



### 1 Limpie la superficie con el rascador después de cada servicio

Use un rascador para eliminar restos de alimentos y suciedad rebelde. No toque la superficie con el filo del rascador porque puede rayar la superficie de cocción. Limpie la superficie con un paño o un cepillo (sin cerdas metálicas) y agua caliente. Para un desengrase perfecto, pulse la tecla Cleaning (limpieza) y preste oído a la señal sonora (se han alcanzado 180 °C de temperatura), a continuación utilice el desengrasante OS1841 (consulte las instrucciones de uso del detergente).



Cómo limpiar la LiberoPro Griddle

### 2 Bandeja colectora

Vacíe y limpie la bandeja colectora después de cada servicio. Al deslizar la bandeja colectora hacia fuera, retire la grasa y los desechos visibles de su alojamiento.

### 3 Superficies de vitrocerámica

Limpie la superficie de la placa vitrocerámica (interfaz de usuario) con una servilleta de papel empapada en detergente específico para cristales; aclare y después seque con un paño limpio y seco.

### 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.



a diario

### 4 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 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.



a diario

### 5 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 plancha



1 por mes

### 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.



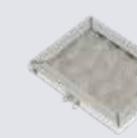
**OS1841**  
Desengrasante  
C40  
1 paquete de seis botellas de 1 L



**OS1377**  
Escobilla  
con mango  
para superficies  
calientes\*



**OS1379**  
Cepillo  
limpiador  
con mango  
para superficies  
calientes\*



**OD8130**  
Filtro para  
grasa  
filtro de malla  
de acero  
inoxidable



**OS1380**  
Almohadillas  
no abrasivas  
para cepillo (15  
unidades)\*



**OC6241**  
Cuchillas  
para rascador  
055995 con  
esquinas  
redondeadas



**OC2519**  
Cuchillas  
para rascador  
055995



**055995**  
Rascador  
para placa de  
cocción lisa

Anomalia	Causa posible	Solución
E031	Problema de firmware	Apague y encienda. Si el error persiste, llama al servicio técnico.
E311/E312	Voltaje de alimentación muy elevado	Enchufe en una toma diferente. Si el error continúa, solicite a un electricista que revise el sistema eléctrico.
E321/E322	Voltaje de alimentación muy bajo	Enchufe en una toma diferente. Si el error continúa, solicite a un electricista que revise el sistema eléctrico.
E401/E402	Sensor de temperatura averiado	Apague durante 5 minutos y vuelva a encender. Si el error continúa, llame al servicio técnico. 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 técnico. Sin embargo, en equipos Frytop de doble zona es posible trabajar en la zona no afectada.
E421/E422	La temperatura de la zona de cocción 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 detección de temperatura	Apague y encienda. Si el error persiste, llama al servicio técnico. 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 continúa, llame al servicio técnico. Sin embargo, en equipos Frytop de doble zona es posible trabajar en la zona no afectada.
E501	Suministro/configuración	Llame al servicio técnico.
E611/E612	Sobrecalentamiento electrónico	Apague durante 5 minutos y vuelva a encender. Si el error continúa, llame al servicio técnico. Sin embargo, en equipos Frytop de doble zona es posible trabajar en la zona no afectada.
E651	Fallo electrónico	Apague y encienda. Si el error persiste, llama al servicio técnico.
E661	Problema de firmware	Llame al servicio técnico.
E701/E702	Interrupción del enfriamiento electrónico	Apague durante 5 minutos y vuelva a encender. Si el error continúa, llame al servicio técnico. Sin embargo, en equipos Frytop de doble zona es posible trabajar en la zona no afectada.
E711/E712	Interrupción del enfriamiento de bobina	Apague durante 5 minutos y vuelva a encender. Si el error continúa, llame al servicio técnico. Sin embargo, en equipos Frytop de doble zona es posible trabajar en la zona no afectada.
E821/E822	Interrupción de la comunicación	Apague y encienda. Si el error persiste, llama al servicio técnico. Sin embargo, en equipos Frytop de doble zona es posible trabajar en la zona no afectada.
E831/E832	Interrupción de la comunicación	Consulte E821/E822.
Potencia de cocción insuficiente	Filtro sucio	Limpie los filtros de aire (consulte el punto 3 de la primera página).
La placa táctil no reacciona	Suciedad en mano/dedos/guante	Limpie la interfaz con una toalla de papel, límpiense las manos y los dedos o cambie el guante por otro limpio y vuelva a intentarlo.
No hay calor	Olla/recipiente no apto para inducción	Use una olla o recipiente apto para inducción

