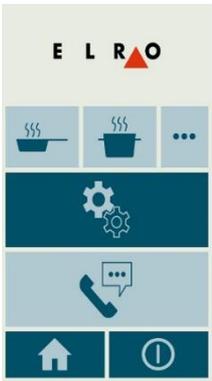
Le ELRO QCS rend l'utilisation de l'appareil très facile et permet la reproductibilité.

Vous utilisez l'appareil à l'aide des neuf touches sur l'écran de la commande 90. Vous pouvez préparer les aliments en utilisant les modes de cuisson ou les programmes de cuisson. De plus, vous pouvez consulter toutes sortes d'informations. Personnalisez le système de contrôle en fonction de vos besoins et de vos habitudes.

Enregistrez vos températures préférées et activez le préchauffage automatique en mode torrification lorsque l'unité de commande est allumée. Créez vos propres programmes de cuisson.

4.1 Menu principal – Modes cuisson – Plage d'opération et de réglage

Lors de la première mise en service de l'appareil, vous êtes en mode rôtissage^{*)} ou cuisson. Touchez le symbole  pour accéder au menu principal.

	MENU PRINCIPAL		PLUS DE
	 Rôtissage ^{*)} 30°-250°C		
	 Cuisson 30°C-point d'ébullition		 Cuisson sous pression ^{*)} 103°C-106°C
	 Plus de		 High-speed ^{*)} non
	 Configurations		 Friture flottante ^{*)} 30°-190°C
	 Informations de contact		 Livre de cuisine
	 Menu principal		 Retour
	 Eteindre		
			^{*)} Options

4.1.1 Travailler avec le QCS

La philosophie du QCS Touch est intuitive et identique dans tous les modes de fonctionnement. Selon l'équipement / les options de l'appareil, différentes fonctions sont disponibles.

Définir / Modifier les paramètres

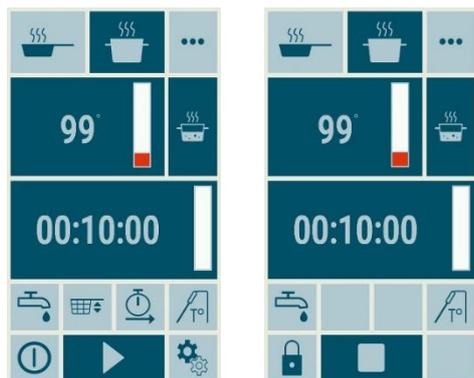
- Température / Frémissement / Temps

Préchauffage / Signal sonore

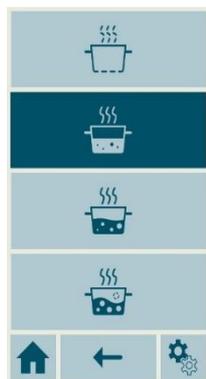
Options

-WDS *) / Pastamat *) / temps de début / Température à cœur *)

Plage de réglage



**Optitherm
Frémissement**



**Optitherm
Cuisson**



**verrouillage du
clavier**



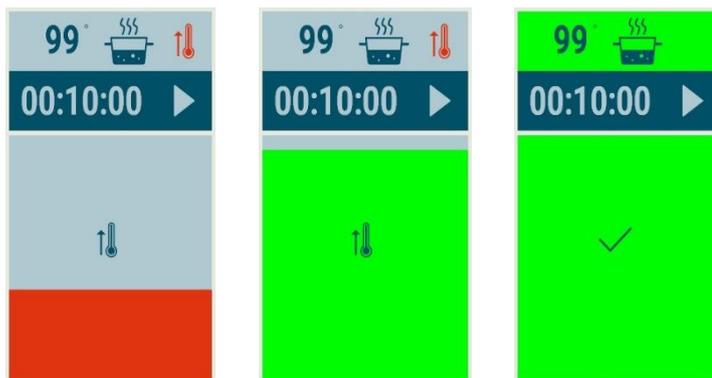
Verrouillage du clavier :
Dans les réglages des services, vous pouvez définir si vous voulez activer ou non le verrouillage du clavier et après quelle heure cela doit se produire.

Préchauffage :

La barre indique la progression du chauffage. Avant d'atteindre la température réglée, la barre passe du **ROUGE** au **VERT**.

Lorsque la température est atteinte, l'affichage clignote et le signal retentit (sauf si désactivé dans les réglages de services).

Chauffage



Processus prêt, appuyez sur pour démarrer



fin du procès



Ajouter du temps

Répéter

Stop

Menu principal

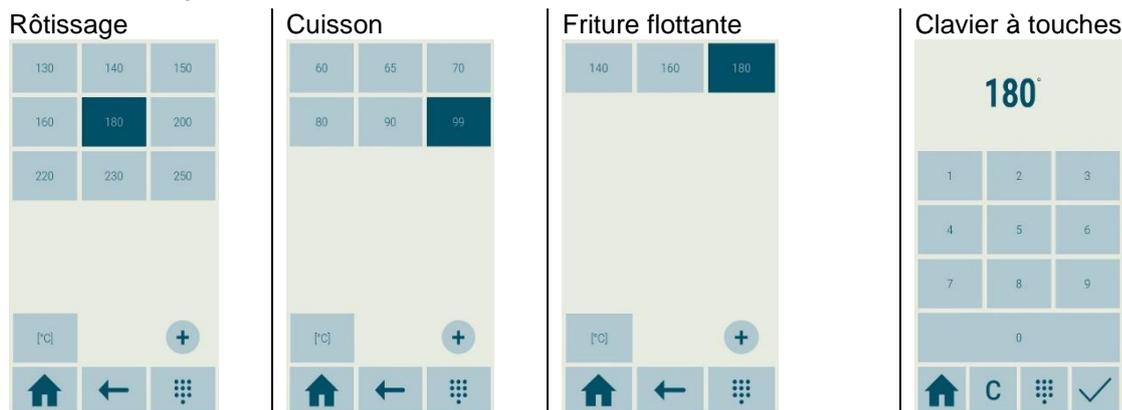
Ajouter du temps à la fin du processus

Répéter le processus à la fin du processus

Arrêter le processus

Plage de réglage

4.1.2 Température



- Ajouter la température prééglée
- Clavier à touches, entrer la température désirée
- Effacer l'entrée
- Retour aux températures par défaut
- Confirmer / Appliquer

Si vous voulez ajouter une température, appuyez sur , entrez la température désirée.

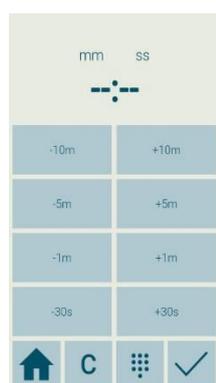
Si vous souhaitez effacer ou modifier une température dans les températures prééglées, appuyez sur la température à modifier avec votre doigt pendant environ 3 secondes. Appuyez sur et , ou entrez une nouvelle température et confirmer avec .

Si vous ne voulez pas travailler avec les températures prééglées, vous pouvez entrer la température désirée à l'aide du clavier à touches . Appuyez sur pour accepter la température entrée.

4.1.3 Temps

--:-- temps infini, appuyer sur et .

Temps standard



Clavier à touches



Pour le temps, vous pouvez choisir entre les temps par défaut (+/-), ou le clavier à touches. Confirmer avec .

