

KITCHEN
CENTER

GUÍA DE **MANTENCIÓN Y
LIMPIEZA DE EQUIPOS**

FDU





GUÍA DE MANTENCIÓN Y LIMPIEZA DE EQUIPOS

FDV , UNA MARCA KITCHEN CENTER

La cocina es indudablemente el centro del hogar y FDV así lo ha entendido. Espacios llenos de luz, activos, funcionales y con carácter, que requieren soluciones con diseño, tecnología y comodidad, capaces de hacer de este lugar, el preferido de toda la familia.

Hoy FDV ofrece una amplia y completa línea de equipamientos para las cocinas, que en sintonía con los cambios del consumidor y las viviendas, son el complemento perfecto para los nuevos ambientes generados por el mercado inmobiliario.

Sorpréndete con nuestros hornos, encimeras y campanas, diseñados para asegurar un alto rendimiento, reducir los tiempos de cocción y conseguir un resultado de calidad en todas tus preparaciones.



ENCIMERAS

I. ENCIMERAS A GAS ANTES DEL PRIMER USO

1. Corroborar que el equipo este acondicionado para el tipo de gas que tiene en su casa.

Una forma fácil es ver el color de la llama en los quemadores, ésta debe ser de color azul, si las llamas son excesivamente grandes y de color amarillo existe un problema y debe ser solucionado antes del uso.

Esto puede causar un accidente o daños al equipo y sobre todo si la cubierta de la encimera es de cristal.

LIMPIEZA

- Ya que los quemadores son desmontables, las piezas deben limpiarse con una solución de líquido jabonoso y agua caliente utilizando un paño de nylon para quitar la suciedad adherida.
- Las parrillas deben limpiarse periódicamente, sobre las ranuras; para ello se deben sumergir en agua jabonosa templada y frotarlas con un paño o con un cepillo.
- No limpiar las tapas difusoras esmaltadas cuando aún estén calientes.
- Utilice un limpiador no abrasivo y suave para las manchas difíciles de sacar. Verter este limpiador al paño y proceder a limpiar.

- Si se vierte en la cubierta, límpiela inmediatamente ya que, si no lo hace, se formará un sedimento quemado difícil de quitar.
- Si la cubierta es de acero inoxidable se debe lavar con agua jabonosa y un paño suave. Si después de esto el acero queda amarillento, se recomienda limpiar con limón, vinagre, amoníaco disuelto con agua, spray pulidor de acero o algún elemento de limpieza que contenga este último elemento.
- Al limpiar la encimera con los quemadores desmontados, hay que cuidar que no se introduzca líquido u objetos en el orificio del inyector (pieza de color bronce en el centro del quemador), por lo mismo no se deben utilizar para la limpieza productos que ataquen el aluminio como ácido, cloro, etc.

CONSEJOS GENERALES

- La instalación de estos equipos a gas deben siempre ser realizados por nuestro servicio técnico o personal calificado.
Si la cubierta de su encimera es de cristal queda prohibido el uso de planchas grill y tostadores, ya que provocan roturas.
- Se debe tener cuidado de no quebrar las bujías de encendido, elemento blanco cerámico que sobresale de la cubierta.
- Si le cae agua hacia el interior de la encimera y quedan pegados los chisperos, se debe desconectar la encimera del enchufe y con un secador de pelo aplicar calor hasta secar la humedad.
Si el problema persiste, debe llamar a Servicio Técnico Kitchen Center.
- Este equipo está exclusivamente diseñado para uso doméstico no para uso industrial.

II. ENCIMERAS ELÉCTRICAS ANTES DEL PRIMER USO

1. Al utilizar la encimera por primera vez o luego de un tiempo prolongado, ésta puede emitir olores extraños. Esto se debe a restos de partículas que quedan de la fabricación y no reviste ningún peligro.
2. Si la luz piloto de la encimera permanece levemente encendida aún estando apagada, debe chequear la conexión eléctrica a la red invirtiendo la polaridad de la conexión.

LIMPIEZA

- Antes de limpiar debe desconectarla de la toma de corriente eléctrica.
- Limpiar siempre después de cocinar con la placa fría o tibia.
- Estas se deben limpiar con agua jabonosa y un paño que no raye. Si después de cocinar observa que el aro de acero inoxidable de la encimera se pone ligeramente amarillo, podrá evitarlo con limón, vinagre, amoníaco disuelto en agua.
- 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 aparatos que funcionen mediante vapor.

CONSEJOS GENERALES

- Para un máximo rendimiento de el equipo debe seguir las instrucciones de uso y limpieza a continuación:
- Secar el fondo de las ollas o sartenes previo a su uso.
- Para asegurar una mayor transmisión de calor utilizar siempre menaje con doble fondo y con base plana.
- No utilizar nunca menaje menor al diámetro del foco o quemador de la encimera.
- No utilizar tostadores de pan ni churrasqueras de hierro.
- No utilizar la encimera sin ollas o recipientes sobre ésta que estén absorbiendo el calor.

III. ENCIMERAS VITROCERÁMICAS Y INDUCCIÓN ANTES DEL PRIMER USO

1. Asegúrese de utilizar el menaje adecuado. Este debe ser con doble fondo difusor y plano de acero inoxidable.
2. Está prohibido el uso de ollas de aluminio, cobre, greda o vidrio. También se encuentra prohibido el uso de tostadores de pan y churrasqueras de hierro.
3. Recuerde limpiar y secar la base de ollas y sartenes antes de usarlo sobre la encimera.

LIMPIEZA

- Las encimeras vitrocerámicas se deben limpiar cada vez que se utilizan, de esta forma es más fácil su mantención y cuidado. Esta limpieza debe ser con un jabón o lavalozas diluido en agua y una espátula especial para desprender residuos de la superficie. Limpiarlas idealmente cuando se encuentren tibias.
- Para evitar manchas de cal en la vitroceramica, los recipientes deben estar bien secos.
- Limpie inmediatamente las salpicaduras pegajosas, porque de lo contrario éstas se solidificarán y quedarán adheridas a la superficie (el caso más habitual es el azúcar). Si se trata de otro tipo de salpicaduras espere hasta que la placa este fría.

- No se deben utilizar aparatos de limpieza que funcionen bajo vapor.

CONSEJOS GENERALES

- Evitar golpes fuertes en la cubierta o en sus esquinas para evitar fisuras.
- Nunca hacer funcionar la encimera sin ollas o sartenes en la superficie.
- Este equipo está exclusivamente diseñado para uso doméstico no para uso industrial.



WWW.KITCHENCENTER.CL