

LiberoPro Encimera y wok de inducción

Guía de mantenimiento del usuario



1 Superficies de vitrocerámica

Limpie las superficies de vitrocerámica (cocción e interfaz de usuario) con una servilleta de papel empapada en detergente específico para cristales; aclare y después seque con un paño limpio y seco. No limpie la placa mientras está caliente.



sentido del satinado y aclara con frecuencia; si frota en círculo, las partículas de suciedad atrapadas en la bayeta o la esponja pueden estropear el satinado del acero.

2 Superficies de acero satinado

Desconecte los equipos de cocción. Elimine la suciedad, la grasa y los residuos de comida de todas las superficies de acero, utilizando un paño o una esponja y agua jabonosa, con o sin detergente. Luego, seque bien todas las superficies limpiadas. Si hay suciedad, grasa o restos de alimentos incrustados, frota con una bayeta o una esponja en el



3 Filtros de aire

Suelte el muelle metálico de los filtros y deslícelos fuera del soporte inclinándolos ligeramente. Lave los filtros en el lavavajillas y séquelos detenidamente. Vuelva a colocar los filtros en su posición deslizándolos al soporte y fijándolos con el muelle metálico.



Cómo retirar y limpiar el filtro situado debajo de la placa de inducción

Limpieza de las superficies exteriores

Lava las superficies exteriores con agua jabonosa templada. No uses detergentes que contengan sustancias abrasivas, lana de acero, cepillos o rascadores de acero. Aclara con una bayeta húmeda y seca meticulosamente. No utilices productos con cloro ni amoníaco. Limpia el panel de control con una bayeta suave humedecida en agua y, si es preciso, con detergente neutro. No laves el equipo con chorros de agua directos o a alta presión. Para reducir la emisión de sustancias contaminantes a la atmósfera se recomienda limpiar el aparato (el exterior, y si es necesario el interior) con productos más del 90% degradables. Electrolux Professional recomienda específicamente el uso de agentes de limpieza, aclarado y descalcificación autorizados por **Electrolux Professional para obtener mejores resultados y conservar la eficiencia del producto a lo largo del tiempo**. Se excluirán de la garantía los daños resultantes del uso de agentes limpiadores, abrillantadores y desincrustadores no aprobados.

Para efectuar las operaciones descritas debe utilizarse el equipo de protección personal adecuado. Consulta el Manual del usuario.

Programa de mantenimiento de las prestaciones

Para garantizar la seguridad y las prestaciones del equipo, se recomienda que los técnicos autorizados de Electrolux Professional efectúen un mantenimiento cada 12 meses de acuerdo con las indicaciones del fabricante. Solicita información detallada sobre el contrato de mantenimiento a tu centro de servicio técnico de Electrolux Professional.

Nuestras sugerencias

Para informarte sobre otros accesorios y consumibles, consulta nuestros catálogos o ponte en contacto con tu centro de servicio de Electrolux Professional.



Sartén para inducción



OS2059
Mango de acero inoxidable
D= 200 mm



OS2060
Mango de acero inoxidable
D= 240 mm

OS2061
Mango de acero inoxidable
D= 280 mm

653595
Wok para inducción de acero inoxidable + asa de acero inoxidable
D= 350 mm

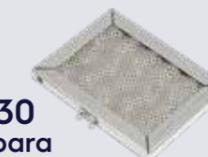


OS2063
Placa lisa
260x330 mm

OS2064
Placa acanalada
260x330 mm



OS1606
Rascador para placa vitrocerámica (solo planas)



OD8130
Filtro para grasa
filtro de malla de acero inoxidable

Anomala	Causa posible	Soluci3n
E031	Problema de firmware	Apague y encienda. Si el error persiste, llama al servicio t3cnico.
E311/E312	Voltaje de alimentaci3n muy elevado	Enchufe en una toma diferente. Si el error contina, solicite a un electricista que revise el sistema el3ctrico.
E321/E322	Voltaje de alimentaci3n muy bajo	Enchufe en una toma diferente. Si el error contina, solicite a un electricista que revise el sistema el3ctrico.
E401/E402	Sensor de temperatura averiado	Apague durante 5 minutos y vuelva a encender. Si el error contina, llame al servicio t3cnico. Sin embargo, en equipos Frytop de doble zona es posible trabajar en la zona no afectada.
E411/E412	Sensor de temperatura averiado	Llame al servicio t3cnico. Sin embargo, en equipos Frytop de doble zona es posible trabajar en la zona no afectada.
E421/E422	La temperatura de la zona de cocci3n es demasiado elevada	Apague durante 10 minutos y vuelva a encender. Sin embargo, en equipos Frytop de doble zona es posible trabajar en la zona no afectada.
E431/E432	Error de detecci3n de temperatura	Apague y encienda. Si el error persiste, llama al servicio t3cnico. Sin embargo, en equipos Frytop de doble zona es posible trabajar en la zona no afectada.
E441/E442	Sensor de temperatura averiado	Apague durante 5 minutos y vuelva a encender. Si el error contina, llame al servicio t3cnico. Sin embargo, en equipos Frytop de doble zona es posible trabajar en la zona no afectada.
E501	Suministro/configuraci3n	Llame al servicio t3cnico.
E611/E612	Sobrecalentamiento electr3nico	Apague durante 5 minutos y vuelva a encender. Si el error contina, llame al servicio t3cnico. Sin embargo, en equipos Frytop de doble zona es posible trabajar en la zona no afectada.
E651	Fallo electr3nico	Apague y encienda. Si el error persiste, llama al servicio t3cnico.
E661	Problema de firmware	Llame al servicio t3cnico.
E701/E702	Interrupci3n del enfriamiento electr3nico	Apague durante 5 minutos y vuelva a encender. Si el error contina, llame al servicio t3cnico. Sin embargo, en equipos Frytop de doble zona es posible trabajar en la zona no afectada.
E711/E712	Interrupci3n del enfriamiento de bobina	Apague durante 5 minutos y vuelva a encender. Si el error contina, llame al servicio t3cnico. Sin embargo, en equipos Frytop de doble zona es posible trabajar en la zona no afectada.
E821/E822	Interrupci3n de la comunicaci3n	Apague y encienda. Si el error persiste, llama al servicio t3cnico. Sin embargo, en equipos Frytop de doble zona es posible trabajar en la zona no afectada.
E831/E832	Interrupci3n de la comunicaci3n	Consulte E821/E822.
Potencia de cocci3n insuficiente	Filtro sucio	Limpie los filtros de aire (consulte el punto 3 de la primera p3gina).
La placa t3ctil no reacciona	Suciedad en mano/dedos/guante	Limpie la interfaz con una toalla de papel, l3mpiese las manos y los dedos o cambie el guante por otro limpio y vuelva a intentarlo.
No hay calor	Olla/recipiente no apto para inducci3n	Use una olla o recipiente apto para inducci3n.

