

Reinigungshinweise für ELRO Apparate

1. Allgemeine Pflegehinweise Edelstahl

Die Edelstahloberfläche kann durch falsche Pflege beschädigt werden. Um dies zu vermeiden, ist auf das Reinigen von Edelstahloberflächen mit chlor- oder salzsäurehaltigen Reinigungsmitteln, Bleichmitteln und Silberputzmitteln zu verzichten. Weiter sollten keine eisenhaltige Reinigungsschwämme oder Stahlbürsten verwendet werden.

Wir empfehlen, den Apparat nach jedem Gebrauch zu reinigen, um Ablagerung von aggressiven Stoffen zu vermeiden. Aggressive Stoffe können sein:

- Salz- und schwefelhaltige Stoffe
- Chloride
- Würzkonzentrate wie Senf, Essigessenz, Würztabletten, Kochsalzlösungen usw.

Weitere Schädigungen können entstehen durch:

- Fremdrost (z.B. von anderen Bauteilen, Werkzeugen oder Flugrost)
- Eisenteilchen (z.B. Schleifstaub)
- Berührung mit Nichteisenmetallen (Elementbildung) (z.B. Aluminium)

2. Reinigungsablauf

1. Vor dem Reinigen den Apparat ausschalten und abkühlen lassen (50°C, Vorsicht Verbrennungsgefahr)
2. Nach normalem Gebrauch genügt die Reinigung mittels einer weichen Bürste und heissem Wasser, dem ein haushaltsübliches, fettlösendes Mittel beigegeben wird. Anschliessend mit warmem Trinkwasser nachspülen und mit einem Tuch trockenreiben. Vermeiden Sie, dass mit Kochsalz gesättigtes Wasser oder Kochgut in dem Apparat eintrocknet.
3. Verwenden Sie keine körnigen Putzmittel, Scheuerpulver, scharfe Topfkratzer, Verdünnungs-, Lösungs- oder scharfe Reinigungsmittel.
4. Stellen Sie Kalkablagerungen in dem Apparat fest, so entfernen Sie diese mit handelsüblichen Entkalkungsmitteln, oder gewöhnlichen weissen Essig.
5. Bei längerem Nichtgebrauch lassen Sie den Apparatedeckel offen.

3. Empfehlungen

Zur Reinigung der Edelstahloberfläche eignet sich eine haushaltsübliche Reinigungsmilch, die auch Kalkspuren entfernt. Diese wird mit einem feuchten Tuch oder einem (eisenfreien) Reinigungsschwamm aufgetragen. Danach ist die Oberfläche mit sauberem Wasser abzuspülen und trockenzureiben. Die Verwendung von Scheuerpulver ist ungeeignet, da dies die Oberfläche zerkratzt.

Sie halten die Edelstahloberfläche auf Dauer in einwandfreien, schönen und Tadellosen Zustand, indem Sie nach der Reinigung, diese in regelmässigen Abständen mit einer Edelstahlpolitur behandeln.

4. ELRO Auslaufhahn

Lesen Sie das entsprechende Kapitel in der Bedienungsanleitung!

Auslaufhahn Serie 2300

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

Reinigung nach jedem Gebrauch!



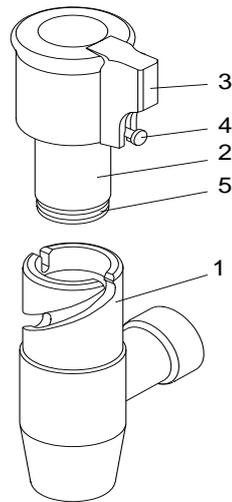
Reinigen Sie den Ventilkolben (1) und Ventilkörper (2) nach jedem Gebrauch mit handelsüblichen Reinigungsmitteln.

Demontage des Ventiloberteils zur Wartung oder Reinigung

Auslaufhahn Serie 2200

- 1 Ventilkörper
- 2 Ventiloberteil
- 3 Betätigungsgriff
- 4 Sicherungsknopf
- 5 Dichtung

Reinigung nach jedem Gebrauch!



Mit Betätigungsgriff (3) Ventil leicht nach oben ziehen und dann im Gegenuhrzeigersinn ganz öffnen (bis Anschlag). Sicherungsknopf (4) bis zum Anschlag eindrücken. Ventiloberteil (2) mit gedrücktem Sicherungsknopf (4) aus dem Ventilkörper herausziehen.

Reinigung

Ventiloberteil (2) und Ventilkörper (1) täglich mit handelsüblichen Reinigungsmitteln reinigen und gut trocknen. Anschliessend beide Teile im Bereich der O-Ringdichtungen mit Vaseline oder Glycerin leicht einreiben.

Ersetzen der Ventildichtung

Die Dichtung (5) kann mittels eines Schraubenziehers (oder ähnlichem Werkzeug) aus der Dichtnute entfernt werden. Die neue Dichtung mit der Hand in die Dichtnute einsetzen. (Nur ELRO-Originaldichtungen verwenden!)

