



1 Nettoyer la surface avec le racleur après chaque service

Pour un nettoyage parfait, appuyer sur la touche de nettoyage et attendre le signal sonore (température de 180°C atteinte), puis utiliser le dégraissant OS1841 (voir les instructions d'utilisation du détergent). Utiliser un racleur pour éliminer les résidus de nourriture et de sa saleté incrustés. Ne pas toucher la surface avec le bord du racleur, sous peine de rayer la surface de cuisson. Nettoyer la surface de cuisson à l'aide d'une éponge (non abrasive) et de l'eau chaude.



Comment nettoyer la planchaLiberoPro

2 Tiroir d'évacuation des graisses

Vider et nettoyer le collecteur de graisses après chaque service. Lors de l'extraction du collecteur de graisses, éliminer la graisse et les résidus visibles de son tiroir de récupération.

3 Surfaces vitrocéramiques

Nettoyer les surfaces vitrocéramiques (interface utilisateur) à l'aide d'une serviette en papier imbibée d'un produit nettoyant spécial vitres ; rincer la table et sécher ensuite avec un chiffon sec et propre.

Nettoyage des surfaces extérieures

Laver les surfaces extérieures avec de l'eau savonneuse tiède. Ne pas utiliser de détergents contenant des substances abrasives, de lapaille 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.



4 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. 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 : 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.



5 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 la plancha

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.



OS1841
Dégraissant C40
1 paquet de six
flacons de 1 L



OS1377
Raclette
à manche pour
surfaces chaudes*



OS1379
Brosse de
nettoyage
à manche pour
surfaces chaudes*



OD8130
Filtre à graisse
Filtre à mailles en
acier inoxydable



OS1380
Tampons non
abrasifs pour brosse
(15x)*



OC6241
Lames
pour racleur 055995
à bords arrondis



OC2519
Lames
pour racleur
055995



055995
Racleur
pour plaques de
cuisson lisses

| 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, il est possible de continuer à travailler sur la zone non affectée pour les planchas double zone. |
| E411/E412 | Sonde de température en panne | Appeler le SAV. Toutefois, il est possible de continuer à travailler sur la zone non affectée pour les planchas double zone. |
| E421/E422 | Température trop élevée de la zone de cuisson | Éteindre l'appareil pendant 10 minutes, puis remettre en marche. Toutefois, il est possible de continuer à travailler sur la zone non affectée pour les planchas double zone. |
| E431/E432 | Erreur de détection de température | Mettre à l'arrêt/en marche. Si l'erreur persiste, appeler le SAV. Toutefois, il est possible de continuer à travailler sur la zone non affectée pour les planchas double zone. |
| 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, il est possible de continuer à travailler sur la zone non affectée pour les planchas double zone. |
| 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, il est possible de continuer à travailler sur la zone non affectée pour les planchas double zone. |
| 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, il est possible de continuer à travailler sur la zone non affectée pour les planchas double zone. |
| 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, il est possible de continuer à travailler sur la zone non affectée pour les planchas double zone. |
| E821/E822 | Arrêt de la communication | Mettre à l'arrêt/en marche. Si l'erreur persiste, appeler le SAV. Toutefois, il est possible de continuer à travailler sur la zone non affectée double zone. |
| 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 |