4.1.4 Frémissement – Mode cuisson

En mode cuisson au point d'ébullition, choisissez les niveaux de frémissement (intensité de cuisson) :

Peu – Milieu – Fort

4.1.5 Optitherm

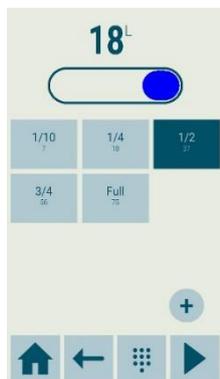
Choisissez la fonction Optitherm en mode Cuisson si vous voulez éviter que des aliments délicats (p. ex. lait, riz au lait, polenta, fondue) ne brûlent.

4.1.6 Temps de début

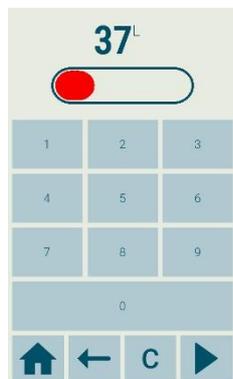
Préciser l'heure à laquelle l'appareil doit chauffer.

4.1.7 WDS Système de dosage d'eau ELRO ^{*)}

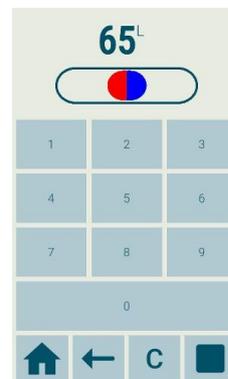
eau froide
Entrée via des quantités de remplissage prédéfinies



eau chaude
Input individuel



eau mixte
Input individuel



Ajustez la quantité d'eau désirée. Choisissez entre de l'eau froide, chaude ou mixte. Démarrer la sortie d'eau .

Si vous voulez arrêter la sortie d'eau, appuyez à nouveau sur .

4.1.8 Sonde de température à cœur^{*)}

Si l'appareil est équipé d'une sonde de température à cœur, vous pouvez l'activer. La température à cœur s'affiche maintenant à la place du temps de traitement. L'entrée de la température à cœur est identique à l'entrée de la température.

Le capteur de température à cœur à 6 points permet une cuisson au degré près.

⚠ Veillez à ce que le capteur de température à cœur soit inséré le plus loin possible au milieu des aliments à cuire.

4.1.9 Elévateur automatique^{*)} – Fritomat^{*)} – Pastamat^{*)}

Processus/Charge terminé  Vous pouvez répéter le processus/lot.

⚠ Signal sonore inactif  Observer l'affichage.

Chargez le porte-panier avec des paniers et actionnez la touche . Les paniers sont descendus dans la chambre de cuisson et le temps réglé commence à courir.

Une fois le temps écoulé, l'élévateur automatique soulève les paniers de la chambre de cuisson. Le signal sonore retentit et l'affichage de l'état du processus clignote.

4.1.10 Procédure pour la cuisson sous pression Vital avec/sans High-speed*)



1. Insérez la plaque de fond
2. Remplissez la chambre de cuisson d'eau  (recouvrir le fond d'env. 2-3cm), à High-speed en dessous de la soupape
3. Sans speed, Appareil froid ⇒ 
Avec Speed  Appareil froid ⇒ Option High-speed  et DEMARRER 
Conseil : Lors du préchauffage, fermer le couvercle, mais avec la soupape de sécurité multifonctionnelle



ELRO ouverte

4. Le signal sonore retentit (si actif) - L'affichage clignote en vert
5. Acquitez ce message en touchant l'écran
6. Répartissez les produits à cuire dans des paniers percés GN 1/1-150
7.  Pour les produits frais ou congelés coupés en petits morceaux, il est recommandé d'utiliser les paniers GN 1/1-100
8. Suspendez les paniers GN dans la cuve de cuisson ou disposez-les sur la plaque de fond
9. Contrôlez que la plaque de fond est correctement fixée. Fermez le couvercle de l'appareil en laissant

ouverte la soupape de sécurité multifonctionnelle ELRO



10. Verrouillez la fermeture de sécurité ⇒ OUVERTE  / FERMEE 
11. Fermez la soupape de sécurité multifonctionnelle ELRO 
12. Démarrez le processus avec 
13. La tige de signalisation sort de la soupape de sécurité ELRO dès que la pression dans la chambre de cuisson est établie 
14. A la fin du processus de cuisson sous pression, le couvercle de refroidissement est activé. La pression dans la chambre de cuisson est réduite 
15. Le signal sonore retentit (si actif) - L'affichage clignote en vert
16. Acquitez ce message en touchant l'écran

ATTENTION

En cas de nouvelle émission de vapeur, il se peut que le refroidissement du couvercle soit réactivé.

17. Ouvrez **lentement** la soupape de sécurité multifonctionnelle ELRO. La chambre de cuisson est purgée et la pression diminue. La tige de signalisation rouge disparaît dans la soupape multifonctionnelle ELRO



18. Ouvrez la fermeture de sécurité ⇒ FERMEE  / OUVERTE 
puis le couvercle de l'appareil

ATTENTION

N'ouvrez tout d'abord le couvercle que de quelques centimètres car les aliments pourraient déborder. Si cela devait être le cas, fermez le couvercle et attendez que la mousse ait diminué.

4.1.10.1 Interruption du processus de cuisson sous pression

Tapez sur l'affichage. Vous accédez alors aux données de process définies. Pendant la cuisson sous pression, appuyez sur le bouton de refroidissement du couvercle.  ou  le processus est interrompu.

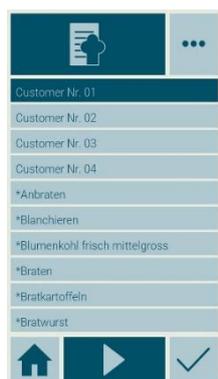
4.1.10.2 Cuisson sous pression Vital par charges

Contrôlez entre les charges qu'il y ait suffisamment d'eau dans la chambre de cuisson.

4.2 Modes de préparation de base dans le livre de cuisine ELRO QCS

Dans le livre de cuisine ELRO QCS, vous trouverez des modes de préparation de base avec des valeurs prédéfinies et éprouvées vous garantissant des résultats de cuisson parfaits. Vous reconnaissez ces programmes de cuisson fixes à l'astérisque * se trouvant devant le nom du programme de cuisson. Vous pouvez prendre ces programmes de cuisson fixes comme base pour vos propres programmes de cuisson. Modifiez simplement les paramètres de réglage (température, temps, options, phases, etc.) et enregistrez le programme de cuisson sous un nouveau nom.

Ici, vous pouvez modifier, créer et sauvegarder des programmes de cuisson dans le livre de cuisine.



Programmes de cuisson, par ordre alphabétique



Nom du programme de cuisson

Phase 1/2

Phase 2/2

Créer, Modifier, Enregistrer

4.2.1 Création, modification et sauvegarde de programmes de cuisson

Sélectionnez un programme de cuisson existant. Effectuer les modifications souhaitées dans les différentes phases de cuisson.

- Ajouter la phase de cuisson
- Effacer la phase de cuisson
- Effacer un programme de cuisson



Pour enregistrer les modifications ou supprimer les programmes de cuisson, vous avez besoin du code utilisateur correspondant. Lisez le chapitre "Réglages - Code utilisateur" de ce manuel.



Si vous voulez sauvegarder le programme de cuisson, appuyez sur , on vous demandera si vous voulez sauvegarder les modifications.

