

Piani di cottura ad infrarossi XP



Guida alla manutenzione per l'utilizzatore



1 Superfici in acciaio satinato

Rimuovere sporcizia, grasso ed altri residui di cottura, dalle superfici in acciaio raffreddate, con acqua saponata, con o senza detersivo, ed un panno o una spugna. Asciugare accuratamente le superfici dopo la pulizia.



In caso di sporcizia incrostata, grasso o residui di cibo, ripassare con un panno o una spugna, strofinando nel verso della satinatura e risciacquando spesso: lo sfregamento con movimento circolare, unito alle particelle di sporco sul panno/spugna, potrebbe rovinare la finitura satinata dell'acciaio.

2 Superfici in vetroceramica

Pulire il piano in vetroceramica utilizzando un tovagliolo di carta imbevuto di un detersivo specifico per vetri, risciacquare la parte superiore, quindi asciugare con un panno pulito ed asciutto. Non pulire la parte superiore quando è calda.



Pulizia delle superfici esterne

Lavare le superfici esterne con acqua calda e sapone. Evitare l'uso di detersivi contenenti sostanze abrasive, lana d'acciaio, spazzole o raschietti in acciaio. Risciacquare con un panno umido ed asciugare accuratamente. Evitare di usare prodotti a base di cloro o ammoniaca. Pulire il pannello comandi con un panno morbido inumidito con acqua e, se necessario, con detersivo neutro. Non lavare l'attrezzatura con getti d'acqua diretti o ad alta pressione. Al fine di ridurre l'emissione di sostanze inquinanti in atmosfera, si consiglia di pulire le apparecchiature (esternamente e, quando necessario, internamente) con prodotti che abbiano una biodegradabilità superiore al 90%. **Electrolux Professional consiglia vivamente di utilizzare detersivi approvati da Electrolux Professional per ottenere risultati migliori e mantenere l'efficienza del prodotto nel tempo.** I danni causati dalla pulizia, come conseguenza dell'uso di prodotti non approvati, saranno esclusi dalla garanzia.

Le operazioni descritte devono essere eseguite indossando i necessari Dispositivi di Protezione Individuale. Fare riferimento al manuale utente.

Manutenzione programmata e contratti di servizio

Al fine di garantire la sicurezza e le prestazioni delle vostre apparecchiature, si consiglia di far effettuare una manutenzione programmata, almeno 1 volta ogni 12 mesi ed in conformità con le raccomandazioni del fabbricante, da tecnici autorizzati Electrolux Professional. Allo scopo si prega di contattare il locale centro di assistenza autorizzato Electrolux Professional, che vi potrà fornire ulteriori dettagli sui contratti di servizio disponibili.

Suggerito per te

Per accessori e materiali di consumo vi invitiamo a consultare i nostri cataloghi o a contattare il locale centro di assistenza autorizzato Electrolux Professional.



Padella a induzione

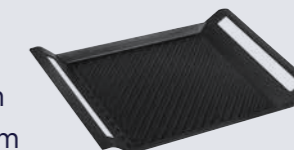
OS2059 - Manico in acciaio inox
Ø 200 mm

OS2060 - Manico in acciaio inox
Ø 240 mm

OS2061 - Manico in acciaio inox
Ø 280 mm

OS2063 - Piastra liscia 260x330 mm

OS2064 - Piastra rigata 260x330 mm



OS1606

Raschietto

per piatto in vetroceramica



OS1299

**Detersivo per vetroceramica
VITRO CARE**

Rimuove residui di cibo, grasso e acqua su piani induzione, vetroceramica. Concentrato, bastano poche gocce
1 conf. da 12 flaconi da 250ml



Anomalia	Possibile causa	Istruzioni per l'utilizzatore
L'apparecchiatura non si accende	a. Mancanza alimentazione elettrica b. Impianto elettrico difettoso	a. Alimentare l'apparecchiatura b. Chiamare l'assistenza tecnica autorizzata
Non si riesce a regolare la temperatura di una delle zone	a. Selettore di potenza difettoso b. Uno degli elementi riscaldanti è bruciato c. Termostato difettoso	Chiamare l'assistenza tecnica autorizzata
Una delle zone di cottura non riscalda correttamente	a. Base della pentola deformata e irregolare b. Casseruola troppo grande c. La pentola non è centrata sulla zona di cottura d. Comando difettoso e. Uno degli elementi riscaldanti è bruciato	a. Usare una pentola diversa b. Usare una pentola diversa c. Centrare la pentola d. Chiamare l'assistenza tecnica autorizzata e. Chiamare l'assistenza tecnica autorizzata
La temperatura del forno (se presente) non può essere regolata	a. Termostato difettoso b. Intervento termostato di sicurezza c. Uno degli elementi riscaldanti è bruciato	Chiamare l'assistenza tecnica autorizzata

