

Mode d'emploi

ELRO EasyCook

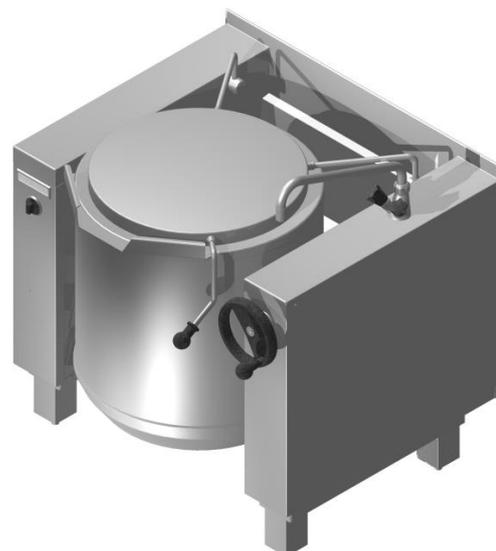


Anleitung vor
Gebrauch lesen!
Lire la notice d'utilisation
avant l'emploi!
Read instructions before use!

Originalanleitung
Notice originale
Original instructions

Flexi-sauteuse type PKGN – Marmite type JK

Date	24.03.2015
Remplace	13.01.2014
Auteur	VAE
RP	VAE
Responsable	VAE
N° de document	X101842F
Révision	2
Pages	10



1 Consignes de sécurité



Suivez les instructions DANGER, ATTENTION et les recommandations ☺. Respectez les consignes de nettoyage et d'entretien. Elles contribuent au bon fonctionnement de l'appareil ELRO EasyCook. En cas de dysfonctionnement, veuillez vous adresser au service clients ELRO ou à notre partenaire commercial.

Tout maniement imprudent présente un risque de brûlure causé par:

- ⇒ des surfaces chaudes
- ⇒ des émissions de vapeur
- ⇒ le débordement des aliments

 **AVERTISSEMENT**

En cas de dysfonctionnement ou de détérioration, l'appareil ne doit pas être mis en service. Il ne doit pas être utilisé comme friteuse.

 **ATTENTION**

Attention, surface chaude!

 **ATTENTION**

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

 **ATTENTION**

Attention, risque de pincement ou d'écrasement!

 **ATTENTION**

L'appareil doit être utilisé sous surveillance.

 **ATTENTION**

Tenir compte des repères de remplissage! 

Toute utilisation non conforme (remplir des aliments au-dessus de la limite indiquée ou avec un niveau de frémissement 9 en cuisson continue) présente un risque de brûlure dû aux aliments très chauds qui débordent de l'appareil.

 **ATTENTION**

Ouvrez d'abord le couvercle. En actionnant le volant, vous basculez le bassin dans la position souhaitée. Le service et l'entretien ne doivent être réalisés que par le service clients ELRO ou par des entreprises habilitées par ELRO. Dans le cas contraire, la garantie et le droit de recours deviennent caducs.

 **ATTENTION**

Il en va de même pour les modifications non autorisées par ELRO.

1.1 Fabricant

E L R O

Wohlerstrasse 47
CH-5620 Bremgarten

www.elro.ch

1.2 Service clients ELRO



+41 (0)56 648 94 11



services@elro.ch

Sommaire

Page

1	Consignes de sécurité	2
1.1	Fabricant	3
1.2	Service clients ELRO	3
2	ELRO EasyCook	5
2.1	Généralités	5
2.2	Domaine d'application	5
2.2.1	Utilisation conforme	5
2.2.2	Utilisation non conforme	5
3	Vue d'ensemble des appareils	6
3.1	Versions	7
4	Commande 30 ELRO EasyCook	8
4.1	Ecran LED (1)	8
4.2	Bouton rotatif avec anneau lumineux (2)	8
4.3	Commutateur mode de cuisson (3) / plages de réglage	8
5	Utilisation	9
6	Basculement	9
7	Nettoyage	9
7.1	Longue période de non-utilisation de l'appareil	9
8	Entretien	10
8.1	Messages d'erreur	10

2 ELRO EasyCook

Nous vous félicitons d'avoir opté pour un appareil ELRO EasyCook.

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 l'appareil en service.

2.1 Généralités

Avant la première mise en service de l'appareil ELRO EasyCook, veuillez lire et respecter les documents en vigueur.

