



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 doux 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.

2 Cuve et paniers

Effectuer cette opération une fois que l'appareil a refroidi (l'inertie de la chaleur, même s'il est hors tension, peut endommager la cuve si elle est vide). Si cela n'est pas possible, remplir la cuve d'eau froide tout en vidangeant l'eau de cuisson.

Vider complètement l'eau de la cuve. Enlever les restes de nourriture, de saleté, de matières grasses et d'autres résidus de cuisson et l'amidon de la cuve et des paniers, en utilisant de l'eau savonneuse, avec ou sans détergent, appliquée avec un chiffon ou une éponge, lorsque l'appareil est froid. Rincer soigneusement la cuve et les paniers en éliminant les résidus de détergent. Sécher soigneusement la cuve et les paniers pour éviter toute stagnation de liquides.

3 Détartrage de la cuve

Utiliser une solution de vinaigre (5 % au moins) et d'eau. Chauffer pendant 5 minutes environ et laisser la solution agir pendant au moins 20 minutes. Rincer abondamment avec de l'eau déminéralisée.



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.



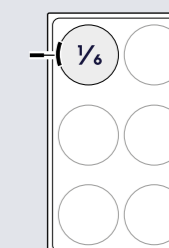
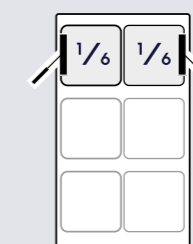
Panier

pour cuiseur à pâtes en acier inoxydable. Lot de 2 paniers carrés 1/6 avec poignée (gauche+droite)
OCA806 - 130x130x215 mm (uniquement pour XP900)



Panier

pour cuiseur à pâtes en acier inoxydable. Panier rond 1/6 diam. 135 mm
056918 - 135x180 mm (uniquement pour XP900)



Grille inférieure

Support de paniers pour cuiseur à pâtes
OC1902 - 290x500x80 mm (uniquement pour XP900)



Cadre de support

pour 6 paniers ronds réf. 056918 ; permet de maintenir les paniers en place pendant la cuisson
OC6831 - 330x535x10 mm (uniquement pour XP900)

Anomalie	Causes possibles	Instructions à l'intention de l'utilisateur
L'équipement ne s'allume pas (version électrique)	a. Pas d'alimentation électrique b. Système électrique défectueux	a. Mettre sous tension b. Appeler le SAV
La veilleuse ne s'allume pas (version à gaz)	a. Robinet du gaz fermé b. Arrivée de gaz insuffisante c. Veilleuse usée d. Électrode d'allumage du gaz mal fixée ou mal raccordée	a. Ouvrir le robinet de gaz b. Appeler le SAV c. Appeler le SAV d. Appeler le SAV
La veilleuse s'éteint lorsqu'on relâche le bouton (version à gaz)	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. Valve de gaz défectueuse	a. Réessayer b. Appeler le SAV c. Appeler le SAV d. Appeler le SAV e. Appeler le SAV
La veilleuse est allumée, mais le brûleur principal ne s'allume pas (version à gaz)	a. Brûleur principal usé b. Pression de gaz insuffisante c. Robinet de gaz défectueux	Appeler le SAV
Le bouton de réglage de la flamme est coincé	Robinet de gaz grippé	Appeler le SAV
Impossible de réguler la température (version électrique)	a. Sélecteur de puissance défectueux b. Une des résistances ne fonctionne pas c. Thermostat de sécurité déclenché	Appeler le SAV