Entrer le nom du programme désiré à l'aide du clavier et confirmer avec .

4.3 Chef to Chef

Consultez notre site www.ELRO.ch. Sous la rubrique Chef to Chef, vous trouvez des conseils et des informations issus de la pratique.

4.3.1 Cuisson longue durée pendant la nuit

Beaucoup de produits se prêtent parfaitement à une cuisson longue durée pendant la nuit. Cela permet d'augmenter le volume de production, de réduire les coûts d'énergie, d'améliorer la qualité du produit, de réduire la perte de poids des aliments et de vous faire gagner du temps !

Pot-au-feu, etc.

Blanchir brièvement la viande, la recouvrir ensuite d'eau fraîche.

Ajouter quelques légumes racine.  **Attention, ne pas saler** (la viande devient rouge) ! Fermer le couvercle, sélectionner le programme de cuisson fixe ELRO  ***cuisson longue durée pendant la nuit.**

Démarrer le processus avec 

Rôti de bœuf, bœuf braisé etc.

Faire revenir la viande, tirer du jus et couvrir de fond et fermer le couvercle.

Programme fixe  *** cuisson longue durée pendant la nuit.**

Démarrer le processus avec 

Bouillons, fonds et sauces de base

Préparer des bouillons ou des sauces de base.  Répartir les os etc. directement dans les paniers GN, cela facilite le retrait le lendemain. Porter les sauces et les bouillons à ébullition, écumer, dégraisser.

Programme fixe  *** cuisson longue durée pendant la nuit.**

Régler la température sur 90°C, démarrer le processus 

4.3.2 Cuisson avec Optitherm

Vous obtiendrez des résultats parfaits, même avec des aliments visqueux, pâteux ou difficiles à chauffer. La fonction Optitherm empêche les aliments de coller et de brûler au fond de la cuve de cuisson.

Polenta, riz au lait, semoule etc.

Programme fixe  ***bouillir.** Bouillir à 98°C avec Optitherm , signal.

Ajouter du liquide (lait, bouillon etc.).

Démarrer le processus avec . Avant que le point d'ébullition ne soit atteint, le signal sonore retentit

acquiescer avec niveau de frémissement , Démarrer le processus avec .

Remuer le liquide et porter rapidement à ébullition. Ajouter la polenta, le riz au lait ou la semoule et bien remuer.

 Arrêter le processus, régler la température sur 94°C et la durée de cuisson sur 30-40 minutes, Démarrer le processus avec 

Crèmes/flans

Programme fixe  ***bouillir.**

Bouillir à 98°C avec Optitherm  (clignote quand en fonction), signal sonore

Ajouter du liquide (lait sans sucre), démarrer le processus . Avant que le point d'ébullition ne soit atteint,

le signal sonore retentit. Acquiescer. Niveau de frémissement , Démarrer le processus avec 

Porter rapidement le lait à ébullition en remuant constamment.

Ajouter la poudre de crème délayée et le sucre, laisser légèrement prendre , ne plus faire bouillir.

 Arrêter le processus et verser immédiatement les crèmes dans des récipients.

4.3.3 Valeurs indicatives des temps de cuisson

Dans les braisières à pression ELRO, vous pouvez cuire à l'étuvée plusieurs légumes différents sans que les goûts ne se mélangent. Les températures varient selon le volume de la charge et l'état du produit (frais ou congelé). ⚡ Pour les légumes congelés, les temps de cuisson sont réduits de moitié.

La préparation des aliments en restauration est différente de celle des repas pour personnes âgées.

Rôtissage		Température [°C]
Faire revenir la viande (escalopes, ragoût, bœuf braisé, sauce bolognaise)		220 - 250
Côtelettes, roulades de viande, steaks, escalopes, joues de veau		180 - 220
Filets de poisson		175 - 190
Beignets		190 - 200
Pâtes, spätzli, knöpfli, schupfnudeln (pâtes à base de pommes de terre)		200 - 220
Semoule, galettes de maïs		130 - 180
Saucisses à rôtir		160 - 225
Pommes de terre sautées, rösti		220 - 230
Œufs au plat		130 - 150
Légumes frais cuits sous pression Vital	Repas pour homes [min]	Restauration [min]
Pommes de terre à l'eau coupées en dés	10 - 15	6 - 8
Pommes de terre entières, avec la pelure (selon taille)	20 - 30	12 - 20
Chou-fleur en morceaux	6 - 10	3 - 5
Carottes entières	10 - 15	8 - 10
Carottes coupées	5 - 10	3 - 5
Chou-rave coupé	5 - 10	3 - 5
Céleri coupé	5 - 8	3 - 5
Betteraves rouges entières	50 - 70	30 - 50
Chou (frisé)	15 - 20	10 - 15
Haricots verts	5 - 10	3 - 5
Fenouil entier	20 - 30	15 - 30
Fenouil coupé	8 - 12	5 - 8
Chicorée de Bruxelles entière	15 - 20	10 - 15
Plats braisés cuits sous pression Vital	Repas pour homes [min]	Restauration [min]
Ragoût de bœuf	45 - 55	30 - 40
Jarret de veau coupé	30 - 45	25 - 35
Roulades de veau	20 - 30	15 - 20
Escalopes de veau 2ième qualité	15 - 20	10 - 15
Goulache de dinde	15 - 25	15 - 20
Escalopes de bœuf nature	25 - 40	25 - 35
Rôti de bœuf braisé	75 - 90	60 - 90
Ragoût de chevreuil	30 - 45	25 - 35
Rôti de porc (nuque)	60 - 90	60 - 75
Ragoût de porc	30 - 45	25 - 30
Epaule de veau	60 - 80	50 - 65
Cuisses de poulet	25 - 35	15 - 25
Jarret d'agneau coupé	30 - 40	25 - 30
Gigot d'agneau	60 - 85	50 - 75
Valeurs indicatives de la température à cœur – cuisson sous pression Vital	Température [°C]	
Volaille	75	
Cou de porc	80	
Dos de porc	73	
Bœuf braisé	90	
Epaule de veau braisée	72 - 75	
Gigot d'agneau	70 - 75	
Friture flottante	Température [°C]	
Croquettes de pommes de terre	160 - 190	
Rouleaux de printemps	160 - 190	
Poisson, crustacés, fruits de mer	160 - 190	
Légumes, champignons	160 - 190	
Beignets	160 - 190	
Boules de Berlin	160 - 190	
Fruits	160 - 190	

4.3.4 Capacité de production

4.3.4.1 PGN, PKGN, DBGN, DBGNI, DBGNS DBKGN, DBKGNS

Capacité de production rôtissage	La capacité de production maximale par heure (p. ex. goulache, ragoût, émincé)				
Capacité jusqu'au repère de remplissage max. [l]	53¹ / 56²	71¹ / 75²	93¹ / 97²	108¹ / 113²	142¹ - 147²
Quantité maximale [kg] par charge	6	10	10	15	15
Production max. [quantité par heure]	24	40	40	60	60

Capacité de production Cuisson sous pression^{*)}	La capacité de production maximale par heure (p.ex. pommes de terre en quartiers)				
Capacité jusqu'au repère de remplissage max. [l]	53¹ / 56²	71¹ / 75²	93¹ / 97²	108¹ / 113²	142¹ - 147²
Quantité maximale [kg] par charge	10	20	20	30	30
Production max. [quantité par heure]	20	40	40	60	60

