

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.



HORNOS

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los elementos del embalaje, incluido el plástico protector si el horno lo lleva.
2. Conecte el horno en la función de calor tradicional (arriba y abajo) a una temperatura de 250° C durante 1 hora.
3. Enfríe el horno abriendo la puerta, esto evitará que queden olores en el interior. Tras el enfriamiento, limpie el horno y los accesorios.
4. Si la luz piloto de la temperatura aún estando apagada permanece levemente encendida, debe chequear la conexión eléctrica a la red invirtiendo la polaridad de la conexión.

LIMPIEZA

- Si bien la limpieza depende del modelo del horno que se trate, una norma básica es limpiarlos con un desengrasante suave o en su defecto con agua con vinagre y un paño suave con el horno aún tibio.
- La suciedad futura puede prevenirse cubriendo la base y los paneles laterales del horno con una pasta fina de bicarbonato de sodio y agua. Durante la cocción, esta pasta se seca y absorbe la grasa que, luego, puede limpiarse fácilmente; Esta operación puede resultar de especial utilidad si se está cocinando preparaciones que suelten mucha grasa.
- La puerta del cristal de horno debe limpiarse siempre en frío para evitar que esta se quiebre.
- La suciedad ligera puede salir con una solución de líquido para limpieza y agua. Si la suciedad es mayor, aplique una pasta o líquido limpiador con un paño de nylon. No utilice paños abrasivos ni de acero.
- No usar bajo ninguna condición productos químicos fuertes, como diluyentes, aguarrás o ácidos de ningún tipo, ya que estos dañan el espejado de la puerta generando manchas.

- Para el acero inoxidable del frente de los hornos, limpiar con desengrasante suave o pulidor de acero en spray.
- No se deben aplicar productos químicos fuertes, como diluyentes, aguarrás o ácidos de ningún tipo, ya que estos dañan el acero generando manchas de óxidos.
- Las bandejas de acero pueden lavarse en el lavavajillas o introducirse en una solución de detergente suave y agua.

CONSEJOS GENERALES

- Las manchas resistentes de su horno, se pueden limpiar con vinagre tibio e idealmente con el horno a baja temperatura.
- Un excelente remedio casero es llenar la bandeja con agua y jugo de limón y dejarla hervir durante 10 minutos. El poder desengrasante del limón hará el resto.
- Al terminar la preparación lo ideal es meter inmediatamente las bandejas bajo agua para que no se adhiera la grasa.
- Este equipo está exclusivamente diseñado para uso doméstico no para uso industrial.



WWW.KITCHENCENTER.CL