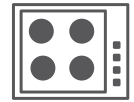




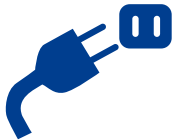
GUÍA DE MANTENIMIENTO | Parrillas EB



Las parrillas EB son fabricadas en acero inoxidable, combinando la funcionalidad y el diseño. Con cuidados sencillos, podrás mantenerla útil por todos los años que nos permitas acompañarte con nuestros productos dentro de tu hogar.

CUIDADOS GENERALES & MANTENIMIENTO PARRILLAS EB

1. Antes de iniciar la limpieza de la parrilla o de cualquier electrodoméstico, asegúrate que esté apagado, desconectado y que se haya enfriado.

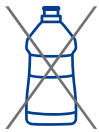


DESENCHUFAR

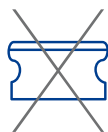


ENFRIAR

2. Los jabones líquidos suaves para platos y otros limpiadores NO abrasivos son los mejores para limpiar tu parrilla de acero inoxidable. No utilices esponjas abrasivas, ácidos, sosas, amoníacos ni cloruros, podrías producir un daño irreparable al pulido.



NO ABRASIVOS



NO TALLAR

3. Después de cada uso, limpia toda la superficie de la parrilla, las perillas y el panel de control con una esponja suave humedecida en agua tibia jabonosa. Frota la superficie suavemente en el sentido del púldo, retira el exceso de jabón con agua limpia y seca a fondo con un paño suave para evitar manchas de agua.



ESPONJA JABONOSA



SECAR

4. Todas las parrillas EB cuentan con encendido electrónico, el cual debe ser limpiado con cuidado de manera frecuente, asegurándote de que los orificios de las espreas no se encuentran obstruidos.



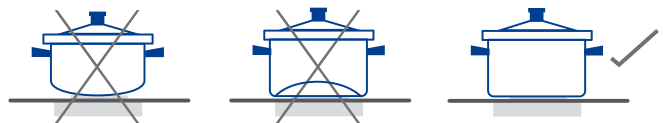
ENCENDIDO
ELÉCTRICO

5. Las tapas de los quemadores deben ser lavadas frecuentemente con agua tibia y jabón, asegurándote de remover cualquier sustancia que podría quedar pegada. Seca cuidadosamente y a fondo antes de volverlas a poner en los quemadores. Esta tarea se debe repetir al menos una vez a la semana o bien, dependiendo del uso que le des a tu parrilla EB.

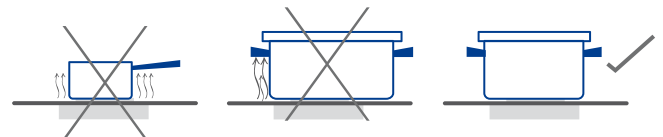


PROGRAMAR
LIMPIEZAS

6. Todo tipo de cacerolas pueden ser utilizadas en las superficies de cocción de EB. Sin embargo, es importante que la base sea perfectamente plana. Las cacerolas con bases más gruesas distribuyen el calor de manera más uniforme.



7. Utiliza utensilios de cocina cuyo diámetro sea por lo menos del tamaño del área de cocción, de tal forma que todo el calor producido sea aprovechado.



8. Mantenga siempre limpia su parrilla y evite las llamas excesivas. La limpieza y el constante cuidado de su operación son esenciales para mantener su producto funcionando adecuadamente por un tiempo prolongado.