Capacité de production Friture flottante^{*)}	La capacité de production maximale par heure (p.ex. petits gâteaux aux pommes, rouleaux de printemps)				
Capacité jusqu'au repère de remplissage max. [l]	53³ / 56⁴	71¹ / 75²	93¹ / 97²	108¹ / 113²	142¹ - 147²
Quantité de matière grasse max. [l]	39l/34kg	52l/45kg	52l/45kg	65l/56.5kg	65l/56.5kg
Quantité de matière grasse min. [l]	17l/15kg	23l/20kg	23l/20kg	34l/29.5kg	34l/29.5kg
Quantité maximale [kg par charge]	3.5	7	7	10.5	10.5
Production maximale [quantité par heure]	14	28	28	42	42

4.3.4.2 DGN, DGNS

Capacité de production Cuisson sous pression^{*)}	La capacité de production maximale par heure (par ex. quartiers de pommes de terre)		
Capacité jusqu'au repère de remplissage max. [l]	93	180	272
Quantité max. [kg par charge]	20	40	60
Production max. [quantité par heure]	60	120	180

¹ DBGN, M-DBGN, DBGNI, M-DBGNI, DBGNS, M-DBGNS

² DBKGN, M-DBKGN, DBKGNS, M-DBKGNS

³ DBGN, M-DBGN, DBGNI, M-DBGNI, DBGNS, M-DBGNS

⁴ DBKGN, M-DBKGN, DBKGNS, M-DBKGNS

4.4 Vanne de vidange ELRO



Elle permet de vider entièrement la chambre de cuisson. Elle empêche la chambre de cuisson, en cas de montage incorrect, de se remplir et évite de s'ouvrir involontairement lors d'un choc ou d'un coup.

Pour les appareils basculants, la vanne de vidange ELRO[®] est en option.



ATTENTION

Retirez le piston à soupape (1) de la vanne de vidange ELRO uniquement lorsque le couvercle de l'appareil est ouvert !

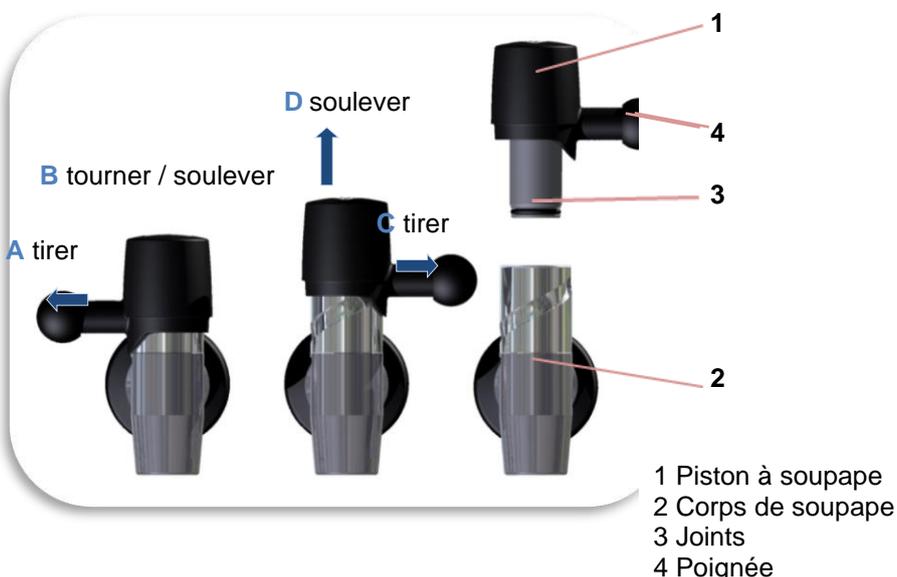
ATTENTION

La vanne de vidange ELRO devient chaude pendant le fonctionnement ! Pour la manœuvre, utilisez la poignée prévue à cet effet.

AVERTISSEMENT

Lors de la vidange, il y a un risque d'échaudure provoqué par les aliments brûlants ou les émissions de vapeur. Gardez une distance suffisante lors de l'ouverture de la vanne de vidange.

4.4.1 Nettoyage



Nettoyez le piston à soupape (1) et le corps de soupape (2) après chaque utilisation avec des produits de nettoyage usuels.

4.4.2 Entretien

ATTENTION

Après chaque utilisation/nettoyage, contrôlez :

- ☞ Le parfait fonctionnement
- ☞ Les éventuels dégâts et
- ☞ Que les joints (3) ne présentent ni fissures, ni coupures.

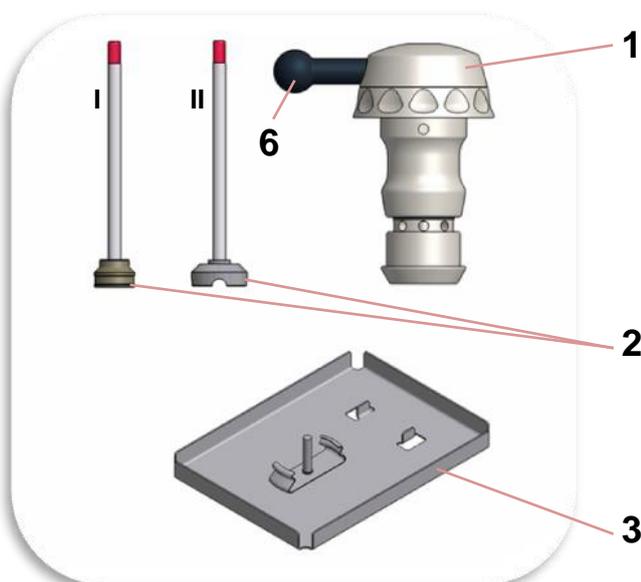
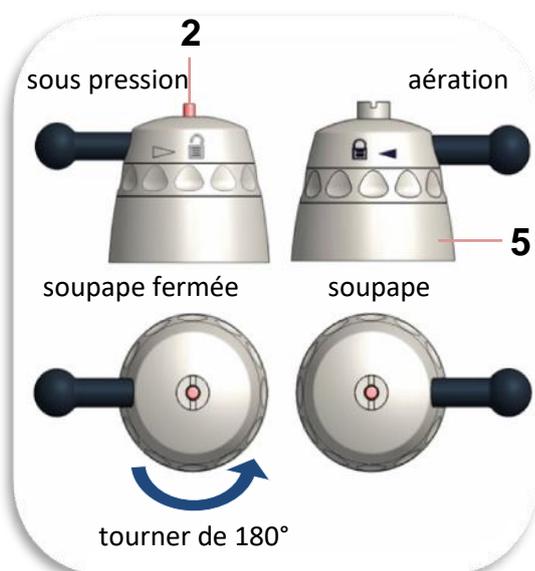
Si le parfait fonctionnement de l'appareil ne peut pas être assuré ou si des pièces sont endommagées, contactez le service après-vente ELRO.

Enduisez le piston à soupape (1) de vaseline ou de glycérine avant de l'insérer dans le corps de soupape (au moins une fois par semaine).

4.5 Soupape de sécurité multifonctionnelle ELRO



- 1 Partie supérieure de la soupape
- 2 Tige de signalisation I ou II
- 3 Tôle de chicane
- 4 Couvercle de l'appareil
- 5 Ecrou-raccord
- 6 Poignée



ATTENTION

Pendant la cuisson, la tôle de chicane (3) doit être correctement fixée ! Si vous placez dans le bassin des aliments dans des sachets/sachets sous vide, veillez à les disposer de manière à ce qu'ils ne bouchent pas la tôle de chicane (3). La bonne tige de signalisation (2) doit être montée !

