

Cocina

- [Cuidar la cocina](#)
 - [10 reglas de oro](#)
 - [Manual de mantenimiento](#)
 - [Ajustes de cajones y puertas](#)
 - [L&S Malindi luz lineal led: instalación y uso](#)
 - [Mantenimiento del Top cerámico](#)
 - [Mantenimiento del Top de aglomerado de Cuarzo](#)
 - [Aceitado de encimeras de madera](#)
- [Muebles de cocina](#)
 - [Metodos de aberturas para los módulos de cocina](#)
 - [Guía oculta MOVENTO de Blum](#)
- [Electrodomésticos](#)
 - [Clasificación de los electrodomésticos según su etiqueta energética](#)
 - [Como elegir la mejor vinoteca](#)
 - [Griferías. Agua filtrada, ebullición, fría y con gas](#)
- [Guía campana extractora](#)
 - [Elección de la campana](#)
 - [Sistemas de recirculación](#)
 - [Extractores All-In y No-Steam con tecnología anticóndensación](#)
 - [Solución condensación TECSYAIR](#)

Cuidar la cocina

10 reglas de oro

Regla n°1

En todas las superficies usar solamente paños suaves y detergentes neutros o paños demicrofibra humedecidos. Secar siempre.

Regla n°2

No usar detergentes en polvos, esponjas abrasivas o de acero.

Regla n°3

No usar detergentes que contengan cloro (ej. lejía) o corrosivos.

Regla n°4

Para evitar el estancamiento, secar siempre todas las superficies.

Regla n°5

No usar vapor a 100°C o máquinas de limpieza a vapor.

Regla n°6

Para los elementos en acero usar solo paños suaves y detergentes neutros o paños de microfibra humedecidos. Secar siempre.

Regla n°7

Para los electrodomésticos seguir las instrucciones contenidas en los manuales de uso y mantenimiento del fabricante.

Regla n°8

Encender la campana cada vez que se cocine.

Regla n°9

Abrir el lavavajillas sólo cuando se haya completamente enfriado.

Regla n°10

No apoyar objetos calientes directamente sobre las superficies.

10 REGOLE D'ORO

CONSIGLI VALIDI PER OGNI TIPO DI CUCINA

1

SU TUTTE LE SUPERFICI USARE SOLO PANNI MORBIDI E DETERGENTI NEUTRI O PANNI IN MICROFIBRA INUMIDITI. ASCIUGARE SEMPRE.
ONLY USE SOFT CLOTHS AND MILD DETERGENTS OR A MOISTENED MICROFIBER CLOTH ON SURFACES. ALWAYS WIPE DRY.



6

PER GLI ELEMENTI IN ACCIAIO USARE SOLO PANNI MORBIDI E DETERGENTI NEUTRI O PANNI IN MICROFIBRA INUMIDITI. ASCIUGARE SEMPRE.
ONLY USE SOFT CLOTHS AND MILD DETERGENTS OR A MOISTENED MICROFIBER CLOTH ON STEEL ELEMENTS. ALWAYS WIPE DRY.



8

ACCENDERE LA CAPPA AD OGNI OPERAZIONE DI COTTURA.
TURN ON THE EXTRACTOR HOOD FOR ALL TYPES OF COOKING.

2

NON USARE DETERGENTI IN POLVERE, PAGLIETTE ABRASIVE O IN ACCIAIO.
DO NOT USE SCOURING POWDER OR ABRASIVE / STEEL PADS.



5

NON USARE VAPORE A 100°C O MACCHINE PER LA PULIZIA A VAPORE.
DO NOT USE STEAM AT 100°C OR ANY STEAM CLEANING EQUIPMENT.



4

PER EVITARE IL RISTAGNO, ASCIUGARE SEMPRE TUTTE LE SUPERFICI.
ALWAYS DRY OFF ALL SURFACES TO AVOID STAGNATION.

10

NON APPOGGIARE DIRETTAMENTE OGGETTI CALDI SULLE SUPERFICI.
DO NOT PLACE HOT OBJECTS DIRECTLY ONTO SURFACES.



9

APRIRE LA LAVASTOVIGLIE SOLO QUANDO SI È COMPLETAMENTE RAFFREDDATA.
ONLY OPEN THE DISHWASHER ONCE IT HAS FULLY COOLED.