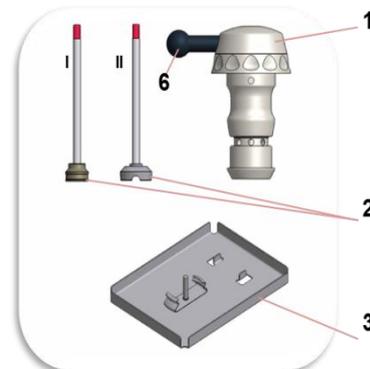
Montage des Ventiloberteils

Das Ventiloberteil (2) mit nach rechts gerichtetem Betätigungsgriff (3) von oben in den Ventilkörper (1) einführen. Den Betätigungsgriff (3) bewegen bis das Oberteil einrastet; Sicherungsknopf (4) drücken und Ventiloberteil (2) bis zum Anschlag nach unten drücken; Sicherungsknopf (4) loslassen; Ventil durch Drehen im Uhrzeigersinn schliessen.

5. ELRO Sicherheitsmehrfunktionenventil

Sicherheits-Mehrfunktionenventil Serie 2300

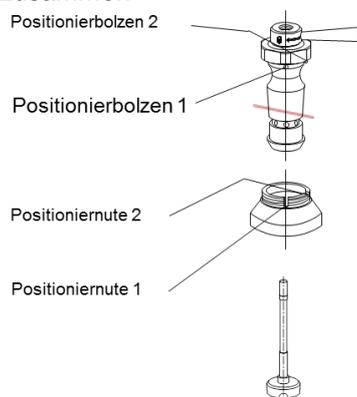
- 1 Ventilkolben
- 2 Ventilkörper
- 3 Dichtungen
- 4 Bediengriff
- 5 Überwurfmutter



Vorgehensweise:

Ventil ist im Zustand offen, Apparatedeckel (4) öffnen
 Prallblech (3) abziehen, Signalstift (2) entnehmen
 Apparatedeckel (4) schliessen, Ventiloberteil (1) von Überwurfmutter (5) los schrauben, Ventiloberteil (1) entnehmen
 Ventiloberteil (1), Prallblech (3), Signalstift (2) unter fließendem Wasser reinigen
 Setzen Sie das ELRO Mehrfunktionventil in umgekehrter Reihenfolge zusammen

Sicherheits-Mehrfunktionenventil Serie 2200



Betätigungsgriff des Ventils ganz nach rechts drehen und so sicherstellen, dass der Apparat drucklos ist. Deckel öffnen, Prallblech abziehen und Signalstift herausnehmen. Deckel schliessen und Überwurfmutter abschrauben. Ventiloberteil herausziehen und zusammen mit dem Prallblech und dem Signalstift unter fließendem Wasser reinigen. Der Zusammenbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

	Ventiloberteil (1)	Signalstift (2)	Prallblech (3)
Nach jedem Gebrauch		X	
Wöchentlich	X		X

6. ELRO Sicherheitsverschluss

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

7. Allgemeines



Deckeldichtung

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

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

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

Nach der Apparatereinigung reiben Sie die getrocknete, reinigungsmittelfreie Deckeldichtung leicht mit Glyzerin ein.

Die folgenden Reinigungsanweisungen sind unbedingt einzuhalten, um ein zuverlässiges Funktionieren der Sicherheitselemente zu gewährleisten.

8. Stahlkochfeld

Lassen Sie das Stahlkochfeld **vor der Reinigung abkühlen ohne** dass Sie mit **Eis oder kaltem Wasser abschrecken**. Dies kann zu bleibenden Deformationen des Stahlkochfeldes führen.

Setzen Sie keine Töpfe mit nassem Boden auf die Stahlplattenkochstelle. Entfernen Sie verstreutes Salz und verschüttete Fruchtsäfte sofort. Zum Reinigen der **abgekühlten** Stahlplatte können Sie einen Lappen mit Seifenwasser verwenden. Für hartnäckigen Schmutz verwenden Sie einen Schaber oder eine Bürste. Trocknen Sie die Kochstellen durch kurzes Aufheizen.

Durch die hohen Temperaturen (über 450°C), treten starke Verfärbungen der Stahlplatte auf. Dies ist normal und eine Eigenschaft des Chromstahls. Diese Verfärbungen haben keinen negativen Einfluss auf das Kochverhalten und müssen auch nicht entfernt werden.

9. Grill/Griddle

Lassen Sie den Grill/Griddle **vor der Reinigung abkühlen ohne** dass Sie mit **Eis oder kaltem Wasser abschrecken**. Dies kann zu bleibenden Deformationen des Grill/Griddle führen.

Während des Betriebes kann die Grill- bzw. Griddleplatte mit einem Schaber oder einer Grillbürste gereinigt werden, wobei Brat- und Ölrückstände erst in den frontseitigen Kanal und von dort in die Fettauffangschublade gestreift werden. Diese ist mit einem Überlauf versehen. Die Fettauffangschublade wird in eine komplett geschlossene Schubladenöffnung eingeschoben. Deshalb kann allfällig verschüttetes Fett nicht in den Herd fließen. Zum Entleeren und Reinigen der Schublade und des Grills kann die Fettauffangschublade halb herausgezogen werden. Jetzt kann mit Hilfe des Griffes, der über der Schublade angebracht ist, die Schublade ganz herausgezogen und getragen werden, ohne dass Öl verschüttet wird. Im kalten Zustand wird der Grill bzw. der Griddle mit einer Bürste und einem Lappen gereinigt.

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