ATTENTION

Tige de signalisation I pour : DGN, DGNS, DBGN-EDS, DBGNS-EDS et DBGNI-EDS Tige de signalisation II pour : DBGN-ED et DBKGN-ED La soupape de sécurité multifonctionnelle ELRO devient chaude pendant le fonctionnement. Pour la manœuvre, utilisez les poignées prévues à cet effet.

AVERTISSEMENT

La soupape de sécurité multifonctionnelle ELRO peut se déclencher pendant le fonctionnement ou être ouverte manuellement. Dans les deux cas, de la vapeur brûlante sort par l'ouverture d'échappement de vapeur ! Ne tenez ni la main ni la tête devant ou au-dessus de cette ouverture pendant que l'appareil fonctionne.

4.5.1 Nettoyage

	Partie supérieure de la soupape (1)	Tige de signalisation (2)	Tôle de chicane (3)
Après chaque utilisation	X		
d'utilisation intensive		X	X
Hebdomadaire	X		

Procédure :

La soupape est en position ouverte. Ouvrez le couvercle de l'appareil (4). Retirez la tôle de chicane (3), puis la tige de signalisation (2). Fermez le couvercle de l'appareil (4), dévissez la partie supérieure de la soupape (1) de l'écrou-raccord (5), retirez la partie supérieure de la soupape (1). Nettoyez la partie supérieure de la soupape (1) à l'eau courante, la tôle de chicane (3) et la tige de signalisation (2). L'assemblage de la soupape de sécurité ELRO s'effectue dans le sens inverse.

4.5.2 Entretien

ATTENTION

Contrôlez régulièrement que la soupape de sécurité fonctionne correctement ou si des pièces sont endommagées. Lors de tout dysfonctionnement ou si des pièces sont endommagées, ne mettez plus l'appareil sous pression et contactez immédiatement le service après-vente ELRO.

4.6 Fermeture de sécurité ELRO



- 1 Poignée du couvercle
- 2 Manette de sécurité
- 3 Couvercle de l'appareil



Ouvrez le couvercle de l'appareil :

- A** Avec la main gauche, appuyez contre le bas sur la poignée du couvercle (1)
- B** Avec la main droite, tournez la manette de sécurité (2) de 90° contre le bas

ATTENTION

Lors de tout dysfonctionnement de la fermeture de sécurité ELRO, ne mettez plus l'appareil sous pression. Contactez immédiatement le service après-vente ELRO.

ATTENTION

N'ouvrez sous aucun prétexte le couvercle de pression avec force.

ATTENTION

Il y a des risques d'échaudure ! Assurez-vous, avant l'ouverture du couvercle de l'appareil, que la chambre de cuisson n'est pas sous pression. Pour cela, observez la tige de signalisation rouge de la soupape de sécurité multifonctionnelle ELRO.

ATTENTION

N'ouvrez le couvercle que de quelques centimètres. Les aliments peuvent déborder. Si cela devait être le cas, refermez le couvercle et attendez que la mousse ait diminué.

ATTENTION

La fermeture de sécurité ELRO devient chaude pendant le fonctionnement. Pour la manœuvre, utilisez les poignées prévues à cet effet.

En fermant le couvercle de l'appareil, veillez à ce que la surface autour de la chambre de cuisson soit toujours libre afin d'éviter que des objets ne se coincent.

4.6.1 Nettoyage

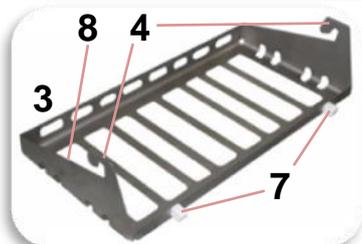
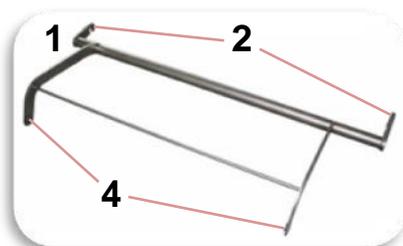
Nettoyez la fermeture de sécurité ELRO avec des produits de nettoyage usuels. Pour cela, consultez la notice explicative des produits de nettoyage.

4.6.2 Entretien

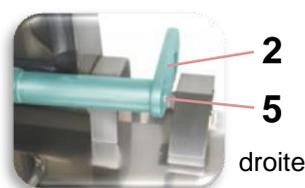
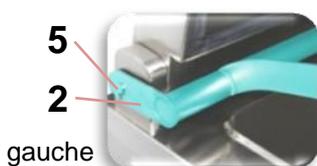
ATTENTION

Lors de tout dysfonctionnement, contactez immédiatement le service après-vente ELRO.

4.7 Elévateur automatique^{*)}



- 1 Support pour étagère
- 2 Attaches pour support d'étagère
- 3 Porte-paniers
- 4 Crochets pour porte-paniers
- 5 Came pour support d'étagère
- 6 Came pour porte-paniers
- 7 Eléments de guidage coulissant
- 8 Rebord du porte-paniers



Ouvrez le couvercle de l'appareil. La position de l'élévateur automatique est légèrement en dessous de la butée supérieure. Accrochez à gauche puis à droite les attaches pour support d'étagère (2) dans les cames pour support d'étagère (5).



Tenez à gauche et à droite les rebords du porte-paniers (8) par les cames pour porte-paniers. Longez les rebords du porte-paniers (8) jusqu'à ce que le crochet pour porte-paniers (4) soit accroché dans la came pour porte-paniers (6). Faites pivoter le porte-paniers (3) dans la cuve de cuisson. Les éléments de guidage coulissants (7) doivent être ajustés à la paroi de la cuve. Contrôlez que le support pour étagère (1) et le porte-paniers (3) soient bien fixés. Remplissez les porte-paniers de paniers GN.

Montez ou descendez les paniers GN dans la cuve de cuisson à l'aide de .

Arrêtez l'ascenseur en appuyant de nouveau sur le bouton .

4.7.1 Charges

 **ATTENTION**

 **ATTENTION**

 **ATTENTION**

En appuyant sur , l'élévateur abaisse les paniers dans la chambre de cuisson. Une fois le temps réglé écouler, le klaxon retentit s'il est activé et l'affichage clignote. Les paniers sont retirés de la chambre de cuisson. Pendant ce temps, le signal sonore retentit à intervalles réguliers et l'affichage clignote.

Il y a un risque de brûlure au contact des composants de l'élévateur automatique. Pendant et après le processus de cuisson, ne touchez les paniers GN et les supports qu'avec des protections adéquates (p.ex. gants).

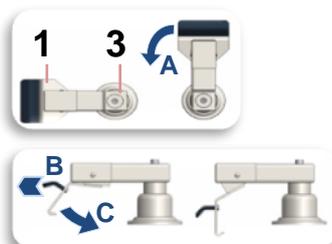
Contrôlez régulièrement l'état d'usure des éléments de guidage (7). Si vous constatez une forte usure, les éléments de guidage (7) devront être changés pour que la cuve de cuisson ne soit pas rayée lors de la prochaine utilisation.

Des membres ou objets peuvent se coincer dans les pièces mobiles de l'élévateur automatique et de la cuve de cuisson. Par conséquent, assurez-vous avant chaque utilisation que ces zones sont libres.

