

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.



LAVAPLATOS

ANTES DEL PRIMER USO

1. Antes de utilizar el lavaplatos por primera vez, se debe eliminar una capa de cromo que trae de fábrica, esto se realiza con una esponja y un pulidor de acero en spray. En esta tarea, se debe usar el lado verde de la esponja y refregar siguiendo las betas del acero inoxidable eliminando así las pequeñas impurezas.
2. En caso de no hacerlo, es posible que aparezcan pequeñas manchas de óxido, Para eliminarlas necesariamente debe realizar este proceso y no volverá a ocurrir.

LIMPIEZA

- El acero inoxidable es una aleación resistente a la corrosión. Siempre después de su uso, deben enjuagarse y secarse con un paño suave para evitar que aparezcan manchas de agua y restos de sales minerales.
- Elimine la grasa y la suciedad superficial con una solución de agua y jabón para después secar.
- No utilice nunca limpiadores abrasivos ni paños metálicos para no rayarlos. Para sacar brillo, pueden utilizar pulidor de acero en spray o un limpiador exclusivo para lavaplatos, siguiendo las instrucciones del fabricante.

- Para su limpieza se recomienda utilizar paños de nylon. Si utiliza un paño sintético éste debe ser suave y siguiendo siempre la dirección del material.
- No deje nunca durante mucho tiempo soluciones que contengan cloro y/o agua en el lavaplatos.
- Evite dejar trozos de jabón o detergente lavaropas sobre él, ya que podrían adherirse a la superficie y entrar en contacto con la cal del agua logrando que el lavaplatos pierda su brillo.
- No dejar paños u otros productos de limpieza húmedos en el lavaplatos.
- No utilizar cepillos de cerdas duras para limpiar el lavaplatos.
- No utilice productos con ácidos, cloro o corrosivos, blanqueadores o ácidos, el uso de estos productos genera pequeñas manchas de óxido en la superficie del lavaplatos.

CONSEJOS GENERALES

- Cuchillos y objetos afilados:
Recuerde que, a pesar de las extraordinarias cualidades del acero inoxidable, el lavaplatos se puede rayar.
- La sal:
Tenga cuidado de no introducir en el lavaplatos alimentos con alto contenido de sal.
- La calidad del agua:
Aguas con alto contenido de hierro, alta concentración de minerales o con mayor proporción de bicarbonato cálcico pueden afectar el lavaplatos por lo que recomendamos secar el lavaplatos después de cada uso y aplicar semanalmente un producto abrasivo recomendado.



WWW.KITCHENCENTER.CL