3

NON USARE DETERGENTI CHE CONTENGONO CLORO (ES. CANDEGGINA) O CORROSIVI.
DO NOT USE DETERGENTS CONTAINING CHLORINE (E.G. BLEACH) OR CORROSIVE SUBSTANCES.



7

PER GLI ELETTRODOMESTICI SEGUIRE LE ISTRUZIONI CONTENUTE NEI MANUALI D'USO CONSEGNATI CON L'APPARECCHIO.
WHEN CLEANING HOUSEHOLD APPLIANCES, FOLLOW THE INSTRUCTIONS CONTAINED IN THE MANUFACTURER'S USER AND MAINTENANCE MANUAL.



Cuidar la cocina

Manual de mantenimiento

VIEW OR DOWNLOAD THE SERVICE MANUAL IN OTHER LANGUAGES

[Manual in English](#) | [Manuale in italiano](#) | [Manuel en français](#) | [Справочник на русском языке](#)

https://wiki.moblesmarti.eu/uploads/files/otros/ES_Veneta_manuale_uso_manutenzione.pdf

Cuidar la cocina

Ajustes de cajones y puertas

Regulación cajones cocina Legrabox

Ajustes bisagras Blumotion

Cuidar la cocina

L&S Malindi luz lineal led: instalación y uso

<https://www.youtube.com/embed/4T2dwUZxmbS>

Cuidar la cocina

Mantenimiento del Top cerámico

https://wiki.moblesmarti.eu/uploads/files/otros/ESP_Veneta_Cucine_manual_Caranto_Ker_2019.pdf

Cuidar la cocina

Mantenimiento del Top de aglomerado de Cuarzo

[https://wiki.moblesmarti.eu/uploads/files/otros/ESP_Veneta_Cucine_manual_Caranto_Quartz_2019.p
df](https://wiki.moblesmarti.eu/uploads/files/otros/ESP_Veneta_Cucine_manual_Caranto_Quartz_2019.pdf)

Cuidar la cocina

Aceitado de encimeras de madera

https://wiki.moblesmarti.eu/uploads/files/formacion/Aceitado_encimeras_Luisiowood.pdf

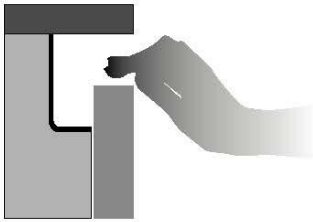
Muebles de cocina

Metodos de aberturas para los módulos de cocina

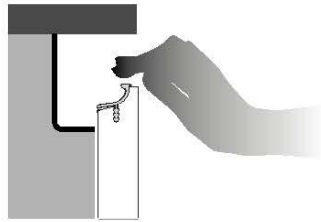
OPENING METHODS

Aberturas

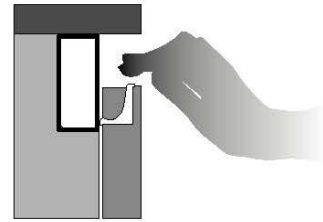
GRIP RECESS / Cola



J - SHAPED GRIP
Cola "J"

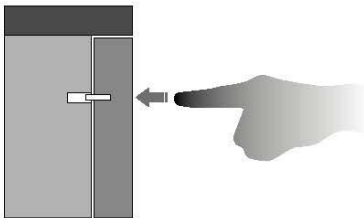


J PRO - SHAPED GRIP
Cola "J PRO"

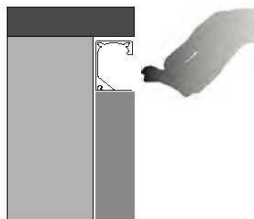
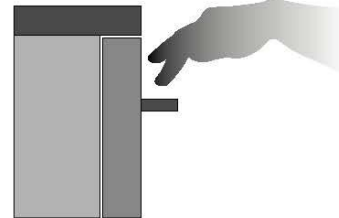


STRAIGHT GRIP WITH RECESSED HANDLE
Perfil "Plano" con manilla embutida

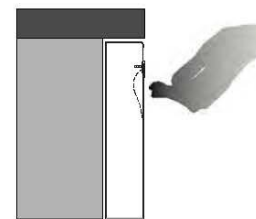
PUSH - PULL



HANDLE / Manilla



"PRESA"
HANDLE / Manilla



"F1" CARRERA
HANDLE / Manilla

Muebles de cocina

Guía oculta MOVENTO de Blum

Guía oculta MOVENTO de Blum, con apertura push y cierre suave a la vez

Electrodomésticos

Clasificación de los electrodomésticos según su etiqueta energética

Nueva clasificación implantada en marzo de 2021 siguiendo la [normativa europea](#).

