

Bedienungsanleitung

ELRO Herd 600



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


*Originalanleitung
Notice originale
Original instructions*



Datum	31.03.2015
Ersetzt	26.01.2015
Verfasser	VAE
PL	VAE
Verantwortlich	VAE
Dok.-Nr.	X101702D
Revision	2
Seiten	10

1 Sicherheitshinweise



Beachten Sie die Hinweise **WARNUNG**, **VORSICHT** und  Empfehlungen. Halten Sie die Reinigungs- und Wartungshinweise ein. Diese tragen zur einwandfreien Funktion des ELRO Herd 600 bei.

Bei Störungen fordern Sie bitte den ELRO Kundendienst an.

1.1 Allgemein

Das Aufstellen, Anschliessen und die erstmalige Inbetriebnahme des ELRO Herd 600 darf nur durch **konzessionierte Fachleute** und von **ELRO autorisiertem Personal** erfolgen. Dasselbe gilt für Umbauten, Reparatur- und Wartungsarbeiten. Vorgängig ist zwingend die **Montage- und Inbetriebnahmeanleitung** zu lesen.

Bei unvorsichtiger Handhabung besteht Verbrennungs- oder Verbrühungsgefahr durch:

⇒ heisse Oberflächen

⇒ austretenden Dampf

⇒ überschwappendes Kochgut



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

Der ELRO Herd 600 darf nicht mit einem Hochdruckreiniger abgespritzt werden!

Vorsicht heisse Oberfläche! Bei unvorsichtigem Handhaben des ELRO Herd 600 besteht Verbrennungs- oder Verbrühungsgefahr.



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



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

Die Kochfelder dürfen weder als Arbeits- noch als Abstellfläche benutzt werden.

Die Keramikplatte darf nicht betreten bzw. mit dem eigenen Körpergewicht belastet werden. Sie darf weder als Arbeits- noch als Abstellfläche benutzt werden.



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

Wenn die Netzanschlussleitung dieses Herdes



beschädigt wird, muss diese durch eine identische ersetzt werden. Fordern Sie den ELRO Kundendienst an.

Der ELRO Herd 600 erfüllt die Strahlwasserschutz-Anforderungen nach IPx5. Wasser oder Schmutz können nicht in das Herdinnere gelangen.

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

1.2 Grill / Griddle



VORSICHT

Vermeiden Sie Schläge mit spitzen Gegenständen die die Bratoberfläche beschädigen.

1.3 Keramikochfeld Induktion



WARNUNG

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

Induktionskochstellen dürfen nur beaufsichtigt betrieben werden!

Verwenden Sie spezielles Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser von mindestens 14 cm, das für Induktion geeignet ist (z.B. Fabrikat Noser-INOX, Spring).



VORSICHT

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

Beim Leerkochen können Induktionspfannen ausglühen und unwiderruflich beschädigt werden.

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



VORSICHT

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



1.4 Bain-Marie



Das Wasser innerhalb des Bain-Maries sollte nie wallend kochen.

Garen Sie keine Speisen direkt im Bain-Marie.

Vermeiden Sie das Aufheizen des Bain-Maries ohne Wasser! Dies führt zu Beschädigungen des Bain-Marie Bodens.

1.5 Wärmeschrank



Verbrennungsgefahr selbst bei ausgeschaltetem Wärmeschrank (Restwärme).

1.6 Gaskochstelle



Jede Auf-, Ein- und Umstellung der Gaskochstelle hat durch einen konzessionierten Installateur zu erfolgen. Alle vom Hersteller gesicherten Teile dürfen vom Installateur nicht verstellt werden.

Eine vorhandene Fortkochplatte^{*)} ist nur über 3,5 kW Brennern zugelassen. Um eine Verwechslung auszuschliessen, sind die Befestigungsbolzen der offenen Kochstellen etwas dicker, so dass die Halterung der Fortkochplatte dort nicht einrastet. Bei Missbrauch führt dies zu veränderten Abgaswerten. Die Fortkochplatte darf nicht als Bratplatte verwendet werden.

Das Verschliessen des Ablaufs in der Gaswanne bei der Gaskochstelle ist aufgrund der notwendigen Überlaufsicherheit nicht erlaubt.