4.8 Dispositif d'abaissement et de levage*)



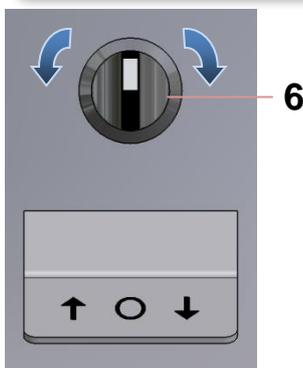
- 1 Attache
- 2 Panier GN
- 3 Colonne de levage
- 4 Étagère pour paniers
- 5 Barre transversale



Les colonnes de levage (3) avec les attaches (1) se trouvent tout en bas, les attaches (1) sont pivotées vers l'extérieur.

Mettez l'étagère pour paniers (4) dans le bassin. Faites pivoter (A) les attaches (1) au-dessus du bassin.

En soulevant/tirant (B) et en tournant (C) légèrement, fixez les attaches (1) à l'étagère pour paniers GN (4).



Tournez le commutateur rotatif (6) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. (1) L'étagère sort de la chambre de cuisson.

Chargez l'étagère (4) de paniers (2).

Tournez le commutateur rotatif (6) dans le sens des aiguilles d'une montre, l'étagère avec les paniers (4) descend dans la chambre de cuisson.

Quand l'étagère pleine de paniers est en bas, vous pouvez retirer les attaches (1) de l'étagère (4).

Faites pivoter les attaches vers l'extérieur (1).

Démarrez le processus avec .

Dès que vous relâchez le commutateur rotatif, le dispositif d'abaissement et de levage s'arrête.

Attention risques de cisaillement et de pincement ! Lors de l'utilisation du dispositif d'abaissement et de levage, veillez à ce que la zone entre l'étagère et la chambre de cuisson soit libre, afin qu'aucun objet/extrémité ne se coince lors de l'utilisation de ce dispositif.

Il y a un risque de brûlure au contact des paniers (2) ou de l'étagère pour paniers (4) pendant et après la cuisson. Effectuez les manipulations (p.ex. chargement et déchargement du support de paniers) uniquement avec des protections adéquates (p.ex. gants).

 **ATTENTION**

 **ATTENTION**

2.1.1 Nettoyage

Nettoyez le dispositif d'abaissement et de levage avec des produits de nettoyage usuels. Consultez la notice explicative des produits de nettoyage.

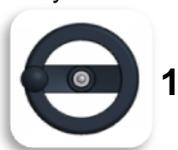
2.1.2 Entretien

 **ATTENTION**

Contrôlez si le bassin a des rayures. Si cela devait être le cas, contrôlez l'usure des barres transversales (5) sur l'étagère pour paniers (4) et contactez le service après-vente ELRO.

4.9 Kippung^{*)}

easy-tilt



easy-tilt electronic^{*)}



Ouvrez le couvercle de l'appareil. Tournez le volant (1) ou la roue (2) dans le sens correspondant pour faire basculer la cuve de cuisson.

Quand vous démarrez un processus et que la cuve de cuisson n'est pas en position horizontale, le message ci-contre apparaît. Le processus ne peut démarrer que lorsque la cuve de cuisson a été mise avec (1) et (2) en position horizontale. Adaptez la vitesse de basculement au niveau de remplissage de la cuve de cuisson. Veillez à ce que le bord avant du bassin ne reçoive aucune charge supplémentaire pendant le processus de basculement. Les aliments brûlants constituent un risque d'échaudure.



Dans la zone située entre le bassin et la console, des membres ou objets risquent de se coincer ou d'être cisailés pendant le processus de basculement. Assurez-vous toujours que cette zone est libre avant chaque manœuvre.

Risque de brûlure ! Un basculement involontaire ou saccadé peut faire déborder les aliments ou les matières grasses brûlantes.

4.10 ELRO PMS, Power Management System

Grâce au ELRO PMS (Power Management System), vous pouvez réduire les **coûts liés à l'installation et à l'énergie**. Trois à douze appareils peuvent être compris dans un système PMS. Cela signifie que les appareils se répartissent la puissance électrique définie. La puissance électrique de ce groupe d'appareils est ainsi réduite de 30%. Vous reconnaissez l'appareil qui fonctionne temporairement avec une puissance électrique réduite à l'indicateur de température qui clignote sur l'écran de la commande 90 (PMS actif).

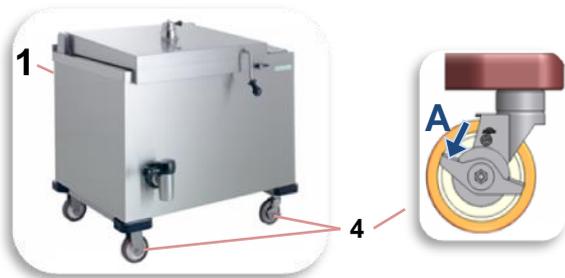
Notez qu'avec le PMS, le chauffage peut être éteint pendant un court laps de temps. Si l'alimentation en courant et/ou la ligne de communication d'un appareil du groupe PMS est interrompue pendant deux semaines (14 jours), l'erreur 26 apparaît sur tous les appareils du groupe PMS lors de la mise en marche. Vous devez acquiescer ce message. Vous pouvez ensuite utiliser l'appareil normalement. Nous vous recommandons de faire contrôler la ligne de données par la personne compétente (par ex. un informaticien ou un électricien) afin de veiller à ce que la puissance électrique définie pour le groupe PMS ne soit pas dépassée.



4.11 Système de régulation de puissance LBS^{*)} sur site

Cet appareil peut se connecter à un système LBS externe^{*)}. Le but d'un tel système est de réduire les coûts liés à la consommation d'énergie électrique. L'activation échelonnée dans le temps des raccordements de puissance pour les appareils avec des charges de connexion élevées permet d'éviter que, dans une période de mesure définie (par exemple 15 minutes), la puissance connectée moyenne maximale autorisée soit dépassée pour un objet particulier (par ex. une cuisine). Vous reconnaissez l'intervention du système LBS^{*)} à l'indicateur de température qui clignote sur l'écran de la commande 90. Notez qu'avec le LBS^{*)}, le chauffage peut être éteint pendant un court laps de temps. Afin d'éviter toute aggravation inutile du comportement de régulation des appareils, respectez les valeurs indicatives pour le temps de mise en marche minimal et le temps de mise hors circuit maximal des chauffages figurant dans les remarques générales/plan d'installation.

4.12 Appareil mobile*)

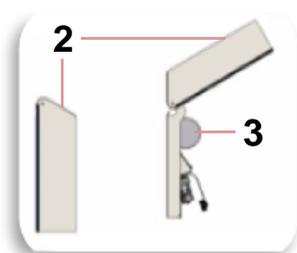


- 1 Face arrière de l'appareil
- 2 Capot de protection
- 3 Crochet pour le câble de l'appareil
- 4 Roues fixes et de guidage
- 5 Réseau d'alimentation

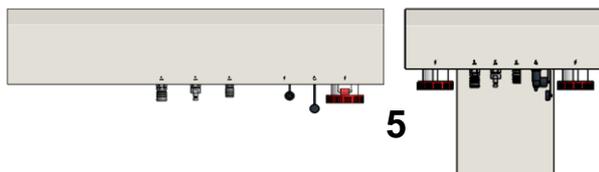
4.12.1 Mise en service

L'appareil doit être installé sur un sol plan. Les sols avec inclinaison doivent être compensés avec des cales. Positionnez l'appareil correctement. Evitez tout déplacement involontaire de l'appareil. Bloquez (A) les roues de guidage (4).