Clasificación energética de electrodomésticos con la nueva etiqueta

El nuevo modelo de etiqueta energética clasifica los electrodomésticos según su consumo de la siguiente manera:

A: se representa con el color verde oscuro. Se trata de una etiqueta que incorporarán electrodomésticos mejorados de una alta eficiencia energética no conocida hasta entonces.

B: de color verde, coincidiría con la etiqueta A+++ anterior.

C: se relaciona con la etiqueta A++ y presenta un color verde poco intenso.

D: de color amarillo y corresponde al valor A+ de la etiqueta energética "antigua".

E: lo identifica el color naranja y se relaciona con el valor A de la lista anterior.

F: de un color naranja intenso engloban el grupo de electrodomésticos del grupo B de la antigua etiqueta.

G: se trata del grupo de menor eficiencia energética y se representa con el color rojo. A diferencia del grupo anterior, en esta nueva categoría se engloban los electrodomésticos que generan entre el 75% y el 100% del consumo, los que en la lista anterior correspondían al grupo C y D.

¿Es obligatorio que todos los aparatos incluyan la etiqueta energética?

Para la implantación del nuevo etiquetado energético se estableció un calendario de acción para que en 2022 todos los electrodomésticos cuenten con la nueva etiqueta:

- **Noviembre de 2020:** la nueva ley no ha entrado en vigor, pero se venden electrodomésticos con ambas etiquetas

- **Marzo de 2021:** se implanta la nueva etiqueta energética en lavavajillas, lavadoras, lavasecadoras, frigoríficos, pantallas y monitores
- **Septiembre de 2021:** se incorpora la etiqueta en lámparas y bombillas
- **2022:** se incluyen las nuevas etiquetas energéticas en secadores y aires acondicionados

¿Qué información recoge la etiqueta energética?

La etiqueta energética recoge información relacionada con el electrodoméstico en cuestión. Todas las etiquetas deben incorporar al menos los datos que aparecen a continuación:

- Información de la nueva etiqueta energética
- Fabricante
- Modelo y marca
- Categoría de eficiencia energética (A, B, C, D, E, F, G)
- QR vinculado a la base de datos de la Unión Europea
- Pictogramas con información del electrodoméstico

En función del tipo de electrodoméstico, la etiqueta energética **incorpora los siguientes datos adicionales.**

Etiqueta energética en frigoríficos

A parte de los datos antes mencionados, la etiqueta energética de los frigoríficos incorporan otra información extra:

- Capacidad del espacio disponible para la refrigeración, expresado en litros
- Capacidad del congelador, expresada en litros
- Nivel de ruido expresado en decibelios

Etiqueta energética en lavadoras

La etiqueta de eficiencia energética de las lavadoras incorpora también datos como:

- Carga máxima de la lavadora en el programa eco
- Duración del programa eco en horas:minutos
- Consumo de agua por ciclo en litros
- Eficiencia del centrifugado
- Nivel de ruido expresado en decibelios

Etiqueta energética en lavavajillas

La etiqueta en los lavavajillas también incluye:

- Consumo de energía del programa eco expresado en kWh
- Capacidad de cubiertos y utensilios en el programa eco
- Consumo de agua en el programa eco
- Duración del programa eco en horas:minutos
- Nivel de ruido expresado en decibelios

Etiqueta energética en aire acondicionado

El aire acondicionado también recoge en su etiqueta de eficiencia energética lo siguiente:

- El consumo anual energético por zona geográfica
- La potencia refrigerante
- La potencia calorífica
- Eficacia energética del aire acondicionado estacional en frío
- Eficacia energética del aire acondicionado estacional en calor

Etiqueta energética en lavasecadora

La etiqueta de eficiencia energética de las lavasecadoras incorpora también datos como:

- Consumo energético en kWh con y sin secado
- Carga máxima para lavado + secado y solo lavado
- Duración del ciclo lavado + secado y solo lavado en horas:minutos
- Clase de eficiencia de centrifugado
- Nivel de ruido expresado en decibelios

Etiqueta energética en pantallas y monitores

La etiqueta energética de las pantallas y monitores incluye:

- Consumo de energía en modo encendido en kWh al leer contenido HDR
- Diagonal de la pantalla en centímetros y pulgadas
- Resolución horizontal y vertical en píxeles

Como elegir la mejor vinoteca

La cocina es el corazón de nuestra casa, donde disfrutamos y compartimos momentos singulares. Tras un día ajetreado, buscamos ese momento para relajarnos y compartir una copa de vino. El papel del vino ha evolucionado con el tiempo, dejando de ser una importante fuente de nutrientes para convertirse en un acompañamiento cultural de la comida y en sinónimo de distensión compatible con un estilo de vida saludable. Un estilo de vida

Sin embargo, antes de alcanzar esa botella, ¿sabía que, si no almacena su vino correctamente, perderá todo su sabor? Por eso, invertir en una vinoteca tiene mucho sentido. Les revelamos algunas de las cosas más importantes a tener en cuenta para garantizar que compre solo los mejores modelos del mercado:

ENFRIADORES DE VINO TERMOELÉCTRICOS VS COMPRESORES

Un enfriador de vino termoeléctrico utiliza una bomba de calor, que extrae el aire caliente del ambiente. Sin embargo, estos modelos son conocidos por su bajo rendimiento en una habitación cálida. De hecho, no pueden bajar la temperatura en el gabinete más de 15 ° C por debajo de la temperatura ambiente de la habitación. Por lo tanto, el sistema de enfriamiento puede verse abrumado, lo que resulta en un aumento del calor, lo que puede dañar el vino.

En **Caple**, todos nuestros enfriadores de vino cuentan con compresores antihielo. La razón de esto es porque tienen sistemas de enfriamiento potentes. Comparando este método con una versión termoeléctrica, son más efectivos y no se ven afectados por la temperatura ambiental. Todos hemos tenido la sensación de que nuestros veranos se vuelven más cálidos (incluso la primavera y el otoño). Por eso es importante que el sistema de enfriamiento de nuestros compresores mantenga la temperatura exacta.

QUÉ BUSCAR EN UNA VINOTECA

Hay una serie de características que cada enfriador de vino de alto rendimiento debe tener. Deben permanecer a la temperatura perfecta. Además, los niveles de humedad deben ser una consideración clave. Estos electrodomésticos deben ofrecer un método de apilamiento adecuado para las botellas y la tecnología de baja vibración será importante, al igual que la iluminación.

TEMPERATURA

Los enfriadores de vino deberían simular las condiciones de la bodega, porque esta es la única forma de lograr una temperatura oscura, inmóvil, húmeda y constante. Esto es vital porque el vino es sensible y reaccionará mal ante un clima fluctuante. Como resultado, esto podría dañar el sabor o incluso expandir y contraer el alcohol en la botella, lo que podría expulsar el corcho. De hecho, todo el vino debe almacenarse entre 12 y 14 ° C, rojo o blanco. Sin embargo, cuando se trata de servir su vino, ciertos tipos son mejores cuando se sirven a diferentes temperaturas.

Por lo tanto, recomendamos como temperaturas de consumo las indicadas a continuación:

Blancos jóvenes, finos o Manzanillas 7-10°C

Blancos de crianza o añejos entre 9 a 12°C
Cavas y espumosos 6-8°C
Claretes y rosados de 10 a 12°C
Tintos jóvenes 15-16°C
Tintos de crianza 16-17°C
Tintos Gran Reserva y Reserva 17-18°C
Y dulces 7-9°C

Si opta por una vinoteca de doble zona, la temperatura de cada zona se controla de forma independiente para que pueda usar una zona para almacenar vino y la otra para servir. Si el espacio es escaso, nuestros gabinetes de vino Classic Wi157 o Sense Wi157 pueden acomodar ocho botellas de vino estilo Burdeos.