2.2 Domaine d'application

Cet appareil est destiné aux segments de clientèle suivants:

- ⇒ Maisons de retraite/résidences médicalisées
- ⇒ Cantines scolaires
- ⇒ Salles polyvalentes

2.2.1 Utilisation conforme

L'appareil ELRO EasyCook est destiné à la préparation et au traitement des aliments.

Il s'agit d'un appareil de cuisson universel moderne qui présente les avantages pour:

- ⇒ La cuisson (JK / PKGN)
- ⇒ Le rôtissage (PKGN)
- ⇒ La cuisson à pression constante (JK / PKGN)
- ⇒ La cuisson à l'étuvée (JK / PKGN)

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

L'utilisation dans les véhicules, sur les bateaux et dans les avions requiert l'autorisation du fabricant.

2.2.2 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 susceptibles de dégager

- ⇒ des vapeurs toxiques
- ⇒ des vapeurs corrosives

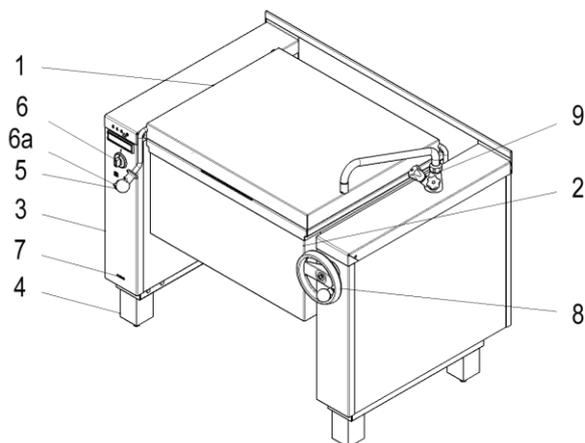
ou de s'enflammer à une température inférieure à 120°C.

L'appareil ELRO EasyCook peut être utilisé par des enfants à partir de huit ans, par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou par des personnes qui manquent d'expérience et de savoir-faire, à condition que ces enfants ou ces personnes soient surveillés ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'ils soient conscients des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

3 Vue d'ensemble des appareils

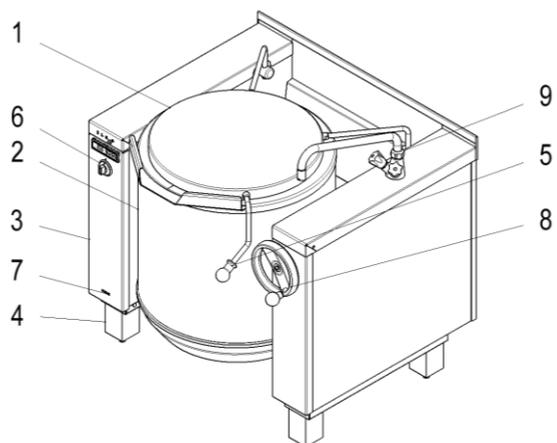
1. Couvercle de l'appareil
2. Cuve/enceinte de cuisson
3. Consoles (gauche/droite)
4. Pieds de l'appareil
5. Poignée du couvercle
6. Commande 30
- 6a. Commutateur mode de cuisson (cuisson – rôtissage)
7. Numéro de l'appareil gravé
8. Volant pour le basculement
9. Batterie mélangeuse AMB 350

PKGN commande 30



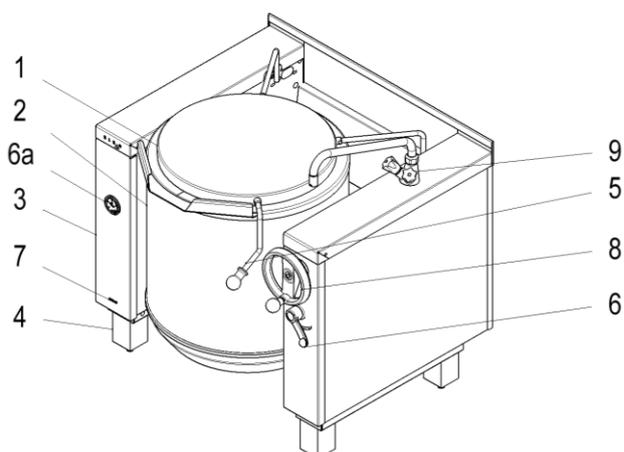
1. Couvercle de l'appareil
2. Cuve/enceinte de cuisson
3. Consoles (gauche/droite)
4. Pieds de l'appareil
5. Poignée du couvercle
6. Commande 30
7. Numéro de l'appareil gravé
8. Volant pour le basculement
9. Batterie mélangeuse AMB 350