1.7 Hersteller

E L R O

Wohlerstrasse 47
CH-5620 Bremgarten
www.elro.ch

1.7.1 ELRO Kundendienst



+41 (0)56 648 94 11



services@elro.ch

1	Sicherheitshinweise	2
1.1	Allgemein	2
1.2	Grill / Griddle	3
1.3	Keramikkochfeld Induktion	3
1.4	Bain-Marie	4
1.5	Wärmeschrank	4
1.6	Gaskochstelle	4
1.7	Hersteller	4
1.7.1	ELRO Kundendienst	4
2	ELRO Herd 600	6
2.1	Anwendungsbereich	6
2.1.1	Bestimmungsgemäße Verwendung	6
2.1.2	Nicht bestimmungsgemäße Verwendung	6
3	Bedienung Funktionselemente	7
3.1	Oberbau	7
3.2	Unterbau	7
3.3	Regelung und Betriebszustandsanzeige	7
3.4	Gaskochstelle	7
4	Richtwerte	8
4.1	Grill / Griddle	8
4.2	Bain-Marie	8
4.3	Wärmeschrank	8
4.4	Backofen	8
5	Reinigung	9
5.1	Keramikkochfeld	9
5.2	Induktion	9
5.3	Grill / Griddle	9
5.4	Bain-Marie	9
5.5	Wärmeschrank	9
5.6	Backofen	9
5.7	Gaskochherd	9
6	Wartung	10
6.1	Keramikkochfeld	10
6.2	Wärmeschrank	10
6.3	Gaskochherd	10

2 ELRO Herd 600

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf eines ELRO Herds 600.

Wir sind sicher, dass dieser Ihre Ansprüche im täglichen Küchenbetrieb vollumfänglich befriedigt.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie den Herd in Betrieb nehmen. Optionen sind in dieser Anleitung mit der Fussnote¹⁾ versehen.

2.1 Anwendungsbereich

Der ELRO Herd 600 ist für den Einsatz in folgenden Kundensegmenten bestimmt:

- Heime, Schulen, Internate
- Alters- 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 Herd 600 ist für die Zubereitung und Verarbeitung von Lebensmitteln bestimmt. Sie wird zum

- Kochen
- Braten
- Grillieren
- Backen
- Warmhalten

von Speisen eingesetzt: Der ELRO Herd 600 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.

Der ELRO Herd 600 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 Herdes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Herd spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

3 Bedienung Funktionselemente

Der ELRO Herd 600 kann mit folgenden Funktionselementen ausgestattet sein:

3.1 Oberbau

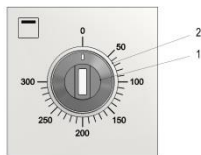
- ⇒ Keramikkochfeld Strahlung mit 2 oder 4 Kochstellen und Leistungsregelung
- ⇒ Keramikkochfeld Induktion mit 2 oder 4 Kochstellen und Leistungsregelung
- ⇒ Gaskochfeld mit 2 oder 4 Kochstellen und Leistungsregelung, Brennerbestückung (3.5 / 6.0 / 8.5kW)
- ⇒ Grill/Griddle mit 1 oder 2 Kochstellen und Temperaturregelung 50-320°C
- ⇒ Bain-Marie GN1/1 oder GN1/2 und Temperaturregelung 50-100°C

3.2 Unterbau

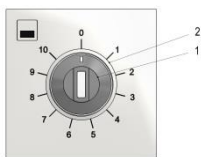
- ⇒ Backofen GN2/1 Temperaturregelung Ober- und Unterhitze 50-300°C
- ⇒ Wärmeschrank GN2/1 oder GN3/1 Temperaturregelung 30-80°C
- ⇒ Offenes Fach GN1/1 oder GN2/1 einseitig oder durchgehend

3.3 Regelung und Betriebszustandsanzeige

Alle Funktionselemente sind mit Drehknöpfen ausgerüstet. Es gibt beim ELRO Herd 600 zwei Regelungsarten:



Temperaturregelung



Leistungsregelung

- (1) Drehknopf
- (2) Leuchtring

Lage Kochfeld vom Bediener aus gesehen:

Backofen

- Oberhitze
- Unterhitze
- Kochstelle hinten
- Kochstelle vorne

Gaskochstelle



- Stellung 0
- ★ Zündstellung
- 🔥 Grossstellung
- 🔥 Kleinstellung

Zustand Leuchtring	Funktionselement	
AUS	Alle ausser Gaskochstelle	
EIN	Alle ausser Gaskochstelle	
BLINKEN REGELMÄSSIG	Keramikkochfeld Induktion	Topferkennung
BLINKEN LANG-KURZ	Keramikkochfeld Induktion	Fehlercode ⇒ Meldung an ELRO Kundendienst
BLINKEN	Backofen	Aufheizen, wenn Temperatur erreicht ⇒ Leuchtring EIN

Bei allen Funktionselementen stellen Sie die gewünschte Temperatur, bzw. Leistungsstufe durch Drehen des Drehknopfes (1) ein.

