

Tables de cuisson électriques XP



Guide d'entretien de l'utilisateur



1 Surfaces en acier satiné

Retirer la saleté, les matières grasses et les autres résidus de cuisson des surfaces en acier lorsqu'elles ont refroidi en utilisant de l'eau savonneuse, avec ou sans détergent, et un chiffon ou une éponge. Essuyer soigneusement les surfaces nettoyées en fin d'opération.

En cas de saleté, de matières grasses et d'autres résidus de cuisson incrustés, passer dessus avec un chiffon ou une éponge, en essuyant dans le sens de la finition satinée et en rinçant souvent : essuyer en mouvement circulaire en ôtant les particules de saleté sur le chiffon/l'éponge qui pourraient altérer la finition satinée de l'acier.



Tous les jours

4 Four

Nettoyer l'intérieur du four quand il est froid en retirant la saleté, les matières grasses et les autres résidus de cuisson. Utiliser de l'eau savonneuse avec ou sans détergent, et un chiffon doux ou une éponge. Essuyer soigneusement les surfaces nettoyées en fin d'opération.



1 fois par semaine

5 Grille d'entrée d'air

Enlever la poussière avec un aspirateur.



1 fois par mois

2 Supports en fonte

Nettoyer les plaques chauffantes avec un chiffon doux humide, puis les allumer pendant quelques minutes pour sécher rapidement ; enfin, les faire briller avec un film fin d'huile de cuisson. Ne pas verser de liquide froid sur les plaques chauffantes tant qu'elles sont chaudes.



Tous les jours

3 Panneau de commande et porte du four

Procéder au nettoyage général des surfaces de la façade extérieure. Lorsque le four est froid, nettoyer le dos de la porte du four avec la même méthode que pour l'opération 1.



Tous les jours

Nettoyage des surfaces extérieures

Laver les surfaces extérieures avec de l'eau savonneuse tiède. Ne pas utiliser de détergents contenant des substances abrasives, de la laine de verre, des brosses ou des racleurs en acier. Rincer à l'aide d'un chiffon humide et sécher soigneusement. Ne pas utiliser de produits à base de chlore ou d'ammoniac. Nettoyer le panneau de commande à l'aide d'un chiffon doux humidifié avec de l'eau et, au besoin, avec un détergent neutre. Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs ou à haute pression. Dans l'objectif de réduire l'émission de substances polluantes dans l'atmosphère, il est conseillé de nettoyer l'équipement (l'extérieur et, si nécessaire, l'intérieur) avec des produits dont la biodégradabilité dépasse 90 %. **Electrolux Professional recommande vivement d'utiliser des agents nettoyants, de rinçage et de détartrage approuvés par Electrolux Professional, pour obtenir de meilleurs résultats et maintenir l'efficacité de l'appareil dans le temps.** Les dommages causés par le nettoyage, à la suite de l'utilisation d'agents nettoyants, de rinçage et de détartrage non approuvés, seront exclus de la garantie.

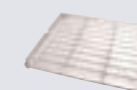
Les opérations décrites doivent être effectuées en portant l'équipement de protection individuelle nécessaire. Se reporter au Manuel de l'utilisateur.

Programmes d'entretien périodique

Pour assurer la sécurité et les performances de votre équipement, il est recommandé que l'entretien périodique soit effectué tous les 12 mois par un technicien agréé par Electrolux Professional conformément aux recommandations du fabricant. Contacter le Centre de SAV Electrolux Professional le plus proche pour de plus amples détails sur les contrats de service disponibles.

Suggestions

Pour plus d'accessoires et de consommables, consulter nos Catalogues ou contacter notre Partenaire Services Electrolux Professional.



025020
Grille chromée pour four GN 2/1 avec 2 butées sur le côté court



OCA622
Barres en fonte permettant d'obtenir une zone de cuisson plate plus large*
* uniquement pour XP 900



OC8700
Bouton avec adaptateur ; diam. 6 ; kit

Anomalie	Causes possibles	Instructions à l'intention de l'utilisateur
L'appareil ne s'allume pas	a. Pas d'alimentation électrique b. Système électrique défectueux	a. Mettre sous tension b. Appeler le SAV
Impossible de régler la température d'une des plaques chauffantes	a. Sélecteur de puissance défectueux b. Faisceau/contact défectueux c. Une des résistances a grillé	Appeler le SAV
Une des plaques chauffantes ne chauffe pas correctement	a. Base de la casserole déformée, irrégulière b. Casserole trop grande c. La casserole n'est pas centrée sur la plaque chaude d. Sélecteur de puissance défectueux e. Faisceau/contact défectueux f. Une des résistances a grillé	a. Utiliser une casserole différente b. Utiliser une casserole différente c. Centrer la casserole d. Appeler le SAV e. Appeler le SAV f. Appeler le SAV
Impossible de régler la température du four (le cas échéant)	a. Thermostat défectueux b. Thermostat de sécurité déclenché c. Une des résistances a grillé	Appeler le SAV

