



1 Superfici in acciaio satinato

Rimuovere sporcizia, grasso e altri residui di cottura dalle superfici in acciaio una volta 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 Vasca e cestelli

Eeguire questa operazione dopo che l'apparecchio si è raffreddato (l'inerzia del riscaldamento, anche se spento, potrebbe danneggiare la vasca se vuota). Se ciò non è possibile, riempire la vasca con acqua fredda contemporaneamente allo svuotamento dell'acqua di cottura. Scaricare completamente l'acqua dal serbatoio. Rimuovere eventuali residui di cibo, sporco, grasso, altri residui di cottura ed amido dalla vasca e dai cestelli, utilizzando acqua saponata, con o senza detersivo, applicata con un panno o una spugna, a freddo. Sciacquare accuratamente vasca e cestelli eliminando ogni residuo di detersivo. Asciugare accuratamente vasca e cestelli per evitare il ristagno di liquidi.



3 Decalcificazione serbatoio

Utilizzare una soluzione di aceto (5% minimo) ed acqua, riscaldare per circa 5 minuti e lasciare agire la soluzione per almeno 20 minuti. Risciacquare con abbondante acqua demineralizzata.



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

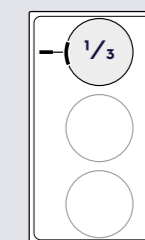
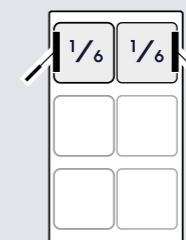
Per accessori e materiali di consumo vi invitiamo a consultare i nostri cataloghi o a contattare il locale centro di assistenza autorizzato Electrolux Professional.



0CA806
Coppia di cestelli in acciaio inox per cuocipasta dx e sx da 1/6 con manico 130x130x215 mm



056917
Cesto in acciaio inox per cuocipasta Cesto tondo da 1/3 con manico Ø 170mm H180mm



056922
Griglia di fondo in acciaio inox Supporto per cestelli cuocipasta 290x500x115 mm



0S0995
Detergente lucidante SS POLISH&CLEANER per superfici in acciaio inox ed altri metalli 1 conf. da 12 bombolette da 500ml

Anomalia	Possibili Cause	Istruzioni per l'utilizzatore
L'apparecchiatura non si accende (versione elettrica)	a. Mancanza alimentazione elettrica b. Impianto elettrico difettoso	a. Ripristinare l'alimentazione elettrica b. Chiamare l'assistenza tecnica autorizzata
Il bruciatore pilota non si accende (versione a gas)	a. Rubinetto del gas chiuso b. Fornitura di gas insufficiente c. Bruciatore pilota usurato d. Elettrodo di accensione del gas non ben fissato o collegato male	a. Aprire il rubinetto del gas b. Chiamare l'assistenza tecnica autorizzata c. Chiamare l'assistenza tecnica autorizzata d. Chiamare l'assistenza tecnica autorizzata
Il bruciatore pilota si spegne al rilascio della manopola (versione a gas)	a. Manopola del rubinetto gas o valvola gas non ben premuta b. Termocoppia non sufficientemente riscaldata dal bruciatore pilota c. Termocoppia usurata d. Pressione gas insufficiente al rubinetto o alla valvola e. Valvola gas difettosa	a. Provare nuovamente b. Chiamare l'assistenza tecnica autorizzata c. Chiamare l'assistenza tecnica autorizzata d. Chiamare l'assistenza tecnica autorizzata e. Chiamare l'assistenza tecnica autorizzata
Il bruciatore pilota è acceso, ma il bruciatore principale non si accende (versione gas)	a. Bruciatore principale usurato b. Insufficiente pressione del gas c. Valvola gas difettosa	Chiamare l'assistenza tecnica autorizzata
La manopola di regolazione della fiamma si blocca (versione gas)	Rubinetto del gas difettoso	Chiamare l'assistenza tecnica autorizzata
Non è possibile regolare la temperatura (versione elettrica)	a. Selettore di potenza difettoso b. Un elemento riscaldante non funziona c. Intervenuto il termostato di sicurezza	Chiamare l'assistenza tecnica autorizzata