Die Funktionselemente sind ausgeschaltet, wenn sich der Drehknopf auf Stellung 0 befindet.

3.4 Gaskochstelle

Öffnen Sie vor dem Betrieb der Gaskochstelle den Gasabsperrhahn. Drücken Sie den Drehknopf (1) bei Stellung 0 hinein und drehen Sie den Drehknopf (1) bis Zündstellung. Halten Sie diese Stellung nach erfolgter Flammenbildung mindestens 10 Sekunden lang. Durch Drehen des Drehknopfes (1) können Sie die Leistung der Gaskochstelle regulieren. Sollte die Flamme ablöschen, ist der Zündvorgang zu wiederholen. Die Gaskochstelle schalten Sie aus, indem Sie den Drehknopf (1) in die Stellung 0 drehen.

Bei den Gaskochstellen mit 2 und 4 Gasbrennern werden die Zündelektroden bei allen Kochstellen gemeinsam gezündet.

Schliessen Sie nach Betriebsende der Gaskochstelle den Gasabsperrhahn zu.

4 Richtwerte

In den Tabellen finden Sie Empfehlungen und Hinweise für den Gebrauch der entsprechenden Funktionselemente.

4.1 Grill / Griddle

Dauerbetrieb in der Restauration	220°C
Fisch	180-220°C

4.2 Bain-Marie

Warmhalten von Saucen und Suppen	80°C max. 95°C
----------------------------------	----------------

☺ Aufheizzeit kann durch Auffüllen mit Heisswasser verkürzt werden

4.3 Wärmeschrank

Warmhalten von Porzellangeschirr	60 - 80°C
Aufheizzeit	60 - 90 Min

4.4 Backofen

Back-, Bratgut	Oberhitze [°C]	Unterhitze [°C]	Back-, Bratzeit [min]	Schiene von unten Spezieller Hinweis
Biskuit-Rouladen	200	220	15	1
Biskuits	180	200-220	20-35	1
Blätterteig	220	210	15-25	1
Früchtekuchen	200-220	200-220	30-45	direkt auf Backofenboden auf Gitterrost
Käsekuchen, Quiche Lorraine	170-180	200-210	40-50	direkt auf Backofenboden auf Gitterrost
Käsehüechli	180-200	210-230	15-20	1
Hefegebäck (Gugelhopf)	150-160	180	50-60	1
Hefezopf	160	180	60-90	1
Fleischkäse	220 100	100 100	40 60	1 auf Blech stellen
Braten Roastbeef	200	200	20-40	1
Braten	160-180	160-180	40-120	1
Poulets	210-220	200	30-45	1
Gefüllte Kalbsbrust	160-180	200	80-120	direkt auf Backofenboden auf Gitterrost
Pasteten	180/100	150	60-90	1

5 Reinigung

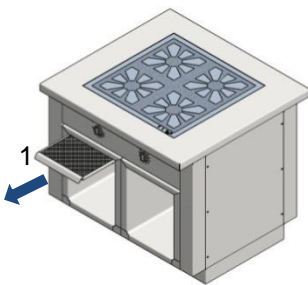
Der ELRO Herd 600 ist aus hochwertigem rostfreiem Stahl. Verwenden Sie zur Reinigung schonende Reinigungsmittel und weiche Lappen/Bürsten. Lesen Sie die Gebrauchsanweisungen des jeweiligen Reinigungsmittel-Herstellers. Verwenden Sie keine Metallgegenstände und Behelfsmittel mit einer kratzenden, ätzenden oder schneidenden Wirkung. Vermeiden Sie scheuernde oder kratzende Putzmittel. Entfernen Sie Kalkablagerungen mit Zitronensaft oder Essig und spülen Sie anschliessend die behandelten Stellen gründlich ab. Lassen Sie sämtliche Funktionselemente vor der Reinigung abkühlen!

5.1 Keramikkochfeld

Entfernen Sie starke Verschmutzungen (z.B. durch Überkochen) nach jedem Kochvorgang.

Eingebrannte Zuckermasse oder geschmolzene Plastikgegenstände entfernen Sie im heissen Zustand mit einem handelsüblichen Rasierklingenschaber. Andernfalls können sich diese Materialien festsetzen und die Glasoberfläche beschädigen.

5.2 Induktion



Der Filter muss täglich gereinigt werden! Die Induktion darf nicht ohne Filter betrieben werden.

