

Conseils d'entretien pour les appareils ELRO

1. Conseils généraux d'entretien de l'acier inoxydable

Une surface en acier inoxydable risque de s'endommager si elle n'est pas entretenue de manière appropriée. Pour éviter ce genre de dégâts, il convient de ne pas utiliser de produits de nettoyage contenant du chlore ou de l'acide chlorhydrique, ni d'agents blanchissants, ni de produits pour l'argenterie. Par ailleurs, il est déconseillé d'utiliser des éponges contenant du fer ou des brosses en acier.

Nous recommandons de nettoyer l'appareil après chaque utilisation pour éviter la formation de dépôts de matières corrosives dont en font partie:

- les matières qui contiennent du sel et du soufre
- les chlorures
- les concentrés d'assaisonnement, comme la moutarde, l'essence de vinaigre, les solutions salines, etc.

Autres causes de dégâts:

- la rouille erratique (p. ex. provoquée par d'autres éléments, des outils ou les intempéries)
- les particules de fer (p. ex. poussière d'aiguisage)
- le contact avec des métaux non ferreux (formation d'éléments) (p. ex. aluminium)

2. Procédé de nettoyage

1. Eteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer (50°C, attention risque de brûlures).
2. Il suffit, après un usage normal, de nettoyer l'appareil avec une brosse douce et de l'eau chaude additionnée d'un dégraissant courant. Rincez ensuite à l'eau potable chaude et séchez avec un chiffon. Evitez de laisser sécher de l'eau saturée en sel de cuisine ou des aliments dans l'appareil.
3. N'utilisez pas de produit de nettoyage granuleux, ni de poudre à récurer, ni d'éponge métallique ou diluant, solvant et produit de nettoyage puissant.
4. Retirez les éventuels dépôts calcaires à l'aide d'un détartrant classique ou d'un vinaigre blanc usuel.
5. Laissez le couvercle ouvert si vous ne pensez pas utiliser l'appareil pendant un certain temps.

3. Recommandations

Pour nettoyer les surfaces en inox, optez pour un lait classique qui élimine également les traces de calcaire. Appliquez le produit avec un chiffon humide ou une éponge sans fer. Rincez ensuite la surface à l'eau propre et séchez. N'utilisez pas de poudre à récurer, car elle risquerait de rayer la surface.

Pour maintenir à long terme l'état impeccable des surfaces en inox, traitez-les régulièrement, après le nettoyage, avec un lustrant pour acier.

4. Vanne de vidange ELRO

Lisez le chapitre correspondant dans le mode d'emploi!

Vanne de vidange Série 2300

- 1 Piston à soupape
- 2 Corps de soupape
- 3 Joints
- 4 Poignée

A nettoyer après chaque utilisation!



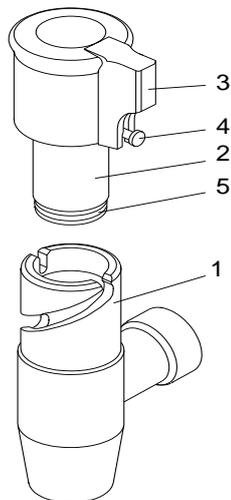
Nettoyez après chaque utilisation le piston à soupape (1) et le corps de soupape (2) avec des produits de nettoyage usuels.

Démontage de la tête de soupape pour l'entretien ou le nettoyage

Vanne de vidange Série 2200

- 1 Corps de soupape
- 2 Partie supérieure de la soupape
- 3 Poignée de manœuvre
- 4 Bouton de sécurité
- 5 Joint

A nettoyer après chaque utilisation!



A l'aide de la poignée de manœuvre (3), soulever légèrement la soupape et, ensuite, tourner complètement dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (jusqu'à la butée). Enfoncer le bouton de sécurité (4) jusqu'à la butée. Retirer la partie supérieure de la soupape (2) du corps de la soupape en gardant le bouton de sécurité enfoncé (4).

Nettoyage

Nettoyer chaque jour la partie supérieure de la soupape (2) et le corps de soupape (1) avec des produits usuels et bien les sécher. Ensuite, enduire légèrement de vaseline ou de glycérine les deux composants situés au niveau des joints toriques.

Remplacement du joint de soupape

Le joint (5) peut être retiré à l'aide d'un tournevis (ou d'un outil similaire) de son logement. Insérer à la main le nouveau joint dans la rainure. (N'utiliser que des joints originaux ELRO!)

