Electrolux

Guide d'entretien

Prolonger la durée de vie de vos appareils électroménagers.

Introduction 3

Conseils pour l'entretien régulier des appareils électroménagers

Four 4/5

Plaque de cuisson 6/7

Hotte 8/9

Réfrigérateur / congélateur 10/11

Lave-vaisselle 12/13

Lave-linge 14/15

Sèche-linge 16/17

Aspirateur 18/19

Quand faire appel à notre assistance 20

Electroménager : bien entretenir ses appareils pour les faire durer.

Les appareils électroménagers sont des outils importants pour le confort quotidien de nos maisons. Pour assurer leur bon fonctionnement et prolonger leur durée de vie, il est important de les entretenir régulièrement. Ce guide vous donne les conseils les plus importants pour l'entretien de vos appareils électroménagers.

Le saviez-vous ?

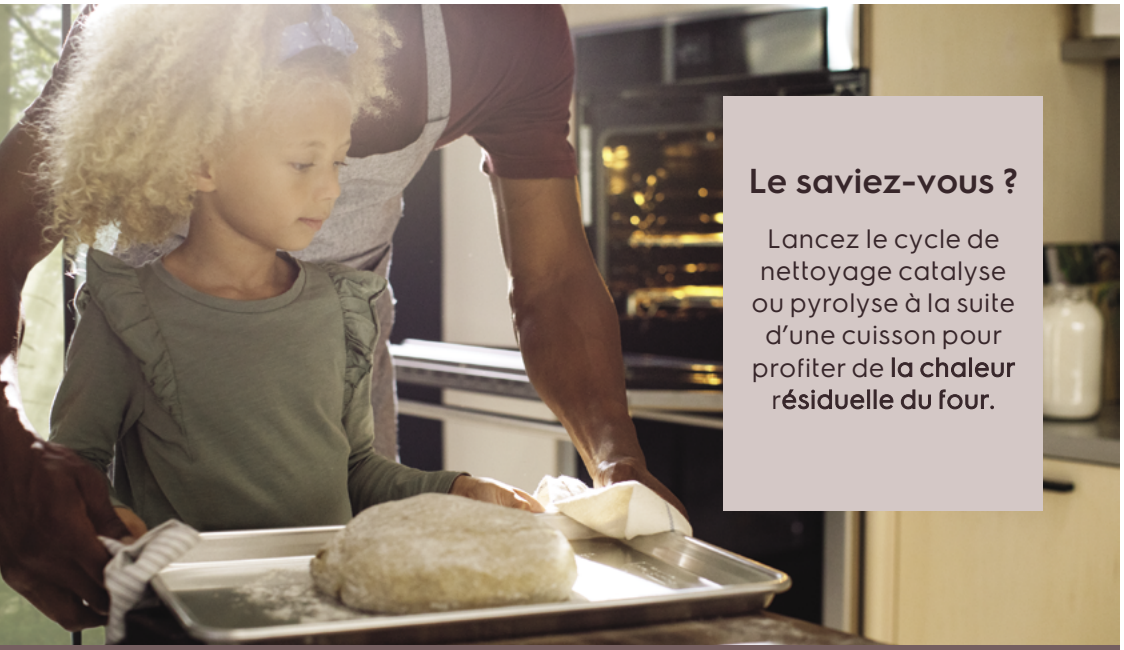
Pendant la période de garantie (2 ans) 50 % à 70 % des pannes et/ou des demandes d'assistance sont causées par un manque d'entretien et/ou un défaut d'utilisation.

Four

Pourquoi entretenir son four ?

Maintenir son efficacité et sa capacité à chauffer les aliments de manière uniforme.

Éviter les odeurs désagréables liés aux résidus alimentaires et de graisse.



Le saviez-vous ?

Lancez le cycle de nettoyage catalyse ou pyrolyse à la suite d'une cuisson pour profiter de **la chaleur résiduelle du four.**

Conseils pratiques

- **Votre cuisine doit être correctement ventilée**
- **Ne pas laisser vos enfants près du four en nettoyage**
- **Four vapeur : préciser le réglage de la dureté de l'eau à la mise en service de l'appareil** (cf Manuel d'utilisateur).