HUMEDAD Y APILAMIENTO

Debe asegurarse de que los niveles constantes de humedad en su enfriador de vino permanezcan por encima del 65%. De esta manera, encontrará que se conservará la calidad del corcho. Almacenar una botella de vino acostada también mantendrá el interior del corcho a salvo del deterioro. Esto se debe a que permanece en contacto con el vino, lo que crea un buen sello de aire y lo mantiene húmedo. Pero también necesitará niveles óptimos de humedad para evitar que se seque la cara externa del corcho. Si no es así, y se seca, esto puede permitir que el oxígeno penetre en la botella, lo que hará que el vino se oxide o se eche a perder.

TECNOLOGÍA DE BAJA VIBRACIÓN

Siempre busque una vinoteca con juntas anti vibraciones y compresores de baja vibración. Después de todo, la más mínima vibración afectará el sabor de un vino, por lo que se verá afectado. En nuestro Wi6160 de doble zona integrado bajo-encimera sólo debe instalar un marco para que su vinoteca combine con los muebles de su cocina, aportando un diseño especial.

LUZ

Importante también es que su vinoteca disponga de vidrio templado y con protección UV en el frente de la puerta. Esto es debido a que los rayos (UV) ultravioleta pueden provocar el envejecimiento prematuro del alcohol. En su interior también disponen de luz led blanca sin emisión de UV y sin incremento de la temperatura.

Electrodomésticos

Griferías. Agua filtrada, ebullición, fría y con gas

<https://wiki.moblesmarti.eu/uploads/files/utilidades/griferias.pdf>

Guía campana extractora

Elección de la campana

Una de las preguntas que nos encontramos cuando se reforma una cocina, es ¿Cómo elijo la mejor campana extractora para mi cocina? ¿Por dónde empiezo?

Además de la estética, cuando elegimos la campana para nuestra nueva cocina, tenemos que elegir funcionalidad y eficiencia. Cada cocina tiene unas necesidades distintas. No es lo mismo una cocina abierta con una cerrada o una cocina en isla que en forma de L. ¡Cada campana tiene su espacio!

Te contamos todos los pasos para elegir tu mejor campana para tu cocina

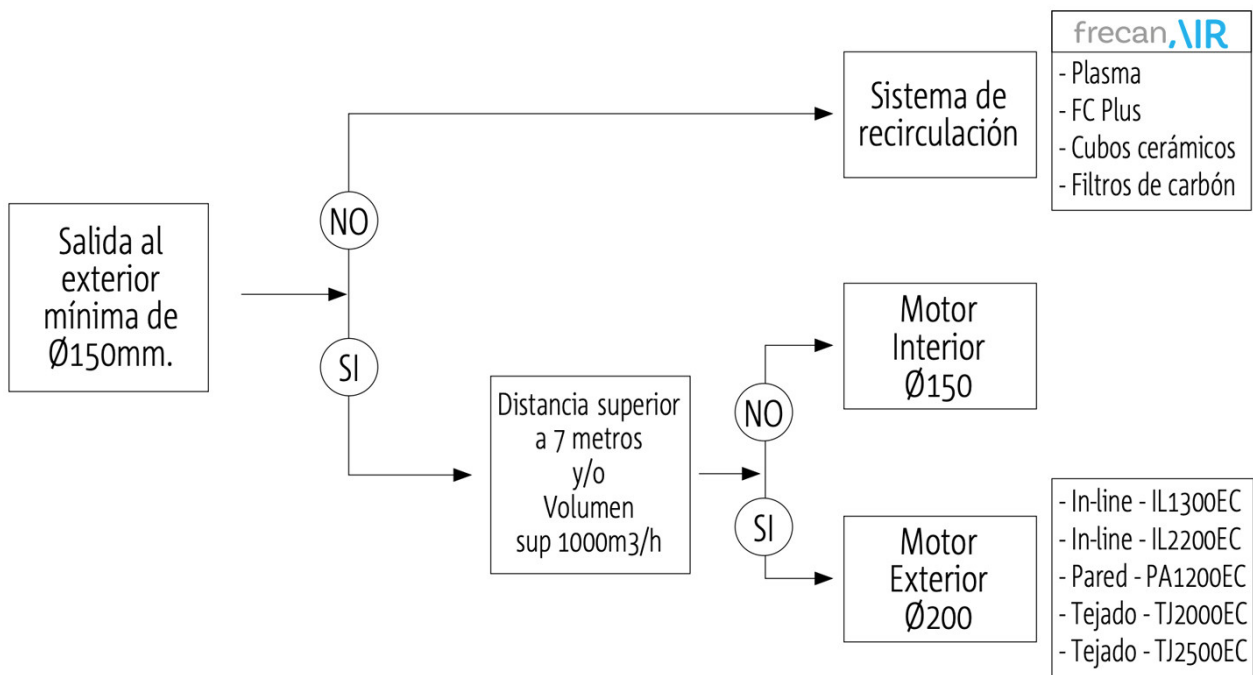
1. Pasos previos ¿Como es tu cocina?

