



MANTENCIÓN DE ENCIMERAS
eléctricas



MANTENCIÓN eléct

CONSEJOS GENERALES

- ✓ Secar siempre el fondo de las ollas o sartenes **previo a su uso**.
- ✓ Para asegurar una **mayor transmisión de calor** utilizar siempre **menaje con doble fondo de acero inoxidable, de base plana y con difusor doble**.



- ✓ **No utilizar** nunca **menaje menor al diámetro** del foco o quemador de la encimera.



- ✓ **No utilizar** **tostadores** de pan ni **churrasqueras** de hierro y menaje de aluminio.
- ✓ **No utilizar** la encimera **sin ollas** o **recipientes** sobre ésta, que absorban el calor sin motivo de cocción.

LIMPIEZA

- ✓ La limpieza se debe hacer **cada vez que se utilice** la encimera. **Siempre** con el **equipo apagado** y **con las placas tibias**. Estas se deben **limpiar** con **agua jabonosa** y un **pañó que no raye**.
- ✓ **Si derrama líquido** sobre la placa deberá **quitarlo al instante** con un paño para evitar que penetre en el interior y genere algún daño al equipo.
- ✓ Recuerde que **para mayor duración** de la placa, debe **evitar** en lo posible, **la humedad** y **la temperatura excesiva**.
- ✓ No se deben utilizar **líquidos de limpieza** que funcionen en base a **vapor**, amoníaco, soda y cloro, ya que éstos **dañan los componentes** electrónicos de el equipo.
- ✓ Se recomienda **humectar el plato semanalmente** con aceite de cocina en forma circular a las líneas del plato, para **evitar oxidación** y **manchas**.

NO INCLUYE GARANTÍA

EN CASO DE PROBLEMA O FALLA DEL PRODUCTO DEBIDO A UN MAL USO O LIMPIEZA NO ADECUADA SEGÚN LO INFORMADO.



WWW.KITCHENCENTER.CL