Comment nettoyer votre four ?

FOUR À NETTOYAGE MANUEL (revêtement acier émaillé lisse)

- **Le nettoyage se fait à l'aide d'un produit décapant spécial four** (référez-vous toujours au mode d'emploi avant d'utiliser un produit ménager).
- **N'utilisez pas d'éponge abrasive**, elle rayerait l'émail des parois et les endommagerait.

FOUR À NETTOYAGE CATALYSE

- **Pour un four catalyse, ce sont les parois internes du four qui détruisent les graisses lorsque la température monte à 200°C pendant 1 heure.**
- **Attendez que le four refroidisse** et enlevez les résidus sur la sole avec une éponge humide. Il ne faut jamais utiliser de produits spécifiques pour le four et d'éponge abrasive sur les parois internes d'un four à catalyse, car elles perdraient leur efficacité.

FOUR À NETTOYAGE PYROLYSE

- **Pensez à retirer tous les accessoires et supports de grilles** si ils sont amovibles.
- **Effectuez un nettoyage en fonction du degré de salissure** ou si votre four possède la préconisation automatique.
- **La température monte à 500°C et carbonise les salissures.** La durée peut aller de 1h à 2H30 selon le programme sélectionné. La porte se verrouille et les verres restent froids (- de 70°C).
- **Essuyez les résidus de cendres avec une éponge ou un chiffon humide,** une fois le four refroidi.

FOUR À NETTOYAGE VAPEUR

- **Il est préconisé de nettoyer votre four systématiquement après une cuisson au-dessus de 180°C.** Durant le nettoyage, la cavité se remplit de vapeur d'eau pour décoller les salissures.
- **Sécher la cavité** à l'aide d'un chiffon ou lancer un programme de séchage.
- **Détartrez régulièrement** en lançant un programme de détartrage (cf Manuel d'utilisateur).
- **Recommencez avec de l'eau clair.** Ne jamais laisser stagner de l'eau dans le réservoir.

FOUR À NETTOYAGE AQUACLEAN

- **Versez un verre d'eau au centre de la cavité.**
- **Faites chauffer à 90°C** pendant 30 minutes pour que l'eau se transforme en vapeur et ramollisse les graisses. Enfin, nettoyez avec une éponge.

Produits d'entretien pour votre four

Acheter en ligne

Spray nettoyant four
Réf. : M3OCS300

Détartrant four vapeur
Réf. : M3OCD200

Plaque de cuisson

Pourquoi entretenir sa plaque de cuisson ?

- **Permet de prévenir la propagation de bactéries et de germes** qui peuvent se développer sur une plaque de cuisson sale.
- **Permet de prévenir l'accumulation de saleté et de débris** qui peuvent endommager la surface de la plaque de cuisson.
- **Éviter les risques d'incendie** lié à l'accumulation de graisse et de débris sur la plaque.
- **Améliorer les performances de la plaque de cuisson.** La graisse et les débris accumulés sur la plaque de cuisson peuvent réduire l'efficacité de la chaleur et prolonger le temps de cuisson.

Le saviez-vous ?

Avec l'induction, on consomme **30 à 60% d'énergie en moins par rapport aux autres modes de cuisson.**

Conseils pratiques

- **Utiliser des casseroles et des poêles à fond plat** pour minimiser les rayures sur la surface de la plaque de cuisson.
- **Induction : pour tester la compatibilité de** votre récipient, placez un aimant **sous la semelle** de votre récipient, s'il reste **collé**, c'est qu'il est compatible.
- **Pour éviter les rayures** ne jamais utiliser des éponges abrasives comme la laine, privilégiez un chiffon en microfibre
- **Toujours nettoyer la plaque de cuisson lorsqu'elle est froide**
- **Utiliser des produits de nettoyage doux et non abrasifs,** tels que du bicarbonate de soude, du vinaigre blanc ou une pierre blanche, pour nettoyer votre plaque de cuisson.

Comment nettoyer sa plaque de cuisson ?

