



### 1 Surfaces en acier satiné

Éliminer la saleté, la graisse, les résidus de cuisson sur les surfaces en acier refroidies, en utilisant un chiffon ou une éponge imbibé(e) d'eau savonneuse, avec ou sans produit nettoyant. Sécher soigneusement les surfaces après le nettoyage.

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 un mouvement circulaire avec des particules de saleté sur le chiffon/l'éponge pourrait abîmer la finition satinée de l'acier.



Tous les jours

dégraissant. Rincer abondamment à l'eau froide afin d'éliminer complètement les résidus chimiques et sécher soigneusement pour éviter la stagnation de liquide. Nettoyer la sonde alimentaire avec de l'eau tiède et du liquide vaisselle, en évitant d'accrocher le câble de la sonde et en rinçant avec de l'eau. Pour les modèles à pression : Nettoyer soigneusement le fond du couvercle et le joint avec de l'eau tiède et un chiffon en microfibre. Démontez la vanne de sécurité pour la nettoyer (voir le manuel de l'utilisateur), puis la remettre en place.

### 4 Robinet de vidange (pour les modèles qui en sont équipés)

Démontez le robinet de vidange (voir le manuel de l'utilisateur). Nettoyer le robinet avec un détergent neutre, puis rincer à l'eau froide et sécher. Avant de remonter le robinet, le graisser comme suit :

- Robinet avec joint/joint torique : code 0S2118 (graisse pour robinets et raccords)
- Robinet sans joint/joint torique : 0S2277 (lubrifiant pour robinets avec joint métallique)



Tous les jours

### 5 Détartrage (porter des équipements de protection individuelle !)

Détartrer l'appareil avec une solution de 10 % de vinaigre, 10 % d'acide phosphorique ou avec un détartrant approprié disponible dans le commerce. Ne jamais utiliser de la paille de fer ou d'autres matières abrasives qui risqueraient de rayer la surface de l'acier inoxydable.



1 par mois

### 2 Autres surfaces (manette - IU)

Nettoyer les parties en verre, en métal et en plastique uniquement avec des détergents non agressifs.

Arrêter immédiatement l'usage de ces produits si des changements caractéristiques ou visuels des surfaces surviennent et rincer abondamment à l'eau (exemples : verre mat/rayé/autres, décoloration/fusion du plastique/autres, ou apparition de traces de rouille/taches/rayures sur le métal). Sécher soigneusement après rinçage.



Tous les jours

### 3 Cuve et couvercle

Nettoyer la cuve à l'aide d'eau bouillie additionnée si nécessaire d'un



Tous les jours

### 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 paille de fer, 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. Pour réduire l'émission de substances polluantes dans l'environnement, il est conseillé de nettoyer l'équipement (à l'extérieur et, au besoin, à l'intérieur) avec des produits biodégradables à plus de 90 %. Nous recommandons 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'équipement 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 de maintenance pour le maintien de la performance

Pour garantir la sécurité et la performance de l'équipement, il est recommandé de demander aux techniciens Electrolux Professional agréés de procéder à son entretien tous les 12 mois, conformément aux instructions du fabricant.

Pour plus de détails sur le contrat de maintenance, merci de contacter le SAV Electrolux Professional local.

### Suggestions

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



**0S2118**  
Graisse  
100GR



**0S2277**  
Graisse  
1 kg  
Robinet de vidange sans JOINT TORIQUE



**0G7569**  
Pelle ; sans perforations ; UEN/FEN



**0G7568**  
Pelle ; avec perforations ; UEN/FEN



**0G6191**  
Plat perforé + Poignées  
1/1GN H=100



**0G8944**  
Racleur pour braisières (PFEN/PUEN)



**0G8945**  
Plat perforé + Poignées  
1/1GN H=150

**0G8946**  
Plat perforé + Poignées  
1/1GN H=200



**Tube de vidange pour PBON**  
913426 pour PBON06  
913427 pour PBON10/15  
913428 pour PBEN08  
913429 pour PBEN20/30/40  
913430 pour PFEN8/12  
912478 pour PFEN11/17