- Mide tu cocina - m³ de la cocina
- Zona de cocinado - mural, isla, península
- Tipo de cocción - Gas, Vitrocerámica
- Salida conductos al exterior - distancia, diámetro

2. Tipo de sistema de aspiración

¿Campana con conductos al exterior o de recirculación?

Las campanas pueden llevar el aire de la habitación al exterior de la casa a través del techo o la fachada o limpiar el aire y luego devolverlo a la habitación. Esto determinará dónde puede colocarla:



3. Calcula la capacidad de aspiración necesaria

El volumen de la cocina determina la capacidad de aspiración necesaria. Para obtener una buena renovación del aire este debe renovarse unas 10 veces por hora. Existe una fórmula sencilla para calcular la necesidad de aspiración de una campana.

$$\boxed{M^2} \times \boxed{\text{altura}} \times \boxed{\begin{matrix} 10 \\ \text{Renovaciones aire/h} \end{matrix}} = \boxed{\text{Capacidad aspiración}}$$

Por ejemplo, si la cocina mide 15 m² y 2,60 m de alto, el resultado sería: 15 x 2,60 x 10 = 390 m³. Por lo tanto, para una aspiración mínima necesitaría un sistema de extracción de 390 m³ por hora de aspiración.

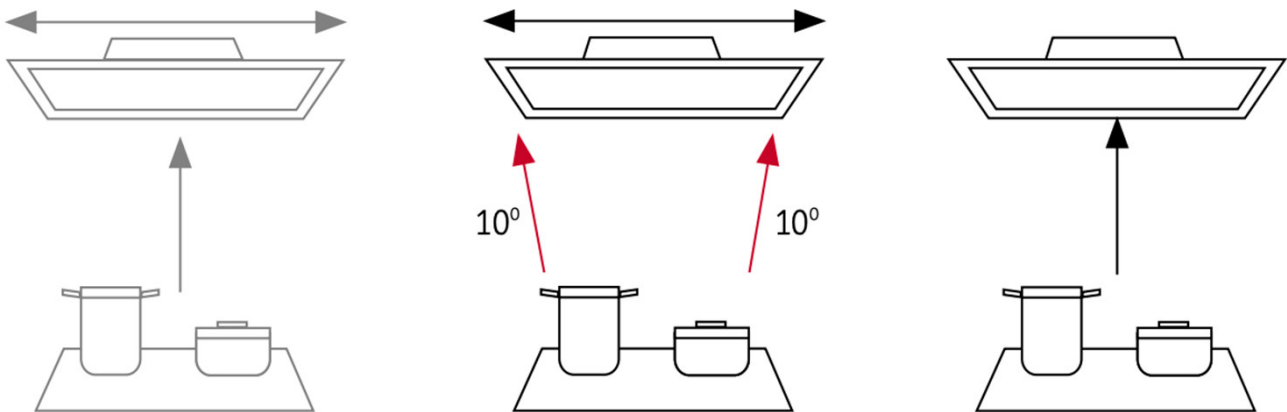
“ Los conductos que transportan el aire al exterior generan resistencia al paso del aire reduciendo la capacidad de aspiración de una campana por lo que se recomienda en lo posible elegir una campana con mayor potencia para compensar esta pérdida de carga. En caso de cocinas abiertas estos cálculos pueden variar dependiendo de la disposición de la vivienda. Consúltenos y le asesoraremos.

4. Nivel de sonido

Para un grado de confort la recomendación es que una campana en uso no intensivo no supere los 60 dbA.

El nivel de sonido aumenta en función de la potencia de absorción por la fricción del aire en el interior de la campana así como en el recorrido hacia el exterior. Una buena instalación garantiza que el aire fluya de forma adecuada y el motor trabaje relajadamente.

