



### 2 Supporto pentola in ghisa

In caso di lavaggio ed asciugatura a mano, maneggiare le griglie con attenzione: il rivestimento smaltato può avere bordi ruvidi.

Rimuovere i residui di cibo con un panno umido e tensioattivi neutri. Se necessario, rimuovere i depositi carbonizzati utilizzando una spazzola con setole NON metalliche. Dopo la pulizia, accendere i bruciatori per asciugare velocemente la superficie.



### 3 Bruciatori in ottone

Togliendo i bruciatori per la pulizia, proteggere i fori Venturi dalla penetrazione di sporco, per evitare l'ostruzione degli ugelli del gas. Rimuovere i residui di cibo con un panno umido e tensioattivi neutri. Se necessario, rimuovere i depositi carbonizzati utilizzando un pennello con setole NON metalliche. Asciugare i bruciatori utilizzando un panno carta e rimetterli a posto facendo combaciare gli inserti con le asole per il corretto allineamento dei fori fiamma.



### 4 Forno

Pulire la parte interna del forno quando è freddo eliminando sporco, grasso ed altri residui di cottura. Usare acqua saponata, con o senza detersivo, ed un panno o una spugna. Asciugare accuratamente le superfici dopo la pulizia.



### 5 Supporto pentola in ghisa

Dopo la pulizia quotidiana, lubrificare l'intera superficie con olio da cucina. Accendere i fornelli al minimo fino a quando tutto l'olio s'è seccato. In caso di zone ossidate, utilizzare carta abrasiva (carta vetrata, mai paglietta metallica) e ripetere immediatamente il trattamento mensile.



### 1 Superfici in acciaio satinato

Rimuovere sporcizia, grasso e 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 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 dell'acciaio.



### 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.



**OS0995**  
Detergente  
lucidante  
SS POLISH &  
CLEANER

per superfici in  
acciaio inox  
ed altri metalli  
1 conf. da 12  
bombolette da  
500ml



**OS0990**  
Sgrassante pronto  
all'uso profumato  
GREASE CUTTER  
LEMON

prodotto indicato  
per forni, piastre  
di cottura e fry top  
cromo  
1 conf. da 6 flaconi  
da 750ml



**025020**  
Griglia cromata  
per forno GN 2/1



**OCA626**  
Supporto per  
padella wok



**002009**  
Piastra Radiante  
350x350x30 mm  
(solo per XP900)



**002011**  
Piastra rigata  
in ghisa  
monofuoco  
350x400x30 mm



**002010**  
Piastra liscia in ghisa  
monofuoco  
350x400x30 mm

Anomalia	Possibili cause	Istruzioni per l'utilizzatore
Il bruciatore pilota dei bruciatori a fiamma libera non si accende	a. Rubinetto di alimentazione del gas chiuso b. Ugello ostruito c. Elettrodo di accensione del gas non fissato correttamente/collegato male (dove presente)	a. Aprire il rubinetto del gas b. Chiamare il centro di assistenza autorizzato c. Chiamare il centro di assistenza autorizzato
Il bruciatore pilota si spegne quando la manopola viene rilasciata	a. Manopola rubinetto gas e/o valvola gas non premuta a sufficienza b. Termocoppia non sufficientemente riscaldata dal bruciatore pilota c. Termocoppia usurata d. Pressione gas insufficiente al rubinetto e/o alla valvola del gas e. Rubinetto o valvola del gas usurato f. Ugello parzialmente ostruito	a. Provare nuovamente b. Chiamare il centro di assistenza autorizzato c. Chiamare il centro di assistenza autorizzato d. Chiamare il centro di assistenza autorizzato e. Chiamare il centro di assistenza autorizzato f. Chiamare il centro di assistenza autorizzato
Il bruciatore principale non si accende anche se il bruciatore pilota è acceso	a. Fori di uscita del gas del bruciatore ostruiti b. Pressione flusso del gas insufficiente c. Ugello del gas ostruito o rubinetto o valvola del gas usurati	a. Pulire il bruciatore, oppure chiamare il centro di assistenza autorizzato b. Chiamare il centro di assistenza autorizzato c. Chiamare il centro di assistenza autorizzato
La manopola della fiamma si blocca	Rubinetto del gas bloccato	Chiamare il centro di assistenza autorizzato
La regolazione della temperature del forno non è possibile (dove presente)	a. Valvola del gas usurata b. Intervento del termostato di sicurezza	a. Chiamare il centro di assistenza autorizzato b. Chiamare il centro di assistenza autorizzato

