

KITCHEN
CENTER

GUÍA DE **MANTENCIÓN Y
LIMPIEZA** DE EQUIPOS

FDV





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.

REFRIGERADORES Y FREEZERS

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retirar embalaje interior y exterior.
2. Instalar en una superficie nivelada.
3. Ubicar el refrigerador o freezer en su lugar y esperar 12 hrs para enchufarlo.
4. Luego de enchufar, programar con la temperatura necesaria y luego cargarlo con alimentos.
5. Si el modelo de refrigerador o freezer es integrado estos deben cumplir con las ventilaciones descritas en el manual.
6. Los refrigeradores, freezers o cavas de vino no deben ser instalados cerca de ninguna fuente de calor como hornos, microondas, etc. Estos deben ser instalados mínimo con 50 cms de distancia.

LIMPIEZA

- Limpiar el exterior con pulidor de acero en spray.
- Se debe limpiar el interior con agua con vinagre o desengrasante suave para eliminar la suciedad.
- Limpiar las bandejas de cristal con limpiavidrios.

CONSEJOS GENERALES

- Si el congelador es defrost estos se deben descongelar cada 3 meses apagándolo y retirando todos los alimentos de su interior.
- En el caso de los refrigeradores Defrost no dejar alimentos pegados a la pared trasera para evitar que se congelen.

Advertencia: Si su congelador está guardando agua, revisar el despilche.



WWW.KITCHENCENTER.CL