

Piani di cottura a induzione XP



Guida alla manutenzione per l'utilizzatore



1 Superfici in acciaio satinato

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

In caso di sporco incrostato, 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 detergente 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 e 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 detergente 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, in conseguenza dell'uso di prodotti non approvati da Electrolux Professional, 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

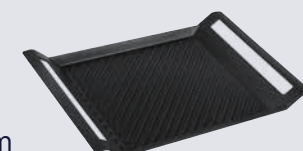
OS2059 - Manico in acciaio inox
Ø 200 mm

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

Detergente 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	Possibili cause	Istruzioni per l'utilizzatore
Riscaldamento insufficiente nelle zone di cottura	a. Materiale della pentola non idoneo b. Manca una fase di rete	a. Usare pentole di materiale idoneo b. Chiamare l'assistenza tecnica autorizzata
Riscaldamento continuo della zona di cottura a max. potenza	Comando difettoso	Chiamare l'assistenza tecnica autorizzata
Piccoli oggetti metallici vengono riscaldati	Generatore d'induzione difettoso	Chiamare l'assistenza tecnica autorizzata
Mancato riscaldamento di una zona cottura	a. Fondo pentola con diametro minore di 12 cm. b. Manca una fase di rete.	a. Usare una pentola con diametro idoneo b. Chiamare l'assistenza tecnica autorizzata
L'apparecchiatura non si accende	a. Fusibile principale bruciato b. Linea di alimentazione difettosa	Chiamare l'assistenza tecnica autorizzata



Nr. lampi led verde	Anomalia	Possibili cause	Istruzioni per l'utilizzatore
1	Zona cottura in sovratemperatura	a. La temperatura della zona è troppo alta b. Il materiale della pentola non è idoneo	a. Spegner la zona di cottura e riavviare dopo che la temperatura è scesa b. Utilizzare pentole di materiale adatto
2	Alimentazione elettrica difettosa	Manca una fase di rete	Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e chiamare l'assistenza tecnica autorizzata
3	Generatore d'induzione in sovratemperatura	a. Filtro aria intasato b. Condotto di raffreddamento ostruito c. Immissione di aria calda dalle prese di raffreddamento d. Ventola di raffreddamento bloccata o difettosa e. Sensore di temperatura del generatore d'induzione difettoso	
4	Il comando non comunica con il generatore d'induzione	Disconnessione tra il generatore ed il comando Comando difettoso	
5	Funzionamento anomalo del generatore	Generatore d'induzione guasto	
6	Guasto al sistema di raffreddamento	Ventola raffreddamento bloccata	
7	Funzionamento anomalo del sensore di temperatura zona cottura	Sensore temperatura della zona di cottura interrotto o sconnesso	
10	Generatore non funzionante	Un relè del generatore si è incollato	
11	Funzionamento anomalo del sensore di temperatura zona cottura	Sensore temperatura della zona di cottura guasto o in cortocircuito	
13	Tensione di rete non corretta	Tensione di rete non sufficiente	
15	Generatore non funzionante	Guasto del generatore di induzione	