



2 Rejillas de hierro fundido

Manipula las rejillas con cuidado si las lavas y secas a mano, porque el recubrimiento esmaltado puede tener bordes rugosos.

Elimina los restos de alimentos con una bayeta húmeda y tensioactivos neutros. Si es preciso, usa un cepillo con cerdas NO metálicas para desincrustar las capas carbonizadas. Después de limpiar, enciende los quemadores para secar la superficie rápidamente.



3 Quemadores de bronce

Cuando quites los quemadores para limpiarlos, protege los orificios Venturi para impedir que penetre la suciedad y obstruya los inyectores de gas. Elimina los restos de alimentos con una bayeta húmeda y tensioactivos neutros. Para desincrustar las capas carbonizadas, utiliza un cepillo con cerdas NO metálicas. Seca los quemadores con papel entelado y vuelve a colocarlos haciendo coincidir los insertos y las ranuras para alinear correctamente los orificios de la llama.



4 Horno

Limpia el interior del horno cuando se haya enfriado para eliminar la suciedad, la grasa y otros residuos. Usa agua jabonosa con o sin detergente y una bayeta o una esponja. Seca bien las superficies después de limpiarlas.



5 Rejillas de hierro fundido

Después de la limpieza diaria, lubrica toda la superficie con aceite de cocina. Enciende los quemadores en el mínimo hasta que se seque todo el aceite. Para eliminar el óxido, utiliza papel abrasivo (de vidrio, NUNCA de metal) y repite el tratamiento mensual inmediatamente.



1 Superficies de acero satinado

Cuando las superficies de acero se hayan enfriado, usa agua jabonosa con o sin detergente y una bayeta o una esponja para eliminar la suciedad, la grasa y otros residuos. Seca bien las superficies después de limpiarlas.

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.



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. Con objeto de reducir la emisión de sustancias contaminantes a la atmósfera, es conveniente limpiar el equipo (por fuera y, en caso necesario, por dentro) con productos cuya biodegradabilidad sea superior al 90%. **Electrolux Professional recomienda encarecidamente utilizar agentes limpiadores, abrillantadores y desincrustadores aprobados por Electrolux Professional para obtener mejores resultados y conservar la eficiencia del producto durante más 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.

Programas de mantenimiento planificado

Para garantizar la seguridad y las prestaciones del equipo, se aconseja que los técnicos autorizados de Electrolux Professional efectúen su mantenimiento periódico cada 12 meses de acuerdo con las recomendaciones del fabricante. Solicita a tu centro de servicio de Electrolux Professional información detallada sobre los contratos de servicio disponibles.

Nuestras sugerencias

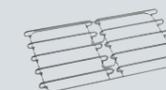
Para informarte sobre otros accesorios y consumibles, consulta nuestros catálogos o ponte en contacto con tu centro de servicio de Electrolux Professional.



025020
Rejilla cromada para horno GN 2/1 con 2 topes en el lado corto



0C1985
Rejilla para llama abierta de hierro fundido (solo para XP900)



0C6298
Rejilla de doble quemador para recipientes



0CA626
Soporte para wok



002009
Plancha radiante 350X350X30 mm (solo para XP900)



002011
Plancha acanalada 350X400X30 mm (solo para XP900)



002010
Plancha lisa para carne 350X400X30 mm (solo para XP900)

Anomalía	Causas posibles	Instrucciones para el usuario
El quemador piloto de los quemadores de llama abierta no se enciende.	a. La llave del gas está cerrada. b. Inyector obstruido. c. El electrodo de encendido de gas no está bien sujeto o conectado (en su caso).	a. Abre la válvula. b. Llama al servicio técnico. c. Llama al servicio técnico.
El quemador piloto se apaga al soltar el mando.	a. El mando y/o la válvula de gas no se presionan lo suficiente. b. El quemador piloto no calienta el termopar lo suficiente. c. Termopar desgastado. d. Presión de gas insuficiente en la llave y/o la válvula. e. Llave o válvula de gas desgastada. f. Inyector parcialmente obstruido.	a. Vuelve a intentarlo. b. Llama al servicio técnico. c. Llama al servicio técnico. d. Llama al servicio técnico. e. Llama al servicio técnico. f. Llama al servicio técnico.
El quemador principal no se enciende aunque el quemador piloto se encienda.	a. Los orificios de salida del gas del quemador están obstruidos. b. Presión del caudal de gas insuficiente. c. Inyector obstruido o llave o válvula de gas desgastada.	a. Comprueba si las coronas y los orificios de llama están obstruidos y límpialos si es necesario. b. Llama al servicio técnico. c. Llama al servicio técnico.
El mando de la llama se bloquea.	Llave de gas atascada.	Llama al servicio técnico.
La temperatura del horno (en su caso) no se regula bien.	a. Válvula de gas desgastada. b. Termostato eléctrico desgastado. c. El termostato de seguridad eléctrica se ha disparado.	a. Llama al servicio técnico. b. Llama al servicio técnico. c. Llama al servicio técnico.