JK commande 30

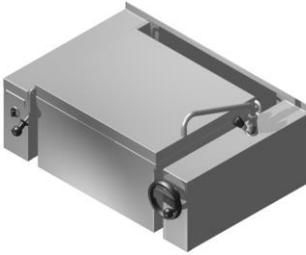
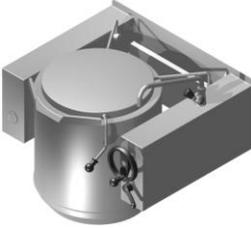


1. Couvercle de l'appareil
2. Cuve/enceinte de cuisson
3. Consoles (gauche/droite)
4. Pieds de l'appareil
5. Poignée du couvercle
6. Soupape à vapeur commande 10
- 6a. Manomètre
7. Numéro de l'appareil gravé
8. Volant pour le basculement
9. Batterie mélangeuse AMB 350

JK commande 10



3.1 Versions

	<p>PKGN22-EDS-30 PKGN32-EDS-30 commande 30</p>		<p>PKGN22C-EDS-30 PKGN32C-EDS-30 commande 30</p>
	<p>JK1-100-EID-30 JK3-200-EID-30 commande 30</p>		
	<p>JK1-100-DD-10 JK3-200-DD-10 commande 10</p>		<p>JK1-100C-DD-10 JK3-200C-DD-10 commande 10</p>

4 Commande 30 ELRO EasyCook

La commande 30 comprend les éléments de commande et d'affichage suivants:

- Ecran LED (1)
- Bouton rotatif avec anneau lumineux (2)
- Commutateur mode de cuisson (3)

4.1 Ecran LED (1)

L'écran LED affiche jusqu'à 5 chiffres / lettres rouges.

La température de consigne est affichée lorsque le bouton rotatif est actionné. Trois secondes après le réglage de la température de consigne, la température réelle s'affiche à l'écran.

Après la mise hors service de l'appareil (bouton rotatif sur 0), la température réelle s'affiche à l'écran jusqu'à ce qu'elle soit inférieure à 50°C.

Affichage du code d'erreur **Er. xx**

Affichage cuve/enceinte de cuisson pas horizontale **---**

4.2 Bouton rotatif avec anneau lumineux (2)

Le bouton rotatif vous permet de régler la température. La température de consigne s'affiche sur l'écran LED (1) lorsque le bouton rotatif est actionné (2). Pour le mode de cuisson «Cuisson», vous pouvez régler la température à 5°C près, et à 10°C près pour le mode de cuisson «Rôtissage». L'anneau lumineux devient rouge dès que le bouton rotatif ne se trouve plus en position 0.

Après l'utilisation de l'appareil, si vous tournez le bouton rotatif sur 0, l'anneau lumineux s'éteint. Sur l'écran LED est affichée la température réelle jusqu'à ce que cette dernière descende en dessous de 50°C. Ensuite, l'écran LED s'éteint.

4.3 Commutateur mode de cuisson (3) / plages de réglage

	<p>PKGN</p> <p>Modes de cuisson</p> <p>Rôtissage</p> <p>Cuisson</p>	<p> Cuisson, plage de réglage 20°C-point d'ébullition, niveaux de frémissement 1-9, précision de réglage 5°C, niveau de frémissement variable d'une unité.</p> <p></p> <p> Cuisson avec point d'ébullition à 100°C, niveau de frémissement^{*)} 3</p> <p></p> <p>Une fois la température d'ébullition dépassée, vous pouvez régler le niveau de frémissement^{*)} de 1 à 9.</p> <p> Rôtissage, plage de réglage 20°C-250°C, précision de réglage 10°C.</p> <p></p>
	<p>JK</p> <p>Mode de cuisson</p> <p>Cuisson</p>	<p> Cuisson, plage de réglage 20°C-250°C, précision de réglage 5°C.</p> <p></p> <p> Cuisson avec point d'ébullition à 98°C, niveau de frémissement^{*)} 6.</p> <p></p> <p>Une fois la température d'ébullition dépassée, vous pouvez régler le niveau de frémissement^{*)} de 1 à 9.</p>

^{*)} Le niveau de frémissement est une mesure de l'eau bouillante (niveau 1 = légère ébullition, 9 = forte ébullition).

ATTENTION

Ne préchauffer que quand le fond de l'enceinte de cuisson est propre et sec.



Ajouter du sel sous forme dissoute ou mélanger jusqu'à ce que le sel soit dissout.