PLAQUE GAZ

- **Retirez les brûleurs et leurs chapeaux pour vérifier si des trous ne sont pas bouchés,** puis nettoyez-les également avec du vinaigre blanc.
- **Rincez-les bien sous l'eau claire.** N'utilisez pas de produit acide ou abrasif pour le nettoyage.

PLAQUE INDUCTION OU VITROCERAMIQUE

- **Nettoyez immédiatement en cas de débordement** avec un racloir à lame pour supprimer les résidus alimentaires brûlés.
- Pour un nettoyage journalier **utilisez des éponges non abrasives une crème spécifique.**

PLAQUE ASPIRANTE

- **Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif,** puis séchez-la à l'aide d'un chiffon doux.
- **Lavez la grille de la hotte à la main ou dans un lave-vaisselle.** N'oubliez pas de vidanger le réservoir d'eau régulièrement.
- **Un compteur intégré vous rappellera qu'un nettoyage du filtre** est nécessaire après 100 heures d'utilisation. (Cf. Manuel d'utilisation).

Produits d'entretien pour vos plaques de cuisson

Acheter en ligne

Crème nettoyante pour induction/vitrocéramique
Réf. :M3HCC200

Crème nettoyante pour inox
Réf. : M3SCC200

Hotte

Pourquoi entretenir sa hotte ?

Votre hotte de cuisine a besoin de filtres pour des performances optimales. Un entretien et un remplacement réguliers sont essentiels à son bon fonctionnement.

La graisse accumulée limite le flux d'air et provoque de mauvaises odeurs, ce qui entraîne une réduction de la capacité du ventilateur et des performances de la hotte

Le saviez-vous ?

Pour une efficacité optimale de votre hotte, **pensez à la mettre en marche 5 min** avant le démarrage de votre cuisson et à la laisser fonctionner encore 5 à 10 min après la fin de cette dernière.

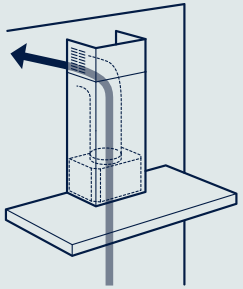
Calendrier d'entretien périodique :

Tous les 3 mois :
Dégraissage

Tous les 3 à 6 mois :
Changement de filtre

1 fois par an :
Nettoyage du conduit d'évacuation.

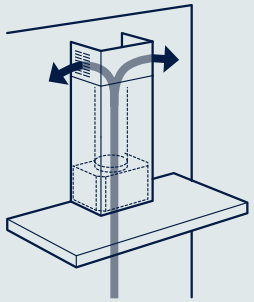
Comment nettoyer votre hotte ?



MODE ÉVACUATION

Ce type d'installation permet d'extraire la fumée, les odeurs et les émanations de cuisine à travers des filtres à graisse et de les expulser à l'extérieur par un conduit dans le mur ou le plafond.

Filtre requis :
→ Filtre à graisse



MODE RECYCLAGE

Ce type d'installation extrait la fumée, les odeurs et les émanations de cuisine à travers des filtres à graisse, puis les fait circuler à travers un filtre à charbon qui élimine les particules odorantes. L'air propre est alors recyclé dans la cuisine

Filtres requis :
→ Filtre à graisse
→ Filtre à charbon

Produits d'entretien pour votre hotte

Acheter en ligne

Crème nettoyante pour inox
Réf. : M3SCC200

Réfrigérateur / Congélateur

Pourquoi entretenir son appareil ?

Pour prévenir la prolifération de bactéries et de moisissures qui peuvent contaminer vos aliments.

Pour réaliser des économies d'énergie : des résidus alimentaires et un joint de porte usé entraînent une surconsommation du compresseur

Éviter des pannes

Le saviez-vous ?

Bien conserver les aliments **prévient 40% des infections** bactériennes causées par des aliments mal conservés ou périmés.

