

Tables de cuisson à gaz 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.

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 du produit 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.

2 Supports en fonte

En cas de lavage et séchage manuels, manipuler les grilles avec soin : les arêtes du revêtement émaillé peuvent être irrégulières.

Retirer les résidus alimentaires avec un chiffon humide et des tensioactifs neutres. Si nécessaire, retirer les dépôts incrustés en utilisant une brosse à soies non-métallique. Après le nettoyage, allumer les brûleurs pour sécher la surface rapidement.



3 Brûleurs en laiton

Déposer les brûleurs pour le nettoyage ; protéger les orifices de Venturi de toute pénétration de saleté pour empêcher l'obstruction des buses à gaz. Retirer les résidus alimentaires avec un chiffon doux humide et un détergent adapté à tensioactifs neutres. Si nécessaire, retirer les dépôts incrustés en utilisant une brosse à soies non-métallique. Utiliser un essuie-tout en papier pour essuyer les brûleurs et les remettre en place en veillant à faire correspondre les éléments en saillie et les rainures pour que les orifices des flammes soient alignés correctement.



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 ou une éponge. Essuyer soigneusement les surfaces nettoyées en fin d'opération.



5 Supports en fonte

Après le nettoyage quotidien, lubrifier toute la surface avec de l'huile de cuisson. Allumer les brûleurs au minimum jusqu'à ce que l'huile sèche. S'il y a des zones oxydées, utiliser du papier abrasif (du papier de verre, JAMAIS de métal) et répéter immédiatement le traitement mensuel.



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

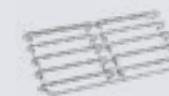
Pour plus d'accessoires et de consommables, consulter nos Catalogues ou contacter notre Partenaire Services Electrolux Professional.



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



0C1985
Grille pour feux vifs en fonte (uniquement pour XP900)



0C6298
Grilles de brûleur doubles pour casseroles



0CA626
Support pour wok



002009
Plaque radiante 350X350X30 mm (uniquement pour XP900)



002011
Gril 350X400X30 mm (uniquement pour XP900)



002010
Plaque à steak lisse 350X400X30 mm (uniquement pour XP900)

Anomalie	Causes possibles	Instructions à l'intention de l'utilisateur
La veilleuse des brûleurs à flamme nue ne s'allume pas	a. Le robinet d'arrivée du gaz est fermé b. Buse obstruée c. Électrode d'allumage du gaz mal fixée / mal raccordée (le cas échéant)	a. Ouvrir le robinet b. Appeler le SAV c. Appeler le SAV
La veilleuse s'éteint lorsqu'on relâche le bouton	a. Pression insuffisante sur le bouton du robinet/la valve de gaz b. Chauffage insuffisant du thermocouple par la veilleuse c. Thermocouple usé d. Pression de gaz insuffisante au niveau du robinet/de la valve e. Robinet ou valve de gaz usée f. Buse partiellement obstruée	a. Réessayer b. Appeler le SAV c. Appeler le SAV d. Appeler le SAV e. Appeler le SAV f. Appeler le SAV
Le brûleur principal ne s'allume pas, bien que la veilleuse soit allumée	a. Orifices de sortie de gaz du brûleur obstrués b. Pression du flux de gaz insuffisante c. Buse du gaz obstruée ou robinet/valve de gaz usé	a. Vérifier si les couronnes ou les injecteurs ne sont pas bouchés et, le cas échéant, les nettoyer b. Appeler le SAV c. Appeler le SAV
Le bouton de réglage de la flamme se bloque	Robinet de gaz grippé	Appeler le SAV
La régulation de la température du four (le cas échéant) n'est pas efficace	a. Valve de gaz usée b. Thermostat électrique usé c. Thermostat de sécurité électrique déclenché	a. Appeler le SAV b. Appeler le SAV c. Appeler le SAV