4.12.2 Raccordement



Ouvrez le capot de protection (2) situé sur la face arrière de l'appareil (1). Effectuez tous les raccordements des fluides au réseau d'alimentation correspondant (5). L'appareil est prêt à l'emploi.



4.12.3 Démontage



Mettez l'appareil mobile en position horizontale et fermez le couvercle de l'appareil.

Eteignez l'appareil . Videz le bassin.

Ne déplacez **jamais** un appareil contenant des aliments brûlants !

Retirez tous les raccordements des fluides. **Ne tirez jamais sur le câble pour sortir la fiche de la prise !** Branchez le câble d'alimentation. Branchez la prise de l'appareil dans le crochet pour câble (3). Pendant le déplacement de l'appareil, veillez à ne pas écraser les câbles et les tuyaux.

Débloquez les roues de guidage (4).

Déplacez l'appareil avec soin et prévoyance ! **Ne tirez jamais l'appareil par le câble !** Lors de trajets avec inclinaison, veillez à ce qu'aucun objet et à ce que personne ne se trouve sur votre chemin. Déplacez l'appareil avec une deuxième personne.

 **ATTENTION**

4.12.4 Nettoyage

Référez-vous au chapitre „nettoyage“ de ce mode d'emploi.

4.12.5 Entretien

 **ATTENTION**

Veillez à ce que tous les raccordements de fluides (courant, eau, vapeur) ne soient jamais sous tension. Ils ne doivent jamais être soumis à des tractions ! Si le câble/tuyau de raccordement est endommagé (cisaillements ou coupures), l'appareil ne doit plus être mis en service. Les câbles de raccordement doivent être remplacés !

Lors du remplacement du câble de raccordement, vérifiez que le câble de remplacement correspond bien au câble d'origine et qu'il peut être utilisé dans les cuisines professionnelles (température, résistance à l'huile).

Contrôlez de temps à autre les fonctions des roues fixes et de guidage (4).

4.13 Contrôle du filtre*)

De l'eau douce doit être utilisée pour le refroidissement du couvercle. Lorsqu'il n'y a pas d'eau douce à disposition, l'appareil peut être utilisé avec un adoucisseur (filtre). Assurez-vous qu'uniquement de l'eau pour le refroidissement du couvercle coule à travers le filtre et qu'un filtre est installé par appareil !

Le client est responsable de la qualité de l'eau.



4.13.1 Paramètre d'usine du filtre

Ce filtre a une **dureté de l'eau de 28dH** (dureté carbonatée en °KH) et une **capacité de filtre** pour une dureté totale de 28°KH (dessalement partiel) : 3750 litres sont prédéfinis.

Si un autre filtre est utilisé, la capacité du filtre doit être déterminée sur la base des consignes du fabricant du filtre (tableau / schéma) en tenant compte de la dureté de l'eau. Généralement, une différence est faite entre un dessalement total (dureté totale en °GH) et un dessalement partiel (dureté carbonatée en °KH).

5 Nettoyage

Afin d'assurer le parfait fonctionnement des appareils, veuillez prendre connaissance et respecter les procédures de nettoyage exposées dans les chapitres précédents.

L'appareil est entièrement exécuté en acier inoxydable de haute qualité. Pour le nettoyage, n'utilisez que des produits usuels doux, des brosses ou des chiffons doux. Pour cela, référez-vous à la notice explicative des produits de nettoyage. N'utilisez aucun objet métallique qui puisse rayer, corroder ou couper.



Joint de couvercle

Ne procédez au nettoyage que lorsque l'appareil a suffisamment refroidi. Videz la chambre de cuisson. Séchez l'appareil avec un chiffon.

Avant le nettoyage de l'appareil, assurez-vous qu'il n'y ait pas de matière grasse brûlante dans la cuve de cuisson.

Veillez à ne pas endommager le joint de couvercle lors du nettoyage. Pour cela, n'utilisez que des objets non tranchants et des chiffons. Contrôlez que le joint ne présente ni fissures ni coupures. S'il devait être endommagé, il devra être remplacé par le service après-vente ELRO.

Après le nettoyage de l'appareil, enduisez légèrement de glycérine le joint du couvercle séché et exempt de produit de nettoyage.

5.1 ELRO High Pressure Cleaning HPC

Vous pouvez nettoyer l'appareil avec un appareil de nettoyage sous pression. Pour cela, veuillez respecter les consignes indiquées ci-dessous.



Eteignez l'appareil en appuyant sur , puis videz la chambre de cuisson. Pensez au fait que des appareils adjacents pourraient être endommagés par le nettoyage sous pression !

L'appareil mobile doit toujours être séparé du réseau d'alimentation (courant, eau, vapeur) ! Pour les appareils mobiles, veillez à ne jamais tenir le jet haute pression **sous l'appareil ou sous le capot de protection** des raccordements des fluides ! Le capot de protection doit être fermé !

Lors du nettoyage de l'appareil, le connecteur ne doit être ni plongé dans l'eau ni aspergé. Après le nettoyage, le connecteur doit être séché.

Vous pouvez nettoyer l'appareil par le haut et les côtés (pas par le bas / derrière !) avec un appareil de nettoyage sous pression. Les valeurs suivantes doivent être respectées :

- Pression maximale : 10'000kPa (100bar)
- Température maximale de l'eau : 80°C
- Débit d'eau maximum : 15l/min
- Distance minimale par rapport à l'appareil : 150mm
- Buse à jet plat $\geq 35^\circ$

5.2 Longue non-utilisation de l'appareil

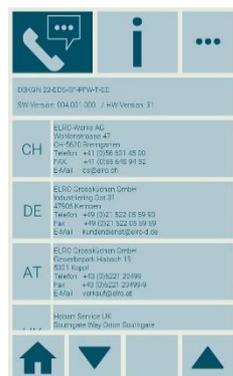
Si vous ne devez pas utiliser l'appareil pendant un certain temps, laissez le couvercle ouvert. Avec un chiffon, vous pouvez enduire le bassin d'un peu d'huile.

6 Contact Information Réglage des service

Dans le menu principal, appuyez sur . Vous pouvez maintenant définir les paramètres suivants :

- Contraste
- Langue
- Service clients ELRO / informations sur les appareils
- Configuration des appareils

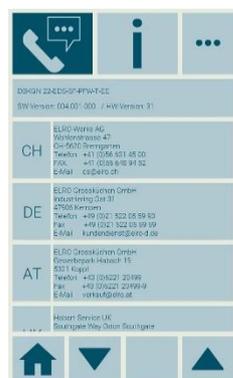
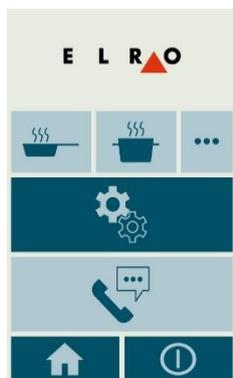
6.1 Contact - SW et HW, clé logicielle



Vous trouverez ici toutes les informations sur le service clients ELRO.

De plus, vous trouverez sur le même écran le type d'appareille et des informations sur la version du logiciel hardware installé.