Conseils pratiques

- **Régler la température** du réfrigérateur entre 0°C et 4°C, et du congélateur à - 18 °C.
- **Laisser refroidir les plats** avant de les placer dans votre appareil
- **Stocker les aliments** très odorants dans des boîtes hermétiques
- **Placer du bicarbonate de soude** dans une coupelle **pour neutraliser les odeurs**
- **Ôter les emballages en carton** qui entourent vos aliments
- **Ne pas surcharger et ne pas coller les aliments le long de la paroi du fond**
- **Dégivrer au moins 2 fois par an** votre congélateur statique : 5 mm de givre = +30% d'énergie consommée

Comment nettoyer son appareil ?

- **Débranchez** votre réfrigérateur/congélateur pour des raisons de sécurité
- **Videz-le** en plaçant son contenu dans des sacs isothermes afin d'accéder librement à l'ensemble des surfaces à nettoyer.
- **Ôtez tous les accessoires et étagères** afin de pouvoir laver tous ces éléments plus facilement.
- **Nettoyez votre réfrigérateur du haut vers le bas** à l'aide d' une éponge humide ou d'un spray nettoyant. Les joint de portes doivent aussi être nettoyés car ils peuvent comporter des traces de moisissures.
- Lors du dégivrage, **grattez la couche de glace accumulée** avec une spatule en plastique et non à l'aide d'un objet pointu.

Calendrier d'entretien périodique :

1 fois par mois : nettoyage complet

2 fois par an : dégivrage du congélateur

1 fois par an : dépoussiérage de la grille à l'arrière (le condenseur)

Produit d'entretien pour vos appareils

Acheter en ligne

Spray nettoyant pour réfrigérateur
Réf. : M3RCS200

Lave-vaisselle

Pourquoi entretenir son lave-vaisselle ?

- **Permet d'assurer le bon fonctionnement, d'éviter les pannes et de prolonger sa durée de vie.**
- **Eviter les odeurs désagréables** liées aux résidus alimentaires.
- **Obtenir des résultats de lavage optimaux** et de garantir la propreté de la vaisselle.

Le saviez-vous ?

Un lavage à la main consomme en moyenne **40 à 60 litres d'eau contre 10 litres avec un lave-vaisselle.**

Conseils pratiques

- **Vérifier si votre appareil est bien stable et à plat sur le sol**
- **Eviter de surcharger le lave-vaisselle**
- **Effectuer un cycle à vide à température maximale** avec un produit dédié tous les 4 à 6 mois pour dégraisser votre machine.
- **Pour éviter le tartre, si l'eau de votre habitation est dure, remplissez régulièrement le bac en sel régénérant,** spécialement conçu pour le lave-vaisselle (la plupart des appareils sont équipés d'un voyant)

Comment nettoyer votre lave-vaisselle ?

- **Nettoyez le filtre de cuve** situé dans la partie inférieure de l'appareil afin que la pompe de vidange ne soit pas obstruée par les résidus alimentaires.
- **Nettoyez les trous d'aspersion des bras de lavage et les joints d'étanchéité** pour ne pas altérer l'efficacité de lavage.
- **Pensez à nettoyer les tranches de la porte, le joint et le contour de porte à l'aide d'une éponge et d'un produit nettoyant,** ces zones ne sont pas nettoyées par la machine.

Calendrier d'entretien périodique :

1 fois par mois :
Nettoyage filtres

Tous les 4 à 6 mois :
Dégraissage

2 fois par an :
Détartrage

Produits d'entretien pour votre lave-vaisselle

Acheter en ligne

Nettoyant
Réf. : M3DCP200

Sel régénérant
Réf. : M3GCS200

Lave-Linge

Pourquoi entretenir son lave-linge ?

- **Permet d'assurer le bon fonctionnement, d'éviter les pannes et de prolonger sa durée de vie.**
- **Mal entretenu peut consommer plus d'énergie et d'eau.**
- **Éviter les odeurs désagréables** liées aux résidus des détergents dans le joint et dans la cuve.
- **Obtenir des résultats de lavage optimaux** et garantir la propreté de votre linge.

Le saviez-vous ?