Ist die Temperatur im Induktionsaggregat zu hoch, blinkt der Leuchtring bei der Regelung. Die Ursache ist ein verschmutzter Filter (1). Dieser muss gereinigt werden.

Der Filter (1) befindet sich an der Decke des Freifachs. Entfernen Sie diesen, indem Sie ihn in Pfeilrichtung herausziehen. Der Filter kann in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Setzen Sie den Filter nachdem er gereinigt und getrocknet ist wieder ein.

5.3 Grill / Griddle

Reinigen Sie die Grill-/Griddleplatte mit einer Bürste und einem Lappen. Während des Betriebs die Grill-/Griddleplatte mit einem Schaber oder einer Grillbürste reinigen. Brat- und Ölrückstände erst in den frontseitigen Kanal, anschliessend in die Fettauffangschublade streifen. Am Schluss reinigen Sie ebenfalls die Fettauffangschublade. Ziehen Sie diese hierfür ganz heraus.

5.4 Bain-Marie

Reinigen Sie das Bain-Marie nach jedem Gebrauch mit einem herkömmlichen Reinigungsmittel. Entleeren Sie das Bain-Marie und reiben Sie es mit einem weichen Lappen trocken.

5.5 Wärmeschrank

Schalten Sie vor der Reinigung den Wärmeschrank aus und lassen Sie diesen abkühlen. Reinigen Sie den Wärmeschrank wöchentlich innen und aussen.

5.6 Backofen

Reinigen Sie den Backraum nach jedem Gebrauch. Bei starker Verschmutzung oder Verkrustung verwenden Sie einen Backofenreiniger. Lesen Sie die Gebrauchsanweisungen des jeweiligen Reiniger-Herstellers. Beschädigen Sie dabei die blossliegenden Heizelemente nicht!

Giessen Sie niemals Wasser in den Backofen hinein, da dieses an stromführende Teile gelangen kann.

5.7 Gaskochherd

Reinigen Sie den Gaskochherd nach jedem Gebrauch mit einem herkömmlichen Reinigungsmittel.

Füllen Sie bei eingebrannten Essensrückständen nach Beendigung des Kochvorganges die Gaswanne bis zum Niveau des Überlaufstöpsels mit Wasser. Lassen Sie die eingebrannten Rückstände einweichen und ziehen Sie anschliessend den Stöpsel heraus. Die Schmutzrückstände entfernen Sie mit einem feuchten Lappen.

Füllen Sie vor Kochbeginn die Gaswanne mit Wasser. Damit vermeiden Sie grössere Verschmutzungen während dem Betrieb. Achten Sie darauf, dass der Wasserspiegel nur bis zum Überlaufstöpsel reicht. Verschliessen Sie den Sicherheitsablauf beim Stöpsel niemals!

6 Wartung

Service und Wartung sind ausschliesslich durch den ELRO Kundendienst, oder von ELRO autorisierte Serviceunternehmen auszuführen. Andernfalls erlöschen sämtliche Garantie- und Regressansprüche. Dasselbe gilt für nicht von ELRO autorisierte An- und Umbauten.

Es wird empfohlen, den ELRO Herd 600, wo nicht anders gefordert (\Rightarrow Gaskochstelle) alle 4 Jahre auf dessen einwandfreie Funktion durch den ELRO Kundendienst prüfen zu lassen.

Wir empfehlen, einen ELRO Wartungsvertrag abzuschliessen.

6.1 Keramikkochfeld

Sobald in der Keramikplatte ein Riss sichtbar wird, den Herd sofort vom Versorgungsnetz trennen und den ELRO-Kundendienst kontaktieren!

6.2 Wärmeschrank

Für eine Grundreinigung das Lüftungsblech entfernen. Dabei Gerät ausschalten und von der Netzspannung trennen. Der Wärmeschrank darf nur mit montiertem Lüftungsblech in Betrieb genommen werden.

6.3 Gaskochherd

Die Wartung und Überprüfung des Gaskochherdes hat gemäss den örtlichen Bestimmungen zu erfolgen und darf nur durch fachkundiges Personal ausgeführt werden. Alle vom Hersteller gesicherten Teile dürfen nicht verstellt werden.

Zwischen den Pfannen und der Abdeckung fliessen heisse Abgase, die zu einer Braunfärbung der Abdeckung führen können. Solche Verfärbungen sind normal und haben keinen negativen Einfluss auf die Funktion der Gaskochstellen.

Lassen Sie die Gaskochstelle jährlich durch eine konzessionierte Fachperson kontrollieren.