5. Dimensiones y ubicación del sistema de extracción



Los vapores en elevación se expanden aproximadamente a 10° de inclinación por lo que siempre se recomienda un tamaño mayor de la campana sobre la placa. Esta diferencia de tamaño debe calcularse en función de la distancia de instalación.

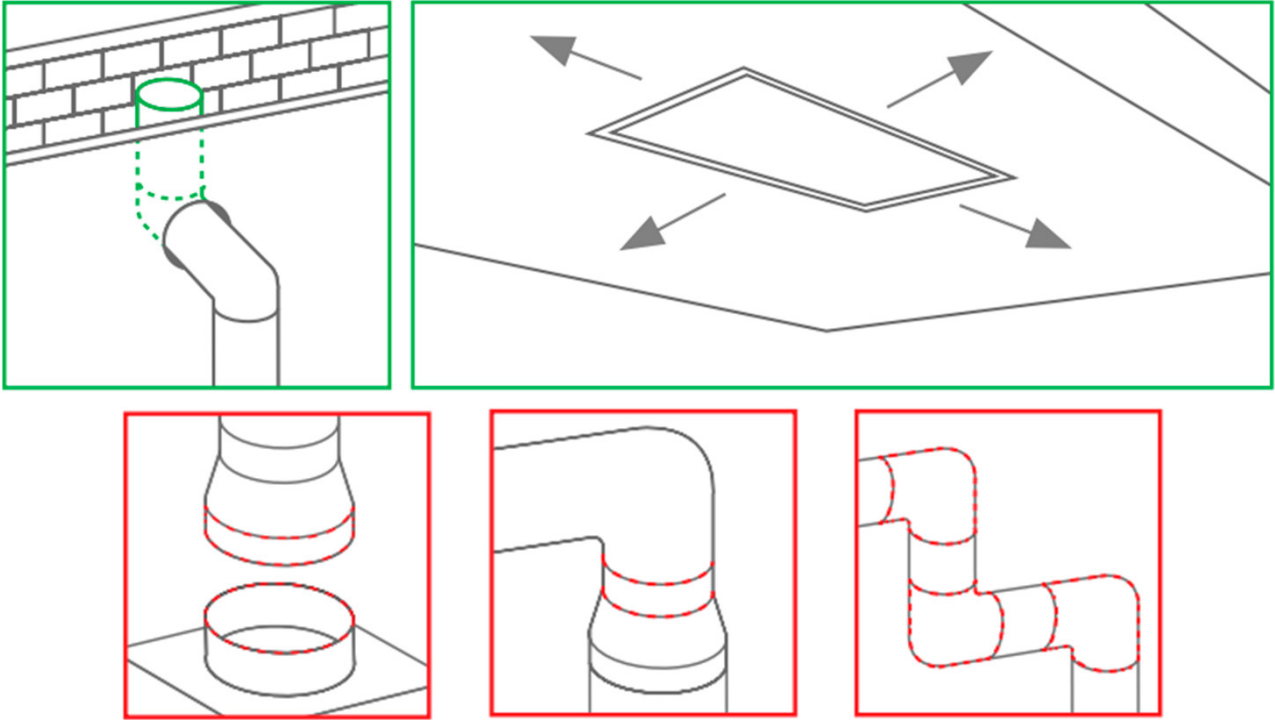
* Esta información es orientativa ya que varía según el tipo de cocina.

La distancia de instalación afecta directamente a la capacidad aspirante de la campana y a la condensación. Siga estas instrucciones para garantizar el buen funcionamiento de tu campana.
Distancia de la placa al sistema de extracción

- Pared /isla 60-70 cm de la zona aspirante
- Integración: Máximo a 70 cm de la zona aspirante
- Techo: entre 140 y 160 cm de la zona aspirante

“ Según la norma UNE-60335-2-31, la distancia mínima de las placas de gas respecto de las partes activas de los sistemas de extracción y/o los muebles debe ser de al menos 65 cm

6. Siga los consejos de instalación de tu campana



La mayor parte de la eficacia de la aspiración y reducción del ruido depende del trayecto y longitud de salida al exterior, por este motivo indicamos una serie de recomendaciones para que su satisfacción sea máxima.