Laver à 30°C peut contribuer à réduire la consommation d'énergie par rapport à un lavage à 40°

Conseils pratiques

- **Vérifiez si votre appareil est bien stable et à plat sur le sol.**
- **Laissez le hublot ouvert entre 2 utilisations pour éviter les mauvaises odeurs.**
- **Ne surchargez pas le tambour pour assurer un lavage de qualité.**
- **Effectuez un cycle à vide à température maximale avec un produit** dédié tous les trimestres pour dégraisser et détartrer.

Comment nettoyer son lave-linge ?

- **Nettoyez le filtre régulièrement** (s'il y en a un) **et nettoyer le joint du hublot** (jamais d'humidité stagnante.
- **Pensez à récupérer les petits objets** restés dans le joint du hublot.
- **Laissez le hublot ouvert entre deux cycles de lavage** pour éviter les moisissures et les mauvaises odeurs. Cela permettra à l'air de circuler et aidera à sécher l'humidité résiduelle dans le tambour ou sur le joint d'étanchéité.
- **Veillez à nettoyer régulièrement le bac à produits.** Placez-le sous l'eau pour enlever les résidus de lessive et d'assouplissant.

Calendrier d'entretien périodique :

Tous les 2 mois :
Nettoyage du joint de la porte et du bac à produits

Tous les trimestres:
Détartrage et nettoyage du tambour, du tuyau d'arrivée d'eau et du filtre de la vanne (voir manuel d'utilisation)

Produit d'entretien pour votre lave-linge

Acheter en ligne

Détartrant & dégraissant
Réf. : M3GCP400

Sèche-Linge

Pourquoi entretenir son sèche-linge ?

- Permet d'assurer le bon fonctionnement, d'éviter les pannes et de prolonger sa durée de vie.
- Mal entretenu peut consommer plus d'énergie, réduit les performances du sèche-linge et augmente le temps de séchage.

Le saviez-vous ?

Un sèche-linge pompe à chaleur consomme l'équivalent de 30-40€/an. Comparé à un sèche-linge à condensation standard dont la consommation varie de 90 à 120€/an

Conseils pratiques

- **Vérifier si votre appareil est bien stable et à plat sur le sol.**
- **Videz les poches, zippez les fermetures éclair avant de mettre vos vêtements dans le tambour.**
- **Laissez la porte ouverte entre 2 utilisations** pour éviter les mauvaises odeurs.
- **Nettoyez le condenseur régulièrement** pour de meilleures performances, et éviter la surconsommation d'électricité.

Comment nettoyer votre sèche-linge ?

- **Après chaque cycle, nettoyez le filtre à la main de toutes les peluches qui se sont accumulées.** Un nettoyage à l'aide d'un aspirateur est efficace pour ôter les fibres les plus fines.

  Nettoyez le filtre sous l'eau avec une brosse ou une éponge tous les 6 mois.

- **Tous les 6 mois il est recommandé de passer à l'eau chaude les sondes de détection** pour éliminer le dépôt de calcaire. Utiliser une éponge humide pour enlever les impuretés qui ont pu se coller sur les sondes, sans les détériorer.

Calendrier d'entretien périodique :

Après chaque utilisation : nettoyage du filtre

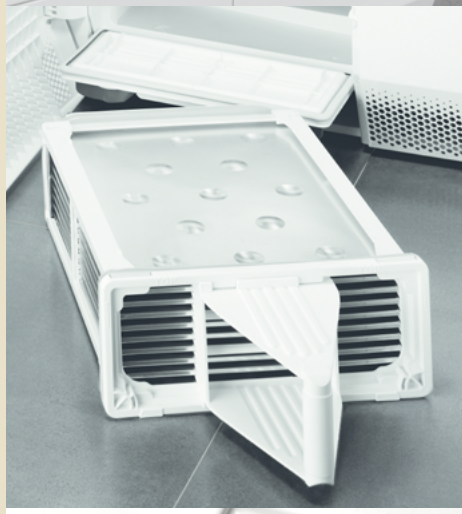
Tous les 2 mois : nettoyage du condenseur

Produit d'entretien pour votre sèche-linge

Acheter en ligne

Peigne pour condenseur
Réf. : M4YM3001

NOUVEAU
Bientôt disponible



Aspirateur

Pourquoi entretenir son aspirateur ?