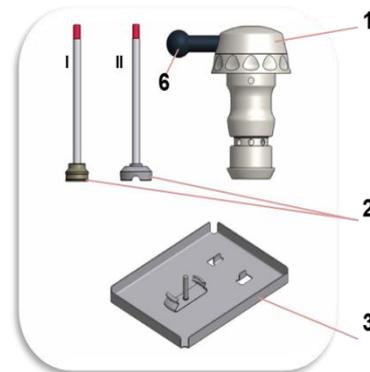
Montage de la partie supérieure de la soupape

Introduire depuis le haut la partie supérieure de la soupape (2) dans le corps de soupape (1). La poignée de manœuvre (3) doit être tournée vers la droite. Bouger la poignée de manœuvre (3) jusqu'à ce que la partie supérieure de la soupape s'encliquette; enfoncer le bouton de sécurité (4) et presser la partie supérieure de la soupape (2) vers le bas, jusqu'à la butée; relâcher le bouton de sécurité (4); fermer la soupape en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

5. Soupape de sécurité multifonctionnelle ELRO

Soupape de sécurité multifonctionnelle Série 2300

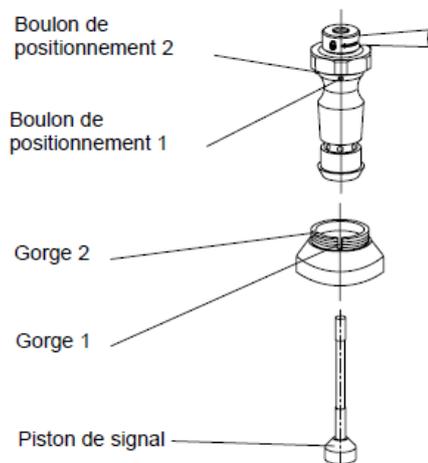
- 1 Piston à soupape
- 2 Tige de signalisation
- 3 Joints
- 4 Poignée
- 5 Ecrou-raccord



Procédure:

La soupape est en position ouverte. Ouvrir le couvercle de l'appareil (4). Retirer la tôle de chicane (3), puis la tige de signalisation (2). Fermer le couvercle de l'appareil (4) puis dévisser la partie supérieure de la soupape (1) de l'écrou-raccord (5). Nettoyer la partie supérieure de la soupape (1), la tôle de chicane (3) et la tige de signalisation (2) à l'eau courante. Réassembler la soupape de sécurité multifonctionnelle ELRO dans l'ordre inverse.

Soupape de sécurité multifonctionnelle Série 2200



Tourner la poignée de manœuvre de la soupape complètement vers la droite et s'assurer que l'appareil n'est plus sous pression. Ouvrir le couvercle, enlever la tôle de chicane et retirer la tige de signalisation. Fermer le couvercle et visser l'écrou-raccord. Retirer la partie supérieure de la soupape et la nettoyer à l'eau courante, ainsi que la tôle de chicane et la tige de signalisation. L'assemblage s'effectue dans l'ordre inverse.

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

6. Fermeture de sécurité ELRO

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

7. Généralités



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 de nettoyer l'appareil, assurez-vous qu'il n'y a pas de matière grasse brûlante dans la cuve de cuisson. Veillez à ne pas endommager le joint de couvercle lors du nettoyage. N'utilisez que des objets non tranchants et des chiffons. Contrôlez que le joint ne présente ni fissures ni coupures. Si le joint est endommagé, demandez au service après-vente ELRO de le remplacer. Après avoir nettoyé l'appareil, enduisez légèrement de glycérine le joint de couvercle séché et exempt de produit de nettoyage.

Il est impératif de respecter ces instructions de nettoyage pour garantir le fonctionnement fiable des éléments de sécurité.

8. Plan de cuisson en acier

Laissez **refroidir** le plan de cuisson **avant de le nettoyer, sans toutefois recourir à de la glace ou à de l'eau froide**, car cela pourrait le déformer de manière irréversible.

Ne mettez pas de casserole avec un fond mouillé sur les plaques de cuisson en acier. Enlevez immédiatement le sel ou les jus de fruits renversés. Utilisez un chiffon imbibé d'eau savonneuse pour nettoyer les plaques en acier **refroidies**, et un racloir ou une brosse pour enlever la saleté plus tenace. Séchez les plaques de cuisson en les chauffant brièvement.

En raison des températures élevées (plus de 450°C), la couleur des plaques en acier risque de s'altérer. Cette décoloration est normale et propre à l'acier chromé. Elle n'a aucune incidence sur les résultats de cuisson et ne doit pas être enlevée.

9. Grill/Griddle

Laissez refroidir le grill/griddle **avant de le nettoyer, sans toutefois recourir à de la glace ou à de l'eau froide**, car cela pourrait le déformer de manière irréversible.

Vous pouvez, pendant l'utilisation, nettoyer la plaque du grill/griddle avec un racloir ou une brosse pour gril, en raclant les restes de cuisson ou les dépôts d'huile dans un premier temps dans le canal situé en façade puis dans le tiroir lèchefrite. Ce dernier dispose d'un déversoir. Le tiroir lèchefrite est inséré dans un logement dédié complètement fermé, ce qui permet d'éviter que d'éventuelles gouttes de graisse coulent dans le four. Pour vider et nettoyer le tiroir et le gril, il suffit de sortir à moitié le tiroir lèchefrite. Il est ensuite possible de le retirer intégralement et de le porter, à l'aide de la poignée fixée au-dessus du tiroir, sans que de l'huile se renverse.

Dès qu'il a suffisamment refroidi, le grill/griddle se nettoie avec une brosse et un chiffon.

Les graisses et les huiles peuvent s'enflammer à une température d'environ 200°C!