- Procurar que la salida de humos sea lo más directa posible (respetar el $\varnothing 150\text{mm}$ hasta el exterior).
- Evitar reducciones de tubo especialmente a la salida del motor o antes de un codo.
- Evitar al máximo el número de codos y en caso inevitable evitar codos de 90° .
- En la instalación de campanas de techo si no es posible disponer de un techo al mismo nivel, es preciso dejar al menos 0,5 metros por cada lado de la campana para asegurar que los humos no se elevan a un nivel superior de la campana haciendo más complicada la aspiración de estos.

Sistemas de recirculación

<https://www.youtube.com/embed/FQh5gBvuydl>

Demostración de funcionamiento de filtro de plasma en hurna hermética.

<https://www.youtube.com/embed/jihRIQ0h3ts>

Certificado UE.

En este documento adjunto se certifica que purifica el aire al 98%, sin ningún problema respecto al funcionamiento o toxicidad por exceso de ionización, por lo que no es dañino ni en personas, ni mascotas.

Certificación Plasma VDE.

Resumen y traducción del PDF adjunto TESTREPORT - CERTIFICACIÓN PLASMA POR VDE.

VDE - Empresa certificaciones con sede en Alemania.

Pag. 1

Test normativa UNE 60335-1/2.... Requisitos particulares para purificadores de aire.

Test normativa UNE 60335-2/31....Requisitos particulares para campanas y otros extractores de humo de cocina.

Pag. 1

Duración del test 24h.

La muestra de prueba en aire en Plasma Rondo cilíndrico 1000/210 se realizó con una campana extractora con un caudal de 1000³ / h durante 24 h.

Pag. 4-5

Test toxicidad.

El porcentaje de nivel de ozono en el habitáculo no debe exceder de 5 partes por millón (5×10^0) = 0,05 ppm (límite permitido).

El valor medido en el Plasma durante 24h es de **0,002** ppm (partes por millón)

<https://www.freca.es/plasma-freca/>

Extractores All-In y No- Steam con tecnología anticondensación

<https://www.youtube.com/embed/FxoiicPLFzc>

Durante el uso de las placas de inducción, especialmente en caso de cocción prolongada, es posible que se forme vapor condensado en la campana de aspiración, en los muebles altos (en caso de que se trate de campana empotrada), en los posibles lados cerca de la placa de cocción o en respaldos/baldosas/paredes detrás de dicha placa de cocción. Este fenómeno depende esencialmente de una de las características específicas de las placas de inducción, es decir la de no disipar el calor en las superficies circundantes calentándolas por radiación (lo cual en cambio sucede en el uso de las placas de cocción tradicionales). Por consiguiente, el vapor emanado por las ollas durante las fases de cocción entra en contacto con las superficies “frías” circundantes, determinando la formación de vapor condensado que en algunos casos corresponde a auténticas gotas de agua. Para reducir este fenómeno, que no debe considerarse un defecto o una anomalía, se aconseja al consumidor final, que desee comprar una placa de inducción para su cocina, una campana de aspiración decorativa y si es del tipo empotrada con tecnología anticondensación, con capacidad aspirante elevada. Lo indicado anteriormente, junto con las buenas prácticas en la cocina, como por ejemplo encender siempre la campana durante todos los usos de la placa de cocción (es mejor encenderla algunos minutos antes y dejarla encendida incluso algunos minutos después), debería garantizar el mantenimiento perfecto de su cocina a lo largo del tiempo.

<https://www.youtube.com/embed/a4u0XTafPao>

Solución condensación

TECSYAIR

La condensación en las campanas es cuestión de choque térmico y no se puede eliminar pero sí se puede minimizar.

- No es lo mismo que cocine con inducción o con gas.
- No es lo mismo una superficie de contacto de la campana en cristal , acero inoxidable o pvc.
- No es lo mismo que tengas un diametro de tuberia 150 mm, de 120 mm o de 110 mm.
- No es lo mismo la distancia del tiro de la tubería si tiene o no inclinación, si tienes un recogedor de agua en la instalación.



El elemento que nos ayuda es la pieza recogedora de agua por condensación (ref. 4043018), situada en la salida de la campana. Evita que las gotas de agua caigan en el interior de la misma, esta pieza dispone de un acumulador de agua que se irá disipando con la utilización de la campana.