- **Maintenir les performances de l'aspirateur et prolonger sa durée de vie.**
- **Eviter les mauvaises odeurs qui pourraient se dégager de l'aspirateur.**
- **Prévenir des allergies et des problèmes respiratoires.**

Le saviez-vous ?

Vous pouvez éviter que l'efficacité de votre aspirateur se dégrade avec le temps grâce à **un entretien régulier et à un nettoyage des filtres et de la brosse.**

Conseils pratiques

- **Ne jamais aspirer du liquide.**
- **Ne jamais aspirer des cendres, des cigarettes ou tout autre produit inflammable.**
- Avant d'utiliser votre aspirateur traineau avec sac, **vérifiez qu'il est équipé d'un sac.**
- **Nettoyez la brosse ainsi que les filtres,** et changez-les selon la fréquence de nettoyage indiquée (assurez-vous que l'aspirateur soit débranché).
- **Pensez à enlever les cheveux, les poils et les fibres emmêlés dans la brosse,** si votre aspirateur ne possède pas la fonction « Brush Roll Clean ».

Comment nettoyer votre aspirateur ?

ASPIRATEUR TRAÎNEAU AVEC SAC

- **Filtre moteur :** Changez-le 1 fois par an (ceci peut varier selon la fréquence à laquelle vous utilisez l'aspirateur).
- **Filtre sortie d'air :** Nettoyez-le tous les 6 mois, avec de l'eau à 30°C. Laissez-le sécher pendant 24h avant de le réutiliser. Il doit être changé 1 fois par an (ceci peut varier selon la fréquence d'utilisation de l'aspirateur).

ASPIRATEUR TRAÎNEAU SANS SAC

- **Filtre 3D multicouche lavable : Nettoyez-le** tous les 6 mois, avec de l'eau à 30°C. Laissez-le sécher pendant 24h avant de le réutiliser.
- **Filtre HEPA :** Nettoyez-le tous les 6 mois, avec de l'eau à 30°C. Laissez-le sécher le pendant 24h avant de le réutiliser.

ASPIRATEUR BALAI

- **Filtre sortie d'air :** Nettoyez-le tous les 2 mois, avec de l'eau à 40°C. Laissez-le sécher pendant 24h avant de le réutiliser. Il est recommandé de changer régulièrement ce filtre.
- **Filtre multifonction (mousse) :** Nettoyez-le 1 fois par mois, avec de l'eau à 40°C. Laissez-le sécher pendant 24h avant de le réutiliser. Il est recommandé de changer régulièrement ce filtre (dans des conditions normales d'utilisation).

ASPIRATEUR ROBOT

- **Filtre de bac à poussière :** Nettoyez-le 1 fois par mois, avec de l'eau à 40°C. Laissez-le sécher pendant 24h avant de le réutiliser. Il est recommandé de changer régulièrement ce filtre.

Quand faire appel à **notre assistance ?**

- **Si vous n'êtes pas sûr de la nature du problème** ou **si vous ne savez pas comment y remédier.**
- **Si le problème est complexe** et nécessite une expertise technique.
- **Si l'appareil présente des signes de panne majeure** ou si vous constatez une dégradation importante de ses performances.
- **Si les réparations nécessitent le remplacement de pièces détachées** ou de composants électriques. Dans ce cas, il est important de s'assurer que les pièces de rechange sont conformes aux normes de sécurité et de qualité en vigueur.
- **Si les réparations peuvent avoir des conséquences sur la sécurité des utilisateurs** ou sur la conformité aux normes de sécurité en vigueur.

NOTRE CENTRE D'ASSISTANCE

RÉPARATION ET EXTENSION DE GARANTIE

DEMANDER UN RAPPEL EN LIGNE

MANUELS D'UTILISATION

ACCESSOIRES, PRODUITS D'ENTRETIEN ET PIÈCES DÉTACHÉES

NOUS CONTACTER ?

0 809 100 100

Electrolux

ELECTROLUX France S.A.S au capital de 36 242 500€ - RCS 562 076 125 Compiègne / Création HORIZON 03 44 23 15 67