Anomalie	Description	Cause possible	Solution
EOTS1	Température excessive capteur INT1 (sonde alimentaire).	a. La marmite est totalement ou presque vide. b. Problèmes de connecteurs.	Remplir la marmite d'aliments et/ou laisser refroidir les aliments avant de cuisiner. Si l'erreur persiste, appeler le SAV.
EOTS2	Température excessive capteur INT2 (capteur inférieur gauche ou double enveloppe).	a. Modèle braisière : la marmite est totalement ou presque vide. b. Modèle marmite : faible niveau d'eau dans la double enveloppe.	Laisser refroidir la marmite avant de cuisiner.
EOTS3	Température excessive capteur INT3 (capteur inférieur droit ou vapeur).	a. Modèle braisière : la marmite est totalement ou presque vide. b. Modèle marmite : raccordement incorrect du capteur.	Laisser refroidir la marmite avant de cuisiner.
EOTS4	Température excessive capteur INT4 (évacuation de la vapeur ou moteur de l'agitateur)	a. Modèle braisière : raccordement incorrect du capteur. b. Modèle marmite : surcharge de l'agitateur.	Laisser refroidir la marmite ou le moteur de l'agitateur avant de cuisiner.
EOPDJ	Pression excessive dans la double enveloppe.	Dysfonctionnement de l'électrovanne d'évacuation de la vapeur.	Demander au SAV de vérifier l'appareil.
ESCH	Température trop élevée sur la carte d'alimentation électronique.	a. Température ambiante trop élevée. b. Compartiment électromécanique chauffé par un autre appareil installé à côté.	Laisser refroidir l'appareil avant de cuisiner. Si l'erreur persiste, appeler le SAV.
ECAD	Problème au niveau des convertisseurs ADC de température.	a. Bruit CEM. b. Défaillance de la carte d'alimentation.	Arrêter puis rallumer l'appareil. Impossible de cuisiner si l'erreur persiste : Appeler le SAV.
ESTS	Problème détecté par le thermostat de sécurité.	a. Problème de lecture de la température b. Fluctuations de l'alimentation électrique ou problème de logiciel.	Arrêter puis rallumer l'appareil. Si l'erreur persiste, appeler le SAV.
ENTC	Capteur de température de la carte d'alimentation électronique endommagé.	Défaillance de la carte d'alimentation électronique.	Impossible de cuisiner. Appeler le SAV.
EADS1 - EADS2 EADS3 - EADS4	Capteur de température INT1 endommagé (sonde alimentaire).	a. Capteur de température endommagé ou non branché. b. Défaillance de la carte d'alimentation électronique.	Appeler le SAV.
EPRB	Sonde alimentaire endommagée. Impossible de cuisiner sans sonde alimentaire.	a. Sonde alimentaire endommagée ou non branchée. b. Défaillance de la carte d'alimentation électronique.	Possible de cuisiner sans sonde alimentaire. Appeler le SAV et demander de rétablir la pleine fonctionnalité.
EGAS	Alarme des brûleurs à gaz. Vérifier l'arrivée de gaz.	a. Arrivée de gaz manquante. b. Défaillance des brûleurs à gaz.	Vérifier que la vanne d'arrivée de gaz est ouverte. Essayer de réinitialiser l'alarme. Si l'erreur persiste, appeler le SAV.
EWFA	Manque d'eau.	a. Arrivée d'eau manquante. b. Défaillance de l'électrovanne d'eau. c. Défaillance du fluxmètre d'eau.	Vérifier l'arrivée et la sortie d'eau. Si l'avertissement persiste, appeler le SAV.
ERTC	Défaillance sur la RTC (Real Time Clock ou horloge en temps réel).	Problème de logiciel ou de matériel (par exemple pile de l'horloge déchargée).	Problème avec l'horloge interne, Il est possible que certaines fonctions ne fonctionnent pas (par exemple HACCP). Pour rétablir le fonctionnement complet, appeler le SAV.
ERAM	Problème avec la mémoire RAM interne.	Défaillance interne de la carte d'alimentation.	Appeler le SAV.
EPWM	Problème avec le système PWM.	Défaillance interne de la carte d'alimentation.	Appeler le SAV.
EMDB	Communication impossible avec l'inverseur. (Modèles avec agitateur uniquement)	a. Défaillance de l'inverseur de l'agitateur. b. Défaillance du câble de communication de l'agitateur.	L'appareil continue à fonctionner sans l'option agitateur. Appeler le SAV.
EIOH	Surchauffe de l'inverseur. (Spécifique aux appareils avec agitateur à vitesse variable.)	a. Surcharge de l'agitateur : trop grande quantité d'aliments. b. Frottements mécaniques aux engrenages de l'agitateur. c. Température ambiante trop élevée. d. Mauvaise ventilation du compartiment électromécanique. e. Compartiment électromécanique chauffé par un autre appareil installé à côté.	Réduire la quantité d'aliments et laisser l'inverseur refroidir avant de continuer à travailler. Appeler le SAV.
EINV	Problème avec l'inverseur ou avec le moteur de l'agitateur. (Spécifique aux appareils avec agitateur à vitesse variable.)	a. Défaillance de l'inverseur de l'agitateur. b. Défaillance du moteur de l'agitateur.	L'appareil continue à fonctionner sans l'option agitateur. Appeler le SAV. (Alerte spécifique aux appareils avec agitateur à vitesse variable.)
ESOL	Surcharge du moteur de l'agitateur. (Spécifique aux appareils avec agitateur à vitesse constante.)	a. Surcharge de l'agitateur : trop grande quantité d'aliments. b. Frottements mécaniques aux engrenages de l'agitateur.	Réduire la quantité d'aliments et laisser le moteur de l'agitateur refroidir avant de continuer à travailler. Appeler le SAV.
(Icône clignotante à l'écran)	Couvercle ouvert	(Si l'icône reste affichée même avec le couvercle fermé) : a. Aimant sous le capteur mal positionné ou manquant b. Défaillance du capteur c. Raccordement incorrect du capteur.	Interruption de certaines opérations. Par exemple, moteur de l'agitateur arrêté, poursuite du chauffage et du compte à rebours. Fermer le couvercle pour récupérer la pleine fonctionnalité. Si le message persiste alors que le couvercle est fermé, appeler le SAV.
EMOL	Surcharge du moteur de l'agitateur. (Spécifique aux appareils avec agitateur à vitesse variable.)	a. Surcharge de l'agitateur : trop grande quantité d'aliments. b. Frottements mécaniques aux engrenages de l'agitateur.	Réduire la quantité d'aliments et laisser la marmite refroidir avant de continuer à travailler.
EPWR	Communication impossible avec la carte d'alimentation électronique.	a. Communication manquante entre l'IU et la carte d'alimentation. b. Défaillance de la carte d'alimentation.	Mettre à l'arrêt/en marche. Si le problème persiste, appeler le SAV.
PVAL	Problème avec les paramètres de l'appareil : un ou plusieurs paramètres hors plage.	a. Problème de logiciel. b. Bruit électronique important	Mettre à l'arrêt/en marche. Si le problème persiste, appeler le SAV.
PDEF	Chargement automatiquement de paramètres par défaut sur la carte utilisateur électronique.	a. Problème de logiciel. b. Bruit électronique important	Essayer de mettre à l'arrêt/en marche. Demander au SAV de régler correctement les paramètres de la machine.