



### 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.

### 2 Limpieza de la bandeja colectora

Vacía y limpia la bandeja colectora después de cada uso. Cuando extraigas la bandeja colectora, elimina la suciedad y la grasa visible de su alojamiento.



### 3 Parrillas de cocción/Antisalpicaduras Piezas de la cámara de combustión

Retira con mucho cuidado las parrillas de hierro fundido esmaltado: pueden romperse si se caen y el recubrimiento esmaltado puede tener bordes rugosos.

Retira los antisalpicaduras, las tapas protectoras, las planchas radiantes y los paneles laterales como se indica en el manual del usuario.

Deja todas las piezas sumergidas en una cuba llena de agua jabonosa caliente con o sin detergente alrededor de 15 minutos; a continuación, frota enérgicamente todas las superficies con un cepillo de cerdas no metálicas, enjuégalas con agua templada y sécalas.



### 4 Cámara de combustión

Realiza las operaciones del punto 3. A continuación, utiliza un rascador o similar para limpiar los surcos que conducen al cajón recolector lo que gotea durante la cocción: ten cuidado de no dañar el conjunto de piloto y encendedor (consulta las ilustraciones del manual del usuario). Después de frotar los surcos, pasa un paño húmedo por todo.



### 5 Quemadores

Realiza las operaciones del punto 4. A continuación, utiliza un rascador o similar para limpiar los quemadores por la zona de la llama y las ranuras de protección; elimina todas las partículas y las incrustaciones con cuidado de no agrandar los orificios de la llama.



### Programa de mantenimiento de las prestaciones

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.



**Parrilla a gas HP 700**  
Parrilla de cocción de hierro fundido esmaltado y asa de acero inoxidable - Kit

**0CB525**  
Parrilla de cocción de hierro fundido esmaltado  
**0C6148**  
Asa para parrilla de cocción  
**0Q0011**  
Tuerca moleteada M5 (3 uds)

**Parrilla a gas HP 900**  
Parrilla de cocción de hierro fundido esmaltado y asa de acero inoxidable - Kit

**0CB526**  
Parrilla de cocción de hierro fundido esmaltado  
**0C6148**  
Asa para parrilla de cocción  
**0Q0011**  
Tuerca moleteada M5 (3 uds)



**0C9150**  
Rascador  
Para parrilla hp



**0C9152**  
Cuchilla para rascador

Anomalia	Causas posibles	Instrucciones para el usuario
El quemador piloto no se enciende.	a. El suministro de gas está parcial/totalmente cerrado. b. Inyector obstruido. c. El electrodo de encendido de gas no está bien sujeto o conectado.	a. Abre el suministro de gas. 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. e. Llave 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. La presión del caudal de gas es insuficiente. c. Inyector obstruido o llave de gas desgastada.	a. Limpia los quemadores (operación n.º 5 de portada). 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.