5 Utilisation

Remplissez la chambre de cuisson (2) d'aliments et fermez le couvercle de l'appareil (1) à l'aide de la poignée du couvercle (5). Ouvrez lentement la soupape à vapeur (6). Sur l'écran du manomètre (6a) à gauche (3), la pression augmente doucement, car au début d'un processus de cuisson, la vapeur affluente se condense immédiatement.

Dès que le point d'ébullition est atteint, vous pouvez réguler la pression en fermant partiellement la soupape à vapeur (6).

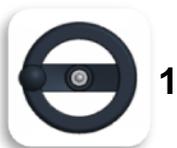
A la fin du processus de cuisson, fermez la soupape à vapeur (6) et mettez les aliments dans des récipients.



Lorsque la cuve est chauffée sans aliments, la pression sur le manomètre (9) ne peut pas atteindre 1.4bar (140kPa) ! Ceci est le cas dès que l'aiguille du manomètre (9) se trouve dans la zone de graduation rouge.

L'appareil peut éventuellement être équipé d'un indicateur optique de pression (10)^{*)} supplémentaire. Dans ce cas, ce dernier est rouge. Ceci signifie que la pression dans le système de chauffage a dépassé 1.4bar. Réduisez immédiatement la pression en fermant partiellement ou complètement la soupape à vapeur (8) et contrôlez la pression maximale autorisée dans les conduites de vapeur indiquée sur les dessins cotés et / ou sur le plan d'installation.

6 Basculement



Ouvrez d'abord le couvercle de l'appareil. Tournez le volant (1) dans le sens souhaité pour faire basculer la cuve.

Cette opération n'est possible que lorsque la cuve se trouve dans une position horizontale.

Adaptez la vitesse de basculement au niveau de remplissage. Assurez-vous qu'aucune charge supplémentaire ne pèse sur le bord avant de la cuve durant le basculement. Les aliments brûlants constituent un risque de brûlure.



Des membres ou des objets peuvent se coincer ou s'écraser entre la cuve et la console. 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.

7 Nettoyage

L'appareil est fabriqué en acier inoxydable de qualité. Pour le nettoyage, utilisez des produits d'entretien usuels non agressifs ainsi que des brosses et des chiffons doux. Utilisez les produits conformément à la notice explicative. N'utilisez aucun objet métallique ou moyen auxiliaire susceptible de rayer, de corroder ou d'entailler les divers éléments de l'appareil.



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

7.1 Longue période de non-utilisation de l'appareil

Laissez le couvercle ouvert si vous n'utilisez pas l'appareil pendant un certain temps. Vous pouvez légèrement huiler la cuve avec un chiffon.

8 Entretien

Le service et l'entretien ne doivent être réalisés que par le service clients ELRO ou par des entreprises habilitées par ELRO. Dans le cas contraire, la garantie et le droit de recours deviennent caducs. Il en va de même pour les modifications non autorisées par ELRO.



Vérifiez que le câble électrique et les branchements sanitaires ne sont pas sous tension. Ces derniers ne doivent jamais être soumis à des tractions. Si les tuyaux ou les câbles de raccordement sont endommagés

(pincements ou coupures), l'appareil ne doit pas être mis en service. Les câbles de raccordement doivent être remplacés. Lors du remplacement, vérifiez que le câble de rechange correspond à celui d'origine et qu'il peut être utilisé dans les cuisines professionnelles (température, résistance à l'huile). Il est conseillé de faire contrôler le bon fonctionnement de l'appareil tous les quatre ans par le service clients ELRO ou par nos partenaires commerciaux.

8.1 Messages d'erreur

Fehler 15



Les messages d'erreur sont affichés sur l'écran LED. Les causes possibles de ces erreurs sont expliquées sur le schéma électrique correspondant (3.926917 JK; 3.926932 PKGN).



En cas d'erreur, procédez de la manière suivante:
éteignez l'appareil et videz la cuve. Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il est rempli d'aliments brûlants.
Déconnectez l'appareil du réseau. Ne tirez jamais sur le câble pour sortir la fiche de la prise. Prenez contact avec le service clients ELRO ou avec notre partenaire commercial.

Le fait de ne pas pouvoir atteindre la température maximale possible peut être dû à un mauvais réglage du point d'ébullition à l'emplacement de l'appareil. Si le réglage du point d'ébullition de l'appareil (soit la température maximale réglable) ne correspond pas à la température effectivement possible au lieu de montage, il devra être corrigé conformément aux consignes figurant dans les instructions de montage.