

Plaque à induction et wok à induction LiberoPro



Guide d'entretien de l'utilisateur



1 Surfaces vitrocéramiques

Nettoyer les surfaces vitrocéramiques (cuisson et interface utilisateur) à l'aide d'un essui-tout imbibé d'un produit nettoyant spécial vitres ; rincer la table et le sécher ensuite avec un chiffon sec et propre. Ne pas nettoyer la plaque quand elle est chaude.



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 en veillant à ce que le chiffon/l'éponge soit propre afin de ne pas abîmer la finition satinée de l'acier.

2 Surfaces en acier satiné

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



3 Filtres à air

Désengager le ressort métallique du (des) filtre(s) et extraire le(s) filtre(s) de son (leur) support en l'inclinant (les inclinant) légèrement. Nettoyer au lave-vaisselle et laisser sécher soigneusement le(s) filtre(s). Remettre le(s) filtre(s) en place en le(s) faisant glisser dans le support jusqu'à pouvoir le(s) fixer avec le ressort métallique.



Comment retirer et nettoyer le filtre sous l'induction

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 local Electrolux Professional.

Suggestions

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



Poêle à induction



OS2059

Poignée en acier inoxydable
D= 200 mm

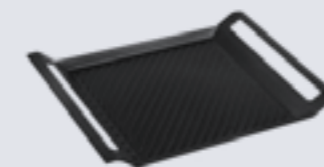


OS2060

Poignée en acier inoxydable
D= 240 mm

OS2061

Poignée en acier inoxydable
D= 280 mm



653595

Wok à induction en acier inoxydable + poignée en acier inoxydable
D= 350 mm

OS2063

Plaque lisse
260x330 mm

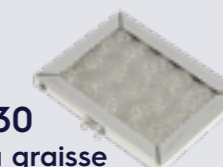
OS2064

Plaque nervurée
260x330 mm



OS1606

Racleur pour plaque en vitrocéramique (plaque plate uniquement)



OD8130

Filtre à graisse
Filtre à mailles en acier inoxydable

Anomalie	Cause possible	Solution
E031	Problème de logiciel	Mettre à l'arrêt/en marche. Si l'erreur persiste, appeler le SAV.
E311/E312	Tension d'alimentation trop élevée	Brancher dans une autre prise. Si l'erreur persiste, demander à un électricien de vérifier le système électrique.
E321/E322	Tension d'alimentation trop basse	Brancher dans une autre prise. Si l'erreur persiste, demander à un électricien de vérifier le système électrique.
E401/E402	Sonde de température en panne	Éteindre l'appareil pendant 5 minutes, puis remettre en marche. Si l'erreur persiste, appeler le SAV. Toutefois, sur les plaques à frirer double zone, il est possible de continuer à travailler sur la zone non affectée.
E411/E412	Sonde de température en panne	Appeler le SAV. Toutefois, sur les plaques à frirer double zone, il est possible de continuer à travailler sur la zone non affectée.
E421/E422	Température trop élevée de la zone de cuisson	Éteindre l'appareil pendant 10 minutes, puis remettre en marche. Toutefois, sur les plaques à frirer double zone, il est possible de continuer à travailler sur la zone non affectée.
E431/E432	Erreur de détection de température	Mettre à l'arrêt/en marche. Si l'erreur persiste, appeler le SAV. Toutefois, sur les plaques à frirer double zone, il est possible de continuer à travailler sur la zone non affectée.
E441/E442	Sonde de température en panne	Éteindre l'appareil pendant 5 minutes, puis remettre en marche. Si l'erreur persiste, appeler le SAV. Toutefois, sur les plaques à frirer double zone, il est possible de continuer à travailler sur la zone non affectée.
E501	Alimentation / Configuration	Appeler le SAV.
E611/E612	Surchauffe électronique	Éteindre l'appareil pendant 5 minutes, puis remettre en marche. Si l'erreur persiste, appeler le SAV. Toutefois, sur les plaques à frirer double zone, il est possible de continuer à travailler sur la zone non affectée.
E651	Défaut électronique	Mettre à l'arrêt/en marche. Si l'erreur persiste, appeler le SAV.
E661	Problème de logiciel	Appeler le SAV.
E701/E702	Arrêt du refroidissement électronique	Éteindre l'appareil pendant 5 minutes, puis remettre en marche. Si l'erreur persiste, appeler le SAV. Toutefois, sur les plaques à frirer double zone, il est possible de continuer à travailler sur la zone non affectée.
E711/E712	Arrêt du refroidissement de la bobine	Éteindre l'appareil pendant 5 minutes, puis remettre en marche. Si l'erreur persiste, appeler le SAV. Toutefois, sur les plaques à frirer double zone, il est possible de continuer à travailler sur la zone non affectée.
E821/E822	Arrêt de la communication	Mettre à l'arrêt/en marche. Si l'erreur persiste, appeler le SAV. Toutefois, sur les plaques à frirer double zone, il est possible de continuer à travailler sur la zone non affectée.
E831/E832	Arrêt de la communication	Voir E821/E822.
Puissance de cuisson faible.	Filtre encrassé	Nettoyer les filtres à air (voir point 3 de la première page).
Panneau tactile inactif	Mains/doigts/gants sales	Nettoyer l'interface avec un essuie-tout, nettoyer ses mains et doigts et/ou prendre un gant propre et réessayer.
Pas de chaleur	Casserole/poêle non conçue pour l'induction	Utiliser une casserole/poêle conçue pour l'induction.