6.2 Information - information sur l'appareil

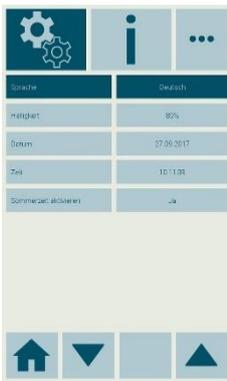


Type de Küfing		D81GN 224CDS04FFW-FEE	
SW-Version		054.001.000	
HW-Version		81	
HW-Nummer		156 / 540	
Temperatur Oberfläch		20 °C	
Temperatur Hochtaumult		20 °C	
Temperatur Bodentür		20 °C	
Temperatur Kühltür		20 °C	
Temperatur Halbleger		20 °C	

Vous trouverez ici toutes les informations sur le service clients ELRO.

De plus, vous trouverez sur le même écran le type d'appareille et des informations sur la version du logiciel hardware installé.

6.3 Réglages – code utilisateur

 choisir	 choisir													
	<p>La commande d'affichage 90 a différents codes d'utilisateur. Appuyez sur . Selon le code utilisateur, différentes autorisations sont disponibles :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2468 Programmes de cuisson • 2345 Réglages <p>Entrez le code d'utilisateur approprié et confirmez votre saisie. Après confirmation, vous vous trouvez dans le menu de configuration du code utilisateur correspondant.</p>	<p>Passwort eingeben</p> <table border="1" data-bbox="1037 465 1244 712"> <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													
	Code utilisateur: non	Code utilisateur: Réglages												
	<p>Langue Contraste Date Temps Activer l'heure d'été</p>	 <p>Configuration de l'appareil SW-Version Mémoire des défauts Verrouillage du clavier Standby Préchauffer la rôtissoire Default Température rôtissage Default Température Cuisson Default Température Friture flottante Default Température à cœur High-speed toujours actif Signal</p>												

6.3.1 Préchauffage

Dans les réglages, vous pouvez choisir si vous voulez préchauffer en mode rôtissage après avoir allumé l'appareil.



Ne préchauffer qu'avec un sol propre et sec de la chambre de cuisson !

6.3.2 Signal sonore

Si l'affichage clignote et / ou si le signal sonore retentit, vous devez le confirmer en touchant l'affichage, le signal sonore s'arrête.

Vous pouvez désactiver signal sonore dans les réglages en sélectionnant .

Le signal sonore/affichage clignote, par exemple, quand :

⇒  Phase de préchauffage terminée ⇨ Vous pouvez démarrer un processus .

7 Entretien

Lorsque l'appareil est utilisé avec un filtre, le client doit s'assurer que les données du fabricant (dureté de l'eau / capacité du filtre) sont correctement entrées dans l'appareil.

Le service et l'entretien des appareils ne doivent être sinon réalisés que par le service après-vente ELRO ou par des entreprises habilitées par ELRO. Dans le cas contraire, la garantie et le droit de recours deviennent caducs et le nettoyage sous pression (HPC) ou au jet d'eau interdit. Ceci est également valable pour les modifications apportées aux appareils qui n'auraient pas été autorisées par ELRO.

Nous recommandons de faire contrôler le bon fonctionnement de l'appareil tous les 4 ans par le service après-vente ELRO.

Exception : Friture flottante^{*)}, Fritomat^{*)}

Un contrôle des appareils doit être effectué chaque année et les éléments de sécurité doivent être remplacés tous les 8 ans !



7.1 Capacité du filtre

La capacité du filtre est saisie par le biais du **code utilisateur « paramètres des programmes de cuisson »**. Lors de la première mise en service de l'appareil ou lorsque le filtre est changé, les entrées suivantes doivent être effectuées : confirmer la **capacité du filtre** et le **remplacement du filtre** !

7.1.1 Remplacement du filtre



Avant d'atteindre la capacité du filtre, un message de maintenance est généré vous demandant de préparer le remplacement du filtre.

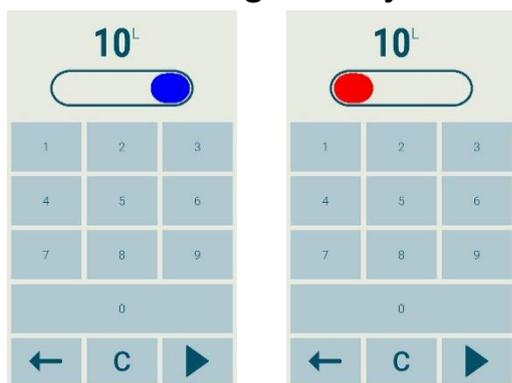
Remplacez le filtre. Vous devez confirmer le remplacement du filtre avec le code utilisateur « paramètres des programmes de cuisson ». Appuyez sur 

Remplacement du filtre – les valeurs de la capacité du filtre sont rétablies ! Lors du remplacement du filtre, contrôlez sa capacité en vous basant sur les données du fabricant du filtre !



Si vous ne remplacez pas le filtre et que la capacité de filtre est épuisée, vous ne pouvez démarrer **AUCUN** processus de cuisson sous pression. Vous en serez informé par le message d'erreur représenté ci-contre. Au plus tard maintenant, vous **DEVEZ** effectuer puis confirmer le remplacement du filtre.

7.2 Calibrage du système de dosage d'eau^{*)}



L'eau froide

L'eau chaude

Contrôle du fonctionnement

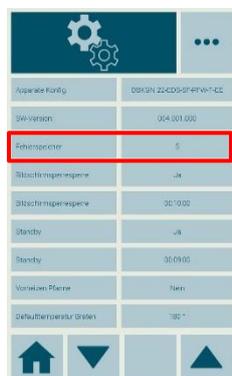
La quantité d'eau doit être calibrée sur place pendant l'installation !

Sélectionnez 10 litres d'eau froide. Faites couler 10 litres d'eau dans le bassin d'étalonnage. Lorsque les 10 litres sont atteints, appuyez sur  ⇒ L'eau froide est calibrée. Répéter si nécessaire.

Sélectionnez 10 litres d'eau chaude. Faites couler 10 litres d'eau dans le bassin d'étalonnage. Lorsque les 10 litres sont atteints, appuyez sur  ⇒ L'eau froide est calibrée. Répéter si nécessaire.

Retour au menu principal WDS
Sélectionnez 10 litres. Vérifiez avec de l'eau froide et chaude !
Démarrez WDS. Contrôlez la quantité de fuite à l'aide du bassin d'étalonnage. Le calibrage est bon si la quantité d'eau est de 10 litres +/- 0,2 litre.

7.3 Messages d'erreur



Affiche une liste des messages d'erreur qui se sont produits.



7.3.1 Recherche d'erreurs, diagnostic d'erreur et réparation

Relevez le message d'erreur et les problèmes concomitants. Ces informations sont importantes pour le service après-vente ELRO.

Un soufflage permanent de la soupape d'évacuation de la vapeur pendant le processus de cuisson sous pression ou l'impossibilité d'atteindre la température maximale peut être dû à un mauvais réglage du point d'ébullition au lieu d'emplacement de l'appareil.

Si le réglage du point d'ébullition sur l'appareil (c.à.d. la température maximale réglable) ne correspond pas à la température effectivement possible au lieu d'emplacement, celle-ci devra être corrigée selon les consignes figurant dans les instructions de montage (Chapitre « Réglage de l'appareil en fonction de l'altitude au-dessus du niveau de la mer »).